

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS LAITIÈRES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES	
Séance du 23 Mars 2017	
<i>Résumé des décisions prises</i>	
2016-200	Date : 23 Mars 2017

Etaient présents :

Président : CHASSARD Patrice

Membres de la commission permanente :

Mme CLAUZEL Florence,

MM. BOCHET Yvon, CASABIANCA François, DEPARIS Charles, DONGE Luc, GLANDIERES Robert, NASLES Olivier, TEULADE Christian, TRONC Didier, VERMOT-DESROCHES Claude, VERNEAU Dominique.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme PIEPRZOWNIK Valérie.

Représentants de l'administration :

Mme DEGERY Nathalie.

Agents INAO :

Mmes MARZIN Christelle, OGNOV Alexandra, SICURANI Diane.

MM. DAIRIEN Jean-Luc, BARLIER André, POISSON Samuel, LHERITIER François.

Invités

Mme PARDO (CNIEL)

Etaient excusés :

Membres de la commission permanente :

MM. CHAMBON Dominique, CHEVALIER Eric, FESQUET Richard, LACOSTE Michel, NALET Michel, OCAFRAIN Michel, ROBERT Bernard, VALAIS Albéric.

* *
*

Le Président Chassard remercie Marie-Lise Molinier et accueille André Barlier, en tant que directeur-adjoint de l'INAO.

I. Dossiers soumis en séance

2017-CP201	<p>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 26 janvier 2017</p> <p>La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 26 janvier 2017.</p>
2017-CP202	<p>AOP « Pomme du Limousin » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de modification de l'AOP « Pomme du Limousin ».</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable sur l'ensemble des modifications demandées ainsi que sur la proposition des services de l'INAO d'ajouter au chapitre « aire géographique » :</p> <ul style="list-style-type: none">- la date d'approbation du périmètre de l'aire géographique, et de préciser le fait que les communes listées sont celles englobées dans ce périmètre à la date d'approbation du cahier des charges- la mention de la présence de documents cartographiques représentant l'aire géographique sur le site internet de l'INAO ; <p>La rédaction suivante est donc retenue :</p> <p><i>« Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 décembre 2003. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2016 :</i></p> <p>(...)</p> <p><i>Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité ».</i></p> <p>La commission permanente a considéré que les modifications demandées étaient mineures et a approuvé le projet de cahier des charges, sous réserve de l'avis de l'ODG sur la modification relative à l'aire géographique, sans mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (12 votants – unanimité).</p>

<p>2017-CP203</p>	<p>AOP « Comté » - Demande de modification mineure du cahier des charges - Avis sur la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition du cahier des charges Vote du cahier des charges</p> <p>Monsieur Vermot-Desroches sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de cahier des charges ainsi que de la demande de modification.</p> <p>La commission permanente a demandé des éclaircissements sur la modification proposée. Il a été rappelé que la position de l'ODG est basée sur plusieurs arguments : volonté de maintien de la relation biquotidienne de l'éleveur aux animaux, crainte quant à la durée de la traite avec le robot impliquant une présence plus longue en étable et donc moindre en pâture, risque d'augmentation de la taille des élevages avec le robot, incertitudes quant à la composition du lait traité avec un robot.</p> <p>Sur délégation du comité national, la commission permanente a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (11 votants – unanimité).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition, la commission permanente a approuvé le cahier des charges (11 votants – unanimité).</p> <p>La représentante de la DGPE a souligné que sur certains points la demande d'approbation de modification devra être reformulée et complétée avant transmission à la Commission européenne.</p>
<p>2017-CP204</p>	<p>AOC « Porc noir de Bigorre » et « Jambon noir de Bigorre » - Identification des parcours - Liste des parcours identifiés</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et notamment des documents graphiques manquants dans le dossier de présentation concernant les parcours numérotés 2016-03-22 et 2016-03-270.</p> <p>La commission permanente a approuvé le rapport de la commission d'experts ainsi que la liste des parcours proposés à l'identification en AOC « Porc noir de Bigorre » et « Jambon noir de Bigorre » (12 votants – unanimité).</p> <p>A cette occasion il est demandé si des modalités de validation plus simples pourraient être proposées pour gagner du temps en commission permanente sur ce type de sujets.</p>
<p>2017-CP205</p>	<p>AOP « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » - Demande de dérogation - Avis relatif à une demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>Monsieur Verneau sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du courrier de l'ODG présentant la demande de dérogation et les arguments justifiant la demande.</p> <p>Elle a souligné que l'ODG n'a pas fait une demande de modification temporaire puisqu'il n'a pas proposé de date de fin de la dérogation.</p> <p>Il a été rappelé qu'afin de tenir compte de la réglementation européenne, la modification ne peut être envisagée qu'en termes de modifications temporaires de</p>

<p>cahiers des charges et doit donc comporter une date de fin.</p> <p>La commission permanente a souligné le fait que l'absence de risque sanitaire avéré pose problème au regard de la justification de la modification temporaire.</p> <p>Le Président a indiqué qu'il n'était pas possible de gérer la situation par des modifications temporaires renouvelées d'année en année, et qu'une stratégie sur la durée devait être définie sur ce dossier. Il a rappelé que le programme STECAMONT n'est pas encore achevé.</p> <p>La commission permanente a rappelé que la pathogénicité des E. Coli STEC sur les produits laitiers n'est pas démontrée et que selon les pays l'interprétation des résultats d'analyse est différente, ce qui pose des difficultés pour l'export.</p> <p>Sous réserve d'une réflexion globale du comité sur la stratégie à long terme pour la filière « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol », la commission permanente a émis un avis favorable à la modification temporaire du cahier des charges permettant la mise en œuvre de lait thermisé dans la fabrication de l'AOP.</p> <p>La représentante de la DGPE a précisé que ces dérogations ont été octroyées dans un contexte où l'on imaginait une maîtrise à court terme ; ce qui ne semble pas le cas. Il sera nécessaire de modifier le cahier des charges pour prendre en compte ce risque afin de maintenir la crédibilité du système.</p> <p>La commission permanente a proposé de remplacer le terme de « lait contaminé » par « écarté de la fabrication à base de lait cru pour cause de détection d'E.coli ».</p> <p>La représentante du Commissaire du Gouvernement a également souligné qu'une modification du cahier des charges est inéluctable.</p> <p>La commission permanente a approuvé (11 votants - 3 abstentions et 8 pour) la modification temporaire suivante du cahier des charges :</p> <p>« A compter du 23 mars 2017 et jusqu'au 31 décembre 2017, le cahier des charges homologué de l'AOP « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » est modifié comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Durant toute la période citée précédemment, sans restriction relative à des critères :<ul style="list-style-type: none">- Au chapitre « Description du produit » « 1. Les « Crottins de Chavignol » ou « Chavignol » sont des fromages obtenus par coagulation lactique du lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. »- Au chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » : « La production peut éventuellement être reportée sous forme de caillé congelé. Le caillé congelé peut être utilisé tout au long de l'année et doit être réincorporé en mélange avec du caillé frais. Le taux maximum de réincorporation de caillé congelé est de 50% maximum. Ce taux s'entend à des extraits secs équivalents. Au minimum 50 % du lait ou du caillé mis en œuvre est cru.»- Au chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique », les expressions « et cru » et « au lait cru » sont supprimées.- Au chapitre « Exigences nationales », la valeur cible du point à contrôler « préparation du lait » : « lait cru » est remplacée par « au minimum 50% du lait ou du caillé mis en œuvre est cru ».2. Durant toute la période citée précédemment, pour la semaine n, sous réserve du dépassement la semaine n-1 des critères suivants :<ul style="list-style-type: none">- volume hebdomadaire de lait collecté écarté de la fabrication à base de lait cru pour cause de détection d'E. Coli STEC supérieur ou égale à 8000 litres ;

	<ul style="list-style-type: none">- proportion du volume de lait collecté écarté de la fabrication à base de lait cru pour cause de détection d' E. Coli STEC supérieure ou égale à 10% ; <p>- Au chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » : « Le lait mis en œuvre dans la fabrication d'un fromage en appellation d'origine protégée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un lait de chèvre entier cru, non homogénéisé, n'ayant subi aucun traitement thermique ou d'effet équivalent. »</p> <p>Cette modification temporaire du cahier des charges est accompagnée des points d'encadrement suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">- maintien de l'accompagnement technique dans le cadre de STECAMONT ;- rapport d'étape à mi-parcours (31 août) et bilan complet au 31 décembre 2017 à adresser aux services de l'INAO. Ces bilans devront préciser le process de fabrication, notamment en ce qui concerne la congélation du caillé (lait cru/lait thermisé) et son utilisation pour la fabrication du fromage. <p>Enfin, la commission permanente a demandé que soient rappelées au groupement les conséquences de cette dérogation en matière d'étiquetage (part de lait cru à mentionner sur l'étiquetage).</p> <p>En termes de suivi, les données hebdomadaires (taux de laits collectés présentant des résultats positifs en E. Coli STEC et volumes de ces mêmes laits) seront transmises par l'ODG aux services de l'INAO et à l'OC afin que celui-ci puisse s'assurer du respect des conditions de la dérogation octroyée.</p>
2017-CP2QD1	<p>AOP « Selles-sur-Cher » – réponse de l'ODG à l'avis de la commission permanente du 23 novembre 2015 quant à l'opportunité du lancement de l'instruction de la modification du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a été informée du courrier adressé par l'ODG suite à l'avis de la commission permanente.</p> <p>La commission permanente a demandé qu'une réponse adaptée à la situation de l'AOP et aux éléments fournis dans le courrier soit apportée, étant entendu par ailleurs qu'une réflexion stratégique horizontale doit être discutée au sein du comité national.</p> <p>Il a notamment été souligné la nécessité pour le groupement de travailler avec les services locaux de l'INAO sur la demande de modification.</p>
2017-CP2QD2	<p>Groupe de travail Camembert de Normandie - Point d'information sur les travaux du groupe</p> <p>Le Directeur a donné des éléments d'information sur le dossier relatif à la coexistence de camemberts fabriqués en Normandie et de l'AOP Camembert de Normandie</p> <p>Il a rappelé le contexte et la nécessité de trouver une solution rapidement, les enjeux étant importants vis-à-vis des consommateurs, de la crédibilité du système et des enjeux de protection à l'international notamment.</p> <p>C'est dans ce cadre que le comité national a désigné un groupe de travail en février, lequel s'est réuni mi-mars.</p> <p>L'objectif est d'aboutir à une solution réglementairement conforme et tenant compte de l'enjeu économique sur la filière laitière normande.</p> <p>La réflexion s'organise autour d'un autre signe d'origine, probablement une IGP, autour du camembert et/ou autour du lait.</p> <p>Cette solution suppose de s'appuyer sur un consensus suffisant entre les</p>

	<p>producteurs de lait. Or, il n'y a pas de structure existante a priori pour porter ces projets, d'où une sollicitation par le groupe de travail, de l'association des AOP normandes afin de faire émerger une structure susceptible de porter la demande.</p> <p>Il est proposé une démarche reposant sur 4 axes forts à définir dans un protocole global à signer rapidement entre les parties concernées :</p> <ul style="list-style-type: none">- un accord sur le principe d'un cahier des charges, suffisamment différencié de celui de l'AOP, mais cohérent par rapport à la définition de l'IGP, incluant notamment une réflexion sur l'aire géographique ;- un accord permettant d'aboutir à l'abandon de l'usage de la mention « fabriqué en Normandie » ;- la fixation d'un échéancier de travail concerté ;- la constitution d'un ODG. <p>Le Directeur a indiqué que ce dossier est suivi avec attention par le ministre chargé de l'agriculture.</p> <p>Le Président a souligné la volonté collective d'avancer, alors que cette volonté n'existait pas par le passé et la nécessité de saisir cette opportunité.</p> <p>Charles Deparis a été invité à s'exprimer sur le sujet. Il a souligné en préambule la situation économique difficile des éleveurs normands et a rappelé que les volumes de camemberts fabriqués en Normandie représentent 65 000 tonnes. Dans ce contexte, a exprimé ses craintes relatives à la rédaction d'un cahier des charges qui réponde de façon équilibrée au problème. En effet soit les conditions de production proposées seront très peu contraignantes et se posera une question de différenciation soit à l'inverse elles conduiront à écarter beaucoup de producteurs si elles sont trop contraignantes.</p> <p>Il a informé en séance les membres de la commission permanente du courrier qu'il a adressé au groupe de travail en réponse à la sollicitation de ce dernier.</p> <p>Pour lui, il existe un risque que la démarche ne soit qu'une manière de sauvegarder les producteurs de camemberts « fabriqués en Normandie », mais ne permette pas de servir les intérêts des producteurs de lait, par une revalorisation du prix du lait.</p> <p>La représentante du Commissaire du Gouvernement a rappelé les enjeux de cette démarche, qui vont au-delà de ce seul dossier. A cette occasion, elle a alerté sur les risques liés aux démarches individuelles directes et non concertées auprès de la Commission européenne. Elle a souligné la nécessité qu'une concertation très large soit mise en place, associant également les administrations concernées (DGCCRF, DGPE...).</p> <p>Le président du groupe, M. Bochet a indiqué que si un groupe de travail a été mis en place, c'est précisément parce que les enjeux dépassent le cadre de la seule Normandie.</p> <p>Il a rappelé que la volonté de l'ODG d'engager des recours judiciaires après le 1^{er} mai 2017 reste forte.</p>
--	---

II. Débats à prévoir au comité national au cours de la mandature

Premiers échanges au sein de la commission permanente

Intervention intitulée « Enjeux sociétaux, inquiétudes et attentes des consommateurs ».

Madame Véronique PARDO, anthropologue, responsable de l'Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires (OCHA), introduit les discussions au travers d'une présentation de ses travaux et enquêtes sur ce sujet (cf. présentation powerpoint en annexe).

Le Président Chassard reprend les principaux éléments de l'intervention : attentes sociétales, nouvelles techniques de communication, nécessité d'une communication sur les produits et les modes de production... Ces sujets doivent amener les signes officiels de l'origine et de la qualité à se positionner. L'exemple de la filière laitière s'inscrit en outre dans un contexte politique à court terme lié à la suppression des quotas et à l'émergence de nouvelles filières : lait tout herbe, lait de foin...

L'intervention de madame Pardo met en avant les principaux thèmes d'inquiétudes des consommateurs français dans les filières viande, lait et fruits/légumes. Elle souligne qu'à peu près les mêmes thèmes concernent les consommateurs européens, avec une sensibilité plus forte sur les questions du bien-être animal dans les pays anglo-saxons.

Ces travaux montrent des différences notables entre filière viande et produits laitiers ; toutefois, il convient de noter que les inquiétudes dans le secteur des produits laitiers sont similaires à celles qui existaient dans le secteur de la viande il y a quelques années. Le secteur laitier apparaît aux consommateurs beaucoup moins porteur d'inquiétudes que le secteur viande, alors que ce sont deux formes d'élevage assez voisines.

Il est noté que ces études, basées sur une approche des inquiétudes (et non pas des risques, afin d'identifier davantage de thèmes ou de sujets), ne mettent pas en avant l'agriculture biologique ; ce qui en soit peut être l'indice que l'agriculture biologique est plutôt perçue comme un système de réassurance, face à l'inquiétude (voire au rejet) d'un modèle agricole « productiviste » par les consommateurs.

Les préoccupations premières de ceux qui arrêtent ou diminuent la consommation de viande reposent sur des motifs liés à la santé, au refus de la mort animale, au droit des animaux..., les préoccupations liées à l'impact environnemental des productions animales apparaissent en recul. L'animal est placé au centre des préoccupations des consommateurs sur les produits laitiers, et également (au travers de la question des antibiotiques et de l'alimentation) sur la viande. Le bien-être animal est un sujet majeur (à titre d'illustration, certaines démarches d'ONG épinglant les AOP caprines sur le pâturage des chèvres).

Afin de prendre en compte ces sujets d'importance pour le consommateur, plusieurs membres soulignent la nécessité d'intégrer ces questions dans les réflexions entourant les modifications de cahiers des charges : les sujets relatifs à l'alimentation, aux modes de transformation... apparaissent comme importants.

Ces inquiétudes doivent être regardées avec attention et anticipées pour prévenir le risque que des démarches, privées, se positionnent pour y répondre (GMS notamment).

Plusieurs membres soulignent qu'il convient néanmoins d'être vigilant dans cette approche car certaines inquiétudes ne sont pas avérées et qu'il faut alors travailler sur la réassurance du consommateur et communiquer sur les pratiques, sur les produits (le goût, la typicité des produits AOP, le plaisir, l'histoire et le lien à l'origine des produits...).

En outre, il convient d'être prudent dans l'analyse des attentes des consommateurs, car l'importance relative des différentes attentes peut être fluctuante. Il convient aussi de ne pas

penser le consommateur comme une seule personne, car il y a plusieurs types de consommateurs qui peuvent avoir des attentes différentes.

Par exemple, certains considèrent que le débat sur le dossier Chavignol met en avant la confrontation de deux attentes : la sécurité sanitaire avec une problématique E. coli STEC poussée à son maximum, ce qui peut conduire à thermiser le lait et une attente sur le goût et la typicité matérialisée par le recours au lait cru.

Le système des SIQO apporte beaucoup de garanties, notamment au travers de l'encadrement officiel et du système de contrôles), ces garanties doivent être mieux mises en avant et valorisées. Cela suppose également rigueur dans les cahiers des charges et rigueur dans les contrôles.

La communication est un des leviers identifiés pour apporter ces réassurances.

Le manque de transparence est ce qui peut amener à ces inquiétudes, il est souligné la nécessité de répondre à ce besoin de transparence.

Au-delà du seul comité national, une approche transversale au niveau de l'INAO pourrait être envisagée sur ces questions qui sont communes à la plupart des SIQO.

Le Président propose à chaque membre de la commission permanente de réagir par écrit sur ½ page aux questions débattues et conclut que différents sujets émergent de ces échanges : pesticides, bien-être animal (abattage, pâturage...), alimentation des animaux, usages des antibiotiques.... Par exemple, concernant le bien-être animal, cela passe notamment par une approche davantage préventive et moins curative. Pour ce faire, cela suppose une réflexion globale sur les modes d'élevage, le système de production... Ces questions doivent être anticipées, dans un contexte où il est important de prendre en compte l'évolution des modes de communication et des nouvelles techniques de communication.

Il propose qu'une demi-journée soit consacrée lors de la prochaine commission permanente à approfondir ces débats, sur la base d'une synthèse des débats de ce jour, complétée des contributions individuelles des membres de la commission permanente.

* *
*

Prochaine commission permanente : le mercredi 28 juin 2017