

Les professionnels de l'alimentation animale sur les traces de contaminations croisées

Le 23 Mars prochain, au palais des congrès de Nantes, plus de 100 professionnels de la filière de fabrication de l'alimentation animale se réuniront à l'invitation de leur centre technique (Tecaliman) pour son symposium annuel. Les contaminations croisées vont retenir cette année toute leur attention. Ce sont des transferts « non acceptés » de composés d'un aliment dans un autre. Cette thématique s'inscrit dans l'actualité réglementaire avec la parution d'une nouvelle directive européenne début 2009 (08/2009). La France n'a pas à rougir : les contaminations croisées ont été réduites de plus de 50% en 10 ans dans ses usines d'aliments pour animaux. Les outils de manutention sont en première ligne dans la réduction des risques.

Les débats et les présentations montreront toute la complexité de ce phénomène, inévitable mais gérable en l'état actuel des connaissances et des techniques. Ils démontreront que beaucoup a déjà été fait dans cette maîtrise. Ils aborderont également la difficile démarche d'évaluation toxicologique de ces contaminations croisées, de l'usine aux produits animaux dans l'assiette : quel impact sur l'animal, ses produits (Viande, lait, oeuf), et les consommateurs ?

Enfin, une table ronde mettra en exergue les impacts de ces nouvelles exigences, de la difficulté de la mesure même des contaminations croisées dans les aliments (traces représentées par quelques particules dispersées de manière hétérogène), aux évolutions nécessaires des procédés de fabrication ou de leur gestion.

Bien que la directive (08/2009) qui traite de l'usage d'additifs anti coccidiose admette l'existence inévitable de contaminations croisées dans les outils de fabrication, elle n'en limite pas moins les tolérances dans certains aliments dit « non cibles » à des niveaux extrêmement faibles, de l'ordre de quelques grammes par tonne. Elle crée également la notion de substances indésirables dans certains aliments pour des additifs autorisés dans d'autres. La réduction de ces niveaux tolérés à des niveaux que l'on peut qualifier de « traces » exige que la profession accentue sa marche vers leur maîtrise.

Ainsi, le phénomène de contamination croisée doit être vu dans un ensemble, au-delà de la simple fabrication des aliments pour les animaux. Si des progrès ont été faits et restent à faire en matière de baisse des contaminations croisées dans les usines, la maîtrise technique et la mutualisation des recherches sur toute la chaîne de production de la conception des produits à l'élevage sont la voie qui conduit sur ces traces. Tecaliman s'y attache.

Contact presse :

Fabrice Putier, directeur de Tecaliman : 02 40 67 51 20