

Communiqué de presse

Récolte du maïs 2016 : taux relativement bas en mycotoxines

Bruxelles, 29/12/2016

La récolte moins abondante du maïs en 2016 se caractérise par des teneurs moins élevées en mycotoxines. La vigilance reste toutefois de mise. C'est ce qui ressort des contrôles annuels effectués par l'APFACA, l'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux, en collaboration avec Synagra (l'Association professionnelle des négociants en céréales). Ce monitoring spécifique est axé sur la présence de mycotoxines dans le maïs et ce immédiatement après la récolte. Avec 71 résultats d'analyses, le secteur peut se faire une idée fiable des teneurs en mycotoxines retrouvées dans le maïs (essentiellement) d'origine belge ou française.

Les mycotoxines sont des matières toxiques (toxines) produites par des moisissures et sont présentes dans presque tous les types de céréales. Elles se développent au champ sur la plante et après la récolte au cours du stockage. Certaines conditions sont favorables au développement de mycotoxines au champ, comme un climat humide, le choix des variétés et le traitement du sol. C'est pourquoi l'APFACA et Synagra ont intégré des analyses supplémentaires dans leur plan d'échantillonnage, afin de mesurer la teneur en mycotoxines dans le maïs et de détecter d'éventuels problèmes à un stade précoce.

Le Système Early Warning (EWS) est une initiative annuelle, qui vient s'ajouter au plan monitoring. L'objectif est de rassembler des données le plus rapidement possible après la récolte du maïs provenant de la Belgique et de nos pays voisins, pour ensuite mettre les résultats des analyses à disposition des consommateurs de maïs. Grâce à la collaboration des membres de l'APFACA et de Synagra, 71 échantillons ont été prélevés et analysés immédiatement après la récolte du maïs.

Grâce aux conditions climatologiques favorables de cet été, lors de la floraison et de la maturation, la contamination par le fusarium et par les mycotoxines est minimale. Les résultats des analyses révèlent des contaminations en DON (le déoxynivalenol) et en ZEA (la zéaralénone) nettement inférieures par rapport à 2015. Pour l'aflatoxine B1, T2 et HT2 les résultats sont également satisfaisants. Contrairement aux céréales à paille, nous constatons pour la récolte du maïs 2016 une teneur en mycotoxines très faible. Le niveau est d'ailleurs nettement inférieur qu'en 2015. Aucun dépassement n'a été détecté, ni des valeurs maximales indicatives prescrites par la Recommandation 576/2006, ni de la norme pour le food imposée par le Règlement CE 1881/2006. En général, nous retrouvons des valeurs (de pic) inférieures par rapport à l'année 2015. Yvan Dejaegher résume: "malgré le niveau de contamination bas, la vigilance reste de mise. Les tests démontrent que nous devons rester attentifs à la présence éventuelle d'OTA (mycotoxine de stockage). Il est donc important d'appliquer les bonnes pratiques de stockage, d'assurer un bon refroidissement et une bonne ventilation après le séchage."

Pour l'aperçu détaillé des résultats des analyses, nous vous invitons à consulter l'aperçu sectoriel sur www.bemefa.be (en néerlandais).

Note à la rédaction:

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter:

- Monsieur Yvan Dejaegher, Directeur général et porte-parole de l'APFACA
T: 32 (0)2 512 09 55 ou 32 (0)477 31 88 75
- Monsieur Jean Maertens, président et porte-parole de Synagra
T: 32 (0)2 512.15.50