

# Nouvelles approches pour améliorer la sécurité chimique des produits d'origine animale

Erwan Engel, Maïa Meurillon, Jérémy Ratel

INRA, UR QuaPA, Equipe Microcontaminants, Arôme et Sciences Séparatives, 63122 Saint-Genès-Champanelle.

- mèl : [erwan.engel@clermont.inra.fr](mailto:erwan.engel@clermont.inra.fr)

## Résumé

Afin d'assurer, dans les décennies à venir, une meilleure maîtrise de la sécurité sanitaire des produits carnés et restaurer la confiance des consommateurs à l'égard de la filière, l'INRA s'investit dans de nouvelles approches destinées à garantir la sécurité chimique de ces aliments. Ces recherches pluridisciplinaires combinant chimie, sciences des aliments, toxicologie, mathématiques appliquées et sciences sociales visent notamment à développer des outils pour : (i) détecter plus systématiquement les produits contaminés et si besoin, les écarter du marché, (ii) mieux évaluer le risque lié à ces contaminants en étudiant l'impact de phénomènes susceptibles d'en moduler la teneur, la bioaccessibilité digestive ou la métabolisation, et (iii) réduire l'impact santé des composés à risque générés au cours des procédés de transformation (formulation, cuisson). L'ambition de cette intervention est de présenter ces développements.

**Mots clés**: Sécurité chimique, micropolluants, composés néoformés, produits carnés, toxicogénomique, bioaccessibilité, remédiation.