

Éditorial. Authentification des productions agricoles et agro-alimentaires : nouveau challenge analytique

Pierre Dardenne

Département Qualité des Productions agricoles. Centre de Recherches agronomiques de Gembloux. Chaussée de Namur, 24. B-5030 Gembloux (Belgique). E-mail : dptqual@cragx.fgov.be

L'authentification d'un produit peut être décrite comme la démarche visant à s'assurer que celui-ci est en accord avec la description fournie par son étiquette et/ou avec la législation en place dans la région où il est commercialisé. Les critères repris dans l'authentification d'un produit agro-alimentaire reprennent de nombreux aspects tels que l'origine géographique, la source botanique ou zoologique, l'année de production, le type de processus de production, la composition, la présence de contaminants, l'adultération par des produits de substitution, la destination de la production et des considérations ethnologiques et sociologiques. Les techniques analytiques disponibles sont nombreuses et elles ne cessent de s'améliorer et de se multiplier. Il y a les techniques séparatives telles la chromatographie gazeuse et la chromatographie liquide, les techniques physiques telles la spectrométrie UV, spectrométrie IR et Raman, ou encore les techniques faisant intervenir la biologie moléculaire telle la PCR (polymerase chain reaction). De plus en plus les techniques sont couplées afin d'augmenter leur pouvoir discriminant. L'étape analytique doit être impérativement suivie d'une analyse des données pour extraire, transformer et interpréter l'information produite par ces techniques, et ce dans un but d'authentification. En un mot, toute démarche ayant pour but le développement d'une méthode d'authentification est une réelle étude pluridisciplinaire incluant les domaines socio-économique, analytique et chimométrique.

Par ailleurs, des aspects tels que la législation et la nature des produits (pour ne citer que ceux-là) sont en continuelle évolution, changeant jour après jour la définition de l'authentification d'une production agricole ou alimentaire. Un exemple pour illustrer

cette tendance. Après une période de près de 27 ans de négociations difficiles, le Parlement européen s'est mis d'accord le 15 mars 2000 sur une proposition pour changer la directive européenne 73/241/EEC concernant le cacao et les produits chocolatisés. La nouvelle directive chocolat autorise dans tous les États-membres de l'Union Européenne l'addition jusqu'à 5 % de graisse végétale au chocolat. Avant ce changement de directive, l'authentification de la matière grasse utilisée dans la fabrication du chocolat consistait à vérifier que la graisse utilisée était à 100 % du cacao. Aujourd'hui, l'analyste doit non seulement détecter la présence de substitut au beurre de cacao, mais aussi vérifier si son origine est autorisée et quantifier l'ajout pour s'assurer que la limite de 5 % n'a pas été dépassée. Ce nouveau défi pour l'analyste est crucial pour la défense des producteurs de chocolat 100 % beurre de cacao et pour le respect de la directive européenne.

Le Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRAGx), en collaboration avec la Faculté universitaire de Sciences agronomiques de Gembloux (FUSAGx) et de l'Université catholique de Louvain (UCL), organisa une journée de conférences consacrée aux méthodes d'authentification des produits agro-alimentaires. Cette journée se déroula à l'Espace Senghor de Gembloux le 20 octobre 1999 et 9 orateurs sont intervenus. Différents spécialistes belges et européens ont exposé les derniers développements dans la mise au point de méthodes analytiques pour l'authentification des productions agricoles et alimentaires. Dans le présent fascicule de la revue *BASE* vous trouverez 7 articles résumant les exposés de cette journée. Ceux-ci donnent un aperçu du challenge analytique de l'authentification.