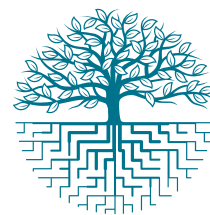


ACTUALITÉS

NOVEMBRE 2018



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

ACTIA

LANCEMENT DE 3 NOUVELLES UMT



LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION AGRÉE TROIS UMT, À PARTIR DE JANVIER 2019, POUR CINQ ANS, SUITE AUX AVIS DU CONSEIL SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DE L'ACTIA

UMT ACTIA AGROCHEM : ACIDES GRAS POUR LA CHIMIE ET LES MATÉRIAUX
(ITERG, CNRS, ENSCBP ET UNIVERSITÉ BORDEAUX 1)
CARINE BONNET : C.BONNET@ITERG.COM

UMT ACTIA AGROBERGO : DÉVELOPPEMENT DE SOLUTIONS ROBOTIQUES ET ERGONOMIQUES
(ADIV, CNRS, INSTITUT PASCAL, SIGMA ET UNIVERSITÉ BLAISE-PASCAL À CLERMONT-FERRAND)
MATTHIEU.ALRIC@ADIV.FR

UMT ACTIA ALTER'IX : ALTÉRATION DES ALIMENTS PAR DES BACTÉRIES SPORULÉES ET DES MOISSURES
(ADRIA ET UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE [LUBEM] À QUIMPER)
FLORENCE.POSTOLLEC@ADRIA.TM.FR



UMT ACTIA AGROCHEM

Cette UMT est dans la continuité des deux précédentes : l'UMT Polygreen et l'UMT Polygreenzindustry.

En phase avec les attentes des clients de l'Iterg (producteurs, transformateurs et utilisateurs de corps gras, en France et à l'international), il s'agit de faire émerger des produits biosourcés innovants et performants à partir de lipides, dans une logique de compétitivité économique, sociétale et environnementale, en soutenant le développement de deux filières françaises dédiées aux marchés agro-industriels de la chimie et des matériaux. Nous misons sur des produits à très haute performance, sur des marchés porteurs, concurrentiels à ceux de la pétrochimie.

Les deux produits sources ciblés sont l'huile de colza érucique (filière oléoprotéagineuse) et l'huile à haute teneur en acides gras oléique (filière biotechnologique).

La mise en commun des processus de travail propres à l'oléochimie et à la chimie des polymères permettra de prototyper des produits cibles. L'évaluation fonctionnelle se fera en partenariat avec des opérateurs français et étrangers recrutés grâce aux résultats des deux UMT précédentes.

UMT ACTIA AGROBERGO

Cette UMT fait suite à dix ans de coopération scientifique et technologique avec l'Institut Pascal et ses tutelles : Sigma, l'université Clermont-Auvergne et le CNRS.

L'Adiv et ses partenaires mènent des travaux de R&D, des projets d'industrialisation, au service des filières viandes, autour de la mécanisation, la robotisation, l'automatisation, et plus récemment de l'exosquelette et de la cobotique.

La nouvelle UMT Agrobergo complète ses compétences en ajoutant une nouvelle dimension par rapport à l'UMT Mecarneo à laquelle elle fait suite : l'ergonomie au sens large, en intégrant toutes les composantes de cette discipline, autant techniques, qu'humaines et sociétales. L'objectif est de placer l'humain au cœur des développements technologiques, et ce, à chaque étape des travaux : de l'analyse de l'activité à l'installation et la formation.

Conditions *sine qua non* pour obtenir des solutions technologiques adaptées et acceptées par l'ensemble des acteurs dans l'entreprise quel que soit leur genre, leur niveau d'expérience, leur morphologie...

UMT ALTER'IX, ALTÉRATION DES ALIMENTS

Depuis dix ans, l'Adria et le Lubem collaborent sur la prévision du comportement des bactéries sporulées en agro-alimentaire, grâce à l'utilisation d'outils mathématiques. L'UMT est un formidable outil de management des équipes scientifiques et nous ne pouvons plus nous en passer!

Nous poursuivons nos approches sur l'intégration de la diversité et de l'histoire cellulaire de ces contaminants au cycle de vie complexe. Cependant, nous élargissons notre champ d'activité à la prévision de la production de métabolites et de leur impact sur les matrices alimentaires, en vue de déterminer des seuils d'altération, d'ajuster les procédés et durées de vie des produits et de répondre aux problématiques des industries agro-alimentaires.

L'appellation ALTER'IX s'inspire de notre volonté de nous focaliser sur l'altération (Alter) des aliments et sur les Interactions (matrices, facteurs, molécules) par le biais de la microbiologie prévisionnelle basée sur des modèles cumulatifs (X); toute ressemblance avec un célèbre irréductible... n'est pas totalement fortuite et nous espérons pouvoir conserver notre force et notre communication décalée tout au bout de la pointe bretonne!

AGENDA

20 NOVEMBRE 2018

BIOPRÉSERVATION ET HAUTES PRESSIONS PARIS

Cette journée sur les nouvelles technologies de conservation des aliments est organisée par le RMT Actia Florepro et l'équipe du projet ANR *BlacHP*.

Visant à informer les industriels du secteur des produits transformés ainsi que les scientifiques, organisations professionnelles, fournisseurs et acteurs des filières agro-alimentaires, cette journée apporte des réponses 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. [Programme](#)



13 DÉCEMBRE 2018

COLLOQUE PARTICIPATIF « TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO » - PARIS

Dans le cadre du RMT Actia TransfoBio, l'Itab et le Synabio organisent cet évènement dédié aux outils d'aide à la décision qui émanent du réseau ainsi qu'à l'évaluation des procédés et méthodes de fabrication des aliments en Bio. Cette journée de réflexion rassemblera les acteurs des filières Bio, de la recherche et de l'industrie agro-alimentaire.

[Inscription](#)



AGENDA

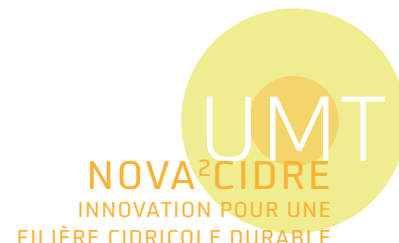
17 JANVIER 2019 MATIN

ENTRETIENS CIDRICOLES - SIVAL - ANGERS « LA QUALITÉ DES PRODUITS CIDRICOLES: NOUVELLES CONNAISSANCES ET PRATIQUES »

Cette conférence tenue par l'IFPC, s'intéressera aux nouvelles connaissances et acquisitions récentes en matière de qualité des produits cidricoles, autour des sujets suivants: les troubles dans les produits cidricoles, les phénomènes de gerbage des boissons effervescentes, la qualité aromatique des cidres et eaux-de-vie et un état des lieux des études conduites sur les variétés de pommes à chair rouge.

Contact: veronique.daigneau@ifpc.eu

[Inscription](#)



19 MARS 2019

JOURNÉE « SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS » - PARIS

Le RMT Actia Qualima organise une journée sur la validation des mesures de maîtrise par les entreprises de l'agro-alimentaire et les démarches basées sur les risques microbiologiques sanitaires.

Au programme: un point sur la réglementation, des exemples d'application de terrain, des témoignages de professionnels, un panorama complet sur les méthodologies disponibles, une présentation des nouveaux outils, basés sur les statistiques et la modélisation ainsi que des perspectives de recherche.

Contacts (animation du RMT Actia Qualima)

Valérie Stahl: v.stahl@aerial-crt.com

Catherine Denis: c.denis@actalia.eu





ACTUALITÉS

MOOC ACTIA

QUALITÉ DES ALIMENTS

MICROBIOLOGIE . NUTRITION . SENSORIEL . ENVIRONNEMENT



LE RETOUR !

OUVERTURE DE LA DEUXIÈME SESSION DU MOOC ACTIA LE 7 JANVIER 2019 - DÉBUT DES INSCRIPTIONS LE 3 DÉCEMBRE 2018

En conséquence du succès de la première session et des demandes exprimées, le MOOC Qualité des aliments sera à nouveau en ligne dès janvier 2019.

Déjà suivi par près de 3000 apprenants en avril-juin 2018, ce MOOC en français a aussi donné lieu à de nombreux échanges avec les experts des Centres Actia grâce à son forum. Le parcours de formation, collaboratif et interactif, est articulé en quatre semaines, nécessitant chacune environ 1h00 à 1h30 pour acquérir les principales notions abordées et illustrées par les experts sur les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment, ainsi que la manière dont elles interagissent. Les connaissances prérequis correspondent à un niveau Bac +2. Un courriel sera envoyé pour le début des inscriptions. Le MOOC restera accessible jusqu'au 4 mars 2018. **PARLEZ-EN AUTOUR DE VOUS !**



ACTUALITÉS

LES ACT'HEURS 2018 AU LNE À TRAPPES 3 AU 5 OCTOBRE 2018

Ces deux journées ont été organisées par l'Actia avec l'appui du LNE et en particulier de Catherine Lorient (LNE).

Le Réseau Actia se renforce en multipliant les occasions d'échanges. Approfondir les liens, partager informations et expériences, se découvrir des centres d'intérêt scientifiques et des préoccupations communs.

Une trentaine de chercheurs, ingénieurs et techniciens du réseau Actia travaillant dans différentes régions (Bretagne, Normandie, Alsace, Aquitaine, Auvergne, Nord, Paca...) ont été invités à se rencontrer et renforcer des liens qui pourront ensuite aboutir à d'enrichissantes collaborations.

Une présentation a été faite des activités et du rôle de l'Actia en tant que tête de réseau, puis se sont succédés des exposés: « Comment réussir un **programme européen** » par Christophe Cotillon de l'Actia, « **Le LNE** » par Régis Lebossé, « **Projet d'exosquelette** pour aider à la découpe de viande » par Valentin Bouquet de l'Adiv, « **La RMN au service de l'Agro-alimentaire** » par Raphaël Recht d'Aérial, « **La performance industrielle** » par Catherine Moutte du Critt Paca, « **La consommation des produits Bio** » par Bruno Taupier-Letage de l'Itab. Et après le travail... Concours de cuisine!

Contact : Anne-Lise Dermenghem, a.dermenghem@actia-asso.eu



ACTUALITÉS

JOURNÉE PROPACK FOOD DU 13 SEPTEMBRE 2018

L'emballage, source d'innovation: risques chimiques, fonctionnalités, impact environnemental, perception des consommateurs. La journée thématique « L'emballage, source d'innovation » organisée par le RMT Actia Propack Food a été un franc succès: elle a réuni plus de **cinquante participants**, industriels, organismes de recherche et institutionnels tels que Citeo, Ademe et CNE.



Cette journée a permis de faire le point sur le recyclage des emballages et son impact en termes de:

- risques chimiques pour l'aliment;
- innovation dans les fonctionnalités de l'emballage;
- efficacité au regard des bilans environnementaux;
- perception et informations des consommateurs.

Elle s'est clôturée par la visite des laboratoires du Pimm (Procédés et ingénierie en mécanique et matériaux) à l'Ensam.

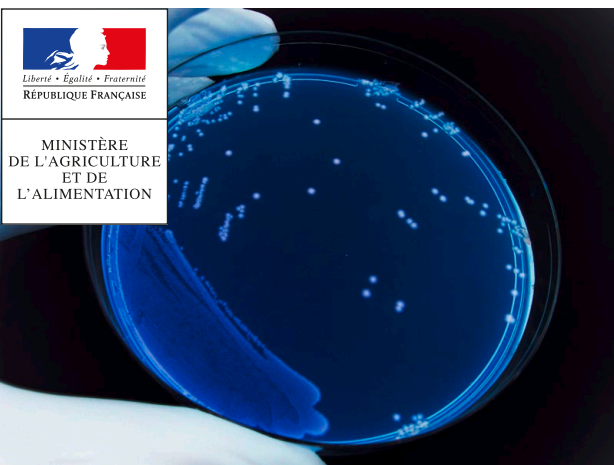
contact: catherine.loriot@lne.fr

PLATE-FORME DE SURVEILLANCE SANITAIRE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE OFFICIELLEMENT LANCÉE - PARTICIPATION DE L'ACTIA

La plate-forme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire (SCA) a été lancée fin juillet 2018. Ses quatorze membres ont signé une convention cadre, concrétisant ainsi leur volonté de renforcer collectivement la surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire.

Cette plate-forme répondra aux attentes sociétales en matière de sécurité sanitaire des aliments et contribuera également au développement de systèmes d'information pour l'analyse et le partage de données, à la veille sanitaire internationale et aux actions d'information vers les parties prenantes et les consommateurs.

[En savoir plus](#)



ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE MÉDAILLES DE VERMEIL ET D'ARGENT

La médaille de vermeil et la médaille d'argent ont été remises respectivement à **Florence Lacoste**, responsable du département Analyse & Expertise de l'Iterg, et à **Cédric Hatard**, doctorant à Actalia. La cérémonie de remise des médailles a eu lieu le 26 septembre dernier, sous la présidence du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, à l'Académie d'Agriculture de France (Paris).

Rappelons que grâce à son expertise et à sa reconnaissance internationale, Florence Lacoste a permis le développement et l'utilisation d'un ensemble d'innovations majeures dans l'analyse des corps gras. Cédric Hatard a contribué à la virologie environnementale par sa proposition d'un nouvel indicateur intéressant les phages ARN F-spécifiques, pour évaluer la contamination virale des eaux et des aliments.

ACTUALITÉS



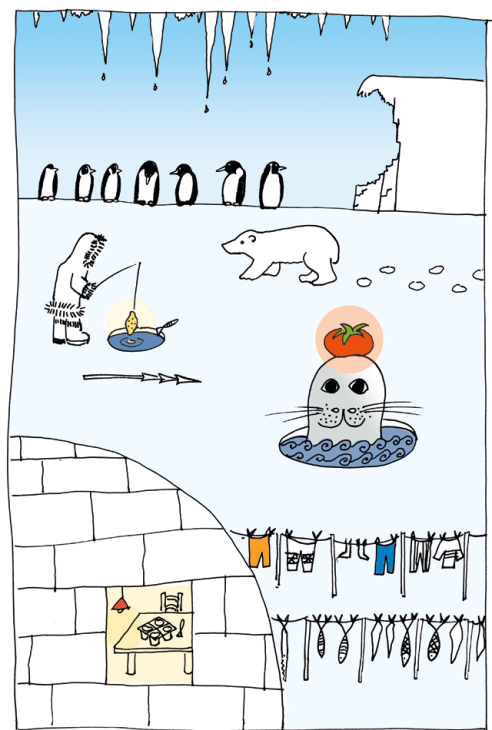
L'AGRO-ALIMENTAIRE S'INVITE AU COLLOQUE DU PÔLE CRISTAL

Le jeudi 4 octobre s'est tenue la onzième édition du colloque « Les Rendez-vous du Pôle Cristal » à l'espace Schuman à Dinan (22).

Le Pôle Cristal accompagne les professionnels du génie climatique et du génie frigorifique pour mettre en œuvre les projets des entreprises, de la phase de recherche à la mise sur le marché des produits.

Placé sous le signe de l'échange d'expériences, le colloque a réuni près de **deux cents personnes**. La journée s'est articulée autour d'interventions d'experts et d'industriels venus témoigner de leur démarche de développement par l'innovation et présenter leurs travaux de recherche, avec des thèmes notamment liés à la chaîne du froid dans le domaine agro-alimentaire.

Jacques Guilpart (IIF) est intervenu sur « La chaîne du froid alimentaire » et a exposé la problématique entre la conservation des aliments, l'utilisation du réfrigérant et la consommation d'énergie. Steven Duret (Irstea) a exposé son retour d'expérience sur la caractérisation de la température et des consommations énergétiques d'une ligne de production de pâtes ménagères. Michel Havet (Oniris) a présenté quant à lui, des procédés de congélation innovants avec un focus sur la congélation assistée par micro-ondes.



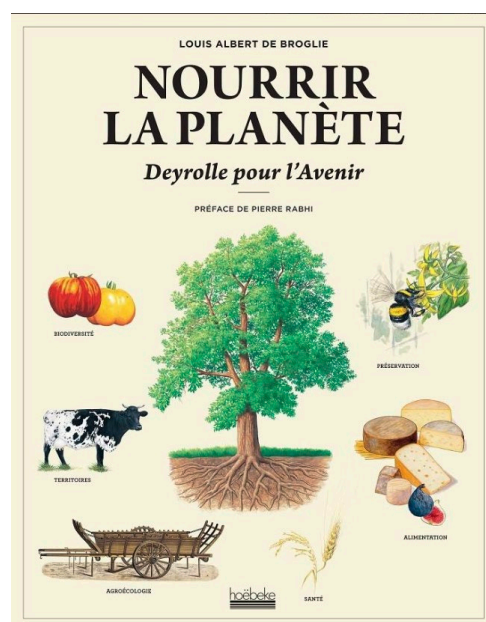
LIVRE DEYROLLE - NOURRIR LA PLANÈTE

Dans cet ouvrage réalisé par Louis Albert de Broglie, la célèbre maison d'entomologie et de taxidermie Deyrolle propose de réunir les points de vue sur les liens entre alimentation, santé et développement, à travers une cinquantaine de planches emblématiques de la maison, dont certaines inédites. Toutes sont accompagnées de contributions écrites

par des experts et personnalités d'horizons variés.

Didier Majou, directeur de l'Actia a participé à cet ouvrage original et tout public, en écrivant un texte sur la conservation des aliments. Préfacé par Pierre Rhabi, « Nourrir la planète » vient de paraître (septembre 2018) aux éditions Hoëbeke.

[Voir l'extrait](#)



ACTUALITÉS

ACTIA : DES GUIDES À PARTAGER

Le saviez-vous ?

Les guides thématiques publiés par l'Actia sont téléchargeables sur le site et sont disponibles, pour quelques titres, en version papier. Fidèle à sa politique de diffusion des savoirs, l'Actia met à disposition gracieusement ces guides à tous ceux qui en font la demande via le site internet. Ne pas hésiter donc à le faire savoir, notamment auprès des centres de documentation.



HYGIÈNE

Réalisation d'essais de l'adhésion microbienne à la formation de biofilms - 2015



ALZHEIMER & DHA

Alzheimer's disease: origins, mechanisms, people at risk and prevention by DHA (omega-3 fatty acid) - 2015



SUCCESS STORIES

Les success stories des Centres Actia - 2014



ÉVALUATION SENSORIELLE

Guide de bonnes pratiques - 2014



EMBALLAGE

Aptitude des emballages au contact des aliments - 2013



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Démarches et outils pour l'agro-alimentaire - 2013 (2^e édition)



QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Guide pratique du diagnostic à la maîtrise - 2012 (3^e édition)



PRODUITS BIO

Guide pratique pour la transformation - 2011



ALLERGÈNES

Gestion du risque « allergènes alimentaires »
Guide méthodologique d'application HACCP - 2009

Retrouvez l'ensemble des guides Actia disponibles en ligne.

AÉRIAL : UNE PLATE-FORME EXPÉRIMENTALE D'IRRADIATION UNIQUE AU MONDE

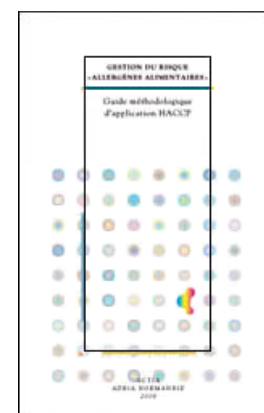
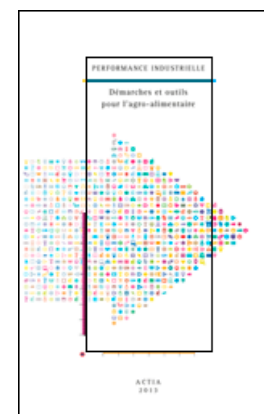
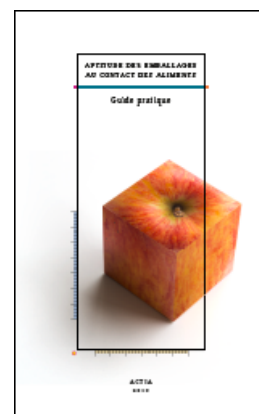
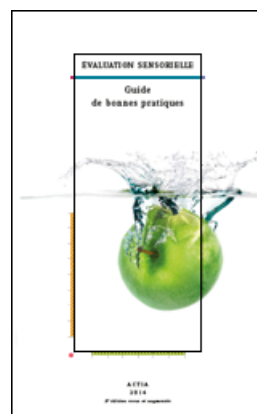
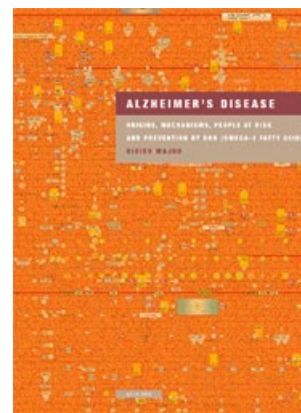
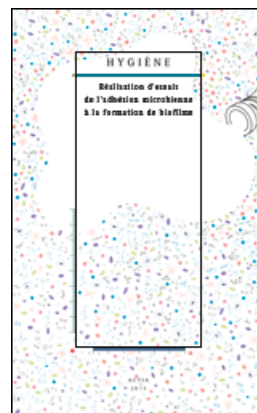
Ce programme, dénommé *Feerix*, est basé sur des technologies de pointe en matière d'accélération des électrons et de génération de rayons X de forte énergie. Ces équipements en font un dispositif unique au monde pour la R&D et la formation. Le site accueillera le *Rhodotron*, un accélérateur d'électrons développé selon une technologie du CEA, qui permettra d'étudier l'ensemble des applications multisectorielles de l'ionisation (stérilisation des dispositifs médicaux, fonctionnalisation des polymères, ionisation des aliments).

Cette nouvelle étape est majeure dans le développement d'Aérial en ionisation, après sa nomination en 2016, en tant que Centre de collaboration de l'Agence internationale de l'énergie atomique, parmi vingt-cinq structures au monde.

Contact : Benoît Duranton, b.duranton@aerial-crt.com



Crédit photo: IBA Rhodotron®



ACTALIA : LE PÔLE ENVIRONNEMENT PUBLIE LES RÉSULTATS DU PROJET AQUAREL

Financé par l'interprofession laitière (Cniel) et les agences de l'eau Loire-Bretagne et Seine-Normandie, ce programme a eu pour principaux objectifs d'établir un état des lieux des pratiques de gestion de l'eau dans les usines laitières et de mettre en évidence les technologies permettant de traiter et de valoriser sur site les eaux issues du lait (perméats d'osmose inverse et condensats d'évapo-concentrateurs). Les différents livrables sont [téléchargeables sur le site internet d'Actalia](#).

Enfin, Actalia participe actuellement au projet *Life render* qui vise à élaborer un outil d'écoconception adapté au secteur laitier. Il sera testé par des transformateurs français en 2019.

Contact : environnement@actalia.eu

PUBLICATION : ÉVALUATION DE LA DURABILITÉ DE LA FILIÈRE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST »

Les trois ITAI CTCPA, IFV et Iterg signent un article dans *Productions animales (Inra)*.

À lire dans le numéro paru en octobre 2018, cet article sur la filière canard à foie gras du Sud-Ouest au regard de l'alimentation durable. Après avoir dressé un bilan environnemental de la filière, les auteurs présentent une évaluation des performances sociales, économiques et territoriales.

Auteurs : Laura Farrant & al. [Lire l'article](#)



R&D

ÉVOLUTION DU CERVEAU DE L'HOMME : LES RÔLES CLÉS DU DHA (ACIDE GRAS OMÉGA-3) ET DU GÈNE DE LA $\Delta 6$ -DÉSATURASE

Un article de Didier Majou publié dans OCL n° 25, juillet 2018.



Le DHA, acide gras poly-insaturé de la famille oméga-3, est un élément essentiel du métabolisme cérébral et de la cognition. Il est synthétisé en particulier dans le foie et le cerveau à partir de l'acide α -linoléique. Une enzyme est clé pour cette synthèse, c'est la delta-6 désaturase. Le gène *FADS2* code pour cette enzyme. Or, de nombreux variants pour ce gène existent. Les conséquences de ces mutations se répercutent directement sur le taux de DHA produit et sur le métabolisme cérébral. Les hominidés ne sont pas égaux devant ces mutations.

Sur quarante millions d'années, avec une nette accélération sur les deux derniers millions d'années, le développement du capital cognitif des hominidés jusqu'à *Homo sapiens* est le fait d'une coévolution qui a permis une sélection positive. Avec l'apport de la cuisson et de nouvelles mutations plus productives encore de *FADS2*, le volume cérébral a trouvé son maximum chez *Homo neanderthalensis* dans un écosystème alimentaire favorable en acide α -linoléique et DHA. Mais, la glaciation de Würm bouleversa cet équilibre. *Homo sapiens*, avec l'avantage de nouveaux variants du gène *FADS2*, a su s'adapter à ce rigoureux environnement, alors que l'Homme de Néandertal ne put le faire et disparut. Cette sélection positive s'est réalisée au bénéfice d'*Homo sapiens* et au détriment de l'Homme de Néandertal.

L'article présente des bases physiologiques pour une nouvelle hypothèse sur les causes de l'extinction de ce dernier.

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

Lire l'article

LES INGRÉDIENTS... À TABLE !

COLLABORATION RÉSEAU ACTIA/ANSES

Dans le cadre du RMT Actia Nutriprevius, le Critt agro-alimentaire La Rochelle, le Critt agro-alimentaire Paca et Adrianor ont contribué sur 2017 et 2018 aux réflexions de l'Anses pour l'élaboration d'une table de composition nutritionnelle d'ingrédients et d'additifs (informations nutritionnelles non-disponibles dans la table Ciqua).

Ce travail exploratoire s'est concentré sur huit aliments sélectionnés et sur les listes d'ingrédients y afférant, recueillies auprès de l'Oqali.

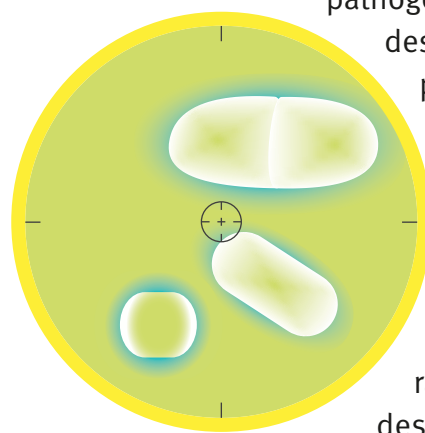


R&D

PROJET ANR PATHOFOOD (2017-2021)

Ce projet ANR a pour objet de décrypter l'hétérogénéité cellulaire et la distribution spatiale de pathogènes dans les matrices alimentaires en interaction avec les communautés microbiennes.

Le projet a été construit par des membres des RMT Actia Qualima et Florepro et du Gis Sym'Previus. L'objectif est de comprendre l'impact des communautés microbiennes, naturellement présentes ou des micro-organismes ajoutés à des fins technologiques (fermentation / biopréservation), sur les bactéries pathogènes dans les aliments, qui constituent des environnements complexes.



Le projet porte sur la croissance de *Listeria monocytogenes* et la survie et/ou l'inactivation de *E. coli* O157:H7 dans les fromages à pâte molle et la viande hachée bovine en tenant compte de leurs micro-environnements physico-chimiques et des interactions avec les autres flores. L'impact des très faibles niveaux de contamination par ces bactéries pathogènes et de la répartition hétérogène des cellules au sein de l'aliment sera étudié. Porteur : M. Desvaux, Inra Auvergne Rhône Alpes, UMR Medis Partenaires : Actalia, Adiv, Aérial, Anses, Inra B2HM, université de Lorraine.

Contacts (animation RMT Actia Qualima)

Valérie Stahl : v.stahl@aerial-crt.com

Catherine Denis : c.denis@actalia.eu

Les centres techniques ont procédé en trois étapes clés :

- 1- repérer s'il est plus pertinent, parmi les listes recueillies mentionnant des ingrédients composés suivis, de rechercher la composition de l'ingrédient composé ou bien de ses propres ingrédients ;
- 2- à partir du libellé de l'ingrédient dans la liste des ingrédients, déterminer ses caractéristiques techniques en lien avec l'aliment (exemple : quel type de farine de blé dans un pain de mie ou un gâteau) ;
- 3- déterminer les valeurs nutritionnelles de ces ingrédients, par croisement de données et en assurant leur cohérence. Une table d'environ 80 ingrédients (confidentielle) a pu ainsi être dressée à partir d'une dizaine de constituants. Ce travail exploratoire a permis de définir une méthode d'acquisition des données et d'en cerner les limites.

Contact : Lucile Royer, l.royer@crittiaa.com





R&D

THÈSE CIFRE À L'ITAB ET À L'UNIVERSITÉ D'ANGERS : LA TRANSFORMATION BIO VUE PAR LE CONSOMMATEUR

Où il s'agira de cerner les déterminants de l'attitude des consommateurs face aux procédés de transformation des produits biologiques.

Les principes généraux du Bio (au premier rang desquels la naturalité) ont été pensés au départ plutôt pour l'agriculture et l'élevage. Il faut aujourd'hui les traduire également par des critères précis en matière de transformation alimentaire (qui, de fait, éloigne de l'état naturel). Cela renvoie à une question simple qui n'a pas encore reçu de réponse complète, du moins en se plaçant du côté du consommateur : **qu'est-ce qu'une « transformation Bio » ?**

La thèse de doctorat, financée par cinq acteurs de la transformation des produits Bio adhérents au Synabio (syndicat des entreprises agro-alimentaires Bio), prend son origine dans cette interrogation. Elle cherchera à mesurer les perceptions, attitudes et comportements des consommateurs lorsqu'ils sont confrontés à des produits transformés et à des informations sur les procédés et ingrédients. Elle s'inscrit dans le cadre des objectifs de l'axe 3 du RMT Actia TransfoBio.

La doctorante sera recrutée par l'Itab et débutera ses travaux en janvier 2019.

Contact : ivan.dufeu@univ-angers.fr



©Xavier Remongin/Min.agri.fr.

RÉSULTAT SUR LA LISTERIA DANS LA FILIÈRE PORCINE EN FRANCE : DIVERSITÉ GÉNÉTIQUE ET DISTRIBUTION DES SOUCHES

Entre 2015 et 2017, l'Ifip et l'unité Sel (*Salmonella* et *Listeria*) du laboratoire de Sécurité des Aliments de l'Anses de Maisons-Alfort (coordinateur) ont mené une étude financée par FranceAgrimer, qui visait à obtenir une meilleure connaissance de la diversité des souches de *Listeria monocytogenes* (*Lm*) afin de mieux caractériser la manière dont elles circulent dans la filière porcine.

Pour cela, l'Ifip et l'Anses ont réussi à rassembler pour la première fois les pulsotypes d'un panel d'environ 700 souches de *Listeria monocytogenes* provenant de différentes études de terrain et collectées en élevage, dans les produits transformés à base de viande de porc et dans l'environnement de production.

L'ensemble des données obtenues a montré que deux complexes clonaux (types génétiques), CC121 et CC9, étaient fortement associés au maillon transformation, alors qu'ils étaient peu ou pas retrouvés dans le maillon élevage, laissant supposer une spécialisation écologique des souches.

Les complexes clonaux CC1, CC2, CC6 décrits comme hyper-virulents chez l'homme (Maury et al 2016) ont été identifiés en filière porcine. Aucun des complexes clonaux identifiés dans ce projet n'était spécifique de la filière porcine. Les données de la base sont partagées entre l'Anses et quatre instituts techniques de l'Actia.

Contact : carole.feurer@ifip.asso.fr

EUROPE

SMARTCHAIN : OPTIMISER LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ EN EUROPE

La réunion de lancement du projet Smartchain, coordonné par l'université de Hohenheim en Allemagne a eu lieu les 17 et 18 octobre 2018 à Stuttgart.

Ambitieux projet de recherche et innovation rassemblant pas moins de quarante-trois partenaires, dont un grand nombre d'entreprises servant de cas d'études. Smartchain vise à optimiser le fonctionnement des circuits de proximité en Europe, que ce soit d'un point de vue social, réglementaire ou technologique. La prise en compte des avis et problématiques auprès des acteurs impliqués dans ces circuits de proximité sera donc primordiale. L'Actia est impliquée en tant que coordinateur de la collecte des données visant à établir un état des lieux européen et à définir les principaux points de travail pour la suite du projet.

De plus, l'Actia, responsable de la plate-forme française du projet, a également pour rôle de réunir les données auprès des acteurs français. Le CTCPA, institut technique de l'Actia, est impliqué à part entière, en fournissant le cas d'étude sur la filière palmipède française. Contact : Antoine Kieffer, a.kieffer@actia-asso.eu

©Laurent Mignaud-Terra

