

La France et l'Espagne développent ensemble des dispositifs pour réduire la présence de résidus d'antibiotiques dans la chaîne alimentaire

- L'Université de Saragosse a accueilli aujourd'hui la rencontre de lancement de cette étude pionnière, comptant avec la participation de cinq centres de recherche et deux entreprises des deux pays limitrophes
- Financé à hauteur de € 839.520, ce projet s'étale sur une durée de trois ans, de 2018 à 2020.
- Le projet a été cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) dans le cadre du programme POCTEFA.

Saragosse, 24/01/18. Cinq organismes français et espagnols de recherche en collaboration avec deux entreprises de France et d'Espagne, respectivement, lancent aujourd'hui le projet TESTACOS, dont le but consiste à développer des outils analytiques innovants pour minimiser la présence de résidus d'antibiotiques dans la chaîne alimentaire. Célébrée aujourd'hui à la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Saragosse, la réunion de lancement de ce projet a vu la participation de représentants des sept entités associées au projet : l'Institut Agro-Alimentaire IA2 d'Aragón (Université de Saragosse-CITA), l'Université de La Rioja, l'Université de Perpignan, l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse, le Laboratoire de Santé Publique de Bilbao, et les deux entreprises privées ZEULAB (Saragosse) et BIOSENTEC (Auzerville-Tolosane).

Ce projet a pour but la mise au point d'un système analytique intégré, de spectre large d'utilisation, qui sera mis à disposition de tous les acteurs dans la chaîne alimentaire – de la ferme jusqu'à la table – afin de pouvoir effectuer un autocontrôle simple et peu coûteux de la présence de résidus d'antibiotiques ou de sulfamides chez l'animal vivant ainsi que dans les viandes commercialisées.

Ainsi, ce projet favorise le secteur de l'élevage bovin, ovin, porcin et avicole dans la région frontalière POCTEFA, fournissant aux producteurs une série d'outils analytiques

innovants qui permettront d'améliorer la qualité de la viande mise en vente dans ce territoire et, par ce biais, d'accroître la compétitivité de la zone transfrontalière. Ce projet aidera également à optimiser la gestion de la santé publique dans les deux pays, car il peut aider à réduire sensiblement la présence de denrées contaminées dans la chaîne alimentaire.

Le projet est conçu sur une durée de trois ans. Les deux premières années permettront d'obtenir une banque d'échantillons de référence, tout en élaborant de nouveaux outils analytiques pour détecter les résidus d'antibiotiques, sulfamides et quinolones dans les animaux vivants et dans la viande commercialisée. Au cours de la troisième année, grâce aux résultats obtenus avec ses outils innovants, les participants feront une vaste étude de terrain sur plus de 4,000 échantillons de viande commercialisée dans les supermarchés et hypermarchés des villes de Perpignan, Toulouse, Bilbao, Logroño et Saragosse. Les résultats de l'étude seront communiqués à grande échelle : aux éleveurs, aux distributeurs, aux commerces, aux autorités de santé et aux consommateurs. Le stade final consistera à élaborer des recommandations pour améliorer le système de surveillance mis en œuvre par les éleveurs et les producteurs de la région.

Ce projet a été cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) dans le cadre du Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (**POCTEFA 2014-2020**). L'objectif de POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de l'espace frontalier Espagne-France-Andorre. Son aide est concentrée sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières par le biais de stratégies conjointes qui favorisent le développement durable du territoire.

Projet cofinancé par le FEDER

