



Peut-être avez-vous déjà entendu parler des glycoalcaloïdes ? C'est une famille de composés azotés que l'on retrouve notamment chez les plantes de la famille des solanacées (pommes de terre, tomates, piments, ...). Chacune de ces espèces synthétise des glycoalcaloïdes spécifiques, chez la pomme de terre ce sont principalement l'alpha-chaconine et l'alpha-solanine.

Si ces substances naturellement synthétisées par les plants de pommes de terre jouent un rôle de défense contre les bio-agresseurs, en concentrations trop importantes elles présentent un risque pour la santé humaine. C'est dans ce contexte qu'un projet de recherche sur la solanine et la chaconine dans les pommes de terre et dans les produits de pomme de terre a été commandité par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

C'est donc en collaboration avec le Laboratoire Analytique du CER Groupe, un laboratoire accrédité pour l'analyse de résidus et contaminants des denrées alimentaires, que la Fiwap travaille depuis juin 2019 sur le projet nommé « ALKALPO ». Celui-ci vise d'une part à évaluer l'exposition des populations à ces deux molécules et d'autre part à comprendre davantage les différents facteurs (pratiques de conservation, emballages, variétés, origines, ...) et leurs impacts relatifs sur la teneur en glycoalcaloïdes dans les tubercules de pommes de terre.

Pour ce faire, ce ne sont pas moins de 500 échantillons (la moitié en produits frais et l'autre en produits transformés) dont le contenu en solanine et chaconine sera mesuré. Ces derniers seront issus de différents canaux de distribution (grande distribution, marchés, magasins spécialisés, ventes à la ferme, ...) et prélevés dans les 3 régions du pays jusqu'en mai 2020.

### Justine Gilquin (Fiwap)

Plus précisément, en pomme de terre fraîches les paramètres tels que les conditions de température, d'humidité relative et d'éclairage sont relevés dans les différents points de vente. À la Fiwap, les tubercules de chaque échantillon font également l'objet de différentes mesures (verdissement, taille des germes, état général) et sont ensuite immédiatement envoyés au CER pour analyse.

Dans le même temps, un inventaire des variétés de pommes de terre fraîches pré-



sentes en magasin et de leur origine est constitué sur base des photos des emballages. Cet inventaire fournit des renseignements utiles permettant d'ajuster l'échantillonnage pour que celui-ci soit le plus représentatif. En outre, chaque échantillon (frais ou transformé) et ses caractéristiques étant répertoriés et photographiés, une importante base de données et d'images est constituée.

En plus de nous renseigner sur l'exposition de la population belge aux glycoalcaloïdes et des facteurs qui influent sur leur teneur, le projet doit aussi permettre d'obtenir une vision plus précise du marché du frais et des produits transformés disponibles au sein des différents canaux de distributions.

Le CER Group et la Fiwap tiennent à remercier le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement pour le financement du projet RT 19/6 ALKALPO 1.