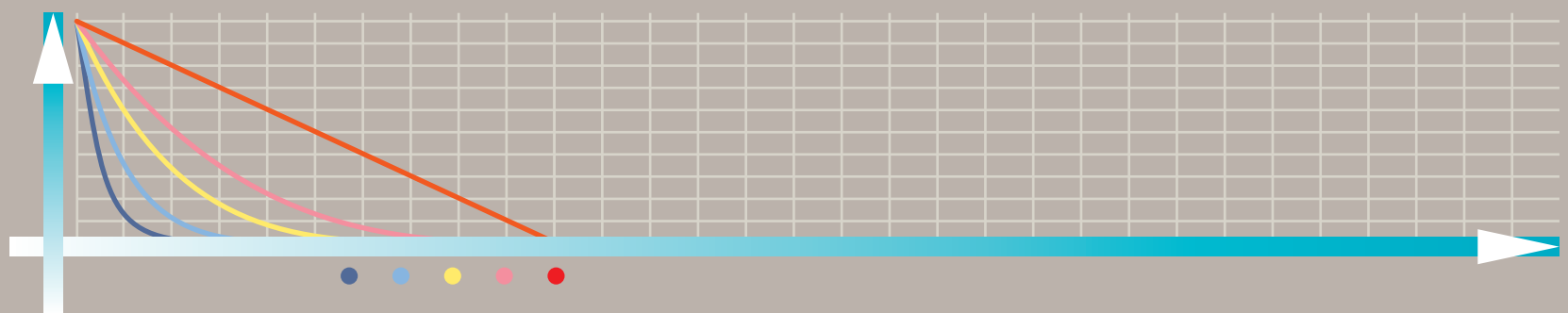


SPOC ACTIA

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

INSCRIPTION



LANCEMENT DE LA FORMATION EN LIGNE SUR LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS DU RÉSEAU ACTIA

QUELS SONT LES OUTILS DISPONIBLES POUR DÉTERMINER
LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE D'UN ALIMENT ?

À QUOI SERVENT-ILS ET COMMENT LES UTILISER ?

QUEL EST LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ?

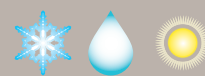
QUELS SONT LES OUTILS OBLIGATOIRES ET CEUX QUI SONT FACULTATIFS ?

COMMENT CLASSER PAR CATÉGORIE LES PRODUITS
POUR OPTIMISER LA DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE VIE ?

Les Instituts techniques agro-industriels du RMT Actia Qualima, experts en microbiologie des aliments, vous proposent cette formation en ligne illustrée d'exemples concrets pour répondre aux questions relatives à la durée de vie microbologique que se posent le fabricant et le conditionneur final lors de la commercialisation de produits alimentaires.



FORMATION EN LIGNE



DU 8 DÉC. 2020 AU 22 FÉVRIER 2021



ACCÈS PAYANT



7 HEURES MINIMUM DE FORMATION



ATTESTATION DE RÉUSSITE EN
FONCTION DES RÉSULTATS OBTENUS

COORDINATION

CONCEPTION



AGENDA

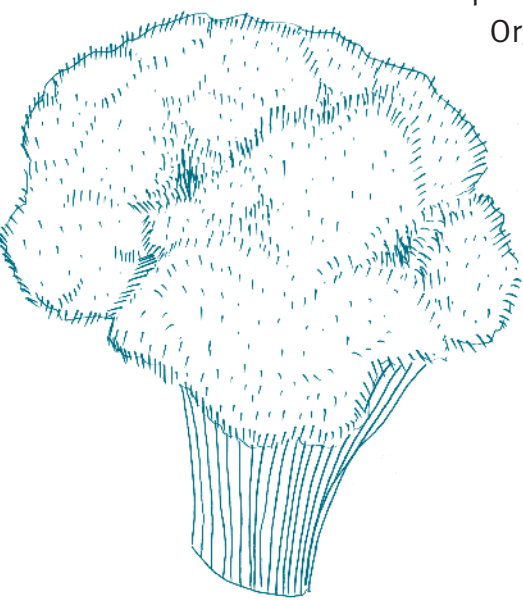
24 ET 25 NOVEMBRE 2020

3^e SYMPOSIUM FRUIT & VEG PROCESSING EN LIGNE

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 UMR 408 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 & légumes.

Programme et inscription



DU 1^{er} AU 3 DÉCEMBRE 2020 DE 10 H 00 À 12 H 30

ATELIER DE FORMATION « EMBALLAGE ET DURABILITÉ: RECYCLAGE, ÉCO-CONCEPTION ET ÉTUDES BASÉES SUR L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE - EN LIGNE

Ce séminaire est basé sur le matériel pédagogique et les outils développés dans le cadre du projet européen *Erasmus + Fitness* sur le thème des emballages alimentaires. Les aspects spécifiques de l'impact des emballages sur l'environnement seront au cœur de cette formation. Un certificat d'attestation de suivi pourra être délivré sur demande.

Programme et inscription

Contact: Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu



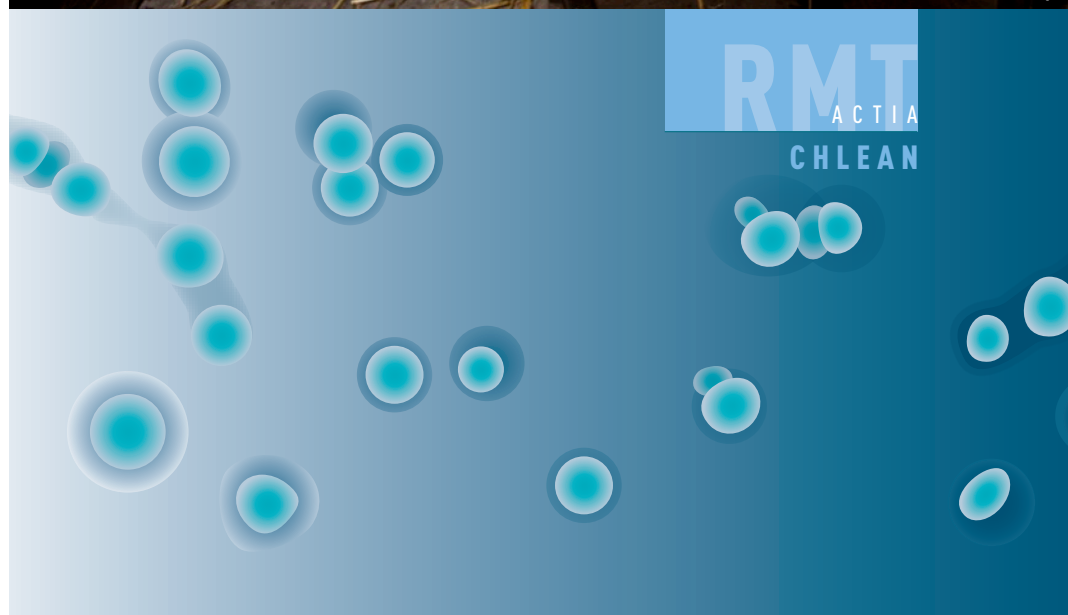
AGENDA

9 & 16 DÉCEMBRE 2020

WEBCONFÉRENCES « PORC BIO » - EN LIGNE

L'Ifip et l'Itab organisent deux conférences: le 9 décembre sur la nouvelle réglementation porc Bio et le 16 décembre sur des pistes de valorisation suite à l'arrêt de la castration en élevage de porcs biologiques.

Programme et inscription



16 ET 17 MARS 2021

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



ACTUALITÉS

LA PLATEFORME DE SURVEILLANCE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE OUVRE SON SITE INTERNET DÉDIÉ AUX ACTEURS DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Créée en 2018, la Plateforme SCA rassemble des partenaires publics et privés, dont l'ACTIA, autour de l'objectif d'amélioration de la surveillance de la chaîne alimentaire (contaminations chimiques et microbiologiques). En veillant notamment à la cohérence des différents dispositifs de surveillance, elle contribue à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et bénéficie ainsi au consommateur.

Membres d'institutions ou d'instituts techniques, professionnels de l'élevage et de l'agro-alimentaire, professionnels de santé... trouveront sur ce nouveau site internet les thématiques de travail de la Plateforme SCA et le résultat de ses premiers travaux sur la surveillance intégrée des *Salmonella*, danger bactérien transmissible par l'aliment, dont le coût pour la santé et pour l'économie demeure majeur. Les bulletins de veille sanitaire (BuSCA), émis deux fois par mois par la Plateforme SCA, sont également disponibles sur le site internet: ils comprennent une série de brèves qui décrivent des événements sanitaires liés à l'alimentation, des informations issues d'études ou de bilans de surveillance et un article plus détaillé sur un sujet d'actualité.

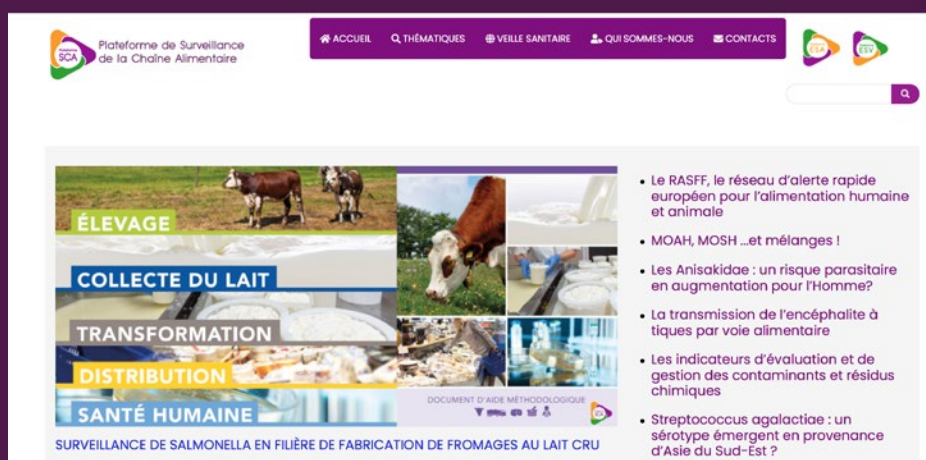
ACTUALITÉS

ACTALIA LANCE UN SITE INTERNET ENTIÈREMENT DÉDIÉ À LA VIROLOGIE DES ALIMENTS

Actalia travaille depuis plus de dix ans sur les virus entériques présents dans les aliments, notamment les norovirus et virus de l'hépatite A, qui représentent une des principales causes d'épidémies alimentaires en Europe et aux États-Unis. Les équipes travaillent sur le développement d'outils analytiques performants et la qualification de l'efficacité virucide des technologies et des stratégies de nettoyage / désinfection afin de fournir des leviers de maîtrise aux professionnels de l'agro-alimentaire. Cette expertise pointue s'appuie notamment sur le partenariat avec le LCPME (UMR 7564 : CNRS - université de Lorraine) dans le cadre de l'UMT Actia Virocontrol.

Le site internet www.actalia-virologie.com, inauguré le 16 novembre, présente les compétences, les prestations analytiques sous accréditation Cofrac et les outils innovants pour évaluer les performances virucides des technologies et des traitements de désinfection à l'échelle pilote. Ces essais sont réalisés dans une halle technologique confinée de niveau P3, unique en Europe, qui permet la manipulation de virus directement sur des matières premières, des équipements ou dans l'environnement. www.actalia-virologie.com

UMT
VIROCONTROL
VIRUS ENTÉRIQUES



LE CRITT AGROALIMENTAIRE PACA VIENT D'OBTENIR SA CERTIFICATION QUALIOP

Parmi les premiers organismes de formation de l'agro-alimentaire à obtenir cette marque de qualité exigeante, cette certification sur le référentiel national unique montre d'ores et déjà le haut niveau de qualité des formations du Critt. Elle sera obligatoire au 1^{er} janvier 2022, afin que les entreprises puissent faire prendre en charge les coûts des formations par les Opérateurs de compétences (Opco). Cette certification qualité est délivrée au titre de la catégorie « Actions de formation » et couvre toutes les actions collectives et individuelles.

Contact: laure.dupin@critt-iaa-paca.com



ACTUALITÉS

DU NOUVEAU À L'ADRIA AVEC LE CERTIFICAT DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

L'Adria proposera dès 2021 des parcours de formations qualifiantes. Ils permettront aux salariés des entreprises agro-alimentaires de monter en compétence dans leur métier, renforcer des compétences acquises sur le terrain ou encore prétendre à un nouveau métier en obtenant le diplôme correspondant.



PARCOURS DE FORMATIONS QUALifiantES

Une certification professionnelle est un diplôme, reconnu par l'État et le ministère du Travail. Elle permet d'acquérir les qualifications professionnelles nécessaires à l'exercice d'un métier et d'être ainsi opérationnel. Début 2021, l'Adria proposera des parcours de formation en qualité et

sécurité des aliments, composés de blocs de compétences certifiants, issus de titres reconnus par le ministère du Travail et enregistrés au RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles).

Les parcours mis en place par l'Adria seront proposés en blocs de compétences, indépendants, capitalisables, certifiants et finançables tout ou partie par le CPF (Compte personnel de formation), afin de s'adapter à l'expérience et aux besoins de chacun.

www.adria-formationagroalimentaire.fr



LE RMT ACTIA ÉCOVAL SIGNE UN DOSSIER SUR « LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES » POUR LA REVUE IAA

Les partenaires du RMT se sont mobilisés pour rédiger des articles sur la thématique environnementale dans le numéro de septembre-octobre 2020, en puisant notamment dans les résultats des projets de recherche et développement qu'ils mènent depuis plusieurs années :

- les défis de l'alimentation durable pour les entreprises agro-alimentaires ;
- exemple de stratégie de réduction de l'eau par analyse du pincement dans la conservation des légumes, présentation d'un cas d'étude issu du projet ANR *Minimeau* ;
- amélioration de la performance environnementale globale par l'évaluation environnementale ;
- nouvelle version du *Bref* agro-alimentaire : impacts pour le secteur et mise en œuvre industrielle ;
- valorisation des résidus des agro-industries par méthanisation, développement de la base de données spatialisée *ValorMap*. www.revue-iaa.fr

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

ACTUALITÉS

PARUTION : INVENTAIRE DES MÉTHODES ET KITS POUR LA DÉTECTION DES RÉSIDUS DE BIOCIDES DÉSINFECTANTS

Dans ce document, les partenaires du RMT Actia Chlean ont recensé les différents tests et kits utilisables pour la détection de résidus de biocides, à partir des eaux de rinçage collectées après les opérations de nettoyage et désinfection. Il s'appuie notamment sur une étude menée dans le cadre du projet *Resbiolact* mené par le Cniel, l'Anses et Actalia. [Inventaire téléchargeable gratuitement.](#)

Contact : Catherine Stride, cstride@ctcpa.org



SEUIL DE DÉTECTION µg/ml	0,02	2	5	25	50	72	100
	ELISA BAC	LUMISTOX [®] SOL APB	BANDETTES APB	BANDETTES SOL	pH APB	CONDUCTIVITÉ H2O 2022	
SPÉCIFICITÉ	+	-	+	-	-	-	
SENSIBILITÉ	+	+	+	+	+	+	
APPLICABILITÉ	EAUX DE RINÇAGE	EAUX DE RINÇAGE	EAUX DE RINÇAGE SUPPORTS	EAUX DE RINÇAGE	EAUX DE RINÇAGE	EAUX DE RINÇAGE	

SITE INTERNET DU RMT ACTIA PROPACK FOOD : ENRICHISSEMENT DU VOILET ÉCOCONCEPTION

Depuis sa création en 2013, le site RMT Propack Food Training, consacré à l'information, la sensibilisation et à la formation sur la thématique de l'emballage alimentaire, est régulièrement mis à jour. Cette année, compte tenu des évolutions réglementaires en matière d'environnement, l'actualisation du site s'est focalisée principalement sur le volet écoconception :

- mise en ligne du guide méthodologique « Conception d'emballage » du RMT, en version anglaise ;
- actualisation du guide méthodologique « Écoconception des produits emballés » du CNE ;
- ajout de huit guides : trois du CNE, les guides « Info tri », « Communication responsable » et « Éco-encrage » publiés par Citeo, et les guides « Recyclabilité » du Cotrep et du Cerec.

L'ensemble des cours a été mis à jour afin d'apporter les dernières informations en matière de réglementation, de méthodes et d'outils. Ils se veulent didactiques et comportent de nombreux schémas et logigrammes permettant par exemple d'accéder directement aux textes réglementaires.

Nouveauté : le site permettra d'accéder à des liens vers des webinaires ou encore des vidéos.

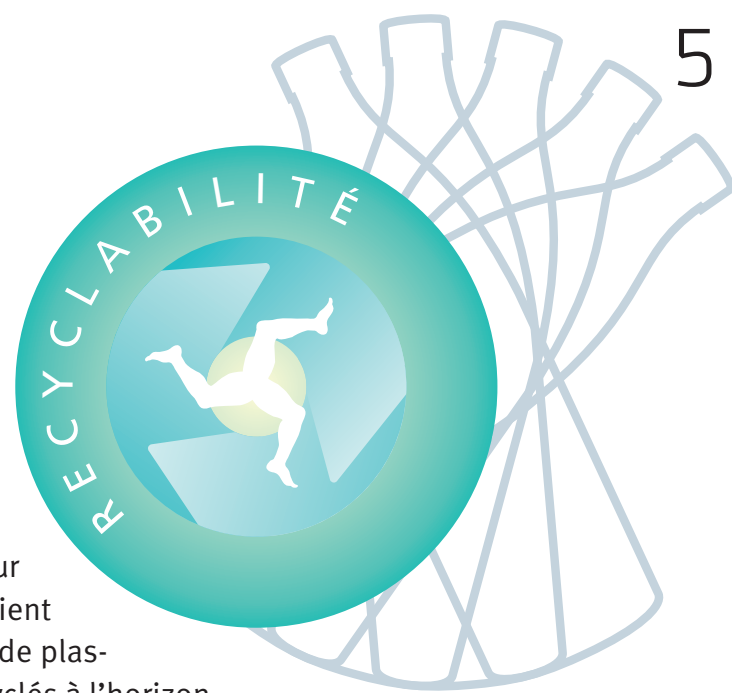
Trois membres du RMT ont collaboré à cette mise à jour : IPC, LNE et Critt Paca.



ACTUALITÉS

IPC ACCOMPAGNE LES PME & TPE ÉLIGIBLES AU FINANCEMENT ORPLAST POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Le gouvernement a annoncé entre 15 et 30 millions d'euros pour soutenir l'incorporation de plastiques recyclés, via des appels à projets régionaux dans le cadre du financement *Orplast* (Objectif recyclage plastiques). IPC propose des prestations, financées dans le cadre de ce dispositif. Les entreprises peuvent contacter IPC et déposer leur demande de financement auprès de l'Ademe. Comme ses prédécesseurs, *Orplast 3* soutient les études de faisabilité et les investissements des entreprises pour intégrer davantage de plastiques recyclés dans leur production et tendre vers l'objectif de 100 % de plastiques recyclés à l'horizon 2025. Six dates de dépôts de dossiers sont fixées jusqu'au 15 septembre 2022. L'économie circulaire renouvelle l'approche des entreprises et impose des contraintes techniques d'adaptation. IPC les guide pour développer des produits ou des procédés, intégrer des matières plastiques recyclées, trouver des alternatives (biorésines, biomatériaux) ou des produits plus facilement recyclables ou valorisables. IPC met à disposition des entreprises, un guide intitulé « Introduction à l'économie circulaire ». [En savoir plus.](#)



R & D

LANCEMENT DE 2 NOUVEAUX RMT 2021

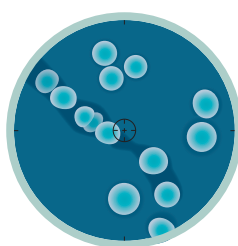
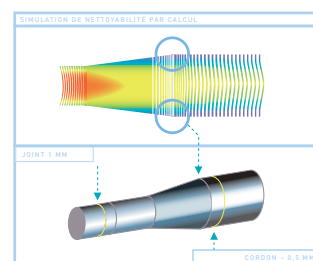
Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a agréé deux RMT, à partir de janvier 2021, pour cinq ans, suite aux avis du conseil scientifique et technique de l'ACTIA.

RMT ACTIA CHLEAN « HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS », ANIMÉ PAR LE CTCPA

Objectif: mieux comprendre les mécanismes de détection, de prévention et de correction des contaminations chimiques et biologiques des lignes de production, afin de fournir des

outils d'analyse et d'aide à la décision aux industriels, dans un contexte sociétal et environnemental fort.

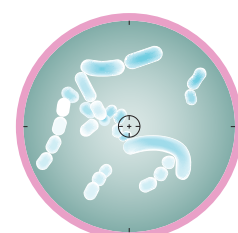
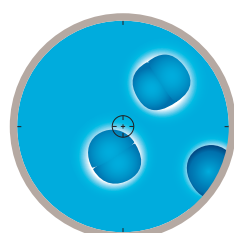
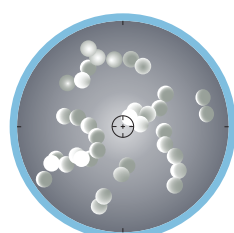
Contact: Catherine Stride, cstride@ctcpa.org



RMT ACTIA FLOREPRO « FLORES PROTECTRICES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS », ANIMÉ PAR L'ADIV ET L'INRAE

Objectif: travailler sur la place des flores de préservation dans la durabilité des filières (interactions dans les écosystèmes, modes d'action, traçabilité, efficacité et qualité des aliments) afin d'apporter des avancées, tant pour les professionnels que les pouvoirs publics, sur l'utilisation des agents de biopréservation dans les filières de production animales et végétales.

Contact: souad.christieans@adiv.fr



R & D

LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES DE FRUITS PAR IONISATION SE DÉVELOPPENT À TRAVERS LE MONDE

Sans risque environnemental, ni risque pour la santé des producteurs et consommateurs, l'ionisation remplace avantageusement les traitements chimiques (bromure de méthyle) pour la désinsectisation de fruits destinés à l'export. Une société brésilienne a sollicité le constructeur d'accélérateurs d'électrons IBA et Aerial pour réaliser une étude sur le traitement de mangues par rayons X. Les expérimentations ont été réalisées, en octobre 2020, sur l'installation *Feerix* et au laboratoire de physico-chimie d'Aerial. Les résultats dosimétriques et physico-chimiques montrent la faisabilité de ce traitement par rayons X, en palettes entières de mangues, tout en conservant les qualités intrinsèques des fruits.

Contact: Benoît Duranton, b.duranton@aerial-crt.com



R & D

BAISSE DE NITRITE DANS LE JAMBON CUIT : QUELLES CONSÉQUENCES SUR *CLOSTRIDIUM BOTULINUM* ?

L'Ifip s'est associé à l'université de Liège et à l'institut belge Sciensano pour étudier la croissance et la toxinogénèse de *Clostridium botulinum* groupe II type B, dans du jambon cuit préparé avec différentes doses d'incorporation de nitrite de sodium et de chlorure de sodium. En utilisant des « jambons cuits modèles », inoculés avec un cocktail de trois souches de *Clostridium botulinum* groupe II type B, les résultats montrent que, dans les conditions expérimentales de l'étude :

- les doses d'incorporation de nitrite de sodium, supérieures ou égales à 30 mg / kg, ont empêché la croissance et la toxinogénèse de *C. botulinum* dans le jambon cuit modèle, quelles que soient les concentrations de chlorure de sodium testées ;
- en revanche, l'absence de nitrite a permis la croissance et la production de toxines pendant la conservation du jambon cuit modèle.

La dose maximale d'ajout de nitrite (150 mg / kg) pouvant être ajoutée, conformément à la réglementation européenne (règlement (CE) n° 1333 / 2008), peut donc être réduite dans le jambon cuit tout en garantissant la maîtrise de *C. botulinum*. Étant donné que de multiples facteurs sont susceptibles d'influencer le comportement de *C. botulinum*, sa croissance et la production de toxines associée doivent être évaluées au cas par cas, en fonction de la formulation, du procédé de fabrication, de la matrice alimentaire et des conditions de conservation. Étude financée par Aprivis et la Fict.

Contact : bastien.fremaux@ifip.asso.fr



NOUVEAUX PROJETS DE R & D

SUCCÈS DU RÉSEAU ACTIA AUX APPELS À PROJETS NATIONAUX ET EUROPÉENS

Par sa position privilégiée au carrefour de la recherche et de l'entreprise, le Réseau Actia participe activement aux projets nationaux & européens pour ensuite transmettre un savoir-faire pertinent aux entreprises et pouvoirs publics. Cette année encore, l'ACTIA et ses Centres ont remporté un nombre important de projets, dont voici quelques exemples.



PROJET ANR TOMHEALTH : UNE APPROCHE INNOVANTE ET INTÉGRÉE POUR DE NOUVEAUX PRODUITS À BASE DE TOMATES AVEC L'UMT ACTIA QUALIVEG

L'objectif du projet retenu à l'appel à projets 2020 est d'améliorer les effets santé de la tomate via une combinaison innovante de choix génotypique, de pratiques culturales et de technologie alimentaire. Puisqu'une part importante de la consommation de tomate se fait par le biais de poudres séchées, ce procédé technologique sera optimisé afin de garantir une qualité nutritionnelle optimale au produit fini. La bioaccessibilité et la biodisponibilité des phytomicro-nutriments présents seront étudiées. Enfin, un protocole préclinique suivi d'une étude clinique permettront d'analyser l'effet préventif de ces poudres optimisées en termes de santé cardiométabolique. Le projet générera de nouvelles données scientifiques d'une part, mais permettra également de développer de nouvelles opportunités de marché par le biais de la production optimisée de poudre de tomate d'autre part. Sont impliqués trois unités de recherche Inrae, le CTCPA, une unité de recherche CNRS et deux industriels.

Contact : Stéphane Georgé, sgeorge@ctcpa.org





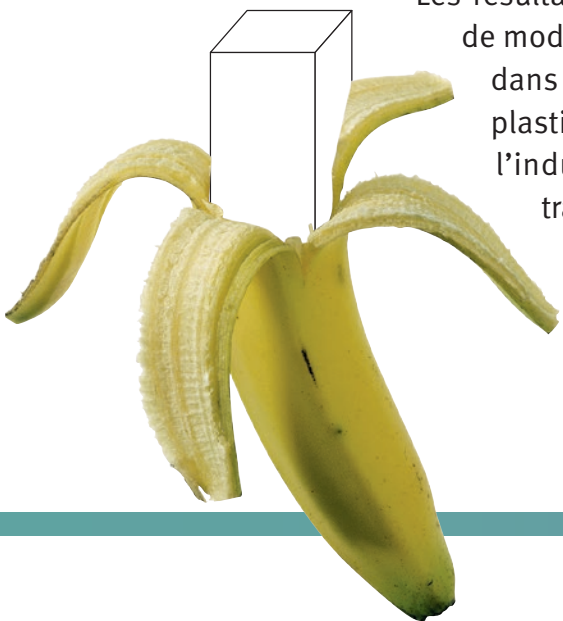
DEUX PROJETS ANR DANS LE DOMAINE DES MATÉRIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS REMPORTÉS PAR L'UMT ACTIA SAFEMAT



FOODSAFEBIOPACK, COORDONNÉ PAR L'INRAE, D'UNE DURÉE DE QUATRE ANS, quatre partenaires: Inrae, LNE, université de Grenoble et CTP (Centre technique de papier). Ce projet a deux objectifs:

- obtenir une description multi-échelle du problème de transfert de matière croisée
- proposer une action corrective sur les microfibrilles de cellulose (MFC) proposée comme barrière fonctionnelle universelle pour les emballages.

Les résultats seront intégrés dans l'outil de modélisation développé par l'Inrae dans un premier temps pour les plastiques et largement utilisé par l'industrie et les autorités. Ces travaux appuieront les futures réglementations européennes sur les MCDA et offriront des approches rentables en matière de sécurité et d'environnement.



Les matériaux et articles au contact des aliments (MCDA) qui sont jetables, consomment des ressources non renouvelables et sont la première source de contaminants chimiques dans les aliments, via les microplastiques. La loi Egalim et la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ont été récemment votées afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. C'est dans ce contexte que s'inscrivent deux projets sélectionnés par l'ANR 2020.

POLYSAFE, COORDONNÉ PAR LE CNRS, D'UNE DURÉE DE QUARANTE-DEUX MOIS, cinq partenaires: CNRS, LNE, Inrae, IRCM (Institut de recherche en cancérologie de Montpellier) et WatchFrog. Le projet a pour objet de répondre à la question de l'inertie supposée des contenants alimentaires de substitution en mettant en œuvre une stratégie globale, appliquée et innovante, permettant la prise de décision par rapport à une question de santé publique urgente et essentielle. Pour ce faire, des contenants alimentaires en polypropylène, cellulose, acier inoxydable et en verre seront testés avec deux types de simulants, à une température et pendant un temps de contact représentatifs des conditions réelles d'utilisation. L'impact des extraits des produits de migration sur l'activité des récepteurs nucléaires humains, sur le métabolisme hépatique, ainsi que sur la perturbation des axes œstrogénique, androgénique et thyroïdiens sera évalué.

Contacts: cedric.lyathaud@lne.fr, phuong-mai.nguyen@lne.fr & olivier.vitrac@agroparistech.fr

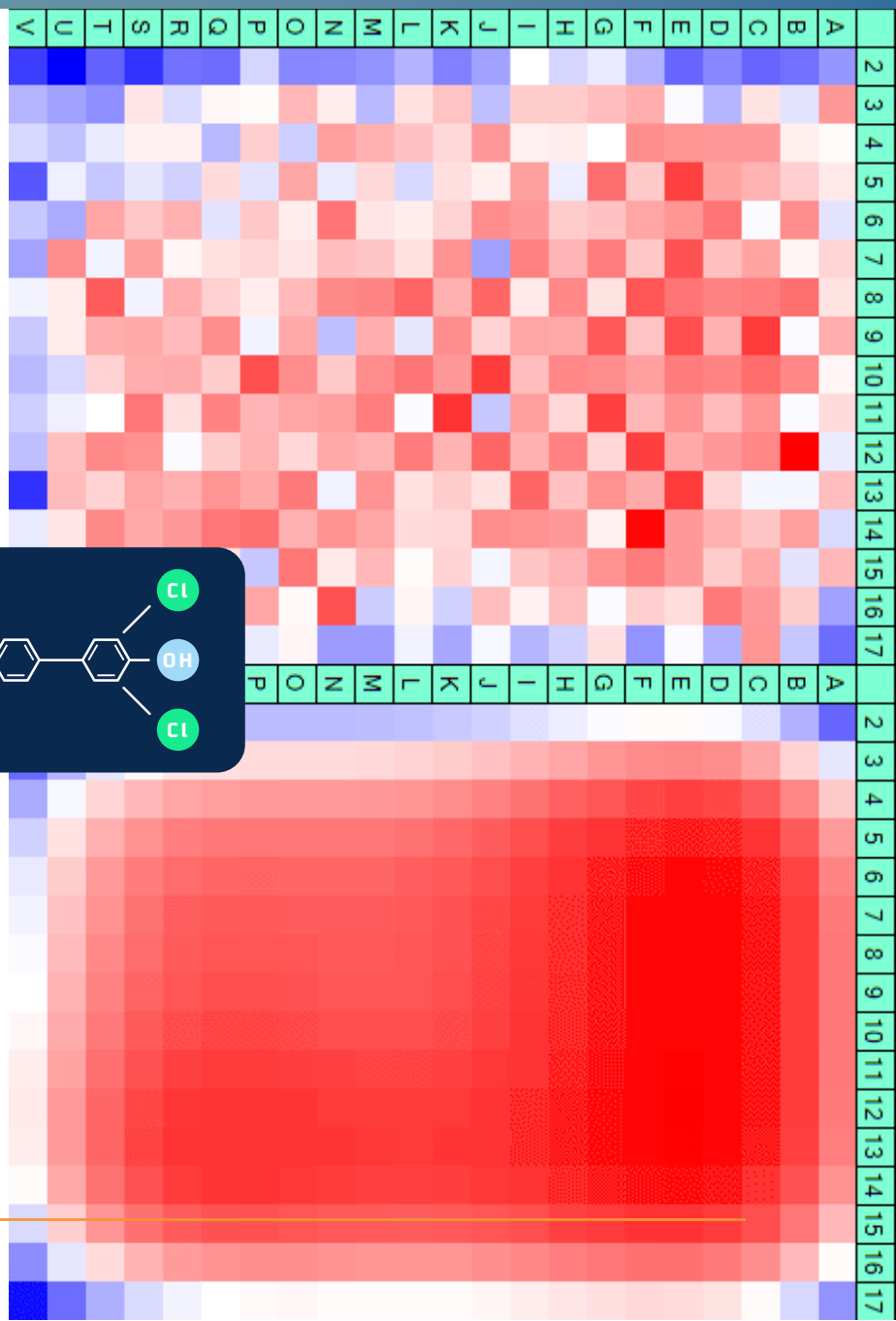
PROJET ANR SENTINEL : DES OUTILS DE SCREENING HAUT DÉBIT POUR UNE SURVEILLANCE RENFORCÉE DE LA SÉCURITÉ CHIMIQUE DES ALIMENTS

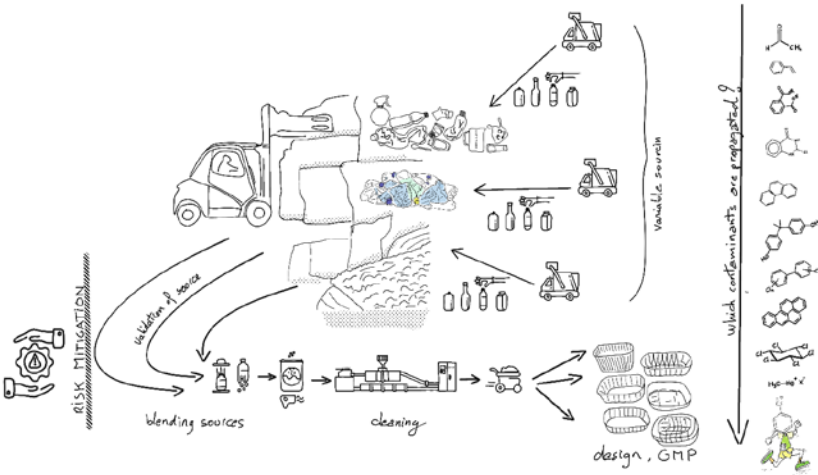
L'Ifip participe au projet *Sentinel* qui vise à développer des méthodes de *screening* haut débit, sensibles et peu coûteuses afin de renforcer le suivi des dangers alimentaires prioritaires. En prenant les polychlorobiphényles (PCB) de la viande comme modèle d'étude, le projet *Sentinel* vise à augmenter l'efficacité des inspections réglementaires des autorités sanitaires, faciliter les autocontrôles industriels et permettre un suivi préventif des PCB à des niveaux infra-réglementaires. Pluridisciplinaire, ce projet devrait produire des développements en chimie des résidus, biosenseurs, nez électroniques, chimiométrie, bio-informatique, sciences sociales, sciences du consommateur, économie et ingénierie des connaissances. Ce projet de recherche collaboratif (2020-2024) implique onze partenaires de quatre instituts de recherche (Inrae - coordinateur, CNRS, Inria, Oniris), l'université de Perpignan et l'Ifip.

Contacts: gilles.nassy@ifip.asso.fr & aurelie.promeyrat@ifip.asso.fr



« L'Appel à projets générique de l'ANR s'adresse à toutes les communautés scientifiques et à tous les acteurs publics ou privés impliqués dans la recherche française. Il doit permettre aux chercheurs et chercheuses des différents domaines scientifiques, d'accéder, en complément des financements récurrents qui leur sont alloués, à des cofinancements sur un grand nombre de thématiques de recherche, finalisées ou non. »





PROJET DE RECHERCHE PARTENARIALE AVEC CITEO SUR LES BARQUETTES TRICOUCHES ABA EN PET

Porté par le LNE, ce projet qui démarre en novembre 2020 s'intéresse au savoir-faire de la technologie ABA utilisée pour des barquettes en PET. Il s'agit des barquettes tricouches utilisées dans des applications alimentaires dont la couche intermédiaire « B » en plastique recyclé est entourée de deux couches « A » en plastique vierge. Les couches A doivent faire office de barrières fonctionnelles et limiter la migration des potentiels contaminants de la couche B vers l'aliment emballé. L'étude s'intéresse aux barquettes ABA dont la couche B est un PET recyclé (rPET) sans origine pré-identifiée n'ayant pas fait l'objet d'une décontamination reconnue par l'Efsa et donc inapte au contact alimentaire. L'étude présente un très grand intérêt pour le public, les autorités et l'industrie

sur l'évaluation *a priori* des risques de contamination des aliments et l'exposition des consommateurs.

D'une durée de neuf mois, le projet traitera des sujets suivants : caractérisation des gisements, mesures des propriétés de transport et thermodynamiques, évaluation du risque de migration des contaminants du rPET par les approches prédictives et expérimentales. Le projet regroupe cinq partenaires : Citeo, LNE et Inrae regroupés dans l'UMT Actia Safemat, IPC et le CTCPA.

Contacts : phuong-mai.nguyen@lne.fr & carole.berrard@citeo.com



EUROPE

PROJET EUROPÉEN H2020 RUR FAIRCHAIN: DES SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES, ORGANISATIONNELLES ET SOCIALES INNOVANTES POUR DES

CHAÎNES DE VALEUR DES PRODUITS LAITIERS ET DES FRUITS ET LÉGUMES PLUS ÉQUITABLES

Coordonné par l'Inrae, ce projet rassemble vingt partenaires issus de neuf pays, dont l'ACTIA. L'enjeu est de répondre au besoin croissant d'une transformation significative des systèmes alimentaires actuels, en s'appuyant sur les inconvénients et les avantages des chaînes de valeur courtes et longues existantes, en :

- favorisant l'émergence de chaînes de valeur alimentaires intermédiaires innovantes, qui soutiennent la montée en puissance des acteurs de petite et moyenne taille ;
- inspirant et encourageant les acteurs de plus grand taille à réduire les chaînes de valeur alimentaires conventionnelles et à mieux répondre à la demande croissante des consommateurs en produits locaux.

Les partenaires testeront, piloteront et mettront en pratique des innovations technologiques, organisationnelles et sociales développées récemment, qui permettront aux acteurs de petite et moyenne taille d'intensifier et diversifier la production d'aliments sains et au meilleur coût dans des chaînes de valeur alimentaires intermédiaires compétitives.

Contacts : [Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu](mailto:Christophe.Cotillon@actia-asso.eu) et [Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu](mailto:Gemma.Cornuau@actia-asso.eu)

« Le thème Rur « Rural renaissance » fait partie du défi 2 d'Horizon 2020 « Sécurité alimentaire, Agriculture et foresterie durables, Recherches marines, maritimes et sur les eaux continentales, et Bioéconomie. »

EUROPE

PROJET EUROPÉEN ERA-NET ICT-AGRI-FOOD PLAN P COORDONNÉ PAR L'ADRIA: OUTILS SPECTRAUX ET DIGITALISATION POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ALIMENTATION DURABLE À BASE DE PROTÉINES VÉGÉTALES

L'Adria s'est associée à trois partenaires européens [Diafir (France), SCIO (Grèce), université de Copenhague (Danemark)] pour monter le projet *Plan P* qui vise à accélérer la conception de nouveaux produits de type émulsions et mousses, en diversifiant la nature des protéines, avec l'appui de l'analyse spectrale. Ce projet entre dans le domaine de compétences du pôle Food & Pack Solutions de l'Adria (développement et caractérisation des aliments, amélioration nutritionnelle, optimisation du conditionnement, caractérisation des ingrédients, des méthodes d'évaluation des textures des aliments au cours de leur durée de vie et de l'impact des procédés, production de préséries). Ce projet de trois ans débutera en janvier 2021.



Contact : jonathan.thevenot@adria.tm.fr

« L'Era-net Cofund ICT-Agri-food a pour ambition de financer des projets de recherche transnationaux d'excellence par une approche transdisciplinaire de « la fourche à la fourchette » et de développer des solutions digitales pour établir des systèmes alimentaires durables qui incluent tous les acteurs de la chaîne de valeur. »



EUROPE

DEUX PROJETS DE FORMATION EUROPÉENS ERASMUS + REMPORTÉS PAR L'ACTIA

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

Coordonné par l'université de Malte, *Foster-xR* vise à introduire la réalité étendue (xR), qui permet de fusionner des éléments virtuels et réels dans un même environnement, dans le domaine de l'industrie alimentaire. Afin d'améliorer les connaissances et capacités des étudiants, chercheurs, universitaires et professionnels de l'industrie dans cette technologie innovante, les partenaires du projet développeront :

- deux programmes intensifs de formation ;
- un outil prototype xR adapté à l'industrie alimentaire ;
- un outil d'apprentissage en ligne sur l'utilisation de l'outil prototype xR, pour permettre le transfert de connaissances aux professionnels de l'industrie et aux universitaires.

Contacts: Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu et Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu

« Le programme européen Erasmus + soutient des actions dans les domaines de l'enseignement, de la formation, de la jeunesse et du sport pour la période 2014-2020. »

EQVEGAN - QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES EUROPÉENNES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE VÉGÉTALIENNE

Comprenant quinze partenaires de onze pays, dont l'ACTIA, et coordonné par l'Institut polytechnique de Coimbra (Portugal), son objectif est de concevoir et proposer des formations innovantes sur l'alimentation végétalienne, à la fois aux professionnels et aux étudiants, en sept langues (anglais, croate, finnois, français, polonais, portugais et turc). Un portail sur les compétences, qui comprendra une base de données des parties prenantes, des profils de professionnels ainsi qu'une base de données sur l'apprentissage sera développé. Un système européen de certification des profils de poste dans ce domaine sera élaboré, ainsi que des lignes directrices facilitant la reconnaissance des compétences, reposant sur des qualifications sectorielles identifiées, dans le but de favoriser la mobilité transnationale des professionnels dans ce secteur.



FOSTER

xR

NOUVEAUX PROJETS DE R & D LES FINANCEURS



European Commission

Horizon 2020
European Union funding
for Research & Innovation



Erasmus+

ANR

ICT4AGRI
era-net

PRIMA
PARTNERSHIP FOR RESEARCH AND INNOVATION
IN THE MEDITERRANEAN AREA

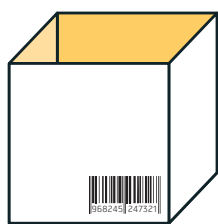
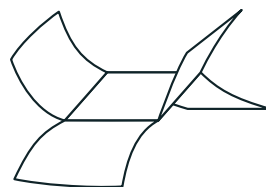
PROJET EUROPÉEN PRIMA FEDKITO : PACKAGING DURABLE DES ALIMENTS FRAIS DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'ambition est de développer, à partir de plastiques biosourcés et biodégradables, des emballages alimentaires actifs pour améliorer la qualité et la durée de conservation des produits alimentaires périssables. Les neuf partenaires du projet se sont associés pour développer des solutions d'emballages permettant de réduire les risques de contamination microbienne ou d'attaques d'insectes à base de chitosane et d'huiles essentielles, et utiliser des biocapteurs pour assurer un suivi de la qualité des aliments. Au sein du consortium, IPC a pour mission de développer et produire ces matériaux actifs et intelligents.

<http://fedkito.agr.unipi.it>



« Le programme Prima est un partenariat pour la recherche et l'innovation dans la région méditerranéenne sur les systèmes alimentaires et les ressources en eau pour des sociétés méditerranéennes durables et inclusives. Ce programme est une initiative conforme à l'article 185 « Participation à des programmes de recherche et de développement » soutenue et financée dans le cadre d'Horizon 2020, le programme-cadre de recherche et d'innovation de l'Union européenne. »





EXOSCARNE : PROTOTYPE D'EXOSQUELETTE D'ASSISTANCE DU BRAS DE L'OPÉRATEUR DE DÉSOSSAGE-DÉCOUPE

COBOTIQUE, EXOSQUELETES..., LES INNOVATIONS SONT NOMBREUSES POUR DIMINUER LA PÉNIBILITÉ DE TÂCHES CONTRAIGNANTES, TOUT EN GAGNANT EN PRODUCTIVITÉ. DES INNOVATIONS POUR ACCOMPAGNER L'HUMAIN DANS UN GRAND NOMBRE DE SECTEURS.



L'Institut technique agro-industriel des filières viandes (ADIV) a mené en 2017 et 2018, dans le cadre du projet *ExosCarne*, des travaux pour le développement d'un premier prototype d'exosquelette d'assistance du bras de l'opérateur industriel de désossage-découpe de viandes. Ce projet entre dans le cadre des actions et projets de l'UMT Actia Agrobergo, basée à Clermont-Ferrand. Ces travaux sont partis du constat que les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont la première cause de maladies professionnelles dans l'industrie des viandes. Les opérations de découpe et désossage, qui imposent d'effectuer un nombre important de gestes physiques et répétitifs, y contribuent fortement: 85,7 % des TMS liés à l'activité de découpe de viande concernent le bras portant l'outil tranchant (couteau), constitué du poignet (représentant 50 % des TMS), de la main, des doigts, de l'épaule, et du coude.

Le projet *ExosCarne* a prouvé la faisabilité d'un prototype d'assistance aux gestes et efforts du poignet de l'opérateur lors de la réalisation de tâches de désossage-découpe de viandes. Pour cela, l'ADIV a travaillé en partenariat avec l'Institut Pascal, laboratoire de Clermont-Ferrand partenaire de l'UMT Actia Agrobergo, spécialisé en conception mécanique et commande de systèmes robotisés et mécatroniques, et l'entreprise CIP Automation (groupe Altenov), intégrateur de solutions industrielles automatisées et robotisées. En résultats des travaux menés, l'ADIV a pu explorer deux voies technologiques, « cobotique » et « exosquelette » et mettre au point un prototype de cobot avec l'Institut Pascal et un prototype d'exosquelette avec CIP Automation. Étant conscient que sur la voie technologique « cobotique », d'autres travaux de recherche étaient encore à mener, potentiellement dans le cadre d'un projet ANR « *Cobocut* » (en cours de montage), l'ADIV a donc ciblé à court terme la voie technologique « exosquelette » pour une poursuite des travaux vers une industrialisation. Dans cet optique, elle a mis en place, depuis le milieu de l'année 2019, un accord de partenariat avec le groupe Altenov, afin de fixer un cadre aux travaux d'industrialisation à réaliser.



Le groupe Altenov, au travers de sa filiale innovation LAB4i, est donc positionné comme leader dans cette seconde phase de développement de l'exosquelette industriel, cette activité étant son cœur de métier. Afin d'optimiser le processus d'industrialisation, LAB4i s'est associé à un ambitieux projet collaboratif avec la Cooperl, coopérative agricole et agro-alimentaire, et le laboratoire M2S (ENS), dans le cadre d'un appel à projet régional « croisement de filière ». Il a été labélisé par les pôles de compétitivité EMC2 et Valorial et examiné en commission région Bretagne dans le courant du mois d'octobre 2020. L'ADIV reste très impliqué dans la phase d'industrialisation, en tant que garant de l'évaluation des performances de la solution en développement et de poursuite des objectifs techniques. Le groupe Altenov avance actuellement sur la conception de bancs d'essais de caractérisation biomécanique du prototype d'exosquelette, afin de le faire évoluer vers une solution industrielle optimisée.

Contact: matthieu.alric@adiv.fr

Article extrait de la lettre Actu'DGER de novembre 2020, page 27

Directeur de la publication: Didier Majou. Responsable de la rédaction: Alice Dulas
Conception: Anne-Lise Dermenghem