

04

## Témoignages

# Une filière entière s'engage !



◀ La filière doit engager une relation de confiance entre chaque partenaire : transparence de l'état de la récolte, triage des lots si nécessaire, contrôle cellule par cellule...

**Du producteur au dernier transformateur, tous les maillons de la filière blé tendre sont concernés par la réglementation mycotoxines. Le parcours du blé est jalonné de limites réglementaires à respecter. Un organisme stockeur et un groupe de meunerie témoignent sur leur stratégie de prévention et de contrôle.**

**Aymeric Séchon - Valfrance**

### *Notre plan anti-DON sur blé tient en 5 étapes*

**La coopérative Valfrance (Oise et Seine-et-Marne) collecte 700 000 tonnes de grains dont 85 % de céréales et 65 % de blé tendre. Une grande partie des céréales est destinée à l'alimentation humaine. Pour répondre aux exigences de qualité sanitaire de ses marchés, Valfrance a mis en place un plan anti-DON sur blé tendre comme nous le décrit Aymeric Séchon, en charge des services cultures.**

**Perspectives Agricoles :** Est-ce que la réglementation mycotoxines a modifié votre organisation ?

**Aymeric Séchon :** Cette nouvelle réglementation n'a pas bouleversé nos méthodes de travail. Nous avons déjà une politique qualité très marquée compte tenu des impératifs de nos débouchés en matière de sécurité sanitaire.

Cependant, elle nous a amenés à renforcer nos procédures en investissant, en particulier, dans un laboratoire d'analyses internes (méthode ELISA) certifié ISO 9001 et validé par nos principaux clients. Nous pouvons ainsi contrôler les teneurs en DON de toutes nos cellules de stockage. Cela représente un gros effort financier pour no-

tre coopérative. D'autre part, cette réglementation nous a poussés à formaliser un plan anti-DON en 5 étapes et à mieux communiquer auprès de nos clients sur la mise en œuvre de nos actions de prévention du risque DON et de qualification de nos lots.

**P.A. :** Comment appliquez-vous ce plan ?

**A. S. :** Dans le cadre de l'Union Terres de France, nous avons accumulé depuis

**Aymeric Séchon, animateur des ventes et des services chez Valfrance :**  
« Nous travaillons en étroite collaboration avec nos clients. » ▶



Nicolas Bousquet  
n.bousquet@perspectives-agricoles.com

5 ans nos propres références sur la sensibilité des nouvelles variétés à la fusariose. Nous suivons ainsi, chaque année, une centaine de variétés mises en conditions agronomiques très favorables à la maladie.

Ces travaux sont ensuite synthétisés et largement diffusés auprès de nos sociétaires. Ils nous permettent d'établir une offre semences la plus tolérante possible à la fusariose en tenant compte des exigences technologiques de nos cahiers des charges. Nous encourageons fortement nos sociétaires à ne pas cumuler les risques agronomiques sur leurs parcelles. Ces recommandations sont bien suivies. Plus de 95 % des 700 parcelles suivies chaque année dans le cadre de notre réseau d'observation affichent des niveaux de risque agronomique très faibles à faibles (notes 1 et 2 sur la grille de risque blé établie par ARVALIS-Institut du végétal).

**L'outil Myco-LIS® nous donne entière satisfaction.**

La quatrième étape du plan consiste à utiliser l'outil de prédiction Myco-LIS® proposé par ARVALIS-Institut du végétal pour estimer le risque DON annuel avant récolte sur l'ensemble de notre bassin de collecte. Depuis que nous l'utilisons, les estimations fournies par le modèle ont toujours été confirmées par notre plan d'analyses post-moisson.

Enfin, nous réalisons un plan d'analyses de nos stocks à partir des échantillons moyens cellules constitués dès la moisson le plus rapidement possible.

**P.A. : Et pour l'avenir ?**

**A. S. :** Pour la suite, nous souhaitons développer une procédure similaire pour le maïs, mais nous ne disposons pas à l'heure actuelle d'outil de prédiction fiable. ■

**Catherine Peigney - NutriXo**

**« La qualité sanitaire avance, par ricochets, du blé jusqu'au produit fini »**

**Avec 1,2 million de tonnes de blé écrasées par an, le groupe NutriXo alimente environ 20 % du marché français en farines destinées aux produits de panification et réalise 930 millions d'euros de chiffres d'affaires. À la tête de la direction de la sécurité sanitaire, Catherine Peigney dresse un premier bilan de la réglementation mycotoxines et insiste pour que toute la filière s'engage sur ce dossier.**

**Perspectives Agricoles : Comment les transformateurs vivent-ils la réglementation mycotoxines ?**

**Catherine Peigney :** Cette réglementation fixe des limites en DON de 1 250 µg/kg pour le blé, 750 µg/kg pour la farine et 500 µg/kg pour tout produit fini. Ces facteurs de dilution ont été calculés en suivant la recette basique de fabrication du pain courant français, qui incorpore à peu près 65 % de farine blanche.

Or, nous fabriquons de la farine pour l'incorporer dans 3 000 recettes différentes et il est évident que la législation ne peut pas imposer des normes pour chaque produit.

Une farine conforme (<750 µg/kg) peut dans certains cas aboutir à des produits non-conformes (>500 µg/kg). Cet effet ricochet démarre dès le blé d'origine. Un blé situé à la limite réglementaire ne permet pas de fabriquer tous les produits panifiables. 15 % de nos produits sont concernés par ce décalage.

À partir de notre base de données de recettes, nous avons fait des simulations pour déterminer les teneurs en DON des blés et des farines selon leurs utilisations.

**P.A. : Comment travaillez-vous avec vos fournisseurs ?**

**C. P. :** Nous réalisons une enquête en début de récolte auprès d'une centaine de fournisseurs pour détecter d'éven-

tuelles zones à risque DON élevé. Nous engageons ensuite des plans de surveillance ou de contrôle pouvant aller jusqu'à l'analyse camion par camion si nécessaire.

Cette pression de contrôle varie avec les précautions déjà prises par le fournisseur (tri, nettoyage et analyse des cellules, utilisation d'outils de prédiction...).

Bien entendu, toutes ces mesures ne sont applicables que si la traçabilité est assurée et que les lots contaminés ne sont pas mélangés à d'autres.

**P.A. : Combien coûtent ces nouvelles exigences sanitaires ?**

**C. P. :** Je n'ai pas pu estimer le coût global de la maîtrise de la teneur en DON. En 2007, année difficile sur ce point, nous avons réalisé deux fois plus d'analyses. Mais je n'ai pas chiffré le temps passé à trier et analyser les lots, le surcoût de transport pour acheminer des blés plus éloignés des moulins, et les quelques retraits de produits non-conformes.

**Un blé situé à la limite réglementaire ne permet pas de fabriquer tous les produits de panification.**

Pour notre structure, cela peut représenter quelques centaines de milliers d'euros. Pour des industriels, dont les produits et les marques touchent plus directement le



**▲ Catherine Peigney, direction de la sécurité sanitaire chez NutriXo : « Dès 1999, nous avons analysé l'influence de nos processus de fabrication sur les teneurs en DON dans nos produits. »**

consommateur, des millions d'euros sont en jeu.

La filière toute entière doit s'engager et instaurer une relation de confiance entre tous les maillons. Pour nous aider à garantir des produits finis aux normes, les producteurs doivent rester transparents sur l'état de leur récolte. Nous sommes également très attentifs au respect des bonnes pratiques agricoles en ce qui concerne la prévention du risque mycotoxines au champ, selon notamment les recommandations d'ARVALIS-Institut du végétal. ■