ACTIALITÉS

AVRIL 2022

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

L'ACTIA ET INRAE SIGNENT UN ACCORD-CADRE POUR RENFORCER LEUR COOPÉRATION

ACTEURS MAJEURS DE LA RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT, AINSI QUE DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE, L'ACTIA ET INRAE COLLABORENT ÉTROITEMENT DEPUIS LONGTEMPS SUR DES DOMAINES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES D'INTÉRÊT COMMUN, AU BÉNÉFICE DES CONSOMMATEURS ET DES PROFESSIONNELS. FACE AUX ENJEUX AUXQUELS LE SECTEUR EST DURABLEMENT CONFRONTÉ, L'ACTIA ET INRAE VEULENT RENFORCER LEURS SYNERGIES ET LEUR EFFICACITÉ EN METTANT EN ŒUVRE UN ACCORD-CADRE DE COOPÉRATION POUR 5 ANS. LES DEUX ORGANISMES COMPLÉMENTAIRES S'ENGAGENT AINSI À TRAITER CONJOINTEMENT DES QUESTIONS TRANSVERSALES AUX FILIÈRES ET AUX DISCIPLINES À FORTE SENSIBILITÉ SOCIÉTALE.

LES ENJEUX DE SÉCURITÉ SANITAIRE, DE QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE, DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET DE LA PERFORMANCE DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES SERONT AU CŒUR DES ÉCHANGES.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMPLET

©Anne-Lise Demenghem - Actia

© Olivier Brosseau/METL-MEDDE

©Manuel Bouquet / Terra

AGENDA

RMT ACTIA CHLEAN
HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS

LES WEBINAIRES DU RMT ACTIA CHLEAN

20 MAI 2022 - 11 H 30-12 H 30

WEBINAIRE 1 : LES BONNES PRATIQUES DE PRÉLÈVEMENTS DE SURFACES EN AGRO-ALIMENTAIRE

Intervenants : Aurélie Hanin (Actalia), Graziella Midelet (Anses) & Anne-Laure Boutillier (Adrianor)
Contacts : jean-louis.berner@educagri.fr & Anne-Laure Boutillier, a.boutillier@adrianor.com
Inscription

17 JUIN 2022 - 11 H 30-12 H 30

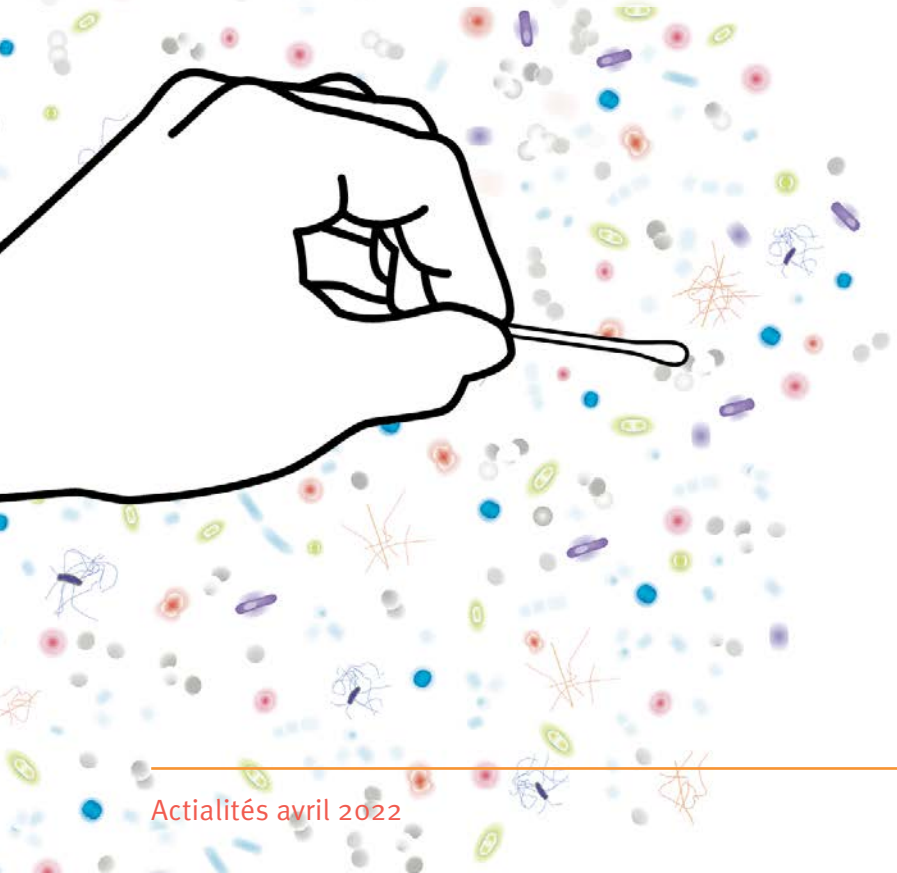
WEBINAIRE 2 : QUELLES SURFACES ANTIMICROBIENNES DEMAIN DANS MON ENTREPRISE ? INTÉRÊT DE LA MODIFICATION DES SURFACES POUR PRÉVENIR LES CONTAMINATIONS CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Intervenants : Morgan Guilbaud (AgroParisTech) & Géraldine Carrot (CEA)
Contacts : christine.pissavin@univ-rennes1.fr & nadia.oulahal@univ-lyon1.fr
Inscription

DATE À CONFIRMER SEPTEMBRE 2022 11 H 30-12 H 30

WEBINAIRE 3 : LES BIOCIDES EN AGRO-ALIMENTAIRE, TÉMOIGNAGE DE TROIS FILIÈRES : LEURS PROBLÉMATIQUES ET LEURS SOLUTIONS

Intervenants : Christophe Soumet (Anses), Bastien Frémaux (Ifip), Pascal Poupault (IFV) & Aurélie Hanin (Actalia)
Contacts : Catherine Stride, cstride@ctcpa.org & pascal.poupault@vignevin.com
Inscription



AGENDA

24 MAI 2022

JOURNÉE SUR LA PHOTONIQUE EN AGRO-ALIMENTAIRE - PARIS

Pour l'organisation de cette journée, le CTCPA s'associe à Photonics France, la fédération française de la photonique.
Au programme :

- des conférences et des présentations des besoins, projets et contacts en photonique ;
- des tables rondes pour échanger entre fournisseurs et grands donneurs d'ordres sur les besoins et les verrous technologiques, les capacités françaises, les modes de collaborations attendus…

Stéphane Georgé du CTCPA présentera le centre technique et les problématiques photoniques dans l'agro-alimentaire, notamment dans le domaine des fruits transformés.
Contacts : Patrice Dole, pdole@ctcpa.org & Stéphane Georgé, sgeorge@ctcpa.org
Inscription

CTCPA

8 ET 9 JUIN 2022

PREMIÈRE CONFÉRENCE VIP22 « VIEILLISSEMENT DES POLYMÈRES » - PARIS

L'UMT Actia Safemat s'est associée à l'Ensam, l'Ifremer et l'université de Rouen pour organiser cet évènement qui réunira experts, industriels, distributeurs, associations environnementales et de consommateurs, afin d'échanger sur les connaissances actuelles et les besoins futurs concernant :

- la maîtrise du vieillissement et l'économie circulaire ;
- la migration d'additifs et la sécurité alimentaire ;
- la prolongation de la durée de vie de polymères hautes performances ;
- l'impact environnemental de la dégradation des plastiques ;
- les couplages entre les différents modes de vieillissement.

Informations

UMT SAFEMAT
SÉCURITÉ DES EMBALLAGES

15 ET 16 JUIN 2022

PROCHAINE ÉDITION DES JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ - LA ROCHELLE

Le Critt agro-alimentaire La Rochelle propose aux professionnels de l'agro-alimentaire de :

1] découvrir le Pôle exposition regroupant l'ensemble des fournisseurs spécialisés, *start-up*, acteurs régionaux et européens, centres de compétences, dont les Centres Actia participants. Ainsi que l'Espace tendances et innovations où seront présentées les dernières nouveautés régionales et internationales ;

2] s'informer grâce aux conférences animées par des experts, traitant de sujets liés aux consommateurs, aux compléments alimentaires, aux ingrédients, aux produits & process, aux emballages écologiques… Mais aussi via des ateliers organisés lors des pauses déjeuners abordant des thèmes clés : filière marine, développement durable, nutrition, économie circulaire, éco-conception…

La JAS TV partagera tout au long des deux jours les actualités fortes de l'alimentation ;

3] échanger avec les participants lors de rendez-vous d'affaires ou à l'occasion des déjeuners et de la soirée cocktail.

Programme

Inscriptions en ligne sur le site :
www.jas-larochelle.fr
contact.jas@crittiaa.com

Critt Agro-Alimentaire

23 JUIN 2022

FORUM DE L'EMBALLAGE 2022 « EMBALLAGES DURABLES ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE : RÉPONSES AU DÉCRET 3R - RÉDUCTION, RÉEMPLOI ET RECYCLAGE » - PARIS

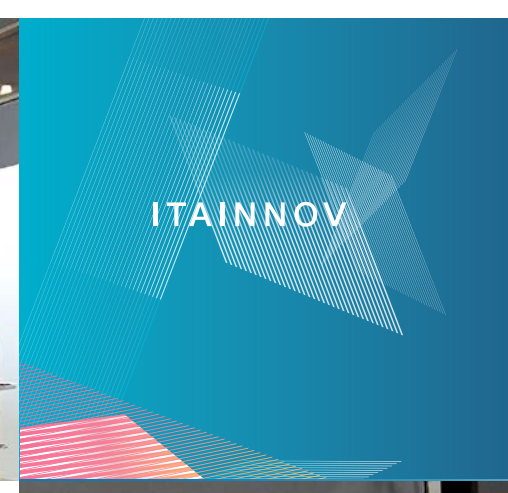
Organisé par le LNE, le Forum de l'emballage est un événement qui permet aux fabricants d'emballages et aux acteurs de l'agro-alimentaire de faire le point sur la réglementation des matériaux au contact des aliments.

Cette édition 2022, orientée sur les emballages durables et l'économie circulaire, apportera des réponses au décret 3R (réduction, réemploi et recyclage) via des interventions d'experts, en particulier sur la réglementation et les enjeux du secteur (matériaux plastiques recyclés, barrières fonctionnelles, éco-conception et performance des emballages…). Des témoignages d'industriels et des présentations d'associations professionnelles, au sujet de l'accompagnement de leurs filières respectives sur la stratégie 3R, ponctueront cette journée. Programme

LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS LNE

ACTUALITÉS

ITAINNOV 2022 : DÉCOUVREZ LES LAURÉATS DU CONCOURS D'INNOVATION DES INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES ET AGRO-INDUSTRIELS



La remise des prix s'est déroulée le 2 mars, au salon international de l'Agriculture, sur le stand du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Les lauréats :

« ENVIRONNEMENT - BIODIVERSITÉ - CLIMAT » : NOUVELLE MÉTHODE DE POLLINISATION par un insecte endémique de la Réunion. Projet porté par Jean-Sébastien Cottineau d'Armeflhor.

« PERFORMANCE ÉCONOMIQUE & SOCIÉTALE » : EXOSCARNE® : un exosquelette qui réduit les efforts musculaires et la pénibilité du travail en abattoir. Projet porté par Matthieu Alric de l'Adiv.

« LABELS & QUALITÉ DES PRODUITS » : ESTOGEL M® : gélifiant éco-responsable d'origine naturelle pour la cosmétique. Projet porté par Guillaume Chollet d'Iterg.

« SÉCURITÉ SANITAIRE - SANTÉ DES PLANTES & DES ANIMAUX » : E-BROILER TRACK® : outil d'alerte du bien-être et de la santé des poulets d'élevage de chair. Projet porté par Pauline Créach de l'Itavi.

« PRIX SPÉCIAL DU PUBLIC » avec plus de 680 votes : BIOCLIMSOL® : outil d'aide à la décision pour le reboisement par des essences adaptées au changement climatique. Projet porté par Jean Lemaire du CNPF.

Les douze vidéos des innovations nommées ont été vues plus de 11 100 fois !

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

ACTUALITÉS

DIAGNOSTIC ÉCO-FLUX : LES EXPERTS ACTIA ACCOMPAGNENT LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DANS LA RÉDUCTION DES FLUX D'ÉNERGIE, DE MATIÈRE, D'EAU ET DE DÉCHETS

Diag Éco-Flux est un accompagnement personnalisé sur douze mois pour réaliser rapidement des économies durables, en réduisant les consommations d'énergie, de matière, d'eau ainsi que la production de déchets. L'Ademe subventionne cette prestation à hauteur de 50 % pour les entreprises.
Onze experts Actia ont été sélectionnés début 2021 par Bpifrance et l'Ademe, pour apporter leur expertise aux entreprises agro-alimentaire, afin d'identifier leurs sources d'économies potentielles et proposer un plan d'actions adapté. À l'issue du diagnostic, les entreprises seront suivies pendant une année avec des points réguliers et un bilan final. Ce dispositif vise une rentabilité à court terme. https://diagecoflux.bpifrance.fr - Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu

PLUS DE MILLE ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES (TOUS SECTEURS INDUSTRIELS)
200 € HT D'ÉCONOMIE EN MOYENNE PAR AN ET PAR SALARIÉ
96 % DES CLIENTS SONT SATISFAITS DE L'ACCOMPAGNEMENT ET LE RECOMMANDENT AUX ENTREPRISES DE LEUR RÉGION

ITERG : NOUVELLE DIRECTION GÉNÉRALE

Le 1er février 2022, Denis Chéreau a pris ses fonctions de directeur général d'Iterg et plus largement du groupe Iterg (comprenant Iterg et sa filiale Improve SAS).
Après quinze ans dans le secteur de l'amidonnerie / glucoserie sur des postes de directions techniques ou d'usines en France et aux États-Unis, Denis Chéreau intègre Improve comme directeur général il y a huit ans. Il a contribué à développer une offre de prestations de service en R&D sur la thématique des protéines alternatives pour plus de cinq cents sociétés. Il est également, depuis le 2 février 2021, directeur général de Pivert, plate-forme de chimie et biotechnologie.
L'Iterg, par l'acquisition d'Improve SAS début 2021 et sa nouvelle direction générale début 2022, élargit son périmètre d'activités à la valorisation des protéines, en phase avec les attentes de l'industrie et des secteurs utilisateurs, alimentaires ou non.
Denis Chéreau sera épaulé, pour la bonne marche opérationnelle d'Iterg, par Jean-David Leao, nommé au poste de directeur général adjoint.
Contact : Claudie Gestin, c.gestin@iterg.com

RECONDUCTION DU PARTENARIAT ENTRE AERIAL ET L'AIEA, AGENCE INTERNATIONALE DE L'ÉNERGIE ATOMIQUE, POUR CINQ ANS, PARMI UNE CINQUANTAINE DE STRUCTURES AU MONDE, DONT TROIS EN FRANCE

Le 7 mars 2022, une cérémonie officielle et symbolique de remise de plaque « *Collaborating Centre IAEA* » a été organisée simultanément en ligne depuis le siège viennois de l'AIEA et les locaux d'Aerial à Illkirch. Elle a réuni Mme Mokhtar, directrice générale adjointe de l'AIEA, et M. Falconi, gouverneur de France auprès de l'AIEA, en direct de Vienne. Les élus locaux ont également participé à l'évènement, notamment M. Lallement, délégué régional académique à la Recherche et à l'Innovation représentant l'État, M. Rottner, président de la région Grand Est, Mme Zorn, vice-présidente de l'Eurométropole de Strasbourg et M. Thibaud, maire d'Illkirch.
Cette reconduction est une reconnaissance de l'expertise des travaux d'Aerial dans le domaine suivant : « Applications multisectorielles des techniques d'irradiation par faisceaux d'électrons & rayons X, et dosimétrie associée pour les traitements par rayonnements et l'ionisation des aliments ».
Ce partenariat se renforce encore au niveau de la formation, de l'accueil de chercheurs et stagiaires, de missions d'expertise, d'installation d'équipements, mais aussi dans la mise en œuvre de programmes de recherche au niveau international.
Contact : Benoît Duranton
b.duranton@aerial-crt.com

ACTUALITÉS

LES CENTRES ACTIA CERTIFIÉS QUALIOPI

Pour la plupart organismes de formation dans le domaine agro-alimentaire, les Centres Actia se sont mobilisés afin d'obtenir leur certification Qualiopi.
Cette certification répond aux exigences du Référentiel national qualité. C'est une véritable reconnaissance du haut niveau de qualité des processus de formation de nos centres. Depuis janvier 2022, elle est nécessaire pour que les entreprises et les particuliers puissent faire prendre en charge les coûts des formations par des fonds publics ou mutualisés (financement par un opérateur de compétences - Opco, Pôle emploi…).

Qualiopi processus certifié

DE NOUVEAUX INVESTISSEMENTS POUR LE CEVA, AVEC L'AIDE DU DÉPARTEMENT DES CÔTES D'ARMOR, DE LA RÉGION BRETAGNE ET DE L'UNION EUROPÉENNE

Dans le cadre d'un plan d'investissement significatif, le Ceva poursuit la diversification et la modernisation de ses équipements, afin de continuer à améliorer ses prestations. Cet investissement de près de 900 000 euros a bénéficié d'un cofinancement du Feder (Fonds européen de développement régional), du conseil régional de Bretagne et du conseil départemental des Côtes d'Armor.
Les nouveaux équipements renforcent ses capacités à tous les stades du développement (culture, laboratoire, pilote). Ils incluent aussi une nouvelle cuisine d'application pour accompagner les projets de formulation d'algues. Contact : stephanie.pedron@ceva.fr

CEVA

ACTUALITÉS

IDFOOD, LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE, ORGANISÉ PAR ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS, EST LANCÉ

Cet évènement bisannuel porté par la région Île-de-France récompense les produits, services ou concepts alimentaires innovants franciliens. Peuvent candidater toutes les entreprises artisanales, agricoles ou de restauration, PME et ETI d'Île-de-France porteuses d'une innovation alimentaire (produit ou concept) dans l'une des quatre catégories suivantes : nutrition - conception durable - agriculture innovante - 100 % francilien. Un cinquième prix, le « prix généreux », permettra de faire participer le public qui désignera, parmi les finalistes, celui qu'il aura jugé le plus solidaire.
L'innovation peut porter sur une recette, une amélioration de l'utilisation, un emballage, un service associé au produit alimentaire, le cycle de vie du produit… Un jury d'experts examinera toutes les candidatures pour élire les trois meilleures innovations par catégorie. Au total, ce sont douze finalistes choisis par le jury et par le grand public, qui seront conviés à la finale le 9 septembre 2022 au siège de la région Île-de-France. www.iledefrance-terredesaveurs.fr
Contacts : solene.lebouar@iledefrance-terredesaveurs.fr
& joana.faucher@iledefrance-terredesaveurs.fr

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, LE LNE RECONNU ORGANISME COMPÉTENT (OC) AUPRÈS DE L'EFSA

Au titre de son expertise dans les domaines des nanotechnologies, des matériaux au contact des aliments et des contaminations chimiques, le LNE a été officiellement reconnu « Organisme compétent (OC) » auprès de l'Efsa (*European Food Safety Authority*), l'agence européenne de sécurité alimentaire. L'Efsa, agence européenne indépendante, est chargée de constituer une source de conseils scientifiques et de communication sur les risques liés à la chaîne alimentaire. Pour les enrichir, elle recueille les avis d'experts de différents organismes européens reconnus compétents. C'est dans ce cadre que le LNE a été reconnu Organisme compétent et que son expertise sera sollicitée pour enrichir les avis de l'agence sur trois thématiques :

- matériaux en contact avec les aliments, enzymes et / ou auxiliaires technologiques ;
- contaminations chimiques dans la chaîne alimentaire ;
- nanotechnologies.

Cette reconnaissance lui permettra également de répondre aux appels à projets réservés aux Organismes compétents, sur lesquels il est sollicité en termes de normalisation et d'évolution réglementaire.
Contact : catherine.loriot@lne.fr

LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS LNE

ACTUALITÉS

ADRIA FOOD LAW DIGITAL : NOUVEL OUTIL DE VEILLE SUR LA RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE, TOTALEMENT DIGITALISÉ

Cet outil évolutif est mis à jour et alimenté par une équipe dédiée, composée de spécialistes de la règlementation alimentaire. Il permet de suivre l'actualité réglementaire au plus près de l'activité de l'entreprise.
Par son grand nombre de sources, il donne une vision d'ensemble des actualités des réglementations alimentaires de l'Union européenne et française. Cet outil, entièrement personnalisable et paramétrable selon les besoins, permet d'organiser, de sauvegarder ou encore d'exporter des textes d'intérêt préalablement sélectionnés. *Adria Food Law Digital* permet d'affiner le suivi des recherches grâce à différents critères, dont trente catégories couvrant l'ensemble des denrées alimentaires, les emballages et équipements, ainsi que le secteur des animaux vivants (maladie animale, alimentation animale).
Contact : pierre.corre@adria.fr

ADRIA FOOD EXPERTISE

ACTUALITÉS

UNE SALLE PROPRE DE CLASSE ISO 8 CHEZ EXTRACTIS

Extractis, spécialisé dans le fractionnement de tout type de biomasse végétale, accompagne les industriels sur le développement et le *scale-up* de procédés. Les technologies disponibles sur le site permettent également de produire à façon des ingrédients, actifs ou extraits végétaux.
Afin de répondre aux exigences des marchés des compléments alimentaires et de la cosmétique, Extractis dispose désormais d'une salle blanche ISO 8 de 80 m², où la présence ainsi que la concentration en particules, sont hautement contrôlées.
Cette salle en surpression permet de réaliser des essais et / ou des étapes de production dans un environnement contrôlé : la température et l'humidité (25 % - 65 %) sont régulées. Ainsi, les étapes de formulation, de filtration stérilisante ou absolue et de conditionnement semi-automatique (du m³ au litre) d'extraits liquides, peuvent être menées de façon maîtrisée. Contact : contact@extractis.com

LE CTCPA ACCUEILLE UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE DE CONDITIONNEMENT DE BOÎTES ET BOCAUX SOUS VIDE POUSSÉ

Le CTCPA propose des essais sur une nouvelle technologie de conditionnement, permettant de mettre en œuvre la fermeture de boîtes et bocaux spécifiques sous vide poussé, selon la technologie Open vac® du groupe Auxiliar Conservera SA, partenaire du Centre technique. Quels bénéfices apportent cette technologie ?

- absence de sertissage ;
- préservation de la qualité et des oxydations ;
- nouvelles formes d'emballages ;
- traitement thermique sans liquide de couverture ;
- impact carbone réduit au transport ;
- réemploi des contenants en verre.

L'équipement est localisé à Nantes.
Contacts : Nicolas Belaubre, nbelaubre@ctcpa.org
& Jean-Claude Dussaud, jcdussaud@ctcpa.org

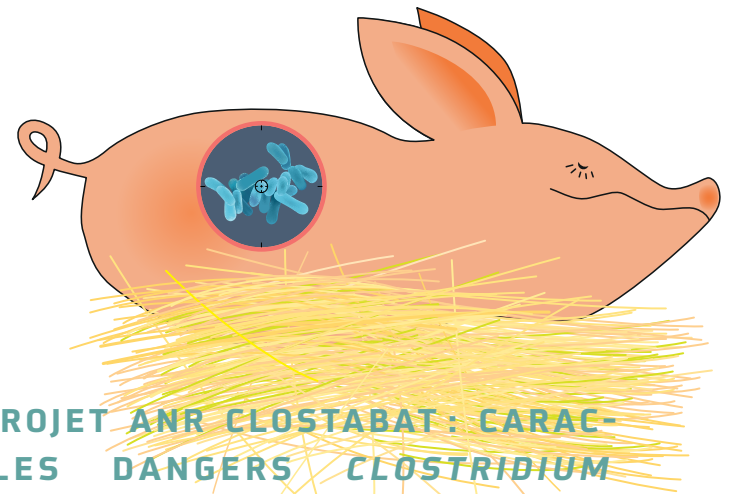
R&D

VEGENOV, 20 ANS D'EXPERTISE SUR LES GLUCOSINOLATES

Vegenov, spécialiste du végétal, travaille sur les glucosinolates depuis maintenant vingt ans. Ces composés soufrés sont à l'origine de la saveur amère ou piquante de nombreux aliments tels que la moutarde ou le radis. Des études récentes montrent leur intérêt pour la santé. Leur consommation permettrait de diminuer le risque de certains cancers (colorectal, poumon et prostate en particulier).

Ils sont apportés dans l'alimentation essentiellement par les crucifères, notamment les légumes du genre *Brassica* comme le chou ou le brocoli. Il existe plus de vingt glucosinolates différents (sinigrine, progoitrine, glucobrassicine…) ; chacun ayant des propriétés spécifiques. Les profils en glucosinolates varient en fonction du légume et de sa variété. D'autres facteurs de variation interviennent également : agronomie, environnement, conservation et transformation. Vegenov a développé des méthodes d'identification et dosage HPLC des glucosinolates, afin d'aider les transformateurs à mieux comprendre et maîtriser les étapes clefs de la vie de leur produit à des fins sensorielles et nutritionnelles.

Contact : Céline Baty, baty@vegenov.com



R&D

NOUVEAU PROJET ANR CLOSTABAT : CARACTÉRISER LES DANGERS *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS* ET *CLOSTRIDIUM DIFFICILE* DANS LES FILIÈRES ANIMALES EN ABATTOIRS

Ces bactéries pathogènes sont impliquées dans les infections humaines. Les animaux étant porteurs sains de ces espèces bactériennes dans leur tube digestif, les viandes sont étudiées pour expliquer les mécanismes d'apparition d'épisodes toxiques.

Ce projet (n° ANR-21-CE21-0007-07), financé par l'Agence nationale de la recherche et labellisé par Vitagora, associe sept partenaires : Anses, hôpital Saint Antoine, Idele, Ifip, Institut Pasteur, UMR Pam (université de Bourgogne et Institut Agro Dijon), sous la coordination de l'Anses de Maisons-Alfort.

À partir de collectes d'échantillons (fèces, carcasses, environnement) en abattoirs sur dix-huit mois, dans les trois filières ciblées (bovine, porcine et volaille), les objectifs sont de :

- caractériser le statut de contamination des échantillons à l'égard de ces dangers à l'abattoir ;
- comparer les souches isolées avec des souches impliquées dans les infections humaines ;
- évaluer le risque sanitaire de ces transferts ;
- estimer la part de chaque filière animale dans la survenue des infections.

Ainsi, les filières pourront-elles mieux justifier l'adéquation et la pertinence des mesures de maîtrise mises en place vis-à-vis de ces dangers, le cas échéant les réexaminer et proposer des stratégies alternatives comme l'utilisation de traitement lumineux à Led sur les surfaces d'ateliers.

Contact : carole.feurer@ifip.asso.fr

ACTALIA A DÉVELOPPÉ UN PILOTE DE FILTRATION

Résultat de trois années d'essai, ce pilote de filtration de laboratoire est mobile et semi-automatisé. Il permet l'acquisition de données en temps réel. En particulier destiné à des travaux de R&D en industrie laitière, cet outil permet entre autres de mesurer :

- le comportement à l'égouttage et à la synérèse de divers gels laitiers et non laitiers ;
- la capacité d'égouttage et le taux de récupération matières des gels laitiers (matières sèches, matières grasses, protéines…).

La composition des gels, leur mode d'obtention et le support de filtration sont modulables, suivant le cahier des charges défini avec le client. Les résultats sont reproductibles et transférables sur le terrain.

Contact : Patrice Gaborit, p.gaborit@actalia.eu

R&D

CLÔTURE DU PROJET ANR MINIMEAU PORTÉ PAR LES RMT ACTIA ÉCOFLUIDES ET ÉCOVAL

Une boîte à outils pour accompagner les entreprises agro-alimentaires dans la réduction des consommations d'eau. AgroParisTech, Inrae, Prosim et cinq centres Actia (Actalia, Critt Paca, CTCPA, IFV, Iterg) viennent de terminer le projet ANR Minimeau (n° 17-CE10-0015) « Minimisation des consommations d'eau dans les industries agro-alimentaires par le développement d'une approche intégrée associant Empreinte eau et *Pinch* massique ».

Les résultats de ce projet démontrent un potentiel d'économies pouvant aller jusqu'à 30 %.

Une « boîte à outils Minimeau » avec sa vidéo explicative est mise à disposition des entreprises. Elle comprend :

- une synthèse sur les réglementations et recommandations concernant l'eau ;
- une vidéo de présentation de la méthode *Pinch* eau ;
- un guide pour la construction d'un *flowsheet* eau ;
- de la documentation et un guide d'installation du logiciel *WaterOptim* ;
- les liens vers le logiciel *Simulis Pinch* ™ ;
- le PDF du mémento graphique sur l'empreinte eau ;
- le calculateur PEAC (empreinte eau et ACV) et son guide d'utilisation.

VIDÉOS
DE LA CONFÉRENCE
FINALE MINIMEAU

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

EUROPE

BUDDIE-PACK : PREMIER PROJET HORIZON EUROPE GAGNÉ, POUR L'ACTIA ET SES CENTRES, SUR LES EMBALLAGES PLASTIQUES RÉUTILISABLES

Ce projet d'économie circulaire vise à mettre en place une approche systémique pour le déploiement à grande échelle des emballages plastiques réutilisables (RPP). Il est basée sur une approche multidisciplinaire, combinant innovations sociales, technologiques et économiques.

Le projet tirera parti de l'innovation comportementale, afin de promouvoir l'acceptation des RPP en analysant les moteurs et la psychologie de réutilisation des consommateurs. Il se concentrera sur des solutions de nettoyage innovantes, pour garantir la sécurité des consommateurs contre la contamination et le vieillissement éventuels des RPP lors de leur utilisation répétée, et sur la durabilité des propriétés fonctionnelles jusqu'à trois cents cycles.

***Buddie-pack* devrait notamment permettre d'éviter chaque année la production de près de 544 millions d'emballages à usage unique**, de réduire la consommation d'eau et celle de plastiques vierges de 103 Ktonnes et **d'éviter le rejet de microplastiques dans les océans**.

Coordonné par IPC (Centre technique industriel de la plasturgie et des composites), centre partenaire de l'Actia, ce projet rassemblant vingt partenaires durera trois ans et demi, avec un budget d'environ 7 millions d'euros. L'Actia, ainsi que le LNE et le CTCPA, sont partenaires de *Buddie-Pack*.

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

©Arnaud Bouissou - MEEDDM

EUROPE

AQUIMER ET LE CEVA PARTENAIRES DU PROJET HORIZON EUROPE CIRCALGAE

La Commission européenne a annoncé le financement du projet Circalgae, déposé dans le cadre du premier appel à projets du dispositif Horizon Europe : une bonne nouvelle pour l'innovation et le développement de la filière des produits aquatiques !
L'objectif du projet est de développer un concept de bioraffinerie intégrée pour valoriser les flux de déchets industriels d'algues produits en masse (plus de 36 millions de tonnes de biomasse d'algues produites annuellement dans le monde). Ces flux de déchets seront transformés en ingrédients à valeur ajoutée pour des applications alimentaires et non alimentaires. Chiffres clés : 21 partenaires.
Budget global : 10 330 000 €.
Contact : contact@poleaquimer.com

L'ACTIA PARTICIPE AU PROJET DIVINFOOD SUR LA VALORISATION DES CULTURES NÉGLIGÉES ET SOUS-UTILISÉES DANS LES CHAÎNES ALIMENTAIRES

Le projet européen, financé par le programme Horizon 2020, a été lancé les 16 et 17 mars 2022 à Lyon. Coordonné par Inrae, il compte vingt-six partenaires de six pays différents. Ce projet vise à faciliter l'utilisation et la valorisation de cultures négligées et sous-utilisées (NUC) dans les chaînes de production, pour favoriser une alimentation plus saine et des systèmes alimentaires plus durables. *Divinfood* étudiera des céréales et légumineuses mineures (petit épeautre, blé amidonnier, blé Poulard, pois carré, haricot commun, lupin blanc et bleu, fève, pois, lentille) dans trois zones géographiques (Europe du Nord, du Sud-Ouest, du Centre-Ouest), qui font face à divers aléas climatiques et défis socio-économiques, en vue de développer des chaînes de valeur riches en agrobiodiversité.
Durant cinq ans, *Divinfood* va notamment :

- développer de nouveaux modes et canaux de commercialisation interactifs préservant la biodiversité ainsi que ses services et bénéfices ;
- produire de nouvelles recettes ainsi que des produits végétaux diversifiés, sains et appétissants, à partir de NUC répondant aux besoins des consommateurs et issus de transformations alimentaires minimales ou douces ;
- créer des cultivars de céréales et de légumineuses plus performants avec une adaptation locale, une biodiversité intraspécifique, une tolérance aux stress.

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

EUROPE

EQVEGAN : DEVENEZ UN INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ DU PROJET SUR LES QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES EUROPÉENNES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE VÉGÉTALIENNE

Dans un contexte où les consommateurs se tournent vers des régimes alimentaires laissant une plus grande part aux produits végétaux, le projet Eqvegan a pour objectif de développer l'industrie alimentaire végétalienne. Pour ce faire, l'amélioration des compétences des professionnels de l'agro-alimentaire végétalienne est nécessaire; des formations seront proposées dans plusieurs domaines : numérique, développement durable, compétences relationnelles.

Dans ce cadre, l'Actia et les partenaires du projet invitent les prestataires d'enseignement et de formation, les entreprises agro-alimentaires et autres acteurs, à devenir des interlocuteurs privilégiés du projet européen Erasmus + Eqvegan. Ceux-ci pourront apporter leur expertise et bénéficier du développement de formations pour les étudiants et les professionnels de l'industrie agro-alimentaire. Pour cela, rejoignez la base de données en remplissant le questionnaire.

Des activités de formation en plusieurs langues, un programme européen de stages et un système de certification pour la reconnaissance des savoirs et des compétences des professionnels de l'alimentation végétalienne sont en cours de développement.

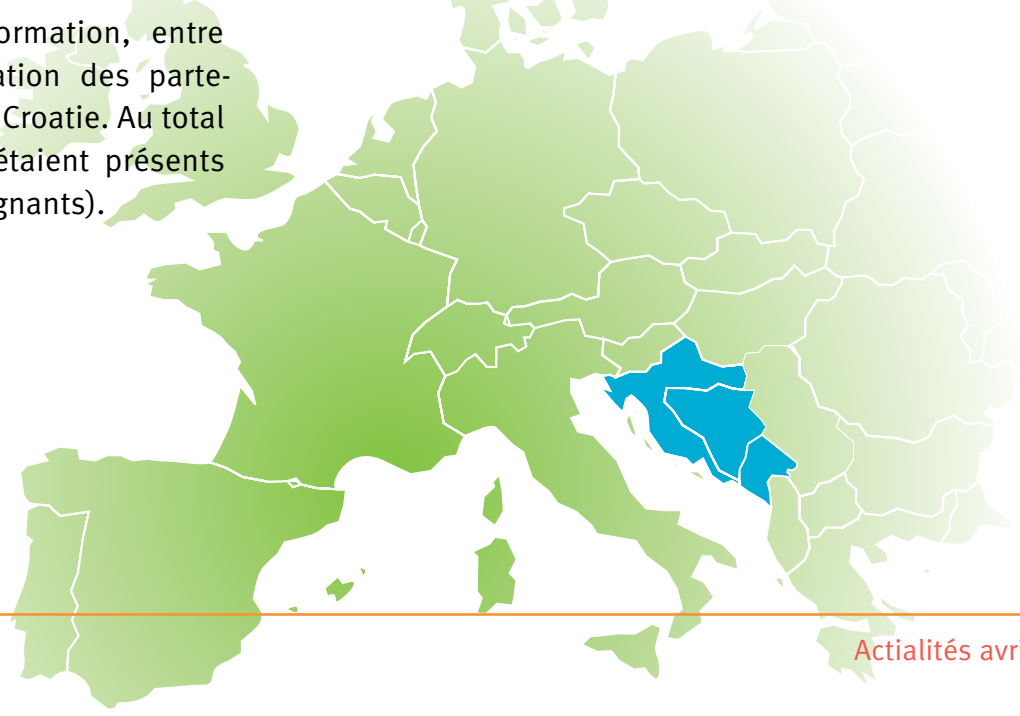
Contact : Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu

PROJET PEFMEDPLUS - LE CRITT AGROALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR FORME SES PARTENAIRES EUROPÉENS AUX MÉTHODES ET OUTILS DE RÉDUCTION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE LEURS PRODUITS

La méthode Pef (*Product Environmental Footprint*), mise en place par le Critt et les six autres partenaires du projet, au sein des entreprises agro-alimentaires régionales entre 2017 et 2019, est désormais déployée dans les pays de la zone Adriatique.

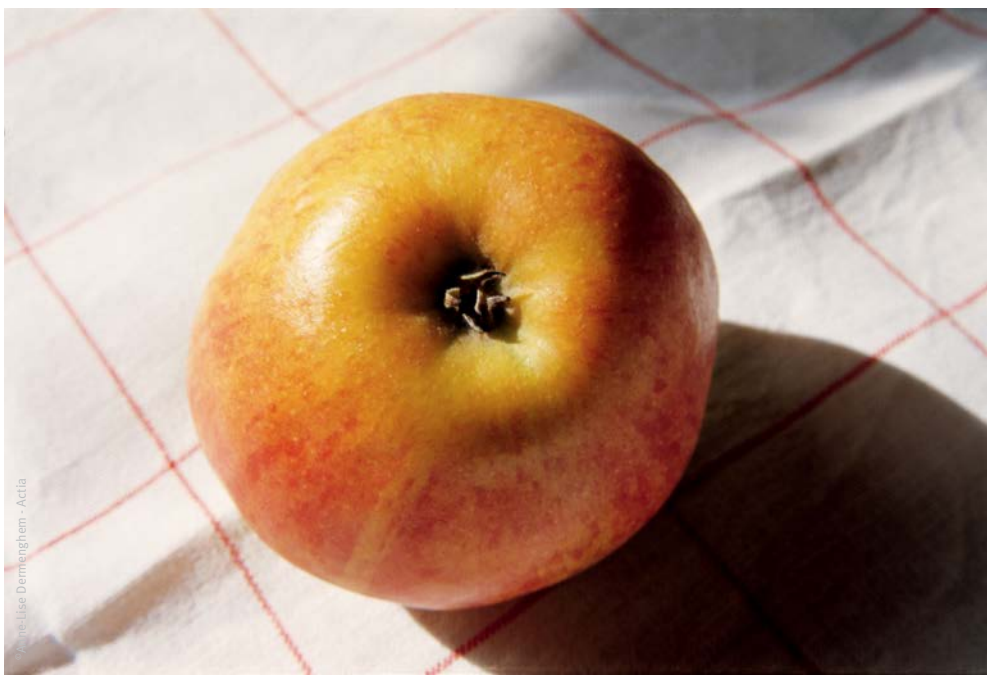
Le Critt a organisé trois sessions de formation, entre décembre 2021 et février 2022, à destination des partenaires du Monténégro, de la Bosnie et de la Croatie. Au total plus d'une cinquantaine de participants étaient présents (experts, chefs de projet, chercheurs, enseignants).

Pour en savoir plus



EUROPE

PROJET EUROPÉEN CORE ORGANIC PRO-ORG : PUBLICATION D'UNE ÉTUDE DE CAS SUR LA COMPOTE DE POMMES



Terminé fin 2021, le projet a permis de concevoir un guide de bonnes pratiques de transformation à l'usage des opérateurs Bio européens (www.proorgproject.com).

Celui-ci contient un protocole d'évaluation des procédés de transformation, pour aider au choix de procédés respectant les principes de la Bio. Pour son élaboration, l'Itab a mené plusieurs études de cas, bibliographiques puis concrètes, à l'échelle pilote et industrielle, pour améliorer la robustesse et la praticité du protocole d'évaluation final. L'étude de cas réalisée à l'échelle pilote, en partenariat avec le lycée agricole du Valentin (Bourg-lès-Valence) et l'UMR SQPOV (Inrae Avignon), portait sur l'évaluation d'un procédé de fabrication de compote de pommes par rapport à un référent. Une cuisson de pommes entières (procédé référent) a été comparée à une cuisson plus douce précédée d'un broyage (procédé évalué). Le protocole d'évaluation permet d'obtenir un score global basé sur seize critères quantitatifs, ainsi qu'un score par aspect (environnemental, nutritionnel et sensoriel). L'impact du broyage des pommes avant cuisson a ainsi été mesuré sur la teneur en polyphénols, la viscosité ou encore la durée de production.

Cette étude de cas fait l'objet d'une publication scientifique dans le journal : « Applied Food Research »

Contact : solenne.jourdren@itab.asso.fr

ACTIA

RMT ACTIA FLOREPRO
FLORES PROTECTRICES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

FOCUS R&D

RECENSEMENT DES PRATIQUES DE BIOPRÉSERVATION UTILISÉES PAR LES ENTREPRISES À L'ÉCHELLE NATIONALE

LA BIOPRÉSERVATION EST UNE TECHNOLOGIE INNOVANTE DE CONSERVATION DES ALIMENTS QUI CONSISTE À AJOUTER DANS LE PRODUIT EN COURS DE FABRICATION DES MICRO-ORGANISMES (FERMENTS, CULTURES PROTECTRICES) ET / OU LEURS MÉTABOLITES, SÉLECTIONNÉS POUR LEURS CAPACITÉS À LIMITER ET / OU INHIBER LE DÉVELOPPEMENT DES MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES OU D'ALTÉRATION, CONTRIBUANT AINSI À MAÎTRISER LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS. CEPENDANT, **EN EUROPE, AUCUN TEXTE NE RÉGLEMENTE CLAIREMENT L'USAGE DES MICRO-ORGANISMES À DES FINS DE BIOPRÉSERVATION DES ALIMENTS**. PAR AILLEURS, LES DONNÉES SUR LA MISE EN APPLICATION DES CULTURES DANS LES PAYS UTILISANT CETTE TECHNOLOGIE SONT À CONSOLIDER, AFIN DE PROMOUVOIR DES INNOVATIONS DANS LA FILIÈRE ALIMENTAIRE.

Le RMT Actia Florepro a mené un projet cofinancé par l'Actia, afin de recenser les pratiques de biopréservation en France dans quatre filières agro-alimentaires.

PRODUITS CARNÉS · PRODUITS DE LA MER · PRODUITS LAITIERS · PRODUITS VÉGÉTAUX

Une enquête a été menée, via un questionnaire en ligne suivi d'entretiens personnalisés, pour affiner les résultats de ce dernier. L'objectif était d'échanger avec les industriels sur la mise en application de la technologie de biopréservation des produits, les avantages qu'ils ont identifiés et les limites qu'ils ont pu rencontrer.
Le questionnaire a été relayé largement par les partenaires du RMT vers leurs contacts privilégiés en France et par les syndicats et les fédérations interprofessionnels. Treize réponses complètes ont été obtenues pour les filières produits carnés et produits laitiers. Celles-ci ont été complétées par huit entretiens personnalisés avec les responsables R&D ou qualité des entreprises ayant répondu au questionnaire.
L'enquête a mis en évidence une importante diversité de produits biopréservés pour les deux filières : fromage affiné, fromage blanc, crème fraîche, ultra-frais, produit traiteur à base de produits laitiers, blanc de poulet cuit et préparé en salaison, jambon cuit, jambon tranché sous vide et sous atmosphère modifiée, chipolatas et saucisses type knacks. Cette diversité d'applications permet de souligner les potentialités de la biopréservation, pour des produits crus et cuits. Ces produits sont commercialisés en France, mais aussi en Europe, ou à l'international. L'antériorité d'utilisation de la biopréservation est de quatorze ans en moyenne en filière produits laitiers et de l'ordre de six à sept ans pour la filière des produits carnés.

©Anne-Lise Dermenghem - Actia

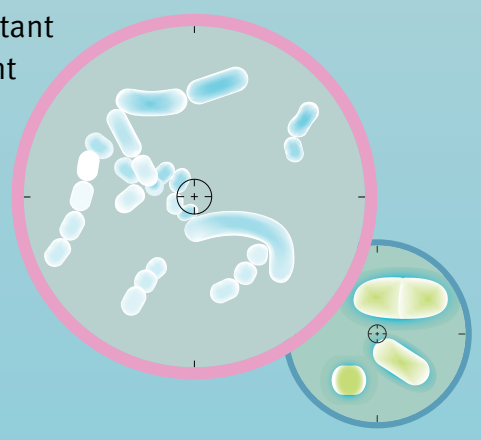
©Y. Ribaut - Studios Associés - Eniel

©Karavilickova - Fotolia

Quelle que soit la filière, les solutions de biopréservation employées sont essentiellement des cultures protectrices bactériennes commercialisées, produisant naturellement des métabolites antimicrobiens (bactériocines, peptides).

FOCUS R&D

Elles sont ajoutées à des concentrations de l'ordre de 106 UFC / g, afin d'être compétitive en supplantant la flore bactérienne naturellement présente dans les produits. Certaines cultures protectrices peuvent présenter un rôle technologique additionnel (acidification, aromatisation, texture), en particulier au sein de la filière produits laitiers. Elles sont étiquetées dans la liste des ingrédients en tant que « ferments » ou « ferments lactiques ».



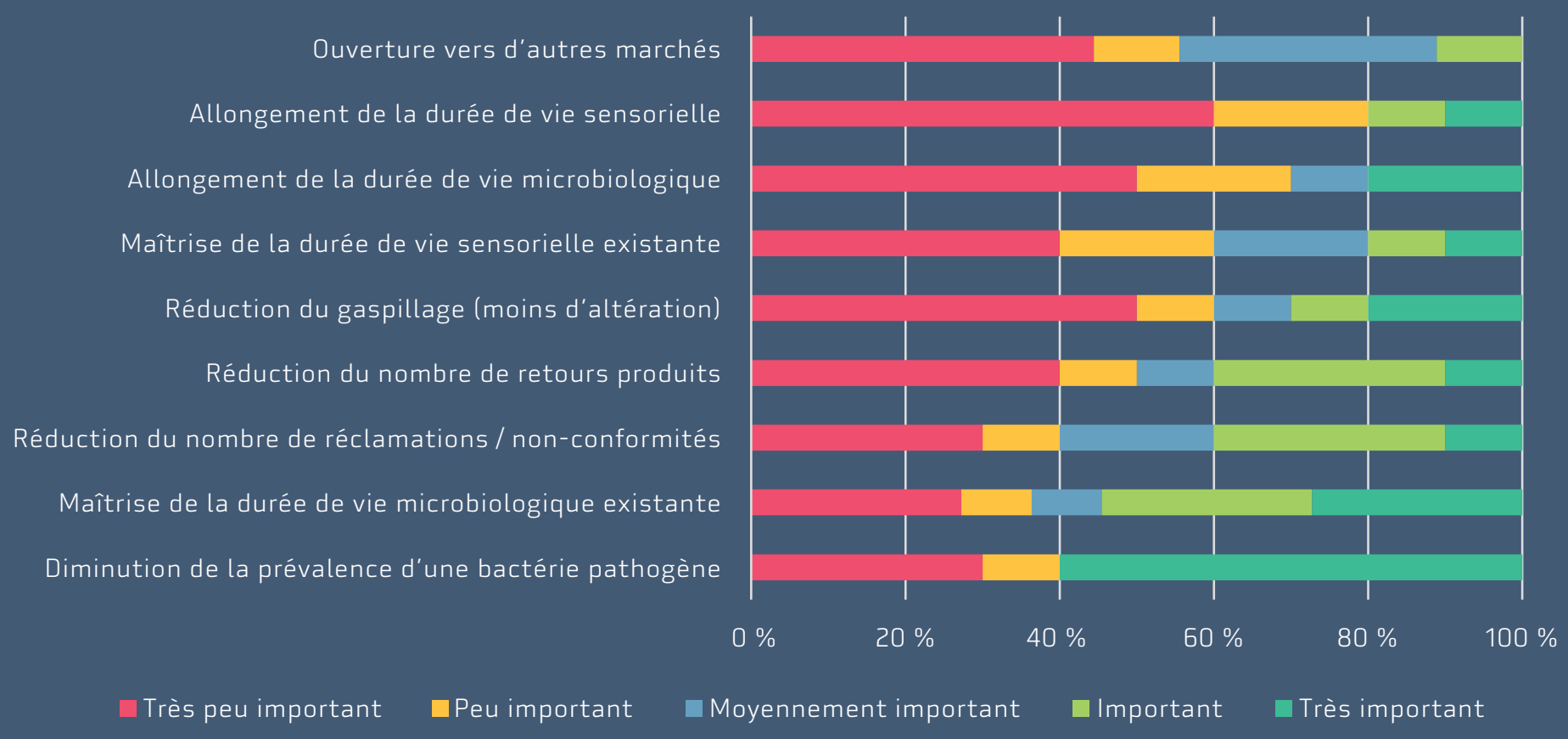
Les deux filières mettent en œuvre cette technologie pour les mêmes raisons :

- le contrôle de la croissance des flores pathogènes et des flores d'altération pour une maîtrise de la durée de vie microbiologique des produits ;
- la diminution de l'utilisation de conservateurs pour répondre à une attente sociétale.

Le contrôle de la croissance des flores pathogènes et la diminution des réclamations et retours de produits représentent des valeurs ajoutées, unanimement mises en avant par les deux filières.
Que ce soit en filière carnée ou laitière, les entreprises sont très majoritairement satisfaites du bénéfice engendré par l'utilisation des cultures protectrices dans un contexte sociétal « naturalité » de plus en plus prégnant. Néanmoins, certaines entreprises n'ont pas donné suite aux essais préliminaires initiés, en raison du manque d'efficacité constaté ou de difficultés de mise en œuvre.
Les surcoûts engendrés sont essentiellement liés aux essais préliminaires et à l'achat des cultures (0,03 à 0,10 €/ kg de produit), mais ne semblent pas être un blocage à l'utilisation de la technologie.
Le manque de clarté réglementaire a cependant été très souvent souligné comme un frein principal au déploiement de la biopréservation dans l'entreprise, que ce soit en filière carnée ou laitière.
Un besoin de clarification de la règlementation, liée à l'usage de la technologie de biopréservation, s'avère nécessaire dans un contexte de réduction, voire de suppression des additifs comme par exemple les nitrites.

Contacts : carole.feurer@ifip.asso.fr & souad.christieans@adiv.fr

VALEUR AJOUTÉE DE LA BIOPRÉSERVATION POUR LES ENTREPRISES



©A.-L. Dermenghem - Actia

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