

La carte 2015 de la contamination par les Mycotoxines dans le monde

Qu'en est-il de la Tunisie

S'agissant d'une étude menée sur plus de 3000 échantillons de 75 pays et plus 30 000 analyses pour évaluer le risque potentiel des mycotoxines sur la production animale et l'élevage. Les résultats donnent un aperçu sur l'incidence de l'aflatoxine (Afla), zéaralénone (ZEN), le déoxynivalénol (DON), toxine T-2 (T-2), fumonisines (GUM) et l'ochratoxine A (OTA) dans la production primaire utilisée pour l'alimentation du bétail et qui comprennent notamment le maïs (maïs), le blé, l'orge, la farine de soja, et autre ensilage.

La carte trace le risque potentiel lié aux mycotoxines pour le bétail pour les six mycotoxines les plus courantes sur la base de niveaux de seuil par mycotoxine selon les espèces les plus sensibles (classe Faible risque – moyen et élevé) selon le nombre de mycotoxines présentes et le dommage causé aux animaux (vous pouvez télécharger le document ci-dessous).

Cette publication est une occasion de rappeler une **étude Tunisienne de 2008** ayant englobé la filière de production laitière, qui a fait l'objet d'un master en alimentation animale¹ et a été publiée lors du 26^{ème} congrès Vétérinaire Maghrébin à Tripoli (Libye) en Mai 2009². Ce travail constitue en effet un cas d'école dans sa démarche, s'étant donné pour objectif de décrire les conditions relatives à la sécurité sanitaire des aliments lors de production et d'utilisation des aliments de la vache laitière en Tunisie, en prenant l'exemple des **aflatoxines** comme traceur de risque pour la santé animale et humaine.

La méthodologie :

En effet, l'étude menée en 2008 sur **tout le territoire national**, a été basée sur une enquête de terrain auprès de **50 fermes laitières** tirées au sort ainsi qu'au niveau des **9 usines** principales d'aliments concentrés (représentant alors 70% de la production nationale) et de **125 centres de collecte de lait**.

Au cours de l'enquête (questionnaire basé sur les guides de bonnes pratiques agricole et bonnes pratiques de fabrication du Codex Alimentarius), **280 échantillons** ont été prélevés (un total de 125 échantillons d'aliments de vache laitière et 155 échantillons de lait cru) et analysés par HPLC afin de quantifier les taux d'AFB1 et d'AFM1 contenus respectivement dans les aliments pour vaches laitières et dans leur lait.

¹ Dr Wafa MABROUK, Médecin vétérinaire spécialiste de l'ENMV soutenu en 2009 à l'INAT- Mémoire de master Ecophysiologie et systèmes de productions animales

² Auteurs : MABROUK Wafa*; ATTIA Thouraya**; REKHIS J*; BENZARTI M*; BEL HASSEN N**; RIAHI J**; MEJRI H** (*: ENMV Ecole Nationale de Médecine Vétérinaire, 2020 Sidi Thabet - **: ANCSEP Agence Nationale de Contrôle sanitaire et environnementale des Produits)

Les résultats :

- Les fermes laitières visitées adoptent dans une certaine mesure les bonnes pratiques agricoles et de stockage, mais elles restent, dans leur majorité, dépendantes du marché extérieur pour ce qui est d'approvisionnement en aliments.

- la fabrication des aliments pour animaux obéit à une certaine rigueur au niveau des usines quant aux exigences en matière d'hygiène de qualité (traçabilité, autocontrôle).

- il y a absence des teneurs élevées en aflatoxine B1 ou M1, mais présence de traces (5,6 % pour les aliments de la vache laitière et 0,64% pour le lait cru):

- L'AFB1 n'a été détectée qu'à de très faibles teneurs (en moyenne $1,63 \pm 1,38$ µg/kg pour le concentré et $1,00 \pm 0,96$ µg/kg pour le fourrage que ce soit sec ou humide) inférieures aux seuils tolérés par la législation nationale et internationale, dans seulement 7 échantillons.
- L'AFM1 n'est présente que dans un seul échantillon à une teneur (0,04 µg/l) aussi inférieure au seuil toléré par la législation.

Au total :

Les faibles teneurs d'aflatoxine retrouvées lors de cette étude ont pu être expliquées essentiellement par les conditions climatiques peu propices au développement de champignons et à l'absence de grande quantité d'aliment stocké autre circonstance particulière liée à la crise mondiale pendant la même période.