



## ACTUALITÉS

### ACTION SUR LA PERFORMANCE GLOBALE

Dans le cadre du Contrat de filière alimentaire 2013, l'ACTIA, les ITAI et les Centres partenaires sont impliqués dans l'axe « Défi vert » sur une action qui vise à améliorer la performance globale des entreprises. Elle est coordonnée par l'ACTIA, en lien avec l'ANIA, et soutenue par l'ADEME.

Il s'agit de valoriser les multiples synergies entre performance industrielle, performance environnementale et qualité sanitaire. C'est dans cette optique que depuis mars 2014, neuf experts des Centres Actia, l'ADEME et l'ACTIA développent un outil original qui permettra de réaliser ces diagnostics. Après des tests en entreprises, vingt experts du réseau Actia seront formés à son utilisation. Des diagnostics seront proposés aux industriels dès avril 2015.

Contact : Alice Dulas, [a.dulas@actia-asso.eu](mailto:a.dulas@actia-asso.eu)

### SIGNATURE D'UN PROTOCOLE D'ACCORD ENTRE LE MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DES MINES D'ALGÉRIE ET LE CTCPA

Une cérémonie de signature d'accords a eu lieu le 4 décembre 2014 au ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique, à l'occasion de la deuxième session du comité intergouvernemental de haut niveau franco-algérien. Le contrat a été signé par Monsieur Christian Divin, directeur général du CTCPA, et Monsieur Amar Agadir, directeur général du ministère de l'Industrie et des Mines d'Algérie, en présence de Monsieur Emmanuel Macron, ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique et Monsieur Abdesselam Bouchouareb, ministre algérien de l'Industrie et des Mines.

Le contrat porte sur la création d'un centre technique d'appui à l'industrie agro-alimentaire (CTIAA de Boumerdès), afin d'offrir des produits compétitifs, de qualité conforme aux normes et standards internationaux.

L'assistance technique du CTCPA permettra au centre de :

- développer et maintenir un haut niveau de qualité technique, notamment dans le cadre d'une certification ISO ou de toute autre certification appropriée ;
- promouvoir le savoir technique en relation avec ses activités.

## ACTUALITÉS

### PARUTION DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES « ÉVALUATION SENSORIELLE » 2<sup>E</sup> ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE

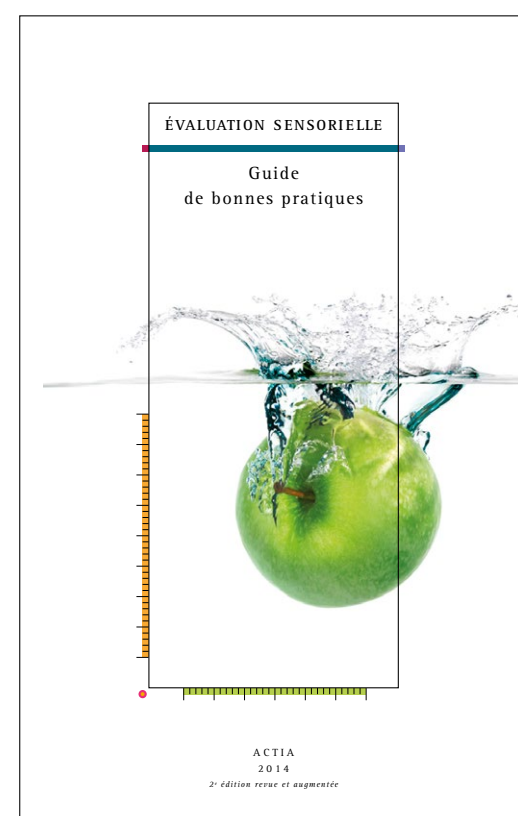
L'évaluation sensorielle permet d'examiner les propriétés organoleptiques d'un produit. Différentes méthodes existent : essais analytiques pour décrire les produits et hédoniques pour mesurer leurs côtés plaisants ou déplaisants. Ces principes de base sont continuellement enrichis de nouveaux développements qui nécessitent la mise à jour du guide Actia publié en 1999.

Cette version réactualisée par les partenaires du RMT Actia Sensorialis a pour objectif de mettre à la portée des personnes pratiquant l'évaluation sensorielle un document complet, dégageant l'essentiel à retenir des différentes approches, validé par des experts, tout en étant attractif et de lecture facile. L'accent est mis sur les éléments à respecter pour apporter les garanties de bonnes pratiques dans le domaine de l'évaluation sensorielle.

Parmi les nouveautés : les essais de positionnement global, la dynamique temporelle des perceptions, la taille du groupe dans le cadre des tests hédoniques, la mise en relation des essais analytiques et hédoniques...

Cet ouvrage est distribué gratuitement.

[Commander le guide.](#)



Contact : Dr Alain Mimouni, [paris@ctcpa.org](mailto:paris@ctcpa.org)

## ACTUALITÉS

### CASIMIR DEVIENT 3S'INPACK

Fruit du transfert des activités de prestations dans les secteurs agro-alimentaire et de l'emballage du pôle technologique CASIMIR basé à Aubière (Auvergne), 3S'inPACK se positionne comme centre technique expert du couple produit-emballage dans toutes ses dimensions: sécurité sanitaire et environnementale, stabilité des produits emballés, service à l'usage et sensorialité.

Ses interventions reposent sur une expertise acquise dans le domaine de l'emballage agro-alimentaire depuis une vingtaine d'années: analyses, diagnostics, veille et innovation.

Créée sous la forme originale de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif), cette nouvelle structure met non seulement ses clients, mais aussi ses salariés, au cœur de son organisation en les associant en tant qu'actionnaires.

Soutenue par le conseil régional d'Auvergne, cette initiative s'inscrit dans la stratégie de spécialisation de la région, en particulier à l'interface des axes agro-alimentaire & matériaux-traçabilité.

La localisation et les interlocuteurs restent les mêmes.

Contact : Jacques Thébault, [jthebault@3sinpack.fr](mailto:jthebault@3sinpack.fr)

### AMI

#### « INDUSTRIE ET AGRICULTURE ÉCO-EFFICIENTE »

Dans le cadre des investissements d'avenir, l'État vient de lancer un Appel à manifestation d'intérêt « Industrie et agriculture éco-efficientes » géré par l'ADEME.

Cet AMI soutiendra des projets innovants (expérimentations, démonstrateurs, premières industrielles, mises en œuvre à l'échelle 1), dans l'industrie, l'agriculture et la filière bois, répondant au moins à l'un des deux objectifs suivants :

- produire en utilisant moins d'énergie et en rejetant moins de gaz à effet de serre ;
- produire en utilisant moins de matière et / ou d'eau.

L'AMI s'adresse aux équipementiers et constructeurs, fabricants mais aussi aux bureaux d'études et ingénierie, installateurs et exploitants, ainsi qu'aux industriels.

#### QUATRE SECTEURS SONT CIBLÉS PRIORITAIREMENT

Les projets devront s'appliquer préférentiellement à un ou plusieurs des secteurs suivants :

- agriculture et filière bois ;
- industrie agro-alimentaire ;
- chimie et papier-carton ;
- industrie des métaux, des matériaux industriels et de construction.

Cet appel à manifestation d'intérêt sera ouvert jusqu'au 30 novembre 2016 avec deux clôtures intermédiaires: le 29 mai 2015 et le 29 février 2016. [Informations.](#)

## AGENDA

### 19 FÉVRIER 2015

#### CTCPA D'AVIGNON : JOURNÉE PORTES OUVERTES PILOTE OHMIQUE

Présentation de la halle technologique et du nouvel équipement ohmique. [Informations.](#)

### 10 MARS 2015

#### JOURNÉE DE FORMATION SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL - BOULOGNE-SUR-MER

Organisée par Aquimer dans le cadre du RMT Actia Nutriprevius. Interventions du Critt Provence-Alpes-Côte d'Azur et d'Adrianor.

Contact : Claire Caralp,  
[claire.caralp@poleaquimer.com](mailto:claire.caralp@poleaquimer.com)



### 2 AVRIL 2015

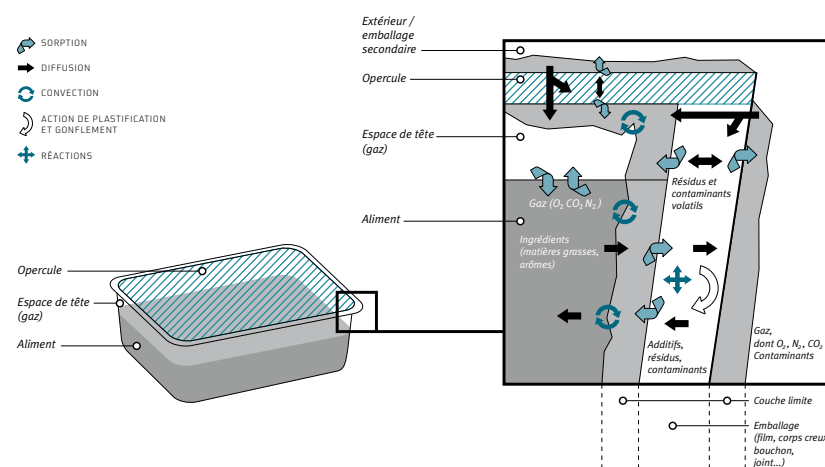
#### « EFFICACITÉ DES ATMOSPHÈRES MODIFIÉES SUR LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS : LES APPORTS DU PROJET ANR MAP'OPT » - PARIS

Cette journée thématique est l'occasion pour tous les professionnels de l'industrie agro-alimentaire et de l'emballage de faire le point sur les avancées récentes concernant les atmosphères modifiées.

Co-organisé par les deux RMT Actia: Propack Food « Emballage, procédé, aliment » (coordination LNE: [catherine.loriot@lne.fr](mailto:catherine.loriot@lne.fr)) et Qualima « Maîtrise de la qualité microbologique des aliments » (coordination Aérial:

[v.stahl@aerial-crt.com](mailto:v.stahl@aerial-crt.com) & Actalia: [c.denis@actalia.eu](mailto:c.denis@actalia.eu))

Contact : Dominique Thuault, [dominique.thuault@adria.tm.fr](mailto:dominique.thuault@adria.tm.fr)



### DU 15 AU 17 JUILLET 2015

#### 6<sup>E</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL « DELIVERY OF FUNCTIONALITY IN COMPLEX FOOD SYSTEMS » PARIS

Organisé par AgroParisTech et Inra.

[www.dof2015.org](http://www.dof2015.org)





## R&D

### UMT ACTIA 2015 : PROTORISK

Le ministère chargé de l'Agro-alimentaire a agréé une UMT pour la période 2015-2019, suite aux avis donnés par le Conseil scientifique et technique de l'ACTIA: l'UMT ACTIA PROTORISK qui évaluera le risque lié aux protozoaires *Cryptosporidium spp*, *Giardia duodenalis* et *Toxoplasma gondii*, depuis la production primaire (fruits & légumes, mollusques) jusqu'aux consommateurs.

Coordinateur: Actalia,  
partenaire: unité de recherche  
Protal EA3800 à Reims

Contact: Stéphanie Lacarbona,  
s.lacarbona@actalia.eu



### JOURNÉE D'ÉCHANGES « VIRUS ET ALIMENTS » 18 NOVEMBRE 2014, PARIS



Surveiller et gérer le risque viral dans les aliments est une préoccupation de santé publique et représente un enjeu économique important pour les filières de production à risque: coquillages et végétaux notamment. Le risque viral est cependant encore mal caractérisé et les réflexions sont en cours au niveau international pour faire évoluer les méthodes d'analyse, enrichir les données de surveillance, identifier les facteurs de risque et définir les mesures de gestion les plus appropriées.

Le 18 novembre dernier, la direction générale de l'Alimentation a organisé une journée d'échanges sur la thématique « Virus et aliments », en collaboration avec l'ACTIA via l'UMT Virocontrol. Cette journée a réuni les représentants des différentes filières de production, des distributeurs, des instituts techniques, des laboratoires d'analyse, des laboratoires nationaux de référence, de l'ISO, de l'Anses, de l'INVS et du Centre national de référence.

Les échanges entre les participants sur tous les aspects réglementaires, techniques et épidémiologiques ont été particulièrement appréciés et contribuent à construire une démarche de maîtrise du risque, collective et éclairée.

#### Contacts:

Corinne Danan, direction générale de l'Alimentation, ministère chargé de l'Agro-alimentaire

Nicolas Boudaud, coordinateur de l'UMT Actia Virocontrol,  
n.boudaud@actalia.eu

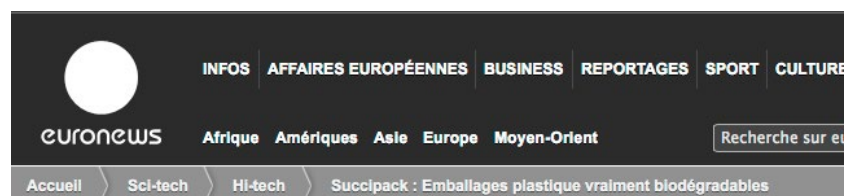
## EUROPE

### SUCCIPACK EN VIDÉO

Le projet européen SUCCIPACK visant à développer un nouvel emballage alimentaire biosourcé à base de PBS (polybutylène succinate), coordonné par l'ACTIA avec la participation active du CTCPA et du LNE, s'est achevé fin décembre 2014. Les résultats très prometteurs sont résumés dans une vidéo « New bio packaging for food ».

Pour accéder à cette vidéo il suffit de se connecter sur le site [mediacenter.youris.com](http://mediacenter.youris.com), où une version courte et une version longue sont disponibles.

Une partie de cette vidéo a été diffusée par la chaîne télévisée EURONEWS dans plusieurs pays (version française de l'extrait).



### Succipack : Emballages plastique vraiment biodégradables

17/12/14 08:18 CET



### WEBINAIRE DU PROJET BIOGAS<sup>3</sup>

le 9 décembre 2014 a été co-organisé par l'Actia et l'Ifip, un webinaire pour les acteurs du secteur agro-alimentaire intéressés par la méthanisation. Le projet européen biogas<sup>3</sup> a en effet pour objectif de promouvoir la production d'énergie renouvelable à partir du biogaz obtenu par la fermentation des déchets organiques du secteur agro-industriel. À cette occasion, les participants ont ainsi pu bénéficier gratuitement d'une présentation par l'Ifip de la technologie de méthanisation et de ses avantages pour l'industrie alimentaire. Sur le même thème, une formation sous forme d'un atelier gratuit, organisée par l'Actia et l'Ifip le 19 mars 2015, sera suivie de la visite d'une unité de méthanisation installée dans une entreprise agro-alimentaire.



Contacts: Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu,  
Alexandre Rugani, alexandre.rugani@ifip.asso.fr

## R&D

### INNOV'AGRO : UNE ACTION SUR L'INNOVATION PRODUIT PORTÉE PAR LE CRITT PACA EN 2014

Après l'action OPTIMED, qui a débouché sur l'édition d'un guide pratique maintenant disponible, voici encore un bel exemple de partenariat entre un ITAI et un Centre interface! L'action INNOV'AGRO a réuni le Critt agro-alimentaire Provence-Alpes-Côte d'Azur (porteur) et le CTCPA d'Avignon. Les entreprises agro-alimentaires possèdent de nombreuses idées d'innovation issues des demandes de leurs clients et de l'analyse de leur marché, ainsi qu'une volonté réelle d'avancer sur ces sujets pour assurer leur développement. Elles ne disposent cependant pas toujours des ressources et compétences pour estimer la faisabilité des projets et les mener à terme. Cette action a été conçue dans cet objectif pour les TPE et PME. Les ressources et compétences qui peuvent leur manquer pour sécuriser leurs projets leur ont été ainsi proposées, à moindre coût, grâce à l'aide de la Draaf et du conseil régional de Provence-Alpes-Côte-D'azur.

L'action INNOV'AGRO comportait deux jours de formation collective sur la bonne gestion d'un projet d'innovation, dix jours d'accompagnement par le CTCPA, six jours et demi d'essais de mise au point de produits et deux jours d'accompagnement marketing pour sécuriser le lancement des nouveaux produits.

L'action a connu un beau succès et est reconduite en 2015.

Contact :

Caroline Rouveyrol, [caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)

### LE CVG UTILISE LA GRAINE DE LIN POUR PRÉVENIR LE VIEILLISSEMENT CUTANÉ

Le projet TECHFLAX porte sur la valorisation de la fraction huile de la graine de lin, pour la production de polyuréthane, matériaux polymères utilisables dans les adhésifs, peintures..., comme alternative aux produits pétroliers. Dans le cadre de ce projet, le CVG a déposé le brevet *Oligo-lin* conjointement avec l'université de Reims, l'université de Rouen et les huileries Vandeputte. Il porte sur l'extraction et l'utilisation de molécules issues de la graine de lin pour la réparation et la prévention du vieillissement cutané. En 2014, le CVG a réalisé des essais complémentaires de production et d'optimisation du procédé. Les résultats sont prometteurs puisque les indicateurs de tous



les tests toxicologiques et d'irritation cutanée ou oculaire ont été négatifs. Une étude clinique sur des volontaires vient de démarrer. En 2015, le CVG fournira des échantillons représentatifs à différents clients de la cosmétique.

Contact : Aurélie Gaspard, [gaspard@cvgpn.com](mailto:gaspard@cvgpn.com)

## R&D

### ADRIA DÉVELOPPEMENT : EXTENSION DE L'ACCREDITATION COFRAC À LA MICROBIOLOGIE MOLÉCULAIRE

L'équipe de microbiologie des aliments de l'ADRIA compte dix-huit personnes opérant en microbiologie quantitative et prévisionnelle, écologie microbienne, microbiologie moléculaire et sciences analytiques. Ce laboratoire est accrédité ISO 17025 depuis de nombreuses années. Le système qualité permet de garantir la robustesse et la fiabilité des résultats au sein des projets menés.



Très récemment, l'équipe a étendu la portée de son accréditation aux analyses de pulstypage moléculaire et à la réalisation d'une méthode interne dérivée de la spécification technique ISO/TS 13136 pour la détection des stec, avec une portée flexible maximale.

*Les activités de l'équipe sont entièrement dédiées à la réalisation de projets R&D et d'expertise, l'équipe ne réalise pas d'analyses de routine et de contrôles officiels. Ces accréditations sont dédiées au typage moléculaire d'isolats bactériens en écologie d'atelier, ainsi qu'à la validation de méthodes alternatives de détection des stec selon le référentiel ISO 16140.*

Contact : Danièle Sohier, [daniele.sohier@adria.tm.fr](mailto:daniele.sohier@adria.tm.fr)

### PRÉSENTATIONS DU 9<sup>E</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL SUR LE FROMAGE

Retrouvez les interventions d'Actalia :

- « Consequences of Salt Reduction on Proteolysis, Lipolysis and Quality in different Cheese Types » par Jean-René Kerjean ;
- « Desirable Somatic Cell Role on Swiss-type Cheese Making Properties and Final Quality » par Na Li.

Présentations.

