

I. N. A. O.
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES
Séance du 28 mai 2024
<i>Dossiers soumis en séance</i>
2024-CP400

Membres présents

La présidente Dominique HUET

Magalie CHEVALIER, Chantal BRETHERS, Nelly MAKOWSKI,

Philippe BLAIS, Pascal BONNIN, Mathieu DONATI, Jean-Yves GUYON, Mathieu LABARTHE,

Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Arnaud MANNER, Jean-Marc POIGT, Jean-François

ROLLET

Membres Excusées

Alexandra GRIGNON

Pierre CABRIT, Philippe DANIEL, Benoit DROUIN, Didier MERCERON

Assistaient également à la commission permanente

Isabelle OUILLOON Représentant le Commissaire du Gouvernement

Xavier ROUSSEAU de la DGCCRF

Gaspard FORMERY et Danièle ANDRADA de la DGPE

Agents INAO

Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI,

Marie-Josephine de BAUDOÛIN, Christel MARZIN, Marie GERAUT, Diane SICURANI

Sylvain REVERCHON, Félix KANE, Franck VIEUX

H2Com : Clotilde SCHAEFFER

2024-CP401	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 3 avril 2024 La commission permanente a validé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 3 avril 2024.
2024-CP402	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité

	<p>national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 3 avril 2024</p> <p>Une correction relative à l'intervention de M. Guyon est demandée page 24, il est demandé que le verbe "estime" soit remplacé par "regrette" ou "s'étonne". Sous réserve d'intégration de cette correction, la commission permanente a validé le compte-rendu analytique de la séance du 3 avril 2024.</p>
<p>2024-CP403</p>	<p>« Bacon fumé supérieur » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Bonnin sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance.</p> <p>Un membre fait remarquer que la question de l'équilibre carcasse n'a pas été abordée. Il soulève son importance et le fait que ce type de dossier doit permettre d'améliorer l'équilibre carcasse.</p> <p>Les analyses sensorielles présentées ont été réalisées en 2019 lors du dépôt initial du dossier. Un membre estime que de nouvelles analyses devront être réalisées en cas de nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>Les remarques suivantes ont également été émises. L'utilisation du boyau cellulosique semble inadaptée pour un produit Label Rouge, aussi le projet de cahier des charges pourrait se limiter à l'utilisation du boyau collagénique. La possibilité d'intégrer la notion de « noix de longe » dans les caractéristiques certifiées communicantes pourrait être étudiée, elle permettrait une meilleure communication auprès des consommateurs. Les formes « dés » et « allumettes » pouvant dénaturer la qualité visuelle du produit sont à revoir. Enfin, la liste des additifs pourrait être réduite. Ces deux derniers points devront faire l'objet d'un examen par la commission d'enquête.</p> <p>Les remarques émises par les services ont été prises en compte par la commission permanente. Les conditions de parage de la noix de longe nécessitent des précisions d'autant plus que le code des usages de la charcuterie stipule que la noix de longe doit être « soigneusement parée ». Plusieurs valeurs-cibles reposent sur les procédures propres à chaque entreprise. Afin de garantir cette maîtrise, il serait souhaitable que le cahier des charges stipule que les opérateurs doivent disposer des fiches encadrant ces procédés. Les conditions de barattage de salage et d'étuvage devront faire l'objet de précisions. De même, une meilleure définition des conditions de fumage comme les essences autorisées est attendue.</p> <p>La CCC « Fumage traditionnel » ne repose sur aucune définition officielle. Le groupement demandeur justifie son choix par la production de fumée à partir de bois. Les essences autorisées ne sont pas spécifiées dans le projet de cahier des charges. La notion de « fumage traditionnel » fait l'objet d'une caractéristique certifiée communicante au sein d'un autre cahier des charges « charcuterie », mais elle est accompagnée de l'essence utilisée (fumage traditionnelle au bois de hêtre). Une expertise sur ce point sera nécessaire.</p> <p>Au regard des résultats des analyses sensorielles, la grille de caractérisation du dossier ESQS semble pouvoir être étendue à d'avantage de descripteurs notamment des descripteurs relatifs à l'aspect visuel. De plus, le résultat attendu pour le profil sensoriel devra permettre de s'assurer que les formes « cru » et « cuit » soient significativement différentes au produit courant de comparaison.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (12 votants), au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label rouge « Bacon fumé supérieur ».</p> <p>Elle a approuvé, à l'unanimité, la nomination d'une commission d'enquête, composée MM.</p>

	<p>LEMELLE (président) et DUBAQUIER.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 03/24.</p>
2024-CP404	<p>Label Rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Bonnin sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé » présentée par l'ODG PAQ.</p> <p>Un membre se questionne sur la méthode de découpe des tranches plus petites, est-ce la même méthode que pour le reste du filet ? Les services précisent que c'est bien le cas, l'ensemble du filet est découpé en une seule fois.</p> <p>Un membre rappelle l'importance de la loi Egalim et le fait que cette modification répond aux objectifs de développer le marché de la RHF.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (12 votants) le lancement de l'instruction du cahier des charges et considéré la modification comme étant mineure. Elle a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges n° LA 04/94 "Saumon fumé" modifié (11 oui et 1 abs) et a validé le dossier ESQS modifié (11 oui et 1 abs).</p>
2024-CP405	<p>Label Rouge n° LA 08/10 « Soupe rouge de la mer » - Validation du dossier ESQS</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier ESQS pour le LA 08/10 "Soupe rouge de la mer".</p> <p>Un membre relève les très bons résultats des tests.</p> <p>Un membre s'inquiète du recul des volumes en dépit d'un produit qui a de très bon résultats ESQS. Les services indiquent que c'est induit par les difficultés d'approvisionnement en grondin qui représente 75% de la part de poissons.</p> <p>La commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS en mode 1 pour le LA 08/10 "Soupe rouge de la mer" (15 votants à l'unanimité).</p>
2024-CP406	<p>« Pois-Chiche » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Didier MERCERON, membre de Vendée Qualité étant absent n'a pas assisté à la présentation du dossier, ni aux débats et au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance.</p> <p>Un membre exprime sa satisfaction de voir un dossier sur les légumes secs. Néanmoins, il émet une remarque sur le calibrage et le tri : 180 à 300 grains / 100 g laisse tout passer selon lui. Il émet également une alerte sur la valeur de stérilisation, car il faut un couple temps/température, or c'est indiqué en temps uniquement dans le cahier des charges. Il relève que le trempage enlève l'amidon, or cela rend le produit incompatible avec les nouveaux usages culinaires, notamment pour la transformation en purée. Sur ce point les services indiquent que le trempage est seulement prévu dans le CDC pour la présentation sous forme stérilisée. Pour le pois chiche sec, le consommateur peut en faire l'usage pour</p>

	<p>le transformer en purée. Il exprime, par ailleurs, l'intérêt d'ajouter l'espèce dans son nom latin.</p> <p>Un membre questionne les services sur l'itinéraire culturel et l'irrigation, notamment la résistance au stress hydrique. Il s'étonne que les services s'interrogent sur la restriction de l'irrigation compte tenu de l'impact négatif du stress hydrique sur la qualité des produits, notamment sur la taille du pois chiche.</p> <p>Un membre rappelle que nous sommes dans une zone où les sols sont « lourds » (sols argilo-limoneux) qui recueillent le lessivage et l'inondation, mais aussi connaissent de fortes périodes de sécheresse. Par conséquent, l'irrigation est un point majeur dans cette région où il y a parfois des périodes de chaleur et de manque d'eau. Il constate qu'un pH minimum de 6,5 est cohérent mais qu'il faut définir le pH maximum qui a tendance à augmenter partout en France. Il ajoute qu'il faut que le rendement estimé par l'ODG soit suffisant pour le financement de la filière et que trop d'exigences peuvent avoir un fort impact sur le coût de contrôle.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF émet une remarque sur le nom du cahier des charges qui n'est pas toujours la dénomination de vente.</p> <p>Un membre demande que les points ventilation et séchage soient évalués par la Commission d'enquête car il y a peu de précisions. Il précise qu'un taux d'humidité à 17 % est déjà restrictif pour la culture du pois chiche, car comme le soja, il peut prendre 2 à 3 points d'humidité en une nuit. Il se questionne sur les apports azotés prévus. Le CDC prévoit aucun apport dans les trois mois précédant les semis, ce qui lui semble cohérent. Toutefois il estime qu'il faut aussi clarifier ce qui se fait sur la culture de rotation, et préciser quelle culture de rotation est autorisée.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (14 votants), au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label rouge « Pois chiche ».</p> <p>Elle a approuvé, à l'unanimité (14 votants), la nomination d'une commission d'enquête, composée Mme. MAKOWSKI (président), m. LECERF et C. KAILA.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 02/24.</p>
2024-CP407	<p>Label Rouge n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine » – Demande de modification – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 22/88.</p> <p>La commission permanente estime que le cahier des charges a besoin d'un "toilettage" car figurent des éléments qui nécessitent d'être modifiés (par exemple, le plan d'alimentation en "matières brutes" plutôt qu'en matière sèches). Elle s'interroge sur ce qui pourra désormais être distribué comme ensilages s'il ne s'agit pas de graminées ni de légumineuses. La commission permanente s'interroge sur le critère du statut sanitaire qui lui semble réglementaire. La DGPE va vérifier ce point.</p> <p>La commission permanente dit être gênée par le fait qu'il puisse y avoir un critère dérogeant à un critère des CPC (délai d'enlèvement des animaux-abattage) même si cela est historique et demande à ce que ce point soit vérifié et corrigé.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (15 votants), au lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine ». Elle a estimé à l'unanimité (15 votants) la modification comme étant majeure.</p>

	<p>La commission permanente a approuvé, à l'unanimité (15 votants), la nomination d'une commission d'enquête, composée de MM. DROUIN (pdt) et THENARD.</p>
2024-CP408	<p>« Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de bovins jeunes de race charolaise » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance.</p> <p>La commission permanente estime que 4UGB/ha semble élevé et peu cohérente avec les 30 ares par animal. Elle indique que ce cahier des charges doit être complété sur le mode d'élevage et l'alimentation, et qu'il est prévu une taille maximale de lot (30 animaux) mais qu'il serait peut-être intéressant de limiter le nombre de lots pour encadrer les engraisseurs dans le dossier ESQS. Le critère « présence de nerfs » doit être expliqué.</p> <p>La commission permanente trouve qu'il est pertinent et adapté de se poser la question d'introduire la catégorie des jeunes bovins dans les CPC "gros bovins" car il va désormais y avoir deux cahiers des charges Label Rouge concernant cette catégorie et, par ailleurs, le produit courant de comparaison proposé est identique à celui des cahiers des charges "gros bovins".</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (13 votants) au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de bovins jeunes de race charolaise ».</p> <p>La commission permanente a approuvé, à l'unanimité (13 votants), la nomination d'une commission d'enquête, composée de MM. BLANCHARD (pdt), LECERF et MMe RAGOT.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 04/24.</p>
2024-CP409	<p>Label Rouge n° LA 15/00 « Œufs de poules élevées en plein air » – Demande de modification – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 15/00 « Œufs de poules élevées en plein air » déposée par l'ODG Les Fermiers du bocage.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF a fait remarquer qu'il serait préférable d'indiquer le nom de l'organisme certificateur (OC) sur l'étiquetage des produits. Toutefois, il a été rappelé que mentionner le nom de l'OC dans le cahier des charges pose des contraintes. En effet, en cas de changement d'OC, il serait nécessaire de modifier le cahier des charges, sinon l'étiquetage des produits ne serait plus conforme aux exigences définies. Pour simplifier le processus, il est donc recommandé de ne pas inclure textuellement le nom de l'OC dans le cahier des charges.</p> <p>Concernant la reformulation de la Caractéristique Certifiée Communicante (CCC) sur l'alimentation, qui supprime les termes « 100% végétaux, vitamines et minéraux », les avis sont partagés parmi les membres. Certains estiment que, conformément aux orientations du comité national, toute modification de CCC doit être considérée comme majeure, même s'il ne s'agit que d'une reformulation. D'autres, en revanche, pensent que puisque cette modification ne concerne que l'expression de l'alimentation et n'affecte pas le plan d'alimentation défini dans le cahier des charges, elle peut être considérée comme mineure. Un membre pense également que, dans un souci de simplification et d'accélération des procédures, il est nécessaire d'apporter plus de souplesse à ce type de modification.</p> <p>La DGPE propose que la reformulation soit vue comme une modification réglementaire, car la DGCCRF avait jugé l'expression « 100% végétaux » potentiellement trompeuse, ce</p>

	<p>qui constitue la particularité de cette modification.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (13 votants) au lancement de l'instruction de la demande de modification du n° LA 15/00 « Œufs de poules élevées en plein air ». La commission permanente n'a pas pu se positionner majoritairement sur le caractère majeur ou mineur de la modification (6 « mineure », 4 « majeure », 1 abstention et 2 absences de vote). En l'absence de majorité, comme le prévoit le règlement intérieur des instances la présidente a décidé des suites à donner. Elle s'est prononcée en faveur d'une modification mineure, en précisant les raisons de sa décision : il s'agit d'une reformulation de la Caractéristique Certifiée Communicante (CCC) qui ne modifie pas l'information fournie au consommateur. La modification a donc été jugée mineure. Pour les prochains dossiers où cette question se posera, la Présidente indique qu'il faudra bien prendre en considération ce précédent et le limiter aux cas exceptionnels où les modifications de CCC sont une simple reformulation.</p>
2024-CP410	<p>IGP « Miel d'Alsace » - Demande de modification du cahier des charges - Rectifications d'erreurs matérielles - Réponses aux questions de la Commission européenne - Vote du cahier des charges modifié.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des modifications du cahier des charges proposées par l'ODG et intégrant les observations formulées par la Commission Européenne. Elle a pris connaissance en séance de la modification supplémentaire demandée par l'ODG dans le point spécificité du produit s'agissant du miel de forêt, afin d'y ajouter la précision suivante « (selon sa provenance de nectar et/ou de miellat) » qui figure pour d'autres miels.</p> <p>Elle a souligné que ce courrier montre que la Commission européenne examine les demandes alors même qu'il s'agit d'une modification standard.</p> <p>Le représentant des consommateurs relaye une remarque supplémentaire sur la présence de pollen d'ailanthe alors qu'il s'agit d'une plante invasive.</p> <p>La commission permanente a validé à l'unanimité (13 votants – 6 personnes en visioconférence) la qualification mineure des modifications proposées (incluant celle demandée par l'ODG dans son courrier du 23 mai et a approuvé le cahier des charges modifié en vue de sa transmission à la Commission européenne.</p>
2024-CP411	<p>LA 14/97 « Raviole » - IGP « Raviole du Dauphiné » - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>M. Bonnin sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des cahiers des charges du label rouge n° LA 14/97 « Raviole » et IGP « Raviole du Dauphiné » présentée par l'ODG Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné.</p> <p>Le représentant des consommateurs souligne que si la mention du taux de 82% de beurre est une bonne chose, une incohérence est à relever quant à l'introduction de la possibilité d'autoriser du beurre congelé, qui n'est pas à 82% de MG.</p> <p>Sur la liste des matières végétales interdites, la commission permanente considère qu'il serait préférable de mentionner une liste positive (par exemple tournesol/colza) plutôt qu'une liste négative.</p> <p>Des explications justifiant que les farines Label Rouge seraient incompatibles à la production de la pâte sont demandées. Les services exposent que notamment le taux de</p>

	<p>protéines des cahiers des charges farines T45 n'est pas compatible avec les exigences de ces cahiers des charges.</p> <p>Sur la restriction relative aux œufs (qui ne prévoit pas que les œufs soient sous Label Rouge), la commission permanente a considéré que les explications données par l'ODG sont recevables.</p> <p>La commission permanente salue l'effort fait sur le choix du produit de comparaison pour le Label Rouge, puisqu'il passe de pâtes fraîches type ravioli à des ravioles, se rapprochant de son produit.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (12 votants) le lancement de l'instruction des deux modifications de cahiers des charges et a considéré à l'unanimité que les modifications étaient majeures (12 votants).</p> <p>Elle a considéré à l'unanimité que la désignation d'une commission d'enquête n'était pas nécessaire (12 votants).</p> <p>Sous réserve de disposer de DCS approuvables et, sous réserve de l'accord de l'ODG, sur l'intégration d'une liste positive relative aux matières grasses végétales, la commission permanente a émis un avis favorable à l'unanimité (12 votants) pour la transmission des deux demandes de modification au comité national pour examiner l'opportunité de lancer la procédure nationale d'opposition.</p>
2024-CP412	<p>« IGP Ail rose de Lautrec » - Demande de modification du cahier des charges - 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</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne et des propositions de réponses qui y sont apportées.</p> <p>Suite à la suppression du protocole de sélection variétale en annexe du cahier des charges, il est précisé que la procédure à suivre en cas de modification de la liste de variétés relèverait d'une modification standard.</p> <p>La commission permanente a confirmé qu'il n'était pas nécessaire de mettre en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (15 participants - 13 votants – 11 oui - 2 abstentions).</p> <p>Enfin, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié en vue de sa transmission à la Commission européenne (15 participants - 13 votants – unanimité), sous réserve de l'avis formel de l'ODG.</p>
2024-CP413	<p>« Pérail » - Demande de reconnaissance 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</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne et des propositions de réponses qui y sont apportées. Elle est informée en séance que les modifications du règlement d'usage de la marque ont bien été réalisées par l'ODG et déposées auprès de l'INPI.</p> <p>Elle est également informée des rectifications d'erreurs sur l'orthographe de communes dans le cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a confirmé qu'il n'était pas nécessaire de mettre en œuvre</p>

	<p>d'une procédure nationale d'opposition (15 votants – 14 oui - 1 abstention).</p> <p>Enfin, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié en vue de sa transmission à la Commission européenne (15 votants – 14 oui - 1 abstention).</p>
2024-CP414	<p>IGP « Haricot Tarbais » - Label Rouge n° LA 19/97 « Haricot Tarbais » - Demande de modification temporaire des cahiers des charges Avis sur la modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de l'ODG et des pièces justificatives apportées à l'appui de la demande de modification temporaire des deux cahiers des charges.</p> <p>Le représentant de la DGPE émet une alerte sur la modification pérenne en cours d'instruction qui prévoit de décaler la date limite au 15 juin et pense qu'il serait pertinent de conseiller aux demandeurs de ne plus prévoir de date limite afin d'éviter de nouvelles modifications temporaires à l'avenir.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (13 votants à l'unanimité) aux deux demandes de modification temporaires du cahier des charges du Label Rouge n° LA 19/97 « Haricot Tarbais », permettant, pour la campagne en cours, de surseoir à la date limite de semis.</p>
2024-CPQD401	<p>Renouvellement des lettres de mission de commissions d'enquête IGP</p> <p>La commission permanente a validé l'actualisation des lettres de mission des commissions d'enquête suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « Loup de Corse » / « Bar de Corse » et « Daurade de Corse » - demandes d'enregistrements en IGP : Report au 31/03/2025 • IGP « Porc de Franche-Comté » - demande de modification : Report au 31/10/2024 • IGP « Saucisse de Montbéliard » - demande de modification : Report au 31/10/2024 • IGP « Volailles de la Champagne » - demande de modification : Report au 31/10/2024 • IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » - demande de modification : Report au 28/02/2025 • IGP « Veau du Limousin » - demande de modification : Report au 28/02/2025
2024-CPQD402	<p>Question diverse - Protection du terme "Label"</p> <p>Une information du comité national est demandée sur ce sujet afin d'alerter l'ensemble de ses membres des difficultés relatives à l'usage du terme "label" et le préjudice que cela entraîne pour le Label Rouge. A titre d'exemple, est cité le dépôt de la marque "Label BREIZHMER" à l'INPI.</p> <p>Les membres de la commission permanente manifestent leur inquiétude face à la situation où il devient difficile, voire impossible d'empêcher d'autres démarches utilisant le terme "Label" notamment sur l'étiquetage de produits alimentaires. La solution serait peut-être de porter politiquement cette attente des acteurs professionnels du Label Rouge. Pour cela il</p>

	<p>faudra renforcer les échanges sur le sujet entre les représentants professionnels du Label Rouge, les administrations, les élus. Il serait important aussi de se manifester auprès des organismes certificateurs impliqués dans les SIQO qui se positionnent, par ailleurs, sur ces nouvelles démarches privées utilisant le terme "Label".</p> <p>La Présidente conclut les échanges en proposant que le sujet soit ajouté à l'ordre du jour du comité national qui se tiendra dès le lendemain, les 29 et 30 mai.</p>
--	--