

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

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

PROCHAINE REUNION : 11 mai 2021

Repères et alertes : Lors de cette séance, a été abordée la question de l'appropriation des innovations expérimentées par les opérateurs et des conséquences possibles au regard du tissu des producteurs ou élaborateurs du SIQO. Ces conséquences sont difficiles à évaluer a priori car le coût des innovations peut baisser avec leur développement mais les ODG doivent être sensibilisés au risque de voir certaines catégories d'opérateurs marginalisées du fait de leur impossibilité d'accès à certaines innovations. Il s'agit donc de réfléchir à proposer des solutions accessibles à chacune d'entre elles. Cette question conforte la CST dans sa compréhension du SIQO comme un système de production complexe et évolutif perméable aux innovations développées en son sein ou à l'extérieur. Les ODG, par les travaux scientifiques qu'ils mènent, ont une influence sur cette perméabilité. La CST peut les aider à en prendre conscience.

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

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 13 octobre 2020	Après avoir corrigé la date de la tenue du colloque INAO-CNAOL sur les fromages au lait cru : 30 janvier et non 20 janvier, le relevé de décision est approuvé. A cette occasion François CASABIANCA qui n'avait pu participer à la réunion indique qu'il se retrouve pleinement dans l'approche de la CST présentée lors de cette réunion sur la nécessité de favoriser une approche multicritères des questions.
2. 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	Thierry FABIAN présente le dossier en indiquant que le groupe de travail désigné par la CST s'est rendu sur place et s'est exprimé conformément aux orientations définies lors de la réunion du 13 octobre. Il a approuvé le rapport qui est présenté ce jour en commission plénière. Emmanuel CHAMPON estime que le rapport présenté est conforme aux échanges qui se sont déroulés avec l'ODG. Philippe BRISEBARRE indique que le groupe de travail a cherché à faire comprendre de la nécessité de procéder à d'autres travaux qu'une simple analyse comparative de la qualité des produits. Par exemple sur cette question qui touche à un point central du lien à l'origine, il paraît nécessaire de disposer d'un inventaire des alambics en fonctionnement afin de pouvoir apprécier comment le tissu des distillateurs est constitué et comment il peut être impacté par ce nouveau dispositif. Le Cognac étant caractérisé par un système de production original, il est important de bien le décrire avant de tirer des conclusions d'une expérimentation de l'influence de ce dispositif de distillation sur les caractéristiques des produits. Jean-Pierre VAN RUYSKENSVELDE insiste sur la nécessité pour la filière cognac de diminuer rapidement son impact sur le changement climatique. En effet la part ultra-majoritaire de l'export dans cette production rend la filière encore plus sensible à ces enjeux. Elle se doit donc d'évoluer pour diminuer ses émissions de GES, sous réserve des résultats expérimentaux et des aspects sociaux, soulignés par Philippe Brisebarre. Thierry FABIAN indique que le groupe de travail estime qu'il faut rapporter dès à présent devant le comité national car il y a à la clef une demande de

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	modification très importante du cahier des charges. Le groupe de travail recommande donc de transmettre le projet de rapport au CNAOV avant de l'adresser, une fois validé, à l'ODG. Ce rapport comporte une série de questions très précises sur le protocole ainsi qu'une alerte sur les limites de l'expérimentation qui introduit la nécessité de procéder à des travaux complémentaires pour mieux argumenter la demande de modification du cahier des charges. En fait il s'agit de demander au Comité National si la CST doit poursuivre son travail ou s'il faut dès à présent nommer une commission d'enquête qui pourra plus librement aborder la question du tissu économique ou de la place du dispositif expérimenté parmi les autres mesures environnementales. François CASABIANCA est d'accord avec les précautions apportées par le groupe de travail sur la méthodologie et notamment sur les hypothèses de l'expérimentation. Il faut bien prendre en compte ce qui est mesuré et ne pas en déduire davantage. De plus est-ce que les résultats de l'expérimentation seraient suffisants pour justifier une modification du cahier des charges ? Il ne le pense pas car il ne s'agit pas d'un simple ajustement de pratiques mais d'une modification majeure qui peut aboutir à une évolution profonde du système de production. Lorsqu'on touche au lien à l'origine, les conséquences sur le système de production ne sont pas que symboliques et des pratiques profondément enracinées peuvent être menacées. D'une manière générale, il faut éviter de poser les questions de façon binaire en présentant la nécessité de sacrifier le lien à l'origine pour satisfaire à des critères environnementaux. Se pose aussi la question de l'équité entre opérateurs avec la mise en danger possible des équilibres entre les deux grandes familles de distillateurs. Face à ce genre de problèmes, il faut chercher à anticiper sur le moyen et le long terme, les évolutions induites par ce type de matériel. Emmanuel CAZES souscrit à l'analyse de François Casabianca. Le Cognac est actuellement élaboré par des distilleries qui quelle que soit leur taille fonctionnent avec les mêmes alambics. Il ne faut pas sous couvert d'une exigence environnementale revenir sur ce caractère artisanal de la distillation qui fait beaucoup pour la qualité de cette appellation. Il faut veiller lors de l'introduction de ce type d'innovations plus facile à mettre en œuvre par les grandes distilleries que par les petites à ce que ne s'installe pas une appellation « à 2 vitesses ». Jacques GAUTIER souligne le rôle des savoir-faire dans la qualité et l'importance de la densité du tissu des opérateurs pour sa transmission. Il fait référence au rapport du groupe de travail conjoint CST / Commission environnement sur les matières premières des AOP agro-alimentaires qui mettait en avant la taille des ateliers comme facteur de qualité. Il estime qu'il

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DECISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	--

Point de l'ordre du jour	Résultat
	ne faut pas sous couvert d'objectifs environnementaux nuire au fonctionnement de l'appellation. Emmanuel CHAMPON est très satisfait de ces analyses qui confortent les orientations du groupe de travail. Il pense qu'il faut rapporter devant le CNAOV afin de le laisser décider de la suite à donner à cette demande d'expérimentation. François CASABIANCA rappelle à partir d'un exemple sur l'AOP Brocciu la difficulté à tirer des conclusions sur les caractéristiques des produits issus de nouveaux outils de production. Ainsi le passage de la flamme à la vapeur dans le chauffage du lactosérum a conduit à une évolution de la floculation des protéines du fait des mouvements de convection moins rapides. Les produits s'en sont trouvés plus homogènes mais moins typiques. Sans chercher à faire de rapprochements entre les deux productions, cela souligne comment certains caractères de typicité peuvent apparaître dans un premier temps comme défavorables à la qualité, au contraire de caractères plus standards et ensuite se révéler être des marqueurs de l'identité des produits. Philippe BRISEBARRE rappelle la nécessité dans ce type de démarche qui vise à faire évoluer une condition de production de se poser la question : Pourquoi cette condition a-t-elle été introduite dans le cahier des charges ? C'est beaucoup plus facile après de construire une argumentation technique pertinente, intégrant le cas échéant un volet expérimental. Lors des échanges, il a ainsi pu avoir confirmation que le chauffage à la vapeur existait au sein de l'appellation lorsque les conditions de distillation ont été définies. Le fait de l'avoir écarté ne procède donc pas d'une reprise à l'identique des usages mais d'une sélection de certains d'entre eux qu'il serait bon que l'ODG puisse expliquer. Enfin Philippe BRISEBARRE indique que les distillateurs rencontrés ont confirmé que sur une distillation à la repasse dont le principe même est très énergivore, les gains sur la consommation seront modestes et les améliorations du bilan carbone seront à rechercher davantage dans l'utilisation d'énergies renouvelables ou la récupération de la chaleur perdue. Emmanuel CHAMPON en conclusion indique que la CST va donc présenter le rapport du groupe de travail au CNAOV en le complétant des différentes interventions complémentaires apportées aujourd'hui.
3. Dispositifs amovibles de couverture de la vigne	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 CNAOV de 2003 interdisant le bâchage des

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	vignes ainsi que l'absence de transcription dans les cahiers des charges ou le Code rural de cette décision. Plusieurs dispositifs de couverture de la vigne ont déjà été présentés lors de réunions précédentes : a. Voile d'hivernage en polypropylène b. Couverture transparente, imperméable, amovible et mono-rang (Viti-tunnel) c. Couverture horizontale multirangs amovible (Provitia) d. Ombrières photovoltaïques A présent il semble important de retourner vers le Comité National afin d'une part de lui soumettre les expérimentations de ces installations mais aussi de déterminer comment il pourrait se prononcer sur ces dispositifs de couverture de la vigne et plus largement sur les pratiques viticoles innovantes dans le contexte climatique, sociétal et réglementaire actuel. Jean-Pierre Van RUYSKENSVELDE indique que certains de ces dispositifs n'ont pas vocation à être généralisés du fait de leur coût. Philippe BRISEBARRE met en évidence que ces dispositifs ne sont pas à proprement parler interdits par les cahiers des charges et qu'ils peuvent donc faire l'objet d'expérimentation tout en permettant aux produits issus de l'expérimentation de bénéficier de l'AOP. Par ailleurs l'efficacité de ces dispositifs vis-à-vis des aléas climatiques demande encore à être vérifiée. Outre l'aspect économique et l'impact sur le développement de la vigne, il faut prendre en compte les éventuelles atteintes aux paysages de ces dispositifs, notamment lorsqu'ils sont installés de façon permanente. Emmanuel CHAMPON souligne que les expérimentations visent à présenter les aspects positifs de ces installations mais il faut aborder également les volets paysagers et sociétaux et surtout d'éviter que se développent des SIQO à 2 vitesses selon que les opérateurs pourront ou non disposer de ces matériels. Il est donc important de sensibiliser le Comité National sur ce point afin qu'il envisage dès maintenant comment encadrer ces dispositifs. François CASABIANCA souligne que les AOP, notamment viticoles façonnent le paysage de leur aire au travers de leur emprise spatiale. La mise en œuvre de chartes paysagères constitue un outil intéressant même s'il ne semble pas beaucoup exploité, notamment pour conduire les ODG à assumer leurs responsabilités dans la préservation et la mise en valeur des paysages. Les AOP ou les IGP portent en effet des valeurs esthétiques qui doivent être défendues. Il s'agit d'une problématique sans doute propre aux AOP mais sur laquelle la CST bien que transversale aux différents SIQO doit réfléchir. Jacques GAUTIER indique que plusieurs chartes paysagères ont été adoptées

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DECISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	par des ODG, notamment dans les costières de Nîmes ou les Côtes du Rhône. La Commission Environnement y a travaillé. Jean Pierre Van RUYSKENSVELDE rappelle la menace que font peser les aléas climatiques aux productions viticoles. Il pense que l'expérimentation de ces dispositifs est nécessaire afin de juger dans un premier temps de leur efficacité et de l'absence d'interférence avec le développement végétatif de la vigne. Il rappelle qu'il y a des problématiques très différentes selon les régions, et des impacts également très divers selon qu'il s'agit de filets amovibles ou de panneaux photovoltaïques. Le comité des IGP viticoles devrait également être saisi sur ce sujet. Emmanuel CHAMPON en conclusion suggère à la CST de demander au Comité National qu'il délibère à nouveau afin de déterminer « comment se prononcer sur les dispositifs de couverture de la vigne et plus largement sur les pratiques viticoles innovantes dans le contexte climatique, sociétal et réglementaire actuel ». En attendant, si la CST en est d'accord, il propose que les 3 expérimentations citées se poursuivent dans le cadre d'un suivi par les services de l'INAO et que les produits de l'expérimentation puissent bénéficier de l'AOP. La CST valide ces orientations.
Introduction de nouveaux cépages « Caladoc » et « Rousseli » dans l'AOC « Côtes de Provence » : Bilan de 5 années d'expérimentation	Thierry FABIAN présente les résultats de ces 5 années d'expérimentation qui ont été obtenus conformément au protocole validé par la CST et permettent de • confirmer l'intérêt pour la réduction des intrants phytopharmaceutiques du Caladoc N, l'intérêt patrimonial et pour sa résistance au stress hydrique du Rousseli Rs et de • vérifier l'hypothèse de l'adaptation du Caladoc N et du Rousseli Rs à la production de vins de Côtes de Provence • dans l'assemblage de vins rosés pour le Caladoc N et le Rousseli Rs et • dans l'assemblage de vins rouges pour le Caladoc N. Jean Pierre Van RUYSKENSVELDE estime que les résultats permettent d'envisager une introduction en assemblage dans les Côtes de Provence. Philippe BRISEBARRE indique qu'il s'agit d'une des dernières expérimentations de ce type puisque les suivantes se feront dans le cadre des variétés à fins d'adaptation aux changements climatiques et à la réduction des intrants phytosanitaires (VIFA). Ce nouveau dispositif permet une introduction immédiate en tant que variétés accessoires chez des viticulteurs conventionnés sur des surfaces limitées pendant une période

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	--

Point de l'ordre du jour	Résultat
	d'évaluation qui donnera lieu à son terme à un bilan des résultats et donc soit à l'introduction pleine et entière de la variété soit à son retrait du cahier des charges. Emmanuel CHAMPON en conclusion suggère à la CST d'approuver le rapport et de la transmettre au CNAOV. La CST valide cette orientation.
4. Groupe de travail du Comité National des AOC de vins et des boissons spiritueuses sur les nouveaux dispositifs d'expérimentation	Thierry FABIAN indique que le groupe de travail du Comité National des AOP vins a souhaité depuis plusieurs réunions dialoguer avec la CST autour de ses réflexions. Comme il s'apprête à remettre au Comité National un rapport d'étape afin de lui soumettre ses orientations, le groupe de travail souhaite disposer du retour des membres de la CST. Philippe BRISEBARRE rappelle que dans le contexte climatique, environnemental et sociétal dans lequel se trouvent les ODG, les Comités Nationaux vont avoir du mal à analyser sereinement les multiples demandes qu'ils commencent à recevoir afin de prendre en compte telle méthode, tel matériel, telle technique... Dans ce nouveau contexte, il faut que les Comités Nationaux puissent trouver des solutions permettant aux ODG de proposer des innovations mais aussi de les abandonner si elles ne tiennent pas leurs promesses. Concrètement les orientations du groupe de travail consistent à permettre à un ODG de proposer de faire entrer dans son cahier des charges une innovation et de l'évaluer sur plusieurs années dans des exploitations volontaires et conventionnées avec l'INAO et l'ODG. A la fin de la période d'évaluation, un bilan est réalisé qui peut conduire soit au retour à la condition initiale, soit à étendre la disposition à l'ensemble des opérateurs de l'AOP. Il indique que cette orientation se heurte à plusieurs écueils réglementaires qu'il convient d'envisager avec lucidité mais également de dépasser, le cas échéant en faisant évoluer la réglementation UE. Mais le groupe de travail estime qu'il sera nécessaire d'établir une méthodologie afin de conduire cette évaluation au sein de l'AOP car il ne s'agit pas d'expérimenter en comparant les produits avec ou sans la nouvelle condition de production mais d'évaluer d'une part si elle permet d'atteindre l'objectif climatique, environnemental ou sociétal pour lequel elle a été introduite et d'autre part si elle ne conduit pas à perturber le fonctionnement de l'AOP ou à altérer la qualité des produits. François CASABIANCA propose 3 remarques :

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	Il est urgent dans la période d'instabilité dans laquelle nous entrons de remettre l'innovation au cœur des AOP. Cela participe à leur dynamisme et donc à leur attractivité. Il est nécessaire qu'elles disposent de garde-fou afin de pouvoir les protéger contre certaines pratiques banalisantes, jugées inappropriées au système de production dans lequel elles s'inscrivent. Ces garde-fous, ce sont les règles du cahier des charges qui permettent aux AOP de se différencier. Toutes les AOP ne sont pas soumises aux mêmes pressions. Il est plus facile pour des ODG d'avoir une réflexion autonome sur les pratiques quand elles représentent 85% de la commercialisation totale que quand il s'agit d'une production marginale, forcément très perméable aux innovations Emmanuel CHAMPON estime que sur ces questions, les AOC doivent être moteurs de leur propre réflexion afin de déterminer les innovations à introduire ou celles dont il vaut mieux qu'elles se préservent. Jean Pierre Van RUYSKENSVELDE souligne l'intérêt de pouvoir suivre la qualité organoleptique des produits dans la durée sur plusieurs millésimes et dans la diversité des situations géographiques. Emmanuel CAZES rappelle que les cahiers de charges comportent des obligations de moyens comme des obligations de résultats et que de telles évaluations peuvent être envisagées dans les deux types de conditions de production. Emmanuel CHAMPON estime en conclusion que la CST pourra contribuer à la mise en œuvre de ce dispositif au cas où le CNAOV validerait le rapport du groupe de travail.
5. Groupe « lait cru – STEC » Information sur les travaux en cours Prochaines étapes	Emmanuelle VERGNOL détaille le dossier au moyen d'un diaporama et informe la CST de 3 sujets qui ont été abordés lors de la réunion du groupe de travail « lait cru-STEC » du 13 novembre 2020 : - Bilan du colloque lait cru : une présentation de ce bilan est envisagée au prochain CNAOP du avec des propositions de suites à donner - Présentation des travaux du RMT « fromages de Terroir » et notamment le programme MetaPDO Cheese. Une présentation au CNAOP est prévue au 2eme semestre 2021 - Utilisation des ferments de bio préservation : réflexions réglementaires en cours (présentation DGCCRF) et apports scientifiques (INRAE). Il est également prévu une présentation de ce sujet au prochain CNAOP. La CST a pris connaissance de ces propositions et les a validés. La CST propose également les orientations suivantes :

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DÉCISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	- que les travaux du RMT soient également présentés à l'ensemble de la CST (2eme semestre 2021), - que l'INAO s'empare de la question de l'utilisation des ferments et puissent mieux connaître les pratiques des opérateurs. La métagénomique pourra être une aide dans l'identification de ces pratiques et la compréhension des flux microbiens.
6. Demande d'expérimentation sur l'intégration d'huiles d'insectes en alimentation pour volailles. Compte rendu de la visite du groupe de travail d'INNOVAFEED à Gouzeaucourt le jeudi 22 octobre.	Emmanuelle VERGNOL détaille le dossier au moyen d'un diaporama. Sont rappelés le protocole et les résultats de l'expérimentation transmis par l'ODG : impacts zootechniques, impacts sur les caractéristiques physico chimiques de la viande et sur les aspects sensoriels. Par ailleurs un compte rendu de la visite faite sur site par 4 membres de la CST le 22 Octobre 2020 est fait auprès de la commission, et fait état des éléments vus et des discussions qui ont eu lieu avec l'ODG, la société InnovaFeed et le groupe NEALIA (fabricant d'aliment). Emmanuelle VERGNOL propose à la CST une version de rapport qui pourra être présenté à une prochaine séance du Comité National IGP-LR-STG et sollicite l'avis de la CST sur ce projet de rapport. Suite à cette présentation, la CST insiste sur les points suivants : - L'éventuelle introduction de l'huile d'insecte dans l'alimentation des volailles ne pourra se faire qu'après modification des Conditions de Production Communes en Label Rouge, et la disposition sur le « 100% végétal » devra être retirée dans ce cas. - L'évolution des cahiers des charges est un deuxième sujet et l'expérimentation ici étudiée est nécessaire pour appuyer cette éventuelle demande mais ne sera pas suffisante. Il faudra également aborder les questions économiques par exemple. la CST indique que les couts de cette matière premières vont évoluer avec les volumes qui seront produits et utilisés, sachant que les 3 grandes sociétés engagées dans la production d'insecte ont obtenu de grosses levées de fonds. - La communication faite lors de la commercialisation de ces volailles doit être revue, et si possible encadrée par les cahiers des charges s'ils sont amenés à être modifiés pour autoriser cette matière première. La CST indique que la communication est trompeuse en l'état. E VERGNOL indique que les services de la DGCCRF (Direccte Hauts de France) ont rendu leurs observations auprès d'Innovafeed et confirment qu'il y a en effet tromperie, information déloyale du consommateur sur plusieurs aspects. - Les effets de l'acide laurique sur l'immunité des volailles et les caractéristiques physicochimiques de la viande restent à creuser à ce

INAO – COMMISSION NATIONALE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE	RELEVÉ DE DECISIONS ----- Réunion du 18 janvier 2021 Par visioconférence	Auteurs : E VERGNOL/ T FABIAN Version du 27-01-2021
--	--	---

Point de l'ordre du jour	Résultat
	jour - De grosses réflexions sont en cours pour autoriser les PAT en alimentation des volailles (sujet différent des huile d'insectes mais lié, car pouvant constituer une prochaine étape) En résumé, la CST considère que cette expérimentation est arrivée à son terme et a fourni des résultats. Elle indique qu'il s'agit bien là d'une innovation qui est intéressante, et qui peut diminuer la dépendance vis-à-vis de certaines matières premières. C'est une « bonne voie » pour l'avenir mais la CST insiste bien sur la nécessité d'avoir une communication très transparente. Le projet de rapport de la CST sera revu en intégrant ces remarques et renvoyé à la CST pour validation avant présentation au CN IGP-LR-STG.
Questions diverses	La CST est informée de la constitution d'un « Réseau Technique d'Innovation », composé de différents agents de l'Institut, et qui sera notamment chargé de faire une veille sur les innovations technologiques constatées sur le terrain.