

Focus Agroalimentaire 45 - Mars 2015



Le monde des analyses en un seul clic

FOCUS AGROALIMENTAIRE N° 45 - Mars 2015



Contenu :

- EUROFINS INNOVATION : Le plan de maîtrise sanitaire désormais dans une tablette
- Analyses des virus alimentaires : Eurofins premier laboratoire accrédité en France
- Fraudes et risques allergènes dans le cumin et les mélanges d'épices
- Lait de consommation : contrôle de l'origine « Made in France »
- Etiquetage des allergènes dans le vin
- Eurofins à votre écoute via nos enquêtes de satisfaction
- Nouvelles accréditations COFRAC pour les laboratoires Eurofins Analytics de Nantes
- Reconnaissance QS et agrément Fruitmonitoring
- Eurofins Marketing Research obtient l'agrément Crédit Impôt Recherche
- Réduction des délais d'analyse - la démarche LEAN chez Eurofins
- Agenda des formations
- Lectures utiles : Chimie analytique, analyse chimique et chimométrie

EUROFINS INNOVATION : Le plan de maîtrise sanitaire désormais dans une tablette

Plus aucun papier ! Gagnez en temps et en efficacité grâce à Eezytrace.



Conçue pour les professionnels de l'agro-alimentaire (industrie, grossistes, distributeurs, restaurateurs), cette nouvelle application intégrée dans une tablette permet de réaliser tous les autocontrôles et ainsi de dématérialiser toutes les données relatives à la sécurité alimentaire HACCP.

Personnalisable sur mesure en fonction de la structure et de l'organisation, Eezytrace donne l'avantage de réduire le risque d'erreur ou de négligence et offre une traçabilité complète (stockage des enregistrements, des photographies d'étiquettes de vos produits, numérisation de la documentation qualité,...). Depuis « l'espace manager », portail pour le



pilotage, l'utilisateur garde le contrôle de l'ensemble des actions HACCP multi-sites. Les données sont accessibles 24h/24 avec une connexion internet et génère des alertes par email et SMS en cas de non-conformité. Simple d'utilisation et parfaitement adaptée aux conditions de travail, la tablette équipée d'Eezytrace deviendra l'outil unique des différents opérateurs et facilitera son travail quotidien.

Pour [plus d'informations, cliquez ici](http://eezytrace.com/brochure-eurofins) (<http://eezytrace.com/brochure-eurofins>).

Contact : ServiceCommercialBiosciences@eurofins.com - 01 69 10 60 13

Eurofins en partenariat avec Eeworx

Analyses des virus alimentaires : Eurofins premier laboratoire accrédité en France

En mesure de répondre aux besoins croissants de recherche de virus alimentaires, **Eurofins devient le premier laboratoire en France à être accrédité pour ces analyses¹**.

En effet, 18% des gastro-entérites intestinales dans le monde seraient liées aux Norovirus types GI et GII². Récemment, d'après les résultats d'une enquête de l'EFSA³, un grand nombre d'hépatites A en Europe (1.440 cas dans 5 pays) a été provoqué par la consommation de fruits rouges congelés infectés (mûres bulgares et groseilles polonaises).



Ces virus entériques sont par ailleurs très stables et résistants : Ils ne sont pas sensibles au froid, à la cuisson, aux PH acides ou aux processus comme la pasteurisation ou la lyophilisation. De nombreux produits sont sujets à ce type de contaminations, notamment les herbes et épices, les légumes crus, les fruits (frais, congelés, déshydratés, coulis...), les coquillages et mollusques, les eaux. Sont aussi concernées toutes les surfaces en contact avec les aliments comme les plans de travail ou les chaînes de fabrication.

Après avoir ouvert un laboratoire dédié à la virologie (niveau P2) à Moulins (03), Eurofins laboratoire Cœur de France a perfectionné son approche analytique pour **détecter ces virus par méthode RT-PCR (PCR en temps réel) qui permet l'obtention des résultats en quelques heures**. Depuis février 2015, ces méthodes de détections sont accréditées. Elles permettent de réaliser des analyses qualitatives des virus de l'hépatite A et de Norovirus GI et GII sous accréditation pour les matrices alimentaires et environnementales (écouvillons).

Les résultats des analyses des produits indiqués, couplés à 25 ans d'expertise en sécurité des aliments, permettent à Eurofins de vous accompagner dans l'évaluation de votre risque « virus » et d'envisager des dispositions préventives (plan HACCP dédié, évaluation des matières premières, processus de nettoyage, formation...), voire correctives en cas de crise.

La capacité de fournir des résultats d'analyses validés et reconnus **permet à Eurofins d'accompagner les professionnels des filières agroalimentaires dans l'évaluation du risque lié aux virus** et de préconiser des actions préventives (plan HACCP dédié, évaluation des matières premières, processus de nettoyage, formation...), voire correctives en cas de crise.

Contact : ecdf-virusaliments@eurofins.com

¹ portée disponible sur www.cofrac.fr (<http://www.cofrac.fr>) - référence de l'accréditation : 1-2452 (<http://www.cofrac.fr/annexes/sect11-2452.pdf>)

² article publié dans la revue *The Lancet Infectious Diseases* le 26/06/2014

³ rapport scientifique publié dans *EFSA Journal* 2014;12(9):3821 (<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsa-journal/vol12/iss9/3821.htm>)

Fraudes et risques allergènes dans le cumin et les mélanges d'épices

De récents contrôles puis retraits de produits aux Etats-Unis et Canada ont révélé une fraude du cumin en poudre adultéré avec de l'arachide. Plus récemment au Royaume-Uni, Danemark, Norvège et en Suède, des rappels de produits ont concerné la présence d'amandes dans un assaisonnement à base de Paprika. A chaque fois, le principe de la fraude réside dans l'ajout des fruits de l'arachide ou de l'amande, mais aussi de leurs coques, réduites en poudre. **Le problème est donc double : d'un côté la fraude économique et de l'autre, le risque sanitaire pour les personnes allergiques aux arachides et aux fruits à coques.**

Face à cette nouvelle crise, le Centre de Compétence des analyses de contaminants du groupe Eurofins a réagi pour mettre au point la méthode d'identification la plus adaptée et sensible possible. La majorité des kits **ELISA** ciblent les protéines de stockage contenues dans le fruit. Ces tests sont en mesure de mettre en évidence de façon indirecte la présence de coque d'arachide, la coque étant toujours contaminée avec le fruit.



Par ailleurs, les laboratoires Eurofins ont mis en place des analyses par méthode **PCR** (Réaction de Polymérisation en Chaîne). L'ADN étant présent dans toutes les cellules de l'organisme, cette méthode permet de détecter l'ADN des coques d'arachide, aussi bien dans les épices, que dans des produits finis les utilisant dans leur recette. Cette détection peut se faire à des seuils très bas. Ces analyses accréditées peuvent être réalisées dans des délais très courts, et les capacités de production des laboratoires Eurofins permettent de répondre efficacement à tout accroissement des besoins.

Pour répondre aux problématiques allergènes soulevées par ces fraudes, Eurofins dispose d'une gamme complète de tests validés et accrédités, avec une fiabilité et une précision maximale et sur un spectre très large de produits. Les experts peuvent conseiller sur le choix de la méthode la plus appropriée à chaque cas. Pour des matrices spécifiques, une validation de la performance de la méthode retenue peut par ailleurs être proposée sur demande.

Ces différentes solutions illustrent les capacités technologiques et humaines qu'Eurofins peut vous apporter pour vous accompagner dans vos efforts permanents de garantie de l'authenticité et de la sécurité sanitaire de vos produits.

Contact : AgroalimentaireFr@eurofins.com

Lait de consommation : contrôle de l'origine « Made in France »

Le marché français du lait de consommation est déstabilisé par les importations de lait européen sur le territoire. Elles ont sensiblement augmenté ces derniers mois, en particulier en provenance de Belgique et d'Allemagne. Ce phénomène s'explique par l'augmentation de la production dans ces pays, jointe à l'embargo russe. Pour leur lait compétitif en termes de prix, ces pays européens ont ainsi trouvé de nouveaux débouchés dont le marché français.



C'est dans ce contexte, que le 6 février 2015, Syndilait (Organisation professionnelle regroupant les fabricants français de lait de consommation liquide) a lancé son logo « **Lait collecté et conditionné en France** ». Ce logo va progressivement apparaître sur les briques et bouteilles de lait des marques nationales, des marques de distributeurs ou 1^{er} prix. L'objectif de cette campagne est donc de préserver la filière nationale de production en incitant les consommateurs à un acte citoyen d'achat.

Au regard de cette stratégie « Made in France », le laboratoire Eurofins de Nantes, Centre de Compétence Eurofins en analyses d'authenticité, bénéficie d'une véritable expertise pour **contrôler l'origine géographique de différents produits** dont le lait. La méthode est basée sur la comparaison des profils isotopiques de différents constituants d'un échantillon de lait aux profils observés sur les laits d'une origine particulière et enregistrés dans la Base de Données Eurofins. Ce rapprochement permet alors de confirmer ou non la provenance. Par ailleurs une analyse globale par Résonance Magnétique Nucléaire (RMN) du proton permet de détecter d'éventuelles anomalies de composition de façon non ciblée. L'utilisation conjointe de ces deux approches est recommandée pour s'assurer de l'intégrité des laits déclarés « made in France ».

Contact privilégié pour les produits laitiers : TamaraRoustan@eurofins.com

Etiquetage des allergènes dans le vin

Depuis 2012, la réglementation européenne (**Règlement d'exécution (UE) n°579/2012** (<http://www.igpvins.fr/pdf/Reglt%20579-2012%20Allerg%C3%A8nes.pdf>)) impose l'étiquetage des risques allergènes sur les bouteilles de vin. En sont exemptés les vins qui peuvent apporter la preuve de leur absence totale.

Le 11 février 2015, la DGCCRF a publié les **résultats de son enquête** (<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/produits-vitivinicoles-etiquetage-et-tracabilite>), sur le respect de ces nouvelles règles de traçabilité et d'étiquetage dans la filière vitivinicole (1703 contrôles auprès de 757 établissements producteurs et distributeurs, y compris des acteurs de la vente à distance). Parmi les résultats dont un tiers d'anomalies, la DGCCRF pointe un **nombre important d'étiquetages**

ne mentionnant pas les substances allergènes, sans que cette absence ne soit justifiée par des éléments de preuves.

En cas de contrôle, il est donc nécessaire de pouvoir apporter le plus d'éléments possibles justifiant la décision de ne pas étiqueter les allergènes. Outre les arguments concernant les procédés de fabrication et de lavage, des résultats d'analyses testant la présence des allergènes peuvent étayer favorablement le dossier pour les autorités.

Pour ce faire, Eurofins, habilité INAO pour les vins et spiritueux et dont l'**expertise dans les analyses viticoles est reconnue depuis son origine, propose des analyses de détection des allergènes spécifiques dans le vin.**



Contacts : PatriciaGirard@eurofins.com ; sscGmoTesting@eurofins.com

Eurofins à votre écoute via nos enquêtes de satisfaction

Dans notre démarche d'amélioration continue, et afin que les services et analyses d'Eurofins vous satisfassent toujours plus, nos laboratoires organisent une enquête annuelle de satisfaction clients. Cette démarche répond par ailleurs aux engagements des laboratoires accrédités. En toute confiance et transparence, nous demandons votre avis sur notre offre (analyses et services), sur nos délais et notre réactivité, sur la fiabilité et la clarté des résultats et sur notre disponibilité.



Grâce au travail de l'ensemble des collaborateurs Eurofins, nous sommes fiers que **93% de nos clients soient satisfaits ou très satisfaits de nos services et que plus de 9 clients sur 10 (95%) recommandent nos laboratoires***.

A l'issue de ces enquêtes, nous recontactons de manière proactive chacun des clients les moins satisfaits. Sur la base de ces réponses, nous engageons des plans d'actions d'amélioration dans chacun de nos laboratoires avec une satisfaction maximale comme seul objectif.

Pour plus de détails, nous vous invitons à [consulter sur notre site web les résultats des enquêtes Satisfaction Clients pour chacun des laboratoires Eurofins Agroalimentaire en cliquant ici.](#) (/fr-fr/qualite/satisfaction-client.aspx)

Contact : AgroalimentaireFr@eurofins.com

* Moyennes pondérées sur les 8 enquêtes satisfactions relatives à 8 laboratoires de Chimie et Microbiologie d'Eurofins Division Alimentaire France; total de 1811 répondants ; passation en novembre 2014.

Nouvelles accréditations COFRAC pour les laboratoires Eurofins

Analytics de Nantes

[\(http://www.cofrac.fr/\)](http://www.cofrac.fr/) Nous sommes heureux d'annoncer les **nouvelles accréditations ou extensions de l'accréditation N°1-0287** (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0287.pdf>) obtenues par nos laboratoires de chimie de Nantes.

Pour notre laboratoire Centre de Compétence en **Authenticité**, les extensions d'accréditations complètent la portée déjà accréditée pour le contrôle d'authenticité de produits à fort risque de fraudes tels que la vitamine C naturelle, les sirops de sucre d'agave et la tequila. Elles complètent également notre portée d'accréditation concernant le contrôle du taux de fruit dans les produits à base de fruits, le contrôle de conformité du miel, de la bière, du cidre et du vin. Enfin l'accréditation des analyses d'édulcorants est étendue à la nouvelle famille des glycosides de steviols, composés naturels à fort pouvoir sucrant issus de la Stevia.



Le laboratoire de Biologie Moléculaire qui gère les **analyses OGM** a étendu sa portée d'accréditation flexible. Cette dernière couvre désormais les espèces coton, colza, maïs et soja sur les produits bruts et aussi sur les produits transformés (produits céréaliers, aliments composés, alimentation animale). Au-delà des nombreux OGM actuellement couverts par notre offre, cette flexibilité nous permet de vous faire bénéficier dans les meilleurs délais

d'outils analytiques accrédités selon les dernières normes ISO en vigueur pour la détection de nouveaux événements OGM sur le marché.

En ce qui concerne notre laboratoire **Nutrition** de Nantes, les extensions d'accréditation obtenues complètent la portée d'accréditation pour l'étiquetage nutritionnel de nos clients sur les matières grasses sur les œufs, ovo-produits et sur les pâtes aux œufs ainsi que le bilan nutritionnel complet sur les poudres de lait : humidité, matières grasses, protéines, cendres, profil d'acides gras, et profil des sucres (sodium pour teneur en sel déjà accrédité sur poudre de lait).

Enfin pour notre laboratoire **Contaminants**, le fluor, seul test jusqu'alors non accrédité sur le site de Nantes, le devient. Cette accréditation permet d'accompagner nos clients dans leurs demandes de référencement dans le domaine de l'alimentation animale notamment.

L'organisation en Centres de Compétences et l'accréditation de nos laboratoires selon la norme ISO/CEI 17025 par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) ou par les organismes nationaux des pays où Eurofins est présent, traduisent nos efforts pour **délivrer à tous nos clients un haut niveau de services en termes notamment de fiabilité et d'expertise**. L'accréditation offre en effet à nos clients une garantie notoire concernant la maîtrise de nos process analytiques et la fiabilité de nos résultats. Cependant, nous avons le même degré d'exigence et la même qualité de services pour tous les tests, accrédités ou non.

Pour le détail des accréditations de tous les laboratoires Eurofins en France, nous vous invitons à consulter la [page dédiée sur notre site web \(fr-fr/qualite/les-preuves-de-nos-competences/accreditations-cofrac-agroalimentaire.aspx\)](http://www.cofrac.fr) ou à consulter le site [www.cofrac.fr \(http://www.cofrac.fr\)](http://www.cofrac.fr).

Contact : QualityAnalyticsFr@eurofins.com

Reconnaissance QS et agrément Fruitmonitoring

Conscients des enjeux et de l'importance pour la filière Fruits et Légumes de satisfaire les exigences du marché allemand, les experts Eurofins s'emploient à apporter des solutions à chacune des problématiques de ses clients.

Dans ce contexte, Eurofins a le plaisir de vous annoncer la possibilité de réaliser des analyses de résidus phytosanitaires répondant aux [exigences "QS"](#), via son laboratoire aux Pays-Bas. De plus, Eurofins Nantes est désormais agréé [Fruitmonitoring](#) afin de vous permettre d'être en conformité avec les cahiers des charges correspondants.



Ces services viennent compléter la palette de prestations dédiée aux fruits et légumes, proposée par Eurofins.

Contact : AgroalimentaireFr@eurofins.com

Eurofins Marketing Research obtient l'agrément Crédit Impôt Recherche

Après Eurofins Analytics France et Eurofins Laboratoires de Microbiologie de l'Ouest, Eurofins Marketing Research est le 3^{me} laboratoire de la division Eurofins Agroalimentaire en France à d'être reconnu comme organisme exécutant des travaux de Recherche et Développement pouvant être éligibles au Crédit Impôt Recherche (CIR), pour les 3 prochaines années.

Ceci signifie que **les travaux liés à la perception sensorielle de nouveaux produits conduits dans le cadre de projets de Recherche et Développement effectués par Eurofins Marketing Research peuvent être inclus dans l'assiette du Crédit Impôt Recherche**.



Eurofins Marketing Research est en mesure de mettre à votre disposition des experts R&D en sensoriel pour accompagner vos travaux d'innovation et développement produit. Outre le fait de bénéficier du cadre fiscal de la disposition, la procédure permet aussi de faire, pour partie, financer des travaux de recherche, d'optimisation, de formulation de nouveaux concepts produits sous l'axe sensoriel.

Des informations plus détaillées sur le CIR et le taux de crédit d'impôt accordé sont disponibles sur le site officiel [www.enseignementsup-recherche.gouv.fr \(http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr\)](http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr).

Réduction des délais d'analyse - la démarche LEAN chez Eurofins

Les enquêtes de satisfaction des laboratoires montrent que le délai de rendu des résultats est un critère très important pour les clients. Pour répondre à cette demande, la direction d'Eurofins en association avec les responsables des laboratoires a lancé en 2014 un projet d'envergure ayant pour objectif la réduction du délai de réalisation des analyses. Le laboratoire Eurofins Analytics France est un des sites pilote pour ce projet.

Au sein du laboratoire de chimie de Nantes, compte-tenu de l'importance du site et de la diversité des analyses (plus de 200 personnes et près de 20 000 offres analytiques différentes proposées), le projet a été décliné de manière séparée sur les cinq zones opérationnelles des 4 laboratoires : Nutrition, Authenticité, Contaminants et Biologie Moléculaire ainsi que la Réception des échantillons. Le projet fait appel à des techniques issues des approches LEAN¹, pour identifier précisément toutes les activités apportant une valeur ajoutée et mobiliser de l'ensemble des personnes impliquées dans les processus.



Premiers résultats obtenus très positifs

La première zone traitée dans le cadre du projet était l'enregistrement des échantillons. Les résultats obtenus sont très satisfaisants avec un temps de traitement ayant pu être divisé par 3. Depuis le mois de juin 2014, le laboratoire de Nutrition est lui aussi concerné par le projet. Là encore, les résultats obtenus sont déjà très encourageants avec un **rendu de résultats sur 95% des échantillons en moins de 10 jours, y compris pour les analyses longues à réaliser, telles que les analyses de fibres**. Le projet se poursuit actuellement aussi sur le laboratoire de Contaminants.

Encouragés par les premiers succès et l'implication de tous, les projets vont se poursuivre en 2015 afin de pouvoir proposer une offre à même de satisfaire les clients les plus exigeants, y compris pour des volumes très importants et des demandes comportant une grande diversité d'analyses.

Contact : AnalyticsFrance@eurofins.com

¹ La méthode LEAN est une méthode dont le but est d'améliorer la performance opérationnelle en réduisant systématiquement les sources de gaspillage et de complexité inutiles dans un process, à partir de l'observation de terrain

Agenda des formations

Stages inter-entreprises pour l'industrie agroalimentaire, proposées par Eurofins Consulting

Consultez les agendas complets des [formations en sécurité des aliments](http://formationconseil/agenda/agenda-industrie.aspx) ([/formationconseil/agenda/agenda-industrie.aspx](http://formationconseil/agenda/agenda-industrie.aspx))

Renseignements et inscriptions : formation@eurofins.com, Tél : +33 (0)4 42 24 61 93

Stages inter-entreprises pour la restauration et les métiers de bouche, proposées par Eurofins Biosciences

Consultez les agendas complets des [formations en hygiène et sécurité des aliments](http://formationconseil/agenda/agenda-restauration-et-metiers-de-bouche.aspx) ([/formationconseil/agenda/agenda-restauration-et-metiers-de-bouche.aspx](http://formationconseil/agenda/agenda-restauration-et-metiers-de-bouche.aspx))

Renseignements et inscriptions : FormationBiosciences@eurofins.com, Tél : +33 (0)1 69 10 88 89

Formations en sécurité des aliments, proposées par Eurofins Certification

- Consultez le [catalogue des formations 2015 en sécurité des aliments](#) (sessions concernées en pages 17 à 26) ainsi que le [planning des sessions](#) en ligne sur le site internet d'Eurofins Certification.

Renseignements et inscriptions : ifs@eurofins.com, Tél +33 (0)1 69 10 15 23

Formations en sciences analytiques, proposées par Eurofins EESA

- Consultez le [programme de formations méthodologiques](#) proposées par Eurofins EESA ([Ecole Européenne des Sciences Analytiques](#))

Renseignements et inscriptions : eesa@eurofins.com, Tél : +33 (0) 4 42 24 61 93

Lectures utiles : Chimie analytique, analyse chimique et chimométrie

Destiné non seulement aux étudiants et universitaires, mais aussi aux ingénieurs et techniciens des laboratoires d'analyses, le nouveau livre de Christian Ducauze intitulé « Chimie analytique, analyse chimique et chimométrie » propose un tour d'horizon complet de la thématique. Il couvre aussi bien les stratégies d'échantillonnage, le choix de la méthode, l'organisation de la collecte des données, la validation des résultats que leur structuration et exploitation. Incluant des exemples et cas d'application concrets, cet ouvrage illustre de manière accessible tous les fondements d'une bonne pratique de la chimie analytique.



Christian Ducauze a été professeur à AgroParisTech et, entre autres, fondé puis présidé l'Ecole Européenne de Chimie analytique et œuvré en tant que rédacteur en chef pour la revue Analisis. Il a régulièrement collaboré avec les équipes d'Eurofins.

Publication : www.editions.lavoisier.fr (<http://www.editions.lavoisier.fr/>)

Pour les références aux textes concernant la réglementation, seule fait foi la version officielle publiée

Dernière mise à jour par: bdqu

Dernière mise à jour: vendredi 17 avril 2015