

**CAHIER DES CHARGES  
DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES  
"BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE"  
ET  
"BOURGOGNE ORDINAIRE"**

## **CHAPITRE PREMIER**

### **I - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire", initialement reconnues par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation peut être suivi de la mention "clairet" pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation peut être suivi ou complété de la mention "nouveau" ou "primeur" pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

### **III – Couleur et types de produit**

Les appellations d'origine contrôlée "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire" sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La mention "clairet" est réservée aux vins tranquilles rosés.

La mention "nouveau" ou "primeur" est réservée aux vins tranquilles blancs.

### **IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

#### **1° - Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Dans le département de la Côte-d'Or (91 communes) : Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-Lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevonne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Dans le département du Rhône (85 communes) : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-

Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, , Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Dans le département de Saône-et-Loire (154 communes) : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chainré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasseyle-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Dans le département de l'Yonne (55 communes) : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béro, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

## **2° - Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignée en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

## **3° - Aire de proximité immédiate**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Dans le département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chamboeuf, Channay, Chatillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier.

Dans le département du Rhône : Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

Dans le département de Saône-et-Loire : Beaumont-Sur-Grosne, Chalon-Sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-De-Bragny, La Charmée, Chatenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-Le-Pertuis, Farges-Lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

Dans le département de l'Yonne : Aigremont, Annay-Sur-Serein, Arcy-Sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-Sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Chatel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Chatel, Escamps, Gy-l'Evêque, Hery, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

## **V - Encépagement**

### **1° - Encépagement**

- a) – Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : aligoté B, chardonnay B, melon B et pinot blanc B;
  - cépages accessoires : pinot gris G ;
- b) – Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
  - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pour le seul département de l'Yonne le César N.
- c) – Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot gris G et pinot noir N ;
  - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B et pour le seul département de l'Yonne le César N.

### **2° - Règles de proportion à l'exploitation**

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés.

- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 p.100 au sein de chaque parcelle.

## VI - Conduite du vignoble

### **1° - Modes de conduite**

#### a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de:

- 3000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne" complétée par les dénominations géographiques "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits" ;
- 5500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8000 pieds à l'hectare dans les départements de la Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne" complétée par les dénominations géographiques "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits" ;
- 1,4 mètre dans les départements de la Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de présenter densité minimale à la plantation supérieure ou égale à 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

#### b) - Règles de taille

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne" complétée par les dénominations géographiques "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits"

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral)
- soit en taille longue Guyot simple et Guyot double.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

#### Vignes basses

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
- soit en taille longue Guyot simple, taille à queue du mâconnais (autorisée uniquement dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée "Mâcon"), taille Chablis (interdite dans le département du Rhône et les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation contrôlée "Mâcon") avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne" complétée par les dénominations géographiques "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits", pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 12 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines
- l'entretien du sol soit la maîtrise de
  - l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage)
  - l'érosion par une absence de racine apparente.

## **2° - Autres pratiques culturales**

a) - Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) – L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) - Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

## **3° - Irrigation**

L'irrigation est interdite.

## **VII - Récolte, transport et maturité du raisin**

### **1° - Récolte**

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b)- Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

**2° - Maturité du raisin**

a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût pour les vins rouges et blancs et à 136 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 p.100 pour les vins rouges et rosés et de 9,5 p.100 pour les vins blancs.

**VIII - Rendements – Entrée en production**

**1° - Rendement**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

**2° - Rendement butoir**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 75 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

**3° - Rendement maximum de production**

Pas de disposition particulière.

**4° - Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

**5° - Dispositions particulières**

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne" complétée par les dénominations géographiques "Hautes Côtes de Beaune" et "Hautes Côtes de Nuits",

- le rendement maximum pouvant être revendiqué est égal à 80 p.100 du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée.
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII. 1°, soit 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

## **IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

### **1° - Dispositions générales**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

#### a) – Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

#### b) – Assemblage des cépages

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 p. 100 dans l'assemblage des vins blancs.

La proportion du César N ne pourra être supérieure à 49 p. 100 dans l'assemblage des vins rouges et rosés.

Dans le cas où des vins rouges et rosés sont produits à partir de parcelles complantées de plants blancs comme défini au point V.2., les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

#### c) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent au stade du conditionnement une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### d) - Normes analytiques

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et les vins rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

#### e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 p.100 du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 12 p.100 pour les vins rouges et rosés et de 12,5 p.100 pour les vins blancs.

#### f) – Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

#### g) – Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.
- pour les vins rouges, à 80p.100 du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

#### h) – Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- Une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations.

- Une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin
- Une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons).
- Une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- Une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Autres dispositions

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

**2° - Dispositions par type de produit**

Pas de disposition particulière.

**3° - Dispositions relatives au conditionnement**

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural,
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

**4° - Dispositions relatives au stockage**

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

- Température : entre 5°C et 22°C.
- Hygrométrie : supérieure ou égale à 50p.100.

**5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur**

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.644-35 du code rural.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «nouveau» ou «primeur» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

**X – Lien à l'origine**

## **XI - Mesures transitoires**

### **1° - Encépagement**

- a) - Pour la production de vins rouges, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
- b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges plantées en cépage sacy B continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### **2° - Mode de conduite**

- a) - Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes du Rhône et de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée "Beaujolais" qui présentent une densité à la plantation comprise entre 4000 et 8000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire".
- b) - Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée "Mâcon" qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7000 et 8000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire".
- c) - Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges située dans l'Yonne qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire" jusqu'à leur arrachage complet.
- d) - Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la leur arrachage complet sous réserve :
- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare,
  - d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré,
  - de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.
- Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.
- e) - Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit "en lyre" continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées "Bourgogne grand ordinaire" et "Bourgogne ordinaire" jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :
- Les vignes présentent une densité de peuplement à la plantation de 3000 pieds à l'hectare minimum. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre.
  - Les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.

- La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

f) - A titre transitoire, les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

### **3° - Capacité de cuverie**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX. 1°. g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 p.100 du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

## **XII - Règles de présentation et étiquetage**

### **1° - Dispositions générales**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire" qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention "Appellation contrôlée", le tout en caractères très apparents.

### **2° - Dispositions particulières**

a) La mention "clairet" est placée après le nom de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire" et imprimées en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas dépasser celles des caractères de l'appellation "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire".

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention "nouveau" ou "primeur" doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figurera sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

c) Les appellations contrôlées « Bourgogne ordinaire » et « Bourgogne grand ordinaire » ne pourront figurer sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients qu'à la condition que les mots de « Bourgogne » et « ordinaire » ou « grand ordinaire » y soient portés en caractères identiques de même forme, même dimension et même couleur.

## CHAPITRE II

### **I- Obligations déclaratives.**

#### **1 - Déclaration préalable d'affectation parcellaire**

Pour les parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation plus restrictive et que l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire", celui-ci déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ces parcelles avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment:

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

#### **2 - Déclaration de renonciation à produire**

Tout opérateur ne souhaitant pas produire un vin d'appellation sur des parcelles de vigne classées dans l'aire délimitée de l'appellation s'oblige à renoncer à la production de l'appellation par une déclaration de renonciation précisant la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### **3- Déclaration de revendication.**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 15 jours minimum avant circulation entre entrepreneurs agréés et au plus tard 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### **4 - Déclaration préalable à la transaction et retiraisons**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant toute retiraison de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment:

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot,
- le volume du lot,
- l'identification des contenants,
- l'identité de l'acheteur,

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

#### **5 – Déclaration de mise à la consommation**

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des

délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant la mise à la consommation . Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot,
- le volume du lot,
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés,
- l'identification des contenants pour les vins non-conditionnés.

#### **6 - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné**

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant toute expédition.

#### **7 - Déclaration de déclassement**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

#### **8 - Déclaration d'appareil pour TSE**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### **9 - Remaniement des parcelles**

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

#### **10 – Système dérogatoire**

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction et de mise à la consommation. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision, de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 4 et 5 ci-dessus.

## **II – Tenue de registres**

### **1 - Plan général des lieux de stockage et de vinification :**

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### **2 - Registre TSE :**

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial
- le volume d'eau évaporé
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel)

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A-REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1-</b> Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2-</b> Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
<b>A3 -</b> Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
<b>A4 –</b> Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maitrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
État d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T° C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1 -</b> Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (Etat sanitaire du feuillage et des baies, Entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
<b>B.2 -</b> Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
<b>B.3 -</b> Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site

Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : Tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
<b>B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire"	Examen analytique et examen organoleptique à la transaction
Vins conditionnés y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire"	Examen analytique et examen organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en AOC "Bourgogne grand ordinaire" ou "Bourgogne ordinaire"	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Visite sur site

**ANNEXE**

**Séances du comité national compétent au cours desquelles ont été approuvées les délimitations parcellaires**

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
Côte d'Or	ALOXE-CORTON	septembre	1981
	ANCEY	juin	1992
	ARCENANT	juin	1989
	AUXEY-DURESSÉS	mars	1979
	BAUBIGNY	juin	1988
	BEAUNE	juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	février	1990
	BEVY	juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	juin	1988
	BOUIX	février	1990
	BOUZE LES BEAUNE	juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	février	1990
	BROCHON	septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
	CHARREY-SUR-SEINE	février	1990
	CHASSAGNE-MONTRACHET	février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	février	1990
	CHAUX	juin	1989
	CHENOVE	juin	1992
	CHEVANNES	juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	juin	1988
	COLLONGES LES BEVY	juin	1989
	COMBLANCHIEN	septembre	1988
	CORCELLES LES MONTS	juin	1992
	CORGOLOIN	septembre	1988
	CORMOT LE GRAND	juin	1988
	CORPEAU	septembre	1978
	COUCHEY	juin	1992
	CURTIL VERGY	juin	1989
	DAIX	juin	1992
	DIJON	juin	1992
	ECHEVRONNE	septembre	1978
	ETANG VERGY	juin	1983
	FIXIN	septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	juin	1988
	FUSSEY	septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	septembre	1979
	GILLY-LES-CITEAUX	juin	1983
	GOMMEVILLE	février	1990
	GRISELLES	février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	septembre	2001
LARREY	février	1990	
MAGNY LES VILLERS	juin	1989	
Côte d'Or	MALAIN	juin	1992
	MARCENAY	février	1990
	MAREY LES FUSSEY	juin	1989

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	MARSANNAY-LA-COTE	juin	1992
	MASSINGY	février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	juin	1983
	MELOISEY	septembre	1983
	MESSANGES	juin	1989
	MEUILLEY	juin	1989
	MEURSAULT	mai	2000
	MOLEME	février	1990
	MONTHELIE	mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	septembre	1981
	MOSSON	février	1990
	NANTOUX	juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	février	1990
	NOLAY	juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	mai	1984
	OBTREE	février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	septembre	2001
	PLOMBIERES LES DIJON	juin	1992
	POINCON-LES-LARREY	février	1990
	POMMARD	septembre	1983
	POTHIERES	février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	novembre	1997
	REULLE VERGY	juin	1989
	LA ROCHEPOT	mai	1984
	SAINT-AUBIN	février	1977
	SAINT-ROMAIN	février	1974
	SANTENAY	novembre	1997
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	juin	1985
	SEGROIS	juin	1989
	TALANT	juin	1992
	THOIRES	février	1990
	VANNAIRE	février	1990
	VAUCHIGNON	juin	1988
	VILLARS FONTAINE	juin	1989
	VILLEDIEU	février	1990
	VILLERS LA FAYE	juin	1989
	VILLERS-PATRAS	février	1990
	VIX	février	1990
	VOLNAY	septembre	1982
	VOSNE-ROMANEE	juin	1988
	VOUGEOT	juin	1988
Yonne	ACCOLAY	mai	1993
	ASQUINS	septembre	1992
	AUGY	août	1990
	AUXERRE	août	1990
	BERNOUIL	juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	mai	1993
	CHAMPVALLON	septembre	1989
	CHARENTENAY	août	1990
	CHENEY	septembre	1991

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	CHITRY-LE-FORT	août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	août	1990
	CRAVANT	novembre	1984
	DANNEMOINE	novembre	1987
	DYE	juin	1992
	EPINEUIL	novembre	1990
	ESCOLIVES-STE-CAMILLE	août	1990
	IRANCY	septembre	1984
	JOIGNY	septembre	1989
	JUNAY	septembre	1991
	JUSSY	août	1990
	MIGE	août	1990
	MOLOSMES	septembre	1991
	MOUFFY	août	1990
	PREHY	août	1990
	QUENNE	septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	août	1990
	SAINT-PERE	septembre	1992
	SERRIGNY	septembre	1991
	THAROISEAU	septembre	1992
	TONNERRE	septembre	1991
	TRONCHOY	septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	août	1990
	VENOY	mai	1993
	VERMENTON	mai	1993
	VEZELAY	septembre	1992
	VEZINNES	septembre	1991
	VINCELOTES	juin	1978
	VOLGRE	septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	novembre	1989
	AMEUGNY	mai	2004
	AZE	mai	2004
	BARIZEY	novembre	1989
	BERZE-LA-VILLE	mai	2004
	BERZE-LE-CHATEL	mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	novembre	1989
	BISSY-LA-MACONNAISE	mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	mai	2004
	BLANOT	mai	2004
	BONNAY	septembre	2006
	BOUZERON	novembre	1989
	BURGY	mai	2004
	BUSSIERES	Mai	2008
	BUXY	novembre	1989
	CERSOT	novembre	1989
	CHAGNY	novembre	1989
	CHAINTE	mai	1998
	CHAMILLY	novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	mai	2004
	CHANES	mai	1998

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	CHANGE	juin	1992
	CHAPAIZE	mai	2004
	LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	mai	2004
	CHARBONNIERES	mai	2004
	CHARDONNAY	mai	2004
	CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
	CHARRECEY	novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	novembre	1989
	CHATEAU	mai	2004
	CHEILLY-LES-MARANGES	septembre	1988
	CHENOVES	novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	mai	2004
	CLESSE	septembre	2006
	CORTEVAIX	mai	2004
	COUCHES	novembre	1990
	CRECHES-SUR-SAONE	mai	1998
	CREOT	juin	1992
	CRUZILLE	mai	2004
	CULLES-LES-ROCHES	novembre	1989
	DAVAYE	Mai	2008
	DENNEVY	novembre	1989
	DEZIZE-LES-MARANGES	septembre	1988
	DONZY-LE-NATIONAL	mai	2004
	DRACY-LES-COUCHES	novembre	1990
	DRACY-LE-FORT	novembre	1989
	EPERTULLY	juin	1992
	ETRIGNY	mai	2004
	FLEURVILLE	mai	2004
	FLEY	novembre	1989
	FONTAINES	novembre	1989
	FUISSE	Mai	2008
	GENOUILLY	novembre	1989
	GERMAGNY	novembre	1989
	GIVRY	novembre	1989
	GREVILLY	mai	2004
	HURIGNY	septembre	2006
	IGE	mai	2004
	JALOGNY	mai	2004
	JAMBLES	novembre	1989
	JUGY	mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	novembre	1989
	LAIVES	mai	2004
	LAIZE	septembre	2006
	LOURNAND	mai	2004
	LUGNY	septembre	2006
	MACON	Mai	2008
	MANCEY	mai	2004
	MARTAILLY-LES-BRANCION	mai	2004
	MASSY	mai	2004
	MELLECEY	novembre	1989
	MERCUREY	novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008

Saône-et-Loire

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
Saône-et-Loire	MONTAGNY-LES-BUXY	novembre	1989
	MONTBELLET	septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	mai	2004
	MOROGES	novembre	1989
	NANTON	mai	2004
	OZENAY	mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	juin	1992
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	mai	2004
	PRISSE	Mai	2008
	REMIGNY	novembre	1989
	LA-ROCHE-VINEUSE	mai	2004
	ROSEY	novembre	1989
	ROYER	mai	2004
	RULLY	novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	mai	2004
	SAINT-BOIL	novembre	1989
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	novembre	1989
	SAINT-DESERT	novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	mai	2004
	SAINT-GILLES	novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	novembre	1989
	SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	novembre	1989
	SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	novembre	1990
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	juin	1992
	SAINT-VALLERIN	novembre	1989
	LA SALLE	septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	mai	2004
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	septembre	1988
	SANTILLY	novembre	1989
	SASSANGNY	novembre	1989
	SAULES	novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	mai	2004
SENOZAN	mai	2004	
SERCY	novembre	1989	
SERRIERES	Mai	2008	
SIGY-LE-CHATEL	mai	2004	
SOLOGNY	Mai	2008	
SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008	
UCHIZY	mai	2004	
VAUX-EN-PRE	novembre	1989	
VERGISSON	Mai	2008	
VERS	mai	2004	

	Commune	Séance du comité national	
		mois	année
	VERZE	mai	2004
	LA VINEUSE	mai	2004
	LE VILLARS va au-dessus de La Vineuse	septembre	2006
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRE	septembre	2006