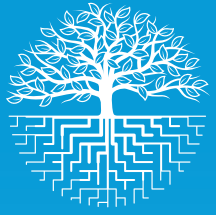


ACTUALITÉS

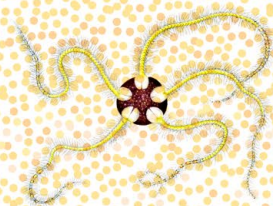
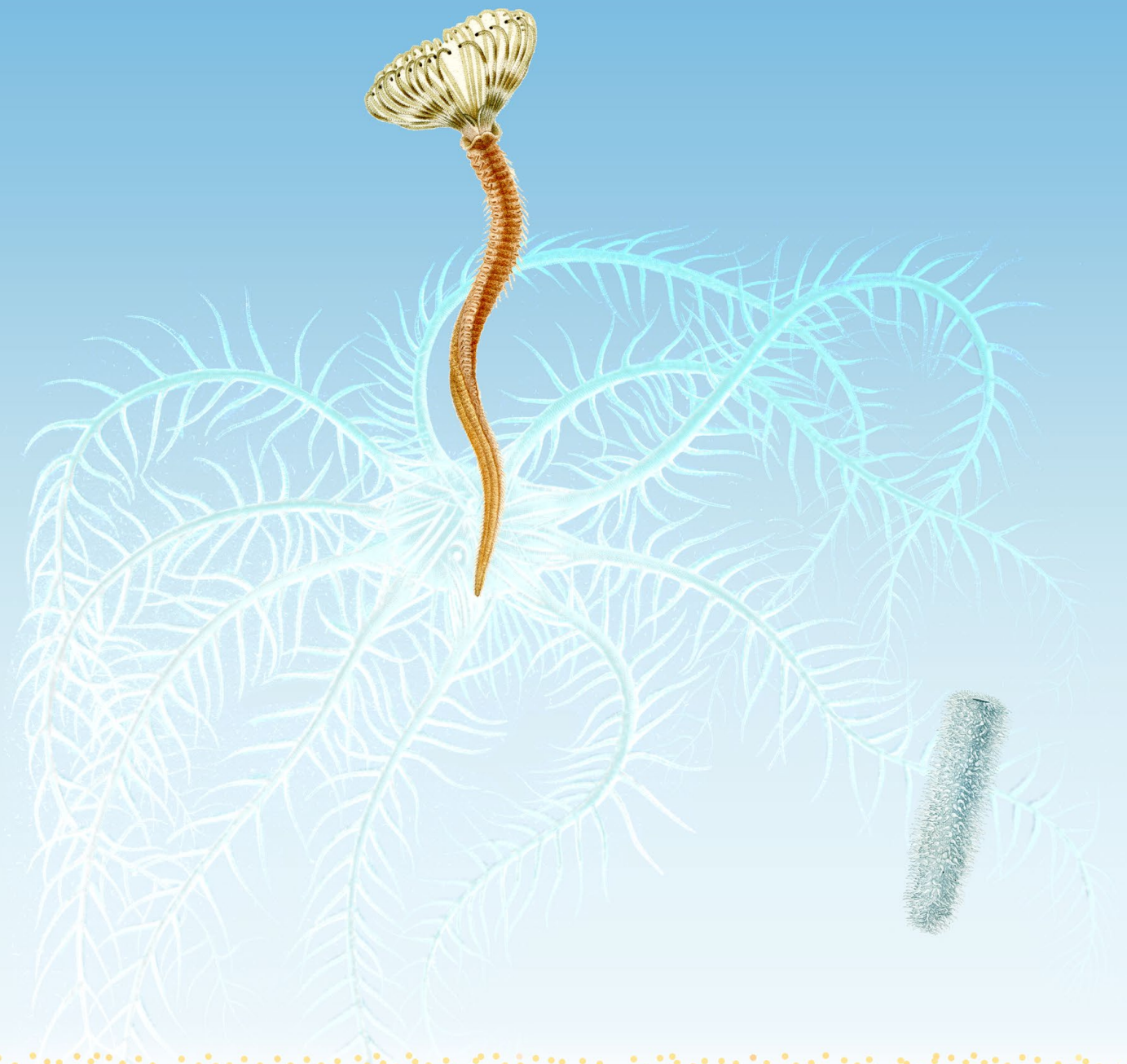
JUIN 2023



LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

ACTIA

BONNES VACANCES !



OPTINUT - NOUVELLE VERSION 2023 DE L'OUTIL D'AIDE À LA FORMULATION NUTRITIONNELLE

Le Réseau Actia Nutriprevius regroupe des acteurs des Centres Actia, de la recherche et de l'enseignement autour de l'enjeu de l'amélioration de la qualité nutritionnelle pour une offre alimentaire durable.

Après une première version de l'outil Optimut lancée en 2021, la version 2023 intègre le nouvel algorithme du Nutri-Score pour les aliments solides (hors boissons, matières grasses ajoutées et fromages), suite à la validation par le comité de pilotage du Nutri-Score à l'été 2022. Ces modifications doivent encore être intégrées à la réglementation nationale pour être appliquées et de cette façon, renforcer l'information des consommateurs.

Optinut permet d'intégrer des conditions sur les quantités d'ingrédients, leur prix, les teneurs en nutriments et de faciliter le décryptage du Nutri-Score et son amélioration critère par critère et, ainsi, de proposer de nouvelles recettes adaptées à l'ensemble de ces conditions. Le Réseau améliore en continu l'outil, en tenant compte de vos retours par le biais de son questionnaire d'utilisation.

ACTIA

RÉSEAU NUTRIPREVIUS

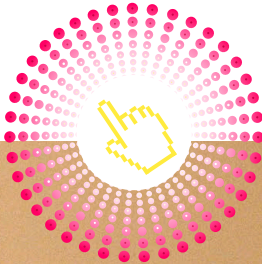
Composition	Quantité
Énergie	222 kcal
Énergie - Calories	222 kcal
Énergie - kilojoules	
Protéines	
Glucides	0 g
Lipides	12,9 g
dont Acide Gras saturés	3,33 g
dont Acide Gras mono-insaturé	4,28 g
dont Acide Gras poly-insaturé	3,32 g
dont Acides Gras Oméga 3	0,19 g
Sodium	374 mg
Eau	
Fibres	
Minéraux	
Magnésium	38,1 mg
Phosphore	342 mg
Potassium	374 mg
Calcium	613 mg
Manganèse	0,19 mg
Fer	2,45 mg
Cuivre	0,129 mg
Zinc	1,99 mg
Sélénium	49 µg
Iode	70,6 µg

NUTRITION

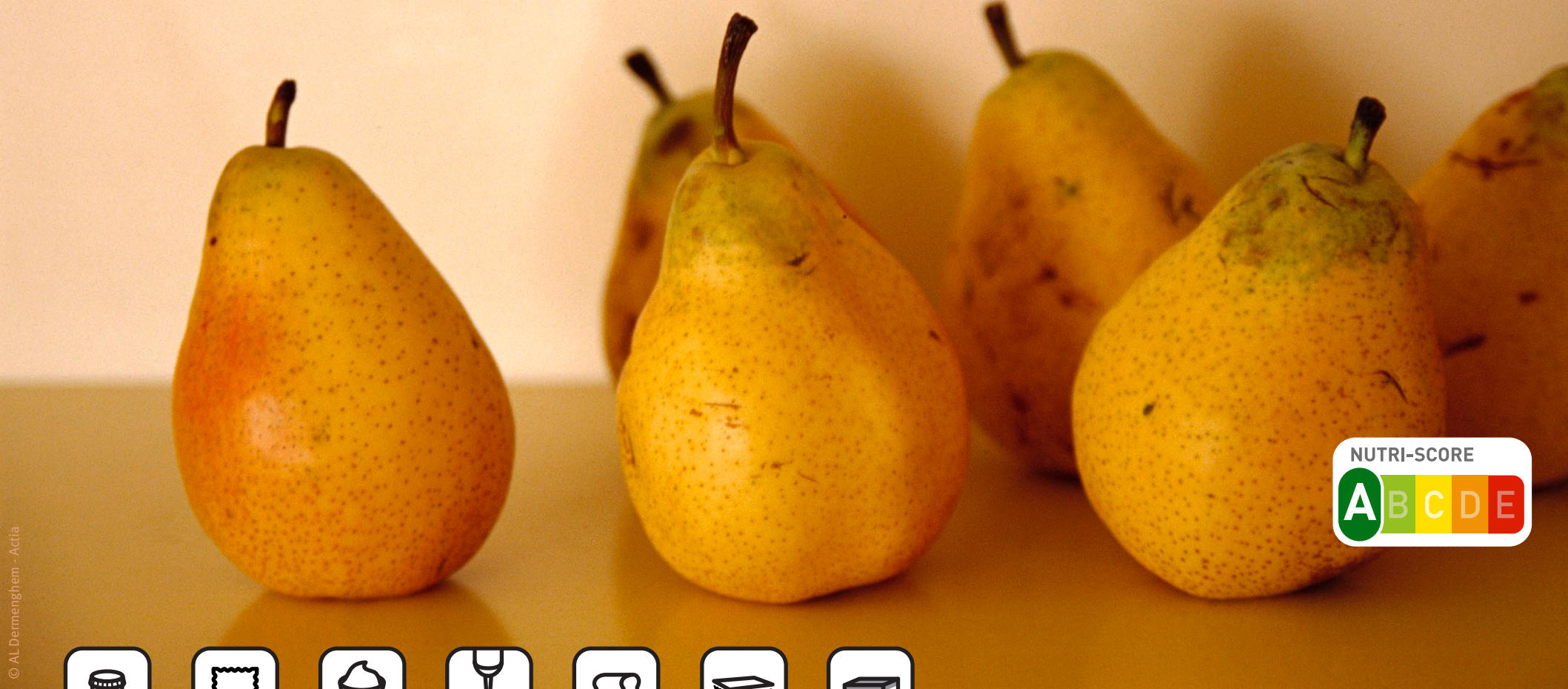
OPTINUT

OUTILS DANS LEURS VERSIONS 2021 ET 2023
DISPONIBLES EN TÉLÉCHARGEMENT GRATUIT
SUR LE SITE DE L'ACTIA

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



OPTINUT





AGENDA

DEUX ÉVÉNEMENTS 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.

ABOUT FITNESS FITNESS PLATFORM PARTNERS NEWS/EVENTS FOR INDUSTRY



COORDINATOR ACTIA



FITNESS STANDS
FOR FOOD PACKAGING
OPEN COURSEWARE
FOR HIGHER EDUCATION
AND STAFF OF COMPANIES

FITNESS PLATFORM

CONTACT US

AGENDA

19 JUIN 2023, DE 10 H 30 À 12 H 00

WEBINAIRE E-SAFEFOOD : LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS FACE AUX NOUVEAUX ENJEUX SOCIÉTAUX

Ce premier webinaire présente les nouveaux enjeux sociétaux liés à la sécurité microbienne des aliments et comment le projet E-SafeFood, coordonné par l'Actia, y contribue.

Voir l'enregistrement

www.esafefood.net - LinkedIn - Facebook

Contact : Gemma Cornuau

g.cornuau@actia-asso.eu



ACTIA RÉSEAU SENSORIALIS

UN RÉSEAU D'EXPERTS
EN ÉVALUATION SENSORIELLE

DU 20 AU 24 AOÛT 2023 PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM 2023 - NANTES

Cette quinzième édition, sur le thème « Relever de nouveaux défis dans un monde en mutation », présentera les récentes avancées en matière de recherche fondamentale et appliquée en sciences sensorielles et de la consommation. Un millier de participants sont attendus, regroupant des chercheurs, ainsi que des industriels, dans le domaine de l'alimentation, l'agro-alimentaire, la cosmétique, le marketing. Le Réseau Actia Sensorialis y présentera ses travaux sur les profils de consommateurs.

Plus d'informations



13 JUIN 2023

WEBINAIRE : DU RECYCLAGE À LA RÉUTILISATION, CHANGER DE MODÈLE POUR L'AVENIR

Dernières évolutions des emballages alimentaires réemployables au niveau européen. Voir l'enregistrement

4 JUILLET 2023

ATELIER SUR LES DÉVELOPPEMENTS SCIENTIFIQUES ET RÉGLEMENTAIRES RÉCENTS DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE PARIS-SACLAY

Dans le cadre de la conférence internationale de l'association Iseki-Food « Next-Generation of Food Research, Education and Industry ». Informations et inscriptions

www.fitness-foodpackaging.com - LinkedIn

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



AGENDA



DU 26 AU 28 SEPTEMBRE 2023

IFIS - INTERNATIONAL FOOD IONIZING PROCESSING SYMPOSIUM - TEXAS (ÉTATS-UNIS)

Ces journées réunissent fabricants de technologies, scientifiques, industriels et législateurs pour échanger sur l'utilisation des technologies d'ionisation, qui permettent d'assurer la sécurité microbiologique des aliments ou la désinsectisation de produits frais. Aerial avait organisé la première édition en 2021 avec ses partenaires IBA et Bühler, réunissant trois cents participants internationaux. La deuxième édition aura lieu aux États-Unis, où la législation sur l'ionisation des aliments et l'adoption de cette technologie par les acteurs de l'agro-alimentaire et les consommateurs sont différentes de la situation européenne. [Plus d'informations](#)

Aerial

7 NOVEMBRE 2023

COLLOQUE « LA RÉFRIGÉRATION À L'HEURE DE LA DÉCARBONATION » - DINAN

La lutte contre le réchauffement climatique nécessite une transformation profonde pour atteindre la neutralité carbone d'ici 2050. Organisée par le Pôle Cristal, cette journée sera dédiée à la question centrale suivante « Comment concilier performance, décarbonation et efficacité énergétique dans le domaine de la réfrigération ? ».

Un appel à contributions a été lancé, pour des communications issues d'études théoriques ou de travaux expérimentaux, mais aussi des retours d'expériences terrains ou des présentations d'installations exemplaires.

[Plus d'informations](#)

AGENDA

9 NOVEMBRE 2023

JOURNÉE DE RESTITUTION DU PROJET ANR PATHOFOOD : DÉCRYPTER L'HÉTÉROGÉNÉITÉ CELLULAIRE ET LA DISTRIBUTION SPATIALE DE PATHOGENES DANS LES MATRICES ALIMENTAIRES EN INTERACTION AVEC LES COMMUNAUTÉS MICROBIENNES - PARIS

Organisée par les RMT Actia Florepro et Qualima, en collaboration avec les partenaires du projet et les pôles de compétitivité Valorial et Vitagora.

Le projet ANR Pathofood porte sur la colonisation, la croissance et la survie de *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* O157:H7 dans les fromages à pâte molle et la viande hachée bovine. Programme en préparation.

Contacts : Valérie Stahl, v.stahl@aerial-crt.com

Catherine Denis, c.denis@actalia.eu (RMT Actia Qualima)
& souad.christieans@adiv.fr (RMT Actia Florepro)



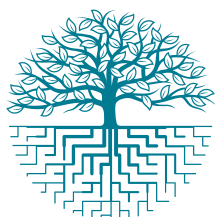


ACTUALITÉS

BPIFRANCE - DIAGNOSTIC AMORÇAGE INDUSTRIEL L'ACTIA ACCOMPAGNE LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES POUR ASSURER L'INDUSTRIALISATION DE LEURS INNOVATIONS



DIAG
AMORÇAGE
INDUSTRIEL

**bpi**france

ACTIA



Nos experts ont été sélectionnés par Bpifrance pour accompagner les entreprises agro-alimentaires dans le cadre du diagnostic « Amorçage industriel ». Celui-ci a pour objectif de soutenir dans leur projet d'industrialisation les *start-up* et les entreprises souhaitant se diversifier, en privilégiant les options industrielles françaises. Il permet à l'entreprise de définir sa stratégie industrielle, puis d'affiner le projet, afin de mieux préparer l'industrialisation opérationnelle et de prendre des décisions éclairées (dimensionnement, stratégie fournisseurs...).

Les Centres Actia détiennent une expertise poussée dans le changement d'échelle des entreprises agro-alimentaires, allant du projet d'entreprise, de la *start-up* à l'entreprise souhaitant diversifier ses activités. Leur expérience du terrain permet de répondre de façon pragmatique et opérationnelle aux besoins de développement des entreprises.

POUR QUI ?

- *Start-up* et PME françaises (<250 salariés)
- Sur le territoire français et / ou dans les drom-com
- Sauf les entreprises en « difficulté » selon la définition européenne

POUR QUOI ?

Le Diag Amorçage industriel s'adresse aux dirigeants qui souhaitent être accompagnés dans :

- l'analyse de la stratégie industrielle visée ;
- la sécurisation du lancement opérationnel du projet d'industrialisation via des recommandations d'actions concrètes.

QUEL PRIX ?

10 000 € HT maximum pris en charge à 80 % par Bpifrance.

Plus d'informations

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



ACTUALITÉS

PROJET OXYVIR 2 - RESTITUTION DES RÉSULTATS SUR LE CONTRÔLE DU RISQUE À NOROVIRUS DANS LES HUÎTRES ET LEUR ENVIRONNEMENT

La consommation d'huîtres pendant la période hivernale peut conduire à des toxi-infections alimentaires collectives, en provoquant des gastro-entérites aiguës dues à la présence de norovirus. À ce jour, aucune méthode n'est disponible en routine pour dissocier les norovirus infectieux de ceux qui ne le sont pas. Cette limite conduit les autorités de gestion en Europe à appliquer le principe de précaution en bloquant, retirant ou détruisant les lots mis sur le marché, dès que du génome de norovirus est détecté. Dans ce contexte, la filière conchylicole française est fragilisée par ces contaminations régulières.



Le projet Oxyvir 2, mené dans le cadre de l'UMT Actia Virocontrol et financé par le Feamp, a pour ambition de proposer un indicateur du danger à norovirus dans les huîtres, en utilisant les bactériophages ARN F-spécifiques (FRNAPH).

La démonstration scientifique de la fiabilité de cet indicateur viral est en cours de finalisation. Les résultats ont été présentés par les coordinateurs de l'UMT lors du conseil de filière coquillages, les 27 et 28 mars à Nantes, en présence de plus de deux cents participants. Ce projet, porté par Actalia, a été réalisé avec le LCPME (CNRS - université de Lorraine), le CHU de Dijon (CNR virus des gastro-entérites), le Comité national de la conchyliculture, les entreprises Spéciales Gillardeau et Suez et le pôle Aquimer.

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



RETOURS SUR LA JOURNÉE « MOYENS DE MAÎTRISE ET CARACTÉRISATION DES DANGERS MICROBIENS DANS LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER »

Cette journée d'échanges a été organisée par le pôle Aquimer, l'Anses et Actalia, le 1^{er} juin à Paris. Ce séminaire a mis en lumière les travaux du RMT Actia Chlean et, notamment, les résultats obtenus dans le cadre des projets « Persistance » et « Silverprotect » (financements Feamp 2020-2023) et de présenter le projet ANR « Sublim » (présentation page 10). Les méthodes préventives et les moyens de lutte contre les micro-organismes pathogènes persistant dans les ateliers de transformation, notamment *Listeria monocytogenes*, ont suscité de nombreux échanges. Discussions et débats entre autorités sanitaires (DGAL), chercheurs, organismes de surveillance (CNR, LRUE) et industriels (CITPPM) ont permis de mettre en avant l'implication et la proactivité de la filière, ainsi que l'efficacité du système de surveillance français, comme en témoigne le faible nombre de listérioses associées aux produits de la mer aujourd'hui.

Contacts : Aurélie Hanin, a.hanin@actalia.eu & graziella.midelet@anses.fr





ACTUALITÉS

LA PLATEFORME SENSALG' DÉDIÉE AUX ALGUES ALIMENTAIRES EST LANCÉE

Ce projet commun, issu de la collaboration scientifique et technique des cinq centres techniques bretons d'ACT food Bretagne, a été construit sur mesure pour les acteurs des filières alimentaires animales et végétales qui souhaitent mieux connaître les algues et les intégrer dans leurs produits. De l'amont à l'aval, de l'idée au projet et du projet au produit final, vous trouverez sur [cette plate-forme](#) toutes les références scientifiques et réglementaires, articles techniques et scientifiques, actualités, recettes et ateliers pratiques, produits, adresses de restaurants, webinaires, vidéos sur les algues alimentaires.

Sensalg' en un clin d'œil
pour vous accompagner



DISPOSER
DE RESSOURCES
TECHNIQUES



TROUVER
DE LA MATIÈRE
PREMIÈRE



SE FORMER
EN LIGNE



DISPOSER
DE RÉFÉRENCES
RÉGLEMENTAIRES



BÉNÉFICIER D'UN
ACCOMPAGNEMENT
À L'INNOVATION



PRODUITS
À BASE D'ALGUES



DÉCOUVRIR
DES RECETTES



APPRENDRE
À CUISINER LES
ALGUES

SENSALG



SIMPLIFIER LA COMPOSITION DE VOS PRODUITS ALIMENTAIRES UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

La mise en œuvre d'un processus d'amélioration de la composition des produits est devenue un enjeu stratégique pour conserver l'adhésion des consommateurs, assurer la pérennité du marché et s'adapter aux évolutions.

Ainsi, depuis 2021, nos experts en formulation accompagnent les entreprises dans la reformulation de leurs produits alimentaires au naturel avec deux objectifs :

- des listes d'ingrédients simplifiées ;
- des produits moins transformés.

Ils ont mis au point une démarche qui permet d'analyser les éléments clés dans les produits alimentaires, tels qu'additifs, substances controversées et marqueurs d'ultra-transformation. La reformulation du produit se fait selon une méthodologie adaptée et avec une bonne maîtrise des étapes successives. Celle-ci a des impacts sur les qualités nutritionnelles, organoleptiques et environnementales du produit, ainsi que sur sa conservation. [Projet Naturalité](#)

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



naturalité



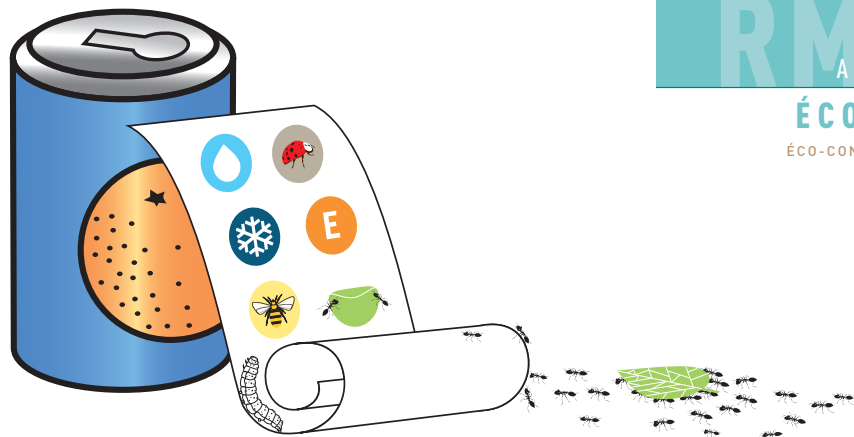
ACTUALITÉS

VOIR OU REVOIR LE WEBINAIRE DU RMT ACTIA ÉCOVAL DU 20 AVRIL : « L’AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS ALIMENTAIRES, OÙ EN EST-ON ? »

Les partenaires du RMT travaillent sur le développement méthodologique propre à l'évaluation environnementale des produits et procédés alimentaires, ainsi que sur l'information aux consommateurs. Ce webinaire fait le point sur le projet d'affichage environnemental des produits alimentaires et sur les conséquences, pour les entreprises, de son déploiement prévu prochainement.

Programme du webinaire disponible en replay :

- les principes, le cadre réglementaire et le calendrier ;
- le dispositif envisagé (méthode, données et format) ;
- l'opérationnalité du dispositif et les perspectives ;
- questions - réponses.



APPEL À PROJETS « TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE FRANCILIENNE »

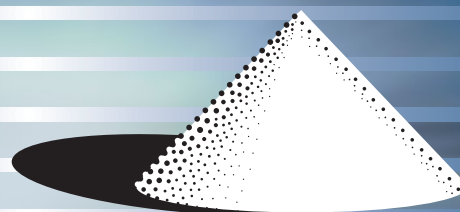
La seconde session 2023 de l'appel à projets « Transformation agro-alimentaire francilienne » est ouverte. La date limite de dépôt des dossiers en ligne est fixée au 30 juin 2023. Réservé aux PME / TPE franciliennes.



PRAXENS ET CLARANOR COLLABORENT POUR OFFRIR AUX FABRICANTS DE PRODUITS EN POUDRE DES SOLUTIONS INNOVANTES DE DÉCONTAMINATION

Les produits en poudre ont un taux d'humidité très bas et sont, de ce fait, considérés comme présentant peu de risque de contamination. Cependant, il est reconnu que les micro-organismes présents à faible teneur en eau, peuvent survivre pendant de longues périodes. Pourtant, ils ne sont souvent pas traités correctement et certaines technologies de décontamination peuvent avoir un impact sur les propriétés du produit. Praxens et Claranor s'associent afin d'aider les entreprises à identifier de nouvelles méthodes de décontamination des poudres, efficaces et très prometteuses, la lumière pulsée et le traitement UV.

Contact : Nadine Picard, n.picard@praxens.fr



ACTUALITÉS

NOUVEAU : VINGT-SIX FICHES PÉDAGOGIQUES POUR APPROFONDIR VOS CONNAISSANCES SUR L'EMBALLAGE

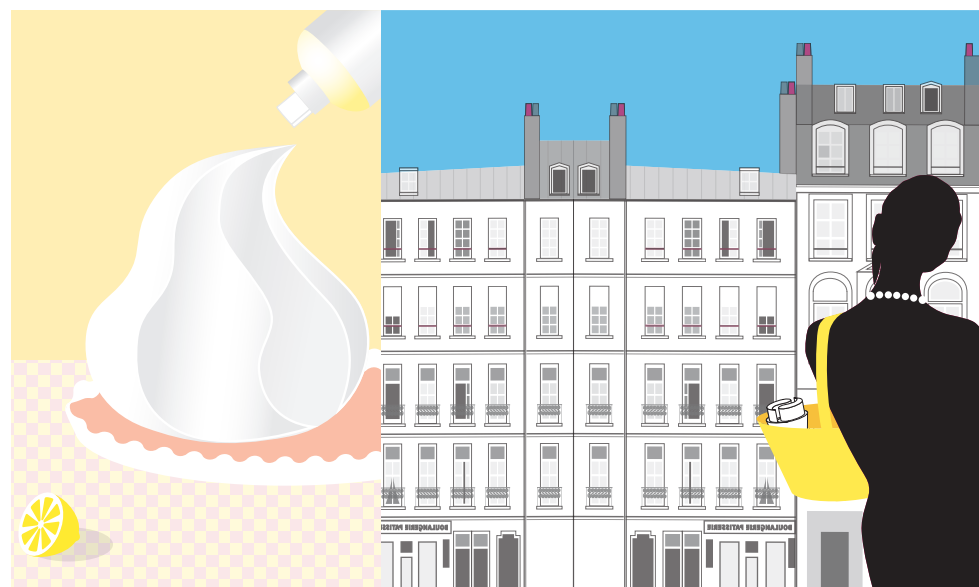
Les partenaires du RMT Actia Propack Food continuent à s'investir sur le développement de ressources permettant la transmission la plus large possible de leurs connaissances sur les emballages au contact des aliments, sujet de haute importance, en particulier sur les aspects sanitaires et environnementaux.

Vingt-six fiches sont désormais disponibles en téléchargement gratuit sur leur site internet. Destinées principalement aux étudiants et enseignants (lycées techniques, BTS, DUT) ainsi qu'aux industriels, elles présentent des notions clés en science des emballages.

Elles sont réparties en cinq catégories :

- interagir et communiquer avec le consommateur ;
- préserver l'environnement ;
- préserver l'intégrité et la qualité du produit ;
- maîtriser les risques chimiques et microbiologiques ;
- assurer les fonctions de transport, logistique et service.

Voir les fiches



ACTUALITÉS

ACTUALITÉS

CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DES SALAISONS ET DES CONSERVES DE VIANDES : MISE À JOUR POUR DES PRODUITS MOINS GRAS, MOINS SALÉS ET CONTENANT MOINS D'ADDITIFS

Dans cette [actualisation du Code des usages](#), les critères nutritionnels visent à modérer les quantités de sel et de gras dans 75 % des produits les plus consommés. Les teneurs maximales de nitrites et nitrates définies sont inférieures en moyenne de 35 % aux seuils réglementaires, et près de la moitié des additifs listés dans le précédent Code ont été retirés. Les critères caractérisant les produits de qualité ont été renforcés, afin d'accentuer les différenciations entre les appellations « à l'ancienne », « tradition » et « qualité supérieure ».

Fruit de la concertation des professionnels charcutiers traiteurs de la Fict (fédération des industriels) et CNCT (confédération des artisans), en lien avec la DGCCRF et avec l'Ifip, qui en a assuré la rédaction, le Code des usages garantit le caractère loyal et marchand des produits français, tout en répondant aux demandes des consommateurs.

Contact : martine.carlier@ifip.asso.fr

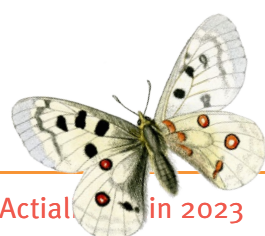
ITERG : LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES HUILES MINÉRALES DÉSORMAIS ACCRÉDITÉE

Les huiles minérales (Moh) sont des mélanges complexes issus du pétrole brut, constitués d'hydrocarbures saturés d'huile minérale (Mosh) et d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (Moah). Ces Mosh et Moah sont actuellement considérés avec beaucoup d'attention pour éviter des contaminations alimentaires, notamment liées aux encres des emballages en papier et carton.

Leur dosage, développé par Iterg, a été accrédité par le Cofrac en avril 2023 avec une limite de quantification de 1 mg/kg en Mosh et en Moah. Cette méthode répond à une demande forte des industriels de pouvoir disposer d'une analyse accréditée pour une faible limite de quantification. Cela permet de garantir la capacité d'Iterg à fournir des résultats d'analyse précis et fiables.

Ce projet est emblématique des missions portées par les Instituts techniques agro-industriels au service des entreprises, pour assurer la sécurité des aliments et instaurer un climat de confiance entre les différentes parties prenantes de la chaîne alimentaire.

Contact : [Franck Dejean](mailto:Franck.Dejean@iterg.com)
f.dejean@iterg.com



ifip —
Institut du porc





R & D

LANCEMENT DU PROJET ANR SUBLIM : IDENTIFICATION D'INDICATEURS POUR UNE MEILLEURE MAÎTRISE DU RISQUE DE CONTAMINATION DES ATELIERS AGRO-ALIMENTAIRES PAR *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Initié dans le cadre du RMT Actia Chlean, ce projet est financé par l'ANR pour une durée de quatre ans et regroupe six partenaires (Anses de Boulogne-sur-Mer - coordination, Anses de Fougères, Inrae de Theix, IUT de Saint-Brieuc, Actalia et Ifip). L'objectif est d'identifier des indicateurs biologiques, moléculaires, physico-chimiques et/ou environnementaux permettant de qualifier les surfaces agro-alimentaires vis-à-vis du risque d'implantation de *Listeria monocytogenes* dans les filières charcuterie, produits de la mer et végétaux. Ce projet permettra d'aller plus loin dans la compréhension des mécanismes impliqués dans la survie de *L. monocytogenes* sur les surfaces. Les méthodologies développées pour la détection et la quantification de ces indicateurs seront à la disposition de tous les acteurs des filières et permettront l'optimisation des mesures de maîtrise pour prévenir le risque de contamination des ateliers agro-alimentaires par *L. monocytogenes*. **Contact : graziella.midelet@anses.fr**



HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS



SUBLIM



© AL Demenghem - Actia

LANCEMENT DU PROJET ANR SUPERSHIELD : ÉVALUATION ET OPTIMISATION DU *SUPERCHILLING* OU ULTRA-RÉFRIGÉRATION, PAR DES TECHNOLOGIES INNOVANTES

La technologie du *superchilling* a un potentiel considérable : fournir un produit frais de haute qualité et d'une durée de conservation plus longue que celle des aliments réfrigérés. La température du produit doit être maintenue à environ 1 °C en dessous de la température de congélation commençante. La quantité de glace doit alors être contrôlée avec précision afin de maintenir une teneur en glace autour de 30 %.

Ce projet, financé par l'ANR, a été initié au sein du RMT Actia Écofluides et regroupe Inrae (Frise, Micalis), Oniris (Gepea), Ifip, le Critt Agroalimentaire Sud, le Pôle Cristal et IMT-Atlantique.

LES OBJECTIFS

- contrôler la teneur en glace tout au long de la chaîne du froid à l'aide de capteurs et équipements adaptés ;
- évaluer le potentiel de cette technologie pour préserver les aliments de la croissance de *Listeria monocytogenes* ;
- analyser les impacts énergétiques et environnementaux du *superchilling*.

Les résultats de ce projet aideront les acteurs de la filière agro-alimentaire et les responsables politiques dans leurs prises de décision concernant cette technologie, qui commence à avoir une existence légale en Europe. **Contact : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com**



EFFICIENCE ÉNERGIE & EAU



R & D

L'IFV CRÉE UN KIT PÉDAGOGIQUE DÉDIÉ AUX GOÛTS DE SOURIS

Le goût de souris est un défaut du vin réapparu ces dernières années du fait de la diminution de l'utilisation du dioxyde de soufre et de l'augmentation des pH des vins. Si on ne sait toujours pas s'il est uniquement d'origine microbologique, trois molécules de la famille des pyridines ont d'ores et déjà été identifiées comme responsables : la 2-acétyltétrahydropyridine (ATHP), la 2-éthyltétrahydropyridine (ETHP) et la 2-acétyl-1 pyrroline (APY).

L'IFV a créé un kit pédagogique pour s'entraîner à reconnaître ce défaut. Il est composé de trois vins (un chenin, un assemblage chenin et cabernet et un gamay), présentant tous les trois le défaut. Il contient également des bandelettes imbibées de soude permettant sa détection au nez, deux tubes, un échantillon d'arôme de pandan s'approchant du goût de souris pour s'entraîner à le reconnaître et du bicarbonate de soude permettant de le révéler dans un vin, en cas de doute.

Contact : marie-charlotte.colosio@vignevin.com



EUROPE

L'ACTIA PARTENAIRE D'UN NOUVEAU PROJET HORIZON EUROPE : CONSERWA « VERS UNE GESTION AGRO-ÉCOLOGIQUE DES ADVENTICES DANS DIFFÉRENTS SYSTÈMES AGRICOLES ET RÉGIONS EUROPÉENNES »

Ce projet répondra à trois objectifs pour une gestion plus durable des adventices :

- mettre en place les moyens techniques permettant le développement à grande échelle des pratiques agro-écologiques et la gestion des adventices ;
- faciliter l'adoption de ces pratiques par les agriculteurs en travaillant aux niveaux des politiques, des infrastructures et de la formation ;
- montrer l'intérêt de ces alternatives non chimiques sur le changement climatique, par la collecte de données.

Coordonné par le Cyric (Centre de recherche et d'innovation de Chypre), ce projet rassemblant vingt-trois partenaires provenant d'onze pays européens durera quatre ans, avec un budget d'environ 5 millions d'euros.

L'ACTIA, ainsi que le CTCPA, apporteront leur expertise concernant l'impact de la gestion des adventices sur la qualité des produits transformés.

Informations et actualités du projet :

[Linkedin](#) et [Facebook](#)

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

& Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu



EUROPE

LA PREMIÈRE LETTRE D'INFORMATION DU PROJET BUDDIE-PACK SUR LES EMBALLAGES PLASTIQUES RÉUTILISABLES VIENT DE PARAÎTRE !

Le projet européen Buddie-Pack, financé par le nouveau programme-cadre Horizon Europe, a démarré en septembre 2022. Coordonné par le Centre technique industriel de la plasturgie et des composites (IPC), ce projet d'économie circulaire, rassemblant dix-neuf partenaires de six pays différents et d'une durée de trois ans et demi avec un budget de près de 7 millions d'euros, vise à mettre en place une approche systémique pour le déploiement à grande échelle des emballages plastiques réutilisables (RPP). Il est basé sur une approche multidisciplinaire, combinant innovations sociales, technologiques et économiques.

Cette lettre présente notamment les dernières avancées du projet. Suivre les activités Buddie-Pack sur [Linkedin](#) & [Instagram](#) - www.buddie-pack.com

Contacts : Christophe Cotillon,

c.cotillon@actia-asso.eu

& Gemma Cornuau,

g.cornuau@actia-asso.eu

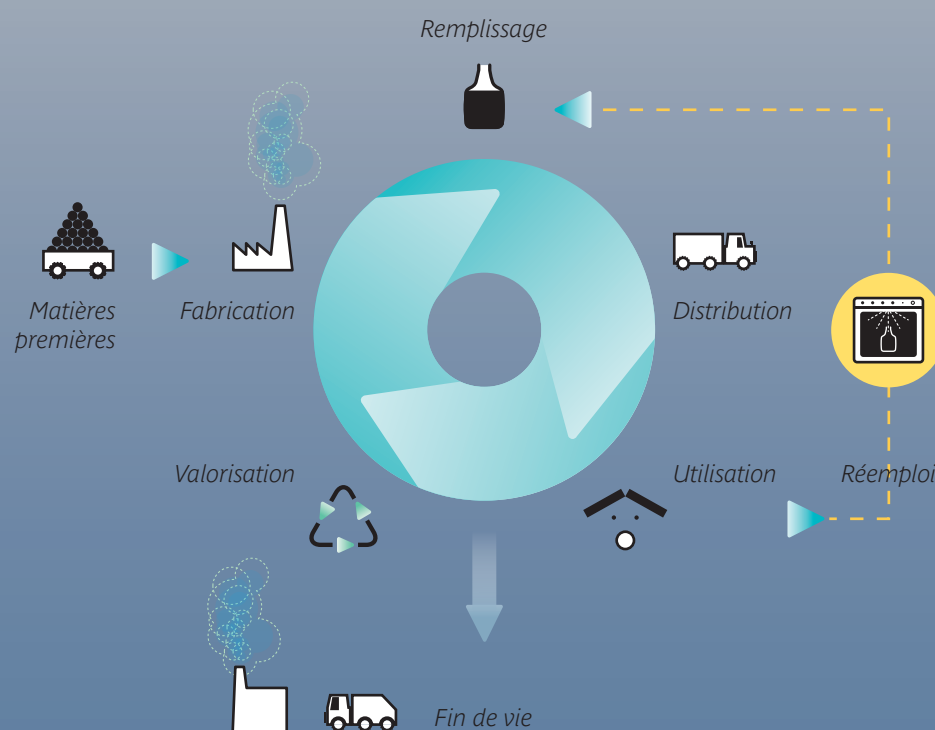


RÉSULTATS DU PROJET ACV RÉEMPLOI SUR LE DÉVELOPPEMENT DE MÉTHODES D'ANALYSE DU CYCLE DE VIE (ACV) DES EMBALLAGES PLASTIQUES RÉEMPLOYABLES

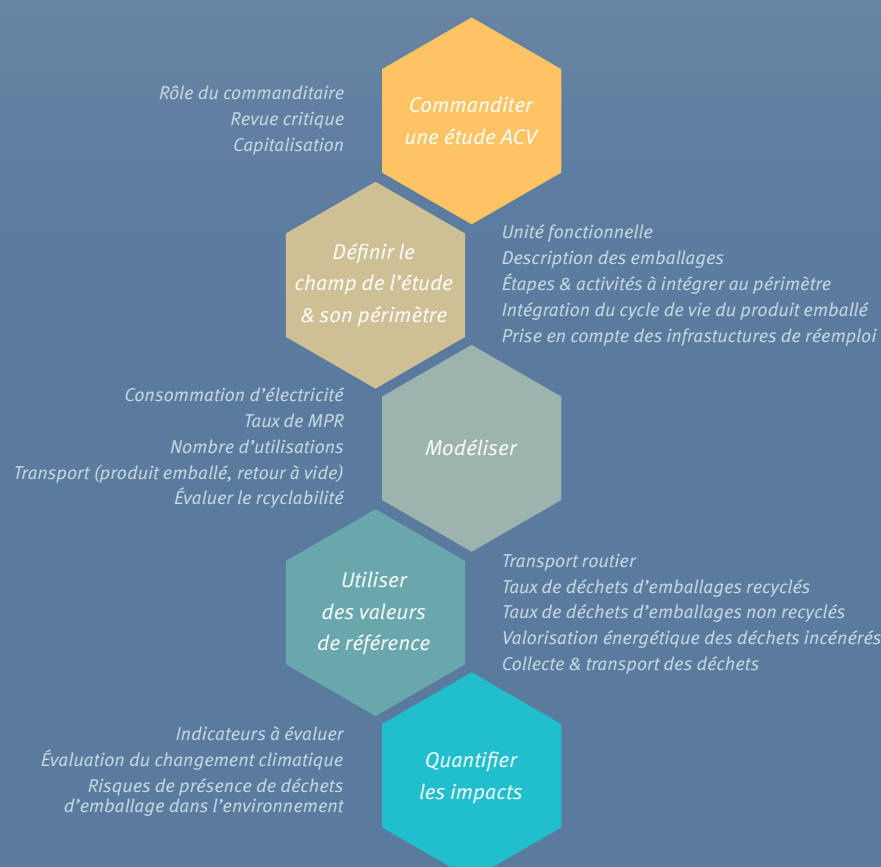
QUEL CADRE POUR L'ACV DE SOLUTIONS D'EMBALLAGES RÉEMPLOYABLES ?

L'Analyse du cycle de vie (ACV) est une méthode d'évaluation environnementale multicritères d'un produit ou d'un service. Elle quantifie l'impact du produit sur l'ensemble de son parcours, c'est-à-dire de l'extraction des matières premières à sa fin de vie, en se basant sur plusieurs catégories d'impacts. L'ACV recense l'ensemble des flux de matière et d'énergie renseignés pour chaque phase du cycle de vie, afin de les convertir en impacts environnementaux. Dans le cas des emballages réemployables en plastique, l'ACV permet d'évaluer si les scénarios de réemploi identifiés permettent des bénéfices environnementaux, autres que l'économie de matière première, ou s'ils causent des transferts d'impacts. En effet, d'autres problématiques environnementales que les emballages plastiques à usage unique, telles que les émissions de gaz à effet de serre ou de polluants atmosphériques, sont actuellement ou seront soumises à des réglementations. Il est donc important de réaliser des ACV pour s'assurer d'adopter des scénarios de réemploi globalement vertueux.

CYCLE DE VIE D'UN EMBALLAGE RÉEMPLOYABLE
Source : IPC



SYNTHÈSE DES FICHES MÉTHODOLOGIQUES DES RECOMMANDATIONS DE L'ADEME POUR L'ACV COMPARATIVE ENTRE DIFFÉRENTES SOLUTIONS D'EMBALLAGES - Source : IPC/Ademe



Si plusieurs ACV tentent d'analyser l'impact des scénarios de réemploi, dans les secteurs de la restauration collective, de la restauration à emporter ou même des repas d'avion, celles-ci sont difficilement exploitables car elles ne répondent pas à des normes sectorielles, encore inexistantes, qui permettraient d'évaluer la qualité des études et de les comparer. En février 2022, un premier cadre de référence pour l'ACV de solutions d'emballages réemployables a été défini par l'Ademe. Cette méthodologie a pour but d'aider toute personne impliquée dans la commande, le pilotage et la réalisation d'études ACV comparatives de différentes solutions d'emballages. Le document principal comporte plusieurs fiches techniques triées selon différentes thématiques afin d'accompagner les parties prenantes, experts praticiens et non experts, à chaque étape de l'ACV.



PROJET ACV RÉEMPLOI : POUR DÉVELOPPER UNE MÉTHODOLOGIE D'ACV PROPRE AUX EMBALLAGES RÉEMPLOYABLES EN PLASTIQUE

Avec le soutien financier de l'ACTIA, trois partenaires membres du RMT Actia Propack Food, le LNE, le CTCPA et IPC (coordinateur) ont mené le projet ACV Réemploi sur 2022. Il visait à développer une méthodologie d'ACV propre aux emballages réemployables en plastique, afin d'accompagner les entreprises dans l'évolution des législations favorables au réemploi, et à éclairer leurs prises de décision.



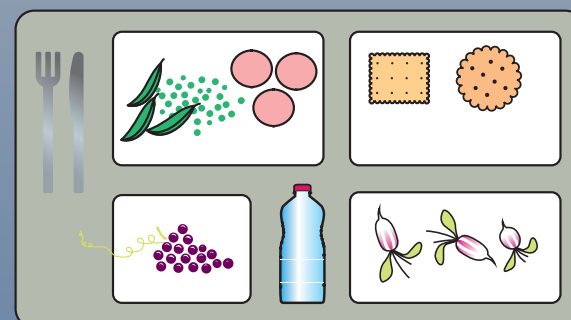
LES RÉSULTATS

- une ACV comparative entre un emballage plastique à usage unique pour le portage de repas à domicile et son alternative en plastique réemployable ;
- un retour sur l'applicabilité de la méthodologie proposée par le cadre de référence de l'Ademe, pour l'ACV comparative entre différentes solutions d'emballage.

Concernant l'ACV comparative, l'unité fonctionnelle employée est « contenir, permettre le stockage réfrigéré pendant dix jours, permettre la distribution par portage à domicile en Île-de-France, de manière à permettre la consommation sur place de 300 g de plat préparé. » Pour répondre à cette unité fonctionnelle, le flux de référence étudié est :

- une barquette avec couvercle en polypropylène à usage unique ;
- comparé à une barquette en polypropylène réemployable avec un film pelable en polypropylène à usage unique.

Les données primaires ont été récoltées auprès de deux industriels : Knauf Industries pour la production des emballages primaires et leur conditionnement à la sortie de l'usine, et Uzaje pour le traitement des emballages primaires pour le réemploi. La modélisation des étapes de transport est issue d'hypothèses basées sur les clients des deux entreprises.



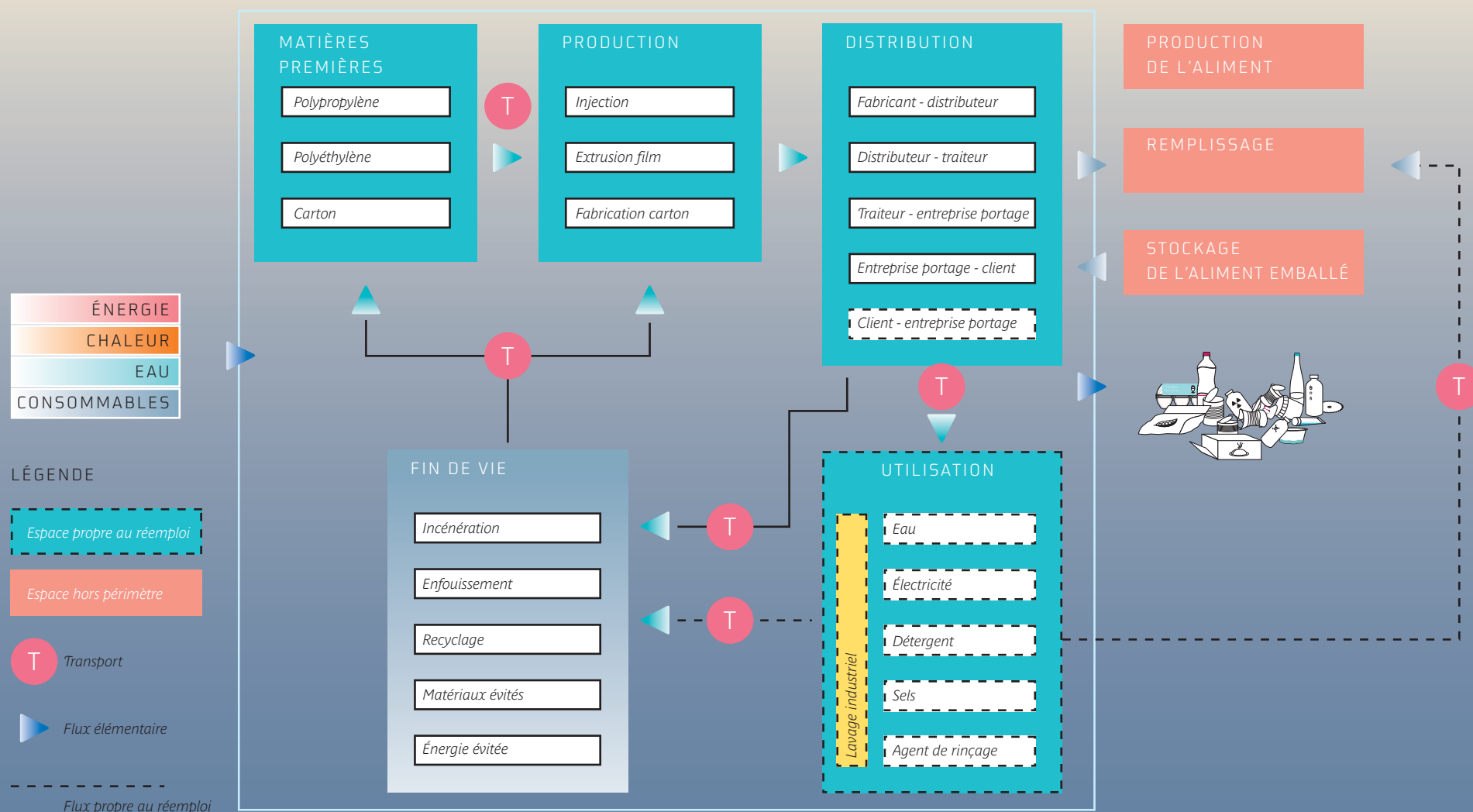
CONCLUSIONS

- L'emballage réemployable est plus avantageux d'un point de vue environnemental dès seize utilisations.
- Contribution du recyclage par rapport au nombre d'utilisations :
 - il vaut mieux privilégier l'intégration de matière durable que de matière première recyclée ;
 - l'importance de la recyclabilité réside dans la conception d'emballage réemployable ne perturbant pas les filières de recyclage existantes.
- Transport :
 - pour limiter l'impact du portage, il est important d'optimiser le chargement des véhicules de livraison ;
 - la contribution de l'infrastructure des transports électriques montre qu'il faut travailler sur la longévité de la flotte de véhicules.
- Lavage : un lavage industriel optimisé permet de ne pas pénaliser l'emballage réemployable, par rapport à l'emballage à usage unique en ce qui concerne la consommation d'eau et de ressources énergétiques.





PÉRIMÈTRE DE L'ACV COMPARATIVE ENTRE DES EMBALLAGES EN PP, À USAGE UNIQUE ET RÉEMPLOYABLE, POUR LE PORTAGE À DOMICILE



Concernant l'analyse de la méthodologie, le cadre de référence de l'Ademe pour l'ACV comparative entre deux solutions d'emballage est le référentiel méthodologique le plus développé à ce jour, pour la modélisation des emballages. Il a cependant été difficilement applicable sur certains points, comme le calcul du nombre de rotations d'une solution d'emballage réemployable non commercialisée. Il semble donc pertinent de poursuivre le travail sur cette méthodologie, en multipliant les cas d'application pour s'assurer que les fiches sont exhaustives.

LES SUITES DU PROJET : AMÉLIORATION ET TEST EN CONDITIONS RÉELLES

À l'issue du projet ACV Réemploi, les retours concernant le cadre de référence ont été fournis à l'Ademe. L'objectif est d'explorer les pistes d'améliorations identifiées et de déterminer celles pouvant faire l'objet de nouveaux projets.

En 2023, un autre projet bénéficiant du financement de l'ACTIA a été lancé, avec les mêmes partenaires qu'ACV Réemploi, et les entreprises impliquées dans l'ACV, Uzaje et Knauf Industries. Le projet ICAR (Identification des étapes critiques affectant le nombre de rotations d'emballages plastiques réemployables au regard d'une étude d'impact) a pour but de tester des emballages plastiques sur plusieurs utilisations (ou rotations) en conditions réelles, afin de déterminer l'impact des opérations de logistique sur leur réemployabilité et d'en tirer un protocole de simulation pour le calcul du nombre de rotations d'un emballage plastique réemployable. Les enseignements tirés des tests permettront également de rédiger des conseils pour l'amélioration du calcul du nombre de rotations d'un emballage en ACV.

Contact : justine.gloz@ct-ipc.com



Directeur de la publication : Didier Majou . Responsable de la rédaction : Alice Dulas

Conception graphique & illustrations : Anne-Lise Dermenghem

Contact . Informations légales . Abonnement / Désabonnement

Actia - Le réseau français des Instituts techniques de l'Agro-alimentaire

149 rue de Bercy . 75 595 Paris Cedex 12 . téléphone : 01 81 72 16 42 . actia@actia-asso.eu . www.actia-asso.eu