

L'utilisation des bactériophages dans la production de denrées alimentaires

Les bactériophages sont des virus qui infectent les bactéries et certains d'entre eux sont capables de détruire les bactéries qu'ils contaminent en s'y multipliant et en provoquant leur lyse (destruction).

Les bactériophages ont été par le passé utilisés en Europe occidentale pour soigner des maladies infectieuses d'origine bactérienne chez l'homme et l'animal et sont encore utilisés actuellement dans ce but dans certains pays de l'Europe de l'Est. En général, les bactériophages sont sans danger pour l'être humain, mais ils peuvent parfois conduire à l'apparition de résistances au niveau de bactéries cibles et à des transferts de facteurs de virulence entre les bactéries.

Plusieurs bactériophages ont été développés et mis sur le marché pour être utilisés dans et sur les denrées alimentaires dans le but d'éliminer d'éventuelles bactéries pathogènes présentes (listérias, salmonelles,...) et qui pourraient causer des toxi-infections bactériennes d'origine alimentaire chez les consommateurs. Cette mise sur le marché s'est faite en Europe sans que ces bactériophages ne disposent des autorisations requises ce qui rend leur mise sur le marché et leur utilisation illégale dans l'UE.

A ce stade, la Commission européenne considère, en effet, que les bactériophages développés pour un usage dans la production de denrées alimentaires sont des « décontaminants » et doivent disposer d'une autorisation européenne spécifique délivrée au niveau européen conformément au Règlement N° 853/2004 en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale. Les autorités belges considèrent également que certains usages des bactériophages sont des additifs alimentaires selon le Règlement (EU) 1333/2008. Pour obtenir une autorisation délivrée par la Commission, l'entreprise qui veut mettre un bactériophage sur le marché pour « décontaminer » des denrées alimentaires doit répondre à diverses exigences légales dont par exemple pouvoir démontrer que l'usage de ce bactériophage sur ces denrées alimentaires ne présente aucun risque sanitaire.

Aujourd'hui, aucune autorisation n'ayant été accordée, l'usage des bactériophages dans et sur les denrées alimentaires pour éliminer des bactéries est interdite dans l'Union et l'AFSCA veille à ce que cette interdiction d'usage soit respectée comme l'exige la Commission européenne. Cette situation pourrait, le cas échéant, changer à l'avenir en fonction de l'évolution de la réglementation européenne ou de la délivrance d'autorisations d'usage au niveau de l'UE.