

I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES,
LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES**

Résumé des décisions prises

Séance du 4 février 2016

2016-100

DATE : 11 mars 2016

ÉTAIENT PRESENTS :

Président.

M. Marcel SAINT CRICQ.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

M. Julien TURENNE.

REPRESENTANTS PROFESSIONNELS :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Marie-Madeleine ILADOY, Nathalie VUCHER. Dominique HUET, Agnès LE RUNIGO et Christiane PIETERS.

MM. Bruno BLOHORN, Paul BONNAFFE, Patrick BOURON, Jean-Louis VIDAL, Henri BALADIER, Jean-Marc BEDOURET, Bernard BORREDON, Michel CADDoux, Philippe DANIEL, Laurent DE BAYNAST, Gérard DELCOUSTAL, Thierry GLUSZAK, René GRANGE, Jean-Louis LEMARIÉ, Jean-Paul MANCEL, Jean-Yves MENARD, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Joseph SCHERBECK et JEAN-LOUIS VOLLIER.

PERSONNALITES QUALIFIEES :

Mme Marie-Thérèse MEDARD.

MM. Jean-Pierre BOUTONNET, CLOYE Guillaume, Hervé JUIN, Rémi LECERF, Arnaud MANNER, Jean-Marc POIGT et Pierre SIBERT.

REPRESENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC :

MM. Emmanuel CHAMPON (CNAOP) et Charles PERRAUD (CAC).

REPRESENTANTS DES ADMINISTRATIONS :

La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises (D.G.P.E) ou son représentant :

Mmes Valérie PIEPRZOWNIK, Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU.

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant :

Mme. Fabienne COROLLER

AGENTS INAO :

Mmes Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, Claire BABOILLARD et Adeline DORET,
MM. Jean-Luc DAIRIEN, Jacques GAUTIER, François L'HERITIER, Olivier RUSSEIL et Franck VIEUX.

Représentants de la délégation Algérienne :

Mmes Ouardia KESSI, Farida AIT-SAHED, Henda SOUILAMAS, Amel ADOUANI.
M. Mohamed HAMZAOUI.

ETAIENT EXCUSES :

REPRESENTANTS PROFESSIONNELS :

MM. Pascal BONNIN, Laurent CHIRON, Serge FARGEOT, Christian LAFORET, Alfred VISMARA, Bertrand WENDLING, Richard PAGET, Olivier ROLLAND et Bernard TAUZIA

PERSONNALITES QUALIFIEES :

Mme Claudine FAUTHOUX,
MM. Philippe DUCREUX, Emmanuel LECLUSELLE et Daniel PRIEUR.

REPRESENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC :

MM. Jacques BAUX (CN IGP Vins et cidres) et Michel BRONZO (CNAOV).

* *
*

Monsieur Marcel SAINT-CRICQ accueille la délégation algérienne.

Dans le cadre de ses activités de coopération à l'international, l'INAO est impliqué - sur la période 2014 / 2016 - dans un jumelage avec l'Algérie sur la reconnaissance des produits de qualité à travers le système des AO/IG. A ce titre des agents de l'INAO sont intervenus en Algérie afin d'aider les autorités de ce pays à mettre en place leur système.

Du 1^{er} au 11 février, l'INAO accueille une délégation composée de sept participants, issus des structures mises en place en Algérie pour aider les groupements à rédiger leur cahier des charges, les instruire et les approuver (Comité national de labellisation, secrétariat permanent, Instituts techniques).

Cette visite d'étude a pour objet d'apprécier concrètement le processus de reconnaissance, le système des contrôles mais aussi la protection des IG en France.

2016-101	<p>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 septembre 2015</p> <p>Le comité national a validé le résumé des décisions prises lors de sa séance du 30 septembre 2015.</p>
2016-102	<p>Etat des dossiers labels rouges</p> <p>Le comité national a pris connaissance de l'état d'instruction des dossiers label rouge.</p>
2016-103	<p>LR 06/15 « Pâté de foie de volaille supérieur » - Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (APPSO) - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Au regard des caractéristiques du produit candidat au label rouge testé dans le cadre des analyses sensorielles (date de durabilité minimale de 4 ans), le comité national s'est interrogé sur la date de durabilité minimale de 3 ans définie dans le projet de cahier des charges. Les services ont indiqué que les analyses sensorielles avaient été organisées avant la finalisation du dossier et confirmé que la date de durabilité minimale retenue en définitive est bien de 3 années à compter de la fin du mois de fabrication.</p> <p>Il s'est également interrogé sur la contrôlabilité de la caractéristique certifiée communicante « Foies issus de volaille label rouge », les volailles n'étant pas labellisés lorsque les foies sont séparés. Le comité national a demandé aux services de vérifier la traçabilité des foies utilisés. Si la traçabilité ne permet pas de s'assurer que les volailles sont effectivement labellisées, il sera proposé au groupement demandeur d'utiliser la caractéristique communicante « Foies de volaille label rouge » indiquant que les foies sont bien labellisés conformément aux dispositions de la notice technique « Volailles de chair ».</p> <p>Sous réserve de la vérification du point précédent, le comité national, après avoir été informé du fait que le projet de plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'INAO, s'est prononcé favorablement pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance en label rouge n° LR 06 /15 « Pâté de foie de volaille supérieure ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges et donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Il a également donné un avis favorable pour la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (APPSO) pour ce label rouge.</p> <p><u>Résultat du vote :</u> Votants : 41 Oui : 38</p>

	<p>Non : 1 Blanc/Nul : 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 01/16 « Pâté de foie de volaille supérieur ».</p>
2016-104	<p>LR 04/15 « Conserves de maquereaux » - Poissons Bleus de Bretagne (PBB) - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Suite à une demande d'un membre du comité national, il a été confirmé que les dénominations « Moutarde de Dijon » et « Moutarde à l'ancienne » sont définies par le décret n° 2000-658 du 6 juillet 2000 pris pour l'application du code de la consommation relatif aux dénominations des moutardes.</p> <p>Le comité national, après avoir été informé du fait que le projet de plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'INAO, s'est prononcé favorablement pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance en label rouge n° LR 04 /15 « Conserves de maquereaux ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges et donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Il a également donné un avis favorable pour la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'association Poissons Bleus de Bretagne pour ce label rouge.</p> <p>Résultat du vote : Votants : 41 Oui : 39 Non : 1 Blanc/Nul : 1</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 02/16 « Conserves de maquereaux ».</p>
2016-105	<p>LR 04/12 « Moules » - Breizh Filière Mer (BFM) - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national, après avoir été informé du fait que le projet de plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'INAO, s'est prononcé favorablement pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance en label rouge n° LR 04 /12 « Moules ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges et donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p>

	<p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Il a également donné un avis favorable pour la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'association Breizh Filière Mer pour ce label rouge.</p> <p>Résultat du vote : Votants : 41 Oui : 39 Non : 1 Blanc : 1</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 03/16 « Moules ».</p>
<p>2016-106</p>	<p>LR 06/14 « Piment doux » - Syndicat de défense et de promotion du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx (SPDPBS) - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Concernant le contrôle de la couleur verte lors du tri des piments, il a été précisé au comité national qu'une plaquette de couleurs de référence, basée sur l'échelle de l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales (UPOV), est disponible chez les producteurs.</p> <p>Le comité national a débattu sur l'apport maximum en unités d'azote par hectare et par an autorisé dans le cahier des charges. Les contraintes spécifiques de cette production, pour laquelle il est indispensable d'apporter de l'azote de manière raisonnée et fractionnée au cours de la plantation, a été précisée par des membres du comité national et la commission d'enquête.</p> <p>La commission d'enquête a également souligné que cet apport doit être réalisée pour 30 % au minimum sous forme organique.</p> <p>Le comité national, après avoir été informé du fait que le projet de plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'INAO, s'est prononcé favorablement pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance en label rouge n° LR 06/14 « Piment doux ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges.</p> <p>Sous réserve d'une modification de forme concernant les modalités d'analyses des résultats du test hédonique (bien faire apparaître l'alternative entre les conditions permettant de juger les résultats du test hédonique probant), il a donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p>

	<p>Il a également donné un avis favorable pour la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du Syndicat de défense et de promotion du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx (SPDPBS) en organisme de défense et de gestion pour ce label rouge.</p> <p>Résultat du vote : Votants : 41 Oui : 35 Non : 5 Blanc : 1</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 04/16 « Piment doux ».</p>
2016-107	<p>Label Rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide » - PAQ - Demande de modification - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a estimé que la première caractéristique certifiée communicante « Betteraves sélectionnées de la culture au conditionnement » n'était pas assez précise au regard des dispositions du cahier des charges. Elle mélange plusieurs aspects : la sélection des variétés selon des critères génétiques, la sélection des betteraves (sur richesse en sucres par ex), le suivi de la culture et le tri des betteraves tout au long du processus de production.</p> <p>Elle a considéré en outre, que telle que formulée, elle pouvait s'appliquer à tous les labels rouges et n'était pas suffisamment parlante pour les consommateurs.</p> <p>Le comité national a donc demandé que le demandeur revoie cette caractéristique certifiée communicante et en conséquence n'a pas donné d'avis favorable pour le lancement de la procédure nationale d'opposition.</p> <p>Il a donné délégation à sa commission permanente pour prendre connaissance des nouvelles propositions du demandeur, se prononcer sur l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition, et sous réserve d'absence d'oppositions se prononcer sur l'homologation du cahier des charges modifié et la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.</p>
2016-108	<p>Cahiers des charges des labels rouges « Agneau », « Gros bovins de boucherie », « Veau », « Porc », « Coche », « Produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », « Volailles fermières de chair », « Œufs / Poules », « Palmipèdes gavés » - Conditions de production communes - Examen de l'opportunité du lancement des procédures nationales d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance des neuf projets de conditions de production communes aux produits label rouge établis par les commissions nommées en séance du 21 mai 2015.</p> <p><u>Concernant les conditions communes de production en label rouge « Agneau »,</u> le comité national a validé la proposition des services concernant la valeur-cible relative au type de litière, afin de pouvoir conserver les exigences en vigueur des labels rouges n° LA 11/08 et LA 19/92 « Agneau nourri exclusivement au lait maternel ».</p> <p>La valeur-cible pour ce critère sera donc la suivante :</p> <p><i>« Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés ».</i></p>

Concernant les conditions communes de production en label rouge « Gros bovins de boucherie », le comité national a validé la proposition des services concernant la valeur-cible relative au type de litière, afin de pouvoir conserver les exigences en vigueur des labels rouges n° LA 01/99 « viande bovine fermière de race Aubrac » et n° LA 08/04 « viande bovine de race Salers ».

La valeur-cible pour ce critère sera donc la suivante :

« La litière végétale est obligatoire. Cette obligation peut être levée en zone de montagne lorsque la conception des bâtiments permet d'assurer le confort des animaux et la gestion des effluents (stabulation entravée ou stabulation libre avec logettes). Les stalles et logettes doivent être propres et sèches. »

Concernant les conditions communes de production en label rouge « Gros bovins de boucherie », le comité national a validé la proposition des services concernant la valeur-cible relative à l'âge maximal des animaux en cas de cession (Conditions d'utilisation du terme « fermier », afin de pouvoir conserver les exigences en vigueur du label rouge n° LA 01/99 « viande bovine fermière de race Aubrac »).

La valeur-cible pour ce critère sera donc la suivante :

« 12 mois ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau. »

Les deux autres cahiers des charges label rouge « fermier » devront quant à eux bien préciser dans leur conditions de production spécifiques sur ce point : « 12 mois, y compris pour les femelles de renouvellement du troupeau ».

De même, l'obligation d'un âge maximal des animaux en cas de cession de 12 mois (pour les labels rouges « fermier ») devra être reprise dans les orientations pour l'élaboration des conditions de production spécifiques en label rouge « Gros bovins de boucherie ». Ces orientations devront également préciser que cet âge peut être porté à 36 mois maximum pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau sur présentation par le demandeur d'un argumentaire motivé pour justifier cette possibilité.

Concernant les conditions communes de production en label rouge « Porc », le comité national a proposé que la teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines soit portée à 1,9 % dans les conditions de production communes.

L'ensemble des cahiers des charges label rouge « Porc » se limitant à une teneur maximale de 1,7 %, cette valeur devra donc être reprise systématiquement dans les conditions de production spécifiques de chaque label rouge. S'ils souhaitent modifier cette teneur, les ODG pourront ultérieurement introduire une demande de modification des conditions de production spécifiques, en la justifiant et en démontrant l'intérêt nutritionnel des acides gras insaturé dans la ration.

La disposition de la notice technique qui précise que « la ration alimentaire doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche). Si le demandeur peut justifier, dans son cahier des charges, de l'intérêt nutritionnel d'acides gras insaturés, la ration peut contenir jusqu'à 1,9 % d'acide linoléique » devra être reprise dans les orientations pour l'élaboration des conditions de production spécifiques en label rouge « Porc ».

	<p><u>Concernant les dispositions communes de production « Produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », le comité national a confirmé que l'emploi de la fumée liquide était interdite en tant qu'ingrédient mais également par atomisation lors de l'étuvage des produits.</u></p> <p><u>Concernant les dispositions communes de production « Volailles fermières de chair », le comité national a validé les propositions de la commission ad hoc concernant la durée du vide sanitaire pour les bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage (C30 en C55), la distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation pour les bâtiments de moins de 150 m² (C22 en C30) et le délai d'attente avant abattage (C36 en C58). Il a également validé l'intégration du mini-chapon dans le champ d'application des conditions de production communes et de la fiche espèce correspondante.</u></p> <p>Sous réserve de la prise en compte de ces décisions, le comité national a proposé le lancement des procédures nationales d'opposition sur les projets de conditions de production communes en label rouge « Agneau », « Gros bovins de boucherie », « Veau », « Porc », « Coche », « Produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », « Volailles fermières de chair », « Œufs / Poules » et « Palmipèdes gavés ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant les procédures nationales d'opposition, il a donné son accord pour que les services de l'Institut lancent la consultation de tous les organismes de défense et de gestion intéressés à l'issue de ces procédures.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'avis défavorable de la part des organismes de défense et de gestion intéressés, il a proposé l'homologation des conditions de production communes.</p> <p>Il a également donné délégation à la commission permanente pour examiner les projets de conditions de production spécifiques de chaque label rouge des filières concernées, se prononcer sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur ces conditions de production spécifiques et proposer leur homologation.</p> <p>Le comité national a enfin prolongé jusqu'au 31 mai 2016 la mission des commissions nommées le 21 mai 2015 afin d'examiner les éventuelles oppositions qui pourraient être enregistrées durant les procédures nationales d'opposition et finaliser la rédaction des orientations pour l'élaboration des conditions de production spécifiques qui seront reprises dans le guide du demandeur d'un label rouge.</p>
2016-109	<p>Commission nationale « Relations des SIQO avec leur environnement » - Evolution climatique : enjeux et défis pour les SIQO</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la note relative aux enjeux et défis pour les SIQO générés par le changement climatique, établie sur la base des travaux de la commission nationale « Relations des SIQO avec leur environnement ».</p> <p>Le comité national a souligné la nécessité pour les ODG d'anticiper dès à présent ces questions qui ne manqueront pas d'être posées, en particulier sur les problématiques de l'adaptation au changement climatique, de la réduction des intrants et plus largement sur les attentes de la société, avant que les opérateurs du marché ne dictent leurs exigences.</p> <p>Les membres du comité national ont souligné que de nombreux opérateurs sous SIQO et ODG avaient d'ores et déjà mis en œuvre des mesures. Il convient d'établir un inventaire des pratiques existantes et d'inviter les ODG à établir un autodiagnostic</p>

	<p>de leurs pratiques. Ce diagnostic doit prendre en considération tous les aspects de la production et ne pas se focaliser uniquement sur certains critères, comme le bilan carbone. Ils ont noté en outre la difficulté à communiquer sur ces pratiques existantes.</p> <p>Ils ont également indiqué qu'il convenait d'être vigilant afin qu'une focalisation sur ces aspects ne « gomme » pas les éléments qui font l'identité des SIQO (qualité supérieure, lien à l'origine) et qui constituent également des réponses aux attentes sociétales.</p> <p>Bien conscient de la nécessité pour les SIQO de s'engager résolument dans cette voie afin de préserver leur différenciation avec les autres productions, ils ont néanmoins souligné l'impact économique possible de ces mesures sur les exploitations ainsi que les risques de concurrence si les autres pays ne s'imposent pas également des évolutions équivalentes.</p> <p>Le Directeur de l'Institut a remercié les membres du comité national pour la diversité de leurs observations qui restent néanmoins complémentaires. Il a rappelé que plus largement, à la demande du Ministre chargé de l'agriculture, était engagé un travail sur l'intégration des mesures agro-écologiques dans les cahiers des charges sous SIQO.</p> <p>Il a confirmé effectivement qu'il fallait à la fois afficher ce que l'on fait, ce qui pose la question de la communication, et définir nos ambitions. La commission nationale « Relations des SIQO avec leur environnement » est chargée d'établir une première série de propositions de mesures qui pourraient être intégrées dans les cahiers des charges. S'agissant d'un sujet transversal, la formulation des objectifs interviendra d'ici la fin du mois et sera présentée au Conseil permanent avant de l'être aux différents comités nationaux</p>
2016-1QD1	<p>LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - PALSO - Demande de modification du cahier des charges – Rectification d'une erreur matérielle</p> <p>Le comité national du 30 septembre 2015 a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande de modification du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » déposée par l'ODG Palso. Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, il a proposé l'homologation du cahier des charges modifié et donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 modifié.</p> <p>La demande visait notamment à valider l'introduction dans le cahier des charges du label rouge du croisement PMCxBIA sélectionné par le sélectionneur-accoureur BREHERET.</p> <p>Le comité national a été informé qu'aucune opposition n'avait été enregistrée durant la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification qui s'est déroulée du 1er décembre 2015 au 2 février 2016.</p> <p>Par contre, il a été indiqué que par courrier du 22 janvier 2016, le sélectionneur-accoureur BREHERET, après lecture du cahier des charges avait relevé une inversion dans la dénomination des souches en page 20/43 du cahier des charges.</p> <p>Souches mâles : Dominant, SR60, MMGAS, CF80, PMC, BIA</p>

	<p>Souches femelles : M12, SL2, PKLC, BIA, PMC.</p> <p>Le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges modifié tenant compte de la rectification relative à la dénomination du nouveau croisement.</p>
2016-1QD2	<p>Nomination du représentant du comité national IGP-LR-STG au sein du Conseil des agréments et des contrôles</p> <p>Le comité national a été informé de la démission de M. Eric CACHAN.</p> <p>M. CACHAN représentait le comité national au sein du CAC. Son remplacement par M. Benoît DROUIN, également membre du comité national de l'agriculture biologique, est en cours.</p> <p>Le comité national a proposé de nommer M. Benoit DROUIN, en tant représentant du comité national IGP-LR-STG au sein du Conseil des agréments et des contrôles en remplacement de M. CACHAN.</p>
2016-1QD3	<p>Nomination à la commission permanente</p> <p>Le comité national a nommé M. Jean-Louis LEMARIE au sein de la commission permanente en remplacement de M. Eric CACHAN.</p>
2016-1QD4	<p>Composition de la commission « Evaluation et suivi de la qualité supérieure</p> <p>Suite à la démission du comité national de M. Eric CACHAN et du souhait de Mme Claudine FAUTHOUX de ne plus participer à cette commission, le comité national a nommé au sein de cette commission, MM. Pascal BONNIN, Jean-Louis LEMARIE et Arnaud MANNER.</p>
2016-1QD5	<p>Information du comité national sur les nominations et modifications de commissions d'enquête en commission permanente</p> <p>Le comité national a été informé des nominations décidées par la commission permanente du 3 février 2016.</p>

Prochaine séance du comité national :

Jeudi 19 mai 2016