

SOMMAIRE

La réunion ISO/TC 34 SC 4	p. 1
40 ans, ça se fête !	p. 1
Nouveautés	p. 2
Un adhérent à l'honneur	p. 2
Nouvelles acquisitions	p. 3
Notre partenaire en Moldavie	p. 3
Informations normatives et commissions	P. 4

40 ANS, ÇA SE FÊTE !

1970-2010 : le compte est bon, votre association fête en ce mois de Décembre ses 40 ans d'existence à vos cotés. Afin de célébrer comme il se doit cet anniversaire, nous vous convions tous à une journée d'échanges le 8 décembre à la maison de la RATP « Espace du centenaire » dans le 12eme arrondissement de Paris. L'ensemble de l'équipe du Bipea sera mobilisé afin que l'événement reste gravé dans les mémoires. Nous vous préparons une journée riche en interventions et qui sera entrecoupée par l'assemblée générale du Bipea et par un cocktail déjeunatoire. Le programme de la manifestation sera le suivant :

- 10h00 à 11h30 - Mot d'accueil de François Gâtel, président du Bipea et interventions de Laurent Vinson responsable du pole laboratoire du COFRAC, d'Esber Esber président de l'ISHA et d'Antoine Simon président du Groupe LCA.
- 11h30 à 12h30 - Assemblée Générale Ordinaire
- 14h00 à 16h00 - Témoignages d' Olivier Juret, Responsable Qualité d' Eurofins, de Michel Blanc, Gérant d'Experagro, d'Abdelillah Lemerhyeratte Responsable Qualité des laboratoires de l'EACCE et enfin de Madame Florence Quéré, administratrice d'Oqualim. Cette journée s'achèvera par un cocktail à partir de 16h00. Nous vous donnons donc tous rendez-vous le 8 décembre pour fêter ensemble nos 40 ans !

LA RÉUNION ISO/TC 34 SC 4

Au mois de Mai 2010 s'est déroulée dans les locaux d'InVivo à Paris, la réunion ISO/TC 34 SC 4. Sous ce nom se cache le sous comité 4 « Céréales et légumineuses » du comité technique ISO 34 « Produits alimentaires ». Le comité ISO 34 couvre la quasi-totalité des produits agricoles transformés ou non pour la consommation humaine ou animale. Les travaux du comité portent principalement sur la sécurité et la qualité des produits. Le sous comité 4 est, quant à lui, présidé par le chinois Bian Ke du SAC. 58 normes ou mises à jour ont été réalisées jusqu'alors par cette entité qui fédère 18 nationalités.

Nous avons profité de cet événement pour faire découvrir à la délégation les différentes activités du Bipea; dont entre autres la validation de normes pour le secteur céréalier. Ainsi, une visite de nos installations a été conduite sous la direction de notre directeur Monsieur Bruno Berken. Les visiteurs se sont montrés attentifs et curieux tout au long de cette après-midi d'échanges. Le dénouement de cette journée fût encore plus ludique, par la tenue d'un repas en Bateau Mouche sur la Seine.



Ci-dessus : Présentation du BIPEA par monsieur Berken au sous comité 4.

QU'EST CE QU'UN MRE?

Comme vous le savez certainement, le Bipea met à la disposition exclusive de ses adhérents des "Matériaux de Référence Externe" (MRE). Ces échantillons sont issus des circuits de comparaisons interlaboratoires et sont vendus à l'unité. Ces MRE vous permettent de continuer vos démarches qualité en-dehors des échantillons réguliers que nous vous adressons. Pour se faire nous accordons le plus grand soin à leur conservation et leur expédition dès réception de votre commande. Afin d'être au courant de la disponibilité et des caractéristiques des MRE proposés, l'ensemble du service commercial se tient à votre disposition pour tout renseignement! commercial@bipea.org

NOUVEAUTÉS

Scission du circuit « 31 - Mycotoxines » en deux options

Enclin à une participation croissante, le circuit « 31 - Mycotoxines » est scindé en deux options distinctes « 31A - Aflatoxine et Ochratoxine » et « 31B - Toxines du Fusarium et Ochratoxine ». Le circuit commun, qui contient l'ensemble des matrices, reste bien évidemment disponible. Cette évolution permet ainsi d'adapter le circuit à vos besoins. Lors de la dernière campagne, nous avons décidé de doper les matrices; ce que nous continuerons cette année afin de contribuer à l'évolution de ce circuit.

Nouvelle option « 19G - Pesticides dans les miels »

Lors de la campagne d'essai précédente, le passage en options du circuit « 19 - Pesticides » a suscité un vif intérêt. Pour cette nouvelle campagne, rejoignez nous sur notre nouvelle option « 19G - Pesticides dans les miels ». Une réunion du Groupe technique au mois de Septembre a permis de finaliser la liste des paramètres à étudier sur les quatre essais de la campagne. Cette option a pour objectif de répondre à des problématiques de qualité de laboratoires de l'industrie mellifère ou d'analyse des contaminants.

Comme à l'accoutumé, nous mettons à l'honneur un membre de votre association, après avoir obtenu son accord au préalable. Ainsi, nous vous présentons la société Altipamark.

Altipamark est une société turque de conditionnement et de distribution de miel. Elle doit son nom aux deux frères qui l'ont fondée en 1986. Alors que sa production à l'époque n'était que de 800 tonnes par an, elle est aujourd'hui devenue la société leader sur ce marché en Turquie. En effet, Altipamark traite chaque année 24 000 tonnes de miel, soit l'équivalent de la consommation nationale. Cette société est également présente de manière directe et indirecte sur de nombreux marchés internationaux, allant de l'Europe aux Etats-Unis. Ses marques phares sont Balparmak et Honey Bunch. Le miel est directement acheté auprès de producteurs répartis aux quatre coins de la Turquie. Tous les lots sont ensuite analysés afin de garantir une pureté à 100%. C'est dans cet objectif que son laboratoire de 16 employés, l'un des plus vastes d'Europe, réalise des analyses de routine sur 65 paramètres différents.

Ci-contre : De gauche à droite, nos adhérents d'Altipamark, Madame Ozge Seçmeler et Madame Aslı Elif Sunay.

Pérennisation du circuit « 62 - Arômes et Parfums »

Le circuit expérimental « 62 - Produits aromatiques » a été lancé lors de la campagne 2009/2010. Celui-ci est pérennisé et devient donc un circuit régulier du Bipea. Ce dernier a été rebaptisé « Arômes et Parfums ». L'offre est complétée par quatre nouvelles matrices dont une infusion et une composition parfumante. La première campagne de ce circuit a été prometteuse avec 13 participants de 4 pays différents, et nous espérons que ce succès perdurera avec l'accueil de nouveaux laboratoires.

Diversification de l'option « 44B - HAP »

Suite à l'enquête de satisfaction de Septembre 2009 auprès des laboratoires ayant participé à l'option « 44B- HAP », il a été décidé en accord avec la présidente de Commission de l'introduction de 5 nouveaux paramètres. Ainsi, le 5-méthylchrysène, le dibenzo(a,e)pyrène, le dibenzo(a,h)pyrène, le dibenzo(a,i)pyrène et le dibenzo(a,l)pyrène sont désormais proposés à l'analyse. A vos éprouvettes !

UN ADHÉRENT À L'HONNEUR

La société Altipamark est maintenant certifiée ISO 22 000, ISO 9001 et Food Management System par BRC. Selon Aslı Elif Sunay, Manager Recherche et Développement, le miel turc est particulier car « il est le fruit d'un bouquet unique de fleurs endémiques ». Le souhait de cette société est de devenir « renommée à l'échelle mondiale, tout en faisant la promotion sur le territoire national des bienfaits du miel et de ses produits dérivés ». Pour Madame Ozge Seçmeler, responsable qualité, « l'essai interlaboratoire du BIPEA est le plus complet du marché grâce à ses différentes composantes ». En effet, cet essai vous permet d'évaluer la précision de vos analyses sensorielles, physico-chimiques et microscopiques, mais aussi de l'identification florale et géographique des miels.



NOS NOUVELLES ACQUISITIONS

Le Bipea s'est récemment doté de nouveaux équipements qui traduisent de manière concrète et tangible notre volonté constante d'amélioration. Ainsi, un projet mené sur plus d'un an et demi a conduit à la réalisation de deux automates de distribution de fluides à destination des circuits environnement.

Le Bipea est désormais l'heureux propriétaire d'un automate de distribution de « petit volume » d'une capacité de traitement de 216 flacons de 40 ml et d'un automate de distribution de « grand volume » pouvant traiter 200 flacons d'un litre par cycle.

Le plus petit des deux automates sera employé dans un premier temps, au sein des circuits « 37 - Eaux douces : micropolluants » et « 57 - Eaux : analyses terrain par préleveurs » sur les paramètres sensibles à la présence de bulles d'air que sont respectivement le dosage des BTEX et des OHV et la mesure de l'O₂ dissous. En effet, ce dernier a pour caractéristique principale de réaliser un remplissage par débordement qui a pour conséquence de chasser toute bulle d'air des fioles. La matrice dopée est directement injectée par une seringue distributrice au travers des flacons à septum sans aucune intervention humaine.



Ci-dessus : Le rack de l'automate de distribution de « grand volume », d'une capacité de 200 bouteilles de 1L.

Le deuxième automate, qui impressionne par ses dimensions importantes, permet quant à lui de remplir simultanément, au sein d'un même flacon, deux volumes différents par l'intermédiaire de deux seringues mobiles. Ainsi, un gain de productivité et de justesse considérable sera observé sur la préparation des échantillons du circuit « 59 - Recherche multirésidus de substances organiques », où seront injectés de manière récurrente et précise, un faible volume de solution de dopage contenant jusqu'à 100 molécules différentes et un volume précis d'un litre de la matrice stabilisée. Au cours de la campagne d'essai 2010-2011, l'utilisation de cette machine outil sera étendue à l'ensemble des fabrications de flacons d'un litre dans le domaine de l'environnement, notamment dans les circuits micropolluants 37 et 53.

Ces machines sur-mesure ont été conçues selon un cahier des charges précis et sont dans l'ultime phase de réglage pour une utilisation en routine prévue pour le mois de Janvier 2011.

Votre association entre ainsi de plein pied dans une ère nécessaire d'industrialisation de ses essais interlaboratoires qui ne serait pas possible sans votre soutien et votre fidélité à nos programmes dans le domaine de l'environnement. Nous espérons que les bénéfices escomptés par la mise en place de ces automates vont être directement profitables !



Ci-dessus : Le tapis roulant de l'automate de distribution de « grand volume ».

NOTRE PARTENAIRE EN MOLDAVIE

Interlab-Consult est une société moldave fondée en 2008. Elle est dirigée par Monsieur Teodor Jitcu qui, en tant que professeur et docteur en chimie, est l'auteur de 47 articles scientifiques et à l'origine de 10 brevets nationaux. Il a été par ailleurs pendant 4 ans chef du Centre d'accréditation de Moldavie sur l'évaluation de la conformité des produits (CAECP). Interlab-Consult est la seule société sur le marché moldave dont le cœur de métier est le conseil en gestion de la qualité pour les laboratoires d'essai et les organismes de certification. Depuis Mars 2010, le Bipea est heureux de compter Interlab-Consult comme son premier partenaire de distribution. Ainsi, Teodor Jitcu a pour mission de promouvoir les différentes activités du Bipea sur le territoire moldave. Nous souhaitons une longue vie à ce partenariat qui a déjà porté ses premiers fruits par l'inscription de trois laboratoires de Chişinău.

VOS INFORMATIONS NORMATIVES

Le domaine de la qualité étant en perpétuelle évolution, nous vous livrons le condensé des efforts de normalisation de ces derniers mois selon l'officiel des normes du magazine Enjeux n°304, 305 et 306. Les différentes normes sont classées par circuit et n'ont pas la prétention d'être exhaustives.

Circuits GRAINS / DERIVES DE CEREALES

NF EN ISO 3093 Blés tendres, seigles et leurs farines, blés durs et leurs semoules – Détermination de l'indice de chute selon Hagberg-Perten. Mar 2010.

Circuits 13 / 26a : ALIMENTS DES ANIMAUX / ACIDES AMINÉS - ALIMENTATION ANIMALE

ISO 5983-1 :2005 Aliments des animaux – Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes – Partie 1 : méthode Kjeldahl. Juin 2005.

Circuits 21 / 21a : CORPS GRAS / HUILE D'OLIVE

NF EN ISO 12966-3 Corps gras d'origines animale et végétale – Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras – Partie 3 : préparation des esters méthyliques à l'aide d'hydroxyde triméthylsulfonium (TMSH). Mar 2010.

NF EN ISO 3960 Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de peroxyde – Détermination avec point d'arrêt iodométrique. Juin 2010.

NF EN ISO 27107 Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice de peroxyde – Détermination avec point d'arrêt potentiométrique. Juin 2010.

Circuit 15 : ANALYSE DE TERRE

PR NF ISO 12914 Qualité du sol – Extraction assistée par micro-ondes de la fraction soluble dans l'eau régale pour la détermination des éléments. Juin 2010.

Circuits 24 / 45 : MATIERES FERTILISANTES MINERALES / ORGANIQUES

PR NF U44-203 Matières fertilisantes ayant des caractéristiques mixtes – Amendements minéraux basiques – Engrais – Dénominations et spécification. Juin 2010.

PR NF EN 13041 Amendements du sol et supports de culture – Détermination des propriétés physiques – Masse volumique apparente sèche, volume d'air, volume d'eau, valeur de rétraction et porosité totale. Juin 2010.

Circuit 34 : EAUX DOUCES : ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

PR NF EN 16057 Influence des matériaux métalliques sur l'eau destinée à la consommation humaine – Dosage du plomb (Pb) résiduel de surface – Méthode d'extraction. Mai 2010.

Circuits 32a / 32b / 32c / 32d : ELEMENTS TRACES

NF EN 15763 Produits alimentaires – Dosage des éléments traces – Dosage de l'arsenic, du cadmium, du mercure et du plomb par spectrométrie d'émission avec plasma induit par haute fréquence et spectromètre de masse (ICP-MS) après digestion sous pression. Mar 2010.

NF EN 15764 Produits alimentaires – Dosage des éléments traces – Dosage de l'étain par spectrométrie d'absorption atomique flamme (SAAF) et spectrométrie d'absorption atomique à four graphite (SAAFAG) après digestion sous pression. Mar 2010.

NF EN 15765 Produits alimentaires – Dosage des éléments traces – Dosage de l'étain par spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-MS) après digestion sous pression. Mar 2010.

Circuit 31a : MYCOTOXINES - AFLATOXINE ET OCHRATOXINE

NF EN 15829 Produits alimentaires – Dosage de l'ochratoxine A dans les raisins de Corinthe, les raisins secs, les raisins secs de Smyrne, les mélanges de fruits secs et les figues sèches – Méthode CLHP avec purification sur colonne d'immuno-affinité et détection par fluorescence. Avr 2010.

LES PROCHAINES COMMISSIONS

Circuit	Date	Horaire	Lieu
« 32 - Elements traces »	6 Décembre	14h00 - 17h00	Bipea, Gennevilliers
« 13 - Aliment des Animaux » « 42 - Prémix »	7 Décembre	09h00 - 17h00	Agri-Naples, Paris
« 46 - Miels »	9 Décembre	13h30 - 16h30	Bipea, Gennevilliers
« 03 - Pain courant français » « 47- Pain de tradition française »	16 Décembre	10h00 - 16h00	Bipea, Gennevilliers
« 55 - Contaminants dans les vins » « 17 - Vins »	26 Janvier	10h00 - 12h30 13h30 - 17h00	Bipea, Gennevilliers