

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 10 octobre 2019</i>	
2019-300	DATE : 27 décembre 2019

Étaient présents :

Présidente : Mme Dominique HUET

Commissaire du Gouvernement ou son représentant : Mme Karine SERREC

Représentants des Administrations :

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

Mmes Valérie PIEPRZOWNIK et Marion LOUIS.

M. Grégor APPAMON.

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.) ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU

Le directeur général de l'alimentation (DGAL) ou son représentant :

Mme Nathalie LACOUR.

Représentants professionnels :

Mmes : Corinne BORDE, Chantal BRETHERS, Laurence CHABRIER, Catherine DELHOMMEL, Mélanie DESCAT, Alexandra GRIGNON, Marie-Madeleine ILLADOY et Marie-Odile NOZIERES-PETIT.

MM: Henri BALADIER, Jean-Stéphane BLANCHARD, Pascal BONNIN, Pierre CABRIT, Emmanuel CHAMPON, Daniel CHEMELLE, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Benoit DROUIN, Guy FARRUGIA, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, David JOKIEL, Hervé JUIN, Bernard LACOUTURE, Rémi LECERF, Emmanuel LECLUSELLE, Jean-Yves MENARD, Didier MERCERON, Didier MOISSONNIER, Richard PAGET, François PALLAVIDINO, Jean-Marc POIGT, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Guy SAINT-LO, Bernard TAUZIA et Bernard TOBIE.

Etaient excusés :

Représentants professionnels :

Mmes Sandrine FAUCOU, Agnès LE RUNIGO, Nadine MORCHE et Christiane PIETERS.

MM Michel BRONZO, Mathieu DONATI, Arnauld MANNER, Bertrand MAZEL, Christophe NICOL, Didier OBERTI, Thomas PELLETIER et Pierre SIBERT.

Etaient absents :

Représentants professionnels :

MM Bernard BORREDON et Jean-Baptiste MOREAU.

Assistaient également :

Agents INAO :

Mmes Caroline COLAS, Sabine EDELLI, Marie GUITTARD, Christelle MARZIN, Catherine MARTIN-POLY, Nathalie MARTY-HOUPERT, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO et Joachim HAVARD.

SOCIETE H2COM:

M. Benoît LACOSTE

* *
*

2019-301	<p>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 23 mai 2019</p> <p>Le comité national a validé le résumé des décisions prises. En réponse à une question quant à la désignation nominative des interventions dans le résumé des décisions prises, il est rappelé que le résumé des décisions prises est un document public et qu'afin de préserver le secret des délibérations, le nom des intervenants n'est pas mentionné.</p> <p>Concernant le résumé, il est précisé que contrairement à ce qui a été dit en séance, l'aiguillon électrique est de fait interdit (cf. p 6).</p>
2019-302	<p>20 cahiers des charges Label Rouge - SYVOL-QUALIMAIN - Demande de modifications - Délégation à la commission permanente du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Les services ont présenté au comité national les raisons pour lesquelles ce dossier était exceptionnellement présenté à cette instance. En effet, considérant que les tests sensoriels demandés par la commission nationale ESQS (justifiant le maintien de la qualité supérieure lors d'une modification majeure) n'avaient pas pu être transmis par l'ODG (problème de disponibilité du laboratoire) et ne permettait donc pas aux instances de statuer sur la demande, ce dossier n'a pas été inscrit à l'ordre du jour de la commission permanente du 9 octobre pour lancer son l'instruction, ni au comité national du 10 octobre pour le vote des cahiers des charges et le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO).</p> <p>C'est pourquoi la présente demande a été présentée à ce comité national afin de donner délégation à la commission permanente pour, le cas échéant, lancer l'instruction, voter les</p>

	<p>cahiers des charges et lancer la PNO.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de l'ensemble des éléments du dossier concernant la demande de modification de l'ensemble des cahiers des charges gérés par le SYVOL-QUALIMAIN.</p> <p>Même si l'objet de la présentation ne portait pas sur le fond de la demande, plusieurs membres ont souhaité débattre de l'abaissement du pourcentage de céréales de plusieurs cahiers des charges du SYVOL au niveau du pourcentage défini dans les conditions de production communes (CPC) « Volailles fermières de chair » (de 80% à 75%).</p> <p>Alors que certains membres n'ont pas vu d'obstacle à la mise à niveau des cahiers des charges avec les CPC, d'autres membres ont souligné que la justification mise en avant par l'ODG (substitution d'un % de céréales par des matières premières locales riches en protéines (MPRP)) ne se retrouvait pas dans les modifications proposées dans les cahiers des charges. Au niveau du plan d'alimentation par exemple, la substitution du taux de céréales par des MPRP aurait dû se traduire par une évolution des taux d'incorporation de certaines matières premières (modification du maximum de tourteaux de soja par exemple).</p> <p>Le représentant des consommateurs a précisé qu'il convenait de s'interroger sur la qualité du lactosérum entrant dans l'alimentation des volailles. Sur ce point, les services ont précisé que cette question relevait davantage des CPC « Volailles fermières de chair » et que ce sujet pourrait être discuté lors de leur prochaine révision. Il s'est également interrogé sur l'interdiction de la fabrication d'aliment à la ferme dans les cahiers des charges présentés. Plusieurs membres ont expliqué que cette disposition présente dans les cahiers des charges d'autres ODG relevait de la gestion de certaines filières qui avaient fait ce choix pour garantir la traçabilité et la qualité des aliments distribués aux volailles.</p> <p>Par ailleurs, la directrice a profité de ce dossier pour informer le comité que, de façon générale, les services de l'INAO seront amenés à reporter les instructions des demandes de modification de Label Rouge s'il existe des cahiers des charges IGP utilisés en parallèle du Label Rouge pour lesquels il n'y a pas d'avancée concernant la mise en cohérence des cahiers des charges IGP et des plans de contrôle.</p> <p>Le comité national a demandé que les questionnements autour de l'abaissement du pourcentage de céréales et leur éventuel impact sur le plan d'alimentation des cahiers des charges soient examinés par la commission permanente.</p> <p>A la majorité (39 votants : 32 OUI, 2 NON, 5 abstentions), le comité national a donné un avis favorable pour déléguer à la commission permanente du 10 décembre 2019 le vote des cahiers des charges modifiés du SYVOL-QUALIMAIN et le lancement de la PNO.</p>
<p>2019-303</p>	<p>IGP « Agneau du Périgord » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges modifié – sous réserve des DCS approuvables.</p> <p>M. Pallavidino sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Les dispositions de contrôle spécifiques ayant été déclarées approuvables, le dossier peut être présenté en séance. Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le comité national a contesté l'argumentaire avancé par le groupement à l'appui de la suppression de l'obligation d'approvisionnement en céréales issues de l'aire géographique, à savoir la faible disponibilité dans l'aire géographique, le comité national a considéré qu'il s'agit plutôt d'un choix de simplification pour la filière et a regretté cette modification du cahier des charges.</p>

	<p>Le comité national a demandé que le cahier des charges soit clarifié quant à la disposition relative au seuil de 15% de produits dérivés de céréales, afin de préciser si ce taux de 15% se calcule sur la part de grains de céréales et produits dérivés de céréales (15% des 50%) ou s'il concerne l'ensemble de l'alimentation complémentaire.</p> <p>Le comité national a débattu des modifications demandées, considérant que certaines modifications ne vont pas dans le sens des attentes sociétales (suppression de la limitation du maïs, possibilité de recours à la canne à sucres et dérivés, recours aux substances aromatisantes, suppression de l'approvisionnement en céréales issues de l'aire géographique). Il a émis un doute sur l'impact du mode de présentation des céréales (aplaties) sur la qualité du produit (type et couleur du gras).</p> <p>Le comité national a également débattu de certains additifs : ajout du chlorure d'ammonium, ajout du propylène glycol (propan-1-diol), ajout de l'amidon et des vinasses. Le recours à ces additifs est régulièrement débattu en comité et il est souligné que cette question pourrait faire l'objet d'une réflexion transversale (ex : CPC pour les labels rouges). Le comité national a pris en considération la spécificité de cette production d'agneau de bergerie.</p> <p>La commission d'enquête demande au comité national, sur la base de l'analyse des services, de se prononcer sur la suppression des dispositions relatives au contrôle en point de vente, alors que l'ODG était favorable au maintien de cette disposition mais qu'il a finalement accepté le retrait du cahier des charges. Il est souligné que souvent, ce type de disposition est une entrée permettant à l'organisme certificateur de contrôler l'ensemble de l'étiquetage du produit et identifier des non-conformités. Le comité national est informé que ce type de dispositions a été retiré des CPC label rouge, compte-tenu notamment de la position du CAC. Dans ce contexte, le comité national a confirmé la suppression de la disposition du cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de la vérification de la rédaction des dispositions relatives aux céréales et produits dérivés de céréales, le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges et sous réserve de l'absence d'opposition, approuvé le cahier des charges pour transmission la demande de modification à la Commission européenne (31 oui, 10 abstentions, 1 non).</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de l'échéancier de travail de la commission d'enquête au 31 mars 2020 et clos sa mission si aucune opposition n'est déposée.</p>
<p>2019-304</p>	<p>IGP « Huîtres Marennes Oléron » - Modification du cahier des charges – Rapport d'étape de la demande de modification M. Chiron sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête sur la demande de modification de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron ».</p> <p>Concernant l'affinage en claires, le comité national a demandé de renforcer la traçabilité du système mis en place, dans la mesure où des lots différents peuvent être mis en claire (identification des casiers, géolocalisation...). Une traçabilité permettant de garantir la séparation des huîtres pouvant bénéficier de l'IGP par rapport aux autres huîtres est également demandée.</p> <p>Plusieurs membres ont fait part de leurs inquiétudes quant aux conséquences du jugement du tribunal correctionnel de la Rochelle du 7 février 2019 dont il est craint qu'il remette en cause l'ensemble des cahiers des charges IGP. Les services de l'Institut font valoir qu'il s'agit d'un cas d'espèce et qu'en tout état de cause, la décision qui est intervenue s'inscrit dans le cadre d'une procédure pénale sur suspicion</p>

	<p>de délit de tromperie du consommateur. Or, si elles ont compétence pour apprécier la compatibilité d'un acte administratif à la réglementation européenne, les juridictions répressives ne disposent cependant pas du pouvoir d'annuler ou de réformer un cahier des charges.</p> <p>Les services attirent l'attention des membres quant au fait que le meilleur moyen d'éviction d'un contentieux portant sur le cahier des charges lui-même réside dans la justification des conditions de production qui y sont inscrites. Concernant précisément le cahier des charges attaché à l'IGP "Marennes-Oléron", seul son renforcement sera de nature à le sécuriser. Aussi la légitimation de la restriction quant à l'origine des huîtres apparaît-elle impérative.</p> <p>Le comité national a demandé, dans la mesure où la durée d'affinage est le point central de l'IGP, de renforcer les éléments techniques permettant de juger de l'influence de l'abaissement de la durée d'affinage minimale à toute période de l'année sur la qualité du produit, afin de permettre au comité national de statuer.</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur la nécessité, au-delà d'une densité définie par unité de surface, de prendre en compte la quantité d'eau disponible dans les claires, puisque l'affinage est nécessairement lié au volume d'eau disponible pour filtration des huîtres.</p> <p>Le comité national a demandé au groupement et à la commission d'enquête, si les propositions de différentes durées d'affinage étaient acceptées, de réfléchir à l'opportunité d'indiquer sur l'étiquetage des huîtres la durée d'affinage en claires, s'agissant d'une information importante pour le consommateur.</p> <p>Le comité national a insisté sur la nécessité de mieux encadrer les modalités de stockage des huîtres après affinage (durée et densité).</p> <p>Au-delà de ces remarques, le comité national a validé les orientations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fixation d'une période de commercialisation du 1er septembre au 31 mai ; - concernant l'affinage des huîtres en claires : <ul style="list-style-type: none"> • la suppression de la saisonnalité pour les couples de durées-densités d'affinage ; • l'ajout d'une durée-densité intermédiaire à 21 jours/2kg/m² ; • la nécessité de définir une concentration maximum de 45 kg/m² dans les contenants en claire (correspondant à 14 kg max. par casier) ; - la mise en place d'un système d'identification et de suivi des claires affectées à la production IGP ; oui (mélange avec huitres hors SIQO) ; - la nécessité de définir une durée-densité de stockage et de finition des huîtres IGP ; - la nécessité de renforcer le cahier des charges sur la localisation de l'approvisionnement des huîtres afin de sécuriser cette disposition et de la compléter le cas échéant d'une durée d'élevage minimum. <p>Il conviendra également, dans le cadre de ces réflexions, de tenir compte des évolutions à venir de l'accord interprofessionnel relatif à la dénomination et la classification des huîtres creuses, d'application obligatoire.</p> <p>Enfin, le comité national a actualisé la lettre de mission de la commission d'enquête avec une échéance au 31 décembre 2020.</p>
<p>2019-305</p>	<p>Conseil national de l'alimentation – Présentation des travaux du groupe de concertation "Réflexion pour une expérimentation d'un étiquetage des modes d'élevage »</p> <p>Mme Chloé ABEEL du CNA présente la méthodologie et les résultats de la consultation de consommateurs sur l'expérimentation d'un étiquetage des modes d'élevage organisée fin 2018.</p> <p>Le comité national a discuté des travaux présentés et fait part de ses principales interrogations.</p> <p>Il a notamment été contesté par certains membres le terme de « bien-être animal » (en lieu et place de « respect animal » ou « bientraitance »). Il est confirmé que cette question a</p>

	<p>bien été identifiée par le CNA qui, dans sa consultation, a retenu le terme le plus facilement compréhensible pour le consommateur, sur les conseils de l'INC.</p> <p>Certains membres soulignent leur inquiétude que la démarche, à l'instar de la filière œuf, soit source de confusion en introduisant une segmentation supplémentaire, par exemple dans la filière volailles.</p> <p>Le CNA confirme que cette question a été identifiée et fait partie des débats actuels au sein du groupe de concertation.</p> <p>Le comité national a rappelé que des étiquetages privés ou associatifs se mettent en place. Beaucoup de SIQO n'auront pas de difficultés à répondre à cette attente mais le risque existe sur certaines filières : porc, fromages de chèvre. Les attentes sur l'accès à l'extérieur (logement, alimentation...) ne sont pas toujours remplies pour ces filières.</p> <p>Certains regrettent que la réflexion se concentre sur une préoccupation unique, à savoir le mode d'élevage, et qu'une approche globale ne soit pas retenue (attentes sur la qualité supérieure, l'origine...). Il est craint que ce choix ne soit source de confusion pour le consommateur.</p> <p>Plusieurs membres rappellent qu'afin d'éviter de se faire imposer des choses de l'extérieur, il est important que les ODG intègrent dans leurs cahiers des charges les éléments attendus, en toute transparence.</p> <p>La question qui est posée aux SIQO sur la mise en place de l'expérimentation est de savoir quel champ de l'expérimentation et quelles filières peuvent être impliquées, et dans quelles conditions.</p>
<p>2019-306</p>	<p>Règlement intérieur des instances - présentation du vade-mecum</p> <p>Mme Nathalie MARTY-HOUPERT présente les modalités du nouveau règlement intérieur. Le nouveau règlement intérieur est entré en vigueur en décembre 2018 suite à son approbation par le Commissaire du Gouvernement.</p> <p>Un vade-mecum a été établi et sera diffusé lors d'une prochaine séance, il a vocation à accompagner les membres dans le fonctionnement des instances de l'INAO.</p> <p>Pour les membres démissionnaires d'un ODG ou retraités, il est rappelé qu'ils sont désignés <i>intuitu personae</i> et qu'ils ne sont donc pas contraints à la démission des instances de l'INAO. En revanche, à des fins de sécurisation juridique, il peut être opportun que la personne, même si elle n'est plus membre de l'ODG concerné, sorte de la salle. Cela vaut également pour un salarié d'un organisme certificateur.</p> <p>Il est par ailleurs fait une alerte sur la diffusion de l'ordre du jour en rappelant le caractère confidentiel de ce document et des dossiers présentés en séance. Les seuls documents non confidentiels sont le résumé des décisions prises, les guides du demandeur, les documents soumis à consultation publique et le règlement intérieur.</p> <p>Il est à ce titre regretté qu'un journaliste ait publié ce jour sur Facebook l'inscription à l'ordre du jour du dossier Cancoillotte.</p>
<p>2019-307</p>	<p>« Cancoillotte » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Projet de cahier des charges pour VOTE - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition – sous réserve plan de contrôle approuvable</p> <p>Le plan de contrôle ayant été déclaré approuvable, le dossier est inscrit à l'ordre du jour. Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le comité national a considéré que l'encadrement des aromatisations autorisées n'était pas</p>

	<p>assez précis, avec une liste positive trop ouverte. En outre, la précision de l'interdiction de certaines aromatisations introduit une incertitude sur les produits qui ne seraient ni listés dans la liste positive, ni dans la liste négative.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF a demandé de supprimer la phrase du point 8 « Le nom de tout produit de complément (sels et/ou substance aromatisante) » qui relève de la réglementation générale.</p> <p>Le comité national a regretté que les sels de fonte soient autorisés, dans des proportions élevées (5%) sans qu'aucune limite ne soit fixée dans la liste des sels autorisés, alors même que certaines substances (ex : polyphosphates) sont controversées.</p> <p>Le comité national a considéré que la localisation de la production du lait dans l'aire géographique était un point positif (voire que le beurre pourrait également être localisé), mais qu'il était nécessaire de renforcer la justification relative à cette restriction.</p> <p>Le comité national a donc demandé à la commission d'enquête de revenir vers le groupement avec les observations du comité national, sur les 3 points précités (encadrement plus précis des ingrédients, suppression ou limitation (liste, quantités) des sels de fonte, amélioration de la justification quant à la restriction de l'origine du lait).</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé la modification de la mission tenant compte des observations du comité national et l'actualisation de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 30 juin 2020).</p>
<p>2019-308</p>	<p>Projets de cahiers des charges « Lait Label Rouge » - Demande de création d'un groupe de travail</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de l'ensemble des éléments du dossier concernant la création d'un groupe de travail « Lait Label Rouge ».</p> <p>Au regard des projets de demandes de reconnaissance en Label Rouge concernant des laits (reçues ou connues), le comité national confirme la nécessité d'avoir des conditions de production minimales, basées notamment sur le cahier des charges « Produits laitiers "de Pâturage" » établi par la filière laitière suite aux EGA, et complété par des points ou critères restant à définir.</p> <p>Une attention particulière devra être portée sur le choix des produits de comparaison et sur le choix des traitements thermiques au regard de leur impact sur la qualité gustative et nutritionnelle.</p> <p>Il a été rappelé que les instructions des demandes reçues ou en cours de pré-instruction ne pourront être lancées ou poursuivies que lorsque les orientations de ce groupe de travail auront été approuvées par le comité national.</p> <p>Suite à la demande d'un membre, il a été précisé que le périmètre de travail était, à ce stade, uniquement le lait de vache.</p> <p>Afin d'optimiser la réflexion, le comité a proposé d'associer à ces travaux la commission nationale ESQS et l'ODG de la STG « Lait de foin ».</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité (39 voix) à la création du groupe de travail « Lait Label Rouge » et a validé sa lettre de mission.</p> <p>Le groupe de travail est composé des membres suivants : Philippe DANIEL, Emmanuel CHAMPON, Jean-François ROLLET, Jean-Yves GUYON et Benoit DROUIN</p>
<p>2019-309</p>	<p>Projet de Label Rouge n° LR 05/14 « Abricots » - Demande de reconnaissance en label rouge - Avis sur la clôture de l'instruction</p>

	<p>M. Pascal BONNIN et Mme Laurence CHABRIER (du PAQ) sont sortis de la salle et n'ont participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de l'ensemble des éléments du dossier concernant la demande de clôture d'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge n° LR 05/14 « Abricots ».</p> <p>En l'absence de réponses aux demandes de la commission d'enquête, dans la mesure où l'opérateur initial a fait faillite et qu'il n'y a pas d'autre opérateur, et sur la base de la réponse favorable du demandeur (PAQ) à la clôture de l'instruction de sa demande, le comité national a donné un avis favorable, à l'unanimité (42 votants), à la clôture de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge n° LR 05/14 « Abricots ».</p> <p>Elle a également donné un avis favorable à la clôture de la mission de la commission d'enquête.</p>
<p>2019-310</p>	<p>Saisine de la commission scientifique et technique de l'INAO : Demande d'expérimentation en vue de l'introduction de l'huile d'insecte dans l'alimentation des volailles fermières de chair Label Rouge de l'espèce « Poulets » - Proposition d'un protocole d'expérimentation</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande d'expérimentation et du protocole associés sur l'introduction d'huile d'insectes dans l'alimentation des volailles fermières de chair, déposée par l'ODG Malvoisine.</p> <p>Sur l'interrogation de certains membres de voir ce type de demande présenté devant le comité national alors même que les demandeurs ne revendiquent pas le bénéfice d'un SIQO, il a été précisé qu'il paraissait important que les instances soient informées en toute transparence des expérimentations en cours qui pourraient donner lieu à des évolutions des conditions de production ou de la réglementation. Le fait que les protocoles d'expérimentation puissent être validés par la commission technique et scientifique permet d'encadrer les essais le plus en amont possible et de disposer d'une base fiable sur laquelle les instances pourront s'appuyer pour prendre des décisions ultérieures.</p> <p>Plusieurs membres sont favorables à ce que les instituts techniques, de par leur expérience, soient associés à ce type d'expérimentation. Certains membres ont émis des suggestions à transmettre à la commission technique et scientifique comme l'utilisation de bâtiments d'élevage similaires autant par leur structure que par leur utilisation (que les lots précédents les essais aient été d'espèces identiques pour éviter certains biais d'ordre sanitaire). Des interrogations sur le statut réglementaire des graisses animales, dont fait partie l'huile d'insectes, ont également été formulées auprès de la DGAL.</p> <p>Le comité national s'est prononcé favorablement, à l'unanimité (39 votants), sur la recevabilité de la demande et a donné délégation à la Commission technique et scientifique pour valider le protocole et suivre l'expérimentation. Il a également donné délégation à la commission permanente pour valider les éventuelles modifications du protocole.</p> <p>Par ailleurs, de façon plus globale, concernant la procédure de saisine de la commission nationale technique et scientifique qui se réunit 2 fois par an et doit être saisie par le comité national concerné, le comité national a considéré que ce dispositif n'était plus adapté aux besoins d'évolution attendus par les filières et de façon à permettre une meilleure réactivité vis-à-vis des demandes. Il a donc donné un avis favorable pour déléguer à la commission permanente la saisine de la commission technique et scientifique.</p>

Prochaine séance du comité national : 28 janvier 2020