



ACTIA

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

NOUVELLE PRÉSIDENCE À L'ACTIA

SUCCÉDANT À MONSIEUR LAURENT SPANGHERO, APRÈS CINQ ANNÉES D'ENGAGEMENT AUPRÈS DES INSTITUTS TECHNIQUES AGRO-INDUSTRIELS, MONSIEUR ANDRÉ POUZET A ÉTÉ ÉLU À LA PRÉSIDENCE DE L'ACTIA.

Diplômé de l'INA-PG, de l'Orstom et de l'IAE, André Pouzet a été en charge à l'Orstom du suivi agro-pédologique des terres nouvellement mises en valeur dans le centre de la Côte d'Ivoire. Puis, il intégra le Cetiom (aujourd'hui Terres Inovia), en 1978, comme chargé d'études en agronomie et entomologie, avant de devenir responsable du département études et recherches en 1987, et assurer la direction de cet institut dès 1995. Pleinement investi dans la filière des oléo-protéagineux, il dirigea également les deux interprofessions, l'Unip et l'Onidol jusqu'à leur fusion, qui a abouti à Terres Univia, en 2015.

Conscient de l'importance des activités collectives, le nouveau Président de l'ACTIA poursuit ses activités au travers de ses fonctions de Président de l'ITERG, Institut technique agro-industriel spécialisé dans les huiles et matières grasses d'origines végétales et animales.



ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION: CONTRIBUTION DE L'ACTIA

ANNONCÉS PAR LE PRÉSIDENT DE LA RÉPU-BLIQUE EN JUIN 2017, LES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION S'ORGANISENT EN DEUX CHANTIERS: CRÉATION ET RÉPARTITION DE LA VALEUR ET ALIMENTATION SAINE, SÛRE, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS, À TRAVERS QUATORZE ATELIERS THÉMATIQUES ET UNE CONSULTATION CITOYENNE.

Ces États généraux de l'alimentation associent monde agricole et de la pêche, industrie agro-alimentaire, distribution, consommateurs, restauration collective, élus, partenaires sociaux, acteurs de l'économie sociale et solidaire, et de la santé, ONG, associations caritatives et d'aide alimentaire à l'international, banques et assurances. Ils traduisent la volonté d'engager avec détermination une reconquête de la valeur dans les filières françaises, condition indispensable au maintien sur les territoires des entreprises agricoles et à une juste rémunération des acteurs de toutes les filières.



L'ACTIA EST IMPLIQUÉE DANS TROIS ATELIERS THÉMATIQUES: L'ATELIER 1 SUR LES BESOINS DES CONSOMMATEURS, L'ATELIER 8 SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE, ET ENFIN L'ATELIER 14 SUR LA RECHERCHE. Dans ce dernier, l'ACTIA a rédigé une proposition sur la MISE EN PLACE D'UN PROGRAMME DE RECHERCHE APPLIQUÉE ET DE DÉVELOPPEMENT EN AGRO-ALIMENTAIRE pour promouvoir et financer des actions de recherche et développement afin d'aider les entreprises agro-alimentaires à relever leurs enjeux de compétitivité, d'innovation et de production durable et contribuer ainsi, à garantir au consommateur la qualité et l'accessibilité de l'aliment qu'il attend.





AGENDA



15 ET 16 NOVEMBRE 2017

COLLOQUE BIOADH'2017
BIOADHÉSION, BIOCONTAMINATION
CHLEAN DES SURFACES

DOMAINE DE FRÉMIGNY (91)

Organisé en partenariat avec le RMT Actia Chlean Informations

16 NOVEMBRE 2017(18 H 30 - 20 H 30)

AFTERWORK SUR LES TECHNOLOGIES HAUTES PRESSIONS - AVIGNON

Organisé par le CTCPA et le Critt Paca Informations

7 DÉCEMBRE 2017

JOURNÉE D'INFORMATION ET D'ÉCHANGES SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO



BONNES PRATIQUES ET NOUVEAUX OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION

BORDEAUX

Organisée par le RMT Actia Transfobio - Présentation d'une galerie de produits Bio innovants Informations

14 DÉCEMBRE 2017-14H À 16H

WEBINAIRE SUR L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE DE FILIÈRES AGRO-ALIMENTAIRES

APPLIQUÉE À L'IGP FOIE GRAS DU SUD-OUEST ET À LA FILIÈRE DES VINS AOP DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS



RESTITUTION DU PROJET ANR ACYDU Organisé dans le cadre du RMT Actia Écoval

AGENDA

14 DÉCEMBRE 2017

STOCKAGE ET PREMIÈRE TRANSFORMATION EN GRANDES CULTURES: MAÎTRISE DURABLE DES CONTAMINANTS ET BIO-AGRESSEURS POUR LA SATISFACTION DES CONSOMMATEURS SURGÈRES (17)

Septièmes rencontres du RMT Quasaprove à destination des opérateurs et professionnels de la chaîne post-récolte de stockage et transformation des céréales et oléoprotéagineux.

Informations



16 JANVIER 2018

JOURNÉE TECHNIQUE SUR LA QUALITÉ DES GRAS DU PORC - RENNES

Organisée par l'Ifip, en partenariat avec l'Inra.

En visioconférence avec les sites de l'Ifip à Maisons-Alfort et Toulouse.

Contact: gilles.nassy@ifip.asso.fr

27 MARS 2018

JOURNÉE TECHNIQUE « L'EMBALLAGE, SOURCE D'INNOVATION » PARIS

Procédés de recyclage et leurs impacts en termes de risques chimiques pour l'aliment, d'innovation dans les fonctionnalités emballage, d'efficience au regard des bilans environnementaux et de perception des consommateurs. Visite du hall pilote du laboratoire Pimm (Ensam, Cnam, CNRS).

Contact: Catherine Loriot, c.loriot@lne.fr

ACTUALITÉS

L'ACTIA S'INVESTIT DANS LA FONDATION POUR LA RECHERCHE SUR LA BIODIVERSITÉ

La Fondation pour la recherche sur la biodiversité est une plateforme entre les différents acteurs scientifiques et les acteurs de la société sur la biodiversité. Elle a été créée en 2008, à la suite du Grenelle de l'Environnement, avec le soutien des



ministères de la Recherche et de l'Écologie et de huit établissements publics de recherche, rejoints en 2014 par LVMH. L'ACTIA fera partie du nouveau Conseil d'orientation stratégique 2018-2021.

Contact: Didier Majou; d.majou@actia-asso.eu



Anne-Lise Dermenghem - Act



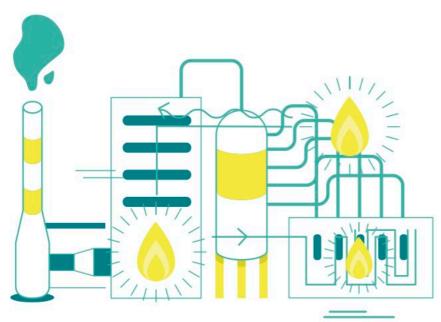


ACTUALITÉS

RETOUR SUR LE COLLOQUE NATIONAL ÉNERGIE INDUSTRIE DE L'ADEME (25, 26 ET 27 SEPTEMBRE 2017)

L'ACTIA était partenaire de cette deuxième édition, lieu de rencontres, d'échanges et de témoignages autour des enjeux de l'énergie dans l'industrie pour les professionnels. Suite aux nombreuses présentations et tables rondes qui ont ponctué ces trois jours, l'Ademe a mis à disposition sur le site Internet du colloque de nombreuses ressources telles que des guides, outils, tutoriels et vidéos sur la thématique de l'énergie.

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



© Schéma Ademe issu de l'ouvrage « Industriels, investissez dans la performa

ACTUALITÉS

FORMATION « AFFÛTAGE-AFFILAGE » DE L'ADIV HABILITÉE PAR LES CARSAT

Engagée de longue date sur la thématique du couteau, l'Adiv propose aujourd'hui une offre reconfigurée, encore plus en phase avec les problématiques des entreprises de la filière: maîtrise des risques professionnels liés à l'usage du couteau, optimisation des postures de travail, optimisation de la qualité et de la performance des tâches des opérateurs...

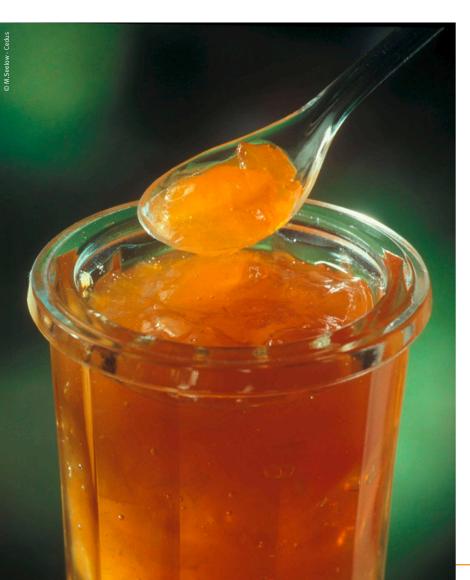
Cette évolution a nécessité une

certification des formateurs de l'Adiv en matière de prévention des risques professionnels, et valu à cette formation d'obtenir le référencement par le réseau des Carsat régionales; celles-ci peuvent apporter aux entreprises un soutien dans la prise en charge de cette action.

La formation propose un accompagnement personnalisé d'une journée et demie sous forme de formation-conseil centré sur la maîtrise des techniques, des pratiques gestuelles et du matériel d'affûtage-affilage avec une incidence opérationnelle sur la prévention des risques. Une problématique identifiée comme prioritaire pour cette filière par le réseau Assurance maladie / Risques professionnels.

L'Adiv entend d'ailleurs construire une offre complète de services à destination des entreprises en matière de prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP).

Contact: Claudine Vigier Souvignet; claudine.vigier@adiv.fr



ACTUALITÉS



LANCEMENT DE L'UMT ACTIA **QUALIVEG 2**

Le ministère chargé de l'Agro-alimentaire a agréé une nouvelle UMT, à partir de janvier 2018, pour cinq ans, suite aux avis du conseil scientifique et technique de l'ACTIA.

L'UMT Actia Qualiveg 2, coordonnée par le CTCPA, en partenariat avec l'Inra d'Avignon, s'inscrit dans la continuité de l'UMT Qualiveg « Qualités nutritionnelle et microbiologique des produits végétaux transformés ». Le bilan scientifique et les retombées industrielles de cette UMT ont été évalués très positivement en 2016. L'UMT Qualiveg 2 associe la volonté et le besoin de maîtriser sur l'ensemble de la chaîne les risques sanitaires propres aux fruits et légumes transformés et d'améliorer leurs qualités organoleptique et nutritionnelle, en intégrant aujourd'hui la maîtrise de l'hétérogénéité des matières premières agricoles utilisées.

Coordinateur: Stéphane Georgé; sgeorge@ctcpa.org

ACTIALITÉS NOVEMBRE 2017



R&D

PROJET ANR MINIMEAU, POUR MINIMISER LES CONSOMMATIONS D'EAU DANS LES ENTRE-PRISES AGRO-ALIMENTAIRES

La recherche de réduction des consommations d'eau est une préoccupation majeure dans l'industrie agro-alimentaire. L'adoption « de bonnes pratiques » aboutit généralement à la réduction de 15 à 20 % des consommations d'eau. Un autre pas devrait maintenant être franchi pour aller au-delà des mesures classiquement mises en œuvre.

C'est pourquoi six centres ACTIA du RMT Écoval et du Réseau Écofluides: ACTALIA, CRITT PACA, CTCPA, IFV, ITERG et UNGDA, se sont réunis dans un projet collaboratif d'ampleur sur cinq filières: lait, légumes transformés, vin, distilleries, corps gras. Ce projet sera coordonné par AgroParisTech qui bénéficiera

d'un appui scientifique de

Pour réduire massivement les consommations d'eau et les rejets de polluants des entreprises, des outils d'aide à la décision seront développés. Ils intégreront des modules de simulation de procédés pour définir les recyclages optimaux d'effluents et les traitements à réaliser. Il s'agit d'appliquer la méthode « Pinch massique » à laquelle sera couplée une évaluation de l'empreinte eau des solutions proposées.

Ce projet financé par l'Agence nationale de la recherche démarrera début 2018.

Contact: Yvan.deloche@ critt-iaa-paca.com











R&D

PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DES JAMBONS PAR SPECTROSCOPIE RAMAN

Pour prédire la qualité technologique de la viande de porc, l'indicateur le plus synthétique est le pH mesuré 18 à 24 heures après l'abattage, appelé pH ultime. Ce temps d'attente obligatoire est l'un des principaux freins à sa mesure en routine et le secteur de l'abattage-découpe est de plus en plus demandeur d'une technologie permettant de s'en affranchir. Or, une équipe de recherche allemande a montré récemment que la spectroscopie Raman permettait de prédire le niveau de pH ultime sur carcasse chaude, soit dans les trente à quarantecinq premières minutes après l'abattage. Cette technologie consiste à envoyer une lumière monochromatique (laser) sur l'échantillon et à analyser la lumière réfléchie par un spectromètre moyen infrarouge.

L'Ifip a réalisé des essais de validation de cette technique sur des jambons, en coopération avec l'université de Bayreuth. Les deux équipes ont travaillé sur plus de deux cents jambons pour prédire le pH ultime, l'exsudat et la couleur. Avec l'aide

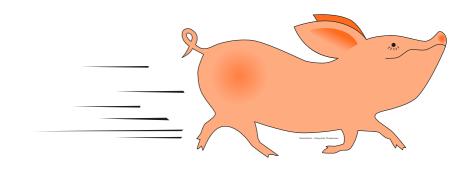
d'un salaisonnier industriel, elles ont étudié la prédiction du rendement technologique et de certains défauts sur des jambons cuits supérieurs. Les résultats sont très intéressants pour la prédiction du pH ultime et des défauts de texture.

Il est envisagé de développer une tête de lecture permettant de réaliser simultanément plusieurs mesures spectrales, afin de rendre cette technique compatible avec les cadences industrielles d'abattage.

Contact:

antoine.vautier@ifip.asso.fr









R&D

PROJET MONARC, POUR DYNAMISER LA FILIÈRE DES CALVADOS

La filière des Calvados cherche à dynamiser son secteur par la mise sur le marché de produits aux caractéristiques plus fruitées qui doivent permettre de diversifier les modes de consommation (apéritif, cocktail), et de moderniser l'image du produit. Cette volonté s'est traduite par une adaptation des cahiers des charges des appellations d'origine contrôlée. Dans cette optique, le projet *Monarc* a pour objectif de donner aux entreprises des solutions technologiques applicables pour



augmenter le caractère fruité des eaux-de-vie, et des leviers pour limiter les déviations aromatiques diminuant ce caractère fruité. L'IFPC, le Gip Labeo, l'université de Caen Normandie, ainsi que cinq entreprises (Distillerie Busnel SAS, Spirit France diffusion, Domaine du Coquerel SA, Château du Breuil et Théo Capelle EURL) se sont associés pour conduire ce projet collaboratif clé pour la filière. Ce projet cofinancé par le Feder Normandie, la région Normandie, l'Idac et Unicid a commencé début 2017 et durera quatre ans.

Il doit contribuer au développement d'outils d'aide à la décision pour:

- aider au suivi des cidres de distillation;
- développer les méthodes de dégustation pour déterminer la qualité intrinsèque des eaux-de-vie;
- optimiser le moment et les méthodes de distillation en fonction de la qualité du cidre à distiller;
- définir des itinéraires technologiques en vue de produire des eaux-de-vie plus fruitées.

Contact: hugues.guichard@ifpc.eu

EUROPE

L'ACTIA S'EMBALLE EN EUROPE!

2017 AURA ÉTÉ UNE ANNÉE DE RÉUSSITE POUR LES PROJETS DÉPOSÉS AUX APPELS À PROJETS EUROPÉENS PAR L'ACTIA ET SES CENTRES SUR LA THÉMATIQUE DE L'EMBALLAGE.

Tout d'abord avec le projet *Mypack*, lauréat à l'appel à projet Horizon 2020. Le CTCPA et le LNE sont partenaires, et l'ACTIA assurera la coordination. Le but est de développer des

le domaine de l'emballage: préservation optimisée des aliments, matériaux biosourcés et biodégradables... Le projet a démarré le 1er novembre prochain pour une durée de trois ans.

solutions innovantes prêtes pour le marché dans

L'ACTIA et le LNE s'engagent également dans la formation à l'échelle européenne sur ce domaine. Forts de leur expérience en France, notamment au travers du site dédié à

la formation sur l'emballage du RMT Actia Propack food, l'ACTIA et le LNE ont déposé le projet *Fitness* à l'appel à projets *Erasmus +*, visant à mettre en place des formations, notamment sous forme de Mooc, au niveau européen. Ce projet coordonné par l'ACTIA a démarré le 1^{er} septembre 2017 pour une durée de trois ans.

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



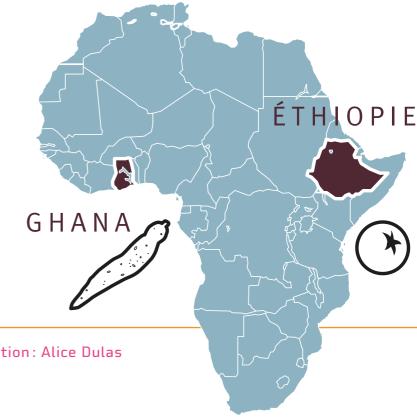
INTERNATIONAL

FORMATION AU GHANA ET EN ÉTHIOPIE AVEC LA FAO

Les missions de formation pour le compte de la FAO se sont poursuivies en Afrique avec les trois nouveaux modules suivants:

- la chaîne de la valeur de la transformation du manioc au Ghana du 6 au 8 juin 2017, à Ho dans la région de la Volta: formation destinée aux institutionnels et chercheurs de la filière du manioc, effectuée par *John Taylor* (International association for cereal science and technology) et Christophe Cotillon (ACTIA).
- la chaîne de la valeur de la transformation de la tomate en Éthiopie du 21 au 27 juillet 2017: formation pour les formateurs des associations de femmes travaillant dans la transformation de la tomate à Mekele par Nicolas Biau (CTCPA), suivie par une formation pour les institutionnels et chercheurs dans le domaine de la transformation de la tomate à Addis Abeba, réalisée par Nicolas Biau (CTCPA) et Christophe Cotillon (ACTIA).

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



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