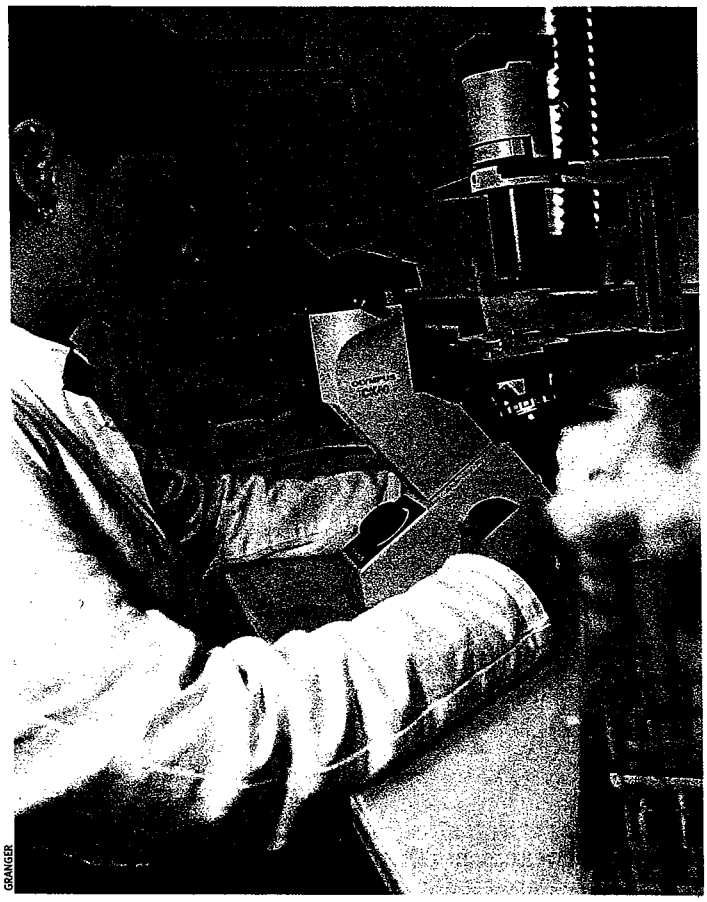
## *Produits alimentaires*

# De plus en plus sécurisés

**La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est une des préoccupations majeures de tous les acteurs des différentes filières. Au fur et à mesure, des réglementations se mettent en place et la science progresse pour fiabiliser la chaîne du champ jusqu'au produit fini.**

« **LE SECTEUR** de l'alimentation animale a connu une forte évolution en matière de sécurité sanitaire depuis les années quatre-vingt-dix, soulignait Pascal Le Pailh, du Gouessant, lors d'un séminaire d'Eurofins (1). Notre système d'assurance qualité (contrôle des matières premières et des produits finis au niveau de la réception et des usines, règles de traçabilité...) a été secoué par deux crises (l'ESB et la dioxine) qui ont induit des demandes de garanties supplémentaires. Nous avons ensuite connu une inflation des cahiers des charges et des contrôles par des tiers.

C'est ainsi qu'en 2000, nous avions jusqu'à un audit par semaine ! A cela se sont ajoutés un renforcement des contrôles de l'administration et de la réglementation européenne ainsi que la pression des grandes surfaces. L'arrivée des OGM nous a contraints à mettre en place des cahiers des charges non OGM pour répondre à la demande de certains clients et spécialiser des usines pour éviter le risque de contamination croisée. La dernière évolution date de janvier 2006 avec le paquet hygiène. Au final, cela nous conduit à réaliser des contrôles à la fois nutritionnels, microbiologiques et chimiques. Ces derniers (antibiotiques, pesticides, métaux lourds, dioxine, PCB, OGM) constituent le risque le plus important en alimentation animale. »


GRANGER

**PARMI TOUS LES CONTAMINANTS, LES MYCOTOXINES** font l'objet d'une surveillance particulière notamment en alimentation humaine. « Pour limiter les mycotoxines, il est nécessaire de maîtriser le risque à chaque étape de la filière », précise Thierry Maillard, directeur de la qualité chez Panzani. Le fabricant de pâtes a mis en œuvre un plan de contrôle du blé dur et une surveillance au sein de ses usines. Des conditions de stockage ont ainsi été définies pour les fournisseurs de blé et un audit est réalisé avant de référencer un fournisseur potentiel. Ensuite, des analyses de la teneur en mycotoxines sont réalisées juste après la récolte, puis après sept à huit mois de stockage. Les résidus phytos et les métaux lourds sont également surveillés chez les fournisseurs. Panzani va jusqu'à former le personnel des silos pour les aider à appliquer ses exigences.

**LES FOURNISSEURS DE MATIÈRES PREMIÈRES** sont donc un maillon essentiel dans la maîtrise de la sécurité sanitaire quelle que soit la destination de la collecte, ce qui nécessite également, à leur niveau, la mise en place de plan de contrôle des risques sanitaires. « Notre plan de surveillance a démarré en 1996 pour gérer un certain nombre de contaminants : mycotoxines, insectes, ●●●

**DES GÉNOMES DÉCRYPTÉS**
**« Le développement rapide des connaissances moléculaires a permis d'établir le génome entier d'un certain nombre de champignons (Fusarium graminearum, Fusarium verticillium, Aspergilus flavus...) et ainsi de comprendre la relation entre l'expression du gène et la production de mycotoxines, explique Naresh Magan, professeur à l'Université de Cranfield en Grande-Bretagne. Cela a permis de progresser à deux niveaux : la prévision et l'analyse. Le développement des modèles de prévision peut aider à prévenir le risque de contamination au niveau régional en intégrant des facteurs extérieurs et améliorer les stratégies de prévention. En ce qui concerne les analyses, le développement de tests simples de diagnostic progresse rapidement. Pour les laboratoires, le potentiel d'utilisation des méthodes analytiques sophistiquées pour des analyses multimycotoxines est certainement le domaine le plus prometteur. »**

## Produits alimentaires

●●● vivants, résidus phytos, OGM, oiseaux, rongeurs..., raconte Jean-Michel Oustrain, de Champagne céréales. Il a été conçu à partir des attentes de nos clients et des études de risques au niveau de la coopérative et des agriculteurs mais également chez nos clients (leurs process éliminent-ils les contaminants ou bien les regénèrent-ils ?). Les multiples débouchés de notre collecte (amidonnerie, malterie, meunerie, alimentation animale) le rend relativement complexe. Sa mise en œuvre nécessite un budget (notamment pour les analyses), un échantillonnage assez poussé qui demande du temps et des moyens humains et une sélection de laboratoires externes. Ce plan a été appliqué aux différentes cultures avec des analyses dès la réception aux silos, voire au niveau du stockage des adhérents. Nous travaillons sur l'amélioration de l'échantillonnage. En juin 2007, 64 sites (sur 164) représentant 660 000 t (sur 2 Mt) seront équipés d'un échantillonneur automatique. Nous misons beaucoup sur la prévention notamment avec des systèmes de prévision du Don (déoxynovalénol) et de la fumonisine au champ pour séparer les lots à risque dès la réception. »

**FACE À CETTE MONTÉE EN PUISSANCE DES PLANS DE SURVEILLANCE SANITAIRE** auxquels aucun acteur ne peut échapper, quels sont les moyens disponibles en terme de méthodes et de réglementation pour analyser et gérer ces risques sanitaires notamment les OGM et les mycotoxines ?

Tout d'abord pour effectuer une bonne analyse, il faut un bon échantillon. « Il est inconcevable de réaliser des analyses ou de rédiger des contrats commerciaux basés sur des échantillons non représentatifs des lots en question, souligne Eric Boucon directeur de Socofret, société de contrôles et d'analyses des céréales. L'échantillonnage est d'autant plus important que les méthodes sont de plus en plus précises. Un prélèvement de 10 kg est supposé être représentatif d'un volume de 500 t. L'échantillonnage comprend deux étapes : la constitution d'échantillons primaires puis leur homogénéisation pour obtenir un échantillon final qui sera divisé en plusieurs identiques. Les méthodes sont internes ou basées sur des normes Iso et des règlements. »

**LA DÉTECTION DES OGM** dispose en effet depuis fin 2006 de cinq normes Iso couvrant les différentes étapes d'une analyse, c'est-à-dire de l'échantillon jusqu'au résultat. Du côté des mycotoxines et des dioxines, un nouveau règlement européen de décembre 2006 (N° 1881/2006) établit des méthodes d'échantillonnage et d'analyses pour les contrôles officiels. Un guide pour l'échantillonnage des lots importants de céréales est également disponible sur le site www.europa.eu.int. Ce règlement détermine aussi un certain nombre de teneurs maximales notamment l'Ochratoxine A, le Don et la zéaralénone pour les céréales et produits à base de céréales. D'autres sont en cours de discussion : c'est le cas d'une norme sur la détection d'OGM dans les semences d'oléagineux et d'un règlement pour les teneurs maximales en Don, zéaralénone et fumonisine dans le maïs et ses produits dérivés. ●

**Chantal Urvoy**

*(1) « Expertise pour la maîtrise de la traçabilité et de la sécurité des aliments », 22 et 23 février, Paris.*

**L'échantillonnage est d'autant plus important que les méthodes sont de plus en plus précises**

B. CAILLIEZ

**L'industrie semencière et les producteurs de maïs demandent des règles claires pour pouvoir développer la production d'OGM en France et en Europe à l'instar des autres régions du monde.**

## OGM : un développement limité faute de règles officielles

« Les OGM sont présents en Europe (63 000 ha en 2006) mais l'Union européenne ne les prend pas en compte, s'insurge Garlich von Essen, secrétaire général de l'Association des semenciers européens. Les surfaces augmentant, on risque forcément de retrouver des OGM dans les cultures conventionnelles y compris au niveau de la production de semences. Pour avoir accès à cette nouvelle technologie comme les autres régions du monde, il faut définir des seuils pour les semences et organiser la coexistence entre les cultures OGM, conventionnelles et bio. Nous ne souhaitons pas descendre en deçà du seuil de 0,9 % appliqué aux denrées alimentaires. D'autre part, il ne faudrait pas décourager les producteurs par des politiques de coexistence trop compliquées. »

« En France, de 500 ha de maïs OGM en 2005, on est passé à 5 200 ha en 2006 et cela pourrait augmenter en 2007 », souligne l'AGPM (Association générale des producteurs de maïs). La filière s'y prépare en travaillant sur la traçabilité et l'établissement de bonnes pratiques de la culture du maïs Bt consignées dans un guide. « La coexistence est possible si on ne cherche pas à obtenir un maïs conventionnel indemne d'OGM. Il suffit d'entourer le maïs OGM d'une bande de maïs non OGM pour éviter toute contamination des parcelles voisines au-delà du seuil de 0,9 %. » En l'absence de règles officielles, le guide est la seule référence pour les producteurs français. Il a été utilisé en 2005 et 2006 et le sera encore en 2007. « Nous souhaitons qu'il serve de base à la législation française. »