

ACTIALITÉS

JUILLET 2019



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

ACTIA

L'ACTIA
VOUS SOUHAITE
UN BEL ÉTÉ !





LA DIFFUSION DES RÉSULTATS DES TRAVAUX DE RECHERCHE DU RÉSEAU : UNE PRIORITÉ POUR L'ACTIA

Depuis vingt ans, l'ACTIA s'emploie à transmettre les résultats de ses travaux de recherche aux entreprises agro-alimentaires, pouvoirs publics et organismes de recherche ou universités, tant en France qu'à l'international. Ces informations et résultats scientifiques & techniques sont diffusés sur la base de la gratuité, dans l'esprit de soutien aux entreprises qui anime l'ACTIA.

Cette démarche s'appuie sur le développement de nombreux outils avec une identité visuelle forte et cohérente :

- **ÉDITION DE GUIDES TECHNIQUES**

17 GUIDES TECHNIQUES DIFFÉRENTS

DIFFUSÉS À PRÈS DE **30 000** EXEMPLAIRES DEPUIS 1999

- **CONCEPTION ET GESTION DE SITES INTERNET TECHNIQUES,**

WWW.ACTIA-ASSO.EU

HTTP://REFERENTIEL.ACTIA-ASSO.EU **3 500 INSCRITS**

HTTP://RMT-PROPACKFOOD.ACTIA-ASSO.EU **1 000 INSCRITS**

HTTP://TRANSFOBIO.ACTIA-ASSO.EU (DEPUIS AVRIL 2018) **380 INSCRITS**

MOOC ACTIA - AVRIL 2018 & JANVIER 2019 **4 425 INSCRITS**

- D'UNE MALLETTE PÉDAGOGIQUE DE FORMATION SUR LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS,
- D'UN MOOC SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS

- **ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS**

18 JOURNÉES TECHNIQUES ET COLLOQUES ORGANISÉS PAR L'ACTIA, SES RMT ET UMT, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER EN 2018

- **DIFFUSION D'INFORMATIONS TECHNIQUES**

9 ENVOIS DE LETTRES ET FLASHS D'ACTUALITÉS EN 2018

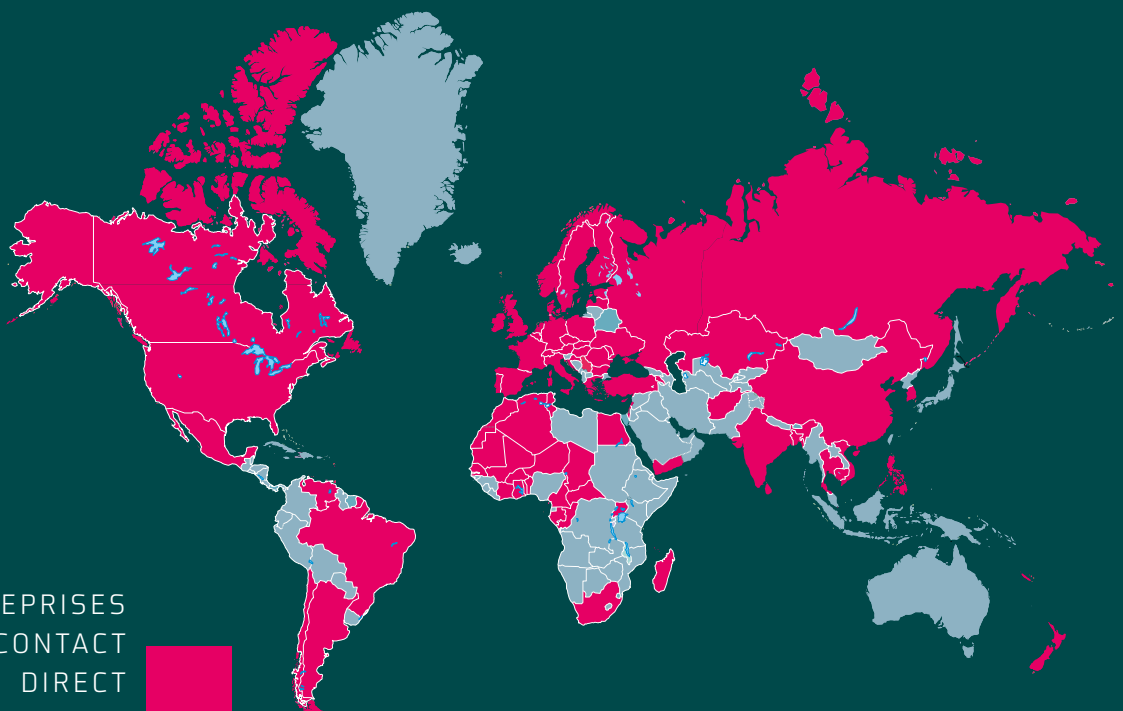


GRÂCE À SES DIFFÉRENTS OUTILS, L'ACTIA EST EN CONTACT DIRECT

AVEC PLUS DE **4500** ENTREPRISES ET ORGANISMES FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX

3 381 EN FRANCE, **1 139** À L'INTERNATIONAL, **540** EN AFRIQUE

L'ACTIA EN PARTENARIAT EN EUROPE ET À L'INTERNATIONAL



ENTREPRISES
EN CONTACT
DIRECT
AVEC L'ACTIA

400 UNIVERSITÉS & ÉCOLES
327 ORGANISMES OFFICIELS (MINISTÈRES...)
150 ORGANISMES DE RECHERCHE
103 FÉDÉRATIONS OU SYNDICATS PROFESSIONNELS

Ce réseau de liens avec les intervenants agro-alimentaires devrait encore progresser grâce aux outils en cours de développement au sein des RMT, UMT, Réseaux, projets nationaux et européens menés au sein de l'ACTIA.

GUIDES ET OUTILS DE L'ACTIA



AGENDA

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 dans le cadre de la restitution du projet ANR *Alimassens*. Inscription en ligne avant le 6 septembre, nombre de places limité.

Programme - Inscription

19 NOVEMBRE 2019

COLLOQUE « RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES EMBALLAGES, ACTUALITÉS ET PERSPECTIVES », 2^e ÉDITION PARIS



Organisé par le Réseau Référentiels de l'Actia
Participation de : GFSI, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DGAL), Afnor, IFS, Casino...

Contacts : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Frédéric Chevallier, f.chevallier@crittiaa.com

AGENDA

8 NOVEMBRE 2019

COLLOQUE « LES NOUVEAUX OUTILS DE SÉQUENÇAGE HAUT DÉBIT AU SERVICE DE LA QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS » - SAINT-LÔ

Organisé avec Actalia dans le cadre du Réseau normand sécurité sanitaire et aliments durables. En lien avec les activités de l'UMT Actia Asiics.

Contact : Bernard Picoche, b.picoche@actalia.eu

13 ET 14 NOVEMBRE 2019

COLLOQUE BIOADH 2019 « BIOADHÉSION, BIOCONTAMINATION DES SURFACES » BOURG-EN-BRESSE

Organisé avec le RMT Actia Chlean. Site internet



28 NOVEMBRE 2019

COLLOQUE « LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES : SOURCE DE RÉDUCTION DES COÛTS DE PRODUCTION, SOURCE D'INNOVATION » - PARIS

Organisé par le RMT Actia Écoval. Restitution des travaux du RMT : meilleures techniques disponibles, analyse de cycle de vie, écoconception, risques technologiques, recyclage de l'eau, valorisation énergétique des déchets et coproduits...

Contact : Fabrice Bosque, f.bosque@iterg.com



ACTUALITÉS

**« LE PLASTIQUE C'EST PAS FANTASTIQUE
LE PLASTIQUE BIOSOURCÉ, C'EST PAS GAGNÉ
LE PLASTIQUE BIOSOURCÉ DURABLE SERAIT FORMIDABLE ! »**

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a organisé, le 29 mars 2019, en collaboration avec l'Actia et l'Acta, un atelier d'échanges : « Place des plastiques biosourcés dans le secteur agricole et alimentaire ».

La journée a été consacrée à cette thématique, sur laquelle pèsent aujourd'hui de forts enjeux en matière de bioéconomie et d'économie circulaire. L'ensemble des discussions a fait l'objet d'une consultation élargie et a associé les bureaux concernés des ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la Transition écologique, de la Recherche et de l'Économie.

Animées par Patrice Dole (CTCPA-RMT Actia Propack Food), cinq sessions thématiques ont été introduites par de courtes présentations d'experts avant de laisser une large place à la discussion.

1. Introduction : contexte des politiques publiques, éléments de cadrage

[Interventions : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ministère de l'Économie et des Finances - CTCPA]

2. Plastiques biosourcés, un secteur émergent [Interventions : Inra - Céva]

3. Écobilan des plastiques biosourcés [Interventions : Natureplast - Ademe]

4. Toxicité et écotoxicité [Interventions : LNE - ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation]

5. Verrous/leviers normatifs et économiques [Interventions : Serpbio - Carbios]

Une quarantaine de représentants des différentes parties prenantes (organismes de recherche, industries, instituts techniques, ministères, agences...) ont participé à ces échanges et assureront le relais des messages au sein de leur réseau professionnel.

Les conclusions ont été présentées le 1^{er} juillet 2019 au comité de pilotage de la Stratégie nationale de la bioéconomie.

Le compte rendu et les présentations sont disponibles sur demande auprès de corinne.danan@agriculture.gouv.fr.

PLASTIQUES
BIOSOURCÉS

ACTUALITÉS

LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE DEVIENT ÎLE-DE-FRANCE - TERRES DE SAVEURS

En décidant le mercredi 19 juin 2019, lors d'une assemblée générale extraordinaire, de donner une nouvelle identité à leur organisme, les membres adhérents de l'association ont fait le choix fort de revendiquer une part importante de



l'identité du territoire francilien, de la valoriser et de la faire partager par tous, professionnels des secteurs agricoles et alimentaires, ainsi qu'aux consommateurs franciliens. Avec ce nouveau

Partenaire interface ACTIA

nom, c'est donc l'ensemble de cette filière d'excellence francilienne allant « du champ à l'assiette », de l'amont à l'aval qui est mis en valeur de manière distinctive et volontaire.

Les missions en tant que Partenaire interface de l'ACTIA restent inchangées.

Contact : marc.graindorge@cervia.fr

L'ACTIA AU SOMMET AGRI INNOVATION 2019

Les 25 et 26 juin 2019, la France a accueilli en Normandie le sommet Agri innovation. Cette seconde édition était dédiée à l'innovation pour l'agriculture, la forêt et plus particulièrement à « la contribution du PEI-Agri à la transition agro-écologique ».

Le sommet Agri innovation 2019 a réuni plus de quatre cents participants, dont plus de cent cinquante acteurs venus de toute l'Europe : agriculteurs, forestiers, acteurs du développement rural, chercheurs, conseillers, enseignants, coopératives, entreprises, associations, décideurs... Cent vingt projets innovants et réseaux ont été présentés en ateliers ou « market place » et huit visites de projets normands organisées.

Le réseau ACTIA était présent pour montrer l'importance de l'intégration de l'agro-écologie tout au long de la chaîne de valeur alimentaire avec :

- l'introduction de l'atelier sur l'intégration de l'agro-écologie dans l'aval de la chaîne de valeur ;
- la présentation des travaux du RMT Actia Transfobio.



Integrating agroecology with the food chain

AGRI Innovation summit 2019

Other Thematic Network
French network on organic food processing
Réseau Mixte Technologique (RMT) ACTIA Transfobio

Practical problem
This network is dedicated to the improvement of organic food processing through a wide technical and scientific cooperation between 17 French partners

Partners
Science: INRA, ONIRIS, CNRS/Technology: CRIITS Agroalimentaires, ITAB, IFIP, Adirac, Ctepa, Advic, Agic, IFV, Actia/Synbiologi 2nd school

Calendar
Start: 01/01/2014
End: 01/01/2019

Budget
Total amount: €300,000

Objectives of the project
The main objective is, by pooling the partners' competences and technical resources, to contribute to the improvement of the whole organic food chain with concrete solutions for organic SMEs and public authorities. The specific objectives are: 1) To build tools and methods to help companies to be more efficient; 2) To contribute to a better understanding, and set up suggestions to move forward the organic agriculture regulation; 3) Design communication and training tools on organic food processing; 4) Develop research projects and increase scientific cooperation (including at the European level).

Main activities
The activities are lead through 4 work packages: WP1) Formulation of processed organic products looking for high "naturalness" products. WP2) Processing technologies: Characterization and recommendations. WP3) Consumers perceptions and expectation towards processed organic food. WP4) Transfer research results to businesses, students and public organizations

Expected results
WP1: 1.1) List and characteristics of "inputs" used to process organic food. 1.2) Acceptability and necessity aspects linked to technological need. 1.3) Recommendations for authorized products lists and their use. 1.4) Research programs to find alternatives. WP2: 2.1) Criteria and methods to evaluate processes according to organic background. 2.2) Proposition of best processing practices. WP3: 3.1) Better understanding of perception and expectations of consumers on processed organic food; 3.2) Recommendations for a convergence between perception and reality; 3.3) Recommendations to SMEs/WP4: 4.1) Training modules, Seminars, guides (Best practices), articles...

Results so far/first lessons
WP1: 1.1) Webtool on formulation; 1.2) Identification of alternatives to additives; 1.3) Research projects on alternatives (Nitrates, sulfites, carrageenans...); WP2: 2.1) Method to evaluate processing technologies from an organic perspective; 2.2) Application to 4 manufacturing diagrams (bread, ham, wine, yoghurt); 2.3) Participation to the EU project "ProOrg" (WP2); 3.1) Writing and start of socio-economic thesis on consumers; 3.2) 1st survey on consumers perception; WP4) 4.1) Convenient website with information and tools (<http://transfobioactia-asso.eu/>); 4.2) Extensive bibliography on organic food processing; 4.3) 12 training modules; 4.4) 5 seminars and 10 training courses.

Who will benefit
The results of this network are dedicated to organic food processing companies, to public bodies (technical positions on regulation), to students and to teachers.

Supported by:

Contact: Carl Bédard
Mail: carl.bedard@actia.eu ou carl.bedard@actia.eu



ACTUALITÉS



Partenaire technique ACTIA

L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE DE MARTINIQUE RÉCOMPENSÉE !

Créé en 2016, à l'initiative du Partenaire technique Parm, Pôle agroressources et de recherche de Martinique, le prix de l'innovation du Parm est un concours qui récompense les produits agro-alimentaires innovants créés en Martinique. Ce concours constitue une vitrine unique du dynamisme territorial et un soutien aux entreprises locales, soucieuses d'innover.

Vingt-six entreprises ont relevé le défi en répondant à l'appel à candidature. L'innovation pouvait porter sur la composition, le mode de fabrication, le conditionnement, le mode de distribution, mais aussi le mode d'organisation, l'approche marketing ou environnementale de l'activité.

Dans cette compétition, cinq produits se sont distingués et ont été propulsés sur le podium !

Catégorie « Terroir » :

l'entreprise Yodi pour la « soupe de calalou »

Catégorie « Usages et praticité » :

l'entreprise Kilouma pour « mon premier plat ti-nain morue »

Catégorie « Plaisirs et saveurs » :

l'entreprise Man Nicol pour le « boudin de giraumon »

« Mention spéciale » :

l'entreprise BBS La Mauny pour le « rhum ratafia »

« Coup de cœur du jury » : l'entreprise À votre goût pour le « ketchup de giraumon au sucre de canne »

RETOUR SUR LE SYMPOSIUM MATBIM « CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LES INTERACTIONS MATÉRIAUX/BIOPRODUITS » DES 8-10 MAI 2019

Organisée par l'université de Milan pour 2019, en collaboration avec le RMT Actia Propack food, cette réunion avait 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 les interactions aliments/bioproduits/matériaux ;
- les nouvelles tendances vers des matériaux écologiques et durables ;
- les nouveaux matériaux incluant des nanotechnologies.

MATBIM 2019 EN CHIFFRES

- 81 participants ;
- 14 pays représentés (Allemagne, Belgique, Chili, Équateur, Espagne, États-Unis, France, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Portugal, Royaume-Uni, Suède, Suisse) ;
- 9 posters présentés dont le projet du RMT, Nanocoat et Fitness, programme européen dont le RMT est partenaire ;
- 8 conférences orales.



ACTUALITÉS

CONGRÈS MONDIAL DE LA BIO 2020 : CONTRIBUEZ AU PROGRAMME

Vous souhaitez témoigner? Partager vos réflexions ou votre expérience? Présenter vos travaux? Proposer un poster? Contribuez au programme du congrès mondial de la Bio en 2020 organisé avec l'Itab.



Le congrès mondial de la Bio (*OrganicWorldCongress2020*) qui se déroulera à Rennes, du 21 au 27 septembre 2020, au couvent des Jacobins, est une opportunité stimulante pour débattre et échanger avec les acteurs de l'agriculture biologique du monde entier. Plus de 2000 participants sont attendus!

Soumission des contributions jusqu'au 30 septembre 2019 en ligne.

Contact : owc2020@itab.asso.fr



R&D

BIOFILMS EN INDUSTRIES CHARCUTIÈRES : MIEUX LES CONNAÎTRE POUR MIEUX LES COMBATTRE

Comment lutter plus efficacement contre la biocontamination des surfaces industrielles? L'Ifip et AgroParisTech, partenaires du RMT Actia Chlean, se sont associés pour mieux connaître les biofilms en zones sensibles de fabrication de charcuteries cuites.

Si la présence de biofilms dans l'industrie agro-alimentaire est connue, la composition de ces réservoirs en micro-organismes, adhérant entre eux et aux surfaces des équipements, l'est beaucoup moins. Cette méconnaissance est un vrai frein à la mise en place de mesures correctives nécessaires pour une meilleure maîtrise de la contamination microbiologique des produits de charcuterie.

Des surfaces d'équipements en charcuteries-salaisons ont été échantillonnées après nettoyage et désinfection. Les sites prélevés présentaient une contamination bactérienne généralement faible. L'utilisation de la métagénomique a permis de mettre en évidence une diversité de genres bactériens présents (117 au total) relativement importante, tous sites prélevés confondus. Ce travail a permis aussi de comparer l'efficacité des différentes méthodes de prélèvement de surface.

ACTUALITÉS

LES CENTRES ACTIA DE NOUVELLE-AQUITAINE AU SALON AGRO-ALIMENTAIRE RÉGIONAL, ALINA

Une des grandes forces de l'agro-alimentaire en Nouvelle-Aquitaine réside dans la diversité de son offre de qualité avec une forte identité. De nombreux produits bénéficient de signes d'identification (256 SIQO) ou de marques régionales (signé Poitou-Charentes, produit en Limousin, signé Aquitaine...).

Le salon Alina, qui se tiendra du 24 au 26 septembre 2019, à Bordeaux, permettra aux professionnels du secteur d'échanger au cours d'un événement régional.

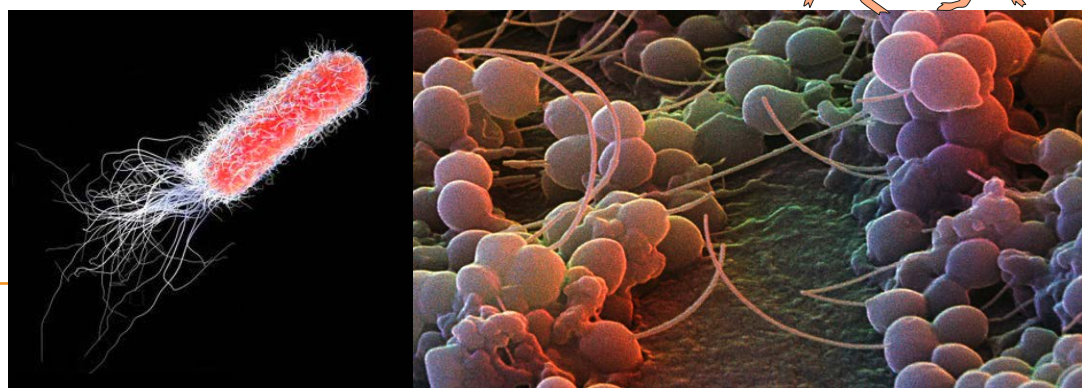
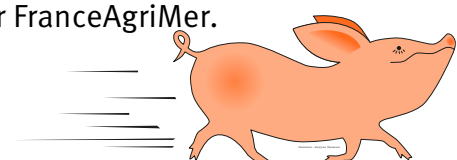
À cette occasion, les centres Actia de Nouvelle-Aquitaine (Actalia, Agir, Agrotec, BNIC, Critt Agro-alimentaire La Rochelle, IFV, Iterg), réunis sous une même bannière depuis 2017, accueilleront les participants sur leur stand et présenteront le réseau Actia Nouvelle-Aquitaine au cours d'une intervention.



Certaines des bactéries isolées ont ensuite été choisies pour développer un modèle de biocontamination surfacique spécifique à l'industrie charcutière. Un protocole a été développé afin de se rapprocher au mieux des conditions industrielles, dans lesquelles les surfaces sont régulièrement soumises à des cycles de nettoyage et désinfection, ainsi qu'à des périodes de mise à l'air.

Ce protocole a rendu possible une sélection de souches bactériennes montrant des comportements hétérogènes sur les surfaces. L'intégration de cette hétérogénéité dans le modèle a permis de mieux comprendre leurs interactions et leurs stratégies de survie, d'adaptation au stress du nettoyage et de la désinfection. Étude financée par FranceAgriMer.

Contact : bastien.fremaux@ifip.asso.fr





R&D

UNE MÉTHODE D'ÉVALUATION DES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION POUR L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE

En 2018, le marché des produits biologiques a encore connu une croissance remarquable de + 15,7 %, pour atteindre 9,7 milliards d'euros. L'Agence Bio dénombre 16 651 transformateurs Bio (+12 % en 2018). Côté production, le cap des deux millions d'hectares cultivés en Bio est franchi et représente actuellement en France 7,5 % de la surface agricole utile. Le Bio compte 41 623 producteurs (+13 % en 2018), autrement dit presque 9,5 % des exploitations agricoles sont certifiées Bio. (Source : Agence Bio).

Dans ce contexte de forte croissance, le **RMT Actia Transfobio** a souhaité mettre au point une méthode d'évaluation multi-critères afin d'aider les transformateurs Bio à choisir les procédés de fabrication les plus en cohérence avec les principes du Bio. En effet, la réglementation européenne indique que ces produits doivent être composés d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et transformés à l'aide de méthodes physiques, mécaniques ou biologiques. Pourtant les consommateurs de produits Bio ont souvent des attentes allant au-delà de ces contraintes réglementaires. La méthodologie développée peut s'appliquer à tout type de procédés et contribue à proposer des itinéraires de transformation optimisés. Les critères d'évaluation et leurs indicateurs ont été définis au sein de six aspects : nutritionnel, sensoriel, sanitaire, environnemental, économique et social.

L'**Itab**, membre du RMT, a appliqué cette méthodologie au pain Bio. Le diagramme complet de fabrication du pain (céréales, farine, pain) a été évalué à partir de la bibliographie et de dires d'experts au regard de quatre de ces aspects. **Téléchargez le poster présentant les résultats.**

Cette approche est une première étape, qui a nécessité un travail méthodologique important. Des données manquent cependant encore pour mener une évaluation complète et robuste de certains critères.

Contact : solenne.jourdren@itab.asso.fr



R&D

PROJET FOODFREEZE : COMMENT GÉRER LE GIVRE DANS LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ?

Lors des opérations de surgélation et de stockage des produits, le givre est géré de manière empirique. Or celui-ci a un impact sur l'efficacité énergétique des installations et potentiellement également sur la qualité des produits congelés ou surgelés.

Quatre partenaires du **Réseau Actia Écofluides**, Oniris (coordinateur), le Cetiat, Aquimer et le Critt Agroalimentaire Paca se sont donc saisis de ce sujet au côté d'un fournisseur d'équipements, GEA Réfrigération. Retenu à l'appel à projets de recherche Énergie durable de l'Ademe, **Foodfreeze** a démarré en juin 2018, et se terminera fin 2021.

Les bénéfices attendus du projet sont :

- augmenter la productivité des équipements et l'efficacité énergétique des opérations ;
- réduire les pertes de qualité des produits liés au dégivrage ;
- améliorer la sécurité des sites (chutes de blocs de glaces, détérioration d'équipements).

Ce projet combinera développement des connaissances scientifiques et tests de terrain sur des sites instrumentés. **Foodfreeze** permettra de proposer aux industriels de l'agro-alimentaire et aux professionnels du froid des modèles numériques de simulation de la croissance du givre pour optimiser les séquences de dégivrage. Une méthode de diagnostic des surgélateurs sera également développée.

Contact : cyril.toublanc@oniris-nantes.fr



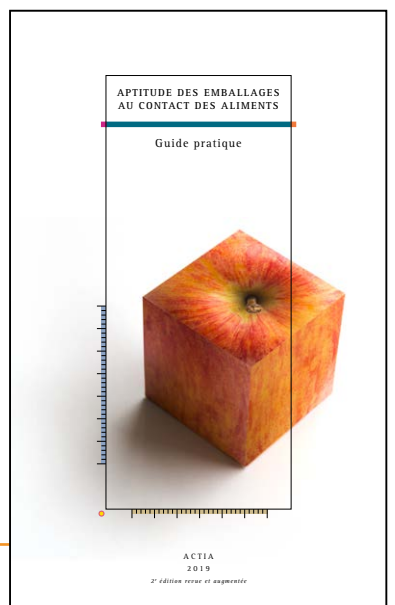
MISE À JOUR DU GUIDE « APTITUDE DES EMBALLAGES AU CONTACT DES ALIMENTS »

Face à un contexte réglementaire complexe et afin d'accompagner les industriels de l'agro-alimentaire dans la mise en conformité de leurs emballages, trois centres partenaires du **RMT Actia Propack food** (CTCPA, IPC et LNE) ont collaboré à la rédaction de ce guide pratique à l'usage des industriels. Il concerne tous les matériaux d'emballage destinés à entrer au contact des denrées alimentaires. Il apporte des explications sur les phénomènes de migration et leur impact toxicologique, détaille les réglementations européennes et françaises applicables, précise les outils à utiliser sous forme didactique et comprend des études de cas aliment/emballage directement transposables.

CE GUIDE A ÉTÉ MIS À JOUR EN MAI 2019

- RÉVISION DE LA RÉGLEMENTATION ;
- AJOUT D'UN CHAPITRE SUR LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS ET DE DEUX ENCARTS SUR LES HUILES MINÉRALES ET LES NANOMATÉRIAUX ;
- AMÉLIORATION DE LA LISIBILITÉ DES LOGIGRAMMES.

Téléchargeable gratuitement, il sera prochainement disponible en version anglaise.



EUROPE

CONFÉRENCE FINALE DU PROJET PEFMED : L'AMÉLIORATION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS COMME OPPORTUNITÉ DE STIMULER LA DYNAMIQUE DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Cet évènement qui s'est tenu le 27 mai dernier, à Rome, a mobilisé une centaine de participants. Le bilan final du projet et les principaux résultats des neuf régions pilotes étudiées pendant ces deux ans, ont été valorisés par des témoignages. Ceux-ci ont porté sur l'évaluation de l'impact des produits des entreprises pilotes (huile d'olive et eau en bouteille pour la France), ainsi que sur les plans d'actions proposés et mis en place pour réduire ces impacts et gagner en performances environnementale, sociale et économique.

Un showroom, avec des posters présentant des bonnes pratiques et des technologies innovantes environnementales, était à disposition du public.

La conférence a été clôturée par l'intervention de Cyril Bertrand, directeur du [Critt agroalimentaire Paca](#), partenaire actif de ce projet au côté de l'Ania, qui a rappelé l'importance pour toute entreprise, de la prise en compte de critères environnementaux et sociétaux pour tendre vers une meilleure performance globale et une meilleure mise en adéquation avec les attentes des consommateurs. Ces avancées montrent également la forte valeur ajoutée des coopérations européennes pour relever efficacement les défis à venir.

Pour plus d'informations sur les résultats du projet, vous pouvez consulter la [wiki platform](#) et le [blog](#).

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

EUROPE

DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS : VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE POUR FAIRE AVANCER LE PROJET EUROPÉEN SMARTCHAIN

L'Actia et le CTCPA participent au projet européen *Smartchain* sur les circuits courts qui rassemble quarante-trois partenaires issus de onze pays. Il se base sur dix-huit études de cas de circuits courts réparties dans toute l'Europe.

L'objectif principal du projet est d'identifier, à partir de ces cas d'études, les facteurs clés permettant d'influencer le développement du circuit court.

Dans le cadre de ce projet, un questionnaire a été élaboré afin d'identifier les leviers et obstacles au développement des circuits courts. Il est destiné à tous les acteurs de la chaîne agro-alimentaire que ce soient les producteurs, transformateurs, distributeurs, mais aussi toutes les structures de support et d'accompagnement.

Merci de prendre quelques minutes pour répondre au [questionnaire disponible via ce lien](#). Vos connaissances et votre retour d'expérience nous fourniront une aide précieuse pour faire avancer le projet.

Ce projet est financé par le programme de recherche et d'innovation *Horizon 2020* de l'Union européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 773785.



ACTALIA ÉTUDIE LES POTENTIALITÉS DE L'OZONE EN AGRO-ALIMENTAIRE

POUR LA RÉDUCTION DE LA CHARGE MICROBIOLOGIQUE D'ALIMENTS

Depuis 2016, Actalia est engagé dans le projet *Ozone 2020*, porté par Suez, qui vise à étudier s'il est possible d'utiliser de l'ozone comme auxiliaire technologique pour le lavage des végétaux crus prêts à l'emploi. Ce travail effectué dans le cadre du l'UMT Actia Virocontrol s'est traduit par l'acquisition d'équipements de transformation des végétaux (laveuse, essoreuse...), ainsi qu'un ozoneur permettant de produire de l'ozone à partir d'air ou d'oxygène pur. Ces travaux ont été conduits en atelier confiné P3 afin de reproduire la technologie industrielle en utilisant des salades volontairement inoculées en virus entériques (challenge test procédé) pour quantifier la réduction en virus liée à l'eau ozonée, au regard d'un traitement témoin en eau chlorée.

Ces travaux ont permis l'accumulation de données rassemblées dans un dossier de demande d'autorisation d'utilisation de l'ozone pour le lavage des salades prêtes à l'emploi, déposé auprès de la DGCCRF. Cette autorisation permettra aux professionnels d'utiliser cet auxiliaire technologique pour cette application.

En parallèle, Actalia réalise des essais de décontamination des végétaux avec de l'ozone gazeux.

POUR LA DÉSINFECTION DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS

Actalia travaille sur l'utilisation de l'ozone, sous forme dissoute et sous forme gazeuse, comme biocide afin de désinfecter des locaux et des équipements en l'absence d'aliments. L'ozone peut être utilisé pour deux applications complémentaires :

- la décontamination des surfaces par voie aérienne (DSVA) : production d'ozone dans un atelier sans opérateur et sans aliment afin de décontaminer les surfaces par contact ;
- l'utilisation lors du nettoyage en place (NEP) de surfaces fermées.

Pour ces applications, l'ozone est considéré comme biocide et entre dans le cadre des règlements européens *Biocides* et *Reach*. Une démarche de reconnaissance de l'ozone comme TP4 (surfaces en contact avec les denrées alimentaires) est en cours d'expertise auprès de l'autorité européenne (Echa).

Ces différents travaux font d'Actalia une structure de référence au plan national sur cette thématique. **Contact : Bernard Picoche, b.picoche@actalia.eu**

L'OZONE EN BREF

L'ozone est un oxydant puissant qui se décompose rapidement, limitant ainsi les risques liés à sa combinaison avec des composés organiques susceptibles de générer des coproduits. Les concentrations d'utilisation sont généralement plus faibles que celles des molécules chimiques classiques et sa décomposition rapide évite le rejet de résidus dans l'environnement.

L'ozone dispose d'une Valeur maximale d'exposition (VME) qui nécessite de prendre des précautions au regard des opérateurs lors de sa mise en œuvre (capteur, extraction...) qui sont bien maîtrisées.

L'ozone représente donc une technologie mature au niveau industriel avec un potentiel intéressant en agro-alimentaire.

