



UMT ACTIA ŒNOTYPAGE : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE RÉCOMPENSÉ POUR SES INNOVATIONS EN MICROVINIFICATION

L'UMT ACTIA ŒNOTYPAGE CONTINUE DE SE DISTINGUER DANS LE DOMAINE DE L'INNOVATION ŒNOLOGIQUE, GRÂCE À SON EXPERTISE ET À LA CONCEPTION D'INGÉNIEUX OUTILS EN MICROVINIFICATION. APRÈS DEUX TROPHÉES D'INNOVATION (SALON VINITECH 2022, AGRO-VINA 2024) RÉCOMPENSANT LE ROBOT DE MICROFERMENTATION **VINIMAG**, C'EST AU TOUR DES DEUX MINI-CENTRALES DE PRESSURAGE, « NANO'PRESS ROUGE » ET « HEXA'PRESS BLANC » DE DÉCROCHER UN TROPHÉE D'ARGENT AU SALON VINITECH-SIFEL 2024.

CES DEUX PRESSEIRS, MIS AU POINT PAR L'UMT ET LA SOCIÉTÉ SOCMA, S'INSCRIVENT DANS LA CRÉATION D'UNE CAVE DE VINIFICATION EN PETITS VOLUMES ADAPTÉS AU BESOIN DE L'INNOVATION VARIÉTALE. CONÇUS POUR LE TRAITEMENT DES MARCS DE RAISIN ROUGE ET DES VENDANGES FRAÎCHES, « NANO'PRESS ROUGE » ET « HEXA'PRESS BLANC » VIENNENT ENRICHIR LES OUTILS DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT DISPONIBLES, PERMETTANT DE RELEVER LES DÉFIS ACTUELS DE LA FILIÈRE VITI-VINICOLE.

FACE AUX ENJEUX DU CHANGEMENT CLIMATIQUE ET À LA BAISSSE DE LA CONSOMMATION, CES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES S'INSCRIVENT PLEINEMENT DANS UNE DÉMARCHÉ D'AGROÉCOLOGIE DE LA FILIÈRE, DE SÉLECTION VARIÉTALE ET DE CRÉATION DE NOUVEAUX STYLES DE VIN, EN ADÉQUATION AVEC LES ATTENTES ÉVOLUTIVES DES CONSOMMATEURS.

L'ENSEMBLE DE CE SAVOIR-FAIRE A FAIT L'OBJET D'UNE LICENCE IFV-INRAE, EN PARTENARIAT AVEC LA SOCIÉTÉ ISP AQUITAINE POUR ASSURER UN TRANSFERT AUX ACTEURS R&D DE LA FILIÈRE, AVEC LA MISE SUR LE MARCHÉ DU ROBOT DE MICROVINIFICATION « HAKKO ».

CES RÉSULTATS SOULIGNENT L'IMPORTANCE DE L'UMT (UNITÉ MIXTE TECHNOLOGIQUE), PARTENARIAT ÉTROIT ENTRE UN INSTITUT TECHNIQUE ET UNE ÉQUIPE DE RECHERCHE, SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, QUI FAVORISE LE DÉVELOPPEMENT D'INNOVATIONS ADAPTÉES ET RÉPONDANT AUX BESOINS DES FILIÈRES.

CONTACT UMT ACTIA ŒNOTYPAGE :

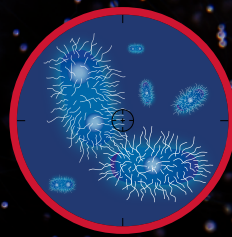
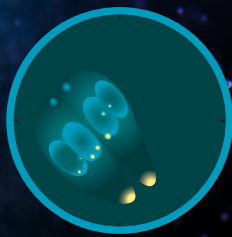
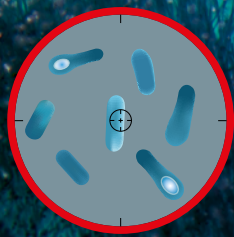
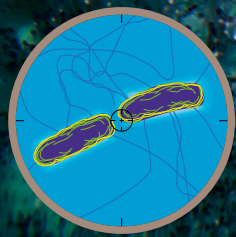
MARIE-AGNES.DUCASSE@VIGNEVIN.COM & CECILE.LEBORGNE@INRAE.FR

CONTACT UMT ACTIA : ALICE DULAS, A.DULAS@ACTIA-ASSO.EU





AGENDA



AGENDA

13 NOVEMBRE 2024

EN LIGNE DE 9H À 12H

WEBINAIRE DU PROJET EUROPÉEN
E-SAFEFOOD « MAÎTRISE DES RISQUES
MICROBIENS ET ANALYSE DES RISQUES EN
AGRO-ALIMENTAIRE » - EN ANGLAIS

Coordinateur ACTIA

Présentation du fonctionnement de la plate-forme d'apprentissage de la sécurité sanitaire microbiologique alimentaire et de deux modules de formation développés dans le cadre du projet.

- Maîtrise des risques microbiens (niveaux basique, intermédiaire et avancé).
- Analyse des risques (niveau avancé).

Inscription

Contact : Wilfried Paget, w.paget@actia-asso.eu

15 NOVEMBRE 2024

JOURNÉE TECHNIQUE « RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR L'ÉCO-CONCEPTION » - PESSAC (33)

Les Centres Actia Nouvelle-Aquitaine, en collaboration avec l'Ademe, organisent cette journée destinée aux entreprises agro-alimentaires.

Au programme :

- présentation des résultats du projet « Écoqualina » mené dans le cadre du RMT Actia Écoval : comment améliorer la performance environnementale par l'éco-conception ? Filières pruneau d'Agen et beurre Charentes-Poitou ;
- dernières actualités sur l'affichage environnemental des produits alimentaires.

Programme et inscription

Contact : Thomas Dupont, t.dupont@crittiaa.com

DU 24 AU 26 JUIN 2025

« SPOILERS2025 » CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LES CONTAMINANTS MICROBIENS DES ALIMENTS - QUIMPER

Cet événement, organisé par l'Adria, le Lubem (université de Bretagne occidentale) et la technopole de Quimper, réunira scientifiques, ingénieurs, responsables de qualité agro-alimentaire, pour échanger sur la lutte contre les contaminants microbiens. Trois grands thèmes seront abordés :

- biodiversité des micro-organismes contaminants : impact du changement climatique et des nouvelles pratiques agricoles sur leur évolution ;
- physiologie et métabolisme des contaminants : comprendre leur comportement dans différents environnements alimentaires ;
- stratégies de lutte contre les contaminants : nouvelles approches pour prévenir les pertes économiques, dont ils sont la cause.

ADRIA
FOOD EXPERTISEUBO
Université de Bretagne Occidentale

www.spoilersinfood.com

Technopole
Quimper-Cornouaille

3 DÉCEMBRE 2024

À PARIS OU EN LIGNE

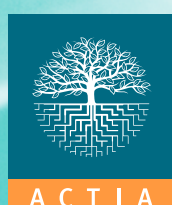
« LE PORC DANS TOUS SES ÉTATS »

Les experts de l'Ifip et de ses partenaires répondront aux questions « Pourquoi le porc est-il utile aux consommateurs et aux citoyens ? » et « Comment répondre aux défis d'avenir de la filière porcine ? » avec de nombreux témoignages d'éleveurs, enseignants, fabricants de charcuteries, coproduits, biocarburants et *petfood*. Une table ronde associant élus, professionnels, banque & administration permettra d'échanger sur les orientations politiques, économiques et réglementaires permettant de soutenir la filière porcine et la souveraineté nationale.

Programme et inscription

ifip —
Institut du porc

ÉCO-CONCEPTION

ACTIA
NOUVELLE
AQUITAINE

ADEME

AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

ACTUALITÉS

OPTINUT : AMÉLIORATIONS DE L'OUTIL DE FORMULATION NUTRITIONNELLE & VALORISATION DU PROJET ACTIA « SENSONUT »

ACTIA

RÉSEAU SENSORIALIS

ACTIA

RÉSEAU NUTRIPREVIUS

Composition	Quantité
Energie	222 kcal
Energie - Calories	222 kcal
Energie - kilojoules	929 kJ
Protéines	10,5 g
Glucides	0 g
Lipides	42,9 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 Omega 3	0 g
Sodium	1 mg
Eau	0 g
Fibres	0 g
Minéraux	
Magnésium	38,1 mg
Phosphore	342 mg
Potassium	374 mg
Calcium	613 mg
Manganèse	0,19 mg
Fer	2,65 mg
Cuivre	0,129 mg
Zinc	1,29 mg
Sélénium	42 µg
Iode	70,6 µg

NUTRITION

OPTINUT



Le projet « Sensonut » (2022-2023) soutenu financièrement par l’Actia avait pour objectif d’identifier dans la littérature des seuils d’acceptabilité des consommateurs, ainsi que les méthodes d’évaluation sensorielle utilisées dans le cadre de la réduction des teneurs en sel, sucres et matières grasses des produits.

À l’initiative des réseaux Actia Sensorialis et Nutriprevius, ce travail exploratoire a permis de compiler des informations quantitatives et qualitatives par catégorie de produits : pourcentages de réduction, seuils d’acceptabilité, stratégies de réduction, choix de substituts..., avec une majorité d’informations sur le sel. Pour faciliter l’exploitation de ces données par les entreprises, les seuils d’acceptabilité en sel ont été intégrés dans des onglets de l’outil de formulation nutritionnelle Optinut.

Cette mise à jour 2024 de l’outil intègre également le nouvel algorithme du « Nutri-Score » pour les aliments solides avec la spécificité des viandes rouges et la possibilité d’ajouter des facteurs de rétention nutritionnelle.

Télécharger l’outil gratuitement

Contacts : Lucile Royer, l.royer@crittiaa.com & Virginie Herbreteau, v.herbreteau@actalia.eu

LE CEVA PUBLIE UNE ÉTUDE APPROFONDIE DE L'INDUSTRIE EUROPÉENNE DES ALGUES

Le projet européen « Circalgae » vise à développer de nouveaux ingrédients, en développant des bioraffineries à partir de coproduits et effluents actuellement rejetés par l’industrie des algues. Pour atteindre ces objectifs, le Ceva a réalisé une étude des industries européennes des algues. Ce rapport exhaustif rassemble toutes les informations relatives à la production de microalgues, de cyanobactéries et d’algues, à leur traitement et à leur utilisation en Europe. Il présente notamment les volumes, les espèces, les pays producteurs, les utilisations actuelles et émergentes de ces algues. Dans chaque cas, les flux de coproduits et d’effluents ont été évalués afin d’identifier les sources les plus prometteuses pour la bioraffinerie. En complément, le rapport dresse un état des lieux des principaux ingrédients dérivés des algues et de leurs marchés, révélant le potentiel économique considérable de ces produits.

Enfin, il met en évidence les verrous et opportunités pour le développement de nouvelles bioraffineries algales, contribuant à une croissance durable en Europe.

Télécharger l’étude

Contact : ronan.pierre@ceva.fr





L'IFIP LANCE UN PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT DES CHARCUTIERS-TRAITEURS ARTISANS ET PME POUR L'APPLICATION DU « PLAN NITRITE » DU GOUVERNEMENT

Ce programme fait suite à la mise en application du nouveau « Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes » qui réduit notamment le taux de référence des nitrites dans les pièces cuites de 120 ppm à 90 ppm, comme le prévoit le « plan nitrite » gouvernemental. Cette diminution a été validée par des études en laboratoire sur les bactéries *Clostridium botulinum* et *Listeria monocytogenes*.

Pour garantir un taux de nitrite cible conforme au nouveau Code des usages, il est essentiel d'assurer :

- la teneur en nitrite du sel nitraté (seul vecteur autorisé du nitrite) ;
- un dosage précis du sel nitraté lors de la préparation de la saumure ;
- une homogénéité de la saumure durant toute son utilisation ;
- une injection homogène dans les muscles et produits ;
- un bon nettoyage des circuits de saumurage ;
- un barème thermique suffisant et validé par des capteurs de température dans les fours et les produits.

Les professionnels auront accès à des documents techniques, des webinaires et à une assistance en ligne.

Ce programme aidera les artisans et les PME à adopter des pratiques sûres et conformes, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des produits charcutiers français.

Contact : jean-luc.martin@ifip.asso.fr

ifip —
Institut du porc



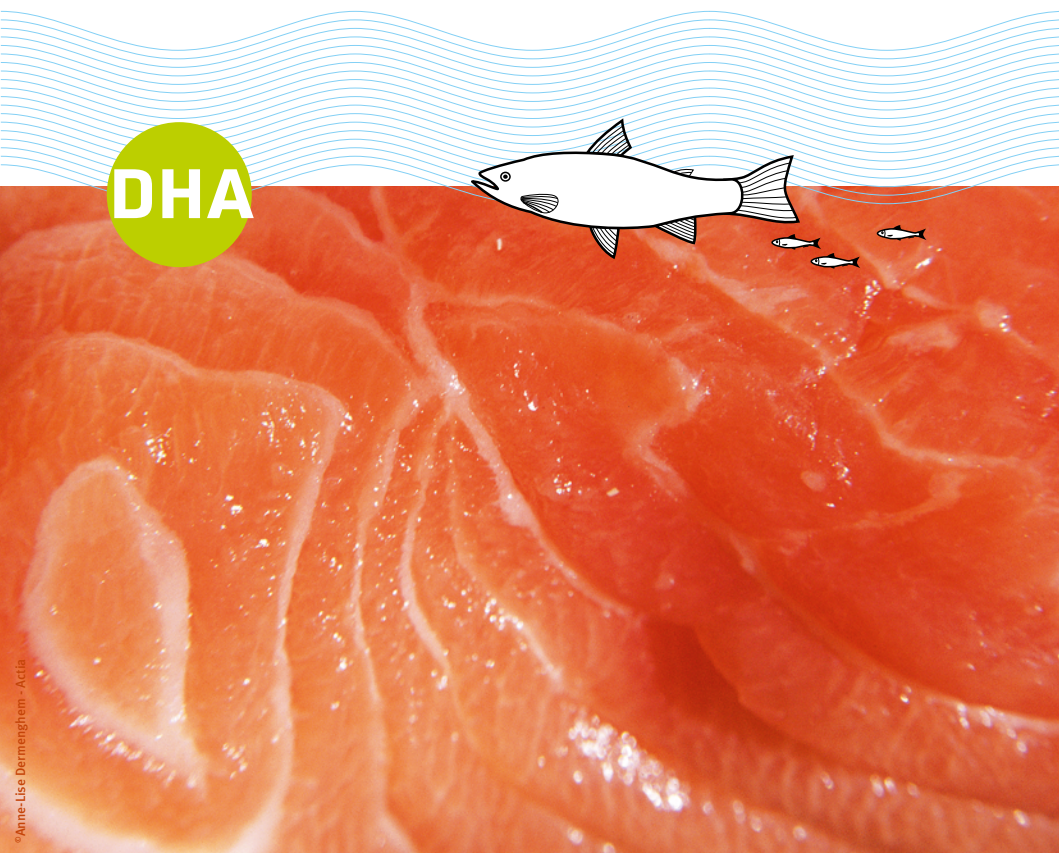
RETOUR SUR LES JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ DE LA ROCHELLE

L'Actia était partenaire de cette quinzième édition des 19 et 20 juin derniers. Cette convention d'affaires réservée aux professionnels de l'agro-alimentaire est organisée par le Critt agro-alimentaire de La Rochelle. Ces deux jours furent l'occasion d'échanger avec les 900 professionnels présents (industriels, fournisseurs spécialisés, équipementiers, *start-up*, centres de compétences...) et de s'informer sur les dernières actualités du secteur. Neuf conférences, 3 500 rendez-vous d'affaires, plus de 450 expositions de produits, des espaces innovants et des ateliers, dont certains ont été animés par l'Actia, sur les thématiques de la formulation nutritionnelle et sensorielle, des filières végétales et des emballages alimentaires. La prochaine édition aura lieu les 17 et 18 juin 2026.

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

Critt Agro-Alimentaire





© Anne-Lise Dermenghem - Actia



© Xavier Remongin / Min.agri.fr

R & D

ITERG PARTAGE SES AVANCÉES SCIENTIFIQUES DANS DEUX INTERVENTIONS SUR L'OPTIMISATION DE LA BIODISPONIBILITÉ DES OMÉGA-3

L'unité « *Nutrition Life Sciences* » d'Iterg valorise ses recherches sur la digestibilité et la biodisponibilité des acides gras oméga-3, en partageant les résultats de ses recherches avec la communauté scientifique, pour promouvoir des solutions favorisant une meilleure assimilation des nutriments. Le 25 septembre 2024, Iterg a présenté ses travaux au 19^e congrès Gerli (Groupe d'étude et de recherche sur les lipides), sur l'impact de la structuration du DHA (acide docosahexaénoïque) dans les lipides marins, sur son absorption intestinale et son devenir métabolique. Le DHA est un acide gras essentiel dont les effets bénéfiques sur la santé ont été démontrés. Cette approche innovante vise à améliorer la biodisponibilité du DHA, en structurant les acides gras afin d'en augmenter l'absorption.

Une seconde intervention a eu lieu au colloque Adebiotech sur la formulation et la vectorisation de molécules bioactives, les 16 et 17 octobre derniers. Iterg a présenté l'émulsification des lipides comme une voie prometteuse pour améliorer la biodisponibilité des acides gras oméga-3 à longue chaîne, poursuivant ainsi l'effort de valorisation des recherches menées sur l'optimisation de l'utilisation des nutriments pour la santé humaine.

Contact : Leslie Couedelo, l.couedelo@iterg.com



PROJET NOROTRACK : DÉVELOPPEMENT D'UN MODÈLE NUMÉRIQUE POUR ANTICIPER LA POLLUTION VIRALE (NOROVIRUS) DES ZONES CONCHYLICOLES

Ce projet, auquel participe Actalia dans le cadre de l'UMT Actia Virocontrol, est porté par le Comité national de la Conchyliculture. Financé par le Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture (Feampa), il a débuté le 1^{er} juin 2024 pour une durée de trois ans.

Les objectifs principaux du projet sont de :

- développer un modèle numérique prédictif, permettant de suivre en temps réel l'hydrodynamique littorale et l'intensité de la pollution virale dans une zone conchylicole ciblée ;
- rédiger et mettre à disposition des parties prenantes un cahier des charges pour la création d'un outil prédictif généralisable à l'ensemble du littoral français.

Dans un second temps :

- identifier les sources favorisant l'apport d'eaux usées non traitées d'origine humaine dans les zones conchylicoles ;
- démontrer le lien de cause à effet entre les apports d'eaux usées d'origine humaine et la contamination des huîtres *in situ*.

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

R & D

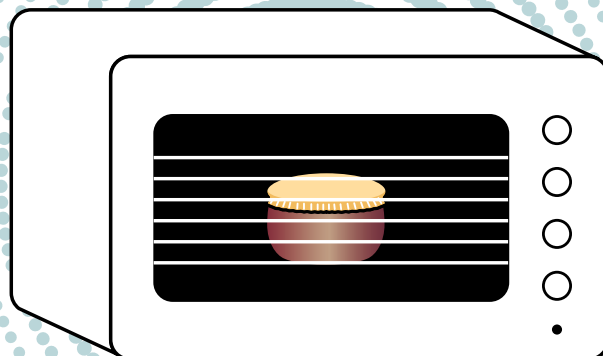
THÈSE CIFRE : VERS UNE STÉRILISATION ALIMENTAIRE PAR MICRO-ONDES

La stérilisation permet de conserver des aliments à température ambiante sur de très longues durées et répond ainsi aux contraintes de saisonnalité de production et de logistique, pour une consommation flexible et durable. Les autoclaves classiques ont été optimisés pour diminuer les impacts énergétiques et de consommation d'eau. Cependant, le principe repose toujours sur un chauffage par un fluide caloporteur, la chaleur se transférant depuis la surface vers le centre de l'aliment emballé (type barquette plastique).

De son côté, la stérilisation par micro-ondes permet de transférer la chaleur (énergie d'origine électrique, donc décarbonée), directement au sein du volume du produit. Cette technologie n'est pas développée faute d'une solution simple de mise en œuvre du traitement micro-onde sous pression à des températures entre 115 et 130 °C.

Afin de développer ce procédé, le CTCPA collabore avec Oniris et la société Sairem dans le cadre d'une thèse Cifre pour rechercher des dispositifs et emballages adaptés. Le projet a déjà permis de développer deux dispositifs permettant de caractériser *in situ* le comportement des matériaux et des produits emballés. Les données collectées alimenteront un modèle simulant différents scénarios de mise en œuvre du procédé, afin de sélectionner ceux qui seront ensuite testés à l'échelle pilote.

Contact : Patrice Dole, pdole@ctcpa.org



FRÉQUENCE ET CARACTÉRISATION DE *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS* DANS LES PORCS À L'ABATTOIR

En France, *Clostridium perfringens* est le quatrième agent pathogène impliqué dans les toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) déclarées en 2022, représentant 5 % des foyers de Tiac (Santé publique France, 2024). Les Tiac à *C. perfringens* ont été associées à la consommation de viande dans 10 % des cas (soit 150 Tiac par an).

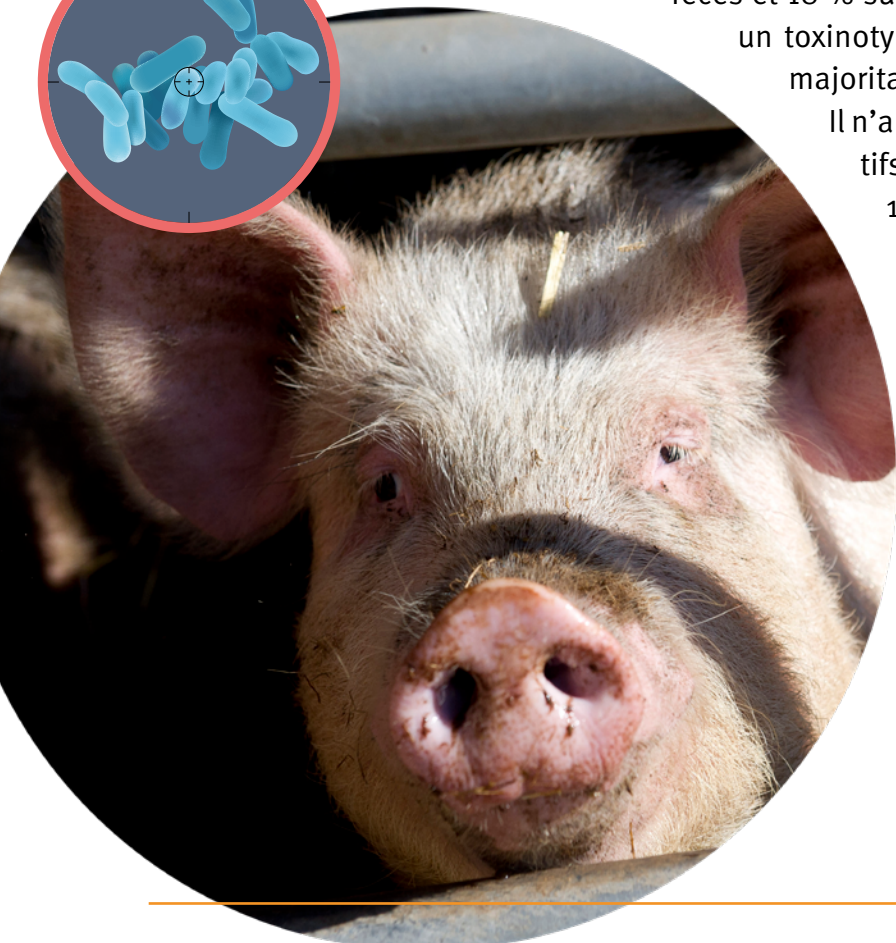
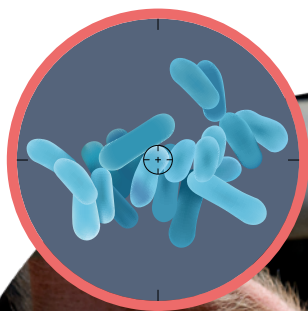
Les souches de *C. perfringens* sont classées en sept toxinotypes, de A à G, selon les principales toxines produites. Les souches de *C. perfringens* produisant l'entérotoxine CPE (toxinotype F) sont majoritairement responsables d'intoxications alimentaires. Comme le porc peut être porteur de *C. perfringens* dans son tractus digestif, les viandes peuvent être contaminées lors du processus d'abattage en cas d'incidents d'éviscération. Le taux de prévalence de *C. perfringens* à l'abattoir n'était pas connu en France.

Ce projet, soutenu par Inaporc, visait à déterminer la fréquence d'isolement de *C. perfringens* à l'abattoir sur carcasses et fèces de porc et à caractériser le toxinotype des souches isolées.

Sur 150 échantillons analysés par matrice, une fréquence de détection individuelle de 33 % dans les fèces et 18 % sur les carcasses a été établie. L'ensemble des 77 souches isolées présentaient un toxinotype A. Mais aucune souche ne portait le gène *CPE* codant l'entérotoxine CPE majoritairement responsable des intoxications alimentaires à *Clostridium perfringens*.

Il n'a pas été possible de déterminer les taux de contamination des échantillons positifs, mais les matières premières sont le plus souvent faiblement contaminées, de 10 à 10² ufc / g. Ce sont les conditions de cuisson et de conservation ultérieures des préparations culinaires, qui sont déterminantes sur l'évolution du niveau de contamination et le déclenchement ou non d'une intoxication alimentaire.

Contact : carole.feurer@ifip.asso.fr



EUROPE

LE PROJET EUROPÉEN « BUDDIE-PACK » SUR LES EMBALLAGES PLASTIQUES RÉUTILISABLES FÊTE SES DEUX ANS D'INNOVATION !



À l'occasion de cet anniversaire, les premiers résultats publics ont été mis à disposition [sur le site internet](#). Ces documents apportent de précieuses informations sur le cadre législatif européen, la faisabilité technique et la durabilité des emballages plastiques réutilisables (RPP). Ils s'adressent en particulier aux dirigeants du secteur, aux décideurs politiques et aux chercheurs et ont pour sujet :

- politique législative et cadre socio-économique (D1.1) : analyse approfondie des obstacles et des opportunités liés aux RPP en Europe ;
- recommandations des parties prenantes (D1.2) : solutions concrètes de systèmes de réutilisation d'emballages plastiques durables pour répondre aux besoins industriels et économiques tout au long de la chaîne de valeur ;
- spécifications techniques et économiques (D1.3) : examen détaillé des matériaux, des conceptions et des coûts pour le développement d'emballages réutilisables ;
- analyses du cycle de vie et des coûts (D7.2) : premières évaluations des impacts environnementaux, économiques et sociaux, avec des études plus complètes à venir.



Le projet Horizon Europe « Buddie-Pack », coordonné par le Centre technique industriel de la plasturgie et des composites (IPC), dont l'Actia est partenaire, a pour objectif de mettre en place une approche systémique pour le déploiement à grande

échelle des emballages en plastique réutilisables. Il est basé sur une approche multidisciplinaire, combinant innovations sociales, technologiques et économiques.

[www.buddie-pack.com](#) - [Linkedin](#) - [Instagram](#) - [X](#)

Contacts : Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu
& Wilfried Paget, w.paget@actia-asso.eu

EUROPE

PROJET EUROPÉEN DE FORMATION « FITNESS 2.0 » SUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES : SÉMINAIRE FINAL ET ENQUÊTE UTILISATEURS

Le projet Erasmus+ « Fitness 2.0 », coordonné par l'Actia et le LNE, qui développe l'une des plus importantes plate-forme d'apprentissage en ligne sur les emballages alimentaires, avec plus de soixante cours gratuits, a pris fin le 31 octobre 2024.



Un séminaire final organisé par le Fraunhofer IVV à Freising (Allemagne), le 24 septembre dernier, a rassemblé près de soixante-dix participants en ligne et en présentiel. Deux sessions, l'une à destination des enseignants et étudiants, l'autre à destination des industriels ont été organisées sur le renforcement des connaissances en matière d'emballage alimentaire. Elles ont notamment permis de tester les outils de formation et de certification de la plate-forme.

[Enregistrement et présentations de cette journée](#)

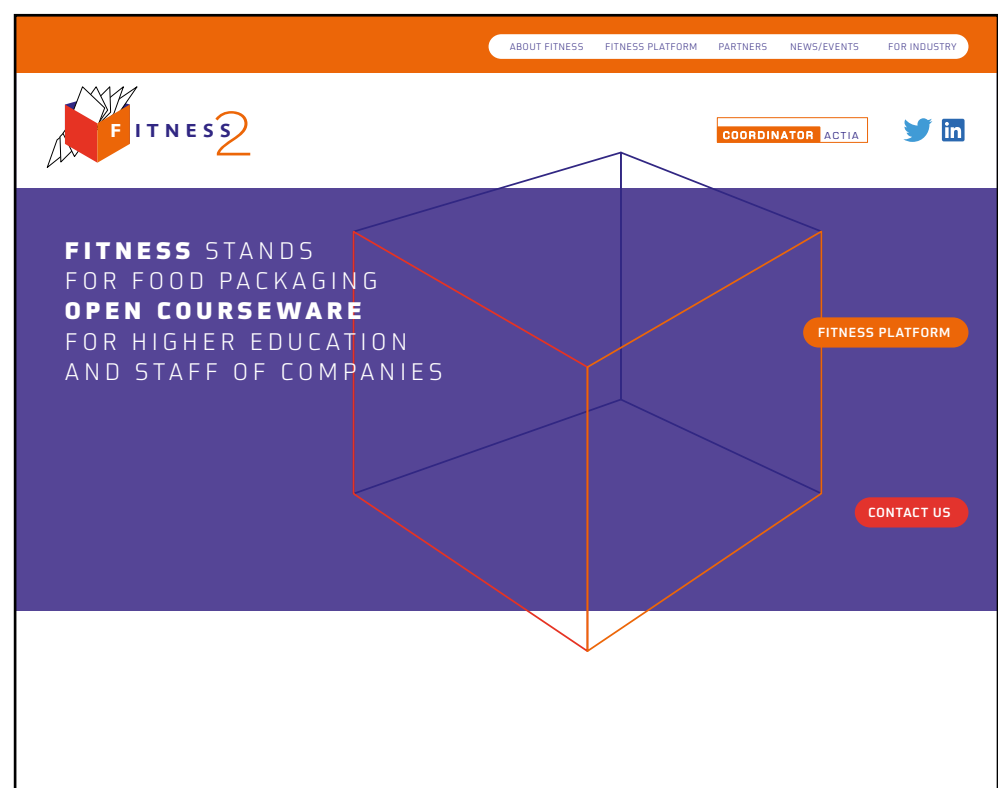
Une courte enquête auprès des utilisateurs de la plate-forme Fitness est en cours, afin d'évaluer l'impact du projet et d'explorer des opportunités de développement futur.

Merci par avance de prendre quelques minutes pour partager vos impressions



www.fitness-foodpackaging.com - [Linkedin](#)

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



EUROPE

PROJET EUROPÉEN « E-SAFEFOOD » SUR LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE ALIMEN- TAIRE : LES MODULES DE FORMATION SONT DISPONIBLES !



Le projet Erasmus+ « E-SafeFood », coordonné par l'Actia avec la participation d'Aerial et Actalia, développe une [plate-forme d'apprentissage en ligne](#) sur la sécurité sanitaire microbiologique.

Les modules de formation suivants sont désormais disponibles :

- durée de conservation microbiologique des aliments (niveaux basique, intermédiaire et avancé) ;
- validation des procédés alimentaires (niveau avancé) ;
- maîtrise des risques microbiens (niveaux basique, intermédiaire et avancé) ;
- analyse des risques (niveau avancé).

Ils sont gratuits, interactifs et incluent de nombreuses activités et des quizz. L'apprentissage se fait selon le rythme de l'apprenant qui pourra obtenir un certificat de réussite après avoir passé les tests de connaissance avec succès.

Le contenu est entièrement en anglais, avec des traductions disponibles en français, espagnol et portugais pour les niveaux basiques.

Un webinaire de présentation est prévu le 13 novembre 2024. Plus de détails sont disponibles dans la rubrique [Agenda](#).

www.esafefood.net - [Linkedin](#)

Contact : Wilfried Paget, w.paget@actia-asso.eu



EUROPE

LANCEMENT DE « FUTUREFOODS », PARTE- NARIAT EUROPÉEN POUR UN AVENIR DURABLE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

L'Actia participe à « Futurefoods », un partenariat cofinancé par Horizon Europe, réunissant quatre-vingt-six acteurs de vingt-neuf pays, ayant pour objectif de parvenir collectivement à des systèmes alimentaires respectueux de l'environnement, socialement sûrs et équitables, économiquement viables, sains et sûrs en Europe.



FutureFoodS

Dans le cadre de ce partenariat d'une durée de dix ans, est prévu une série d'appels à projets ouverts aux universités, instituts de recherche, associations, PME, grandes entreprises et organismes publics.

La [première édition](#), annoncée pour novembre 2024, portera sur l'un des thèmes suivants :

- des chaînes de valeur linéaires aux systèmes alimentaires durables et résilients pour tous ;
- nouveaux aliments - encourager les innovations dans la conception et la transformation des aliments par la réorientation de l'offre et de la demande ;
- pouvoir du choix : vers des choix de consommation durables.

L'Actia fait partie du groupe de travail plus particulièrement chargé de définir les bonnes pratiques des « *living labs* » ou laboratoires vivants, qui soutiennent la transition de l'industrie agro-alimentaire vers des systèmes alimentaires durables. Cela se fera grâce à la mise en œuvre d'une approche participative, via des visites d'étude, des formations et des ateliers de création.

www.futurefoodspartnership.eu - [Linkedin](#)

Contact : Wilfried Paget, w.paget@actia-asso.eu





PROJET « TRANSFERT AQR »

COMMENT LE RMT ACTIA QUALIMA ACCOMPAGNE LES PROFESSIONNELS ET L'ENSEIGNEMENT DANS L'APPROPRIATION DE L'ANALYSE QUANTITATIVE DES RISQUES (AQR) POUR AMÉLIORER LA GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

QU'EST-CE QUE L'APPRÉCIATION QUANTITATIVE DES RISQUES (AQR) ?

L'Analyse quantitative des risques (AQR) est une approche permettant d'estimer, par modélisation et par simulation numérique, le risque d'effet néfaste pour le consommateur (maladie, décès), à la suite de l'exposition à un danger microbien présent dans l'aliment. Elle prend en compte l'ensemble du cycle de vie du produit, « de la fourche à la fourchette », et permet de quantifier l'impact d'un procédé de fabrication, d'une mesure de maîtrise ou encore d'une contamination de la matière première.

Pour mener à bien une AQR, des données de consommation et des modèles dose-réponse spécifiques au danger concerné sont nécessaires. Le risque est souvent exprimé sous forme de probabilité. Il est possible d'estimer le pourcentage de réduction du risque par l'application d'une mesure de maîtrise.

LES AGENCES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS S'APPUIENT DE PLUS EN PLUS SUR CES APPROCHES DE MODÉLISATION POUR ÉTABLIR LEURS AVIS SCIENTIFIQUES.

CONTEXTE

Le RMT Actia Qualima est dédié à la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments. Il a pour objectif de développer des travaux pour une alimentation microbiologiquement sûre et saine, dans un contexte d'évolution des attentes sociétales. Ces travaux visent à accompagner les opérateurs de la filière alimentaire dans l'utilisation de nouveaux outils permettant de mieux prévoir les risques microbiologiques, notamment l'Analyse quantitative des risques (AQR) et les approches multicritères, en vue d'optimiser les mesures de maîtrise.

Afin de favoriser l'adoption de cette approche par l'ensemble des opérateurs, les partenaires du RMT Actia Qualima ont lancé le projet « Transfert AQR », soutenu financièrement par l'Actia. Il vise à diffuser et faciliter l'appropriation de l'AQR par les professionnels et l'enseignement, pour améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

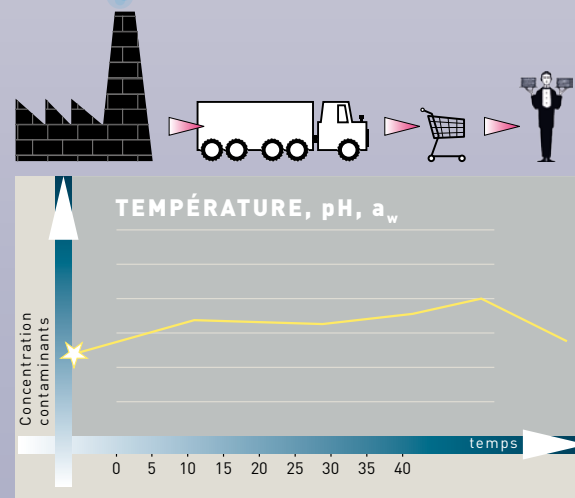
OBJECTIFS

Accompagner les opérateurs de la filière alimentaire dans l'appropriation des AQR microbiologiques basées sur le tryptique « procédé / produit / micro-organisme », en s'appuyant sur les modèles développés par les agences sanitaires.

Définir des approches basées sur l'AQR permettant de mieux anticiper les risques microbiologiques, de valoriser des données d'autocontrôles de différentes natures par les professionnels (microbiologique, physico-chimique, procédé) et d'identifier ou optimiser des mesures de maîtrise des dangers microbiologiques.

Collaborer avec les pouvoirs publics pour une appropriation commune des méthodologies, outils et lignes directrices par les agents de contrôle et la filière alimentaire.

Former les futurs professionnels de l'agro-alimentaire à l'AQR par la mise en place de nouveaux enseignements.



FOCUS R&D

RÉSULTATS

Une note technique sur l'AQR disponible en ligne

Le RMT Actia Qualima a mis à jour une note technique sur l'Appréciation quantitative de l'exposition et des risques (AQE-AQR), téléchargeable gratuitement. Cette note contient un tableau de bord basé sur les récents avis de l'Anses, et propose des exemples concrets d'application des approches AQE-AQR, classés en trois catégories : produits carnés, produits laitiers et autres produits alimentaires.

Transfert vers les agents du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et la Forêt

Dans son rôle d'appui scientifique et technique au ministère, le RMT Actia Qualima a présenté les résultats de cette étude aux agents en charge de la sécurité des aliments et aux référents des agents des directions départementales de la protection des populations (DDPP). Ces échanges ont permis de souligner l'intérêt de l'AQE-AQR pour la validation de la durée de vie microbiologique des aliments et l'évaluation des mesures opérationnelles.

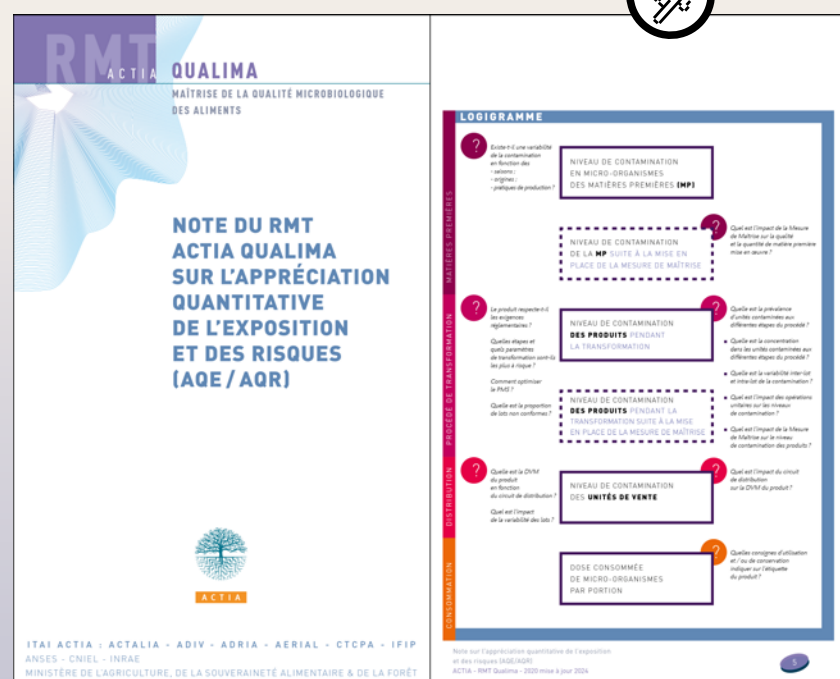
Organisation de webinaires

Au premier semestre de l'année 2024, une série de quatre webinaires sur « la maîtrise des dangers microbiologiques des aliments : mieux connaître les outils d'aide à la décision basés sur la modélisation » a réuni près de 500 personnes issues du monde professionnel, des centres techniques, de laboratoires, d'organismes professionnels, de l'enseignement supérieur et technique, ainsi que des pouvoirs publics. De nouvelles sessions seront organisées en 2025.

Création de modules d'enseignement

Des supports pédagogiques d'enseignement sur l'AQR microbiologique, développés par les partenaires du RMT, ont été déployés afin de compléter la formation des futurs diplômés et de les doter des compétences nécessaires pour comprendre et appliquer l'AQR. Deux établissements impliqués dans le RMT ont déjà pu bénéficier de cette formation : l'Esiab Quimper et l'Institut Agro Dijon.

En parallèle, un volet portant sur l'AQR a été créé et intégré dans une formation en ligne destinée aux enseignants de l'enseignement technique agricole, portant sur la validation et la vérification des durées de vie microbiologiques des aliments, mise en place dans le cadre du RMT.





CONCLUSION

GRÂCE À CE PROJET COLLECTIF IMPLIQUANT TOUS LES MEMBRES DU RMT, LES APPROCHES D'AQR SERONT MIEUX ADOPTÉES ET HARMONISÉES À L'ÉCHELLE NATIONALE. CE PROJET CONTRIBUERA ÉGALEMENT AU PARTAGE DES CONNAISSANCES ET DES MÉTHODOLOGIES À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE, RENFORÇANT AINSI LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS POUR TOUS.

CONTACTS

Projet « Transfert AQR » : Janushan Christy, j.christy@actalia.eu
RMT Actia Qualima : Valérie Stahl, v.stahl@aerial-crt.com
& Catherine Denis, c.denis@actalia.eu

LE RMT ACTIA QUALIMA

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA, PORTÉ PAR AERIAL ET CO-ANIMÉ AVEC ACTALIA, EST DÉDIÉ À LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS. CET ENSEMBLE D'ACTEURS CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL UNIQUE EN MICROBIOLOGIE ET PHYSICOCHIMIE DES ALIMENTS, EN GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES & FRIGORIFIQUES ET EN MODÉLISATION & BIOSTATISTIQUES.

LES PARTENAIRES

ITAI : ACTALIA - ADIV - ADRIA - AERIAL - CTCPA - IFIP

PARTENAIRE TECHNIQUE : PRAXENS

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE : ÉNIL DE SAINT-LÔ - ÉNILEA DE POLIGNY - INRAE (UMR QUAPA, UMR SQPOV, UNITÉ FRISE) - L'INSTITUT AGRO DIJON / UMR PAM - LYCÉE AGRICOLE DE SAINT-FLOUR (LOUIS MALLET) - LYCÉE AGRICOLE DE SAINT-GENIS-LAVAL (ANDRÉ PAILLOT) UMR SECALIM (INRAE, ONIRIS) - UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE (LUBEM)

ORGANISME PROFESSIONNEL : CNIEL

ORGANISMES PUBLICS : ANSES - MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION / DGAL BAMRA (BUREAU D'APPUI À LA MAÎTRISE DES RISQUES ALIMENTAIRES)



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