



## Technique



## Sécurité des aliments



Un protocole de tests très rigoureux a été mis au point par Actalia et GSF pour valider les méthodes proposées. (Photo GSF)

### Innovation CFIA 2018

**Des protocoles dédiés à l'élimination  
des allergènes alimentaires**



Les allergies alimentaires qui touchent aujourd'hui entre 10 et 25 % des enfants et 10 % des adultes, pourraient, selon l'OMS, en concerner deux fois plus dans les vingt ans qui viennent. «Les industriels qui travaillent avec des matières premières susceptibles de provoquer des allergies alimentaires ont généralement deux options: soit mettre en place des lignes de production distinctes et séparer de façon systématique les produits allergènes des autres, soit procéder à un nettoyage complet de la ligne entre chaque production pour limiter le risque de contamination» détaille Olivier Couraud, ingénieur IAA pour le groupe GSF. Cette dernière option contraint généralement les industriels à préciser sur l'emballage de leurs produits finaux qu'il peut contenir des traces de substances allergènes (fruits à coques, poisson, gluten, crustacés, etc.). La difficulté aujourd'hui pour l'industrie agroalimentaire et ses prestataires de nettoyage réside dans la complexité à éliminer tout résidu d'allergène et à pouvoir le garantir aux consommateurs. Il s'agit à la fois d'un enjeu de santé publique et d'un enjeu économique. Pour mémoire, le chiffre d'affaires des produits sans allergènes en France s'élevait déjà à 215 millions d'euros en 2016, et le marché mondial des produits sans gluten à 3,6 milliards d'euros en 2014 (65 M€ en France en 2016). «La préoccupation liée aux allergènes ne fera qu'augmenter dans le temps, c'est pour cette raison que nous avons voulu étudier de façon très poussée ce type de contamination afin de proposer des protocoles de nettoyage qui pourront garantir aux industriels et aux consommateurs l'absence d'allergène dans le produit fini. Pour mener à bien ce travail nous nous sommes rapprochés du centre d'expertise Actalia – pôle sécurité des aliments, premier centre technique français en agroalimentaire, qui nous a apporté son expertise scientifique et nous a aidé à réaliser les tests en laboratoire en simulant des situations réelles» poursuit l'ingénieur IAA de GSF.

L'objectif pour le groupe de propreté et de services associés, très présent auprès des industriels de l'agroalimentaire, est de valider des process garantissant l'élimination des allergènes sur les chaînes de production. «Ce travail a été très important puisqu'il nous a permis de constater que les méthodes employées usuellement pour le nettoyage des outils de production pouvaient s'avérer partiellement inefficaces pour traiter le problème des allergènes. Nous avons donc construit et validé avec le centre d'expertise Actalia des protocoles qui assurent l'élimination de ces contaminants» se félicite Olivier Couraud. GSF est donc aujourd'hui en capacité d'offrir un «service plus» permettant aux industriels de s'affranchir de l'étiquetage des allergènes. Un atout technique et économique auquel les consommateurs et les distributeurs vont être de plus en plus sensibles, estime-t-on chez GSF. ■