

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 3 avril 2020 (réunion téléphonique)</i>	
2020-CP500	DATE : 8 avril 2020

Personnes présentes :

Présidente :

M. Patrice CHASSARD

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises ou son représentant :

Mmes Mélina BLANC, Alice LORGE

Le directeur général de la DGAL ou son représentant :

Mme Nathalie LACOUR

La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ou son représentant :

Mme Chantal MAYER

Membres de la commission permanente qui ont assisté par téléphone :

MM. François CASABIANCA, Eric CHEVALIER, Luc DONGE, Richard FESQUET, Michel LACOSTE, Olivier NASLES, Michel OCAFRAIN, Bernard ROBERT, Christian TEULADE, Didier TRONC, Albéric VALAIS, Claude VERMOT-DESROCHES.

Agents INAO :

Mmes Christelle MARZIN Alexandra OGNOV, Diane SICURANI,
MM. André BARLIER, Joachim HAVARD

Etaient excusés :

MM. Yvon BOCHET, Dominique CHAMBON, Charles DEPARIS, Robert GLANDIERES, Michel NALET, Dominique VERNEAU.

* *
*

Conformément à l'article 1 point b) du règlement intérieur des instances, le Président Chassard a réuni la commission permanente au moyen d'une conférence téléphonique afin d'instruire des demandes de modification temporaires.

S'agissant de demandes de modification temporaire de cahier des charges et conformément à l'article 13 du règlement intérieur, le quorum est abaissé à 5 membres.

* *
*

2020-CP501	<p>AOP « Oignon de Roscoff » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Il est indiqué que le manque de disponibilité de la main d'œuvre constituait l'une des principales difficultés pour les cultures légumières, ce qui explique la demande formulée. Il est souligné que celle-ci ne devrait pas avoir d'impact sur la qualité finale du produit mais conduirait uniquement à un léger décalage de la récolte.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges (8 votants – unanimité) :</p> <p>« Pour la campagne de production 2020, le cahier des charges homologué de l'AOP « Oignon de Roscoff » est modifié comme suit :</p> <p>- Au chapitre « 4.2 Traçabilité des produits – B/ Déclarations annuelles – Pour les producteurs d'oignons : » La disposition « - une déclaration annuelle d'ensemencement ou de mise en culture, effectuée avant le 1^{er} mai de l'année de récolte, précisant la liste des parcelles concernées, l'origine des semences, plants ou bulbilles implantés et la densité de plantation ; »</p> <p>Est remplacée par « - une déclaration annuelle d'ensemencement ou de mise en culture, effectuée avant le 1^{er} juin de l'année de récolte, précisant la liste des parcelles concernées, l'origine des semences, plants ou bulbilles implantés et la densité de plantation ; »</p> <p>- Au chapitre « 5.4. Mode de culture des porte-graines » La disposition « Pour la sélection sur le critère conservation (dormance des bulbes), la date de plantation des portes graines est comprise entre le 10 mars et le 10 avril. »</p> <p>Est remplacée par « Pour la sélection sur le critère conservation (dormance des bulbes), la date de</p>
-------------------	--

	plantation des portes graines est comprise entre le 10 mars et le 20 avril. » .
2020-CP502	<p>AOP «Valençay» - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission permanente est informée de la proposition des services de restreindre la durée des modifications temporaires jusqu'au 31 mars 2021, à l'instar de la décision prise précédemment par la commission permanente concernant l'AOP Selles-sur-Cher, étant entendu qu'il serait possible de refaire éventuellement un point à l'issue de cette période.</p> <p>Elle est également informée de la nécessité de compléter la proposition par une précision concernant la localisation des étapes de congélation et de conservation sous atmosphère modifiée, qui peuvent être réalisées hors aire géographique.</p> <p>Enfin, les services informent la commission permanente que compte-tenu de l'ajouts de nouveaux points de contrôles, en accord avec l'ODG, des contrôles de traçabilité des volumes de caillé congelé, fabriqué, stocké et mis en œuvre et de traçabilité des volumes de fromage mis sous atmosphère modifiée seront mis en œuvre, selon des modalités qui seront définies ensuite avec l'OC et l'INAO pour assurer le contrôle des pratiques temporaires dès la levée des mesures d'urgence sanitaires. Ces contrôles seront décrits dans un avenant au plan de contrôle.</p> <p>La commission permanente a rappelé la situation de la filière laitière, avec une fermeture des marchés traditionnels, des difficultés d'organisation et de main d'œuvre conjugués à une situation conjoncturelle de période de pointe de production laitière.</p> <p>Toutefois, il est souligné que certaines modifications peuvent avoir un impact sur le produit et qu'il semble important que les ODG puissent accompagner techniquement les opérateurs, y compris fermiers, sur ces nouvelles pratiques et assortir ces modifications temporaires d'un renforcement des contrôles organoleptiques sur les fromages bénéficiant de la modification temporaire lorsqu'ils seront mis sur le marché. Plusieurs membres soulignent l'importance d'un suivi organoleptique de ces fromages.</p> <p>Le directeur-adjoint de l'INAO rappelle que des modalités de contrôle adaptées ont été prévues dans ce contexte particulier, à savoir des contrôles documentaires pendant la période de confinement et des contrôles adaptés aux nouvelles pratiques à l'issue de la période de confinement.</p> <p>Les données relatives à la filière sont rappelées, et notamment une part significative de commercialisation par des circuits traditionnels très réduits aujourd'hui et de vente directe à la ferme (35 % des ventes) qui a quasiment disparu.</p> <p>La commission permanente a débattu de la possibilité de restreindre la période pendant laquelle l'opération de congélation du caillé est autorisée, de manière distincte de la période d'incorporation de caillé congelé.</p> <p>Les conditions de la filière laitière caprine, avec une saisonnalité marquée de la production, ainsi que les contraintes liées à l'utilisation du caillé congelé (coûts supplémentaires, contraintes de qualité supplémentaires liées à l'usage du caillé congelé) conduiront de fait les opérateurs à restreindre la congélation au minimum nécessaire.</p>

En outre, il est rappelé que la limitation du pourcentage de caillé congelé autorisé lors de la fabrication du fromage et celle de la période d'incorporation du caillé congelé (31 mars 2021) offrent des garanties suffisantes pour éviter des dérives quant à une éventuelle utilisation opportuniste de la congélation du caillé par les opérateurs lors du pic de production laitière à la fin du premier trimestre 2021.

Compte-tenu de la situation d'urgence de la filière laitière et en l'absence de proposition de l'ODG pour encadrer la période de recours à la congélation du caillé, la commission permanente a souligné qu'il n'était pas possible de différer la décision de la commission permanente. Il est aussi souligné l'importance de retenir des dates identiques et cohérentes pour des mêmes filières, compte-tenu des décisions déjà prises sur l'AOP Selles-sur-Cher.

La représentante de la DGCCRF a rappelé que cette durée allant au-delà du 31 décembre 2020 était accordée de manière exceptionnelle eu égard à la spécificité de l'élevage caprin et qu'elle ne pouvait donc servir de référence pour tous les produits.

D'une manière générale, la commission permanente a considéré, comme demandé par la DGCCRF et la DGAL, que le point de la limitation dans le temps de la période de congélation du caillé devait être expertisé par les services, avec les ODG, pour les prochaines demandes de modifications temporaires déposées.

Il est demandé s'il est possible à un ODG d'interrompre prématurément une modification temporaire en cas d'évolution des pratiques. Il est précisé que la modification ne peut pas être modifiée, mais que certaines dispositions sont conditionnées à la durée du confinement et donc que leur terme sera fonction de la date de levée du confinement.

En conclusion, la commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges ainsi que la modification temporaire relative à la localisation des étapes de congélation et conservation sous atmosphère modifiée (11 votants - unanimité) :

- Au chapitre « **5.4.3. Caillage** »

La disposition :

« La congélation du caillé et toute autre forme de report de caillé ou de lait est interdite ».

Est remplacée par :

« Du 17 mars 2020 au **31 mars 2021** La congélation du caillé et toute autre forme de report de caillé ou de lait est interdite.

Le report de la production sous forme de caillé congelé est autorisé pour une réincorporation à un pourcentage de 50% maximum. »

- Au chapitre « **5.4.4 Reprise du caillé** »

La disposition :

« Le moulage s'effectue uniquement par reprise directe du caillé. »

	<p>Est remplacée par :</p> <p>« Du 17 mars 2020 au 31 mars 2021 le moulage s'effectue uniquement par reprise directe du caillé. Le pré égouttage du caillé est autorisé en cas de réincorporation de caillé congelé. »</p> <p>- Au chapitre « 5.5 Affinage et commercialisation »</p> <p>La disposition :</p> <p>« La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« Du 17 mars 2020 au 31 mars 2021 la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite autorisée.</p> <p>Pour les affineurs, la période de conservation des fromages frais sous atmosphère modifiée n'est pas prise en compte dans la durée minimum d'affinage.³</p> <p>- Au chapitre « 6.1 Spécificités de l'aire »</p> <p>Le paragraphe :</p> <p>« Les producteurs ont conservé leurs savoir-faire. Le lait mis en œuvre est un lait de chèvre cru et entier, sans traitement de standardisation. Le lait subit, avant emprésurage, une phase de maturation et le fromage est obtenu par une coagulation de type lactique. L'emprésurage est effectué avec un faible dose de présure. Le moulage est réalisé avec précaution dans un souci de respect de la texture du caillé, sans pré-égouttage ou malaxage. L'égouttage en moule est spontané, sans pression exercé sur le caillé. Après le démoulage, le fromage est salé et cendré au charbon végétal sur toutes les faces. Au cours de l'affinage, le fromage se couvre de moisissures superficielles et ses caractéristiques spécifiques s'affirment. »</p> <p>Est remplacé du 17 mars 2020 au 31 mars 2021 par :</p> <p>« Les producteurs ont conservé leurs savoir-faire. Le lait mis en œuvre est un lait de chèvre cru et entier, sans traitement de standardisation. Le lait subit, avant emprésurage, une phase de maturation et le fromage est obtenu par une coagulation de type lactique. L'emprésurage est effectué avec un faible dose de présure. Le moulage est réalisé avec précaution dans un souci de respect de la texture du caillé, sans pré-égouttage ou malaxage. L'égouttage en moule est spontané, sans pression exercé sur le caillé. Après le démoulage, le fromage est salé et cendré au charbon végétal sur toutes les faces. Au cours de l'affinage, le fromage se couvre de moisissures superficielles et ses caractéristiques spécifiques s'affirment. »</p> <p>- Au chapitre « 6.3 Lien causal »</p> <p>Le paragraphe :</p> <p>« Le savoir-faire des fromagers mettant en œuvre une coagulation lactique, un</p>
--	--

	<p>moulage par reprise directe du caillé, un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture homogène, lisse et ferme. »</p> <p>Est remplacé du 16 mars 2020 au 31 mars 2021 par :</p> <p>Le savoir-faire des fromagers mettant en œuvre une coagulation lactique, un moulage par reprise directe du caillé, un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture homogène, lisse et ferme.</p>
<p>2020-CP503</p>	<p>AOP « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » ou « Poularde de Bresse » ou « Chapon de Bresse » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La représentante de la DGCCRF demande que soit mentionné au présent relevé de décisions que lors de l'examen de la demande de modification du cahier des charges, la DGCCRF avait fait part de son opposition à la prolongation de la DDM à 18 mois (au lieu de 12 mois). En revanche, dans ce contexte exceptionnel, la DGCCRF n'y est pas opposée.</p> <p>La commission permanente a demandé de distinguer la demande de modification temporaire dans un contexte de crise exceptionnel et une éventuelle demande de modification pérenne. Elle souligne en outre manquer de données sur l'absence d'impact qualitatif sur une prolongation de la DDM à 18 mois dans un éventuel contexte de modification pérenne mais qu'elle est légitime dans le contexte actuel, et au regard du marché spécifique de ce produit.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges (13 votants - unanimité) :</p> <p>Le cahier des charges homologué de l'AOP « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse » est modifié comme suit :</p> <p>- Au chapitre « 5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT », paragraphe « 5.5. Surgélation des poulets » :</p> <p>La disposition « La date limite d'utilisation optimale (DLUO) maximale après surgélation est fixée à douze mois. » Est complétée par « Du 27 mars 2020 au 31 août 2020, pour tout poulet abattu pendant cette période, la date de durabilité minimale (DDM) maximale après surgélation est fixée à dix-huit mois. ».</p>
<p>2020-CP504</p>	<p>AOP « Fourme de Montbrison » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier. Elle a souligné que la demande était très limitée et très encadrée dans la durée.</p> <p>La représentante de la DGAL fait état d'une réserve d'examen sur l'allongement</p>

	<p>des délais, n'ayant pas pu consulter les services concernés.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges (13 votants - unanimité) :</p> <p>- Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 1) Production du lait / e) Stockage du lait à la ferme », la disposition suivante :</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>« Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. »</i></p> <p style="padding-left: 40px;">Est modifiée comme suit :</p> <p style="padding-left: 40px;">« Du 25 mars 2020 jusqu'à deux semaines après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 60 heures après la traite la plus ancienne. »</p> <p>- Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 2) Lait mis en œuvre », la disposition suivante :</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>« La première intervention pour la transformation du lait en fromage a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier. »</i></p> <p style="padding-left: 40px;">Est modifiée comme suit :</p> <p style="padding-left: 40px;">« Du 25 mars 2020 jusqu'à la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, la première intervention pour la transformation du lait en fromage a lieu dans les 48 heures après réception à l'atelier. »</p> <p>- Au chapitre « V. Description de la méthode d'obtention du produit / 4) Affinage et conservation », la disposition suivante :</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>« À la sortie de la salle des chéneaux, après ressuyage éventuel, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6°C et 12°C avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative. »</i></p> <p style="padding-left: 40px;">Est modifiée comme suit :</p> <p style="padding-left: 40px;">« Du 25 mars 2020 jusqu'à deux mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, à la sortie de la salle des chéneaux, après ressuyage éventuel, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 3°C et 12°C avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative. ».</p>
<p>2020-CP505</p>	<p>AOP « Porc noir de Bigorre » et « Jambon noir de Bigorre » - Demandes de modifications temporaires des cahiers des charges liés aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Les services informent la commission permanente que compte-tenu de l'ajout de points de contrôles supplémentaires dans le cahier des charges de l'AOP « Porc noir de Bigorre », en accord avec l'ODG, des contrôles de traçabilité des volumes surgelés vendus ou stockés et de la date de durabilité minimale (DDM) seront mis en œuvre selon des modalités qui seront définies ensuite avec l'OC et l'INAO</p>

	<p>pour assurer le contrôle des pratiques temporaires durant la période permise.</p> <p>A l'instar des remarques formulées sur les dossiers Valençay et Sainte-Maure de Touraine, la commission permanente s'est interrogée sur la nécessité d'accompagner les opérateurs au travers de recommandations sur les bonnes pratiques de surgélation à privilégier dans l'objectif de préserver au mieux la matière première (délai de la découpe secondaire post abattage, délai de mise à la surgélation de maximum de 24 heures après la découpe, et descente en température rapide - atteindre -18°C à cœur en moins de 3h).</p> <p>Elle a débattu de la pertinence de différer le vote de cette modification temporaire pour permettre à l'ODG de préciser ces quelques éléments dans son cahier des charges modifié temporairement, au-delà des points relevant de la réglementation générale.</p> <p>La représentante de la DGCCRF a indiqué que si de telles exigences étaient nécessaires, il lui semblait qu'elles devraient nécessairement être inscrites dans le cahier des charges modifié pour pouvoir adapter le plan de contrôle des organismes certificateurs.</p> <p>Toutefois, considérant que l'opérateur qui assurera cette surgélation le fait déjà pour de la viande de porc et compte-tenu de la situation d'urgence générale de l'ensemble des filières agricoles, la commission permanente n'a pas souhaité différer sa décision, considérant en outre qu'il ne fallait pas instruire ces demandes avec le même prisme de lecture que des modifications pérennes (eu égard au contexte sanitaire exceptionnel).</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante (modifications en vert) du cahier des charges (13 votants - unanimité) :</p> <p>Les cahiers des charges homologués des AOP « Porc noir de Bigorre » et « Jambon noir de Bigorre » sont modifiés comme suit :</p> <p style="padding-left: 40px;">➡ Au chapitre V « DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT - Conduite des animaux »</p> <p>La disposition : « Au plus tard à l'âge de 6 mois les porcs sont élevés à la pâture sur un parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges. » est modifiée comme suit : « Du 30 mars au 31 décembre 2020, au plus tard à l'âge de 7 mois les porcs sont élevés à la pâture sur un parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier de charges les 6 derniers mois de sa vie. »</p> <p style="padding-left: 40px;">➡ Au chapitre 5 « DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT - Parcours : entretien »</p> <p>La disposition : « Après l'enlèvement des porcs, un vide sanitaire de 2 mois minimum est respecté sur les parcours » est modifié comme suit : « Du 30 mars au 31 décembre 2020, et après l'enlèvement des porcs, un vide sanitaire de 1 mois minimum est respecté sur les parcours ». Pour le cahier des charges de l'AOP « Porc noir de Bigorre » uniquement :</p> <p style="padding-left: 40px;">➡ Au chapitre 6 « ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU</p>
--	---

	<p style="text-align: center;">GEOGRAPHIQUE » partie 6.1.2 « Facteurs humains » :</p> <p>La phrase des deux cahiers des charges « Le « Porc noir de Bigorre » vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. »</p> <p>Est modifiée comme suit : « Du 30 mars au 31 décembre 2020, Le « Porc noir de Bigorre » vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois et au plus tard à l'âge de 7 mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. ».</p> <p>Pour le cahier des charges de l'AOP « Porc noir de Bigorre » uniquement :</p> <p style="text-align: center;">➡ Au chapitre 2 « DESCRIPTION DU PRODUIT »</p> <p>La disposition « La viande est présentée réfrigérée, la viande décongelée réfrigérée est interdite » est complétée de la façon suivante : « La viande est présentée réfrigérée, la viande décongelée réfrigérée est interdite. Du 30 mars 2020 au 31 décembre 2020 uniquement la surgélation de viande fraîche de découpe secondaire sous vide est autorisée avec une date de durabilité minimale (DDM) maximale de 6 mois ».</p>
<p>2020-CP506</p>	<p>AOP « Sainte-Maure de Touraine » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Elle est informée de la nécessité de compléter la proposition par une précision concernant la localisation des étapes liées à la conservation sous atmosphère modifiée, qui peuvent être réalisées hors aire géographique.</p> <p>Elle est également informée que compte-tenu de l'ajout de points de contrôles supplémentaires, en accord avec l'ODG, des contrôles de traçabilité des volumes de fromage mis sous atmosphère modifiée seront mis en œuvre, selon des modalités qui seront définies ensuite avec l'OC et l'INAO pour assurer le contrôle des pratiques temporaires dès la levée des mesures d'urgence sanitaires.</p> <p>La présentation de la filière indique notamment l'effondrement du marché traditionnel et de la production fermière (pertes de 80 % des ventes).</p> <p>En conclusion, la commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges ainsi que la modification temporaire relative à la localisation de l'étape de conservation sous atmosphère modifiée (11 votants - unanimité) :</p> <p>Les conditions de production suivantes de l'AOP « Sainte-Maure de Touraine » sont modifiées temporairement comme suit :</p>

	<p>- Au chapitre « Méthode d'obtention » La disposition suivante est ajoutée : « Du 17 mars 2020 au 31 mars 2021 la conservation sous atmosphère modifiée des fromages est autorisée. Pour les affineurs, la période de conservation des fromages frais sous atmosphère modifiée n'est pas prise en compte dans la durée minimum d'affinage. »</p> <p>- Au chapitre « Etiquetage »</p> <p>La disposition suivante: « Un dispositif d'identification est apposé sur la paille ». Est supprimée du 17 mars 2020 au 30 avril 2021.</p>
<p>2020-CP5QD1</p>	<p>AOP « Selles-sur-Cher » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente est informée, à l'instar des autres dossiers présentés ce jour, que compte-tenu de l'ajout de points de contrôles dans la modification temporaire adoptée par la commission permanente le vendredi 27 mars, l'ODG a fait part de son accord à l'ajouts des points de contrôles nécessaires pour assurer le contrôle des pratiques temporaires dès la levée des mesures d'urgence sanitaires.</p>
<p>2020-CP5QD2</p>	<p>Situation de la filière laitière - CNAOL</p> <p>Le Président du CNAOL fait état de la situation économique extrêmement difficile de la filière laitière sous IG, avec beaucoup d'incertitudes des producteurs et des transformateurs sur le devenir de leur activité économique, avec dès à présent des fermetures temporaires d'entreprises qui posent la question du devenir du lait produit.</p> <p>Les mesures temporaires prises dans le cadre des modifications temporaires de cahiers des charges des AOP conduisent à permettre la constitution de stocks de fromages mais il faut collectivement anticiper l'écoulement de ces stocks une fois la crise passée et la conséquence de l'arrivée de ces volumes sur les marchés.</p> <p>Il s'interroge sur la possibilité, en complément des mesures temporaires prises et afin de rassurer les ODG, de prévoir des mesures régulatrices des volumes qui permettraient de limiter les stocks qui vont se constituer et qui vont plus ou moins progressivement se retrouver sur le marché lors de la reprise de l'activité économique.</p> <p>Il interroge les administrations sur la possibilité de prévoir un système inspiré des Règles de Régulation de l'Offre mises en œuvre dans certaines AOP ou IGP, et ce de manière urgente, afin de permettre, en complément des modifications temporaires adoptées par l'INAO, de gérer du mieux possible la situation des marchés.</p> <p>Il fait état de ses échanges à ce sujet avec le cabinet du Ministre.</p> <p>Plusieurs membres soulignent qu'il est important que ce type de mesures soit le résultat des réflexions à mener au sein de chaque ODG en fonction de la situation de chaque appellation.</p>

	<p>Le directeur adjoint mentionne que dans les années 1990, la commission européenne avait, sous conditions et très temporairement, autorisé la constitution de « cartels de crise » c'est-à-dire une entente entre concurrents au niveau européen pour gérer de façon concertée une réduction de capacité de production pour solder une crise de la filière sidérurgique.</p> <p>Enfin, le président du CNAOL remercie vivement les services de l'INAO pour la diligence et la réactivité dont ils ont fait preuve dans la gestion de ces demandes de modifications temporaires et relaie la satisfaction des opérateurs qui s'exprime en région sur cette réactivité exceptionnelle de l'INAO.</p>
--	--