ACTIALITÉS

FÉVRIER 2023

149 RUE DE BERCY . 75595 PARIS CEDEX 12
TÉL. : 01 81 72 16 42 . ACTIA@ACTIA-ASSO.EU . WWW.ACTIA-ASSO.EU

ACTIA

LES INSTITUTS TECHNIQUES AGRO-INDUSTRIELS (ITAI) ET L'ACTIA QUALIFIÉS PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE POUR 5 ANS

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

ACTALIA
PRODUITS LAITIERS
QUALITÉ & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

ADIV
PRODUITS CARNÉS

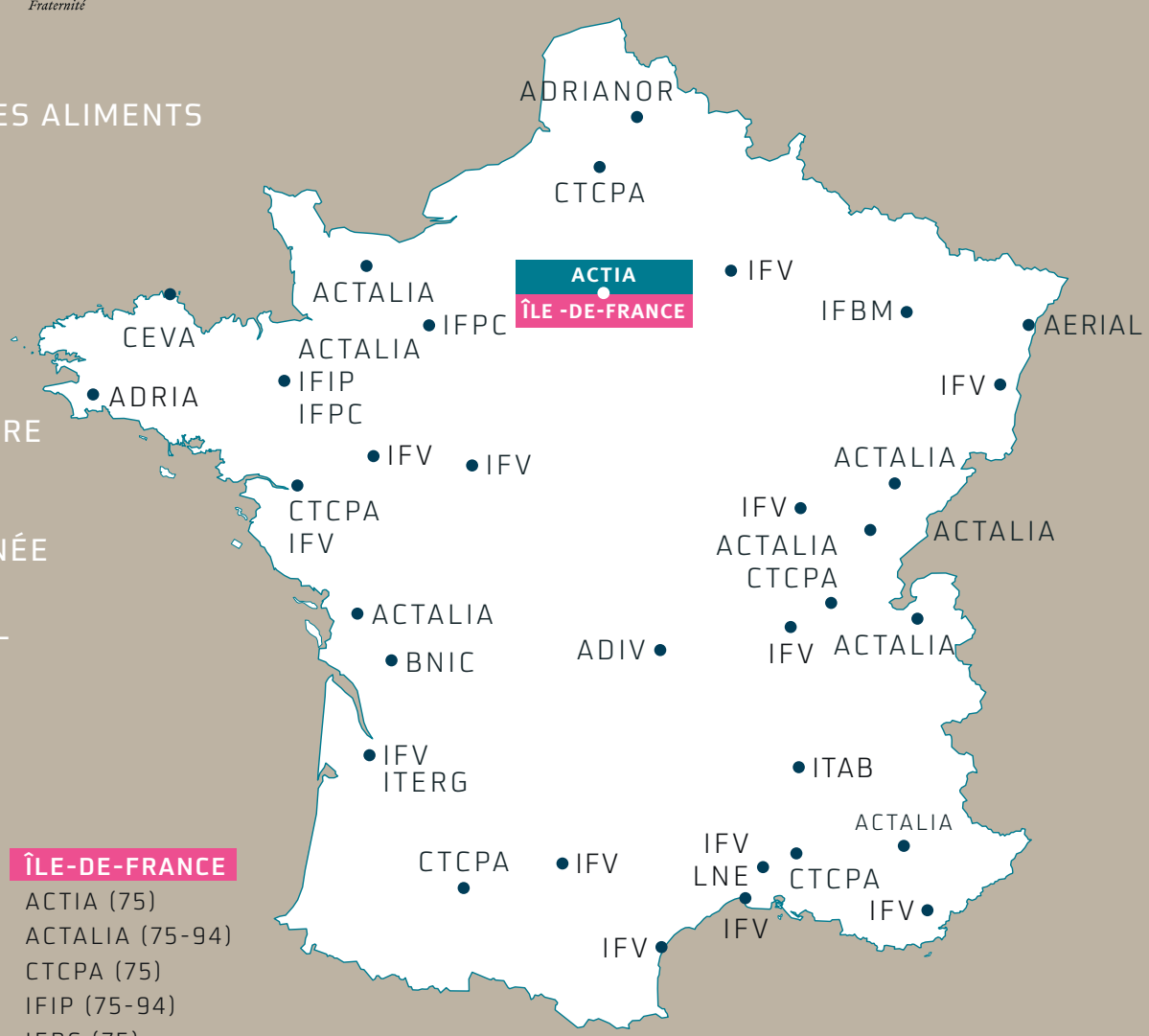
ADRIA
QUALITÉ & SÉCURITÉ
DES ALIMENTS/
TRANSITION ALIMENTAIRE

ADRIANOR
FORMULATION RAISONNÉE
DES ALIMENTS/
TRANSFERT INDUSTRIEL

AERIAL
QUALITÉ & SÉCURITÉ
DES ALIMENTS/
IONISATION

BNIC
COGNAC

CEVA
MACROALGUES
MICROALGUES
CYANOBACTÉRIES



ÎLE-DE-FRANCE
ACTIA (75)
ACTALIA (75-94)
CTCPA (75)
IFIP (75-94)
IFPC (75)
IFV (75)
ITAB (75)
LNE (75-78)

CTCPA
TECHNOLOGIES
DE PRÉSERVATION
DES ALIMENTS/
EMBALLAGE

IFBM
BRASSERIE MALTERIE

IFIP
FILIÈRE PORCINE

IFPC
FILIÈRE CIDRICOLE

IFV
FILIÈRE VITI-VINICOLE

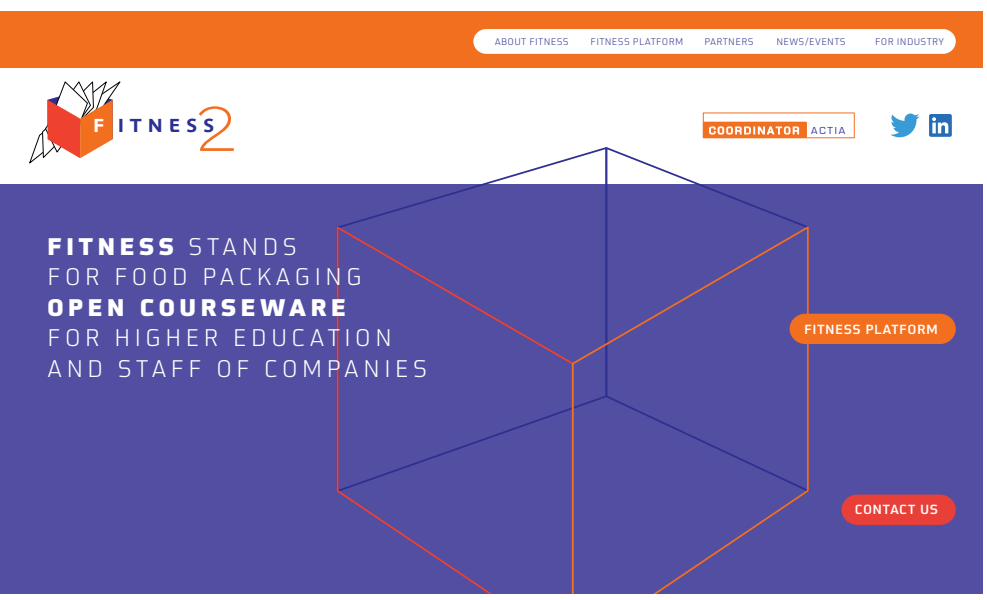
ITAB
PRODUITS BIO

ITERG
LIPIDES, CORPS GRAS
& DÉRIVÉS

LNE
EMBALLAGE
NANOTECHNOLOGIES
INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Selon l'arrêté du 22 décembre 2022, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire vient d'attribuer la qualification d'Institut technique agro-industriel (ITAI) à quinze Instituts et à l'Actia, comme structure de coordination nationale des ITAI, ainsi qu'à dix-neuf Instituts techniques agricoles (ITA) fédérés par l'Acta, pour une nouvelle période de cinq ans (2023-2027).
ADRIANOR est pour la première fois qualifié en tant qu'Institut technique agro-industriel, les autres bénéficient d'un renouvellement ; cinq Instituts techniques obtiennent la double qualification agricole et agro-industrielle : CEVA, IFIP, IFPC, IFV et ITAB.
Ces qualifications confirment la reconnaissance par l'État de la qualité des métiers et missions de ces organismes auprès des entreprises, pour renforcer leur compétitivité par l'innovation, la qualité et la performance.
Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu

AGENDA



DEUX ÉVÉNEMENTS EN LIGNE SUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES DANS LE CADRE DU PROJET ERASMUS + FITNESS 2.0

Le projet Fitness 2.0, coordonné par l'Actia et le LNE, qui développe l'une des plus importantes plate-formes d'apprentissage en ligne sur les emballages alimentaires, a organisé deux événements à destination de l'enseignement supérieur et des entreprises :

9 FÉVRIER 2023, DE 10 H 30 À 12H

WEBINAIRE : DÉVELOPPEMENTS SCIENTIFIQUES ET POLITIQUES RÉGLEMENTAIRES RÉCENTS SUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE. Disponible en replay

7 & 8 MARS 2023

FORMATION SUR LES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS VIA LA PLATE-FORME FITNESS

Recyclage, matériaux en contact avec les aliments et recueil d'informations pour affiner les futurs modules sur le recyclage, qui seront disponibles sur la plate-forme Fitness.
Retrouvez toutes les informations relatives à ces deux événements et aux actualités du projet :
www.fitness-foodpackaging.com - Linkedin - Twitter
Contact : Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu

LUNDI 27 FÉVRIER 2023 DE 14H À 15H

CONFÉRENCE : ÉVALUATION ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES : DES MÉTHODES POUR ACCOMPAGNER LES FILIÈRES DANS LEURS DÉMARCHES D'ÉCO-CONCEPTION - SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE (PARIS)

L'Acta, l'Actia, l'Ademe et Inrae, partenaires du Gis Revalim, organisent sur le stand de l'Acta (Hall 4 C151) une conférence sur l'évaluation environnementale : objectifs, exemples d'application, & perspectives. Inscription

AGENDA

14, 15 & 16 MARS 2023

CFIA - CARREFOUR DES FOURNISSEURS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE - RENNES

Pour cette 26e édition, des thématiques d'actualité sur les matières premières, l'emballage, les tendances alimentaires seront abordées par des experts. Des Centres Actia seront présents. Programme sur mycfia.com

3 MAI 2023

JOURNÉE TECHNIQUE D'ACTALIA PRODUITS LAITIERS & ENVIRONNEMENT - CENTRE DE CONFÉRENCE DE POITIERS, GARE TGV

Au programme :

- améliorer la maîtrise de ses procédés de fabrication fromagers, par la compréhension des mécanismes et des facteurs d'influence : égouttage, variabilité de la matière et savoir-faire fromager ;
- environnement : évaluer ses performances afin de réduire son empreinte & se préparer à l'affichage environnemental : outils d'évaluation, bases de données et leviers d'action.

Journée gratuite, ouverte à tous.
Inscription par courriel obligatoire auprès de :
Geneviève Freund, g.freund@actalia.eu

GIS REVALIM

AGENDA

23 MAI 2023

RENDEZ-VOUS FORMULATION : LE SALON DE RÉFÉRENCE DES HAUTS-DE-FRANCE SUR L'INGRÉDIENT - ARRAS (ARTOIS EXPO)

Organisé pour la cinquième année consécutive par Adrianor, Institut technique agro-industriel expert en formulation alimentaire, cet événement est dédié aux ingrédients et PAI (Produits alimentaires intermédiaires). Jumelé pour la première fois au salon Agro Hauts-de-France, il gagne en envergure et projette d'accueillir une quarantaine de fournisseurs.

Fournisseurs d'ingrédients et PAI : venez présenter vos solutions sur un salon professionnel.
Entreprises agro-alimentaires : venez découvrir les fournisseurs et leurs solutions et assister à une ou plusieurs conférences thématiques. Journée gratuite, ouverte à tous. Inscription obligatoire
Contact : Lucille Fedry, l.fedry@adrianor.com

ACTUALITÉS

L'Ademe et Bpifrance lancent le Diag Éco-conception, en collaboration avec le pôle Éco-conception, afin de soutenir les entreprises françaises dans leur transition énergétique et écologique. **L'accompagnement est mis en œuvre sur six à huit mois grâce à l'intervention d'experts qualifiés, dont les experts Actia pour le secteur agro-alimentaire.** Il permet de :

- améliorer la performance environnementale de produits, services ou procédés grâce à une évaluation environnementale ou à une analyse des pratiques, au regard du référentiel Écolabel européen le cas échéant ;
- former les équipes à l'éco-conception ;
- intégrer la démarche d'éco-conception dans la stratégie d'entreprise, en la mettant en place concrètement et de façon pérenne.

L'identification de leviers d'éco-conception activables par l'entreprise est un des objectifs principaux de la démarche. Ce dispositif est subventionné par l'Ademe. Le coût total de la prestation est de 18 000 € HT. Le prix final pour le bénéficiaire, après déduction de l'aide financière, dépend de la catégorie d'entreprise concernée :

- 5 400 € HT pour les petites entreprises comptant entre un et 49 salariés et réalisant moins de 10 M€ de CA ou de total de bilan ;
- 7 200 € HT pour les moyennes entreprises comptant entre 50 et 249 salariés et réalisant moins de 50 M€ de CA ou 43 M€ de total de bilan.

Les experts Actia sont également mobilisés sur d'autres accompagnements de Bpifrance à destination des entreprises agro-alimentaires : Diag Éco-flux (réduction des pertes en énergie, matière, déchets et eau) et Diag Décarbon'action (réduction des émissions de gaz).

DEMANDEZ VOTRE DIAG « ÉCO-CONCEPTION »

ACTUALITÉS

AUDITION DE L'ACTIA PAR L'OPECST SUR L'ALIMENTATION DITE « ULTRA-TRANSFORMÉE »

Didier Majou, directeur de l'Actia, a été auditionné le 21 octobre 2022 par l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST). Madame la sénatrice Angèle Préville, vice-présidente de l'OPECST, accompagnée d'un conseiller scientifique, a souhaité, en tant que rapporteur d'une note scientifique sur l'alimentation dite « ultra-transformée », recueillir le point de vue de l'Actia sur ce concept, la classification Nova et les thématiques en lien avec ces thèmes. D'autres experts et structures ont également été entendus dans le cadre de ces auditions.

Voir la note scientifique diffusée le 26 janvier dernier

Contact : Didier Majou, d.majou@actia-asso.eu

L'ACTIA RENOUVELÉE À LA PRÉSIDENCE DE LA COMMISSION AFNOR V01C « SÉCURITÉ DES ALIMENTS - HYGIÈNE ET MANAGEMENT »

Anne-Gaëlle Mellouet (CTCPA) a été reconduite dans le poste de présidente de la commission Afnor V01C, sous mandat de l'Actia, jusqu'au 14 décembre 2025. Cette commission a en charge la traçabilité et la sécurité des aliments, en termes de management et d'hygiène (terminologie, bonnes pratiques, outils analytiques), pour s'assurer de la maîtrise des conditions de fabrication à chacune des étapes de la chaîne « de la fourche à la fourchette ».

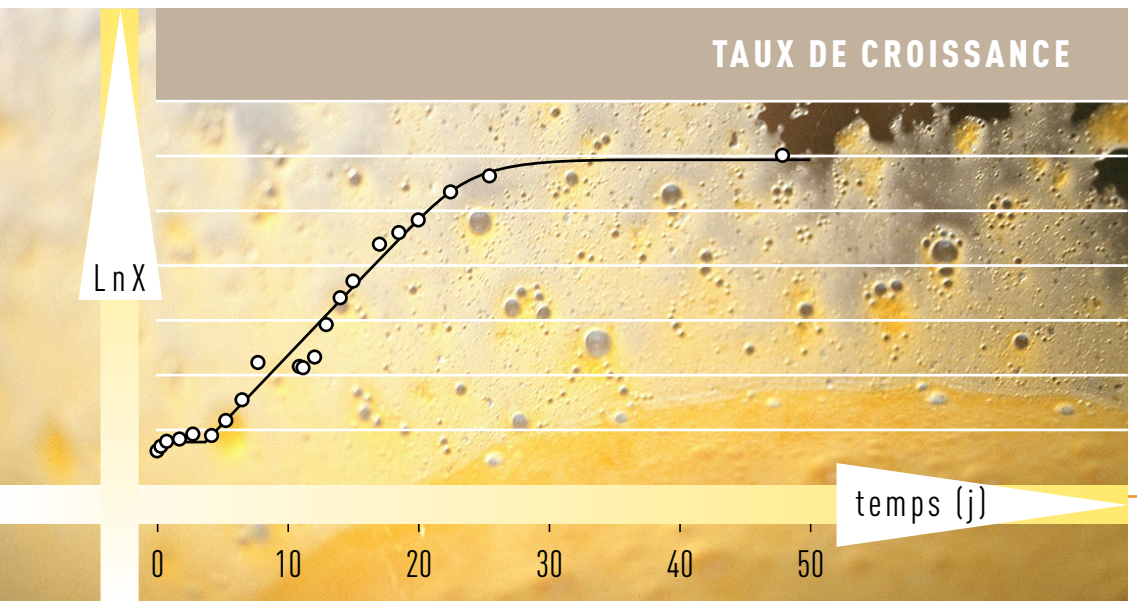
Elle s'occupe notamment du suivi des travaux de l'ISO / TC 34 / SC 17 « Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires », et de l'animation d'un groupe de travail international ISO / TC 34 / SC 9 / WG 19 « Lignes directrices pour conduire les tests de croissance ».

Elle a en charge l'élaboration de normes françaises au travers de quatre groupes de travail (GT) :

- GT 2 : sécurité des aliments - tests de croissance ;
- GT 3 : sécurité des aliments - protocole de certification ISO 22 000 ;
- GT 8 : utilisation et application de l'ISO 22 000 ;
- GT 14 : *Food Safety Culture*.

Les Centres Actia experts en sécurité des aliments sont très impliqués dans la rédaction de ces normes, tant au niveau national qu'international.

Contact : Anne-Gaëlle Mellouet, agmellouet@ctcpa.org



ACTUALITÉS

JOURNÉE D'ÉCHANGE ENTRE LES ÉTATS-UNIS ET LA FRANCE SUR L'IMPACT DES DIRECTIVES EUROPÉENNES CONCERNANT LES EMBALLAGES ET LEUR FIN DE VIE

Le 18 novembre dernier à Dijon, l'université de Bourgogne et l'université du Michigan ont organisé une journée d'échange dans le cadre d'un programme de collaboration France - États-Unis, à la demande et avec le soutien de l'ambassade des États-Unis en France et de leur représentation à Bruxelles.

Cet événement a réuni une cinquantaine de participants, décideurs politiques nationaux et internationaux, industriels, scientifiques, experts, pour partager sur l'impact des directives européennes concernant les emballages et leur fin de vie, pour l'Union européenne et les marchés d'exportation. Plusieurs représentants des ministères de l'Agriculture (USDA) et du Commerce (USDC) des États-Unis ont fait le déplacement pour échanger avec les experts français et européens. Les deux coordonnateurs du cost européen CA 19 124 « Packaging du futur » étaient également présents.

L'Actia, et ses experts en emballage du CTPCA, d'IPC et du LNE, ont participé activement à cette journée : interventions sur la stratégie 3R, le nouveau règlement (UE) n° 2022 / 1616 sur les plastiques recyclés, la comparaison des méthodes d'essai de l'Union européenne et des États-Unis pour les matériaux recyclés et animation d'une table ronde.

Réduire
Réemployer
Recycler

Les acteurs souhaitent maintenant que ce premier échange contribue à mieux intégrer les exigences européennes dans les échanges commerciaux agro-alimentaires avec les États-Unis, et plus largement, à renforcer les travaux communs pour un avenir durable de l'emballage.

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

LANCEMENT DU LABORATOIRE COMMUN IPHC-AERIAL

L'Institut pluridisciplinaire Hubert Curien, UMR de l'université de Strasbourg et du CNRS, et Aerial, Institut technique du réseau Actia, ont structuré, renforcé et pérennisé leur partenariat trentenaire, au sein d'un laboratoire commun. C'est l'occasion de consolider des relations historiques, puisqu'Aerial a été créé au sein même du Centre de recherches nucléaires de Strasbourg, devenu par la suite IPHC. Que ce soit par le biais de leurs installations Cyrcé (Cyclotron) et Feerix (Rhodotron), de leurs moyens analytiques complémentaires ou de leurs projets de recherche communs, les deux entités proposent un laboratoire commun pluridisciplinaire unique dans le paysage national de la recherche, de l'innovation et du transfert de technologies, visant à mener des recherches de pointe et à anticiper les besoins industriels de demain.

Il se structure autour de trois axes scientifiques :

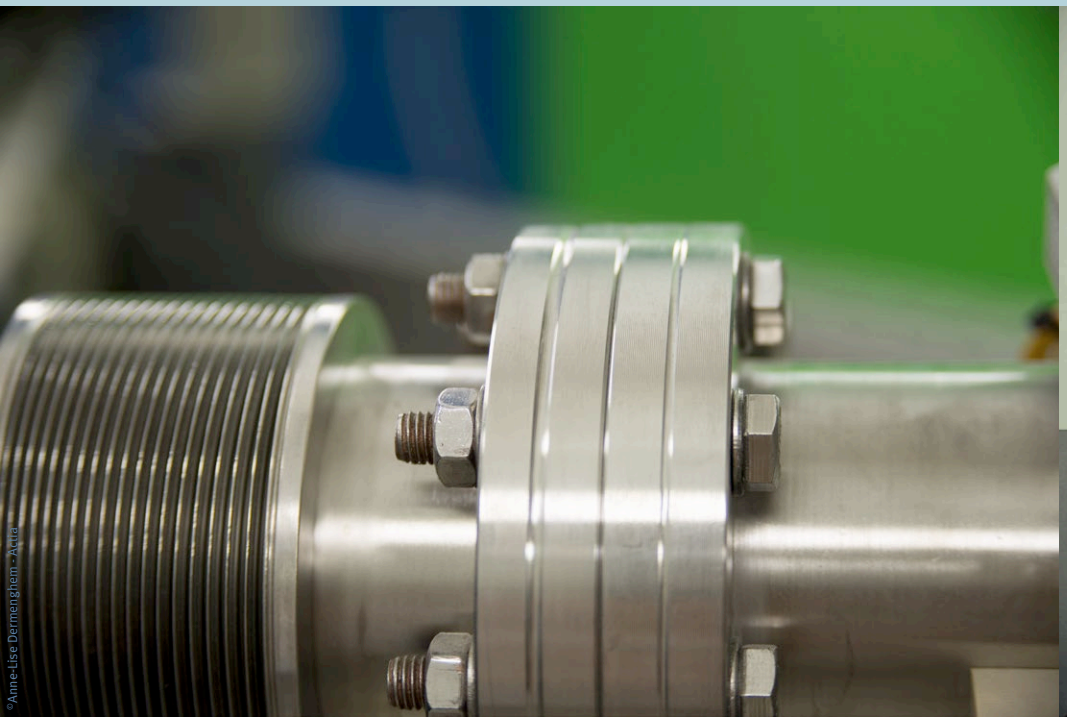
- dosimétrie et applications industrielles des techniques d'irradiation ;
- radiolyse de biomolécules, radiobiologie et radiothérapie ;
- sciences des aliments et de l'environnement, développement de méthodes analytiques spécifiques.

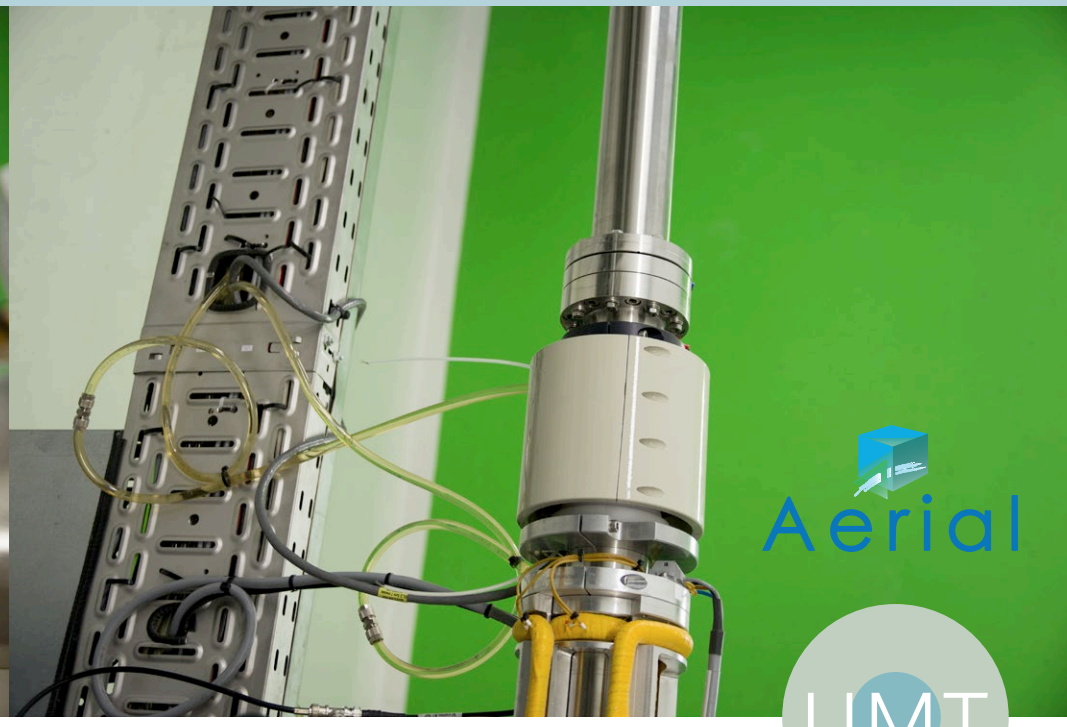
L'UMT Actia Maia pilotée par l'IPHC et Aerial, a pour objectif de développer des méthodes analytiques appliquées à l'authenticité des aliments. Elle s'inscrit dans le troisième axe de ce laboratoire commun, qui a été inauguré officiellement le 25 novembre 2022, lors d'une manifestation organisée au sein des locaux d'Aerial.

Contact : Alain Strasser, a.strasser@aerial-crt.com

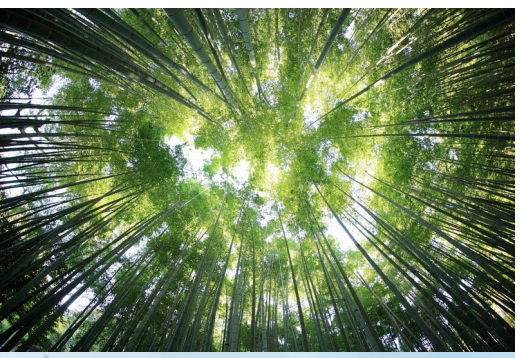
Qu'est-ce qu'un laboratoire commun du CNRS ?

- Une collaboration de recherche conventionnée pour au minimum quatre ans, renouvelable entre une unité sous tutelle CNRS et une entreprise.
- Un programme de recherche construit et dirigé en commun et des engagements humains, matériels et budgétaires partagés.





UMT MAIA
MARQUEURS D'AUTHENTICITÉ & INNOVATIONS ANALYTIQUES



LE CRITT AGRO-ALIMENTAIRE DE LA ROCHELLE ÉTOFFE SES ÉQUIPES EN ENVIRONNEMENT ET NUMÉRIQUE

Thomas Dupont, en charge des questions environnement et éco-industries, accompagne les entreprises agro-alimentaires, dans les domaines de la réduction des impacts liés à l'énergie et aux rejets, dans la valorisation des coproduits et des déchets, ainsi que dans la réalisation de bilans carbone. Il participe dès à présent aux diagnostics Éco-Flux au sein du groupe d'experts Actia.

Tom Le Menn, quant à lui, traite les thématiques liées aux enjeux de la transition numérique et à l'usine du futur. Il conseille les entreprises dans leurs projets de digitalisation de leurs procédés industriels, de mise en place d'un ERP *(Enterprise Ressource Planing)* pour la supervision et d'automatisation d'outils de production. Ce spécialiste pourra ainsi contribuer aux réflexions « Usine 4.0 » portées par le réseau Performance industrielle de l'Actia.

Contacts : Thomas Dupont, t.dupont@crittiaa.com
& Tom Le Menn, t.lemenn@crittiaa.com

Critt Agro-Alimentaire

ACTUALITÉS

ACTUALITÉS

LANCEMENT OFFICIEL DE L'ASSOCIATION NANOMESUREFRANCE AU LNE À PARIS, LE 8 DÉCEMBRE DERNIER

Cet évènement a réuni différentes parties prenantes autour du sujet des nanomatériaux, afin de partager besoins et attentes des différents acteurs et exposer les ambitions de NanoMesureFrance, qui accompagnera la production de données plus fiables et comparables, en soutien à une meilleure gouvernance autour de ces matériaux innovants.

Parmi les participants, industriels, acteurs de la recherche académique et administrations publiques ont assisté aux interventions de représentants de la direction générale des entreprises (ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique), de la direction générale de la Prévention des Risques (ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires), du LNE, de BASF, du ministère de l'Environnement allemand et du CNRS. Une table ronde animée par le LNE a réuni L'Oréal, Nanobiotix et Carbon Waters.

L'association NanoMesureFrance, fondée par Febea (fédération des entreprises de la beauté), France Chimie (organisation professionnelle des entreprises de la chimie) et le LNE, est coordonnée par les équipes de l'institut LNE Nanotech. Sa création et sa mise en place bénéficient du soutien de la région Île-de-France et de l'État via Bpifrance, dans le cadre du Plan d'Investissement d'Avenir « filières ».

Contact : catherine.loriot@lne.fr

APPEL À PROJETS : AIDE À LA TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE FRANCILIENNE

Artisans, professionnels des métiers de bouche, commerces alimentaires de proximité, chefs d'entreprises… vous avez un projet de transformation alimentaire pour 2023 ?

La région Île-de-France peut vous accompagner dans sa réalisation. Un nouvel appel à projets a été lancé pour aider à structurer les filières alimentaires franciliennes de proximité. Sont concernées les dépenses d'investissement en matériel et celles portant sur les études et conseils liés à la transformation de matières premières agricoles franciliennes…

L'appel à projets est ouvert jusqu'au mardi 28 février 2023 minuit au plus tard.

R & D

L'APPLICATION DE MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE SYM'PREVIUS ÉVOLUE

Sym'previus est un outil complet de prévision des données microbiologiques, fruit d'une collaboration entre des entreprises agro-alimentaires, des organisations interprofessionnelles, des ITAI et des laboratoires publics français. Reconnu par la communauté scientifique, il permet aux industriels de garantir la sécurité et la qualité des aliments. Grâce à l'expertise apportée par ses partenaires et sa simplicité d'utilisation, Sym'Previus fournit à ses utilisateurs des réponses personnalisées à leurs problématiques industrielles. En 2023, il sera enrichi de deux modules :

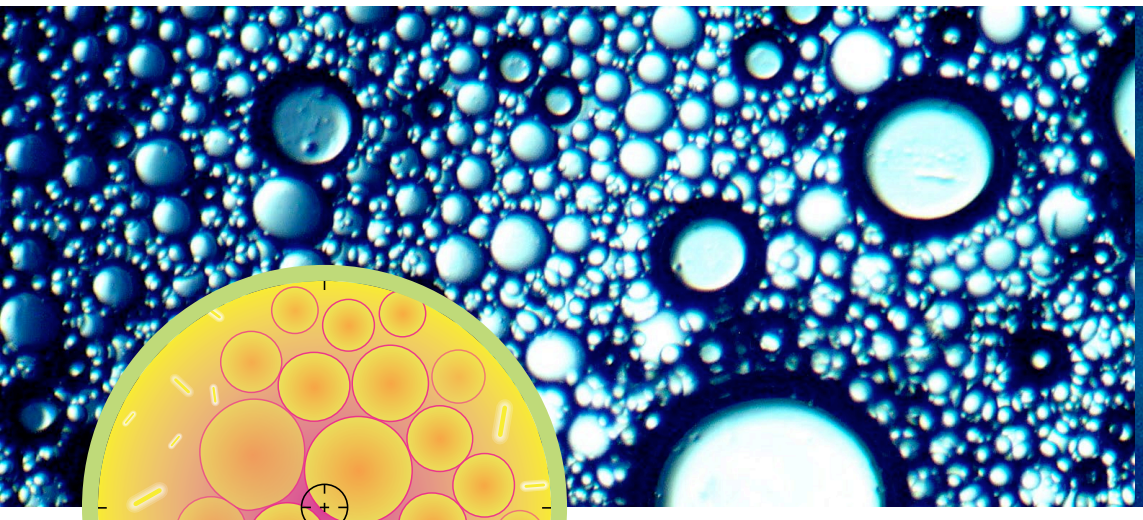
© Anne-Lise Dermenghem - Actia

- **module « Fongique » :** les micro-organismes fongiques peuvent être employés comme flores technologiques, mais sont aussi l'une des premières causes du gaspillage alimentaire dans le monde ! Certains de ces micro-organismes fongiques peuvent présenter un risque sanitaire, et d'autres altérer les produits. Malgré l'importance des moisissures dans l'industrie agro-alimentaire, aucun outil de simulation du comportement fongique n'est aujourd'hui disponible pour les industriels. Le module « Fongique » comblera cette lacune ;
- **module « Map » :** les emballages sous atmosphère modifiée (Map) permettent de prolonger la durée de vie en rayon des aliments emballés, sans ajout de conservateurs ou de stabilisants chimiques. Le module Map du logiciel Sym'previus a été développé pour visualiser l'impact du choix des mélanges gazeux adaptés au produit et de l'emballage, sur le développement microbiologique.

Pour en savoir plus : serviceclients@adria.fr

R & D

LANCEMENT DU PROJET FOLIBRASS : UTILISATION DE POUDRES VÉGÉTALES DE DRÊCHES DE BRASSERIE POUR ENCAPSULER DES COMPOSÉS LIPIDIQUES BIOACTIFS



L'objectif de ce projet, financé dans le cadre du Carnot 3BCar, est d'intégrer ces biomolécules encapsulées dans des produits formulés alimentaires, cosmétiques et phytopharmaceutiques typiques : solutions pulvérisables, sauces, laits et crèmes, fabriqués dans les conditions classiquement d'utilisation de chaque secteur (pH, sels, systèmes d'agitation et types de conservateurs notamment).

Pour obtenir une encapsulation performante, les poudres de drêches de brasserie seront fonctionnalisées par des procédés physiques en voie sèche, dans des perspectives d'éco-conception « sans solvant, sans réactif chimique ». La stratégie d'encapsulation repose sur la stabilisation d'émulsions huile dans eau (émulsions directes) par des poudres issues des drêches fractionnées (émulsions stabilisées par des particules solides, ou émulsions de *Pickering*). Les particules autour des gouttes lipidiques contenant les biomolécules constitueront l'encapsulation.

Les émulsions pourront être utilisées telles quelles, pour une utilisation des biomolécules encapsulées sous forme liquide, ou déshydratées par atomisation pour une utilisation sous forme sèche. Ces deux formes, liquides et poudres sèches, seront évaluées au sein des formules modèles.

L'équipe Iterg de l'UMT Actia Profeel est partenaire du projet, aux côtés de l'UMR Iate (Ingénierie des agropolymères et technologies émergentes) de Montpellier.
Contact : Cécile Joseph, c.joseph@iterg.com

UMT PROFEEL
FORMULATION VÉGÉTALE NUTRITIONNELLE ET DURABLE

R & D

INNOVER AVEC LA LUMIÈRE PULSÉE : LE CTCPA ET CLARANOR S'ASSOCIENT POUR ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

La lumière pulsée est une technologie de décontamination très prometteuse pour la conservation des aliments. Ainsi, le CTCPA et Claranor, constructeur d'équipements de stérilisation d'emballages par lumière pulsée, s'associent afin d'accompagner les entreprises du secteur agro-alimentaire dans l'identification et le développement de nouvelles applications par lumière pulsée. En effet, cette technologie sans eau, ni chimie, peu consommatrice d'énergie a fait ses preuves pour le traitement des emballages et permet de réconcilier écologie et économie. Le CTCPA et Claranor proposent ainsi aux entreprises agro-alimentaires de bénéficier de leurs expertises respectives et de l'impartialité de l'Institut technique CTCPA pour la réalisation d'études R&D, comprenant la location d'équipements si nécessaire.
Contact : Mathéo Benas, mbenas@ctcpa.org

LE RMT ACTIA ÉCOFLUIDES PRÉSENTE UNE VIDÉO SUR LE SÉCHAGE PAR VAPEUR D'EAU SURCHAUFFÉE (VES)

RMT ACTIA ÉCOFLUIDES
EFFICIENCE ÉNERGIE & EAU

Des partenaires du RMT ont réalisé une vidéo expliquant le principe et les avantages du séchage par VES en industrie agro-alimentaire. Ce procédé de déshydratation repose sur l'utilisation de la vapeur d'eau surchauffée comme fluide sécheur. Il offre à l'industriel de multiples avantages : suppression de la pollution atmosphérique, amélioration de la qualité des produits et, selon le système mis en place, forte réduction des consommations énergétiques.
Contacts : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com
& Marie-Pierre Labau, mplabau@ctcpa.org

EUROPE

LANCEMENT DU SITE INTERNET DU PROJET BUDDIE-PACK SUR LES EMBALLAGES PLASTIQUES RÉUTILISABLES

Ce projet européen financé par le nouveau programme cadre Horizon Europe a démarré en septembre 2022, pour trois ans et demi. Coordonné par le Centre technique industriel de la plasturgie et des composites (IPC), il rassemble dix-neuf partenaires de six pays différents, avec un budget de près de 7 millions d'euros. 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 basé sur une vision multi-disciplinaire, combinant innovations sociales, technologiques et économiques.

Le site internet du projet, sous la responsabilité de l'Actia, en charge des activités de communication et dissémination du projet, vient d'être mis en ligne et regroupe toutes les informations sur le projet, les partenaires, les cas d'étude, ainsi que les actualités en matière d'emballage alimentaire.

Suivre les activités Buddie-Pack sur Linkedin & Instagram

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

WWW.BUDDIE-PACK.COM

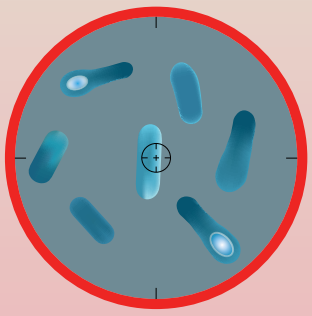
©Anne-Lise Dermenghem - Actia

anses
alimentation, environnement, travail

FOCUS R&D

NITRATES-NITRITES ET CHARCUTERIES L'ANSES A RENDU SON VERDICT

LES NITRATES ET NITRITES



Le nitrate de potassium (E252) et le nitrite de sodium (E250) sont des additifs employés dans la fabrication des produits de charcuterie et de salaison. Le nitrite de sodium est utilisé pour :

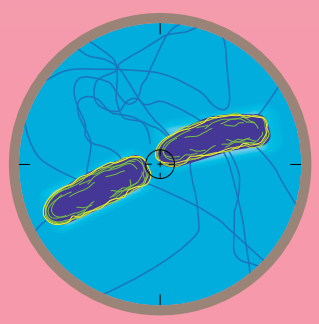
- ses propriétés bactériostatiques voire bactéricides, en particulier à l'égard des bactéries sporulées telles que *Clostridium botulinum* ;
- son effet de stabilisation de la couleur ;
- son pouvoir antioxydant ;
- et son effet sur la flaveur des produits.

Environ deux tiers de l'exposition alimentaire au nitrate provient de la consommation de produits végétaux, en particulier de légumes feuilles comme les épinards ou la laitue, un quart est associé à l'eau de boisson. Moins de 4 % de l'exposition alimentaire aux nitrates est due à leur utilisation en tant qu'additifs alimentaires dans la charcuterie.

Concernant les nitrites, plus de la moitié de l'exposition provient de la consommation de charcuterie, du fait des additifs nitrités utilisés pour leur préparation. Les nitrites et nitrates, ingérés via les aliments et l'eau, sont connus pour engendrer la formation de composés nitrosés, dont certains sont cancérogènes et génotoxiques pour l'être humain.

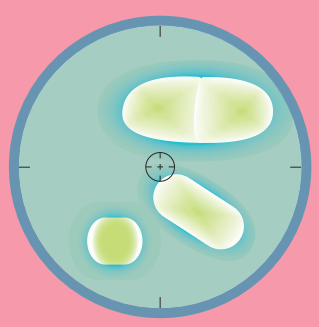
ÉVALUATION DES RISQUES LIÉS À LEUR CONSOMMATION PAR L'ANSES

Pour des raisons de santé publique (relation entre nitrite et cancer colorectal) et d'évolution sociétale, les tendances actuelles convergent vers une réduction des taux de nitrite et de nitrate ajoutés dans les charcuteries salaisons. La Commission européenne a entamé un projet de révision du règlement (CE) n° 1333 / 2008 sur les doses d'utilisation des nitrites et des nitrates. Parallèlement, le ministère de la Santé a saisi l'Anses pour évaluer le risque nitrate / nitrite dans les aliments : lire le rapport.



Les principales conclusions de la saisine Anses mettent en évidence que, d'un point de vue épidémiologique, il y a un lien entre exposition aux nitrates et surtout nitrites via les viandes transformées et le cancer colorectal. Mais, à ce jour, les DJA nitrate et nitrite proposées par l'Efsa en 2017 (respectivement 3,7 mg / kg de poids corporel / j & 0,07 mg / kg de poids corporel / j), ne sont pas remises en cause et, par ailleurs, moins de 1,5 % de la population dépasse la DJA nitrate et 0,4 % (uniquement pour les enfants) dépassent celle du nitrite.

Ce rapport souligne que les nitrites contribuent efficacement à la maîtrise des dangers microbiens tels que *Listeria monocytogenes*, *Salmonella, Clostridium botulinum* dans les produits de charcuteries. Néanmoins, une réduction significative des teneurs en nitrite est encouragée afin de limiter les risques toxicologiques.



FOCUS R&D

En effet, le rapport recommande de poursuivre les efforts de réduction et de substitution et d'explorer d'autres technologies barrières. Des projets de recherche sont indispensables sur les plans :

- **épidémiologique** afin de confirmer ou infirmer les relations suspectées pour certains cancers ;
- **toxicologique** pour l'établissement de DJA, tenant compte de la co-exposition aux nitrates, nitrites et aux composés nitrosés ;
- et **microbiologique** en conduisant des études pour améliorer les connaissances sur le comportement des bactéries pathogènes dans les produits de charcuterie et de déterminer la prévalence de *Clostridium botulinum* dans les viandes de porc.

LES RECOMMANDATIONS DE L'ANSES S'INSCRIVENT PARFAITEMENT DANS LES POLITIQUES SUIVIES PAR LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE DEPUIS 2016, VISANT À RÉDUIRE LES QUANTITÉS DE NITRATE ET DE NITRITE, CHAQUE FOIS QUE C'EST POSSIBLE, SANS POUR AUTANT METTRE EN DANGER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS.

IMPLICATION DE L'ACTIA, L'ADIV, L'IFIP ET LA FICT

En France, les artisans et les entreprises de charcuterie, avec l'aide de leurs fédérations (Fict et CNCT) et de leurs ITAI, Adiv et Ifip ont déjà volontairement réduit, depuis 2016, de presque 40 % les quantités maximales de nitrite par rapport à la réglementation européenne.

En effet, l'Adiv et l'Ifip avec l'appui de la Fict et de l'Actia, sont fortement impliqués pour accompagner les entreprises dans la réduction des teneurs en additifs, tout en garantissant la sécurité sanitaire. Ils travaillent collectivement sur les verrous scientifiques et techniques, qui restent à lever sur les plans microbiologique et organoleptique, dans le cadre de projets de recherche appliquée ou fondamentale, en s'appuyant sur les RMT Actia Florepro et Qualima. Ils sont aussi parties prenantes du « Plan d'action pour la réduction de l'utilisation des additifs nitrites / nitrates » porté par le cabinet du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

RMT ACTIA FLOREPRO
FLORES PROTECTRICES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

RMT ACTIA QUALIMA
QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Contacts : souad.christieans@adiv.fr & gilles.nassy@ifip.asso.fr

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