La Réglementation

Du fait de leur dangerosité pour la santé humaine les HAP peuvent faire l'objet de contrôle.

Santé des opérateurs

Les contrôleurs de sécurités de la CGSS peuvent effectuer des contrôles dans les locaux de production pour vérifier l'exposition des opérateurs.
Les contrôleurs s'appuient sur des préconisations de l'INRS qui portent uniquement sur le Benzo(a)pyrène, un des HAP les plus nocifs. L'INRS recommande une exposition inférieure à 150ng/m^3 d'air inspiré.

Santé des consommateurs

En ce qui concerne l'exposition aux HAP des consommateurs, les services de la Daaf ou de la Dieccte peuvent analyser des échantillons de produits. Ces analyses sont effectuées sur le produits tel qu'il est vendu et non tel qu'il est consommé (dessalé).
Pour ces contrôles les agents se réfèrent au règlement européen n° 835/2011 légiférant sur les « teneurs maximales pour les HAP dans les denrées alimentaires ». Ce texte permet le contrôle de 4 HAP dans les matrices alimentaires; le Benzo(a)pyrène, le Benzo(a)anthracène, le Benzo(b)fluoranthène et le Chrysène. En ce qui concerne les produits fumés la teneur en Benzo(a)pyrène ne doit pas dépasser 2,0 µg/kg de produit et la somme des 4 HAP doit être inférieure à 12 µg/kg de produit.

Afin de vérifier la conformité de leurs produits il est recommandé aux artisans charcutiers de faire des auto-contrôles de la teneur en HAP sur leurs produits fumés.

Le Projet

Ces conseils de Bonnes Pratiques de Boucanage sont tirés d'une étude menée conjointement par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Réunion et la Caisse Générale de Sécurité Sociale.

Cette étude portait sur l'évaluation des techniques de boucanage; leurs impacts sur la santé des opérateurs et sur la qualité des produits finis. Elle a été menée auprès de 25 artisans charcutiers répartis sur toute l'île. L'ensemble des résultats de cette étude est disponible sur demande auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion

C.G.S.S. Réunion

CONSEILS DE BONNES PRATIQUES DE BOUCANAGE

Qu'est-ce que les HAP?

Les HAP* sont des molécules lipophiles (se fixant sur les corps gras) reconnues comme cancérogènes et génotoxiques par l'Union Européenne.

Les principales industries émettrices de HAP sont celles transformant les produits dérivés de la houille (goudron et braie de houille). 1,6 millions de salariés en France seraient touchés.

Ces contaminants chimiques peuvent aussi être rencontrés dans le domaine alimentaire. Les opérations de fumage ainsi que la cuisson en grillade et barbecue sont les plus propices à l'apparition de HAP. La formation de ces molécules résulte de la combustion incomplète de matières organiques. Au cours d'une opération de fumage par exemple, la température du foyer est difficilement contrôlable et dépasse souvent les 425°C, ce qui se traduit par l'apparition de flamme et la formation de HAP. Au delà de cette température la fumée va transporter des particules de suie contenant les HAP cancérogènes.

L'une des particularités de la formation de HAP dans la production alimentaire est que le danger touche à la fois les opérateurs et les consommateurs. Les opérateurs travaillent en contact avec les fumées et sont donc susceptibles de respirer ces particules toxiques; alors que les consommateurs les ingèrent.

HAP : Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques

Les Bonnes Pratiques de Boucanage

- **Quel combustible choisir?** Utilisez exclusivement du bois et privilégier les copeaux de bois qui produiront plus de fumée que de flamme. Les variétés de bois à faible teneur en lignine sont préconisées.

- **Quel type de fumoir utiliser?** Privilégiez les fumoirs à foyer indirect : la source de fumée ne se trouve pas dans la même enceinte que la viande. Un filtre peut être utilisé au niveau du conduit laissant passer la fumée pour éliminer les particules transportant les HAP.

- **Où placer la viande dans un fumoir traditionnel?** Veillez à l'éloigner le plus possible de la source de chaleur.

- **Combien de temps doit-on laisser la viande dans le fumoir?** Préférez un fumage rapide. Dans le cas où un produit fini assez sec serait recherché, essayez de séparer au maximum les étapes de séchage et fumage.

- **Doit-on nettoyer le fumoir?** Réalisez un nettoyage fréquent du fumoir pour éliminer les particules de suie qui permettent de transporter les HAP dans la fumée. Le nettoyage doit être effectué avec des équipements adaptés.

- **Comment cuisiner les produits fumés?** Faîtes bouillir les produits plusieurs fois avant de les consommer, pour dégraisser en partie les produits et réduire la teneur en HAP.

Les Mauvaises Pratiques de Boucanage

- **Les mauvaises méthodes de préparation de la viande :** utiliser des morceaux trop gras (les HAP se fixent surtout sur les graisses), égoutter la viande après salage à température ambiante (risque de développement bactérien).

- **Les mauvais combustibles :** le bois trop sec, le bois traité, les bois de résineux (cryptoméria, sapin…), déchets et pneu.

- **Les mauvais départs de feux** : du papier trempé dans la graisse ou l'huile usagée, essence/gazole.

- **La mauvaise place dans le fumoir :** juste au dessus du feu (la graisse tombe dans les flammes et produit des HAP).

- **La mauvaise pratique culinaire :** consommer les produits fumés sans les avoir dessalés.