

Symposium Fefana - FFAC

Les arômes alimentaires sous pression

Une cinquantaine d'entreprises ont participé au symposium organisé par le FFAC (Consortium pour l'autorisation des arômes alimentaires) de la Fefana (Association européenne des ingrédients alimentaires et de leurs mélanges) autour du thème *Arômes alimentaires : l'industrie à un carrefour*.

Dans ses propos d'introduction, Joerg Seifert, secrétaire général de la Fefana, rappelle que l'association regroupe plus d'une centaine d'entreprises ayant des profils variés, tous producteurs ou distributeurs d'additifs alimentaires, d'ingrédients alimentaires fonctionnels, de prémix et autres mélanges d'ingrédients spéciaux entrant dans la chaîne alimentaire via l'aliment du bétail. « Nos membres englobent aussi bien des groupes internationaux que des PME », ajoute M. Seifert qui souligne que le rôle de la Fefana est de promouvoir, représenter et défendre les intérêts de cette industrie, notamment au sein des institutions européennes.

850 arômes documentés

Ludovic Arnaud, directeur du Consortium et de la réglementation au sein de

la Fefana, inaugure la série de conférences en proposant un point sur l'histoire de l'autorisation des arômes alimentaires et sur les préoccupations actuelles en la matière. « Le Consortium FFAC a été créé en juin 2007 et a compté jusqu'à 42 membres en 2010 », rappelle le conférencier qui ajoute que l'érosion actuelle des membres, dont le nombre est tombé à 26 en 2015, est de nature à fragiliser l'organisation. « Cette perte de collaborateurs rend plus lourde la charge financière des membres restant, tout en diminuant l'efficacité des actions menées pour certains additifs », regrette Ludovic Arnaud qui précise ensuite que la participation au Consortium permet d'une part d'accéder à des informations clés concernant la caractérisation et la sûreté des substances et, d'autre part, d'anticiper et d'agir sur les futures autorisations.



Ludovic Arnaud, directeur du Consortium FFAC et de la réglementation au sein de la Fefana : « Rejoindre le FFAC, c'est travailler de manière responsable et concertée au devenir réglementaire des arômes en alimentation animale. »

Évaluation de la sécurité des arômes alimentaires

Une approche méthodique

« Les arômes alimentaires sont des additifs et ils doivent être évalués sur leur sécurité comme tout autre additif », affirme Manfred Lützw, président et directeur scientifique de saqual GmbH et consultant pour le FFAC. Mais ce dernier précise que si la plupart des arômes utilisés en alimentation animale le sont aussi en alimentation humaine, plus d'informations sont exigées pour l'évaluation de la sécurité en alimentation animale. Le conférencier a détaillé la procédure d'évaluation de la sécurité des arômes alimentaires par l'Efsa. « Pour les arômes d'origine chimique, le Consortium envisage de tester ces derniers dans des mélanges, ce qui a été en principe accepté par les experts de l'Efsa », précise M. Lützw. Un programme de tests est en préparation, l'une des difficultés étant de faire un choix parmi les très grand

nombre d'arômes existant. Quant à ceux d'origine botanique (extraits de plantes), leur évaluation par l'Efsa a démarré cette année, les premières discussions entre les deux autorités ayant eu lieu en mai et en juin. « Nous avons proposé à l'Efsa une approche méthodique point par point, avec comme première étape une caractérisation complète des extraits étudiés », explique M. Lützw qui ajoute que ce travail démarre avec deux dossiers pilotes sur un total de vingt : *Zingiberales* et *Sapindales*. « L'Efsa et l'industrie de l'alimentation animale n'avaient pas réalisé la complexité de l'évaluation des arômes alimentaires et des moyens que ce travail exige », conclut M. Lützw qui prône une approche constructive et pragmatique avec l'Efsa et la Commission européenne.



Manfred Lützw, président et directeur scientifique de saqual GmbH et consultant pour le FFAC : « Nous n'avons pas réalisé la complexité de l'évaluation de la sécurité des arômes alimentaires. »

Certes, le dossier arômes est un dossier conséquent : plus de 850 arômes ont fait l'objet d'une demande d'autorisation par le FFAC. Ils sont répartis dans 58 dossiers, dont 36 sont consacrés aux arômes chimiquement définis (1), 20 aux extraits botaniques, tandis que deux sont relatifs aux édulcorants (voir tableau ci-dessous).

« L'évaluation des arômes alimentaires pour les animaux d'élevage est un sujet complexe », précise le communiqué du FFAC et ceci pour plusieurs raisons : absence d'analogie avec l'évaluation des arômes utilisés en alimentation humaine, complexité des procédures d'évaluation de la sécurité des substances pures et des extraits de plantes. « Seuls les membres du FFAC ont un accès direct à la liste des additifs qui seront finalement défendus. Le Consortium fournira l'information utile à la finalisation de l'évaluation menée par l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments) et aboutissant ensuite à leur autorisation pour une utilisation sur le marché européen.

« Rejoindre le FFAC, c'est travailler de manière responsable et concertée au devenir réglementaire des arômes en alimentation animale », souligne Ludovic Arnaud.

Nombreux challenges

José Sola de la firme espagnole Lucta et président du Consortium, a fait une intervention sur l'avenir des arômes utilisés en alimentation animale en Europe. « Le secteur a été très affecté par un changement du cadre réglementaire européen », souligne-t-il tout d'abord en précisant que nous sommes passés d'un cadre non restrictif, avec la Directive 70/524/EEC, à un cadre très restrictif, avec le Règlement (CE) 1831/2003. Puis le conférencier s'est intéressé à la liste des arômes autorisés par l'Union européenne. « La liste des arômes autorisés en alimentation animale est très limitée en comparaison à la liste des arômes utilisés en alimentation humaine qui comporte plus de 2 600 substances chimiquement définies ». En témoignent les chiffres qu'il a présentés à l'assemblée : de 2005 à 2015, le nombre d'arômes figurant sur le registre européen des arômes utilisables en alimentation animale est passé de 1 360 à 580 pour les arômes purs, et de 630 à 180 pour les arômes extraits de plantes. « La situation peut s'aggraver si l'industrie ne se prend pas en main pour évi-



José Sola, de la firme espagnole Lucta et président du Consortium : « Le FFAC est la seule structure qui défend le secteur des arômes pour l'industrie de l'alimentation animale. »

ter d'autres restrictions à l'avenir », affirme lucidement M. Sola.

Si certaines substances doivent, de manière avérée, faire l'objet de restriction, il est évident que le FFAC est tout à fait prêt à prendre les dispositions nécessaires. Mais si les niveaux édictés par l'Efsa, dans ses premières conclusions, apparaissent de nature à priver l'industrie de certaines formulations aromatiques de base, alors le FFAC s'organise pour fournir des données complémentaires.

« Dans la pratique, les recommandations de l'Efsa peuvent ne pas être en accord avec les pratiques de l'industrie de l'alimentation animale », regrette M. Sola qui met en avant le coût énorme des reformulations qui pourraient être entraîné si les conclusions de l'Efsa étaient traduites par une réglementation d'autorisation des additifs. « Ces reformulations exigent de faire appel à des arômes très différents, d'où des pertes en temps et en argent pour l'industrie », objecte le conférencier. Concrètement, le Consortium a l'intention de proposer de nouvelles données à l'Efsa et à la Commission à travers un programme de recherche comprenant

trois types d'études : sécurité animale (essais de tolérance en porcs, ruminants, volailles et/ou poissons), sécurité du consommateur (études métaboliques), sécurité environnementale (études d'écotoxicité). Un premier essai de tolérance vient d'être terminé par le FFAC, point de départ de discussions avec les parties prenantes pour avancer sur ces recherches. « Les challenges, auxquels le FFAC doit faire face, sont multiples », conclut M. Sola qui rappelle que le FFAC est la seule structure qui défend le secteur des arômes pour l'industrie de l'alimentation animale. « Nos dépenses sont plus importantes que prévu, 3,6 millions d'euros de 2007 à 2015, et notre budget 2016-2018 est en cours d'élaboration », ajoute le conférencier qui invite d'autres membres à rejoindre l'association pour accéder, entre autres, à l'ensemble des données sur le point d'être générées.

Pourquoi est-ce important d'adhérer au FFAC ? Pour trois raisons principales : « Être informé au jour le jour sur l'avancée des dossiers d'autorisation des arômes, participer au choix des produits à défendre et à leurs conditions d'utilisation (concentration, espèces cibles), et s'assurer que les substances clés que vous utilisez ne seront pas retirées et pourront continuer à être utilisées selon vos besoins. »

Philippe Caldier

(1) : un arôme chimiquement défini se caractérise par une unique substance de pureté élevée tandis que l'extrait botanique comporte une série de molécules aromatiques collectées sur une partie de la plante (feuille, gousse, racine...).

(2) : il est à préciser que le Consortium a commencé un nouveau travail de priorisation des additifs qui seront finalement défendus et dont les demandes d'autorisation, pour certains d'entre eux, ont été retirées auprès de la Commission européenne. D'autres retraits sont prévus suite à l'érosion du nombre de membres et à la nécessité de consacrer les ressources financières uniquement sur les additifs clés pour les membres du Consortium.

Panorama des demandes d'autorisation du FFAC (2)

Types d'arômes	Dossiers	Nombres d'arômes documentés par le FFAC
Arômes chimiquement définis (CG)	36	590
Arômes extraits de plantes (BOTA)	20	268
Édulcorants (SWEET)	2	2