

## CONTRÔLES

# La métrologie devient plus intuitive

Malgré les freins, de nouvelles méthodes de mesure visent à rendre la métrologie plus accessible.

Créé en 2002, le Collège Français de Métrologie (CFM) a pour mission de diffuser les bonnes pratiques en termes de métrologie. Souvent appliquée par la fonction qualité, cette science qui s'assure de l'exactitude des données de contrôle, est réputée pour sa complexité. « *Contrairement à d'autres secteurs industriels, l'agroalimentaire est plus hétérogène dans l'intégration de ces bonnes pratiques. Pendant longtemps, la métrologie est restée cantonnée à l'étalonnage des instruments* », indique Jérôme Lopez, directeur technique du Collège Français de Métrologie. Aujourd'hui, de nouveaux outils de mesures contribuent à rendre le contrôle métrologique plus accessible. L'école Oniris et l'unité CNRS GEPEA (Génie des procédés environne-



ADOBESTOCK

ment et agroalimentaire) développent de nouvelles techniques « at-line », « on-line » et « in-line » pour aider les fabricants. « *Nous développons des outils pour suivre les produits en cours de production. Les audits de ligne et le développement de nouveaux capteurs ou capteurs logiciel sont au cœur de nos missions* », explique Alain Le Bail, responsable d'axe procédés pour les bio-ressources de l'unité GEPEA.

Les problématiques les plus fréquentes consistent à diagnostiquer des anomalies de paramétrages de ligne, qualifier des fours,

**« L'objectif est de trouver des capteurs ou d'en assembler des morceaux pour arriver à l'application recherchée »**

ALAIN LE BAIL  
RESPONSABLE DE L'UNITÉ GEPEA

accompagner des transferts de production ou réaliser des bilans d'énergie. « *L'objectif est d'avoir l'outil qui délivre la bonne information. Nos compétences aident à trouver des capteurs qui n'existaient pas ou, par exemple, à assembler des morceaux de capteurs pour arriver à l'application recherchée* », souligne-t-il.

## DE NOUVEAUX CAPTEURS

L'unité GEPEA travaille en ce moment au développement de capteurs in-line pour la supervision de procédés ou de métrologie embarquée. Certaines technologies deviennent plus abordables. « *De petits capteurs permettent de remplacer les spectromètres proche infrarouges. Et ils sont aussi fiables, ce qui permet de développer des capteurs à un prix abordable* », ajoute-t-il. ●

Marjolaine Cérou

**EN SAVOIR PLUS** Un colloque dédié à la métrologie dans le secteur agroalimentaire sera organisé par le CFM le 10 octobre prochain.

## SÉCURITÉ SANITAIRE

### Vers un rapprochement DGAL-DGCCRF ?

Les ministres des Solidarités et de la Santé, de l'Économie et des Finances, de l'Intérieur et de l'Agriculture et de l'Alimentation viennent de missionner leurs inspections générales pour améliorer l'organisation du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Cette décision fait suite au rapport de la commission d'enquête parlementaire chargé de tirer les enseignements de l'affaire Lactalis, mais aussi aux préconisations de la Cour des comptes, qui dans son dernier rapport, demandait de renforcer la coordination entre la DGAL et la DGCCRF et de « *clarifier la gouvernance, en désignant un chef de file* ». La remise du rapport est prévue pour fin juillet. ●

## SÉCURITÉ SANITAIRE

### Nanomatériaux : les exigences évoluent

De nouvelles obligations réglementaires s'ajoutent pour l'utilisation des nanomatériaux. La publication du règlement 2018/1881 a modifié les annexes de Reach. Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2020, des informations complémentaires devront être fournies pour permettre la mise sur le marché de nanoformes de

substances chimiques (distribution granulométrique, forme, structure cristalline, surface spécifique, impuretés présentes, pulvérulence, étude de la dégradation/transformation possible). Pour aider les fabricants, le rapport publié par le laboratoire commun JRC (Joint Research Center) éclaire certaines notions. ●