

NOUVEAU : CRÉDIT D'IMPÔT RECHERCHE DOUBLEMENT DES DÉPENSES DE RECHERCHE SOUS- TRAITÉES AUX INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES ET AUX INSTITUTS TECHNIQUES AGRO-INDUSTRIELS



Le crédit impôt recherche (CIR) est un dispositif d'aide fiscale pour favoriser les activités de recherche et développement des entreprises. Dans le but de soutenir celles des secteurs agricoles et agro-alimentaires, l'article 20 de la loi de finances pour 2016 intègre désormais les dépenses de recherche confiées aux Instituts techniques agricoles, aux Instituts techniques agro-industriels et à leurs structures nationales de coordination (ACTA et ACTIA) pour le double de leur montant dans le calcul du crédit impôt recherche. Au niveau du Code général des impôts, cette disposition est intégrée à l'article 244 quater B II d. Plus d'informations sur les modalités du CIR auprès de l'ACTIA et des Instituts techniques agro-industriels.

ACTUALITÉS EUROPE

SUCCESS STORY : PROJET EUROPÉEN TERIFIQ ET COMMERCIALISATION DE PRODUITS ÉLABORÉS AU COURS DU PROJET

La conférence finale du projet TERIFIQ s'est déroulée le 27 octobre 2015 avec succès dans le cadre de l'expo Milan 2015. En complément d'une présentation des résultats, les participants au projet ont proposé une dégustation des produits qu'ils ont formulés. Une table ronde, animée par Christophe Cotillon, a également rassemblé les industriels intéressés par l'exploitation des résultats de TERIFIQ. Pour rappel, l'objectif de ce projet était de réduire le taux de lipides, sucre et sel dans des aliments standards (incluant des produits de boulangerie, des produits carnés, des fromages et des sauces) tout en préservant leurs qualités organoleptiques et sanitaires.



Parmi les produits, on peut noter le succès des fouets et du chorizo avec un taux réduit de sel (-40%) et lipides (-60 %) développés par la PME espagnole BOADAS en étroite collaboration avec l'ADIV, et aujourd'hui disponibles à la vente dans les supermarchés Casino.

Contact : Christophe Cotillon
c.cotillon@actia-asso.eu

ACTUALITÉS

FORMATION : MALLETTE PÉDAGOGIQUE SUR LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS

L'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (ministère de l'Agriculture) ont élaboré une mallette pédagogique en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agro-alimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments. Elle se compose de diaporamas et de documents techniques. Elle présente la « durée de vie microbiologique » comme une mesure de maîtrise, dans le contexte réglementaire du *Paquet Hygiène* et illustre la complémentarité des outils disponibles pour déterminer ou vérifier la pertinence d'une durée de vie microbiologique. Cette mallette précise les niveaux de responsabilité des opérateurs et des inspecteurs.

Le contenu technique et son application sont le résultat d'une réflexion pluridisciplinaire par les membres du RMT Actia Durée de vie microbiologique (2007-2013) et du RMT Actia Qualima (2014-2018).

Des sessions de formation avec des programmes sur mesure sont proposées à partir de 2016.

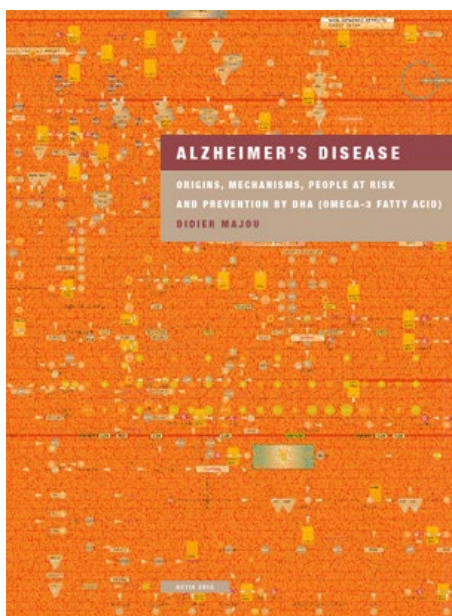
Contacts :
co-animation du RMT :
Valérie Stahl
v.stahl@aerial-crt.com
et Catherine Denis
c.denis@actalia.eu



ACTUALITÉS

OUVRAGE ACTIA / NUTRITION

ALZHEIMER'S DISEASE: ORIGINS, MECHANISMS, PEOPLE AT RISK AND PREVENTION BY DHA (OMEGA-3 FATTY ACID)



Le DHA est une molécule essentielle dans le métabolisme neuronal comme principal constituant membranaire et modulateur génique de facteurs de transcription. Sa déficience pour des raisons génétiques ou alimentaires a un impact sur la physiologie du cerveau, en particulier dans le cas de la maladie d'Alzheimer. Pour la première fois, une approche globale décrit les mécanismes biochimiques de cette pathologie. Elle permet de déterminer les facteurs de risque pour

détecter le plus tôt possible, bien avant l'apparition des symptômes, les personnes à risque.

Cette détection précoce permettra de les accompagner avec un traitement préventif, basé sur l'apport d'une combinaison de DHA / EPA et des changements de comportement dans la vie de tous les jours.

Cet ouvrage en deux tomes (texte et schémas) est téléchargeable gratuitement.

SYM'PREVIUS, UN ESPACE PLUS INTUITIF, PLUS FLEXIBLE ET PLUS PERFORMANT

Sym'Previus, le logiciel de microbiologie prévisionnelle soutenu par l'ACTIA et les ITAI, pionnier mondial dans la mise à disposition de modèles mathématiques de prévision, a récemment subi une refonte de son système. Il propose un espace personnel de sauvegarde de ses données, des figures interactives, un accès aux outils par questionnements industriels, la création de rapport PDF, un changement de langue (anglais / français) à tout moment. Cette refonte ergonomique s'est également accompagnée de l'ajout de nouvelles flores microbiennes (pathogènes et altération) mettant à disposition des utilisateurs vingt-sept espèces caractérisées pour la simulation de croissance et vingt-trois pour la simulation d'inactivation thermique. À noter également que l'outil de simulation thermique est passé en probabiliste avec une analyse de sensibilité et que l'outil « assistant HACCP » est devenu quantitatif.

Pour rappel, Sym'Previus met à disposition des outils afin d'établir son plan HACCP, tester les caractéristiques d'un produit, optimiser la formulation, tester un évènement de fabrication, optimiser un traitement thermique, traiter des données de challenge tests, estimer la durée de vie microbiologique ou encore aider à répondre aux exigences du règlement (CE) n° 2073 / 2005.

Contact : Noémie Desriac, noemie.desriac@adria.tm.fr



AGENDA

26 JANVIER 2016

ATELIER « AMÉLIORER LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOTRE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE » - LILLE

Présentation de l'action SOBR'IAA en Nord-Pas-de-Calais, organisée par le Certia et Aquimer, avec la participation du Critt Paca, de l'Iterg et du CTCPA. [Informations](#)



9 FÉVRIER 2016

CONFÉRENCE FINALE BIOGAS³ - BRUXELLES

Production de biogaz à petite échelle : comment générer de l'emploi et soutenir l'énergie verte en Europe ?

En collaboration avec le projet Bioenergy Farm 2.

[Informations](#)



11 FÉVRIER 2016

ATELIER « AMÉLIORER LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOTRE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE » - BORDEAUX

Présentation de l'action SOBR'IAA en Aquitaine, organisée par l'Iterg et l'Ardia, avec la participation du Critt La Rochelle et d'Agrotec. [Informations](#)



8 MARS 2016

6^E RENCONTRES DU RMT QUASAPROVE - PARIS

MIEUX IDENTIFIER ET CONNAÎTRE LES CONTAMINANTS CHIMIQUES POUR SÉCURISER LES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE
S'adresse aux opérateurs et professionnels des filières de production de denrées animales :

- prévention et gestion du risque, enjeux pour les filières ;
- outils et méthodes pour mieux identifier, connaître et limiter ces contaminants.

Contaminants ciblés : pesticides, éléments traces métalliques, contaminants environnementaux et mycotoxines.

Contact : emilie.donnat@acta.asso.fr

DU 4 AU 6 AVRIL 2016

SECOND SYMPOSIUM EURO MÉDITERRANÉEN SUR LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES - AVIGNON

Vers une vision intégrée de la durabilité et ses interactions avec la qualité, la sécurité et les consommateurs.

[Informations](#)



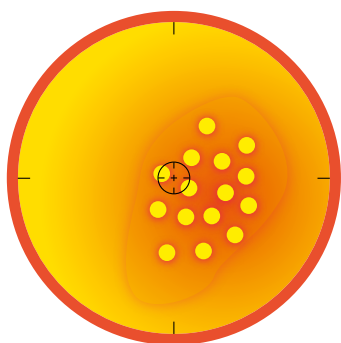
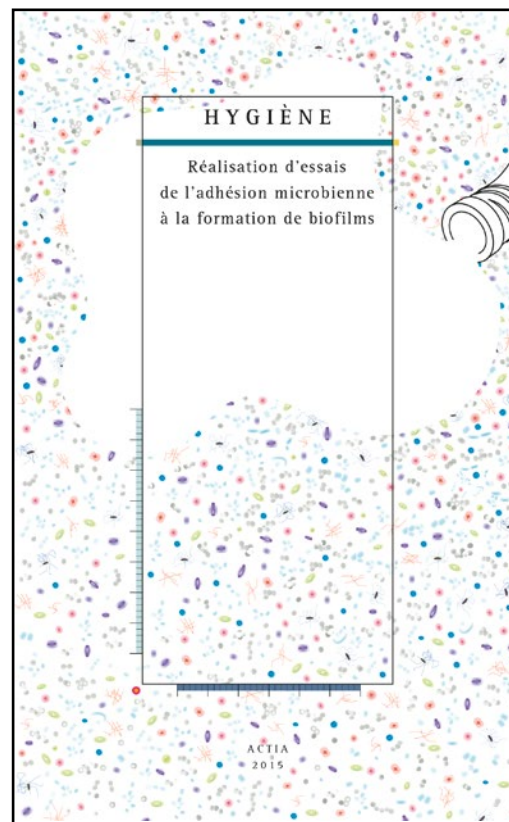
ACTUALITÉS

GUIDE PRATIQUE ACTIA RÉALISATION D'ESSAIS, DE L'ADHÉSION MICROBIENNE À LA FORMATION DE BIOFILMS

Dans les industries agro-alimentaires, la biocontamination des surfaces peut entraîner des pertes de rentabilité importantes liées à l'encrassement des matériaux mais peut être également, lorsqu'elle implique des germes pathogènes, à l'origine de problèmes de santé publique parfois sévères.

Conscient des enjeux socio-économiques et scientifiques que peuvent générer de tels phénomènes, les partenaires du **RMT Actia Chlean** proposent au travers de ce guide des méthodes harmonisées pour étudier l'adhésion microbienne, première étape de la formation de biofilms.

Ce guide est téléchargeable gratuitement.



ACTALIA ACCRÉDITÉ POUR LA RECHERCHE DES VIRUS ALIMENTAIRES*

Depuis une dizaine d'années, les virus alimentaires (norovirus GI et GII, virus de l'Hépatite A - VHA) sont fréquemment incriminés dans les toxi-infections alimentaires collectives. C'est pourquoi Actalia propose depuis le 17 novembre 2015 une méthode d'analyse, sous accréditation Cofrac, pour la recherche de ces virus dans les végétaux (salades, fruits rouges frais ou surgelés) et les coquillages bivalves (résultats sous trois à quatre jours).

Actalia est l'Institut technique référent en virologie alimentaire de par ses compétences et savoir-faire reconnus en France et en Europe via ses partenariats avec l'Anses (UMT Actia Teresa) et le LCPME: CNRS - université de Lorraine (UMT Actia Virocontrol). Grâce à cette expertise, Actalia propose un appui scientifique et technique unique, en plus des analyses qualitatives des norovirus et du VHA sous accréditation Cofrac :

- réalisation des analyses quantitatives ;
- intégration du risque viral dans les plans HACCP ;
- évaluation des performances virucides des procédés usuels et innovants grâce à ses nouveaux laboratoires de virologie P2-P3 et sa plate-forme confinée P3 de 230 m².

* n° accréditation 1-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr et www.actalia.eu

Contacts :

Philippe Figwer - p.figwer@actalia.eu

Nicolas Boudaud - n.boudaud@actalia.eu



ACTUALITÉS

GUIDE ANIA-ACTIA SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL EN APPLICATION DU RÈGLEMENT INCO

Concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, une des nouveautés majeures du règlement européen (CE) n° 1169 / 2011, dit INCO, est que l'étiquetage nutritionnel devient obligatoire à compter du 13 décembre 2016, sachant que, depuis le 13 décembre 2014, les opérateurs pouvaient étiqueter les informations nutritionnelles à titre volontaire, à condition de respecter les dispositions du règlement INCO.



Afin d'apporter une aide concrète aux entreprises pour la réalisation d'une déclaration nutritionnelle conforme au règlement INCO, l'ANIA et l'ACTIA ont élaboré un guide composé d'une partie réglementaire et d'une partie technique. Cette dernière partie a été rédigée par le **RMT Actia Nutriprevius** qui possède une expertise reconnue sur la déclaration nutritionnelle. Ce guide gratuit est disponible auprès de l'ACTIA.

Contact : Alice Dulas - a.dulas@actia-asso.eu



PRODUITS À BASE DE PORC : CRÉER PLUS DE VALEUR

L'Ifip a organisé, le 8 décembre dernier à Paris, une journée d'information et de débat à destination des professionnels de la filière porcine sur ce thème. Plus de cent cinquante personnes ont participé. Dans le cadre de ses missions et compétences, l'Ifip fait du thème « La création de valeur » un de ses axes de travail majeurs.

Contact : vincent.legendre@ifip.asso.fr



© Xavier Remongin/Min.agri.fr.

R&D

RMT ACTIA PROPACK FOOD : NOUVEAU PROJET SUR LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES HUILES MINÉRALES

La contamination des produits alimentaires conditionnés dans des systèmes d'emballages « bag-in-box » par des huiles minérales issues de fibres recyclées, a été révélée en 2010-2011 par une étude du BFR allemand.

Plus récemment, fin 2015, l'ONG FoodWatch a alerté les pouvoirs publics sur ce problème.



Deux catégories de composés sont identifiées dans ces phénomènes de contamination par voie indirecte : les Moah (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons), et les Mosh (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons). De poids moléculaires importants et de pressions de vapeur faibles, ces composés sont cependant susceptibles de migrer vers l'aliment. Si aucune réglementation n'existe actuellement sur les quantités acceptables de ces huiles minérales dans les aliments, en 2012, l'Efsa a établi des recommandations pour une limite de 0,6 mg / kg.

Pour définir de telles limites, il est important de connaître les phénomènes mis en cause et de construire des outils de maîtrise pour les entreprises agro-alimentaires concernées, démunies devant des résultats parfois contradictoires. Le projet MOAH-MOSH PROTOCOLE, soutenu par l'ACTIA et associant 3S'inPACK et le LNE, propose de mettre en place et de valider un protocole de test et de modélisation sur l'année 2016.

Contact : Jacques Thébault - jthebault@3sinpack.fr

OPTIMISATION DU NETTOYAGE

L'action Écoclean, pilotée par Actalia et réalisée en partenariat avec l'Ariatt, s'est terminée fin 2015 avec la mise en service d'une station NEP pilote (nettoyage en place) sur le site de l'Énil de Mamirolle (Doubs). Cet équipement permettra de réaliser des études sur l'efficacité du nettoyage en industries agro-alimentaires, mais également, grâce à un système de canalisations amovibles, des tests industriels en conditions réelles.

Il est dorénavant possible pour les industriels disposant de dispositif NEP de vérifier l'efficacité de leur processus et de tester de nouvelles méthodologies de nettoyage.

Contacts :

ariatt@ariatt.fr et Stéphane Gavoye - s.gavoye@actalia.eu



R&D

L'UMT NOVADUR RÉPOND AUX ENJEUX DE LA FILIÈRE BLÉ DUR FRANÇAISE

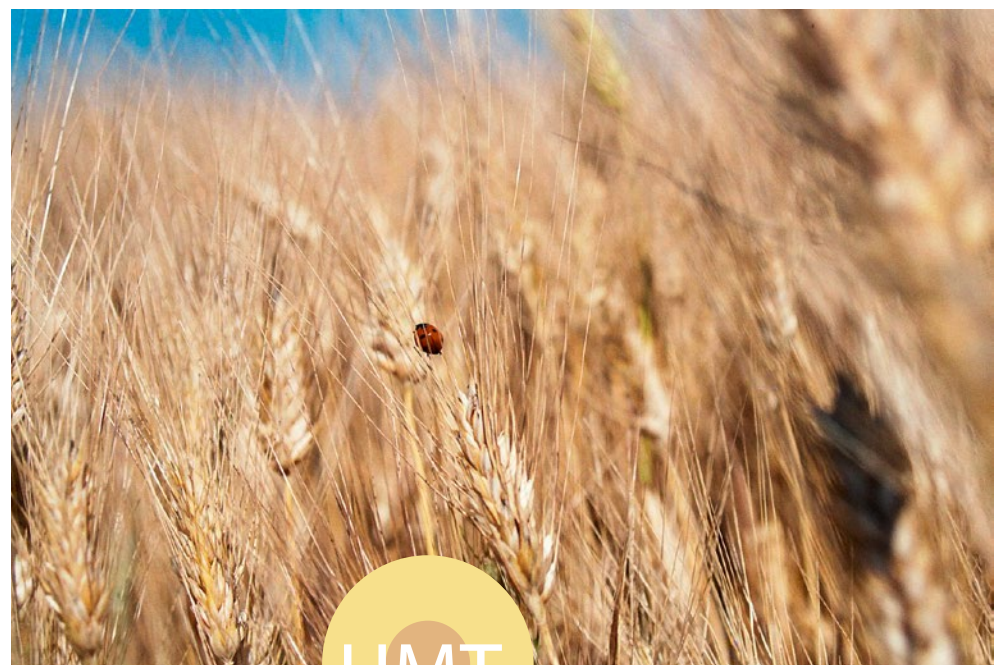
La France est un acteur majeur du blé dur dans le monde. Pour maintenir sa place et enrayer la baisse des surfaces, elle doit faire face à différents enjeux et répondre aux attentes qualitatives et environnementales de la Société.

Labellisée par les réseaux ACTA et ACTIA, l'UMT Novadur (Arvalis - Institut du végétal, Inra et Montpellier SupAgro) regroupe des compétences et des moyens expérimentaux relevant de la génétique, de l'agronomie, du génie des procédés et des sciences de l'aliment, ainsi que de la capitalisation et l'intégration des connaissances pour le développement d'outils d'aide à la décision. Ce partenariat pluridisciplinaire permettra de répondre de façon innovante aux questions de toute la filière blé dur française et, en particulier, à la question : quelle composition et quelle teneur minimale en protéines pour satisfaire de façon durable les attentes des utilisateurs ?

L'UMT participe au projet ANR « Dur-Dur » (2014-2018). Elle a collaboré à un projet Casdar 2011 « Semences et sélection végétale » piloté par le GIE blé dur. Elle a aussi obtenu un financement FranceAgriMer pour étudier les besoins spécifiques du blé dur en azote. D'autres projets sont en construction en lien avec la sélection et la transformation autour de l'évaluation des ressources génétiques et de leur aptitude technologique.

Contact :

Jean-Philippe Leygue - jp.leygue@arvalisinstitutduvegetal.fr



R&D

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS : D^R FOODLITTLE, LA GASTRONOMIE À LA TABLE DES ANIMAUX DE COMPAGNIE AVEC L'AIDE DU CTCPA



Il y a plus d'un an, une idée de plat cuisiné pour animaux de compagnie germe dans l'esprit du D^r Erwan Spengler, vétérinaire et fondateur de D^r FoodLittle: « [...] *Mon souhait est d'égayer le moment du repas, tant pour l'animal que pour son propriétaire, grâce à de véritables plats plaisir, avec plus de saveurs, plus lisibles pour les maîtres et surtout avec une meilleure qualité nutritionnelle.* », indique le D^r Spengler.

L'entrepreneur s'est rapproché du CTCPA à la fin de l'année 2014 pour travailler sur les procédés de fabrication et de conservation. « [...] *Concernant la conservation d'un produit alimentaire, le CTCPA est très réputé et étant donné la proximité géographique du site de Nantes c'est tout naturellement que je me suis tourné vers ce centre technique. M. Guyot, chef de projet de l'équipe nantaise du CTCPA, m'a accompagné pour travailler sur des formulations et des procédés de fabrication permettant une préservation des qualités nutritionnelles et organoleptiques optimale.* » explique le vétérinaire. « *Je suis très satisfait du travail avec le CTCPA. Les équipes sont à l'écoute, ont vite compris mon projet et m'ont aidé à en mûrir les exigences. L'expérience a été très positive.* » conclut le D^r Spengler.

Contact : nantes@ctcpa.org

EUROPE

PROJET AFTER : DES GUIDES TECHNIQUES POUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS AFRICAINS

Dans le cadre du projet AFTER, un guide technique a été réalisé pour chacun des dix produits traditionnels africains étudiés. Ce projet a permis d'évaluer le savoir-faire traditionnel nécessaire à la conception de ces produits, de proposer des améliorations réalisables, notamment nutritionnelles, et d'adapter les procédés en fonction des qualités attendues et des contraintes de fabrication.

Ces guides techniques rendent ainsi accessibles les résultats scientifiques du projet aux producteurs et industriels africains. Chaque ouvrage présente un processus détaillé de fabrication et fournit toutes les clés pour en comprendre chaque étape. Ils montrent aussi les avantages de ces nouveaux procédés par rapport aux procédés traditionnels.

BOUYE : nectar et sirop de baobab

AKPAN : yaourt de maïs à boire

BISSAP : boisson et sirop

FARINE DE GOWÉ : préparation pour yaourt végétal

FRUIT DE JAABI : galette ou biscuit

KITOZA : viande de bœuf ou de porc salée, séchée et fumée

KONG : poisson fumé

LANHOUIN : poisson salé et fermenté

KENKEY : pâte fermentée de maïs

KISHK SA'EEDI :

mélange fermenté de blé concassé et de lait fermenté

Ces guides sont téléchargeables gratuitement sur le site internet de l'ACTIA.

Contact : Christophe Cotillon - c.cotillon@actia-asso.eu

