# ACTIALITÉS AOÛT 2018



ACTIA

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

L'ACTIA VOUS SOUHAITE UN BEL ÉTÉ









## LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE MOBILISÉE À LA ROCHELLE: AUTOUR DE L'INNOVATION DURABLE DURANT DEUX JOURS

### FORTE PARTICIPATION DU RÉSEAU ACTIA



ORGANISÉE PAR LE CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE, LA DOUZIÈME ÉDITION DES JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ S'EST TENUE, LES 20 ET 21 JUIN 2018, À LA ROCHELLE. PRODUCTEURS, FOURNISSEURS, INDUSTRIELS, DISTRIBUTEURS, START-UP, INSTITUTIONNELS ET EXPERTS ONT ÉCHANGÉ AUTOUR DE SOLUTIONS CONCRÈTES ET INNOVANTES. ILS ONT PU DÉCRYPTER LES GRANDES TENDANCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION DURABLE.

Le Réseau ACTIA s'est fortement mobilisé pour cette édition.

Un village Actia a été créé, regroupant tous les Centres Actia exposants, avec les stands:

- Actia;
- RMT Actia Nutriprevius;
- sept centres Actia de Nouvelle-Aquitaine: Actalia, Agir, Agrotec, BNIC, Critt La Rochelle, IFV, Iterg;
- les centres Adiv, Céva, CTCPA et Extractis;
- Act Food Bretagne, représentant notamment l'Adria et Végénov.

Une forte participation du Réseau Actia en conférence et ateliers:

- conférence « Formulation nutritionnelle: au-delà du simple mélange d'ingrédients »
  organisée par le RMT Actia Nutriprevius, avec la participation du RMT Actia Sensorialis;
- atelier « Pour formuler des produits ou optimiser des recettes avec des objectifs nutritionnels » par le RMT Actia Nutriprevius;
- atelier « Produits Bio transformés : des outils pratiques pour faciliter la mise en œuvre dans les entreprises » par le RMT Actia TransfoBio;
- atelier « Les légumineuses: prenons-en de la graine! De la création de valeur à la consommation en passant par la recherche »
   par l'ACTIA dans le cadre du projet Européen Legvalue.



### CHIFFRES CLÉS

1100 PARTICIPANTS (PROGRESSION DE 10 % PAR RAPPORT À 2016), PRÈS DE 65 % DE PARTICIPANTS FIDÈLES.

**8** CONFÉRENCES ET **11** ATELIERS ONT MOBILISÉ PLUS DE **73** EXPERTS ET INTERVENANTS.

PRÈS DE **4 000** RENDEZ-VOUS ENTRE L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS, DONT **10 %** DANS LE CADRE DU CARRÉ DES DÉCIDEURS REGROUPANT LES DISTRIBUTEURS.

**180** EXPOSANTS.



Sur ces deux jours, au total seize centres Actia étaient présents. La cohésion et le dynamisme du Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire a permis une bonne diffusion d'informations auprès des participants.

Bilan des Journées aliments et santé

VILLAGE ACTIA





## AGENDA

## AGENDA

#### 4 SEPTEMBRE 2018

JOURNÉE « DÉSINFECTION DES LÉGUMES TRANSFORMÉS: CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET ACTUALITÉS TECHNIQUES »

### TILLOY-LÈS-MOFFLAINES (59)

Organisée par Adrianor dans le cadre du projet de recherche appliquée *Veg-i-tec*, fondé sur un réseau transfrontalier de compétences scientifiques et techniques et d'infrastructures multi-échelles.

Ce projet vise au développement à l'échelle industrielle, de nouvelles technologies de transformation des légumes, afin d'optimiser les consommations d'eau et d'énergie, en maintenant ou en améliorant le niveau de qualité sensorielle et sanitaire exigé pour les produits finis. Il bénéficie du soutien du Fonds européen de développement régional (Feder).

Contact: Véronique Lardier; v.lardier@adrianor.com

### **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



### **25 SEPTEMBRE 2018**

### FORMATION DLC « OUTILS ET MÉTHODOLOGIE DE DÉTERMINATION » - NANTES

Organisée par l'Adria

La date limite de consommation représente la période pendant laquelle le fabricant garantit l'innocuité de son produit dans le cadre d'une utilisation normale. Dans ce contexte, les industriels réalisent des tests de vieillissements, des autocontrôles, éventuellement des tests de croissance, mais l'exploitation des résultats est-elle réellement optimisée? Cette formation s'appuie sur les outils de la « mallette pé-

dagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (ministère chargé de l'Agro-alimentaire) en vue de



former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agro-alimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

Informations

### **27 SEPTEMBRE 2018**

### PREMIER RENDEZ-VOUS DES MANAGERS DE LA RÉGLEMENTATION EN IAA – NOUVEAUTÉ 2018 RENNES

Depuis maintenant plus de quinze ans, l'Adria organise les « Rendez-vous des managers qualité en IAA ». Ces événements invitent les professionnels à faire le point sur l'actualité de leur métier, à prendre du recul sur les pratiques de leurs entreprises, à s'ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail...

Suite au succès de ces journées, l'Adria propose un nouveau rendez-vous dédié à la fonction réglementation qui ne cesse de prendre de l'importance au sein de l'industrie agro-alimentaire.

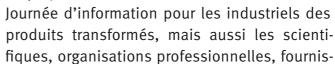
Cette première édition mettra en lumière cette fonction clé: disséquer ses enjeux et surtout ses opportunités, confronter les pratiques, prendre du recul...

Inscriptions

### **20 NOVEMBRE 2018**

### JOURNÉE THÉMATIQUE SUR LES NOUVELLES TECHNOLOGIES DE CONSERVATION DES ALIMENTS PAR BIOPRÉSERVATION ET HAUTES PRESSIONS - PARIS

Organisée par le RMT Actia Florepro et l'équipe du projet ANR *Blac HP*.





seurs et tous les acteurs des filières agro-alimentaires. Elle répond aux nouveaux enjeux de leur métier: proposer des produits innovants, adaptés à la demande des consommateurs c'est-à-dire durables, de haute qualité, à des prix compétitifs et avec une durée de vie optimisée.

Préinscriptions









## ACTUALITÉS

## MOOC ACTIA QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT









### RETOUR SUR LE MOOC QUALITÉ DES ALIMENTS DE L'ACTIA

Lancé en avril 2018, ce MOOC a permis d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent. **Près de 3000 inscrits** de France et autres pays francophones: 30 % des participants, venant principalement de l'Afrique du Nord et de l'Afrique de l'Ouest.

De nombreux échanges ont eu lieu via le forum, notamment sur la **qualité microbiologique**, en interaction avec les experts des Centres Actia. L'intérêt pour cette thématique s'est confirmé par les retours du questionnaire de satisfaction. L'ACTIA a donc décidé de mettre en ligne début 2019 un cours payant en ligne (SPOC), spécifique sur cette thématique.

Une nouvelle session du MOOC Qualité des Aliments sera proposée à l'automne 2018!

Retrouvez les outils en ligne de l'Actia: RÉFÉRENTIELS DE QUALITÉ EMBALLAGES

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO



### AGRO-HALL DEVIENT PRAXENS

Au service de l'innovation depuis plus de trente ans, le centre de ressources technologiques Agro-Hall accompagnait prin-

AGROHALL









cipalement des structures du secteur agro-alimentaire. Avec une équipe et des infrastructures renouvelées, le développement de nouvelles compétences, l'arrivée d'ingénieurs et de techniciens au sein de l'équipe et une localisation au cœur du tout nouveau Centre de sécurité sanitaire normand, Praxens répond désormais à des projets provenant d'autres domaines d'activité: cosmétique, pharmaceutique, santé, sécurité, automobile, aéronautique...

www.praxens.fr

## ACTUALITÉS

### ACTALIA ACCRÉDITÉ POUR LA RECHERCHE QUALITATIVE DES VIRUS ALIMENTAIRES

Depuis mai 2018, Actalia « Sécurité des aliments » réalise des analyses sous accréditation Cofrac pour la recherche

qualitative des virus alimentaires (norovirus GI et GII, virus de l'hépatite A) dans les végétaux (salades, fruits rouges frais et surgelés) et les coquillages bivalves, avec des résultats garantis sous trois à quatre jours.



Cette nouvelle accréditation Cofrac permet de proposer un appui scientifique et technique complet et unique:

- réalisation d'analyses quantitatives selon la méthode NF EN ISO 15 216-1 (2017)
   en cas de présence de génome viral;
- intégration du risque viral dans les plans HACCP;
- évaluation des performances virucides des traitements technologiques par des essais réalisés dans une halle technologique P3 de 230 m².

Institut technique référent en France sur la thématique des virus dans les aliments, Actalia possède des compétences et une expertise reconnues en virologie alimentaire en France et en Europe au travers de son département « Sécurité des aliments ». Les partenariats avec l'Anses et le LCPME (UMR 7564, CNRS - université de Lorraine) dans le cadre des UMT Actia ne font que renforcer cette position.

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



## R&D

### MÉCANISMES BACTÉRIOSTATIQUES ET BACTÉRICIDES DU NITRITE

Deux spécialistes de l'ACTIA et de l'ADIV, ont récemment publié dans la revue Meat Science de juillet 2018 l'article suivant: « Mechanisms of the bactericidal effects of nitrate and nitrite in cured meats. »

Cette revue d'opinion décrit les principaux mécanismes bactériostatiques et bactéricides du nitrite dans les produits carnés sur différentes bactéries pathogènes, via le peroxynitrite, puissant agent oxydant.

Avec les molécules actives impliquées, cet article détaille leurs actions sur les métabolismes bactériens dans l'écosystème de la viande, en mettant en évidence les phénomènes de technologies barrière.

Télécharger le pdf sur le site internet de *Meat science*.







### R&D

### CRÉATION D'UNE BASE DE DONNÉES SPATIALI-SÉE SUR LA VALORISATION ÉNERGÉTIQUE PAR MÉTHANISATION DES RÉSIDUS ORGANIQUES **DES AGRO-INDUSTRIES**



ADEME

ÉCOVAL

du RMT Actia Écoval et cofinancé par l'Ademe, a permis la réalisation d'une étude de gisement de coproduits pour cinq filières agro-industrielles (distillation, filière viti-vinicole, papeterie,

Le projet ValorMap (2015-2018), à l'initiative

corps gras, filière porcine) et trois régions françaises (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne, Lorraine), ainsi que l'évaluation du potentiel méthanogène de plus de quatre-vingt-dix résidus.

Une production annuelle de l'ordre de 3,5 millions de tonnes de déchets solides et 5 millions de m³ de déchets liquides a été estimée, soit une production de biométhane théorique de 509 millions de Nm3 (normo mètre cube) de méthane par an. Les résidus identifiés ne sont pas tous entièrement mobilisables en méthanisation en raison de certaines contraintes réglementaires, techniques et économiques. En prenant en compte un taux de mobilisation optimiste, la production annuelle de biométhane serait de l'ordre de 123 millions Nm3 CH4.

Les principaux résultats du projet sont disponibles sur Internet www.valormap.fr. Une carte interactive, permettant de visualiser au niveau cantonal le volume de biométhane

susceptible d'être produit, est notamment proposée ainsi qu'une vingtaine de fiches «coproduits» synthétisant les principaux résultats par type de coproduit étudié.

Contact: Laureen Badey l.badey@iterg.com



### R&D

### **ÉVALUER LE RISQUE MYCOTOXINES** DANS LES SAUCISSONS SECS

Le saucisson sec est largement consommé en France et Europe (environ 70 000 tonnes par an en France) et tend à s'exporter à l'international. Ces produits sont fermentés par différents types de micro-organismes et, si leur fabrication est maîtrisée de longue date, des lacunes subsistent dans la connaissance des écosystèmes en particulier fongiques.

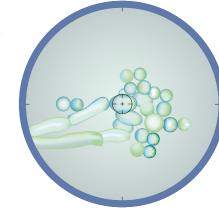
L'Ifip et le Lubem (Laboratoire universitaire de biodiversité et écologie microbienne, université de Brest) se sont associés à des salaisonniers dans un projet visant à:

- 1. caractériser les communautés microbiennes, en particulier les champignons, de la fleur de surface de saucissons par des approches culturales et par de nouvelles techniques de séquençage;
- 2. évaluer le risque potentiel associé aux mycotoxines produites par les souches fongiques identifiées in vitro et in situ durant la fabrication et la conservation de ces saucissons secs.

Au vu des résultats de l'étude, il est possible de considérer que le risque de toxicité aiguë pour le consommateur reste relativement faible sur la base des doses de mycotoxines quantifiées (par exemple l'ochratoxine A pour laquelle une dose hebdomadaire tolérable de 120 ng/kg de poids corporel est admise par l'Efsa), ainsi que de la quantité d'enveloppe de saucisson sec éventuellement ingérée. L'impact d'une exposition chronique sur la santé du consommateur devrait toutefois être évalué en considérant

ces deux paramètres.

Contacts: bastien.fremaux@ifip.asso.fr (coordinateur) franck.deniel@univ-brest.fr



## EUROPE

### L'ACTIA INTÈGRE LE PROJET EUROPÉEN INDUCE

Ce projet lancé en mai est coordonné par Circe en Espagne. L'objectif est d'offrir aux entreprises du secteur agro-alimentaire en Europe des outils performants et innovants pour mieux gérer leur performance énergétique. Dans chacun des quatre pays partenaires du projet (Allemagne, Espagne, France et Pays-Bas), des entreprises pilotes ont été recrutées pour tester et mieux adapter ces outils à la réalité du terrain. Le Critt Paca est partenaire technique de cette action de coordination et de soutien d'une durée de trente mois.

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

### EUROPE

monika.coton@univ-brest.fr

#### L'ACTIA,

### PARTENAIRE DU PROJET EUROPÉEN PRO-ORG

Depuis le 1er mai, l'ACTIA est en charge de la communication et de la dissémination du projet Pro-org coordonné par le Crea en Italie, qui vise à développer un code d'usage européen pour la transformation des produits Bio. Il offrira aux opérateurs des stratégies et des outils leur permettant de prendre les bonnes décisions concernant les technologies de transformation et de formulation à adopter.

L'Itab, en étroite relation avec le RMT Actia TransfoBio, ainsi que l'Inra sont partenaires de ce projet de trois ans soutenu dans le cadre de l'Era-net Co-organic.



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



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