

**Stockage et méthodes de  
Protection sanitaire dans l'Industrie**

RESUME DU PRESIDENT

Les denrées Agro-alimentaires constituent une chaîne depuis la récolte aux champs, ou le stockage des matières premières, jusqu'au consommateur final. Tout au long de ce cycle elles peuvent être l'objet d'attaques de ravageurs divers : rongeurs, insectes, acariens, etc... et de contamination diverses : moisissures, levures, germes pathogènes, mycotoxines, métaux lourds, etc...

Cette session fut consacrée à la présentation de ces problèmes sous les aspects techniques et réglementaires, les différents intervenants traitant ces points selon leur spécialité respective.

Dans une présentation de "poster", Monsieur BITNER de la Société Amboile Chimie France, a fait le tour d'horizon des principales mesures à prendre :

- contrôle avant réception des marchandises
- organisation du stockage
- étanchéité
- nettoyage et rangement
- maintenance (entretien)
- hygiène du personnel (avec un code des usages).

Dans une autre session "poster" les problèmes de résidus ont été abordés par Monsieur Pietro MOLINARI, Institut de chimie, Université de Piacenza, Italie, particulièrement en ce qui concerne la recherche des résidus de deltaméthrine, (par chromatographie gazeuse), à des doses faibles, ce qui est le cas pour la farine de blé tendre et de maïs. Seuls des résidus peuvent être détectés lorsque le traitement sur des céréales a été effectué à des doses supérieures à 1 ppm, soit 1 g/tonne.

Monsieur BUCHELI Beat, de l'Administration Fédérale des blés à Berne - Suisse, a fait apparaître, dans son exposé, les mesures spécifiques prises en Suisse pour la protection des céréales au cours du stockage de longue durée entraînant des dispositions légales particulières notamment en ce qui concerne les résidus de traitements et les risques de pollution par les

mycotoxines et les métaux lourds dont la présence peut entraîner des interdictions de consommation humaine ou animale. Un contrôle de radio-activité est également effectué régulièrement en Suisse sur les céréales.

Les aspects de la protection contre les ravageurs dans les industries évoqués par Monsieur FAVREAU J. de la Société Gloria à Paris-France, font ressortir l'importance primordiale des mesures de prévention par l'hygiène et la propreté au niveau de la fabrication et du stockage des produits finis, plus particulièrement en ce qui concerne la réception et les process de fabrication.

Monsieur Pierre-Marie VINCENT, membre de la Commission Droit et Hygiène de l'ANIA à Paris-France, a fait ressortir l'importance de la législation concernant l'emploi des anti-parasitaires dans différents pays et, principalement, la prise en compte de la protection non exclusive des produits de base mais également celle des produits à tous les stades intermédiaires de leur transformation jusqu'à leur consommation. Ces règles demanderaient une adaptation des diverses législations nationales pour tenter de trouver une règle commune à tous les pays.

Enfin, Madame BERTONAZZI Maria Christina, de l'Institut d'entomologie, Université de Piacenza Italie, a souligné l'importance de l'effet barrière de l'emballage, protecteur déterminant contre une éventuelle recontamination par les ravageurs. Neuf types de film plastique ont été testés en comparaison avec l'aluminium pour démontrer l'efficacité de ces films sur l'attraction effective des insectes. Les travaux présentés par Madame BERTONAZZI font ressortir que deux épaisseurs de films minces sont plus efficaces qu'un seul film plus épais.

En résumé, un petit nombre d'intervenants dans cette session, mais des exposés de qualité sur les préoccupations actuelles principales d'hygiène sanitaire dans les Industries Agro-Alimentaires. Les sujets traités ont placé en exergue les différents facteurs déterminants d'un bon stockage permettant ainsi d'obtenir une qualité stable en cours de conservation.

Une session intéressante.

Madame Claire MAZERAND  
ENSMIC - Paris (France)