Retour sur la séance du 11 juin 2026 du comité national des IGP, labels rouges et STG

Le comité national des indications géographiques protégées (IGP), labels rouges et spécialités traditionnelles garanties (STG) s'est réuni le 11 juin 2026. Les travaux ont notamment porté sur la reconnaissance de 3 nouveaux produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

3 produits du patrimoine alimentaire français bientôt reconnus sous SIQO

La Fraise de Plougastel, une production historique bretonne

Le comité national a voté favorablement la reconnaissance de la dénomination « Fraise de Plougastel » en IGP. Ce projet porté par l'association « Fraise de Plougastel » concerne une aire géographique composée de 7 communes située au sud de Brest, caractérisée par des conditions naturelles particulièrement favorables à la production de fraise (humidité, vents, ensoleillement…) ainsi que des savoir-faire des producteurs ayant permis de construire la réputation passée et présente de ce produit. Ce vote a ainsi consacré la reconnaissance d'un produit historique pour lequel un travail particulièrement apprécié par le comité national, a été conduit afin de démontrer, au cas particulier de ce dossier, que la production en jardins suspendus n'était pas incompatible avec une reconnaissance en IGP.

Le jambon persillé de Bourgogne, une préparation bourguignonne emblématique

Le comité national a également approuvé la reconnaissance de la dénomination « Jambon persillé de Bourgogne » en IGP. Porté par l' « Association du Jambon Persillé et Persillé de Bourgogne », ce projet fédère autour de la démarche 9 fabricants artisanaux et industriels, ainsi que deux unions professionnelles des bouchers, charcutiers et traiteurs, au sein d'une aire géographique recouvrant l'ensemble des départements de l'ancienne région Bourgogne et le canton de Dôle. Produit emblématique de la Bourgogne, le vote de la reconnaissance en IGP reconnaît d'une part la réputation du produit, attestée dans de nombreux ouvrages littéraires, et d'autre part les caractéristiques particulières découlant d'un savoir-faire des fabricants, tel que la technique de moulage spécifique à ce produit. Ce savoir-faire permet d'obtenir un produit, caractérisé par l'usage de vin blanc et de persil, dans lequel les morceaux de viande de taille variable sont liés entre eux et dispersés par un liant opaque laissant apparaitre des morceaux de persillé.

En savoir plus sur l'IGP

Label rouge d'animaux jeunes de race charolaise, la qualité supérieure en

lumière

Enfin, il a approuvé la reconnaissance en Label rouge d'animaux jeunes de race charolaise. Porté par l'ODG QUALINEA, ce nouveau cahier des charges (LR 04/24) valorise une qualité supérieure et distingue des produits issus d'animaux élevés selon des critères stricts comme par exemple une autonomie alimentaire supérieure à 80%, une litière végétale obligatoire dans les bâtiments, une alimentation non OGM (< 0.9%), un chargement réduit, une durée de pâturage pour les animaux du troupeau reproducteur de plus de 6 mois ou une maturation de la viande garantie. Bien qu'appartenant à une catégorie d'âge inférieure à celles définies par les conditions de production communes en Label Rouge Gros bovins de boucherie, ces animaux sont conduits selon le même mode d'élevage et vont dans la continuité de la filière bovine Label Rouge dans sa globalité.

En savoir plus sur le Label Rouge

Les étapes à noter avant une homologation officielle

Ces différents votes se matérialiseront par une procédure nationale d'opposition sur le contenu des cahiers des charges, procédures à l'issue desquelles les cahiers des charges pourront être homologués par arrêté publié au Journal officiel en l'absence d'opposition. Pour les demandes d'IGP, cette étape sera suivie par la phase d'examen par la Commission européenne en vue de l'enregistrement par celle-ci des dénominations en IGP.

Consommateurs sous tension : l'agriculture face à une nouvelle équation alimentaire

Le comité a donné lieu à des échanges riches suite à une présentation de Mme Cendrine Auguères, Enseignante-chercheuse en marketing à l'école d'ingénieurs de Purpan, sous la thématique : « ***Consommateurs sous tension : l'agriculture face à une nouvelle équation alimentaire*** ». Cette intervention a permis de confirmer que les SIQO restent connus et gage de confiance pour les consommateurs. Les échanges ont souligné l'importance d'adapter les stratégies de communication aux différents segments de consommateurs, citant en exemple la campagne menée par l'INAO pour sensibiliser les jeunes consommateurs. L'intervention a également mis en exergue l'importance des autres tranches d'âge, nécessitant des communications ciblées. Cette réflexion collective a permis de réaffirmer le rôle central des SIQO dans un contexte alimentaire en mutation.

Pour aller plus loin

1. **Gouvernance et fonctionnement de l'INAO**

2. Le suivi des démarches
3. Les avis des instances
4. Les actualités des instances

Retour à l'agenda

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-cn-igp-lr-stg-11-juin-2026*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
2. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge
3. https://www.inao.gouv.fr/gouvernance
4. https://www.inao.gouv.fr/suivi-demarches
5. https://www.inao.gouv.fr/avis-instances
6. https://www.inao.gouv.fr/actualites/instances
7. https://www.inao.gouv.fr/evenements