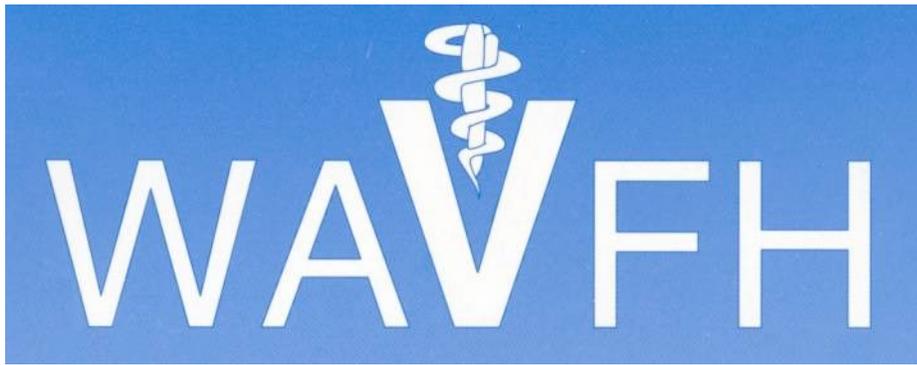


NEWSLETTER 04/2005

(Juin 2005)

Sommaire

- 1 Editorial
- 2 Actualité
 - 2.1 Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation en ce qui concerne les contaminants et résidus chimiques
 - 2.2 Etablissement de critères solides de soutien à la décision de conformité
 - 2.3 Quelques nouvelles d'actualité
 - 2.4 Thèses du Département des Sciences des Denrées alimentaires de l'ULg
- 3 Evénements
 - 3.1 Première demi-journée d'étude du groupe de Contact FNRS « Nutrition-Alimentation-Santé » (GCNAS)
 - 3.2 Après-midi d'étude de la WAVFH « Le transport, un sujet chaud »
- 4 In memoriam



1 Editorial

Chers amis,

L'annonce du décès du Dr Lenelle (voir plus loin dans cette Newsletter) n'interpelle sans doute que les plus anciens parmi nous, mais permet à tous de mesurer le chemin parcouru, en sa compagnie et en Belgique, en matière d'hygiène alimentaire.

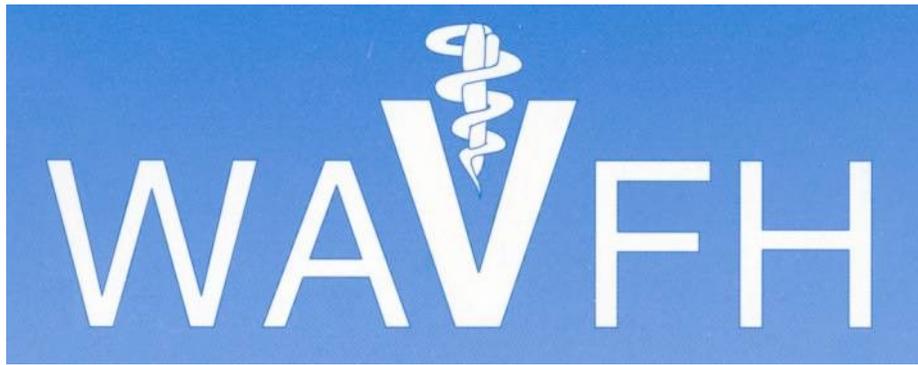
En 1952, un pas énorme venait d'être accompli en créant un cadre législatif pour une expertise unifiée et résolument moderne. C'était aussi une réforme permettant d'unifier et de coordonner différentes autorités qui exerçaient chacune un rôle dans le contrôle de l'hygiène alimentaire.

L'étape suivante fut la création de l'I.E.V., en 1986. Avec des moyens humains et matériels bien plus importants, il pouvait prétendre à une supervision plus large et plus approfondie sur les produits alimentaires d'origine animale qui subissaient des transformations de plus en plus complexes, entre le moment de leur production en abattoir et celui de leur acquisition par le consommateur final.

Cette administration a dû aussi faire face à un fait nouveau à cette époque, les conséquences de l'utilisation peu scrupuleuse de certains activateurs de métabolisme en production animale. Plus généralement, l'approche de la santé alimentaire devait se préoccuper des résidus, alors qu'elle avait été tellement monopolisée par les bactéries.

Enfin, plusieurs crises alimentaires successives ont marqué le passage au troisième millénaire. De plus, l'internationalisation (pour ne pas dire la mondialisation) des échanges commerciaux ont aussi amené l'internationalisation des problèmes sanitaires. Dans ce nouveau contexte, il est apparu que la maîtrise de la sécurité alimentaire, en matière de D.A.O.A., exigeait une surveillance horizontale et synchronisée de toute la chaîne animale, sans cloisonnement, la production de l'animal en ferme n'étant qu'une étape parmi toutes celles qui conduisent de l'animal en élevage jusqu'au produit alimentaire offert à la vente. Ce fut la naissance de l'AFSCA.

Cette évolution vertigineuse du contrôle des D.A.O.A. s'est faite avec des moyens matériels, bien sûr, mais



avant tout avec des hommes qui y ont cru, comme le Dr Lenelle, comme vous-même, parce que le simple fait d'adhérer à WAVFH témoigne de la motivation qui vous anime.

Et WAVFH vous le rend bien, en vous poussant vers ce supplément de savoir, qui fait votre fierté, à juste titre.

Ainsi faisant, notre association est convaincue qu'elle vous rend service et qu'elle vous aide à faire bien ce que vous faites.

... Mais le service a un prix, modéré certes, parce qu'il fait appel à beaucoup de bonne volonté et aussi qu'il se répartit sur la contribution volontaire d'un certain nombre d'adhérents. Autrement dit, ce service fonctionne en s'appuyant sur une (modeste) cotisation, à laquelle vous ne manquerez pas de souscrire.

Bonne lecture.

Dr Lic. Léon Moor, Président de WAVFH W.-Brx.

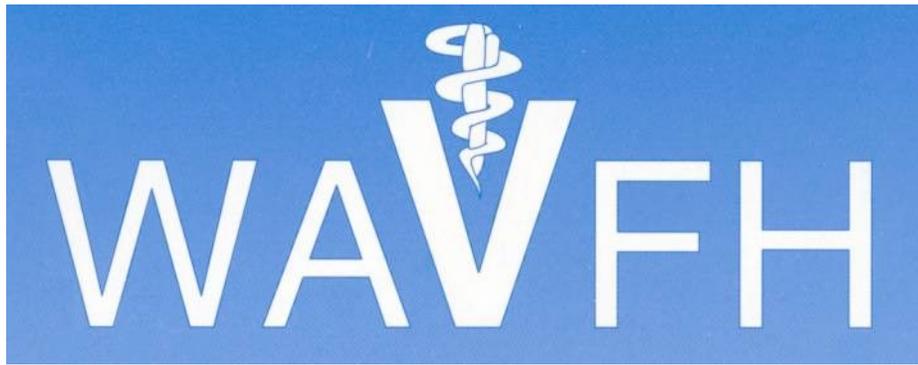
N'oubliez pas de virer le montant de votre cotisation pour 2005 (40 EUR.) au compte 310-0878666-29 de WAVFH W.-Brx, Av. H. Conscience, 32, à 1140 Evere.

Le C.A. de WAVFH Wallonie-Bruxelles :

- *Léon Moor, président;*
- *Henri Vindevogel, vice-président;*
- *Guy Nolet, trésorier ;*
- *Nicolas Korsak, secrétaire,*
- *Georges Daube, André Dennewald, Philippe Dodion, Joël Gustin et François Verheven, membres.*

Website <http://www.wavfh.be>.

La Newsletter de juin 2004 s'y trouve, et vous apprécierez au passage le nouveau look de notre site Web.



2 Actualité

2.1 Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation en ce qui concerne les contaminants et résidus chimiques

L'AOAC (Association of Official Analytical Chemists) est une société scientifique, au départ américaine, mais qui a vocation à se mondialiser. Il existe en particulier une section Europe. Cette section est présidée actuellement par Bert Popping, Eurofins, UK. L'AOAC constitue un groupe professionnel de chimistes spécialisés en chimie analytique appliquée aux denrées alimentaires et à la nourriture des animaux, aux médicaments et à d'autres domaines.

Eurachem est un réseau d'organisations en Europe qui a pour objectif d'établir un système pour la traçabilité internationale des mesures chimiques et la promotion des bonnes pratiques de qualité dans le domaine analytique.

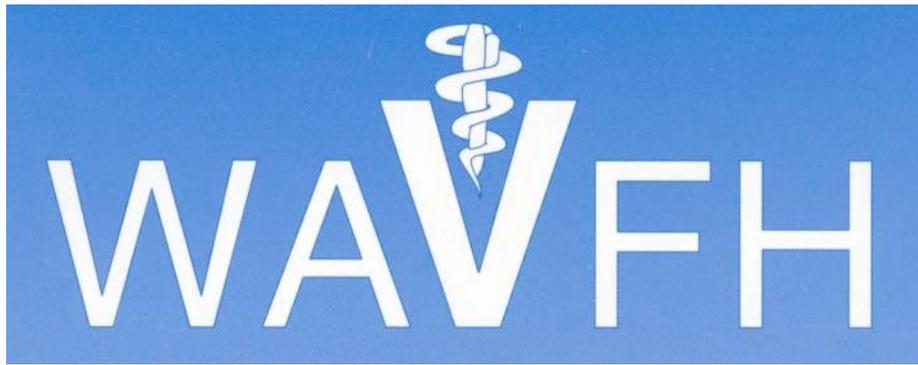
Les travaux d'un groupe de travail mis en place par l'AFSCA début 2005, en vue d'élaborer un « Inventaire des

actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation en ce qui concerne les contaminants et résidus chimiques » ont bien montré la difficulté de la démarche.

Dans ce contexte, l'AOAC Europe et Eurachem ont organisé conjointement les 3 et 4 mars 2005 un symposium sur « Les limites légales sur la voie de la sécurité sanitaire alimentaire : l'établissement de critères solides de soutien à la décision de conformité » (« Symposium on legal limits on the road to food safety- establishing sound criteria for compliance decisions »).

Les responsables de l'assurance qualité et les autorités compétentes doivent en effet se préoccuper d'une série d'aspects lors de la prise de décisions relatives à la conformité des denrées alimentaires avec la législation au niveau européen ou national.

Il existe plusieurs raisons pour expliquer les différences observées entre les Etats-Membres ou même entre des inspecteurs-experts dans l'acceptation ou le refus de produits alimentaires. Cette décision nécessite



en effet d'avantage d'informations qu'un simple résultat d'analyse.

Un certain nombre de points critiques ont été abordés au cours de ce symposium :

- points réglementaires et exigences,
- l'évaluation de la conformité,
- l'échantillonnage et son incertitude,
- l'utilisation de différents types de méthodes d'analyse,
- la qualité des résultats d'analyse et les incertitudes de mesure
- la collecte de données et leur traçabilité comme parties intégrantes du contrôle qualité.

Le programme du premier jour était consacré aux aspects législatifs : l'établissement des directives européennes et leur mise en vigueur. Plusieurs problèmes concrets ont été abordés tels que :

- la fixation des limites légales en matière de contaminants
- les critères de décisions en matière de conformité
- la confrontation de la législation relative aux OGM et la réalité du contrôle (qui peut

atteindre des niveaux élevés de complexité)

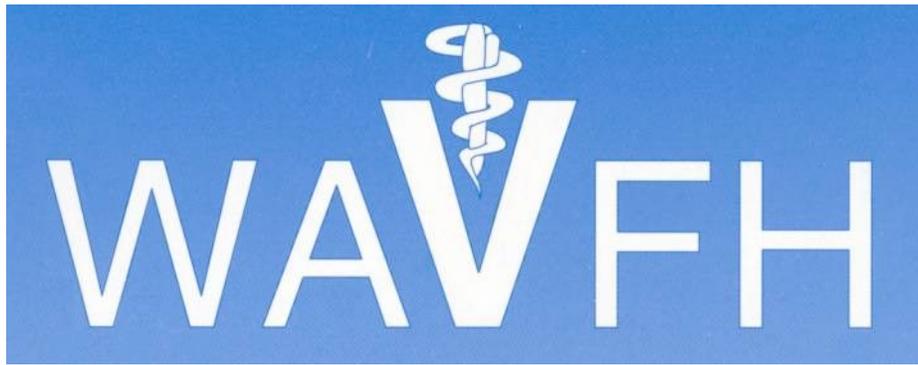
- les tests interlaboratoires et leur évaluation en tant qu'outil de contrôle de la qualité
- l'accréditation des laboratoires
- la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- l'identification des denrées et l'échange des données
- la traçabilité des données au niveau du laboratoire
- l'assurance qualité des données électroniques

Au cours de l'après-midi, des études de cas ont été présentées.

Citons parmi celles-ci :

- les résidus de nitrofurannes : comment contrôler à la « tolérance zéro »
- les OGM
- les mycotoxines
- les dioxines dans des déchets de pommes de terre : l'impact des progrès récents au niveau analytique sur la gestion d'une crise alimentaire survenue aux Pays-Bas en 2004.

La matinée du 4 mars était consacrée à des points relatifs à la qualité des mesures. En particulier, on a abordé :



- le problème de l'échantillonnage et son incertitude (parfois plus importante que l'incertitude sur la mesure !)
- le choix des méthodes d'analyse, leur validation et l'estimation de l'incertitude de mesure y compris en microbiologie
- des exemples pratiques d'évaluation de résultats par rapport des normes limites
- la calibration et la traçabilité
- le rôle des laboratoires privés par rapport aux laboratoires officiels de contrôles des denrées alimentaires.

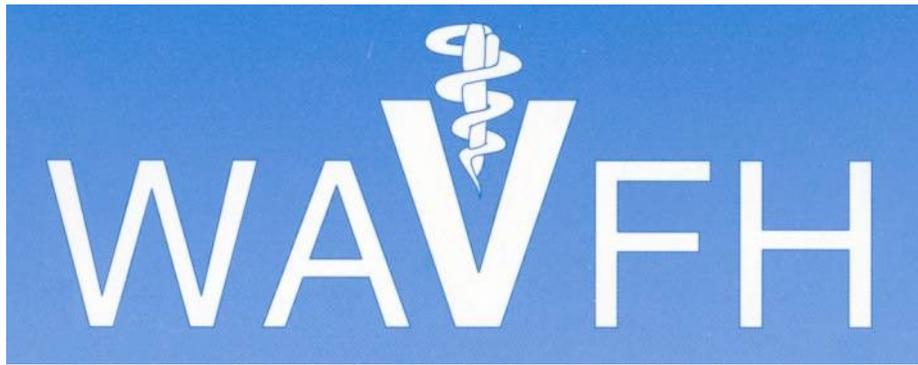
Un public varié assistait à ce symposium. Les participants émanaient des autorités compétentes, des universités et centres de recherches, de sociétés agro-alimentaires ou de compagnies actives dans le domaine du diagnostic (kits) ou d'instruments de mesures (spectromètre de masse, chromatographes, ...). Tous ont apprécié l'occasion trop rare de rencontrer les différents acteurs de la chaîne de décision lors des contrôles. En effet, ce symposium a permis particulièrement de mettre le doigt sur les difficultés à appliquer des dispositions législatives souvent

prises sans concertation avec des spécialistes de l'analyse et donc sans tenir compte des réalités du terrain des laboratoires, le risque étant de discréditer les décisions prises parfois à tort par des contrôleurs peu informés des contraintes auxquelles doivent faire face les analystes.

2.2 Etablissement de critères solides de soutien à la décision de conformité

HACCP, BRC, IFS, ISO 22000 et guides « autocontrôle » validés par l'AFSCA. Comment s'y retrouver parmi les référentiels sur la « sécurité sanitaire des aliments » ?

A côté des cahiers des charges développés dans un souci de différenciation sur des aspects de qualité non légalement obligatoires comme la qualité sensorielle, environnementale (le « BIO »), sociale ou éthique (le « FAIR TRADE »), éthologique (le bien-être des animaux) ou la spécificité territoriale (l'appellation d'origine), l'industrie agroalimentaire est confrontée à de plus en plus de référentiels essentiellement axés sur la gestion de la sécurité sanitaire de la production.



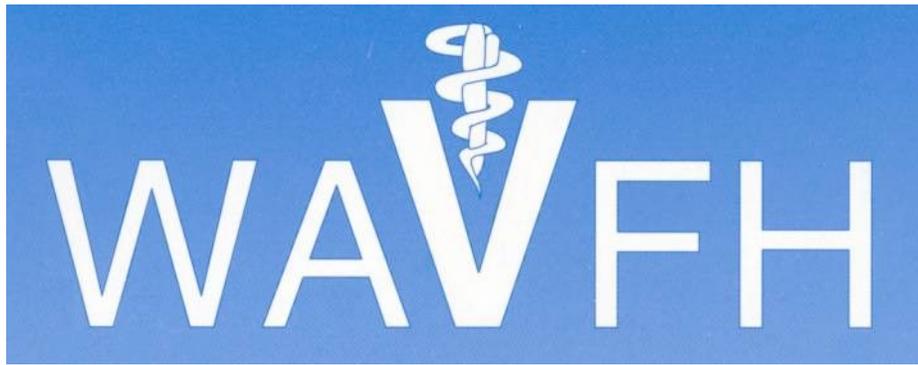
La mise sur le marché d'aliments sains est pourtant d'abord une obligation légale. Néanmoins, certainement suite aux grandes crises, comme celles de la « vache folle » et de la « dioxine », qui ont ébranlé le secteur ces dernières années, certains acteurs comme les certificateurs ou les grands distributeurs proposent ou imposent des référentiels avec certification dont l'objectif est de mieux garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Vu la crise de confiance par rapport aux contrôles légaux officiels, une certification de tierce partie basée sur un référentiel clair, détaillé et largement reconnu apporte en effet une garantie appréciée sur la façon dont la sécurité sanitaire est gérée dans une entreprise. Cette garantie est a priori encore meilleure quand cette certification est réalisée sous couvert d'une accréditation délivrée par un organisme membre de l'organisation « European Accreditation » (www.european-accreditation.org) dont fait partie BELAC, l'organisme belge d'accréditation qui garantit le bon fonctionnement des organismes de certification.

Nous proposons ci-dessous une description succincte des principaux référentiels de type « food safety » rencontrés actuellement ou qui devraient apparaître dans les prochains mois.

(1) HACCP

Les 7 principes du système de « Hazard analysis and critical control points », ou l'analyse des dangers portant sur des points de contrôle critiques dans le processus de production, plus connu sous l'acronyme « HACCP », constituent une des pierres angulaires des systèmes d'autocontrôle qui doivent assurer la sécurité des aliments pour de la santé des consommateurs.



Les 7 principes du système HACCP

PRINCIPE 1 : Procéder à une analyse des dangers.

PRINCIPE 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

PRINCIPE 3 : Fixer le ou les seuil(s) critique(s).

PRINCIPE 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

PRINCIPE 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

PRINCIPE 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

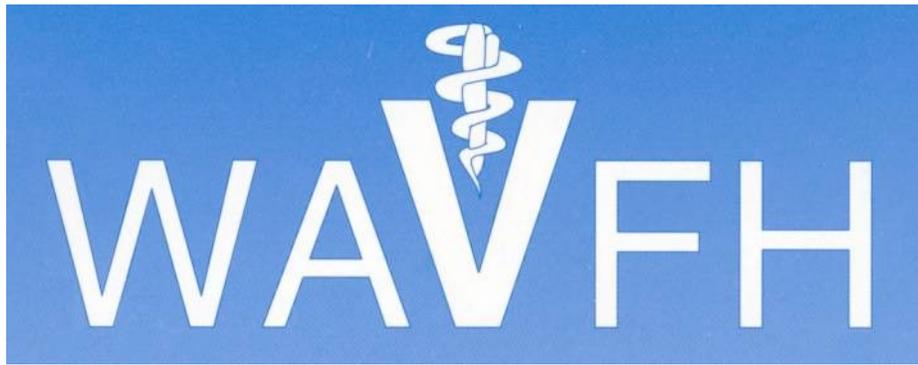
PRINCIPE 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Cette méthode développée aux États-Unis vers la fin des années 60 est destinée à évaluer les dangers potentiels d'un processus et à établir des systèmes de maîtrise axés sur la prévention plutôt que sur des contrôles a posteriori du produit fini.

L'HACCP a été intégré dans la référence internationale dans le domaine de l'hygiène alimentaire, le « CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ - PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003) » disponible gratuitement sur le site internet de la Commission du Codex Alimentarius (<http://www.codexalimentarius.net>). Cette commission a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires.

En Belgique, l'Arrêté royal (AR) du 7 février 1997 relatif à l'hygiène alimentaire générale (transposition de la directive européenne 93/43/CEE) stipulait déjà que tout responsable d'entreprise alimentaire doit au minimum établir son propre guide basé sur les principes de l'« HACCP » répertoriant les dangers existants et les mesures de gestion. Néanmoins cet AR ne détermine pas la fréquence des mesures, des contrôles ou des enregistrements.

On trouve actuellement sur le marché des certifications de système de management de l'« HACCP » qui ont été développées en Australie (Standard 3.2.1 Food Safety



Programs), au Danemark (norme DS 3027), en Grèce (norme ELOT 1416) ou aux Pays-Bas (norme CCvD-HACCP). Néanmoins ces initiatives ne sont pas internationalement reconnues, et en Belgique, BELAC, l'organisme belge d'accréditation des organismes de certification, a systématiquement refusé d'accorder une accréditation pour des certifications basées sur ces référentiels.

Par ailleurs, certains organismes de certification proposent d'inclure l'HACCP dans le cadre d'une certification de système de management de la qualité « ISO 9001 ». La norme « ISO 15161 » « lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001 aux industries de l'alimentaire et des boissons » comprend d'ailleurs des directives pour intégrer l'HACCP dans l'ISO 9001.

Ces certifications « HACCP » ou « ISO 9001 - HACCP » sont toutes des certifications de système où sont contrôlées l'organisation générale et les procédures de fonctionnement. Dans ce cadre, l'organisme de certification accrédité doit respecter la norme EN 45012 (Guides ISO/CEI 62 ou 66).

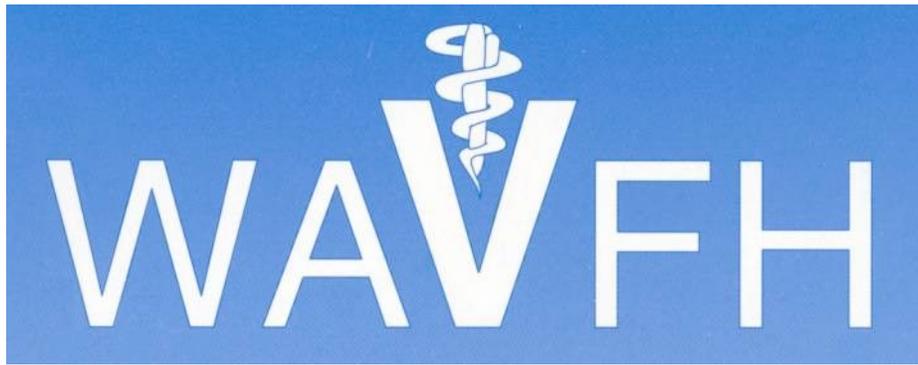
(2) BRC

Ce qu'on appelle souvent le « BRC » est le référentiel technique propre aux sociétés fournissant des produits alimentaires qui a été développé en 1998 à l'initiative du Consortium des distributeurs britanniques ou « British Retail Consortium » (BRC) (<http://www.brc.org.uk>).

Ce référentiel rebaptisé « BRC Global Standard - Food » est de plus en plus recommandé ou exigé par les grands distributeurs belges. Il a été développé pour aider les distributeurs à répondre à leurs obligations légales (pour les produits vendus sous leur propre marque) et à assurer la protection du consommateur, en fournissant une base commune pour la certification d'entreprises leur fournissant des produits alimentaires.

Ce référentiel, divisé en 6 chapitres, demande :

- 1) l'adoption et la mise en œuvre d'un plan « HACCP » systématique, exhaustif et détaillé entièrement mis en œuvre et maintenu (basé sur les principes HACCP du Codex Alimentarius)



- 2) un système de gestion de la qualité documenté, mis en œuvre, maintenu, revu, et si nécessaire, amélioré
- 3) le contrôle des normes relatives à l'environnement de l'usine
- 4) le contrôle de la maîtrise des produits (conception, conditionnement, analyse, etc...)
- 5) le contrôle de la maîtrise du processus (contrôle des opérations effectuées, contrôles quantitatifs, étalonnage, etc...)
- 6) le contrôle du personnel (hygiène personnelle, contrôle médical, vêtements et formation)

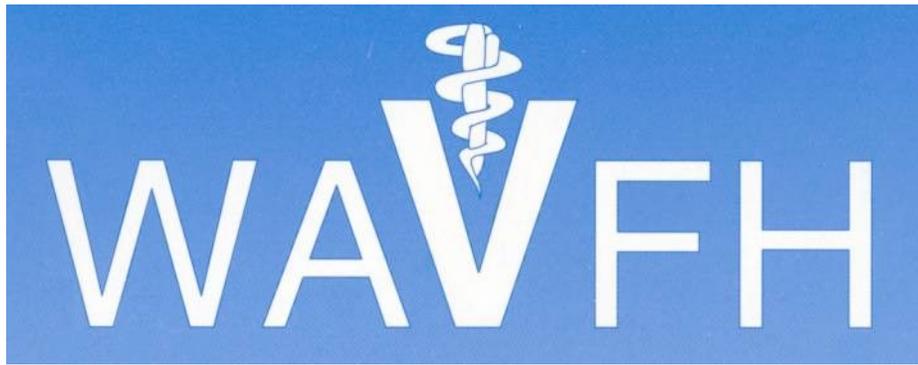
Dans sa dernière version (version 3), le « BRC Global Standard - Food » exige que les évaluations par rapport à ce référentiel soient réalisées par des organismes de certification indépendants accrédités selon la norme EN 45011 (Guide ISO/CEI 65) propre à la certification de produit, basée, a priori, sur le contrôle des caractéristiques intrinsèques d'un produit avec un principe de performance minimum à atteindre.

Un avantage précieux de ce référentiel, lié à sa reconnaissance par les grands acteurs de la distribution notamment au Royaume-Uni et Belgique, vient du fait qu'une seule vérification, selon une fréquence convenue, permet au fournisseur d'indiquer son « statut » à la plupart de ses clients.

Signalons encore l'existence de référentiels simplifiés basés sur le « BRC » qui sont proposés aux « petits » fournisseurs de certains grands distributeurs.

(3) IFS

A côté du BRC développé par les distributeurs anglais, le référentiel « International Food Standard » (IFS) est une initiative très similaire mais plus récente (1992) de la fédération des distributeurs allemands. En 2003, les distributeurs français de la « Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution » (FCD) ont rejoint cette initiative et ont contribué à l'évolution de l'IFS pour aboutir à sa version 4 (<http://www.food-care.info>).



Les exigences de l'IFS sont regroupées en 5 chapitres:

1) Management du système de la qualité (HACCP, manuel qualité général, procédures, documentation, enregistrements)

2) Responsabilités de la direction (engagements, revue de direction, écoute client)

3) Management des ressources (personnel et locaux)

4) Réalisation du produit (le plus gros chapitre qui constitue une liste détaillée des exigences concernant les diverses étapes de la fabrication du produit : locaux, équipements, maintenance, nuisibles, conception et développement produit, traçabilité générale, OGM, allergènes, gestion des déchets, etc.)

5) Mesures, analyses et améliorations

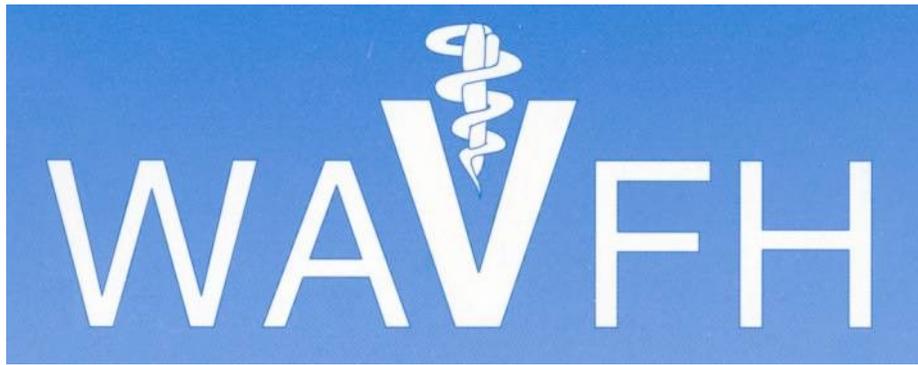
Comme la dernière version (version 3) du BRC, le référentiel IFS exige une certification selon la norme EN 45011 (Guide ISO/CEI 65) propre à la certification de produit.

La plupart des points mis en avant dans ce référentiel sont similaires à ceux repris dans le BRC. Néanmoins,

contrairement au BRC, l'IFS détaille la problématique des organismes génétiquement modifiés (OGM) et des allergènes. Le système de notation est également différent, notamment la présence de 4 critères « K.O. » qui à eux seuls peuvent induire un refus d'office de la certification. Autre différence notable dans le mode de certification: pour l'IFS il faut être bon le jour de l'audit pour avoir le nombre de points requis tandis que pour le BRC il y a possibilité de présenter dans les 28 jours après l'audit des actions correctives par rapport aux non-conformités constatées.

Un autre point essentiel garant du bon fonctionnement d'un système d'audit est l'exigence de qualité imposée aux auditeurs jugés aptes à intervenir. A ce niveau, outre les années d'expérience professionnelle par secteur précis et le suivi de formations d'auditeur spécifiques déjà mis en avant dans le BRC, l'IFS impose aux auditeurs candidats la réussite d'examens écrits et oraux de très hauts niveaux.

En définitive, le choix entre BRC et IFS pour le fournisseur de produits alimentaires est essentiellement dicté



par les exigences de son ou de ses client(s)-distributeur(s). En Belgique, c'est historiquement le BRC qui a été mis en avant, mais l'IFS semble aussi bien accepté.

Le BRC comme l'IFS ont d'ailleurs été reconnus comme répondant aux exigences du document de guidance du « Global Food Safety Initiative » (GFSI), organisation qui représente 50 des plus grands distributeurs mondiaux (www.globalfoodsafety.com).

Néanmoins l'harmonisation totale n'est pas encore de mise. Certains distributeurs étrangers n'acceptent que le BRC, d'autres que l'IFS, d'autres encore préfèrent avoir recours à leur propre référentiel d'audit (sans certification accréditée).

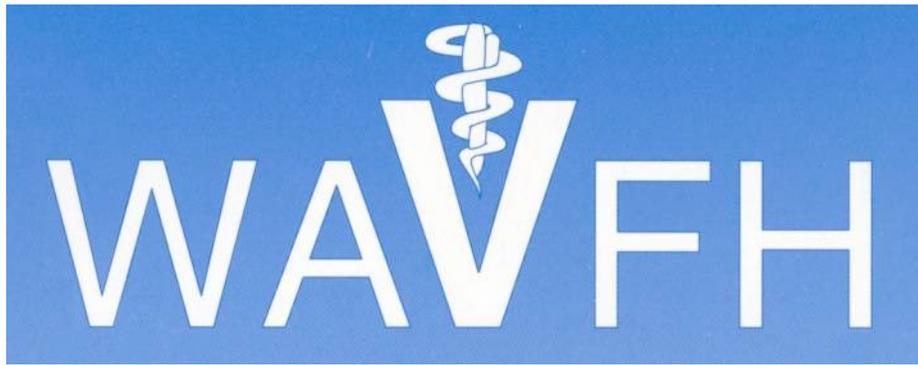
Cela implique malheureusement que certains fournisseurs qui exportent tant au Royaume-Uni qu'en France ou en Allemagne, sont contraints d'être BRC et IFS. Dans ce cas, afin de gagner du temps et de réduire les coûts, plusieurs organismes de certification proposent des audits « combinés » BRC et IFS.

(4) ISO/DIS 22000

L'ISO/DIS 22000 est un projet de norme internationale dont le titre exact est « Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires— Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire ». Disponible gratuitement, il a été soumis à enquête et on annonce la première version officielle pour courant 2005.

Ce projet de norme, lancé en 2001 à l'initiative du « Danish Standards Association », traite exclusivement des aspects relatifs à la « sécurité » des aliments et est construit en intégrant les principes de l'ISO 9001 (systèmes de management de la qualité) de l'HACCP ainsi que les programmes préalables (PRP). Ces programmes préalables sont entre autres les procédures ou instructions de « Bonnes Pratiques » comme les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), d'Hygiène (BPH), de Fabrication (BPF), ou de Vente (BPV).

Outre le domaine d'application, les références normatives et les termes et définitions, ce projet de norme comprend les chapitres suivants :



4) Système de management de la sécurité des aliments

5) Responsabilité de la direction

6) Management des ressources

7) Planification et réalisation de produits sains

8) Vérification, validation et amélioration du système de management de la sécurité des aliments

L'objectif est ici de tenter d'élaborer un référentiel qui serait internationalement reconnu et éviterait les redondances et le flou actuel. Son succès réel dépendra de son acceptation la plus large possible des acteurs importants dont, notamment, les grands distributeurs mondiaux. Ceci implique certainement qu'une attention particulière au niveau de l'application de ce référentiel soit accordée aux aspects de transparence dans l'évaluation de la qualification des auditeurs et ainsi que dans les critères d'accréditation des organismes de certification.

(5) Guides « autocontrôle » agréés par l'AFSCA

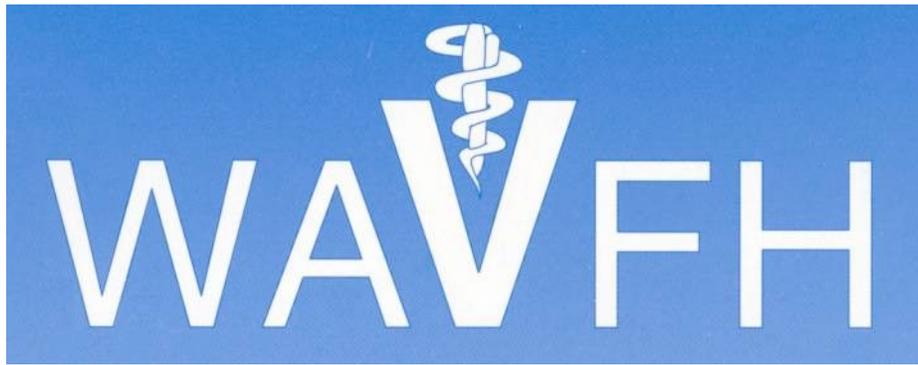
En Belgique, après les différentes crises alimentaires qui ont défrayé la chronique, le législateur a décidé de

regrouper les anciens services d'inspection et de contrôle compétents dans le domaine de la sécurité des aliments en une seule « Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire » (AFSCA) aussi dénommée « L'Agence alimentaire » (<http://www.favv-afsca.fgov.be>).

L'objectif de cette réorganisation fondamentale est évidemment d'améliorer la surveillance de la chaîne alimentaire.

Dans ce contexte, l'Arrêté royal du 14 novembre 2003 « relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire » modifie certains fondamentaux dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

Ce texte stipule, que tout exploitant doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits qui doit être basé sur les 7 « principes » de l'HACCP, mais avec, en plus, si nécessaire, un huitième principe prévoyant l'établissement de plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.



Pour satisfaire aux dispositions relatives à « l'autocontrôle », il est également stipulé que l'exploitant peut utiliser des « guides » établis par secteur ou par sous-secteur et approuvés par l'AFSCA. Ces guides constitueront autant de nouveaux référentiels officiels dans le domaine de la sécurité des aliments qui auront l'avantage d'être construits sur les spécificités de chaque secteur ou sous-secteur.

Plusieurs de ces guides, élaborés et proposés par les fédérations professionnelles concernées sont en phase d'évaluation par l'AFSCA et devraient être validés et disponibles courant 2005.

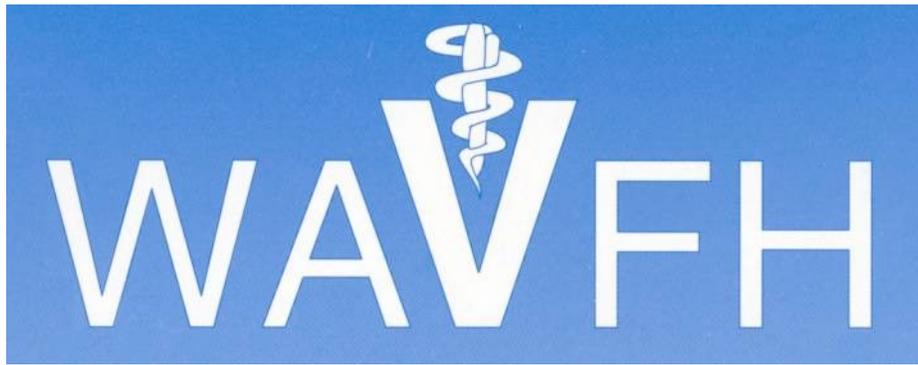
Une autre des grandes nouveautés de cette nouvelle législation est le fait que l'AFSCA peut désormais confier la validation de l'application des systèmes d'autocontrôle à des organismes d'inspection ou de certification accrédités à cette fin et agréés par elle.

Ces organismes tiers de contrôle doivent être accrédités selon les normes ISO 17020 (inspection), EN 45011 (certification de produit) ou EN

45012 (certification de système) selon les règles fixées par les guides approuvés ou, à défaut, selon les règles spécifiques émises par l'AFSCA.

Les inspecteurs et/ou auditeurs utilisés dans ce cadre doivent (1) avoir une formation de base de niveau supérieur, (2) disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans et (3) avoir une qualification d'inspecteur et/ou d'auditeur correspondant aux exigences requises au niveau international. L'indépendance de jugement des inspecteurs et/ou auditeurs doit être garantie.

En termes d'optimisation des coûts, afin de motiver les entreprises à être plus proactives sur les problématiques de sécurité sanitaire des aliments, l'AFSCA prendra en considération les efforts fournis par les entreprises qui développent un système d'autocontrôle basé sur un guide validé et faisant appel à un organisme de contrôle tiers « agréé » et « accrédité ». Pour ces entreprises, les contrôles publics seront moins nombreux et donc moins coûteux (rétributions plus faibles) et elles bénéficieront d'un bonus sur leurs



contributions qui servent à financer les programmes de contrôle aléatoires globaux.

Un des challenges importants pour les organismes de certification sera de pouvoir proposer des combinaisons d'audits qui intègrent le BRC, l'IFS ou pourquoi pas la future norme ISO 22000, et les guides sectoriels validés par l'AFSCA. Ceci dans un soucis de rationaliser le temps et les coûts d'audit au niveau des entreprises concernées.

Source : Qualiguide 2005 (<http://www.bepentreprises.be>).

2.3 Quelques nouvelles d'actualité

- Acrylamide :
 - o Test-Achats janvier 2005 - n° 483 : p3, 28-30
- Sécurité alimentaire :
 - o Test-Achats janvier 2005 - n° 483 : p10-11
- Additifs alimentaires :
 - o <http://www.eufic.org/gb/safe/safe02.htm>
- Pourquoi mangeons-nous ce que nous mangeons ?
 - o <http://www.eufic.org/gb/food/pag/food47/food474.htm>

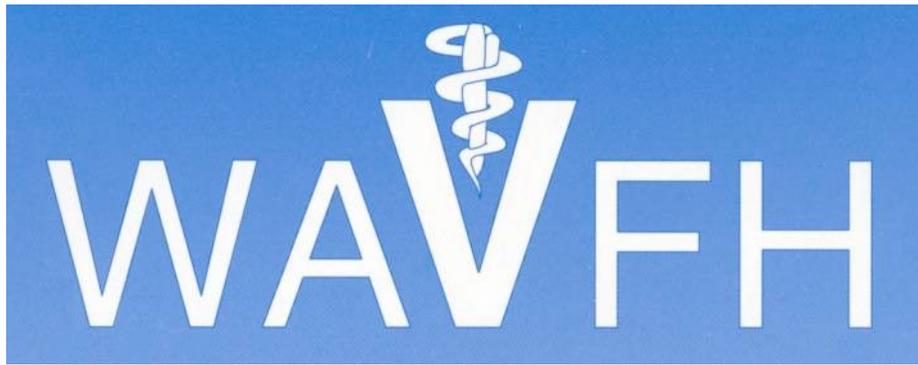
- Communication du risque :
 - o <http://www.eufic.org/gb/food/pag/food47/food472.htm>
- Etiquetage :
 - o <http://www.eufic.org/gb/food/pag/food47/food472.htm>
- acides gras trans : l'avis de l'Autorité de sécurité alimentaire européenne
 - o <http://www.eufic.org/gb/food/pag/food46/food464.htm>

2.4 Thèses du Département des Sciences des Denrées alimentaires de l'ULg

2.4.1 Mise au point et validation de méthodes de surveillance et de prévention de *Salmonella* dans une filière porcine intégrée, Dr. Nicolas KORSACK KOULAGENKO

La défense a eu lieu le mercredi 20 avril 2005. Le Dr Korsak a obtenu le grade de docteur en sciences vétérinaires.

Maîtriser les productions animales est un des défis majeurs du XXIème siècle. Après avoir entraîné une



autosuffisance dans la plupart des pays occidentaux, l'agriculture européenne doit non seulement répondre à cet objectif primordial mais, en plus, fournir des produits de qualité irréprochable (« la qualité plutôt que la quantité »). La prévention et la lutte contre les salmonelles en filière porcine peuvent certainement s'inscrire dans ce contexte, étant donné que le consommateur exige une viande de qualité et la plus saine qui soit. Cette viande doit avoir des qualités diététiques élevées et ne pas rendre le consommateur malade.

En Europe, la volonté clairement affichée du législateur est d'effectuer des surveillances et des contrôles sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Après une revue de la littérature en rapport avec la problématique de *Salmonella* en filière porcine, les différents travaux de recherche sont présentés.

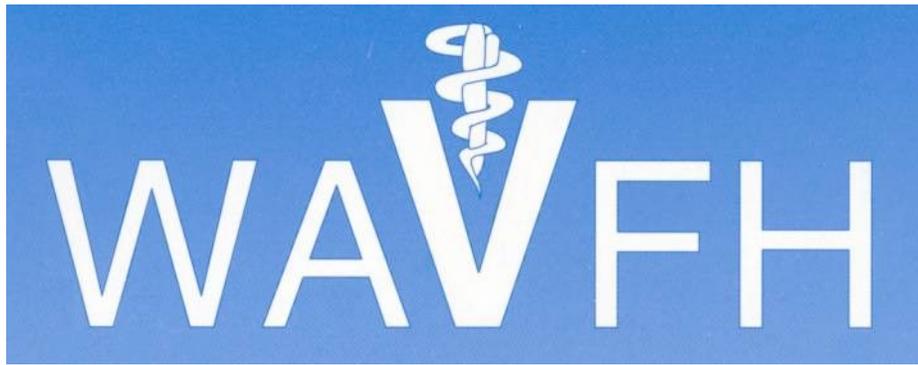
Les premières études ont eu comme but principal d'estimer les prévalences à différents stades de la filière étudiée (depuis les aliments jusqu'à l'étal des bouchers) et d'évaluer le niveau de contamination des eaux

résiduaire de la station d'épuration traitant les effluents provenant de plusieurs entreprises agro-alimentaires, dont l'abattoir et l'atelier de découpe, concernés par ce travail.

Dans les études suivantes, les recherches ont été dévolues à l'amélioration des techniques de détection des salmonelles, qu'il s'agisse de les isoler à partir de carcasses ou de viandes ou bien dans des échantillons collectés dans les exploitations elles-mêmes.

L'étude suivante s'est intéressée plus spécifiquement à la problématique du portage sain chez les porcs, ce phénomène étant une composante essentielle de l'épidémiologie dont il faut tenir compte dans le cadre de la prévention des salmonelles en filière porcine. Connaître les caractéristiques du portage sain est une étape importante pour déterminer les facteurs de risque de contamination par les salmonelles en production ou à l'abattoir.

L'intérêt de la sérologie dans la prévention et le diagnostic est abordé au travers des deux dernières études. Les limites et les potentiels du suivi



sérologique pour prédire le statut bactériologique des porcs présentés à l'abattoir sont présentés. Une stratégie de classement des lots présentés à l'abattage est proposée.

Les apports de ces recherches sont ensuite développés dans la discussion globale pour aboutir aux perspectives s'inscrivant dans l'évolution de la réglementation en rapport avec la prévention des agents zoonotiques.

2.4.2 Développement d'outils moléculaires de détection des bifidobactéries dans les aliments et évaluation de leur intérêt comme organismes indicateurs de contamination fécale, Dr. Véronique Delcenserie

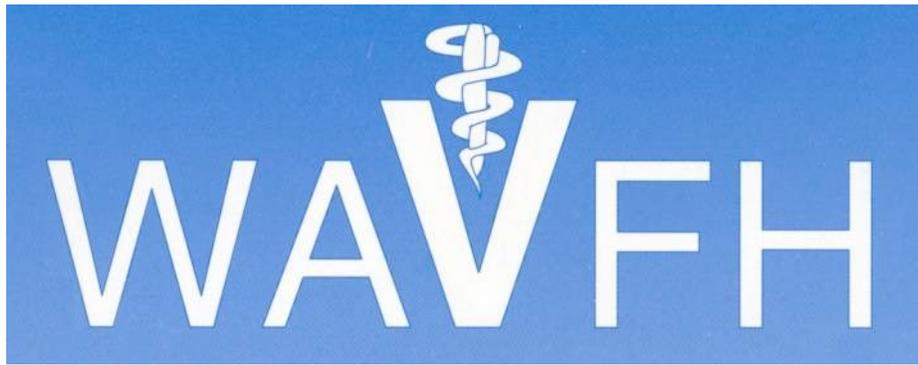
La défense a eu lieu le jeudi 19 mai 2005. Le Dr Delcenserie a obtenu le grade de docteur en sciences vétérinaires.

Le genre *Bifidobacterium* a été proposé comme indicateur de contamination fécale parce qu'il représente un des groupes bactériens les plus importants dans les matières fécales humaines et animales. De plus, comme les espèces de bifidobactéries

dominantes sont différentes chez l'homme et les animaux, il peut être possible de déterminer l'origine humaine ou animale de la contamination.

En collaboration avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) en France et l'Institute of Meat Hygiene, Meat Technology and Food Science de la Faculté de Médecine Vétérinaire de Vienne en Autriche, la possibilité d'utiliser le genre *Bifidobacterium* comme indicateur de contamination fécale dans le lait cru et les fromages au lait cru ainsi que les viandes et les produits à base de viande a été évaluée.

Trois méthodes de détection des principales espèces de bifidobactéries ont été développées et testées. Une méthode de culture conventionnelle et deux méthodes moléculaires basées respectivement sur les gènes ADNr 16S et hsp60. La méthode de culture utilise la mupirocine comme agent sélectif pour mettre en évidence les bifidobactéries suite à une étape d'enrichissement et une étape d'isolement. La première méthode moléculaire a permis de distinguer facilement les espèces d'origine



humaine de celles d'origine animale. La deuxième méthode moléculaire, basée sur le gène hsp60, a permis de détecter la présence du genre *Bifidobacterium* dans des échantillons alimentaires. Un contrôle interne original a été construit afin de détecter d'éventuels phénomènes d'inhibition de la PCR. Enfin, des sondes spécifiques ont été choisies sur le gène hsp60 afin de pouvoir identifier différentes espèces importantes par PCR en temps réel.

Ces trois méthodes ont été utilisées pour analyser de manière semi-quantitative des échantillons appartenant à une filière de production de fromage au lait cru : du lait cru jusqu'au fromage au 21ème jour d'affinage ; et des échantillons provenant d'une filière de production de viande de mouton : de l'abattoir jusqu'à la vente au détail.

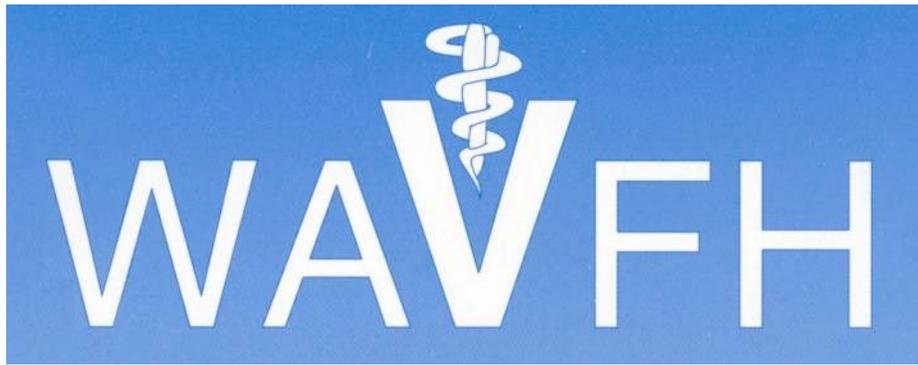
L'ensemble des résultats obtenus est à la base de la discussion axée sur les points suivants :

Est-il possible de détecter les bifidobactéries à l'aide d'une méthode simple et rapide ?

Est-il possible d'identifier l'origine de la contamination ?

Est-ce que le genre *Bifidobacterium* est un indicateur de contamination fécale plus pertinent qu'*E. coli* ?

Les conclusions et les perspectives de ce travail sont basées sur la possibilité d'utiliser le genre *Bifidobacterium* ou certaines de ses espèces dans certaines filières de production comme indicateur de contamination fécale, voire d'introduire certains critères spécifiques basés sur ces bactéries dans la législation relative à la sécurité alimentaire. Les études complémentaires à mettre en oeuvre pour en définir l'utilisation sont envisagées.



3 Evénements

3.1 Première demi-journée d'étude du groupe de Contact FNRS « Nutrition-Alimentation-Santé » (GCNAS)

(sous la présidence d'André Théwis, recteur de la FUSAGx)
le jeudi 7 juillet 2005 de 13 à 17h.
A l'UCL-Louvain-la-Neuve (place Croix du Sud)

Contact pour information : Elodie Chapaux : echapaux@ulg.ac.be

3.2 Après-midi d'étude de la WAVFH « Le transport, un sujet chaud »

Bloquez déjà dans votre agenda la date du 10 novembre prochain, pour notre traditionnelle après-midi d'étude consacrée à la problématique des transports des denrées alimentaires d'origine animale. Vous recevrez en temps voulu les détails de cette organisation.

4 In memoriam

A la mémoire de Paul Lenelle.
1919-2004.

Un journal francophone a publié l'annonce du décès du Dr Vétérinaire Paul Lenelle, survenu le 30 décembre 2004.

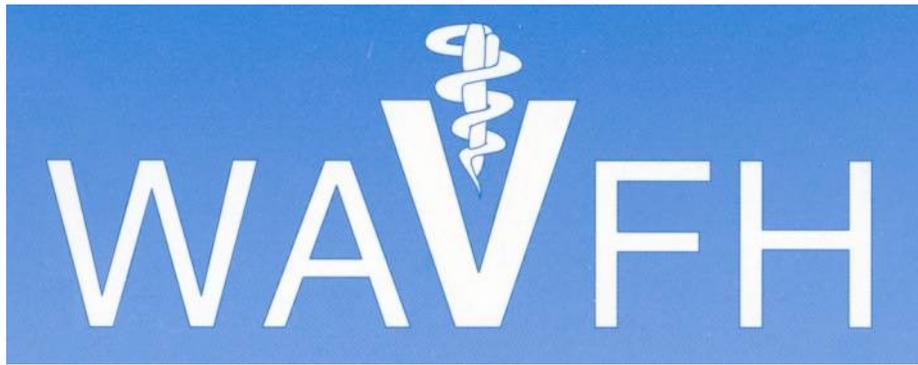
Les funérailles ont eu lieu dans la plus stricte intimité.

C'est pourtant quelqu'un qu'il ne faut pas oublier.

Beaucoup de retraités de l'Inspection du Commerce des Viandes, qui a précédé l'Institut d'Expertise Vétérinaire, l'ont connu dans le service. Mais en dehors aussi, il était bien connu des experts des abattoirs.

En 1948, lors de la création de l'Inspection du Commerce des Viandes au sein de l'Administration de la Santé Publique, sous la direction du Dr van de Calsyde, il y fut nommé en tant qu'inspecteur du Commerce des Viandes.

Il devint comme vétérinaire le premier collaborateur du Dr Vétérinaire G. Degryse, lequel venait d'être nommé inspecteur vétérinaire en chef de ce nouveau service.



En 1964, il devint lui-même inspecteur vétérinaire en chef, succédant ainsi au Dr Vétérinaire G. Degryse.

Grâce à ses connaissances et à la diplomatie qu'il déployait pour arborer les experts vétérinaires ainsi que le secteur qui serait à contrôler, la mise en application de la Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes fut lancée sur de bonnes voies.

Dans les années suivantes, il allait, dans le même enthousiasme débordant, préparer la Loi du 15 avril 1965 relative à « l'expertise et au commerce du poisson, des volailles, du lapin et du gibier, et les modifications de la loi du 5 septembre 1952 » et convaincre le Parlement de son bien-fondé.

Il sut aussi persuader les vétérinaires de la nécessité de soumettre aussi les viandes de ces animaux à l'expertise, si l'on voulait protéger le consommateur.

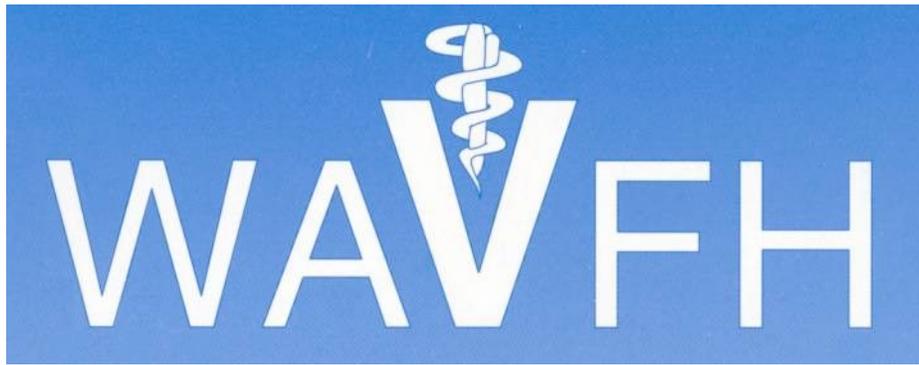
Par son intervention, fut mis en place le 8 novembre 1972, sous le contrôle du Ministère de la Santé publique, le « Fonds d'expertise vétérinaire de la volaille », lequel devint « Fonds d'expertise vétérinaire » suite à une extension de

la compétence de la Loi du 15 avril 1965.

Entre-temps, il donna aussi à la Faculté de Médecine vétérinaire francophone des cours sur le fonctionnement du Benelux et de la Commission économique européenne. Lorsqu'en 1974, la Faculté de Médecine vétérinaire de Gand instaura un post-graduat en hygiène et technologie des denrées alimentaires d'origine animale, le Dr Vétérinaire Lenelle sut convaincre le chef de la Direction générale de la Santé publique, le Dr Halter, qu'il était utile et souhaitable pour les vétérinaires de l'Inspection du Commerce des Viandes de suivre ce nouveau post-graduat.

Le Dr Lenelle incita les vétérinaires fonctionnaires des services centraux et extérieurs à suivre, à leurs frais, ces cours de post-graduat. Il leur était toutefois permis de suivre, pendant leurs heures de service, ce cursus universitaire qui était étalé sur deux années.

Il fit aussi le nécessaire pour que soit créé un post-graduat identique à la Faculté de Médecine vétérinaire de Cureghem ; ses efforts furent couronnés de succès.



Pour apprécier officiellement celui qui était porteur de la licence dans ce post-graduat, un Arrêté ministériel du 10 décembre 1979 stipula que la recherche des trichines dans la viande des sangliers devait être effectuée sous la responsabilité d'un vétérinaire qui était titulaire d'un diplôme de licencié en hygiène et technologie des denrées alimentaires d'origine animale.

Dans la préparation et la discussion de la réforme de l'expertise qui déboucha sur la Loi du 13 juillet 1981 portant la création d'un Institut d'expertise vétérinaire, là aussi le Dr Lenelle s'était pleinement investi.

En 1982, après une longue et fructueuse carrière, il partit en retraite, et mit fin, semble-t-il, à son activité de vétérinaire.

Notre profession ne peut pas le laisser tomber dans l'oubli.

Dr. E. Van Assche, traduction Dr. L. Moor.