

Maisons-Alfort, le 19 juillet 2002

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur la demande d'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri* et de saccharose

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 mai 2002 d'une demande d'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage constitué de *Lactobacillus buchneri* et de saccharose.

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

Le produit est un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri* TAP 226 NCIMB 40788 (6×10^{10} ufc/g). L'effet revendiqué concerne l'amélioration de la stabilité aérobie des fourrages dont la teneur en matière sèche est supérieure à 30 % et des fourrages riches en sucres ou moyennement difficiles à ensiler à raison de $3 \cdot 10^5$ ufc par gramme de fourrage vert.

Considérations relatives au chapitre I : Identité, caractérisation et conditions d'emploi, méthodes de contrôle

Quelques insuffisances ont été constatées dans ce chapitre, elles sont reprises dans la conclusion de cet avis.

Considérations relatives au chapitre II : Stabilité

Les résultats des études de pertes de viabilité des bactéries indiquent qu'elles sont acceptables au regard des lignes directrices puisqu'elles sont inférieures ou égales à 50 % (50 % à 4 °C pour deux lots, 20 % à 15 °C et 25 °C pour le troisième lot).

La durée de stockage de 6 mois au réfrigérateur ou à la température de la pièce est acceptable. Néanmoins, le nombre de bactéries incorporées lors de la fabrication de l'agent d'ensilage devra tenir compte de la perte prévisible de viabilité au cours du stockage.

Considérations relatives au chapitre II : Efficacité

Les résultats de l'essai d'efficacité réalisé sur un ensilage de maïs à 34 % de matière sèche, ensilé dans de bonnes conditions indiquent que l'agent d'ensilage ne modifie que peu la composition nutritionnelle mais qu'il exerce une action nette sur la flore et surtout sur les levures dont la multiplication est fortement déprimée.

La reprise des fermentations (en condition d'aérobiose) observée à partir de l'élévation de température dans l'ensilage montre que la stabilité aérobie de l'ensilage traité est nettement augmentée par rapport à l'ensilage témoin.

En revanche, la démonstration de l'efficacité de l'agent d'ensilage sur l'ensilage enrubanné de ray-grass (balles ouvertes) n'a pas été faite étant donné que l'ensilage utilisé comme témoin était déjà très stable et que l'inoculation de l'agent d'ensilage à la dose de $1 \cdot 10^5$ ufc

et de 5.10^5 ufc/g dans le fourrage vert traité n'a montré qu'un jour supplémentaire de stabilité par rapport à l'ensilage témoin.

Considérations relatives au chapitre V : Etiquette

La mention « agent microbiologique d'ensilage améliorateur de la stabilité aérobie destiné aux ensilages de maïs plante entière » doit figurer sur l'étiquette.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que la démonstration de l'amélioration de la stabilité aérobie par l'agent microbiologique d'ensilage constitué de *Lactobacillus buchneri* et de saccharose a été faite pour les ensilages de maïs plante entière et que celle de ce même effet pour les fourrages riches en sucres n'est pas acceptable.

L'Afssa demande par ailleurs, que les points suivants soient complétés :

- Fournir la fiche technique de l'additif E554,
- Donner les résultats des analyses déterminant la teneur en impuretés de l'agent d'ensilage (anions et cations nocifs, micro-organismes pathogènes et mycotoxines).

Afin d'être en accord avec les lignes directrices révisées pour la constitution des dossiers de demande d'homologation des agents d'ensilage, il serait souhaitable de :

- Fournir la copie de l'engagement par le laboratoire de dépôt de la souche d'une prestation d'entretien de la souche pour une période équivalente à la durée de commercialisation,
- Apporter la preuve de l'absence de sécrétion d'antibiotiques et d'antibiorésistance de la souche.

Martin HIRSCH