



# Fraudes alimentaires, un défi pour les laboratoires

**Dr Didier Ortelli**

*Chimiste cantonal adjoint, Service de la consommation et des affaires vétérinaires, État de Genève*

La fraude alimentaire est un problème complexe et en constante évolution qui peut avoir de graves conséquences pour la santé publique, l'économie et la confiance des consommateurs dans le système alimentaire. Les fraudes alimentaires peuvent prendre de nombreuses formes, telles que la substitution d'ingrédients, la falsification de la provenance, l'ajout de substances interdites, des allégations trompeuses ou encore l'oubli délibéré de l'ajout de certains ingrédients tels que les additifs notamment. Ces pratiques trompeuses peuvent non seulement mettre en danger la santé des consommateurs, mais aussi avoir des répercussions économiques importantes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs et aux consommateurs finaux.

Cette conférence explorera les différents types de fraudes alimentaires et les moyens mis en œuvre au Service de la consommation et des affaires vétérinaires pour les détecter, les prévenir et les combattre. Cette conférence se concentrera sur les méthodes d'analyse en laboratoire les plus couramment utilisées pour la détection des fraudes alimentaires tels que la chromatographie liquide, la spectrométrie de masse, la PCR en temps réel ou encore l'analyse isotopique et élémentaire. Nous aborderons également les réglementations en vigueur et les enjeux liés à la mise en œuvre de programmes de sécurité alimentaire efficaces.

**Conférence présentée le**

**LUNDI 5 JUIN 2023 à 17h30**

**Université de Genève – Bâtiment Science III**

**Auditoire A-100**

**30 quai Ernest-Ansermet Genève**

***La conférence est publique***

Avec le soutien de :



LIFE FROM INSIDE



Givaudan



**UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE**