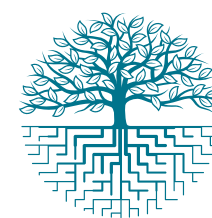


ACTIALITÉS

FÉVRIER 2020



16 RUE CLAUDE-BERNARD . 75231 PARIS CEDEX 05
TÉL. : 01 44 08 86 20 . ACTIA@ACTIA-ASSO.EU . WWW.ACTIA-ASSO.EU

ACTIA

LANCEMENT DE 8 NOUVEAUX RMT 2020

LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION A AGRÉÉ HUIT RMT, À PARTIR DE JANVIER 2020, POUR 5 ANS, SUITE AUX AVIS DU CONSEIL SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DE L'ACTIA

ACTA / ITERG / INRAE

Émilie Donnat : emilie.donnat@acta.asso.fr

Florence Lacoste : f.lacoste@iterg.com

Jean-Michel Savoie : jean-michel.savoie@inra.fr



ADIV / ITERG

Valérie Scislowski : valerie.scislowski@adiv.fr

Carine Bonnet : c.bonnet@iterg.com

CRITT PACA / CTCPA

Yvan Deloche : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

Marie-Pierre Labau : mplabau@ctcpa.org



IFV

Marie-Charlotte Colosio :

marie-charlotte.colosio@vignevin.com

ITERG

Fabrice Bosque : f.boquel@iterg.com



AERIAL / ACTALIA

Valérie Stahl : v.stahl@aerial-crt.com

Catherine Denis : c.denis@actalia.eu

LNE / CTCPA

Catherine Lorient : catherine.lorient@lne.fr

Patrice Dole : pdole@ctcpa.org



CRITT PACA / ITAB

Cyril Bertrand : cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com

Audrey Lesturgeon : audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

Rodolphe Vidal : Rodolphe.vidal@itab.asso.fr

CONTACT RMT ET UMT ACTIA

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

LANCEMENT D'UNE UMT 2020

PROTORISK « CARACTÉRISATION ET MAÎTRISE DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES PARASITES PROTOZOAIRES *CRYPTOSPORIDIUM SPP.*, *GIARDIA DUODENALIS* ET *TOXOPLASMA GONDII* ».

Suite à l'avis du conseil scientifique et technique de l'ACTIA, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a agréé une UMT à partir de janvier 2020, pour 5 ans. Elle s'inscrit dans la continuité de l'UMT Protorisk 2015 et associe, comme précédemment, Actalia et l'EA7510-Escape, équipe de recherche colabellisée par les universités de Reims Champagne-Ardenne et de Rouen Normandie, et qui héberge les CNR de la Toxoplasmose et CNR-Laboratoire expert cryptosporidioses.

Au cours des cinq années de l'UMT Actia Protorisk 2015, les parasites protozoaires ont fait l'objet d'une attention croissante par les autorités évaluatrices et gestionnaires des risques dans les aliments, aux niveaux international, européen et français. Les épidémies de cryptosporidiose en France, pour lesquelles l'eau (en 2019 plus de 130 cas avérés et des dizaines de milliers de cas potentiels) et du fromage blanc au lait cru (en 2017 plus de 150 cas avérés) ont été suspectés, ainsi que les récents travaux mettant en évidence la présence de *T. gondii* dans les végétaux et les coquillages et l'augmentation régulière du nombre de cas annuel de giardiose en Europe, témoignent de l'exposition forte, mais méconnue, des populations à ces parasites.

D'où l'importance d'intégrer ces dangers émergents dans les plans HACCP industriels.

Contact : Stéphanie Lacarbona, s.lacarbona@actalia.eu

AGENDA

11 FÉVRIER 2019

COLLOQUE « LA BIO FACE À DE NOUVEAUX ENJEUX » - ARRAS

Organisé par Adrianor dans le cadre du [RMT Actia Transfobio](#). Évolutions réglementaires, structuration des filières, changement d'échelle, attentes des consommateurs...

La journée alternera la présentation des outils développés par le réseau et des témoignages (Aprobio, Fleury Michon, Ingredia, Ingredia, Soup'idéale, Téréos).

[Programme et inscription](#)



AGENDA

6 AVRIL 2020

« COMMENT ESTIMER LE CARACTÈRE INFECTIEUX DES NOROVIRUS DANS LES COQUILLAGES ? » RESTITUTION DU PROJET FEAMP OXYVIR - PARIS

Projet mené dans le cadre de l'[UMT Actia Virocontrol](#).

Les partenaires ont travaillé au développement d'une méthode innovante qui permettra de limiter les retraits injustifiés de lots du marché, d'optimiser les systèmes de purification pour améliorer la qualité sanitaire des coquillages et d'améliorer la surveillance des produits pour les consommateurs. [Programme et inscription](#)



18 MARS 2020

JOURNÉE « IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DES PRODUITS DU PORC ET SOLUTIONS AUX DIFFÉRENTS MAILLONS DE LA FILIÈRE PORCINE » - RENNES ET MAISONS-ALFORT EN VISIOCONFÉRENCE



Organisée par l'Ifip en partenariat avec l'Inrae et l'Ademe pour éclairer le débat sur les impacts environnementaux des produits carnés par des résultats d'études techniques et scientifiques.

[Programme et inscriptions](#)

DU 31 MARS AU 2 AVRIL 2020

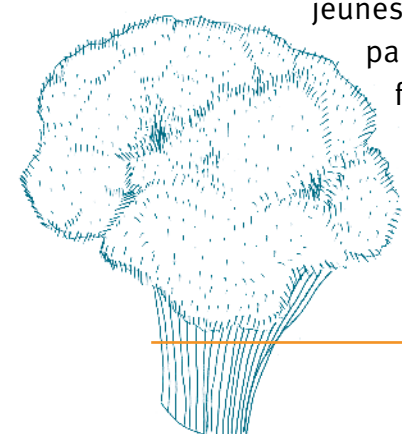
3^E SYMPOSIUM FRUIT & VEG PROCESSING AVIGNON

Comment permettre aux fruits et légumes transformés de répondre aux aspirations des consommateurs, tout en préservant l'environnement et en ayant un impact social et économique positif?

Organisé par le CTCPA, l'Inrae SQPOV UMR408 et l'UMR QualiSud, cet événement est destiné aux chercheurs et jeunes scientifiques du monde entier, concernés par tous les aspects de la transformation des fruits et légumes. [Programme](#)

Contact CTCPA :

[Stéphane Georgé, avignon@ctcpa.org](mailto:Stéphane.Georgé@ctcpa.org)



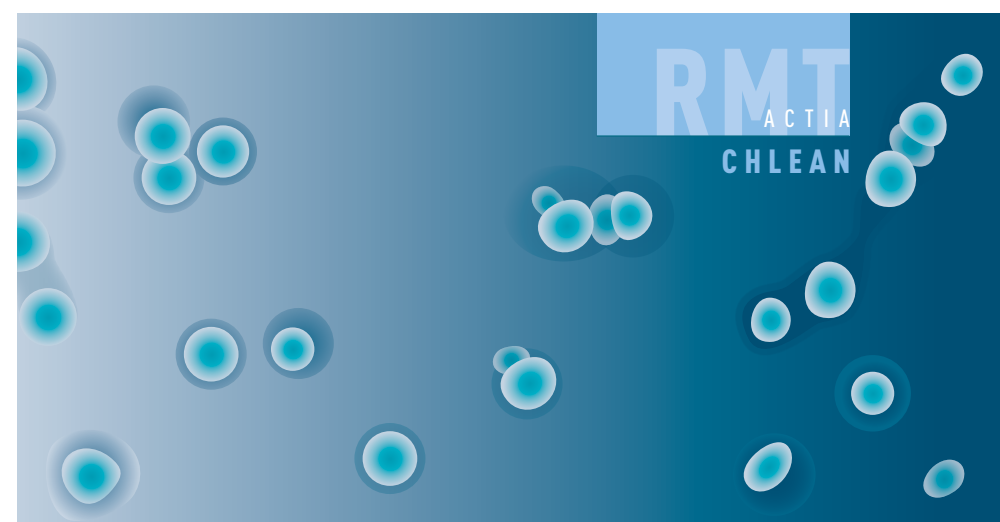
26 ET 27 MAI 2020

COLLOQUE BIOADH 2020

« BIOADHÉSION, BIOCONTAMINATION DES SURFACES » - BOURG-EN-BRESSE

Organisé avec le [RMT Actia Chlean](#)

Les thèmes abordés seront : bioadhésion par colonisation des surfaces biotiques et abiotiques, bioadhésion et physiologie microbienne, bioadhésion et hygiène des équipements agro-alimentaires. [Programme et inscription](#)



17 ET 18 JUIN 2020

JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ LA ROCHELLE

La plus importante convention d'affaires européenne du secteur, organisée par le Critt agro-alimentaire de La Rochelle permettra, de découvrir les dernières tendances autour de l'alimentation durable au travers notamment d'ateliers, de conférences et d'espaces d'exposition. www.jas-larochelle.fr



ACTUALITÉS

INSTRUCTION TECHNIQUE DE LA DGAL SUR LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS DE DÉCEMBRE 2019

CONTRIBUTION DU RMT ACTIA QUALIMA

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 a pour objectif de préciser, de façon générale, les moyens dont les exploitants du secteur alimentaire disposent pour déterminer, valider et vérifier la durée de vie microbiologique (DVM) des denrées alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché. Les obligations réglementaires sont rappelées. Les différents outils disponibles pour la réalisation des études de DVM sont présentés. Un logigramme est proposé pour aider, d'une part, les entreprises à hiérarchiser, au cas par cas, les moyens à déployer pour valider et / ou vérifier les DVM et, d'autre part, les inspecteurs à vérifier la pertinence des dossiers présentés par les exploitants du secteur alimentaire.

L'instruction technique définit également les modalités de validation des dossiers de durée de vie microbiologique.

Le RMT Actia Qualima a rédigé deux documents cités en référence dans l'instruction, téléchargeables sur la page du [RMT Actia Qualima 2020](#).

Lignes directrices sur la microbiologie prévisionnelle et l'interprétation des résultats.

Note sur l'Appréciation quantitative de l'exposition et / ou des risques.

Contacts : Valérie Stahl, v.stahl@aerial-crt.com et Catherine Denis, c.denis@actalia.eu

ACTUALITÉS

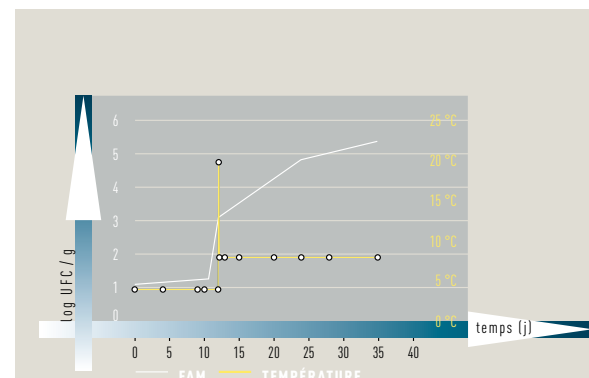
NORMALISATION EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS : LE RÉSEAU ACTIA FORTEMENT ENGAGÉ

Depuis plusieurs années, le réseau s'investit dans les activités de normalisation, tant aux niveaux national, européen, qu'international. Du fait de son expertise reconnue en qualité et sécurité des aliments, l'Actia assure notamment la présidence de la commission

Afnor Vo1C « Traçabilité et sécurité des aliments - management et hygiène » (représentée par Anne-Gaëlle Mellouet du CTCPA), participe activement à ses groupes de travail et anime le groupe international ISO / TC 34 / SC 9 / WG 19 « Lignes directrices pour conduire des tests de croissance » (représentée par Florence Postollec de l'Adria). Dans ce cadre, les Centres Actia ont contribué à la parution de deux normes d'application volontaires : la norme internationale ISO 20976-1, datée de mars 2019, relative aux tests de croissance et la norme française NF Vo1-003, datée de décembre 2018, fixant des lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique.

À l'occasion de ces publications, la revue [Lamy Droit alimentaire](#) a interviewé Valérie Stahl et Florence Postollec, chefs de projets en microbiologie dans les ITAI Adria et Aerial, dans un article intitulé « Test de vieillissement microbiologique et test de croissance, les méthodes s'harmonisent au niveau international » dans l'édition de septembre 2019. Ces normes constituent un outil pour les exploitants du secteur alimentaire qui doivent garantir la sécurité sanitaire de leurs produits en application de la législation européenne.

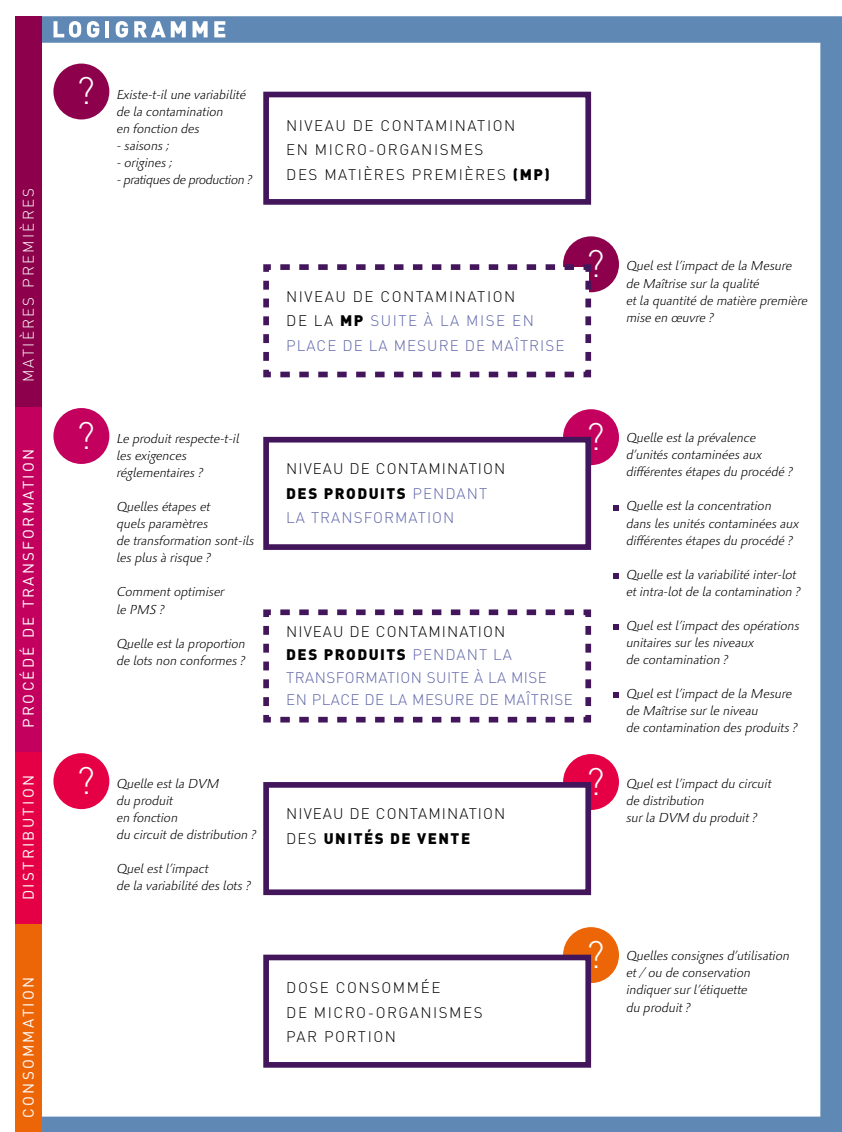
Contacts : Valérie Stahl, v.stahl@aerial-crt.com et florence.postollec@adria.tm.fr



RMT ACTIA PROPACK FOOD SIGNE UN DOSSIER COMPLET SUR LES EMBALLAGES DANS LA REVUE IAA

Les partenaires du RMT ont rédigé un dossier sur « Emballage et conditionnement des aliments » dans l'édition de novembre-décembre 2019. Au menu : biosourcé, biodégradabilité, recyclage des matières plastiques avec une alternative pour le recyclage des films d'emballages multicouches, gestion des risques de contamination de l'aliment par l'emballage, effet de l'activité de l'eau, et présentation des deux projets européens que l'ACTIA coordonne avec le CTCPA pour *MyPack* (solutions emballages innovantes et durables) et le LNE pour *Fitness* (création de la première plate-forme européenne sur l'emballage et le conditionnement des aliments).

Contact : catherine.loriot@lne.fr





ACTUALITÉS

AMÉLIORER LA QUALITÉ DES ALIMENTS : DIX ARTICLES EN LIGNE GRATUITS

Le volume 78 de « *Innovations agronomiques* », revue éditée par l'Inrae, propose dix articles issus du colloque « *Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments* », organisé début novembre 2019, auquel les RMT Actia Nutriprevius et Sensorialis ont participé. Ces articles sont en accès libre.



Herbreteau (V.), Barrier Guillot (B.), Schlich (P.), Enrichissement en fibres des produits céréaliers : aspects sensoriels. Projet Céréfibres. Inrae, *Innovations agronomiques*, 2019, vol. 78, p. 41-54.



Royer (L.), Georgé (S.), Majou (D.), Reformulation nutritionnelle des aliments : démarche et outil simple destinés à l'accompagnement des entreprises, Inrae, *Innovations agronomiques*, 2019, vol. 78, p. 95-105.

Contacts : Virginie Herbreteau, v.herbreteau@actalia.eu
Lucile Royer, l.royer@crittiaa.com et

LA LETTRE EXTRACTS, UNE VEILLE SOLIDE SUR L'EXTRACTION DU VÉGÉTAL DEPUIS PLUS DE DEUX ANS

Depuis octobre 2018, onze éditions d'« *Extracts* », la lettre de veille sur l'extraction du végétal, ont été réalisées par Extractis. Celle-ci contient de courts articles, avec un résumé et un lien vers le document source, qui peuvent être par exemple une brève sur les acteurs du secteur, un brevet ou une publication scientifique.

Pour la partie scientifique et technologique, plus de deux mille requêtes sont posées régulièrement de manière automatisée sur internet, ce qui permet de générer environ cinq mille sujets par mois. Quelques dizaines sont ensuite sélectionnés pour constituer la lettre et répartis entre les rubriques « *Actualités et acteurs* », « *Technologies d'extraction et de purification* », « *Autres technologies et innovations* » et enfin « *Marchés* ».

Actuellement, plus de 4500 personnes reçoivent la lettre tous les mois et des centaines d'articles sont consultés à chaque fois.

Inscription gratuite : extracts@extractis.com



ACTUALITÉS

LANCEMENT DU CONCOURS IDFOOD EN ÎLE-DE-FRANCE

Île-de-France Terre de saveurs a lancé le 23 janvier, *IdFood* 2020, la septième édition du concours régional de l'innovation alimentaire. *IdFood* est ouvert aux entreprises alimentaires de toutes tailles : PME, restaurateur, artisan, agriculteur, entrepreneur, concepteur, dont le site de production est situé en Île-de-France. Les entreprises non agro-alimentaires sont les bienvenues si leur concept est lié au secteur alimentaire. Les produits, concepts ou services doivent avoir été développés après avril 2018 et commercialisés au plus tard en avril 2020. Les dossiers de candidatures seront disponibles en ligne sur le site dédié www.concours-idfood.fr jusqu'au 10 avril 2020.

La finale avec remise des prix aura lieu en juin 2020 et les cinq lauréats désignés par le jury d'experts se verront offrir, entre autres, un emplacement privilégié sur le pavillon de la région Île-de-France au Sial 2020.

Contact : marc.graindorge@iledefrance-terredesaveurs.fr



LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE : UNE MÉTHODE RAPIDE POUR FACILITER LES ANALYSES DE COMPOSITION DANS LA VIANDE DE PORC

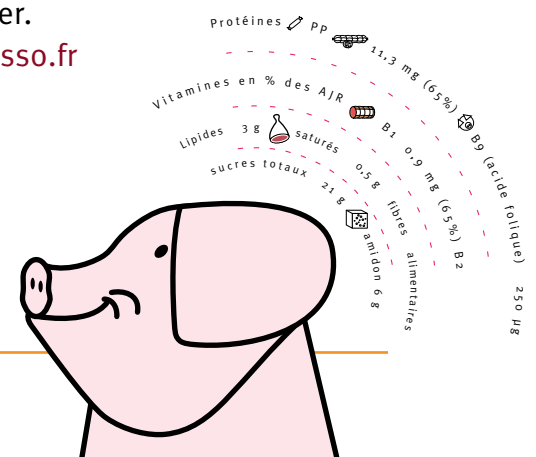
Pour faciliter l'étiquetage nutritionnel dans la filière porc, l'Ifip travaille sur des méthodes rapides de mesure des matières grasses, acides gras saturés, protéines et humidité. La spectroscopie proche infrarouge (NIRS) semble une bonne alternative aux méthodes d'analyses chimiques.

Pour évaluer efficacement les performances de la méthode, l'Ifip a tout d'abord construit des bases de données spécifiques montrant une surreprésentation des valeurs extrêmes pour le rapport lipides/protéines et dont la composition des lipides a été modifiée par la mise en place de plusieurs modalités d'alimentation. Les équations de prévision mises au point ont été ensuite validées sur des données issues de la filière porcine pour en évaluer la précision.

La validation externe des calibrations NIRS développées a ainsi de très bonnes performances pour la prévision des taux de lipides, d'humidité et de protéines de la viande. De plus, les modèles de prévision des quantités d'acides gras saturés montrent de bonnes performances lorsqu'exprimées en quantités pour 100 g de tissu, conformément aux exigences du règlement (UE) n° 1169 / 2011 dit « *Inco* ».

Étude financée par FranceAgrimer.

Contact : antoine.vautier@ifip.asso.fr



R&D

LANCEMENT DU PROJET DE RECHERCHE CASDAR « DIVINCIDRE » : DÉVELOPPEMENT D'ITINÉRAIRES TECHNIQUES POUR OPTIMISER LE CARACTÈRE FRUITÉ DES VINS ET DES CIDRES (2020-2022)

Pour les vins et les cidres, l'arôme est un élément essentiel dans l'appréciation des produits par les consommateurs qui recherchent souvent des produits avec un profil aromatique « fruité ». À ce jour, peu de paramètres de qualité des moûts permettent aux professionnels de prévoir de façon certaine le profil aromatique des vins et des cidres, même lorsque les itinéraires techniques sont parfaitement maîtrisés.

L'objectif finalisé du projet Divincidre est de mettre à disposition des élaborateurs de cidres et de vins, les éléments qui leur permettent de choisir les itinéraires de production adéquats (opérations préfermentaires, choix des paramètres de fermentation) pour mieux maîtriser le profil organoleptique des produits finis.

L'approche proposée dans ce projet est de prendre en considération plusieurs facteurs nutritionnels des levures (azote, lipides) afin de mieux expliquer la formation des composés aromatiques marqueurs du « fruité ». La mise en évidence des facteurs nutritionnels les plus impactants sur le « fruité » des cidres et des vins, doit permettre de proposer un diagnostic analytique pertinent du « potentiel aromatique fruité » des moûts, mais aussi de sélectionner des itinéraires techniques d'élaboration les favorisant.

Partenaire du projet : IFPC (pilote), IFV, Inrae Montpellier, unité Science pour l'œnologie (SPO), Nyseos, en collaboration avec l'UMT Actia Nova²Cidre et le RMT Actia Quadiferm.

Contact : pascal.poupard@ifpc.eu



© Unid



UMT
NOVA²CIDRE
INNOVATION POUR UNE
FILIÈRE CIDRICOLE DURABLE

RMT
ACTIA
QUADIFERM
PRODUITS FERMENTÉS ET DISTILLÉS



CTCPA : QUATRE PROJETS DE R&D ACCEPTÉS PAR L'INSTITUT CARNOT QUALIMENT

Surbar (Suremballages barrières issus de ressources renouvelables). Le principal résultat attendu est la fonctionnalisation de papiers cartons (emballages secondaires) avec des polymères naturels barrières à l'oxygène.

Partenariat : CTCPA, Qualiment (Agroparistech Dijon) et 3BCAR (LCA Toulouse, Iterg).

4-CP (Causes et conséquences des choix de consommation protéiques), qui a pour objectif d'identifier les freins et les leviers physiologiques, métaboliques et comportementaux de l'acceptabilité d'analogues végétaux à la viande.

Partenariat : UMR Inrae-AgroParisTech PNCA / CTCPA / UMR Inrae-AgroParisTech MIA / université de Birmingham / université de Bristol.

TransfoQuape (Transformation des aliments, qualités et perceptions), dont l'objectif est d'identifier et de comprendre les impacts des transformations des aliments dans différents contextes de production, sur leurs qualités nutritionnelles et environnementales et leurs répercussions sur les perceptions de santé et de naturalité pour les consommateurs. Partenariat : GMPA / SayFood / SQPOV / CTCPA.

Hardico : mieux comprendre l'apparition du phénomène « Hard to cook » sur des haricots rouges par une méthodologie et des techniques analytiques innovantes.

Partenariat : CTCPA, Oniris, BIA, USC « Stat-SC »

Contact : Stéphane Georgé, sgeorge@ctcpa.org



15 PRODUITS SOUS SIQO ÉTUDIÉS

Agneau du Poitou-Charentes IGP / LR - agneau du Limousin IGP - agneau du Périgord IGP / LR
agneau de lait des Pyrénées IGP / LR - fromage Ossau-Iraty AOP - beurre Charentes-Poitou
AOP - jambon de Bayonne IGP - porc du Sud-Ouest IGP - pruneau d'Agen IGP - huîtres
Marennes Oléron IGP / LR*.

LES PARTENAIRES

Coordination : Aana

Coordination opérationnelle par des Instituts et Centres techniques Actia et Acta :

Critt La Rochelle, Iterg

Participation : Actalia, Agrotec, CTIFL, Critt, Idele, Ifip

Recherche publique : Inrae

Neuf organismes de défense et de gestion des Siqo engagés :

Association pour la défense et la promotion des agneaux certifiés en Poitou-Charentes,
Association agneau du Limousin, Association régionale des éleveurs ovins viande et lait
d'Aquitaine, Syndicat Ossau-Iraty (4 ODG fédérés au sein l'Association régionale ovine
Nouvelle-Aquitaine), Syndicat des laiteries Charentes-Poitou, Consortium du jambon de
Bayonne, Association des produits porcs du Sud-Ouest, Syndicat de défense de l'IGP du
pruneau d'Agen, Groupement qualité huîtres Marennes Oléron

Cofinanceurs : Ademe et région Nouvelle-Aquitaine

* AOP : Appellation d'origine protégée

IGP : Indication géographique protégée

LR : Label rouge

Contact : Fabrice Bosque, f.bosque@iterg.com

