



## COLLOQUE ACTIA DU 14 AVRIL 2014



© Gérard Tordjman

À l'occasion de ses 30 ans, l'ACTIA organisait, le 14 avril 2014, un colloque au Palais du Luxembourg consacré à l'innovation et à la compétitivité dans l'industrie agro-alimentaire. En présence de Madame Renée Nicoux, sénatrice de la Creuse, Monsieur Marcel Deneux, sénateur de la Somme et Monsieur Dominique Potier, député de Meurthe-et-Moselle, des professionnels ont partagé leur expérience du terrain et exposé les défis lancés au secteur. Plusieurs axes de réflexion se sont dégagés au cours des échanges.

L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, UN SECTEUR ESSENTIEL, MAIS FRAGILISÉ, DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE...

...QUI RESTE À LA POINTE DE L'INNOVATION

L'ACTIA, UN OUTIL ADAPTÉ AUX EXIGENCES D'INNOVATION ET DE COMPÉTITIVITÉ DU SECTEUR...

... QUI DOIT SANS CESSE FÉDÉRER ET SE RÉINVENTER - LES PRÉSENTATIONS DE LA JOURNÉE : 30 ANS ACTIA.

## ACTUALITÉS

### PROCESS MAGAZINE :

#### ARTICLE SUR L'AVENIR DES ITAI

« Des propositions pour l'avenir des centres techniques : La loi d'orientation agricole 2006 a clarifié le paysage des centres techniques agro-alimentaires, en instaurant le système de labellisation-qualification en ITAI (Instituts techniques agro-industriels). Depuis, l'ACTIA joue le rôle de structure nationale de coordination de ces instituts. À ce titre, elle a signé en avril une convention d'objectifs avec le ministère de l'Agriculture fixant le cadre opérationnel des missions d'intérêt général mises en œuvre par les quinze instituts qualifiés ITAI pour la période 2014-2020. [...]

Dans un contexte contraint, « on ne peut pas se permettre l'empilement de structures et la dispersion, il faut garder les structures les plus efficaces et les fédérer tant au niveau national que régional », souligne Didier Majou. Atteindre cette taille critique à l'instar de Campden au Royaume-Uni ou de TNO aux Pays-Bas passe par des regroupements. « Dans une dizaine d'années, il faut que nous ayons sept à huit instituts de taille européenne, indique-t-il ».

[Lire la totalité de l'article.](#)

### PLAN INDUSTRIEL AGRO-ALIMENTAIRE (PIAA)

Le PIAA, dans lequel l'ACTIA est engagé, a été présenté le 4 juin 2014 par le président de l'Ania, Jean-Philippe Girard, au comité de pilotage de la Nouvelle France industrielle, en présence des ministres Arnaud Montebourg et Stéphane Le Foll. L'agro-alimentaire a élaboré un plan sérieux, salué par les pouvoirs publics, qui démontre, à ceux qui n'en étaient pas forcément conscients, que le secteur est innovant. Point à date au 4 juin (page 9 pour les IAA).



## AGENDA

### DU 1<sup>ER</sup> AU 4 SEPTEMBRE 2014

#### CONFÉRENCE INTERNATIONALE FOOD MICRO NANTES

Sous l'égide de la Société française de microbiologie et de l'International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH).  
[www.foodmicro2014.org](http://www.foodmicro2014.org)

### 9 SEPTEMBRE 2014

#### RESTITUTION FINALE DU PROJET ANR ÉCOBIOPRO MAISON DU LAIT, PARIS



Description et évolution des écosystèmes microbiens des produits carnés et de la mer par pyroséquençage : influence des cultures bioprotectrices. Colloque organisé en collaboration avec le RMT ACTIA FLOREPRO. [www.ecobiopro.fr](http://www.ecobiopro.fr)

### COLLOQUE PERFORMANCE INDUSTRIELLE

ACTIA

dgcis

### 21 OCTOBRE 2014

#### COLLOQUE « PERFOR- MANCE INDUSTRIELLE : OUTILS ET DÉMARCHES POUR L'AGRO-ALIMEN- TAIRE » - BERCY

#### CENTRE DE CONFÉRENCE PIERRE MENDÈS-FRANCE, PARIS

Organisé en partenariat entre l'ACTIA, la DGCIS (ministère chargé de l'Économie) et le ministère chargé de l'Agro-alimentaire  
Programme et inscription.

### DU 19 AU 23 OCTOBRE 2014

#### SIAL

PARC DES EXPOSITIONS PARIS NORD VILLEPINTE  
[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

## ACTUALITÉS

### AÉRIAL S'OUVRE À DE NOUVELLES PERSPECTIVES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT EN MICROBIOLOGIE

Après avoir été agréé par l'Anses en 2005 et habilité « confidentiel défense » par la DGA en 2008, Aérial vient d'obtenir l'habilitation de l'ANSM (l'Agence nationale de sécurité du médicament) pour la détention et la mise en œuvre du *Mot* (micro-organisme et sa toxine): *Clostridium botulinum* et sa toxine botulique dans son laboratoire L3.

Cette habilitation complète ainsi la palette des possibilités d'études de souches bactériennes ou virologiques classées (*Mot*, classe II et III) dans le cadre de challenge-tests, détections ou autres recherches dans les produits alimentaires.

Elle ouvre donc de nouvelles perspectives de collaborations avec des Centres Actia mais également des industriels et centres de recherche ne disposant pas d'un tel outil.

Contact : Benoît Duranton, [b.duranton@aerial-crt.com](mailto:b.duranton@aerial-crt.com)

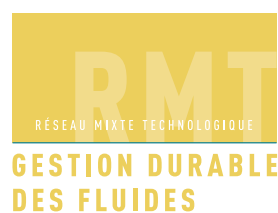


### DES PROJETS-PILOTES EN APPROVISIONNEMENT BIO EN RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

La démarche partenariale *Approbio* vise à faciliter l'approvisionnement régional des entreprises agro-alimentaires en matières premières Bio en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Différentes structures ainsi regroupées, représentent l'ensemble de la filière alimentaire : le Critt agroalimentaire Paca, la Friaa, Terralia, Bio de Provence, Coop de France Alpes-Méditerranée et la chambre d'agriculture de la région. Des projets-pilotes ont été lancés au cours du second semestre 2013. Les demandes partent souvent d'entreprises. L'équipe d'*Approbio* recherche alors des producteurs ou partenaires intermédiaires intéressés pour diversifier leurs débouchés vers l'industrie en complément du marché du frais.

Concernant la filière céréales Bio, *Approbio* a amorcé un projet visant à développer la culture de blé de khorasan afin de satisfaire la demande d'un moulin Bio de la région et de ses demandes clients. Des essais sont actuellement en cours chez Arvalis (Institut du végétal) dans le but d'émettre des préconisations de culture pour des producteurs qui souhaiteraient diversifier leur offre.

Contact : Audrey Lesturgeon,  
[audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)



### LES RÉSULTATS DU PROGRAMME COMPT'IAA ÉNERGIE

L'idée du projet *Compt'IAA Énergie* est née au sein du RMT ACTIA GESTION DURABLE DES FLUIDES (partenaires : Actalia, Adiv, Cétiat,

CTCPA, Iterg, Tecaliman, UNGDA). Il avait pour objectif de sensibiliser et inciter les industriels de l'IAA à la réduction des consommations énergétiques sur les procédés et auxiliaires. Au cours des trois dernières années, vingt PME agro-alimentaires ont été accompagnées dans la mise en place d'un plan de comptage.

Le travail réalisé a permis d'élaborer deux guides techniques spécifiques à l'industrie alimentaire sur la mise en place d'un plan de comptage et sur les appareils de mesure. Vous trouverez ce guide en ligne sur les [sites des partenaires](#).

## EUROPE

### L'ACTIA ET LE PROJET EUROPÉEN : BIOGAS<sup>3</sup>

Depuis 2003, l'Europe, grâce à son programme *Europe énergie intelligente*, encourage la recherche dans le domaine de l'énergie durable. Dans ce contexte, un nouveau projet portant sur les unités de production, *Biogas<sup>3</sup>* (Sustainable small-scale biogas), a vu le jour en 2014, avec l'ACTIA comme partenaire. L'objectif est de promouvoir la mise en place de petites unités de production d'énergie à partir de déchets dans le secteur de l'industrie agro-alimentaire. En effet, ces installations ne sont pas encore bien connues à petite échelle ; l'enjeu est donc d'encourager leur implantation. L'ACTIA participe avec cinq de ses Centres : Ifip, Iterg, Critt Paca, Agria Lorraine et Casimir, qui sont en charge du recensement de ces unités en France, de l'estimation des besoins, ainsi que de l'accompagnement à leur mise en place.

[www.biogas3.eu](http://www.biogas3.eu)

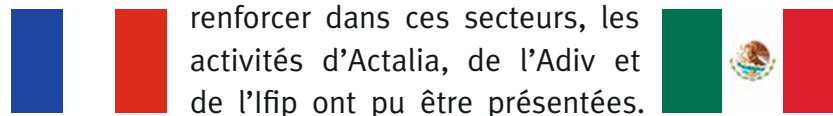
Contact : Christophe Cotillon, [c.cotillon@actia-asso.eu](mailto:c.cotillon@actia-asso.eu)



© Laurent Mignaux - MEDDE-MLET

### COOPÉRATION TECHNIQUE ENTRE LA FRANCE ET LE MEXIQUE : PRÉSENTATION DE L'ACTIA

Dans le cadre de la visite présidentielle de François Hollande au Mexique en avril dernier, Christophe Cotillon (ACTIA) est intervenu dans un colloque organisé par l'ambassade de France sur l'élevage et les filières animales. Dans un cadre de coopération technique entre les deux pays qui devrait se



renforcer dans ces secteurs, les activités d'Actalia, de l'Adiv et de l'Ifip ont pu être présentées.

Contact : Christophe Cotillon, [c.cotillon@actia-asso.eu](mailto:c.cotillon@actia-asso.eu)





## R&D

### PARUTION DU GUIDE OPTIMED (PROJET COLLABORATIF CTCPA / CRITT PACA / INRA - UMR NORT)

Ce guide, destiné aux industriels et professionnels de l'agro-alimentaire, résulte d'un travail collectif entre le Critt Agroalimentaire Paca (coordinateur), le CTCPA, et l'unité Inra 1260 de recherche en nutrition humaine. Il propose une démarche originale d'optimisation et de valorisation de la qualité nutritionnelle de produits méditerranéens avec la volonté d'inscrire la tradition dans la modernité et la durabilité.

La première partie du guide présente la nouvelle pyramide de l'alimentation méditerranéenne entrée au patrimoine culturel de l'Humanité de l'Unesco en 2010. Cette pyramide promeut la combinaison de produits méditerranéens et leurs fréquences de consommation, pour une bonne couverture des besoins nutritionnels. Le concept de rétro-innovation, à l'initiative de la démarche *Optimed*, y est également présenté.



© Caroline Faccioli

La deuxième partie détaille la méthode *Optimed* dont l'originalité réside dans la combinaison de deux outils, la programmation linéaire et le profilage nutritionnel, qui permet de proposer des solutions d'optimisation de la qualité nutritionnelle globale en vue d'une meilleure valorisation des produits. La programmation linéaire permet d'identifier des formulations optimales d'ingrédients intégrant de multiples contraintes, tout en respectant la tradition culinaire. Le nouveau système *SAINcat, LIM* estime et permet de suivre la qualité nutritionnelle globale d'un aliment en prenant mieux en compte des spécificités liées à son appartenance à une catégorie d'aliments.

La troisième partie présente l'application de la méthode *Optimed* sur plusieurs produits typiques de l'alimentation méditerranéenne comme la tapenade, la soupe de poissons et la ratatouille.

#### Contacts :

Caroline Rouveyrol, [caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)

Stéphane Georgé, [avignon@ctcpa.org](mailto:avignon@ctcpa.org)

## R&D

### VALORISATION DE LA LONGE DE PORC : DES CONCEPTS ET PRODUITS INNOVANTS

À la demande de la filière porcine, l'Ifip a conduit un projet, visant à redynamiser et revaloriser le marché de la longe de porc, qui comprenait trois étapes : l'analyse du contexte actuel (débouchés, offre, consommation, international...), l'identification de concepts innovants et le développement de produits montrant leur faisabilité technico-économique avec un premier test d'appréciation auprès du consommateur. L'Ifip a développé des maquettes de produits avec des partenaires industriels : rôti à cuire sous vide, sauté de porc en sauce, mini-escalopes de porc panées et bâtonnets de porc sauce barbecue. Les premiers retours des consommateurs sont prometteurs.



© Laurent Rouvrais - Interbev

Contact : [pierre.lestrat@ifip.asso.fr](mailto:pierre.lestrat@ifip.asso.fr)

### LES HAUTES PRESSIONS : UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE POUR SÉCURISER DES PRODUITS À BASE DE FOIE DE PORC ?

#### UNE COLLABORATION IFIP - CTCPA

Fin 2013, le CTCPA a accompagné l'Ifip sur un projet de pascalisation de foie de porc par hautes pressions. La faisabilité technique a été évaluée, mais la faisabilité microbiologique n'a pas été encore testée. Retour avec Carole Feurer, responsable du laboratoire de microbiologie de l'Ifip, sur les premiers résultats de ce projet.

« Travaillant sur les problématiques liées au porc, l'Ifip a souhaité étudier une possibilité d'inactivation d'un virus de type hépatique avec la technologie des hautes pressions dans des produits à base de foie de porc, explique Carole Feurer. » « En collaboration avec des professionnels de la filière, nous avons sollicité le CTCPA de Nantes qui travaille sur les hautes pressions pour valider dans un premier temps la faisabilité technique de la fabrication de produits à base de foies de porc pascalisés (traités par hautes pressions). Nous avons fait des petites quantités expérimentales, que nous avons ensuite envoyées aux professionnels pour une validation technologique et sensorielle, continue la responsable du laboratoire de l'Ifip. L'accompagnement du CTCPA, au travers de Romuald Chéret, a été très satisfaisant. L'adaptabilité des équipes, leur expertise et leur recul sur cette technologie nous ont permis d'appréhender la faisabilité technique de fabrication de produits à base de foie de porc par hautes pressions. Si la première phase du projet est validée par les professionnels, la deuxième phase consistera à évaluer l'impact du procédé de hautes pressions sur l'inactivation du virus de type hépatique, conclut Carole Feurer. »



© Xavier Remongin - Minagric

Contacts : Romuald Chéret, [nantes@ctcpa.org](mailto:nantes@ctcpa.org)

Carole Feurer, [carole.feurer@ifip.asso.fr](mailto:carole.feurer@ifip.asso.fr)