

ARTICLES DE PRESSE 2018

ACTIA

RiA

LA REVUE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Recherche

ACTU

MATIÈRES PREMIÈRES

CONSO

TECHNO

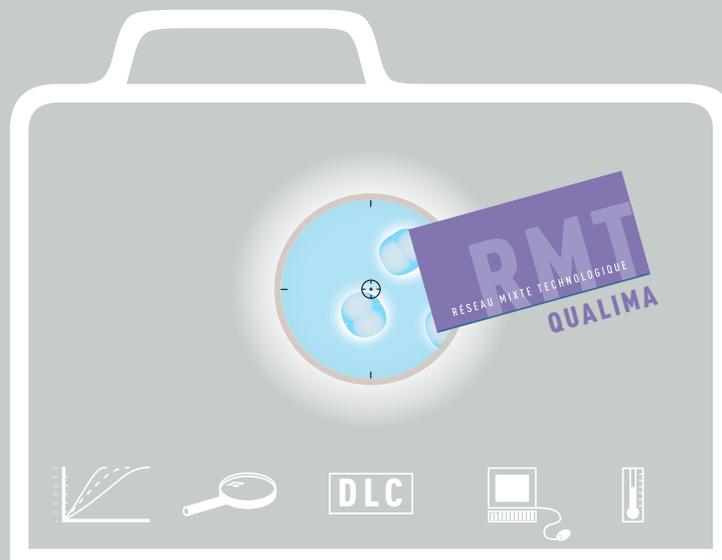
EMPLOI

DROIT

Une mallette pédagogique

MAÎTRISE DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

LA MALLETTE PÉDAGOGIQUE



ACTIA



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

12 janvier 2018

Élaboration de l'outil

L'Actia, la DGAL et le RMT Actia Qualima* ont élaboré une mallette pédagogique pour former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination et de vérification de la durée de vie microbologique.

Objectif : préciser les niveaux de responsabilité de chacun

La mallette, qui contient des diaporamas et des documents techniques, présente les outils disponibles et leur complémentarité. Le déploiement de son utilisation sur le terrain depuis 2015 par la DGAL auprès de ses inspecteurs, et par les ITAI auprès des industriels et des fédérations, se poursuivra en 2018.

* Cofinancé par Actia, porté par Aérial (v.stahl@aerial-crt.com) et coanimé par Actalia (c.denis@actalia.eu). Ses 19 membres développent des méthodes harmonisées pour déterminer la DLC d'un produit.

Déterminer la DLC ou la DDM d'un produit

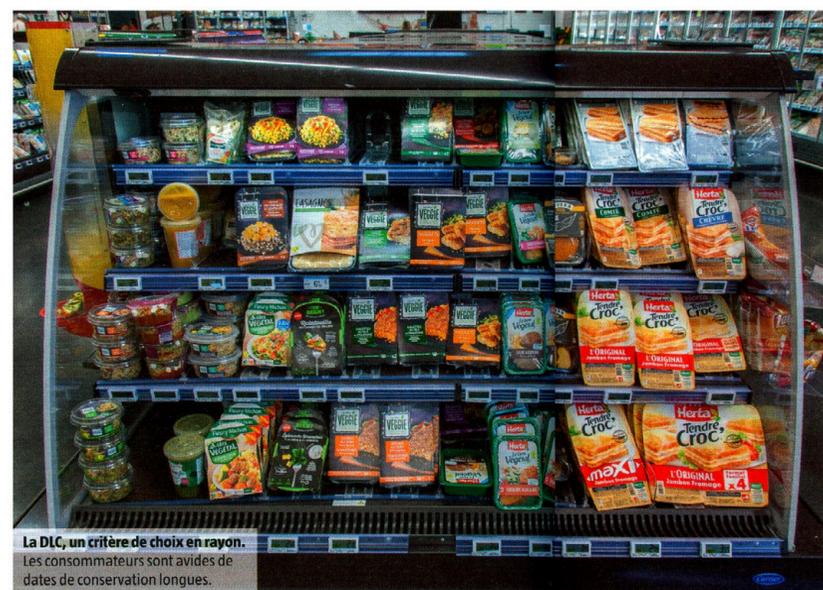
Bases de données et historiques, tests et microbiologie prévisionnelle sont autant d'outils complémentaires de la détermination de la DLC ou la DDM d'un produit. Le règlement Inco exige des indications justifiées de durée de vie pour la plupart des aliments.

Le règlement européen n° 1169/2011 dit Inco, applicable depuis le 13 décembre 2016, définit des mentions obligatoires d'étiquetage des aliments vis-à-vis de la durée de vie, au travers d'une date de durabilité minimale (DDM) ou d'une date limite de consommation (DLC). En sont exemptés les denrées vendues non préemballées, fruits et légumes frais, boissons alcoolisées, vinaigre, sel de cuisine, sucre solide, produits de la boulangerie et de la pâtisserie et certaines confiseries. « Doit également être indiqué pendant combien de temps un produit peut être conservé, à 4 °C par exemple, après ouverture », précise Catherine Denis, d'Actalia. Les industriels doivent déterminer la durée de vie de leurs produits lors de développements, procédés, emballages, ou lors de

modifications de ceux-ci, mais également s'il y a mise en fonctionnement d'un nouvel atelier de fabrication ou bien modification de celui-ci.

Une évaluation complexe

« La durée de vie d'un aliment dépend de plusieurs critères, notamment les propriétés organoleptiques et la croissance des micro-organismes d'altération et des bactéries pathogènes, explique Annie Beaufort, consultante en sécurité alimentaire chez AB Consultant. La durée de vie microbiologique, qui conditionne la DLC, est définie comme la période pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées par la réglementation, ou le producteur si cette dernière n'en fixe pas. La DDM inclut des critères supplémentaires, notamment organoleptiques. Il existe



La DLC, un critère de choix en rayon. Les consommateurs sont avides de dates de conservation longues.

beaucoup moins de travaux sur la DDM que sur la DLC, mais les industriels commencent à nous poser des questions sur le sujet. » Pour les produits avec DDM mais stables microbiologiquement uniquement au froid

(certains fromages par exemple), la DDM est déterminée avec les mêmes outils que pour la DLC. Définir une DLC peut être complexe car les types de micro-organismes sont fonction de la filière alimentaire, du produit, du type de procédé. Il faut aussi tenir compte de la variabilité des lots de fabrication et de l'espèce microbienne, ainsi que de toutes les conditions raisonnablement prévisibles. C'est pourquoi beaucoup d'industriels font appel à des prestataires (institut technique, laboratoire prestataire...).

Une palette d'outils

Une note de service de la DGAL de 2010 décrit les outils disponibles en la matière. « La première étape, incontournable, est de bien caractériser son produit sur le plan physico-chimique (pH, aw, présence de conservateurs...) et microbiologique (flore

annexe, ferments...), rappelle Catherine Denis. Cela permet de voir quels pathogènes peuvent s'y développer pour déterminer ceux à étudier pendant les tests. Il est important aussi de connaître la variabilité de ces caractéristiques au sein d'un même lot, ou d'un lot à un autre, pour déterminer la bonne DLC. » Il est indispensable de décrire les caractéristiques du processus qui ont un impact sur la durée de vie microbiologique, ainsi que les conditions de stockage, transport, distribution du produit et d'utilisation prévisible.

Une fois ces caractéristiques établies, elles peuvent être comparées aux données de la littérature. « Dans les bases de données comme ComBase, on peut trouver un produit se rapprochant le plus possible des conditions de l'industriel, précise Annie Beaufort. Même si

DURÉE DE VIE PRIMAIRE ET SECONDAIRE

Vie primaire

« La DLC et la DDM sont associées à la durée de vie primaire du produit, c'est-à-dire dans son emballage d'origine.

Vie secondaire

« DLC et DDM sont à distinguer de la durée de vie secondaire du produit qui va s'appliquer après toute opération d'utilisation ou de transformation. « La détermination d'une durée de vie secondaire, par exemple pour un aliment vendu à la coupe après déconditionnement, ou découpé-tranché et reconditionné, est de la responsabilité de l'exploitant effectuant l'opération, précise Annie Beaufort, consultante chez AB Consultant. Elle ne peut excéder la durée de vie primaire définie par le fabricant, sauf si un traite-



ment susceptible de réduire le nombre de micro-organismes présents est appliqué par le second opérateur. » La DLC secondaire est déterminée de la même façon que la durée de vie primaire.

toutes les conditions ne sont pas identiques, cela autorise de tirer des conclusions. Par exemple, si le pH de mon produit est inférieur à celui du produit équivalent décrit dans la base de données avec toutes les autres caractéristiques identiques, je peux utiliser la même DLC sans souci car mon produit est moins favorable au développement de micro-organismes. »

Données historiques

Autre outil à utiliser : les données de l'industriel. « L'historique des autocontrôles microbiologiques permet en effet de connaître la prévalence d'un pathogène donné et d'orienter ainsi les tests à réaliser », explique Catherine Denis. Dans le cas de produits commercialisés depuis plusieurs mois ou années, sans modification de composition, formulation ou process, cet historique peut s'avérer suffisant pour prouver que la DLC reste toujours pertinente. Outre la

caractérisation du produit et l'étude des données historiques de l'usine, les guides professionnels de bonnes pratiques constituent aussi un bon outil pour connaître les couples « produit-micro-organismes » validés et les limites maximales à ne pas dépasser en fin de vie si la réglementation n'en fixe pas. Mais pour prendre en compte tous les facteurs de variabilité influant sur le développement des micro-organismes potentiels, des études complémentaires sont souvent nécessaires : tests de vieillissement ou de croissance, microbiologie prévisionnelle.

Test de vieillissement

« Le test de vieillissement est destiné à évaluer le développement d'une bactérie dans un aliment naturellement contaminé, conservé dans des conditions raisonnablement prévisibles de la production à la consommation », explique Annie Beaufort.

« gène est présent accidentellement ? ». De plus, les résultats ne sont pas extrapolables. Ainsi, si l'industriel commercialise son produit dans deux pays avec une chaîne du froid différente (4 °C en France, 7 °C en Grande-Bretagne), deux études sont nécessaires. D'où l'intérêt de compléter par un test de croissance et par la microbiologie prévisionnelle. »

Test de croissance

Le test de croissance permet d'étudier l'évolution d'une population bactérienne artificiellement ajoutée dans un aliment à un niveau dénombrable, 50 à 100 UFC/g en général. « Il est utilisé plus particulièrement pour quantifier l'évolution d'un micro-organisme rarement présent ou présent à un niveau faible non quantifiable dans l'aliment », explique Hélène Bergis, de l'Anses. Mais au vu des caractéristiques du produit (pH < 4,4 ou aw = 0,92 par exemple), si *L. monocytogenes* ne peut pas se développer, le test de croissance (comme celui de vieillissement) n'est pas nécessaire. « En revanche, si le produit a un pH et une aw faibles mais supérieurs à ces limites ou s'il y a ajout d'un conservateur, le test de croissance permettra de vérifier que ce dernier est suffisamment inhibiteur de la bactérie jusqu'à la DLC », précise Catherine Denis.

Pour le réaliser, on peut s'appuyer sur la norme NF V01-009 : 2014 ou encore sur le guide technique du laboratoire de référence européen pour *L. monocytogenes* si l'étude concerne ce pathogène. Un projet de norme ISO est également en cours (ISO 20976-1) avec une publication prévue pour fin 2018. « Mais il est préférable que les industriels sous-traitent les tests de croissance », conseille Annie Beaufort. « Il existe une liste de laboratoires reconnus par la DGAL pour les tests de croissance avec *L. monocytogenes* », ajoute Catherine Denis.

DLC ET DDM : POUR QUELS ALIMENTS ?

La DLC indique une limite impérative

« La DLC s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables (yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés...) qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention « À consommer jusqu'à... », suivie de l'indication du jour et du mois.

La DDM (anciennement DLUO) n'a pas le caractère impératif de la DLC

« Elle concerne les produits microbiologiquement stables, ayant des caractéristiques (pH, aw...) très défavorables au développement de micro-organismes. Une fois la DDM passée, la denrée peut avoir perdu tout ou

partie de ses qualités spécifiques (arôme, teneur en vitamines, qualités gustatives...), sans constituer un danger pour le consommateur. La DDM est exprimée par la mention « À consommer de préférence avant le... ».



CEDRIC FAIMALIUGFA

Potentiel et taux de croissance

Il existe deux types de tests de croissance. Le premier détermine le potentiel de croissance, c'est-à-dire l'augmentation en fin de DLC de la population de la bactérie inoculée pour un profil de température donné. Il nécessite un faible nombre d'analyses mais l'exploitation des résultats est limitée. « On ne peut pas les extrapoler à un autre profil de température ou à des aw ou pH différents. Mais ce test est souvent utilisé car les industriels souhaitent valider leur DLC par rapport à des conditions précises. Cela aide à savoir si le pathogène peut se développer pendant la DLC qui a été retenue. Autre limite : l'inoculation du pathogène dans le produit peut induire un changement d'état physiologique et donc un temps de latence pour qu'il s'adapte à son nouvel environnement avant de se développer, ajoute Annie Beaufort. Cela a une influence sur le potentiel de croissance. » Le deuxième type de test détermine le temps de latence (avant le début de la croissance) et sur-

tout le taux de croissance maximum (μ_{max}) de la bactérie inoculée. Il nécessite un nombre d'analyses plus important que le premier. « Mais il affine la DLC, souligne Catherine Denis. Par exemple, on peut ainsi connaître la quantité de bactéries présentes dans les jours précédant la DLC. De même, lors de la mise au point d'un nouveau produit, ce test permet de voir l'évolution d'un pathogène au cours de la vie du produit quand on fait varier les caractéristiques de la formulation (pH, aw, acide organique...). »

La microbiologie prévisionnelle

En effet, à partir du μ_{max} obtenu à une température donnée, la croissance de la bactérie peut être appréhendée dans d'autres conditions environnementales grâce à la microbiologie prévisionnelle. C'est un modèle mathématique qui décrit quantitativement l'effet combiné de facteurs-clés environnementaux (température, pH, NaCl ou aw, conservateurs...) pour prévoir la courbe de croissance d'un micro-organisme. Pour qu'elle soit utilisable par

des non-modélisateurs, des logiciels ont vu le jour comme Sym'Previus, outil multimatrice, multicouche et multiprocess. Ce logiciel est facilement utilisable par les industriels, moyennant une formation « car la fiabilité des résultats dépend de celle des données entrées dans le logiciel ». Les instituts techniques peuvent également faire tourner Sym'Previus pour les industriels. D'autres logiciels existent au niveau international, accessibles sur le web, et comparés dans un article de *Food Microbiology**. « L'intérêt de Sym'Previus est qu'il tient vraiment compte des caractéristiques du produit, souligne Catherine Denis. Certains logiciels se basent en effet sur le comportement des bactéries en milieu de culture, ce qui est très différent du milieu "aliment". Sym'Previus couvre aussi un grand nombre d'aliments et de micro-organismes alors que certains outils sont très spécifiques. »

CHANTAL URVOY

* F. Tenenhaus-Aziza, M. Ellouze. Software for predictive microbiology and risk assessment : a description and comparison of tools presented at the ICPMF8 Software Fair. *Food Microbiol.* 2015 vol 45 : p. 290-299.

UNE MALLETTE PÉDAGOGIQUE

Élaboration de l'outil

« L'Actia, la DGAL et le RMT Actia Qualima* ont élaboré une mallette pédagogique pour former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination et de vérification de la durée de vie microbiologique.

Objectif : préciser les niveaux de responsabilité de chacun

« La mallette, qui contient des diaporamas et des documents techniques, présente les outils disponibles et leur complémentarité. Le déploiement de son utilisation sur le terrain depuis 2015 par la DGAL auprès de ses inspecteurs, et par les ITAI auprès des industriels et des fédérations, se poursuivra en 2018.

* Cofinancé par Actia, porté par Aerial (v.stahl@aerial-crt.com) et coanimé par Actalia (c.denis@actalia.eu). Ses 19 membres développent des méthodes harmonisées pour déterminer la DLC d'un produit.



ACTIA



LA REVUE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Recherche

ACTU

MATIÈRES PREMIÈRES

CONSO

TECHNO

EMPLOI

DROIT

Adiv Partenaire de l'UMT Newcarn

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

12.01.18

ACTIA NON CITÉE

12.01.2018

L'Unité mixte technologique (UMT) Newcarn pour les produits carnés fait partie des neuf UMT agréées par le ministère de l'Agriculture pour cinq ans (2017-2021). Ses objectifs sont de développer des produits pour certaines populations (seniors, juniors), d'étudier et de valoriser de nouvelles technologies de transformation de ces produits afin de conquérir des marchés, de développer de nouveaux outils de prédiction de la qualité des produits carnés et enfin de répondre à la demande de produits durables et « clean label ».

La nouvelle UMT est pilotée par l'Adiv, l'Institut Pascal et l'unité QuaPA de l'Inra.

EN BREF

ADIV PARTENAIRE DE L'UMT NEWCARN

L'Unité Mixte Technologique (UMT) Newcarn pour les produits carnés fait partie des neuf UMT agréées par le ministère de l'Agriculture pour cinq ans (2017-2021). Ses objectifs sont de développer des produits pour certaines populations (seniors, juniors), d'étudier et de valoriser de nouvelles technologies de transformation de ces produits afin de conquérir des marchés, de développer de nouveaux outils de prédiction de la qualité des produits carnés et enfin de répondre à la demande de produits durables et « clean label ». La nouvelle UMT est pilotée par l'Adiv, l'Institut Pascal et l'Unité QuaPA de l'Inra.



50 janvier 2018 RIA N° 796

NOUVEAUX OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION ET À LA TRANSFORMATION EN BIO

Une restitution de l'avancée des travaux du Réseau Mixte Technologique Transfo bio s'est tenue le 7 décembre dernier à Mérignac près de Bordeaux. Parmi les projets les plus aboutis, les entreprises bio ont à leur disposition un outil d'aide à la formulation en bio prochainement disponible en ligne sur le site du www.rmt-acti-transfobio.fr. Cet outil s'adresse aussi bien aux entreprises proposant pour la première fois une gamme bio (débutant) en y intégrant la liste des additifs autorisés en bio mais aussi « aux experts » avec des cas relativement complexes. Le site propose également des cas pratiques et de la veille réglementaire. Ces outils s'inscrivent dans le cadre d'un projet financé via des fonds publics, ces outils seront donc gratuits sur 2018.

Les travaux se poursuivent pour aboutir à une liste positive des produits de nettoyages utilisables en bio ainsi que sur les processus de transformation pour étudier l'impact sur la naturalité du produit. Ce programme s'achèvera en fin d'année 2018.

☛ Marithé CASTAING





Accueil » Publications » Articles

Articles

2018

25/01/2018

Evolution of the Human Brain: the key roles of DHA (omega-3 fatty acid) and $\Delta 6$ -desaturase gene

[Didier MAJOU](#)

Dans cet article l'Académicien explique comment "ses travaux sur les mécanismes neuronaux l'ont amené à appréhender l'évolution du cerveau humain sous ses aspects physiologiques et génétiques en réponse aux modifications des écosystèmes et de l'alimentation".

 **Télécharger**



Tous les numéros
À propos

E-first

Appels à auteur

 rechercher

 Menu



OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids

Open Access

REVIEW

Evolution of the Human Brain: the key roles of DHA (omega-3 fatty acid) and $\Delta 6$ -desaturase gene

Didier Majou



Qualification des instituts techniques agricoles et agro-industriels

12 Février 2018

Suite à la procédure de qualification des instituts techniques agricoles (ITA) et agro-industriels (ITAI), le ministère en charge de l'agriculture a publié le 8 février 2018 liste des 18 ITA et 15 ITAI qualifiés pour une durée de 5 ans. Au titre des ITAI, un nouvel institut qualifié : l'ITAB, et un institut « sortant » : Arvalis-Institut du végétal. Au titre des ITA, quatre nouveaux instituts qualifiés : le CÉVA, l'IFCE, l'ARMEFLHOR et l'IT2.

Par ailleurs, cinq instituts sont qualifiés à la fois au titre des ITA et des ITAI : CÉVA, IFIP, IFPC, IFV, ITAB.

Instituts techniques agricoles :

ARMEFLHOR - Association réunionnaise pour la modernisation de l'économie fruitière, légumière et horticole

ARVALIS - Arvalis-Institut du Végétal

ASTREDHOR - Association nationale des structures d'expérimentation et de démonstration en horticulture

CÉVA - Centre d'études et de valorisation des algues

CTIFL - Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

FN3PT - Fédération nationale des producteurs de plant de pommes de terre

IDELE - Institut de l'élevage

IDF - Institut du développement forestier

IFCE - Institut français du cheval et de l'équitation

IFI - Institut du porc

IFPC - Institut français des productions cidricoles

IFV - Institut technique de la vigne et du vin

ITAB - Institut technique de l'agriculture biologique

ITAVI - Institut technique de l'aviculture

ITB - Institut technique de la betterave

ITEIPMAI - Institut technique interprofessionnel des plantes à parfum, médicinales et aromatiques

IT2 - Institut technique tropical

Terres Inovia - Centre technique interprofessionnel des oléagineux, des protéagineux et du chanvre.

Instituts techniques agro-industriels :

ACTALIA - Institut du lait et de la sécurité des aliments

ADIV - Association pour le développement des industries de la viande

ADRIA - centre d'expertise agro-alimentaire, leader en qualité et sécurité des aliments

AÉRIAL - Association études et recherches pour l'industrie alimentaire

BNIC - Bureau national interprofessionnel du cognac

CÉVA - Centre d'études et de valorisation des algues

CTCPA - Centre technique de la conservation des produits agricoles

EXTRACTIS - Centre de valorisation des glucides et produits naturels

IFMB - Institut français de la brasserie et de la malterie

IFIP - Institut du porc

IFPC - Institut français des productions cidricoles

IFV - Institut technique de la vigne et du vin

ITAB - Institut technique de l'agriculture biologique

ITERG - Institut des corps gras

LNE - Laboratoire national d'essais

Les instituts techniques exercent les missions d'intérêt général suivantes :

Ils analysent les besoins des exploitations et entreprises de leur secteur en vue du renforcement de leur compétitivité et de leur adaptation aux demandes sociales ;

Ils assemblent les connaissances scientifiques, les technologies nouvelles et les savoir-faire, qu'ils soient nationaux ou internationaux, pour mettre au point des procédés, des produits et des services innovants ;

Ils réalisent, notamment dans le cadre des projets communs mentionnés à l'article L. 800-1 du présent code :

Des activités de recherche appliquée à caractère collectif visant à discerner les applications possibles des résultats d'une recherche fondamentale ou à trouver des solutions nouvelles permettant aux entreprises d'atteindre un objectif déterminé ;

Ou des activités de développement expérimental à caractère collectif effectuées, au moyen de prototypes ou d'installations pilotes, dans le but de réunir toutes les informations nécessaires pour fournir les éléments techniques des décisions, en vue de la production de nouveaux matériaux, dispositifs, produits, procédés, systèmes, services ou en vue de leur amélioration substantielle ;

Ils concourent au développement de l'information scientifique et technique en regroupant les connaissances, technologies et savoir-faire

Ils contribuent à la diffusion et à la valorisation des résultats de la recherche ;

Ils effectuent des expertises pour éclairer les décisions des entreprises et des administrations ;

Ils concourent à la définition objective de la qualité des produits de leur secteur dans le cadre des procédures de normalisation, de certification ou de qualification



Le 15.03.2018 PALMIPÈDES GRAS

Acydu - Analyses de Cycle de Vie de filières agroalimentaires

Le CTCPA a publié la synthèse des résultats du projet ANR Acydu qui a, en particulier, permis de quantifier les impacts environnementaux potentiels à l'échelle de la filière IGP Foie Gras du Sud-Ouest.

Le projet Acydu, financé par l'Agence nationale de la recherche (ANR) et initié dans le cadre du Réseau mixte technologique Écoval...





ACCUEIL QUALITROPIC ▾ LA VIE DU PÔLE ▾ NOS SERVICES À VOTRE SERVICE ▾ PROJETS ▾ FORMATION ▾ ADHÉREZ ET CONTACT ▾

ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > **L'ACTIA reçoit la qualification d'Institut Technique Agro-Industriel**



[← Retour](#)

12/03/2018

Vie du réseau

Local

L'ACTIA reçoit la qualification d'Institut Technique Agro-Industriel

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation vient d'attribuer pour une nouvelle période de 5 ans (2018-2022), la qualification d'ITAI à 15 instituts dont l'ACTIA, comme structure coordinatrice. L'Etat mise sur la qualité des métiers et missions de ces organismes auprès des entreprises pour renforcer leur compétitivité par l'innovation, la qualité et la performance!

Plus d'infos : <http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>



L'actualité numérique du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Les secrets de fabrication du jus de pomme... en réalité virtuelle



Grâce à un jeu interactif en réalité virtuelle, le Centre de formation agricole des Pyrénées-Atlantiques propose aux visiteurs du Salon international de l'agriculture de découvrir les différentes étapes de fabrication du jus de pomme. Immersion.

[Afficher davantage](#)

#Alimentation #EnseignementAgricole #AtelierVirtuel



Mar 01, 2018

E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments | Alim'agri



L'association Actia lance le premier MOOC francophone sur la qualité des aliments. Gratuite, cette formation en ligne est dédiée aux petites entreprises, enseignants et étudiants qui souhaitent optimiser leurs connaissances. Début des cours le 16 avril... Inscrivez-vous !

ATTESTATION



#MOOC #e.formation #alimentation



Mar 26, 2018

Un Mooc dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire | Alim'agri →

Devenir un expert de l'antigaspi en 6 semaines ? Avec le Mooc Gaspillage alimentaire conçu, entre autres, par AgroParisTech, c'est maintenant possible ! Première du genre en France, cette formation en ligne innovante est accessible à tous gratuitement. Les inscriptions sont ouvertes sur la plate-forme FUN. En mars 2017, ce projet a fait partie des 47 lauréats de 2017 du Programme

MOOC ACTIA

QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT





PRODUCTION & FILIÈRES ALIMENTATION ENSEIGNEMENT & RECHERCHE MINISTÈRE

Accueil > E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments

E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments

26/03/2018

Partager

E-FORMATION | QUALITÉ DES ALIMENTS | DIGITAL | NUTRITION



L'association Actia, qui fédère les activités des instituts techniques de l'agro-alimentaire, lance le premier MOOC francophone sur la qualité des aliments. Cette formation en ligne gratuite est dédiée aux petites entreprises, enseignants et étudiants qui souhaitent optimiser leurs connaissances.

Quatre aspects fondamentaux seront abordés lors de ce MOOC : les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment.

À tous ceux qui s'interrogent sur les bonnes pratiques d'hygiène, sur la manière d'améliorer la qualité nutritionnelle de ce qu'ils produisent, qui veulent s'assurer que le goût d'un produit répond aux attentes des consommateurs, ou qui ont d'abord pour objectif l'approvisionnement durable, ce MOOC répondra à leurs attentes.

Aider les professionnels à se conformer aux bonnes pratiques

Simple et accessible, il permet à chacun de pouvoir se former ou approfondir ses connaissances, quelle que soit sa disponibilité : « C'est plus souple qu'une formation traditionnelle et les professionnels sont assurés de ne pas perdre de temps », indique le directeur de l'Actia Didier Majou, qui insiste sur la volonté d'aider les professionnels parfois démunis quand il s'agit d'aborder la réglementation ou de se conformer aux bonnes pratiques.

Chaque module thématique est validé par une attestation. Les inscrits en France, en Afrique ou ailleurs dans le monde pourront participer à un forum leur permettant de confronter leurs pratiques et leur expérience.

Et si la formule suscite l'intérêt, l'Actia a déjà en projet de nouveaux outils dédiés, tels des SPOC (Small Private Online Courses) sur des aspects encore plus spécifiques. Un bon moyen de rappeler à tous les techniciens de ce secteur en quête d'outils l'éventail de services que les centres techniques peuvent apporter à tous les professionnels de PME.

MOOC « Qualité des aliments »

Du 16 avril au 8 juin 2018

Pour vous inscrire, cliquez ici

Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

Annonce rediffusée en décembre pour la deuxième session.



PROCESS ALIMENTAIRE

LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Les archives (Abonnés)
- S'abonner au magazine
- Publicité

[À la une](#) | [Ingrédients](#) | [Procédés](#) | [Emballage](#) | [Qualité](#) | [Réglementation](#) | [Sommaires](#) | [Contacts](#)

Rec

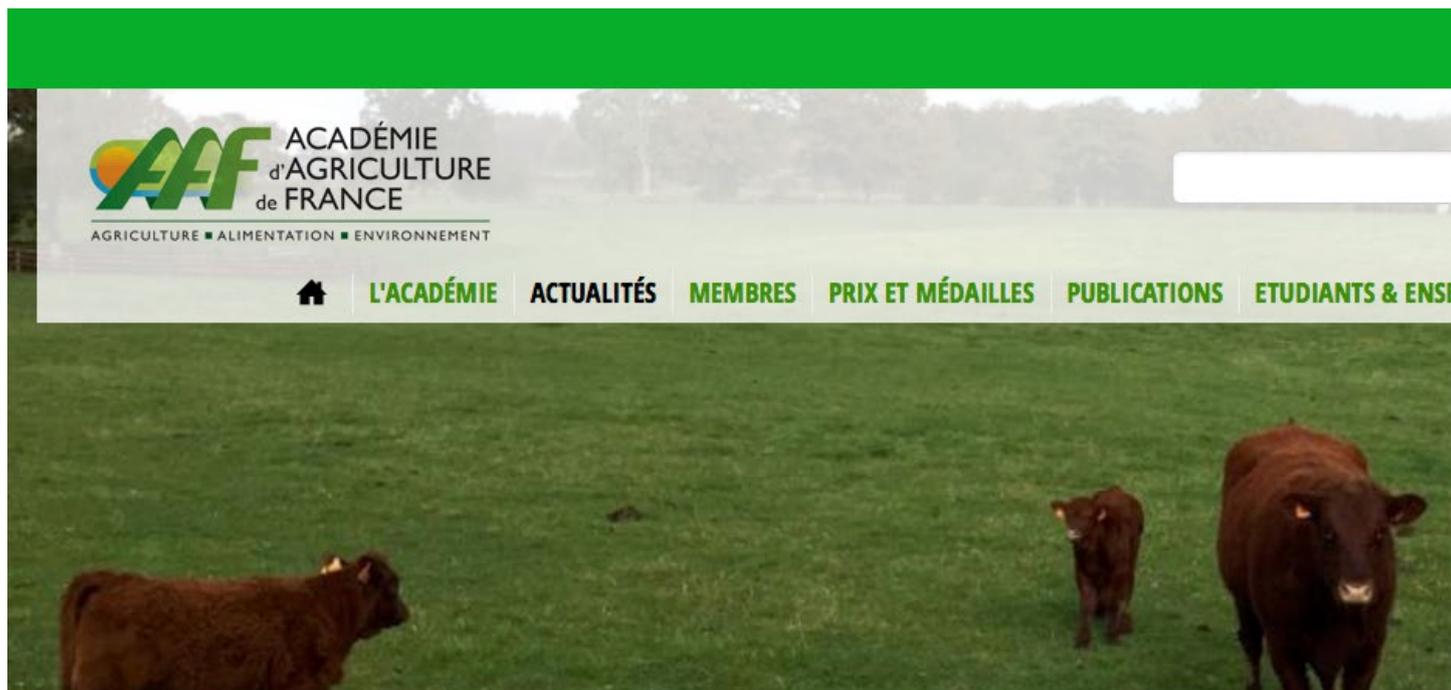
Formation - DLC : Outils et méthodologie de détermination - HS001

Nantes

25 septembre 2018

La date limite de consommation représente la période pendant laquelle le fabricant garantit l'innocuité de son produit dans le cadre d'une utilisation normale. Dans ce cadre, les industriels réalisent des tests de vieillissements, des autocontrôles, éventuellement des tests de croissance, mais l'exploitation des résultats est-elle réellement optimisée ? Cette formation s'appuie sur les outils de la « mallette pédagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (ministère de l'Agriculture) en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbologique des aliments.





Accueil » Actualités » Agriculture, alimentation, environnement » Un MOOC sur la « Qualité des aliments »

Un MOOC sur la « Qualité des aliments »

27/03/2018

MOOC ACTIA
QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT

COMMENT ASSURER LA QUALITÉ SANITAIRE DE MON PRODUIT SANS ALTÉRER SA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ?
COMMENT DÉVELOPPER MON PRODUIT AVEC DES OBJECTIFS NUTRITIONNELS DÉFINIS ?
COMMENT S'ASSURER QUE MON PRODUIT PLAIRA AU CONSOMMATEUR ?
COMMENT RÉQUIRE MES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE LORS DE LA PRODUCTION ?
CES QUESTIONS SE POSENT LORS DU DÉVELOPPEMENT D'UN ALIMENT EN ENTREPRISE.

À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique,

Ce MOOC est mis en place par l'ACTIA, structure nationale de coordination, fédérant les activités des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, ainsi que des centres partenaires.

Il est ouvert à toutes et à tous. Illustré d'exemples concrets, il permet « d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent ».

Les cours commencent le 16 avril 2018.
Pour en savoir plus sur ce MOOC, télécharger le fichier PDF ou cliquer sur le lien internet, ci-dessous :
<https://mooc.actia-asso.eu>

The screenshot shows the website for SRAE Nutrition, the Structure Régionale Appui et Expertise Nutrition for the Pays-de-la-Loire. The header includes the logo, contact information (Professionnels des Pays-de-la-Loire, Tél: 02 40 09 74 52), and a search bar. The navigation menu contains: SRAE NUTRITION, PROJETS, BOÎTE À OUTILS, ACTUALITÉS, ACTIONS TERRAIN, and OBEPEDIA. A prominent orange button says "Nous contacter". The main content area features a large banner for a MOOC titled "MOOC QUALITÉ DES ALIMENTS". To the right, a text box describes the MOOC: "e-formation: un MOOC sur la qualité des aliments. L'association Actia lance le premier MOOC francophone sur la qualité des aliments. Cette formation en ligne gratuite est dédiée aux petites entreprises, enseignants et étudiants qui souhaitent optimiser leurs connaissances. Démarrage le 16 avril." Below this text is a red button labeled "En savoir plus..."

MOOC ACTIA

QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT





Accueil > Renouvellement de la qualification ACTA et ACTIA en tant que « têtes de réseau » du développement agricole

Renouvellement de la qualification ACTA et ACTIA en tant que « têtes de réseau » du développement agricole

28/03/2018

CGAAER



La lettre du CGAAER

N°126 mars 2018

agriculture.gouv.fr/le-conseil-general



ACTIA

Deux membres du CGAAER ont participé, à l'automne 2017, à l'expertise des candidatures de l'ACTA et de l'ACTIA au renouvellement de leur qualification en tant que structures nationales de coordination des réseaux des instituts techniques agricoles (ITA) et agro-industriels (ITAI).

Le rôle et la qualification des instituts et têtes de réseau, accordée par le ministre chargé de l'Agriculture pour une durée de cinq ans renouvelable, sont définis depuis 2007 par l'article D. 823-2 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Pour les deux têtes de réseau, elle avait été prononcée fin 2007 et renouvelée début 2013. Pour chaque expertise, un membre du CGAAER faisait équipe avec un président de pôle de compétitivité à vocation agricole.

Chaque expertise portait sur un bilan de la dernière période, les perspectives de la structure candidate (vision à dix ans, stratégie à cinq ans, programmation à trois ans), les moyens prévus pour y parvenir et l'impact de la structure en termes d'innovation et de valorisation socio-économique. Le processus global auquel les deux expertises contribuaient a été conclu par l'arrêté du 8 février 2018, qui a notamment renouvelé la qualification des deux structures.

Ces expertises s'inscrivent dans un domaine permanent d'intervention du CGAAER, celui du développement agricole et rural, notion définie par l'article L. 820-1 du CRPM. Les missions qu'il y mène relèvent de l'évaluation des politiques publiques, de l'expertise de projets, du conseil à l'évolution des programmes et de l'audit de conformité de l'emploi des financements.

EN FR ES

université numérique

mon compte

agreenium
l'institut agronomique,
vétérinaire & forestier
de France

accueil domaines ▼ formations ▼ partenariats ▼ recherche ▼ communauté ▼

actualités

Accueil / MOOC ACTIA qualité des aliments: AgroParisTech et Ensaia partenaires

26
mar
2018

MOOC ACTIA

QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT



MOOC ACTIA qualité des aliments: AgroParisTech et Ensaia partenaires

Tags MOOC ACTIA qualité aliments Agroparistech Ensaia



actualités récentes



Agreenium rencontre à Pékin et à Shanghai les universités chinoises en sciences du vivant
Agreenium participe au 2ème symposium international de la FAO sur l'agro-écologie
Sénégal : atelier "campus numérique en agrobiosciences" 26-27 mars



toutes les actualités

« Un produit alimentaire relève de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier. »

L'objectif de ce nouveau Mooc est de répondre aux questions qui se posent lors du développement d'un aliment en entreprise.

Cette formation en ligne est gratuite et ouverte à tous. Elle permet en y consacrant une heure par semaine de compléter ses connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire et de s'ouvrir à de nouvelles perspectives.

Le cours se déroulera en quatre semaines et débutera le 16 avril 2018.

Les publics visés sont les entreprises, les enseignants, les étudiants, les porteurs d'un projet professionnel en cours.

Deux membres d'Agreenium ont participé à son élaboration, AgroParisTech et l'Ensaia, en partenariat avec le CFPPA-enilv Aurillac et IPC et les experts des centres du Réseau Actia.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a apporté un soutien financier, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, FAO, un appui technique.

ACTUALITÉS



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Actualités](#) > [ACTIA / MOOC Qualité des aliments](#), le 16 avril 2018

ACTIA / MOOC QUALITÉ DES ALIMENTS, LE 16 AVRIL 2018

Modifié le 27/03/2018

- Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ?
- Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ?
- Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ?
- Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ?



ACTUALITÉS



CONNECT - Les RDV d'affaires du numérique, le 5 juillet au Mans
Modifié le 04 avril 2018



Colloque à orientation scientifique et technique, le 25 octobre 2018 à l'ESA d'Angers
Modifié le 27 mars 2018

Ces questions se posent lors du développement d'un aliment en entreprise. À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum.

La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Vous êtes en entreprise, enseignant, étudiant, ou vous souhaitez formaliser un projet professionnel, alors rejoignez-nous sur le MOOC « Qualité des aliments » de l'ACTIA. Rendez-vous sur mooc.actia-asso.eu pour vous inscrire.

DÉBUT DES COURS LE 16 AVRIL 2018



Tous les numéros
À propos

E-first

Appels à auteur

rechercher

Menu



OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids

L'ACTIA lance un MOOC sur la « Qualité des aliments »

À travers un MOOC (formation en ligne, gratuite et ouverte à tous) de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives.

Début des cours le 16 avril 2018. Inscription sur mooc.actia-asso.eu

LETTRE

HEBDO

DGER



Semaine 14

Lundi 2 avril 2018



À travers un MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Un ensemble de vidéos sera proposé, ainsi que des activités réalisables en ligne. Des ressources pédagogiques d'approfondissement seront mises à disposition. En seulement une heure par semaine, ce MOOC gratuit et interactif permettra de compléter vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire. Ce MOOC est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre les experts des trente-deux centres du Réseau Actia, ainsi que de certains de ses partenaires : AgroParisTech, Ensaia, ENILV-CFPPA Aurillac et le Centre technique industriel de la plasturgie et des composites. Rendez-vous sur <https://mooc.actia-asso.eu> pour vous inscrire. Début des cours le 16 avril 2018.

Il a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

Actia . articles de presse 2018

MOOC QUALITÉ DES ALIMENTS

Posté le 26 mars 2018 Dans : L'IFRIA, Les bons plans



CATÉGORIES

[L'alternance](#)
[L'emploi](#)
[L'IFRIA](#)
[Les aides](#)
[Les bons plans](#)
[Les événements](#)
[Mon budget](#)

PRÉSENTATION

Un produit alimentaire relève de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier.

À travers ce MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques agro-alimentaires, vous propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Vous êtes en entreprise, enseignant, étudiant, ou vous souhaitez formaliser un projet professionnel, alors rejoignez-nous sur le MOOC « Qualité des aliments » du réseau Actia.

Formez-vous gratuitement avec notre réseau d'experts!

Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

PARCOURS

Le MOOC « Qualité des aliments » est un parcours de formation, collaboratif et interactif! Il est articulé en quatre semaines, nécessitant chacune environ 1h00 à 1h30 pour acquérir les principales notions abordées et illustrées par les experts.

Tout au long de ces quatre semaines, un ensemble de vidéos vous sera proposé, ainsi que des activités réalisables en ligne (quiz, sondages...). Un forum vous permettra d'échanger avec la communauté d'apprenants et d'interagir avec les experts. Des ressources pédagogiques d'approfondissement seront mises à votre disposition.

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE	QUALITÉ NUTRITIONNELLE	QUALITÉ SENSORIELLE	QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE
<ul style="list-style-type: none"> • Les dangers microbiologiques • Le contexte réglementaire • Les bonnes pratiques d'hygiène • Les leviers de maîtrise • La durée de vie microbiologique • Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi et comment améliorer la qualité nutritionnelle ? • Le positionnement nutritionnel • La formulation nutritionnelle • La mesure et la maîtrise de la qualité nutritionnelle • Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce que la qualité sensorielle et comment la mesure-t-on ? • Comment définir l'identité d'un produit ? Le profil sensoriel • Comment s'assurer qu'un produit va plaire aux consommateurs? Le test hédonique • Interactions avec la formulation • Interactions avec l'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> • L'éco-conception • L'information environnementale • L'approvisionnement durable • La réduction des intrants et extrants • La valorisation des coproduits • L'éco-conception appliquée aux emballages

Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://mooc.actia-asso.eu/>

AU SERVICE DE VOTRE TRANSFORMATION NUMÉRIQUE



29/03/2018

#IAA / #ACTIA lance un #MOOC sur la Qualité des aliments

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
ACTIA

MOOC ACTIA QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT

COMMENT ASSURER LA QUALITÉ SANITAIRE DE MON PRODUIT SANS ALTERER SA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ?
COMMENT DÉVELOPPER MON PRODUIT AVEC DES OBJECTIFS NUTRITIONNELS DÉFINIS ?
COMMENT S'ASSURER QUE MON PRODUIT PLAISIR AU CONSOMMATEUR ?
COMMENT RÉDUIRE MES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE LORS DE LA PRODUCTION ?
CES QUESTIONS SE POSENT LORS DU DÉVELOPPEMENT D'UN ALIMENT EN ENTREPRISE.

À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation. Vous êtes en entreprise, enseignant, étudiant, ou vous souhaitez formaliser un projet professionnel, alors rejoignez-nous sur le MOOC « Qualité des aliments » de l'ACTIA.

**VOUS ÊTES PRÊTS ?
RENDEZ-VOUS SUR MOOC.ACTIA-ASSO.EU POUR VOUS INSCRIRE.
DÉBUT DES COURS LE 16 AVRIL 2018**

ACTIA
LE RÉSEAU FRANÇAIS
DES INSTITUTS TECHNIQUES
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ACTIA MARS 2018

Ce MOOC est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre les experts des 7 ans-deux Centres du Réseau Actia, ainsi que de certains de nos partenaires : AgroParisTech, Essais, INRA-CIRAD Autilas et IFV.

Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ainsi que le soutien technique de la FNQ, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

Rechercher

Recherche...

Menu Principal

- > Accueil
- > Pôle Numérique
 - Programme ateliers / conférences
 - Contact
 - CCI Bordeaux Gironde
 - CyberSécurité
 - Data Intelligence
 - Innovation
 - Intelligence économique

Suivre

MOOC ACTIA « Qualité des aliments » du 16 avril au 8 juillet

Un produit alimentaire relève de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier.

L'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, lance un MOOC (Massive Open Online Course, formation en ligne, gratuite et ouverte à toutes et à tous) sur la « Qualité des aliments », illustré d'exemples concrets, qui permet d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Ce MOOC gratuit et interactif permet également d'échanger avec les autres participants au travers de son forum.

Le début des cours est le 16 avril 2018 ; le MOOC de quatre semaines sera ouvert du 16 avril au 8 juillet.

[Plus d'informations et inscription ici.](#)



AAF ACADÉMIE
d'AGRICULTURE
de FRANCE
AGRICULTURE ■ ALIMENTATION ■ ENVIRONNEMENT

[L'ACADÉMIE](#)[ACTUALITÉS](#)[MEMBRES](#)[PRIX ET MÉDAILLES](#)[PUBLICATIONS](#)[ETUDIANTS & ENSEIG](#)

[Accueil](#) » [Publications](#) » [Articles](#)

Articles

2018

08/04/2018

Alimentation biologique : état des lieux et perspectives

[Didier MAJOU](#), Cyril Bertrand, Audrey Lesturgeon, Marie-Josèphe Amiot, Claire Dimier-Vallet, Ivan Dufeu, Thomas Habersetzer, Denis Lairon, Guillaume Mondejar, Bruno Taupier-Letage, Marc Tchamitchian, Rodolphe Vidal

In Cahiers de nutrition et de diététique n° 409 année 2018



Télécharger





Prochains évènements

Évènements passés

Partager:    

Comment faire de la transformation en Bio ?

mardi 13 mars 2018

Le marché des produits Bio est en plein essor avec une croissance de plus de 20 % par an et un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros en France en 2016. Dans le même temps, le lancement de produits transformés certifiés Bio concerne près de 15 % des lancements de produits en Europe (source Mintel GNPD).

Le lancement d'une gamme Bio représente donc une véritable opportunité de croissance et de diversification pour les industriels de l'agroalimentaire. Cependant, la fabrication de tels produits n'est pas simple et n'est pas qu'une déclinaison du conventionnel.

Dans le cadre des travaux du RMT ACTIA TRANSFOBIO, cette journée a pour but de vous donner les clés pour démarrer ou améliorer la fabrication de produits Bio transformés :

Réglementation

Approvisionnement matières

Formulation et production

Logo et certification

Objectifs :

Appréhender le contexte réglementaire et la certification Bio

Identifier les spécificités de la transformation Bio Intervenants

Paul Vandooren, Adrianor

Claire Dimier Vallet, Synabio

PROGRAMME

Durée : 1 journée (7 heures)

Le marché de la Bio

La réglementation et la certification d'aujourd'hui et de demain

L'approvisionnement en matières premières

Penser et optimiser la formulation en lien avec l'étiquetage

Organiser la production et le stockage

Les spécificités du Bio dans les contrôles qualité





rechercher sur le site ok

nous contacter s'abonner à la newsletter

LE FFAS GROUPES THÉMATIQUES S'INFORMER/ SE FORMER ÉVÉNEMENTS ESPACE PRESSE

Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé > Agenda > MOOC « Qualité des aliments »

MOOC ACTIA

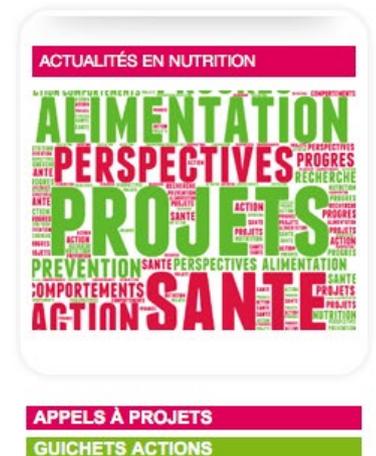
QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT



MOOC « QUALITÉ DES ALIMENTS »

Date : Du 16 avril au 8 juillet (1h/semaine)



« Un produit alimentaire relève de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier.

À travers ce MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation. »

Posté à nouveau en décembre

« Date : 7 janvier 2019 au 4 mars 2019

Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ? Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ? Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ? Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ? Ces questions se posent lors du développement d'un aliment en entreprise.

À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Suivre le mooc »

LETTRE

HEBDO

DGER



Semaine 14
Lundi 2 avril 2018



À travers un MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire, propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Un ensemble de vidéos sera proposé, ainsi que des activités réalisables en ligne. Des ressources pédagogiques d'approfondissement seront mises à disposition.

En seulement une heure par semaine, ce MOOC gratuit et interactif permettra de compléter vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agroalimentaire.

Ce MOOC est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre les experts des trente-deux centres du Réseau Actia, ainsi que de certains de ses partenaires : AgroParisTech, Ensaia, ENILV-CFPPA Aurillac et le Centre technique industriel de la plasturgie et des composites.

Il a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (S. Verdier).

Rendez-vous sur <https://mooc.actia-asso.eu> pour vous inscrire.
Début des cours le 16 avril 2018.

The screenshot shows the Actia website header with navigation links: ANNUAIRE des artisans, L'ARTISANAT présentation, LA CMA à votre service, CRÉATEURS REPRENEURS, CHEFS d'entreprise, JEUNES apprentissage, TÉLÉCHARGEMENTS. A search bar is also present. The main content area features a banner for 'MÉTIERS DE BOUCHE : UN MOOC SUR LA QUALITÉ' with a sub-header 'Accueil / La CMA / Actualités / Métiers de bouche : un MOOC sur la qualité des aliments'. Below this, it states 'Créé le 5/04/18' and 'Mise à jour le 5/04/18'. A video player shows a laptop screen with the text 'QUALITÉ NUTRITIONNELLE' and a question mark icon. A sidebar on the left lists 'LA CMA à votre service' with links for PRÉSENTATION GÉNÉRALE, AGIR EN RÉSEAU, OFFRES DE SERVICES, ACTUALITÉS, and CONTACTS.

En collaboration avec l'ADECAL, la Chambre de métiers de l'artisanat invite les artisans et futurs artisans à découvrir ce MOOC, pour un apport de connaissances, partage d'expertise et expérience collaborative unique.

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE	QUALITÉ NUTRITIONNELLE	QUALITÉ SENSORIELLE	QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE
<ul style="list-style-type: none"> • Les dangers microbiologiques • Le contexte réglementaire • Les bonnes pratiques d'hygiène • Les leviers de maîtrise • La durée de vie microbiologique • Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi et comment améliorer la qualité nutritionnelle ? • Le positionnement nutritionnel • La formulation nutritionnelle • La mesure et la maîtrise de la qualité nutritionnelle • Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce que la qualité sensorielle et comment la mesure-t-on ? • Comment définir l'identité d'un produit ? Le profil sensoriel • Comment s'assurer qu'un produit va plaire aux consommateurs ? Le test hédonique • Interactions avec la formulation • Interactions avec l'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> • L'éco-conception • L'information environnementale • L'approvisionnement durable • La réduction des intrants et extrants • La valorisation des coproduits • L'éco-conception appliquée aux emballages

La technopole de l'ADECAL, avec son correspondant l'ACTIA, relaie en Nouvelle-Calédonie un outil innovant destiné aux professionnels des métiers de bouche : chef d'entreprise, salariés, apprentis, enseignants et formateurs...

ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent à travers un MOOC (de l'anglais Massive Open Online Course, aussi appelé « cours en ligne ouvert à tous »). **Cette formation en ligne est gratuite et interactive.**

Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ? Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ? Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ? Des questions qui se posent lors du développement d'un aliment en entreprise. Ce MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets répond à toutes ces questions.

Un ensemble de vidéos vous sera proposé, ainsi que des activités réalisables en ligne (quiz, sondages...). Un forum vous permettra d'échanger avec la communauté d'apprenants et d'interagir avec les experts. Des ressources pédagogiques d'approfondissement seront mises à votre disposition. La réussite de cette formation sera validée par une attestation. **Les cours d'une heure à 1 h 30 par semaine débutent le 16 avril.**

Rendez-vous sur <https://mooc.actia-asso.eu/> pour vous inscrire
Début des cours le 16 avril 2018



Qui sommes nous ?

FORMATIONS

ETABLISSEMENTS

MÉTIER

RESSOURCES

Actualités



Accueil > Les actualités de la formation > E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments

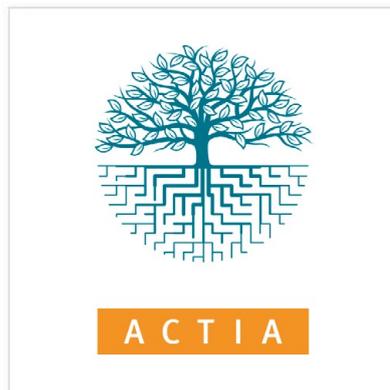
E-FORMATION : UN MOOC SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS

© Publié le 06 avril 2018 dans Les actualités de la formation

L'association Actia, qui fédère les activités des instituts techniques de l'agroalimentaire, lance le premier MOOC francophone sur la qualité des aliments. Cette formation en ligne gratuite est dédiée aux petites entreprises, enseignants et étudiants qui souhaitent optimiser leurs connaissances.

Quatre aspects fondamentaux seront abordés lors de ce MOOC : les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment.

À tous ceux qui s'interrogent sur les bonnes pratiques d'hygiène, sur la manière d'améliorer la qualité nutritionnelle de ce qu'ils produisent, qui veulent s'assurer que le goût d'un produit répond aux attentes des consommateurs, ou qui ont d'abord pour objectif l'approvisionnement durable, ce MOOC répondra à leurs attentes.



NEWSLETTER

[S'inscrire à notre newsletter](#)

Nos délégations

Contacter un conseiller

TENDANCES DE L'EMPLOI



PROCESS ALIMENTAIRE

LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Les archives (Abonnés)
- S'abonner au magazine
- Publicité

À la une | Ingrédients | Procédés | Emballage | Qualité | Réglementation | Sommaires | Contacts

Rec

L'Actia crée un Mooc sur la qualité des aliments

Marjolaine Cérou | 9 avril 2018

L'Actia ouvre dès le 16 avril un Mooc sur la qualité des aliments. Pour le Réseau français des Instituts techniques, l'objectif est de répondre aux questions que se posent les fabricants lors du développement d'un nouvel aliment : « Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer la qualité nutritionnelle ? Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ? Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie ? ».

Quatre thématiques clefs seront abordées au cours des quatre semaines : les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale. Gratuits, les cours seront donnés au moyen de vidéos pédagogiques à raison d'une heure par semaine. En complément, des activités réalisables en ligne (quiz, sondages) seront proposées. Un forum facilitera les échanges avec les autres inscrits et permettra d'interagir avec les experts. Des ressources pédagogiques seront également mises à disposition. En guise de synthèse, un exemple de développement de produit sera présenté.

Réalisé avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Mooc est le fruit d'un travail collaboratif entre les 32 centres du réseau Actia et de certains de ses partenaires (AgroParisTech, Ensaia, ENILV-CFPPA Aurillac et IPC). Il cible aussi bien les étudiants que les ingénieurs et techniciens en poste dans les entreprises du secteur agroalimentaire.

Les inscriptions sont ouvertes sur le site de l'Actia.



RECHERCHE**15 instituts obtiennent la qualification ITAI**

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a attribué la qualification d'Institut technique agro-industriel (ITAI) à quinze instituts et à l'Actia, comme structure de coordination nationale. Cela pour une nouvelle période de cinq ans (2018-2022). Une reconnaissance importante. D'autant que les travaux R & D qui leur sont confiés comptent depuis deux ans pour le double de leur montant dans le calcul du Crédit d'Impôt Recherche. Comparativement à la période 2013-2017, la liste des ITAI est presque la même, à l'exception de la sortie d'Arvalis (Céréales) et de l'entrée de l'ITAB (bio). Les autres instituts sont : Actalia, Adiv, Adria, Aérial, Bnic, Céva, CTCPA, Extractis (ex-CVG), IFBM, Ifip, IFV, Itab, Itegr et LNE.

102

QUALITÉ

ACTUALITÉS

SÉCURITÉ DES ALIMENTS**Durée de vie : six instituts reconnus par la DGAL**

La direction générale de l'alimentation autorise dans une note les instituts techniques du RMT Qualima à valider la durée de vie microbiologique des denrées.

Dans une note publiée début février, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) autorise les instituts techniques agro-industriels Aérial, Actalia, Adiv, Adria Développement, CTCPA et

Ifip à vérifier et à valider la durée de vie microbiologique des aliments. « *L'avis rendu sera reconnu comme la position officielle de la DGAL* », précise la note en question. « *L'expertise apportée par le groupe d'experts du RMT ACTIA Qualima portera sur la démarche adoptée, l'articulation entre les différents outils utilisés et les modalités d'exploitation des résultats* », ajoute la DGAL, qui considérera que les dossiers rédigés par un des membres du RMT

Qualima seront validés.

Ces centres techniques font partie du RMT Actia Qualima, initié en janvier 2014 pour une durée de cinq ans.

UNE NOUVELLE MALLETTE PÉDAGOGIQUE

Les partenaires ont développé une mallette pédagogique dans l'optique de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination et de vali-

dation de la durée de vie des aliments. Rappelons que conformément au « Paquet Hygiène », tout exploitant du secteur alimentaire est responsable des denrées alimentaires qu'il met sur le marché. Il doit s'assurer que celles-ci ne sont pas dangereuses. Pour ce faire, il établit des mesures de maîtrise des dangers identifiées. La validation de la durée de vie microbiologique fait partie de ces prérequis. **Marjolaine Cérou**

DERNIÈRES ACTUS

L'entreprise marocaine et l'environnement : une conférence de BritChar



LE MAGAZINE ▾

QUI SOMMES NOUS

ÉVÈNEMENTS

SOMMAIRE

A LA UNE ▾

ABONNEMENT

[Home](#) / [A la une](#) / **Qualité des aliments : l'ACTIA propose un MOOC gratuit**

Qualité des aliments : l'ACTIA propose un MOOC gratuit

351 Views

À partir du 16 avril prochain et sur quatre semaines, à raison d'une heure à une heure et demie de cours hebdomadaire, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, propose un MOOC (formation gratuite en ligne) sur les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Un forum permettra des échanges entre les participants (enseignants, étudiants...) et la réussite de la formation sera validée par une attestation. Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

Tous les détails sur <https://mooc.actia-asso.eu>





Réseau de performance
alimentaire en Cornouaille

La Cornouaille, terre d'aliment | Accompagnement des acteurs | Réseau | Actualités |

[FORMATION EN LIGNE] QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE VOS PRODUITS : DÉMARRAGE LE 16 AVRIL !

Publié le 10/04/2018 | **Formation**

Partager     

Une formation en ligne (MOOC) de l'ACTIA, sur la qualité nutritionnelle des aliments démarre ce vendredi 16 avril. Elle est gratuite et ouverte à tous ! Il suffit de s'inscrire et d'y consacrer une heure par semaine pendant quatre semaines.

L'ACTIA est le réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, dont fait partie L'ADRIA.

Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ?
Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ?
Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ?
Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ?

Cette formation, illustrée d'exemples concrets, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Vous complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire et pourrez échanger avec les autres participants au travers de son forum.

La réussite de cette formation sera validée par une attestation. Que vous soyez en entreprise, enseignant, étudiant, ou que vous souhaitiez formaliser un projet professionnel, vous pouvez rejoindre le MOOC « Qualité des aliments » de l'ACTIA.

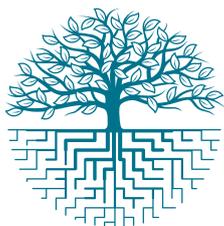
Retrouvez le MOOC de l'ACTIA en ligne, pour vous y inscrire et démarrer le 16 avril !




[Accueil](#)
[Nos missions](#)
[Zooms](#)
[Veille réglementaire](#)
[Veille sanitaire](#)

Qualité des aliments : l'Actia crée un Mooc

15/04/2018 | Actions françaises



L'Actia ouvre dès le 16 avril un Mooc sur la qualité des aliments. Pour le Réseau français des instituts techniques, l'objectif est de répondre aux questions que se posent les fabricants lors du développement d'un nouvel aliment : « Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer la qualité nutritionnelle ? Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ? Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie ? ».

ACTIA

Quatre thématiques clefs seront abordées au cours des quatre semaines : les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale. Gratuits, les cours seront donnés au moyen de vidéos pédagogiques à raison d'une heure par semaine. En complément, des activités réalisables en ligne (quiz, sondages) seront proposées. Un forum facilitera les échanges avec les autres inscrits et permettra d'interagir avec les experts. Des ressources pédagogiques seront également mises à disposition. En guise de synthèse, un exemple de développement de produit sera présenté.



République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Ecole Nationale Supérieure de Biotechnologie Taoufik Khaznadar


[Accueil](#)
[Formations](#)
[Recherche](#)
[Services pratiques](#)
[Contact](#)
[Galerie](#)
[Espace étudiant](#)
[Bibliothèque](#)

ACTIA MOOC "Qualité des aliments"

1- MOOC francophone co-financé par la FAO sur la « Qualité des aliments » ouvert à toutes et à tous. Début du cours 16/04/2018. : <https://mooc.actia-asso.eu/>

2- MOOC sur Gaspillage alimentaire lancé par AgroParisTech : <https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:AgroParisTech+32003+session01/>

Fil de navigation

Vous êtes ici : [Accueil](#) >
[Services pratiques](#) >
[Relations extérieures](#) >
[Bourses de coopération](#) >
[ACTIA MOOC "Qualité des aliments"](#)

ACTIA

MOOC ACTIA

QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT



COMMENT ASSURER LA QUALITÉ SANITAIRE DE MON PRODUIT SANS ALTERER SA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ?
 COMMENT DÉVELOPPER MON PRODUIT AVEC DES OBJECTIFS NUTRITIONNELS DÉFINIS ?
 COMMENT S'ASSURER QUE MON PRODUIT PLAIRA AU CONSOMMATEUR ?
 COMMENT RÉDUIRE MES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE LORS DE LA PRODUCTION ?
CES QUESTIONS SE POSENT LORS DU DÉVELOPPEMENT D'UN ALIMENT EN ENTREPRISE.

À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation. Vous êtes en entreprise, enseignant, étudiant, ou vous souhaitez formaliser un projet professionnel, alors rejoignez-nous sur le MOOC « Qualité des aliments » de l'ACTIA.

VOUS ÊTES PRÊTS ?
RENDEZ-VOUS SUR MOOC.ACTIA-ASSO.EU POUR VOUS INSCRIRE.
DÉBUT DES COURS LE 16 AVRIL 2018

ACTIA MARS 2018

Ce MOOC est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre les experts des trente-deux Centres du Réseau Actia, ainsi que de certains de ses partenaires : AgroParisTech, Ensaia, ENILV-CFPPA Aurillac et IPC.

Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ainsi que le soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

CONTACT PRESSE

ANNE-LISE DERMENGHEM

TÉL. : 01 44 08 86 16

WWW.ACTIA-ASSO.EU

a.dermenghem@actia-asso.eu

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



Le RMT Actia TransfoBio, piloté par le Critt Agroalimentaire Paca et l'ITAB, propose, sur son nouveau site, des outils inédits développés par les partenaires du RMT, fruit de plusieurs années de travail :

Un outil d'aide à la formulation de produits Bio permettant de connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits Bio, leurs restrictions d'utilisation, les alternatives possibles, ou encore les avis de l'Egtop ;
Des cas pratiques pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures) ;
Un outil de recherche d'articles scientifiques sur la transformation Bio (environ 1 000 articles) ;
De la documentation et des solutions de formation.
Site : <http://transfobio.actia-asso.eu/>

Source(s) : du côté de l'Itab et son réseau avril 2018.





NOUVEAU SITE WEB

Le Réseau mixte technologique (RMT) Actia TransfoBio, piloté par le Critt Agro-alimentaire Paca et l'Itab, vient de mettre en ligne un site internet dédié à la transformation des produits Bio.

Sur ce site web, des outils inédits développés par les partenaires du RMT Actia TransfoBio, fruits de plusieurs années de travail, sont mis à la disposition de tous :

- **un outil d'aide à la formulation de produits Bio** permettant de connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits Bio, leurs restrictions d'utilisation, les alternatives possibles, ou encore les avis de l'Egtop (groupe d'experts européens indépendants qui évalue scientifiquement les substances utilisables en Bio) ;
- **des cas pratiques** (formulation d'un poulet basquaise par exemple) pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures) ;
- **un outil de recherche d'articles scientifiques** sur la transformation Bio (environ 1 000 articles répertoriés) ;
- **de la documentation et des solutions de formation** sont également proposées.

À terme, d'autres travaux effectués dans le cadre du RMT Actia TransfoBio y seront intégrés, notamment : sur la caractérisation des procédés de transformation, en proposant une grille de lecture des impacts potentiels des procédés sur les qualités sanitaire, nutritionnelle, sensorielle, environnementale, économique des aliments biologiques transformés, ou encore la valorisation des projets de recherche en lien avec ce réseau mixte technologique.

Vous pouvez consulter ce site web TransfoBio à l'adresse : <http://transfobio.actia-asso.eu>.

Pour en savoir plus :

Cyril Bertrand ou Audrey Lesturgeon - Critt Agro-alimentaire Paca

Courriel : cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com ou audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

PROCESS ALIMENTAIRE

LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Les archives (Abonnés)
- S'abonner au magazine
- Publicité

À la une | Ingrédients | Procédés | Emballage | Qualité | Réglementation | Sommaires | Contacts

Rec

Le chlore rend les pathogènes indétectables

Marjolaine Cérou, 18 mai 2018



Les chercheurs britanniques de l'université de Southampton ont montré que, suite à une désinfection au chlore des feuilles d'épinard, *Listeria* et *Salmonella* restent viables mais deviennent non cultivables, ce qui les rend indétectables par les méthodes de microbiologie classique.

Un enjeu dans la prévention de la formation des biofilms est de détecter les bactéries viables non cultivables, qui comme leur nom l'indique, du fait de leur état de stress sont toujours présentes mais non identifiables par les méthodes de microbiologie classique. L'une des sources de stress présumées est l'application de produits chimiques lors du nettoyage et de la désinfection. Une étude britannique publiée dans l'*American Society for Microbiology* vient de démontrer que le chlore pouvait en effet conduire à cet état les pathogènes *Listeria monocytogenes* et *Salmonella enterica* pour des concentrations allant de 50 à 100 ppm de chlore. Pour les scientifiques, ces données suggèrent aussi que l'effet désinfectant attribué au chlore jusqu'à présent pourrait être tout aussi lié à l'apparition du caractère non

cultivable des bactéries. La pathogénicité des souches viables non cultivables a ensuite été évaluée avec les vers *Caenorhabditis elegans*, mais les chercheurs n'ont pas observé de différence significative entre les bactéries cultivables et non cultivables. Ils ont également mis en évidence que le chlore n'est pas efficace pour éliminer la totalité des pathogènes.

Les expérimentations ont été réalisées sur des feuilles d'épinard fraîches fournies par l'entreprise britannique Vitacress. Le chlore est majoritairement utilisé pour le lavage des produits de quatrième gamme. De plus, les produits frais tels que les salades et épinards, souvent vendus en tant qu'aliments prêts à être consommés, se présentent comme de bons vecteurs pour les deux pathogènes. En 2016, dix-neuf cas ont été répertoriés aux États-Unis lors d'une épidémie de listériose liée à la consommation de salades.

Une mission du RMT Chlean Pass

Pour les scientifiques, la recherche de méthodes rapides pour détecter les bactéries viables non cultivables doit se poursuivre. En France, c'est l'une des missions du RMT Chlean Pass (Conception hygiénique des lignes et équipements et amélioration de la nettoyabilité pour une alimentation saine et sûre). Labellisé en 2016, le programme du réseau Actia n'est autre que le prolongement du précédent RMT éponyme. Il est porté par le CTCPA et agréé jusqu'en décembre 2020 par le ministère de l'Alimentation.





Le magazine des ingrédients alimentaires bio

ACCUEIL

ACTUALITÉS

DOSSIERS

TENDANCES

ÉVÉNEMENTS

ANNUAIRE

VOUS ETES ICI: ACCUEIL / ACTUALITÉS / UN NOUVEAU SITE INTERNET ACTIA ENTIÈREMENT DÉDIÉ À LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Un nouveau site internet Actia entièrement dédié à la transformation des produits bio

Actualités, Qualité, Transformation 18 Mai 2018 1 minute de lecture



Unité de transformation de produits bio - ©Adocom

Le RMT Actia TransfoBio, piloté par le Critt agro-alimentaire Paca et l'Itab, vient de mettre en ligne un site internet dédié à la transformation des produits Bio : <http://transfobio.actia-asso.eu>. Des outils inédits développés par les partenaires du RMT (Réseau mixte technologique), fruits de plusieurs années de travail, sont mis à la disposition de tous les professionnels de l'agro-alimentaire.

Un outil d'aide à la formulation de produits Bio permet de connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits Bio, leurs restrictions d'utilisation et les alternatives possibles, ou encore les avis des experts de l'Egtop (groupe d'experts européens indépendants qui évalue scientifiquement les substances utilisables en Bio).

Des cas pratiques sont proposés pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures).

Un outil de recherche d'articles scientifiques répertorie la littérature sur la transformation Bio (environ 1000 articles déjà répertoriés).

De la documentation et des solutions de formation sont également proposées.

À terme, d'autres travaux effectués dans le cadre du RMT Actia TransfoBio y seront intégrés, notamment :

- sur la caractérisation des procédés de transformation, en proposant une grille de lecture des impacts potentiels des procédés sur les qualités (sanitaire, nutritionnelle, sensorielle, environnementale, économique des aliments biologiques transformés ;
- ou encore la valorisation des projets de recherche en lien avec ce réseau mixte technologique.





Le magazine des ingrédients alimentaires bio

ACCUEIL

ACTUALITÉS

DOSSIERS

TENDANCES

ÉVÉNEMENTS

ANNUAIRE

VOUS ETES ICI: ACCUEIL / ACTUALITÉS / CONFÉRENCES AU SUD AGRO INDUSTRIES – LA TRANSFORMATION BIO : QUELLES ÉVOLUTIONS ?

Conférences au Sud Agro Industries – La transformation Bio : Quelles évolutions ?

Actualités, Manifestations, Transformation 28 Mai 2018 1 minute de lecture



Ligne de conditionnement - @Arcadie

La nouvelle association occitane Ocebio propose une après-midi de conférences sur la thématique de la transformation Bio le mardi 19 juin 2018, de 14 heures à 16 h 30 à Toulouse-Labège. Cet événement est organisé dans le cadre du salon Sud Agro Industries, salon des équipementiers et prestataires de l'agro-alimentaire, qui se tiendra du 19 au 21 juin, au Centre des congrès Diagora à Labège.

« L'idée est d'apporter des éclairages réglementaires et techniques pour la transformation agro-alimentaire Biologique, secteur en pleine évolution », précise Amélie Berger, coordinatrice d'Ocebio.

Ainsi, après une introduction de Bernard Kimmel, président d'Ocebio, qui présentera cette nouvelle association des entreprises Bio régionales, se succéderont trois interventions techniques :

Transformation Bio : Quelles évolutions suite à la révision de la réglementation Bio européenne ?
Avec Charles Pernin, délégué général du Synabio, qui détaillera le texte du nouveau règlement Bio qui entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2021.

Transformation Bio : bonnes pratiques et nouveaux outils d'aides à la décision.
Rodolphe Vidal, de l'ITAB présentera des résultats des travaux du RMT ACTIA TRANSFOBIO sur les axes de la formulation Bio et des procédés. Ce sera l'occasion d'introduire également le nouveau site d'information et de formation de ce RMT <http://transfoBio.actia-asso.eu>, destiné aux transformateurs Bio.

Formulation Bio : tendances et ingrédients innovants. La fondatrice d'Ingrebio, Gaëlle Frémont proposera un panorama des tendances Bio en matière de formulation avec un focus particulier sur les nouveaux ingrédients Biologiques.

La place sera bien entendu laissée aux questions et échanges avec les participants. Cette conférence est ouverte à tous, et en particulier à toutes les entreprises Bio ou intéressées par la Bio, ainsi qu'aux techniciens et partenaires de la filière Bio.

La pré-inscription est possible via le lien : [Inscription conférence sur la transformation en Bio](#)

Le salon Sud Agro Industries est un lieu de rencontre entre les acteurs de l'agro-industrie (équipements de transformation et de fabrication, conditionnement emballage, services, PAI) et les industriels transformateurs agro-alimentaires du Grand Sud (Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Paca). Profitez de votre participation à la conférence pour rencontrer les exposants, de nouveaux fournisseurs, découvrir de nouvelles technologies et produits, faire de la veille technologique et économique... plus d'infos sur www.sudagroindustries.com

Pour plus d'information, contactez OCEBIO : amelie.berger@oceBio.fr.





Un nouveau site internet dédié à la transformation des produits Bio

Le RMT* Actia TransfoBio apporte des réponses concrètes aux consommateurs, aux entreprises et aux pouvoirs publics sur :

- la formulation des produits Bio (additifs, auxiliaires technologiques, arômes, préparations microbiologiques) et les solutions alternatives ;
- les bonnes pratiques des procédés de transformation et les meilleures technologies disponibles en compatibilité avec les principes fédérateurs de l'agriculture biologique ;
- l'adéquation entre les caractéristiques des produits Bio et les attentes des consommateurs.

Le nouveau site web dédié à la transformation des produits Bio qui vient d'être mis en ligne, comprend des outils qui ont émané des travaux du RMT, dont notamment :

- un outil d'aide à la formulation de produits Bio ;
- des cas pratiques pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures) ;
- un outil de recherche d'articles scientifiques sur la transformation Bio (environ 1000 articles y sont répertoriés).

D'autres travaux effectués dans le cadre du RMT Actia TransfoBio, notamment des travaux sur la caractérisation des procédés de transformation, y seront intégrés.

Pour information :

JAS 2018 (La ROCHELLE)

Atelier « Produits Bio transformés : des outils pratiques pour les entreprises »

Jeudi 21 juin 2018 de 12 h 30 à 13 h 45

**Les Réseaux Mixtes Technologiques (RMT) sont mis en place et soutenus par le ministère chargé de l'Alimentation pour favoriser le rapprochement entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national, sous la coordination de l'ACTIA (le Réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire).*





Nouveau site entièrement dédié à la transformation des produits Bio

Le RMT Actia TransfoBio, dont Adrianor est partenaire, vient de mettre en ligne un site internet dédié à la transformation des produits Bio. Des outils inédits développés par les partenaires du RMT, fruits de plusieurs années de travail, sont mis à la disposition de tous :

- un outil d'aide à la formulation de produits Bio permettant de connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits Bio, leurs restrictions d'utilisation, les alternatives possibles, ou encore les avis de l'Egtop (groupe d'experts européens indépendants qui évalue scientifiquement les substances utilisables en Bio) ;
- des cas pratiques pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures) ;
- un outil de recherche d'articles scientifiques sur la transformation Bio (environ 1 000 articles répertoriés) ;

De la documentation et des solutions de formations sont également proposées.

cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com - audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Stéphane Travert lance son programme Ambition Bio 2022

🕒 28.06.18



Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation Stéphane Travert a présenté son programme Ambition Bio 2022 - promis en clôture des EGA - lors du Grand conseil d'orientation de l'Agence Bio. Doté de 1,1 milliard d'euros, ce plan mise sur trois leviers : renforcement des aides à la conversion, doublement du fonds de structuration Avenir Bio ainsi que prolongation et revalorisation du crédit d'impôt Bio.

Alors que le marché biologique poursuit sa croissance, l'objectif est d'atteindre 15 % de la surface agricole française cultivée en Bio d'ici à 2022 tout en développant des outils de sécurisation des filières. En aval, l'incitation à la consommation, déjà portée à 20 % en restauration publique, sera élargie à la restauration collective ou commerciale.

À savoir : le RMT (réseau mixte technologique) Actia TransfoBio, piloté par le Critt agro-alimentaire Paca et l'Itab, vient de mettre en ligne un site Internet dédié à la transformation de produits Bio.

Un site internet 100% dédié à la transformation bio

03/07/2018



Nous vous le promettons depuis plusieurs mois : le nouveau site internet du RMT Transfo Bio est en ligne avec des outils inédits développés pour les entreprises de la bio :

- Aide à la formulation : pour connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits bio, leurs restrictions d'utilisation, les éventuelles alternatives et avis d'experts (EGTOP).
- Cas pratiques : pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures...)
- Recherche de références scientifiques sur la transformation bio (près de 1000 articles répertoriés et classés).

Le site s'enrichira de rubriques nouvelles au fil des travaux du RMT :

- Caractérisation des procédés de transformation avec une grille de lecture des impacts potentiels des procédés sur les qualités sanitaires, nutritionnelles, sensorielles, environnementales et économiques des aliments bio transformés : travail très attendu en lien avec l'annexe sur les procédés prévue dans le nouveau règlement bio (2021) et pour toutes les réflexions sur la naturalité.
- Valorisation des projets de recherche initiés par le RMT ou dont le RMT est partenaire.

Le Synabio, a fortement demandé la mise en place de ce RMT dédié à la transformation bio, piloté par l'ITAB et le CRITT PACA. Nous contribuons activement à ses travaux aux côtés de l'ensemble des partenaires . N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et suggestions après votre visite du site internet.

Pour visiter le site : <http://transfobio.actia-asso.eu>

Votre contact pour vos remarques et questions : clairedimiervallet@synabio.com





Le 12.07.2018 PORC

Mécanismes des effets bactériostatiques du nitrate et du nitrite dans les produits carnés

Une revue d'opinion Actia / Adiv décrit les principaux mécanismes bactériostatiques et bactéricides du nitrite dans les produits carnés sur différentes bactéries pathogènes

Meat Science, juillet 2018 :

Didier Majou, Souad Christeians

« Mechanisms of the bactericidal effects of nitrate and nitrite in cured meats. »

Cette revue d'opinion décrit les principaux mécanismes bactériostatiques et bactéricides du nitrite dans les produits carnés sur différentes bactéries pathogènes, via le peroxy-nitrite, puissant agent oxydant. Avec les molécules actives impliquées, cet article détaille leurs actions sur les métabolismes bactériens dans l'écosystème de la viande, en mettant en évidence les phénomènes de technologies barrière.

45

INGRÉDIENTS
ACTUALITÉS

RECHERCHE

Trois projets à l'honneur aux Journées Aliments et Santé

A l'occasion des Journées Aliments et Santé qui se sont tenues les 20 et 21 juin à La Rochelle, trois projets de recherche sur l'intolérance au gluten, l'enrichissement en fibres et l'impact des composés bioactifs ont été présentés.

Les Journées Aliments et Santé sont un rendez-vous important de l'innovation et de la nutrition. En 2018, elles ont rassemblé 500 entreprises du 20 au 21 juin à La Rochelle. Lors des conférences du 20 juin, les premiers résultats de trois projets de recherche ProtAlSafe, Cerefibres et Pathway-27 ont été mis en avant. **Amélie Dereuder**

CEREFIBRES

SEUIL D'ACCEPTABILITÉ DE L'ENRICHISSEMENT DANS DES PRODUITS BLANCS

Cerefibres est un projet porté par le syndicat Intercéréales. « *La consommation de fibres est inférieure aux recommandations, nous travaillons donc sur l'enrichissement de produits céréaliers en fibres et cherchons à déterminer le seuil d'acceptabilité de l'enrichissement dans des produits blancs* », explique Assma Jana, chargée de mission au syndicat des fabricants de biscuits et de gâteaux de France. En effet, les produits bruns (au blé complet) sont considérés comme des produits diététiques peu appétissants et sont donc peu achetés. Les différents partenaires du projet, à savoir Toufflet, Soufflet, Mondelez, Biscuits Bouvard, Pasquier... et le RMT Actia Sensorialis (Inra de Dijon), ont travaillé sur quatre matrices en 2017 : des biscuits secs pour petit-déjeuner, des biscottes, de la baguette et des goûters fourrés. Ces



□ Selon les résultats du RMT Sensorialis, les biscottes enrichies en fibres à hauteur de 9,4 % sont très bien acceptées.

différentes applications ont été enrichies en fibres de blé blanc, ainsi qu'en fibres d'avoine, de psyllium ou d'inuline. « *Nous avons remarqué que dans les biscottes, les essais enrichis, y compris au plus haut seuil (9,4 %), étaient plus appréciés que le témoin contenant 3,5 % de fibres. Au niveau organoleptique, le goût a été jugé plus céréalière et plus grillé* », ajoute Virginie Herbeteau, animatrice du RMT Actia Sensorialis.

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE
SENSORIALIS

Accueil > Création de la plate-forme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire

Création de la plate-forme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire

09/08/2018 Partager

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS | ÉPIDÉMIOLOGIE

La plate-forme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire (SCA) a été lancée fin juillet 2018. Ses 14 membres ont signé une convention cadre, concrétisant ainsi leur volonté de renforcer collectivement la surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire.

Les ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Économie (DGS, DGAL, DGCCRF), les organismes scientifiques nationaux (Anses, Santé publique France, Inra), les instituts techniques (Acta et Actia), les organisations professionnelles (Ania, CGAD, Coop de France, FCD, Oqualim) et les laboratoires d'analyses (Adilva) s'engagent à renforcer la cohérence des actions de surveillance tout au long de la chaîne alimentaire afin d'en améliorer l'efficacité et ainsi renforcer encore la sécurité du consommateur.

Renforcer l'action collective

La création de la plate-forme SCA répond aux attentes sociétales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les dispositions législatives nationales (ordonnance n° 2015-1242 du 7 octobre 2015), les travaux de la section sanitaire de l'Observatoire de l'Alimentation et les débats menés lors des États Généraux de l'Alimentation ont posé le socle de cette plate-forme. La signature de cette convention cadre, qui témoigne d'une mobilisation forte des acteurs, s'inscrit dans la continuité de l'accord conclu entre le ministère de l'Agriculture, l'Inra et l'Anses le 2 mars 2018, à l'occasion du salon de l'Agriculture, qui visait à renforcer la surveillance sanitaire dans les domaines de la santé des végétaux, des animaux et de la sécurité sanitaire des aliments.

La mise en place de la plate-forme SCA contribuera à développer une surveillance plus intégrée, dans laquelle tous les acteurs professionnels des différents maillons de la chaîne alimentaire sont impliqués. Par l'intermédiaire de son comité de pilotage, de son équipe de coordination et de groupes de travail transversaux, la plate-forme SCA travaillera en étroite collaboration avec les plate-formes d'épidémiologie en santé animale et en santé végétale.

Des actions concrètes au bénéfice de la sécurité du consommateur

En matière de sécurité sanitaire, la démarche intégrée dite « One Health » (une seule Santé, humaine, animale et environnementale) est largement encouragée par les instances sanitaires nationales, européennes et internationales. Les contaminants biologiques ou chimiques ne connaissent en effet pas de frontières et peuvent passer d'un milieu à un autre. C'est par exemple le cas des salmonelles présentes dans l'environnement qui peuvent *in fine* contaminer les produits alimentaires.

Par la mise en place d'actions concertées entre tous ses partenaires et notamment les professionnels des différents secteurs d'activité, la plate-forme SCA a pour objectif d'optimiser les dispositifs de surveillance mis en œuvre tout au long de la chaîne alimentaire. Elle contribuera également au développement de systèmes d'information pour l'analyse et le partage de données, à la veille sanitaire internationale et aux actions d'information vers les parties prenantes et les consommateurs.

Un programme de travail prioritaire a d'ores et déjà été défini pour la plate-forme SCA. Il concernera la surveillance de certains dangers microbiologiques (*salmonelles* et *Campylobacter*) et chimiques dans un objectif de prévention des crises et de protection du consommateur.



// LEA NATURE participe à MyPack sur la conception durable d'emballages p.28



// COMPTOIR MEUNIER améliore la qualité du pain en partenariat p.32



// MICROPHYT bénéficie d'aides pour lancer ses ingrédients «Smile» p.33

DOSSIER R&D : OSEZ LES PROJETS EUROPÉENS

» est particulièrement adapté aux PME, avec notamment « Instrument PME » (voir en p. 30) prévoyant l'accompagnement du montage du projet, son déroulement et son application sur le marché. Enfin le troisième pilier (défis sociétaux) s'appuie sur des démarches collectives (ou consortium) répondant à un appel à projets déroulant chaque année un programme complet, avec une cinquantaine de thèmes précis. L'agroalimentaire est plus particulièrement concernée par le deuxième défi sociétal intitulé « Sécurité alimentaire, agriculture et foresterie durable, recherche marine et bioéconomie ».

Une suite avec Horizon Europe
La plateforme Food for Life (voir p. 32) animée en France par l'Ania, organise régulièrement des réunions de présentation de ces appels à propositions. En outre, des points de contacts nationaux (PCN) ont été désignés pour accompagner les porteurs de

projets. Mais conduire à bien un dossier nécessite une expertise forte et, très souvent, le recours à des consultants spécialisés.

Le dispositif de soutien européen devrait prendre de l'ampleur dans les années à venir.

sés. Les candidatures se présentent généralement en deux étapes, en février et en septembre, pour une adoption en décembre. « Nous travaillons déjà pour le programme 2019 », explique Christophe Cotillon, PCN « bio » et directeur adjoint de l'Actia, qui coordonne deux projets (dont MyPack, voir encadré ci-contre) et participe à une dizaine d'autres (dont LegValue, voir en page suivante). Il faut se dépêcher mais il est encore possible de participer, en attendant 2020 qui sera le dernier appel de ce programme. » Mais il y aura une suite à Horizon 2020 puisque Bruxelles travaille déjà sur le PCRD suivant : Horizon Europe. Celui-ci devrait rendre encore plus séduisante la proposition communautaire car il changera d'échelle de façon très marquée : cinquante milliards d'euros devraient en effet être alloués au seul secteur réunissant



LEA Nature se lance avec MyPack

Le groupe de produits bio a intégré un consortium qui vise à développer de nouveaux emballages plus écologiques.

Monté en puissance grâce à son positionnement sur les produits biologiques, le groupe LEA Nature s'engage à améliorer l'impact écologique de ses emballages pour mettre davantage de cohérence entre contenu et contenant. C'est pourquoi, en préparant le projet MyPack qu'elle coordonne avec le CTCPA et le LNE, l'Actia s'est sollicitée comme entreprise utilisatrice finale aux côtés du fabricant allemand de produits pour bébé Hipp et d'un spécialiste grec de salades fraîches, Barba Stathis, tous deux œuvrant également dans le bio. C'était une première pour le groupe : « Techniquement, notre concordance avec le projet était claire, raconte Luc Gauduchon, directeur innovation technologique alimentaire de LEA Nature, mais il nous a fallu apprivoiser la méthode sur le plan administratif, en lien avec nos services financiers et juridiques. » Après plusieurs mois de travail, le projet a été validé pour 42 mois, partant du 1^{er} novembre 2017, avec 4,65 millions d'euros de budget global répartis entre ses 18 partenaires. Ces derniers se sont déjà réunis deux fois depuis le lancement formel du projet, la seconde fois également avec deux autres projets d'Horizon

2020 portant aussi sur le packaging alimentaire. Entretemps, la charge de travail a été divisée en sept lots (work packages) confiés chacun à un leader. « Surtout impliqués dans les films souples, nous en sommes à l'élaboration du cahier des charges que nous attendons pour nos produits en fonction de notre équipement industriel pour que d'autres partenaires nous fournissent des matériaux à tester, explique Marie-Pierre Gaillard, responsable projet emballage chez LEA Nature. Notre but ultime est de parvenir à une approche globale du cycle de l'emballage, d'origine non fossile et non OGM, jusqu'à une fin de vie gérée, c'est-à-dire à minima recyclable, voire biodégradable ou, mieux encore, compostable chez le consommateur. » Dans le cas de ce projet, de nouveaux produits devraient donc bien voir le jour. « Notre but est bien sûr la mise sur le marché mais il s'agit d'un projet de recherche qui est encore dans une phase très en amont, qui recèle forcément des incertitudes », nuance Luc Gauduchon. Évoquant la longueur de la démarche, Marie-Pierre Gaillard précise : « C'est un investissement de long terme et nous sommes fiers d'y participer. »

B. J.

l'agriculture, l'alimentation et les biotechnologies. « Davantage d'entreprises françaises devraient s'intéresser à ces dispositifs qu'elles sous-utilisent », affirme Christophe Dubarry, responsable du pôle Europe de BPIFrance et PCN PME, tout en précisant : « même si ce n'est pas forcément la solution pour tout le monde et que, parfois, il vaut mieux de ne pas candidater ». De fait, la France reçoit 11 % des sommes distribuées par Horizon 2020 alors qu'elle contribue presque pour 17 % au budget de l'Union européenne.

Des IAA françaises trop frileuses ?
Ainsi, à l'exception de quelques habitues, les entreprises agroalimentaires restent souvent en retrait et, semble-t-il, plus particulièrement en France, où les PME sont souvent réticentes à s'engager dans de tels partenariats. Nombre d'observateurs constatent d'ailleurs que les entreprises étrangères, espagnoles par exemple, se montrent beaucoup plus déterminées à profiter du programme. « On a parfois du mal à les impliquer au début des projets, regrette Pierre Barrucand, responsable du pôle environnement d'Actalia (voir aussi l'encadré p. 28). En revanche, elles s'engagent plus facilement à fournir des sites tests. »

Quelles sont donc leurs craintes, qui peuvent constituer des freins ? Le temps, déjà. Outre celui qu'il faut pouvoir dégager pour le projet, ce dernier s'inscrit dans une échelle de durée assez rare dans le quotidien des IAA : entre la préparation du dossier de candidature et la concrétisation du projet, il se passera parfois près de quatre années. Il y a aussi le spectre de la machine bruxelloise et la lourdeur administrative qui va avec. L'entreprise doit elle-même montrer patte blanche. D'aucuns craignent de se retrouver dans les méandres d'une usine à gaz, avec ce qu'il faut de jargon technocratique, de production documentaire, de travail de traduction... Car l'usage exclusif de l'anglais peut aussi en rebouter certains, particulièrement en France. Enfin, il y a bien entendu la crainte que le projet ne puisse se concrétiser

»



Quel est l'intérêt pour une entreprise agroalimentaire française de s'inscrire dans un projet de R&D de ce programme européen ?

Ce programme est déjà très intéressant pour la simple et bonne raison que les budgets nationaux sont en baisse continue au profit de celui de l'Union européenne qui, lui, augmente. Mais surtout, il favorise les rencontres avec des partenaires européens ainsi que la constitution d'un réseau. Et il s'inscrit dans une logique multiacteur, de l'amont à l'aval. Il s'agit en effet de programmes intégrés qui permettent de rassembler toute la chaîne de valeur, d'établir des partenariats, voire d'ouvrir d'autres marchés. En bousculant et en enrichissant les habitudes, tout ceci est propice à la culture de l'innovation, en un sens beaucoup plus

CHRISTOPHE COTILLON, DIRECTEUR ADJOINT DE L'ACTIA, EN CHARGE DES AFFAIRES EUROPÉENNES ET INTERNATIONALES. IL EST ÉGALEMENT LE POINT DE CONTACT NATIONAL POUR L'AGROALIMENTAIRE D'HORIZON 2020.

« Favoriser la culture de l'innovation »

que les démarches nationales qui peuvent risquer de cultiver une forme d'entre-soi et de confort facile. **Quelles en sont les difficultés principales ?** Ce programme est déjà très intéressant pour la simple et bonne raison que les budgets nationaux sont en baisse continue au profit de celui de l'Union européenne qui, lui, augmente. Mais surtout, il favorise les rencontres avec des partenaires européens ainsi que la constitution d'un réseau. Et il s'inscrit dans une logique multiacteur, de l'amont à l'aval. Il s'agit en effet de programmes intégrés qui permettent de rassembler toute la chaîne de valeur, d'établir des partenariats, voire d'ouvrir d'autres marchés. En bousculant et en enrichissant les habitudes, tout ceci est propice à la culture de l'innovation, en un sens beaucoup plus

PROPOS RECUEILLIS PAR BENOÎT JULIEN

LegValue, une aubaine pour les légumineuses

// Chargé d'études chez Terres Inovia, Frédéric Muel revient sur la genèse du programme LegValue qu'il coordonne : « J'ai eu la chance de tomber sur un appel d'offres d'Horizon 2020 qui était quasiment sur mesure pour nous. Nous y avons répondu assez vite, en deux étapes, durant l'année 2016. » Pourtant, le montage du

projet portant sur le développement de légumineuses en Europe – cette vogue n'avait pas encore pris l'ampleur qu'elle a aujourd'hui – n'a pas été de tout repos. Un premier projet d'alliance avec un autre acteur européen avait échoué, si bien que l'interprofession des oléoprotéagineux a pris en charge la

réaction du projet avec l'appui d'Inra Transfert, ne constituant que tardivement un consortium avec, entre autres, son homologue britannique et l'Actia. **// Résultat : un financement de cinq millions d'euros** durant quatre ans a été accordé au projet intitulé « Promouvoir des systèmes agricoles durables et des filières agroalimentaires à base de légumineuses dans l'UE », qui compte 24 partenaires. « Le projet reste ouvert à tous les acteurs économiques, notamment agroalimentaires, qui veulent nous rejoindre », précise Frédéric Muel. Alors que LegValue succède au programme Legitimes mené par l'Inra, une collaboration a déjà été initiée avec un projet parallèle coordonné en Écosse, portant davantage sur l'innovation.

B. J.



Grâce à ce projet, Terres Inovia peut mener une réflexion sur l'avenir des légumineuses. MAXIMILIAN STÖCKL/TDRPHOTO/NOVOSTOP

DOSSIER R&D : OSEZ LES PROJETS EUROPÉENS

» ser sur le marché, avec le retour sonnant et trébuchant que l'entreprise est en droit d'en attendre. Les applications commerciales issues d'un projet Horizon 2020 ne font pas l'objet d'une réelle communication, certains metteurs en marché préférant ne pas s'en recommander trop ouvertement. Le programme TeRiFiQ, mené par l'Inra sur la réduction des teneurs en sucre, sel ou matière grasse, a par exemple donné lieu à un chorizo espagnol, produit par Boadas, diminuant de 30 % sa teneur en sel et qu'on peut trouver en France sous une MDD du groupe Casino. « Il est aussi normal que des projets n'aboutissent pas, c'est le risque même de la recherche », note Nicola Gianinazzi, associé d'Absiskey, société de conseil spécialisée notamment dans le financement de l'innovation et le montage de projet collaboratif.

L'impact commercial progresse
Les instances communautaires n'ont évidemment pas les mêmes attentes que les PME. Les premières espèrent avant tout un intérêt collectif, non seulement au sein des consortiums mais également avec d'autres projets voisins. Les seconds restent attachés au retour concret et individuel. Pour-

tant, l'application au marché, voire le business plan, figure par exemple dans les rubriques des « actions d'innovation ».

Un plan stratégique de plusieurs années permet de structurer les démarches d'innovation.

C'était d'ailleurs censé être une des avancées d'Horizon 2020. Le prochain programme-cadre devrait encore amplifier cette composante en consacrant plus d'importance aux retombées attendues. C'est sans doute là le plus important signe d'optimisme : la Commission européenne semble avoir pris conscience des limites actuelles de son dispositif et est décidée à l'améliorer, tant sur la forme que dans le fond. Cette évolution sera sans doute bienvenue pour attirer des candidats qui, finalement, ont plus à gagner qu'à perdre. « En obligeant une entreprise à établir un plan stratégique avec une feuille de route technologique

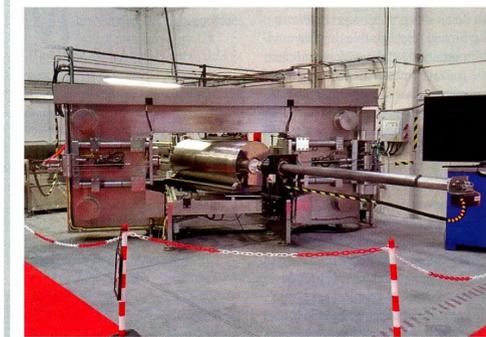
Actalia affirme son engagement dans Horizon 2020

L'institut technique participe à plusieurs projets européens.

Actuellement, le pôle environnement d'Actalia participe à trois projets européens de R&D : l'un abouti, l'autre en cours, le dernier en phase de dépôt. Ainsi, fin 2017, Hipster a finalisé la mise au point d'un pilote semi-industriel permettant de coupler traitement thermique et hautes pressions pour la préservation des aliments. Le projet Life Render cherche à utiliser la méthode de calcul de l'empreinte environnementale, validée cette année au niveau européen, pour développer un logiciel aidant les PME du secteur laitier à les réaliser facilement. Le troisième projet est en cours de montage et prépare le passage de sa seconde étape d'évaluation. Fort de l'expérience acquise, le centre technique (membre du réseau Actia) en envisage déjà un quatrième.

« Nous avons présenté un premier projet qui n'avait pas été retenu. Nous en avons tiré les enseignements », raconte Pierre Barrucand, responsable du pôle environnement d'Actalia. Première leçon : « Il faut vraiment partir de l'appel à projets et parvenir à trouver le croisement de son contenu avec les besoins des filières. » Autre conseil : « S'il est nécessaire de regrouper une diversité d'expertises, il ne faut pas rassembler trop de monde sans cohérence et veiller à maintenir une ligne d'ensemble, ne pas trop brasser de questions ou de technologies multiples, et surtout ne pas tenter d'ajouter artificiellement différents projets. » Enfin : « Il faudra désigner le bon coordinateur pour le projet. Sa compétence en la matière sera cruciale pour la réussite. »

B. J.



La machine HPT (hautes pression et température) a été développée par Metronics, partenaire du projet Hipster.

de trois à cinq ans, une telle démarche va la structurer dans son rapport à l'innovation », observe Nicola Gianinazzi, qui ajoute : « Il faut adopter une vision plus large que le seul financement. Même si ce dernier n'est pas obtenu, on pourra envisager

d'autres formes de valorisation de l'effort accompli. »

BENOÎT JULIEN

Pour en savoir plus : www.horizon2020.gouv.fr et Guide des dispositifs nationaux de soutien à l'innovation et au transfert, publié par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

ingrédient

Brèves

Faire face
aux évaluateurs
de produits

Le Club PAI Food Ingredients et Nutrimarketing donneront une conférence au Sial, intitulée « améliorez la performance de vos produits face aux évaluateurs ». Leur annonce dans le dernier bulletin du Club PAI fait référence aux notations du type Nutri-Score et aux applications sur smartphones proposées par les associations de consommateurs pour évaluer la qualité nutritionnelle et la présence d'additifs dans les produits du commerce.

Roquette a terminé
l'acquisition de
Sethness

La société française Roquette, comptant parmi les leaders mondiaux des ingrédients d'origine végétale, a terminé son acquisition du groupe américain Sethness Products Company, le numéro un mondial des caramels colorants pour les aliments et boissons. Sethness dispose de quatre sites de production aux États-Unis, en France, en Inde et en Chine.

Toujours plus
de produits
Soussana bios

À l'occasion du salon Natexpo, DAT-Schaub France rappelle aux fabricants de produits carnés, que ses mélanges, marinades et enrobages bios sont produits dans une usine française certifiée BRC Food version 7 grade A. La version 7 demande « une exigence accrue dans la maîtrise des fraudes au niveau des matières premières et de leur authenticité », précise DAT-Schaub France.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Formuler facilement
ses produits biologiques

Le réseau mixte technologique Actia Transfobio, piloté par le Critt Agroalimentaire Paca et l'Itab, a créé un site Internet dédié à la transformation des produits bios. Une aide pour les novices mais pas seulement. Explications.

Le réseau mixte technologique (RMT) Actia Transfobio a ouvert au mois de mai dernier le premier site Internet entièrement dédié à la transformation des produits bios. Fruit de plusieurs années de travail, ce site met à la disposition de tous un outil d'aide à la formulation de produits biologiques, des cas pratiques pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits bios, un outil de recherche d'articles scientifiques sur la transformation bio, de la documentation et des solutions de formation.

“ En bio, il y a
environ 50 additifs
disponibles ”

« Le RMT a été lancé en 2014 à l'aide de dix-huit partenaires comme les Critt, le CTCPA, les centres techniques, les unités de recherche, les établissements d'enseignement ou encore les organismes professionnels comme le Synabio. Nous avons plusieurs axes de travail : formulation, procédé, attentes consommateurs, communication des données », indique Audrey Lesturgeon, conseillère technique nutrition et produit bio au Critt Paca. Le travail a été long, car il a fallu partir de la réglementation européenne pour définir les additifs qui sont ou ne sont pas utilisables en bio. « En bio, il y a environ 50 additifs disponibles, contre plus de 300 en conventionnel. Cela peut donc poser problème pour la formulation des produits. Nous avons construit la base avec l'actuelle



> La caractérisation des procédés de transformation en bio est un autre chantier du RMT Actia Transfobio.

réglementation. Cela est encore flou avec le nouveau règlement », détaille-t-elle (lire aussi p. 14).

Une base destinée à évoluer
avec les industriels

L'outil d'aide à la formulation fonctionne comme une base de données avec des clés de recherche et propose des alternatives possibles à des additifs, ingrédients ou autres non utilisables en agriculture biologique. « Au départ, nous avons géré les aspects techniques avec l'expertise du RMT, puis nous avons sollicité des industriels début 2015. Dans notre aide à la formulation, nous prenons aussi en compte les rapports scientifiques, notamment sur des substances controversées.

Par exemple, le groupe d'experts Egtop a donné un avis négatif sur les carraghénanes. La base propose des solutions pour les remplacer. Cela concerne principalement les desserts lactés ou végétaux », explique Audrey Lesturgeon.

La base est vouée à évoluer et à s'enrichir de recherches menées par les industriels eux-mêmes. Elle est destinée autant aux entreprises ne fabriquant que des produits bios qu'à des industriels conventionnels en phase de création de produits bios. « Un produit bio ne se fabrique pas du tout de la même manière qu'un produit conventionnel. Il faut souvent repartir de zéro pour les matières premières. Il y a un travail de reformulation important. L'idée à terme reste que les industriels eux-mêmes nous aident à enrichir la base », précise-t-elle. À l'avenir, d'autres travaux effectués au sein du RMT Actia Transfobio y seront intégrés, notamment sur la caractérisation des procédés de transformation ou encore la valorisation des projets de recherche.

Anne-Sophie Le Bras

AMÉLIORER LES PROCÉDÉS POUR PLUS DE NATURALITÉ

La formulation n'est pas le seul moyen d'améliorer un produit. Les procédés le sont aussi. Le RMT Actia Transfobio pourrait s'orienter vers ce sujet pour aider les industriels à proposer des produits plus éthiques et/ou naturels. La nouvelle réglementation bio pourrait préciser les procédés utilisables en transformation de produits bios. Le RMT souhaiterait anticiper cette liste en établissant des critères objectifs de caractérisation d'un procédé. « Nous voudrions être le moteur de ce sujet-là pour ne pas se retrouver avec des procédés indispensables exclus », conclut Audrey Lesturgeon.





EVÉNEMENT

Le 20 novembre 2018, le RMT Florepro et l'équipe de projet BlacHP organisent une journée de restitution de leurs résultats de recherche sur la conservation des aliments grâce à la biopréservation ou aux hautes pressions.

Le projet ANR BlacHP (Bactéries lactiques et hautes pressions pour une stabilisation des produits carnés plus durable) propose...

[Tous les numéros](#)
[À propos](#)[E-first](#)[Appels à auteur](#)[rechercher](#)[Menu](#)

OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids

ACTUALITÉS

NAISSANCE DE LA NOUVELLE UMT ACTIA AGROCHEM, ACIDES GRAS POUR LA CHIMIE ET LES MATÉRIAUX

Publié le mardi 2 octobre 2018

Le projet d'UMT Agrochem proposé par l'ITERG et le LCPO (Laboratoire de chimie des polymères organiques de l'ENSCP de l'université de Bordeaux et CNRS) est dans la continuité des deux précédentes UMT labellisées, UMT Polygreen et UMT Polygreen2industry. En phase avec les attentes des clients de l'Iterg sur toute la chaîne de valeur (producteurs, transformateurs et utilisateurs de corps gras), et ce à l'échelle nationale et internationale, il entend contribuer à l'émergence de produits biosourcés innovants et performants à partir de lipides, dans une logique de compétitivité économique, sociétale et environnementale.

L'UMT Agrochem a pour ambition de soutenir la structuration et le déploiement de deux filières françaises, issues de sourcings lipidiques, dédiées aux marchés agro-industriels de la chimie et des matériaux. Pour ce faire, il mise sur des produits à très haute performance, sur des marchés porteurs, en termes de volume et de capacités de production, concurrentiels à ceux de la pétrochimie.

Les deux sourcings ciblés pour la production d'acides gras originaux sont l'huile de colza érucique issue de la filière oléoprotéagineuse et l'huile à haute teneur en acides gras oléique issue de la filière biotechnologique. La mise en commun porte sur les processus de travail propres à l'oléochimie et à la chimie des polymères assemblés pour créer, puis prototyper des produits cibles. L'évaluation fonctionnelle se fera en partenariat avec des opérateurs français et étrangers recrutés grâce aux résultats des deux UMT précédentes.

Sur avis du conseil scientifique et technique de l'ACTIA, l'UMT est agréée à compter du 1^{er} janvier 2019 et ce sur une période de cinq ans.





Accueil » Actualités » Agriculture, alimentation, environnement » Le MOOC ACTIA "qualité des aliments" à nouveau en ligne du 7 janvier au 4 mars 2019

Le MOOC ACTIA "qualité des aliments" à nouveau en ligne du 7 janvier au 4 mars 2019

04/12/2018



À L'AGENDA

Décembre						
l	m	m	j	v	s	d
						1 2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE

Ses missions.
Son histoire.
Ses statuts.



TÉLÉCHARGEZ LA PLAQUETTE

ÉTUDIANTS & ENSEIGNEMENT

À travers ce Massive open on line course (MOOC), aussi appelé cours en ligne ouvert et massif, de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA (le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire), propose « d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent ».

Il concerne :

Ingénieurs et techniciens travaillant en entreprise dans les secteurs agro-alimentaires ou connexes, et souhaitant évoluer vers d'autres fonctions, réactualiser leurs connaissances techniques ou encore avoir une vision plus complète des qualités d'un aliment.

Étudiants en agro-alimentaire souhaitant compléter leur formation par une vision technique très appliquée.

Personnes en reconversion professionnelle souhaitant acquérir des connaissances pour travailler dans le domaine agro-alimentaire.

Personnes souhaitant lancer leur entreprise dans le secteur agro-alimentaire et acquérir des connaissances techniques.

Pour en savoir plus sur ce MOOC ACTIA, cliquer sur le lien internet, ci-dessous :

Site Internet : <https://mooc.actia-asso.eu/>

The screenshot shows the ANIA website interface. At the top, there is a navigation bar with the ANIA logo and the tagline 'L'alimentation c'est la vie'. The main navigation menu includes categories like 'ALIMENTATION ET SANTÉ', 'ÉCONOMIE - EXPORT', 'DÉVELOPPEMENT DURABLE', 'RECHERCHE - INNOVATION', 'AFFAIRES SOCIALES', and 'VIE DE L'AGRO'. The article title is 'MOOC « QUALITÉ DES ALIMENTS » DE L'ACTIA'. The article content includes a share button, the title, the author 'SANDRINE BLANCHEMANCHE', the date '07-12-18', and a brief description: 'Du 7 janvier au 4 mars 2019, l'ACTIA propose un nouveau MOOC sur la qualité des aliments.' The article image features the text 'MOOC ACTIA QUALITÉ DES ALIMENTS' and 'MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT'.

À travers ce MOOC de 4 semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agroalimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum.

La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Les thématiques qui seront abordées dans ce MOOC :

Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ?

Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ?

Comment s'assurer que mon projet plaira au consommateur ?

Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ?

VOUS ÊTES PRÊTS ?

RENDEZ-VOUS SUR MOOC.ACTIA-ASSO.EU POUR VOUS INSCRIRE.

DÉBUT DES COURS LE 7 JANVIER 2019



Accueil

Le club i3A v

Les IAA en
Champagne-Ardenne v

Actualités v

Métiers et emplois v

S'implanter en
Champagne-Ardenne

Savourez la
Champagne-
Ardenne! v

Synergie Grand Est

ACTIA/MOOC « Qualité des aliments »

L'ACTIA met à nouveau en ligne son MOOC sur la « Qualité des aliments » ouvert à toutes et à tous.

En pièce jointe, le communiqué de presse et ci-dessous le lien :

<https://mooc.actia-asso.eu/>

Le début des cours est le 7 janvier 2019.

Près de 3000 personnes se sont inscrites à la première session du mois d'avril.



NOUVEAU PROJET DE RECHERCHE

Le ministère chargé de l'alimentation a agréé trois Unités mixtes technologiques (UMT), à partir de janvier 2019, pour cinq ans. Parmi ces trois UMT, l'UMT AGROBERGO et l'UMT ALTER'IX s'intéresseront aux filières viandes.

UMT ACTIA AGROBERGO : Développement de solutions robotiques et ergonomiques
 Cette UMT fait suite à dix ans de coopération scientifique et technologique avec l'Institut Pascal et ses tutelles : Sigma, l'université Clermont-Auvergne et le CNRS.
 L'Adiv et ses partenaires mènent des travaux de R&D, des projets d'industrialisation, au service des filières viandes, autour de la mécanisation, la robotisation, l'automatisation, et plus récemment de l'exosquelette et de la cobotique.

La nouvelle UMT AGROBERGO complète ses compétences en ajoutant une nouvelle dimension par rapport à l'UMT MECARNEO à laquelle elle fait suite : l'ergonomie au sens large, en intégrant toutes les composantes de cette discipline, autant techniques, qu'humaines et sociétales. L'objectif est de placer l'humain au cœur des développements technologiques, et ce, à chaque étape des travaux : de l'analyse de l'activité à l'installation et la formation.
 Conditions *sine qua non* pour obtenir des solutions technologiques adaptées et acceptées par l'ensemble des acteurs dans l'entreprise quel que soit leur genre, leur niveau d'expérience, leur morphologie...
 Contact : Matthieu ALRIC / Adiv

UMT ALTER'IX : Altération des aliments par des bactéries sporulées et des moisissures
 Depuis dix ans, l'Adria et le Lubem collaborent sur la prévision du comportement des bactéries sporulées en agro-alimentaire, grâce à l'utilisation d'outils mathématiques.
 Avec l'UMT ALTER'IX, ils poursuivent leurs approches sur l'intégration de la diversité et de l'histoire cellulaire de ces contaminants au cycle de vie complexe. Cependant, ils élargissent leur champ d'activité à la prévision de la production de métabolites et de leur impact sur les matrices alimentaires, en vue de déterminer des seuils d'altération, d'ajuster les procédés et durées de vie des produits et de répondre aux problématiques des industries agro-alimentaires.
 L'appellation ALTER'IX s'inspire de leur volonté de se focaliser sur l'altération (Alter) des aliments et sur les Interactions (matrices, facteurs, molécules) par le biais de la microbiologie prévisionnelle basée sur des modèles cumulatifs (X).
 Contact : Florence POSTOLLEC / Adria

La troisième UMT agréé, l'UMT AGROCHEM (Acides gras pour la chimie et les matériaux), vise à soutenir le développement de deux filières françaises dédiées aux marchés agro-industriels de la chimie et des matériaux.



Une nouvelle formation pour ouvrir ses horizons

L'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques agro-alimentaires, propose un nouveau MOOC gratuit et interactif dédié à la qualité des aliments. La formation permet d'explorer les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE	QUALITÉ NUTRITIONNELLE	QUALITÉ SENSORIELLE	QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE
<ul style="list-style-type: none"> Les dangers microbiologiques Le contexte réglementaire Les bonnes pratiques d'hygiène Les leviers de maîtrise La durée de vie microbiologique Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> Pourquoi et comment améliorer la qualité nutritionnelle ? Le positionnement nutritionnel La formulation nutritionnelle La mesure et la maîtrise de la qualité nutritionnelle Interactions entre qualités 	<ul style="list-style-type: none"> Qu'est-ce que la qualité sensorielle et comment la mesure-t-on ? Comment définir l'identité d'un produit ? Le profil sensoriel Comment s'assurer qu'un produit va plaire aux consommateurs ? Le test hédonique Interactions avec la formulation Interactions avec l'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> L'éco-conception L'information environnementale L'approvisionnement durable La réduction des intrants et extrants La valorisation des coproduits L'éco-conception appliquée aux emballages

Un MOOC gratuit et interactif sur la qualité des aliments

La qualité? Les qualités! En effet, tout projet de mise sur le marché d'un nouvel aliment est confronté à des choix pour en optimiser la qualité globale. Par exemple, comment assurer la qualité sanitaire sans dégrader la qualité nutritionnelle? Comment optimiser ou réduire la consommation d'énergie et d'eau dans le processus de production? À quelles qualités gustatives et sensorielles, les consommateurs seront-ils le plus sensibles?

Un produit alimentaire relève donc de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier.

À travers son MOOC gratuit et interactif l'ACTIA, propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Un programme pouvant répondre à plusieurs objectifs

Vous êtes étudiant et vous souhaitez développer vos connaissances sur la qualité? Vous travaillez en tant que fonction support dans l'agroalimentaire et vous voulez mieux connaître le cœur de métier de votre entreprise? Vous avez un projet entrepreneurial dans l'agroalimentaire? Vous êtes enseignant? Vous souhaitez vous reconverter dans l'agroalimentaire?

Le MOOC sur la qualité des aliments vous offre la possibilité de vous former en ligne gratuitement sur le sujet de la qualité agroalimentaire en 4 semaines. Chaque semaine, des vidéos, des activités en ligne et des quiz vous permettront d'acquérir les notions essentielles en 60 à 90 minutes. Une attestation de réussite sera délivrée en fin de formation.

Une communauté d'apprenants et d'experts pour mieux comprendre la création de valeur des IA

Par ailleurs, le MOOC permet d'échanger avec une communauté d'apprenants, d'interagir avec des experts et d'accéder à des contenus d'approfondissement. De quoi permettre aux apprenants de développer leurs réseaux pour élargir leurs horizons!

Une belle initiative financée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation qui permet de comprendre la création de valeur des entreprises agroalimentaires dans un contexte où elles sont souvent la cible des médias...

La première session du MOOC se déroulera du 7 janvier au 4 mars. Les inscriptions se font ici.

Image : Copie d'écran du site de l'ACTIA

Christelle Thouvenin pour Wonderfoodjob

EN BREF

ACTIA UMT SUR LES SOLUTIONS ROBOTIQUES

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a agréé trois nouvelles unités mixtes technologiques (UMT) pour cinq ans, à partir de janvier 2019. Parmi elles, Agrobergo porte sur le développement de solutions robotiques et ergonomiques. Cette UMT fait suite à Mecarneo et associe l'Institut Pascal et ses tutelles (Sigma, Université Clermont-Auvergne, CNRS) et l'Adiv. Le centre technique et ses partenaires mènent des travaux de R & D, des projets d'industrialisation sur la mécanisation, la robotisation, l'automatisation, l'exosquelette et la cobotique pour la filière viandes.

36 décembre 2018 RIA N° 806



LETTRE D'INFORMATION

Bulletin d'informations trimestriel de l'ARIA IDF

Décembre 2018

MOOC « Qualité des aliments » ouvert à toutes et à tous.

À travers d'un MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire. Ce MOOC interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Pour vous inscrire : <https://mooc.actia-asso.eu>

Le début des cours est le 7 janvier 2019!

MOOC ACTIA
QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT



The screenshot shows a web page with a header containing 'suwedi | Information' and a navigation menu with 'Accueil', 'Notre agence', and 'Information'. The main content area features a white box with the title 'E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments'. Below the title, it identifies the author as 'Pascal Xicluna / agriculture.gouv.fr' and describes the article as being about a MOOC on food quality. A yellow 'Article original.' button and a 'Site Web : Minagri' link are also present. At the bottom of the article box, it says 'Mis en ligne par loic.durler' and '31/12/2018'. The footer includes a breadcrumb trail 'Accueil / Agriculture / Minagri' and a back button.

suwedi | Information ⓘ

Accueil Notre agence ▾ Information ▾

E-formation : un MOOC sur la qualité des aliments

🔗 Pascal Xicluna / agriculture.gouv.fr L'association Actia, qui fédère les activités des instituts techniques de l'agroalimentaire, met de nouveau son MOOC francophone en ligne sur la "Qualité des (...)

🔗 Article original.

— Site Web : [Minagri](#)

Mis en ligne par loic.durler
📅 31/12/2018

↑ Accueil Agriculture Minagri ▾

➔ Accueil / Agriculture / Minagri



[Présentation du blog](#) [Derniers articles](#) [Dossiers](#) [Rendez-vous](#) [Forum](#) [Me contacter](#)

MOOC « Qualités des aliments »

PAR AGROBLOG - PUBLIÉ 5 JANVIER 2019 - MIS À JOUR 5 JANVIER 2019



L'association **Actia**, propose un MOOC sur la « **Qualité des aliments** ». Cette formation en ligne gratuite est dédiée aux petites entreprises, enseignants et étudiants qui souhaitent optimiser leurs connaissances sur les différents critères de qualité des aliments et débutera à partir du 7 janvier 2019.

Présentation du programme

À travers ce MOOC de quatre semaines, l'ACTIA, vous propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Qualité Microbiologique :

- Les dangers microbiologiques
- Le contexte réglementaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les leviers de maîtrise
- La durée de vie microbiologique
- Interactions entre qualités

Qualité Nutritionnelle

- Pourquoi et comment améliorer la qualité nutritionnelle ?
- Le positionnement nutritionnel
- La mesure et maîtrise de la qualité nutritionnelle
- Interactions entre qualités

Qualité Sensorielle

- Qu'est-ce que la qualité sensorielle et comment la mesure-t-on ?
- Comment définir l'identité d'un produit ? Le profil sensoriel
- Comment s'assurer qu'un produit va plaire aux consommateurs ? Le test hédonique
- Interactions avec la formulation
- Interactions avec l'emballage

Qualité Environnementale

- L'éco-conception
- L'information environnementale
- L'approvisionnement durable
- La réduction des intrants et extrants
- La valorisation des coproduits
- L'éco-conception appliquée aux emballages

Pour vous inscrire, cliquez [ici](#).

The screenshot shows the website interface for 'MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE'. At the top, there is a search bar with 'Recherche avancée >' and a magnifying glass icon. Below it are links for 'FAQ | ID FOOD | NEWSLETTER | CONTACTS'. A section titled 'Une initiative portée par' features logos for 'CERVIA' and 'ile de France'. Social media icons for Facebook, Instagram, and Twitter are also present. A navigation menu at the bottom of the header includes 'MANGER LOCAL', 'SAVOIR-FAIRE D'ICI', 'PRODUITS D'ICI', 'CUISINER LOCAL', 'QUOI DE NEUF?' (highlighted in green), and 'POURQUOI MANGER LOCAL?'. Below the menu, a breadcrumb trail reads 'Accueil > Quoi de neuf? > Au menu cette semaine'. There are four green buttons: 'A LA UNE', 'AU MENU CETTE SEMAINE', 'LOCAL'ATTITUDE', and 'MÉMO DE SAISON'. A link '< Revenir au menu cette semaine' is on the left, and 'Imprimer' with a printer icon is on the right. The main article title is 'Formation en ligne : MOOC ACTIA « Qualité des aliments »'.

Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ? Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ? Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ? Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ?



Autant de questions qui appellent des réponses précises. C'est pour cela que l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire propose un MOOC « Qualité des aliments » de 4 semaines, pour un début des cours le 7 janvier 2019. Il s'adresse à tous : entreprise, enseignant, étudiant, ainsi qu'aux personnes souhaitant formaliser un projet professionnel. Mais au fait, qu'est-ce qu'un MOOC ? C'est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. À travers ce MOOC d'une heure par semaine, il s'agira d'appréhender au mieux les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Tout un programme ! Cette formation sera validée par une attestation. Pour s'inscrire, rendez-vous sur <https://mooc.actia-asso.eu/>

Le Cervia est membre adhérent de l'ACTIA en tant que centre interface partenaire.



ACTUALITES

AGENDA

ANNUAIRE

CARR

« Retour aux articles | « précédent | suivant »

MOOC Qualité des aliments GRATUIT -Actia

9 DÉC. 2018 - CATÉGORIE : INFORMATION GÉNÉRALE - AUTEUR : CAMILLE BOUZANQUET - VU : 70 FOIS



Bonjour à tous !

A partir du **7 janvier 2019** et jusqu'au **4 mars 2019**, l'ACTIA met en ligne gratuitement un MOOC sur la **qualité des aliments**.

Ci-joint, la présentation du MOOC selon le site :

« Un produit alimentaire relève de différents critères de qualité. Certains sont imposés par la réglementation, d'autres permettent de se différencier.

À travers ce MOOC de quatre semaines illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques agro-alimentaires, vous propose d'appréhender les qualités microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles et environnementales d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

Ce MOOC gratuit et interactif vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Vous êtes en entreprise, enseignant, étudiant, ou vous souhaitez formaliser un projet professionnel, alors rejoignez-nous sur le MOOC « Qualité des aliments » du réseau Actia.

Formez-vous gratuitement avec notre réseau d'experts !

Ce MOOC a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. »

N'hésitez pas à aller vous inscrire, ce MOOC est pour tout public :

- ingénieurs et techniciens travaillant en entreprise dans les secteurs agro-alimentaire ou connexes, et souhaitant évoluer vers d'autres fonctions, réactualiser leurs connaissances techniques ou encore avoir une vision plus complète des qualités d'un aliment ;
- étudiants en agro-alimentaire souhaitant compléter leur formation par une vision technique très appliquée ;
- personnes en reconversion professionnelle souhaitant acquérir des connaissances pour travailler dans le domaine agro-alimentaire ;
- personnes souhaitant lancer leur entreprise dans le secteur agro-alimentaire et acquérir des connaissances techniques.

Pour s'inscrire : <https://mooc.actia-asso.eu/>



Le magazine des ingrédients alimentaires bio

ACCUEIL

ACTUALITÉS

DOSSIERS

TENDANCES

ÉVÉNEMENTS

ANNUAIRE

VOUS ETES ICI: ACCUEIL / ÉVÉNEMENTS / CONFÉRENCES / LE RMT TRANSFOBIO DONNE DES PISTES POUR OPTIMISER LA QUALITÉ DES PRODUITS BIO

Le RMT TransfoBio donne des pistes pour optimiser la qualité des produits bio

Conférences, Événements 21 Déc 2018 6 minutes de lecture



La qualité des produits alimentaires, si elle est souvent questionnée, est un sujet qui de plus en plus - et à juste titre - considéré de façon globale. Le RMT ACTIA TransfoBio s'intéresse plus particulièrement à la qualité des produits Bio depuis 2014, en particulier sous l'angle de la formulation, des procédés et de la perception des consommateurs.

Pour son 3^e colloque annuel à organisation tournante, l'ITAB et le SYNABIO organisateurs cette année, ont choisi de se focaliser plus particulièrement sur la question des procédés de transformation. Ainsi ce sont pas moins de 70 acteurs de la filière Bio (producteurs, transformateurs, conseillers techniques, chercheurs...) qui se sont réunis à Paris le 13 décembre dernier, pour échanger sur ce thème.

Que ce soit dans les travaux du RMT TransfoBio, dans les entreprises ou dans les projets de recherche, on peut se réjouir que la qualité des produits (Bio ou non), ne se réduise plus à leur simple qualité organoleptique ou sanitaire. Les projets intègrent désormais une approche plus holistique, qui s'intéresse aux impacts nutritionnels, technologiques et surtout environnementaux.





Publications

Agenda

NateXbio Challenge

Fédération

Transformation BIO

Distribution BIO

Actions



NATEXPO 2019



Accueil » La qualité des produits biologiques au cœur des échanges du colloque RMT TransfoBio

La qualité des produits biologiques au cœur des échanges du colloque RMT TransfoBio

14 décembre 2018

Organisé cette année par l'ITAB et le SYNABIO, le colloque annuel du RMT TransfoBio^[1] se tenait ce jeudi 13 décembre à Paris. Un événement qui se voulait collaboratif pour aborder le thème des procédés de transformation en bio.

Ce colloque a réuni 70 participants, acteurs de la filière Bio (producteurs, transformateurs, conseillers techniques, chercheurs...), pour une journée d'échanges et de partage de connaissances.

La question de la qualité des produits Bio est considérée de plus en plus de façon holistique. Que ce soit dans l'approche portée par le RMT TransfoBio ou dans les projets de recherche menés par l'INRA, elle intègre les impacts nutritionnels, technologiques et environnementaux.

Trois entreprises sont venues apporter leur témoignage sur leur stratégie d'optimisation de la qualité de leurs produits Bio transformés. Procédés industriels plus respectueux (basse température par exemple), démarche qualité analytique et humaine, qualité nutritionnelle des produits (notamment contrôle de l'index glycémique), relation de long terme avec les fournisseurs, bonne connaissance des matières premières... autant de stratégies qui contribuent à produire des produits Bio de qualité sanitaire, gustative, écologique ou sociale.

Dans le cadre du RMT TransfoBio, un axe de travail est dédié aux procédés. Le groupe d'experts français travaille depuis plusieurs années à faire émerger les bonnes pratiques des procédés de transformation et les meilleures technologies disponibles compatibles avec les principes fondamentaux de l'agriculture biologique. Ce travail s'inscrit également dans le cadre du projet CORE Organic^[2] européen ProOrg. Ce dernier vise à élaborer un guide de bonnes pratiques pour la transformation des produits Bio. Tous les participants au colloque ont pu contribuer à ce projet en apportant leurs idées sous forme d'ateliers collaboratifs.

Mais on ressent aussi fortement la nécessité de preuves scientifiques qui démontreraient les impacts positifs de l'alimentation biologique. Dans ce contexte, Emmanuelle Kesse-Guyot, Directrice de recherche à l'INRA et épidémiologiste, a présenté un état des lieux de l'évaluation de la durabilité des régimes alimentaires. Les travaux qu'elle dirige, sont basés sur l'étude de la cohorte Bionutrinet^[3], qui a pu segmenter la population de « nutrinautes » en fonction de leur niveau de consommation de produits Bio. Ses résultats démontrent notamment l'impact d'une consommation Bio régulière d'un point de vue nutritionnel, économique, santé (exposition aux pesticides de synthèse) et environnemental. Ces études épidémiologiques ont fait l'objet de plusieurs publications scientifiques^[4] ces dernières années et d'autres sont à venir.

Gaëlle Fremont - Ingrebio

^[1] Le RMT Actia TransfoBio regroupe un ensemble d'acteurs du développement, de la recherche et de la formation autour de la thématique des produits transformés Bio.

^[2] CORE Organic est le réseau de ministères et de conseils de recherche européens coordonnant et finançant des recherches sur les systèmes d'alimentation biologique.

^[3] <https://bionutrinet.etude-nutrinet-sante.fr/>

^[4] V. la récente étude sur les liens entre consommation régulière de produits Bio et cancers



ARTICLES SCIENTIFIQUES

Didier Majou (Actia),

Evolution of the Human Brain : the key roles of DHA (omega-3 fatty acid) and D6-desaturase gene,
EDP Sciences, *OCL (Oilseeds & fats Crops and Lipids)*, janvier 2018, 15 p.

C. Hartard (LCPME-université de Lorraine), M. Leclerc (Actalia), R. Rivet (LCPME-université de Lorraine),
A. Maul (université de Lorraine), J. Loutreul (Actalia), S. Banas (LCPME-université de Lorraine),
N. Boudaud (Actalia), C. Gantzer (université de Lorraine),

*F-Specific RNA Bacteriophages, Especially Members of Subgroup II, Should Be Reconsidered
as Good Indicators of Viral Pollution of Oysters*,

American Society for Microbiology, *Applied and environmental microbiology*,
Volume 84, n° 1, janvier 2018, 14 p. UMT Virocontrol

Adrien Brié (Actalia - LCPME - université de Lorraine), Nicolas Boudaud (Actalia),

Annabelle Mssihid (Actalia), Julie Loutreul (Actalia), Isabelle Bertrand (LCPME - université de Lorraine),
Christophe Gantzer (université de Lorraine),

Inactivation of murine norovirus and hepatitis A virus on fresh raspberries by gaseous ozone treatment,
Amsterdam, Elsevier, *Food Microbiology*, volume 70 (2018) p. 1-6, janvier 2018, 6 p. UMT Virocontrol

Souad Christieans (Adiv), Laurent Picgirard (Adiv), Émilie Parafita (Adiv),

André Lebert (université de Clermont-Ferrand), Thierry Gregori (Fict),

*Impact of reducing nitrate /nitrite levels on the behavior of Salmonella Typhimurium
and Listeria monocytogenes in French dry fermented sausages*

Amsterdam, Elsevier, *Meat Science*, volume 137, mars 2018, pages 160-167.

Cyril Bertrand (Critt Paca), Audrey Lesturgeon (Critt Paca), Marie-Josèphe Amiot (UMR Nort), Claire Dimier-Vallet (Synabio),
Ivan Dufeu (université d'Angers), Thomas Habersetzer (Agir), Denis Lairon (UMR Nort), Didier Majou (Actia), Guillaume
Mondejar (Critt La Rochelle), Bruno Taupier-Letage (Itab), Marc Tchamitchian (Inra), Rodolphe Vidal (Itab),

Alimentation biologique : état des lieux et perspectives,

Organic food : State of the art and perspectives,

Amsterdam, Elsevier, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, n° 409, mars 2018, 10 p.

Didier Majou, Souad Christieans,

Mechanisms of the bactericidal effects of nitrate and nitrite in cured meats

Elsevier, *Meat science*, 145, juillet 2018, p. 273-284.