

La lettre de l'INAO

N°2 - Mars 2014



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

Lettre d'information à l'intention des ODG

L'Edito
du
directeur

MODERNISATION DE L'INSTITUT : 2^{ème} ETAPE

Sommaire

L'Edito du directeur.....p.1

La Vie de l'INAO :

**La simplification des
Procédures.....p.2**

Les SIQO en France :

**L'INAO en litige avec
Pizza Hut.....p.3**

**Marque Origine et Qualité de
Carrefour : désaccord de
l'INAO.....p.3**

**Conclusions du Comité
national AB.....p.3**

La Presse en parle.....p.4

**Enquête statistique annuelle
2013.....p.4**

**L'INAO diffuse ses données
publiquesp.4**

Brèves.....p.4

En 2013, le réseau territorial de l'Etablissement a fait l'objet de décisions de rationalisation : après les phases préparatoires de propositions, de concertation et de décisions, a débuté l'étape de réalisation. La mise en œuvre de cette étape en 2014 permettra à l'Institut de disposer d'une structure territoriale resserrée et polyvalente, à même de répondre aux évolutions des missions de l'INAO et aux attentes des professionnels.

Parallèlement, l'évolution des services nationaux a été validée par le Conseil permanent.

La principale orientation de cette évolution consiste à mettre en cohérence les services avec la structure de la gouvernance professionnelle de l'Institut (comités nationaux, conseil des agréments et des contrôles, commissions permanentes...). Quatre pôles filières sont ainsi créés : vins, produits agroalimentaires, labels rouges, agriculture biologique. Par ailleurs, cinq services nationaux prendront en charge les grandes thématiques de l'Institut : service juridique et international, service des systèmes d'information, de la diffusion, de l'économie et de la communication, service territoires et délimitation, service contrôles et service de l'administration générale.

C'est donc un nouvel organigramme qui se met en place. Quelques modifications seront réalisées dans les périmètres de compétence de l'encadrement, à l'occasion notamment de l'arrivée, dans les prochains mois, de plusieurs nouveaux responsables.

Ces évolutions dans l'organisation de l'Institut sont en adéquation avec les nouvelles compétences que la loi d'avenir prévoit de nous confier en matière de protection des terroirs et les priorités nouvelles que l'actualité sectorielle impose.

Le contrat d'objectif 2014-2018, actuellement en cours d'élaboration, précisera et hiérarchisera, avant l'été, les perspectives d'avenir de l'Institut. Les défis que doivent relever les organisations en charge des SIQO sont ambitieux, c'est pourquoi nos perspectives le seront également.

Elles devront être cohérentes avec les moyens financiers mobilisés. Le débat sur les ressources 2015 et suivantes, ouvert lors du dernier Conseil permanent, doit aboutir à une stabilisation du budget. Les résultats obtenus en 2013, attestent qu'il est possible de maîtriser l'évolution des dépenses de fonctionnement.

Ainsi, des filières et des entreprises qui auront fait le choix d'une démarche sous signes officiels de qualité et d'origine disposeront, avec l'INAO, d'une structure adaptée à leurs besoins, et les services de l'Etat d'un établissement public capable de porter la politique publique des SIQO.

Plusieurs dossiers récents d'actualité suffisent à démontrer son rôle.

Jean-Luc DAIRIEN
Directeur de l'INAO

Lettre de l'INAO – mars 2014



LA SIMPLIFICATION DES PROCEDURES DE RECONNAISSANCE ET DE MODIFICATION DES CAHIERS DES CHARGES

Le Conseil Permanent a fixé les principes de contenu et de déroulement des procédures de reconnaissance d'un nouveau SIQO ou de modification d'un cahier des charges. Ils sont déclinés en directives.

I – Principes généraux

- Ces procédures doivent **englober l'ensemble des éléments** permettant l'homologation nationale et/ou l'enregistrement communautaire :

- o le cahier des charges lui-même, (comprenant, pour les AOC/AOP, IGP et IG Boissons spiritueuses, la délimitation) ;
- o le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure pour le Label Rouge ;
- o la reconnaissance en ODG de la structure qui porte le projet ;
- o les éléments permettant une finalisation rapide du plan de contrôle ou d'inspection, notamment la « contrôlabilité » du projet et la pertinence des principaux points à contrôler.

- un projet de reconnaissance ou de modification doit être accompagné d'une « **étude d'impact ou de faisabilité technique et économique** » fournie par le demandeur. Cette étude doit permettre de vérifier que la filière qui s'engage dans la démarche de SIQO fonctionne, que les conditions de production envisagées sont réalistes par rapport aux pratiques en cours, que le produit a sa place sur le marché et que la filière pourra supporter les coûts de fonctionnement du dispositif.

- **les services de l'INAO sont disponibles en amont** du dépôt de la demande pour conseiller le porteur de projet.

- l'objectif est de ne conserver, **au sein des services de l'INAO, qu'un seul lieu d'instruction**, préparant et accompagnant le travail des instances délibératives (Comités nationaux et Commissions permanentes).

II – Eléments cadres des procédures

Les procédures se décomposent en trois phases :

1) une phase préalable à l'instruction, qui démarre au premier contact établi par un porteur de projet avec l'INAO, et qui se termine à la réception par les services d'un dossier complet.

Dès que le porteur de projet se lance dans la concrétisation de sa demande, les services s'organisent en « **équipes projet** » réunissant le maximum des compétences nécessaires.

Cette étape est une phase d'échanges et de conseils entre l'équipe-projet et le demandeur, qui est clôturée par l'envoi au demandeur d'un accusé de réception du dossier si ce dossier est complet.

2) la phase d'instruction

Lors de cette phase, **l'articulation entre un comité national et sa commission permanente** doit permettre d'éviter des passages redondants du même dossier, au même stade, à plusieurs séances de ces instances.

C'est au cours de cette phase que les instances délibératives de l'INAO se prononcent, confiant le cas échéant à une commission d'enquête ou à un groupe ad hoc tout ou partie de la mission d'instruction du dossier.

C'est à la commission permanente de faire une première instruction de la demande, sur la base du dossier déposé et de l'analyse des services.

La commission permanente peut :

- considérer que la demande présente des lacunes trop importantes pour que son instruction soit prolongée. Le demandeur en est informé, ainsi que des motivations de cette décision.
- décider de nommer une commission d'enquête : l'équipe-projet accompagnera ce travail de la commission et constituera la ressource en compétences diversifiées.
- transmettre la demande au comité national pour approbation sans travaux d'une commission d'enquête.
- approuver directement la demande de modification.

Lorsque la demande arrive devant le comité national, soit après travaux d'une commission d'enquête soit directement à la suite de la décision de la commission permanente, le comité national peut à son tour décider :

- de refuser la demande, ou
- de prolonger les travaux de la commission d'enquête ou d'en nommer une, ou
- d'approuver la demande.

L'approbation de la demande, sous réserve de l'existence concomitante du plan de contrôle validable, conduit à la transmission du cahier des charges pour homologation, soit directement s'il n'y a pas de PNO, soit à l'issue de la PNO si aucune opposition n'a été reçue. En cas d'oppositions, le projet revient devant le comité national qui tranche sur les suites à donner à ces oppositions.

3) l'homologation, et le cas échéant l'enregistrement communautaire (hors label rouge)

Cette phase concerne avant tout les services de l'INAO, les ministères signataires des textes d'homologation et les services de la Commission européenne (AOP, IGP, IG Boissons spiritueuses, STG). Cette phase peut conduire à des retours devant les commissions permanentes et vers les demandeurs, pour répondre à des questions des services de la Commission européenne.



L'INAO en litige avec Pizza Hut

Dans le courant du mois d'octobre 2013, l'INAO a été interpellé par la campagne publicitaire de la société Pizza Hut « Sensations fromagères ». Cette campagne concernait des pizzas composées en partie de fromages bénéficiant d'une AOP. Elles étaient présentées sous les dénominations « Sensation Comté », « Sensation Saint-nectaire » et « Sensation Sainte-maure de Touraine ». L'encadrement juridique de ces pratiques, qui résulte de la mise en œuvre des dispositions de protection tant des appellations d'origine que des consommateurs, repose sur les principes suivants :

- il ne doit pas y avoir d'autres produits comparables
- l'ingrédient doit être utilisé en quantité suffisante pour conférer une caractéristique essentielle à la denrée
- le pourcentage d'incorporation doit être mentionné

Dans le cas présent, ces AOP étaient mises en avant alors même que ces fromages étaient mélangés à d'autres.

L'INAO a donc adressé un courrier à Pizza Hut, lui rappelant les principes en vigueur et lui demandant de bien vouloir s'y conformer.

Faute de pouvoir régler ce litige à l'amiable, l'Institut et le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) ont décidé d'entamer conjointement des poursuites judiciaires.

Marque « Origine et qualité / Carrefour » : désaccord de l'INAO

A la suite de la sortie de la marque « **Origine et qualité** » de Carrefour au moment du salon de l'agriculture, vitrine du savoir-faire des agriculteurs de France, l'INAO n'a pu que réagir négativement face à l'utilisation, par une enseigne de la grande distribution, des références à l'origine et à la qualité des produits agricoles en non-conformité avec les principes qu'il défend.

L'ensemble des filières présentes au sein de l'Institut ont exprimé leur vive opposition face à la campagne de communication du groupe Carrefour, qui fait peser une menace forte sur la politique publique d'identification par l'origine et la qualité, politique développée grâce au travail de plusieurs générations de producteurs.

L'INAO est resté ouvert au dialogue avec l'enseigne pour rechercher avec elle les modalités de communication appropriées aux objectifs du groupe, pour la promotion de produits en provenance de France mais dans le respect des règles relatives aux signes de qualité et à leur protection.

Sans évolution de la position de Carrefour, il mettra en œuvre les voies et moyens les plus adaptés pour s'opposer à ce qu'il considère comme un détournement de notoriété, y compris en saisissant les tribunaux compétents.

Conclusions du Comité national de l'Agriculture Biologique du 13 mars 2014

Le Comité national de l'Agriculture Biologique (CNAB) s'est tenu le 13 mars 2014 sous la présidence de Claude Monnier.

A propos de l'**utilisation du cuivre** pour la lutte contre les maladies et à la suite des travaux de la commission nationale « vin bio », la nécessité d'amplifier les travaux de recherche sur des solutions alternatives a été réaffirmée. Ce sujet, qui dépasse le seul cadre de l'Agriculture Biologique (AB), constitue un enjeu important dans la mesure où aucune alternative par usage de produit de synthèse n'est possible en cultures bio. En conséquence, le comité national a confirmé ses inquiétudes au regard des impasses actuelles pour certaines cultures si la dose actuellement encore fixée à 6kg de cuivre total par hectare et par an dans la réglementation communautaire, était, par anticipation en France, abaissée à 4kg/ha/an en AB.

Parallèlement, l'introduction des phosphonates en Agriculture Biologique a été refusée à l'unanimité.

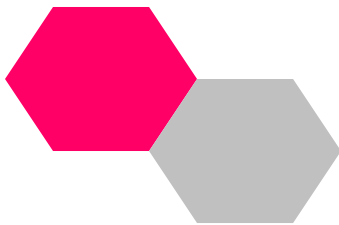
Alimentation 100% bio pour les monogastriques

Les ruminants consomment d'ores et déjà 100% d'aliments bio et la réglementation prévoit que les monogastriques qui consomment actuellement 95% au minimum d'aliments bio soient nourris avec 100% d'aliments bio au 1^{er} janvier 2015. Cependant, les données disponibles laissent penser que les protéines bio ne seront pas suffisantes en quantité et en qualité d'ici fin 2014. La prochaine commission réglementation du 1^{er} avril 2014 devra examiner cette question et faire des propositions au CNAB.

La question de la mixité bio/non bio a été largement débattue. Actuellement, la mixité de production bio/non bio est interdite sur les mêmes variétés ou des variétés qui ne sont pas facilement distinguables. Il a été indiqué que les variétés de cultures annuelles doivent être distinguables aux champs (contrôle visuel) et post-récolte. L'évolution de la réglementation tendrait à s'orienter vers l'exclusion de la mixité. Après débat, le comité n'a pas statué sur la pertinence des propositions qui lui ont été faites pour répondre au critère « facilement distinguable » : la commission « réglementation » doit poursuivre son expertise.

Le comité national a validé la mise à jour du guide des produits de protection des cultures utilisables en Agriculture Biologique en France. Il sera mis en ligne sur le site de l'INAO dans les prochains jours.

Le CNAB a par ailleurs, évoqué l'actualité communautaire, les cultures sous serres et mis à jour le guide de lecture dans sa partie « aquaculture ».



La Presse en parle

Notre Président, Jean-Charles Arnaud, a été l'invité de **France Inter** pour l'émission « On va déguster » lors du salon de l'Agriculture pour expliquer la démarche sous signes officiels de la qualité et de l'origine.

Gilles Flutet, chef du service Délimitation, a répondu aux questions de **La Nouvelle République** concernant le projet d'extension de l'AOC Cour-Cheverny.

Les Echos ont interrogé le service Juridique quant à la bataille des AOC entre l'Europe et les Etats-Unis. Notre action à l'international a été largement mise en avant.

La bataille des AOC a continué avec **Le Monde**, qui a effectué un article sur les Fromages AOP.

Enquête statistique annuelle 2013

L'INAO sollicite en mars environ 170 ODG dans le cadre de son enquête statistique annuelle. Cette enquête concerne 236 produits AOP, IGP, STG ou LR qui ne sont pas inclus dans un autre dispositif de suivi, notamment par les fédérations de SIQO. Elle est la principale source de données permettant d'évaluer et de défendre la politique des SIQO. Les ODG sont destinataires en retour des résultats synthétisés (plaquette chiffres clés) et des fiches relatives à leurs produits.

Les ODG n'ayant pas reçu le(s) questionnaire(s) à la date du 24 mars sont invités à contacter leur correspondant statistique habituel ou Madame Charlotte Creusat, responsable de l'enquête à l'INAO (c.creusat@inao.gouv.fr).

L'INAO diffuse ses données publiques

Dans le cadre de la politique d'ouverture des données publiques, l'INAO a publié 3 jeux de données sur le site Internet [data.gouv.fr](http://www.data.gouv.fr) (<http://www.data.gouv.fr>), qui est un site de mise en ligne des données publiques des administrations et des établissements publics. Les données INAO publiées sont :

- la liste des aires AOP/IGP et de leurs produits
- la liste des aires géographiques AOP et de leurs communes
- la liste des aires géographiques IGP et de leurs communes.

Ces données publiées sont issues des bases de données de l'INAO et sont mises à jour régulièrement. L'objectif de la mise en ligne de ces données est de les faire connaître pour que toute personne qui souhaite des informations sur les aires d'appellation, les produits et les aires géographiques y ait accès librement et facilement. La mise en ligne de nouvelles données (aires délimitées, chiffres clés, ...) est à l'étude.

Bilan du SISQA 2013, le salon de la qualité alimentaire

Le salon de la qualité alimentaire (SISQA) s'est déroulé à Toulouse du 12 au 15 décembre 2013. L'INAO y participait pour la deuxième année consécutive. Cette manifestation est l'occasion de mettre en avant l'alimentation et les produits de qualité. Plus de la moitié des produits présentés étaient des produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine. Les ODG d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées, par le biais de dégustations et d'animations, ont mis en avant leurs produits sous SIQO.

Les SIQO présents à l'Exposition Universelle de Milan 2015

L'Exposition Universelle de Milan se déroulera du 1^{er} mai au 31 octobre 2015 et aura pour thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». A l'occasion de l'exposition, le pavillon France présentera des produits agricoles et agroalimentaires. Au travers d'un partenariat noué avec l'INAO, Dominique Chaillouet, rédacteur en chef « Origines et Qualités » chez Socopag (agence de presse dans le secteur de l'agroalimentaire), sera présent pendant toute la durée de l'exposition afin d'informer les visiteurs sur les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Réorganisation territoriale de l'INAO : la continuité du suivi des dossiers est assurée

La réorganisation territoriale de l'INAO se poursuit, avec le regroupement de 25 sites sur 18 implantations. La redéfinition des périmètres des délégations territoriales est effective depuis le 1^{er} Janvier 2014. Le premier regroupement effectif de sites a eu lieu le 1^{er} février avec le regroupement des sites de Sancerre et de Tours. Le transfert des dossiers a été organisé de manière à ce que la continuité de leur traitement soit assurée sans interruption. Le même dispositif est prévu pour les autres regroupements.

Les Assises de l'Origine

Le 27 mai 2014 se tiendront à Bordeaux les Assises de l'Origine. 5 intervenants seront présents pour échanger sur la différenciation par l'origine et la valorisation des territoires. Pour toute demande complémentaire, vous êtes invités à contacter Monsieur Antoine Gaston, (a.gaston@aquitaine.chambreaqri.fr).

INAO – Insitut national de l'Origine et de la Qualité

12, rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 - 93555 Montreuil sous bois – Contact : 01 73 30 38 14

Directeur de la publication : Jean-Luc DAIRIEN – Rédactrice en chef : Anne-Marie MATHERAT - Coordinatrice de la rédaction : Sophie LEPAGE