

« ACTALIA accrédité pour la recherche des virus alimentaires »¹

Accrédité depuis une 15^{aine} d'années dans le domaine LAB GTA 59, les laboratoires d'ACTALIA « Contrôle et Qualité » possèdent un catalogue d'analyses microbiologiques et physico-chimiques diversifié pour répondre aux besoins de conformité des produits alimentaires mis sur le marché par les industries agroalimentaires et les distributeurs. **Depuis le 17 novembre 2015**, ACTALIA « Contrôle et Qualité » élargit sa gamme de services analytiques et propose **une nouvelle méthode d'analyse sous accréditation COFRAC pour la recherche des virus alimentaires** (norovirus GI et GII, virus de l'Hépatite A) **dans les végétaux** (salades, fruits rouges frais / surgelés) et les **coquillages bivalves**¹.

Depuis une dizaine d'années, les norovirus et le virus de l'hépatite A (VHA) sont fréquemment incriminés dans les toxi-infections alimentaires collectives. En 2013, les proportions d'épidémies alimentaires causées par ces virus entériques étaient de 18,1% en Europe² et de 32,4% aux Etats-Unis³. Le risque viral dans les aliments ou l'eau est désormais considéré comme un risque avéré au regard des données de surveillance épidémiologiques et des alertes sanitaires diffusées par l'Institut national de Veille Sanitaire (InVS), le réseau européen *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) ou la revue Eurosurveillance.

Les norovirus et le VHA sont des virus nus, constitués d'une capsidie protéique de 20 à 30 nanomètres et d'un génome à ARN simple brin de polarité positive. Ces caractéristiques particulières leur confèrent de bonnes capacités de survie dans l'environnement (*i.e.* maintien de leur infectivité). Ils présentent aussi des niveaux de résistance notables vis-à-vis de certains traitements utilisés dans la transformation des aliments (*e.g.* produits oxydants, température).

ACTALIA est membre du réseau ACTIA et centre technique référent en France sur cette thématique. ACTALIA « Sécurité des Aliments » possède des compétences et un savoir-faire reconnus en virologie alimentaire en France et en Europe. Après un partenariat avec l'Anses de Maisons Alfort dans le cadre de l'Unité Mixte Technologique UMT ACTIA TERESA (2005 – 2010), ACTALIA renforce l'acquisition de ses connaissances fondamentales et appliquées en virologie alimentaire dans le cadre de l'UMT ACTIA VIROcontrol (2011 – 2016), en partenariat avec le LCPME de Nancy (UMR 7564, Université Lorraine – CNRS) ; cette UMT est soutenue par le Ministère chargé de l'Agro-alimentaire au travers de l'ACTIA et par le Conseil Régional de Basse-Normandie.

En plus de proposer des analyses qualitatives des norovirus et du VHA sous accréditation COFRAC et de rendre un résultat sous un délai de 3 à 4 jours, les laboratoires d'ACTALIA « Contrôles et Qualité » bénéficient d'un appui scientifique et technique unique de la part d'ACTALIA « Sécurité des Aliments » pour :

- réaliser des analyses quantitatives,
- intégrer le risque viral dans les plans HACCP,
- évaluer les performances virucides des procédés usuels et innovants grâce à ses nouveaux laboratoires de virologie P2-P3 et sa plateforme confinée P3 de 230 m².

1. n° accréditation 1-1026, portée disponible sur www.cofrac.fr et www.actalia.eu

2. EFSA. 2015. *The European Union Summary Report and Trends and Sources of Zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2013*. 13(1):3991

3. CDC. 2015. <http://www.cdc.gov/norovirus/trends-outbreaks.html>

Contacts : p.figwer@actalia.eu (02 31 25 43 00) et n.boudaud@actalia.eu (02 14 29 01 10)