<p align="center">INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE</p>	<p align="center">RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence</p>	<p>Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020</p>
--	---	--

<p><u>Participants :</u> Membres nommés par les instances : - Mme Marie-Madeleine CAILLET, MM. Emmanuel CHAMPON (Président), Philippe BRISEBARRE, Emmanuel CAZES, Hervé JUIN, Rémi RICHARD</p> <p>Experts Associés -Mmes Fanny DUCROQ (CNAOC), Marine LEVADOUX (CIPA), Juliette PROTINO (SYNALAF), Caroline GALLARD (Fil Rouge), Sébastien BRETON (CNAOL), Delphine LEGOFF (Fedelis).</p> <p>Administrations : Mmes Marie Laurence COINTOT, Mélina BLANC, Marion LOUIS et M. Grégor APPAMON (DGPE)</p> <p>Agents INAO : - Sophie BOUCARD et Baptiste MONTANGE (pôle vins, boissons spiritueuses et cidres), Christelle MARZIN (pôle des produits agroalimentaires) ; Jacques GAUTIER (Inspecteur National)</p> <p>Animateurs INAO : - Emmanuelle VERGNOL et Thierry FABIAN, - Naïma TIMERA (appui technique)</p> <p><u>Excusés :</u> Membres nommés par les instances :, MM. François CASABIANCA, M. Florent HAXAIRE, Jean-Pierre VAN RUYSKENSVELDE</p> <p>Experts associés : Bethsabée GLEIZER (CTIFL), Bethsabée GLEIZER (CTIFL).</p>	<p><u>Diffusion à :</u> membres de la CST, experts associés, agents INAO</p>
---	--

PROCHAINE REUNION : Janvier 2021

Repères et alertes : Lors de cette séance, la nécessité de bien comprendre la motivation des ODG lors de l'examen d'une demande d'expérimentation a été soulignée. Sans cette compréhension, l'avis de la CST sera difficile à rendre. Si cette motivation n'apparaît pas clairement, il est nécessaire d'interroger l'ODG à ce sujet préalablement au suivi de l'expérimentation.

La CST a abordé également la restitution de ses travaux devant les Comités Nationaux à travers les compte rendus de colloques comme celui consacré au lait cru en janvier ou la veille sur les innovations comme les dispositifs de couverture de la vigne qui sont susceptibles d'intéresser

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	--

l'ensemble des Comités Nationaux.

La CST s'est interrogée sur la pertinence de l'approche comparative qui consiste à étudier l'effet d'une innovation ou d'un nouvel itinéraire de production sur la seule comparaison des caractéristiques du produit. Cette approche apparaît trop réductrice à l'aune de l'évolution rapide de l'environnement des SIQO et au vu de la complexité de leurs systèmes de production. Des approches multicritères doivent sans doute être envisagées. La CST pourra contribuer à les établir.

1. Compte rendu de la réunion

Pour information Ordre du jour et documents de travail transmis en amont aux membres de la CST ainsi que les diaporamas présentés en séance :

<https://extranet.inao.gouv.fr/dossier/X-14542>

Point de l'ordre du jour	Résultat
1. Approbation du relevé de décisions de la réunion du 27 juillet 2020	<p>Après avoir ajouté Jacques GAUTIER à la liste des excusés, le relevé de décision est approuvé.</p> <p>A cette occasion le Président CHAMPON a rappelé la nécessité d'une grande retenue dans l'exploitation des documents de la CST. Les comptes rendus de réunion restent des documents de travail internes à la CST qui n'ont pas de valeur définitive. De plus ils demandent à être validés officiellement par ses membres lors de la séance suivante. Enfin les positions officielles reviennent aux Comités Nationaux de l'INAO. De ce fait la diffusion en dehors des membres de la CST des projets de comptes rendus rédigés par l'INAO développe des risques de confusion pour le destinataire et complique son fonctionnement. Il est important de veiller à cette discipline afin de garantir la grande liberté de parole qui préside aux travaux de la CST et qui est nécessaire à l'accomplissement de ses missions.</p>
2. Groupe « lait cru – STEC », Information sur les travaux en cours Prochaines étapes	<p>Emmanuelle VERGNOL présente au moyen d'un diaporama les différents dossiers abordés lors de la réunion du groupe de travail « lait cru –STEC » du 8 octobre 2019. Elle rappelle que ce groupe qui dépend de la CST se réunira à nouveau le 13 novembre 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappel des décisions du Comité National des AOP (CNAOP) : la définition des levains en fonction de leur degré de domestication proposée par le groupe de travail « lait cru » a été approuvée : levains indigènes, levains spécifiques, levains exogènes. Le CNAOP a demandé en outre de réaliser un état des lieux des pratiques relatives à leur utilisation. Le groupe de travail a réfléchi sur une méthodologie pour le réaliser. Cette action sera menée en lien avec le Conseil National des AOP laitières (CNAOL) et le Réseau mixte technologique « Fromages de Terroirs » (RMT). • Questions soulevées par la DGCCRF :

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<ul style="list-style-type: none"> ○ enzymes et ferments issues d'OGM : Actuellement un arrêté interdit l'utilisation de ces produits et les cahiers des charges imposent la présure d'origine animale en ce qui concerne les enzymes coagulantes. Cependant un règlement européen a été adopté qui est plus ouvert en ce qu'il prévoit d'être complété par une liste positives d'enzymes autorisées. Cela pourrait rendre possible l'utilisation après 2025 de telles enzymes issues d'OGM. Le groupe de travail propose de maintenir en AOP l'interdiction de ces enzymes issues d'OGM mais s'interroge sur le vecteur juridique le plus approprié pour y parvenir. ○ Biopréservation : il s'agit de ferments sélectionnés qui limitent l'action des microorganismes pathogènes. La DGCCRF interroge la compatibilité de l'usage de ces microorganismes bactériostatiques ou bactéricides avec la mention « lait cru » sur les produits finis. D'une part elle s'interroge sur l'effet qu'ils pourraient avoir sur le microbiote intestinal ? D'autre part elle estime que l'addition de ces ferments pourrait être considérée comme un traitement équivalent aux traitements thermiques et correspondre de fait réglementairement à une thermisation. Le groupe de travail réfléchit donc à mettre en évidence les conditions d'emploi de ces ferments et à évaluer leur impact (effet équivalent ou pas à un traitement thermique). ● Point d'étape sur la demande de modification du CDC AOP « Chavignol » afin de pouvoir mettre en œuvre une part de lait traité thermiquement. Une dérogation permettant de traiter 50% de lait thermisé a déjà été accordée par le CNAOL et celle-ci est arrivée à échéance au 31/12/2019. Un avis du groupe lait cru a conduit à accorder une nouvelle dérogation jusqu'au 30 avril 2021 sous condition de dépôt de propositions de conditions de production minimisant le risque sanitaire. Le groupe de travail sera donc consulté pour avis sur les propositions de l'ODG et de la Commission d'Enquête. ● Guide pratique à destination des opérateurs : Le CNAOP ayant fait le constat de l'absence de transfert des connaissances relatives au lait cru aux opérateurs, il a demandé au groupe de travail de concevoir un outil permettant leur restitution. Après avoir évalué plusieurs possibilités : lignes directrices, questions ouvertes, guide de Bonnes Pratiques ou recensement des pratiques à éviter, c'est cette dernière qui a été retenue. Un recensement des pratiques à risques sera donc rédigé en commun entre l'INAO et le RMT fromages de terroir. <p>Emmanuelle VERGNOL rappelle la tenue antérieure de plusieurs colloques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le colloque « métagénomique et fromages de terroir » organisé le 12 décembre 2019 par le RMT Fromages de Terroirs dans le cadre du projet

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	--

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>Casdar « Adamos » a permis de mieux comprendre les apports de la métagénomique dans l'étude des flores microbiennes et de leurs flux depuis la prairie jusqu'aux fromages. Une restitution des principales communications aura lieu lors d'une prochaine session au CNAOP.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le colloque CNAOL + INAO tenu le 20 janvier 2020 sur le thème: « Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la diversité au cœur du débat ». <p>Elle indique que sur le site de l'INAO, les communications présentées lors de ce colloque sont disponibles sous la forme de vidéos et de résumés. A titre d'illustration, la vidéo de la communication de Marc André Selosse (Professeur de microbiologie au Museum d'Histoire naturelle, Paris) « Vivre avec les microbes, enjeux dans notre alimentation » est diffusée. Cette intervention met en balance pour la santé humaine, les risques ponctuels et parfois graves du lait cru avec les bénéfices qu'il procure, moins faciles à évaluer mais de plus en plus évident. Elle est unanimement saluée par les membres de la CST.</p> <p>Emmanuel Champon et Hervé Juin insistent pour que des exposés comme celui de Marc André Selosse soient diffusés largement et pour permettre une restitution de ces informations devant l'ensemble des comités Nationaux (AOP vins, IGP, Bio...) car il s'agit de questions d'intérêt général intéressant tous les SIQO.</p> <p>Jacques Gautier soutient la nécessité d'une approche « multifilière » (vins, charcuterie, fromages...) de la place du métabolisme microbien dans le lien au terroir des produits fermentés.</p> <p>Sebastien Breton souligne l'intérêt de cette approche holistique et sur le long terme du lien entre l'alimentation et la santé à travers la vie microbienne. Il est important que la CST se fasse l'écho de cette approche car elle est susceptible d'intéresser tous les SIQO. Il se félicite de l'élan donné par ce dernier colloque et se demande comment rebondir sur ces communications pour faire valoir les éléments présentés et ainsi arbitrer plus équitablement entre bénéfices et risques du lait cru. Il remarque à propos des différentes interventions que le monde de la santé est parfois très ouvert sur les bénéfices du lait cru et en tout cas plus nuancé que l'administration. Il est nécessaire selon lui de se saisir de ces communications scientifiques pour porter les messages de la filière auprès des pouvoirs publics et notamment auprès de la DGAL. Il souhaiterait que la CST participe à la diffusion de ces communications et à la recherche de nouveaux intervenants.</p> <p>Hervé Juin rappelle l'intérêt d'étudier ces questions en terme d'évaluation des risques plutôt que d'ériger uniquement le principe de précaution. L'évaluation des risques permet de décider en connaissance de causes et de progresser. Elle doit être mise en avant dans tous les champs d'action de la CST.</p> <p>Emmanuelle Vergnol présente l'ordre du jour de la prochaine réunion « Lait</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>cru –STEC » qui reprend en grande partie celui de la dernière réunion :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilan et suites à donner au Colloque « lait cru » • Point sur les programmes en cours du RMT Fromages de Terroir • Échanges autour des propositions de la commission d'enquête sur la demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Chavignol » • Ferments et mécanisme de préservation • Enzymes issus d'OGM <p>En conclusion le Président Champon souligne l'intérêt de la CST pour ces problématiques relatives au lait cru, bien au-delà des ODG de produits laitiers</p>
<p>4. Demande d'expérimentation sur l'intégration d'huiles d'insectes en alimentation pour volailles. Préparation de la visite du groupe de travail d'INNOVAFEED à Gouzeaucourt le jeudi 22 octobre.</p>	<p>Emmanuelle Vergnol détaille le dossier au moyen d'un diaporama. Elle présente Sabine Edelli et Diane Sicurani qui suivent à l'INAO notamment les demandes de certains ODG de Label Rouge volailles, d'introduction de cet aliment dans leur cahier des charges.</p> <p>Elle fait part de l'invitation de l'ODG Malvoisine et de l'entreprise Innovafeed pour une visite et un échange sur les résultats de l'expérimentation. Un groupe de travail constitué de Juliette Protino, Hervé Juin, Emmanuel Champon et Rémi Richard se rendra le 22 octobre à Gouzeaucourt. Il pourra restituer les questions et réactions qui auront été posées lors de cette réunion de la CST.</p> <p>Juliette Protino se félicite de cette expérimentation qui apporte des résultats mais s'inquiète de l'absence de données sur la répétabilité des essais et d'une certaine confusion statistique. Elle regrette que soient mises en avant des tendances qui ne traduisent pas des résultats significatifs au plan statistique. Elle déplore le caractère trompeur de certains étiquetages portant la mention « élevé en plein air ». Le Synalaf a d'ailleurs transmis son inquiétude à l'ODG et ni la DGCCRF, ni l'INAO n'ont encore statué sur les questions transmises par la DIRECCTE sur cet étiquetage.</p> <p>Sébastien Breton et Emmanuel Champon tout en soulignant que la CST n'a pas pour mission de vérifier la conformité des étiquetages s'inquiètent qu'une communication trompeuse puisse accompagner une production issue d'une expérimentation suivie par l'INAO.</p> <p>Marine LEVADOUX reprend la question de défaut de répétabilité en estimant préférable de disposer de résultats sur plusieurs essais. De plus la mention « nourris à l'insecte » est selon elle très discutable au regard de la proportion très faible d'insectes (1,6%) incorporés à l'aliment. D'autre part il s'agit de graisses fondues qui remplacent l'huile de soja et non d'insectes entiers.</p> <p>Hervé Juin répond sur les graisses qu'en fin d'élevage, une alimentation riche en matière grasse introduit dans la viande des dépôts lipidiques qui lui confèrent des caractéristiques spécifiques. Donc il y a un sens à communiquer sur les insectes même si ce sont des huiles qui sont incorporées, d'autant plus que la chitine des cuticules n'est pas digestible. Pour autant il partage les réserves sur l'absence de répétition des essais qui</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>ne devrait pas permettre la communication des résultats.</p> <p>Juliette Protino rappelle que les protéines animales sont interdites dans l'alimentation des volailles LR.</p> <p>Jacques Gautier dans le même sens regrette la communication « développement durable » autour de la proximité de l'approvisionnement. En effet une telle communication critique en creux les autres productions LR qui ne présenteraient pas la même proximité avec les lieux de production de l'aliment.</p> <p>Marion Louis (DGPE) et Hervé Juin regrettent qu'il n'y ait pas eu de descripteur : « présence de goût étranger » notamment afin d'évaluer l'impact organoleptique de l'acide laurique.</p> <p>Sabine Edelli souligne la nécessité d'une analyse réglementaire de cette pratique. En outre il sera nécessaire de modifier les Conditions de Production Communes des volailles avant d'intégrer cette condition dans le cahier des charges.</p> <p>Philippe Brisebarre souligne la nécessité devant toute expérimentation de comprendre quelle est la motivation de l'ODG et plus particulièrement à quelle question il entend répondre en menant cette expérimentation ? D'après ce qu'il comprend, l'ODG souhaite distinguer cette production afin de se démarquer de ses concurrents par une communication sur l'aliment. Si cette perception était confirmée, notamment lors de la visite du groupe de travail, cela poserait question car le suivi des expérimentations par la CST suppose une certaine recherche de l'intérêt général. Or dans ce cas, nous pourrions être accusés par des concurrents d'avoir soutenu une démarche strictement privée.</p> <p>Emmanuel Champon se demande quel est le rôle des fabricants d'aliments du bétail dans la motivation de l'ODG.</p> <p>La CST invite donc le groupe de travail a abordé ces différentes questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivation de l'ODG • Répétabilité des essais • Communication
Demande d'expérimentation du chauffage du vin destiné au Cognac, à l'extérieur de l'alambic, à la vapeur et non plus au feu nu	<p>Thierry FABIAN présente le dossier au moyen d'un diaporama. Il rappelle l'historique de ce dossier et sa présentation lors de la dernière réunion de la CST où un groupe de travail a été constitué afin de mieux comprendre la motivation de l'ODG.</p> <p>Dans ce cadre un premier échange a eu lieu avec Martine Decloux, Professeure de Génie des Procédés et spécialiste internationale de la distillation auquel ont participé Emmanuel Cazes et Emmanuel Champon afin de mieux comprendre le dispositif expérimenté et les principales données de la distillation. Le groupe de travail sera accueilli par l'ODG dès la fin de la</p>

<p align="center">INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE</p>	<p align="center">RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence</p>	<p>Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020</p>
--	---	--

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>semaine pour une visite du site expérimental, une présentation d'un atelier de distillation d'un bouilleur de cru et un échange avec les représentants de la filière.</p> <p>L'objectif de cette présentation en commission plénière est de préparer cette rencontre afin de surmonter les difficultés liées à cette expérimentation.</p> <p>L'expérimentation de ce dispositif a pour objectif affiché de vérifier qu'il permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le maintien de la qualité organoleptique des eaux de vie ; • la réduction de l'émission des gaz à effet de serre; <p>Mais elle semble introduire la révision du cahier des charges sur l'un de ses points clés, détaillés dans le lien causal qui unit le produit à son origine. Plusieurs points semblent donc devoir être précisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la distillation est partie intégrante du système de production, notamment dans le partage de la création de valeur entre bouilleurs de cru et bouilleurs de profession. Quel pourrait être l'impact de ce nouveau dispositif sur le système de production ? • la chaudière est une partie déterminante de l'alambic à travers son matériau, son épaisseur et sa capacité, quelles seraient les conséquences qu'elle ne soit plus le lieu du chauffage du vin ? • la courbe de chauffe n'est pas précisée dans le cahier des charges, ce dispositif l'affectera-t-il et si oui est-ce que cela pourra influencer la qualité du Cognac ; • la diversité des types de vins distillés et des modes de réincorporation des fractions sera-t-elle prise en compte dans l'expérimentation ? • comment apprécier l'impact d'une évolution de la distillation qui constitue une étape intermédiaire entre la vinification et le vieillissement ? • la distillation cognaçaise est par nature extrêmement gourmande en temps et en énergie, comment apprécier l'effet du nouveau dispositif par rapport à toutes les autres mesures engagées pour diminuer l'émission des gaz à effet de serre ; <p>Enfin cette expérimentation pose la question générale de la démonstration de la validité des conditions de production définies dans le cahier des charges? Quelle est son intérêt ? Comment la réaliser ?</p> <p>Emmanuel Champon rappelle que la CST n'a pas d'à priori sur cette expérimentation et demande à ce que ses collègues conseillent librement le groupe de travail.</p> <p>Philippe Brisebarre souligne la nécessité d'apprécier l'effet sur le vieillissement. Cette expérimentation si elle est réalisée sérieusement</p>

<p align="center">INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE</p>	<p align="center">RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence</p>	<p>Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020</p>
--	---	--

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>prendra du temps.</p> <p>Fanny Ducroq souligne les attentes environnementales de cette étude. Il est important que l'encadrement de l'expérimentation corresponde bien à ses objectifs. La question de l'évolution du cahier des charges est distincte et la CST n'a pas mission de l'étudier. Par ailleurs les évolutions du cahier des charges font partie de la vie de l'appellation et relèvent de l'appréciation de l'ODG.</p> <p>Baptiste Montange indique que bien sur les cahiers des charges peuvent évoluer mais que c'est plus difficile dès lors que cette révision touche au lien à l'origine et donc à l'identité du produit en tant qu'Indication Géographique.</p> <p>Fanny Ducroq répond que le lien à l'origine n'est pas immuable. En tout état de cause, la demande de modification sera examinée par la Commission d'enquête au cas où la révision du cahier des charges serait demandée.</p> <p>Baptiste Montange poursuit qu'il sera important de vérifier l'influence de ce dispositif lorsque d'autres types de vins que les vins sans lies sont utilisés. Le protocole fait référence à l'entrée dans l'expérimentation de nouveaux sites qui pourront traiter ces types de vins mais une expérimentation en cascade avec de nouveaux intervenants qui entrent au fur et à mesure du déroulement des essais complique l'interprétation des résultats et va rallonger des délais déjà longs du fait de la nécessité de faire vieillir les produits issus de l'expérimentation.</p> <p>Jacques Gautier rappelle que beaucoup d'expérimentations mettent en avant leur bénéfice pour l'environnement. Il convient d'objectiver le bénéfice attendu. De plus il est nécessaire sur cette expérimentation d'apprécier les conséquences du dispositif étudié sur la répartition de l'activité au sein de l'appellation entre les familles d'opérateurs. La répartition de la distillation entre viticulteurs et bouilleurs ambulants constitue en effet une originalité de la filière et sans doute un des facteurs expliquant sa capacité d'adaptation.</p> <p>Philippe Brisebarre estime qu'à chaque fois que l'on modifie une règle du cahier des charges, il faut se poser la question de savoir pourquoi on a introduit cette règle dans le cahier des charges. Certes ce n'est pas toujours facile de se poser la question quand il s'agit de la codification d'un usage remontant à près d'un siècle mais dans ce cas, il faut se demander pourquoi on n'y a pas touché depuis, alors que le chauffage à la vapeur existait déjà et que son utilité pour économiser l'énergie était déjà reconnue.</p> <p>Emmanuel Champon indique en conclusion que le groupe de travail n'a pas</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>d'idées préconçues. Il va à la rencontre de l'ODG, découvrira le dispositif expérimenté, écoutera les professionnels qu'ils soient bouilleurs de cru ou bouilleurs de profession.</p> <p>La CST invite donc le groupe de travail a abordé lors de sa visite ces différentes questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivation de la demande d'évolution du cahier des charges ; • Description du procédé expérimenté • Modalités de l'expérimentation • Pertinence de l'expérimentation à répondre à ses objectifs
6. Réflexions sur les dispositifs amovibles de couverture de la vigne	<p>Thierry FABIAN présente le dossier au moyen d'un diaporama Il rappelle l'historique et notamment les expérimentations menées en Bourgogne qui ont débouché sur la décision du CNV de 2003 interdisant le bâchage des vignes ainsi que l'absence de transcription dans les cahiers des charges ou le Code rural de cette décision. Trois types de couverture sont décrits ainsi que les modalités d'expérimentation engagées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viti-tunnel • Provitia • Persiennes photovoltaïques <p>Emmanuel Champon rappelle qu'à ce stade, il n'y a pas eu de saisine du Comité National. La CST s'est autosaisie afin de préparer l'instruction de ces demandes d'expérimentation en préparation. Cela lui permettra de répondre rapidement dès qu'elles lui seront soumises.</p> <p>Concernant le dispositif Vit-tunnel : Les membres de la CST posent plusieurs questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que les parcelles témoins sont cultivées en agriculture biologique ? <p>Les châteaux en question sont tous en bio ou à ce niveau. Les parcelles témoins ne sont pas à proximité des parcelles couvertes pour ne pas constituer de foyers de contamination.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pendant quelle proportion du cycle végétatif de la vigne, les bâches sont-elles déployées ? <p>Sachant que dans cet essai la durée du déploiement est d'1minute 20s, les vignes sont couvertes durant toutes les périodes de pluie du cycle végétatif, ce qui varie d'un lieu à l'autre et d'une année sur l'autre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que l'acceptation sociale de cette couverture sera étudiée ? <p>C'est sans doute un élément déterminant mais l'extension à de grandes surfaces n'est pas évident du fait de l'obligation de travail manuel sur le rang.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que l'influence sur le sol sera étudiée. <p>Il serait intéressant de disposer d'études métagénomique des sols couverts</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DECISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>en comparaison avec les sols des parcelles témoins. Jacques Gautier souligne les apports des travaux présentés à l'OIV sur la métagénomique des sols viticoles. Ils pourront donner lieu à des comparaisons.</p> <p>Sébastien Breton trouve que là encore, un partage de ces innovations et des problématiques qu'elles posent avec les autres Comités Nationaux serait intéressant.</p> <p>Philippe Brisebarre pose la question de l'approche méthodologique. Il faut sortir du seul comparatif produit pour mesurer l'impact d'une innovation. Le comparatif est réducteur : comparer avec quoi ? avec le produit d'aujourd'hui, avec le produit de la période à laquelle a été écrit le cahier des charges. Mais il faudrait comparer avec le produit qui sera élaboré demain mais à quoi ressemblera ce futur produit puisque tout évolue : le matériel végétal, le climat, le goût des consommateurs... Il serait plus intéressant d'avoir une approche « multicritères » : économique, environnementale et sociétale et de mettre en évidence les bénéfices et les risques propres à ces innovations. L'approche comparative n'a de sens que dans un système figé or les SIQO sont en évolution.</p> <p>Sébastien Breton partage ce questionnement d'autant plus que dans certaines situations, le choix se situe entre une évolution majeure du système et la disparition de la production. Il estime que la CST doit aider les ODG à se poser ces questions : l'acceptation sociétale. La comparaison permet d'arbitrer les tendances qui peuvent s'affronter au sein de l'ODG.</p> <p>Thierry Fabian indique l'importance de cette approche au sein de la CST pour enrichir les résultats issus de l'analyse physico-chimique ou de l'analyse sensorielle.</p> <p>Concernant les persiennes photovoltaïques</p> <p>Juliette Protino pose la question de savoir qui est le propriétaire de l'installation. Elle rappelle les recommandations du SYNALAF que d'une part l'activité agricole reste prioritaire sur la production d'énergie et que d'autre part l'agriculteur reste maître de sa parcelle, ce que ne permet pas le bail emphytéotique.</p> <p>Thierry Fabian note la tension entre la primauté de l'activité agricole et d'autre part l'incitation à l'investissement qui peut augmenter sensiblement le revenu de l'activité énergétique.</p> <p>Philippe Brisebarre estime que du fait de la faiblesse de l'agriculture, les énergéticiens vont tenter de s'implanter massivement sur les parcelles</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVE DE DECISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	<p>agricoles mais qu'il s'agit d'un problème éminemment politique qui dépasse le champ de compétence de la CST.</p> <p>Emmanuel Champon indique en conclusion que ces sujets seront abordés au cas où les demandes d'expérimentation seront transmises par le Comité National mais note les questions autour de l'impact paysager et l'acceptation sociale de ces dispositifs, la métagénomique des sols et de façon plus générale sur la méthodologie d'examen de ces innovations.</p>
Conclusion	<p>Emmanuel Champon se félicite de la participation importante des membres et de la richesse des échanges. Il souligne la nécessité d'un retour vers les Comités Nationaux sur tous ces travaux.</p>

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020
--	--	---

Marc-André SELOSSE, Muséum national d’Histoire naturelle : « Vivre avec les microbes, enjeux dans notre alimentation » Professeur au Muséum national d’Histoire naturelle, Paris et professeur invité aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine)

« *Qu’est-ce qui nous rend malade ? Les microbes. Qu’est-ce qui fait que l’on est en bonne santé? Les microbes* ». Notre évolution biologique et notre évolution culturelle ont au moins un point commun : elles se sont faites en présence de microbes (bactéries et champignons, qui incluent les levures) qu’elles ont mobilisés. Nous sommes constitués d’une pâte microbienne. Par le nombre : nous en hébergeons autant que de cellules, même s’ils ne pèsent pas lourd (1 à 2 kg). Dans notre corps comme dans nos aliments, les microbes accomplissent des fonctions nutritives (digestion, synthèse de vitamines) et de protection (contre les toxines ou contre l’installation de pathogènes indésirables).

La diversité de ces fonctions repose sur celle des espèces présentes – 500 à 1000 espèces forment le microbiote du corps de chacun d’entre nous, par exemple. Si l’hygiène a, ces dernières décennies, protégé des maladies contagieuses, l’érosion de diversité de notre microbiote a favorisé l’émergence de maladies de la modernité qui touchent : le système immunitaire (allergies, asthme, maladies auto-immune), le métabolisme (diabète, obésité) ou le système nerveux (syndromes autistiques) même si d’autres causes génétiques, environnementales... sont également impliquées. On estime qu’en 2025 plus de 25% des européens seront concernés par ces maladies!

Nous avons une chance sur cinq d’être porteur d’un staphylocoque doré, mais très peu de chances de tomber malade. Ce qui compte, ce n’est pas que des pathogènes soient présents, c’est dans quel microbiote complexe ils évoluent ; c’est avec qui ils sont en compétition pour limiter leur développement.

Dans ce contexte, l’alimentation et son rôle de pourvoyeur de microbes est en déclin critique. A l’inverse, des indices (par exemple, la cohorte Pasture en Europe) suggèrent qu’une alimentation non pasteurisée de l’enfant, mais aussi de la mère, renverse le risque de maladie de la modernité. L’incidence de maladies telles que l’asthme ou la dermatite atopique est réduite de 30 à 50% quand l’enfant ou sa maman ont fréquenté au moins trois animaux différents, ou consommé du lait cru ou des produits dérivés. Ces maladies de la modernité sont bien liées à notre alimentation. On peut réduire des risques aigus en consommant moins microbien, mais on expose chacun à une réduction de sa qualité de vie, par l’augmentation du risque de contracter ces maladies de la modernité. C’est un choix difficile : veut-on réduire les cas aigus au prix d’un risque accru, que chacun vive une vie moins agréable, moins heureuse, voire handicapante ?

Ces résultats récents montrent qu’on ne peut envisager la stérilisation ou l’inoculation d’une diversité microbienne réduite comme solution technique sans mettre en péril la diversité microbienne qui nous construit. La mise en péril des fonctions écologiques par la baisse de biodiversité commence dans notre organisme et notre assiette ! Il est temps de retrouver ce que j’appelle une « saleté propre », cette contamination de notre environnement et de notre corps indispensable à nous maintenir en bonne santé. On confond trop aujourd’hui la propreté,

<p align="center">INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE</p>	<p align="center">RELEVE DE DECISIONS ----- Réunion du 16 octobre 2020 Par visioconférence</p>	<p>Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 16-11-2020</p>
--	---	--

qui est un code culturel, et l'hygiène, qui est une notion médicale, la condition qui permet la santé. La propreté aujourd'hui ne permet plus l'hygiène. Des fromages plus riches en microbes variés sont un des espoirs de limiter cette crise de notre biodiversité interne. La route n'en sera pas simple, mais les pratiques traditionnelles fromagères offrent un héritage et des sources d'inspiration à considérer avec attention.