

ACTUALITÉS

JUILLET 2021



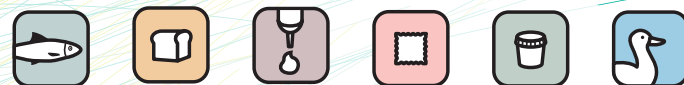
ACTIA

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

Bonnes vacances !



naturalité



L'ACTIA ACCOMPAGNE LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES POUR REFORMULER LEURS PRODUITS AU NATUREL : DES LISTES D'INGRÉDIENTS SIMPLIFIÉES, DES PRODUITS MOINS TRANSFORMÉS

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

En 2021, les experts Actia ont conçu l'outil de diagnostic spécifique « Naturalité », qui permet d'analyser les éléments clés des produits alimentaires, tels qu'additifs, substances controversées et marqueurs d'ultra-transformation.

Cet outil sert à présent aux entreprises via cet accompagnement.

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 (UN JOUR ET DEMI)

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 définition du devis en fonction du cahier des charges.

Cette action s'adresse aux entreprises agro-alimentaires, qui souhaitent faire évoluer leurs gammes de produits afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Ce programme, coordonné par Agria Grand Est et l'Actia, est proposé dans les régions Auvergne-Rhône-alpes, Île-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Grand Est, Hauts-de-France et Provence-Alpes-Côte d'azur.

Plus d'information et contacts en régions

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

VOIR COLLOQUE NATURALITÉ DANS « AGENDA » PAGE SUIVANTE



AGENDA

DU 6 AU 10 SEPTEMBRE 2021 20^e CONGRÈS MONDIAL DE LA BIO, UNE ÉDITION FRANÇAISE CO-ORGANISÉE PAR L'ITAB RENNES

Plus de 2500 acteurs du secteur biologique, agriculteurs, chercheurs, techniciens, entrepreneurs de la transformation, de la distribution, accompagnateurs, décideurs politiques... se réunissent, lors du plus grand rassemblement mondial de la Bio, pour aborder des questions relatives à la transformation de la société, la régénération des écosystèmes, la santé, la résilience et la souveraineté alimentaire.

Ouvert aux spécialistes de l'alimentation biologique, aux personnes et structures en transition écologique et aux curieux, l'objectif du congrès mondial de la Bio est d'inspirer des changements positifs par l'échange de connaissances et de progresser ensemble vers la construction de solutions durables pour un meilleur avenir pour tous.

[Informations et inscriptions](#)



ACTUALITÉS

RITTMO AGROENVIRONNEMENT REJOINT LE RÉSEAU ACTIA

Depuis début 2021, le centre de recherche, fondé en 2001 et spécialisé dans les domaines de la fertilisation, des bio-intrants et de l'agro-environnement, a intégré le réseau Actia en tant que partenaire technique. Rittmo Agroenvironnement a été créé autour d'une idée novatrice : recycler intelligemment les matières organiques des sous-produits et coproduits, pour en faire des fertilisants utiles aux plantes et aux sols, dans le cadre d'une économie circulaire durable. En

intégrant le réseau Actia, Rittmo souhaite développer cet aspect en se focalisant sur les sous-produits et coproduits des industries alimentaires et optimiser leur retour sur les sols agricoles dans des conditions durables.



21 SEPTEMBRE 2021, DE 9H À 13H WEBINAIRE ACTIA « NATURALITÉ » - EN LIGNE

Découvrez les expertises des Centres Actia en lien avec la naturalité : des listes d'ingrédients simplifiées, des produits moins transformés.

Au programme : substitution des additifs, des ingrédients techniques, amélioration de l'approvisionnement des matières premières, utilisation de procédés « doux » et gestion des impacts sur les qualités du produit fini.

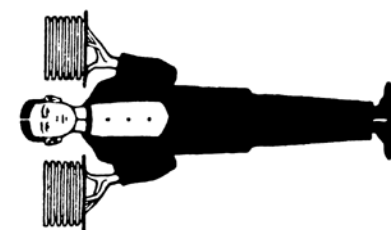
[Inscriptions](#)

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

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021 SIRHA DE LYON

La plus grande manifestation mondiale consacrée à la restauration, à l'hôtellerie et à l'alimentation. Organisé tous les deux ans, ce salon exclusivement réservé aux professionnels accueille à chaque édition environ 3 000 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

www.sirha.com/fr



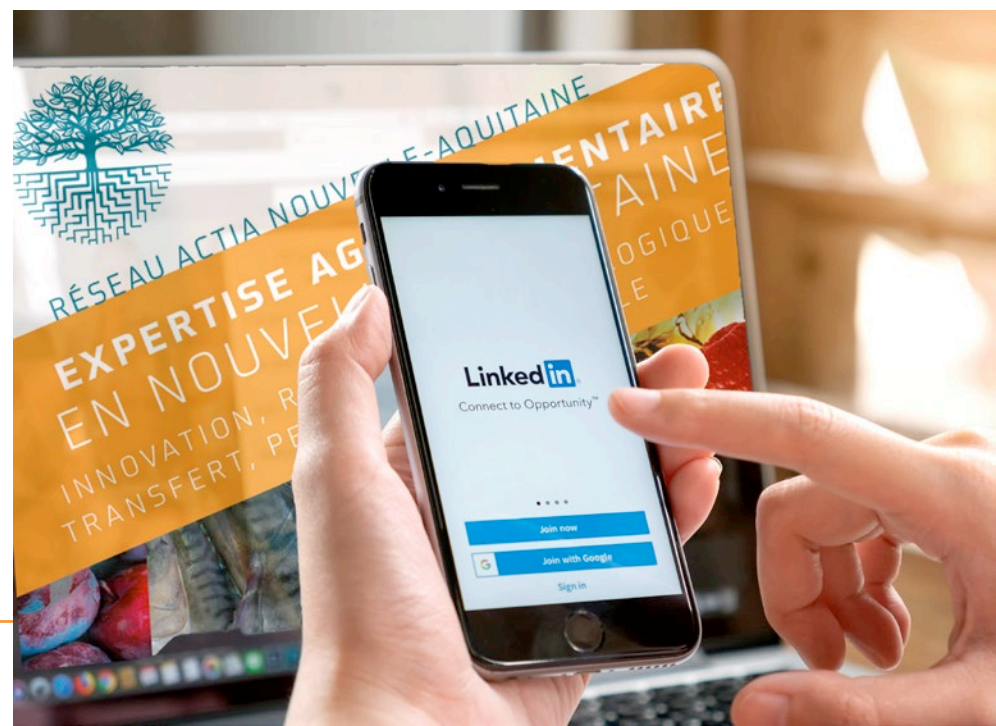
ACTUALITÉS

NOUVELLE PAGE LINKEDIN POUR LE RÉSEAU ACTIA NOUVELLE-AQUITAINE

Les membres du Réseau Actia Nouvelle-Aquitaine mettent en avant leurs expertises, savoir-faire et actions collectives via une nouvelle page LinkedIn : « Actia Nouvelle-Aquitaine ». Abonnez-vous et suivez les actualités des sept centres techniques Actia, couvrant tous les secteurs agro-alimentaires et abordant ces thématiques :

- qualités nutritionnelle et organoleptique, alimentation fonctionnelle ;
- sécurité des produits alimentaires ;
- filières tracées, signes officiels et produits Bio ;
- environnement, écoconception et performance globale.

Contact : Marion Bégaud, m.begaud@crittiaa.com



ACTUALITÉS

L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE DANS LE GRAND EST

Le 24 juin 2021, Agria Grand Est a organisé un colloque sur l'innovation agro-alimentaire à Nancy réunissant plus de 120 personnes. Michel Saloff-Coste, directeur de la prospective à l'université de Lille, a donné les clés nécessaires à la réussite de l'innovation via la conférence « L'innovation comme principal facteur de création de valeur économique ». Celle-ci a été suivie d'une table ronde réunissant les différents acteurs de l'innovation où Marc Schmitt, directeur de l'IFBM, l'Institut français de la Brasserie et de la Malterie, a représenté l'ACTIA. Céline Laisney du cabinet Alim Avenir est intervenue sur l'alimentation du futur au cours de la conférence « Prospective agro-alimentaire et innovation à 2040 ».



La journée s'est terminée par la remise des prix « Inoval », le concours de l'innovation agro-alimentaire du Grand Est.

Les cinq prix Inoval

Contact : cecile.raphoz@iaa-lorraine.fr



ADRIA - NOUVELLE GOUVERNANCE & FEUILLE DE ROUTE RENOUVELÉE POUR 2022-2025

Vendredi 11 juin 2021 s'est tenue l'assemblée générale annuelle de l'Adria. À cette occasion, les adhérents de l'association ont renouvelé une partie du directoire. Pour rappel, l'Adria est une association; sa gouvernance est composée d'un directoire, dont les membres sont des industriels agro-alimentaires, et d'un conseil de surveillance constitué d'élus (locaux, départementaux et régionaux). La nouvelle équipe élue a désigné Daniel Sauvaget (société Ecomiam) au poste de président, Vincent Gelamur (société Thaï Union) au poste de secrétaire et Jean-Paul Linet (société Laïta) au poste de trésorier. L'ensemble de l'assemblée a remercié Jean Le Lez, président de l'Adria pendant quinze ans, pour son engagement auprès de l'association.

Sous l'impulsion de la nouvelle direction générale et du comité de direction, l'Adria conduit un nouveau plan stratégique ambitieux, élaboré avec les équipes opérationnelles. L'objectif est de renforcer le *leadership* de l'Institut sur ses marchés historiques, de prendre position sur de nouveaux créneaux, tels que la transition alimentaire ou encore les nouvelles technologies de séquençage et ce, grâce à une politique marketing et commerciale soutenue et à la redéfinition de sa plate-forme de marque. Pour mener à bien ce projet, l'Adria compte sur le soutien du nouveau directoire et de son nouveau président pour écrire avec les équipes, la suite pour les années à venir.

Contact : nadia.leden@adria.tm.fr

IONISATION DES ALIMENTS - LA DÉPUTÉE EUROPÉENNE ANNE SANDER SOUTIENT LES TRAVAUX D'AERIAL

La décontamination d'aliments par rayonnements ionisants, et plus particulièrement des fruits, légumes, épices et ingrédients alimentaires se développe à travers le monde. Elle est une alternative efficace aux traitements chimiques et évite les contaminations par des résidus chimiques, comme cela a été le cas récemment pour les graines de sésame traitées à l'oxyde d'éthylène, entraînant des rappels sans précédent de produits dans les industries alimentaires européennes. En Europe, cette technique aux applications multiples et multisectorielles (stérilisation de dispositifs médicaux, amélioration de propriétés de matériaux...) est autorisée, mais très peu utilisée dans le domaine agro-alimentaire au regard d'une législation très restrictive. Dans ce cadre, Aerial a eu le plaisir d'accueillir Madame Anne Sander, députée européenne, afin d'échanger sur la réglementation européenne dans le domaine de l'ionisation des aliments, et notamment, sur ses enjeux pour l'industrie agro-alimentaire. Anne Sander a d'ores et déjà interpellé la Commission européenne sur ces thématiques, en faisant remonter une question prioritaire avec demande de réponse écrite à la Commission.

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



ACTUALITÉS

RÉSEAU ACTIA NUTRIPREVIUS : LANCEMENT DE L'OUTIL OPTINUT POUR LA FORMULATION NUTRITIONNELLE

ACTIA RÉSEAU NUTRIPREVIUS	
Composition	Quantité
Energie	222 kcal
Energie - Calories	222 kcal
Energie - kilojoules	929 kJ
Protéines	12,9 g
Glucides	0 g
Lipides	12,9 g
dont Acide Gras saturés	3,33 g
dont Acide Gras mono-insaturé	4,28 g
dont Acide Gras poly-insaturé	3,33 g
dont Acides Gras Oméga 3	0,19 g
Sodium	0,19 mg
Calcium	613 mg
Phosphore	342 mg
Potassium	374 mg
Magnésium	38,1 mg
Fer	2,45 mg
Cuivre	0,129 mg
Zinc	1,99 mg
Sélénium	49 µg
Iode	70,6 µg

L'outil Optinut a été conçu pour permettre aux acteurs de l'agro-alimentaire d'améliorer facilement le Nutri-Score® de leurs produits en optimisant leurs recettes sous l'angle nutritionnel, grâce à la programmation linéaire.

La première version présentée dans la lettre Actialités d'octobre 2019 a été enrichie : un volet diagnostique nutritionnel a été ajouté, avec comme indicateur phare le Nutri-Score®, ainsi que dans l'optimisation une à une des composantes de ce score. L'outil permet toujours d'intégrer des contraintes sur les quantités d'ingrédients, leur prix et leur teneur en nutriments, afin d'identifier rapidement de nouvelles recettes adaptées grâce à la fonction de programme linéaire Solveur d'Excel. On peut y intégrer d'autres impératifs liés à des seuils de reformulation fixés par l'Anses, des seuils d'allégations nutritionnelles...

Le Réseau Actia Nutriprevius, qui regroupe des acteurs des Centres Actia, de la Recherche et de l'Enseignement autour de l'amélioration de la qualité nutritionnelle pour une offre alimentaire durable, a décidé de rendre Optinut accessible à tous gratuitement, afin d'aider les entreprises dans la formulation nutritionnelle de leurs produits. Téléchargez l'outil

Contact : Lucile Royer, l.royer@crittiaa.com

VIENT DE PARAÎTRE : GUIDE SUR LA FOOD SAFETY CULTURE RÉDIGÉ PAR LE RÉSEAU ACTIA RÉFÉRENTIELS

ACTIA RÉSEAU RÉFÉRENTIELS

Afin d'accompagner les entreprises dans le déploiement de la « Food safety culture » ou « Culture de la sécurité des aliments », les spécialistes du Réseau Référentiels ont écrit un guide présentant l'historique du concept et ses différentes composantes. Ils proposent aux entreprises une auto-évaluation et des pistes d'actions pour mettre en œuvre et promouvoir cette approche positive du management de la sécurité des denrées alimentaires.

Téléchargez le guide

ACTUALITÉS

VIENT DE PARAÎTRE : OUVRAGE « AGENTS ANTIMICROBIENS ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS » PAR LE RMT ACTIA CHLEAN (ÉDITIONS LAVOISIER)

Un enjeu important pour la filière agro-alimentaire réside dans la maîtrise de la qualité sanitaire afin de prévenir l'implantation et le développement de flores bactériennes indésirables. Cette gestion des dangers microbiologiques passe par l'emploi d'une diversité de produits antimicrobiens, de la production primaire à la distribution des aliments, en passant par les environnements de production jusqu'au stockage des aliments chez le consommateur. Leur utilisation est encadrée par une réglementation en perpétuelle évolution qui tient compte des avancées scientifiques, ainsi que des exigences sociétales, quant à leur innocuité. Cet ouvrage coordonné et rédigé par le RMT Actia Chlean avec la participation du RMT Actia Florepro contient :

- la présentation de la réglementation nationale et européenne qui encadre les produits antimicrobiens utilisés en agro-alimentaire ;
- les connaissances scientifiques les plus récentes sur les comportements des micro-organismes (pathogènes ou d'altération) dans les environnements de production et les matrices alimentaires ;
- la maîtrise de l'ensemble des procédés industriels sur les micro-organismes.

Disponible chez Lavoisier - payant



EUROPE

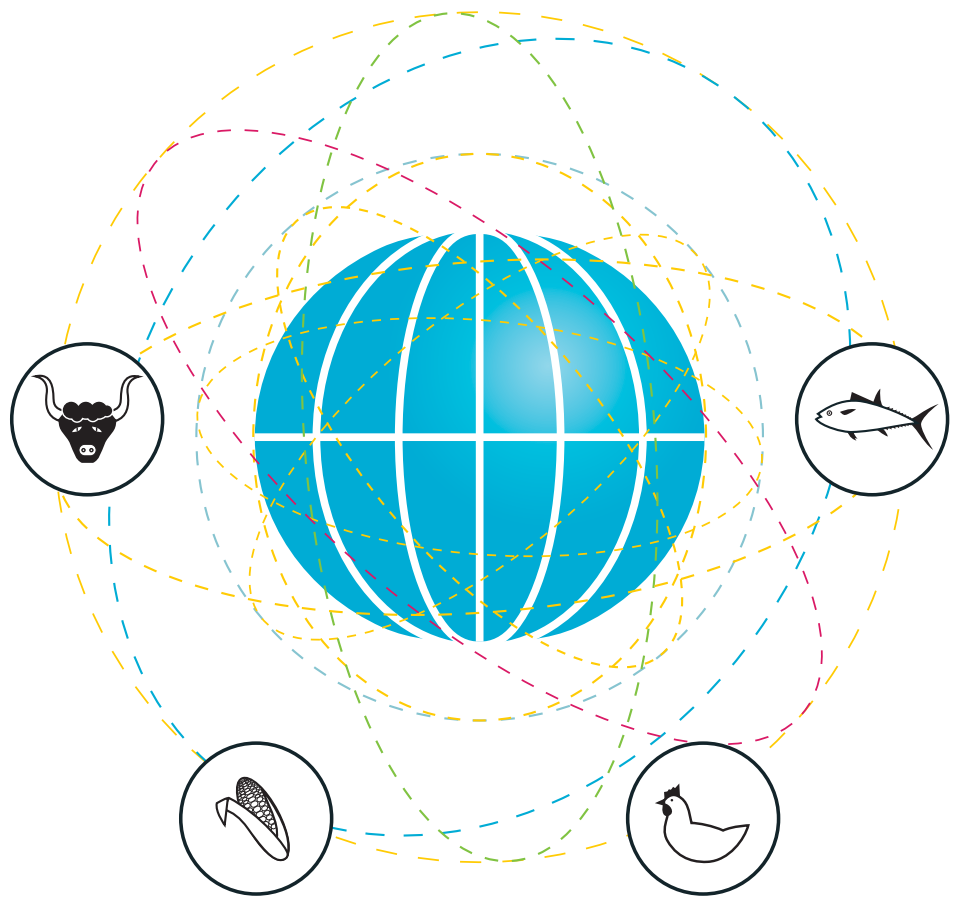
PROJET EUROPÉEN DITECT - LES TECHNOLOGIES DIGITALES POUR OPTIMISER LA SÉCURITÉ SANITAIRE EN EUROPE ET À L'INTERNATIONAL AVEC L'ADIV ET L'ACTIA

Coordonné par l'université d'Agriculture d'Athènes, ce projet a pour but de faciliter la création de chaînes d'approvisionnement alimentaire nationales et internationales transparentes et fiables, grâce à une approche intégrative soutenue par des technologies d'authentification et de traçabilité de pointe, utilisables sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Pour atteindre cet objectif, *Ditect* fera un focus sur des secteurs alimentaires prédéfinis pour quatre filières : le maïs (à la fois en tant qu'aliment agricole et comme matière première), les produits carnés, la filière volaille (produits à base de viande de volaille) et les produits de la mer. Pour ces chaînes alimentaires spécifiques, quatre projets pilotes sont prévus avec la participation active de partenaires de l'Union européenne et de la Chine.

Ce projet réunissant trente-trois partenaires, dont vingt-et-un de dix pays européens et douze de Chine, a démarré en novembre 2020 et durera trois ans. L'Actia soutient l'Adiv dans ses actions de dissémination et communication au sein du projet.

Contacts : souad.christieans@adiv.fr
& [Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu](mailto:Christophe.Cotillon@actia-asso.eu)



PROJET EUROPÉEN DIVINFOOD - ACCROÎTRE LA VALEUR DES CULTURES NÉGLIGÉES ET SOUS-UTILISÉES DANS LES CHAÎNES ALIMENTAIRES - AVEC L'ACTIA ET AERIAL

Coordonné par l'Inrae, ce projet européen comprenant vingt-six partenaires, dont l'Actia et Aerial, vient d'être accepté par la Commission, pour soutien après réévaluation.

L'objectif global de ce projet multi-acteurs est de faciliter l'utilisation et accroître la valeur des cultures négligées et sous-utilisées (NUC) dans les chaînes alimentaires, pour favoriser des régimes alimentaires plus sains et des systèmes alimentaires plus durables. Pour y parvenir, *Divinfood* se concentrera sur des chaînes de valeur interactives de niveau court et intermédiaire qui peuvent répondre à la demande croissante des consommateurs, afin de produire des aliments plus sains à base de plantes ayant une identité locale / régionale, tout en promouvant des services et bénéfices durables pour l'agriculture et la transformation.

Divinfood étudiera des céréales et des légumineuses « mineures » dans trois régions géographiques confrontées à divers aléas climatiques et défis socio-économiques pour le développement de chaînes de valeur plus riches en agro-biodiversité.

Contact : [Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu](mailto:Christophe.Cotillon@actia-asso.eu)



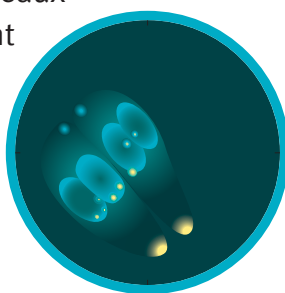
R & D

ÉTUDE SUR L'AGENT DE LA TOXOPLASMOSE : DE LA CARCASSE DE PORC AU SAUCISSON SEC



Le programme « *Toxsau* » avait pour objectifs de caractériser le tropisme du parasite *Toxoplasma gondii* au sein de carcasses de porcs, c'est-à-dire le processus par lequel il est dirigé et éventuellement durablement stocké par certains organes de manière préférentielle, et de déterminer le comportement de *T. gondii* durant la fabrication et la conservation du saucisson sec. Cette étude a été réalisée par l'Ifip en collaboration avec le Centre national de référence de la toxoplasmose du laboratoire de parasitologie et mycologie de l'université de Reims et le laboratoire de santé animale Bipar de l'Enva - Anses - Inrae, avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et de FranceAgrimer. Elle a montré, entre autres, que le sel employé à une dose suffisante, paraît être un ingrédient assainissant en plus des nitrites pour l'inhibition rapide de la viabilité de *T. gondii*, et ce, de manière indépendante des procédés d'étuvage et de séchage des saucissons. Ainsi, dès lors que les niveaux de sel employés et éventuellement de nitrite, sont suffisants, le risque de contamination humaine par *T. gondii* via la consommation de saucisson sec est très limité, voire nul.

Contact : bastien.fremaux@ifip.asso.fr



R & D

UMT ACTIA AGROBERGO : LES EXOSQUELETES EN AGRO-ALIMENTAIRE

L'Adiv et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, partenaires de l'UMT Actia Agrobergo, multiplient les actions pour informer et accompagner les entreprises agro-alimentaires sur l'acquisition et l'intégration des exosquelettes.

Ces actions sont réalisées dans le cadre du programme « Santé & performance » cofinancé par la Draaf/Dinaii et Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, partenaire de la Carsat Rhône-Alpes depuis 2009 et de l'Adiv depuis 2017 dans le cadre de l'UMT Agrobergo.

Récemment, les partenaires ont fait un inventaire des exosquelettes en agro-alimentaire.

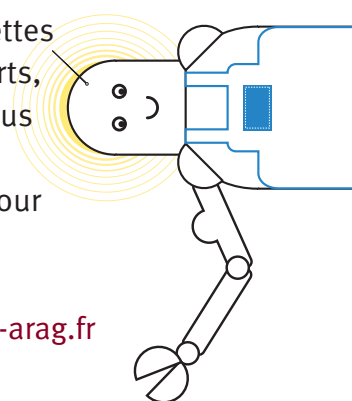
Téléchargez l'inventaire

Le 2 juillet 2021, un webinaire « Les exosquelettes dans l'agro-alimentaire. Pour réduire les efforts, l'exosquelette est-il une solution ? » a réuni plus de cent participants.

Une thématique qui paraît prometteuse pour l'entreprise agro-alimentaire du futur !

Contacts : matthieu.alric@adiv.fr

& Françoise Molegnana, f.molegnana@comite-arag.fr



RÉSISTANCE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* À LA DÉSINFECTION DANS L'INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Pour lutter contre *Listeria monocytogenes*, il est primordial pour les professionnels de la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture de mettre en place des procédures de nettoyage et désinfection (N&D) efficaces dans les ateliers de transformation.

Cependant, malgré de bonnes pratiques, *L. monocytogenes* utilise plusieurs stratégies pour résister à ces opérations. Un article publié dans IAA (mars avril 2021) fait l'état des lieux des pratiques de nettoyage et désinfection appliquées dans les ateliers de transformation des produits de la pêche. Cet article présente également les différentes stratégies mises en œuvre par *L. monocytogenes* pour résister aux procédures de N&D.

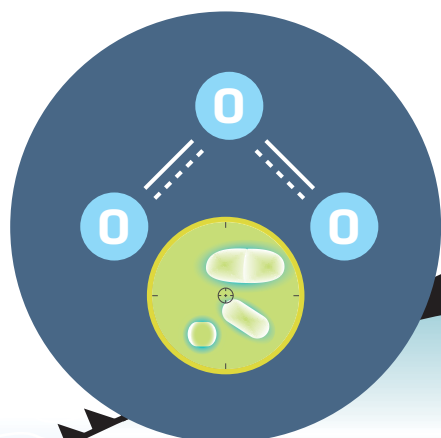
Plusieurs projets de recherche ont vu le jour ces dernières années pour améliorer les procédures de nettoyage et désinfection et lutter contre la formation des biofilms dans les ateliers de transformation. De nouvelles pistes pour limiter l'usage des produits N&D sont investiguées, l'utilisation de nouvelles substances actives comme l'ozone par exemple, et la mise au point de surfaces antibactériennes utilisables dans les ateliers de transformation pour limiter l'adhésion des bactéries et améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

Travaux réalisés dans le cadre du RMT Actia Chlean. Contact : [Aurélie Hanin, a.hanin@actalia.eu](mailto:a.hanin@actalia.eu)



ARTICLE IAA

Brauge (T.), Soumet (C.), Hanin (A.), Midelet (G.) (2021). Résistance de *Listeria monocytogenes* aux procédures de nettoyage et désinfection dans l'industrie des produits de la pêche. IAA, mars avril. Référence : 20210304-44-48.



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

Contact . Informations légales. Abonnement / Désabonnement