



COMMISSION INTERNATIONALE  
DES INDUSTRIES AGRICOLES  
ET ALIMENTAIRES

42, rue Scheffer 75116 PARIS  
Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54  
<http://www.ciaa-c.com> - e-mail : [ciaa@wanadoo.fr](mailto:ciaa@wanadoo.fr)

Organisme agréé de formation continue  
N° d'existence : 11752 14 50 75

Stage de Formation Continue CIIA

# PESTICIDES & MYCOTOXINES

**7 & 8 Juin 2010**

Lieu : Paris

## Objectifs

Etablir un bilan complet de la problématique des résidus de pesticides et de mycotoxines, maîtriser les risques tout au long de la filière, la réglementation et les moyens de contrôle.

## Public concerné

Responsables de laboratoire, qualité, R & D  
Services techniques  
Services achat des firmes agroalimentaires, agricoles. Fabricants de pesticides et semenciers.

## Programme – SS 27

Ce stage permet au responsable d'entreprise agroalimentaire d'avoir une large vue du sujet pour pouvoir prendre les bonnes décisions.

### Lundi 7 Juin 10h00 – 18h00

#### Résidus de produits de protection des plantes :

- ✎ Le point sur l'homologation et la réglementation
- ✎ Problématique de la présence de résidus de produits phytosanitaires dans les IAA

**Eric TRUCHOT,**  
AFSSA

#### Evaluation des mycotoxines dans divers produits alimentaires

**Annie LESZKOWICZ,**  
ENSA Toulouse

#### Risques toxicologiques des mycotoxines pour les animaux et l'homme

**Annie LESZKOWICZ,**  
ENSA Toulouse

#### Décontamination du blé en ochratoxine A par l'ozonation

- ✎ Problèmes liés aux colonnes d'immunaffinité pour le dosage de l'aflatoxine et de l'ochratoxine A

**Annie LESZKOWICZ,**  
ENSA Toulouse

DISCUSSION & CONCLUSION DE LA JOURNÉE

### Mardi 8 Juin

08h30 – 16h30

Intervenant : **Pierre GAVARD**, Analyse Conseil Agroalimentaire  
Professeur associé Université Paul SABATIER Toulouse III

- \* Résidus de produits phytosanitaires et toxicologie dans un contexte de sécurité alimentaire
- \* Méthodes d'extraction et de dosage des résidus de produits phytosanitaires dans les matrices alimentaires
- \* Le dosage des mycotoxines dans les denrées alimentaires, méthodes officielles et évolution
- \* La maîtrise du risque par les plans des contrôles en IAA
- \* Point sur les techniques de réduction des mycotoxines
- \* Réglementation actuelle sur les résidus de mycotoxines dans les denrées alimentaires

SYNTHÈSE, TOUR DE TABLE ET ÉVALUATION