

SGLUC

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale
Società svizzera di chimica alimentare ed ambientale

SGLUC

1. Le Passé

Baptisée au départ 'Association des Chimistes Analystes Suisses', la société changea une première fois d'appellation pour s'intituler 'Société Suisse de Chimie Analytique et Appliquée' et enfin, les activités de ses membres se diversifiant, elle modifia son nom une fois encore pour s'appeler désormais 'Société Suisse de Chimie Alimentaire et Environnementale'. Fondée en 1887, cette association est probablement la plus ancienne des sociétés suisses de chimistes. Elle est née du besoin des analystes de mettre en commun leurs expériences scientifiques, de définir des méthodes analytiques communes et de défendre leur statut. En 1896, *H. Kreis*, alors chimiste officiel de Bâle, organisa, en collaboration avec deux chimistes travaillant dans des laboratoires pharmaceutiques, *C. Nienhans* et *J. Kober*, l'un des premiers essais comparatifs. L'essai, portant sur l'analyse d'un alun, est révélateur des difficultés que rencontrait, et rencontre encore, l'analyste. Les résultats mettaient en évidence non seulement les problèmes analytiques, mais également les différences dans les tarifs appliqués et ouvraient la discussion sur l'intérêt et l'importance d'un laboratoire officiel.

Les premières réunions de ce qui fut, tout d'abord, une association des chimistes analystes avaient un ordre du jour chargé et diversifié, allant de la promotion de la première loi sur les denrées alimentaires à l'ébauche de ce qui donnerait plus tard le 'Manuel suisse des denrées alimentaires'. Les embryons de ce qui allait devenir les sous-commissions du même Manuel se développèrent très rapidement et mirent les activités scientifiques au centre des préoccupations de la nouvelle société. Les longs déplacements de l'époque, obligeant l'organisation des réunions

Chimia 52 (1998) 94–95
© Neue Schweizerische Chemische Gesellschaft
ISSN 0009–4293

sur deux jours, ont permis de développer des activités plus sociales qui se concrétisèrent dans la maintenant traditionnelle soirée de gala.

Les membres de la société proviennent des milieux les plus divers: milieux du contrôle des denrées alimentaires et de l'environnement, avec la participation des laboratoires cantonaux et des offices fédéraux directement concernés par ces contrôles; moyennes et grandes industries agro-alimentaires (contrôle de qualité); écoles et instituts fédéraux ainsi que les milieux universitaires intéressés aux sciences de l'alimentation et de l'environnement. La plupart des membres sont engagés activement dans la recherche, le développement ou l'enseignement et possèdent une formation de chimiste, d'agronome ou de biologiste ou autres sciences apparentées, avec généralement une spécialisation en analytique.

Les domaines d'activité sont très vastes, et même si les problèmes liés aux denrées alimentaires représentent les préoccupations majeures, les autres domaines ne sont pas délaissés. En effet, aussi bien la toxicologie, la chimie agricole, la gestion des eaux potables et usées, y compris l'hydrogéologie, que les sciences de l'environnement représentent les différentes facettes qui font de la société une entité vraiment pluridisciplinaire dans laquelle les contacts sont privilégiés. Il est évident que les sciences analytiques restent le centre d'intérêt, car dans le domaine alimentaire la complexité de la matrice reste le problème majeur. En effet, que l'on pense seulement aux subtiles analyses de composition, aux recherches de traces et d'ultratraces de composés toxiques ou aux difficultés surgissant lors de la détermination de l'authenticité ou de l'origine d'une denrée et l'on pourra aisément imaginer l'ampleur de la tâche qui attend l'analyste.

De la maîtrise des méthodes analytiques les plus classiques en passant par la microscopie, la microbiologie, la géologie ou la botanique, jusqu'à l'utilisation de techniques de pointe: RMN isotopique, LC-GC-MS, PCR pour n'en citer que quelques-unes, la palette de l'analyste est variée à souhait. Il s'agit également de ne pas oublier les aspects juridiques des problèmes rencontrés ni les contacts de plus en plus nombreux avec le public, souvent déstabilisé par les affirmations contradictoires diffusées par les médias, et désirant être rassuré ou renseigné sur les différents problèmes liés à son alimentation.

2. Le Présent

L'analytique des denrées alimentaires et de l'environnement se trouve aussi bien confrontée à des problèmes nouveaux qu'à des problèmes anciens. Anciens mais toujours d'actualité, comme l'a montré l'exemple de *Kreis* mettant en évidence le problème des méthodologies analytiques, de leur fiabilité, justesse et robustesse. Ce domaine prend de plus en plus d'importance, d'une part la mondialisation du commerce des denrées alimentaires et le passage de ces mêmes denrées à travers d'innombrables frontières génèrent une quantité impressionnante de certificats d'analyses et d'expertises, d'autre part, la mode actuelle de normalisations et d'accréditations diverses (ISO, CEN, EN, etc.) permet l'utilisation et la diffusion internationale des résultats d'analyse, tous ces facteurs font que la 'qualité' des travaux analytiques est au centre de bien des préoccupations. Les analyses effectuées dans un laboratoire sont non seulement susceptibles d'être vérifiées partout ailleurs, mais les conséquences de l'exploitation de ces résultats dépasse de loin l'analyse elle-même et peut avoir aussi bien des conséquences politiques internationales (on citera pour exemple la récente interdiction, par la CE, de l'importation de pistaches en provenance d'Iran), que des incidences sur la santé publique sans oublier des conséquences commerciales et industrielles parfois dramatiques.

Mais problèmes nouveaux également, et l'on prendra ici comme exemple tous les problèmes liés à la détermination de l'authenticité d'une denrée alimentaire. Il y a quelques années, le poids principal de l'analytique était mis sur les dosages de pesticides, de métaux lourds, de contaminants naturels et industriels. Aujourd'hui, même si tous ces problèmes ne sont pas résolus, et de loin, la situation dans ces domaines est mieux maîtrisée. En effet, l'utilisation des pesticides a fortement diminué dans la production agricole des pays industrialisés, et ceci grâce à nos collègues impliqués dans la recherche agronomique; le problème important des métaux toxiques est maintenant, sinon maîtrisé, du moins mieux connu. Par contre, l'attention que le consommateur porte à la qualité ainsi qu'à des propriétés spécifiques d'authenticité, d'origine, de mode de culture (nature, bio, prébiotique, etc.), trouve difficilement une réponse chez le scientifique. Les méthodes analytiques sont encore trop limitées, insuffisantes, voire inexistantes, et très souvent la documentation est incomplète ou absente. Il y a dans ces domaines un nombre très important de recherches à poursuivre et à initier afin de mettre à disposition aussi bien des analystes que du législateur des méthodes d'analyses permettant d'effectuer des déterminations univoques et répondre ainsi aux désirs et aux questions du citoyen consommateur.

3. Les relations internationales

Notre société a toujours eu des relations suivies avec les sociétés sœurs des pays avoisinants. Pour n'évoquer que ces deux dernières années, nous citerons l'organisation conjointe, avec les sociétés françaises et allemandes, des 'Journées Internationales de Chimie Alimentaire' à Fribourg en Breisgau en 1996, journées qui ont réuni plus de 900 participants des trois pays. Cette première tentative de sortir notre traditionnelle Assemblée générale de son cadre helvétique habituel a rencontré un vif succès auprès de nos membres, très satisfaits d'avoir pu établir des contacts fructueux avec leurs collègues des différents pays. Poursuivant sur sa lancée, notre société a organisé en septembre 1997, dans le cadre magnifique d'Interlaken, le congrès 'EuroFood Chem IX – Authenticity and Adulteration of Food – the Analytical Approach'. Organisé dans le cadre de la Fédération des Sociétés Chimiques Européennes (FECS), cette manifestation a permis une ouverture importante, cette fois vers l'Europe entière (38 nations, repré-

sentées par 330 participants). Le nombre de participants en lui-même est déjà un succès et le niveau scientifique de l'ensemble des présentations des 36 conférences et 129 posters était très élevé, témoignant d'un intérêt important pour les problèmes de l'authenticité et de la falsification des aliments. De même, la participation qualitativement très variée et intéressante des pays de l'Est montre là aussi un réveil analytique. De nombreux liens ont ainsi été créés avec des collègues d'autres nations.

4. Activité actuelle

En 1998, nous reviendrons à la formule plus traditionnelle d'une assemblée sur deux jours. Cette rencontre annuelle sera organisée dans le canton de Lucerne. C'est en effet une tradition bien helvétique de tenir ces assises chaque année dans un canton différent et ainsi de faire ainsi un tour de Suisse. Pour cette année, le thème choisi sera l'Eau: 'L'eau – aliment et déchet'. A travers ce thème s'expriment bien la dualité alimentaire et environnementale de notre société: un aliment sain, produit dans un environnement sain. On ne peut plus, actuellement, dissocier la qualité de l'alimentation de la qualité de l'environnement dans lequel cette alimentation est produite, ceci s'applique tout particulièrement au problème de l'eau. Les diverses conférences présentées par les spécialistes invités contribueront très certainement au succès de cette journée thématique et nous espérons une large participation de nos membres.

La garantie financière offerte par la société pour la mise sur pied d'un colloque sur l'application des capteurs dans le domaine alimentaire, organisé en 1997 par R. Daniel, de la Station fédérale de Liebfeld, était un premier essai dans le sens de la dynamisation de nos activités. Ce colloque ayant rencontré un grand succès, nous envisageons de poursuivre ce genre d'opérations, et nous restons ainsi à l'écoute des désirs de nos membres.

5. Workshop des jeunes chercheurs

En plus de l'assemblée générale traditionnelle comprenant la visite d'une entreprise du domaine agro-alimentaire et une journée scientifique, nous proposons cette année un colloque pour tous les étudiants qui effectuent un travail de diplôme ou de thèse dans les domaines d'intérêt de la société. Ce colloque s'adresse à tous les étudiants qui travaillent dans les sciences

alimentaires ou dans les sciences environnementales: chimie (sucres, arômes, polluants, etc.), chimie alimentaire, technologie alimentaire, biotechnologie alimentaire, génie génétique (OGM) et même microbiologie alimentaire. La palette est peut-être large, mais elle correspond tout à fait aux préoccupations du chimiste en denrées alimentaires. Ce colloque devrait donner l'occasion à ces étudiants de présenter les travaux de recherche qu'ils effectuent actuellement à leurs collègues ainsi qu'aux membres de notre société, mais aussi de présenter toutes les Ecoles suisses intéressées par ces domaines: Universités, Ecoles Polytechniques ou HES (*in spe*). Le workshop sera organisé sur une journée (à Lucerne, le 3 septembre 1998), avec de courtes conférences (short communication) de 15 + 5 min de discussion et des posters. Les conférenciers seront uniquement des étudiants. Pour encourager la participation, six prix, d'une valeur totale de 3000.– CHF seront décernés aux meilleures présentations. Nous espérons ainsi, d'une part donner la possibilité à de très jeunes chercheurs de présenter leurs travaux dans un cadre moins formel que celui des grandes manifestations scientifiques, d'autre part permettre à ces mêmes jeunes chercheurs de se faire connaître et de créer des liens avec leurs futurs collègues et de favoriser ainsi la relève par la mise en commun de l'expérience des uns avec l'enthousiasme et la fougue des autres.

6. L'avenir

Resserrer les liens entre nos membres, leur offrir des prestations variées et de haut niveau, faciliter l'organisation de certaines manifestations, maintenir et renforcer nos relations avec nos collègues scientifiques de l'étranger, favoriser le contact entre les générations afin de créer des rapports, humains et professionnels, durables, voici, en résumé, les ambitions de notre société à l'aube du troisième millénaire.

J.-L. Luisier*/P. Meier

Dr. Jean-Luc Luisier
Ecole d'Ingénieurs du Valais
Rte du Rawyl 47
CH-1951 Sion