

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES	
Séance du jeudi 21 mars 2019	
<i>Résumé des décisions prises</i>	
2019- CN100	DATE : 21 mars 2019

ETAIENT PRESENTS :

Président du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières :

Monsieur Patrice CHASSARD.

Commissaire du Gouvernement :

Mme Karine SERREC.

Professionnels :

Mmes. Anne LAURENT, Audrey ROCHE,

MM. Yvon BOCHET, Yves BOREL, Rémy CAILLAUD, Michel CARCAILLON, François CASABIANCA, Dominique CHAMBON, Emmanuel CHAMPON, Eric CHEVALIER, Nicolas CUSSAC, Philippe DANIEL, Charles DEPARIS, Luc DONGE, Patrick ENEE, Pierre-Emmanuel FOREST, Lionel FRA, Yannick FRAIN, Claude GAUTHIER, Robert GLANDIERES, Florent HAXAIRE, Frédéric HERAULT, Hubert JACOB, Gilles LAMBERSEND, Julien LASSALLE, Patrick MERCIER, Christian MOYERSON, Olivier NASLES, Jean-François RAVAUULT, Guy REYNARD, Marc ROOSE, Pierre SAINT-JEAN, Christian TEULADE, Didier TRONC, Albéric VALAIS, Claude VERMOT-DESROCHES, Stéphane VERGNE, Dominique VERNEAU.

Représentants de l'administration :

- Représentants de la directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises :

Mmes Méлина BLANC, Alexandra MARIE, Valérie PIEPRZOWNIK.

- Directeur général de l'alimentation ou son représentant :

- Directeur générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant :

Mmes Chantal MAYER, Carole TECHENEY.

INVITE :

Mme Julia DE CASTRO

Représentants des autres comités et du CAC :

ETAIENT EXCUSE(E)S :

Professionnels :

Mmes Françoise BESSE, Marie-Lise BROUEILH, Sandrine MARFISI, Agnès MEILHAC.

MM. Philippe BOUFFLERD, Michel BRONZO, Michel CARRERE, Emmanuel CHESSEL, Richard FESQUET, Michel LACOSTE, Jean-Benoît HUGUES, Michel OCAFRAIN, Patrick ROULLEAU, Michel NALET, Bernard ROBERT.

ETAIENT ABSENT(e) :

M. Francis SANTENAC.

Assistaient également :

Agents INAO :

Mmes Marie GUITTARD, Emilie LEVEAU, Christelle MARZIN, Alexandra OGNOV, Mathilde OLLES, Diane SICURANI.

MM. Philippe DOUMENC, Gilles FLUTET, Joachim HAVARD, François LHERITIER.

* *
*

Les membres du comité national sont informés des nouvelles modalités du règlement intérieur des instances (après son adoption par le Conseil permanent, il a été approuvé par le Commissaire du Gouvernement en date du 19 décembre 2018). Le nouveau règlement intérieur clarifie notamment les règles en matière de participation téléphonique ou en visioconférence, les situations de conflit d'intérêts, et introduit les notions de quorum de séance (qui permet d'ouvrir la séance) et de quorum de délibération (qui permet de délibérer), lequel quorum de délibération est abaissé au prorata du nombre de personnes invitées à quitter la salle pour situation de conflit d'intérêts.

2019-CN101	Résumé des décisions prises par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 28 novembre 2018 Le comité national a approuvé le résumé des décisions prises.
2019-CN102	Etat des dossiers AOC/AOP Le comité national a pris connaissance de la note.
2019-CN103	Modifications temporaires de cahiers de charges - Rappel de procédure d'instruction des demandes - Bilan des modifications temporaires 2017 - Etat des lieux des modifications temporaires 2018 Le comité national a pris connaissance du dossier et des propositions faites en matière

	<p>d'instruction des demandes.</p> <p>Le comité a indiqué que certaines orientations, notamment une date limite de transmission des dossiers, pouvaient ne pas être adaptées aux modifications temporaires liées à des phénomènes sanitaires ou phytosanitaires. Par ailleurs, dans ces circonstances, la question de la récurrence ne doit pas se poser dans les mêmes termes que pour les modifications liées à des circonstances climatiques exceptionnelles, d'autant plus que l'argument de la récurrence pourrait être utilisé pour alléger les contraintes des cahiers des charges.</p> <p>Le comité a souligné la difficulté de respecter une date limite de dépôt des demandes alors que certains ODG peuvent faire le choix d'attendre de disposer d'un maximum d'éléments avant de déposer leur demande, voire espèrent une amélioration des conditions météorologiques permettant de s'affranchir d'une demande de modification temporaire.</p> <p>Le comité a débattu des choix des ODG qui sont à faire sur ces questions, car l'alternative à la demande de modification temporaire peut être pour certains opérateurs de faire l'objet de constat de manquement de la part de l'OC, sans récurrence l'année suivante, ou d'accepter une baisse du niveau de production. L'analyse de l'ODG doit se baser sur les différents facteurs à prendre en compte : disponibilités de fourrages dans l'aire, pourcentage d'opérateurs concernés, analyse du potentiel de production dans l'aire géographique, récurrence de la demande. La nécessité de revoir certaines dispositions du cahier des charges doit être évaluée notamment en cas de récurrences constatées.</p> <p>Il a été rappelé que certains systèmes ont également beaucoup moins de souplesse que par le passé pour faire face au moindre aléa climatique.</p> <p>Le comité national a validé (34 pour - 6 abstentions) les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les demandes de modification temporaire doivent répondre aux exigences suivantes : <ul style="list-style-type: none"> o pour les demandes consécutives à une sécheresse estivale, parvenir aux services de l'INAO dans un délai compatible avec un traitement des demandes avant la fin de l'année civile pendant laquelle est survenu le fait générateur de la modification temporaire demandée ou pour les produits dont la campagne est décalée par rapport à l'année civile (issus de lait de brebis par exemple) dans un délai permettant un traitement de la demande avant la fin de celle-ci ; en tout état de cause les demandes ne doivent pas parvenir aux services de l'INAO alors que leur période d'exécution est échue ou quasi-échue (après la fin de la période de pâturage par exemple) ; les demandes ne doivent pas parvenir aux services de l'INAO après la date du 31 octobre de l'année en cours ; o comporter des éléments permettant de justifier la demande de modification temporaire grâce à un « faisceau d'indices » : des arrêtés préfectoraux de restriction des usages de l'eau, des données climatologiques, des données sur la pousse de l'herbe, des bilans fourragers réalisés chez les producteurs de lait, ; o ne pas faire suite à des constats de non-conformités de l'organisme certificateur ou parvenir aux services de l'INAO juste avant la période de mise en œuvre des contrôles. - en ce qui concerne les bilans fournis par les ODG ceux-ci doivent comporter des éléments d'analyse quantitatifs et qualitatifs sur l'utilisation par les opérateurs de la modification temporaire, notamment au vu de la faible utilisation de la modification temporaire pour certaines AOP. - les éléments ci-dessus seront intégrés au guide du demandeur d'une AOP/IGP du secteur agroalimentaire. - les orientations seront portées à la connaissance des ODG par les services de l'INAO lors d'éventuelles nouvelles demandes.
<p>2019-CN104</p>	<p>Commission nationale scientifique et technique - Groupe de travail « Lait cru-problématique STEC » - Rapport d'étape</p> <p>Le comité national a pris connaissance des travaux du groupe de travail.</p>

	<p>Le président a informé le comité de l'organisation d'un colloque le 30 janvier 2020 porté par l'INAO et le CNAOL : il a précisé qu'il s'agit d'un colloque international à contenu scientifique dont l'angle est l'approche bénéfiques/risques des fromages au lait cru. Dans ce cadre, différentes disciplines scientifiques seront représentées.</p> <p>Ce colloque est organisé d'une part par un comité de pilotage associant la DGAL et la direction générale de la santé et d'autre part par un comité scientifique, volontairement le plus large possible (INRA, VetagroSup, ANSES...), avec une volonté de donner un caractère international au projet.</p> <p>Les travaux du sous-groupe nommé au sein du groupe de travail « Lait cru-Problématique STEC » mettent en avant la nécessité d'avoir une approche systémique, et une réflexion davantage axée sur la compétition entre flores, afin de favoriser les pratiques permettant de mobiliser préférentiellement les flores utiles. Cette approche devra sans doute conduire à des réflexions sur le contenu des cahiers des charge et les pratiques (logement des animaux, stockage du lait, ...).</p> <p>Les atouts des fromages au lait cru sont soulignés, dont leur adéquation avec les attentes d'une partie des consommateurs.</p> <p>Il est souligné que dans un contexte de laits de plus en plus pauvres d'un point de vue microbiologique, le recours à des ferments exogènes est aujourd'hui systématique y compris dans les productions au lait cru. Pour autant, les pratiques sont sans doute à réfléchir et à améliorer.</p> <p>Avec l'amélioration des méthodes d'analyse, dont les méthodes dites « omiques », la pression sanitaire a été renforcée sur les opérateurs, conduisant à une destruction importante de lots alors même que la pathogénicité du produit considéré n'est pas toujours démontrée tandis que la pathogénicité, des germes identifiés, est elle établie.</p> <p>La représentante de la DGCCRF a rappelé que le recours aux ferments sélectionnés pour leur propriété bactériostatique et/ou bactéricide et aux microorganismes génétiquement modifiés (MGM) pose des questions qui sont listées dans un courrier adressé par la directrice de la DGCCRF à l'INAO et qui sont à intégrer dans les travaux de la commission scientifique et technique.</p> <p>Elle a souligné que l'innocuité des produits doit être démontrée lorsque des bactériocines sont utilisées. Les conséquences de leur emploi sur les ferments eux-mêmes, sur la santé humaine (impact sur le microbiote intestinal) et sur l'environnement doivent être expertisées. En outre, elle a rappelé les procédures d'autorisation d'utilisation de ces produits.</p> <p>Le comité a indiqué que dans le contexte plus large de « dé-médicalisation » de l'élevage, des flores peuvent être utilisées, notamment des bactéries lactiques, pour réduire l'usage de médicaments ou lutter contre salmonelle/campylobacter... Il convient de tenir compte de cette problématique dans la réflexion conduite sur les filières fromagères afin de garantir la cohérence d'approche.</p> <p>En conclusion, le comité national a validé les propositions formulées et a missionné le groupe de travail pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser un état des lieux des pratiques des opérateurs en interrogeant les ODG sur la base de la proposition du groupe de travail « Lait cru-STEAC » d'identification de catégories de ferments ; - élaborer un guide pratique à destination des opérateurs pour la fabrication à partir de lait cru (l'option à retenir sur la forme la plus appropriée que doit prendre ce guide entre lignes directrices, questions ouvertes, pratiques à éviter ou guide de bonnes pratiques est à proposer par le groupe de travail) ; - poursuivre ses réflexions en vue de l'élaboration d'une communication grand public ; - analyser les questions listées dans le courrier de la DGCCRF sur le recours aux ferments sélectionnés pour leur propriété bactériostatique et bactéricide et aux MGM.
<p>2019-CN105</p>	<p>AOP « Barèges-Gavarnie » - Demande de modification du cahier des charges Dérégulation au cahier des charges - Point d'avancement</p> <p>Le comité national a pris connaissance du point d'avancement des travaux sur la modification du cahier des charges et de la situation de l'abattoir réalisé par les services et</p>

	<p>la commission d'enquête.</p> <p>La probabilité de la reconstruction d'un abattoir dans l'aire géographique est très faible, certains considèrent même que cette hypothèse est irréaliste. Des réflexions existent autour d'un abattoir modulaire, mais à date, cela reste un projet. D'autres solutions doivent être examinées par l'ODG : extension de l'aire géographique, évolution vers un autre signe de qualité (IGP ?)...</p> <p>En effet, à défaut d'abattoir dans l'aire géographique, soit celle-ci doit évoluer pour en intégrer un, soit le signe doit évoluer.</p> <p>Ces deux voies doivent être explorées de manière crédible, et cela avant la fin de l'année 2019.</p> <p>La faiblesse économique du dossier est soulignée même si la démarche de formation des opérateurs au sein de l'ODG est mise en avant, ainsi que sa détermination. Les coûts de fonctionnement d'un abattoir modulaire pèseraient sur le prix de la viande notamment, ce qui ne faciliterait probablement pas son développement économique.</p> <p>La question du renouvellement de la dérogation alors que celle-ci remonte déjà à plus de 6 ans est posée. La Directrice de l'INAO et le comité national soulignent que celle-ci ne pourra pas être envisagée sans élément nouveau solide présenté par l'ODG.</p> <p>La question de l'abattage est une problématique générale dans les filières animales et ovines en particulier (probable même situation prochainement avec l'abattoir de Cherbourg pour l'AOP Prés-salés du Mont-Saint-Michel). Il est mis en avant le contexte général de réflexions européennes autour d'une éventuelle fusion des signes AOP/IGP, face auxquelles les autorités françaises défendent une position forte d'une différenciation nette entre AOP et IGP, ce que l'absence d'abattoir dans cette AOP vient mettre à mal.</p> <p>En conclusion, le comité national a demandé que l'ODG se positionne rapidement sur les alternatives envisagées : si le maintien de l'AOP est décidé, une modification de l'aire géographique est à initier, sinon, une modification du signe doit être engagée.</p> <p>Le comité a approuvé la prolongation d'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête :</p> <ul style="list-style-type: none">- au 30 juin 2019 pour présentation en comité national de juin de la réponse de l'ODG sur l'orientation donnée au dossier ;- au 30 septembre 2019 pour la prolongation des travaux de révision du cahier des charges.
2019-CN106	<p>« Pomme de terre de l'île de Ré » – Demande de révision de la délimitation parcellaire – procédure simplifiée sur 2 communes – Rapport de la commission d'experts – Demande de modification du cahier des charges – Report à l'identique : dématérialisation de la délimitation parcellaire sur 7 communes</p> <p>Monsieur Caillaud sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande.</p> <p>Certains se sont interrogés sur la pertinence de la procédure compte-tenu de la faiblesse des superficies concernées. Ils s'inquiètent également de la proposition faite de ne pas retenir une parcelle au motif qu'un des propriétaires n'a pas fait état de son accord pour le classement.</p> <p>Les règles sont rappelées en matière de révision de délimitation. Les demandes relevant de la procédure générale font l'objet d'une consultation publique qui permet une information des différentes parties prenantes, ce qui n'est pas le cas dans les demandes de révision selon la procédure simplifiée qui concernent des demandes individuelles où seule une information directe des propriétaires est faite, imposant le respect de leur avis.</p>

	<p>Il est également rappelé que l'enjeu de cette délimitation est aussi de préserver ce territoire où s'exerce des pressions particulièrement fortes sur les terres agricoles.</p> <p>Le comité national a approuvé le projet d'aire parcellaire définitive de l'appellation « Pomme de terre de l'île de Ré » sur les communes de La Flotte (17 161) et Sainte-Marie-de-Ré (17 360). Il a approuvé le dépôt des plans révisés de l'appellation « Pomme de terre de l'île de Ré » dans les deux mairies concernées.</p> <p>Le comité national a approuvé le projet de cahier des charges modifié incluant notamment la date d'approbation de la délimitation parcellaire de 2012, omise lors de la dernière homologation au JORF en 2016, et une introduction de la partie 6) « Eléments justifiant le lien avec l'aire géographique ».</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé le report à l'identique de la délimitation parcellaire de l'AOP « Pomme de terre de l'île de Ré », par les services de l'INAO, sur les communes de Ars-en-Ré (17 019), Le Bois-Plage-en-Ré (17 051), La Couarde-sur-Mer (17 121), Loix (17 207), Les Portes-en-Ré (17 286), Saint-Clément-des-Baleines (17 318) et Saint-Martin-de-Ré (17 369) et de décider du dépôt des plans dans les mairies concernées. (42 votants – unanimité)</p>
2019-CN107	<p>« Poulet du Bourbonnais » - Demande de reconnaissance en AOC/AOP - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Demande de nomination de consultants</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête chargée d'étudier la demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Poulet du Bourbonnais ».</p> <p>Concernant l'origine génétique du produit, le comité national a débattu de la référence à la race dans la dénomination proposée alors que le croisement se fait entre la race locale et une souche très utilisée dans les filières LR et IGP. Cette question est à mettre en relation avec la communication faite autour de ce produit qui fait référence à la race ancienne. La représentante de la DGCCRF confirme que la mention « race ancienne » sur l'étiquetage du produit peut être considérée comme trompeuse pour le consommateur alors que le produit est issu de croisement.</p> <p>Le comité national a longuement débattu de l'acceptabilité des croisements. Après débats, le comité a considéré qu'il était préférable de ne pas être en race pure si cela induisait de devoir attendre que la sélection génétique permette de réduire le dimorphisme sexuel, ce qui porterait atteinte à la race actuellement utilisée. Le comité national a considéré que le croisement était à privilégier dans ce cadre à ce stade, sous réserve de ne pas être trompeur pour le consommateur notamment en matière d'étiquetage.</p> <p>Le comité national a longuement débattu des règles fixées en matière d'alimentation. D'une part, il a été souligné que la liste de céréales qui est proposée empêchait le recours à certaines espèces anciennes intéressantes et cultivées (ex : triticales). D'autre part, le comité a souhaité que le pourcentage de tourteaux de soja, et plus largement le taux protéique de la ration soient clarifiés, constatant des données contradictoires entre les différents documents fournis par le groupement et certains documents de la filière accessibles sur internet.</p> <p>En effet, le comité national a craint qu'un taux trop élevé de protéines ne soit pas incitatif pour les animaux à explorer et picorer sur les parcours.</p> <p>En outre, il est regretté que le groupement ne s'oriente pas uniquement vers des protéines locales.</p> <p>Les travaux conduits par l'ITAVI sur l'utilisation du parcours dans le cadre de cette production et dont seule une synthèse a été présentée dans le dossier sont rappelés, ces travaux ont notamment permis de démontrer l'utilisation du parcours.</p>

	<p>Certains considèrent que le cahier des charges ne se distingue pas suffisamment des productions IGP ou label rouge en matière d'alimentation, d'âge minimal, souches employées. Il est demandé que le tableau comparatif qui avait été présenté en 2016 soit présenté lors du prochain rapport devant le comité national.</p> <p>Concernant la description du produit, le comité national a discuté de la description organoleptique du produit, et souhaité que les caractéristiques organoleptiques propres au « Poulet du Bourbonnais » soient davantage mises en avant.</p> <p>Certains membres se sont interrogés sur la taille de l'aire géographique proposée au regard de la faible production. Il est répondu que l'aire tient sa base de la délimitation initiale lors de la reconnaissance en appellation d'origine judiciaire et que la question de l'aire est précisément la raison pour laquelle il est proposé de recourir à un travail de consultants.</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur la finition en claustration et des risques médiatiques que cette pratique faisait courir vis-à-vis des attentes sociétales. Il a été rappelé que s'agissant de races à croissance lente élevées sur parcours, leur activité physique ne permet pas un engraissement suffisant pendant la phase de croissance, rendant la période d'engraissement indispensable.</p> <p>Il est précisé que le cahier des charges prévoit la possibilité d'ouvrir le poulailler en fonction de la température intérieure.</p> <p>Concernant la découpe et la surgélation, le comité national a souhaité que ce point soit revu par la commission d'enquête avec le groupement, afin d'assurer une équité de traitement entre les dossiers. Il a toutefois souligné que la question ne se posait pas dans les mêmes termes entre découpe et surgélation (dont il faut démontrer l'absence d'impact sur le produit).</p> <p>Le comité national a approuvé la nomination comme consultants de M. Eric Rouvellac et M. Antoine Paillet et a validé leur lettre de mission.</p> <p>Enfin, le comité national a actualisé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
<p>2019-CN108</p>	<p>AOP « Taureau de Camargue » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Nomination d'une commission d'experts</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête.</p> <p>Le comité national a notamment été informé de la position de la DGCCRF sur la mention d'étiquetage « abattage conventionnel » qui devrait plutôt être remplacée par « abattage avec étourdissement ». Il est informé que si l'ODG souhaite employer cette mention, son usage et les conditions d'emploi doivent en être définis dans le cahier des charges. Sous cette réserve, le comité national a émis un avis favorable à l'intégration de cette mention dans le cahier des charges.</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur l'existence d'animaux classés R3 tel que le prévoit le cahier des charges.</p> <p>Il a également demandé à la commission d'enquête de revoir la question des fourrages humides compte-tenu des conditions climatiques de l'aire (il est indiqué qu'en hiver, le recours à des enrubannages se développe dans la région).</p> <p>Le comité national a débattu de la situation de l'abattoir qui rejoint les discussions abordées précédemment sur l'AOP « Barèges-Gavarnie ». Le comité national a demandé si le sujet pouvait être abordé avec la Commission européenne.</p> <p>La représentante de la DGPE a confirmé que ce sujet pouvait être porté devant la Commission européenne mais elle a rappelé les alertes formulées précédemment sur le risque de porter atteinte à la différenciation des signes entre AOP et IGP.</p>

	<p>La question des abattoirs mobiles a été posée mais leurs coûts importants est mise en avant comme un frein majeur à leur déploiement.</p> <p>Le comité national a validé les orientations du rapport de la commission d'enquête, notamment concernant :</p> <ul style="list-style-type: none">- le relèvement à 1.4 UGB/ha du taux de chargement sur les parcours ;- La nécessité de définir plus précisément les fourrages autorisés, y compris les fourrages humides ;- La suppression des dates fixes relatives à la période durant laquelle les animaux doivent pâturer à l'intérieur de la zone humide ;- L'opportunité de prévoir une mention d'étiquetage relative au recours à l'abattage dit conventionnel « abattoir avec étourdissement ». <p>Le comité national a validé la mise en œuvre d'une révision de la délimitation de la zone humide selon la procédure de révision simplifiée et la séparation de cette révision en deux phases.</p> <p>Il a validé la nomination d'une commission d'experts composée de Stephan ARNASSANT, Jean-Pierre BARTHES, François DEDIEU et Martine NAPOLEONE et approuvé la lettre de mission.</p> <p>Enfin, le comité a actualisé la lettre de mission de la commission d'enquête. (32 votants – unanimité)</p>
2019-CN109	<p>AOP Camembert de Normandie - Demande de modification du cahier des charges - Rapport d'étape de la commission d'enquête</p> <p>MM. Deparis, Mercier, Enee, Chevalier et Valais quittent la salle pendant la présentation du dossier et les débats. En application des dispositions du nouveau règlement intérieur, le quorum est abaissé à 25.</p> <p>Le président de la commission d'enquête a souligné que 35 réunions ont eu lieu depuis la désignation de la commission d'enquête en juin 2018, insistant ainsi sur l'implication de l'ensemble des acteurs sur ce dossier.</p> <p>Le président du comité national a indiqué que le comité national devait donner des orientations afin de permettre à la commission d'enquête de finaliser ses travaux.</p> <p>Concernant la présentation du produit, le comité s'est interrogé sur la possibilité de présentation de « Camembert de Normandie » sans boîte ou en portions. Il a considéré que la différence de poids minimum entre le « Camembert de Normandie » et le véritable « Camembert de Normandie » (240 g et 250 g) n'était pas souhaitable, une telle différence n'apparaissant pas significative pour une différenciation par le consommateur. Concernant les portions, la commission d'enquête a également rappelé qu'elle était en attente des modalités d'étiquetage, afin d'identifier clairement le produit.</p> <p>Concernant l'identification des produits, le comité national a débattu du choix de la mention « véritable ». En effet il pourrait être considéré que ce terme sous-entend, pour le consommateur, qu'il existe un faux, ce qui serait évité avec les mentions « traditionnel », « à l'ancienne »... La commission d'enquête a souligné que ce terme est celui dont les experts ont pu démontrer l'usage historique.</p> <p>Il a été rappelé que ce terme, en tant que mention complémentaire d'étiquetage, ne sera pas protégé au titre de l'AOP.</p> <p>Concernant les projets d'étiquetages, le comité a considéré que les propositions faites devaient être clarifiées pour le « Camembert de Normandie » qui peut bénéficier de différentes mentions (moulé à louche, lait cru, lait thermisé...).</p> <p>La représentante de la DGCCRF a souligné que les projets d'étiquetage relatifs au véritable « Camembert de Normandie » étaient source de confusion en ce que le bandeau comporte</p>

la mention « véritable » et le symbole de l'UE, laissant penser que c'est la dénomination « véritable » qui bénéficie de l'AOP. Elle a rappelé que le symbole AOP doit être placé à proximité de la dénomination enregistrée, à savoir « Camembert de Normandie ». Elle a rappelé la doctrine de la DGCCRF sur l'emploi du terme « véritable » (qui est la même que pour le terme « traditionnel ») : celui-ci doit correspondre à une fabrication traditionnelle (c'est-à-dire peut-être celle correspondant aux conditions de production du cahier des charges en vigueur de l'AOP : à expertiser). Enfin, elle a indiqué qu'au-delà de l'expertise qui doit être menée sur le sujet de manière transverse aux AOP fromagères, la question de la compatibilité de la mention « véritable » avec le recours aux ferments sélectionnés pour leur propriété bactériostatique et bactéricide et aux micro-organismes génétiquement modifiés (MGM) doit également être expertisée.

Concernant l'aire géographique, le comité national s'est interrogé sur l'élargissement de celle-ci sur quelques communes des départements d'Ille et Vilaine et de la Mayenne, qui ne font pas partie de la Normandie.

Le comité national a néanmoins considéré que la contrainte des limites administratives ne pouvait se justifier en tant que telle et que les experts devaient poursuivre leur travail en application des principes définis. En revanche, compte tenu de la pression médiatique sur le dossier et de la réticence de l'ODG, il a été souligné que dans l'hypothèse d'une extension à quelques communes de Mayenne et d'Ille et Vilaine, il était important d'explicitier la démarche suivie et les critères appliqués.

Concernant les conditions de production, le comité national a considéré que le travail déjà réalisé était surtout axé sur les conditions de production amont, et les efforts surtout portés par les producteurs de lait, même si les propositions en matière d'herbe et de ration herbe/maïs pouvaient être considérées comme insuffisantes.

Le comité a également débattu de la suppression de l'autonomie alimentaire à l'échelle de l'exploitation, suite à la proposition de la commission d'enquête de raisonner à l'échelle de l'aire géographique pour l'ensemble des exploitations. Il a demandé que soit expertisée l'hypothèse d'une disposition complémentaire à celle prévue sur l'autonomie à l'échelle de l'aire géographique avec un pourcentage d'autonomie à l'échelle de l'exploitation.

En revanche, le comité national a souligné qu'il considérerait que les conditions de transformation restaient à travailler. En effet le recours à la double pasteurisation et à la standardisation protéique cumulés à l'utilisation de coagulants continus seront difficiles à accepter par le comité national. Le comité national a souligné ses craintes vis-à-vis du risque que ce dossier ne fasse jurisprudence.

Le comité national s'interroge sur la segmentation envisagée, considérant qu'on s'oriente vers deux cahiers des charges distincts, avec des savoir-faire et des goûts différents.

La question de la possibilité de recourir à des enzymes de coagulation a été posée et il a été confirmé que le projet de cahier des charges impose le recours à la présure animale et exclut donc cette possibilité.

Le comité a demandé qu'un schéma regroupant les différentes étapes de la transformation prévues au cahier des charges et leurs points de contrôle, lui soit présenté.

Le président de la commission d'enquête a rappelé que l'existence de coagulants était connue dès l'obtention de l'accord entre les différentes parties et qu'ils ne seraient pas abandonnés, sauf à remettre en cause le travail actuel. En revanche, il souligne que ces outils ont été présentés comme supposant une régularité et une homogénéité de la matière première afin d'en garantir la rentabilité, ce qui implique de poser la question de savoir quel est le niveau de standardisation protéique acceptable dans ce cadre, la limite proposée à ce jour étant de 40 g/l.

Il a souligné que l'obligation de recours à la race normande devrait augmenter le taux protéique du lait et donc diminuer de fait l'intérêt de la concentration protéique. En outre, il a rappelé que le taux d'animaux de race de normande, fixé à 30 %, concerne les exploitations, ce qui revient à un taux proche de 50 % à la collecte. Il rappelle qu'en 2008, le cahier des charges de l'AOP prévoyait que ce taux de 50 % de vaches normandes serait atteint en 2020 (délai raccourci ensuite à 2017), donc à un niveau comparable au taux proposé pour le projet de cahier des charges du « Camembert de Normandie » aujourd'hui.

Il a rappelé également que le fait que pour une appellation d'origine, de prévoir la possibilité

	<p>de traiter thermiquement le lait, peut être une solution intéressante en cas de crise sanitaire.</p> <p>Au vu des débats, le président de la commission d'enquête a demandé que les limites soient fixées par le comité national. Il a rappelé que la commission d'enquête est en attente d'éléments permettant de garantir le caractère mi-lactique/mi-présure du produit, notamment via les ferments utilisés.</p> <p>Concernant l'utilisation du coagulateur, il a été indiqué que la standardisation protéique permet une optimisation du coagulateur mais que celle-ci n'apparaît pas obligatoire pour son utilisation, le coagulateur pouvant fonctionner avec des taux protéiques variables. En outre, il est souligné que la double pasteurisation modifie la structure du lait et qu'il serait important de limiter les traitements thermiques à une seule pasteurisation, en définissant le couple temps-température pour les traitements thermiques autorisés. Par ailleurs, le délai de mise en œuvre a été jugé trop long.</p> <p>Le comité national a reconnu que cette démarche s'inscrivait dans une démarche de clarification de l'offre pour le consommateur. Toutefois, certains ont rappelé que l'intérêt de cette démarche devait également aller vers les producteurs de lait, avec une valorisation du prix du lait. Il a souhaité avoir des précisions sur l'estimation du tonnage de l'actuelle production de camemberts fabriqués en Normandie qui serait susceptible de rentrer dans l'AOP sur les 60 000 tonnes produites actuellement, en fonction des conditions de production proposées. Des éléments de projection économique sont attendus.</p> <p>La représentante de la DGCCRF a rappelé que la situation actuelle de présence sur le marché de camemberts « fabriqués en Normandie » et de « Camemberts de Normandie » conduisait à une distorsion de concurrence entre opérateurs quant aux modalités d'étiquetage des produits.</p> <p>En conclusion, le président du comité a remercié la commission d'enquête et les services de l'INAO pour le travail effectué et a demandé de poursuivre les travaux selon les orientations précitées. Il a précisé que le travail semble bien avancé sur le volet amont mais qu'il reste un besoin d'approfondissement et de précision sur les volets relatifs à la transformation et à l'étiquetage.</p> <p>La commission d'enquête a été complétée de M. Florent Haxaire.</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé les modifications de la lettre de mission de la commission d'enquête (actualisation du résultat à obtenir, notamment vis-à-vis des conditions d'utilisation de la mention « lait cru » et de la mention « véritable ») ainsi que l'actualisation de l'échéancier de la lettre de mission de la commission des experts au 30 avril 2019 suite à la demande de délai supplémentaire de réflexion formulée par l'ODG (32 votants - Unanimité).</p>
2019-1QD1	<p>AOP « Volaille de Bresse » / « Poulet de Bresse » / « Poularde de Bresse » / « Chapon de Bresse » - Bilan de la PNO</p> <p>M. Forest quitte la salle pendant l'information.</p> <p>Le comité national est informé des échanges survenus au cours de la procédure nationale d'opposition (22 décembre 2018 - 22 février 2019) entre un opérateur et les services de l'INAO suite à la réception d'un courrier dont la teneur ne permettait pas de savoir s'il s'agissait d'une opposition à la démarche.</p> <p>Suite à ces échanges, l'opérateur a formalisé ses demandes par courrier et précisé qu'il ne souhaitait pas s'opposer à la demande de modification du cahier des charges, et a donc retiré son opposition.</p> <p>Les services informent donc le comité national de cet échange, qui ne conduit pas à retarder la procédure d'homologation du cahier des charges.</p>

Prochain comité le 13 juin 2019