

**Membres de la commission**

- M. Emmanuel CHAMPON – Président – (Conseil permanent 21-03-2017)
- MM. Bernard ANGELRAS, Emmanuel CAZES (CNAOV 22-02-2017) et Philippe BRISEBARRE (CNAOV 03-05-2017)
- M. Olivier MERRIEN (CNIGP vin 22-02-2017), MM. Damien ONORRE et Jean-Pierre VAN RUYSKENVELDE (CNIGP vin 27-04-2017)
- MM. François CASABIANCA et Florent HAXAIRE (CNAOP 23-02-2017)
- MM. Laurent CHIRON, René GRANGE et Hervé JUIN (CNIGP-LR-STG 21-02-2017)
- M. Remi RICHARD (CNAB 01-03-2017)
- Mme Marie-Madeleine CAILLET (CAC 28-03-2017)

**Animateurs :**

Philippe DOUMENC  
INAO – Inspection nationale  
Téléphone : 06 22 82 74 81  
Courriel : [p.doumenc@inao.gouv.fr](mailto:p.doumenc@inao.gouv.fr)

Philippe VISSAC  
ACTA /149 rue de Bercy  
75595 Paris Cedex 12  
Courriel : [philippe.vissac@acta.asso.fr](mailto:philippe.vissac@acta.asso.fr)

**Description des missions principales**

Cette commission a pour objectif général d'aider l'établissement à anticiper les évolutions scientifiques et techniques et l'arrivée des innovations qui pourraient concerter les SIQO et l'INAO.  
Dans ce but et avec une approche de moyen terme , elle exerce une veille et formule le questionnement de la recherche scientifique et technique sur les enjeux susceptibles d'impacter les SIQO.

**1 – Missions générales**

a) Sous son angle spécifique « scientifique et technique », la commission nationale conduit une réflexion générale sur :

- Les fondements scientifiques des différents SIQO et en particulier
  - la notion de qualité ;
  - l'objectivation, les atouts et les contraintes des techniques traditionnelles et/ou spécifiques des SIQO ;
  - le lien au « terroir » et l'articulation entre obligations de moyens et de résultats, pour les appellations d'origine ;
  - l'objectivation des atouts et limites des écosystèmes microbiens mobilisés dans les SIQO (lait cru en particulier).

Sur l'ensemble de ces sujets, la commission travaille également à la mise en place d'un glossaire en proposant une liste de termes partagés.

- La prise en compte des évolutions, techniques, climatiques ou sociétales en cohérence avec les spécificités des SIQO, ce qui concerne en particulier, le suivi/encadrement des caractéristiques, en particulier organoleptiques, des produits sous SIQO, au vu des évolutions scientifiques attendues notamment dans le domaine de la caractérisation des produits<sup>1</sup>,
- L'impact possible des innovations sur les frontières entre SIQO.

<sup>1</sup> microbiologie et métagénomique (analyse statistique des génomes des populations microbiennes)

b) La commission étudie, évalue, et le cas échéant, propose, toute mesure technique de nature à favoriser la connaissance, la maîtrise ou le niveau, de la qualité, de la qualité supérieure, du lien « au terroir » / au « territoire », ainsi que des caractéristiques sensorielles et/ou organoleptiques des produits sous SIQO.

## **2 – Missions spécifiques confiées par les comités nationaux**

Chacun des comités nationaux peut confier une mission à cette commission. Pour la réaliser, la commission nationale scientifique et technique, peut constituer un groupe spécifique dont elle organise le travail.

## **3 – Appui d'experts**

Avec l'accord du Président de la commission nationale, des experts peuvent participer aux travaux de la commission, occasionnellement, sur un thème particulier, ou de façon permanente.

## **4 – Veille, suivi des techniques ou des innovations**

Pour assurer sa mission de veille et relayer les informations pertinentes, les animateurs de la commission nationale, en accord avec la Directrice de l'INAO, entretiennent un réseau de relations, notamment avec les organismes de recherche et les organismes techniques.

Des partenariats avec ces différents organismes peuvent être noués, dans cet objectif de disposer d'une information régulière sur les innovations techniques.

## **5 – Suivi des expérimentations dans le cadre des SIQO**

La commission nationale peut être chargée d'établir une procédure d'encadrement des expérimentations réalisées au sein des SIQO. Elle peut assurer, elle-même ou par l'intermédiaire d'un groupe de travail spécifique, le suivi de certaines de ces expérimentations (mise en place et suivi des protocoles expérimentaux par exemple).

## **6 – Résultat à obtenir :**

Les animateurs de la commission rendent compte régulièrement des travaux de la commission nationale à la direction de l'établissement.

Pour chaque mission et demande identifiée, la commission prépare un rapport spécifique destiné aux comités nationaux ou au conseil permanent (cf. annexe).

Un point d'information sur les recherches ou les innovations peut être fait devant chaque comité national à la demande du Président de ce dernier.

## **7 – Echéancier :**

Chaque mission ou demande identifiée sera adressée à la commission avec un calendrier de réalisation (cf. annexe)

Fait à Montreuil, le 24 JAN. 2019

La directrice de l'INAO,



Marie GUITTARD

**ANNEXE I**

**Mandats du conseil permanent**

INTITULE	DATE DE LA DEMANDE	ETAPE	ÉCHEANCE*
1 – Meilleure compréhension des fondements des différents SIQO : définition de la notion de qualité générique, qualité spécifique, qualité sociétale,...». <i>L'expertise du groupe de travail portera également sur une meilleure compréhension du lien au « terroir » par les obligations de moyens et de résultats, pour les appellations d'origine.</i> <i>L'expertise des éléments essentiels sur lesquels reposent les SIQO nécessite de porter une attention particulière sur les conséquences éventuelles en matière réglementaire et juridique.</i>		Rapport avec recommandations	Novembre 2017

<b>INAO</b> <b>Lettre de mission de la commission nationale</b> <b>« Scientifique et technique »</b> <b>la Directrice</b>	Page 4/12
<p><b>2 – La prise en compte des évolutions, techniques climatiques et sociétales dans le respect des spécificités des SIQO (En lien avec la commission nationale « Relation des SIQO avec leur environnement »).</b></p> <p><i>L'évolution climatique est un thème important à expertiser (en définissant l'échelle à laquelle les observations doivent être faites : échelle du territoire ?). L'expertise devra également prendre en compte :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- une évaluation de la consommation ;</i></li> <li><i>- les évolutions dans le domaine du « numérique » ;</i></li> </ul>	Rapport avec recommandations  Novembre 2017
<p><b>3 – Maintien/encadrement des caractéristiques (en particulier organoleptiques) des produits sous SIQO, au vu notamment des évolutions attendues dans le domaine de la caractérisation des produits.</b></p> <p><i>L'expertise devra également porter sur les nouvelles technologies (actuellement sans statut réglementaire) qui apparaissent comme de nouveaux outils du génie génétique, à l'image de « CRISPR-Cas9 » (édition de gènes « dirigée »).</i></p>	Rapport présentant les enjeux face aux nouvelles techniques du génie génétique qui peuvent conduire à des choix stratégiques à faire par les SIQO et propositions de recommandations  Novembre 2017
<p><b>4 – Impacts possibles des innovations sur les frontières entre SIQO dont l'agriculture biologique</b></p>	Rapport avec recommandations  Novembre 2017

\* Les dates d'échéances pourront être modifiées en fonction des orientations fixées par le Conseil permanent

**ANNEXE II**

**Mandats des comités nationaux**

INTITULE	DATE DE LA DEMANDE	ÉTAPE	ÉCHEANCE*
<b>CNAOP</b>			
1 - Groupe de travail « Lait cru-Problématique STEC »	CNAOP du 23 octobre 2014		
Lait cru et les vertus de l'écosystème	CNAOP du 23 octobre 2014	Rapport pour le CNAOP	Juin 2018
Ferments lactiques : - Définition du terme « levain » ; - Inventaire des pratiques ; - Lignes directrices et recommandations sur le milieu de culture	CNAOP du 19 février 2015	Projet de lignes directrices finalisé Rapport pour le CNAOP	Juin 2017 (Dossier approuvé par le CNAOP du 29 juin 2017)
Définition d'une doctrine transversale encadrant les traitements thermiques du lait pour l'ensemble des AOP fromagères qui y ont recours. <i>L'expertise portera sur le type et nombre de traitement autorisé (thermisation/pasteurisation) et sur des règles relatives au couple temps-température, à la lumière de la réglementation existante (nationale et européenne).</i>	CNAOP 16 juin 2016	Rapport pour le CNAOP	Juin 2018

<b>INAO</b>	<b>Lettre de mission de la commission nationale « Scientifique et technique »</b>	Page 6/12
-------------	---	-----------

<p><b>2 – Rôle des microflores dans l'acquisition des caractéristiques des fromages</b></p>	<p>CNAOP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experts associés identifiés ; Rapport pour le CNAOP</li> </ul>	<p>Décembre 2017</p>
<p><b>3 – Gestion durable des digestats de méthanisation utilisés en tant que fertilisants sur les prairies d'AOP. Conséquences sur la composition floristique des prairies, en fonction des différentes qualités de digestats pouvant être obtenus selon des méthodologies et les matières premières employées.</b></p>	<p>CNAOP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experts associés identifiés ; Rapport au CNAOP avec livrables et propositions de protocoles.</li> </ul>	<p>Décembre 2017</p>
<p><b>4 – Utilisation des composts issus de boues de station d'épuration. (En lien avec la commission nationale « Relation des SI/QO avec leur environnement »)</b></p>	<p>CNAOP 23 octobre 2014</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experts associés identifiés ; Rapport au CNAOP avec recommandations techniques (fiches de pratiques avec solutions) pour l'introduction de dispositions dans les cahiers des charges ; Projets d'expérimentations.</li> </ul>	<p>Décembre 2017</p>
<p><b>5 – Alimentation des animaux (et caractéristiques des produits) (Additifs, probiotiques, facteurs de goût, plan éco antibiotiques)</b> <i>En particulier, des orientations sont attendues afin de pouvoir statuer de manière transversale sur le « statut » (en tant que fourrage ou aliment complémentaire) de la luzerne déshydratée, selon les types de luzerne utilisés. Ces orientations permettront une harmonisation des rédactions des cahiers des charges.</i></p>	<p>CNAOP 20 mars 2012, complété par la CP AOP le 27/11/2018</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experts associés identifiés ; Rapport au CNAOP avec recommandations techniques (fiches de pratiques) issues de travaux de la R&amp;D pour l'introduction de dispositions dans les cahiers des charges.</li> </ul>	<p>Décembre 2019</p>

<b>INAO</b>	<b>Lettre de mission de la commission nationale « Scientifique et technique »</b>	Page 7/12
<b>la Directrice</b>		

<p><b>6 - Définition de lignes directrices encadrant le recours aux enzymes issus de micro-organismes génétiquement modifiés (MGM) sur la base de la note interprétative de la DGCCRF</b></p>	<p>CNAOP 26 juin 2018</p>	<p>- Rapport au CNAOP</p>	<p>Décembre 2018</p>
<p><b>7 – Définition des conditions d'abattage des animaux en termes de bien être animal et de qualité des produits (ex Stress...) en lien avec la commission « relation des SIQO avec leur environnement »</b></p>	<p>CNAOP 26 juin 2018</p>	<p>- Rapport au CNAOP</p>	<p>Décembre 2018</p>

		<b>CNAOV</b>		<b>CNAB</b>	
<b>8 – Expérimentations</b>		CNAOV mars 2012	Suivi des protocoles et conventions ; Bilans, avis et propositions au CNAOV (cf. annexe III)	CNAOV de septembre et/ou novembre de chaque année	
<b>9– Résolutions OIV</b>		CNAOV mars 2012	Suivi des travaux de l'OIV ; Bilans, avis et propositions au comité national	CNAOV de septembre et/ou novembre de chaque année en tant que de besoin.	Décembre 2017
				Rapport au CNAB, au CNAOV, au CNIGPV	

**10– Recensement les pratiques relatives au vin dit « nature ».**

- Éléments d'expertise sur le concept des vins dits « nature » ou « naturel » ou de « vinification naturelle », et ses conditions d'étiquetage.
- Proposer une définition technique du concept de vinification naturelle ;
- Animer un groupe de travail élargi aux différentes composantes de la filière viticole chargé d'établir une synthèse des avis des différents comités nationaux concernés et d'étudier les enjeux en matière de protection de l'ensemble des SIQO (indications géographiques et agriculture biologique) et de l'image des vins.

<b>INAO</b> <b>la Directrice</b>	<b>Lettre de mission de la commission nationale</b> <b>« Scientifique et technique »</b>	Page 9/12
-------------------------------------	---	-----------

<b>CNIGP-LR-STG</b>		
<p><b>11 - Modalités d'introduction de variétés pérennes dans les cahiers des charges d'IGP relevant du règlement n°1151/2012 ou de labels rouges - Reconnaissances et modifications.</b></p> <p>Tous produits agro-alimentaires</p> <p><i>La réflexion sera menée dans la continuité des travaux de la commission nationale « Introduction et exclusion de variété dans un cahier des charges label rouge » pour les variétés non pérennes.</i></p>	<b>CNIGP-LR-STG</b> du 11 mai 2017	Rapport au comité national  Décembre 2017 - Rapport approuvé par le CNIGPLRSTG du 11 octobre 2018

**ANNEXE III**  
**Expérimentations**

INTITULÉ	DATE DE LA DEMANDE	ETAPE EN COURS	ÉCHEANCE*
<b>AOC viticoles</b>			
Saumur (utilisation de toiles tissées végétales et biodégradables disposées sous le rang)	Comité national de septembre 2012	Premier rapport d'étape présenté Essais en cours (en attente des résultats 2016)	Comité national de novembre 2017 - Achevé
AOC « Coteaux d'Aix-en-Provence » - Expérimentation en vue d'une modification de l'encépagement pour la production de vins rouges et rosés.	Comité national de septembre 2012	Protocole approuvé le 26 juin 2013 Essais en cours (fin des essais lors de la récolte 2017 ; rapport d'étape adressé à la commission au mois d'avril 2016)	Comité national de novembre 2017
Vins blancs avec sucres fermentescibles de Gironde et de Dordogne - Demande d'expérimentation de techniques soustractive d'enrichissement (osmose inverse, évaporateur basse pression)	Commission permanente du 4 septembre 2013	Protocole approuvé le 14 février 2013 Essais en cours (Rapport d'étape présenté au CNAOV de novembre 2015)	Comité national de novembre 2017 - rapport approuvé par le CNAOP du 14 septembre 2017

A.O.C. « Cognac » - Demande d'expérimentation d'un nouveau cépage monbadon B,	Commission permanente du 4 septembre 2013	Protocole approuvé le 14 février 2013 Essais en cours (Fin des essais lors de la récolte 2022)	Comité national de juin 2023
Demande d'expérimentation pour l'introduction du cépage gamaret N au sein de l'encépagement des AOC du Beaujolais	Comité national du 13 février 2014	Protocole approuvé en juillet 2014 (Commission permanente) Essais en cours (Expérimentation programmée sur 3 récoltes – Fin des essais prévue pour la récolte 2016). En attente des derniers résultats	Comité national de novembre 2017
AOC « Crémant d'Alsace » - Demande d'expérimentation pour l'élaboration de vin rosé à partir d'assemblage de pinot noir N et de cépages blancs	Comité national du 13 février 2014	Protocole approuvé en juillet 2014 (Commission permanente) Essais en cours (Expérimentation programmée sur 3 récoltes – Fin des essais prévue pour la récolte 2016) - En attente des derniers résultats	Comité national de novembre 2017 Rapport présenté au CNAOV du 14 septembre 2017. En attente modification du protocole par l'ODG
AOC « Aloxe-Corton », « Beaune », « Bourgogne », « Bourgogne-hautes-Côtes-De-Nuits », « Chorey-Les-Beaune », « Gevrey-Chambertin », « Meursault », « Morey-Saint-Denis », « Pommard », « Rully », « Volnay » et « Vosne-Romanée » - Demande d'expérimentation de filets anti-grêle	Commission permanente du 21 avril 2015 (Examen de recevabilité)	Suivi de l'expérimentation Vérifier que tous les points à analyser, points que la commission avait présentés au comité national de février 2014, sont pris en compte par le protocole proposé, en particulier les aspects paysage et coût de cette pratique.	Jun 2018 - Rapport approuvé par le CNAOV du 20 juin 2018
AOC « Petit Chablis », « Chablis », « Chablis grand cru » - Intégration à l'expérimentation approuvée par la commission permanente du 21 avril 2015 pour certaines appellations de Bourgogne.	Commission permanente du 19 janvier 2017 (Examen de recevabilité)		

<b>INAO</b> la Directrice	<b>Lettre de mission de la commission nationale « Scientifique et technique»</b>	Page 12/12
------------------------------	--	------------

Classification des expérimentations	Comité national du 13 février 2014	Rapport présenté au comité national du 6 novembre 2014	Rapport présenté au CNAOV du 16 novembre 2017
Mise en place d'un cadre réglementaire pour les expérimentations mettant en cause une non-conformité à une condition de production	Comité national du 6 novembre 2014	Rapport au comité national	
Utilisation de résines adsorbantes sur moûts ou sur vins en vue de l'élimination de géosmine	Comité national du 2 septembre 2015	Rapport au comité national faisant le point sur les essais	Jun 2018
AOC « Côtes de Provence » - Introduction de nouveaux cépages - (Caladoc N dans les vins rouges et rosés et Rosé du Var Rs dans les vins rosés).	Commission permanente du CNAOV du 19 janvier 2017	Rapport au comité national Essais en cours (Expérimentation programmée sur 5 récoltes – Fin des essais prévue pour la récolte 2021)	Jun 2022
Mise en place d'un cadre de portée générale confortant l'Institut dans sa mission d'évaluation de pratiques viticoles, et plus généralement de toute innovation autre que les pratiques œnologiques et traitements physiques,	CNAOV 20 juin 2018	Rapport au comité national	Décembre 2019