

I. N. A. O.

**COMMISSION PERMANENTE DU
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES,
AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES**

Séance du 8 novembre 2023

Résumé des décisions prises

2023 – CP800

Date : 21 décembre 2023

Membres présents

Président : M. Patrice CHASSARD

Yvon BOCHET, Dominique CHAMBON, Eric CHEVALIER, Charles DEPARIS, Luc DONGE, Hubert DUBIEN, Anne LAURENT, Delphine GEORGELET, Bruno LEFEVRE, Alain MATHIEU, Christian NAGEARAFFE, Olivier NASLES, Marie-Odile NOZIERES-PETIT, Michel OCAFRAIN, Didier TRONC

Assistaient également aux travaux de la commission permanente

Nicolas CHEREL représentant du Commissaire du Gouvernement.

Frédérique FEILLET de la DGPE

Marie LELANDAIS de la DGCCRF

Agents INAO

Marie-Christine LE GAL, Carole LY, Christelle MARZIN, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI

Clothilde SCHAEFFER (H2COM.)

Membres excusés

Catherine DUSSOL, Jérôme FARAMOND, Florent HAXAIRE

* *

*

Le président annonce les dates des séances pour l'année 2024.

2023-CP801	Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 13 septembre 2023 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 13 septembre 2023 (14 votants - unanimité).
2023-CP802	Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 13 septembre 2023 La commission permanente a approuvé le procès-verbal de la séance du 13 septembre 2023 (14 votants - unanimité).
2023-CP803	« Cerise d'itxassou » / « Cerise d'itxassou – Itsasuko gerezia » – Demande de reconnaissance en AOP – Examen de de l'opportunité du lancement de de l'instruction La commission permanente a pris connaissance du dossier. Malgré la qualité sur le dossier, la commission permanente a émis des doutes sur la possibilité de la filière de gérer une AOP avec un tonnage aussi faible. La commission permanente a souligné une interrogation quant au prix de vente des cerises (8 euros le kilogramme) alors que ce prix semble représenter un point de rupture d'achat d'après l'étude consommation fournie par le groupement. La commission permanente a souligné la qualité de ce dossier tout en posant un certain nombre de questions qui devront faire l'objet d'attention particulière de la commission d'enquête. <ul style="list-style-type: none">- Les différents délais fixés dans le cahier des charges et leur cohérence :<ul style="list-style-type: none">o Livraison 24h après la fin de récolteo Transformation 20h après la récolteo Délai de 24h après la récolte pour la transformationo Délai de 27h pour la congélation- Il est demandé de s'assurer que la déclaration de non-intention n'est pas un outil destiné à permettre d'apporter des traitements phytosanitaires et une fertilisation sur certaines années (hors AOP) ;- Le système de marquage (à quoi il correspond, comment il est mis en œuvre) ;- Les modalités relatives au greffage et au recours au porte-greffe ne sont pas claires ;- Les modalités de contrôle du respect de la distance de 5 mètres en cas de traitement sur cultures attenantes. La commission permanente a demandé combien d'opérateurs de la démarche étaient déjà engagés dans une démarche AOP/IGP (afin d'apprécier le nombre d'opérateurs ayant déjà la culture des SIQO, du contrôle, du fonctionnement de l'ODG...) Concernant la capacité de l'association à supporter financièrement le coût de la démarche, il est souligné que les données transmises par l'association ne tiennent

	<p>pas compte de la main d'œuvre familiale, alors que le coût de la main d'œuvre pour la récolte notamment est un frein important en production de cerises. Il est demandé si l'association a envisagé un rapprochement/regroupement avec d'autres ODG de la zone pour mutualiser certains coûts.</p> <p>Il est également souligné que seule une faible part de la production est commercialisée en frais, l'essentiel étant destiné à la transformation.</p> <p>Au regard des faibles volumes concernés, la commission permanente souligne que ce dossier est un pari, la démarche pouvant évoluer favorablement.</p> <p>A ce titre, il est souligné la nécessité d'un travail suivi de la commission d'enquête avec des jalons permettant de faire des points d'étape réguliers pour éviter un essoufflement du groupement. A ce titre, un raccourcissement de l'échéance de la lettre de mission de la commission d'enquête au 31 octobre 2024 est demandé.</p> <p>La Directrice de l'INAO souligne que ce dossier doit permettre de s'appuyer sur les travaux du comité national sur les points clefs.</p> <p>A l'unanimité (14 votants), la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande.</p> <p>Elle a désigné MM. Didier Tronc (président), Hubert Dubien et Claude Gauthier comme membres de la commission d'enquête et approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de reconnaissance en AOP (avec une échéance au 31 octobre 2024).</p> <p>La commission permanente a demandé qu'une pré-information soit réalisée.</p>
<p>2023-CP804</p>	<p>AOP « Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence » -AOP « Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » - AOP « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence » - Identification parcellaire pour la récolte 2023 - Rapport de la commission d'experts</p> <p>La commission permanente a approuvé le rapport des experts incluant les parcelles proposées à l'identification en AOP « Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence » - AOP « Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » - AOP « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence » pour la récolte 2023 (14 votants - unanimité).</p>
<p>2023-CP805</p>	<p>AOP « Oignon doux des Cévennes » - Identification parcellaire pour la récolte 2024 - Rapport des experts et liste des parcelles identifiées</p> <p>La commission permanente a approuvé le rapport des experts incluant les parcelles proposées à l'identification en AOP « Oignon doux des Cévennes » pour la récolte 2024 (14 votants - unanimité).</p>
<p>2023- CP8QD1</p>	<p>Questions diverses – Prolongation de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête Lentille blonde de Saint-Flour (demande de reconnaissance en AOP)</p> <p>La commission permanente a approuvé la prolongation de l'échéance de la commission d'enquête au 31 décembre 2024.</p>

<p>2023-CP8QD2</p>	<p>Questions diverses</p> <p>Suite à une demande de dérogation à l'obligation de mettre en œuvre du lait cru et permettre un traitement thermique adapté pour la fabrication d'un fromage AOP, déposée auprès des services de l'INAO par un ODG, le Président a souhaité qu'un échange ait lieu en commission permanente sur la question du lait cru dans les AOP, d'autres réflexions de ce type étant également émergentes au sein de certains ODG.</p> <p>Il fait état des réflexions conduites au sein du groupe de travail « Lait cru » qui ont notamment confirmé l'importance des pratiques amont pour sécuriser la production de lait cru.</p> <p>Certains membres indiquent cependant que dans le contexte du changement climatique notamment, la réflexion sur l'amont ne suffira probablement pas.</p> <p>Certains rappellent que de plus en plus d'opérateurs abandonnent le lait cru dans certaines régions, du fait notamment de la pression sanitaire et financière : pression pour les éleveurs, mais aussi pour les metteurs en marché des fromages.</p> <p>Il est par ailleurs souligné qu'au vu des doutes existants sur certaines productions au lait « cru » qui feraient en fait l'objet de traitement thermique non déclaré, ceux-ci doivent impérativement être levés au risque de jeter le discrédit sur toutes les AOP.</p> <p>Le vice-président du CNAOL fait état des travaux de recherche au sein de la commission R&D du CNAOL pour garantir le contrôle de la mise en œuvre effective de lait cru (certains soulignent que les prélèvements avant emprésurage sont une piste à explorer). Le CNAOL souhaite que ce travail soit partagé avec les administrations et l'INAO.</p> <p>La commission permanente rappelle que certaines pratiques sont à risque, notamment quand il n'existe pas de réserves de lait permettant d'en traiter thermiquement une partie.</p> <p>Elle alerte quant au risque de non réversibilité des pratiques une fois que les filières seraient passées en lait traité thermiquement et fait part de son inquiétude vis-à-vis d'une réflexion uniquement basée sur le court terme sans tenir compte du long terme, avec un risque que ceci engendre des pertes de marché pour les AOP. La commission permanente souligne que l'hypothèse de mélange lait cru/lait thermisé (vs. production entièrement au lait thermisé temporairement au cours de l'année) pourrait permettre néanmoins d'éviter de s'inscrire dans un schéma économique de recherche de rendement.</p> <p>Elle s'interroge sur la façon d'apporter une solution court terme (hors salmonelle et listera où une expertise existe et devrait pouvoir permettre de gérer ce risque, ce qui n'est pas le cas des STEC).</p> <p>Certains considèrent qu'il est nécessaire de travailler sur la pathogénicité des STEC dans les fromages/les fromages au lait cru, en objectivant les risques, ce qui permettrait peut-être de « desserrer l'étau » (avec un système comprenant des conditions de production amont renforcées). Il est rappelé sur les TIAC la faible prévalence des fromages au lait cru.</p> <p>Néanmoins, la commission souligne qu'il faut trouver un équilibre entre préservation de la santé et économie des entreprises, sachant qu'il n'existe pas de risque zéro en matière alimentaire. Cela revient à réfléchir au niveau du curseur sur le risque acceptable.</p> <p>La commission permanente juge nécessaire, pour une réflexion sur le long terme, de traiter les points suivants :</p>
---------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none">- les conditions de production amont dans les exploitations ;- les STEC en eux-mêmes, avec un travail sur les normes, et en parallèle les innovations technologiques ;- les stratégies des opérateurs, du point de vue de la diversité et de la marge de manœuvre (effet tampon) qui sont nécessaires pour pouvoir avoir un système résilient (il est néanmoins précisé que les solutions en matière de résilience peuvent être contradictoires avec des objectifs de bilan carbone);- la communication pour contrer la stratégie de la peur. <p>La commission permanente souhaiterait également connaître la proportion des laits jetés et/ou contaminés.</p> <p>Elle insiste sur la préservation d'un équilibre microbien qui nécessite une approche globale, en lien avec des bonnes pratiques qui doivent pouvoir figurer dans les cahiers des charges, et rappelle que la question des délais de mise en œuvre des laits doit aussi être prise en compte.</p> <p>Elle évoque le fait de pouvoir lier l'AQR (analyse quantitative des risques) aux pratiques.</p> <p>Le Président indique que quelle que soit la demande, des données objectives sur l'organisation des exploitations sont nécessaires pour que le comité puisse faire l'analyse de la situation (systèmes de production, organisation de la filière).</p> <p>La même approche que celle utilisée pour l'AOP Chavignol pourrait être retenue.</p> <p>La commission permanente désigne un groupe de travail composé de Dominique Chambon, Yvon Bochet et Luc Dongé pour approfondir ces questions avec les ODG concernés.</p>
--	---