

SOMMAIRE

Éditorial	1
Programmes Internationaux	1
Veille réglementaire	2
Veille technologique	2, 3
Lu pour vous	3, 4



Bulletin Mensuel d'Information
Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 3, N° 17

JANVIER 2008

EDITORIAL

La reconnaissance mutuelle des certificats de conformité aux normes

La reconnaissance mutuelle des certificats de conformité aux normes est l'une des modalités de facilitation du commerce entre les pays. Les accords signés à cet effet visent à faciliter l'accès des produits provenant de l'une des parties, au marché de l'autre partie signataire, et à réduire les coûts liés au contrôle technique à l'importation et à l'exportation.

Ces accords cherchent à atteindre les objectifs cités, tout en offrant des garanties quand à

la conformité aux normes et aux règlements techniques en vigueur dans chaque pays, et en assurant le même niveau de sécurité et de protection de la santé exigée par la réglementation des pays signataires.

L'exemple de l'accord Tuniso-libyen constitue une première entre les deux pays. Entré en vigueur au mois de décembre 2007, cet accord vise principalement à fluidifier davantage les échanges entre les deux pays en substituant aux différents for-

mes de contrôle à la frontière technique, sanitaire et phytosanitaire, souvent longs et coûteux.

Pour la mise en application de cet accord, une première liste de produits alimentaires a été fixée entre les deux parties.

Du côté technique et moyens analytiques, les laboratoires du Centre Technique de l'Agro-Alimentaire sont déjà prêts pour la réalisation des analyses, sur les produits choisis, conformément aux normes libyennes.

Le Directeur Général du CTAA

DANS CE NUMERO

La reconnaissance mutuelle des certificats de conformité aux normes

Les perspectives des projets de coopération du CTAA en matière de R & D et innovation

Actualisation des normes tunisiennes relatives « aux dattes » et « aux conserves et semi-conserves »

Développement et avantages des cultures biotechnologiques

Le séchage des produits alimentaires - le cas de la tomate séchée

Allergies alimentaires

PROGRAMMES INTERNATIONAUX

Les perspectives des projets de coopération du CTAA en matière de R & D et innovation

Le CTAA a démarré fin 2006 et en 2007 un certain nombre de projet de coopération nationaux et internationaux relatifs à la recherche et développement et à l'innovation dans les entreprises du secteur de l'agro-alimentaire.

Au niveau national, le CTAA a participé à trois projets P.N.R.I (Programme National de Recherche et d'Innovation) :

+ Un projet sur les produits carnés qui est en cours d'élaboration ;

+ Deux autres nouveaux projets qui ont été approuvés, l'un relatif à l'huile d'olive et l'autre au conditionnement des dattes.

Ces projets P.N.R.I ont pour

objectif de favoriser le rapprochement et mettre en place un partenariat stratégique entre la recherche scientifique et le tissu industriel.

Ces projets sont à l'initiative des industriels et des entreprises du secteur.

Ils impliquent nécessairement trois partenaires essentiels:

- Les entreprises
- Les laboratoires et unités de recherche
- Les centres techniques

Dans le cadre des P.N.R.I, le CTAA organisera un rencontre dans le courant du mois de mars 2008 avec les principaux acteurs du P.N.R.I en vue d'un échange d'idées

sur les thèmes pouvant intéresser le secteur dans l'avenir.

Au niveau de la collaboration internationale, le CTAA participe au projet MEDA GOTO EUROPE qui vise à accroître la participation des entreprises et des organismes tunisiens au projet de R & D financés par la commission européenne.

En outre, le CTAA vise dans ce même cadre à adhérer à d'autres projets avec des partenaires tunisiens et européens et ayant un intérêt particulier pour la Tunisie et pour le tissu industriel tunisien. **Le CTAA vise à participer à un projet R & D par an sur les années 2008 et 2009.**

VEILLE REGLEMENTAIRE

Actualisation des normes tunisiennes relatives « aux dattes » et « aux conserves et semi-conserves »

Le ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des Petites et Moyennes Entreprises vient de publier:

+ **Au Jort n° 67 du 21 août 2007 un arrêté portant homologation de la norme tunisienne relative aux spécifications des dattes (NT 45.14), qui abroge l'ancienne version, adoptée en 1985.**

Cette nouvelle norme s'applique aux dattes entières avec ou sans noyaux à l'état naturel ou traitées.

De même elle décrit le produit et énumère les types variétaux (Deglet Nour, Alig...) et classe les dattes tunisiennes en fonction de leurs qualités en trois catégories: Catégorie «Extra», Catégorie «I», Catégorie «II».

+ **Au Jort n° 23 du 20 mars 2007 un arrêté portant homologation des normes tunisiennes relatives aux dispositions générales des conserves et semi-conserves (NT**

45.01), aux spécifications des conserves de purée de tomate (NT52.02) et des conserves de piments « HARISSA » (NT 52.07), qui abroge les anciennes versions.

Toutes les normes indiquées ci-dessus sont d'application obligatoire pour les producteurs, les commerçants, les importateurs et les services publics.

VEILLE TECHNOLOGIQUE

Développement et avantages des cultures biotechnologiques

Les premières cultures transgéniques développées au début des années 1980 étaient résistantes aux herbicides et aux insectes. Aujourd'hui, la majorité des cultures biotechnologiques présentent ces deux caractéristiques, la résistance aux herbicides et aux insectes.

Au cours des vingt dernières années, un effort mondial a été fourni visant à isoler les gènes qui produisent toute une série de caractéristiques désirables pour les éleveurs, les agriculteurs, les consommateurs et les industriels.

La biotechnologie et le génie génétique sont aujourd'hui des activités majeures dans le secteur public et le secteur privé et commencent à jouer un rôle significatif dans la sélection végétale sur tous les continents. En fait, l'agriculture n'a jamais connu d'époque aussi passionnante : en effet, les puissantes technologies génomiques actuelles permettent d'identifier des gènes qui sont susceptibles de révolutionner la production végétale au cours des cinquante prochaines années.

En 2005, certains pays ont fêté dix ans de production de cultures transgéniques. Au cours de cette période, les cultures génétiquement améliorées se sont étendues sur une superficie de 400 millions d'hectares. Elles ont été adoptées par les agriculteurs du monde entier plus rapidement que n'im-

porte quelle variété cultivée de toute l'histoire de l'agriculture, plus rapidement même que les maïs hybrides à haut rendement du siècle dernier.

Depuis leur introduction en 1996, les cultures transgéniques se sont développées à un rythme de plus de 10 % par an et en 2004, selon un rapport de l'ISAAA (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications), leur adoption a progressé de 20 %.

Les principales cultures portant des gènes nouveaux issus de la biotechnologie sont le soja, le maïs, le coton et le canola; elles représentent respectivement 56 %, 14 %, 28 % et 19 % des superficies cultivées dans le monde.

Dans leur ensemble, elles occupent près de 30 % de la superficie totale consacrée dans le monde à ces cultures.

Aux États-Unis, le soja transgénique (résistant aux herbicides), le maïs transgénique (résistant aux herbicides et aux insectes) et le coton transgénique (résistant aux herbicides et aux insectes) représentant respectivement environ 85 %, 75 % et 45 % des superficies totales consacrées dans le pays à ces cultures.

Les États-Unis sont le premier producteur de cultures transgéniques, avec plus de 48 millions d'hectares cultivés, suivis par l'Ar-

gentine (16 millions d'hectares), le Canada (6 millions d'hectares), le Brésil (4,8 millions d'hectares) et la Chine (4 millions d'hectares). La valeur de ces cultures est de près de 5 milliards de dollars, soit 15 % de la valeur de la production agricole mondiale et 16 % de la production semencière mondiale. Les cultures transgéniques ont l'avantage de réduire les coûts des aliments (humains et animaux) et des fibres, de diminuer la consommation de pesticides, de conserver les sols et de contribuer à la protection de l'en-



Plants de riz transgénique

vironnement. En outre, selon des données récentes de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, elles ont produit une augmentation appréciable des revenus des agriculteurs pauvres des pays en développement.

D'après perspectives économiques USINFO- e Journal USA

(...à suivre)



Le séchage au soleil et à l'air libre des denrées alimentaires est une pratique de conservation très ancienne, simple et naturelle. De puis longtemps l'homme savait conserver les aliments (viandes, poissons, légumes....) par séchage naturel.

L'usage du feu de bois permet aussi de faire sécher certains produits alimentaires afin de les conserver après les saisons de chasse et de pêche pour les consommer durant l'hiver.

Découverts et développés sommairement et empiriquement, ces procédés ont permis à l'homme de conserver les aliments pour les consommer ultérieurement. Ces divers procédés artisanaux de séchage, fumage, salage, dessiccation, déshydratation, lyophilisation, immersion, confisage et autres sont devenus beaucoup plus tard, des procédés industriels qui ont évolué eux aussi.

La science montrera plus tard, que lorsque l'activité de l'eau est inférieure à 0.8 (0.17 kg d'eau restante par kg de matière sèche) le développement des micro-organismes est quasiment inhibé (sauf quelques exceptions) et que les réactions enzymatiques sont stoppées. Pour cela, il faut rappeler que l'activité de l'eau est spécifique à chaque produit, tandis que le taux d'humidité est une caractéristique plus générale (c'est la teneur en eau de chaque aliment).

Beaucoup de denrées alimentaires sont séchées naturellement à la campagne où subsiste encore une économie pastorale notamment dans les pays tempérés et chauds. Parmi les principaux produits séchés au soleil, nous citons en particulier :

- + le piment rouge
- + la tomate

- + l'aubergine
- + les légumineuses : fèves, pois chiches....
- + certains fruits : raisin, figue, abricot, prune....
- + les viandes rouges après découpe et salage
- + les poissons entiers (petits) ou étêtés, éviscérés, fendus longitudinalement et étalés (pour les gros poissons) après salage.

Dans les pays à fort ensoleillement, le séchage dure quelques jours. Après séchage, le produit se conser-



ve naturellement dans des locaux secs et généralement obscurs à une température inférieure à 10° C.

L'activité de séchage, déshydratation et lyophilisation des produits agricoles fait partie de la branche des industries des fruits et légumes du secteur des industries agroalimentaires. Le séchage de tomate figure parmi les activités de première transformation agricole.

On distingue, les tomates séchées naturellement au soleil et les tomates séchées artificiellement au four. Les tomates séchées au soleil sont les plus appréciées et les plus demandées sur les marchés internationaux.

Tous les différents types de tomates peuvent être séchés, il suffit que les tomates soient bien fermes et mûres.

Les meilleures tomates pour le séchage sont celles d'été, celles qui ont été mûries par le soleil, ayant une couleur rouge foncé.

◇ Tomates séchées au soleil :

Les tomates avant d'être séchées sont lavées et coupées longitudinalement en deux morceaux puis, sont exposées au soleil à l'air libre sur des filets placés sur des treillis à un mètre du sol.

◇ Tomates séchées au four :

Après le triage, le lavage, nous mettons des tomates dans des plateaux en acier sur un chariot dans le four. Le système consiste par l'extraction en air humide et réchauffant du nouvel air. Après séchage et conditionnement, elles sont conservées dans des chambres frigorifiques.

Au niveau commercial ou distingué :

- les tomates séchées présentées coupées en demi-morceau conditionnées en carton de 5 à 10 kg
- les tomates séchées et broyées présentées en vrac dans des caisses en carton
- les tomates séchées présentées coupées en demi-morceau et conditionnées dans des bocaux en verre remplis d'huile.

En outre, le développement de cette activité en Tunisie va permettre d'ouvrir de nouveaux horizons d'écoulement pour la tomate.

Les tomates séchées sont utilisées comme ingrédient pour de nombreuses préparations (pizza, sauces, ...) ou sont consommées en salade ou accompagnées d'huile d'olive et certaines herbes aromatiques comme entrée.

La consommation de tomate séchée est très faible sinon négligeable en Tunisie, car elle a été abandonnée au profit de celle en conserve; Par conséquent, elle n'est plus dans les habitudes alimentaires des Tunisiens.

La production de tomate séchée est orientée essentiellement vers l'exportation.

LU POUR VOUS

Allergies alimentaires

Pourquoi les allergies alimentaires représentent-elles des questions de santé importantes ?

Les personnes sujettes à des allergies alimentaires présentent des symptômes après avoir ingéré des aliments qui, pour la grande majorité de la po-

pulation, font partie d'un régime alimentaire sain. Même de faibles quantités de l'aliment en question peuvent provoquer des réactions graves, voire mortelles, chez des sujets sensibles. Heureusement, dans la plupart des cas, l'issue n'est pas mortelle et la

personne présente divers symptômes cutanés, gastro-intestinaux, respiratoires, oculaires et/ou touchant le système nerveux central. La seule manière qu'a un sujet allergique de faire face à cette allergie est d'éviter de manger l'aliment qui la déclenche.

Dans la pratique, il peut s'avérer difficile d'éviter l'aliment en question. Les allergies alimentaires ont des répercussions sur la qualité de vie et les ressources financières des sujets allergiques, ainsi que sur l'économie de l'industrie alimentaire. Par conséquent, elles constituent donc une préoccupation à la fois pour les sujets allergiques et pour tous ceux qui s'occupent de l'approvisionnement et de la préparation des aliments, y compris la famille et les amis, les services de restauration, les restaurants et l'industrie alimentaire.

L'allergie alimentaire reste la principale préoccupation s'agissant de la sécurité sanitaire des aliments issus du génie génétique. Ces aliments génétiquement modifiés contiennent de nouvelles protéines exprimées qui peuvent présenter un risque pour les sujets allergiques.

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

Les réactions indésirables non toxiques aux aliments doivent être désignées par l'expression « hypersensibilité alimentaire ». Lorsqu'un mécanisme immunologique a été mis en évidence, le terme approprié est « allergie alimentaire ». Les autres réactions aux aliments, précédemment appelées « intolérances alimentaires », doivent recevoir l'appellation d'« hypersensibilité alimentaire non allergique ».

Quels sont les symptômes des allergies alimentaires ?

Les symptômes des allergies alimentaires vont de la gêne passagère à des réactions graves, engageant le pronostic vital, qui demandent une intervention médicale immédiate. Ces symptômes peuvent être déclenchés au niveau de la sphère cutanée (par exemple démangeaison, rougeur, tuméfaction), gastro-intestinale (par exemple douleur, nausées, vomissements, diarrhée, démangeaison et tuméfaction de la cavité buccale), respiratoire (par exemple démangeaison et tuméfaction du nez et de la gorge, asthme), oculaire (par exemple démangeaison et tuméfaction) et/ou cardio-vasculaire (par exemple douleur thoracique, anomalie du rythme cardiaque, hypotension marquée et provoquant une syncope, voire une perte de connaissance).

Les réactions allergiques aux aliments se produisent généralement dans les quelques minutes ou l'heure sui-

vant l'ingestion de l'aliment en cause. Les symptômes peuvent perdurer plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Les symptômes spécifiques et la gravité d'une réaction allergique dépendent de la quantité d'allergène consommée et de la sensibilité du sujet allergique.

Quels sont les aliments qui peuvent provoquer des allergies ?

On a décrit plus de 70 aliments susceptibles de provoquer des allergies. Plusieurs études indiquent que 75 % des réactions allergiques chez l'enfant sont dues à un nombre restreint d'aliments, à savoir les œufs, les cacahuètes, le lait, le poisson et les noix, noisettes, amandes. Les fruits, les légumes, les noix, noisettes, amandes et cacahuètes sont responsables de la plupart des réactions allergiques chez l'adulte. Les sujets allergiques aux pollens ou au latex présentent souvent des symptômes allergiques lorsqu'ils mangent certains fruits, légumes ou noix, noisettes, amandes. Cette « réactivité croisée » apparaît parce que l'organisme n'est pas capable de distinguer les allergènes présents dans le pollen ou le latex des protéines apparentées retrouvées dans ces aliments et il réagit donc aux deux.

Le Comité de la Commission du Codex Alimentarius sur l'Étiquetage des Aliments (en cours d'adoption en Tunisie) a dressé la liste des aliments et ingrédients provoquant les réactions les plus graves et la plupart des cas d'hypersensibilité alimentaire. Dans la section 4.2.1.4 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il indique : « Les aliments et ingrédients suivants sont connus pour provoquer une hypersensibilité et doivent toujours être mentionnés :

◇ les céréales contenant du gluten, c'est-à-dire le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs hybrides et les produits qui en contiennent ;

◇ les crustacés et les produits qui en contiennent ;

◇ les œufs et les produits qui en contiennent ;

◇ le poisson et les produits qui en contiennent ;

◇ les cacahuètes, le soja et les produits qui en contiennent ;

◇ le lait et les produits laitiers (y compris le lactose) ;

◇ les noix, noisettes, amandes et les produits qui en contiennent ;

◇ les sulfites à des concentrations supérieures ou égales à 10 mg/kg. ».

Comment peut-on protéger les personnes sujettes à des allergies alimentaires ?

La première mesure importante pour protéger les personnes allergiques consiste à sensibiliser aux allergies alimentaires les responsables de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé publique et toutes les personnes chargées de l'approvisionnement et de la préparation des aliments. Pour pouvoir gérer les risques liés aux allergènes, les fabricants doivent avoir une connaissance complète des ingrédients et contaminants éventuels présents dans un produit alimentaire. Des allergènes peuvent contaminer un aliment par ailleurs sans danger si, par exemple, il est fabriqué sur la même chaîne de traitement que des produits contenant des allergènes sans que cette dernière ait été suffisamment nettoyée entre-temps. Le fait de manger en dehors de chez elle est souvent risqué pour une personne allergique.

FAO - INFOSAN N° 3/2006

Allergies alimentaires

Le Centre Technique de l'Agro-alimentaire « CTAA »

met à la disposition de tous le public (industriels, administrations, missions économiques des ambassades, commerçants, importateurs, exportateurs...)

Tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs aux produits alimentaires

Sur 2 CD-Rom en version française et arabe

Prix de vente : 120 DT (les 2 CD-Rom)

Mise à jour : 40 DT

Adresse : 12 Rue de l'usine Chargaia 2

Tél.: (216) - 71 94 00 81/ 94 01 98 / 94 10 15

Fax: (216) - 71 94 10 80

Email :

CTAA@Email.ati.tn