



20 OCTOBRE 2022

JOURNÉE THÉMATIQUE NATIONALE SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

COMPRENDRE ET PRÉVOIR
LE COMPORTEMENT
DES FLORES PATHOGÈNES
& D'ALTÉRATION
DANS UN CONTEXTE
DE TRANSITION ALIMENTAIRE



DE 9 h 15 À 16 h 15

MAISON DU LAIT - 42 R. DE CHÂTEAUDUN
75 009 PARIS - FRANCE
MÉTRO TRINITÉ-D'ESTIENNE D'ORVES
OU NOTRE-DAME-DE-LORETTE



ACTIA

INSCRIPTIONS

PUBLIC CIBLÉ : PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, FÉDÉRATIONS ET ORGANISMES PROFESSIONNELS, DGAL, ANSES, DGCCRF, AGENTS DDPP, INSTITUTS TECHNIQUES ET ORGANISMES DE RECHERCHE, ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT, LABORATOIRES...

INSCRIPTIONS - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ À 100

INSCRIPTION GRATUITE, REPAS DE MIDI OFFERT - ACCÈS EN DISTANCIÉL POSSIBLE

CONTACTS

V.STAHL@AERIAL-CRT.COM & C.DENIS@ACTALIA.EU

LE RMT ACTIA QUALIMA

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRO-ALIMENTAIRE, 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. IL REGROUPE 19 PARTENAIRES. CET ENSEMBLE D'ACTEURS CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL EN MICROBIOLOGIE ET PHYSICO-CHEMIE DES ALIMENTS, EN GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES & FRIGORIFIQUES ET EN MODÉLISATION & BIOSTATISTIQUES.

LES PARTENAIRES DU RMT

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

ORGANISMES PROFESSIONNELS : CNIEL

ORGANISMES PUBLICS : ANSES - MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE & DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, DGAL

PARTENAIRE TECHNIQUE : PRAXENS

ENSEIGNEMENT ET RECHERCHE : INSTITUT AGRO DIJON / UMR PAM - ÉNIL DE SAINT-LÔ THÈRE - ÉNILBIO POLIGNY - INRAE (UMR QUAPA, UMR SQPOV, UNITÉ FRISE) - INRAE / ONIRIS (UMR SECALIM) - LYCÉE AGRICOLE LOUIS MALLET - LYCÉE AGRICOLE DE SAINT-GENIS-LAVAL - UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE (LUBEM)



EN SAVOIR PLUS

L'UMT ACTIA ALTER'IX

L'UNITÉ MIXTE TECHNOLOGIQUE EST UN OUTIL DE PARTENARIAT ENTRE INSTITUT TECHNIQUE ET UNITÉ DE RECHERCHE PUBLIQUE, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRO-ALIMENTAIRE, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA. L'UMT ACTIA ALTER'IX PROPOSE UNE ENTRÉE RECONNUE EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT, SUR L'ALTÉRATION DES ALIMENTS DUE À LA PRÉSENCE DE BACTÉRIES SPORULÉES OU DE MOISSISSURES.

LES PARTENAIRES DE L'UMT

ITAI : ADRIA

RECHERCHE : UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE (LUBEM)



EN SAVOIR PLUS

Les attentes sociétales pour une alimentation durable conduisent à d'importants changements dans la formulation et les procédés de fabrication des aliments : reformulation et réduction des additifs, nouveaux ingrédients, technologies alternatives, réduction du plastique et développement ou réemploi des emballages.

Le RMT Actia Qualima a pour objectif d'évaluer l'impact de ces nouvelles pratiques, sur la sécurité et la qualité microbiologique des aliments et d'accompagner les acteurs de la filière alimentaire dans ce contexte de forte innovation et d'évolution de la réglementation.

L'UMT Actia Alter'ix intervient sur le contrôle de l'altération des aliments due à la présence de spores microbiennes.

L'identification de nouvelles combinaisons d'effets barrière, tant au niveau de la formulation des aliments que des procédés, couplée à une meilleure compréhension et prévision du comportement dans les matrices alimentaires et dans l'environnement industriel, sont nécessaires pour garantir la qualité et sécurité des aliments dans ce contexte d'innovation.

PROGRAMME

09 h 15

Accueil - café

10 h 00

Ouverture de la journée

Conférence introductive : évolution des attentes sociétales et nouvelles habitudes alimentaires.

Véronique Pardo (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires)

10 h 30

RMT Actia Qualima & UMT Actia Alter'ix : deux dispositifs nationaux pour un transfert de l'innovation vers la filière alimentaire

Catherine Denis (Actalia) & Valérie Stahl (Aerial)
Florence Postollec (Adria) & Anne-Gabrielle Mathot (Lubem - université de Bretagne Occidentale)

11 h 00

Reformulation et *clean label*

Devenir de l'utilisation des conservateurs dans l'industrie alimentaire

Catherine Denis (Actalia) & partenaires du RMT Actia Qualima

Évaluation des risques liés à la consommation de nitrates et nitrites :

avis de l'Anses
Géraldine Carne (Anses)

Solutions alternatives aux nitrites dans les produits carnés

Souad Christieans (Adiv) & partenaires du RMT Actia Qualima

Anticiper le risque d'altération fongique lié à la reformulation

Nicolas Nguyen Van Long (Adria)
UMT Actia Alter'ix

12 h 00

Technologies athermiques alternatives innovantes

Focus sur les technologies photoniques : UV, lumière pulsée

Ségoène Depayras (Praxens)
RMT Actia Qualima

Focus sur les hautes pressions

Stella Planchon (CTCPA) & Jean-Marie Perrier (Institut Agro Dijon)
RMT Actia Qualima

12 h 15

Déjeuner

En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.

CONCEPTION GRAPHIQUE : ANNE-LISE DERMENGHEM-ACTIA



13 h 30

Emballage : nouvelles tendances

Évolution de la réglementation : décret 3R, stratégie 3R/feuilles de route sectorielles

Patrice Dole (CTCPA) & Catherine Loriot (LNE)
RMT Actia Propack Food

Vente de produits alimentaires en vrac et santé publique : avis de l'Anses
Estelle Chaix (Anses)

Comment définir la composition en gaz dans les conditionnements sous atmosphère modifiée ?

Olivier Couvert (Lubem)
RMT Actia Qualima & UMT Actia Alter'ix

14 h 45

Durée de vie microbiologique

Présentation d'un outil de simulation du développement de moisissures

Fanny Tenenhaus-Aziza (Cniel)

Influence des conditions environnementales sur la physiologie des bactéries sporulées : germination, croissance, sporulation et résistance
Clément Trunet (Lubem)
UMT Actia Alter'ix

Point d'actualités réglementaires en France et en Europe
Cécile Balon (direction générale de l'Alimentation-DGAL-Bamra)

Critères microbiologiques et réalité terrain : comment les concilier ?

Sabine Jeuge (Ifip-Institut du Porc)
RMT Actia Qualima

16 h 00

Conclusion

16 h 15

Fin de la journée