

Maisons-Alfort, le 27 novembre 2003

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur les compléments d'information relatifs à l'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri***

Par courrier reçu le 1<sup>er</sup> août 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 juillet 2003, par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis sur les compléments d'information relatifs à l'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri*.

Le produit est un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri* TAP 226 NCIMB 40788 ( $6 \times 10^{10}$  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 d'un apport en *L. buchneri* de  $3 \times 10^5$  ufc par gramme de fourrage vert.

L'Afssa, dans son avis du 19 juillet 2002 sur le dossier de demande d'homologation du produit, considérait que la démonstration de l'amélioration de la stabilité aérobie par l'agent microbiologique d'ensilage était faite pour les ensilages de maïs plante entière mais qu'elle n'était pas établie pour les fourrages riches en sucres. Par ailleurs, elle demandait des compléments d'information en ce qui concerne les aspects sur l'identité de l'additif (absence d'antibiorésistance et de sécrétion d'antibiotique notamment).

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

Les éléments d'information apportés sur l'additif E 554 et les teneurs en impuretés microbiennes et chimiques sont satisfaisants.

Le pétitionnaire fournit un engagement d'entretien de la souche de *Lactobacillus buchneri* utilisée dans l'agent d'ensilage par le laboratoire de dépôt pour une période de 30 ans.

Des résultats de stabilité de la souche dans l'agent d'ensilage sont également présentés et montrent une perte de viabilité de la souche inférieure ou égale à 50 % après un stockage de 12 mois à 3-4 °C ou à 20-25 °C.

Le dossier ayant été déposé avant le changement de lignes directrices d'évaluation, le pétitionnaire estime que la preuve de l'absence de sécrétions d'antibiotiques et d'antibiorésistance n'est pas nécessaire.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que :

- les compléments d'information fournis par le pétitionnaire et relatifs à l'homologation d'un agent microbiologique d'ensilage composé de *Lactobacillus buchneri* ne sont pas suffisants et la preuve de l'absence d'antibiorésistance ou de sécrétion d'antibiotique doit être apportée ;
- les éléments fournis par le pétitionnaire sur la stabilité de la souche dans l'agent d'ensilage justifient une durée de stockage de l'agent d'ensilage de 12 mois au réfrigérateur ou à une température inférieure à 25 °C mais il conviendra de prévoir un sur-titrage de *Lactobacillus buchneri* afin que le titre minimal garanti ( $6 \times 10^{10}$  ufc/g) soit respecté à la date limite d'utilisation.

**Martin HIRSCH**