

ACTUALITÉS

NOVEMBRE 2021



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

ACTIA

ITAINNOV



ACTIA

Soutenu par

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ITAINNOV 2022 : L'ACTIA S'ASSOCIE À L'ACTA POUR LANCER LA QUATRIÈME ÉDITION DU CONCOURS

CE CONCOURS BISANNUEL VALORISE LES INITIATIVES ET INNOVATIONS TECHNIQUES AU PROFIT DES FILIÈRES AGRICOLES ET AGRO-ALIMENTAIRES. POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION, LE CONCOURS MET EN AVANT LES IMPACTS POSITIFS RECHERCHÉS EN TERMES ÉCONOMIQUE ET SOCIÉTAL, ENVIRONNEMENTAL ET CLIMATIQUE, SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SANTÉ DES PLANTES ET DES ANIMAUX, AINSI QUE SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS. LES PROJETS SONT ÉVALUÉS ET ANALYSÉS PAR UN JURY COMPOSÉ D'EXPERTS PRÉSIDIÉ PAR CATHERINE GESLAIN-LANÉELLE. À SES CÔTÉS, DIX-HUIT PERSONNALITÉS DU MONDE AGRICOLE ET AGRO-ALIMENTAIRE ONT EXAMINÉ LES TRENTE CANDIDATURES QUI CONCOURENT DANS LES QUATRE CATÉGORIES PRINCIPALES :

- ENVIRONNEMENT - BIODIVERSITÉ - CLIMAT
- PERFORMANCE ÉCONOMIQUE & SOCIÉTALE
- LABELS & QUALITÉ DES PRODUITS
- SÉCURITÉ SANITAIRE - SANTÉ DES PLANTES & DES ANIMAUX

REMISE DES TROPHÉES LE 2 MARS 2022
AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS.

WWW.ITAINNOV.COM

➡ DÉCOUVREZ LE LIVRET DES 30 CANDIDATURES
ET LES INTERVIEWS DES PORTEURS DE PROJETS

➡ TÉLÉCHARGEZ LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMPLET

CONTACTS : MARIE.SELA-PATERNELLE@ACTA.ASSO.FR
& [ALICE.DULAS, A.DULAS@ACTIA-ASSO.EU](mailto:ALICE.DULAS@ACTIA-ASSO.EU)



naturalité

PRÉSENTATIONS DE L'ACTION NATURALITÉ

19 OCTOBRE 2021 (DISTANCIEL)

NOUVELLE-AQUITAINE

CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE

Émilie Doré - e.dore@crittiaa.com

30 NOVEMBRE 2021 (DISTANCIEL)

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

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

30 NOVEMBRE 2021 (DISTANCIEL)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PACA

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

2 DÉCEMBRE 2021

(PRÉSENTIEL ET DISTANCIEL)

ÎLE-DE-FRANCE

ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS

marc.graindorge@iledefrance-terredesaveurs.fr

9 DÉCEMBRE 2021 (DISTANCIEL)

HAUTS-DE-FRANCE

CERTIA INTERFACE

frederique.martin@certia-interface.fr

AQUIMER (PRODUITS DE LA MER)

harmonie.tellier@poleaquimer.com

11 JANVIER 2022

(PRÉSENTIEL ET DISTANCIEL)

GRAND EST

AGRIA GRAND EST

justine.gateaux@iaa-lorraine.fr

AGENDA

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

Ce programme s'adresse aux entreprises qui souhaitent faire évoluer leurs gammes de produits afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Des présentations sont organisées dans chaque région proposant l'accompagnement. Pour en savoir plus, contactez votre Centre Actia.

Pour les entreprises des autres régions, vous pouvez prendre contact avec l'Actia : **Alice Dulas** - a.dulas@actia-asso.eu

En savoir plus sur l'action Naturalité

Visionnez le webinaire national sur la naturalité organisé le 21 septembre 2021



ACTION COORDONNÉE PAR L'ACTIA ET AGRIA GRAND EST

AGENDA

7 DÉCEMBRE 2021

CONFÉRENCE FINALE DU PROJET ANR MINIMEAU POUR LA RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS D'EAU EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES - PARIS

Projet soutenu par les RMT Actia Écoval et Écofluides. Ce projet a permis de développer et tester des outils systémiques de diminution des consommations d'eau pour les industries agro-alimentaires en optimisant les réutilisations d'eau sur un site industriel. Cette conférence sera l'occasion de présenter l'ensemble des outils et résultats obtenus dans les entreprises pilotes. Les enjeux de la réutilisation de l'eau pour la filière alimentaire seront abordés, ainsi que les contraintes liées aux exigences sanitaires.

Inscription gratuite et obligatoire

Contact : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com





AGENDA

7 DÉCEMBRE 2021

7^e JOURNÉE D'ÉCHANGES DE LA FILIÈRE PORCINE « LA MAÎTRISE SANITAIRE, FACTEUR CLÉ D'UNE FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE COMPÉTITIVE » - PARIS

Organisée par l'Ifip. La matinée sera dédiée à « la santé animale au cœur des échanges commerciaux en France et à l'export » et l'après-midi à la thématique « préserver la santé animale et protéger la santé humaine ».

Programme

Inscription gratuite et obligatoire



AGENDA

15 ET 16 JUIN 2022

JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ, QUATORZIÈME ÉDITION - LA ROCHELLE

Évènement majeur de l'agro-alimentaire réunissant tous les deux ans l'ensemble des professionnels du secteur, les JAS seront de retour en 2022 en présentiel, en partenariat avec l'Actia. Au programme :

- des rencontres d'affaires entre les participants (environ 4 000 rendez-vous) ;
- des conférences axées sur la nutrition-santé, l'alimentation de demain, les innovations emballages, ingrédients, process, formulation, produit... ;
- des ateliers présentés par des experts abordant des sujets d'actualité du secteur agro-alimentaire ;
- un pôle « Exposition » regroupant l'ensemble des fournisseurs spécialisés, les *start-up* et centres de compétences, dont l'espace regroupant les Centres Actia participants ;
- un espace « Innovations » pour découvrir les dernières nouveautés régionales et internationales ;
- des moments d'échanges lors des déjeuners et de la soirée cocktail du mercredi soir.

Inscription en ligne : www.jas-larochelle.fr

Contact : Marion Bégaud, contact.jas@crittiaa.com



ACTUALITÉS

STRATÉGIES D'ACCÉLÉRATION AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU 4^e PLAN D'INVESTISSEMENTS D'AVENIR (PIA4)



Julien Denormandie (ministre de l'Agriculture & de l'Alimentation)



Alain Peyron (directeur de l'Adiv)



André Pouzet, président de l'Actia et Alain Peyron, président du comité des directeurs Actia et directeur de l'Adiv, étaient présents à Valence avec les ministres Julien Denormandie, Frédérique Vidal, Agnès Pannier-Runacher et Guillaume Boudy secrétaire général pour l'investissement.

Alain Peyron a participé à la table ronde « Stratégies d'accélération au service de la troisième révolution agricole et de l'alimentation santé » et est intervenu sur le thème « Mettre à profit la complémentarité des sources de protéines (animales et végétales), pour concevoir des produits mixtes de nouvelle génération ».

Au total, 877,5 millions d'euros seront déployés sur cinq ans. L'Actia et ses Centres sont mobilisés et prêts à accompagner les entreprises agro-alimentaires, dans le cadre de projets collaboratifs pouvant être déposés à l'appel à projets « Besoins alimentaires de demain », lancé dans le cadre de la stratégie d'accélération. Les thématiques d'intervention - développement d'aliments plus sains et plus durables, procédés innovants, alimentarité des emballages, information des consommateurs - sont au cœur des expertises de nos Centres.



Voir la vidéo de lancement



ACTUALITÉS

FORMATION EN LIGNE SUR LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS DE L'ACTIA

DEUXIÈME SESSION INSCRIVEZ-VOUS JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2021 ET FORMEZ-VOUS

À VOTRE RYTHME JUSQU'AU 31 JANVIER 2022 !

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 pose le fabricant et le conditionneur final lors de la commercialisation de produits alimentaires. [Inscription](#)



« La durée de vie d'un aliment étant un prérequis dans l'innovation, il était évident de s'inscrire à la formation, aussi bien pour vérifier ses pratiques que pour mettre à jour les connaissances sur le sujet. Le format de la formation alternant vidéos et quiz permet de suivre à son rythme. De plus, le niveau technique est au rendez-vous. Cette formation est un plus dans la montée en compétences. » Sébastien Claudon, responsable R&D chez Lucien Georgelin.

© M. Seelow / Cedus

L'ACTIA PARTENAIRE DU GIS REVALIM « RÉSEAU POUR L'ÉVALUATION ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES »



JEAN-PAUL BORDES
DG ACTA

PHILIPPE MAUGUIN
PDG INRAE

ARNAUD LEROY
PRÉSIDENT ADEME

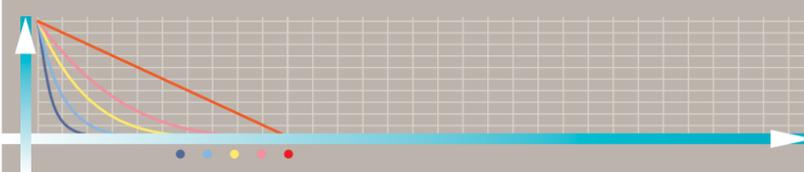
ANDRÉ POUZET
PRÉSIDENT ACTIA

Dans la continuité du programme Agribalyse, l'Ademe, Inrae, l'Acta, le Réseau des Instituts techniques agricoles (ITA) et l'Actia, le Réseau des Instituts techniques agro-alimentaires (ITAI), ont signé le 29 septembre 2021, à Paris, la création d'un Groupement d'intérêt scientifique (GIS) « Réseau pour l'évaluation environnementale des produits agricoles et alimentaires - Revalim ». Les deux têtes de réseau et leurs onze Instituts techniques agricoles et agro-alimentaires : ACTALIA, ARVALIS, CTCPA, CTIFL, IDELE, IFIP, IFV, ITAB, ITAVI, ITERG, & TERRES INOVIA, se sont engagés à renforcer leur partenariat avec l'Ademe et Inrae pour contribuer à l'élaboration des méthodes et des données permettant d'accompagner les acteurs des filières agricoles et alimentaires dans leurs démarches d'éco-conception des modes de production, de transformation et de distribution des produits. Les partenaires apporteront les outils d'aide à la décision à la hauteur des enjeux environnementaux, afin de permettre le développement de supports fiables pour l'information des consommateurs.

Communiqué de presse

SPOC ACTIA

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS



UNE PREMIÈRE SESSION RÉUSSIE : PLUS DE 80 % DE SATISFACTION !

UN LARGE PUBLIC : ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ET LEURS FOURNISSEURS, LABORATOIRES, CONSULTANTS QUALITÉ, ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET SUPÉRIEUR, POUVOIRS PUBLICS...

LES PLUS :

- « LA CLARTÉ DES VIDÉOS ET L'ACCÈS AU TEXTE DE LA VIDÉO »
- « LES RESSOURCES MISES À DISPOSITION EN COMPLÉMENT DE LA FORMATION »
- « LES CAS PRATIQUES PERMETTANT D'APPRÉCIER DES SITUATIONS CONCRÈTES. »

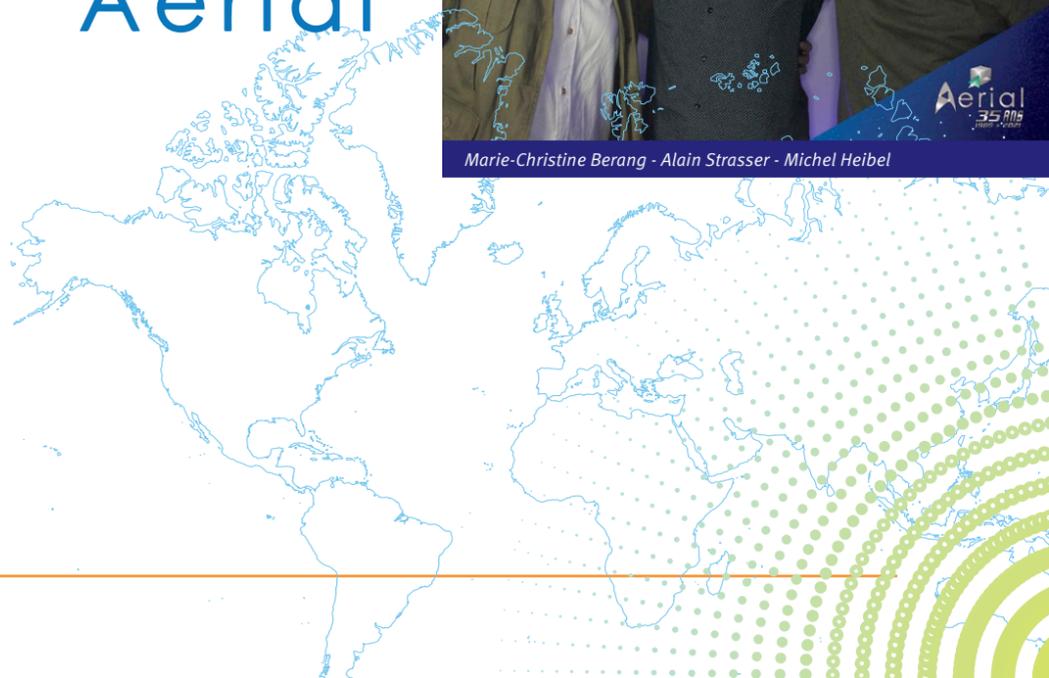
AERIAL : RECONNAISSANCE INTERNATIONALE ET NOUVEAU PRÉSIDENT

La désignation d'Aerial en tant que « Centre de collaboration de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) », parmi une trentaine de structures au monde, renforce encore sa notoriété internationale. « La reconduction de ce label, obtenu pour la première fois en 2016, reconnaît nos savoir-faire et notre excellence dans le domaine des traitements ionisants par faisceaux d'électrons et rayons X et de la dosimétrie associée... » explique Alain Strasser, directeur d'Aerial.

Après vingt-cinq ans de présidence au sein de cette entité, Marie-Christine Berang a souhaité transmettre le flambeau. C'est Michel Heibel, jeune retraité et ancien responsable Enseignement supérieur et Recherche à la direction du développement économique et de l'attractivité à l'Eurométropole de Strasbourg, qui a pris la relève depuis le début de l'été.



Marie-Christine Berang - Alain Strasser - Michel Heibel





ACTUALITÉS

NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL À L'IFV

Christophe Riou a été nommé directeur général de l'Institut français de la vigne et du vin, sur proposition des membres du bureau et du président de l'IFV et par décision du conseil d'administration du 7 juillet 2021. Cette nomination a été ratifiée par arrêté du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation en date du 22 juillet 2021.

Auparavant directeur adjoint et directeur des programmes scientifiques de l'Institut, Christophe Riou a pris en charge la direction générale de l'IFV le 1^{er} octobre 2021, en remplacement de Jean-Pierre Van Ruyskensvelde qui a fait valoir ses droits à la retraite.



J.-P. Van Ruyskensvelde - B. Angelras, p^r de l'IFV - Christophe Riou



JEUDI 7 OCTOBRE 2021, LE PÔLE CRISTAL A INAUGURÉ LES NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS DE SON LABORATOIRE

Le laboratoire du Pôle Cristal s'est doté d'une quatrième enceinte climatique, qui a nécessité trois mois de travaux. Ce programme d'investissement a été financé par le Feder (fonds européens), la région, le conseil départemental, et Dinan agglomération.

Ce nouvel équipement permet au Pôle Cristal d'élargir sa capacité à conduire des essais en parallèle avec les autres enceintes et de doubler ainsi sa capacité de tests. Ces travaux ont aussi été l'occasion d'optimiser les équipements en place, d'automatiser le pilotage des essais et d'améliorer la performance du laboratoire.

L'inauguration a été organisée dans la continuité de la 14^e édition du colloque « Les Rendez-vous du Pôle Cristal ». Une journée placée sous le signe de l'échange d'expériences avec des experts et des industriels venus témoigner de leur développement par l'innovation et présenter leurs travaux de recherche.



De gauche à droite :
M. Claude Tanguy - président du Pôle Cristal.
M^{me} Juliana San-Geroteo, conseillère départementale déléguée à l'Enseignement supérieur et à la Recherche.
M. Frédéric Bazantay - directeur du Pôle Cristal.
Monsieur Arnaud Lecuyer a représenté le conseil régional de Bretagne en tant que vice-président à l'Agriculture, à l'Agro-alimentaire et à l'Alimentation.

ACTUALITÉS

UN DÉCANTEUR CENTRIFUGE ATEX FLOTTWEG® VIENT ENRICHIR L'OFFRE CHEZ EXTRACTIS

Extractis a mis en route avec succès son nouvel équipement de séparation en champ centrifuge ATEX (atmosphère explosive) : le décanteur Z23 de chez Flottweg. Extractis peut donc mener des essais de séparation en continu en milieu éthanolique avec des capacités de traitement de l'ordre de 100 à 1500 l/h. Ce type de séparation s'adresse à des milieux colmatants et permet d'obtenir en une seule étape une excellente qualité de jus clarifié. Cette technologie s'intègre dans la halle ATEX déjà opérationnelle et permet de réaliser des essais comparatifs avec des technologies de séparation frontale ou d'essorage. Ce nouvel équipement est également un plus pour gagner en productivité lors des campagnes de production.

Contact : [Julienne Allemon, allemon@extractis.com](mailto:julienne.allemon@extractis.com)



LE CTCPA S'INVESTIT DANS LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Les protéines végétales représentent un levier majeur pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire. Partenaire du RMT Actia Prot&In, le CTCPA participe à des projets de structuration de filières régionales en Paca et Occitanie, à des projets de R&D et à la mise en place d'une dynamique d'innovation autour des protéines végétales, grâce à la formation et à l'accompagnement d'étudiants dans le cadre du concours Cap Protéines Challenge.

Pour piloter cette activité, le CTCPA vient d'accueillir Gilles Bertheau en tant que responsable céréales et légumineuses.

Contact : [Gilles Bertheau, gbertheau@ctcpa.org](mailto:gbertheau@ctcpa.org)





ACTUALITÉS

LE SITE WEB DU CRITT AGRO-ALIMENTAIRE DE LA ROCHELLE FAIT PEAU NEUVE

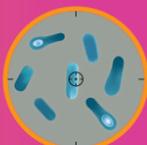


Nouveau design et nouvelles fonctionnalités, accessible sur téléphone et tablette, le site web permet de retrouver le détail des champs de compétences, services proposés, évènements, présentation des partenaires du Critt, ainsi que les actualités menées avec le réseau Actia !

Rendez-vous sur www.crittiaa.com pour découvrir les activités et les différents métiers du Critt.

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

R & D



RETOUR SUR LA JOURNÉE « PRÉDICTION DES ALTÉRATIONS MICROBIOLOGIQUES ET LA BIOPRÉSERVATION DES ALIMENTS »

Le mardi 12 octobre 2021 a eu lieu une journée organisée par le RMT Actia Florepro et le consortium du projet ANR Redlosses, pour restituer les travaux sur la prévision des altérations microbiologiques et la place de la biopréservation dans la conservation des aliments.

L'objectif était d'informer l'ensemble des acteurs de l'agro-alimentaire (professionnels, scientifiques, organisations professionnelles, fédérations, enseignants...) des nouvelles connaissances générées dans le domaine de la microbiologie alimentaire, afin d'adapter les développements et les innovations aux attentes sociétales.

Retrouvez les vidéos et présentations de la journée

Contacts : souad.christieans@adiv.fr

& monique.zagorec@inrae.fr

ACTUALITÉS

VISITE DU MEAT CLUB À L'ADIV

Vendredi 1^{er} octobre, l'Adiv a accueilli des membres du *Meat Club* : vingt-trois représentants d'entreprises françaises des filières viandes, produits carnés et plats cuisinés qui ont découvert, ou redécouvert, les activités, la plate-forme agro-alimentaire et les laboratoires de l'Adiv. Au programme de cette visite, des ateliers sur l'affûtage affilage, les exosquelettes et la réalité virtuelle.



R & D

L'UMT ACTIA VIROCONTROL DANS LA REVUE RIA « NOROVIRUS : UNE GESTION DU RISQUE SANS CONSENSUS »

« Il n'existe toujours pas de critère microbiologique de sécurité au niveau européen pour gérer les lots positifs aux norovirus, surtout les huîtres, les fruits rouges et les salades. L'impossibilité de différencier les norovirus infectieux des non infectieux en est la principale raison. Les travaux se poursuivent pour lever ce frein. » Retrouvez la suite de l'article et l'interview de l'UMT Actia Virocontrol qui travaille sur la mise au point d'une méthode d'estimation du caractère infectieux des virus dans les aliments et sur le développement de stratégies industrielles pour la décontamination virale des aliments.

Contact : Nicolas Boudaud, n.boudaud@actalia.eu



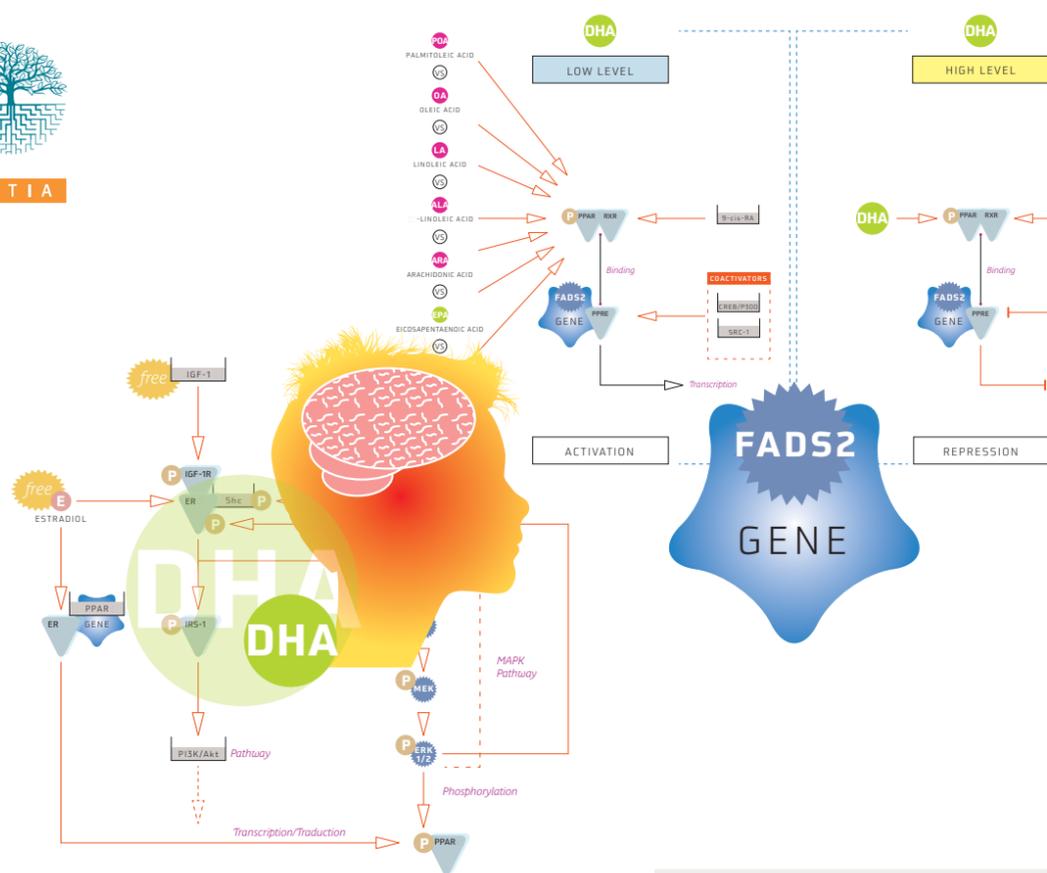


ACTIA

R & D

LA RÉGULATION D'UN GÈNE AU CŒUR DE LA BONNE SANTÉ CÉRÉBRALE

Dans plusieurs systèmes biologiques humains, en particulier au niveau cérébral, le gène *FADS₂* produit la $\Delta 6$ -désaturase, l'enzyme qui catalyse la conversion de l'acide α -linoléique en acide docosahexaénoïque (DHA). Le niveau de concentration en DHA dépend fortement de la régulation transcriptionnelle du gène *FADS₂* par *PPAR α -RXR α* et leurs ligands en recrutant des coactivateurs et des corépresseurs. Les mutations de ce gène peuvent avoir des effets positifs ou négatifs sur les niveaux de DHA. Son polymorphisme semble avoir été essentiel pour permettre au genre *Homo* de s'adapter à son alimentation et d'évoluer. La répartition géographique des variants génétiques diffère considérablement d'un continent à l'autre. Ces différences dans la capacité à synthétiser le DHA pourraient contribuer aux disparités en matière de santé. Par exemple, depuis une dizaine d'années, les études mettent de plus en plus en évidence la relation entre le déficit en DHA et certaines neuropathologies pédiatriques, telles que l'hyper-activité, les difficultés d'apprentissage, l'épilepsie et l'autisme. Chez le sujet âgé, la déplétion en DHA est un facteur aggravant de l'étiologie de la maladie d'Alzheimer. Il est ainsi essentiel de comprendre les modalités de régulation de ce gène, notamment vis-à-vis de ses différents allèles. La déplétion en DHA causée par les polymorphismes du gène *FADS₂* doit être compensée entièrement ou partiellement par l'apport alimentaire en DHA.



Majou D. 2021. Synthesis of DHA (omega-3 fatty acid): *FADS₂* gene polymorphisms and regulation by *PPAR α* . OCL. 28 (43).
 Retrouvez l'article sur [ResearchGate](#)

MISE SUR LE MARCHÉ DE « CET'AUTOMATIQUE », OUTIL DE CONTRÔLE DE L'ÉTOURDISSEMENT DES ANIMAUX EN ABATTOIR

La licence accordée par le collectif Ifip, Idele et Neotec-Vision à la start-up WelzBe pour l'exploitation de *Cet'Automatique* vient d'être signée. Les abattoirs peuvent donc désormais s'équiper de ce dispositif de contrôle automatique et fiable. La prise de conscience de la protection animale à l'abattoir remonte à quelques années.

Missionné par la direction générale de l'Alimentation sur ce sujet, l'Ifip a identifié la possibilité de détecter le clignement de l'œil comme indicateur de conscience et a demandé à Bretagne Développement Innovation de rechercher un

partenaire industriel pour automatiser cette solution. Neotec-Vision a répondu favorablement et a développé, en collaboration avec l'Ifip, *Cet'Automatique*, un système de contrôle automatique de l'efficacité de l'étourdissement des porcs à l'abattoir, qui assiste les opérateurs dans la surveillance du respect de la protection animale. Après plusieurs années de développement et tests dans plusieurs abattoirs du Grand Ouest, le prototype est maintenant opérationnel et fonctionne depuis plusieurs mois sur une chaîne d'abattage. Il est disponible pour le déploiement dans les abattoirs de porc en électroanesthésie.

Contact : mathieu.monziols@ifip.asso.fr



LANCEMENT DU PROJET CASDAR SO'DIFF : IDENTIFICATION ET SÉLECTION DE SOUCHES AUTOCHTONES DIFFÉRENCIANTES EN FROMAGERIE

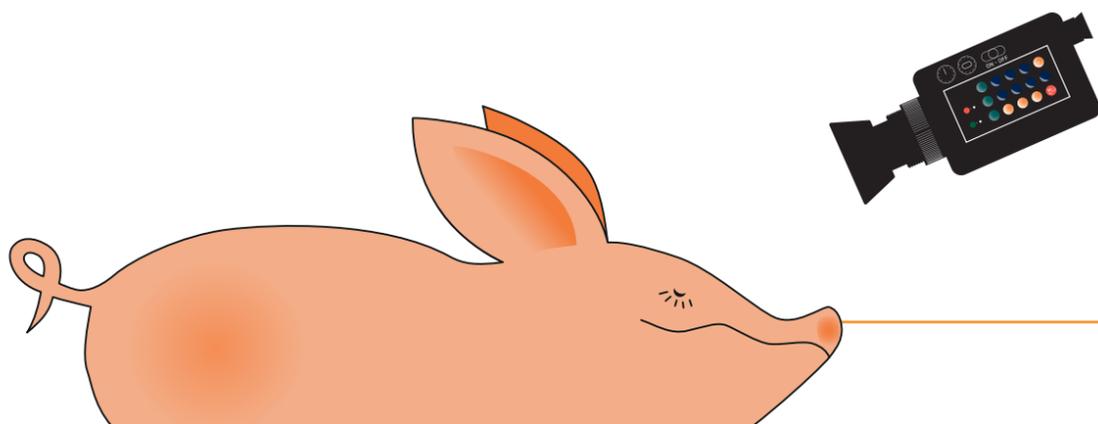
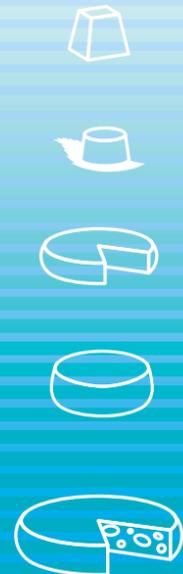
Les objectifs :

- démontrer la capacité de nouveaux outils analytiques à faire émerger des souches d'intérêt, pouvant renforcer la typicité des fromages ;
- mettre en place un système de mise à disposition et d'utilisation de ces souches, qui soit pérenne et s'appuie sur les remontées terrain.

Pour cela, il sera question de mettre au point une méthode d'analyse des fromages affinés, sans *a priori*, grâce à des outils de métabolomique couplés à de l'analyse sensorielle. Le projet *So'diff* a été lauréat de l'appel à projets Casdar Recherche technologique pour la compétitivité et la durabilité des filières, de la production à la transformation pour 2021. Actalia est chef de file de ce projet qui a débuté le 1^{er} septembre 2021 pour une durée de quarante-deux mois.

Présentation du projet

Contacts : Nadège Bel, n.bel@actalia.eu & Sarah Chuzeville, s.chuzeville@actalia.eu



EUROPE

L'ACTIA ET SES PARTENAIRES REMPORTENT DEUX PROJETS EUROPÉENS ERASMUS + !

Le premier se nomme *e-SafeFoods*, et porte sur le développement d'un programme complet de formation en ligne sur la sécurité microbiologique dans les chaînes alimentaires pour les professionnels actuels et futurs. Deux ITAI participent, Aerial et Actalia pour l'Actia, ainsi que trois partenaires européens : Alimento (Belgique), Institut polytechnique de Bragança (Portugal) et Iseki Food Association (Autriche). Le projet débutera en janvier 2022.

Le second, *Fitness 2.0*, prendra la suite du projet *Fitness* (septembre 2017 - août 2020), qui a permis de développer un logiciel pédagogique ouvert sur l'emballage alimentaire, pour l'enseignement supérieur et le personnel des entreprises. Ce projet permettra de continuer les travaux. Il implique l'ACTIA et le LNE, ainsi que neuf autres partenaires, français et européens. Il devrait également débuter en janvier 2022.

Ces deux projets, aux thématiques différentes, permettent à plusieurs ITAI de s'impliquer dans les projets européens à vocation pédagogique. **Contact : Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu**



UNITÉ FONCTIONNELLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN ANALYSE DE CYCLE DE VIE (ACV) : RÉFLEXIONS & PROPOSITIONS DANS LE CADRE DU RMT ACTIA ÉCOVAL

RÉFLEXION SUR LE CHOIX DE L'UNITÉ FONCTIONNELLE EN ACV DANS LE CADRE DE L'AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La méthode de l'Analyse de cycle de vie (ACV) semble, à ce jour, être la plus opérationnelle à court terme permettant de disposer d'indicateurs environnementaux à l'échelle des produits alimentaires, pour leur affichage environnemental. Ainsi, le « socle ACV » constituerait la base principale de l'information produit destinée aux consommateurs. Or, dans le cadre de l'ACV, l'unité de référence est l'unité fonctionnelle (UF).

En parallèle de l'expérimentation nationale sur l'affichage environnemental des produits alimentaires, un groupe de travail, sous l'égide du **RMT Actia Écoval**, s'est ainsi constitué pour proposer des éléments de réflexion sur les UF spécifiques aux aliments. L'objectif est d'étudier la pertinence relative des UF, autres que l'unité de masse (1 kg ou 100 g de produit consommé), actuellement utilisée par défaut. L'approche méthodologique de ces travaux se base sur les méthodes ACV utilisées dans Agribalyse 3.0 et sur la table de valeurs nutritionnelles Ciqual de l'Anses. Un panel d'UF pour l'ACV de produits alimentaires a été testé, basées sur la masse, la portion recommandée ou la teneur en calories ou en nutriments essentiels.

Les principaux enseignements des simulations sont que l'UF massique peut être adaptée pour différencier des produits similaires (marque A vs marque B), mais apparaît en revanche peu satisfaisante pour des produits très dissemblables, issus de différentes catégories de produits. En effet, l'utilisation de cette UF appliquée de manière uniforme à tous les produits, pour calculer un score environnemental produit (ex. : score fourni pour 100 g de produit consommé, quel que soit le produit), biaiserait certaines comparaisons inter-catégories que feront les consommateurs et pourrait induire des choix erronés ne conduisant pas à des gains environnementaux. Néanmoins, les travaux et les discussions menés soulignent la difficulté d'identifier des alternatives satisfaisantes à une

FOCUS R & D



UF massive, tant qu'une UF unique transversale à l'ensemble des produits est recherchée. En effet, chaque option présente un certain nombre d'avantages et d'inconvénients qui ne permettent pas de dégager des recommandations claires, certaines UF étant adaptées à certains types de produits, mais pas à d'autres. Les UF basées sur la portion nutritionnelle présentent l'avantage d'évaluer les impacts environnementaux par rapport au véritable service rendu par l'aliment (apports nutritionnels majoritaires ou apports d'énergie à l'organisme). Les travaux menés soulignent également l'intérêt de raisonner au niveau d'un segment de produits, dans l'optique de permettre une comparaison intra-catégorie. Cette approche permet en effet d'envisager des UF plus adaptées, mais nécessite un travail préalable sur la segmentation des produits. Retrouvez l'article complet

Farrant L, Colombin M, Nassy G., Bosque F, Majou D. 2021. Réflexion sur le choix de l'unité fonctionnelle en ACV dans le cadre de l'affichage environnemental des produits alimentaires. Cahiers IFIP, 7(2), 1-15.

PROPOSITION POUR UN AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS ALIMENTAIRES À L'AIDE D'UNITÉS FONCTIONNELLES ADAPTÉES

L'affichage environnemental des produits alimentaires vise à la fois à orienter les consommateurs vers une alimentation plus durable et à inciter les producteurs agricoles et les industriels à éco-concevoir leurs pratiques et leurs procédés, afin de réduire les impacts environnementaux. À partir du travail décrit précédemment et des publications de Weidema et al. (2004) et de Poore and Nemecek (2018), une série de simulations a été réalisée, afin d'évaluer la faisabilité d'un affichage environnemental adapté aux produits alimentaires français. Les simulations ont permis de tester une segmentation de produits de la table Ciquel en dix « familles de produits », d'évaluer l'application d'UF pertinente pour chacune des dix familles, ainsi que de simuler l'expression des impacts environnementaux, selon une échelle relative type « ABCDE » (avec un écart de 20 % permettant de passer d'un échelon à l'autre) appliquée à chacune des dix familles de produits substituables. **Il apparaît qu'une option intéressante consisterait à :**

- regrouper les produits de la table de composition Ciquel en familles de produits homogènes dans leur fonction donc substituables ;
- utiliser les UF adaptées à cette fonction afin d'établir la valeur absolue d'impact environnemental pour chaque produit de la famille ;
- transformer l'échelle absolue en échelle relative type « ABCDE » pour aider les consommateurs dans leurs choix.

Ce système relatif est simple pour les consommateurs et incite les fabricants à l'éco-conception.

Retrouvez l'article complet

Nassy G, Girard P, Majou D. 2021. Expérimentation sur l'affichage environnemental. Proposition pour un affichage environnemental des produits alimentaires, à l'aide d'unités fonctionnelles adaptées. Cahiers Ifip, 7(2), 17-40.

Contacts : [Laura Farrant, lfarrant@ctcpa.org](mailto:lfarrant@ctcpa.org) et gilles.nassy@ifip.asso.fr

