

KIT RSE ANIA - ACTIA

OUTIL D'ÉVALUATION POUR ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DANS LEUR DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Afin d'accompagner les entreprises, et plus particulièrement les PME-TPE qui composent 98 % de notre secteur, l'ANIA et l'ACTIA ont souhaité réaliser un outil pratique et opérationnel, permettant à chaque entreprise d'évaluer et de mettre en œuvre une démarche RSE adaptée aux spécificités des métiers de l'agro-alimentaire.

Le KIT RSE ANIA-ACTIA a été réalisé sur la base de la norme ISO 26 000, norme de référence en matière de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises). Les grilles d'évaluation amènent l'entreprise à se positionner sur les grands enjeux de la RSE. Une fois le diagnostic réalisé, l'outil permet de dresser un bilan du positionnement de l'entreprise et de dégager des axes de progrès.

Si l'entreprise le souhaite, elle peut faire appel à un référent KIT RSE, formé à l'utilisation de cet outil, qui pourra l'aider, voire l'accompagner, tout au long de cette démarche. [LE KIT RSE est gratuit et téléchargeable ici.](#)

Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu

ACTUALITÉS

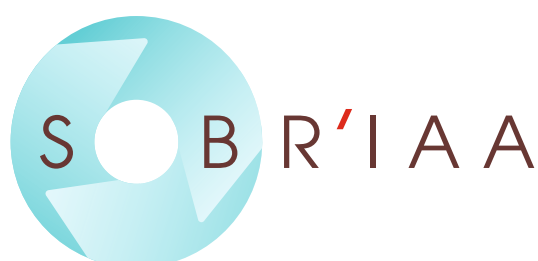
SOBR'IAA « AMÉLIORER LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE GLOBALE DE VOTRE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE »

Des experts des Centres Actia ont développé une méthode de conseil en performance dans le cadre d'un projet financé par l'ADEME et l'ACTIA. Testée en entreprises, elle permet d'apporter une vision transversale sur l'outil opérationnel par l'analyse simultanée de la performance environnementale, de la performance industrielle et de la qualité sanitaire.

L'accompagnement par un expert formé à la méthode, proposé aux entreprises depuis juin, permettra de couvrir de multiples enjeux afin de dégager des actions de progrès à court, moyen et long terme.

L'action SOBR'IAA (ex-USINE SOBRE) s'inscrit dans le cadre du Défi vert du Contrat de filière alimentaire signé en juin 2013.

Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu



AGENDA

22 JUIN 2015

JOURNÉE D'INFORMATION : MÉCANISATION, ROBOTISATION AUTOMATISATION EN AGRO- ALIMENTAIRE - COURBEVOIE

Organisée par le Symop, l'Actia et l'Ania, avec la participation de l'Adiv, d'Aquimer et de 3S'InPack.

Contact et inscription : [Pauline Martin, p.martin@symop.com](mailto:p.martin@symop.com)

DU 15 AU 17 JUILLET 2015

6^E SYMPOSIUM INTERNATIONAL « DELIVERY OF FUNCTIONALITY IN COMPLEX FOOD SYSTEMS » - PARIS

Organisé par AgroParisTech et l'Inra.

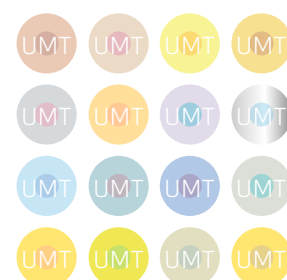
www.dof2015.org

7 OCTOBRE 2015

2^E COLLOQUE UMT ACTIA PARIS

Présentation des résultats des projets menés dans le cadre des UMT agro-alimentaires.

Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu



ACTUALITÉS

PROMOTION DES DISPOSITIFS DE SOUTIEN AUX « INVESTISSEMENTS VERTS » AUPRÈS DES IAA

Face au constat que ces dispositifs étaient mal connus et insuffisamment utilisés par les entreprises, le 2 juin dernier, le ministre Stéphane Le Foll a souhaité mobiliser les acteurs



de la filière et valoriser des exemples concrets d'entreprises. Le but est de susciter un maximum de projets d'investissements verts dans le secteur agro-alimentaire dans les douze mois qui viennent, afin de bénéficier du dispositif de suramortissement fiscal mis en place par le Gouvernement sur la période du 15 avril 2015 au 14 avril 2016. Il a rappelé à cette occasion que les coûts énergétiques sont

un des principaux postes de dépense dans le secteur agro-alimentaire, et qu'en conséquence, l'efficacité énergétique et la réduction de l'impact environnemental peuvent être des leviers de performance économique.

Les guides de la filière alimentaire « [Agir pour la performance énergétique des entreprises](#) » et « [Dispositifs mobilisables en faveur de l'investissement vert dans les entreprises agro-alimentaires](#) » ont été présentés et sont mis à disposition de tous les acteurs sur le site internet du ministère.

SYNTHÈSE SECTORIELLE 2014 DE BPIFRANCE DÉDIÉE À L'AGRO-ALIMENTAIRE

Elle comprend notamment les tendances de l'innovation, les chiffres clés du secteur, les actions marquantes de BPIFrance et l'analyse sectorielle des projets d'innovation agro-alimentaire soutenus par l'organisme.



[À télécharger ici.](#)

ÉVALUATION DU DANGER VIRAL DANS LES MATRICES ALIMENTAIRES: ARTICLE DE L'UMT ACTIA VIROCONTROL

Les partenaires de l'UMT Actia Virocontrol, Actalia et le LCPME (CNRS, université de Lorraine), ont publié un article sur L'évaluation du danger viral dans les matrices alimentaires, paru dans le « [Bulletin épidémiologique: santé animale - alimentation, n° spécial 68 - vigilance sur la chaîne alimentaire](#) ». Retrouvez l'article en page 26.

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



ACTUALITÉS

DOSSIER SPÉCIAL « TECHNOLOGIE LAITIÈRE ET FROMAGÈRE » RÉDIGÉ PAR ACTALIA DANS LE MAGAZINE IAA (AVRIL 2015)

Avec les articles suivant:

- tendances récentes en recherche fromagère;
- derniers résultats sur les *Escherichia coli* pathogènes;
- rôle des analyses de cycle de vie dans l'évaluation des performances environnementales de l'entreprise laitière;
- l'UMT Actia Technofrom de Poligny au cœur de la technologie fromagère;
- la fermentation butyrique: *Clostridium tyrobutyricum* et les sporulés indésirables associés.

Contact: Jean-René Kerjean, jr.kerjean@actalia.eu

[Vers le site de la revue.](#)



LE PROJET OPTIFEL

À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN 2015

Le CTCPA participe activement au projet européen Optifel sur les produits alimentaires pour les personnes âgées, dans le cadre du l'UMT Actia Qualiveg. L'Inra Paca qui coordonne ce projet a organisé dans le cadre d'Expo2015 Milano, le 18 mai dernier, une matinée de discussion sur les stratégies alimentaires pour un vieillissement sain: « Comment renforcer le plaisir de manger, la commodité et la qualité nutritionnelle? ».

Les principaux objectifs d'Optifel sont:

- établir un cahier des charges des attentes et besoins des personnes âgées;
- sur cette base, conceptualiser des produits à base de fruits & légumes;
- puis fabriquer des maquettes produits à tester auprès de ces personnes.

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 de la remise en œuvre sur les qualités nutritionnelles attendues, ainsi que sur le transfert de technologie.

Contact: Stéphane Georgé, avignon@ctcpa.org



GUIDE INTERPROFESSIONNEL SUR LA MAÎTRISE DES STEC EN FILIÈRE LAITIÈRE

Cet ouvrage, réalisé à l'initiative du Cniel, est le résultat d'une collaboration étroite entre Actalia et l'Institut de l'élevage.

Ce guide s'adresse aux ingénieurs, techniciens et qualitiens de la laiterie. Il vise à répondre aux principales questions posées sur la gestion du risque Stec (*Escherichia coli* producteurs de shigatoxines) dans les fromages en cas de non-conformité.

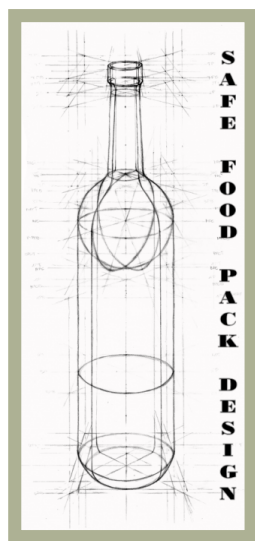
Contacts: Sylvie Moussiegt, smoussiegt@cniel.com ou Danyel Lesage, dlesage@cniel.com



R&D

EMBALLAGES ALIMENTAIRES : NOUVEL OUTIL POUR UNE CONCEPTION SÛRE

L'objectif du projet ANR « Safe Food Pack Design » était d'identifier et prévenir les défauts de conception de systèmes d'emballage et de leurs usages, à tous les stades de leur cycle de vie. Il a abouti à la mise au point d'un outil open source appelé



FMECAengine, grâce auquel chaque acteur de la filière peut évaluer, via des simulations numériques, les conséquences des choix techniques (de substances, de matériaux, d'étapes ou pratiques industrielles, d'utilisation domestique...) sur la contamination finale de l'aliment emballé. Des sessions de formation à l'outil sont prévues sur 2015.

Le projet s'est déroulé sur la période janvier 2011 - décembre 2014 et a réuni onze partenaires dont des Centres Actia : **LNE** et **Casimir** devenu **3S'inPack**.

Plus de détails sur le projet.

LA MÉTAGÉNOMIQUE AU CTCPA : UNE TECHNIQUE D'ANALYSE INNOVANTE

Dans le cadre de ses projets de recherche sur la microbiologie des sporulés pour la filière de la conserve, l'unité Emairits du **CTCPA** se lance désormais dans la métagénomique.

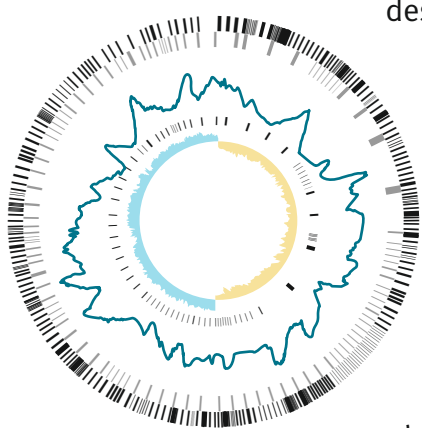
Cette technique vise à étudier tout ou partie de la population microbienne présente dans un échantillon (environnement ou aliment) en réalisant un séquençage haut débit des génomes microbiens à l'aide de séquenceurs de nouvelle génération. Ses utilisations sont ciblées sur le contrôle qualité, mais aussi sur la détermination ou l'extension de la durée de vie. Son

avantage est la mise en évidence de l'ensemble des génomes car elle est réalisée directement sur l'échantillon sans passer par une étape de culture, contrairement aux méthodes de microbiologie. De plus, cette technologie se différencie par une profondeur d'analyse qui permet de caractériser aussi bien les flores majoritaires que les flores minoritaires; ces flores n'étant pas détectables par la microbiologie classique.

L'objectif est d'aller encore plus loin sur la connaissance de l'écologie microbienne des lignes industrielles et de répondre à des problématiques de contaminations microbiennes diversifiées.

Le laboratoire de microbiologie propose également une autre technique qui consiste à extraire directement l'ADN avec des résultats disponibles entre deux et quinze jours pour détecter une flore en particulier.

Contact : **Stella Planchon**, avignon@ctcpa.org



R&D

MATURATION POUR PLUS DE FLAVEUR ET DE TENDRETÉ : INNOVATION DÉVELOPPÉE PAR L'ADIV

Les acteurs de la filière viande de bœuf cherchent à optimiser la tendreté, critère de choix primordial. Pour cela, ils disposent de différents moyens dont la durée de maturation. Dans les pays anglo-saxons, la viande affinée est couramment vendue en grande distribution, mais en France le principe est très peu connu : la viande est généralement vendue à quinze jours de maturation, le temps minimum nécessaire pour détendre les fibres musculaires après l'abattage.

La société auvergnate **Puigrenier** a développé un nouveau concept d'affinage pour la viande de bœuf charolaise. L'entreprise s'est tournée vers **l'Adiv** pour mettre au point une technique qui permette d'affiner plus longuement la viande, soit huit semaines, tout en répondant aux normes françaises très strictes en matière de bactériologie. **Puigrenier** gardera pendant cinq ans l'exclusivité du procédé.

Les côtes, les entrecôtes et les faux-filets sont ainsi affinés pendant près de huit semaines dans des chambres spécialement mises au point. Les rayons boucherie libre-service d'**Auchan**, **Carrefour**, **Cora**, et **Monoprix**, ainsi que **Métro**, pour la partie restauration, ont répondu favorablement en intégrant le produit à leur gamme.

Cette initiative de viande affinée en GMS a remporté le prix de l'innovation, décerné en décembre dernier par LSA.

Contact : **Alain Peyron**, alain.peyron@adiv.fr

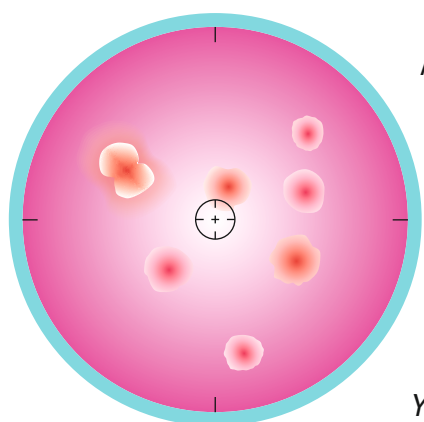


© Laurent Mignaux/MEDDE-MLETR

R&D

L'IFIP ET AÉRIAL ÉTUDIENT L'IMPACT DU PROCÉDÉ D'ABATTAGE SUR LA CONTAMINATION DES CARCASSES DE PORC PAR *YERSINIA ENTEROCOLITICA*

Yersinia enterocolitica est une bactérie identifiée comme le quatrième agent zoonotique dans l'Union européenne. Elle est fréquemment isolée dans la cavité buccale (amygdales, langue) des porcs, même si les animaux ne développent pas de signes cliniques. Au cours du processus d'abattage, les carcasses peuvent être à leur tour contaminées.



Ainsi, l'Ifip, en partenariat avec Aérial et six sites industriels d'abattage, a conduit une étude financée par FranceAgriMer. Son objectif principal était de déterminer l'impact du retrait de la langue dans la chaîne d'abattage, sur la contamination externe des carcasses de porc par *Yersinia enterocolitica*. Selon les résultats de l'étude, le retrait de la langue n'influence pas significativement la contamination

des carcasses. Et le transfert de *Yersinia* des amygdales vers les carcasses est faible. Cela reflète une bonne maîtrise de l'hygiène de l'abattage par les abattoirs, qu'il y ait ou non retrait de la langue. Les données tirées de ces travaux ont été transmises aux responsables qualité d'ateliers d'abattage et de découpe dans le cadre de leur formation continue par l'Ifip.

Contact : Carole Feurer, carole.feurer@ifip.asso.fr

R&D

RESTITUTION DU PROJET ANR MAP'OPT

Une journée d'échanges a été organisée, le 2 avril, par les RMT Actia Qualima et PropackFood, afin de restituer les résultats du projet sur l'optimisation de l'utilisation des atmosphères modifiées. Quatre-vingt-cinq personnes ont participé à cette restitution, dont soixante industriels. Le projet a permis de développer un outil d'aide au dimensionnement d'emballage sous atmosphère modifiée, ainsi que le choix de composition en gaz, avec en données d'entrée les caractéristiques de l'aliment, de la flore, de la durée de vie et en données de sortie celle de l'emballage.

Le projet s'est déroulé de janvier 2011 à janvier 2015. Il a été coordonné par l'Adria développement et a impliqué des partenaires des deux RMT.

Plus de détails sur le projet.



EUROPE

CORÉE DU SUD ET H2020

En tant que Point de contact national (PCN) pour le défi sociétal « BIO », Christophe Cotillon (ACTIA) a été invité à participer à une formation en Corée du Sud sur Horizon 2020 dans le but d'accroître la participation de ce pays dans les projets européens.

Au programme, deux formations visant les secteurs industriels clés de la Corée du Sud ont été dispensées avec succès à Séoul, puis à Deajeon, ainsi que la visite de deux instituts de recherche dans le domaine de l'environnement et des technologies de l'information et de la communication.

Contact : Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu

