

PLATE-FORME : ILS FONT L'ALIMENTATION FIER DE TRAVAILLER DANS L'AGRO-ALIMENTAIRE ? À VOUS DE JOUER !

L'objectif de cette plate-forme lancée par l'Ania est d'incarner le manifeste des industries agro-alimentaires et de recueillir les témoignages de celles et ceux qui travaillent au sein de cette industrie en France. Chaque salarié de l'agro-alimentaire peut créer une affiche composée de sa photo, de son prénom et d'un texte de 140 caractères disant sa fierté à travailler pour le secteur. Mobilisons-nous, soyons unis et fiers de notre industrie et redonnons ensemble de la valeur à l'alimentation.



ACTUALITÉS

ACTALIA : UN NOUVEAU CENTRE DE R&D EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET INNOVATION, À SAINT-LÔ (50)

L'inauguration a eu lieu le 18 septembre en présence des représentants politiques des collectivités territoriales ayant contribué au financement de ce nouvel outil de 2 265 m² et d'un montant de plus de sept millions d'euros.

Cette plate-forme, dotée d'équipements techniques conventionnels et innovants, sera opérationnelle dès novembre 2015. Elle se compose de :

- 230 m² de plate-forme confinée P3 (dont 40 m² pour deux laboratoires de microbiologie et virologie), comprenant trois ateliers technologiques qui permettent de tester l'efficacité des technologies de fabrication conventionnelles ou innovantes sur la destruction des micro-organismes pathogènes après inoculation sur les matières premières, ainsi que de réaliser des essais de performance des opérations de nettoyage et désinfection ;
- 500 m² de laboratoires de biologie moléculaire, microbiologie, virologie et parasitologie pour le développement de nouvelles méthodes d'analyse de micro-organismes pathogènes ou d'altération (détection / quantification / identification / traçabilité / typage), la résolution d'accidents de fabrication et la validation de la durée de vie microbiologique des aliments ;



...

AGENDA

27 OCTOBRE 2015

CONFÉRENCE FINALE DU PROJET EUROPÉEN TERIFIQ - MILAN EXPO

Organisation coordonnée par l'Inra de Dijon. Tous les partenaires industriels présenteront les produits commercialisables à teneurs en sel, sucre et matières grasses réduites, mis au point à l'issue des travaux de recherche et de démonstration du projet. L'ACTIA en charge des activités de démonstration animera l'atelier de présentation des « success stories » par les industriels.

[Programme et inscriptions](#)

Contact : [Christophe Cotillon, c.cotillon@actia.asso.eu](mailto:c.cotillon@actia.asso.eu)

5 NOVEMBRE 2015

DE 10 À 11 HEURES

FORMATION À DISTANCE À LA PETITE MÉTHANISATION POUR UNE AUTONOMIE ÉNERGÉTIQUE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES - EN LIGNE

Organisée dans le cadre du projet européen BIOGAS3.

Thèmes abordés : critères techniques, économiques et environnementaux, aspects réglementaires et de financement, exemples pratiques de mises en œuvre.

Contact : pascal.levasseur@ifip.asso.fr

[Inscriptions](#)

ACTUALITÉS

ACTALIA SUITE...

- 420 m² de halle conventionnelle, dotée d'une cuisine professionnelle et d'ateliers de transformation destinés à des essais de démonstration de nouvelles technologies et à la mise au point de nouveaux produits depuis la phase pilote jusqu'à la fabrication de préséries commercialisables pour les marchés tests;
- des espaces immersifs et modulables dédiés à l'accueil d'ateliers consommateurs et l'animation de séances de créativité.

Cet outil, unique en Europe, ouvert aux recherches publique et privée, offre de nouvelles possibilités pour l'innovation et la qualification des technologies et des procédés de nettoyage-désinfection en agro-alimentaire.

Contact : Bernard Picoche, b.picoche@actalia.eu

AGROTEC DOUBLE DE TAILLE

Agrotec étend ses capacités de recherche et d'application pour la transformation des fruits & légumes. Le centre de l'Agropole d'Agen ajoute 800 m² aux 600 m² existants, investissant 1,276 million d'euros pour le bâtiment et 600 000 euros pour les équipements. Le Bureau interprofessionnel du pruneau (BIP) sera le premier à bénéficier de son nouvel atelier de production pour les applications industrielles dès son ouverture fin janvier 2016. Agrotec destine sa nouvelle halle à trois enjeux stratégiques majeurs : la maîtrise des consommations, l'optimisation des procédés thermiques et la valorisation des coproduits végétaux. Les entreprises pourront y comparer leurs procédés avec des techniques de pointe, mesurer en détail leurs consommations, rechercher de nouvelles voies de valorisation à haute valeur ajoutée, en accord avec l'idée de développement durable, réaliser des préséries ou lancer la production de nouveautés.

Source - Contact : contact@agrotec-france.com

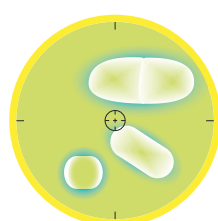
JOURNÉE D'ÉCHANGES ADEME, ACTIA, RÉSEAU CTI DU 18 SEPTEMBRE 2015

Cette journée a eu lieu le 18 septembre dernier dans les locaux de l'Ademe à Angers. Elle visait à faire connaître les



actions des Centres Actia et des CTI aux ingénieurs de délégations régionales de l'Ademe. Les projets SOBR'IAA, ACYDU, VAREDIA ainsi que le réseau ÉCOCIRAA y ont été présentés.

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



AGENDA



17 NOVEMBRE 2015

UMT ACTIA ARMADA - JOURNÉE DE RESTITUTION MAISONS-ALFORT (94)

Organisée autour de trois sessions :

- épidémiologie surveillance des souches de *Salmonella enterica* et *Listeria monocytogenes* ;
- évaluation de la pathogénicité « réelle » des souches de *Stec* isolées de produits alimentaires au travers de l'étude du principal facteur de virulence : polymorphisme et mobilité des gènes *stx* ;
- toxines bactériennes : *Bacillus cereus* et entérotoxines staphylococciques.

Programme et inscriptions

16 DÉCEMBRE 2015

SÉMINAIRE PRODUITS BIO : CARACTÉRISTIQUES ET TRANSFORMATIONS. CO-CONSTRUCTION DE QUESTIONS DE RECHERCHE PARIS

Organisé par l'Inra et l'ITab, en partenariat avec le RMT Actia Transfobio.

Programme et inscriptions



DU 4 AU 6 AVRIL 2016

SECOND SYMPOSIUM EURO MÉDITERRANÉEN SUR LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES - AVIGNON (84)

Vers une vision intégrée de la durabilité et ses interactions avec la qualité, la sécurité et les consommateurs.

Informations

R&D

UMT ACTIA ARMADA : NOUVEL OUTIL DE SURVEILLANCE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES*

En tant que Laboratoire national de référence pour *Listeria monocytogenes*, l'Anses détient une base de données de typage caractérisant les souches isolées de la chaîne alimentaire. L'Ifip possède pour sa part une base de données sur les souches de *Listeria* prélevées sur différents ateliers de découpe et transformation du porc.

Depuis 2012, les équipes de l'Ifip et de l'Anses travaillent ensemble dans le cadre de l'UMT Actia Armada, coordonnée par Actalia. Les deux partenaires ont ainsi harmonisé leurs techniques de typage moléculaire par électrophorèse en

champs pulsés et l'interprétation des profils créés

par cette technique. Ce travail a abouti à la création

d'une base commune nationale de typage moléculaire.

Son objectif est de permettre le partage et

la comparaison des données épidémiologiques et

des données de typage au niveau des Instituts tech-

niques français et des unités Anses impliqués dans la

surveillance nationale de *Listeria monocytogenes*. Cette base

de données commune représente notamment un outil clé dans

l'épidémiologie surveillance des souches circulant dans la filière

porcine. Contact : carole.feurer@ifip.asso.fr



R&D

LNE : DÉMONTRER LE RESPECT DES SEUILS DE MIGRATION RÉGLEMENTAIRES PAR CALCUL ET MODÉLISATION DES PHÉNOMÈNES DE TRANSFERT DES SUBSTANCES

Pour compléter les approches d'analyses en laboratoire, l'Union européenne accepte depuis 2002 que l'évaluation de la migration potentielle d'une substance puisse être calculée en appliquant des modèles de diffusion généralement reconnus, fondés sur des données scientifiques, et établis de manière à surestimer la migration réelle. Sur cette base, l'Inra a lancé des travaux de recherche auxquels ont été associés le LNE, 3S'inPack et d'autres partenaires au sein du programme ANR « Safe Food Pack Design » afin de développer de nouvelles approches et de nouveaux outils visant à mieux démontrer la sécurité sanitaire des emballages de denrées alimentaires.

Le LNE propose d'ores et déjà l'approche par modélisation des phénomènes de migration pour évaluer la sécurité sanitaire d'emballages. La modélisation simplifie l'estimation des cinétiques de migration des substances dans des conditions les plus proches possibles de l'utilisation réelle des produits. Les résultats sont ainsi accessibles en quelques jours pour des aliments conservés dans leur emballage pendant plusieurs mois, voire plusieurs années. De plus, l'évaluation de la migration dans les aliments est possible même pour des substances non disponibles chez des fournisseurs de produits de laboratoire, ou lorsque des protocoles analytiques n'ont pas encore été développés.

Contact : patrick.sauvegrain@lne.fr

ÉCOCIRAA : UN RÉSEAU RÉGIONAL SUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN AGRICULTURE ET AGRO-ALIMENTAIRE

ÉCOCIRAA (Économie circulaire en agriculture et agro-alimentaire) vise, sur trois ans, à élaborer des outils permettant d'engager les acteurs économiques des secteurs de l'agriculture et de l'alimentaire dans une dynamique d'économie circulaire. Le territoire d'étude est la future grande région Aquitaine - Poitou-Charentes - Limousin. Cependant, les productions attendues auront une portée nationale.

Partenaires du réseau coordonné par l'Iterg : Itavi, Acta, Actia, Agri Sud-Ouest Innovation, Apesa (centre technologique en environnement et maîtrise des risques privés),

Aquitaine croissance verte (groupe d'industriels aquitains écoresponsables), Critt agro-alimentaire Poitou-Charentes, CTCPA, École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de Bordeaux, IFV et Terres inovia. Les filières considérées sont les oléagineux, la production avicole, la production de raisin, l'élaboration de vin et la production d'alcool.

Ce réseau, déposé en juin 2015 dans le cadre de l'appel à projets « Mobilisation collective pour le développement rural », est cofinancé par le ministère chargé de l'Agriculture, le Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) et le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader).

Contact : [Fabrice Bosque, f.bosque@iterg.com](mailto:Fabrice.Bosque@iterg.com)



R&D

RAYNAL & ROQUELAURE INNOVE AVEC UN NOUVEL EMBALLAGE EN PET, EN PARTENARIAT AVEC LE CTCPA

La marque Zapetti (Raynal & Roquelaure) innove en mettant sur le marché des sauces avec un nouvel emballage en PET et couvercle métallique. Cette innovation développée avec l'aide du CTCPA est désormais disponible dans les rayons. Retour avec Thierry Loubet, responsable R&D produits chez Raynal et Roquelaure.



« Dans quel contexte avez-vous fait appel au CTCPA ? »

Dès identification de l'emballage PET capsulé, nous avons très vite eu l'idée d'appliquer un procédé de fabrication spécifique pour garantir la stabilité de nos sauces tomates. Connaissant le savoir-faire scientifique et technique du CTCPA, l'équipement de sa halle technologique, sa proximité avec le site de Camaret-sur-Aigues pressentie pour accueillir la ligne industrielle, c'est tout naturellement que nous avons contacté le CTCPA. [...]

Quel est aujourd'hui le bilan que vous tirez de cette collaboration ?

Compte tenu du délai imparti pour la mise en œuvre industrielle de ce projet, le CTCPA nous a accompagnés techniquement sur la première partie de conception. Cette étape très importante a permis d'assurer toute la suite du projet. Une formation CTCPA relative aux traitements thermiques continus a également été dispensée à une dizaine de collaborateurs dédiés à ce projet. »

Suite de l'interview

Contact : avignon@ctcpa.org

PROJET VALORMAP : VALORISATION EN MÉTHANE DES COPRODUITS ET RÉSIDUS ORGANIQUES DE L'AGRO-INDUSTRIE

À l'initiative du RMT Actia Écoval et coordonné par l'Iterg, le projet ValorMap a pour objectif de mettre à disposition des agro-industries et des principaux acteurs de la filière méthanisation, une cartographie des gisements en coproduits organiques issus de l'agro-industrie sur le territoire français (tonnage, localisation, composition chimique...), et de leur potentiel méthanogène, via la création d'une base de données spatialisées. Elle permettra aux agro-industriels de disposer des éléments nécessaires pour envisager une valorisation de leurs résidus et coproduits en méthanisation, ainsi que de comparer cette solution avec les voies de valorisation actuelles. Ce projet est cofinancé par l'Ademe.

Contact : [Fabrice Bosque, f.bosque@iterg.com](mailto:Fabrice.Bosque@iterg.com)



EUROPE

INTERVENTION DE L'ACTIA À LA RÉUNION
14 AU 18 SEPTEMBRE 2015



Dans le cadre de la deuxième édition du Forum Horizon 2020, la cellule Europe de l'université de la Réunion a organisé un colloque international sur « la connaissance et la conservation des milieux naturels », ainsi que des échanges entre une dizaine de chercheurs européens spécialistes du domaine et des chercheurs réunionnais. Dans ce cadre, Christophe Cotillon a présenté le défi sociétal 2 « Sécurité alimentaire, agriculture et sylviculture durables, recherche marine, maritime et sur les eaux intérieures, et bio économie » du programme Horizon 2020. Il a pu faire bénéficier les chercheurs de son expérience du montage de projets européens.

Contact : c.cotillon@actia-asso.eu

COLLABORATION ENTRE L'EUROPE ET LE LIBAN DANS LE SECTEUR DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE

En septembre dernier, la Commission européenne a invité Aërial (Dalal Werner) et l'Actia (Christophe Cotillon) à présenter, dans le cadre de deux journées d'échange entre l'Europe et le Liban, le rôle des centres de transfert en France, ainsi que les mesures incitatives en France et en Europe pour l'innovation du secteur industriel. Les universités du Liban souhaiteraient mettre en place un centre interface pour mieux répondre aux besoins de l'industrie agro-alimentaire. L'ACTIA pourrait les soutenir et les accompagner dans cette démarche. Contact : c.cotillon@actia-asso.eu

EUROPE

LES RÉSULTATS DU PROJET EUROPÉEN
SUCCIPACK PRÉSENTÉS DANS LE CADRE DE
MILAN EXPO



Cette présentation a été réalisée le 6 octobre par l'Actia à l'occasion d'un workshop organisé par la Commission européenne autour de la sécurité alimentaire et du packaging. À cette occasion, une dizaine de projets réussis soutenus dans le cadre du 7^e PCRD ont présenté leurs résultats. Un atelier de démonstration visant à découvrir les nouveaux emballages alimentaires du futur était organisé à la suite des présentations orales.

Contact : c.cotillon@actia-asso.eu