

La biodiversité des ferments au service de l'innovation alimentaire

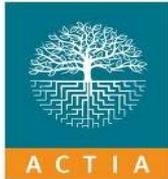
► Jeudi 25 juin 2015



Réglementation des cultures protectrices

Guide RMT-ACTIA-FLOREPRO

Souad CHRISTIEANS



Règlement n°178/2002 : établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire

Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse

*Cultures bactériennes : technologique ou biopreservation
Critères GRAS (FDA) ou QPS (EFSA)*

RÉGLEMENTATION DES CULTURES

- Les ferments incorporés traditionnellement dans les denrées alimentaires sont jusqu'à présent considérés comme des ingrédients
- L'utilisation non traditionnelle de cultures dans l'industrie alimentaire : but d'exercer un effet conservateur sur l'aliment soulève la question du statut et de la sécurité de ces cultures
- En décembre 2006, la Commission a proposé des critères pour le classement des cultures comme

Ingrédient ou additif alimentaire

RÉGLEMENTATION DES CULTURES

- des **ingrédients** si elles participent à la fabrication du produit par la fermentation ou sont utilisées pour un effet probiotique.

Il s'agit des cultures starters, de surface contribuant aux caractéristiques de l'aliment

traditionnelles (avant mai 97)/ nouveaux aliments soumis à autorisation

- des **additifs** si elles sont ajoutées pour un effet technologique spécifique (comme la conservation)

Il s'agit des cultures protectrices utilisées sur des denrées crues ou cuisinées : viandes, poissons,..

soumises à autorisation préalable

RÉGLEMENTATION DES CULTURES

- Classement : proposition non validée à ce jour par la législation
- Flou réglementaire : application non autorisée/pas interdite ?
- Autre difficulté : respect du critère FAM
- Classement : ne semble pas satisfaire les utilisateurs potentiels « Clean Label »
- Pas de cohérence : cultures dominant naturellement
- Cas de la filière carnée : utilisation des cultures en saucisserie autorisée par le code des usages « ingrédients »

Axe du RMT-ACTIA-FLOREPRO (2009-2015)

ACTIONS RMT-FLOREPRO

- Echanges Tables rondes/débats : industriels de l'IAA, Syndicats producteurs de ferments, pouvoirs publics (DGCCRF, DGAL, Anses),...
- Ouvrage : chapitre « *Vers une réglementation appropriée des cultures* » : difficulté à positionner les cultures protectrices dans les dénominations actuelles (paquets améliorants)
- Rédaction d'un guide « *Recommandations du RMT – ACTIA – FLOREPRO pour l'usage des cultures protectrices* »

Synthèses

Flores protectrices pour la conservation des aliments

M. Zagorec, S. Christeians, coord.



GUIDE RMT- FLOREPRO

- Objectif : proposer la démarche à suivre et les principaux critères à respecter, en cas d'une demande d'autorisation
 - *Champs d'application (produit/germe/objectif)*
 - *Conditions d'application (technologie/étape du process/comment)*
 - *Choix de(s) culture(s)*
 - *Optimisation des conditions d'application (dose/mode d'application)*
 - *Vérification de l'efficacité*
 - *La non modification des caractéristiques organoleptiques de l'aliment*



CONCLUSION

- Pas de définition claire du statut légal des cultures protectrices
- Pas de caractère réglementaire du guide
- Résultat de réflexion du consortium RMT, tenant compte des attentes des acteurs concernés
- Base de travail disponible pour les pouvoirs publics en cas de saisine.
- *Utile à l'échelle de l'Europe* : Efsa a mis le statut réglementaire à l'ordre du jour pour 2015
- Définition d'un statut : conformité aux attentes « législateurs », « industriels » et « consommateurs »

souad.christieans@adiv.fr

MERCI POUR VOTRE ATTENTION