

# Les objectifs

- + Exposer la nature et l'origine de la crise dite du *horsegate* et la réaction tant des autorités (belge et européenne) que du secteur de la viande pour gérer la crise.
- + Informer les professionnels de l'agro-alimentaire et les *stakeholders* de la chaîne alimentaire des possibilités offertes par la technique de détection et d'identification des produits carnés par les sondes à ADN.
- + Débattre des opportunités offertes par cette crise d'améliorer la prévention par un renforcement de l'autocontrôle (tests en routine sur les produits carnés).

# À qui s'adresse ce workshop ?

Tous les **professionnels de la filière viande** (producteurs, transformateurs, intermédiaires), les **agents chargés du contrôle**, les **associations professionnelles de l'agro-alimentaire et de la distribution**, les **organismes de certification**, les représentants des **associations de consommateurs, etc.**

# Un contexte de crise

L'actualité brûlante nous rappelle jour après jour l'importance pour les consommateurs de la confiance dans l'étiquetage des produits qu'ils achètent dans leurs enseignes préférées.

Cette confiance est plus que jamais ébranlée, et de leur côté les professionnels faute de moyens rapides et économiques de vérification, voient leur capacité d'autocontrôle limitée.

Vendredi 31 mai 2013 à 14h00

## Espace L.S. Senghor

### Parking Espace Senghor

Avenue de la Faculté d'Agronomie  
B-5030 Gembloux  
[www.gembloux.ulg.ac.be/acces](http://www.gembloux.ulg.ac.be/acces)

## Inscriptions

**Prix de l'atelier : 100 €**

Information et inscriptions auprès de :

Ir. **Matthew SAIVE**

Cellule de formation continue  
Laboratoire de Phytopharmacie

Gembloux Agro-Bio Tech  
Université de Liège

Tel +32 (0) 81 62 22 04  
[msaive@ulg.ac.be](mailto:msaive@ulg.ac.be)

Gembloux Agro-Bio Tech

UNIVERSITÉ DE LIÈGE

31.05.2013



DÉTECTION DE  
L'ORIGINE SPÉCIFIQUE  
DES PRODUITS CARNÉS  
PAR LES TESTS ADN

## LA RÉPONSE À UN BESOIN DE L'AGRO-INDUSTRIE

Aujourd'hui, l'identification des espèces animales qui entrent dans l'alimentation humaine ou animale fait partie intégrante de la sécurité alimentaire. Pour les industriels de l'agro-alimentaire, garantir l'authenticité des produits carnés est un facteur fondamental, non seulement pour garantir la sécurité sanitaire, mais aussi pour des raisons de santé (allergies à certains produits animaux), économiques, religieuses.

Elle peut permettre à certains fabricants de produits alimentaires d'améliorer leurs produits et d'obtenir un label (« viande halal » par exemple). Enfin, elle répond à des exigences légales puisque, depuis le 1er janvier 2002, le Règlement (EC) 104/2000 sur l'étiquetage exige par exemple que tous les poissons, et produits à base de poisson, soient étiquetés avec le nom des espèces. En complément, le Règlement (UE) 1169/2011 (qui remplacera la Directive 2000/13/CE) s'applique aux denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final ou aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires et prévoit que tous les ingrédients que contient un aliment puissent être identifiés.

Les techniques de détection basées sur l'ADN, utilisées d'abord en recherche fondamentale, intéressent aujourd'hui de nombreux secteurs, notamment celui de l'industrie agroalimentaire qui, grâce à cet outil, peuvent apporter la preuve aux consommateurs de ce qu'ils ont dans leur assiette et aux instances réglementaires de la conformité de leurs produits en accord avec les recommandations du Codex Alimentarius.

# PROGRAMME

## UN SAVOIR-FAIRE WALLON

14:00 à 14:10	<b>Ouverture de la séance.</b> Pr <b>E. HAUBRUGE</b> - Vice-Recteur de Gembloux Agro-Bio Tech - Université de Liège
14:10 – 14:30	<b>Le Horsegate : nouvelle crise de confiance pour les consommateurs européens ?</b> Dr <b>K. VAN DYCK</b> - DG SANCO
14:30 – 15:00	<b>Les techniques de détection et la Recommandation (CE) 2013/99/UE.</b> Dr Ir <b>G. BERBEN</b> - Département Valorisation des Productions CRA-W / EURL-AP
15:00 – 15:30	<b>Réalisation de contrôles en routine : préparation des échantillons, sélectivité et seuils de tolérance.</b> Pr <b>R. RENAUVILLE</b> - Microbiologie et Génétique, Gembloux Agro-Bio Tech (ULg) - Directeur de PROGENUS S.A.
15:30 – 16:00	<b>Réponse et réaction du secteur viandoux suite à la crise.</b> <b>P. SCHIFFLER</b> - UECBV (FEBEV)
16:00 - 16:15	<b>Questions-réponses.</b> Pr <b>B. SCHIFFERS</b> - Analyse, Qualité, Risques, Gembloux Agro-Bio Tech (ULg)
16:15 - 16:30	<b>Conclusion et perspectives.</b> <b>B. ANDRIES</b> , Direction Générale Contrôle et Médiation SPF Economie
16:30 - 17:00	<b>Drink de clôture.</b>

Le savoir-faire en matière de « test ADN » est issu d'une collaboration entre le Département de biologie microbienne de Gembloux Agro-Bio Tech (Université de Liège) et le Département Valorisation des Productions du Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W). L'EURL-AP, laboratoire de référence de l'UE pour la détection des protéines en alimentation animale hébergé au CRA-W, a vu sa fonction étendue aux denrées alimentaires. Ces deux départements publics de recherche se sont unis pour la mise au point de méthodes permettant d'authentifier les viandes et produits carnés par l'utilisation de techniques d'analyse rapide (spectrométrie dans le proche infrarouge - SPIR) ou de techniques de biologie moléculaire.

En 2001, la société Progenus S.A. a été créée en tant que spin-off du Département de biologie microbienne de Gembloux Agro-Bio Tech (Université de Liège), en Belgique.

Issu des dernières avancées scientifiques dans le séquençage des gènes, la réaction de polymérisation en chaîne (PCR) et la bioinformatique, Progenus S.A. propose à la communauté des sciences de la vie des services d'analyse de l'ADN, liées à l'évolution des dosages personnalisés et la vente de kits de diagnostic.