

SOMMAIRE

Promotion sur les MRE	p. 1
L'Assemblée Générale !	p. 1
Nouveautés	p. 2
Le circuit 32	p. 2
Formation des Présidents	p. 3
Un membre à l'honneur	p. 3
Notre partenaire en Allemagne	p. 3
Informations normatives et commissions	P. 4



PROMOTION SUR LES M.R.E.

Afin de vous permettre de **contrôler la justesse de vos résultats**, le Bipea met à votre disposition **jusqu'au 15 février 2011** une **campagne promotionnelle sur les Matériaux de Référence Externe des circuits suivants** : «13-Aliments des animaux», «15-Analyses des terres», «17-Vins», «19-Pesticides», «21-Corps gras», «31-Mycotoxines», «32-Eléments traces», «42-Prémix», «20-Produits diététiques».

Bénéficiez de 10 % de remise pour l'achat de 4 à 9 échantillons et de 15 % de remise pour 10 échantillons et plus.

Le but principal étant de **tester votre performance analytique** sur des échantillons issus de circuits de comparaisons réguliers dont les valeurs de référence ont été estimées à la suite d'études interlaboratoires.

40 ANS DÉJÀ !



Assemblée
Générale

Le Bipea a fêté comme il se doit ses 40 ans lors de l'assemblée générale qui s'est tenue le 8 décembre 2010 à l'espace centenaire de la RATP à Paris. A cette occasion, une centaine de membres se sont réunis et ont participé aux différentes interventions qui se sont tenues tout au long de la journée. Différents thèmes ont été abordés et notamment l'importance de participer aux commissions qui sont des lieux d'échanges où les membres peuvent aisément faire part de leurs suggestions et préconisations. Cette assemblée générale a donné l'opportunité aux membres de découvrir la polyvalence du Bipea qui d'origine meunière et céréalière a vu ses fonctions se diversifier vers de nouveaux secteurs tels que l'environnement ou l'agroalimentaire. Ainsi nous avons pu constater une évolution impressionnante :

- ⇒ 1970 : 60 adhérents et 8 circuits
- ⇒ 1995 : 600 adhérents et 25 circuits
- ⇒ 2010 : 1150 adhérents et 60 circuits

Cette journée conviviale s'est achevée par un cocktail célébrant **les 40 ans de votre association**.



NOUVEAUTÉS

Le circuit « 17 - Vins » s'internationalise !

Le succès du circuit 17, a conduit la commission à introduire de nouvelles matrices. Ainsi les 146 participants du circuit, originaires de 22 pays différents auront l'opportunité d'analyser prochainement des vins étrangers :

- ▶ Pour cette campagne 2010-2011 **un vin italien** est prévu : Vin vénitien.
- ▶ Pour la campagne 2011-2012 **un vin rouge espagnol** type Rioja sera prévu.

Le circuit « 60 - Crèmes solaires »

Suite à la commission qui s'est tenue le 29 octobre 2010, les 12 laboratoires participants au circuit « 60 - Crèmes solaires » analyseront une nouvelle matrice à compter de mars 2011 : **un spray solaire**.

D'autre part et conformément à la norme ISO 24444 en vigueur, le formulaire en ligne de remise de résultat a été adapté : ainsi les laboratoires sont invités à rendre leurs résultats selon cette norme.

Ajout de nouvelles matrices pour les circuits « 42 - Prémix » et « 13 - Aliments des animaux »

Suite aux commissions des circuits 13 et 42 qui se sont tenues le 7 décembre 2010, il a été décidé en accord avec le Président des circuits et pour la campagne actuelle, de **l'introduction de nouvelles matrices** :

- ▶ Pour le circuit « 13 - Aliment des animaux »: des **drèches de maïs** et des **triticales** seront proposées en alternance sur 2 ans.
Pour les grains et les produits extrudés, un nouveau paramètre a été introduit : **Activité de l'eau (aw)**.
- ▶ Pour le circuit « 42 - Prémix »: **des compléments multivitaminés (CMV)** et **des blends de vitamines** seront proposées en alternance sur 2 ans.

LE CIRCUIT 32 « ELÉMENTS TRACES » : UNE ÉVOLUTION PERMANENTE

Le circuit « 32 - Eléments traces » crée en 1998 regroupait à l'origine 23 laboratoires. Il était au départ généraliste et proposait différentes matrices. Les laboratoires intéressés par ces analyses participaient au programme sans forcément réaliser tout les essais et les matrices naturelles ne présentaient pas systématiquement les éléments recherchés.

En 2008, ce circuit évolue et propose 4 options. Désormais, il s'adapte au mieux aux besoins des laboratoires. Les matrices de ce circuit sont systématiquement dopées afin de permettre aux laboratoires de contrôler la qualité de leurs résultats pour les éléments suivants : Aluminium, Arsenic, Cadmium, Cobalt, Chrome, Etain, Fluor, Iode, Mercure, Molybdène, Nickel, Plomb et Sélénium.

Aujourd'hui ces options suscitent un vif intérêt et comptent plus de 50 participants.

Notre politique d'amélioration et de satisfaction de nos adhérents a conduit la Commission à adopter cinq nouvelles matrices qui seront proposées en alternance sur 2 ans à compter de la campagne prochaine 2011-2012 :

- ▶ Ainsi pour le circuit « **32a - Eléments traces dans les végétaux** », les pommes de terre seront ajoutées en alternance avec les champignons séchés, et les épices avec le thym.
- ▶ Pour le circuit « **32c - Eléments traces dans l'alimentation animale** », le tourteau de soja sera proposé en alternance avec le tourteau de colza.
- ▶ Pour le circuit « **32d - Eléments traces dans l'alimentation humaine** », les substituts de repas seront proposés en alternance avec les compléments alimentaires ; et la poudre de lait en alternance avec du fromage.

Par ailleurs, afin de conforter les laboratoires participants quant à **la fiabilité de nos essais et la robustesse de la valeur assignée**, l'essai de juin 2010 a été réalisé conjointement avec le **Laboratoire National d'Essais (LNE)**. Cet exercice a démontré que **les valeurs assignées estimées par le Bipea sont très proches des valeurs obtenues par une méthode de référence : la dilution isotopique par spectrométrie de masse ICP/MS**.

FORMATION DES PRÉSIDENTS DES CIRCUITS

Les Présidents nouvellement élus ont été conviés le vendredi 28 janvier 2011 à une réunion dédiée à leur formation. Cette journée leur a permis de prendre connaissance du mode de fonctionnement de notre association et de visiter nos installations.

Ainsi différents thèmes ont été abordés :

- ▶ La présentation de la norme 17043,
- ▶ La définition du rôle du Président,
- ▶ Le traitement statistique des données,
- ▶ L'organisation des comparaisons interlaboratoires et la gestion des Commissions,
- ▶ La présentation de la méthodologie du contrôle de l'homogénéité et de stabilité.



Ci-dessus de gauche à droite : M. Caria, Mme Barthas, Mme Moyal, M. Faust, Mme Appriou, Mme Guitton, Mme Le Brun, M. Soupirot, Mme Geoffroy, M. Brévard, M. Saint-Pierre, Mme Ravison, Mme Vacchina.

Les Présidents exercent leur mandat durant 4 ans, renouvelable trois fois. Ils/Elles sont bénévoles et volontaires et exercent un rôle fondamental au sein du Bipea. Nous leur souhaitons la bienvenue et les remercions chaleureusement pour leur implication !

Interview de M. Juret responsable qualité d'Eurofins France.

Pouvez-vous présenter Eurofins et ses activités?

Créée en 1988, Eurofins est une société spécialisée dans les bio analyses dans l'agroalimentaire, l'environnement et la santé.

Quels sont les activités principales de votre laboratoire ?

Notre laboratoire, Eurofins Analytics France, située à Nantes est le siège de la division alimentaire France. Il est organisé autour de 4 métiers : les analyses physico-chimiques, la biologie moléculaire, les analyses sensorielles et la gestion de projets européens R&D.

Depuis quand participez vous aux essais du Bipea ? Quelles étaient alors les motivations de votre laboratoire ?

Nous participons aux essais du BIPEA depuis 1994. Ils nous permettent d'accompagner le développement interne de notre laboratoire par le suivi de la justesse de nos analyses ; d'assurer nos clients de la fiabilité des analyses que nous leur proposons et de préparer la première accréditation COFRAC selon la norme NF EN 45001.

De quelles manières les essais du Bipea s'inscrivent aujourd'hui dans votre système qualité ? Que vous apportent-ils ?

En participant aux essais du Bipea, Eurofins respecte les exigences du paragraphe 5.9 de la norme ISO 17025. Ces essais nous permettent principalement de vérifier la justesse de nos méthodes d'analyses, de mettre en place des actions de correction en cas de dérive et de mener des études d'impacts sur les résultats clients. D'autres raisons nous poussent à réaliser ces essais telles que le contrôle de l'incertitude de mesure des méthodes ou la vérification des compétences technique de notre personnel.

UN MEMBRE A L'HONNEUR

En quoi les essais du Bipea se démarquent de l'offre existante ?

Les essais du Bipea se démarquent à plusieurs niveaux :

D'une part les circuits proposés sont réguliers et bien répartis dans l'année ce qui nous permet d'évaluer la justesse de nos résultats dans le temps.

D'autre part, les échantillons proposés sont diversifiés et nous permettent de réaliser des analyses sur de nombreux paramètres. Ils se rapprochent de près des échantillons que nous analysons en routine.

Autre aspect positif, le critère de performance est basé principalement sur une valeur assignée avec une tolérance fixe, plus souvent pertinente par rapport aux attentes des clients des laboratoires.

Par ailleurs, je pense que les commissions du Bipea représentent un point positif puisqu'elles permettent une écoute efficace des besoins des laboratoires en général.

Afin de conclure cette interview, souhaitez vous ajouter d'autres informations ?

Pour conclure, je dirais que la performance de nos résultats dans le cadre des essais du Bipea est un élément de première importance qui intervient dans de multiples sous-processus. Elle est régulièrement évaluée par nos clients et par des évaluateurs externes. Elle représente un critère décisif pour la confiance qui sera accordée vis-à-vis de notre capacité à fournir des résultats fiables.

NOTRE PARTENAIRE EN ALLEMAGNE

Lach & Bruns est une société privée internationale dont l'activité principale est l'évaluation de la performance des laboratoires. Créée en 2005, cette société est dirigée par deux spécialistes de la chimie analytique dans le secteur agroalimentaire:

Madame Silke Bruns et Monsieur Günter Lach

Depuis Janvier 2011, le Bipea est heureux de compter Lach & Bruns comme son premier partenaire de distribution en Allemagne. Ainsi, Silke et Günter auront pour mission de promouvoir les différentes activités du Bipea sur le territoire allemand.

Nous souhaitons une longue vie à ce partenariat et accueillerons avec grand plaisir de nouveaux laboratoires allemands.



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°309 et 310 . Les différentes normes sont classées par circuit et n'ont pas la prétention d'être exhaustives.

Circuits GRAINS / DERIVES DE CEREALES

NF EN ISO 24333 : Céréales et produits céréaliers - Echantillonnage (2ème tirage, septembre 2010) (identique à EN ISO 24333:2009, EN ISO 24333/AC:2010, ISO 24333:2009). Fév.2010.

NF V03-704 : Céréales et produits céréaliers - Farine et mouture complète de blé tendre - Détermination du comportement rhéologique des pâtes en fonction de la température et de l'augmentation de la température. Oct.2010.

PR NF ISO 7970 : Blé tendre (*triticum aestivum* L) - Spécifications (identique à ISO/DIS 7970:2010). Nov.2010.

Circuits ALIMENTATION DES ANIMAUX

PR NF ISO 6495 : Aliments des animaux - Détermination de la teneur en chlorure solubles dans l'eau. Oct.2010.

PR NF ISO 6491 : Aliments des animaux - Détermination de la teneur en phosphore. Oct.2010.

PR NF ISO 6492 : Aliments des animaux - Détermination de la teneur en matière grasse. Oct.2010.

PR NF EN 16158 : Aliments des animaux - Dosage de la semduramicine - Chromatographie liquide utilisant une approche analytique en arbre. Déc.2010.

PR NF EN 16159 : Aliments des animaux - Dosage du sélénium par spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures après digestion par micro-ondes. Déc.2010.

Circuit 20 : PRODUITS DIETETIQUES ET ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

XP CEN ISO/TS 16634-2 : Produits alimentaires - Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes - Partie 2 : céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture. Sept.2010.

NF ISO 11813 : Lait et produits laitiers— Détermination de la teneur en zinc - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme. Oct.2010.

NF ISO 6091 : Lait sec - Détermination de l'acidité titrable. Nov.2010.

PR NF EN 16155 : Produits alimentaires - Détermination du sucralose - Méthode par chromatographie liquide à haute performance. Déc.2010.

Circuits : CHIMIE DES EAUX

ISO 11349 / 2010 : Qualité de l'eau - Dosage des substances lipophiles peu volatiles. Sept.2010.

Circuits 51 : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

ISO 13720 / 2010 : Viande et produits à base de viande : Dénombrement des *Pseudomonas spp.* présomptifs . Aout.2010.

Circuits 21 : CORPS GRAS

ISO/TS 23647/2010 : Corps gras d'origine végétale - Détermination de la teneur en cires par chromatographie en phase gazeuse. Oct.2010.

Circuits SOLS ET INTRANTS

PR NF X31-620-1 : Qualité du sol – Prestations de services relatives aux sites et sols pollués – Partie 1 : Exigences générales. Oct.2010.

PR NF X31-620-2 : Qualité du sol – Prestations de services relatives aux sites et sols pollués – Partie 2 : Exigences dans le domaine des prestations d'études, d'assistance et de contrôle. Oct.2010.

LES PROCHAINES COMMISSIONS

Circuit	Date	Horaire	Lieu
« 26 - Acides aminés »	15 février	9h30 - 12h30	Bipea, Gennevilliers
« 20 - Produits diététiques »	15 février	13h30 - 16h30	
Circuits eaux : 37 / 53 / 48 / 59	17 février	9h30 - 17h00	
« 21 - Corps gras »	8 mars	14h00 - 17h00	AFNOR St Denis (93)
« 10 - Oléagineux »	15 mars	14h00 - 16h30	