



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

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



**Séance du 1<sup>er</sup> avril 2025**

Dossier : 2025-CP200

Relevé de décision prise

### Membres présents

La présidente Dominique HUET

Chantal BRETHERS, Magalie CHEVALIER

Pascal BONNIN, Pierre CABRIT(après-midi), Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Jean-Yves GUYON, Mathieu LABARTHE, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET

### Membres Excusées

Alexandra GRIGNON

Pierre CABRIT(matin)

### Membre absent

Philippe BLAIS

### Représentants des administrations

Isabelle OUILLON Représentant le Commissaire du Gouvernement

Danièle COSTA DE ANDRADA et Gaspard FORMERY de la DGPE

Xavier ROUSSEAU, de la DGCCRF

### Agents INAO

Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Delphine BERRIER, Amélie GENAY, Marie GERAUT, Christelle MARZIN,

Sabine EDELLI, Marie-Josephine DE BAUDOÛIN, Adeline DORET, Diane SICURANI.

Sylvain REVERCHON, Félix KANE, Franck VIEUX.

Clothilde SCHAEFFER pour H2Com

<p><b>2025-CP201</b></p>	<p><b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 29 janvier 2025</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 29 janvier 2025 (12 votants - 1 membre ne prend pas part au vote) à l'unanimité.</p>
<p><b>2025-CP202</b></p>	<p><b>Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 janvier 2025</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 29 janvier 2025 (12 votants à l'unanimité). Un membre indique ne pas prendre part au vote.</p>
<p><b>2025-CP203</b></p>	<p><b>Résumé des décisions prises de la consultation écrite de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 4 mars 2025</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la consultation écrite du 4 mars 2025 (13 votants - unanimité).</p>
<p><b>2025-CP204</b></p>	<p><b>IGP « Melon du Haut-Poitou » - Demande d'introduction de nouvelles variétés</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission permanente pose des questions sur le retrait de certaines variétés dont la justification est absente du dossier, s'inquiétant que cela conduise à l'abandon d'anciennes variétés et d'une prédominance des variétés issues de la sélection variétale de groupes semenciers.</p> <p>Il est demandé des explications sur le fait que les variétés inscrites au catalogue européen ne soient pas inscrites au catalogue français et qu'elles ne soient pas éligibles à l'IGP, la commission permanente regrettant que la variété Melvel ne puisse pas rentrer dans la liste.</p> <p>La commission permanente a souhaité voter en deux temps, d'une part l'introduction des deux variétés Seaneto et Santorin, et dans un deuxième temps la suppression des variétés Funtastic, Gossip et Cadence.</p> <p>La commission permanente a approuvé l'introduction des nouvelles variétés Seaneto et Santorin au sein de la liste des variétés autorisées pour produire en IGP - sous réserve de leur inscription au catalogue officiel français des variétés (14 votants – 13 oui / 1 non). Elle a refusé l'ajout de la variété Melvel qui n'est pas inscrite au catalogue officiel français des variétés.</p> <p>La commission permanente a validé le retrait de cette liste des variétés Funtastic, Gossip et Cadence (14 votants - 8 oui / 4 non / 2 abstentions).</p>
<p><b>2025-CP205</b></p>	

**IGP « Saint-Marcellin »** - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête

La commission permanente a pris connaissance de la demande.

La commission permanente a beaucoup débattu de ce dossier.

Considérant la modification de l'expression de l'autonomie fourragère à l'aire géographique dans le but qu'elle puisse être calculée en tenant compte de parcelles de l'exploitation situées en dehors de l'aire géographique, il a été souligné que cette évolution pouvait avoir des répercussions sur l'ensemble des autres AOP et IGP, y compris sur la définition même des aires géographiques de celles-ci.

Les autres demandes de modification concernant l'alimentation des vaches laitières posent aussi des questions, notamment la modification sur le pâturage dont le caractère obligatoire n'est pas clair, au regard de l'existence de robots de traite dans les exploitations.

Plus globalement, la commission permanente a considéré que plusieurs modifications étaient peu claires et posaient des questions : ajout d'une possibilité d'affouragement avec des fourrages récoltés en vert pouvant inclure les grains de maïs en plus de l'herbe, chargement (prise en compte des achats de fourrages et échanges de parcelles), délai de collecte dont l'expression "sur les deux derniers jours" n'est pas claire.

Il est demandé de revoir la rédaction prévoyant une aire d'ensilage goudronnée (remplacement par "stabilisée"?).

Concernant les critères relatifs au bien-être animal, certains contestent la disposition relative à l'interdiction de coupe de la queue des vaches, pratique marginale en France, alors que d'autres pratiques sont attendues et que le cahier des charges ne permet pas d'y répondre (pâturage, attache des animaux...).

Concernant la transformation du lait, il est demandé une attention particulière de la commission d'enquête sur la pratique de salage dans le lait. Il est également regretté, pour un fromage dont le moelleux est mis en avant que la description du produit s'appuie sur un taux de matière sèche et pas un taux de matière grasse, plus parlant pour le consommateur.

Même si le contexte du changement climatique est admis et que l'évolution des cahiers des charges tenant compte de ce contexte est une demande de la commission permanente, certains considèrent que toutes les contraintes sont revues à la baisse et que l'âge du cahier des charges (10 ans) ne suffit pas à le justifier.

Il est néanmoins souligné qu'au-delà de la nécessaire adaptation au changement climatique, des difficultés sur l'aire géographique sont à prendre en considération, notamment en termes d'accès au foncier du fait d'éventuelles concurrences avec d'autres filières sur la disponibilité des superficies.

La commission permanente a considéré qu'un important travail était nécessaire sur ce cahier des charges.

	<p>Le représentant de la DGCCRF demande une clarification concernant le chapitre 8 et l'identification de l'atelier de transformation.</p> <p>Le représentant de la DGPE rejoint les alertes de la commission permanente et fait état du caractère majeur de la modification, avec beaucoup de questions posées qui justifient l'accompagnement par une commission d'enquête.</p> <p>Il précise qu'à première vue, la demande semble relever toutefois d'une modification standard et non pas d'une modification de l'Union (le risque d'annihiler le lien n'est pas avéré à ce stade). Certains considèrent néanmoins que la modification sur l'autonomie fourragère peut remettre en cause le lien.</p> <p>La commission permanente a approuvé le lancement de l'instruction de cette demande (15 votants - unanimité) qu'elle a qualifiée de demande de modification majeure (14 majeure/1 abstention).</p> <p>La commission permanente a approuvé la nomination d'une commission d'enquête (14 votants - unanimité), composée de MM. Rollet (Président) et Drouin et approuvé sa lettre de mission (14 votants - unanimité).</p>
<p><b>2025-CP206</b></p>	<p>« <b>Saint-Félicien</b> » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF précise que la remarque formulée sur le dossier Saint-Marcellin est également valable pour ce dossier.</p> <p>La commission permanente a confirmé que les remarques formulées sur le dossier Saint-Marcellin sont également valables pour ce dossier, avec des questions supplémentaires concernant notamment le pâturage des génisses de plus d'un an et la nécessité de justifier la restriction concernant l'origine de la crème.</p> <p>Des questions sont posées sur la fourchette relative au taux de matière grasse, jugée très large, mais permettant la production d'un Saint-Félicien avec ajout de crème. Une question est posée sur la nécessité de travailler ce point afin de renforcer la différenciation avec le Saint-Marcellin. Il est également demandé si un étiquetage spécifique est prévu en cas d'ajout de crème (de type "double crème").</p> <p>Considérant que la dénomination est définie dans le décret fromages (et devra donc en être retirée si la dénomination est enregistrée en IGP), il est demandé s'il existe une production de Saint-Félicien en dehors de l'aire géographique. Afin d'apprécier ce risque ainsi que celui, élevé, d'oppositions sur ce dossier, la commission permanente considère que la réalisation d'une pré-information est indispensable sur ce dossier, afin de disposer d'un état des lieux des forces en présence.</p>

	<p>Malgré le risque d'oppositions et donc les incertitudes liées à l'instruction de cette demande, la commission permanente a considéré que la demande était légitime, les enjeux pour les opérateurs également, justifiant de lancer l'instruction de la demande.</p> <p>Il est rappelé que des périodes d'adaptation pourraient être proposées aux opérateurs s'étant manifestés pendant la procédure nationale d'opposition.</p> <p>La commission permanente a approuvé le lancement de l'instruction de cette demande (14 votants - unanimité).</p> <p>La commission permanente a approuvé la nomination d'une commission d'enquête (14 votants - unanimité), composée de MM. Rollet (Président) et Drouin et approuvé sa lettre de mission (14 votants – 13 oui, 1 abstention).</p> <p>Enfin, la commission permanente a validé à l'unanimité la réalisation d'une pré-information sur ce dossier.</p>
<p><b>2025-CP207</b></p>	<p><b>IGP « Haricot tarbais »</b> - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction – Modification de la lettre de mission de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Des questions ont été posées sur le devenir des plastiques en cas de récolte mécanique des haricots sur tuteur filet.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF souligne que la référence à la structure de contrôle doit être adaptée afin de faire référence au nouveau règlement.</p> <p>La commission permanente a considéré que le contexte de la baisse de la production, la diminution de la disponibilité des saisonniers, et l'amélioration de la qualité des haricots récoltés mécaniquement justifiaient la demande de modification, notamment en termes de durabilité économique de la filière. Il est également précisé que l'IGP concerne 2 modes de présentation (frais et sec) et que la mécanisation concerne uniquement le haricot sec.</p> <p>Il est demandé de revoir la rédaction du cahier des charges car il est fait mention d'une production en culture associée, ce qui n'est pas exact lorsqu'un tuteur filet est utilisé.</p> <p>Sur la forme, certains ont regretté que la qualité du dossier présenté par l'ODG, et les justifications associées (test sur des haricots produits hors zones, uniquement sur tuteur-maïs, jury non qualifié...), soient insuffisantes, au regard du contenu des dossiers habituellement examinés.</p> <p>Des questions ont été posées sur la qualification de la modification en tant que modification standard ou de l'Union qui sera à apprécier une fois la rédaction de la rubrique lien à l'origine finalisée.</p>

	<p>En conclusion, la commission permanente a approuvé le lancement de l'instruction de cette demande (15 votants - 14 oui ; 1 abstention).</p> <p>La commission permanente a approuvé l'extension des missions de la commission d'enquête (15 votants, 14 oui, 1 abstention), et approuvé sa lettre de mission actualisée.</p>
<b>2025-CP208</b>	<p>« <b>Miel de tilleul de Picardie</b> » - Demande d'enregistrement en IGP – Réponse aux questions de la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges modifié</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du courrier de la Commission européenne et de la proposition de réponse.</p> <p>La commission permanente demande si des références plus anciennes et de différentes sources, plus connues, auraient pu être ajoutées au dossier. Il est précisé que la demande vise à associer la dénomination avec son caractère mentholé, plutôt qu'à renforcer les preuves d'antériorité d'utilisation de la dénomination.</p> <p>Elle a considéré que la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition du cahier des charges de la dénomination « Miel de tilleul de Picardie » modifié et du document unique n'était pas nécessaire (12 votants – 2 oui ; 10 non).</p> <p>Elle a approuvé (12 votants - unanimité) le cahier des charges modifié en vue de sa transmission à la Commission européenne en vue de poursuivre l'instruction de la demande d'enregistrement en IGP de la dénomination.</p>
<b>2025-CP209</b>	<p><b>Label Rouge n° LA 04/67 « Carottes des sables »</b> - Demande d'introduction de nouvelles variétés</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Un membre fait remarquer que la teneur de nitrate de 200mg/kg, bien qu'il s'agisse d'une valeur maximale, lui paraît très élevée.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF précise que si le dossier avait été ré-homologué, la notion de « caractéristique certifiée » sans faire mention du terme « communicantes » aurait pu être mise à jour, mais ce n'est pas le cas ici puisqu'il s'agit seulement d'une mise à jour de la liste des variétés.</p> <p>En l'absence de remarques complémentaires, les membres ont pris part au vote. La commission permanente a donné un avis favorable à l'introduction de la nouvelle variété Speedo pour le LA 04/67 « Carottes des sables » (12 votants : 11 oui et 1 abstention). Elle a donné également un avis favorable au retrait de la variété Dordogne.</p>
<b>2025-CP210</b>	<p>« <b>Terrine de saumon</b> » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p>

La commission permanente a pris connaissance du dossier.

Un membre fait remarquer qu'il s'agit d'un bon dossier, notamment au regard de la quantité élevée de saumon intégrée dans la recette. Néanmoins, il s'interroge sur différents éléments tels que l'usage du terme "saumons" au pluriel. Cela signifie-il que plusieurs espèces de saumon sont utilisées ? Ce point mérite d'être mieux encadré dans le cahier des charges. Il ajoute que le lien entre les caractéristiques certifiées, la qualité supérieure, et les descripteurs prioritaires du dossier ESQS est à approfondir. Il estime que la cuisson basse température est un point qui peut faire ressortir certaines caractéristiques sensorielles : texture de la terrine, et goût de saumon frais, qui peuvent être identifiées comme des descripteurs prioritaires. Enfin, il relève la question d'approvisionnement en saumon label rouge, il serait utile que le demandeur approfondisse son argumentaire sur ce point.

Un autre membre remarque une erreur sur les quantités commercialisées, il pense qu'il faut parler de tonnes et non de milliers de tonnes. Les services confirment qu'il s'agit bien de tonnes et non de milliers de tonnes. Par ailleurs, il indique rejoindre l'alerte des services sur le descripteur prioritaire unique qui devrait être complété par d'autres.

Le représentant de la DGCCRF s'interroge sur l'emploi du terme "communicante" compte-tenu des travaux du groupe de travail sur les "caractéristiques certifiées" en cours.

Le Président du groupe de travail indique que les propositions, et notamment celle de ne plus employer le terme « communicantes » devrait être proposées prochainement pour validation au comité national. Si cela est validé cela permettra de l'intégrer dans tous les nouveaux dossiers. Quant à ce dossier, il indique qu'il fera probablement l'objet d'une instruction avec commission d'enquête donc cela pourra être mis en conformité lors de l'instruction.

Un membre s'interroge sur la caractéristique certifiée « basse température ». Il précise que pour les consommateurs, la notion de basse température appliquée au poisson est bien inférieure à 90 °C, mais plutôt autour de 50 °C. Il émet aussi une alerte sur l'intérêt technologique de certains ingrédients tels que la gomme de guar : ne sont-ils pas identifiés comme des additifs ? Pour terminer, il pense qu'il serait intéressant de distinguer pour le consommateur (sur le packaging) les proportions de saumon frais et celles de saumon fumé intégrés dans la recette.

Un membre relève le positionnement qualitatif du produit avec la proportion élevée de saumon. Cependant, il estime que la question de l'approvisionnement en saumon label rouge doit faire l'objet d'un débat plus global. En effet, d'autres cahiers des charges mettant en œuvre du saumon label rouge sont également impactés par les difficultés d'approvisionnement. Il pourrait être intéressant que la commission d'enquête, si elle est nommée, puisse prévoir un échange avec l'ODG en charge de l'unique cahiers des charges « saumon frais » (LA 33/90) pour faire le point sur les difficultés d'approvisionnement.

Par ailleurs, il se demande si la pulpe est aussi autorisée. Si tel est le cas, il serait d'avis à ce qu'elle soit interdite. Egalement, il demande que les

	<p>conditions de stockage de la matière surgelée soit encadrée : temps, température, délai, etc. Il pense qu'il y a une erreur concernant la cuisson basse température : VP à 150 au lieu de 1500. Au critère concernant l'émulsion, il note qu'une température maximum pourrait être encadrée lors de l'ajout des marquants de saumon, pour la question de la préservation de la texture.</p> <p>Pour finir, il remarque que le projet de cahier des charges encadre strictement une seule recette. Il estime qu'il serait pertinent de l'ouvrir à plus de possibilités en terme de recette avec différents choix d'ingrédients. Cela permettrait d'élargir le cahier des charges à d'autres opérateurs potentiels.</p> <p>A ces différentes remarques, la représentant de la DGPE ajoute le fait que le champ de certification indiqué comme allant jusqu'au conditionnement et au stockage ne se traduit pas par des points de maîtrise. La commission d'enquête, si elle est nommée, devra donc examiner ce point.</p> <p>En l'absence de remarques complémentaires, la présidente propose aux membres de se prononcer sur cette demande. La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité au lancement d'instruction (14 votants). Elle a également donné un avis favorable à la nomination d'une commission d'enquête (15 votants : 14 oui et 1 abstention).</p> <p><u>Proposition de CE</u> : A. MANNER (président) et P. BLAIS</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 02/25.</p>
<p><b>2025-CP211</b></p>	<p><b>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Coche »</b> - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction – Vote des conditions de production communes</p> <p>Concernée par le dossier, la présidente du comité national a proposé au vice-président Didier MERCERON de présider les débats.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>En préambule au débat, le président de séance rappelle que les CPC "porc" ne fixent pas d'exigences particulières sur les opérations d'abattage, les opérateurs se conformant à la réglementation. Il souligne que la coche représente 5% des porcins abattus.</p> <p>Plusieurs membres interviennent pour indiquer qu'il n'y a pas de difficulté à supprimer ce critère dans le sens où il n'est pas imposé dans les CPC "porc" et que la réglementation n'impose pas de durée. Ainsi, une suppression du critère dans les CPC "coche" semble plus pertinente.</p> <p>Les représentants de la DGPE apportent des précisions sur le cadre réglementaire. Il n'y a pas de durée précise fixée par la réglementation mais plutôt un objectif de délai le plus rapide possible pour réaliser l'étape de saignée après l'étourdissement afin d'éviter la reprise de conscience. Il s'agit d'une obligation de moyen et non pas d'une obligation de résultat.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF précise qu'une modification complète des CPC "coche" devra être envisagée par le SYLAPORC.</p>

	<p>Plusieurs membres sont également d'avis à proposer de supprimer le critère et ainsi de s'aligner sur les CPC "porc" plutôt que de compléter le critère présentant les conditions d'abattage.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote.</p> <p>Sous réserve de supprimer le critère C59 des CPC "coche", la commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction (12 votants : 11 oui, 1 abstention). Elle a jugé la modification comme étant mineure (13 votants : 9 mineures, 1 majeure, 2 abstentions). Elle a donné un avis favorable pour l'homologation des CPC « Coche » modifiées (12 votants : 11 oui, 1 abstention).</p>
<p><b>2025-CP212</b></p>	<p><b>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air / liberté » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) "Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides" "Poules fermières élevées en plein air / liberté" déposée par le SYNALAF.</p> <p>Suite à la présentation du dossier, plusieurs points ont été discutés par les membres. Un membre exprime son désaccord avec l'introduction de fibres végétales dans les ovoproduits sous prétexte qu'elles soient biosourcées. Selon lui, ce type d'ingrédient n'a pas sa place dans le Label Rouge. D'autres membres partagent cette opposition, estimant que le blanc d'œuf doit rester le plus naturel possible. Il est rappelé que les ovoproduits sont déjà utilisés comme des ingrédients technologiques et qu'une perte partielle de fonctionnalité n'est pas problématique. Un membre souligne toutefois que les transformateurs conservent la possibilité d'ajouter des améliorateurs si nécessaire séparément.</p> <p>La référence au guide de l'Association britannique des transformateurs d'œufs, qui décrit les conditions optimales de surgélation ainsi que les exigences de stockage et d'utilisation, a été abordée. Un membre précise son opposition à la stérilisation des œufs avant leur cassage. Concernant la surgélation des ovoproduits, les interventions n'ont pas soulevé d'opposition majeure tant que cette modalité est clairement encadrée.</p> <p>Un membre fait une remarque de fond sur l'alerte des services concernant les demandes de modifications répétées des CPC. Il considère que ces ajustements témoignent de la réactivité et de la capacité d'adaptation de la filière. Il rappelle que les CPC sont un outil permettant d'adapter plus facilement les conditions de production.</p> <p>Un membre souligne l'importance de discuter des adaptations nécessaires pour les bâtiments et parcours d'éleveurs précédemment certifiés en agriculture biologique. Par exemple, concernant l'évolution de l'âge des poules de 76 à 80 semaines, il insiste sur la nécessité d'évaluer l'impact de</p>

	<p>cette durée prolongée, notamment par rapport à l'accumulation des fientes dans des bâtiments anciens, afin de garantir le maintien en bonne santé des animaux.</p> <p>Un membre attire l'attention sur la demande de suppression de l'étiquetage des produits abattus rituellement, pouvant donner lieu à des débats dépassant la filière. La DGPE précise que cette demande contredit la politique actuelle en matière d'information du consommateur et s'oppose à la suppression de ce critère.</p> <p>Le directeur adjoint de l'INAO réagit à l'alerte des services sur la multiplication des modifications des CPC. Il appelle les fédérations, y compris le SYNALAF, à bien analyser et regrouper leurs demandes en amont, les ressources de l'INAO n'étant pas extensibles, notamment dans le contexte actuel.</p> <p>Des points de vigilance ont été soulignés, il appartiendra au groupe ad hoc de poursuivre les réflexions sur ces sujets et de veiller à une concertation approfondie avant toute évolution des CPC.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction (12 votants à l'unanimité). Elle a jugé la demande de modification comme étant majeure (13 votants : 12 oui, 1 abstention). Elle a donné un avis favorable à l'activation du groupe ad hoc (13 votants : 12 oui, 1 abstention).</p> <p>Pour rappel, le groupe ad hoc est composé de JF. Rollet (Président), B. Drouin, D. Jokiel, JY. Guyon, M. Labarthe, A. Soler auquel est ajouté R. Lecerf. Le SYNALAF pourra être invité en tant qu'expert.</p>
<p><b>2025-CP213</b></p>	<p><b>Labels Rouges n° LA 16/92 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 11/06 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 18/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 12/06 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 02/87 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »</b> - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction – Vote des cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification de 5 cahiers des charges de volailles Label Rouge déposée par l'ODG GQVFA.</p> <p>Suite à la présentation du dossier, plusieurs points ont été discutés par les membres. Un membre considère que les dispositions concernant les aménagements des bâtiments d'élevage n'ont pas leur place dans les conditions de production spécifiques. Un autre membre profite de la demande de modification des caractéristiques certifiées pour faire part de l'état d'avancement du groupe de travail qui traite ce sujet. Il ne voit pas d'opposition à ce que ces cahiers des charges anticipent certaines orientations, même si elles ne sont pas encore votées par le comité national, notamment le remplacement de la mention "caractéristique certifiée communicante" par "caractéristique certifiée". Il estime que les ajustements proposés pour ces caractéristiques, parce qu'elles ne remettent pas en</p>

	<p>cause les dispositions des cahiers des charges, peuvent, comme proposé par les services, être considérés comme mineurs.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction (13 votants, 12 oui, 1 abstention). Elle a jugé la demande de modification comme étant mineure (13 votants : 12 oui, 1 abstention). Elle a donné un avis favorable à l'homologation des cahiers des charges modifiés (10 votants, 9 oui, 1 abstention).</p>
<p><b>2025-CP2QD1</b></p>	<p><b>Question diverse</b> - Point d'avancée du groupe de travail sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits LR et IGP (objectifs EGALIM)</p> <p>Les services présentent les avancées du groupe de travail GT nommé lors de la séance de commission permanente du 12 décembre dernier.</p> <p>Pour rappel, les services indiquent que le GT a pour objectif de proposer des pistes possibles d'évolution afin de faciliter l'accès au marché de la restauration collective (approvisionnements fixés par la loi EGalim) pour les produits Label Rouge et IGP qui auraient subi une préparation qui n'est pas prévue par les cahiers des charges. En effet, ces produits perdant le bénéfice du signe, ne peuvent actuellement être comptabilisés dans les approvisionnements EGalim.</p> <p>Les services informent que le GT s'est réuni le 24 janvier. Ce dernier a identifié les différentes voies possibles d'évolution.</p> <p>La première voie, qui consiste à modifier les cahiers des charges, si elle peut être envisagée ou est déjà enclenchée dans certains cas, ne répond toutefois pas au laps de temps évoqué ni à une résolution complète du sujet. En effet, cela oblige les fournisseurs de la restauration collective à être habilités et soumis aux fréquences de contrôle de chaque produit SIQO qu'ils préparent, contrainte qui est souvent jugée comme un réel frein et qui pousse les acteurs de la restauration collective à privilégier d'autres produits hors SIQO. Bien qu'elle soit à poursuivre, le GT a estimé que cette voie n'apparaît pas être la solution pour répondre rapidement et efficacement à la problématique.</p> <p>La deuxième voie, qui demande de revoir le champ de la loi EGalim, ne répond pas à la recherche d'une solution rapide et pragmatique et ferait peser d'autres risques avec la remise en cause de nombreux aspects de cette loi lors de sa révision.</p> <p>La troisième voie, visant à clarifier le champ de la loi afin de permettre aux acteurs de la restauration collective de pouvoir comptabiliser ces produits sous SIQO « préparés » selon un cadre proposé par l'INAO est apparue comme celle à privilégier par le GT, tout en étant conscient que cette troisième voie exige un choix politique, sur la base d'une analyse de risque juridique.</p> <p>Enfin, la dernière voie qui serait celle du statut quo, en ne proposant aucune évolution sur le sujet est apparue logiquement comme étant à éviter.</p> <p>Sur les suites à donner, le GT a proposé qu'une liste des opérations de préparations « acceptables » soit proposée par FedeLIS (suite à la consultation de ses adhérents) et soumise au GT. Lors de cette même réunion, la DGAL a proposé que la liste validée par le GT soit portée à</p>

	<p>connaissance des grands réseaux de la restauration collective membres du CNRC pour s'assurer que les produits ciblés correspondent à leurs besoins.</p> <p>Les services indiquent que, depuis cette réunion du 24 janvier, la liste des préparations et catégories de produits concernés a bien été proposée par FedeLIS et soumise aux membres du GT. Elle a, par la suite, été transmise à la DGAL afin de la porter à connaissance des grands réseaux de la restauration collective du CNRC. Toutefois, la DGAL est revenue vers les services afin d'indiquer qu'à ce stade la liste ne pouvait pas être diffusée car apparaissant trop étendue par rapport à l'objectif initial du GT. La DGAL a indiqué qu'un cadrage du MASA sur le sujet était en cours et que, dans l'attente, rien ne pouvait être fait.</p> <p>Compte-tenu de ces éléments, le président du GT exprime son souhait que la DGPE et la DGAL se positionnent sur la liste en précisant leurs réserves et les produits qui leurs paraissent trop éloignés des objectifs du GT. Cela permettrait de proposer la liste au réseau CNRC et, ainsi, d'avancer sur le sujet.</p> <p>La représentante de la DGPE rappelle l'objectif de la loi qui mentionne des produits porteurs de SIQO uniquement. Ce cadre est certes assez contraint mais il a aussi pour objectif de protéger les SIQO. Par ailleurs, elle confirme que la liste proposée par FedeLIS suite à la première réunion du GT paraît pour la DGPE trop éloignée de l'état d'esprit initial. La DGPE travaille avec la DGAL pour faire remonter une note au cabinet très prochainement afin de leur apporter les éléments d'éclairage pour se positionner sur le sujet.</p> <p>Plusieurs membres ont manifesté leur forte inquiétude face au risque de ne pas avancer sur le sujet et de rester finalement dans un statut quo qui n'est pas souhaitable pour le développement des labels rouges et IGP sur ce marché de la restauration collective. Un membre a regretté, dans le contexte où les intermédiaires et pratiques sont multiples et où il serait intéressant de travailler avec les acteurs assurant le dernier kilomètre, qu'il ne soit plus facilement possible aujourd'hui d'accompagner les SIQO jusqu'au bout de la chaîne, suite à l'abandon du contrôle sur les points de vente par les filières.</p> <p>La DGPE a indiqué que son souhait n'était pas de bloquer le sujet mais qu'elle n'avait pas identifié de piste réglementaire et juridique permettant d'intégrer des produits préparés hors cahier des charges dans la comptabilité des approvisionnements EGalim. Elle rappelle que son rôle est de faire remonter son analyse au cabinet de la Ministre mais pas de se positionner « politiquement » sur le sujet. Le choix « politique » reviendra au cabinet de la ministre.</p>
<p><b>2025-CP2QD2</b></p>	<p><b>Question diverse - Commissions d'enquête</b></p> <p>Suite à la démission de Mme Makowski du comité national, les compositions des commissions d'enquête sont modifiées comme suit (12 votants - unanimité) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- demande de reconnaissance en IGP « Fraise du Périgord » : M. Rémi Lecerf est désigné président de la commission d'enquête</li> <li>- demande de reconnaissance en Label Rouge « Pois chiche » : M. Rémi Lecerf est désigné président de la commission d'enquête.</li> </ul>

--	--