ACTIALITÉS
NOVEMBRE 2014

16 RUE CLAUDE-BERNARD . 75231 PARIS CEDEX 05
TÉL. : 01 44 08 86 20 . ACTIA@ACTIA-ASSO.EU . WWW.ACTIA-ASSO.EU

ACTIA

Depuis 2011, l'ACTIA a coordonné des actions collectives en régions visant à accompagner les PME agro-alimentaires dans la mise en œuvre de démarches et d'outils d'amélioration pour leur organisation et leur compétitivité. Ce programme a été soutenu par la DGE, Direction générale des entreprises, du ministère de l'Économie, dans le cadre du plan Performance Qualité.

Afin de clôturer ces actions, un colloque sur la thématique « Performance industrielle pour l'agro-alimentaire » a été organisé, le 21 octobre, au centre de conférence Pierre Mendès-France à Bercy. La journée, regroupant plus de 160 participants, a permis de nombreux témoignages d'entreprises et d'institutionnels. La performance industrielle a été également explorée au travers d'ateliers sur les outils de la performance, les liens avec les démarches qualité et la métrologie, les nouvelles technologies de communication ou encore la santé au travail. Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu

ACTUALITÉS

PANORAMA DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES 2014

Publié à l'occasion du SIAL par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, cet ouvrage se divise en trois parties :

- les enjeux des industries agro-alimentaires, déclinés en onze thématiques complétés par une annexe sur le contrat de la filière alimentaire ;
- 41 fiches analytiques sectorielles comportant des informations statistiques, des données d'actualité et les commentaires des experts du ministère ;
- 27 fiches régionales présentant les chiffres clés, le diagnostic, ainsi qu'une carte des industries agro-alimentaires en régions, en fonction de leur effectif salarié.

Les activités de l'ACTIA et de ses Centres sont citées en pages 92, 93 et 99 avec deux exemples de projets européens coordonnés par l'ACTIA (Foodmicrosystems & Prometheus).

Ce document est consultable et téléchargeable à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA.

ACTUALITÉS

LOI D'AVENIR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET LA FORÊT, ADOPTÉE LE 11 SEPTEMBRE 2014 : LA RECONNAISSANCE DES ITAI ET DE L'ACTIA EST ENCORE RENFORCÉE

L'agriculture française et les secteurs agro-alimentaires et forestiers doivent relever le défi de la compétitivité pour conserver une place de premier plan au niveau international et contribuer au développement productif de la France. Ils doivent continuer à assurer une production alimentaire de grande qualité et en quantité suffisante face à l'augmentation de la population mondiale. Ces ambitions transparaissent dans les principales dispositions de la loi.

L'article 27 (section 3) complète le Code de la recherche (II ter.- article L. 522-1) et permet la reconnaissance officielle des Instituts techniques agro-alimentaires (ITAI) et agricoles (ITA), ainsi que de leur deux têtes de réseaux l'ACTIA et l'ACTA, par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, au même titre que les centres techniques industriels (CTI).

Retrouvez l'abécédaire de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

AGENDA

4 ET 5 NOVEMBRE 2014

15E JOURNÉES DES SCIENCES DU MUSCLE ET DES TECHNOLOGIES DES VIANDES

VETAGRO SUP CAMPUS - CLERMONT-FERRAND

Thème : « Les moteurs d'évolution des stratégies des filières viandes et produits carnés »
Organisé par le Gis muscle, viandes et produits carnés.
www.jsmtv2014.com

6 NOVEMBRE 2014

FRAUDES ALIMENTAIRES - RENNES

Organisé par l'ADRIA DÉVELOPPEMENT avec la participation de l'ANIA, du BNEVP (Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire - DGAL), du SNE (Service national d'enquête - DGCCRF), du cabinet Product Law Firm et du laboratoire SGS Multilab.
Programme et inscriptions

13 NOVEMBRE 2014

WEBINAR : « APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE : CONCEVOIR ET METTRE SUR LE MARCHÉ DES EMBALLAGES SÛRS ET CONFORMES, À MOINDRE COÛT » - EN LIGNE

Organisé par le LNE.
Programme et inscription

9 DÉCEMBRE 2014

FORUM DES MATÉRIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS : ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE ET OUTILS DE MISE EN CONFORMITÉ - LYON

Organisé par le LNE, avec la participation du RMT ACTIA PROPACK FOOD et du RÉSEAU ACTIA RÉFÉRENTIELS.
Programme et inscriptions

EUROPE

FIN DU PROJET EUROPÉEN FRISBEE

Le projet FRISBEE, coordonné par l'IRSTEA visant à améliorer les technologies de réfrigération dans l'industrie agro-alimentaire, s'est achevé le 29 août dernier par l'organisation d'un atelier de démonstration mettant à la disposition des industriels les outils d'aide à la décision mis au point pendant les quatre années du projet.
Vous pouvez découvrir et utiliser ces outils en vous connectant directement sur le site internet du projet et notamment sur la plate-forme industrielle www.frisbee-project.eu/fr

Deux ITAI, AÉRIAL et ADRIA DÉVELOPPEMENT, ont participé aux travaux de recherche microbiologique et l'ACTIA était responsable des activités de communication et de dissémination.
Contact :
Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu

EUROPE

CONFÉRENCE FINALE DE L'ERA-NET SUSFOOD

Le 21 octobre dernier s'est tenue, dans le cadre du SIAL, la conférence finale de l'ERA-NET SUSFOOD.
L'originalité de cette conférence résidait dans la présentation des neuf projets sélectionnés lors du premier appel d'offre lancé dans le cadre de Susfood en 2013. À noter que la version réactualisée de l'agenda stratégique sur la durabilité, rédigé dans le cadre de cet era-net, a été présentée et est disponible sur le site du projet : www.susfood-era.net
L'ACTIA était responsable des activités de dissémination et de communication au sein de l'era-net Susfood.
Contact : Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu

PROJET EUROPÉEN OPTIFEL : CONCEPTION DE NOUVEAUX PRODUITS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES OPTIMISÉS POUR L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES EN PERTE D'AUTONOMIE

PREMIERS RÉSULTATS

© Site internet Optifel

Dans le cadre de ce projet, une enquête a été menée en Europe (France, Espagne, Finlande, Pologne, et Royaume-Uni) auprès de quatre cent vingt personnes âgées de plus de soixante-cinq ans, vivant à domicile et en maison de retraite, afin de mieux connaître leurs attentes et besoins.

RÉSULTATS

- **Les fruits et les légumes** sont globalement appréciés par les personnes âgées, notamment la pêche, la pomme ou encore les petits pois et la laitue.
- **Les modes de préparation** favoris diffèrent selon les pays. Ainsi, les légumes bouillis sont-ils nettement plus appréciés en Espagne, tandis que les Français préfèrent les gratins.
- Les personnes âgées ont une très forte attente de **personnalisation** concernant le choix des aliments, notamment en institution ou en service de portage.
- **Des emballages plus pratiques** d'utilisation sont plébiscités, telles que les barquettes à ouverture facile avec une large prise.

Les partenaires travaillent actuellement à la création de sept prototypes de produits adaptés, à base de fruits et légumes, de la boisson au repas complet. Les maquettes sont attendues en 2015. Affaire à suivre…
Source : Optifel, communiqué de presse du 29 septembre 2014.

Outre la coordination globale du projet regroupant vingt-sept partenaires, l'INRA avec l'UMR 408 (SQPOV) est impliqué sur tout ce qui concerne l'élaboration de la texture dans des produits mixtes, l'évolution des qualités nutritionnelles et les risques sanitaires microbiologiques.
Le CTCPA d'Avignon intervient plus spécifiquement sur la fabrication des produits essentiellement par chauffage ohmique. Il apporte également son expertise sur l'impact de la fabrication et la remise en œuvre sur les qualités nutritionnelles attendues, ainsi que sur le transfert de technologie.
www.optifel.eu/fr

R&D

PROJET ANR ALIMASSENS : COMMENT FOURNIR UNE OFFRE ALIMENTAIRE ADAPTÉE AUX PERSONNES ÂGÉES VIVANT À DOMICILE ?

© Ministère de l'Agriculture- Pascal Xicluna

Le projet ANR ALIMASSENS (Vers une offre alimentaire adaptée et saine à destination des populations seniors) a pour objectif de fournir une offre alimentaire adaptée aux personnes âgées (› 65 ans) vivant à domicile. Il a été accepté à l'appel à projet ANR lancé en 2014.

Porté par l'UMR-INRA-CSGA de Dijon, il vise à :

- comprendre l'impact des changements d'état bucco-dentaire survenant avec l'âge sur les processus en bouche, leurs conséquences sur le plaisir à manger et la bio accessibilité des nutriments de l'aliment, en utilisant des approches in vivo et in vitro ;
- fournir une offre alimentaire adaptée aux mécanismes en bouche des personnes âgées tout en prenant en compte leurs attirances ainsi que leurs pratiques culinaires et d'achat.

Trois types de matrices sont étudiés : viande, céréales et produits laitiers.
Les partenaires du RMT ACTIA SENSORIALIS participant au projet interviendront notamment dans les axes de travail « épidémiologie » (Uren) et « sociologie / économétrie » (Aliss - Inra Paris avec Aérial, Actalia, Agrotec - Centres Actia, et l'Énilia Surgères).

RMT SENSORIALIS
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

UMT QUALIVEG
QUALITÉ DES VÉGÉTAUX TRANSFORMÉS

L'UMT ACTIA QUALIVEG SE DOTE D'UN THERMORÉSISTOMÈTRE

Au sein de l'UMT ACTIA QUALIVEG, les laboratoires de qualité nutritionnelle des produits végétaux et Emairit's du CTCPA se sont dotés d'un nouvel appareil permettant de réaliser des traitements thermiques sous différentes conditions de temps, températures et atmosphère gazeux : un thermorésistomètre.
Cet appareil permet de travailler sur des plages de température allant de 20 à 150 °C sous pression de gaz, de réaliser des prélèvements sans perturber le milieu, et de travailler sur des milieux modèles ou des matrices alimentaires.

Ce nouveau réacteur instrumenté permettra de :

- simuler des traitements à températures variables ou isothermes ;
- travailler à hautes températures avec de très courts temps de destruction ;
- simuler des intensités de traitements obtenus avec des couples temps / températures différents ;
- travailler en asepsie ou sous pression partielle de gaz ;
- travailler sur des matrices alimentaires modèles et réelles.

Des expérimentations sont prévues dans le cadre d'une thèse Cifre associée au projet Predinut sur « La conception et l'exploitation d'un dispositif expérimental instrumenté pour la prévision de la dégradation de la qualité nutritionnelle et de l'inactivation des micro-organismes ».

Contacts :
Stéphane Georgé - laboratoire qualité nutritionnelle
sgeorge@ctcpa.org
Stéphane André - unité Emairit's, sandre@ctcpa.org

R&D

PROJET ANR BLAC-HP : DES TECHNOLOGIES INNOVANTES POUR UNE PRODUCTION DURABLE DE PRODUITS À BASE DE VIANDES

Le projet BLAC-HP (bactéries lactiques et hautes pressions pour une stabilisation des produits carnés plus durable) a été accepté à l'appel à projets 2014 de l'ANR. Ce projet labellisé par les pôles de compétitivité Valorial et Vitagora est piloté par AgroSup Dijon. Il associe deux ITAI, l'IFIP et le CTCPA, des équipes de recherche ONIRIS et INRA, ainsi que des entreprises : Chr. Hansen, Hiperbaric, 5 Degré Ouest et SBV (société bio valeur). Grâce à une approche multidisciplinaire, l'objectif de ce projet est de proposer une nouvelle stratégie pour stabiliser efficacement les produits transformés à base de viandes, avec un processus durable impliquant la combinaison des hautes pressions et de la biopréservation, en utilisant les bactériocines produites par les bactéries lactiques comme cultures de protection.

© Fict

Contacts : Carole Feurer, carole.feurer@ifip.asso.fr
Stéphane André, avignon@ctcpa.org
Frédérique Duranton, nantes@ctcpa.org

Actialités novembre 2014
Directeur de la publication : Didier Majou . Responsable de la rédaction : Alice Dulas
Conception graphique : Anne-Lise Dermenghem