RAPPORT DE MISSION
COOPERATION FRANCO-QUEBECOISE
Du 10 avril au 24 avril 1977

PAR

Jean Hébert, D.Sc. directeur

RAPPORT DE MISSION

COOPERATION FRANCO-QUEBECOISE

Du 10 avril au 24 avril 1977

Paris, Caen, Brest, Rennes

par

Jean Hébert, D.Sc., directeur,

Laboratoires d'Expertises et

d'Analyses alimentaires,

Ministère de l'Agriculture du Québec

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer, en premier lieu, mes remerciements au Ministère des Affaires Etrangères de France ainsi qu'au Ministère des Affaires Intergouvernementales du Québec pour leur collaboration et leur obligeance dans la réalisation de cette mission.

Je profite aussi de l'occasion pour souligner le grand dévouement et surtout l'esprit de camaraderie que m'a témoignés monsieur Jean-Luc Gianardi, inspecteur principal au Service de la Répression des Fraudes, durant toute la durée de mon stage. Monsieur Gianardi s'avère pour moi, non seulement un spécialiste accompli, mais un ami sincère.

J'adresse également mes remerciements à tous les organismes français qui m'ont accueilli si chaleureusement et tout spécialement au personnel de la Direction des Services vétérinaires du Laboratoire central d'Hygiène alimentaire à Paris.

Finalement, je me dois de faire l'éloge du service d'accueil du Ministère des Affaires Etrangères dirigé par mademoiselle Catherine Lenfant, pour la grande coordination qui y existe et la gentillesse déployée envers les visiteurs.

BUT

Connaître l'étendue des responsabilités gouvernementales françaises quant au contrôle de la qualité des aliments, ainsi que les moyens utilisés pour réaliser ce contrôle.

Prendre contact avec les autorités des laboratoires centraux du Service vétérinaire à Paris, dans le but d'étudier les techniques d'automatisation et les appareils d'auto-analyses impliqués dans le contrôle de la qualité des aliments.

Etudier les types d'appareils automatiques utilisés par les laboratoires français pour déterminer la composition et la qualité des produits laitiers.

Connaître les critères utilisés par nos collègues français pour élaborer les modalités et la cadence de l'échantillonnage dans le contrôle de la qualité des aliments.

RAPPORT CIRCONSTANCIE

Arrivée le 9 avril:

A mon arrivée à l'aéroport de Roissy, j'ai été accueilli par Monsieur Jean-Luc Gianardi, inspecteur principal au Service de la Répression des Fraudes. Monsieur Gianardi m'a remis à cette occasion le programme de mon séjour qu'il avait d'ailleurs lui-même organisé et planifié en fonction des contacts souhaités. Il a également eu la gentillesse de m'accompagner dans plusieurs de mes déplacements au cours de mon stage et ceci malgré une cédule de travail très chargée.

12 avril: Rencontre avec Mlle C. Lenfant
Entretien avec Monsieur J.L. Gianardi

Ma rencontre avec Mlle C. Lenfant du Ministère des Affaires Etrangères a permis de finaliser certains détails relatifs à mon stage et à mes déplacements.

Mon entretien avec Monsieur Gianardi a porté surtout sur les types et les méthodes de contrôle utilisés dans le domaine du contrôle de la qualité. Le contrôle par constatations directes, le contrôle préventif et les contrôles par prélèvements et analyses ont fait l'objet de discussions particulières.

13 avril: Visite au Laboratoire Interprofessionnel Laitier du Calvados, rue Alexander, Fleming, 14200 Hérouville, St-Clair.

Rencontre avec Monsieur Bailleul, directeur.

Dans un premier temps, Monsieur Bailleul m'a exposé les principes et les fondements de l'organisation des laboratoires laitiers interprofessionnels. Dans un second temps, après avoir discuté de l'importance relative de la production laitière du Calvados et du nombre de producteurs impliqués, Monsieur Bailleul m'a brossé un tableau des modalités opérationnelles de son laboratoire, comme le prélèvement des échantillons, leur expédition au laboratoire, la nature des analyses effectuées ainsi que le traitement et l'acheminement des données. Enfin, de nombreuses discussions techniques ont été tenues lors de la visite des installations.

Nous avons également procédé à la comparaison et engagé des discussions sur les rendements, la fiabilité et la précision des différents autoanalyseurs.

14 avril: Visite au Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire, Direction de la Qualité, 43 rue de Dantzig, 75005 Paris.

Mon stage à ce Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire s'est avéré des plus profitables vu la qualité des scientifiques

rencontrés et aussi à cause du grand parallélisme entre les activités de ces spécialistes avec celles des scientifiques de nos laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires. J'ai d'abord eu un entretien très cordial avec monsieur le directeur J. Pantaleon ainsi que les directeurs-adjoints L. Serres et G. Cumont, au cours duquel nous avons discuté de plusieurs points d'ordres administratif et organisationnel.

Accompagné du Dr Cumont, j'ai par la suite eu l'opportunité de m'entretenir avec différents spécialistes du laboratoire. J'ai retiré de ces rencontres avec ce personnel hautement spécialisé un enrichissement tant sur le plan technique, professionnel qu'administratif.

Personnes rencontrées:

Dr J. Billon, responsable section microbiologie
Mlle D. Petransxiene, responsable bactériologie produits laitiers
Dr J. Morre, responsable de radiobiologie
Dr A. Restuit, responsable de physico-chimie (pesticides)
Monsieur M. Feenberg, physico-chimie (métaux)
Dr L. Richou-Bac, responsable de radioimmunologie.

15 avril: Visite du Centre d'études et de recherches pour l'alimentation collective (C.E.R.P.A.C.) 5 rue Mazet, 75006 Paris.

Rencontre avec Dr R. Rosset, directeur et Dr F. Lebert, sous-directeur.

Ma visite au C.E.R.P.A.C. a été planifiée et effectuée en compagnie du Dr Cumont, directeur adjoint au Laboratoire central d'Hygiène alimentaire. Cet organisme est chargé de la mise au point des problèmes concernant la restauration collective, notamment:

- études et recherches relatives aux aliments, procédés, appareils, matériel, produits non alimentaires.
- contrôles prévus par les textes réglementaires
- éducation et formation du personnel concerné
- mission et enquêtes

Ma visite à ce centre d'études m'a particulièrement intéressé puisqu'il n'existe à ma connaissance, aucun organisme semblable au Québec. Je crois qu'il y aurait avantage pour notre ministère, à se pencher davantage vers ce genre d'organisme par l'intermédiaire de la direction générale de l'inspection des aliments, en collaboration avec celle de la recherche.

Visite au Laboratoire Central de Recherches Vétérinaire
22 rue Pierre Curie
94700 Maison Alfort.

Rencontre avec Dr Dhennin, directeur

L'équipe formée de MM. Jean-Pierre Guillou et Louis Chevrier dont les travaux portent sur la caractérisation de germes anaérobies par chromatographie gaz-liquide m'a intéressé tout particulièrement.

Ma visite et mes entretiens à ce centre de recherches m'ont permis de constater que la qualité de ses chercheurs rejoignait bien la grande réputation de ce laboratoire.

18 avril: Entretien avec Monsieur J.L. Gianardi, inspecteur principal de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité 42 Bis de Bourgogne, Paris.

A cette occasion, nos propos ont surtout porté sur l'étendue des responsabilités gouvernementales en ce qui concerne le contrôle de la qualité des aliments.

19 avril: Visite du laboratoire de l'U.R.C.I.L. Union régionale des Centres interprofessionnels Laitiers de Bretagne, Zone artisanale 29270 Carhaix.

Entretien avec messieurs les directeurs-adjoints F. Galaup et L'Ami.

Ce laboratoire ayant une organisation et des activités analogues à celui du Calvados, dessert quelque 50,000 producteurs. L'organisation et l'automatisation de ce laboratoire sont telles que le personnel qui le compose est en mesure d'effectuer quotidiennement quelque 8 à 10,000 dosages de matières grasses et de matières protéiques, environ 6,000 dénombrements microbiens ainsi que 1,400 déterminations de leucocytes. Ce centre d'analyse et de contrôle laitier serait un des plus importants et des mieux automatisés de France. Ce centre analytique est également doté d'un service de traitement et d'acheminement des données passablement élaboré et des plus fonctionnels.

Ma visite à cet établissement m'a permis de constater l'efficacité exceptionnelle d'un laboratoire entièrement automatié où l'entrée des échantillons et l'acheminement des rapports semblaient des mieux coordonnés.

21 avril: Visite du laboratoire interprofessionnel laitier de Château Giron.

Rencontre avec monsieur Girondeau, directeur.

Ma visite à ce laboratoire a été effectuée en compagnie de:

Monsieur Prieur, inspecteur divisionnaire et chef du service régional.

Messieurs Bardet et R. Bonjour, inspecteurs principaux et tous deux du Service de la Répression des Fraudes de Rennes. La nature des entretiens avec Monsieur Girondeau a été analogue aux propos tenus lors des rencontres faites aux laboratoires interprofessionnels laitiers de Caen et Carhaix.

22 avril: Visite du laboratoire interrégional du Service de la Répression des Fraudes, 1 rue Klébert 35000 Rennes.

Rencontre avec madame Lairie, directrice.

Nos discussions ont surtout porté sur des problèmes communs de nature administrative et technique. Cette rencontre avec madame Lairie s'est révélée pour ma part très enrichissante et intéressante.

CONCLUSION

Cette mission s'est avérée un véritable succès puisque tous les buts visés lors de l'élaboration de ce stage ont été atteints.

La grande compétence des scientifiques et des administrateurs rencontrés ainsi que la haute qualité des installations visitées, m'ont permis de me régénérer tant sur le plan scientifique qu'organisationnel.

Il n'en demeure pas moins que cette mission doit rester le préambule à des stages plus spécialisés, comme l'alimentation collective, ses modes de contrôle, ses difficultés et son orientation. L'analyse isotopique au Service de la Répression des Fraudes devra également servir de sujet pour un stage spécifique. Je crois aussi que le système interprofessionnel laitier actuellement en vigueur en France devra faire l'objet de missions particulières pour en étudier plus en détail les modalités d'opération, ses avantages et ses inconvénients, afin d'évaluer les possibilités de succès de l'implantation d'un tel système au Québec.