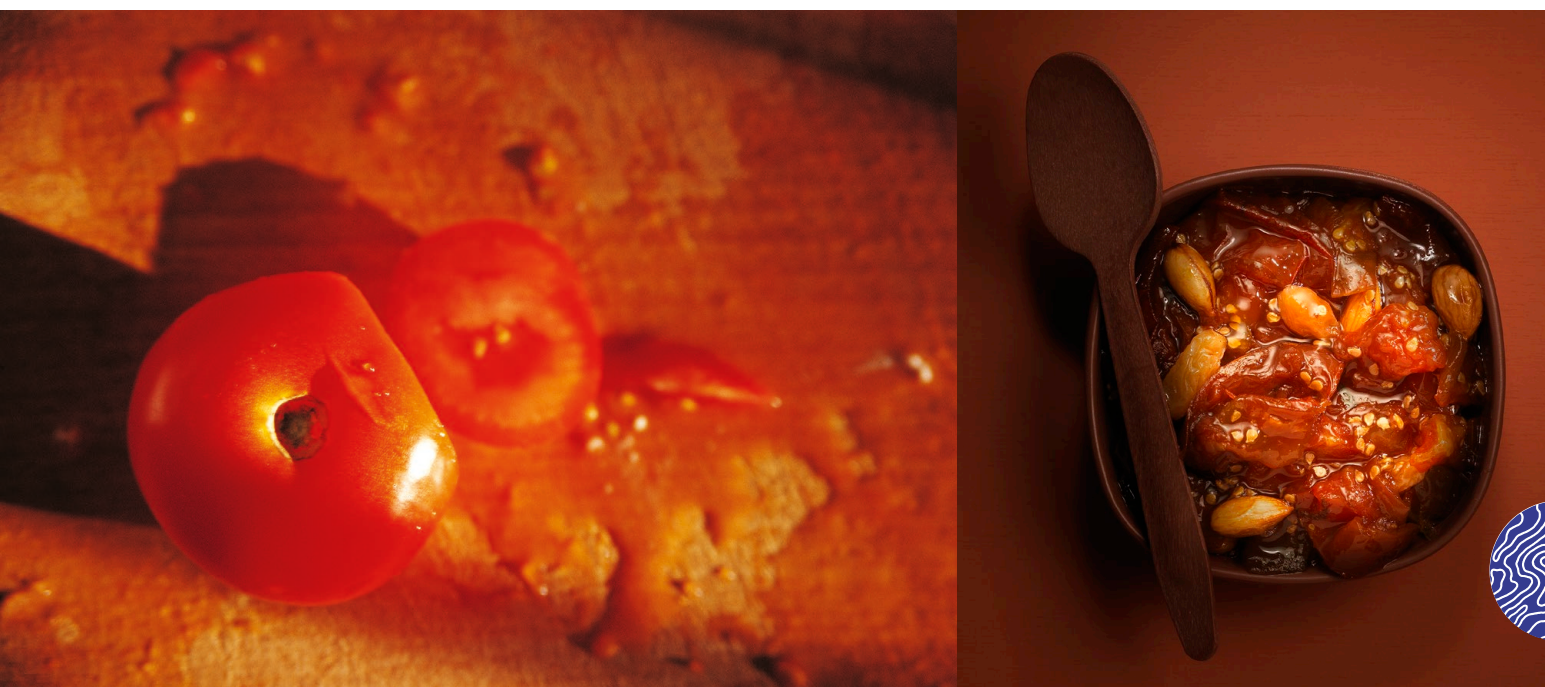
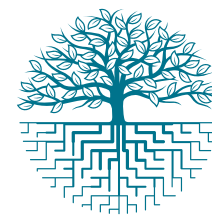




itab

l'Institut de l'agriculture
et de l'alimentation biologiques

L'ITAB ÉLARGIT SON CHAMP D'ACTION ET DEVIENT L'INSTITUT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUES

Créé pour « développer des techniques au service des systèmes agricoles Bio, productifs, durables et résilients », l'Itab élargit aujourd'hui son champ d'action « aux systèmes alimentaires Bio et durables ». Initialement Institut technique agricole, l'Itab est devenu Institut technique agro-industriel en 2017. Pour accompagner ce changement, l'Itab se nomme désormais l'Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologiques et se dote d'un nouveau logotype. L'objectif est « d'accompagner plus généralement la transition vers l'agro-écologie, en cohérence avec les attentes des consommateurs et de la société », précise l'institut.

« L'Itab couvre aujourd'hui l'ensemble des productions agricoles biologiques et se place sur l'ensemble du système agri-alimentaire, du champ à l'assiette. L'institut travaille avec et pour l'ensemble des acteurs du domaine biologique : agriculteurs, conseillers du développement agricole, ministères, opérateurs économiques, transformateurs, formateurs, pouvoirs publics », souligne Xavier Niaux, président de l'Itab.

ACTIA - VIENT DE PARAÎTRE

MAÎTRISE DES RISQUES TECHNOLOGIQUES

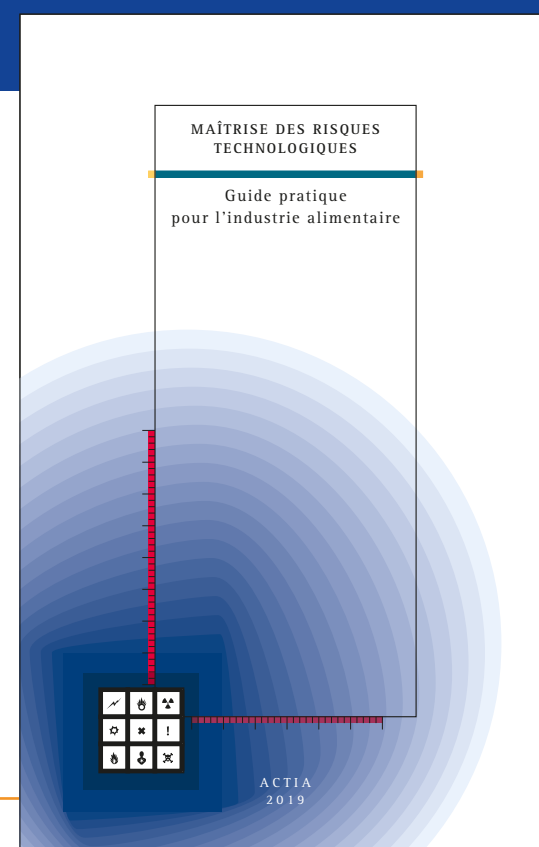
GUIDE PRATIQUE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'agro-alimentaire est l'un des secteurs industriels les plus touchés par les accidents critiques tels que les explosions, les incendies ou les écoulements polluants. Ces accidents ont de lourdes conséquences humaines, matérielles, financières ou encore pénales. Ils portent donc préjudice à la pérennité de l'entreprise. L'industrie agro-alimentaire doit davantage se mobiliser pour ces questions.

Des partenaires du Réseau mixte technologique (RMT) Actia Écoval ont donc décidé de rédiger un guide sur la maîtrise des risques technologiques afin d'accompagner les entreprises vers une meilleure gestion de la sécurité liée à ces risques.

Une base de données technique sur les risques technologiques plus spécifiquement liés à ce secteur d'activité permet de déterminer les mesures de prévention et de protection à mettre en place. Celle-ci est enrichie par des exemples réels d'accidents sous forme de fiches qui reprennent les origines de ces accidents, en font l'analyse et fixent les actions préventives ou correctives à mettre en place. Le guide propose également des protocoles afin de mener à bien la mise en place d'un système de management de la sécurité.

Ce guide gratuit peut être commandé sur le site internet de l'ACTIA : www.actia-asso.eu





AGENDA

19 MARS 2019

JOURNÉE TECHNIQUE « 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, la présentation des nouveaux outils basés sur les statistiques et la modélisation, ainsi que des perspectives de recherche.

Informations



QUALIMA

21 MARS 2019

JOURNÉE TECHNIQUE « MAÎTRISE DU DANGER LISTERIA DANS LES CHARCUTERIES ET PRODUITS RÉFRIGÉRÉS » - RENNES

Organisée par l'Ifip et l'Anses, elle s'adresse aux acteurs de la maîtrise du danger *Listeria* dans les industries charcutières et les produits traiteurs avec de nombreux témoignages d'entreprises et des temps d'échanges avec les experts du sujet.

Possibilité d'assister par visioconférence à partir de l'Ifip de Maisons-Alfort.

Informations



DU 8 AU 10 MAI 2019

MATBIM 2019 : CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LES INTERACTIONS MATÉRIAUX/BIOPRODUITS : « COMBLER LE FOSSÉ ENTRE LE MONDE UNIVERSITAIRE ET L'INDUSTRIE » - MILAN

Organisée par l'université de Milan pour 2019 et en collaboration avec des partenaires du RMT Actia Propack Food, cette réunion a pour objectif de couvrir les aspects fondamentaux des matériaux d'emballage pour aliments et bioproduits afin de renforcer le transfert technologique vers le

secteur industriel, en se concentrant plus particulièrement sur :

- le transfert de matières et interactions aliments / bioproduits / matériaux ;
- les nouvelles tendances vers des matériaux écologiques et durables ;
- les nouveaux matériaux incluant des nanotechnologies.

Informations



PROPACK FOOD



MATBIM 2019

5th international meeting on Material/Bioproduit Interaction

AGENDA

4 JUIN 2019

3^E RENDEZ-VOUS « FORMULATION » TILLOY-LÈS-MOFFLAINES (59)

La médiatisation des aliments « ultra-transformés », l'émergence du Nutriscore et des applications comme Yuka ou Scan'up amènent les consommateurs à comparer les produits au plan nutritionnel. Reformuler un produit pour l'améliorer nutritionnellement sans altérer sa qualité organoleptique ou allonger la liste d'ingrédients devient parfois nécessaire. Ce sera tout l'objet de cette journée organisée par l'Adrianor qui permettra de découvrir les solutions de fournisseurs, d'assister à leurs mises en œuvre lors de démonstrations pratiques et d'échanger lors de conférences.

Informations : contact@adrianor.com, 03 21 24 81 03

18 JUIN 2019

14^E FORUM DE L'EMBALLAGE - PARIS

Organisé par le LNE pour échanger avec les professionnels de la filière agro-alimentaire, les fabricants d'emballage et des experts sur les sujets des matériaux au contact des aliments. Au programme : évolutions réglementaires et normatives en France et en Europe, contribution des fabricants d'encre à la sécurité alimentaire, évolutions du référentiel de certification BRC Packaging, recyclage des emballages en plastique...

Informations



26 SEPTEMBRE 2019

JOURNÉE TECHNIQUE « SATISFAIRE LES BESOINS ET ATTENTES DES CONSOMMATEURS VIS-À-VIS DE LEUR ALIMENTATION, FOCUS SUR LE CAS DES SENIORS » - PARIS

Organisée par le RMT Actia Sensorialis

Informations : [Virginie Herbreteau, v.herbreteau@actalia.eu](mailto:Virginie.Herbreteau@actalia.eu)



SENSORIALIS



ACTUALITÉS

ÉLECTION DE PIERRE BARRUCAND, RESPONSABLE ENVIRONNEMENT D'ACTALIA, À LA PRÉSIDENTE DU COMITÉ ENVIRONNEMENT DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DU LAIT

Dans le cadre du Comité permanent Environnement de la Fédération internationale du lait (FIL), les spécialistes Environnement issus de vingt-deux pays se réunissent deux fois par an pour aborder les sujets d'importance dans ce domaine pour le secteur laitier ainsi que pour restituer les travaux des différents groupes de travail. Plusieurs années ont ainsi été consacrées au développement des méthodes d'évaluation des empreintes eau et carbone.

Lors du sommet laitier mondial de la FIL qui s'est déroulé le mois dernier, l'Américaine Ying Wang a quitté sa fonction de présidente au sein du comité Environnement. Des élections ont alors été organisées et la France a soutenu la candidature de Pierre Barrucand face au candidat allemand, Marcin Preidl, ancien vice-président du comité. Les membres du comité Environnement FIL ont élu le candidat français pour un premier mandat de deux ans.



LE PROJET OXYVIR DE L'UMT ACTIA VIROCONTROL MIS À L'HONNEUR AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Vendredi 1^{er} mars 2019 au salon international de l'Agriculture, s'est tenue une table ronde sur le thème « Les aquacultures, des filières d'avenir », organisée par la direction des Pêches maritimes et de l'Aquaculture du ministère de l'Agriculture. Actalia y a été convié pour présenter le projet *Oxyvir*, financé par le FEAMP et la région Normandie, qui a pour but de développer une méthode permettant de discriminer les norovirus infectieux des norovirus non infectieux dans les coquillages et ainsi, améliorer la gestion

du danger à norovirus par les pouvoirs publics. Choisi parmi une cinquantaine de projets financés par le FEAMP, les résultats d'Oxyvir attendus pour 2020 représentent un réel enjeu pour l'aquaculture en participant à la pérennité de la filière conchylicole.

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



ACTUALITÉS

TROIS CENTRES ACTIA SE REGROUPENT POUR PROPOSER UNE VEILLE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE SUR LES PRODUITS SUCRÉS

Adrianor, Agir et Praxens ont développé depuis plusieurs années une expertise dans le domaine des produits sucrés. C'est tout naturellement que ces trois Centres de ressources technologiques dédiés à l'alimentaire se sont rapprochés pour travailler ensemble sur des sujets d'actualité et proposer une veille technique et scientifique par une approche formulation, procédé, analytique ou sensorielle.

Au programme de cette année, trois thématiques à retrouver sur le site www.delices-infos.com :

- la conservation des qualités organoleptiques, nutritionnelles et microbiologiques des produits sucrés ;
- l'outil sensoriel au service de l'innovation produit ;
- le *clean label*.



LE CTCPA SIGNE UN ACCORD DE COOPÉRATION SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE AVEC UNILASALLE

Le CTCPA et UniLaSalle ont signé un accord de coopération à Beauvais, le 4 février 2019, afin de regrouper au sein de la plate-forme Ozone (LaSalleO3) tous leurs moyens scientifiques et techniques de « décontamination par stress oxydant », permettant ainsi :

- la mutualisation de leurs compétences pour l'acquisition de connaissances scientifiques nouvelles ;
- la production d'innovations technologiques, notamment au travers de projets collaboratifs nationaux ou européens ;
- leur transfert technologique vers, entre autres, les PME agro-alimentaires ;
- la réalisation de prestations pour des acteurs de l'amont agricole et des industriels.

L'Institut polytechnique UniLaSalle a inauguré en 2017, sur son campus de Beauvais, une plate-forme R&D d'ozonation sans équivalent en Europe. Elle héberge l'ensemble des dispositifs de préparation et de production d'ozone de dernière génération pour des utilisations à des échelles préindustrielles.

Le CTCPA a conduit ces dernières années des travaux de recherche bibliographique, de laboratoires et pilotes en halle afin de valider la faisabilité technique de la décontamination des entrants agricoles par vapeur de peroxyde d'hydrogène. L'efficacité biocide de cette technique de décontamination repose, comme l'ozonation, sur la génération d'un stress oxydant de surface.

Contact : Mylène Plumier, mplumier@ctcpa.org



ACTUALITÉS

PLATE-FORME DIS30 : « AMBITION PLASTURGIE DURABLE POUR 2030 »



IPC et le CTCPA ont répondu en commun à un appel à projet de la région Auvergne-Rhône-Alpes dans le but de mettre en place des moyens de recherche sur la thématique des plastiques sous trois axes prioritaires : durabilité (D), intelligence (I), sécurité (S). Ces axes prioritaires permettront de soutenir la démarche volontariste de l'industrie de la plasturgie dans le domaine de l'économie circulaire.

Trois sites sont concernés par le projet : IPC Oyonnax, IPC Clermont, CTCPA de Bourg-en-Bresse. Le budget total des investissements est de 4 millions d'euros sur trois ans, il est soutenu par la région Auvergne-Rhône-Alpes et cofinancé par l'Union européenne (Feder).

Parmi les équipements envisagés, de nombreux moyens analytiques destinés à la caractérisation des substances (néoformés) et des matériaux (biosourcés), des pilotes en lien avec le recyclage et la biodégradation des plastiques, des matériels informatiques supports au développement d'outils prédictifs d'aide à « l'eco-safe design ».

Les premiers matériels seront installés en 2019 : un spectromètre de masse haute résolution couplé à une chromatographie gazeuse (CTCPA), un spectromètre de masse isotopique pour l'identification du carbone d'origine biosourcé (IPC Clermont), une ligne pilote pour le recyclage des films plastiques (IPC Oyonnax). De nombreux projets de R&D ont déjà été identifiés en réponse aux objectifs de DIS30. Ainsi, IPC et le CTCPA viennent-ils de répondre à un appel à projets Citeo sur le recyclage du polyéthylène postconsommation.

À terme le projet DIS30 vise à faire de la région Auvergne-Rhône-Alpes un leader européen dans le secteur de la plasturgie.

Contacts : jacques.thebault@ct-ipc.com

[Patrice Dole, pdole@ctcpa.org](mailto:Patrice.Dole@ctcpa.org)

R&D

PREMIÈRE UMT 100 % BIO

L'UMT SI BIO évaluée par le conseil scientifique et technique de l'Acta, est la première UMT à être entièrement dédiée à l'agriculture biologique. Lancée en janvier 2019 et coordonnée par l'Itab, avec l'Inra et des acteurs de la région Provence, son sujet est de comprendre, coconcevoir, évaluer et développer en synergie des systèmes horticoles bio innovants. En effet, occupant une place privilégiée dans les régimes alimentaires, les fruits et légumes sont des cultures porteuses d'enjeux forts d'écologisation.

Contact : natacha.sautereau@itab.asso.fr



ACTUALITÉS

FORMATION EHEDG « EXPERT EN CONCEPTION HYGIÉNIQUE » DANS LES LOCAUX D'ACTALIA À SAINT-LÔ

EHEDG (European Hygienic and Design Group) est une fondation créée pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations pour l'industrie agro-alimentaire. Cette formation qui aura lieu les 24, 25 et 26 avril 2019 permettra un transfert de compétences sur la conception hygiénique des équipements et des procédés. Les connaissances seront directement appliquées en salle pilote via des études de cas. [Programme et inscription](#)



R&D



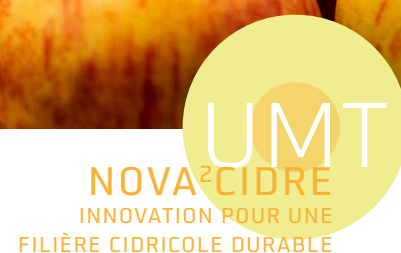
L'UMT ACTIA NOVA²CIDRE À LA RENCONTRE

DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE CIDRICOLE

L'UMT a organisé deux événements, tournés principalement vers les entreprises de la filière cidricole afin de présenter les résultats obtenus récemment dans le cadre de divers programmes de R&D.

Une journée technique a été organisée en décembre 2018, à Rennes, par l'IFPC, l'Inra BIA Nantes-Rennes, l'Inra UEPR Pech Rouge et le laboratoire Grappe de l'Esa Angers. Elle a permis de valoriser les nouvelles acquisitions en matière de connaissances et de pilotage des arômes des jus de pomme, cidres et spiritueux. Des éléments issus d'études consommateurs sont venus compléter ces résultats scientifiques et techniques. Une conférence s'est ensuite tenue en janvier 2019, dans le cadre des « entretiens cidricoles » au salon professionnel du Sival à Angers. L'UMT Nova²cidre y a exposé ses derniers résultats sur les qualités sensorielles des boissons cidricoles : couleur, effervescence et arômes. Au total plus de cent soixante personnes ont assisté à ces deux événements.

Contact : remi.bauduin@ifpc.eu





R&D

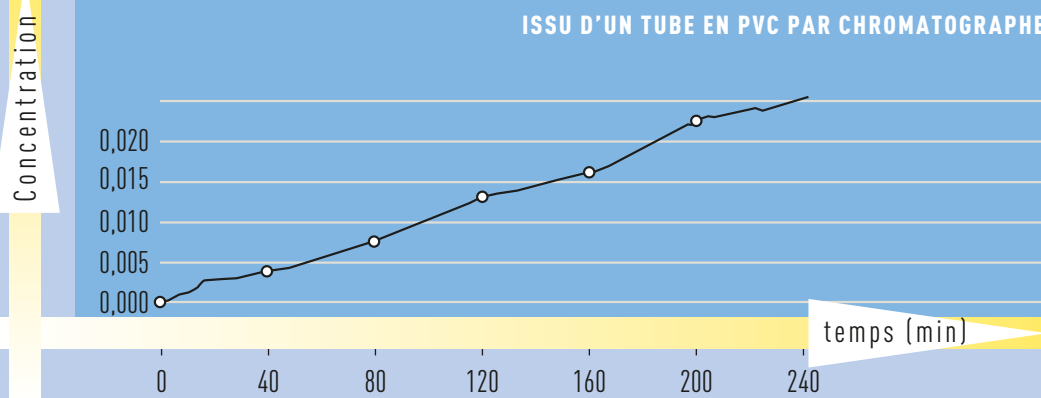
ÉVALUATION DE RISQUE DES TRANSFERTS DE MATIÈRE EN CONDITIONS DYNAMIQUES, APPLICATIONS ALIMENTAIRES PAR L'UMT ACTIA SAFEMAT

La demande de l'évaluation de risque de relargage de substances issues des matériaux utilisés dans des industries agro-alimentaires en présence d'un écoulement ne cesse d'augmenter. Ces matériaux sont soumis aux mêmes règles générales que les matériaux d'emballages en matière plastique (Règlement (UE) n° 10/2011). Les conditions de l'analyse de risque de migration d'une substance pour les applications en écoulement ne sont pas décrites pour les deux approches reconnues dans la réglementation (analyse expérimentale et modélisation).

L'UMT Actia Safemat propose donc d'amorcer une démarche combinant l'expérimentation et la simulation dans des conditions maîtrisées, pour soumettre des recommandations générales pour les essais et les calculs ainsi que des règles d'extrapolation (capillaires versus systèmes de grande taille) pour évaluer dans des conditions réalistes (configurations dynamique cumulée et *back-flow*) les matériaux utilisés en présence d'écoulements permanent ou transitoire.

Contact : jean-mario.julien@lne.fr

ÉVALUATION DE LA CINÉTIQUE DE MIGRATION DU DEHP (PHTALATE) ISSU D'UN TUBE EN PVC PAR CHROMATOGRAPHE



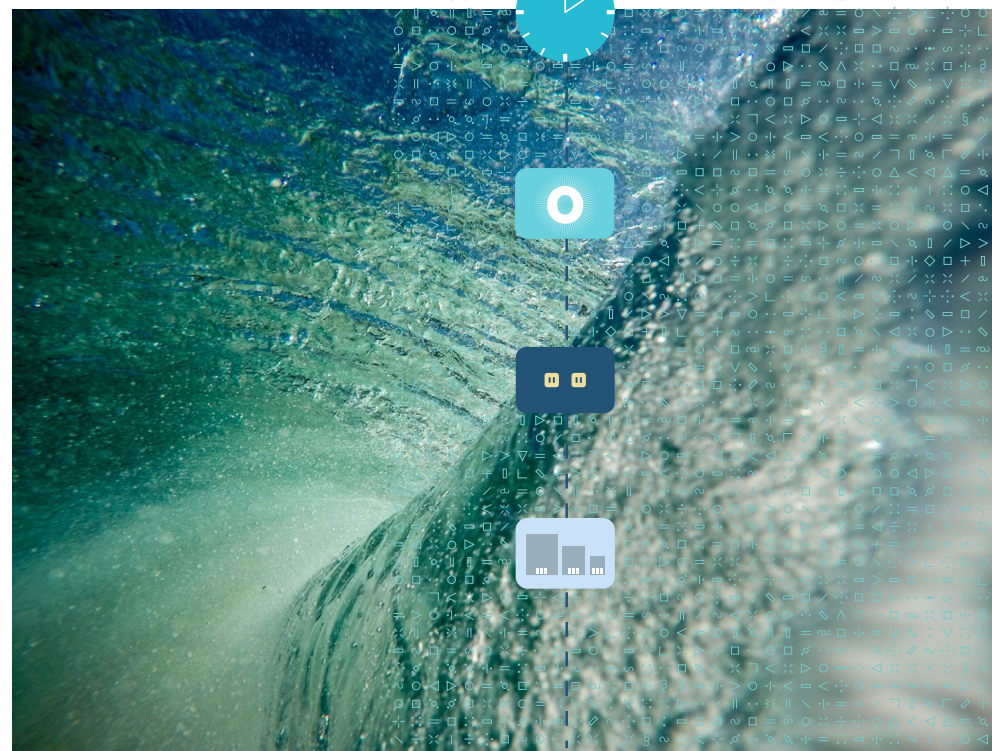
FORMULER SANS HUILE DE PALME AVEC L'ITERG

Pour des raisons tant éthiques que nutritionnelles, les industriels cherchent à substituer l'huile de palme ou ses fractions, classiquement utilisées pour les avantages rhéologiques qu'elles procurent, dans un grand nombre de produits.

Dans le cadre de l'UMT Actia Folies, l'Iterg a formulé différentes matières grasses répondant aux critères premiers définis par les industriels :

- supprimer les acides gras trans (AGT) d'origine technologique et réduire les AGT naturels ;
- exclure les matières grasses partiellement hydrogénées ;
- exclure les matières grasses animales, sauf les matières grasses laitières et leurs fractions ;
- exclure l'huile de palme et ses fractions ;
- utiliser les matières grasses non OGM.

R&D



SUIVI EN TEMPS RÉEL DES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE EN ABATTOIR OU EN ATELIER DE TRANSFORMATION : TROIS USINES ÉQUIPÉES GRÂCE À L'IFIP

Dans le cadre d'un programme Ademe Bretagne, l'Ifip et la société innovante Energiency ont équipé l'usine Hénaff et deux autres usines de transformation en capteurs connectés permettant de suivre en temps réel les consommations d'eau et d'énergie en atelier. Désormais, l'encadrement a accès, sur le « cloud » via un support numérique, aux consommations en kilowatt-heure (kWh), en mètre cube mais aussi en euro, pour chaque période de production et chaque atelier de fabrication. Ces données de consommation, mises en forme par l'Ifip à partir des données traitées par Energiency, sont croisées avec les quantités produites par l'usine. Cela permet de mesurer précisément, pour chaque ligne de produit, les coûts de ces utilités et les enjeux d'économie qu'elles représentent.

Ce système permet de comparer les consommations entre elles et de détecter les dérives. Un outil utile pour réduire ses consommations et suivre ses indicateurs de performance énergétiques dans le cadre ou non d'une certification ISO 51000.

Contact : arnaud.bozec@ifip.asso.fr

Des phases grasses ont été ainsi développées par l'Iterg intégrant les contraintes de la matrice alimentaire dans laquelle elles sont incorporées via les procédés utilisés, tout en respectant les propriétés organoleptiques recherchées et les critères de qualité requis pour le produit fini.

Des *cookies* et des gâteaux apéritifs notamment ont ainsi pu être formulés sans huile de palme et lancés sur le marché français et européen.

Partenariats industriels : Biscuits Filets bleus, Europe snacks

Contact : Carine Bonnet, c.bonnet@iterg.com



EUROPE



CRITT AGROALIMENTAIRE PACA : L'ACV AU SEIN DU PROJET EUROPÉEN PEFMED

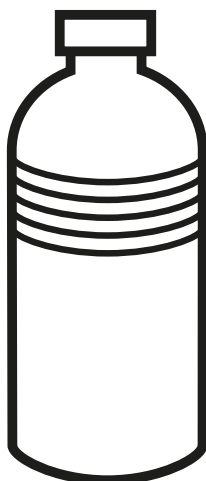
Le projet européen Pefmed, qui porte sur la réduction de l'impact environnemental des produits agro-alimentaires, a permis à deux entreprises de bénéficier d'une analyse de cycle de vie (ACV) sur leurs produits. Ces études ont été réalisées par le Critt agroalimentaire Provence-Alpes-Côte d'Azur, en partenariat avec l'Iterg.

Après avoir défini les produits et périmètres de l'étude avec les entreprises, les données récoltées sur le terrain ont été saisies dans un logiciel d'ACV, Simapro, qui a permis d'évaluer de façon quantitative les impacts environnementaux des produits. Différentes solutions d'emballages ont également été comparées.

Les bénéfices pour les entreprises sont nombreux :

- connaître de façon chiffrée l'impact environnemental des produits ;
- identifier des pistes d'optimisation pour réduire ces impacts ;
- appréhender les futurs investissements en intégrant une dimension environnementale ;
- comprendre que la réduction de l'impact environnemental est souvent liée à la réduction des coûts.

Contact : estelle.marin@critt-iaa-paca.com



EUROPE

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA - REINWASTE : RECONCEVOIR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE EN TESTANT DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR ZÉRO DÉCHET INORGANIQUE

Le projet européen Reinwaste a pour objectif de réduire les déchets inorganiques à la source, en favorisant l'adoption d'innovations à plusieurs niveaux pour les entreprises : emballages des matières premières, procédés de fabrication et emballages des produits finis.

L'écoconception des emballages et des procédés consistera, dans la mesure du possible, à :

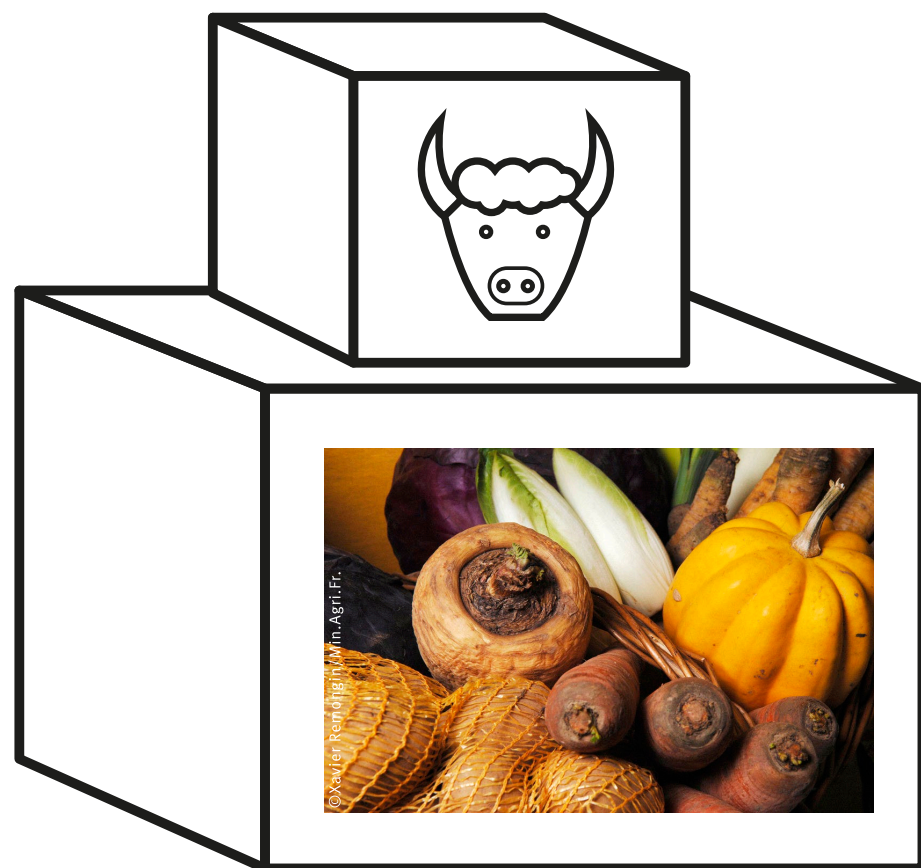
- substituer des matériaux non recyclables par des matériaux recyclables, voire réutilisables ;
- augmenter le recours aux matériaux biosourcés ;
- utiliser des matériaux biodégradables.

Pour répondre à ces enjeux, une veille sur l'innovation est assurée, notamment en lien avec le projet MyPack coordonné par l'ACTIA.

Trois filières sont impliquées dans le projet : l'horticulture en Andalousie (Espagne), les produits laitiers en Émilie-Romagne (Italie), la viande en région sud (France).

Un transfert est prévu en Bosnie-Herzégovine afin d'adapter les solutions au contexte local assurant ainsi un partage de bonnes pratiques et des solutions en Méditerranée.

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





TYPOLOGIE DES CONSOMMATEURS DANS LES PANELS

RÉSULTATS ISSUS DU RMT ACTIA SENSORIALIS

Les résultats d'évaluations sensorielles menées avec des consommateurs mettent souvent en évidence des segmentations dans la population interrogée, correspondant à des individus qui ont des goûts ou attentes différents. Il est nécessaire de prendre en compte ces sous-groupes de consommateurs, mais une question se pose alors : qui sont ces consommateurs ? Qu'est-ce que les consommateurs au sein d'un sous-groupe ont en commun ? C'est là que les données sociodémographiques sur les individus peuvent être utiles, mais bien souvent elles ne sont pas suffisantes car elles ne déterminent pas, à elles seules, le comportement des consommateurs. Le RMT Sensorialis, dans le cadre du projet Typoconso soutenu par l'Actia, a cherché à établir des typologies des consommateurs qui reposent sur les motivations à la consommation. Ces motivations peuvent être liées au plaisir, à la faim, à la santé, au contrôle du poids, à un comportement écoresponsable, à des critères d'économie, de praticité ou encore d'habitude et d'éducation, voire aussi à des facteurs psychologiques. L'enquête mise en place par le RMT Actia Sensorialis permet ainsi de caractériser chaque individu de nos panels en lui attribuant un indice d'intérêt pour chacun des facteurs de motivation cités précédemment.

Le déploiement de cette enquête à grande échelle dans les panels du réseau a permis, grâce au recueil de plus de **4500** réponses, d'identifier 4 « classes » ou « profils de consommateurs ». Ceux-ci ont toujours en commun une motivation prioritairement liée au plaisir et au goût des produits et à la faim. Mais ils se distinguent par l'importance qu'ils accordent aux autres facteurs de motivation :

- LES « HÉDONISTES ROUTINIERS » sont des individus dont les choix alimentaires sont motivés par le besoin de se faire plaisir et un besoin primaire d'assouvir sa faim, agissant plus par habitude, par routine ;
- LES « COMPENSATEURS PRAGMATIQUES » sont des individus dont les choix alimentaires sont motivés par un besoin de se réconforter, tout en recherchant des produits pratiques et pas chers ;
- LES « SUIVEURS VIGILANTS » sont des individus dont les choix alimentaires sont motivés par les tendances actuelles (mode et conseils) qui s'inscrivent dans une orientation responsable (pour eux-mêmes : contrôle du poids et les autres : écoresponsables, recherche du Bio, commerce équitable) ;
- LES « HÉDONISTES RESPONSABLES » sont des individus dont les choix alimentaires sont motivés par le besoin de se faire plaisir et un besoin primaire d'assouvir sa faim, tout en faisant des choix réfléchis pour préserver sa santé et l'environnement (produits Bio, commerce équitable).

Cette caractérisation des consommateurs et les profils associés donneront des clés supplémentaires aux partenaires du RMT pour tenter de comprendre qui sont ces consommateurs, et pouvoir les cibler plus efficacement.

Contact : Virginie Herbreteau, v.herbreteau@actalia.eu

