

I. N. A. O.

**COMMISSION PERMANENTE DU
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES,
LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES**

Résumé des décisions prises

Séance du 17 novembre 2022

Visioconférence

2022-CP700

DATE : 22 novembre 2022

Membres présents

Mme la Présidente Dominique HUET

Philippe BLAIS, Pascal BONNIN, Magalie CHEVALIER, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Jean-Yves GUYON, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Nelly MAKOWSKI, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET,

Assistaient également à la commission permanente

Nicolas CHEREL représentant le Commissaire du gouvernement
Marion LOUIS de la DGPE

Agents INAO :

Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Christelle MARZIN, Catherine MARTIN-POLY, Bastien BULLIER,
Mme Laurence GUICHARD **de chez H2COM**

Membres excusés

Chantal BRETHERS, Benoit DROUIN, Alexandra GRIGNON, Mathieu LABARTHE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON

Membres absent

Pierre CABRIT

* *

2022-CP701	<p>« Tome fraîche de l'Aubrac » - Demande de modification temporaire - Avis sur la modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Des questions sont posées afin de savoir si la luzerne déshydratée concerne bien uniquement des bouchons ou d'autres produits à base de luzerne. Il est par ailleurs rappelé la demande d'une réflexion générale sur le statut de la luzerne afin d'éviter ces demandes qui conduisent à faire basculer ce produit d'aliment concentré à fourrage selon les dossiers et les demandes.</p> <p>Des regrets sont également exprimés sur l'ajout des drèches dont la qualité est variable.</p> <p>Une question est également posée sur le risque que cette demande, qui porte sur un élément au cœur de la demande d'IGP, à savoir l'alimentation des animaux, ne porte pas préjudice à la demande d'enregistrement en cours. Il est souligné dans ce contexte l'importance de disposer d'un bilan a posteriori de la mise en œuvre de la modification temporaire.</p> <p>La commission permanente a approuvé (12 votants – 11 oui – 1 abstention) l'ensemble des modifications temporaires demandées du cahier des charges de la « Tome fraîche de l'Aubrac » ainsi que leurs durées, du 1^{er} août 2022 au 30 avril 2023 :</p> <p style="text-align: center;">1) Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 1) Production du lait / b) Alimentation / i) Ration de base » : <i>« Du 1^{er} août 2022 au 30 avril 2023, la ration de base de l'alimentation du troupeau laitier est assurée par des au moins 50 % de fourrage provenant de l'aire géographique. »</i></p> <p style="text-align: center;">2) Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 1) Production du lait / b) Alimentation / i) Ration de base » : <i>« Du 1^{er} août 2022 au 30 avril 2023, pour l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la fabrication de la « Tome fraîche de l'Aubrac », les seuls fourrages grossiers autorisés sont composés de la flore locale des prairies et pâtures naturelles ou permanentes, ainsi que des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires ou de luzerne déshydratée. ».</i></p> <p style="text-align: center;">3) Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 1) Production du lait / b) Alimentation / ii) Aliments complémentaires et additifs » : <i>« Du 1^{er} août 2022 au 30 avril 2023, seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier les matières premières et les additifs suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le triticale, le maïs, l'épeautre, le millet, le sorgho,</i> • <i>le remoulage, le son et la farine de ces mêmes céréales,</i>
-------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • les drêches déshydratées, • le lin, les pois, les fèves et les fêveroles, le lupin, la vesce, la lentille, • les tourteaux issus des graines de soja, lin, colza, tournesol, arachide, • les farines issues des mêmes graines ainsi que des pois, fèves, fêveroles, le lupin, la vesce, la lentille • la luzerne déshydratée, • la mélasse utilisée à titre de liant, • les minéraux et produits dérivés, • les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, • les composés d'oligo-éléments »
<p>2022-CP702</p>	<p>IGP « Ail de la Drôme » - Demande de modification temporaire - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Le représentant des consommateurs fait état de l'attachement des consommateurs au recours aux semences fermières, il souligne toutefois une réserve sur l'argumentaire avancé quant à la sécheresse.</p> <p>Dans l'hypothèse d'une modification pérenne du cahier des charges, la commission permanente demande qu'un encadrement du recours aux semences fermières, plus précis que ce qui est prévu ici dans le cadre de la modification temporaire, soit prévu (notamment concernant le fait que celles-ci sont bien issues de semences certifiées).</p> <p>La commission permanente a approuvé (12 votants – 11 oui – 1 abstention) l'ensemble des modifications temporaires demandées du cahier des charges de l'IGP « Ail de la Drôme » ainsi que leurs durées, du 15 octobre 2022 au 1^{er} décembre 2022 inclus :</p> <p>'Description du produit' au 4.2 – Description variétale : « Toutes les variétés sont issues de semences certifiées par le Service Officiel de Contrôle (S.O.C.) et produites sur l'aire géographique définie dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) (voir § 5 : Délimitation de l'aire géographique). »</p> <p>'Méthode d'obtention' au 7.1.1 – Implantation de la culture : « Les variétés autorisées sont toutes issues, soit de semences certifiées par le Service Officiel de Contrôle, soit de semences fermières, et produites sur la zone géographique de l'I.G.P. » « Au minimum 75% de la surface plantée en ail de chaque exploitation est cultivée avec des semences certifiées par le Service Officiel de Contrôle (S.O.C.), le reste des semences devant être des semences fermières. »</p>
<p>2022-CP703</p>	<p>Label Rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - LA 20/06 « Farine pour pain courant » - LA 05/14 « Farine de meule » - Demandes</p>

de modifications temporaires - Avis sur les modifications temporaires des cahiers des charges

La commission permanente a pris connaissance des demandes de modifications temporaires :

- pour la diminution du taux de protéines minimum de protéines de 11,5% à 11% concernant le LA 11/04 d'une part,
- et pour l'abaissement du poids spécifique (PS) de 76 à 74 kg/hl sur les lots de mélanges des blés concernant les LA 11/04, LA 20/06 et LA 05/14 limitée aux régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie d'autre part.

D'une manière générale, ces demandes de modifications temporaires soulèvent de vrais problèmes de fond sur les cahiers des charges farines.

Un membre relève le fait que pour le taux de protéine, il s'agit d'un problème propre à la filière Label Rouge ce qui pose question sur son niveau de qualité par rapport à celui du blé standard qui pourra être de meilleure qualité pour la récolte 2022.

De plus, les membres constatent que cette demande de modification temporaire se répète : la 5ème depuis 10 ans et que c'est un vrai problème.

Pour la commission permanente, l'évaluation et le suivi de la qualité supérieure des farines Label Rouge est problématique par son manque de corrélation entre la teneur en protéines des blés et leur capacité à produire des farines de qualité supérieure.

Les membres considèrent qu'il manque des tests sur les produits courants de comparaison pour la récolte 2022 afin de voir si le Label Rouge se distingue bien par sa qualité supérieure.

Un membre regrette que des tests de panification n'aient pas été réalisés sur des blés ayant à la fois des taux de protéines entre 11,5% et 11% et un PS compris entre 76 et 74 kg/hl.

Un membre s'interroge sur les normes exigées pour exporter du blé pour comprendre la répartition des volumes et des qualités de blé en fonction des marchés.

Par ailleurs, un membre estime que sur le PS la demande sectorisée aux deux régions Nouvelles-Aquitaine et Occitanie est bien argumentée. Il estime en revanche que sur le taux de protéine, la demande pour toute la France n'est pas bien argumentée. Il note l'oubli dans la demande initiale, de prévoir la diminution du taux de protéines sur les farines. De plus, un des tests de panification ne respecte pas le taux d'hydratation demandé dans le cahier des charges (64 au lieu de 67%).

Il suggère que pour le taux de protéine, la demande soit affinée au niveau des moulins qui ne sont pas en capacité, malgré le travail sur les blés de respecter le taux de protéine. Il faudrait pouvoir faire apparaître le principe des contrats par moulins de façon à vérifier l'impossibilité pour un moulin donné, de produire une farine répondant aux critères des cahiers des charges Label Rouge.

De plus, la commission permanente s'interroge sur l'usage des blés de force qui n'est pas évoqué dans le dossier pour la récolte 2022.

Un membre rejoint les propos précédents et estime que le principe de la qualité supérieure n'est pas respecté dans cette demande.

Le commissaire du gouvernement comprend les différents arguments mais relève que l'éléments central pour le Label Rouge reste la preuve de qualité supérieure or des tests de panification probants ont été apportés conformément à l'ESQS en vigueur. Par équité de traitement avec d'autres dossiers, il paraît difficile de contester la demande. La Présidente rejoint ces propos.

	<p>Le commissaire du gouvernement s'estime en revanche plus réservé sur la demande sur l'abaissement du PS régionalisé par difficulté de vérifier plus finement les données et donc l'argumentaire mais surtout parce que cela peut créer un précédent sur d'autres modifications temporaires à l'avenir, sachant qu'un Label Rouge se veut national et qu'il y aurait une perte de lisibilité et de compréhension si des seuils régionaux étaient fixés</p> <p>Le test de panification a été remis en cause car il est estimé comme peu discriminant et insuffisant pour juger objectivement de la qualité supérieure des farines. Des membres regrettent l'absence d'analyse par l'alvéographe de Chopin, ou du gluten index pour suivre la qualité des protéines.</p> <p>La présidente entend les remarques des membres mais elle tient à rappeler qu'aujourd'hui le dossier ESQS est basé sur le test de panification et que l'ODG a bien fourni les tests réalisés pour argumenter la demande.</p> <p>Il est rappelé que dans les dossiers ESQS en mode 2, il est prévu de vérifier l'efficacité des tests. A ce titre, il est demandé de repasser le dossier ESQS devant la commission nationale ESQS.</p> <p>Concernant les cahiers des charges, il sera nécessaire de ré-expertiser les critères de qualité (remonter la valeur des tests de panification à 270/280, gluten humide, gluten index), à l'occasion de leur réouverture sur la question des régulateurs de croissance dans une échéance de 2 à 3 ans.</p> <p>Certains membres disent ne plus souhaiter de demandes de modifications temporaires des cahiers des charges farine qui désavouent le cahier des charges en vigueur.</p> <p>La commission permanente a refusé la demande de modification temporaire pour l'abaissement du taux de protéine sur le cahier des charges LA 11/04 (9 votants : 7 non et 2 abstentions).</p> <p>Elle a également refusé la demande de modification temporaire pour l'abaissement du poids spécifique des blés sectorisée aux régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie sur les cahiers des charges LA 11/04, LA 20/06 et LA 05/14 (9 votants : 7 non et 2 oui)</p>
--	--

Prochaine séance : 13 décembre 2022