ACTIALITÉS
AVRIL 2018

ACTIA

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

MOOC ACTIA
QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT

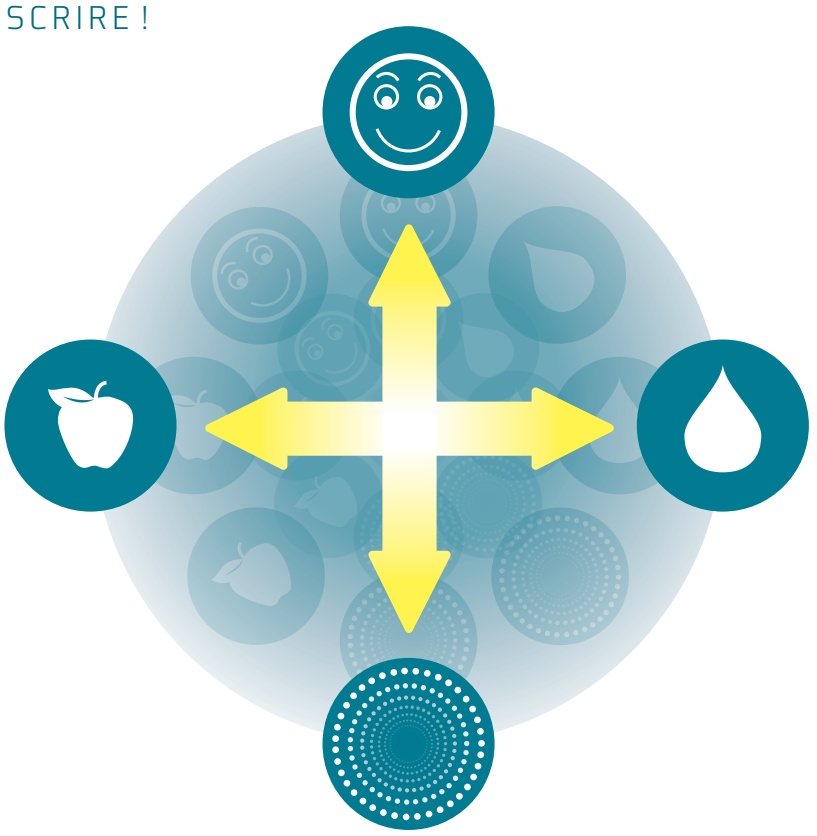
COMMENT ASSURER LA QUALITÉ SANITAIRE DE MON PRODUIT SANS ALTÉRER SA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ?
COMMENT DÉVELOPPER MON PRODUIT AVEC DES OBJECTIFS NUTRITIONNELS DÉFINIS ?
COMMENT S'ASSURER QUE MON PRODUIT PLAIRA AU CONSOMMATEUR ?
COMMENT RÉDUIRE MES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE LORS DE LA PRODUCTION ?
CES QUESTIONS SE POSENT LORS DU DÉVELOPPEMENT D'UN ALIMENT EN ENTREPRISE.

À travers ce MOOC de quatre semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.
Un MOOC est une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous. En seulement une heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives. La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

VOUS ÊTES PRÊTS ?
RENDEZ-VOUS SUR MOOC.ACTIA-ASSO.EU POUR VOUS INSCRIRE !
DÉBUT DES COURS LE 16 AVRIL 2018

Ce MOOC est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre les experts des trente-deux Centres du Réseau Actia, ainsi que de certains de ses partenaires : AgroParisTech, Ensaia, ENILV-CFPPA Aurillac et IPC.
Ce Mooc a été réalisé avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

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



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

AGENDA

30 ET 31 MAI 2018

16E RENDEZ-VOUS ANNUEL DES MANAGERS DE LA QUALITÉ EN IAA - RENNES

Organisé par l'Adria

Actualité des référentiels « Sécurité des aliments », catégorisation des différentes zones (zoning), retraits rappels, communication qualité, emballages plastiques, analyse de dangers matières premières. Informations

6 JUIN 2018

JOURNÉE DÉBAT « OXYDATION DES VIANDES ET LEURS ALTÉRATIONS - DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS CARNÉS DE DEMAIN » CLERMONT-FERRAND

Organisée par l'UMT Actia Newcarn

État des connaissances en matière d'altération des viandes : impact des procédés de transformation, relation entre alimentation des animaux et oxydation, rôles des flores d'altération, outils de prévision. Témoignages de professionnels de la filière. Table ronde sur les stratégies industrielles envisageables pour limiter les phénomènes d'oxydation.

Contact : emilie.parafita@adiv.fr

UMT NEWCARN PRODUITS CARNÉS DE DEMAIN

AGENDA

20 ET 21 JUIN 2018

12E ÉDITION DES JOURNÉES ALIMENTS ET SANTÉ, LE RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL INNOVATION ET NUTRITION - LA ROCHELLE

Créées en 1995, à l'initiative du Critt agro-alimentaire de La Rochelle, les Journées Aliments & Santé représentent aujourd'hui une manifestation de référence pour les professionnels de l'agro-alimentaire, en étant la plus importante convention d'affaires européenne sur ce thème.

Informations

13 SEPTEMBRE 2018

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

Organisée par le RMT Actia Propack Food

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 « Procédés et ingénierie en mécanique et matériaux » (Ensam, Cnam, CNRS).

Informations

RMT RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE PROPACK FOOD

ACTUALITÉS

ACTIA & ITAI
QUALIFICATIONS PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ITAI INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Pour une nouvelle période de cinq ans (2018-2022), le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation vient d'attribuer la qualification d'Institut technique agro-industriel (ITAI) à quinze instituts et à l'ACTIA, comme structure de coordination nationale des ITAI.

Ces qualifications confirment la reconnaissance par l'État de la qualité des métiers et missions de ces organismes auprès des entreprises, en particulier des PME, pour renforcer leur compétitivité par l'innovation, la qualité et la performance.

LISTE DES ITAI

ACTALIA . ADIV . ADRIA . AÉRIAL . BNIC . CÉVA . CTCPA . EXTRACTIS . IFBM . IFIP . IFPC . IFV . ITAB . ITERG . LNE

PARMI CES QUINZE ITAI, UN INSTITUT NOUVELLEMENT QUALIFIÉ : L'ITAB, L'INSTITUT TECHNIQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Initialement qualifié ITA (Institut technique agricole), l'Itab coordonne la recherche-expérimentation en agriculture biologique en France depuis 1982. Il couvre aujourd'hui l'ensemble des productions agricoles conduites en agriculture biologique. Depuis plusieurs années, cet institut élargit son périmètre d'intervention à l'aval avec la transformation agro-alimentaire et la prise en compte des attentes sociétales. Grâce à la co-animation, depuis 2014, du RMT Actia Transfobio, l'Itab a initié des actions et des partenariats avec les acteurs de la transformation. Cette qualification ITAI, dans un contexte de changement d'échelle de l'AB, constitue une étape importante pour développer une approche qualité tout au long de la chaîne de l'alimentation biologique : répondre aux motivations des consommateurs, évaluer et renforcer la durabilité des systèmes alimentaires biologiques.

ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique

ACTUALITÉS

SIX ITAI RECONNUS PAR LA DGAL POUR VALIDER LES DOSSIERS DE DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent s'assurer que les denrées alimentaires mises sur le marché ne sont pas dangereuses. Pour cela, ils élaborent un plan de maîtrise sanitaire afin de définir des mesures de maîtrise des dangers identifiés et vérifient que ces mesures de maîtrise sont efficaces. La validation et la vérification des durées de vie microbiologiques des aliments font partie de ces mesures de maîtrise. Certains exploitants du secteur alimentaire ou des interprofessions peuvent souhaiter bénéficier d'un avis complémentaire sur leurs dossiers de durée de vie microbiologique.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Dorénavant, les expertises des ITAI membres du réseau RMT Actia Qualima, ACTALIA, ADIV, ADRIA, AÉRIAL, CTCPA, IFIP, sont reconnues par la Direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : les dossiers de validation de la durée de vie qu'ils rédigent sont considérés comme validés de fait par l'administration.
Retrouvez l'instruction qui présente les modalités définies pour la validation des dossiers de durée de vie microbiologique : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-82.

RMT RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE
QUALIMA

OFFICIALISATION DU PARTENARIAT ENTRE L'ITERG ET EXTRACTIS

L'Iterg et Extractis mènent depuis vingt-cinq ans des travaux d'intérêt commun dans le cadre de programmes collaboratifs nationaux ou européens, comme dans le cadre de contrats privés, concernant notamment la mise au point de procédés de valorisation de biomasses.

Fort de ces relations déjà bien établies, d'une communauté d'intérêts et de pratiques, et de la complémentarité de compétences des deux ITAI, Iterg et Extractis ont défini et validé un accord de partenariat, officiellement signé en mars 2018.

EXTRACTIS
vos experts en bioraffinerie du végétal

Outre une offre commune sur les aspects nutritionnels et santé des différentes fractions de la plante, des programmes communs de R&D seront initiés pour répondre aux attentes exprimées par les filières du végétal, en s'inscrivant d'une manière plus générale dans la logique de la bio économie.

ITERG
Expertise Corps Gras

Les deux ITAI spécialisés dans la caractérisation, les technologies de fractionnement et de transformation des végétaux supérieurs, sont dotés d'équipes et de plate-formes technologiques et analytiques permettant d'appréhender l'ensemble des procédés de valorisation complète de la biomasse végétale, du laboratoire jusqu'au démonstrateur industriel.

© Anne-Lise Dermenghem - Actia

L'UNION FAIT LA FORCE EN RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

En 2018, la bannière Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur fête sa première année de fonctionnement.
Celle-ci regroupe la communication des trois structures régionales au service des entreprises agro-alimentaires : Le Critt agroalimentaire Paca, la Friaa (Aria Paca) et l'Ifria Paca.
Tous les services sont désormais uniquement affichés sous cette bannière, ce qui renforce la visibilité et la lisibilité. Les retours des entreprises sont très positifs.
https://foodinpaca.com

© Laurent Mignaux - Terra

En parallèle de cette bannière, un renforcement des mutualisations sur les fonctions support, en partenariat également avec Coop de France Alpes Méditerranée, se met en place :

- service administratif et financier commun ;
- service formation commun ;
- croisement de responsabilités entre les directeurs.

Et ce n'est pas fini… 2018 verra d'autres partenariats et mutualisations se mettre en place, notamment avec le CTCPA d'Avignon !
Contact : cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com

Food'in Provence Alpes-Côte d'Azur

ACTUALITÉS

L'AREA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ VOIT LE JOUR

Dans le cadre de la fusion des régions, la nouvelle région Bourgogne-Franche-Comté a souhaité mettre en œuvre un projet de mutualisation de ses deux structures de promotion de la filière agro-alimentaire (Aria Bourgogne et Ariatt Franche-Comté). C'est aujourd'hui chose faite !

La nouvelle structure régionale référente au service des entreprises et de leur développement s'appelle désormais l'Area BFC (Association régionale des entreprises alimentaires).

L'Area BFC a pour ambition de continuer à promouvoir la filière et défendre ses intérêts en plaçant les entreprises au centre d'un écosystème régional accélérateur de développement.

Pour ce faire, la stratégie et le plan d'action de l'Area BFC s'articule autour de deux axes majeurs.

En premier lieu, l'anticipation des besoins et des évolutions de la filière : capter et transmettre aux entreprises les points de croissance pour renforcer leur compétitivité et valoriser les atouts de la filière agro-alimentaire lui permettant ainsi d'accroître son attractivité.

En second lieu, l'accompagnement des entreprises autour de quatre axes stratégiques définis en consultation avec les entreprises de la région.

Contact : area-bfc@area-bfc.fr

R&D

ENRICHISSEMENT DU SITE INTERNET PROPACK FOOD TRAINING SUR LES PARTIES « ALIMENTARITÉ » ET « SENSORIALITÉ »

SENSORIALITÉ

Création de trois modules de cours : l'impact de l'emballage sur la qualité sensorielle des aliments, la praticité des emballages et fonctions d'usage, la polysensorialité et le packaging.

RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE
PROPACK FOOD

Création de deux études de cas : « Praticité des emballages - Étude de cas bouteille d'eau minérale » et « Polysensorialité et packaging - Étude de cas yaourts ».

R&D

RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE
TRANSFOBIO

LANCEMENT DU PREMIER SITE INTERNET ENTIÈREMENT DÉDIÉ À LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Le RMT Actia Transfobio vient de mettre en ligne un site Internet dédié à la transformation des produits Bio :
HTTP://TRANSFOBIO.ACTIA-ASSO.EU.

Des outils inédits développés par les partenaires du RMT, fruit de plusieurs années de travail, sont mis à la disposition de tous :

- **un outil d'aide à la formulation** de produits Bio permettant de connaître les additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la formulation de produits Bio, leurs restrictions d'utilisation, les alternatives possibles, ou encore les avis de l'Egtop (groupe d'experts européens indépendants qui évaluent scientifiquement les substances utilisables en Bio) ;
- **des cas pratiques** pour apprendre de manière ludique les spécificités liées à la transformation des produits Bio (étiquetage, formulation, réglementation, procédures) ;
- **un outil de recherche d'articles scientifiques** sur la transformation Bio (environ 1 000 articles y sont répertoriés).

De la documentation et des solutions de formation sont également proposées.

À terme, d'autres travaux effectués au sein du RMT Actia Transfobio y seront intégrés, notamment sur la caractérisation des procédés de transformation ou encore la valorisation des projets de recherche.

Contacts : cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com ; audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

ALIMENTARITÉ

Cours « Réglementation des matériaux au contact » révisé de façon ludique avec liens d'accès directs sur les textes.

Étude de cas « Plat cuisiné » mise à jour suite aux modifications de la réglementation.

Le guide Actia « Aptitude des emballages au contact des aliments » téléchargeable sur le site internet sera bientôt mis à jour sur la partie réglementaire et enrichi d'un chapitre sur les perturbateurs endocriniens et de deux encarts sur les huiles minérales et les nanomatériaux.

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

R&D

PARUTION D'UN NOUVEL OUVRAGE « LES 7 FONCTIONS DE L'EMBALLAGE » : LA SYNTHÈSE LA PLUS COMPLÈTE SUR L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

RMT RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE PROPACK FOOD

Cet ouvrage, coordonné par le CTCPA, est le fruit de plus de deux années de travail en collaboration avec trente-sept auteurs, experts nationaux dans leur domaine, dont plusieurs partenaires du RMT Actia Propack Food.

À l'interface de nombreuses disciplines (génie des procédés alimentaires, science des matériaux, toxicologie, microbiologie, réglementation…), cet ouvrage propose une approche inédite de l'emballage alimentaire à travers une analyse complète et pratique de ses sept fonctions :

- préserver la qualité de l'aliment ;
- prévenir le risque microbiologique ;
- préserver l'intégrité de l'emballage et de son contenu ;
- prévenir le risque chimique ;
- préserver l'environnement ;
- répondre aux exigences techniques et économiques du fabricant et de l'utilisateur de l'emballage ;
- interagir et communiquer avec le consommateur.

En vente aux éditions Tec&doc

UMT ACTIA VIROCONTROL : UNE THÈSE SUR LES DANGERS VIRAUX, 4 ARTICLES PUBLIÉS DANS DES REVUES INTERNATIONALES

Dans le cadre de l'UMT Actia Virocontrol, la thèse universitaire de Cédric Hartard (LCPME) a été soutenue, le 14 novembre 2017 à Nancy, devant un jury international et pluridisciplinaire.

Les travaux de thèse étaient centrés sur l'utilisation des bactériophages ARN F-spécifiques comme indicateurs du danger viral lié à la pollution fécale des matrices hydriques et alimentaires. Des connaissances scientifiques nouvelles et des innovations méthodologiques ont été apportées pour améliorer la gestion du danger à norovirus humains dans l'environnement et les aliments.
Quatre articles scientifiques ont été publiés dans des revues internationales dans les domaines de la microbiologie de l'environnement et des aliments. Ces travaux de thèse s'inscrivent également dans le cadre du projet Oxyvir financé par le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (Feamp).
Contact : Nicolas Boudaud, n.boudaud@actalia.eu

UMT VIROCONTROL VIRUS ENTÉRIQUES

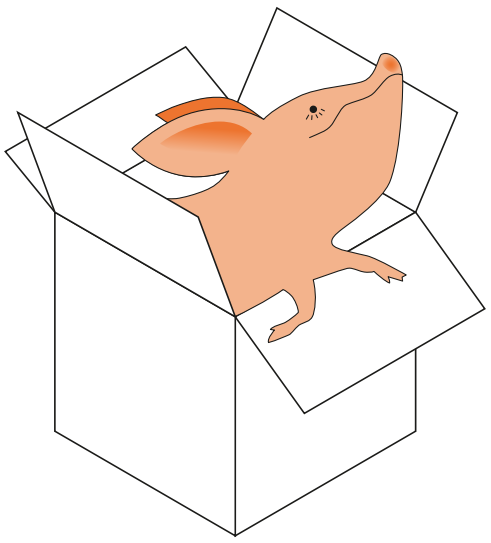
R&D

PROJET PICAREC : VERS DES EMBALLAGES DE CHARCUTERIE ENTIÈREMENT RECYCLABLES

Les industriels de la charcuterie se mobilisent avec la Fict et l'Ifip pour rendre leurs emballages plus recyclables.
Dans le cadre d'un appel à projets de l'organisme Éco-emballages, de nouveaux films en PET ont été étudiés pour remplacer les films constituant les barquettes et les opercules, et intégrer une filière de recyclage des plastiques.
À l'heure actuelle, les emballages plastiques des produits de charcuterie ne s'intègrent dans aucune filière de recyclage existante.

La société Citeo (nouveau nom d'Éco-emballages), agréée pour la valorisation des emballages ménagers, a donc cofinancé le projet **Picarec** afin de remplacer notamment le polychlorure de vinyle (PVC) dans les barquettes thermoformées de jambons ou de pâtés par du polyéthylène téréphtalate (PET), plus facile à recycler et valoriser.

Dans ce projet conduit par la Fict avec l'expertise de l'Ifip et d'Evéa (spécialiste du cycle de vie des produits), cinq industriels de la charcuterie (Cooperl Brocéliande, Herta, Fleury-Michon, Monique Ranou, Maison Prunier) ont réalisé des tests techniques sur de nouveaux emballages. L'Ifip a analysé les résultats pour valider la qualité des barquettes et opercules, des soudures, de la pelabilité, ainsi que les qualités sensorielle et microbiologique des jambons et pâtés. De nombreux acteurs de la filière « emballage » se sont investis dans ce projet collaboratif, ce qui a permis d'identifier et tester de nombreuses solutions et de mutualiser les essais.



Les résultats obtenus sont encourageants, mais la complexité des opercules empêche encore la recyclabilité complète des barquettes. Pour aller plus loin, les industriels auront besoin du support des fabricants de films afin de trouver ou développer ensemble des opercules répondant à leurs contraintes techniques, tout en évitant d'impacter le recyclage.

Cette étude a été financée par Citeo, la Fict, Cooperl Brocéliande, Herta, Fleury-Michon, Monique Ranou et Maison Prunier.
Contact : arnaud.bozec@ifip.asso.fr

R&D

ANTIBACT-ERYNG : UN ANTIBACTÉRIEN NATUREL PUISSANT ISSU D'UNE PLANTE DE MARTINIQUE

Le Parm lance en avril un appel à manifestation d'intérêts (AMI) pour favoriser la concrétisation de projets à partir de principes actifs naturels et brevetés issus de l'huile essentielle d'une plante de Martinique, inscrite en pharmacopée française.
Cette huile essentielle constitue un actif naturel innovant, pouvant entrer dans la composition de nombreuses formulations pour la lutte nosocomiale, le traitement des plaies des patients diabétiques, le développement de phytomédicaments, le développement de produits dermocosmétiques, le nettoyage et désinfection de matériel et surface, ou encore la conservation alimentaire.

Candidater à cet AMI, c'est :

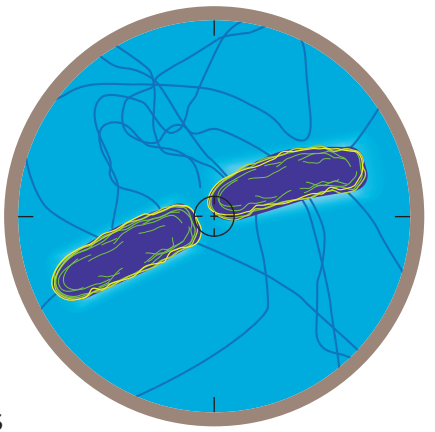
- bénéficier de la cession d'une licence de brevet exclusive pour une technologie d'extraction simple, peu coûteuse et peu complexe ;
- s'engager à la structuration d'une filière de production amont-aval de Martinique, permettant un partenariat économique gagnant-gagnant ;
- commercialiser des produits innovants sur des marchés à forte valeur ajoutée.

Cet AMI est principalement destiné aux entreprises / porteurs de projets et aux laboratoires pharmaceutiques.
Numéro de brevet : FR14 60 908
Contact : contact@parm.mq

© Anne-Lise Dermenghem - Actia

parm

R&D



PROJET ÉMISSAGE : ÉPIDÉMIOLOGIE DES SALMONELLA EN FILIÈRES ANIMALES PAR APPROCHE GÉNOMIQUE

La sécurité sanitaire dans les filières animales est un enjeu majeur pour leur compétitivité et leur pérennité. Avec l'évolution des techniques analytiques, la surveillance des dangers microbiologiques dans les chaînes alimentaires entre dans la nouvelle ère de la révolution génomique à haut débit.

Pour faire face à ce défi et déployer à terme un savoir-faire génomique sur le terrain, les partenaires de l'UMT Actia Asiics conduisent le projet Émissage, qui a débuté en janvier 2018 pour quarante-deux mois, lauréat de l'appel à projets Casdar Recherche technologique 2017.

Ce projet a pour objectif, en se basant sur deux cas concrets de terrain, la filière porcine Grand Ouest et la filière laitière normande, de démontrer l'apport scientifique de l'analyse génomique des isolats de divers sérovars de *Salmonella*. La discrimination précise des isolats sera utilisée à des fins de surveillance, d'étude de la dissémination et des voies de contamination, et permettra d'éclairer et d'objectiver les mesures sanitaires. La finalité est de faciliter pour les opérateurs des filières, la surveillance sanitaire des *Salmonella* par l'utilisation de ces outils.
Contact : Valérie Michel, v.michel@actalia.eu

UMT ASIICS
OUTILS DE GESTION DES CRISES SANITAIRES

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