

ACTIA

COMMUNICATION GRAPHIQUE

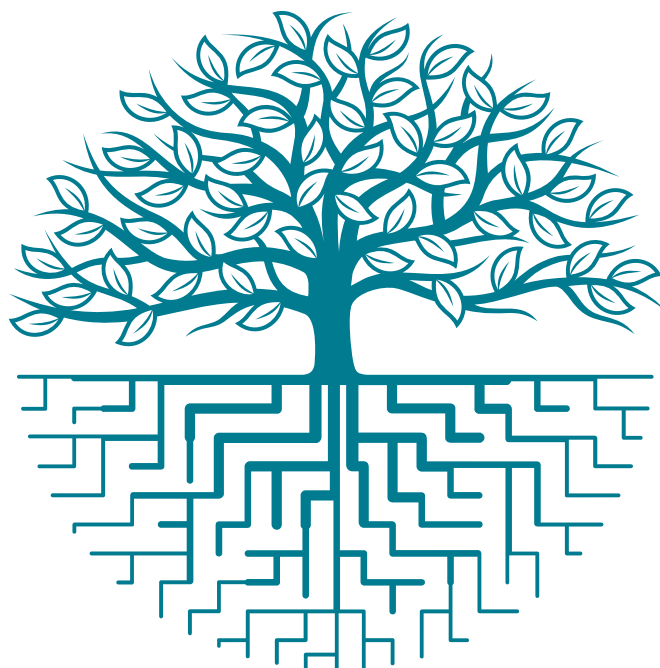
IDENTITÉS VISUELLES / *VISUAL IDENTITY*

Création : Anne-lise Dermenghem



1996

ACTIA : LE RÉSEAU FRANÇAIS
DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
THE FRENCH NETWORK OF FOOD TECHNOLOGY INSTITUTES



ACTIA

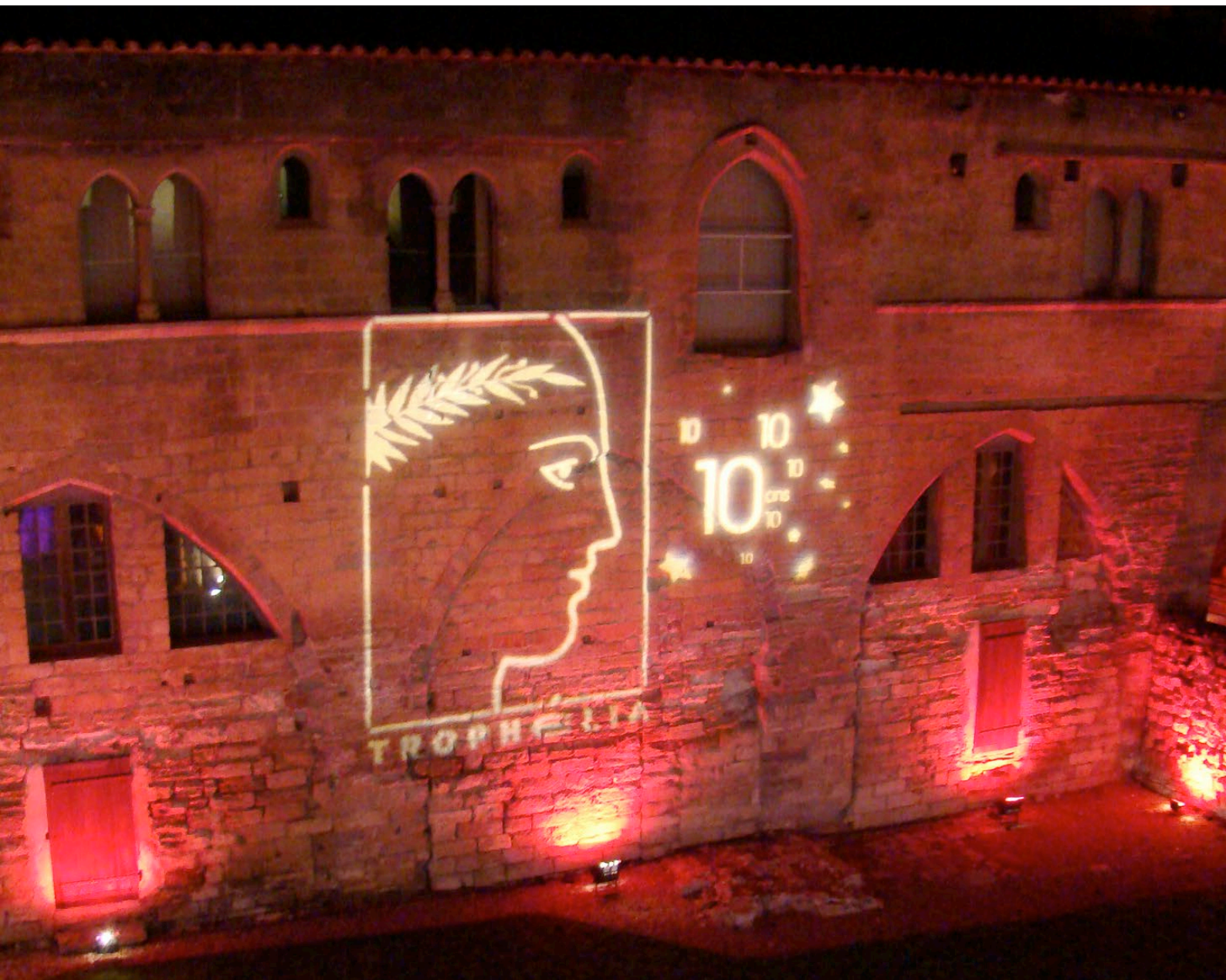
2000

TROPHÉLIA : CONCOURS NATIONAL DE CRÉATION DE PRODUITS
ALIMENTAIRES NOUVEAUX PAR DES ÉTUDIANTS

NATIONAL COMPETITION FOR FOOD NEW PRODUCTS CREATION BY STUDENTS



TROPHÉLIA



SOIRÉE TROPHÉLIA AU PALAIS DES PAPES À AVIGNON 2010

TRAOPHÉLIA EVENING AT « PALAIS DES PAPES » IN AVIGNON 2010



CONCEPTION DU TROPHÉE EN VERRE ET ACAJOU MASSIF
TROPHY DESIGN IN GLASS AND SOLID MAHOGANY



PLAQUETTE IMPRESSION AQUAFORM - TROIS COULEURS PANTONE
PAPIER « OLD MILL » FEDRIGONI 300 g & 100 g - 40 PAGES

LEAFLET PRINTED BY AQUAFORM - THREE PANTONE COLORS

PAPER « OLD MILL » FEDRIGONI 300 g & 100 g - 40 PAGES



ACTIA

COMMUNICATION GRAPHIQUE - IDENTITÉS VISUELLES

Création : Anne-Lise Dermenghem



DIPLÔME IMPRESSION AQUAFORM - TROIS COULEURS PANTONE
PAPIER « ARCHE » ARJO WIGGINS 300 g

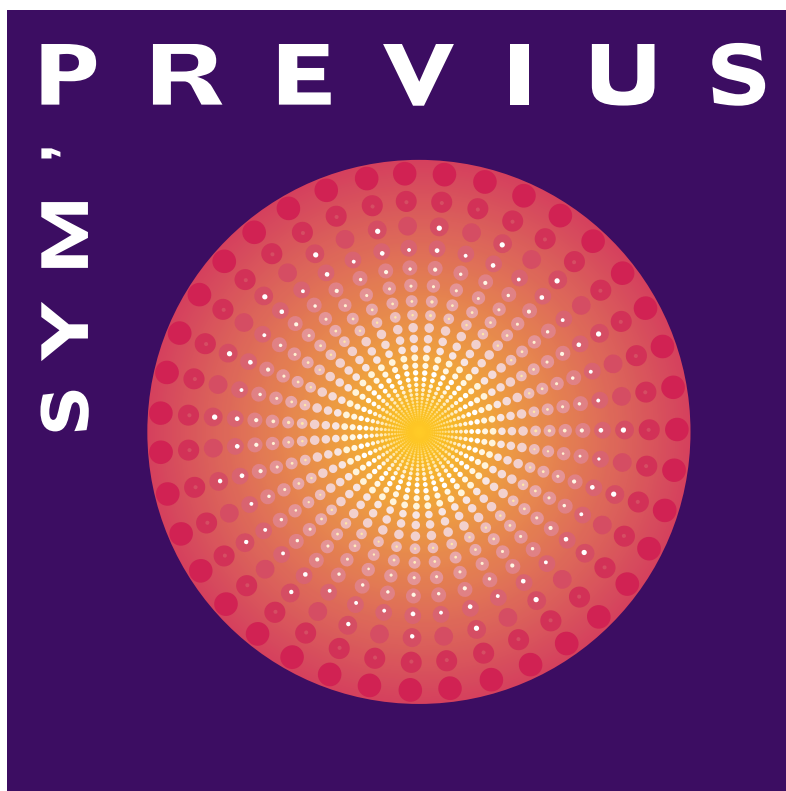
DIPLOMA PRINTED BY AQUAFORM - THREE PANTONE COLORS

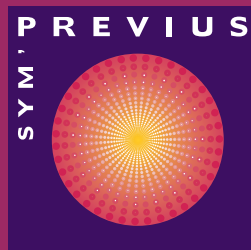
PAPER « ARCHE » ARJO WIGGINS 300 g

2002

SYM'PREVIUS : OUTIL INTERACTIF D'AIDE À L'EXPERTISE
EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS - MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

INTERACTIVE TOOLS TO EVALUATE FOOD SAFETY - PREDICTIVE MICROBIOLOGY





MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

UN OUTIL INTERACTIF
D'AIDE A L'EXPERTISE
SUR LES ALIMENTS
AFIN DE RÉPONDRE
AUX QUESTIONS
SUR LE DÉVELOPPEMENT
DES MICRO-ORGANISMES
DANS LES ALIMENTS

BASE DE DONNÉES

ALIMENTS
MICRO-ORGANISMES
VALEURS CARDINALES
PARAMÈTRES TECHNOLOGIQUES

MODÈLES DE SIMULATION PRIMAIRES ET SECONDAIRES

LATENCE
CROISSANCE
STATIONNAIRE
DÉCROISSANCE

INTERFACE UTILISATEUR INTERNET

MODULE D'INTERROGATION
MODULE DE SIMULATION EN TEMPS RÉEL

RÉSEAU D'EXPERTISE EN APPUI

CELLULE SYM'PREVIUS
CENTRES TECHNIQUES
LABORATOIRES PUBLICS

ACCESSIBLE PAR ABONNEMENT INTERNET EN 2003

2003

CONTACT SYM'PREVIUS : FARDIN MORTAZAVI (ACTIA)
TÉL.: 01 44 08 86 32.FAX: 01 44 08 86 21.EMAIL: contact@symprevius.org

POSTER / POSTER

ACTIA

COMMUNICATION GRAPHIQUE - IDENTITÉS VISUELLES

Création : Anne-Lise Dermenghem

2006

ICARE : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« MAÎTRISER LA FORMATION DE COMPOSÉS NÉOFORMÉS DANS LES ALIMENTS »

« CONTROL THE FORMATION OF NEO-FORMED COMPONENTS IN FOODS »



2007

MEDA GO TO EUROPE : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN
« SOUTENIR LA PARTICIPATION DES PAYS MÉDITERRANÉENS
À DES PROGRAMMES DE RECHERCHE »

« SUPPORT THE PARTICIPATION OF MEDITERRANEAN COUNTRIES IN RESEARCH PROGRAMMES »



2008

IFV : INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN / *FRENCH TECHNOLOGY INSTITUTE FOR VINE & WINE*
ITAI MEMBRE DU RÉSEAU ACTIA



2009

RMT : RÉSEAUX MIXTES TECHNOLOGIQUES

JOINT TECHNOLOGICAL NETWORKS



POSTER / POSTER

ACTIA

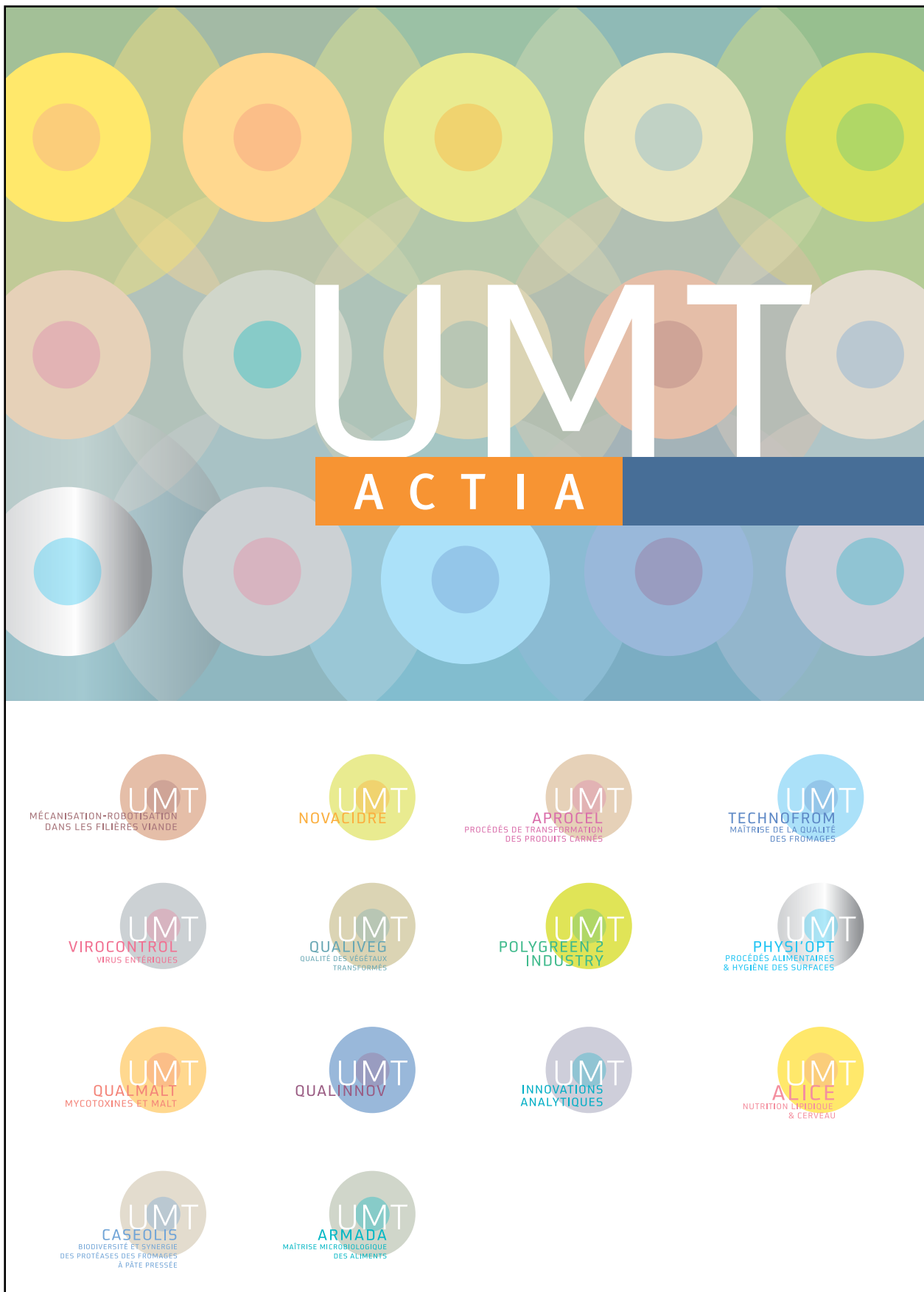
COMMUNICATION GRAPHIQUE - IDENTITÉS VISUELLES

Création : Anne-Lise Dermenghem

2009

UMT : UNITÉS MIXTES TECHNOLOGIQUES

JOINT TECHNOLOGICAL UNITS



POSTER / POSTER

ACTIA

COMMUNICATION GRAPHIQUE - IDENTITÉS VISUELLES

Création : Anne-Lise Dermenghem

2009

AGRIFOODRESULTS : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN
« MIEUX TRANSFÉRER LES RÉSULTATS DE RECHERCHE
AUX PME AGRO-ALIMENTAIRES EN EUROPE »

« EUROPEAN INITIATIVE FOR A BETTER USE OF THE RESULTS OF AGRI-FOOD RESEARCH »





AgriFoodResults

European Initiative for a better use of results of agri-food research

Conceptual framework for dissemination of research results

Main author : Campden BRI Magyarország - date of publication : May 2011

The research leading to these results has received funding from the European Union Seventh Framework Programme
(FP7/2007-2013) under grant agreement n° 226927



Project coordinator **ACTIA**

COUVERTURE
COVER

2011

PROMETHEUS : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN
« RÉDUIRE LES CONTAMINANTS CHIMIQUES INDUITS PAR LES PROCÉDÉS
DE FABRICATION EN MAINTENANT LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE
DES PRODUITS ALIMENTAIRES »

*« REDUCE CHEMICAL CONTAMINANTS INDUCED BY MANUFACTURING PROCESSES
BY MAINTAINING FOOD PRODUCT QUALITY AND SAFETY »*





PROMETHEUS

DELIVERABLE D1.1

STANDARDIZED METHODS



Due date of deliverable : August 2011
Actual submission date:
Lead author for this deliverable:
Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC)

Project coordinator **ACTIA**

COUVERTURE
COVER



PROMETHEUS

PROMETHEUS INFO DAYS

INNOVATIVE APPROACHES TO MITIGATE THE FORMATION OF FOOD PROCESSING CONTAMINANTS

28 January 2014, German Federation for Food Law and Food Science (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, BLL e.V.)

ABOUT THE INFORMATION DAY

The information day is designed for food companies interested in recent research findings related to processing contaminants such as acrylamide, furan, hydroxymethylfurfural (HMF) or monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) esters. Those compounds are naturally formed during thermal processing of many foods such as baking, roasting, frying, canning, retorting or sterilization. Participants will discover how new technologies can help them to mitigate the formation of such contaminants. They will also have the opportunity to discuss with technology providers how to implement monitoring systems and to optimize their processes.

ABOUT PROMETHEUS

PROMETHEUS is a European consortium of partners from academia, research and technological centers and industry which are leading the investigation on mitigation strategies of process contaminants. PROMETHEUS has the objective to help the European food industry to reduce consumer exposure to undesirable compounds formed during food processing without affecting food quality or reducing microbiological safety. Several food processing technologies have been investigated: vacuum baking, high hydrostatic pressure treatment, ohmic heating and microencapsulation of heat-labile ingredients. In addition, in-line analytical techniques have been developed to monitor the formation of such undesirable food-born compounds.

PROGRAMME

10:00

Registration

10:30

Welcome and Opening session

11:00

Ohmic heating: towards the mitigation of processing contaminants formation and the preservation of nutritional properties of baby food purees.

SPEAKER Magali Wagner (FR)

11:20

High pressure sterilization: The way forward to mitigate processing contaminants in fish canned products and baby food purees.

SPEAKER Robert Sevenich (GER)

11:40

Coffee break

12:00

Online colour measurement technology to monitor the formation of thermal processing contaminants - application to the bakery industry.

SPEAKER Vural Gökmen (TK)

12:20

At line and inline monitoring of process contaminants for process optimization and quality control using the fluorescence-based tool Fluoralyt - application to infant formulas, baby food and biscuits.

SPEAKER Inès Birlouez-Aragon (FR)

12:40

Lunch break

13:25

Kinetic modelling: a tool to predict the formation of processing contaminants in biscuits.

SPEAKER Edoardo Capuano (NL)

13:45

Market applicability assessment: Technical analysis of the potential for integration in food processing chains - round table discussion.

14:30

Closing Session

REGISTRATION

Participation for the workshop is free of charge, however, space is limited. Please register through our website: www.processing-contaminants-prometheus.com



<http://processing-contaminants-prometheus.com>
Prometheus is funded by the European Commission within its FP7 Programme, under the KBBE priority.

Coordinator **ACTIA**

CONTACTS

LOCAL ORGANIZER

Robert Sevenich
Department of Food Biotechnology
and Food Process Engineering
Technische Universität Berlin
Königin-Luise-Str. 22 - 14195 Berlin
+49 30 314 718 43
r.sevenich@tu-berlin.de

Ulrike Stallbörger
German Federation for Food Law and
Food Science (Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde, BLL e.V.)
Claire-Waldoff-Straße 7 - 10117 Berlin
+49 30 206 143 128
ustallboerger@bll.de

COORDINATOR

Christophe Cotillon, ACTIA
+33 1 44 08 86 15
c.cotillon@actia-asso.eu

SCIENTIFIC COORDINATOR

Inès Birlouez-Aragon
Spectralys Innovation, Biocitech
+33 1 41 50 67 70
Ines.birlouez@spectralys.fr

INTERNATIONAL CONTACT

Silvia Campos
FoodDrinkEurope - Bruxelles
+32 2 500 87 50
s.campos@fooddrinkeurope.eu

VENUE

Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde
(BLL e.V.)

c/o Haus der Land- und
Ernährungswirtschaft (HdLE)

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

HOW TO GET THERE

BY TRAIN:

The venue is located in 10 minutes walking distance from the S-Bahnhof Friedrichstraße. If you arrive by train your final destination is BERLIN HAUPTBAHNHOF. From there the trains S 5, S 7 and S 75 take you directly to the S-Bahnhof Friedrichstraße. Alternatively you can change at Friedrichstraße to the subway line U 6 (heading for Alt-Tegel) and get off at "Oranienburger Tor".

BY PLANE:

Airport Berlin Tegel: Bus number 128, change at "Kurt-Schumacher-Platz" and take the subway line U 6 (heading towards Alt-Mariendorf), get off at "Oranienburger Tor".

Airport Berlin-Schönefeld: Airport Express or S-Bahn line 9, change at "Ostkreuz" into S-Bahn lines S 7 or S 75 heading towards Friedrichstraße. Either get off at "Friedrichstraße" or change to the subway line U 6 (heading towards Alt-Tegel) and get off at "Oranienburger Tor".

ACCOMMODATION

MERCURE HOTEL BERLIN CITY

Invalidenstrasse 39 - 10115 Berlin
Phone: (+49)30/308260 - Fax: (+49)30/30826100 - E Mail: h5341@accor.com
(Special rates (85,- € excl breakfast) may be granted if reservation is made via the local organiser BLL e.V. - provided that there are vacancies)

HOTEL MELIA BERLIN

Friedrichstraße 103 - 10117 Berlin
Phone: (+49) 30/206 07 900 - Fax: (+49) 30/ 206 0790 444
E Mail: melia.berlin@melia.com
(Special rates (120,- € incl. breakfast) may be granted if reservation is made via the local organiser BLL e.V., provided that there are vacancies)

MARITIM PROARTE HOTEL BERLIN

Friedrichstraße 151 - 10117 Berlin
Phone: (+49) 30/2033 5 - Fax: (+49) 30/2033 4090
E Mail: info.bpa@maritim.de

JOURNÉE D'INFORMATION - INVITATION & PROGRAMME

INFORMATION DAY - INVITATION & PROGRAMME

2011

AFTER : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE EN AFRIQUE AIDÉE PAR LA RECHERCHE EUROPÉENNE »

« *TRADITIONAL FOOD IN AFRICA REVISITED BY RESEARCH* »





*African food tradition revisited by research**

« AFTER est un projet financé par le 7^e programme cadre européen pour la recherche (FP7: 2007-2013), sous l'accord n°245 025 / Le projet a démarré en septembre 2010 pour une durée de 51 mois / Date de publication : juillet 2014 »

COORDINATEUR CIRAD - FRANCE - after@cirad.fr

* Les aliments traditionnels africains revisités par la recherche



PLAQUETTE TROIS VOILETS
LEAFLET

2012

FOODMICROSYSTEMS : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

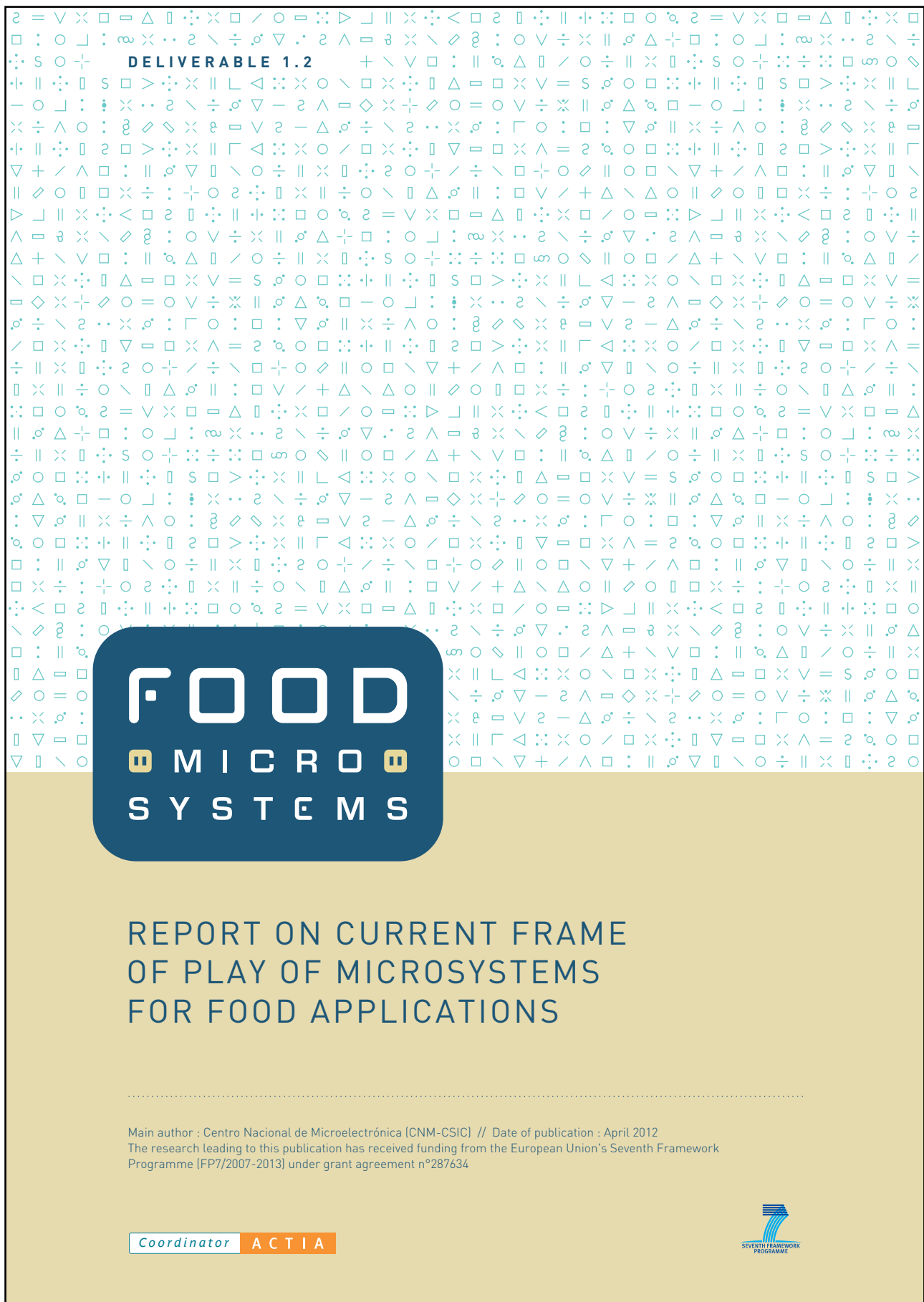
« MICROSYSTÈMES ET SYSTÈMES MINIATURISÉS POUR LA QUALITÉ ET LE CONTRÔLE DES ALIMENTS »

« MICROSYSTEMS AND SMART MINIATURISED SYSTEMS FOR FOOD QUALITY AND SAFETY CONTROL »



PLAQUETTE IMPRESSION ESCOURBIAC - QUADRI
PAPIER « CONSTELLATION SNOW, E33 RASTER » 240 G - FEDRIGONI
LEAFLET PRINTED BY ESCOURBIAC - FOUR COLORS PROCESS
PAPER « CONSTELLATION SNOW, E33 RASTER » 240 G - FEDRIGONI





COUVERTURE
COVER

2012

SUCCIPACK : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« LE POLYBUTYLÈNESUCCINATE, BASE D'EMBALLAGES ACTIFS, INTELLIGENTS ET DURABLES »

« ACTIVE, INTELLIGENT AND SUSTAINABLE FOOD PACKAGING USING POLYBUTYLENE SUCCINATE »





ACTIVE, INTELLIGENT AND SUSTAINABLE FOOD PACKAGING USING POLYBUTYLENESUCCINATE

Succipack is supported by the European Union's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013)
under grant agreement n°289196 [Cooperation Programme - KBBE theme]

Coordinator **ACTIA**



PLAQUETTE IMPRESSION ESCOURBIAC - QUADRI TRAME 200
PAPIER « COCOON OFFSET » ARJOWIGGINS 250 g
LEAFLET PRINTED BY ESCOURBIAC - FOUR COLORS PROCESS SCREEN 200
PAPER « COCOON OFFSET » ARJOWIGGINS 250 g



DELIVERABLE 1.2

ACTIVE, INTELLIGENT AND SUSTAINABLE FOOD PACKAGING USING POLYBUTYLENESUCCINATE

**SYNTHESIS OF PBS NEW TAILORED GRADES, DERIVATIVES AND
PREPOLYMERS FOR SPP, FROM MELT POLYMERIZATION**

MAIN AUTHOR

AGRO-INDUSTRIE
RECHERCHES ET DÉVELOPPEMENTS (ARD)

DATE OF PUBLICATION

DECEMBER 2012

THE RESEARCH LEADING TO THIS PUBLICATION HAS RECEIVED FUNDING
FROM THE EUROPEAN UNION'S SEVENTH FRAMEWORK
PROGRAMME (FP7/2007-2013) UNDER GRANT AGREEMENT N°287634

Coordinator **ACTIA**



COUVERTURE
COVER

2012

SUSFOOD : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION AND CONSUMPTION »

« SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION »

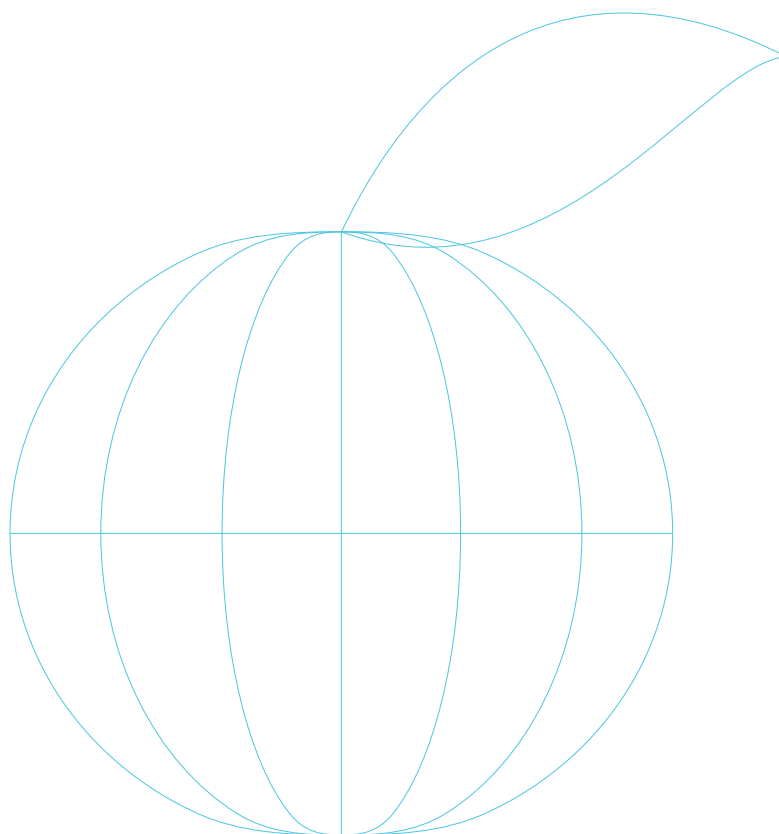




 **SUSFOOD**

THE ERA-NET SUSFOOD

FOOD SUSTAINABILITY,
HEALTHIER FOR THE EARTH
AND EVERYBODY ON IT



AN **FP7** ERA-NET ON SUSTAINABLE
FOOD PRODUCTION AND CONSUMPTION GRANT
AGREEMENT NUMBER / FP7-291766
DATE OF PUBLICATION / SEPTEMBER 2012

COORDINATOR INRA

PLAQUETTE IMPRESSION ESCOURBIAC - QUADRI TRAME 200
PAPIER « ARCO DESIGN WHITE » FEDRIGONI 200 g

LEAFLET PRINTED BY ESCOURBIAC - FOUR COLORS PROCESS SCREEN 200

PAPER « ARCO DESIGN WHITE » FEDRIGONI 200 g

2015

SYM'PREVIUS : OUTIL INTERACTIF D'AIDE À L'EXPERTISE
EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS - MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

INTERACTIVE TOOLS TO EVALUATE FOOD SAFETY - PREDICTIVE MICROBIOLOGY



2018

FITNESS : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« PLATE-FORME DE COURS LIBRE DE DROITS ET D'ACCÈS, SUR L'EMBALLAGE AGRO-ALIMENTAIRE,
À DESTINATION DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DES PROFESSIONNELS »

« *FOOD PACKAGING OPEN COURSEWARE FOR HIGHER EDUCATION AND STAFF OF COMPANIES* »

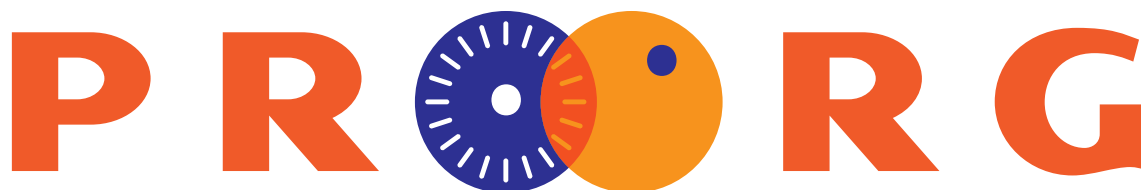


2019

PRO-ORG : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« ÉDITER UN CODE D'USAGE POUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO »

« *DEVELOPING A CODE OF PRACTICE FOR ORGANIC FOOD PROCESSING* »





2020

FIELDS : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« RÉPONDRE AUX BESOINS ACTUELS ET FUTURS DE COMPÉTENCES POUR
LA DURABILITÉ, LA NUMÉRISATION ET LA BIO ÉCONOMIE DANS L'AGRICULTURE :
DÉFINITION D'UN CALENDRIER EUROPÉEN ET D'UNE STRATÉGIE »

*« ADDRESSING THE CURRENT AND FUTURE SKILL NEEDS FOR SUSTAINABILITY, DIGITALIZATION,
AND THE BIO-ECONOMY IN AGRICULTURE : EUROPEAN SKILLS AGENDA AND STRATEGY »*



2020

FOSTER-XR : PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN

« L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE : NOUVELLES PRATIQUES
DE FORMATION ET DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES GRÂCE À LA RÉALITÉ ÉTENDUE »

« THE FOOD INDUSTRY OF THE DIGITAL ERA : NEW PRACTICES IN TRAINING

AND SKILLS DEVELOPMENT THROUGH EXTENDED REALITY (XR) »



FOSTER

xR

COORDINATOR

MALTE ■ UNIVERSITY OF MALTA



THE FOOD INDUSTRY OF THE DIGITAL ERA: NEW PRACTICES IN TRAINING
AND SKILLS DEVELOPMENT THROUGH EXTENDED REALITY

AGREEMENT NUMBER: 2020-1-MT01-KA203-074234

2021

NATURALITÉ : UN ACCOMPAGNEMENT POUR REFORMULER
LES PRODUITS ALIMENTAIRES AU NATUREL

HELP MAKING MORE NATURAL FOOD PRODUCTS





UN ACCOMPAGNEMENT
POUR REFORMULER
VOS PRODUITS ALIMENTAIRES
AU NATUREL

*La mise en œuvre d'un processus d'amélioration
de la composition des produits est devenue un enjeu stratégique
pour conserver l'adhésion du consommateur,
assurer la pérennité du marché et s'adapter aux évolutions.*

*Via cette action **Naturalité**, nous vous accompagnons
pour améliorer la composition de vos produits alimentaires
avec deux objectifs :*

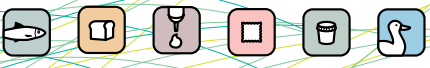
**DES LISTES D'INGRÉDIENTS SIMPLIFIÉES
ET DES PRODUITS MOINS TRANSFORMÉS.**

ACTIA

PLAQUETTE IMPRESSION GRAPHOPRINT - QUADRI PAPIER « MUNKEN POLAR » 240 G - ARCTIC PAPER

LEAFLET PRINTED BY GRAPHOPRINT - FOUR COLORS PROCESS

PAPER « MUNKEN POLAR » 240 G - ARCTIC PAPER

NOTRE EXPERTISE

La reformulation d'un produit doit se faire selon une méthodologie adaptée et avec une bonne maîtrise des étapes successives de la démarche. Celle-ci aura des impacts sur les qualités nutritionnelles, organoleptiques et environnementales du produit, ainsi que sur sa conservation.

Les Centres techniques agro-alimentaires de l'ACTIA ont développé une expertise pointue en lien avec les problématiques de reformulation et accompagnent au quotidien les entreprises dans le développement de leurs produits et procédés.

En 2021, les Centres techniques ont conçu l'outil de diagnostic **Naturalité**, qui permet d'analyser les éléments clés dans les produits alimentaires, tels qu'additifs, substances controversées et marqueurs d'ultra-transformation.

UN ACCOMPAGNEMENT EN TROIS ÉTAPES

- 1 ANALYSE DES PRATIQUES**
UNE DEMI-JOURNÉE
État des lieux sur les gammes de produits, les recettes, ingrédients et procédés mis en œuvre.
- 2 DIAGNOSTIC NATURALITÉ**
UNE JOURNÉE ET DEMIE
Réalisation du diagnostic sur un ou deux produits et proposition d'un plan d'actions, avec identification des expertises utiles pour chaque axe de progrès.
- 3 APPUI AU LANCEMENT DES ACTIONS DE REFORMULATION**
UNE DEMI-JOURNÉE
Coordination entre l'entreprise et le ou les centres techniques identifiés pour la reformulation : mise en relation et proposition d'un devis en fonction du cahier des charges.

PLUS D'INFORMATION SUR L'ACTION « NATURALITÉ »



POUR BÉNÉFICIER DE CET ACCOMPAGNEMENT

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE, QUI SOUHAITE FAIRE ÉVOLUER SES GAMMES DE PRODUITS AFIN DE RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. VOUS ÊTES IMPLANTÉS DANS LES RÉGIONS CI-DESSOUS :

VOS CONTACTS

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND Françoise Molegnana - f.molegnana@comite-aug.fr CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PACA Réalisation de l'accompagnement
GRAND EST	AGRIA GRAND EST Justine Gateaux - justine.gateaux@iaa-lorraine.fr
HAUTS-DE-FRANCE	CERTIA INTERFACE Frédérique Martin frederique.martin@certia-interface.fr AQUIMER (PRODUITS DE LA MER) Harmonie Teller - harmonie.teller@poleaquimer.com ADRIANOR Réalisation de l'accompagnement
ÎLE-DE-FRANCE	ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS Marc Graindorge marc.graindorge@iledefrance-terredesaveurs.fr
NOUVELLE-AQUITAINE	CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE Emilie Dore - e.dore@crittiaa.com
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PACA Claire Combre - claire.combre@critt-iaa-paca.com Caroline Rouveyrol caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

Pour connaître les tarifs, merci de vous rapprocher de votre contact en région.
Action proposée jusqu'au 31 décembre 2022.

CONTACT NATIONAL

ACTIA - Alice Dulas - a.dulas@actia-asso.eu

PROGRAMME COORDONNÉ PAR AGRIA GRAND EST ET L'ACTIA
WWW.IAA-LOIREATLANTIQUE.FR - WWW.ACTIA-ASSO.EU




2021

ITAINNOV : CONCOURS - LES INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES
& AGRO-INDUSTRIELS INNOVENT !

COMPETITION - THE AGRICULTURAL TECHNOLOGY INSTITUTES & FOOD TECHNOLOGY INSTITUTES INNOVATE



LE CONCOURS ITAINNOV 2022
4^e ÉDITION

ITAINNOV

DOSSIER DE CANDIDATURE

À REMETTRE AVANT LE 30 MAI 2021 À MINUIT



ACTIA

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
L'Agence Nationale pour le Développement Rural

COUVERTURE
COVER

The logo for ITAINNOV, featuring the company name in a white, sans-serif font. It is positioned in the upper left area of a dark teal background. The background is decorated with abstract geometric shapes and patterns of fine, parallel lines in shades of blue, teal, and pink, creating a modern and dynamic visual effect.

ITAINNOV

MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

The logo for ITAINNOV, featuring the company name in a white, sans-serif font. It is positioned in the upper left area of a dark teal background. The background is decorated with abstract geometric shapes and patterns of fine, parallel lines in shades of blue, teal, and pink, creating a modern and dynamic visual effect.

ITAINNOV

ACTA
MARIE SELA-PATERNELLE
+33 (0)6 25 78 28 39

ACTIA
ALICE DULAS
+33 (0)6 26 61 03 59

WWW.ITAINNOV.COM
organisation@itainnov.com

ITAINNOV



LES INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES & AGRO-INDUSTRIELS INNOVENT !

LE CONCOURS ITAINNOV 2022 - 4^e ÉDITION



STIMULER L'INNOVATION. TRANSFORMER LA RECHERCHE APPLIQUÉE EN CRÉATION DE VALEURS AU CŒUR DES TERRITOIRES, DES FILIÈRES ET DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION, POUR UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION SÛRES, SAINES ET DURABLES.

L'Acta et l'Actia animent et représentent les réseaux des 18 instituts techniques agricoles (ITA) et des 15 instituts techniques agro-industriels (ITAI), acteurs majeurs de l'innovation agricole, de la production à la transformation alimentaire et non-alimentaire, rassemblant plus de 3000 collaborateurs, docteurs, ingénieurs et techniciens.

4 TROPHÉES

PERFORMANCE ÉCONOMIQUE & SOCIÉTALE

ENVIRONNEMENT - CLIMAT - EAU

LABELS & QUALITÉ DES PRODUITS

SÉCURITÉ SANITAIRE - SANTÉ DES PLANTES & DES ANIMAUX

Le concours récompense toute innovation (produit, technologie, procédé, outil, méthode, service, innovation marketing ou organisationnelle) portée par une équipe d'institut technique, qui fait ou pourra faire l'objet d'une adoption par le marché.

LES VIDÉOS DES NOMMÉS

LES LAURÉATS 2022

DÉPOSEZ VOTRE CANDIDATURE

AVANT LE 30 MAI MINUIT

PRÉSENTATION DU CONCOURS

DOSSIER DE CANDIDATURE

RÈGLEMENT

COMMUNICATION PRESSE

KIT DE COMMUNICATION

COMMUNIQUÉS DE PRESSE

DOSSIER DE PRESSE

REMISE DES TROPHÉES AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE PROGRAMME

CONTACTS

ACTA    

MARIE SELA-PATERNELLE

WWW.ACTA.ASSO.FR

organisation@itainnov.com

ACTIA  

ALICE DULAS

WWW.ACTIA-ASSO.EU

LES PARTENAIRES



DEVENEZ PARTENAIRE

Associez votre image à l'innovation
des filières agricoles et agro-industrielles.

DOSSIER DE PARTENARIAT

ÉDITION SPÉCIALE ITAINNOV 2019

ÉDITIONS PRÉCÉDENTES



2022

GIS REVALIM - GROUPEMENT D'INTÉRÊT SCIENTIFIQUE ACTA - ACTIA - ADEME - INRAE
BASE DE DONNÉES AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
SCIENTIFIC INTEREST GROUP ACTA - ACTIA - ADEME - INRAE
ENVIRONMENTAL DISPLAY DATABASE FOR FOOD PRODUCTS





RAPPORT D'ÉTUDE 2023

*Rédigé par :
Monsieur Dupont (Inrae)
& Madame Mulos (Ademe)*

PARTENAIRES DU GIS REVALIM / ACTA / ACTIA / ADEME / INRAE

2022

BUDDIE-PACK - PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN - DES SOLUTIONS SYSTÉMIQUES
DE RÉUTILISATION DURABLE DES EMBALLAGES EN PLASTIQUE

EUROPEAN PROGRAM

BUSINESS-DRIVEN SYSTEMIC SOLUTIONS FOR SUSTAINABLE PLASTIC PACKAGING REUSE SCHEMES





COORDINATOR IPC

HORIZON-CL6-2021-CIRCBIO-01 - GA NUMBER : 101059923

.....

BUSINESS-DRIVEN SYSTEMIC
SOLUTIONS FOR SUSTAINABLE
PLASTIC PACKAGING
REUSE SCHEMES IN MASS MARKET
APPLICATIONS



COORDINATOR IPC
HORIZON-CL6-2021-CIRCBIO-01 - GA NUMBER : 101059923

.....

THANK YOU FOR YOUR ATTENTION



buddie pack

BUSINESS-DRIVEN SYSTEMIC SOLUTIONS FOR SUSTAINABLE PLASTIC PACKAGING REUSE SCHEMES IN MASS MARKET APPLICATIONS

COORDINATOR **IPC**

HORIZON-CL6-2021-CIRCBIO-01 - GA NUMBER : 101059923



Funded by
the European Union

PARTNERS



COORDINATOR
IPC (FRANCE)

PARTNERS

- FRANCE (ACTIA SCTORA, IPC, LNEI, ASEVI, ETERNITY SYSTEMS, KNAUF INDUSTRIES, UZAJE)
- GERMANY (PLASMID, VITAL GLOBAL)
- IRELAND (DAWN GROUP, TECHNOLOGICAL UNIVERSITY OF THE SHANNON)
- NETHERLANDS (SEAROUS BUSINESS)
- SPAIN (UNIVAS - TECH, INSTITUTE OF PLASTICS, AIZO LABIN S. COOP, CHRISTENS ESPANA, SMURFIT KAPPA PLASTICS VICENTE)
- UNITED KINGDOM (ECHO BRAND DESIGN, UNIVERSITY OF SHEFFIELD)

BUDDIE-PACK OBJECTIVES

Buddie-Pack is a circular economy project aiming at implementing a systemic approach for the large-scale deployment of reusable plastic packaging (RPP) based on a multidisciplinary approach combining social, technological and economic innovations.

The project will take advantage of behavioural innovation to promote consumers' acceptance of RPP by analysing drivers and consumers' psychology of reuse. Sound synergies with technological innovations will be developed to manufacture packaging fulfilling the demanding requirements of RPP based on innovative designs and recyclable materials. The project will focus on innovative cleaning solutions to guarantee the safety of consumers against the possible contamination and ageing of RPP during their repeated use, and the durability of the functional properties up to 300 cycles. Viable economic models will ensure the sustainability of the proposed solutions thanks to the profitability of stakeholders throughout the value chain, including solutions based on social & solidarity economic models.

The project outcomes will be demonstrated under the supervision of RPP manufacturers and users, logisticians, cleaning and recycling experts through 6 mass market business cases in real environment at TRL8. An unprecedented cleaning pilot line dedicated to RPP and allowing scale economies will be set up. Policy recommendations and pre-standardisation activities on RPP designs and cleaning protocols will prepare the markets for the mass deployment of RPP. Preventive measures will be put in place to eliminate any release of microplastics during RPP use.

The project will avoid each year the production of nearly 544M of single-use packaging, reduce the consumption of virgin plastics by 10Mtons, of water by 18 to 18.5B litres, avoid 303 kMtons of CO2 emissions, 27Mtons of microplastics leaking in EU seas.



BUDDIE-PACK IN NUMBERS

19

PARTNERS

6

EUROPEAN
COUNTRIES

3,5

YEARS

10

WORK PACKAGES

6

BUSINESS CASES



LEGAL MENTION

HORIZON-CL6-2021-CIRCBIO-01 - GA NUMBER : 101059923

COORDINATOR **IPC**