

L'ACRYLAMIDE OU COMMENT INNOVER EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION ? UNE OPPORTUNITÉ POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE EUROPÉENNE

par Pierre GONDÉ¹

22 Avril 2002 : Une date qui restera dans l'histoire de l'industrie alimentaire européenne. L'Agence de Sécurité Sanitaire Suédoise publiait sur la présence d'un composé potentiellement cancérigène dans un grand nombre de denrées alimentaires, celles qui sont issues de la Réaction de Maillard. Tout d'abord abasourdie, l'industrie a décidé de retrousser ses manches, et pour une des premières fois, de travailler ensemble, avec un nouveau mot d'ordre. « Quand la santé du consommateur est en jeu, il n'y a plus de concurrence qui tienne ».

Entre 2002 et 2003, plus de 1000 projets de recherche ont vu le jour dans le Monde, pour connaître : ce qu'est l'acrylamide, comment cela se forme, dans quels aliments, comment on l'analyse, comment en réduire sa formation, quels risques réels pour la santé humaine,...

Une grande partie de ces recherches a été initiée ou financée par l'industrie, qui a partagé les résultats avec l'ensemble des parties prenantes : les secteurs concernés, ses clients, la communauté scientifique, les organismes de gestion du risque, les législateurs, ...

Tous ces travaux ont permis la rédaction de la « *Toolbox* » coordonnée par Food Drink Europe, l'association Européenne de l'industrie alimentaire, publiée une première fois en 2005 et mise à jour très régulièrement. La version 14 sera diffusée en 2019. Ce document reprend l'ensemble des outils qui permettent la réduction de la formation de l'acrylamide dans les aliments concernés, outils qui fonctionnent soit au niveau laboratoire, pilote, ou commercial (industrie ou utilisateur final). Cependant, bien que très complète (voire trop), la « *Toolbox* » était un peu compliquée à utiliser, en particulier pour les petites entreprises ou les restaurants, de plus elle est rédigée en Anglais. Il a fallu trouver une solution, et l'idée est venue du groupe de travail de l'ANIA.

Simplifier la *toolbox* en ne reprenant que les éléments réellement applicables sur le terrain. Ainsi est née la Brochure ANIA sur l'acrylamide, déclinée dans un deuxième temps dans une version destinée à la restauration, et même ensuite dans un guide pour les consommateurs. En revanche, le législateur était toujours dans une impasse. Mettre des valeurs maximales sur des composés néoformés comme on peut le faire sur un contaminant classique n'était pas obligatoirement la meilleure solution, et ne tenait pas compte des variations dues en particulier aux matières premières, mais aussi du mode de cuisson utilisé dans les cuisines (restaurants ou domestiques). C'est là que l'innovation est née : utiliser le principe ALARA : *As Low As Reasonably Achievable*. Mettre en place un système qui permet d'obtenir le niveau le plus faible possible d'acrylamide dans les aliments, tout en

¹ Directeur Affaires scientifiques et publiques, Mc Cain Foods, Président du Groupe de Travail Qualité Nutritionnelle de l'ANIA.
Copyright Académie d'agriculture de France, 2019.

évaluant le risque au cours de la production. La brochure ANIA est ainsi devenue un document de référence, un code de bonnes pratiques, qui a été intégré dans la réglementation. (Règlement 2017/2158 du 20 Novembre 2017) L'exploitant du secteur alimentaire a pour obligation d'intégrer le risque acrylamide dans son évaluation du risque (HACCP), contrôler le niveau obtenu par des méthodes directes ou indirectes, et en réduire l'apparition, en utilisant, autant que faire se peut, ces bonnes pratiques décrites dans la réglementation. L'acrylamide, et la réglementation qui en a découlé, a été réellement une belle opportunité pour l'industrie et la recherche, que ce soit dans la connaissance de la chimie des aliments (et en particulier sur les conséquences non connues de la réaction de Maillard), les matières premières agricoles, leur culture et leur stockage, les technologies et les process de fabrication, les biotechnologies, les ingrédients, et même l'utilisation par le consommateur final.