



## INTERVENTION DE L'ACTIA POUR LA FAO EN CÔTE D'IVOIRE

L'ACTIA A ÉTÉ MISSIONNÉE PAR LA FAO POUR INTERVENIR DANS UNE ACTION DE FORMATION DANS LE CADRE DU MÉCANISME D'APPUI AU PROGRAMME MULTIPARTENAIRES INTITULÉ : « VALORISER LE RÔLE DES FEMMES DANS LES CHAÎNES DE VALEUR AGRO-ALIMENTAIRES », EN CÔTE D'IVOIRE.



Une première mission a ainsi été organisée, du 10 au 20 avril dernier, auprès d'institutionnels et ensuite de femmes productrices d'attiéké (couscous de manioc). La formation a porté sur la sécurité des aliments, le conditionnement,

la durée de vie, ainsi que le traitement des déchets et des effluents. Elle a été réalisée en collaboration avec ICC-International Association for Cereal Science and Technology (John Taylor) et le Critt Paca (Yvan Deloche, coordinateur du Réseau Actia Écofluides). Les participants à cette formation ont été très enthousiastes et se sont avérés très avertis sur certains sujets.

Une seconde mission a été organisée, du 8 au 11 mai 2017, autour des produits halieutiques auprès d'institutionnels et de femmes en charges d'unités de transformation de poissons. Cette formation, organisée en collaboration avec Nouvelles Vagues (Bruno Lefur) et visant à promouvoir l'hygiène et l'innovation dans la filière, a connu un vif succès.

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



## AGENDA

**27 ET 28 JUIN 2017**

**3<sup>E</sup> ASSISES DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE  
PARIS**

Présentation de l'action SOBR'IAA de l'ACTIA.

Informations



**28, 29 ET 30 JUIN 2017**

**MICROBIAL SPOILERS IN FOOD 2017  
QUIMPER**

Colloque organisé par l'Adria, le Lubem et la Technopole Quimper-Cornouaille. Informations

## AGENDA

**25, 26 ET 27  
SEPTEMBRE 2017**

**COLLOQUE NATIONAL ÉNERGIE INDUSTRIE -  
MONTROUGE**

L'ACTIA sera partenaire de cette deuxième édition, organisée par l'Ademe. L'objectif est de créer un lieu de rencontre entre professionnels et de permettre des échanges et témoignages autour des enjeux de l'énergie dans l'industrie.

Informations

**15 ET 16 NOVEMBRE 2017**

**COLLOQUE BIOADH'2017 - BIOADHÉSION,  
BIOCONTAMINATION DES SURFACES  
DOMAINE DE FRÉMIGNY (91)**

Organisé en partenariat avec le RMT Actia Chlean  
Informations



25 > 27  
Sept. 2017 | BEFFROI  
MONTROUGE  
PORTES DE PARIS



## ACTUALITÉS

### SIGNATURE DU CONTRAT DE PERFORMANCE 2017-2020 DU CTCPA

Le ministre de l'Agriculture, ainsi que les présidents du CTCPA et de la FIAC, ont signé le 27 avril dernier le contrat de performance du Centre technique. Ce contrat définit les orientations stratégiques et les axes de développement pour la période 2017-2020 à savoir:

- poursuivre les actions de soutien aux entreprises;
- mettre en œuvre des projets de R&D collectifs autour de quatre grands axes:
  1. renforcement de la sécurité sanitaire,
  2. performance industrielle,
  3. innovation de rupture et technologies douces,
  4. intégration des conditions de développement durable,
- renforcer les actions de valorisation et de transfert des résultats de la recherche auprès des ressortissants;
- poursuivre les actions de coopération et de partenariat aux niveaux national et international;
- mettre en œuvre une politique d'investissements, de développement commercial et de ressourcement des compétences.

Sur la précédente édition 2013-2016, les indicateurs sont dans l'ensemble très satisfaisants, avec des efforts importants sur la valorisation des résultats de la recherche et le transfert aux industriels ressortissants. Les cent trente-six éditions techniques et plus de deux cent dix interventions écrites ou orales sont les signes de la reconnaissance de l'expertise du CTCPA sur ses métiers.

Contact: [Élisabeth Payeux, avignon@ctcpa.org](mailto:Elisabeth.Payeux@ctcpa.org)



### UN CORDONNIER BIEN CHAUSSÉ...

Le Critt agroalimentaire Paca déploie actuellement en interne un projet appelé IsoLean. L'idée est de combiner le renforcement des procédures de fonctionnement du Critt (selon l'ISO 9001 v2 015) à une optimisation et une rationalisation de leurs activités (selon le Lean Management). L'objectif est de renforcer la qualité, l'efficacité (et la rentabilité...) des actions proposées aux entreprises. Les processus du Critt ont donc été redéfinis, ainsi que leurs indicateurs de suivi, la gestion des dérives et non conformités, afin d'être en phase avec l'ISO 9001 v2 015 (certification visée fin 2017/début 2018). En parallèle, des ateliers 5S ont été menés, de nouveaux outils de management visuel associés à de l'animation à intervalle court sont testés, et les indicateurs de performances ont été revus.

Ce sont donc toutes ces optimisations du fonctionnement des entreprises et ces actions de maîtrise des systèmes de management de la qualité, proposées habituellement aux entreprises partenaires, que l'équipe du Critt a décidé de s'appliquer afin d'être des « cordonniers bien chaussés »!

Contact: [Cyril Bertrand, cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com](mailto:Cyril.Bertrand@critt-iaa-paca.com)

## ACTUALITÉS

### ACTALIA: ÉDITION D'UN BULLETIN D'INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES

#### ENVIRONNEMENT (BIRDE)

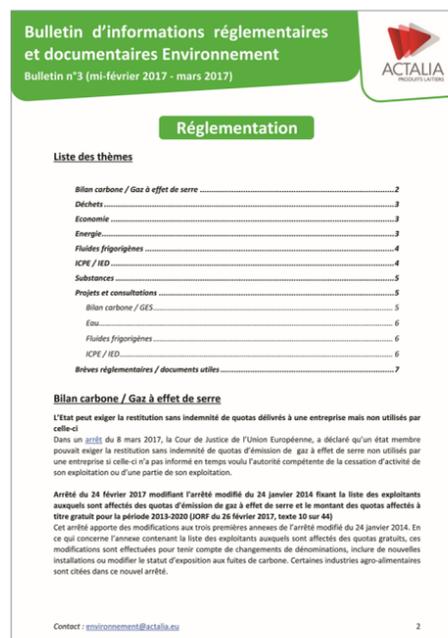
Depuis janvier 2017, le service Environnement d'Actalia édite un bulletin d'informations réglementaires et documentaires permettant aux industriels de l'agro-alimentaire de compléter leur veille effectuée en interne.

Ce bulletin, publié toutes les six semaines, recense les références des textes réglementaires récemment sortis relatifs à la problématique environnementale en industrie agro-alimentaire et notamment en industrie laitière (ICPE, eau, gaz à effet de serre, substances...) ainsi que des références d'articles techniques portant sur le même thème.

Chaque référence réglementaire est accompagnée d'une brève explication de texte; chaque document cité, sauf exception, est accessible en ligne. En ce qui concerne la partie documentaire, chaque référence technique est accompagnée d'un résumé de l'article.

Un exemplaire de ce bulletin ainsi que le formulaire d'abonnement sont [disponibles ici](#).

Contact: [environnement@actalia.eu](mailto:environnement@actalia.eu)



### GESTION DE L'EAU EN ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

De la qualité de l'eau dépend la qualité des aliments dans nos assiettes. C'est donc une préoccupation essentielle des entreprises de la filière alimentaire.

L'Ariatt, à l'écoute des industriels de la région Bourgogne Franche-Comté, a ainsi souhaité mettre en avant cette thématique en organisant plusieurs réunions d'information (en partenariat avec FCQ, MC Qualité Plus et MFQ).

La première rencontre a été consacrée à l'identification des besoins et à un partage d'expériences entre responsables qualité des différents secteurs de l'agro-alimentaire régional. Pour faire suite aux questions soulevées, deux sessions sont prévues prochainement:

- 19 Juin 2017, à L'UFR de Franche-Comté (Besançon): [cette première session](#) sera l'occasion de faire un état des lieux des analyses et cadres réglementaires entourant la qualité de l'eau en entreprise à travers l'intervention du Laboratoire Départemental d'Analyses du Jura (LDA 39);
- 10 Octobre 2017, à la CCIR (Besançon): la seconde session permettra de fournir les bonnes pratiques relatives à la maintenance des réseaux internes d'eau.

Contact: [Lucie Huault, ariatt@ariatt.fr](mailto:Lucie.Huault@ariatt.fr)



## ACTUALITÉS

### ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE DANS LEURS DÉMARCHES RSE



La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) correspond à la responsabilité d'une entreprise vis-à-vis des impacts de ses décisions sur la société, l'environnement et l'économie. La RSE est un moyen clairement identifié de valoriser et améliorer l'image

d'une profession, face aux critiques dans le domaine de la nutrition, de l'éthique, de l'environnement.

L'Ifip et la Fict ont adapté et déployé pour l'industrie des charcuteries le kit RSE conçu par l'Ania et l'Actia, avec l'aide d'un groupe pilote de trois entreprises volontaires. Complet

et opérationnel, ce guide permet d'accompagner les entreprises, notamment les PME, dans la mise en place de leur démarche de responsabilité sociétale.

Les cent cinquante-six bonnes pratiques et indicateurs retenus pour les PME charcutières sont concrets et clairs afin d'être facilement compris. Ils sont soit spécifiques au secteur de la charcuterie, soit spécifiques aux PME. L'Ifip accompagne les entreprises pour organiser leur démarche et son intégration dans le système qualité, mettre en place des indicateurs et les piloter, concevoir des actions et des communications communes auprès des parties prenantes (GMS, RHF, consommateurs).

Le référentiel sera revu dans trois ans pour proposer de nouvelles bonnes pratiques.

Contact: Gilles Nassy, [gilles.nassy@ifip.asso.fr](mailto:gilles.nassy@ifip.asso.fr)

## R&D

### ALLÉGATIONS SENSORIELLES ET COHÉRENCE PRODUIT ALIMENTAIRE/EMBALLAGE



Mardi 16 mai 2017, Agrotec réunissait un public d'industriels, d'agences de communication, d'experts et d'étudiants, pour présenter la démarche scientifique du laboratoire d'analyse sensorielle et l'intérêt que celle-ci représente pour l'industrie agro-alimentaire.

Après avoir dressé un état des lieux des pratiques de communication existantes, Jean-Pierre Bodin (Enilia-Ensmic) a rappelé le cadre réglementaire et normatif des allégations sensorielles. Puis, à travers l'exemple de la moquette de Vendée, François Germon (Agrotec) est revenu sur les exigences imposées par le Label rouge; il a ensuite utilisé le cas du veau de grain pour expliquer en quoi l'approche rigoureuse de l'analyse sensorielle permettait de construire efficacement une campagne de communication produit.

Patricia Vignoboul (Agrotec) a enfin exposé les travaux du projet Transept menés dans le cadre du RMT Actia Sensorialis en collaboration avec le RMT Actia Propack food. Une dégustation individuelle de yaourts permettait à chaque participant d'apprécier les conclusions de ces travaux, en constatant la cohérence indispensable entre produit alimentaire et emballage.

Contact: François Germon, [f.germon@agrotec-france.com](mailto:f.germon@agrotec-france.com)



## R&D

### COLLABORATIONS RMT ACTIA & REVUE IAA

*Dossier spécial «Sécurité sanitaire des aliments» de mars-avril 2017*

Les RMT Actia Qualima et RMT Actia Chlean ont participé à la constitution de ce dossier au travers de la rédaction de plusieurs articles. Un article a notamment été rédigé par les deux RMT sur «Les transferts bactériens en IAA: quels enjeux pour la sécurité sanitaire des aliments?».

*Dossier spécial «Emballage et conditionnement» de mai-juin 2017*

Proposé par les partenaires du RMT Actia Propack food, le dossier comprend des articles de synthèse sur la technique RMN pour l'identification des composés néoformés, les nanomatériaux, la structure et les propriétés du liège, la congruence entre l'emballage et l'aliment, ainsi que les résultats de travaux issus d'une coopération franco-thaïlandaise portant sur les enrobages comestibles et les emballages actifs pour la conservation d'aliments périssables.





## R&D

### LE POINT SUR LES CONTAMINANTS CHIMIQUES DANS LA VIANDE

Le 30 mars 2017 a eu lieu une journée technique sur les contaminants chimiques dans la viande, organisée par l'Ifip en collaboration avec l'Institut de l'élevage, l'Itavi, les organismes de recherche Inra, Oniris et Anses, impliqués dans le projet ANR Someat et le RMT Quasaprove. La journée s'est déroulée sur trois sites connectés en visioconférence : Paris, Rennes, Toulouse.

Cette journée technique a réuni au total soixante-quinze participants : responsables qualité des secteurs abattage, découpe et transformation des viandes, acteurs des productions animales et carnées intéressés par la contamination chimique des viandes (enseignants, chercheurs, fournisseurs et prescripteurs des filières agricoles et agro-alimentaires...). Elle a permis de faire un état des connaissances sur les contaminants chimiques dans les viandes françaises : micropolluants environnementaux, pesticides, éléments inorganiques, mycotoxines, antibiotiques, anticoccidiens. Les connaissances présentées sont issues de l'expertise des intervenants, des résultats récents du projet ANR Someat sur les viandes conventionnelles et biologiques et des travaux des différents instituts.

Contact : Brice Minvielle, [brice.minvielle@ifip.asso.fr](mailto:brice.minvielle@ifip.asso.fr)

### UMT ACTIA VIROCONTROL : LANCEMENT DU PROJET OXYVIR FINANÇÉ PAR LE FEAMP

Dans le cadre de l'appel à projets 2017 « Innovation dans les filières pêche et aquaculture » du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP), le projet Oxyvir porté par Actalia a été retenu. Il vise à développer une méthode de dosage des norovirus infectieux dans les coquillages bivalves vivants qui soit discriminante, précise, sensible et économiquement compétitive. Ce projet de trente-six mois, qui débutera le 1<sup>er</sup> avril 2017, sera conduit selon trois approches pour maximiser les chances de succès :

- discrimination des norovirus sur des critères physico-chimiques ;
- intégration d'une étape de reconnaissance du récepteur cellulaire pour démontrer l'intégrité de la capsid virale ;
- utilisation d'un marqueur externe de caractère infectieux pour hiérarchiser le danger à norovirus : les bactériophages ARN-F spécifiques.

Partenaires : Actalia et LCPME de l'UMT Actia Virocontrol, Spéciales Gillardeau, Aquimer

Contact : Nicolas Boudaud, [n.boudaud@actalia.eu](mailto:n.boudaud@actalia.eu)



## R&D

### L'IRRADIATION DES ALIMENTS A LE VENT EN POUPE ... HORS EUROPE !

Aérial a organisé en mars 2017 la première réunion intermédiaire d'un projet international initié par l'AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique) et a accueilli dans ce



cadre les quinze équipes de recherche dans ses locaux (Japon, USA, Indonésie, Vietnam, Chine, Portugal, Pologne...). Le projet Dexafi (Development of Electron Beam & X Ray Applications for Food Irradiation) porte sur l'ionisation des aliments par faisceaux d'électrons et rayons X. Cette technologie de conservation et de décontamination est actuellement en plein essor hors Europe, et notamment dans les pays asiatiques. Ce projet, d'une durée de cinq ans, a commencé en octobre 2015. Aérial apporte en particulier son expertise en dosimétrie et joue un rôle de conseil auprès de l'ensemble des équipes participantes.

La majorité des produits alimentaires et agricoles traités par irradiation est soumise aux rayons gamma du cobalt 60 comme source de rayonnement ionisant. C'est une technologie simple, robuste et bien établie depuis plus de cinq décennies. Cependant, la mise en œuvre de sources radioactives de cobalt 60 de grande activité (quelques centaines de milliers de curies voire quelques millions) peut être un obstacle sur le plan écologique, mais aussi quant à la disponibilité du radioélément à l'avenir. Il est donc nécessaire de disposer d'autres technologies prêtes à assurer l'irradiation des aliments durablement.

Les alternatives sont les générateurs de faisceaux d'électrons et de rayons X de forte puissance ne mettant en œuvre aucune source radioactive, mais dont les effets sur les denrées alimentaires sont semblables à ceux de l'irradiation gamma. Cependant, l'utilisation des sources « électriques » pour l'irradiation des aliments à l'échelle commerciale a été jusqu'à présent limitée.

L'objectif de ce projet est donc de coordonner la recherche et développement des activités qui sont indispensables à l'application concrète des machines 'électriques'. Parmi les thèmes de recherche proposés, on peut citer :

- l'irradiation des fruits tropicaux pour raison phytosanitaire ;
- la décontamination d'épices et ingrédients par faisceaux d'électrons de faible énergie ;
- la mise en œuvre des rayons X de faible énergie et la dosimétrie associée...

À l'heure où la filière française des producteurs de cerises est menacée par la drosophile *Suzukii* et que le seul traitement insecticide efficace, le diméthoate, produit chimique organophosphoré est interdit, l'irradiation pourrait devenir une alternative économiquement viable et déjà pratiquée dans bon nombre de pays.

Contact : Alain Strasser, [a.strasser@aerial-crt.com](mailto:a.strasser@aerial-crt.com)

## R&amp;D

**INNOV'AGRO, UNE ACTION SUR L'INNOVATION PORTÉE PAR LE CRITT AGROALIMENTAIRE PACA**



 AGROALIMENTAIRE  
 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

L'action INNOV'AGRO a plusieurs fois réuni le Critt et des Centres Actia (CTCPA, Extractis, Adrianor...) pour apporter des ressources aux TPE-PME sur l'innovation produit (soutien Draaf et région). L'action a aujourd'hui permis

d'accompagner douze TPE-PME.

Luc Salsedo, Nice Gourmet (fabrication de chips de pois chiche - 6,5 salariés) «*Au tout début de l'aventure Socca Chips®, nous avons eu l'opportunité, grâce à l'accompagnement du Critt, de bénéficier de l'action Innov'agro. Une aide financière nous a aidé à travailler en collaboration avec le CTCPA sur la mise en place de notre propre ligne agro-alimentaire. Une étape essentielle qui nous a permis de passer «de la cuisine à l'usine» tout en respectant notre procédé de fabrication. Nous sommes ainsi arrivés à une production artisanale optimisée, indispensable à notre développement.*»

Behnaz Namjoui, Intergolfe (import, transformation et commercialisation de safran - deux salariés) «*Innov'agro fut une belle surprise! Cette action nous a permis de travailler avec Extractis, Adrianor et le cabinet d'études juridiques Coutrelis pour mettre au point notre nouvelle boisson à base d'épine-vinette et ce, à moindre coût, grâce à des financements identifiés par le Critt Paca! C'est aujourd'hui devenu un partenaire à contacter avant de lancer nos projets d'innovation!*»

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



## R&amp;D

**SYMPOSIUM MATBIM 2017**

Pour sa quatrième édition, le symposium international Matbim 2017 «Packaging Material / Bioproduct Interactions» s'est déroulé à Porto (Université catholique de Porto), au Portugal, du 26 au 28 avril 2017, avec la participation du [RMT Actia Propack food](#). Quatre sessions ont été organisées portant sur les thèmes suivants :



- transfert de matières dans les emballages alimentaires et les biomatériaux - impact sur la sécurité et la durée de conservation: sécurité des biomatériaux, Nias («non-intentionally added substances»), incorporation de nanoparticules, durée de conservation des aliments, migration...;
- biomatériaux pour applications biomédicales, pharmaceutiques et textiles: nouveaux systèmes polymériques de distribution de médicaments, diffusion et transfert de masse dans les hydrogels et les systèmes membranaires, comportements interfaciaux des biopolymères, textiles intelligents pour applications thérapeutiques...;
- durabilité et packaging: pertinence et impact environnemental, approches d'analyse du cycle de vie...;
- outils pour la conception et l'utilisation des matériaux: modélisation mathématique, avancées dans les techniques analytiques...

Le symposium a réuni plus d'une centaine de participants de dix-huit pays différents qui ont pu assister à la présentation de trente-quatre conférences et soixante-huit posters.

Contacts : [violette.ducruet@agroparistech.fr](mailto:violette.ducruet@agroparistech.fr),  
[frederic.debeaufort@u-bourgogne.fr](mailto:frederic.debeaufort@u-bourgogne.fr),  
[catherine.loriot@lne.fr](mailto:catherine.loriot@lne.fr)

