



16ème législature

Question N° : 5236	De M. Julien Rancoule (Rassemblement National - Aude)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse >Préservation du Cassoulet de Castelnaudary	Analyse > Préservation du Cassoulet de Castelnaudary.
Question publiée au JO le : 07/02/2023 Réponse publiée au JO le : 02/05/2023 page : 3995		

Texte de la question

M. Julien Rancoule attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur le Cassoulet de Castelnaudary. Le cassoulet dans son appellation générale représente un des premiers plats cuisinés français produit par an en France. Parmi les 85 000 tonnes qu'il représente, environ 22 000 sont qualifiées de « haut de gamme ». La région de Castelnaudary, capitale française du cassoulet, produit plus de 70 % de cette qualité supérieure et ce, grâce à 4 entreprises réputées de cassoulet en conserve et aux nombreux restaurateurs et entreprises de cassoulet frais. Plus qu'un simple plat, c'est un symbole de la région chaurienne et de sa culture, mais peut-être et surtout un acteur majeur de l'économie locale. C'est pourquoi M. le député demande à M. le ministre comment protéger l'appellation du Cassoulet de Castelnaudary. L'indication géographique protégée (IGP) n'est pas réalisable, aux vues des distances géographiques dont proviennent certains ingrédients et qui ne peuvent être produits à proximité. Il est important qu'une solution soit adoptée afin de protéger les artisans et producteurs locaux, soumis bien souvent à la concurrence d'autres régions et entreprises usant du nom Cassoulet de Castelnaudary et mettant à mal le gage de qualité que représentent ceux fabriqués en région chaurienne. De même que la bouillabaisse fait partie de l'identité marseillaise, ou que la choucroute est alsacienne, le Cassoulet de Castelnaudary se doit d'être de la région éponyme. D'autant que son nom renvoie directement à l'histoire de cette grande région potière, où étaient fabriquées les cassoles. C'est pourquoi, dans la continuité de ses travaux pour protéger l'économie des zones rurales, il souhaiterait connaître les solutions du Gouvernement afin de protéger à la fois les consommateurs, les producteurs et le patrimoine historique culinaire de Castelnaudary.

Texte de la réponse

La politique française de la qualité des produits s'appuie notamment sur la politique relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine dont est chargé l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO). L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Ce signe permet d'apporter aux consommateurs une garantie officielle quant à l'origine des produits qui en bénéficient. L'IGP constitue un patrimoine collectif et ne peut donc pas être la propriété d'opérateurs économiques à titre privatif, contrairement à une marque par exemple. Tout opérateur situé dans l'aire géographique et respectant les conditions fixées par le cahier des charges d'une IGP peut en bénéficier. Les dénominations enregistrées sont protégées contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte de produits comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination

conduisant à profiter de la réputation de la dénomination protégée, y compris quand ces produits sont utilisés comme ingrédients. Elles sont également protégées contre toute usurpation, imitation ou évocation, y compris si la dénomination enregistrée est accompagnée d'une expression telle que « genre », « type », « méthode », « façon », « imitation » ou d'une expression similaire. Elles sont protégées contre toute pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit. Les IGP ne peuvent jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tomber dans le domaine public. Il en découle la mise en œuvre par l'INAO et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et sous la vigilance de la Commission européenne, d'une protection spécifique permettant d'assurer la sauvegarde des intérêts tant des opérateurs que des consommateurs. L'appellation du cassoulet de Castelnaudary ne peut être enregistrée comme une IGP, du fait de l'impossibilité de reconnaître en IGP un plat cuisiné, conformément à la réglementation de l'Union européenne. En outre, l'éventualité d'un enregistrement du cassoulet de Castelnaudary en tant que spécialité traditionnelle garantie (STG) a déjà été envisagée, en lien avec les producteurs de ce produit, mais cette piste a été écartée, la STG n'ayant pour objet que de protéger une méthode de production ou une recette, et non le lien à l'origine géographique du produit. En revanche, les ingrédients constitutifs de ce plat peuvent faire l'objet d'une reconnaissance en tant qu'IGP, permettant de protéger ces indications et les consommateurs. En effet, la protection attribuée aux IGP s'applique y compris lorsqu'ils sont utilisés en tant qu'ingrédients. Ainsi, le haricot de Castelnaudary est enregistré en tant qu'IGP depuis le 22 décembre 2020. Le cahier des charges de ce produit mentionne le lien particulièrement étroit qui existe entre le haricot de Castelnaudary et le cassoulet de Castelnaudary, ce dernier ayant été le moteur du développement de la production du haricot de Castelnaudary.