



RÉSIDUS DANS LA VIANDE DE PORC

RÉSULTATS DES PLANS FRANÇAIS DE 2001 À 2004

MIRCOVICH C., BOZEC A.,

Dans toute denrée alimentaire végétale ou animale, diverses substances chimiques ou résidus sont susceptibles de se retrouver en quantité infime. Ces quantités infimes, appelées résidus peuvent avoir pour origine les médicaments vétérinaires, les substances interdites et les contaminants de l'environnement. Le dépistage des résidus dans les denrées d'origine animale est réglementé au niveau européen par la Directive 96/23/CE du 29 avril 1996. La diffusion de ces résultats est assurée par la DGAL (Direction générale de l'alimentation) qui réalise un bilan annuel destiné à la CE.

En Europe, une réglementation stricte de la pharmacie vétérinaire permet de maîtriser les quantités résiduelles de médicaments vétérinaires dans les denrées à tous les niveaux des filières de production. Chaque laboratoire, qui met au point un nouveau principe actif pour traiter les maladies animales doit déterminer, sous le contrôle de l'Agence européenne des médicaments, la teneur permettant de garantir l'absence de toxicité pour l'homme, même en cas d'ingestion quotidienne : la LMR (limite maximale de résidus). Toute substance pour laquelle il est impossible de déterminer une LMR est interdite en production animale. Quant au dépistage, le plan prévoit de faire appel à une méthode de routine réalisée par les laboratoires départementaux d'analyses ; et lorsqu'un résultat par la méthode de dépistage est non conforme, une méthode de confirmation est appliquée; cette dernière permet d'identifier précisément la molécule en cause et sa concentration.

A l'inverse des résidus des médicaments vétérinaires, la présence de résidus de substances interdites rend un prélèvement non conforme quelle que soit sa concentration. Ces substances interdites sont définies dans le cadre d'une législation européenne sous forme de liste positive. Au niveau national la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEPV) est informée de tous les résultats non conformes.

Quant aux résidus d'origine environnementale, des teneurs maximales ont été déterminées et font l'objet d'une réglementation (métaux lourds et dioxines, pesticides).

Concernant les résidus dans la viande de porc, les résultats des plans de contrôle français de 2001 à 2004 révèlent une conformité de la majeure partie des prélèvements effectués.

ALIMENTATION ET TAUX DE SEL VERS DES PLATS CUISINÉS MOINS SALÉS

LABAU M.P.

Les fabricants de plats cuisinés appertisés ont demandé au CTCPA de mettre en place une méthodologie pour diminuer et optimiser la teneur en sel de leurs produits.

Un panel entraîné de dégustateurs a été formé sur la matrice " saucisses/lentilles ". Quatre recettes ont été testées : une formulation standard (1,2% NaCl), une recette à teneur en sel réduite (1% NaCl) et deux recettes contenant un substitut de sel (0,8%NaCl + 1,12% KCl ; 0,9% NaCl + 1,12% KCl).

Un profil sensoriel des produits a été établi et complété par un test consommateur.

Les produits présentent des différences significatives au niveau de l'aspect, de l'odeur, du goût et de la texture sur certains descripteurs. Néanmoins, en ce qui concerne les données hédoniques, il n'apparaît pas de différence significative entre les produits au niveau de l'appréciation globale. Les consommateurs apprécient tout autant des produits moins salés ou contenant des substituts de sel.

Ces résultats sont encourageants pour relier les exigences des industriels aux recommandations pour la santé du consommateur ; reste à savoir si cette absence de rejet persistera lorsque cette modification de recette sera apparente sur l'étiquetage du produit.

FOIE GRAS DE CANARD CANARDS DE BARBARIE, MULARD ET HINNY : QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS SENSORIELLES DE LEUR FOIE GRAS ?

CHARTRIN P., BORDEAU T., METEAU K., JUIN H., BERNADET M.D., GUY G., LARZUL C., MOUROT J., DUCLOS M.J., BAEZA E.

Plusieurs génotypes de canard présentent l'aptitude à produire du foie gras : Barbarie, mulard, hinny. Aucune données comparatives sur la qualité sensorielle des foies gras de ces différents génotypes n'ont jusqu'à ce jour été publiées. L'objectif de cette étude était donc d'élever, de gaver et d'abattre dans les mêmes conditions contrôlées des canards des trois génotypes afin de déterminer l'effet du génotype sur la qualité sensorielle du foie gras. Les foies gras ont été prélevés à chaud, pesés puis transformés en mi-cuits après un stockage de 24 h à +4°C. L'analyse sensorielle des ces foies a été réalisée selon la procédure établie par le CTCPA et complétée par une mesure de la teneur en eau et en lipides totaux. Les classes de lipides et la composition en acides gras ont également été déterminées. Malgré des poids différents, la composition chimique des foies gras est équivalente pour les trois génotypes. En appréciation visuelle, le foie gras de canard hinny présente, de façon régulière, une tranche d'aspect plus homogène que celui des autres génotypes. Après dégustation, les foies de canard mulard sont jugés plus fondants et ils ont une odeur plus prononcée que ceux des autres génotypes. Les foies de canard de Barbarie se distinguent par une texture plus granuleuse et une amertume plus prononcée.

VIANDE DE VOLAILLES SA VALEUR NUTRITIONNELLE PRÉSENTE BIEN DES ATOUTS

*BRUNEL V., JEHL N., DROUET L.,
PORTHEAU M-C.*

Dans les pays industrialisés, les produits carnés ont une place importante dans les régimes alimentaires, et représentent la source majeure d'apport en protéines.

En France, la viande de volailles est la troisième consommée, avec près de 24 kg par an. Aujourd'hui, la société est de plus en plus sensible à la composition des produits alimentaires et à leurs valeurs nutritionnelles. La viande n'échappant pas à ce phénomène, les consommateurs sont en attente d'informations claires, démonstratives et détaillées qui les rassurent sur les atouts " santé " de celle-ci. Dans ce contexte, la filière a souhaité développer des messages positifs autour de la viande de volaille.

Chaque espèce a ses propres spécificités concernant sa composition nutritionnelle, qui peut alors varier selon le muscle considéré, l'espèce elle-même ou encore l'auteur. En général, les viandes de volailles sont riches en eau (environ 75%) et en protéines (20 à 22%) pour une teneur en lipides assez faible (2%), ce qui les classe parmi les viandes peu grasses. De plus ces viandes ont une quantité intéressante d'acides gras insaturés (plus de 60%).

Néanmoins, différents facteurs peuvent modifier ces caractéristiques, en particulier l'âge, et le sexe des animaux, puisque la teneur en lipides notamment est souvent plus élevée chez les femelles et s'accroît avec l'âge. L'alimentation est aussi un facteur qui influe fortement sur le profil en acides gras des muscles, ou encore le mode d'élevage. Le système avicole français regroupe différents signes officiels de qualité tels que le Label Rouge Certifié ou encore l'élevage en Agriculture Biologique. Ces trois modes d'élevages diminuant la teneur de lipides par rapport au mode standard.

Dans l'avenir, il serait donc intéressant d'étoffer certaines données par de plus amples analyses, notamment pour les vitamines, les éléments minéraux et les acides aminés pour lesquels la bibliographie reste peu abondante.

RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ET EFFET DE SERRE DIAGNOSTIQUER ET MAÎTRISER LA POLLUTION DES ENTREPRISES

DEVILLERS P.H.

Les dernières décennies ont été un moment de prise de conscience internationale en matière d'environnement. Si les domaines de l'eau ou des déchets ont très vite su mobiliser des énergies, le domaine de l'air, moins visible, est souvent resté en marge. La relation de cause à effets

des rejets polluants dans l'air sur le changement climatique est loin d'être simple.

L'effet de serre est un phénomène naturel bénéfique à l'homme, permettant de maintenir la température moyenne de la planète autour de 15°C. Depuis le début de l'ère industrielle l'homme a rejeté dans l'atmosphère des gaz et notamment le CO₂ qui augmentent artificiellement cet effet de serre, d'où l'expression " gaz à effet de serre " (GES). L'augmentation de la concentration dans l'atmosphère de ces gaz tend à prouver que le réchauffement de la terre ces cent dernières années n'est pas seulement dû à des causes naturelles mais est lié aux activités humaines. Cette augmentation de la température aura certainement un effet direct important sur les rendements agricoles et donc sur le prix des matières premières. Le secteur agroalimentaire sera donc indirectement concerné. Signé en 1997 le protocole de Kyoto fixe des objectifs chiffrés de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Afin de respecter son engagement, l'UE se dote progressivement d'un programme européen consacré au changement climatique. Depuis janvier 2005, un système d'échange de quotas d'émission de GES a été mis en place. Plusieurs entreprises de la filière viande font désormais partie de la liste des sites concernés par ce système d'échanges de quotas.

Ces mesures sont complétées, pour les autres secteurs de l'économie française non concernés par le PNAQ (Plan National d'Allocation des Quotas), par le Plan Climat ; ce plan est basé sur une politique d'engagement volontaire et d'aides incitatives et préconise le recours aux " bilans carbone® ", méthode développée par l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) afin de faciliter l'identification des leviers d'action. Cette méthode permet : de calculer les émissions de GES en tonne équivalent carbone générées par l'activité du site, de hiérarchiser les émissions, d'identifier les postes les plus importants et de préconiser des actions permettant de réduire ces rejets atmosphériques. La réalisation d'un " bilan carbone® " peut être aussi un bon outil de préparation pour une entrée future dans le plan d'allocation des quotas. L'Adiv est reconnue et agréée par l'ADEME pour l'exploitation de la méthode " Bilan carbone® " permettant à l'entreprise d'évaluer son impact global en matière d'émission de gaz à effet de serre. L'Adiv s'est engagée dans un programme d'étude nommé " GESSICA " qui vise à mettre en œuvre la méthode du Bilan carbone dans les industries alimentaires.