

Bio événement

FRANCE

OGM et sécurité alimentaire au menu d'Eurofins

Solutions globales pour les systèmes de management de la sécurité alimentaire, prise en compte des nouvelles réglementations, modélisation des risques, inquiétudes et attentes des consommateurs : le séminaire international Eurofins propose chaque année une large palette d'expertises aux professionnels du secteur agroalimentaire.

La 14^e édition du séminaire international Eurofins^{*1} (EIS) s'est tenue les 16 et 17 février 2006 à Paris – comme chaque année. Elle a rassemblé près de 140 participants, essentiellement des représentants de l'industrie agroalimentaire et des professionnels de l'analyse, mais étaient également présents des chercheurs de la sphère académique, des représentants associatifs ainsi que des délégués de gouvernements de différents pays. « C'est un rendez-vous annuel dont ils sont aujourd'hui familiers », s'est réjoui Fayçal Bellatif, président du comité d'organisation.

Devant un public pour moitié non-français, les 25 conférences de la session 2006 ont été données par des orateurs représentant 10 pays d'Europe, d'Asie et des Amériques. Le maintien d'une couverture internationale la plus large possible est un défi relevé à chaque fois avec succès, grâce à une organisation dans la durée.

Les cultures OGM en plat de résistance

Avec la traçabilité des filières et la biologie moléculaire, les OGM sont un thème récurrent des EIS. Lors des éditions 2004 et 2005, ils ont même constitué l'unique sujet des conférences. En 2006, ils ont occupé les deux matinées du séminaire. Présentation des chiffres 2005 de l'ISAAA^{*2} sur les cultures OGM en augmentation dans le monde, perspectives du point de vue des chercheurs industriels et des semenciers, attitude des consommateurs et méthodes d'analyse proposées par la société Qiagen ont été au sommaire de la première demi-journée.

La seconde matinée, abordant la question délicate de la coexistence des cultures, a notamment permis de comparer la situation de trois continents. La France et l'Europe ont ouvert le bal avec la présentation des programmes conduits par l'Association générale des producteurs de maïs et de deux programmes communautaires^{*3}.

Au Brésil, les industriels s'efforcent d'intégrer la nouvelle « loi de biosécurité » de mars 2005, qui selon le Dr Daniela Contri, de la société BASF,

« met fin au flou réglementaire concernant les OGM ». Quant à la Chine, elle peine à autoriser la culture commerciale de riz transgénique; le Pr Zhangliang Chen, président de l'université agricole de Chine, oppose les inquiétudes « injustifiées » des ONG environnementales aux « 40 000 à 50 000 cultivateurs empoisonnés chaque année dans les champs de riz et de coton à cause des pesticides ». Les présentations des tests fournis par les sociétés Applied Biosystems et Eurofins GeneScan ont apporté d'utiles compléments, même si le positionnement de leurs interventions, séparément et entre les conférences, n'était peut-être pas des plus opportuns.

Mycotoxines et allergènes s'invitent à la table

Le choix des thématiques des EIS s'adapte à l'actualité et aux *desiderata* des participants, invités à l'issue de chaque session à remplir un questionnaire permettant de faire évoluer les programmes d'année en année. C'est ainsi qu'en 2006 les OGM ont cédé du terrain aux mycotoxines^{*4} et aux allergènes, envers lesquels la demande d'informations va croissant.

Lors du premier après-midi, les sujets techniques ont dominé avec le principe des analyses des mycotoxines et leur fiabilité (Afssa), l'échantillonnage (Institut de recherches technologiques agroalimentaires des céréales), les outils développés par les sociétés Eurofins WEJ et Diffchamb, encadrés par un panorama de la politique réglementaire européenne et l'expérience d'Arvalis Institut du végétal sur la gestion des mycotoxines au champ.

La dernière demi-journée a présenté un panorama plus large, avec rappel des mécanismes biologiques de l'allergie, témoignage de l'association des allergiques alimentaires sur les attentes des consommateurs et les difficultés causées par l'étiquetage « de précaution »^{*5}, éclairage sur une législation américaine en constante évolution, impact de la matrice des tests de détection sur les « faux négatifs » (Eurofins Analytics) et exemple de la gestion de la présence d'allergènes chez Nestlé. Avec pour leitmotiv : l'étiquetage ne saurait se substituer aux « bonnes pratiques de fabrications ». Un regret : à aucun moment « OGM » et « allergènes » n'ont été associés, malgré des problématiques communes. Un déclassement des thématiques serait à envisager pour la prochaine session de l'EIS, qui aura lieu les 22 et 23 février 2007. ●

Julie Wierzbicki



Séance de questions à l'issue de la première partie des conférences sur la coexistence des cultures OGM et non-OGM. De gauche à droite : Antoine Messéan (Inra, programme Sigma), Pascal Coquin (AGPM), Yves Bertheau (Inra, programme Co-Extra), Bert Pöpping (président de la séance, groupe Eurofins), Daniela Contri (société BASF).

^{*1} Le groupe Eurofins est leader mondial dans la bioanalyse alimentaire. L'EIS est la plus importante des manifestations organisées par sa division Formation Conseil. www.formation-conseil.com

^{*2} International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications

^{*3} Sigma et Co-Extra, respectivement programme STREP et projet intégré du 6^e PCRD

^{*4} Secrétées par des moisissures (principalement *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*), ce sont des contaminants naturels de l'alimentation.

^{*5} Exemple de formule retrouvée couramment sur les emballages de produits manufacturés : « [...] peut contenir des traces d'arachide ».