

Suis-je concerné par les composés néoformés ?

Les composés néoformés indésirables (CNI) apparaissent dans de nombreux produits alimentaires, principalement au cours de leur cuisson. Ils sont suspectés d'avoir un impact cancérigène sur la population humaine. La caractérisation des CNI a fortement progressé en sept années grâce à l'octroi de crédits européens. Pourtant aucun texte de loi n'est encore paru. Quelles sont les actions à mener en tant que PME ?

La problématique des composés néoformés indésirables (CNI) est récente puisqu'elle a été mise en évidence en 2002. A peine 10% des CNI sont identifiés à ce jour. L'acrylamide, les furanes ou encore la carboxyméthyllysine (CML) sont parmi les plus étudiés. Leur apparition et leurs teneurs sont fonction de la relation temps-température lors de la cuisson, de la durée de stockage à froid ou encore de l'enrichissement nutritionnel (avec des vitamines par exemple) de certains produits alimentaires.

Le projet européen ICARE, dirigé par Mme Birlouez-Aragon, formule des recommandations pour les produits laitiers, les produits céréaliers et les produits à base de pomme de terre.

N'attendez pas la future législation pour agir

Les CNI ont été mesurés dans de nombreux produits alimentaires commercialisés (formules de lait infantile, pains grillés, biscuits, chips). Les résultats montrent une grande variabilité des concentrations, allant de 1 à 100 pour la CML dans le lait infantile, ou de 1 à 50 pour l'acrylamide dans les chips. Une solution unique par catégorie d'aliment n'est pas envisageable.

Une approche globale est proposée pour chaque entreprise alimentaire : les facteurs de risques sont identifiés tout au long de la chaîne de production. Avec pour conséquence la modification possible du procédé de fabrication.

Deux outils de détection innovants sont commercialisés depuis cet été 2009. Les méthodes analytiques se basent sur un capteur à fluorescence :

- La première méthode est rapide et peu coûteuse comparée aux analyses classiques. Sous forme d'un kit, les teneurs en CNI sont mesurées en quelques secondes dans des échantillons de lait ;
- La seconde méthode, plus complète, assure un suivi en ligne du matériel, des données et des objectifs de l'entreprise. Elle est applicable à tous les produits alimentaires et permet, en plus du contrôle de la qualité, d'envisager une recherche R&D propre à l'entreprise.

Par cette approche globale, Mme Birlouez-Aragon souhaite inciter les entreprises à anticiper la législation européenne. Certaines technologies alternatives sont proposées, comme le chauffage ohmique, la micro-filtration ou les micro-ondes.

Ces résultats sont fournis par le projet européen ICARE et sa cellule de valorisation Spectralys Innovation (Paris).
Pour un complément d'informations sur le projet ou rentrer en contact avec Spectralys Innovation, contactez Anne-Christine Gouder (Tél. +32 2 550 17 64 ; ACG@fevia.be).

