

De la vache folle à la mélamine : tester les aliments de manière fiable

De nos jours, les produits alimentaires disponibles dans les magasins européens proviennent du monde entier. Grâce au Marché unique, le choix des consommateurs est plus vaste que jamais. Mais en cas de crise alimentaire, les pays sont-ils tous préparés à travailler ensemble et à réagir de concert ? Qui veille à ce que des normes de sécurité alimentaire communes et des méthodes d'analyse fiables puissent être appliquées dans l'Europe entière ? Des scientifiques du Centre commun de recherche jouent un rôle de premier plan pour garantir la sécurité de nos aliments.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- *Un Européen consomme en moyenne 97 kg de viande par an.*
- *Plus de dix millions de tests de détection de l'ESB ont été effectués au sein de l'UE pour la seule année 2008.*

Le scandale de la mélamine

En 2008, un grave scandale éclaboussa la Chine, lorsque fut découvert que des enfants étaient morts et que des centaines de milliers de personnes étaient tombées malades après avoir consommé des produits laitiers contaminés à la mélamine. Bien que l'Union Européenne (UE) n'importe ni lait ni produits laitiers de Chine, elle importe des aliments transformés pouvant contenir de la poudre de lait, par exemple des biscuits ou du chocolat. Il fallu donc réagir rapidement pour s'assurer de la salubrité des produits alimentaires vendus en Europe.

L'UE décida entre autres d'imposer un test de détection de la mélamine pour tous les produits en provenance de Chine contenant plus de 15% de lait, avec obligation de destruction de tout produit renfermant une quantité dangereuse du composé chimique.

Depuis lors, les laboratoires européens ont dû contrôler la présence de mélamine dans de nombreuses denrées alimentaires en provenance de Chine. Le Centre commun de recherche de la Commission européenne (JRC, Joint Research Centre) a joué un rôle essentiel dans le soutien apporté à ces laboratoires, en mettant en place un site Web destiné à rassembler les informations pertinentes et à passer en revue les méthodes de détection. Le JRC a également lancé un programme d'évaluation pour permettre à chaque laboratoire de déterminer son efficacité à détecter ce composé chimique dangereux.

La maladie de la vache folle : tester les tests

Les scientifiques de la Commission européenne ont énormément contribué à l'arrêt de la crise de la vache folle, l'une des crises alimentaires les plus sérieuses de l'histoire récente de l'Europe. Cette panique alimentaire, pendant laquelle beaucoup d'Européens ont cru qu'il



était dangereux de consommer du bœuf, a eu un effet dévastateur sur l'industrie de la viande.

Avant la dernière crise, il existait déjà plusieurs méthodes de détection de la maladie de la vache folle, ou ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), mais il fallait d'une part évaluer la qualité de ces tests, et d'autre part garantir la protection des consommateurs à travers l'UE. Les scientifiques du Centre commun de recherche mirent donc en place un programme destiné à « tester les tests », et évaluèrent 29 tests différents utilisés entre 1999 et 2009 pour détecter l'ESB et la tremblante, une autre maladie qui touche les moutons et les chèvres. Douze tests furent validés pour un usage au sein de l'UE. Une fois des réglementations strictes mises en place et la fiabilité des tests garantie, il fut enfin possible de lever les restrictions concernant l'exportation et la vente de viande bovine. Dans les années qui suivirent la crise, le nombre de cas d'ESB détectés en Europe diminua rapidement, et aujourd'hui nous pouvons de nouveau être assurés que notre viande n'est pas contaminée par l'ESB.

Pour en savoir plus : www.jrc.ec.europa.eu/research4u