

**Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
sur la demande de renouvellement d'homologation d'un agent microbiologique
d'ensilage composé de *Lactobacillus plantarum* MA 18 5U
et de *Pediococcus acidilactici* MA 18 5M**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 5 juillet 2001 d'une demande de renouvellement d'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus plantarum* MA 18 5U et de *Pediococcus acidilactici* MA 18 5M.

Après consultation d'experts du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que l'agent microbiologique d'ensilage est composé de *Lactobacillus plantarum* MA 18 5U (1×10^{10} UFC/g) et de *Pediococcus acidilactici* MA 18 5M (3×10^9 UFC/g), enrichi par un complexe enzymatique apportant 10 000 unités de cellulase par gramme de produit ;

Considérant que cet agent d'ensilage est destiné aux fourrages riches en sucres à raison de 10 grammes par tonne de fourrage vert ;

Chapitre I : Identité, caractéristiques et conditions d'emploi de l'additif – Méthodes de contrôle

Considérant qu'il n'est pas indiqué dans la technique de fabrication d'agent d'ensilage si les deux espèces bactériennes sont cultivées séparément ;

Considérant que la copie du dépôt des souches, l'identité et l'adresse du vendeur du complexe enzymatique ne figurent pas au dossier ;

Considérant que la fiche technique du complexe enzymatique est fournie mais est incomplète ;

Considérant que le numéro d'enregistrement de la préparation enzymatique, si elle est déjà autorisée en alimentation animale, est absent ;

Considérant que l'effet revendiqué, amélioration de la fermentation des fourrages à ensiler, n'est pas clairement exprimé ;

Chapitre II : Stabilité de l'agent d'ensilage

Considérant qu'il n'y a pas de mesure de la stabilité à 4 °C ;

Chapitre III : Efficacité de l'agent d'ensilage

Considérant que l'efficacité de l'agent d'ensilage est satisfaisante et a été démontrée sur trois lots d'ensilage ;

Chapitre IV : Etudes relatives à la sécurité d'emploi

Considérant que la sécurité d'emploi de l'agent d'ensilage a été démontrée par un test de tolérance sur l'espèce cible et par un essai de toxicité sur le rat à dix fois la dose pendant 20 jours dans l'aliment ;

Chapitre V : Etiquetage des agents d'ensilage

Considérant que la mention « enzymatique » de la dénomination de l'agent d'ensilage ne peut figurer sur l'étiquette étant donné qu'aucune étude spécifique démontrant un effet améliorateur par addition d'enzyme n'a été réalisée ;

Considérant que la mention « il peut être utilisé pour des fourrages difficiles à ensiler à condition d'ajouter un complément de sucres sous la forme de mélasse » ne peut figurer sur l'étiquette ;

Considérant que la rédaction de la composition est incorrecte, la mention « minimum garanti » pour les UFC devant apparaître après UFC par gramme ;

Considérant que la durée de conservation n'est pas conforme aux analyses de stabilité des bactéries figurant dans le dossier,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments demande que le dossier de demande d'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus plantarum* MA 18 5U et de *Pediococcus acidilactici* MA 18 5M soit complété sur les points évoqués précédemment et mis en conformité avec les lignes directrices afin de pouvoir se prononcer sur la demande d'homologation de cet agent d'ensilage.

Martin HIRSCH