



Bulletin Mensuel d'Information

Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

SOMMAIRE

Editorial	1
Recherche Appliquée	2,3
Coopération Internationale	3

ANNÉE 5, N°27

JUIN 2010

LE CTAA INTERVIENT AU BÉNIN

Dans le cadre de la collaboration Tuniso-Béninoise et suite à la visite de Ministre des PME et de la promotion du secteur privé béninois au **CTAA en 2009**, le CTAA a été invité par Gouvernement béninois pour assurer **une mission d'assistance au profit du ministère béninois des PME et de la promotion du secteur privé et ce du 7 au 12 juin 2010 au Bénin.**

Les objectifs de cette mission étaient de :

- ↻ Assister le **MPMEPSP** à élaborer les termes de référence d'une étude de faisabilité d'un centre technique agroalimentaire au Benin;
- ↻ Présenter aux cadres du **MPMEPSP** l'expérience tunisienne en matière de centres techniques notamment pour le secteur agroalimentaire;
- ↻ Sensibiliser les organismes et établissements publics et privés sur le rôle et l'importance d'un centre technique dédié au secteur agroalimentaire au Benin à travers la présentation de l'expérience tunisienne (**CTAA**);
- ↻ Relever le rôle de chaque acteur en matière de contrôle qualité des produits alimentaire et de prestation ciblant les entreprises de ce secteur, et son avis concernant la création d'un **CTIAA** au Benin.

Les activités réalisées par le Directeur Général du CTAA lors de cette mission se résument ainsi :

- ✦ Réunion de sensibilisation avec les cadres du Ministère **MPMEPSP**, présentation de l'expérience tunisienne en matière de centres techniques industriels;
- ✦ Visite des institutions publiques et privés s'occupant des aliments au Bénin;
- ✦ Visite de quelques entreprises privées dans le secteur agro-alimentaire;
- ✦ Animation d'une réunion de synthèse avec toutes les personnes rencontrées lors des visites.

Pour aboutir aux résultats escomptées de cette mission une séance de travail a été programmée avec Monsieur le Ministre chargé des PME et de la promotion du secteur privé en présence du directeur du cabinet, lors de la quelle le DG du CTAA a présenté les résultats des visites et les recommandations pour la création d'un centre technique agro-alimentaire au Bénin.

Le Directeur Général du CTAA

DANS CE NUMERO

Le CTAA intervient au Bénin

Etude sur l'exposition des enfants âgés de 2 à 5 ans aux acides benzoïque et sorbique (Tunisie)

Le projet de transfert des technologies écologiquement rationnelles «MED-TEST»

Dans le cadre de la collaboration du CTAА avec l'université, un projet de mastère Qualité Alimentaire et Bioprocédés a été réalisé durant l'année 2009 avec la l'Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir intitulé : « **Acides benzoïque et sorbique dans les produits alimentaires (Tunisie) Evaluation de l'exposition des enfants âgés de 2 à 5 ans** », cet article résume les résultats de cette étude.

Les conservateurs sont des additifs alimentaires utilisés dans une large gamme des produits alimentaires distribués sur le marché tunisien. Ces conservateurs ont contribué au

développement des produits alimentaires et à l'amélioration de leurs qualités. En revanche, ils peuvent présenter un danger pour la santé des consommateurs si les conditions d'utilisations préconisées par l'analyse des risques ne sont pas respectées.

A travers ce travail, on s'est intéressé par deux conservateurs utilisés dans les produits alimentaires en Tunisie il s'agit de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique.

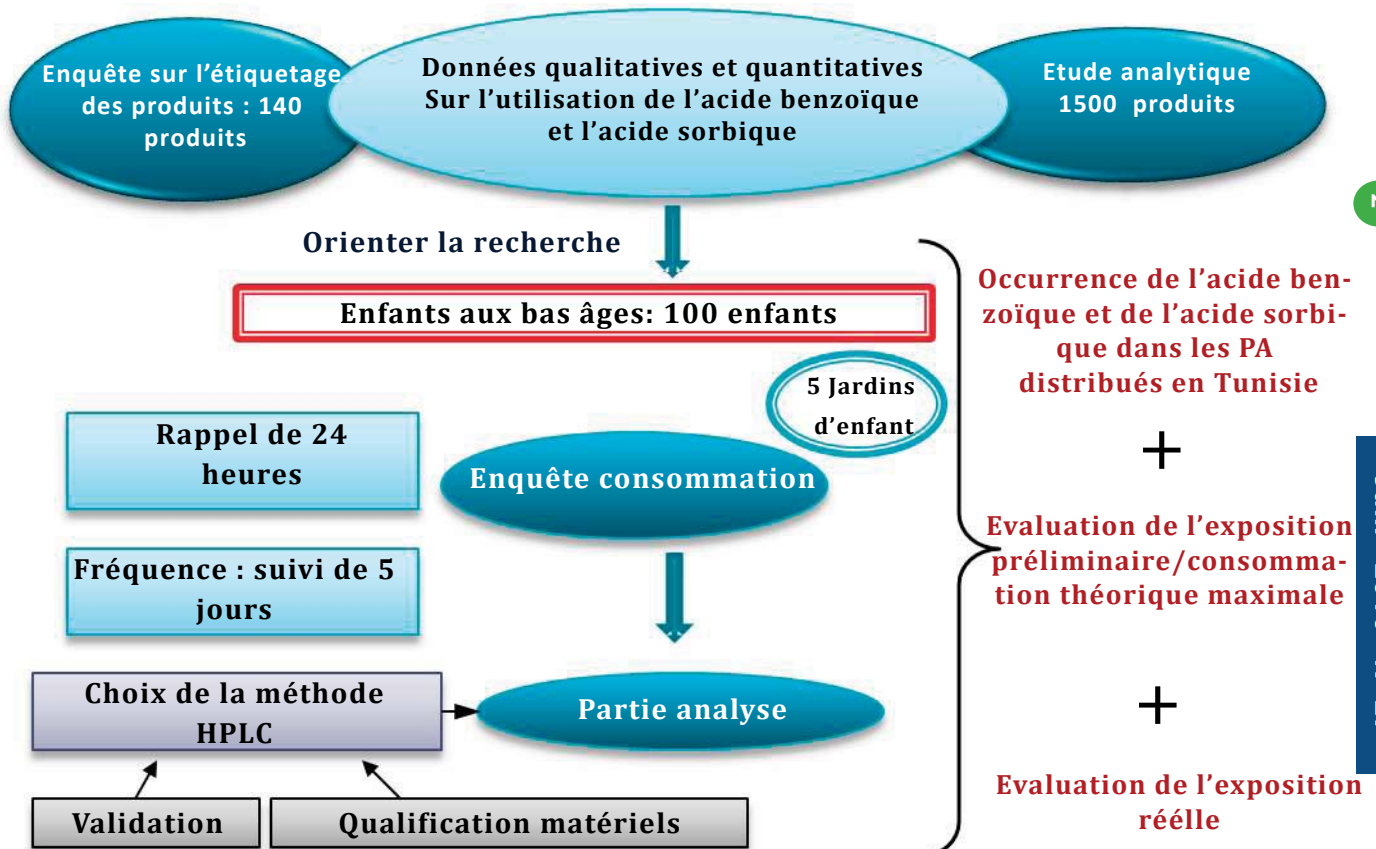
Les objectifs de ce travail étant de déterminer :

(i)- **L'occurrence des acides benzoïque et sorbique dans les produits alimentaires en Tunisie,**

(ii)- **La composition du panier des enfants âgés de 2 à 5 ans fréquentant les jardins d'enfants,**

(iii)- **L'ingestion réelle des acides benzoïque et sorbique, l'exposition théorique et réelle des enfants étudiés aux deux acides.**

Pour la réalisation de cette étude, une démarche bien établie a été suivie ; une enquête étiquetage, une enquête analytique, une enquête consommation et une évaluation de l'exposition théorique et réelle des enfants à ces deux additifs le schéma suivant résume cette démarche :



Selon l'enquête sur l'étiquetage qui a touchée 140 produits et selon l'étude analytique qui a touchée 1500 échantillons de produits alimentaires il ressort que l'acide sorbique est utilisé dans les produits de boulangerie fine (cake, biscuits, génoise...) avec une teneur moyenne de 1562,5 ±233,92 mg/kg, dans les feuilles de brik

avec une teneur moyenne de 1227,49 ±440,42 mg/kg, dans les boissons avec une teneur moyenne de 57,46 ± 76,4 mg/l et dans les fromages et yaourts aux fruits.

Concernant l'acide benzoïque est utilisé seulement dans les boissons avec une moyenne de 67,49 ±9,66 mg.

La non-conformité globale des produits vis-à-vis de ces deux conservateurs a été évaluée à 4,7%, due à la présence de l'acide benzoïque dans des produits où ce conservateur n'est pas autorisé (tel que les nectars) et le dépassement de la dose prescrite dans la norme pour les deux conservateurs. En revanche, 32% des produits

contrôlés ne contiennent pas des conservateurs malgré leurs autorisations dans ces produits.

Le traitement des données de l'enquête consommation a pu ressortir que les paniers de goûter des enfants sont composés de produits laitiers (41%), de produits de boulangerie fine (38%), de boissons (19%), et d'autres produits (2%).

Il ressort de l'étude d'évaluation de l'exposition que l'ingestion journalière réelle des enfants est de $9,12 \pm 3,13$ mg d'acide benzoïque et de $41,78 \pm 28,63$ mg d'acide sorbique.

L'exposition réelle des enfants âgés de 2 à 5 ans est de $0,51 \pm 0,26$ mg/kg p.c. d'acide benzoïque et de $2,22 \pm 1,51$ mg/kg p.c. d'acide sorbique.

Ces expositions sont nettement inférieures aux DJA de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique respectivement de 5 mg/kg p.c. et de 25 mg/kg p.c.

Comme conclusion générale on peut constater que le respect de la norme relative aux additifs alimentaires notamment pour l'acide benzoïque et l'acide sorbique est loin d'être atteint pour quelques produits, notamment pour les génoises (35% de non-conformité).

L'estimation de l'exposition réelle aux acides sorbique et benzoïque nous a permis de conclure que les DJA de l'acide benzoïque et l'acide sorbique

Matrices alimentaires	Nombre d'articles	Pourcentages de présence
Produits laitiers	654	41,13%
Produits de boulangerie fine	612	38,49%
Boissons	296	18,62%
Autres	28	1,76%
Totales	1590	100%

ne sont pas dépassées pour la totalité des individus de la population étudiée (enfants de 2 à 5 ans fréquentant les jardins d'enfants).

Ces résultats sont le fruit des efforts des industriels tunisiens déployés pour limiter l'utilisation des conservateurs dans les produits alimentaires, même lorsqu'ils sont autorisés, ainsi que l'évolution constatée dans les critères de choix des produits destinés à l'alimentation des enfants notamment l'orientation du consommateur (parents) vers les produits exempts de conservateurs et d'additifs en général.

Ainsi, ce travail a permis de mettre en relief des données et des estimations qui peuvent servir à :

✦ Continuer les efforts déployés par les industriels pour minimiser l'utilisation de ces deux conservateurs pour les produits destinés aux enfants (poids <50 g pour les cakes et volume <25 cl pour les boissons).

✦ Orienter les consommateurs vers les

produits ne contenant pas ces deux conservateurs.

✦ Eclairer les organismes de contrôle et de normalisation sur l'état de lieu de l'utilisation de ces deux conservateurs en Tunisie.

✦ Résoudre le problème de l'utilisation combinée de l'acide benzoïque et l'acide ascorbique.

Mais, cette étude s'est limitée à un échantillon de la population des enfants ainsi qu'une enquête consommation qui n'a pas englobé tous les produits contenant les deux conservateurs en l'occurrence les boissons gazeuses. Cette étude pourrait être reprise pour une évaluation d'exposition des enfants tunisiens et une liste plus large d'additifs alimentaires et éventuellement de contaminants chimiques et environnementaux en se basant sur une enquête de consommation complète, ce qui revient à la réalisation de TDS tunisien visant les enfants.

LE PROJET DE TRANSFERT DES TECHNOLOGIES ECOLOGIQUEMENT RATIONNELLES «MED TEST»

Le projet MED-TEST en Tunisie qui touche trois secteurs industriels à savoir le textile, le cuir et chaussures et l'agroalimentaire, est actuellement mis en œuvre par un consortium composé du Centre Technique du Textile (CETTEX), du Centre Technique de l'agroalimentaire (CTAA) et du Centre National du Cuir et de la Chaussure (CNCC).

15 entreprises industrielles tunisiennes ont été sélectionnées et bénéficient d'une action d'assistance technique dans le cadre de ce projet

MED TEST: 6 du secteur Textile, 6 du secteur Agro-alimentaires, et 3 du secteur Cuir et Chaussures.

Il est à rappeler que le projet MED-TEST Transfer of Environmentally Sound Technology (Transfert des Technologies Ecologiquement Rationnelles) a été initié par L'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI). il s'insère dans la stratégie de développement du concept de la Production Propre (PP) dans le tissu industriel Méditerranéen.

Actuellement l'assistance technique

au profit des entreprises est à mi-parcours et l'achèvement de ces actions est prévu pour le mois de décembre 2010, date à laquelle est prévue une évaluation des actions d'assistance technique au profit des entreprises bénéficiaires.

Pour l'année 2011, il est prévu de sélectionner à nouveau de nouvelles entreprises qui bénéficieront des actions d'assistance techniques du projet afin d'améliorer leur compétitivité environnementale et économique.

LE SALON SIAL DU 17 AU 21 OCTOBRE 2010 PARIS NORD VILLEPINTE

Vitrine unique du marché mondial alimentaire et outil de référence pour les acheteurs à la recherche de fournisseurs et partenaires français et internationaux,

Le SIAL est la plus importante rencontre professionnelle agroalimentaire au monde en 2010 puisqu'il réunit l'ensemble des acteurs du marché, issus des secteurs de la distribution, de la restauration hors domicile, de l'import/export et de l'industrie.

Le SIAL recevra 5500 exposants dont 78% d'internationaux, 148 000 visiteurs (58% de l'étranger) et 100% des enseignes de la distribution internationale.

SIAL, référence mondiale de l'innovation alimentaire

En 2010, encore et toujours, le SIAL abordera l'innovation sous différents angles....

L'Observatoire Tendances et Innovations proposera une exposition de produits alimentaires innovants et des zooms sur les tendances de consommation actuelles.

Le Food Design fera lui aussi la part belle à la prospective et à la création de concepts par des étudiants designers de l'ESAD de Reims.

La Cuisine du SIAL, zone d'expression et de créativité privilégiée pour la gastronomie, permettra cette année encore de faire goûter aux visiteurs les dernières créations culinaires.

Le Village Nutrition-Santé accueillera des conférences sur les perspectives de l'alimentation et de la santé dans le monde.

Le Wine Innovation Forum permettra à de grandes maisons, des marques internationales de renom, de venir témoigner de leurs avancées et innovations marketing dans le monde du vin.

Le SIAL d'Or récompensera des innovations devenues des succès commerciaux dans les linéaires de 30 pays.

TEMPS FORTS

In Store et le magasin de demain : In-Store Services & Solutions, espace destiné à la valorisation du produit sur le lieu de vente, présente cette année les outils et applications de demain autour des exposants de ce secteur.

Wine by SIAL : approche renforcée pour le vin grâce à un parcours d'informations et de dégustations articulé autour de 4 leviers d'achats essentiels proposés aux professionnels du vin.

Le village Nutrition-Santé soigne son programme. Les parcours Alimentation et Santé animés par Atlantic Santé emmèneront les visiteurs directement sur les stands des exposants proposant des produits santé aux revendications spécifiques.

SIAL et développement durable : le SIAL consacre une zone spécifique à la thématique du développement durable

Spécial Gourmets : cette année est créée une animation Produits Gourmets spécifique : sélection des produits du salon rares et originaux correspondant à ce courant porteur.

La Cuisine du SIAL s'agrandit. Outre la zone de démonstration, les professionnels de la restauration trouveront un espace partenaires, un lounge VIP, la Librairie Gourmande et des rendez-vous avec des experts en restauration.

L'AGROALIMENTAIRE PUISSANCE TROIS

Paris-Nord Villepinte du 17 au 21 octobre 2010. Même lieu, même date pour le SIAL, le salon IN-FOOD et IPA, Salon International du Process Alimentaire.

Ce regroupement de trois salons parfaitement complémentaires permettra de proposer aux visiteurs une vision exhaustive de la filière agroalimentaire, du process de fabrication aux produits finis, en passant par les Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI). Sur IPA, les visiteurs découvriront une offre complète de matériels et d'équipements pour la transformation des produits alimentaires ainsi que de nombreuses technologies, machines et matériels d'emballage.

Troisième pilier de l'édifice, IN-FOOD est l'événement 100% Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), Ingrédients et Solutions sous-traitance. C'est le rendez-vous incontournable des industriels agroalimentaires spécialistes de la R&D, du développement produits et des achats.

Rendez-vous au SIAL du 17 au 21 octobre 2010. www.sial.fr

Contact : Promosalons Tunisie

Tél : 71 844 310 - Email : natalie.zribi@ctfci.org

