

2002

3^e trimestre

N°42

LA LETTRE DE CECALAIT

Vie de CECALAIT : Accréditation - Communication - Divers	1-2
Evaluation : analyseur infra-rouge FT 6000® critère urée	3-4
Enquête sur La Lettre de CECALAIT et vous : les résultats	5-6
Vos petites annonces	6
Normes, projets et annulations	7-9
Carnet d'adresses	9
Réglementation France, Union européenne : les nouveautés	10-12
Validations AFNOR	13
Résumé de validations : RAPID'L.MONO, ALOA ONE DAY, CHROMAGAR LISTERIA	14
Revue de presse - Revue du net	15
Librairie : nouvelles parutions	16-17
Congrès, salons, colloques	18
Références bibliographiques : liste	annexe

VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT

TOILETTAGE D'AUTOMNE POUR "LA LETTRE DE CECALAIT"

La Lettre ne change pas. Elle évolue dans sa présentation. Vos rubriques habituelles sont au rendez-vous, à peine retouchées pour une meilleure lisibilité comme vous nous l'avez demandé lors de l'enquête "La Lettre de CECALAIT et vous".

Prochaine étape La Liste de références Bibliographiques présentée en annexe. Patientez jusqu'au prochain numéro et là

aussi vous trouverez un plus grand confort de lecture et un repérage par mots-clés.

Nous apprécierions que vous nous fassiez part de vos réactions par courrier électronique, soit à Philippe TROSSAT soit à Isabelle BECAR <ph.trossat@cecalait.fr> <i.becar@cecalait.fr>

BONNE CHANCE ANNETTE !

Annette BAPTISTE a quitté CECALAIT à la fin du mois de juillet 2002. Suite à la mutation professionnelle de son mari, elle a déménagé à Montréal avec toute sa famille. Nous lui souhaitons bonne chance pour le futur.

Documentaliste dès le début du fonctionnement de l'association, Annette a construit la base documentaire du service documentation de CECALAIT afin de vous faire bénéficier d'une veille complète sur le vaste sujet des techniques analytiques laitières. Elle a également été à l'origine de la création de La Lettre de CECALAIT qu'elle a contribué à améliorer sur ces dix dernières années pour vous apporter de manière lisible le maximum d'informations.

Vous avez tous pu apprécier sa compétence et sa disponibilité lors des contacts que vous avez pu avoir avec le service documentation de CECALAIT.

Isabelle BECAR la remplace en tant que documentaliste. Elle est votre nouveau contact dans ce domaine.

Philippe TROSSAT

CECALAIT : Centre d'Expertise et de Contrôle des Analyses LAITIÈRES

Un même sigle pour un intitulé plus précis

Jusqu'à présent, le sigle CECALAIT signifiait : « Centre d'Etude et de Contrôle des Analyses en Industrie LAITIÈRE » ; le Conseil d'administration a jugé que la dénomination : « Centre d'Expertise et de Contrôle des Analyses LAITIÈRES » était mieux appropriée pour définir précisément la raison d'être de CECALAIT.

Hugues DAMOUR

CECALAIT EN COUVERTURE DE RLF

Le magazine RLF d'octobre consacre un article de deux pages à CECALAIT. Illustré par deux photographies, vous pourrez ainsi découvrir l'architecture de nos nouveaux locaux. La journaliste Rita Lemoine retrace l'évolution de CECALAIT des origines à nos

jours et consacre une large part à l'exposé de nos activités et services. *Cécalait : des nouveaux locaux à la hauteur d'une activité grandissante, RLF, n° 625, octobre 2002.*

CECALAIT ACCREDITE PAR LE COFRAC POUR SON ACTIVITE PHYSICOCHIMIE

Suite à l'audit du laboratoire de Physico-chimie les 04 et 05 juin 2002 dernier, le COFRAC a prononcé officiellement le 05 juillet 2002 l'accréditation initiale de CECALAIT selon le référentiel NF EN ISO / CEI 17025.

L'accréditation a été accordée au titre du programme 61 :
Analyse des produits laitiers – méthodes physico-chimiques.

Elle concerne les essais suivants :

- Détermination de la teneur en matière sèche – Méthode par dessiccation à l'étuve (102 °C) : lait
- Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode par extraction éthéroammoniacale
 - Lait liquide homogénéisé et non homogénéisé
 - Lait écrémé liquide
 - Lait sec
- Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique : lait
- Détermination de la teneur en protides – Azote total méthode Kjeldahl : lait

- Détermination de la teneur en protides – Azote non protéique méthode Kjeldahl : lait

- Détermination de la teneur en protides – Protéines méthode au noir amido : lait

- Détermination de l'acidité titrable : lait

- Détermination du point de congélation : lait

- Détermination de la teneur en urée et ammoniacale – Méthode enzymatique : lait et produits laitiers

- Détermination de l'acidité de la matière grasse : lait

Philippe TROSSAT

CECALAIT COMMUNIQUE TOUS AZIMUTS

CECALAIT met l'accent sur la communication et change de nom dans le même temps ! Afin de se faire mieux connaître, CECALAIT vient d'engager deux actions dans le domaine de la communication.

Une nouvelle plaquette de présentation

La plaquette de présentation de notre association vient d'être refaite.

Elle décline les différents services fournis par CECALAIT aux laboratoires (ETG, essais d'aptitude, formation, documentation) et les actions qu'il mène pour le compte de la filière dans les domaines de la Recherche et du Développement, de la

normalisation au plan national et international ainsi que les travaux d'évaluation de matériels.

Cette plaquette a été conçue pour être destinée à un large public français et étranger puisqu'elle est entièrement bilingue français/anglais et que deux intercalaires y sont insérés, l'un en allemand et l'autre en espagnol.

Un site Internet très attendu

Le site internet de CECALAIT est en cours de construction.

Il comportera une partie « présentation » pour décrire ce qu'est CECALAIT, son historique, ses différentes missions, sa structure et qui fait quoi, etc.

Une deuxième partie permettra aux visiteurs du site de consulter le catalogue des services et de remplir directement à partir du site leurs bons de commande ou d'imprimer le document vierge pour le compléter manuellement. L'envoi à CECALAIT continuera de se faire, après validation du document par le laboratoire, par fax ou par courrier. Une estimation du montant de la prestation commandée pourra également être calculée.

Enfin vous aurez accès sur le site à des informations diverses concernant entre autres les articles des Lettres de CECALAIT

des années antérieures et le sommaire de La Lettre en cours, diverses manifestations, etc.

Dans une seconde phase de développement, les participants aux essais d'aptitude pourront, moyennant l'attribution d'un login et d'un mot de passe, consulter en ligne leurs résultats. Les numéros de La Lettre de CECALAIT de l'année en cours seront également à la disposition des adhérents munis d'un code d'accès.

Nous espérons, grâce à cette politique de communication, nous faire mieux connaître et répondre toujours mieux à vos attentes pour améliorer nos services.

Hugues DAMOUR

EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRA-ROUGE FT 6000® CRITERE UREE

(d'après le rapport d'évaluation -phase I- de CECALAIT)

L'analyseur infrarouge, à transformée de Fourier, FT 6000 fabriqué et commercialisé par la société FOSS a été précédemment évalué par CECALAIT sur les critères teneurs en matière grasse, en matière protéique et en lactose du lait ainsi que sur la détermination d'un équivalent point de congélation (FPD) (voir Lettre de Cecalait n° 33). En juillet 2002 l'appareil a été évalué sur le critère de la détermination de la teneur en urée. Les valeurs de répétabilité et de justesse, tant pour les laits individuels que pour les laits de troupeaux, confirment les spécifications du constructeur et l'amélioration des performances par rapport au MSC 4000.

PRINCIPE ET DESCRIPTION

Le FT 6000 utilise un système infrarouge mono faisceau basé sur la technique à transformée de Fourier (IRTF). Il est couplé à un micro-ordinateur qui assure le pilotage et le traitement du signal. Il permet deux types de calculs mathématiques : PLS traditionnel pour les composants majeurs et PLS spectrum pour tous les composants.

LES ESSAIS

Les essais d'évaluation ont été menés au laboratoire de physico-chimie de CECALAIT, qui a effectué aussi bien les analyses de référence que les analyses infra-rouge. Ils ont concerné le critère urée et ont porté sur les points suivants:

- Evaluation de la répétabilité
- Evaluation de la justesse

① Répétabilité

La répétabilité de l'appareil a été évaluée en mode d'analyse automatique à partir de 146 laits individuels de vache prélevés dans sept élevages du Jura et de 55 laits de troupeaux en provenance de la région de Franche-Comté. Cet ensemble couvrait une plage de taux allant de 172 à 696 mg/l en urée. Les dosages ont été effectués en doublant chaque série de 20 échantillons.

Les échantillons ont été conservés à l'aide de bronopol (0,02 %).

Tableau/Table 1 : Evaluation de la répétabilité/repeatability

lait	n	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
individuel individual milks	146	444	98,1	9,2	2,06	25,4
troupeau herd milks	55	369	62,2	8,7	2,35	24,0
		UREE (mg/l)		UREA (mg/l)		

Avec / with : n : nombre de résultats / number of samples

M : moyenne des résultats / mean

Sx : écart-type des résultats / standard deviation of the results

Sr et Sr% : écart-type de répétabilité absolu et relatif / relative and absolute standard deviation of repeatability

r : écart maximal de répétabilité dans 95% des cas / maximal difference between duplicates in 95% of occurrences

L'écart-type de répétabilité Sr est conforme aux spécifications du constructeur (Sr < 15 mg/l). Pour mémoire, l'écart-type de

répétabilité de la méthode de référence spécifié dans le projet de la norme ISO / FIL 195 est Sr = 5,4 mg/l (r = 15 mg/l).

② Justesse

L'appareil a été évalué à partir des mêmes échantillons de laits individuels et de troupeaux que ceux utilisés pour l'évaluation de la répétabilité.

Les analyses infra-rouge ont été réalisées en double non consécutifs. Un lait témoin a été intercalé tous les 20 échantillons de manière à vérifier la stabilité du signal. La valeur prise en compte pour l'évaluation de ce critère correspond à la moyenne des deux répétitions non consécutives.

L'évaluation a porté sur les valeurs obtenues à partir du calibrage réalisé par la société FOSS non ajustés avec des laits locaux.

La méthode utilisée ici pour la détermination du taux d'urée est la méthode enzymatique par pH-métrie différentielle selon le projet de norme ISO FIL 195.

La valeur prise comme référence correspond à la moyenne des deux répétitions.

La justesse est appréciée en utilisant les moyennes des écarts, écarts types des écarts, des écarts types résiduels et des équations des régressions linéaires estimés en prenant en variable expliquée Y, la méthode de référence et en variable explicative X, le Milkoscan FT 6000.

Tableau/ Table 2 : évaluation de la justesse / accuracy

laits / milks	individuel / individual	troupeau / herd
n	146	55
min (mg/l)	172	151
max (mg/l)	696	436
Y (mg/l)	347.0	309.3
X (mg/l)	444.1	369.2
Sy (mg/l)	98.4	67.6
d (mg/l)	97.1	59.8
Sd (mg/l)	33.8	15.7
Sy,x (mg/l)	33.5	15.4
b	0.943	1.058
a	- 72	- 81

n : nombre de résultats

min : valeur minimum

max : valeur maximum

Y,X : moyenne des résultats par méthode de référence et instrumentale

Sy : écart-type des résultats par méthode de référence

d, Sd : moyenne et écart-type des écarts

Sy,x : écart-type résiduel
 b , a : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire.

Figure 1 : Lait individuel / individual milk

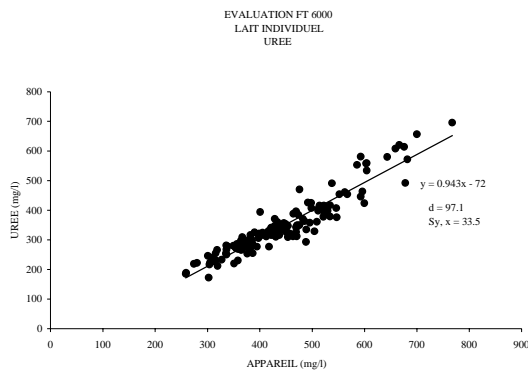
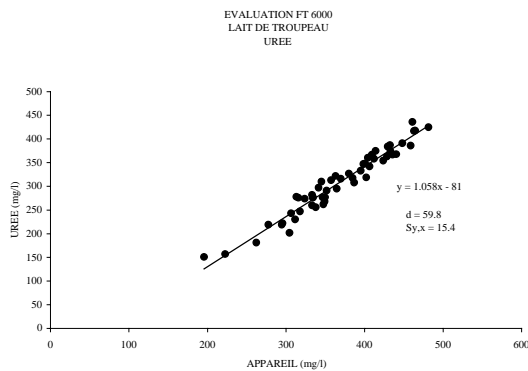


Figure 2 : Lait de troupeau / herd milk



Le tableau 2 et les figures 1 et 2 présentent les résultats et les droites des régressions sur l'ensemble des laits individuels et laits de troupeaux. En ce qui concerne :

- les laits individuels, la pente et l'ordonnée à l'origine de la régression obtenues ($b = 0,943$; $a = - 72$) sont significativement différentes de 1 et 0 ($P=1\%$). L'écart type résiduel de régression est de 33,5 mg/l.
- les laits de troupeaux, la pente et l'ordonnée à l'origine de la régression obtenues ($b = 1,058$; $a = - 81$) sont significativement différentes de 1 ($P = 5\%$) et de zéro ($P = 1\%$). L'écart type résiduel de régression est de 15,4 mg/l.

Les écarts-types résiduels de régression obtenus sont conformes aux spécifications du constructeur (lait individuel $Sy, x < 35$ mg/l ; lait de mélange $Sy, x < 30$ mg/l). Le décalage moyen observé de - 70 à - 80 mg/l sur les laits individuels et les laits de troupeaux entre l'infra-rouge et la méthode de référence vient vraisemblablement soit de l'origine des laits pour la construction du calibre par la société FOSS, soit de la méthode chimique utilisée pour la détermination des valeurs de référence.

CONCLUSION GENERALE

Les résultats de l'évaluation de l'analyseur infra-rouge FT 6000 confirment les spécifications annoncées par la société FOSS en matière de répétabilité et de justesse. En utilisation de routine, un ajustement sur des laits locaux semble nécessaire pour une amélioration de la justesse du calibre. Enfin, l'amélioration des performances de justesse par rapport au MSC 4000 (voir : Lettre de CECALAIT, n° 21) est sensible puisque les écarts-types résiduels de régression diminuent de 48,3 à 33,5 mg/l pour les laits individuels et de 37,9 à 15,4 mg/l pour les laits de troupeaux.

Abréviations

- FPD : Freezing Point Detection / point de congélation
- IRTF : infra-rouge à transformée de Fourier /
- FTIR : Fourier Transformed Infra Red
- PLS : Partial Least Square / moindres carrés partiels

Bibliographie

- **Projet de norme ISO / FIL 195 - Lait - Détermination de la teneur en urée - Méthode enzymatique par pHmétrie différentielle (Méthode de référence)**
 Milk - Determination of urea content - Enzymatic method using the difference in pH measurement (Reference method)
- **Evaluation : le MILKOSCAN 4000 (lactose, urée, point de congélation).** La Lettre de CECALAIT, n° 21, janvier 1997, p.1-4
- **Evaluation : le MILKOSCAN 6000 (matière grasse, protéines, lactose, point de congélation).** La Lettre de CECALAIT, n° 33, 2ème trim. 2000, p. 2-7.
- **QUERVEL, X. TROSSAT, P. - Rapport d'évaluation de l'analyseur infra-rouge FT 6000 ® critère urée, CECALAIT, 2002, Poligny, 5 p.**

LA LETTRE DE CECALAIT ET VOUS : RESULTATS DE L'ENQUETE :

Avec "La Lettre" n° 40 (1^{er} trim. 2002), vous avez reçu un questionnaire portant sur vos habitudes de lecture, vos préférences, et vos souhaits quant au contenu et à la forme de "La Lettre". Un grand merci à tous ceux et celles d'entre vous qui y ont répondu. Nous vous présentons les résultats obtenus.

LA LETTRE

Vous êtes 77 à vous être exprimés : 76 pour dire que OUI, vous lisez "La Lettre de CECALAIT" (98,70%) et 1 pour dire NON (1,3%). Ramené au nombre d'adhérents (228), vous appartenez donc au 33,33% qui disent lire "La Lettre"

Près de 49% des personnes qui ont répondu à l'enquête lisent toute " La Lettre ".

Classement des rubriques

Les rubriques les plus lues "toujours" concernent le suivi de l'actualité normative et réglementaire et l'évaluation de matériel.

1^{ère} : la rubrique "*Nouvelle réglementation*" lues par plus de 1 lecteur sur 2 (51,31 %)

2^{ème} : "*Normes et projets*" lue par près de 1 lecteur sur 2 (48,68 %)

3^{ème} : "*Validations AFNOR*" (46,05 %).

4^{ème} : "*Evaluation de matériel*" (39,47 %)

5^{ème} aexeco : "*Physico-chimie et Microbiologie*" (29 %)

7^{ème} : "*Du côté de la Biblio*" lue par 1 lecteur sur 4 (25 %)

8^{ème} : les "*Brèves*" lue à 18,42 %

9^{ème} : les "*Rendez-vous*" lus à 17 %

LA LISTE BIBLIOGRAPHIQUE

Elle est consultée par 1 lecteur sur 2.

Sur 77 personnes ayant répondu au questionnaire, -
- 38 disent consulter la Liste bibliographique,
- 37 ne pas la consulter et
- 2 ne répondent pas.

Sur les 37 personnes qui ne consultent pas la Liste,
- 13 ne répondent pas à la question (35,13 %) mais
- 24 % ont précisé leurs raisons (63 %)

Sur les 24 personnes qui indiquent des motifs :
- 13 mentionnent l'anglais comme un obstacle à leur approche de la Liste (35,13 %),
- 4 disent ne pas trouver les thèmes qui les intéresseraient
- 4 considèrent qu'il y a trop d'articles scientifiques, (10,8 %) et
- 2 pas assez d'articles techniques (5,4 %) et
- 1 que la Liste n'est pas assez ciblée (2,70 %)

Près de 3 lecteurs sur 4 se procurent des documents référencés

Sur les 38 personnes qui consultent la Liste, 28 passent commandes de documents référencés soit 73,68 % .

- 15 s'adressent au service documentation de leur entreprise (35,71 %)
- 10 commandent les articles à CECALAIT (53,57 %), et
- 3 auprès d'autres fournisseurs (10, 71 %).

Que souhaiteriez-vous voir SUPPRIMER dans La Lettre ?

5 personnes ne souhaitent rien changer (2 ajoutent des compliments). La Liste bibliographique, Du côté de la biblio et l'article consacré à la physico-chimie sont mentionnés 1 fois chacun. (8 réponses).

Que souhaiteriez-vous voir APPARAÎTRE dans La Lettre ?

Sur la forme et sur le fond 36 réponses ont été données par 28 personnes. (1 sans opinion, 1 pour le statu quo).

- **Présentation visuelle**
Vous demandez à pouvoir repérer plus aisément l'information et à opérer une lecture rapide :
 - organisation thématique dans les rubriques
 - sommaire détaillé,
 - traduction des titres d'articles .
- **Repérage de l'information**
 - pouvoir accéder par internet aux références bibliographiques et aux sommaires des anciens numéros ou les retrouver dans La Lettre.
- **Techniques d'analyses**
 - résultats de travaux et d'expériences en microbiologie (milieu, méthodes ...),
 - évaluation régulière des performances réelles des méthodes au vu des essais faits par CECALAIT,
 - principes de calcul et application aux résultats,
 - nouvelles techniques.
- **Essais interlaboratoires**
 - synthèse des résultats,
 - commentaires sur les tests interlaboratoires chimie et microbiologie,
 - plus d'informations sur les conclusions relatives aux études interlaboratoires, en particulier sur les paramètres à long terme (différentes méthodes, laboratoires français par rapport aux laboratoires étrangers).
 - annoncer les essais interlaboratoires à venir,
 - annoncer les synthèses d'essais interlaboratoires
 - une fois par an, avoir des explications, des résultats des chaînes (interprétation par méthodes utilisées, anomalies).

- **Evaluation de matériel**
 - des rapports plus nombreux, des valeurs cibles ou de références,
 - un récapitulatif des résultats,
 - un tableau comparatif avec d'autres appareils
- **Informations pratiques**
 - solutions trouvées par des laboratoires pour améliorer ou simplifier leur fonctionnement,
 - des conseils par rapport à une méthode (produits, astuces, limites),
 - questions diverses posées par les utilisateurs des services de CECALAIT et les réponses apportées
 - connaître ce qui se fait de bien ailleurs.
- **Suggestions mentionnées 1 fois**
 - récapitulatif des normes en vigueur à une date donnée.
 - une rubrique assurance qualité
 - articles d'étude sur le lait et les produits laitiers
 - résultats d'études ou recherches réalisées par des organismes publics
 - comptes-rendus succincts des points traités en conseil scientifique : points étudiés, stade d'avancement, conclusions,
 - comptes-rendus des travaux des commissions AFNOR (V04, V08 ...)
 - stages de formation continue en techniques de laboratoires,
 - que La Lettre paraisse plus régulièrement.

Vos commentaires

Ils complètent les raisons invoquées et indiquent que :

- vous manquez de temps pour lire
- vous vous en remettez au service de documentation de votre société ou à celui de CECALAIT pour vous fournir des références bibliographiques
- la consultation de la Liste revient occasionnellement à un autre service (laboratoire, autre) qu'à celui de la personne qui remplit le questionnaire (responsable qualité)
- des réactions isolées mentionnent chacune 1 fois : pas d'utilité jusqu'ici, mal présenté, titre en anglais pas assez explicite

Nos commentaires

L'anglais apparaît comme un obstacle majeur à l'approche de la Liste bibliographique. Mais force est de rappeler que l'anglais est la langue de communication de la communauté scientifique et professionnelle internationale. La Liste comportera donc toujours et essentiellement des références d'articles rédigés dans cette langue.

Toutefois, le prochain numéro, grâce à une présentation plus aérée, des titres plus nombreux et un repérage par mots-clés en français devrait vous faciliter la tâche.

Enfin, quelques mots d'encouragements : la compréhension d'une langue étrangère venant (aussi) en lisant, ce petit exercice trimestriel d'entretien devrait encourager les plus réticents.

PETITES ANNONCES

A VENDRE

PA 01- 3^{ème} trim. 2002

Ensemble KJELTEC 2300 FOSS TECATOR :
burette automatique, bloc de minéralisation DS6,
piège à vapeur acide. Acheté en novembre 1999.

PA 02- 3^{ème} trim. 2002

Ensemble SOXTEC AVENTI AUTOMATIQUE
6 postes. Acheté en novembre 1999.

Pour toute information s'adresser à :

S.F.P.L.

M. Jérôme COMBAUD
Route de Vauchelles
80100 ABBEVILLE

Tél. : 03.22.20.66.20
Télécopie : 03.22.31.65.71

E-mail : j.combaud@sfpl-vpm.com

NORMES, PROJETS DE NORMES, NORMES ANNULEES de mai à décembre 2002

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1- NORMES PARUES

PRODUITS ALIMENTAIRES		
AFNOR		
VITAMINE B6 / CLHP /	XP ENV 14164 (V 03-136) septembre 2002	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la vitamine B ₆ par CLHP <i>Spécifie une méthode de dosage de la vitamine B₆ dans les produits alimentaires par dosage de pyridoxine par chromatographie liquide à haute performance et détection. Les dérivés β-glycosilés ne sont pas dosés par cette méthode.</i>
QUALITE ET ENVIRONNEMENT		
ISO		
AUDIT / QUALITE / ENVIRONNEMENT /	ISO 19011 <u>remplace les normes :</u> ISO 10011 parties 1, 2 et 3 ISO 14010 ISO 14011 ISO 14012 (détails ci-dessous dans "Normes annulées")	QUALITE ET ENVIRONNEMENT <i>Introduit les notions d'audit conjoint et d'audit combiné. Donne des conseils sur le management de programmes d'audit, la réalisation d'audits internes ou externes de systèmes de management de la qualité et/ou de management environnemental, ainsi que sur la compétence et l'évaluation des auditeurs. S'adresse également aux auditeurs et aux audités.</i>

2 - PROJETS de NORMES

LAIT		
EN / ISO/ AFNOR		
LAIT / UREE / PH / METHODE ENZYMATIQUE / METHODE DE REFERENCE	Pr NF EN ISO 14637 août 2002 (AFNOR Pr V 04-222)	LAIT Détermination de la teneur en urée Méthode enzymatique par pHmétrie différentielle (méthode de référence)
ISO / DIS		
LAIT / LACTULOSE / METHODE ENZYMATIQUE /	ISO/DIS 11285 mai 2002	LAIT Détermination de la teneur en lactulose Méthode enzymatique
LAIT TRAITE THERMIQUEMENT		
ISO / DIS		
LAIT / TRAITEMENT THERMIQUE / BETALACTOGLOBULINE /CLHP /	ISO/DIS 13875 mai 2002	LAIT TRAITE THERMIQUEMENT Détermination de la teneur en β-lactoglobuline soluble dans l'acide - Méthode par chromatographie liquide sous haute pression (CLHP) en phase inversée

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
AFNOR		
ECHANTILLON / ANALYSE /	Pr NF V 08-037 octobre 2002	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Surfaces d'environnement agro-alimentaire Prélèvement d'échantillons destinés à l'analyse microbiologique
MILIEU de CULTURE / PERFORMANCE /	Pr & P CEN ISO/TS 11133-2 octobre 2002 (AFNOR Pr V 08-104-2)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Guide pour la préparation et la production des milieux de culture Partie 2 : Guide général pour les essais de performance des milieux de culture
AFNOR / ISO		
ENTEROBACTERIE / METHODE HORIZONTALE / DENOMBREMENT / NPP / PREENRICHISSEMENT /	Pr NF ISO 21528-1 décembre 2002 (AFNOR V 08-039-1)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae Partie 1 : recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement
ENTEROBACTERIE / METHODE HORIZONTALE / DENOMBREMENT / COMPTAGE COLONIES /	Pr NF ISO 21528-2 décembre 2002 (AFNOR V 08-039-2)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae Partie 2 : Méthode par comptage des colonies
EAU /ACTIVITE / METHODE HORIZONTALE /	Pr NF ISO 21807 novembre 2002 (AFNOR V 08-038)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la détermination de l'activité de l'eau
EN / ISO/ AFNOR		
LISTERIA / METHODE HORIZONTALE / DENOMBREMENT / MILIEU d'ISOLEMENT /	Pr NF EN ISO 11290-2/A1 août 2002 (AFNOR Pr V 08-028- 2/A1)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> Partie 2 : méthode de dénombrement Amendement 1 : modification du milieu d'isolement
SHIGELLA / METHODE HORIZONTALE /	Pr NF EN ISO 21567 octobre 2002 (AFNOR Pr V 08-411)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche de <i>Shigella</i> spp

PATHOGENE / PCR /	Pr NF EN ISO 22174 octobre 2002 (AFNOR Pr V 08-410)	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection de micro-organismes pathogènes dans les aliments
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR ANIMAUX		
ISO		
MICROBIOLOGIE / ALIMENT / ANIMAL / DETECTION / PATHOGENE /	ISO / PDTS 21872 août 2002 (AFNOR V 08-038)	MICROBIOLOGY OF FOOD AND ANIMAL FEEDING STUFFS Horizontal method for the detection of presumptive pathogenic <i>Vibrio</i> by digestive tract

3 - NORMES ANNULEES

QUALITE ET ENVIRONNEMENT		
ISO		
AUDIT / QUALITE / QUALIFICATION / AUDITEUR /	ISO 10011 parties 1, 2 et 3	<i>Relative à l'audit des systèmes qualité et aux critères de qualification des auditeurs qualité</i>
AUDIT/ ENVIRONNEMENT / PRINCIPE /	ISO 14010	<i>Spécifique aux principes généraux d'audit environnemental</i>
AUDIT/ ENVIRONNEMENT / PROCEDURE /	ISO 14011	<i>Spécifique aux procédures d'audit environnemental</i>
AUDITEUR / QUALIFICATION / ENVIRONNEMENT /	ISO 14012	<i>Fixe les critères de qualification des auditeurs environnementaux.</i>

CARNET D'ADRESSES

AFNOR : NORMES et ATTESTATIONS DE VALIDATION
11 avenue Francis de Pressensé - 93571 St Denis La Plaine cedex - Tél. : 01.41.62.80.00 – Fax : 01.49.17.90.00 - www.afnor.fr
JORF : REGLEMENTATION FRANCE
Pour rechercher les Journaux Officiels de la République Française, consulter : http://www.legifrance.gouv.fr
JOCE : REGLEMENTATION EUROPE
Pour rechercher les Journaux Officiels de l'Union Européenne : - des <u>45 derniers jours</u> consulter : http://europa.eu.int/eur-lex/fr/oj/index.html - de <u>plus de 45 jours</u> ou <u>selon un classement thématique</u> : http://europa.eu.int/eur-lex/fr/lif - ou <u>selon leur date</u> : http://europa.eu.int/eur-lex/fr/search_lif.html

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

Dans les tableaux suivants, le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

ALLEGATION / SANTE / ALIMENTATION /
Avis du Conseil National de l'Alimentation 19.09.2002 - Rapport n° 40 révision de l'avis n° 21 relatif aux allégations faisant un lien entre alimentation et santé http://www.conso.net/images_publications/ voir aussi : Rubrique Revue de presse - Revue du Net p. 16 / ALLEGATION SANTE /
DECHET DE L'INDUSTRIE LAITIERE / DECHET D'EMBALLAGE / EFFLUENT / BOUE /
JORF 20.04.2002 - Décret n° 2002 / 540 du 18 avril 2002 relatif à la classification des déchets. Annexe : nomenclature des déchets et codes qui leur sont attribués
EMMENTAL / FABRICATION / AFFINAGE / MARQUAGE / CONTRÔLE /
JORF 04.10.2002 - Arrêté du 1er octobre 2002 réglementant les conditions de fabrication, d'affinage, de marquage et de contrôle de l'emmental
PRODUIT ANIMAL / PREPARATION BIOLOGIQUE / PRODUCTION /
JORF 28.08.2002 - Arrêté du 12 août 2002 portant homologation de l'avenant n° 2 au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 2092 / 91 modifié du conseil et/ou complétant les dispositions du règlement (CEE) 2092 / 91 modifié du conseil
TRANSPORT / ALIMENT /
JORF 24/08/02 - Arrêté du 21 août 2002 modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

AOP / INDICATION GEOGRAPHIQUE /
JOCE du 07.10.2002 - Avis du Comité économique et social sur la « Proposition de règlement du conseil modifiant le Règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (COM 52002) 139 final – 2002-0066 CNS)
AESA : Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire / EFSA : European Food Security Authority /
Nomination du directeur Exécutif de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments http://www.efsa.eu.int/pdf.pressrel20021002_fr.pdf Présentation du Conseil d'administration http://www.efsa.eu.int/structure_fr.html #manboard
BIOCIDE /
JOCE 26.09.2002 Règlement (CE) N° 1687 / 2002 de la Commission du 25 septembre 2002 prévoyant un délai supplémentaire prévu à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1896 / 2000 pour la notification de certaines substances actives destinées à être utilisées dans des produits biocides qui se trouvent déjà sur le marché

BIOTECHNOLOGIE / RISQUE / PREVENTION / CARTAGENA /
JOCE L 201 / 48 du 31.07.2002 - Décision du conseil du 25 juin 2002 concernant la conclusion, au nom de la communauté européenne, du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques
COMPLEMENT ALIMENTAIRE / VITAMINE / MINERAUX /
JOCE du 12 juillet 2002 - Directive 2002 / 46 / CE du Parlement européen et du conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les compléments alimentaires.
CONTINGENT TARIFAIRE / PRODUIT AGRICOLE /
JOCE L 277 du 15.10.2002 Règlement (CE) n° 1824/2002 du conseil du 8 octobre 2002 modifiant le règlement (CE) n° 2505/96 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires communautaires autonomes pour certains produits agricoles et industriels
DIOXINE / PCB / METHODE DE PRELEVEMENT /METHODE D'ANALYSE /
JOCE 6.8.2002 - Directive 2002/69/CE de la Commission du 26 juillet 2002 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires
JOCE 20.09.2002 - Rectificatif à la directive 2002/69/CE de la Commission du 26 juillet 2002 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires (<i>JO L 209 du 6.8.2002</i>)
EMBALLAGE / PLASTIQUE / DENREE ALIMENTAIRE /
JOCE L 220 / 18 du 15.08.2002 - Directive 2002/72 CE de la commission du 6 août 2002 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. <i>Principales modifications :</i>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Annexe II section A : mise à jour de la liste des substances définitivement autorisées d'emploi au niveau européen,</i> - <i>Annexe III relative à la liste non exhaustive des additifs autorisés d'emploi : mise à jour de la section A (liste des additifs définitivement harmonisés dans la CEE modification de la section B (additifs autorisés d'emploi pour lesquels des dispositions spécifiques relatives aux limites de migration s'appliquent temporairement)</i> - <i>Annexe V définissant certaines spécifications. Une spécification sur le divinylbenzène est introduite. Cette directive est applicable à compter du 1er mars 2003.</i>
EMBALLAGE / DECHET /
JOCE 17.09.02 - Avis du Comité économique et social sur la "Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil portant modification de la directive 94 / 62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages" (COM (2001) 729 final - 2001/0291 (COD))
FROMAGE / GRECE / FETA /
JOCE L 277 du 15.10.2002 Règlement (CE) N° 1829/2002 de la commission du 14 octobre 2002 modifiant l'annexe du règlement (CE) N° 1107/1996 en ce qui concerne la dénomination Feta
IONISATION / DENREE ALIMENTAIRE /
Rapport DG 24 - 09.10.02 - Rapport de la Commission sur le traitement par ionisation de denrées alimentaires pour la période de septembre 2000 à décembre 2001
LAIT / PRODUIT LAITIER / IMPORTATION / CONTINGENT TARIFAIRE / DEROGATION /
JOCE L 252 8 - 20.09.2002 - Règlement (CE) n° 1667 / 2002 de la Commission du 19 septembre 2002 modifiant le règlement (CE) n° 2535/2001 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255 / 1999 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation du lait et des produits laitiers et l'ouverture de contingents tarifaires, et dérogeant à ce règlement

MEDICAMENT VETERINAIRE / LMR : LIMITE MAXIMALE DE RESIDU / LAIT / VACHE / CHEVRE /
<p>JOCE 28.08.02 - L 230 / 3 - Règlement (CE) n° 1530 / 2002 de la commission du 27 août 2002 modifiant les annexes I, II et III du règlement (CEE) 2377 / 90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la limitation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale</p> <p><i>Pour le lait de bovins et de caprins, les modifications concernent les antibiotiques de la famille des Aminoglycosides : Dihydrostreptomycine LMR 200 µg/kg ; Streptomycine : LMR 200 µg/kg</i></p>
MEDICAMENT VETERINAIRE / LMR : LIMITE MAXIMALE DE RESIDU / LAIT / VACHE /
<p>JOCE 02.10.02 6 Règlement (CE) n° 1752 / 2002 de la commission du 1^{er} octobre 2002 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) 2377 / 90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la limitation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale</p> <p><i>Pour le lait de bovin, la modification concerne l'antibiotique de la famille des Céphalosporines CETIOFUR : LMR 100 µg/kg.</i></p>
OGM : ORGANISME GENETIQUEMENT MODIFIE / MISE SUR LE MARCHÉ /
<p>JOCE 18/10/02 Décision 2002/812/EC du Conseil du 3 octobre 2002 instituant, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil, le formulaire de synthèse de la notification concernant la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés en tant que produits ou éléments de produits</p>
OGM : ORGANISME GENETIQUEMENT MODIFIE / CIRCULATION /
<p>JOCE du 07.10.2002 Avis du comité économique et social sur la « Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux mouvements transfrontaliers des organismes génétiquement modifiés » (COM 52002° 85 final – 2002/0046 (COD))</p>
OGM : ORGANISME GENETIQUEMENT MODIFIE / TRACABILITE / ETIQUETAGE /
<p>DG 24 15/10/02 Document de travail des services de la commission sur la traçabilité et l'étiquetage des OGM et des produits dérivés d'OGM</p> <p>http://europa.eu.int/comm/food/fs/gmo/biotech01_fr.pdf</p>
PESTICIDE / TMR : TENEUR MAXIMALE RESIDU / LAIT / PRODUIT LAITIER /
<p>JOCE L 265 / 1 du 03.10.2002 - Directive 2002 / 71 / CE de la commission du 19 août 2002 modifiant les annexes des directives 76 / 895 / CEE, 86 / 362 / CEE, 86 / 363 / CEE et 90 / 642 / CEE du conseil en ce qui concerne la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides (formothion, diméthoate et oxydéméton-méthyl) sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes</p>
PESTICIDE / TMR : TENEUR MAXIMALE RESIDU / DENREE ALIMENTAIRE ANIMALE
<p>JOCE L 225 du 22.08.02 - Directive 2002 / 71 / CE de la Commission du 19 août 2002 modifiant les annexes des directives 76 / 895 / CEE, 86 / 362 / CEE, 86 / 363 / CEE et 90 / 642 / CEE du Conseil en ce qui concerne la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides (formothion, diméthoate et oxydéméton-méthyl) sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes</p>
SOUS-PRODUIT ANIMAL / REGLE SANITAIRE /
<p>JOCE 10/10/02 REGLEMENT 74/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine</p>
SUBSTANCE CLASSEE / MISE SUR LE MARCHÉ / LIMITATION / EMPLOI /
<p>JOCE 17.09.02 Avis du Comité économique et social sur la "Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil portant vingt-cinquième modification de la directive 76/769/CEE du conseil concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres relative à la limitation de la mise sur le marché et de l'emploi de certaines substances et préparations dangereuses (substances classées cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction - CMR (COM (2002) 70 final 2002/0040 (COD))</p>

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses validées, en date du 18 septembre 2002, et transmises par AFNOR Certification. Classement par ordre alphabétique d'intitulé à l'intérieur de chaque section.

Intitulé	Jusqu'au	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
CHROMAgar™ <i>Listeria</i>	13/12/2005	CHR - 21/1 - 12/01	<u>Voir page suivante : Résumés de validations</u> Test de détection des <i>Listeria</i> Produits de l'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
COMPAS <i>LISTERIA Monocytogenes</i> (Recherche)	17/09/2006	BKR 23/1 - 09/02	Test de détection des <i>Listeria Monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
Système BAX™ <i>SALMONELLA</i> (avec contrôle interne)	03/07/2006	QUA 18/2 - 07/02	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
VIDAS <i>LISTERIA Monocytogenes 2</i>	03/07/2006	BIO 12/9 - 07/02	Test de détection des <i>Listeria Monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
VIDAS <i>SALMONELLA</i> (Protocole double voie)	18/09/2006	BIO 12/10 - 09/02	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
RECONDUCTION DE VALIDATIONS			
MASTAZYME S	23/03/2006	MAS 17/1 - 03/98	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine
RAPID'L.Mono (Dénombrement)	28/09/2005	BRD - 07/5 - 09/01	<u>Voir page suivante : Résumés de validations</u> Méthode de dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits laitiers, carnés et de la pêche
Test 3M™ PETRIFILM™ coliformes	09.06.2006	3M - 01/2 - 09/89 A	Numération des coliformes totaux Lecture des colonies gazogènes et non gazogènes Tous produits d'alimentation humaine sauf coquillages crus
Test 3M™ PETRIFILM™ coliformes		3M - 01/2 - 09/89 B	Numération des coliformes totaux Lecture des colonies gazogènes Tous produits d'alimentation humaine sauf coquillages crus
Test 3M™ PETRIFILM™ coliformes		3M - 01/2 - 09/89 C	Numération des coliformes thermotolérants Lecture des colonies gazogènes et non gazogènes Tous produits d'alimentation humaine
VIDAS <i>LISTERIA</i>	09/06/2006	BIO 12/2 - 06/94	Test de détection des <i>Listeria spp</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
VIDAS <i>SALMONELLA</i> (Protocole simple voie)	09/06/2006	BIO 12/1 - 04/94	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
PROLONGATIONS DE VALIDATIONS			
KIT Locate	13/12/2002	RPD 09/1 - 11/93	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
RAPID L'MONO (Recherche)	13/12/2002	SDP - 07/4 - 09/98	Test de détection des <i>Listeria Monocytogenes</i> dans tous produits d'alimentation humaine
SUSPENSION DE VALIDATION			
Gene-Trak Systems <u><i>Listeria Monocytogenes</i></u> (GTS 609)		DNA 14/2 - 02/95	Test de détection des <i>Listeria Monocytogenes</i> dans tous les produits d'alimentation humaine

Les demandes d'extensions de validations imposent des essais supplémentaires, dont les résultats sont examinés par la commission AFNOR de validation des méthodes alternatives d'analyse, de la même façon que la validation initiale.

Les textes des attestations de validation, ainsi qu'une liste récapitulative, sont disponibles auprès de : AFNOR Certification - 11 av. Francis de Pressensé - 93571 La Plaine St Denis cedex - Tél. : 01.41.62.80.00 – Fax : 01.49.17.90.00

RESUMES DES VALIDATIONS PARUES

Les textes des validations ALOA ONE DAY (signalé dans La Lettre 41), CHROMagar™ *Listeria* (Lettre 39), RAPID'L.Mono - Dénombrement (cette Lettre 42), sont parues. Ils sont disponibles auprès de l'AFNOR.

ALOA ONE DAY

La méthode ALOA ONE DAY remplace la méthode ALOA / L. Monodisk validée le 27.09.2000. Les modifications apportées sont : lecture des boîtes ALOA en 24 heures au lieu de 48 heures, élimination du L. Monodisk, confirmation des colonies présomptives.

Domaine d'application : Le test de la société AES Laboratoire a été validé le 27.09.2000 (n° d'attestation AES 10/3-09/00) pour tous produits de l'alimentation humaine.

Principe : Cette méthode sur milieu gélosé chromogène permet de « détecter l'ensemble des *Listeria* par la mise en évidence de la β-glucosidase et de distinguer *Listeria monocytogenes* par la formation d'un halo franc de précipitation des phospholipides clivés par sa phospholipase spécifique. » La confirmation reste nécessaire. Une seule boîte estensemencée

(contre 4 pour la méthode de référence) et le repiquage sur bouillon secondaire est inutile.

Restrictions : Il n'existe aucune restriction.

Le délai d'obtention des résultats positifs est de 4 à 7 jours contre 7 à 11 jours pour la méthode de référence.

Celle de résultats positifs avec confirmation négative par la méthode de référence est de 4 jours.

L'obtention de résultats négatifs est de 2 jours (en l'absence de colonies typiques) contre 5 à 11 jours avec la méthode de référence.

En conclusion, la comparaison des performances de la méthode alternative par rapport à la méthode de référence est de 100% pour la limite de détection, de 99 % pour la justesse et la fidélité de 100 %.

CHROMagar™ *Listeria*

Domaine d'application : Le test de la société CHROMagar a été validé le 13.12.2001 (n° d'attestation : CHR-21/1-12/01) pour tous produits de l'alimentation humaine et prélèvements d'environnement.

Principe : Cette méthode sur milieu chromogène permet « la détection spécifique de *Listeria monocytogenes*. Dans le cas d'absence de colonies typiques après 24 heures d'incubation sur CHROMagar™ *Listeria*, la méthode indique l'absence de *L. monocytogenes*. Dans le cas de présence de colonies typiques, il faut poursuivre l'identification des colonies à partir des tests classiques décrits dans la norme de référence, en incluant l'étape de purification. « Une seule boîte estensemencée (contre 4 pour la méthode de référence) et le repiquage sur bouillon secondaire est inutile.

Restrictions : Il n'existe aucune restriction.

Le délai d'obtention des résultats positifs est de 4 à 8 jours contre 7 à 11 jours pour la méthode de référence.

L'obtention de résultats négatifs est de 2 jours (en l'absence de colonies typiques) contre 5 à 11 jours avec la méthode de référence.

En conclusion, la comparaison des performances de la méthode alternative par rapport à la méthode de référence est de 100 % pour la limite de détection, de 98,3 % pour la justesse et la fidélité de 100 %.

RAPID'L. Mono - Dénombrement

Domaine d'application : Le test de la société Bio-Rad a été validé le 28.09.2001(n° d'attestation BRD-07/5-09/01) pour les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche.

Principe : Cette méthode de dénombrement permet d'effectuer l'isolement sur ce seul milieu gélosé après la phase d'enrichissement prévue par la norme ISO 11290-2. Elle permet une identification spécifique de *Listeria monocytogenes* sur la base de la détection chromogénique de l'activité PIPLC chez *L.monocytogenes* et *L. ivanovii*. En cas de résultat positif, la confirmation n'est pas nécessaire dans la mesure où la présence de *L.monocytogenes* a été confirmée lors de la recherche. Dans les autres cas, la confirmation reste nécessaire.

Restrictions : Il existe des restrictions à cette validation dans le cas où les échantillons sont faiblement contaminés ou lorsqu'il

est nécessaire d'atteindre le seuil de détection de 10/g. La validation est alors accordée pour le protocole utilisant 3 boîtes.

Le délai d'obtention des résultats négatifs ou positifs est dans les deux cas de 2 jours contre 4 à 7 jours pour la méthode de référence.

L'AFNOR conclut que la répétabilité et la reproductibilité sont satisfaisantes.

REVUE DE PRESSE -REVUE DU NET

ALLEGATION SANTE / ALLEGATION NUTRITIONNELLE /

► " Ingrédients santé " : la revue *PROCESS* consacre à ce thème les 51 pages de son supplément de septembre 2002 (n° 1185) avec en particulier deux articles intitulés "Comment envisager une allégation nutritionnelle en France ?" et "Loi : ce qui va changer"

De son côté, *La Lettre Britta Nutrition* définit les notions : d'allégation nutritionnelle, d'allégation relative à la santé, d'allégation relative à la réduction du risque de maladie, d'allégation fonctionnelle dans l'article "Recherche clinique et allégations nutritionnelles"

http://www.nutrinov.com:cgibin/lettre.pl?th_id=96&info_id=430

► Pour la réglementation portant sur cet aspect, voir aussi dans cette *Lettre 42*, la rubrique "Nouveautés dans la réglementation-France" / ALLEGATION SANTE /

► Voir aussi la rubrique Librairie.

ANALYSE SENSORIELLE /

► Pour (re)découvrir la notion de sapiction, reportez-vous à la rubrique d'Hervé This, "Arômes, goûts, saveurs" dans *PROCESS*, n° 1186, octobre 2002.

COUT / YAOURT / FROMAGE FRAIS / CREME GLACEE /

► Pour découvrir comment le Rapid Visco Analyser (RVA) quand il est utilisé pour la fabrication de yaourt, de fromage frais à tartiner ou de crème glacée, contribue à réduire les coûts engendrés par les fluctuations dans le volume de lait à traiter, voir : "Miniature" factory to improve dairy products"

<http://www.globaltechnoscan.com/>

DECHET DE L'INDUSTRIE LAITIERE / EFFLUENT /

► Pour découvrir un système d'épuration par filtration biologique ou par un procédé de filtration sur un support plastique des effluents dans une fromagerie caprine, consulter :

"Environnement : Une journée découverte pour épurer les effluents fromagers"

http://www.ladepeche.com/aff_art.asp?Ref=20021003123&Rub=046

► Voir aussi dans cette *Lettre 42*, la rubrique "Nouveautés dans la réglementation-Union Européenne" / DECHET DE L'INDUSTRIE LAITIERE /

OGM / ANALYSE /

► Pour consulter un tableau comparatif des performances des tests de détection des OGM, vous reporter également à l'article intitulé "Performances des tests OGM" dans *Lettre d'information sur la sécurité alimentaire, PROCESS, supplément de septembre 2002 (n° 1185)*

OGM / PCR / ADN /

► Pour s'informer rapidement sur l'apport des techniques moléculaires dans l'authentification des produits alimentaires voir la rubrique questions-réponses intitulée "L'identification par l'ADN des espèces" dans la *Lettre d'information sur la sécurité alimentaire, PROCESS, supplément de septembre 2002 (n° 1185)*

OGM / TRACABILITE /

► Pour un exposé concis directement en relation avec le rapport adopté par le Parlement européen le 3 juillet dernier, voir "Traçabilité des OGM" *Lettre d'information sur la sécurité alimentaire, PROCESS, supplément de septembre 2002 (n° 1185)*

► Pour la réglementation portant sur les OGM, voir aussi dans cette *Lettre 42*, la rubrique "Nouveautés dans la réglementation-Union européenne"/OGM /

PEPTIDE BIOACTIF / LAIT / LACTOSERUM / ALPHA-LACTALBUMINE /

► A propos de la commercialisation d'un peptide bioactif issu du lait et pour trouver le rappel de quelques concurrents voir "Ingredia s'en prend aux racines du stress" dans *PROCESS*, n°1186, octobre 2002

PRODUIT DEFECTUEUX / REGLEMENTATION /

► La rubrique du juriste François Gouin intitulée "Produits défectueux. La loi française illégale !" et publiée dans *PROCESS n° 1185 de septembre 2002*, détaille les point de non-conformité de la loi française du 19 mai 1988 (relativement à la responsabilité du fait de produits défectueux) avec la directive européenne CEE n°85/374 du 25/07/85. Ceci à l'issue d'une décision de la Cour de justice des communautés européennes.

RAPPEL / RETRAIT /

► Dans l'Espace lecteurs de *PROCESS* la rédaction expose la différence entre un "Retrait et un rappel". Schématiquement le premier concerne des produits défectueux, le second des produits dangereux et implique des approches différentes. Pour en savoir plus : *PROCESS*, n° 1186, octobre 2002.

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Le classement par ordre alphabétique du premier mot-clé vous permet de consulter les références en fonction de vos centres d'intérêts. L'adresse postale ou internet vous permet soit d'en savoir plus, soit de commander un ouvrage ou de le télécharger.

ADDITIF / LEGISLATION / TECHNOLOGIE / PROPRIETE / CHIMIE / FONCTIONNEL /
Multon, JL - Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, Tec & Doc, 784 p. <www.Lavoisier.fr>
ALIMENT FONCTIONNEL /
Functional Foods : Scientific and Global Perspectives, 17 p. <A télécharger à partir de : http://www.ilsa.org/publications/ >(ILSI : International Life Science Institute)
ALIMENT FONCTIONNEL /
Robertfroid, M. – Aliments fonctionnels, Tec & Doc. <www.Lavoisier.fr>
ALLEGATION SANTE /
Essais cliniques et allégations santé. 2002 - CRITT Santé Bretagne <crittgbm.bretagne@univ-rennes1.fr>
BACTERIE LACTIQUE / STARTER / ACIDE GRAS TRANS / ACIDE GRAS CHAINE MOYENNE /
Health Benefits and Safety Evaluation of Certain Food Components, Bulletin IDF, n° 377/2002, 42 p. < http://www.fil-idf.org >
EAU / ALIMENT / STRUCTURE / PROPRIETE /
L'eau dans les aliments, éd. Lavoisier. <www.Lavoisier.fr>
ECONOMIE / LAIT / CNIEL /
L'économie laitière en chiffres, éd. 2002, CNIEL - CIDIL, Service documentation, 42 rue de Chateaudun, 75314 Paris cedex 09
ENTREPRISE / VALEUR SOCIALE / DEVELOPPEMENT DURABLE /
Responsabilité sociale des entreprises : Lignes directrices pour le développement, AFNOR, 368 p. <www.afnor.fr>
ENVIRONNEMENT / IAA / REJET / TRAITEMENT / REGLEMENTATION / ECONOMIE / RECYCLAGE /
Moletta, R. – Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires, Tec & Doc. <www.Lavoisier.fr>
FROID / NORME / FLUIDE CALOPORTEUR / POMPE A CHALEUR / RECUPERATEUR DE CHALEUR / PERSONNEL /
Froid industriel : Exigences de sécurité et environnement, AFNOR, 2002, 390 p. <www.afnor.fr>
INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE / ANIA /
ANIA : Rapport d'activité de l'année 2001, 52 p. <A télécharger sur : http://www.ania.net/ >

LACTOSERUM / PROTEINE / PEPTIDE / VACHE /
Jouan, P. – Lactoprotéines et lactopeptides : propriétés biologiques, INRA éditions, 128 p. < www.inra.fr/Editions >
LAIT / PRODUCTION / MARCHE / EUROPE / FILIERE CAPRINE / ONILAIT /
ONILAIT - Rapport officiel 2001, 120 p. < http://www.onilait.fr/ > Télécopie : 01.73.00.50.50 (Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers)
MICROBIOLOGIE / LAIT / PRODUIT LAITIER / TECHNOLOGIE / PROBIOTIQUE /
Robinson, RK. - Dairy Microbiology Handbook : the microbiology of milk and milk products, John Wiley and Sons, Inc., New York, USA : 2002, 3 rd edition, 765 p.
PATHOGENE / EVALUATION / HACCP / HYGIENE /
Blackburn, Clive de W, McClure, PJ - Foodborne Pathogens : Hazards, risk analysis and control, Woodhead Publishing, 2002, 554 p. < www.wodhead-pblishing.com >
POLYSTYRENE / EMBALLAGE / CARACTERISTIQUE / APPLICATION / TOXICOLOGIE / ENVIRONNEMENT
Polystyrene for Food Packaging Applications, 20 p. < http://www.ils.org/publications/ > (ILSI : International Life Science Institute)
PROJET / MANAGEMENT / VALEUR / COUT / PRINCIPE / METHODE / PRODUIT / SERVICE /
Belut, S. – Maîtriser les coûts d'un projet : le management par la valeur, AFNOR, 494 p. < www.afnor.fr >
PROJET / MANAGEMENT /
Muller, JLG. -, Joly, M. – De la gestion de projet au management par projet : Maîtriser les risques d'une organisation transversale, AFNOR, édition 2002, 256 p. < www.afnor.fr >
RHEOLOGIE /
Roudot, AC. – Rhéologie et analyse de texture des aliments, Tec & Doc. < www.lavoisier.fr >
SECURITE ALIMENTAIRE / SALMONELLE / MYCOTOXINE / OGM / ALLERGIE / PESTICIDE / RESIDU / EMBALLAGE / ADDITIF /
Moll, M., Moll, N. - Sécurité alimentaire du consommateur : 2 ^{ème} édition, Tec & Doc, 472 p. < www.Lavoisier.fr >
SECURITE ALIMENTAIRE / MICROBIOLOGIE / RISQUE / EVALUATION /MISE EN PLACE/
Brown, M. , Stringer, M. – Microbiological risk assessment in food processing, Woodhead Publishing, 2002, 224 p. < www.wodhead-pblishing.com >

CONGRES - SALONS – COLLOQUES – 2002

Classement organisé par ordre chronologique des événements

RECYCLAGE /		
12-13 novembre 2002 Paris	Filières et recyclage 2002	ADEME Tél. :02.41.20.42.30
TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE / EQUIPEMENT / PRODUIT LAITIER /		
18-22 novembre 2002- Paris-Nord Villepinte	IPA World Food Process Exhibition	Tél. : 01.49.68.52.76 WWW.ipa.web.com
EMBALLAGE /		
18-22 novembre 2002- Paris-Nord Villepinte	Salon international de l'Emballage	Tél. : 01.49.68.54.33 WWW.ipa.web.com
SECURITE ALIMENTAIRE / EAU / REGLEMENTATION / PATHOGENE / OGM / METHODE ALTERNATIVE / PCR /		
21 novembre 2002 Paris Salon IPA	Les nouvelles approches pour la sécurité des aliments et de l'eau Forum scientifique international Bio-Rad	Tél. : 01.47.95.62.31
PRODUIT LAITIER / ALLERGENE / PRODUIT CHIMIQUE / REGLEMENTATION / DETECTION / RISQUE /		
21 – 22 novembre 2002 Auditorium de l'ISPAIA	Vigilances envers les substances chimiques et allergènes Journées scientifiques ISPAIA / AFSSA	Tél. :02.96.78.61.30 Emmanuelle Girard
MICROBIOLOGIE / PATHOGENE /		
26 novembre 2002 Institut Pasteur Paris	Série de conférences portant sur les risques sanitaires et les méthodes de détection de différents pathogènes, les toxines microbiennes dans les toxines alimentaires. Organisées par la Société Française de Microbiologie	cmurphy@pasteur.fr Fax : 01.45.67.46.98
MANAGEMENT DE L'ENVIRONNEMENT / PREVENTION / EAU / DECHET / AIR / EXPORT / RISQUE / DEVELOPPEMENT DURABLE / ENERGIE /		
26 au 29 novembre 2002 LYON Eurexpo	POLLUTECH 2002 « Au service de l'environnement pour les industries et les collectivités locales »	http://www.pollutech.com Tél. : +33(0)1.47.56.21.24 Fax : +33(0)1.47.56.21.20 Fax : +33(0)1.47.56.21.10
RECHERCHE et DEVELOPPEMENT / INNOVATION / PROPRIETE INDUSTRIELLE / FINANCEMENT /		
27 – 28 novembre 2002 Paris	Valor it & Bio : De l'innovation au marché : valoriser la recherche publique et privée par la création d'entreprise	http://www.novamedia.fr/html
QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE /		
28 Novembre 2002 Paris	8 ^{ème} colloque "Qualité : moyen face aux défis du développement durable"	jjberlie@aol.com
FORMATION / NTIC / AGROALIMENTAIRE /		
10 – 11 décembre 2002 Montpellier	ALIMENTIC : identifier et construire une offre de Formation Ouverte et à Distance en Agroalimentaire répondant aux besoins du secteur.	http://alimentic.agropolis.fr/formulaire.htm alimentic@agropolis.fr

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, BP 129, 39802 POLIGNY CEDEX
CECALAIT : association. Président : Laurent DEVELET ; Vice-Président : Michel PLACE;
Trésorier : Valérie DAVID ; Secrétaire : Yolande NOEL ; Directeur : Hugues DAMOUR
Directeur de la publication : Laurent DEVELET
Créatrice : Annette BAPTISTE
Responsable de la rédaction : Isabelle BECAR - E-mail : i.becar@cecalait.fr
Ont collaborés à ce numéro : Carine TROUTET, Xavier QUERVEL
Relecture : H. DAMOUR, M. DUHAUSSAY, P. TROSSAT - E-mail : ph.trossat@cecalait.fr
Rédaction achevée le 6 novembre 2002
Impression : CECALAIT, BP 129, 39802 POLIGNY CEDEX - Tél. : 03.84.73.63.20 - Télécopie : 03.84.73.63.29
3^e trimestre 2002
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976