

LE DIRECTEUR GENERAL

Saisine n° 2000-SA-0039

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation d'un produit azoté : mélange de L-lysine HCl et L-tryptophane avec leurs co-produits de fermentation

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 2 novembre 2000 d'une demande d'autorisation d'un produit azoté : mélange de L-lysine-HCl et de L-tryptophane avec leurs co-produits de fermentation dans le cadre de la directive du Conseil 82/471/CEE modifiée du 30 juin 1982.

Après consultation du Comité d'Experts Spécialisé Alimentation Animale, réuni le 19 décembre 2000, l'AFSSA rend l'avis suivant.

Considérant l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments du 9 juin 2000 qui se fondait sur les seules études d'efficacité et de tolérance qui s'étaient avérées très insuffisantes et très critiquables ;

Considérant que le complément de dossier fourni par le pétitionnaire comprend trois sections distinctes ;

SECTION I : CONDITION DE PRODUCTION DU TRYPTOPHANE ET DES CO-PRODUITS

Considérant que le tryptophane est obtenu par fermentation d'une souche d'E. Coli K12 génétiquement modifiée non pathogène et non toxique, que les normes de sécurité de non dissémination sont conformes à la directive 90/219 (annexe IV) et que le produit final ne contient pas d'organismes de fermentation ;

Considérant que le produit de fermentation obtenu, renferme entre 50 et 80% de L-tryptophane et qu'il est mélangé avec de la L-lysine HCl, puis séché ;

Considérant que le produit final contient entre 15 et 20% de L-tryptophane, 70% de L-lysine HCl, entre 7 à 15% de co-produits de fermentation du L-tryptophane et 2% d'humidité ;

Considérant que l'origine et les caractéristiques de composition de l'un des composants majeurs du produit azoté (la L-lysine) ne sont pas fournies ;

Considérant que les co-produits de fermentation du L-tryptophane sont de natures diverses et de compositions variables : sulfates (Mg, K, Na, NH₄, Ca) lipides, acides aminés, glucose,... ;

Considérant qu'une étude des conditions de conservation montre des teneurs en L-tryptophane et en L-lysine stables pendant deux ans ;

SECTION II : PROPRIETES NUTRITIONNELLES DU PRODUIT

Considérant que le pétitionnaire préconise une teneur minimum d'utilisation de 0,1% de l'aliment pour le porc et pour le poulet aux différents stades de croissance ;

Considérant que l'efficacité nutritionnelle a été étudiée dans quatre essais (deux chez le poulet, deux chez le porc) à des doses allant de 0,1 à 0,4% de l'aliment ;

Considérant que la composition des régimes alimentaires n'étant pas indiquée, les résultats de ces essais, par ailleurs conduits avec des effectifs très réduits, ne permettent pas d'évaluer la valeur nutritionnelle de ce produit au travers de son impact sur les performances des animaux, mais tout au plus de vérifier l'absence d'effet négatif chez les animaux ;

SECTION IV : CONSEQUENCES BIOLOGIQUES DE L'EMPLOI DU PRODUIT

Considérant que les quelques essais de tolérance ont montré que jusqu'à 10 fois la dose normalement préconisée (1.67% par rapport à 0.167%), le produit n'exerce pas d'effet négatif sur les performances des porcs et des volailles ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que les caractéristiques de composition de l'un des composants majeurs du produit azoté (la L-lysine) doivent être fournies et qu'aucune justification d'ordre nutritionnel (ou métabolique) n'est apportée à l'appui de cette demande. En conséquence, elle émet un avis défavorable sur la demande d'autorisation d'un produit azoté : mélange de L-lysine-HCl et de L-tryptophane avec leurs co-produits de fermentation.

Martin HIRSCH