



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

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



**Séance du 11 mars 2026**

Résumé des décisions prises

### **Membres présents :**

Président : M. Patrice CHASSARD

Anne LAURENT, Marie-Odile NOZIERES-PETIT

Yvon BOCHET, Dominique CHAMBON, Eric CHEVALIER, Charles DEPARIS, Luc DONGE, Hubert DUBIEN,  
Florent HAXAIRE, Bruno LEFEVRE, Alain MATHIEU, Christian NAGEARAFFE, Olivier NASLES, Michel  
OCAFRAIN (après-midi), Didier TRONC

### **Assistaient également aux travaux de la commission permanente**

Isabelle OUILLON représentant le Commissaire du Gouvernement.

Christophe PINARD représentant la DGPE

Marie LELANDAIS représentant la DGCCRF

### **Agents INAO**

Alexandra OGNOV, Mathilde OLLES, Cathleen ROBICHON

Sylvain REVERCHON, Félix KANE

### **H2COM**

### **Membres excusés**

Catherine DUSSOL

Jérôme FARAMOND, Michel OCAFRAIN (matin),

### **Membres absent**

Delphine GEORGELET

### **Invité (hors séance)**

Henri TRIBALLAT

<p><b>2026-CP201</b></p>	<p><b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2026</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 15 janvier 2026 (11 votants - unanimité).</p>
<p><b>2026-CP202</b></p>	<p><b>Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2026</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 15 janvier 2026 (11 votants - unanimité).</p>
<p><b>2026-CP203</b></p>	<p><b>AOP « Porc noir de Bigorre » et « Jambon noir de Bigorre »</b> - Identification des parcours - Nouveaux parcours et modification parcours identifiés - Renouvellement des parcours identifiés, renouvelés ou modifiés le 16 septembre 2021 - 11ème année (21e campagne)</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et approuvé à l'unanimité (13 votants) la liste des nouveaux parcours identifiés ou modifiés et la liste des parcours renouvelés en AOP « Porc noir de Bigorre » et AOP « Jambon noir de Bigorre ».</p>
<p><b>2026-CP204</b></p>	<p><b>AOP « Kintoa » et « Jambon du Kintoa »</b> - Identification des parcours Nouveaux parcours et modification parcours identifiés - Renouvellement des parcours identifiés, renouvelés ou modifiés le 9 juin et le 16 septembre 2021 - 10ème année (20e campagne)</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et approuvé à l'unanimité (13 votants) la liste des nouveaux parcours identifiés ou modifiés et la liste des parcours renouvelés en AOP « Kintoa » et AOP « Jambon du Kintoa ».</p>
<p><b>2026-CP205</b></p>	<p><b>AOP « Piment d'Espelette » ou « Piment d'Espelette-Espeletako biperra »</b> - Identification parcellaire – campagne 2026</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et approuvé à l'unanimité (13 votants) la liste des parcelles proposées à l'identification au titre de la campagne 2026, et sur la liste de celle ayant fait l'objet d'un avis défavorable de la commission d'experts.</p>
<p><b>2026-CP206</b></p>	<p><b>Bleu du Queyras</b> - Demande de reconnaissance en AOP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête - Examen de l'opportunité de la réalisation d'une pré-information</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a constaté que le schéma de fabrication permet des voies technologiques assez différentes, ce qui amène à des produits différents, et</p>

	<p>a considéré que ce schéma technologique devait être clarifié, notamment en ce qui concerne les phases de délactosage - sérumage / ajout d'eau et la diversité des pratiques de salage (avant/pendant/après égouttage) qui ont nécessairement un impact sur les caractéristiques du produit (la minéralisation étant très différente). Le positionnement du plombage du fromage dans le schéma de fabrication a soulevé également des interrogations.</p> <p>La commission permanente a par ailleurs constaté que les lignes directrices du comité national sur les supports de culture des ferments n'avaient pas été prises en compte.</p> <p>En ce qui concerne les conditions de production amont, les seuils fixés concernant la durée minimale de pâturage, ainsi que le seuil d'autonomie alimentaire à l'échelle de l'aire géographique, ont été jugés effectivement faibles, mais la commission permanente a constaté qu'ils reflètent une diversité des pratiques des opérateurs, notamment en fonction de leur emplacement géographique. En cas de sortie de l'aire des animaux, la commission permanente s'est interrogée sur le respect par ces animaux des conditions d'alimentation (dont l'interdiction des produits fermentés) pendant la phase où ils ne seraient pas présents dans l'aire. Elle a considéré que la quantité de concentrés est à examiner, ainsi que la pertinence de fixer 2 critères (quantité par jour et quantité annuelle), de même le recours à la traite robotisée, en lien avec la pratique de l'estive.</p> <p>Si les éléments mentionnés dans le dossier sur la gouvernance de la structure candidate à la reconnaissance en qualité d'ODG n'ont pas appelé de remarques, la commission permanente a toutefois souhaité que les modalités de financement soient clarifiées, notamment au regard des prix de vente du fromage jugés faibles.</p> <p>Ainsi, le potentiel de développement de l'AOP, sa valorisation, et plus globalement le modèle économique mais aussi l'organisation de la filière (diversité des opérateurs) et la stratégie du groupement sont à expertiser.</p> <p>La commission permanente a souhaité que soient rappelées au groupement les conséquences d'une reconnaissance en AOP, en termes de coûts de contrôle, de fonctionnement de l'ODG,... Un rapprochement avec des ODG à proximité pourrait être suggéré.</p> <p>La commission permanente a approuvé (16 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en AOP du « Bleu du Queyras ».</p> <p>Elle a désigné MM. Luc Dongé (président), Dominique Chambon et Pascal Verchère 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 11 mars 2027).</p> <p>La commission permanente a approuvé (16 votants - unanimité) la réalisation d'une pré-information.</p>
<p><b>2026-CP207</b></p>	<p><b>Ail de Piolenc</b> - Demande de reconnaissance en AOP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête – Examen de l'opportunité de la réalisation d'une pré-information</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Des questions sont posées sur la différence de méthode de production par rapport à d'autres cultures d'ail : il est mentionné notamment la culture sur butte et la taille très importante des bulbes.</p> <p>Il est demandé une clarification des catégories retenues dans le projet : catégorie 1 ou extra pour ail de bouche et toutes catégories destinées à la transformation.</p>

	<p>Une question est posée sur le rendement moyen au regard des tonnages semés pour identifier les sources de valorisation.</p> <p>Le prix est en dessous de l'AOP Ail violet de Cadours ainsi que de celui de l'IGP Ail de la Drôme et certains considèrent que la valorisation pourrait venir de la reconnaissance en AOP.</p> <p>Des questions sont posées sur l'origine des variétés, considérant par ailleurs l'existence de beaucoup d'IG sur un même produit. Il est confirmé que l'origine historique des variétés utilisées sont du Sud-ouest et qu'initialement (il y a plus de 30 ans) la production concernait l'ail blanc. Il est rappelé qu'aujourd'hui toutes les semences sont produites dans la Drome, quelle que soit l'origine des variétés. Chaque variété développe des spécificités dans un territoire donné.</p> <p>Les caractéristiques spécifiques du produit viennent surtout du sol, notamment la couleur violette.</p> <p>Concernant la rotation, avec un retour tous les 3 ans, il est constaté qu'il n'y a pas de précision sur ce qui est planté entre deux cultures d'ail.</p> <p>Des questions sont posées sur le recyclage des bâches et son éventuel caractère réglementaire.</p> <p>La cotisation prélevée par le groupement est très forte, il est posé des questions sur l'utilisation faite de ces cotisations. Celles-ci sont principalement orientées vers les actions de promotion et de communication. La commission permanente s'interroge sur le choix de l'AOP et non pas d'une IGP, et se questionne sur l'intégration de l'ail de Piolenc comme une gamme au sein de l'IGP Ail de la Drôme. Concernant l'aiguillage AOP/IGP, les services précisent que la question a été posée au demandeur du choix du signe, lequel a confirmé le choix de l'AOP, base de l'instruction de la demande par les services de l'INAO.</p> <p>L'antériorité de la production, l'absence de variétés spécifiques, l'absence de dispositions techniques spécifiques conduit la commission permanente à s'interroger sur le lancement de l'instruction du dossier. Elle juge nécessaire de renforcer la spécificité de l'itinéraire technique.</p> <p>La commission permanente fait état des discussions sur un précédent dossier de demande de reconnaissance en AOP pour lequel une commission exploratoire a été désignée et propose de procéder de la même manière. Une commission exploratoire est désignée composée d'Anne Laurent, Hubert Jacob et Philippe Daniel.</p> <p>Elle aura pour mission d'expertiser notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les spécificités du lien à l'origine et le choix de l'AOP ;</li> <li>- Le comparatif avec les autres IG déjà sous AOP et IGP ;</li> <li>- L'antériorité de la production de l'ail ;</li> <li>- La soutenabilité de la démarche pour le groupement et l'opportunité de se rapprocher d'autres ODG (Melon de Cavaillon ou Ail de la Drôme).</li> </ul>
<p><b>2026-CP208</b></p>	<p><b>Raclette de Savoie - Emmental de Savoie - Tomme de Savoie -</b> Demande de reconnaissance en AOP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête - Examen de l'opportunité de la réalisation d'une pré-information</p>

	<p>MM. Eric Chevalier et Yvon Bochet sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Elle s'est interrogée sur l'acceptation de la demande au niveau régional, notamment vis-à-vis des autres fromages AOP de Savoie. Le risque de concurrence vis-à-vis des autres AOP de la zone, dont les conditions de production sont plus restrictives, et en particulier pour la Tome des Bauges a été souligné. Enfin la commission permanente a souligné qu'aujourd'hui, les surplus de lait destiné aux AOP, ou ceux écartés pour motif sanitaire, sont valorisés dans les filières IGP. La pertinence, d'un point de vue économique, de se passer de cette organisation au niveau régional a été questionnée.</p> <p>La commission permanente a également considéré que le groupement n'avait pas suffisamment travaillé le contenu des cahiers des charges pour une reconnaissance en AOP et a questionné certaines pratiques (l'utilisation d'ensilage de maïs notamment au regard de la technologie des fromages concernés, ainsi que le recours à la thermisation du lait). Les mesures prévues concernant les exploitations n'étant pas en capacité de pratiquer le pâturage ont elles aussi posé question, en termes de nombre d'opérateurs concernés et de pratiques d'alimentation des animaux.</p> <p>Il a été souligné qu'un changement de signe, sans changement suffisant des conditions de production du cahier des charges, ne pourrait pas créer de valorisation supplémentaire.</p> <p>Une question a été posée sur la faculté de surgeler les produits, considérant que cette pratique n'existe pas dans d'autres cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a enfin considéré que les conditions de production n'étaient pas réunies pour une production au lait cru exclusive, qui aurait sa préférence, et qu'un approfondissement de la question de la traçabilité au sein des ateliers multi signes, notamment en cas de traitement thermique possible à côté d'une production au lait cru, aurait été nécessaire</p> <p>En conclusion, la commission permanente a conclu à l'absence d'approche territoriale de la demande, à un risque élevé de concurrence entre AOP, et à un déficit d'approche transversale des cahiers des charges, ainsi qu'à une question sur l'utilisation du mot de Savoie.</p> <p>Pour l'ensemble de ces raisons, la commission permanente a refusé à l'unanimité (12 votants) le lancement de l'instruction des demandes de reconnaissance en AOP de « Raclette de Savoie », « Emmental de Savoie » et « Tomme de Savoie ».</p>
<p><b>2026-CP209</b></p>	<p><b>AOP « Camembert de Normandie »</b> - 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</p> <p>MM. Lefèvre et Deparis sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a débattu principalement de la modification relative à l'introduction d'un petit format, considérant qu'il peut être difficile de démontrer que ces produits appartiennent à l'AOP. D'un point de vue des caractéristiques du</p>

	<p>produit elle a considéré qu'il est préférable d'avoir une demi-lune plutôt qu'un petit format.</p> <p>Elle a notamment souligné que si le nombre de louches est modifié, la hauteur du fromage reste identique alors que cela va vraisemblablement changer la nature du produit et que la question du moulage manuel pour ce format devra être examinée. Par ailleurs, même si l'objectif de gagner de nouveaux marchés est louable, la commission permanente a souligné que la production de petits fromages génère souvent des coûts de production plus élevés qui ne peuvent pas être répercutés sur le prix de vente ou en termes de création de valeur.</p> <p>Elle a également rappelé que ces petits formats existent déjà en dehors de l'AOP et qu'il est donc légitime que l'ODG veuille les intégrer dans l'AOP, sous réserve de démontrer que les spécificités du produit sont conservées.</p> <p>En ce qui concerne les conditions de production du lait, la commission permanente a considéré que la rédaction relative à l'interdiction des cultures OGM et ses modalités de contrôle devra être examinée au regard de la réglementation sur les OGM qui n'est pas stabilisée au niveau européen.</p> <p>Elle a par ailleurs jugé que certaines dispositions étaient insuffisamment argumentées (diminution de la température minimale d'affinage en hâloir de 10 à 8°C) ou peu claires : la notion « d'herbe sous toutes ses formes » devra exclure plus clairement la luzerne, le trèfle et le méteil, ceux-ci n'étant pas de l'herbe.</p> <p>L'ajout de la mention « matière sèche » sur les concentrés, permet dans les faits de passer de 1800 kg à 2 tonnes en matière brute, la limite de 1800 kg exprimée en matière sèche pourrait être revue à la baisse (tout en tenant compte du fait qu'il est préférable d'éviter d'inciter de comptabiliser certains aliments humides très riches en tant que fourrages).</p> <p>La commission permanente a demandé à la commission d'enquête de questionner l'ODG sur la fertilisation, ce point clef du comité national n'étant pas abordé dans la demande de modification.</p> <p>La commission permanente a également débattu des dispositions sur les dispositions relatives aux pratiques et aux installations de traite, considérant qu'elles n'ont sans doute pas leur place dans le cahier des charges et qu'elles ne doivent dans tous les cas pas être affichées comme étant des mesures suffisantes pour assurer la qualité sanitaire du lait cru. Le déplacement dans un document externe pourrait être envisagé, la présence de ces dispositions dans le cahier des charges ayant en outre nécessairement un impact sur le coût du contrôle.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (12 votants – unanimité) au lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges « Camembert de Normandie ».</p> <p>Elle a considéré que la modification est majeure (12 votants – unanimité).</p> <p>Elle a désigné MM. Bochet (Président), Haxaire, Alpy et Hugues comme membres de la commission d'enquête et approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification du cahier des charges (avec une échéance au 15 mars 2027).</p>
<p><b>2026-CP210</b></p>	<p><b>AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel »</b> - 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 – vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p>

	<p>Il est demandé pourquoi le cahier des charges reprend des dispositions qui sont réglementaires. Il est précisé que l'ODG souhaite maintenir la disposition existante dans le cahier des charges.</p> <p>Considérant que le cahier des charges est simplifié, certains souhaiteraient fixer une échéance à l'issue de laquelle les dispositions seraient réintégrées.</p> <p>La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel ».</p> <p>Elle a considéré la demande de modification du cahier des charges l'AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel » comme étant mineure (14 votants – unanimité) et approuvé le cahier des charges modifié (14 votants – unanimité).</p>
<b>2026-CP211</b>	<p><b>AOP « Kintoa » et AOP « Jambon du Kintoa »</b> - 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 – vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Elle considère que l'intégration des critères dans le cahier des charges serait préférable.</p> <p>La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de modification des cahiers des charges des AOP « Kintoa » et AOP « Jambon du Kintoa ».</p> <p>Elle a considéré la demande de modification des cahiers des charges comme étant mineures (14 votants – unanimité) et approuvé les cahiers des charges modifiés (14 votants – unanimité).</p>
<b>2026-CP212</b>	<p><b>AOP « Huile de noix du Périgord »</b> - 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 – vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle est informée que les DCS sont approuvables.</p> <p>La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile de noix du Périgord ».</p> <p>Elle a considéré la demande de modification des cahiers des charges comme étant mineures (14 votants – unanimité) et approuvé le cahier des charges modifié (14 votants – unanimité).</p>
<b>2026-CP214</b>	<p><b>Cerise d'Ixassou</b> – demande de reconnaissance en AOP – modification de la composition de la commission d'experts</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a approuvé la nomination de Mmes Barrenche et Bonnet au sein de la commission de consultants et le projet de lettre de mission (14 votants - unanimité).</p>
<b>2026-CP215</b>	<p><b>AOP Oignon doux des Cévennes</b> - Demande de modification temporaire du cahier des charges</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Si la demande ne pose pas de questions, elle soulève la difficulté de la fixation de dates précises dans les cahiers des charges, notamment en lien avec la réflexion sur le recentrage des cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a approuvé (16 votants - unanimité) la demande de modification temporaire du cahier des charges de l'AOP « Oignon doux des Cévennes ».</p>
<b>2026-CP2QD1</b>	<p><b>AOP « Neufchâtel »</b> - Demande de modification du cahier des charges Mise à jour de l'échéance de la lettre de mission</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a approuvé la mise à jour de l'échéance de la lettre de mission au 31/12/2026.</p>
<b>2026-CP2QD2</b>	<p><b>Suites de la séance du 15 janvier 2026</b> – Echanges avec l'ODG gérant l'AOP Crottin de Chavignol/Chavignol, et, sous réserve, celui de l'AOP Selles-sur-Cher.</p> <p>Un échange a eu lieu entre les membres de la commission permanente et un représentant désigné par les ODG.</p>

**Prochaine séance le 24 juin 2026**