# ACTIALITÉS JANVIER 2014



ACTIA

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

bonne

année à tous!

# ACTUALITÉS

## UMTumT 2014

Le ministère chargé de l'Agro-alimentaire a agréé quatre UMT à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2014, pour cinq ans, suite aux avis du conseil scientifique et technique de l'ACTIA:



**UMT ACTIA MÉCARNEO:** mécatronique et robotique dans les filières viande, coordonnée par l'Adiv, à Clermont-Ferrand Partenaires: CEA, Institut français de mécanique avancée, Institut Pascal, université Blaise-Pascal

**UMT ACTIA SPORE-RISK:** risques associés aux bactéries sporulées, coordonnée par l'Adria Développement, à Quimper Partenaire: université de Bretagne occidentale (Lubem)

**UMT ACTIA FOLIES:** formulation des émulsions lipidiques, coordonnée par l'Iterg, à Bordeaux

Partenaires: UMR CBMN (CNRS, université Bordeaux I, IPB)

**UMT ACTA-ACTIA BLÉ DUR:** innovation pour une filière blé dur durable, coordonnée par Arvalis, à Nîmes Partenaires: Inra (Agap, Agir, Diascope, System, UE Diascope, UMR late), Montpellier SupAgro

#### **RMT 2014**

Le ministère chargé de l'Agro-alimentaire vient d'agréer sept RMT, jusqu'au 31 décembre 2018, suite aux avis du CST de l'ACTIA. Chacun est coordonné par un centre Actia:

RMT ACTIA ÉCOVAL - Éco-conception et valorisation/Iterg
RMT ACTIA FIDÈLE - Produits fermentés & distillés/IFV
RMT ACTIA NUTRIPREVIUS - Qualité nutritionnelle des
aliments/Critt Poitou-Charentes

#### RMT ACTIA PROPACK FOOD

Emballage, procédé, aliment/LNE

**RMT ACTIA QUALIMA** - Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments/Aérial

RMT ACTIA SENSORIALIS - Évaluation sensorielle/Actalia RMT ACTIA TRANSFOBIO - Transformation des produits Bio/Critt Paca

## AGENDA

#### **28 JANVIER 2014**

## DEMI-JOURNÉE D'INFORMATION SUR LE PROJET PROMETHEUS, COORDONNÉ PAR L'ACTIA BERLIN

Présentation des résultats de recherche du projet sur les nouveaux procédés permettant d'éviter la formation de composés néoformés (acrylamide, esters 3 MCPD, HMF...).

processing-contaminants-prometheus.com

#### 22 MAI 2014

JOURNÉE D'INFORMATION ET D'ÉCHANGES SUR LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES LIGNES ET ÉQUIPEMENTS EN AGRO-ALIMENTAIRE MAISON DU LAIT, PARIS

Restitution des travaux du RMT ACTIA CHLEAN sur l'adhésion, les biofilms, la conception hygiénique et le nettoyage.



Christophe Hermon, chermon@ctcpa.org



## 18 ET 19 JUIN 2014

## JOURNÉES ALIMENTS ET SANTÉ LA ROCHELLE

10° édition du rendez-vous international des professionnels de la nutrition-santé Contact: contact.jas@crittiaa.com



## 19 AU 23 OCTOBRE 2014

SIAL

PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS NORD VILLEPINTE







# ACTUALITÉS

## ÎLIAA, LA PLATE-FORME COLLABORATIVE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE



Développée par l'Adria Développement, cette plate-forme collaborative a pour vocation d'accompagner l'innovation et la mise en relation des entreprises du secteur alimentaire.

Cet outil unique et intuitif permet de récolter et diffuser de l'information de qualité. Véritable réseau social professionnel, les usagers peuvent entrer en contact, échanger des savoirs, des savoir-faire ou envisager des partenariats.

îliaa est accessible gratuitement aux salariés de l'agro-alimentaire, aux réseaux professionnels et aux experts en agro-alimentaire depuis smartphones, tablettes et ordinateurs. Sa mise en ligne est prévue au début de l'année 2014.

Contact: iliaa@adria.tm.fr

## APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT DANS LE CADRE DU PLAN INDUSTRIEL « PRODUITS INNOVANTS POUR UNE ALIMENTATION SÛRE, SAINE ET DURABLE »

Annoncés le 12 septembre 2013, par le Président de la République les trente-quatre plans industriels sont destinés à



construire une nouvelle offre industrielle compétitive sur les segments de produits et services innovants à forte valeur ajoutée et forte croissance. Ils font l'objet d'une mobilisation du programme des Inves-

tissements d'avenir, à hauteur de 750 millions d'euros.

L'appel à manifestation lancé par Guillaume Garot le 2 janvier 2014 permettra au comité de pilotage du plan industriel agroalimentaire, dont l'ACTIA fait partie, de recenser les projets qui pourront s'inscrire dans ce plan. Les grandes thématiques:

- abattoir du futur;
- alimentation sur mesure;
- emballages du futur;
- froid du futur;
- contrôle en ligne pour la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Il s'adresse à toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, ayant des projets, individuels ou collectifs, susceptibles d'entraîner des retombées économiques et sociales significatives d'ici un à trois ans, grâce notamment à des produits innovants ou la mise en œuvre de technologies de fabrication innovantes.

Date limite: 24 janvier 2014.

L'ensemble des documents est disponible sur:

http://agriculture.gouv.fr

# ACTUALITÉS

## RECONNAISSANCE NATIONALE DE 5 ITAI POUR LA RÉALISATION DES TESTS DE CROISSANCE DE LISTE-RIA MONOCYTOGENES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES



Le test de croissance est un des outils listés dans l'annexe II du règlement (CE) 2073/2005 permettant de vérifier si les critères microbiologiques de l'aliment sont respectés pendant toute la durée de conservation.

Les ITAI, membres de l'ACTIA, Actalia, Adiv, Adria Développement, Aérial et Ifip font désormais partie du réseau des onze laboratoires reconnus, réalisant des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires, en application de l'article 3 du règlement (CE) n° 2073 / 2005.

Cette reconnaissance établie selon l'arrêté du 29 octobre 2012 est décrite dans la note de service DGAL/SDPRAT/N2013-8200 du 28 novembre 2013. Le réseau est supervisé par le Laboratoire national de référence (LNR) pour *Listeria monocytogenes*, Anses, laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort. Liste officielle.

Contacts: Valérie Stahl, v.stahl@aerial-crt.com Catherine Denis, c.denis@actalia.eu

## LANCEMENT DE PROPACK FOOD TRAINING, UN SITE PROFESSIONNEL DÉDIÉ AUX EMBALLAGES HTTP://RMT-PROPACKFOOD.ACTIA-ASSO.EU

Afin d'accompagner les industriels et les formateurs dans le domaine des emballages au contact des aliments, le RMT Actia Propack Food a développé le site Propack Food Training qui adapte la formation aux besoins des entreprises avec:



- des guides pratiques d'aide à la décision;
- des études de cas déroulées sous forme de quizz;
- des cours sur l'emballage;
- de la documentation et les contacts professionnels.

Retrouvez notamment le guide pratique ACTIA « Aptitude des emballages au contact des aliments » en téléchargement gratuit sur le site.

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

















# ACTUALITÉS

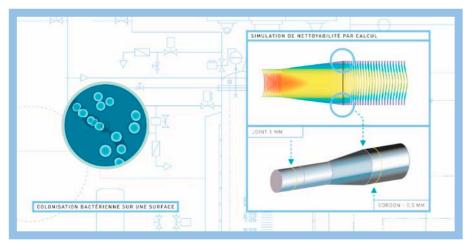
## PRÉSENTATION DES TRAVAUX DU RMT ACTIA CHLEAN À LA PREMIÈRE CONFÉRENCE DE L'ACTION COST BACFOODNET FA1202 LES 27 ET 28 NOVEMBRE 2013, À PRAGUE

BacFoodNet (2012-2016) est un réseau Cost de coopération scientifique, rassemblant des équipes de recherche de vingt-sept pays collaborant sur les moyens d'action pour limiter la colonisation et la persistance des bactéries au niveau des surfaces des denrées alimentaires et environnements de production. Ce réseau finance l'organisation de conférences, d'ateliers de travail et des missions scientifiques de courte durée afin de promouvoir les coopérations et la mise en commun de résultats de programmes nationaux de recherche. BacFoodNet est coordonné par Hülya Olmez de l'Institut turc Tübitak (chairman) et Brigitte Carpentier de l'Anses (vice chairman) et se compose de quatre groupes de travail.

Le RMT ACTIA CHLEAN qui travaille sur cette thématique depuis 2009 est impliqué dans chacun des groupes de travail. www.bacfoodnet.org

Contact: Christophe Hermon, chermon@ctcpa.org





## RÉUNION DE TRAVAIL ET D'ÉCHANGES ACTA-ACTIA DU 13 NOVEMBRE 2013 À L'ASSEMBLÉE NATIONALE

L'ACTA, a organisé en partenariat avec l'ACTIA, une réunion sur le thème: « La recherche appliquée, moteur et promoteur de l'agro-écologie et de la compétitivité », sous la présidence de Dominique POTIER, député de Meurthe-et-Moselle.

Le débat a regroupé une cinquantaine de personnes (parlementaires, présidents et directeurs ACTA/ACTIA et directeurs d'ITA et d'ITAI) et était articulé autour de trois thèmes:

- innovation et double performance pour l'agriculture et l'agro-alimentaire;
- qualité sanitaire des produits agricoles et agro-alimentaires, un enjeu de l'agro-écologie;
- les Instituts techniques assembleurs de compétences au service de la double performance.

## R&D

## SETALG, CVG ET ADRIA DÉVELOPPEMENT: « ALGYSALT », UNE SOLUTION NATURELLE POUR RÉDUIRE LE TAUX DE SODIUM

La consommation de sel des occidentaux avoisine les 10 g par jour au lieu des 5 g préconisés par l'OMS. La réduction du taux de sodium pour l'industrie agro-alimentaire est devenue

un objectif majeur, mais complexe. Pour cette raison, Setalg, société du groupe Roullier, a lancé « Algysalt », née d'une collaboration avec deux ITAI, CVG et Adria Développement.

Algysalt est une solution naturelle pour réduire le taux de sodium tout en reproduisant les fonctionnalités organoleptiques et technologiques du sel grâce aux propriétés minérales et fonctionnelles des végétaux marins, sans aucun arrière-goût.







Algysalt a une teneur en sodium jusqu'à huit fois inférieure au NaCl et permet une substitution du sel à hauteur de 30 % dans de nombreux produits alimentaires. Par ailleurs, les minéraux naturels permettent d'éviter les pertes de rendement lors de la fabrication de certains produits à « teneur réduite en sel ». Algysalt, comme ingrédient « clean label », se déclare en tant qu'arôme naturel et permet de répondre à l'allégation nutritionnelle « réduit en sel/-25 % de sel ».

Le CVG est intervenu dans l'étape de sélection des algues, le développement du procédé, la caractérisation analytique du produit et la phase d'industrialisation. Adria Développement a travaillé sur le screening des pouvoirs salants d'espèces d'algues, sur la caractérisation des propriétés fonctionnelles, technologiques, organoleptiques et microbiologiques des différentes formulations avec une mise en œuvre pilote sur produits finis.

Contact: Aurélie Gaspard, gaspard@cvgpn.com





## EUROPE

# L'ACTIA PARTICIPERA DÈS 2014 À UN NOUVEAU PROJET EUROPÉEN, BIOGAS<sup>3</sup>

L'ACTIA, l'Iterg et l'Ifip seront partenaires de ce projet coordonné par l'Ainia (Espagne). Il a pour but de promouvoir la production durable d'énergie renouvelable à partir de biogaz,



auprès d'industries et d'exploitations. Une des voies est la mise en place, à petite échelle, de méthaniseurs, de manière à garantir une autosuffisance énergétique. Les trois centres seront notamment impliqués dans la formation des industriels et l'ACTIA est également responsable de la communication.

## PUBLICATION DES PREMIERS APPELS À PROPO-SITIONS D'HORIZON 2020, LE 11 DÉCEMBRE 2013

*Horizon 2020*, le nouveau programme de financement de la recherche et de l'innovation, a démarré le 1<sup>er</sup> janvier 2014 pour une durée de sept ans. Doté de 79 milliards d'euros pour la période 2014-2020, il rassemble les différents programmes de recherche et d'innovation de l'Union européenne.

L'ACTIA renouvelle ses fonctions de PCN (Point de contact national) dans le cadre de *Horizon 2020*. Le consortium français composé de l'Inra, l'ACTIA, l'Ania, Ifremer, BPIFrance et la Conférence des présidents d'université doit conseiller les chercheurs et industriels souhaitant monter des projets dans le domaine des sciences du vivant.

Contact ACTIA PCN:

Christophe Cotillon, c.cotillon@actia-asso.eu

## CLÔTURE DU PROJET EUROPÉEN FOODMICROSYS-TEMS, COORDONNÉ PAR L'ACTIA, PAR UNE DEMI-JOURNÉE D'INFORMATION LE 27 NOVEMBRE 2013, À PARIS

Ce séminaire, qui a réuni une trentaine de personnes autour du thème des microsystèmes dans l'industrie agroalimentaire, a présenté les principaux



résultats du projet, c'est-à-dire les feuilles de route pour développer des microsystèmes ou des systèmes intelligents dans les secteurs des produits laitiers, de la viande et des boissons alcoolisées.

Basées sur des études approfondies des besoins de l'industrie, ces feuilles de routes, sont des cahiers des charges qui donnent étape par étape les clés pour développer avec succès de nouvelles solutions répondant aux attentes des industriels. Elles restent pour l'instant à affiner car elles prennent en compte l'état actuel de l'offre en microsystèmes qui n'est pas toujours adaptée au secteur de l'alimentaire. Elles constituent cependant, d'excellentes bases pour des projets de recherche ou d'innovation, tant au niveau national qu'européen.

L'intérêt suscité dans le public par ces roadmaps présage l'exploitation rapide de ces résultats.

Résultats: www.foodmicrosystems.eu - Roadmap - Library.

## EUROPE

## ÉVÉNEMENT FINAL DU CIP ECOTROFOOD (ACTIA PARTENAIRE) LES 17 ET 18 DÉCEMBRE 2013, À BRUXELLES

À cette occasion, Susfood et Ecotrofood ont organisé conjointement un « networking event » sur le thème de l'éco-innovation et du développement durable. Cet événement, modéré tout au long de la journée par l'ACTIA, a été très fructueux, en termes de participation et de résultats obtenus. Il a permis aux participants de consolider leur réseau de connaissances dans le domaine.

Les chercheurs, industriels et consultants, avaient la possibilité de choisir parmi quatre groupes de travail:

- économies d'énergie, animé par le Critt Paca;
- économies d'eau;
- réduction du gaspillage alimentaire;
- impact environnemental du packaging.

Animé par un expert reconnu dans le domaine, chacun des groupes a débattu à la fois des besoins de l'industrie et des réponses existantes ou à trouver pour répondre à ces problématiques. Globalement, des questions similaires ont été soulevées:

- comment réduire la consommation des ressources?
- comment changer les mentalités des consommateurs, des industriels mais aussi des pouvoirs publics?
- comment obtenir la même qualité de produits en utilisant moins de ressources?

Les réponses vont de solutions faciles à des technologies qui nécessitent encore plusieurs années de recherche. L'Iterg a notamment présenté une application de l'ACV à un produit d'Écotrophelia - Crikizz.

Plus d'informations sur les présentations de cette journée ainsi que sur les résultats sur le site d'Écotrophelia.



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