



## La chimie analytique moderne au service de la sécurité alimentaire

**Dr. Patrick EDDER**

**Chimiste cantonal, Service de la consommation  
et des affaires vétérinaires (SCAV), Genève**

Pesticides dans les fruits et légumes, antibiotiques dans la viande, dioxine dans les œufs, PCB dans les poissons, plastifiants dans les produits préemballés...; la liste des potentielles contaminations de nos aliments est longue. Alors comment les autorités de contrôle des denrées alimentaires s'y prennent-elles pour assurer la sécurité du consommateur ? Que chercher et dans quels types d'aliments ? Comment être sûr d'être également suffisamment proactif et non seulement concentré sur des problèmes qui ne sont peut-être plus d'actualité ? Telles sont les questions qui meublent la vie des chimistes cantonaux et de leur collaborateurs.

Il existe plusieurs réponses à ces interrogations. La première consiste à travailler en réseau, se spécialiser et orienter les contrôles là où il y a le plus de risque. La seconde est plus récente et de l'ordre technique : s'appuyer sur les évolutions des technologies analytiques.

Les résultats obtenus pouvant avoir des conséquences juridiques, un soin tout particulier doit être porté à la preuve de l'identité des composés (aspect qualitatif) mis en évidence et à leur teneur dans l'aliment (aspect quantitatif). Il est possible aujourd'hui de doser simultanément et quantitativement plusieurs centaines de composés avec une sélectivité très élevée tout en effectuant une préparation d'échantillon simplifiée et générique. Ceci permet d'analyser plus d'échantillons, de mettre en évidence des contaminants qui n'avaient pas été préalablement identifiés, d'appliquer les méthodes à de multiples matrices et enfin d'obtenir des résultats dans des délais plus courts, ce qui permet d'être très réactif en cas de crises.

La complémentarité de ces nouvelles technologies sera notamment illustrée par la présentation d'analyses de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale et les recherches de contaminants issus des emballages alimentaires.

Conférence présentée le

**LUNDI 4 AVRIL 2011 à 17h30**

Université de Genève – Bâtiment Sciences II  
Auditoire A. Pictet – A100 (**attention : nouvel auditoire**)  
30, quai Ernest-Ansermet, Genève

La conférence est publique

[sochimge@unige.ch](mailto:sochimge@unige.ch)  
[www.unige.ch/sochimge/](http://www.unige.ch/sochimge/)

Avec le soutien de :

**Firmenich** **Givaudan**



Merck Serono  
Living science, transforming lives



**UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE**