

SOMMAIRE

Nouvelle campagne	p. 1
Partenariat ISHA - Bipea	p. 1
Nouveautés	p. 2
Formation CHOPIN	p. 2
Votre nouveau code édition	p. 3
Un membre à l'honneur	p. 3
Informations normatives et commissions	P. 4

Contact.

NOUVELLE CAMPAGNE 2011-2012

Cher adhérent, comme à l'accoutumé le mois de septembre marque le début de notre nouvelle campagne d'essais de comparaisons interlaboratoires. Nous avons tout mis en place afin de vous permettre de participer aux EIL dans de bonnes conditions.

Pour ce faire, le Bipea a investi dans un nouveau développement informatique pour vous permettre le meilleur confort :

- ▶ la personnalisation de vos codes via votre espace adhérent est devenu possible,
- ▶ un nouveau site internet est mis à votre disposition en français et en anglais (il sera disponible dans d'autres langues dans un futur proche),
- ▶ des projets d'amélioration de l'espace adhérent sont également en cours de finalisation.

ISHA PARTENAIRE DU BIPEA POUR LA MICROBIOLOGIE



Le Bipea est heureux de vous faire part de sa collaboration avec l'ISHA sur deux nouveaux projets.



M. Abdelkader Boubetra, responsable du département Biologie à l'ISHA a eu la gentillesse de nous ouvrir ses portes lors d'une interview réalisée en juillet dernier.

Depuis plus de 50 ans, l'Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse (ISHA) réalise des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles pour les entreprises agroalimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques, ainsi que pour la restauration collective. L'ISHA participe aux essais interlaboratoires du Bipea depuis plus de 20 ans. Nos essais permettent à l'ISHA de répondre aux exigences de la norme 17025 et de tester son aptitude par rapport aux autres laboratoires.

Dans le cadre du partenariat ISHA - Bipea, deux projets ont été développés :

- ▶ **Mise en place d'un nouveau circuit expérimental « Analyse des eaux de tours aéro réfrigérantes par centrifugation »** : Cet essai sera lancé le 5 octobre 2011 et permettra aux laboratoires inscrits, de rechercher et de dénombrer les *Legionella* spp et *Legionella pneumophila* dans une matrice artificielle et reproductible développée par l'ISHA. Les laboratoires participants recevront deux bouteilles de 1 L. Deux autres essais sont prévus pour février et mai 2012.

Le Bipea est l'unique gestionnaire des résultats et assure une confidentialité totale des données.

- ▶ **Nouveauté : MRE en microbiologie** : Les participants au circuit 51b - Microbiologie des aliments : dénombrement multi paramètres ont désormais la possibilité de commander des matériaux de référence externe pour ce circuit. L'ISHA a développé ces échantillons de sorte que le Bipea puisse proposer des MRE en microbiologie tout au long de l'année. Les adhérents du Bipea pourront donc analyser des matériaux de référence externe pour le circuit 51b et de tester leur aptitude en dehors des circuits réguliers.

Pour des informations complémentaires, le service commercial se tient à votre disposition. commercial@bipea.org

NOUVEAUTÉS

A l'issue des dernières commissions qui se sont déroulés tout au long de l'année, certains changements ont été mis en place.

Nouveauté :

Circuit 16 - Filth test : un échantillon de farine biologique a été introduit dans ce circuit.

Circuit 20 - Produits diététiques. Des nouvelles matrices ont été introduites : complément alimentaire, gelée, compote, saumon (à la place de la conserve de poisson), lentille.

Circuit 21 - Corps gras : l'huile de noisette a été ajoutée au circuit ainsi que des dopages (un dopage en benzo(a) pyrène et deux dopages en huile minérale).

Circuit 27 - Jus de fruits : une nouvelle matrice purée de pêche a été introduite dans ce circuit.

Circuit 39 - Vins de porto : Un échantillon de porto rouge de 50ml dopé en cuivre, sera proposé en supplément pour l'analyse du cuivre.

Circuit 57 - Eau : analyse terrains par préleveurs : un nouveau flacon mieux adapté vous est proposé pour l'O₂ dissous.

Circuit 48b - Eaux Hydrocarbures : Un essai test complet avec la fourniture d'une solution d'étalonnage sera proposé lors de cette campagne.

Circuit 62 - Arômes et parfums : un échantillon destiné au dosage des phtalates et un destiné au dosage des allergènes ont été introduits au circuit.

Nouveaux paramètres :

Circuit 11 - Orge : le paramètre poids spécifique sur l'orge a été introduit.

Circuit 17 - Vins : l'acide ascorbique, l'azote totale et ammoniacal, l'hexanol ont été étendus à toutes les matrices sauf pour le moût concentré rectifié. Le nouveau paramètre sorbitol couvre toutes les matrices.

Circuit 18 - Spiritueux : les paramètres suivants ont été entendus à toutes les matrices (sauf à la boisson spiritueuse anisée) : Isobutanol, Formiate d'éthyle, Acétate d'isoamyle, Caproate d'éthyle, Hexanol, Phényl-2-éthanol. Nouveaux paramètres : densité optique variable, carbone 13 et oxygène 18.

Circuit 20 - Produits diététiques : les paramètres Galactose, Iodures, fluorures ont été introduits.

Circuit 38 - Boues et sédiments : des pesticides et HAP supplémentaires ont été introduits dans ce circuit.

Circuit 44a - PCB et dioxines dans l'agroalimentaire : le circuit change de nom et couvre désormais le paramètre dioxines.

Circuit 57 - Eau : analyse terrains par préleveurs : deux nouveaux paramètres sont disponibles : turbidité et potentiel redox.

CENTRE DE FORMATION POUR LES UTILISATEURS DES APPAREILS CHOPIN

CHOPIN Technologies met à la disposition des utilisateurs de ses appareils, un centre de formation qui vous permet de renforcer votre expertise.

Vu l'importance des essais interlaboratoires dédiés aux appareils de ce fabricant au sein du BIPEA, nous avons souhaité faire part de cette initiative afin de permettre aux participants de maîtriser l'ensemble des aspects techniques, applicatifs et normatifs de l'Alveographe, du moulin CD1 ou du Mixolab.

En participant à ces formations vous bénéficierez d'une expérience acquise par les ingénieurs de CHOPIN technologies au travers des nombreux projets internationaux réalisés en étroite relation avec tous les intervenants de la filière céréalière.

Les programmes, plannings et modalités d'inscription sont disponibles dans la rubrique CT center du site Internet de CHOPIN Technologie : <http://www.chopin.fr/>

Contact : ctcenter@chopin.fr



VOTRE NOUVEAU CODE ÉDITION

Parallèlement au nouveau dispositif de personnalisation de vos identifiants et mots de passe, nous avons mis en place un nouveau système afin d'obtenir en ligne votre code édition qui paraîtra dans les rapports de comparaisons interlaboratoires. Ce code édition change à chaque campagne.

Pour l'obtenir, il suffit de vous connecter à votre espace adhérent sur le site du Bipea www.bipea.org :

- ▶ 1. entrez votre code laboratoire à 5 chiffres, puis votre mot de passe « ENVOI »,
- ▶ 2. cliquez sur « consultez votre code édition » en bas à gauche,
- ▶ 3. saisissez de nouveau votre code laboratoire, mot de passe « SAISIE et ENVOI », puis validez,
- ▶ 4. visualisez votre code édition.

1

2

3

UN MEMBRE À L'HONNEUR



Comme à l'accoutumé, nous mettons à l'honneur un membre du Bipea, ayant pris soin d'obtenir son accord préalable. Jaime Fernández-Paz, Directeur du « Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Galicia » a gentiment accepté de répondre à nos questions.

Pouvez- nous présenter le Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Galicia ?

Le « Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Galicia » appartient au Ministère du Développement Rural de la communauté de Xunta en Galice. Issu du ministère de l'agriculture d'Espagne depuis le 20^{ème} siècle, le laboratoire est divisé en deux bâtiments : le premier contient les produits agroalimentaires ; le second contient la direction et les autres services. L'activité de notre laboratoire se découpe en 3 services : les moyens de production agricole, les produits agricoles et la phytopathologie. Nous comptons un personnel de 40 personnes, comprenant les directeurs techniques, les analystes, les techniciens de laboratoire et le service administratif.

Le service des moyens de production agricole traite de toutes les analyses relatives aux sols et intrants.

Le service produits agricoles analyse les produits agroalimentaire ainsi que les aliments des animaux.

Le service phytopathologie concerne les diagnostics phytopathologique et analyse les résidus de pesticides.

Notre laboratoire est accrédité par l'ENAC (Entreprise Nationale d'Accréditation Espagnol) pour l'analyse des denrées alimentaires, des boissons, des sols et engrais. L'accréditation de notre laboratoire porte sur 53 de nos essais analytiques et couvre 72 paramètres.

Quels sont les activités principales de votre laboratoire ?

L'activité principale de notre laboratoire est d'analyser les produits agricoles et les moyens de production agricole. Nous analysons de la nourriture, des boissons, des aliments pour animaux, des sols, des engrais organiques et inorganiques. Nous effectuons également des tests de diagnostic, des analyses de résidus phytopathologie, des herbicides et de pesticides sur plusieurs matrices.

Depuis quand participez-vous aux essais du Bipea ?

Nous participons aux essais du Bipea depuis les années 2000.

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

Les essais interlaboratoires du Bipea s'inscrivent dans notre démarche qualité : contraint par l'ENAC, nous participons à des essais interlaboratoires dans le but maintenir notre accréditation ISO 17025 mais cela nous permet également de tester notre aptitude d'analyse par rapport aux autres laboratoires. Nous participons à la fois à des essais accrédités et d'autres non accrédités.

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

Les essais du Bipea nous intéressent beaucoup et s'inscrivent dans notre démarche qualité.

Malgré nos restrictions budgétaires nous prévoyons de faire un grand effort et d'étendre nos participations pour les années à venir.



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°314, 316 et 317. Les différentes normes sont classées par circuit et n'ont pas la prétention d'être exhaustives.

Circuit ALIMENT DES ANIMAUX

NF ISO 6495 : Aliment des animaux - Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau. (identique à ISO 6495:1999) (Remplace NF V18-105:198006 (V18-105)) - (indice de classement : V18-105) mars 2011

PR NF EN 16278 : Aliment des animaux - Dosage de l'arsenic inorganique par spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures après extraction par micro onde (identique à PR EN 16278) - (indice de classement V18-251PR) aout 11.

PR NF EN 16279 : Aliment des animaux - Détermination de la teneur en fluorure, après traitement à l'acide chlorhydrique, selon la méthode des électrodes sélectives d'ions (ISE). (Identique à PR EN 16279) - (indice de classement V18-252PR) aout 11.

Circuit : ALIMENTATION HUMAINE

NF EN ISO 12966-2 : Corps gras d'origines animale et végétale - Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras - Partie 2 : préparation des esters méthyliques d'acides gras juin 2011

Circuit : SOLS ET INTRANTS

PR NF EN 16024 : Engrais - Dosage du 1H,1,2,4-triazole dans l'urée et les engrais contenant de l'urée - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC) juin 2011

PR NF EN 15958 : Engrais - Extraction du phosphore soluble dans l'eau juin 2011

PR NF EN 15959 : Engrais - Dosage du phosphore extrait juin 2011

PR NF EN 15960 : Engrais - Extraction du calcium total, du magnésium total, du sodium total et du soufre total présent sous forme de sulfate juin 2011

PR NF EN 15961 : Engrais - Extraction des formes solubles dans l'eau du calcium, du magnésium, du sodium et du soufre sous forme de sulfate juin 2011

Circuit : EAUX

PR NF EN ISO 18857-2 : Qualité de l'eau - Dosage d'une sélection d'alkylphénols - Partie 2 : dosage par chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse d'alkylphénols, de leurs éthoxylates et du bisphénol A dans des échantillons non filtrés après extraction sur phase solide et dérivation aout 2011.

LES PROCHAINES COMMISSIONS

Circuit	Date	Horaire	Lieu
« 15 - Analyse des terres »	9 novembre	10h00 - 12h00	Bipea, Gennevilliers
« 05 - Blé tendre : identité variétale »	10 novembre	10h00 - 15h00	Bipea, Gennevilliers
« 13 - Aliment des animaux »	25 novembre	10h00 - 17h00	Agri Naples - PARIS 08
« 32 - Eléments traces »	9 décembre	10h00 - 12h30	Bipea, Gennevilliers