

Brest, le 27 septembre 2011

COMMUNIQUE

L'ESMISAB organise la Quinzaine de l'Alimentation

Dans le cadre des 40 ans de l'UBO, l'ESMISAB (Ecole de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest) ouvre à son tour ses portes pour des conférences sur les sites de Plouzané et de Quimper, où étudiants, personnels et grand public sont chaleureusement conviés.

Ce cycle de mini-conférences, organisé sur 1 matinée, vient éclairer nos lanternes après les incidents alimentaires de ces derniers mois où concombres, steaks hachés et graines germées ont été mis confusément au pilori. Ce sera l'occasion de faire le point sur :

- les labels de qualité, les AOC : peut-on encore y croire ?
- les biotechnologies : faut-il tout rejeter ?
- les oméga 3
- les nouveaux ingrédients issus de la mer
- la sécurité alimentaire, du producteur au consommateur.

PROGRAMME Samedi 8 Octobre 2011 de 9h à 12h30 à l'ESMISAB

Technopôle Brest-Iroise – Site de la Pointe du Diable - Bâtiment "Extension ENIB" - Amphithéâtre Kéréon

o 9H00 - Accueil

o 9H30 - Les productions animales et végétales sous signes de qualité (Label Rouge, Agriculture biologique...), Sabine ROUSSEL (IUT - Brest) et Karim RIGALMA (ESMISAB - Brest)

En France, le consommateur a le choix entre des produits alimentaires commercialisés sous différents labels de production. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), l'Agriculture Biologique (AB), le Label Rouge sont, parmi d'autres, des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits. Cependant, tous ces labels ne reposent pas sur des cahiers des charges avec les mêmes objectifs. Par exemple, l'Agriculture Biologique s'appuie sur une obligation de moyens (interdiction des pesticides, nombre limité de traitements allopathiques, bien-être des animaux plus élevé...), tandis que le Label Rouge se caractérise par un niveau de qualité supérieur aux produits similaires. Pour les fromages, 49 appellations d'origine contrôlée ont été référencées et plus de 360 pour les vins et spiritueux avec une garantie d'authenticité du produit et une typicité liée à son origine géographique. Chacun de ces labels s'est mis en place pour des raisons historiquement très différentes, mais ils ont pour conséquence commune la mise en place de filières à

valeurs ajoutées importantes et offrant une bonne visibilité aux niveaux national et international. Ces labels ont aussi permis de maintenir une agriculture locale qui laisse une place importante aux producteurs. Certains de ces labels ont une portée européenne comme l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui est la transposition de l'AOC française au niveau européen pour les produits laitiers et agroalimentaires. Cependant, la multiplication des labels et la complexité des cahiers des charges peuvent amener le consommateur à ne plus identifier correctement les caractéristiques des produits commercialisés sous signes de qualité.

o **10H00 - L'apport des biotechnologies aux productions végétales : de la préservation des semences aux O.G.M. - Gilbert CHARLES (UFR Sciences - Brest)**

Les biotechnologies sont aujourd'hui présentes à de très nombreuses étapes dans les filières de productions végétales, que ce soit pour préserver la variabilité au sein d'une espèce ou pour faciliter la création de variétés nouvelles. Les techniques présentées, utilisées en amont des productions végétales, permettent essentiellement de créer et de diffuser des variétés nouvelles et concernent principalement la culture in vitro et la génétique moléculaire.

Elles sont ainsi mises en œuvre :

- *dans les conservatoires de biodiversité que sont les banques de gènes,*
- *pour garantir la qualité sanitaire et une diffusion rapide des plants chez les espèces à propagation végétative*
- *pour accélérer le progrès génétique obtenu par croisements traditionnels*
- *pour créer des espèces nouvelles ou améliorer des espèces existantes.*

Des exemples concrets viendront illustrer les différentes techniques évoquées.

o 10H30 - Pause café

o **11H00 - Quels intérêts nutritionnels des acides gras oméga 3 dans l'alimentation ? Jacques DELARUE (UFR de Médecine et des Sciences de la Santé - Brest)**

o **11H30 - Les nouveaux ingrédients marins pour l'alimentation et la santé : état des lieux et perspectives. Fabienne GUERARD (Master pro Innovation en Industries Alimentaires - Quimper)**

Sur la façade atlantique, de nombreuses activités économiques directes et indirectes sont issues des ressources marines (pêche, aquaculture, collecte d'algues, ...) dont la transformation induit une production importante de coproduits. Cette biomasse et ses coproduits peuvent devenir matière première pour la fabrication de composés actifs à haute valeur ajoutée.

La conférence fait le point sur les derniers développements en matière d'ingrédients marins innovants issus de la valorisation biotechnologique des ressources marines, notamment les huiles riches en acides gras polyinsaturés, les protéines et peptides, les biopolymères, les minéraux, ... Ces composés sont dotés d'activités biologiques et peuvent servir à l'élaboration de nouveaux compléments alimentaires, d'ingrédients techno-fonctionnels pour l'alimentation humaine et animale, la nutrition, la cosmétique et la santé...

Les défis à relever sont nombreux, et nécessiteront une approche intégrée de la valorisation des produits et coproduits marins. Celle-ci a fait l'objet d'un programme européen BIOTECMAR piloté par l'université de Bretagne Occidentale (2009-2011), et dont l'un des objectifs est de favoriser le transfert technologique des centres de recherches et des universités vers les PME.

o **12H00 - La maîtrise hygiénique des procédés tout au long de la chaîne alimentaire. Pierre COLIN (ESMISAB - Brest)**

Au cours des opérations de transformation des aliments, des mesures hygiéniques sont mises en place afin d'éviter la contamination des aliments par des microorganismes potentiellement pathogènes pour l'homme. De récents épisodes, très médiatisés, ont relaté l'existence de ces dangers pour les consommateurs.

Des réglementations européennes, regroupées sous le terme de « Paquet Hygiène », ont été récemment édictées ; celles-ci mettent l'accent sur la nécessité d'une approche verticale (« De la fourche à la fourchette ») dans la maîtrise de ces dangers, prenant ainsi en compte toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire (élevage des animaux, récolte des fruits et légumes...) jusqu'à la distribution des produits aux consommateurs. Cette réglementation insiste également sur la responsabilité des opérateurs dans la maîtrise de ces dangers, en instaurant, notamment pour les dangers microbiens, une politique de résultats (Exemple, respect de critères microbiologiques) plutôt que de moyens.

o 12H30 - Clôture

- 9H00 - Accueil
- 9H30 - Détermination de la durée de vie des aliments. LouisCOROLLER (IUT - Quimper)
- 10H00 - Hygiène et bonnes pratiques dans nos cuisines. Pierre COLIN (ESMISAB - Brest)
Et dans nos cuisines, que fait-on pour maîtriser les risques de toxi-infections alimentaires ? Comment gérons-nous les aliments que nous venons d'acheter (congélation, décongélation, conservation au réfrigérateur, modes de cuisson....) ? Comment nettoyons-nous nos ustensiles et nos équipements ? Telles sont les questions que nous aborderons et auxquelles nous tenterons d'apporter quelques éléments scientifiques de réponse.
- 10H30 - Pause café
- 11H00 - L'innovation au service des consommateurs : la quête de nouveautés et l'exigence du goût. Annick TAMARO (Master pro Innovation en Industries Alimentaires - Quimper)
- 11H30 - Nutrition et course au large. Jacques DELARUE (UFR de Médecine et des Sciences de la Santé - Brest)
- 12H00 - Clôture