

Prévention de l'altération des aliments par les flores pathogènes

24 novembre 2022

Le réseau mixte technologique (RMT) [QUALIMA](#) et l'unité mixte technologique (UMT) [ALTER'IX](#) ont présenté, lors d'un séminaire organisé par l'[Actia](#) le 20 octobre, leurs travaux sur les flores pathogènes et d'altération des aliments. Co-animé par [Aerial](#) et [Actalia](#), le RMT a pour objectif de mieux prévoir les risques microbiologiques et ceux qui émergent du fait des nouvelles pratiques des industries agroalimentaires. Coordonnée par [Adria](#) et l'[université de Brest](#), l'UMT vise, elle, à mieux connaître le comportement de bactéries sporulées et de moisissures altérant les aliments.

Cette journée comprenait quatre temps. Une première série de présentations concernait l'évaluation des risques liés à la consommation de nitrites et nitrates, et des alternatives possibles à leur utilisation. Un focus a ensuite présenté des technologies innovantes de protection des aliments, autres que le traitement thermique : rayons ultra-violets, lumière pulsée, hautes pressions. Les deux dernières séquences traitaient des conséquences de certains modes d'emballage (vrac, conditionnement sous atmosphère modifiée), et des liens pouvant être faits entre conditions expérimentales de développement des moisissures et bactéries sporulées, réglementations et réalités de terrain.

Le cas de la vente de produits alimentaires en vrac est particulièrement intéressant. Relancée par la [loi n°2020-105](#), pour lutter contre le gaspillage alimentaire, elle peut être source de défauts d'hygiène, entre autres pour les [denrées définies comme microbiologiquement très périssables](#) (lait, charcuterie, etc.). Celles-ci doivent être vendues pour une consommation immédiate, via un dispositif de distribution adapté (stockage, présentation, conseils, etc.). Le distributeur et le consommateur jouent un rôle important dans le maintien de l'hygiène des aliments. En 2021, l'Anses a ainsi émis un [avis](#) pointant l'importance du contenant apporté par le consommateur : il doit être apte au contact alimentaire (pictogramme réglementaire, figure ci-dessous) et « visiblement propre », notion sujette à interprétation. Un contenant sec est également important, de l'eau résiduelle pouvant favoriser le développement microbien. Enfin, si le distributeur doit mentionner, sur les contenants des produits en vrac, différentes informations (traçabilité, date limite de consommation, instructions d'utilisation, etc.), le consommateur est responsable de leur prise en compte au moment de l'achat, afin de maintenir la sûreté sanitaire. Son ignorance de leur importance peut être à l'origine de ruptures d'hygiène.



Logo d'aptitude au contact alimentaire

Source : Anses

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [Actia](#)