



MONSIEUR LAURENT SPANGHERO RENOUVELÉ COMME PRÉSIDENT DE L'ACTIA

Le conseil d'administration de l'ACTIA a confirmé toute sa confiance à Monsieur Laurent Spanghero et renouvelé son mandat de Président, lors du conseil d'administration du 26 juin 2013.

ACTUALITÉS



Considérée comme « essentielle à la Nation », l'agro-alimentaire a conclu le 19 juin 2013, son contrat de filière sur la base d'engagements réciproques entre les entreprises et les pouvoirs publics. L'ACTIA coordonne deux actions majeures sur « Usine sobre » et « Modernisation des entreprises alimentaires » qui se mettront en place dans les mois à venir.
<http://agriculture.gouv.fr>

28 JUIN 2013 À ANGERS, JOURNÉE D'ÉCHANGES ADEME - RÉSEAU CTI - ACTIA

Les thématiques suivantes ont été abordées : déchets - impact de l'affichage environnemental sur les filières vertes - URE dans l'industrie (utilisation rationnelle de l'énergie).
Fabrice Bosque (Itegr), Yvan Deloche (Critt Paca) et François Lucas (Tecaliman) ont présenté les opérations collectives « Déchets gras et méthanisation », « Varedia » (Valorisation des rejets énergétiques de l'industrie agro-alimentaire) et les projets « Vamacopia » (Valorisation de principes actifs de sous-produits) et « Acyvia » (Analyses de cycles de vie sur des filières alimentaires).

RMT ACTIA FLOREPRO JOURNÉE THÉMATIQUE À DESTINATION DES PROFESSIONNELS 27 JUIN 2013 À PARIS

Les objectifs étaient de présenter la biopréservation et l'intérêt des cultures protectrices, de ressentir les besoins des professionnels utilisateurs ou potentiels futurs utilisateurs de souches protectrices et de disposer de retours d'expériences des industriels ayant déjà effectué des essais en R&D. Les échanges entre industriels, orateurs et membres du RMT ont offert de nouvelles orientations au programme de travail des deux prochaines années du RMT Actia Florepro.

Contact : Souad Christieans, souad.christieans@adiv.fr

AGENDA

7 AU 10 OCTOBRE 2013 CONGRÈS INTERNATIONAL DE MÉTROLOGIE 2013 PARIS

Ce congrès, qui a lieu tous les deux ans, est un événement unique en Europe car il traite de toutes les grandeurs et toutes les applications de la mesure.

Table ronde consacrée à la mesure et à la traçabilité dans l'agro-alimentaire le 8 octobre, animée par le LNE.

www.metrologie2013.com

15 OCTOBRE 2013 JOURNÉE TECHNIQUE SUR LES SOLUTIONS PROCESS INNOVANTES POUR LA CHIMIE VERTE À DURY (AMIENS)

Cette journée est organisée par l'ITAI CVG en collaboration avec la société Eurodia ; thèmes abordés :

- technologies de purification / fractionnement appliquées à la chimie verte ;
- électrodialyse conventionnelle et bipolaire, chromatographie, purification, échange d'ions ;
- mise en œuvre de ces technologies (démonstrations et manipulations des outils du CVG).

Programme détaillé.

Inscriptions : communication@cvgpnp.com

12 NOVEMBRE 2013 RMT ACTIA SENSORIALIS JOURNÉE D'INFORMATION ET D'ÉCHANGE PRÉFÉRENCES VIS-À-VIS DU GRAS, DU SALÉ, DU SUCRÉ MAISON DU LAIT, PARIS

Restitution du projet ANR Epipref



Contact : Virginie Herbreteau
colloque2013.sensorialis@gmail.com
Programme et inscription



ACTUALITÉS

ÉQUIPEMENT KILOLAB OPÉRATIONNEL AU CVG

Au début de l'année 2013, l'ITAI CVG (Centre de valorisation des glucides et des produits naturels) a investi et mis en place une installation KiloLab d'hémisynthèse chimique pour compléter sa gamme d'équipements intermédiaires entre les laboratoires et les pilotes dont il dispose déjà. Il est équipé de réacteurs en verre de cinq et cinquante litres avec double enveloppe, d'un filtre de vingt-cinq litres, d'un décanteur de cinquante litres et d'une colonne de lavage de vingt-cinq litres. Il est situé en zone Atex et permet de travailler sous vide à une température allant de - 40° à 180° degrés.

Adaptable à une large palette d'opérations : distillation, évaporation, réactions multicomposants, cristallisation, extraction... c'est un outil de taille idéale pour du scale-up.

Contact : Aurélie Gaspard, communication@cvgpn.com

11^E PARTICIPATION D'AÉRIAL À L'INTERNATIONAL MEETING ON RADIATION PROCESSING (IMRP) - SHANGHAI



Du 4 au 8 novembre prochain, Aérial sera présent, au sein de la plus importante délégation française, à l'IMRP de Shanghai. Ce congrès bisannuel rassemble industriels et chercheurs du monde entier autour de la dosimétrie, des techniques d'irradiation et de leurs applications multisectorielles.

Aérial a été sélectionné pour présenter trois exposés, dont l'un sur la détection des aliments ionisés. Cet événement international majeur sera également l'occasion pour l'ITAI Aérial de faire des démonstrations de ses derniers équipements et développements en matière de dosimétrie, en tenant un stand parmi les leaders mondiaux du domaine.

Contact : Benoît Duranton, b.duranton@aerial-crt.com

ARIATT : ACTION COLLECTIVE « SOGIA : SYSTÈMES D'INFORMATION ET DE GESTION INDUSTRIELLES AMÉLIORÉES »

De l'expression du besoin client au produit livré, conforme au cahier des charges, de nombreuses informations circulent au sein de l'entreprise, d'où la nécessité de disposer de systèmes de gestion de l'information performants, sûrs et réactifs. Or, 80 % des PME sont équipées (GPAO, ERP) mais 50 % de celles-ci n'ont pas choisi l'outil le mieux adapté ou l'utilisent avec difficulté.

Partant de ce constat, l'Ariatt pilote actuellement une action visant à accompagner au mieux les entreprises régionales sur ces aspects : trois jours de diagnostic, accompagnement individuel de cinq jours par un expert et formations inter-entreprises.

Contact : Aurélie Maire, chargedemission@ariatt.fr

AGENDA

17 ET 18 DÉCEMBRE 2013

JOURNÉES DE CLÔTURE DU PROJET EUROPÉEN ECOTROFOOD BRUXELLES LES TROPHÉES ÉTUDIANTS

DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Ces deux journées seront consacrées aux résultats clefs du projet et aux poursuites d'actions. www.ecotrophelia.eu



28 NOVEMBRE 2013 MADRID

28 JANVIER 2014 BERLIN

PROMETHEUS

(combiné au meeting FDE Process Contaminant Group)

Deux demi-journées d'information sur le projet PROMETHEUS, coordonné par l'ACTIA, qui seront l'occasion de présenter les résultats de recherche du projet sur les nouveaux procédés permettant d'éviter la formation de composés néoformés (acrylamide, esters 3 MCPD, HMF...).

5 DÉCEMBRE 2013

Programme

Na⁻

« COMMENT RÉDUIRE LA TENEUR EN SEL DES CHARCUTERIES ET SALAISONS PAR L'AMÉLIORATION DES PROCÉDÉS ? DE NOUVEAUX PRODUITS PAR DE NOUVEAUX PROCÉDÉS »

JOURNÉE DE RESTITUTION DES RÉSULTATS

PARIS

Journée technique (gratuite sur inscription) destinée aux industriels de la charcuterie-salaison et aux Instituts techniques.

www.na-projet.eu

Contact : Martine Carlier, martine.carlier@ifip.asso.fr

(coorganisatrice du projet ANR)

18 ET 19 JUIN 2014

JOURNÉES ALIMENTS ET SANTÉ - LA ROCHELLE

10^e édition du rendez-vous international des professionnels de la nutrition-santé.

Contact : équipe du Critt Poitou-Charentes,

contact.jas@crittiaa.com

ACTUALITÉS

CRITT PACA : PLATE-FORME DÉVELOPPEMENT DURABLE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Face à la demande sociétale croissante, Coop de France Alpes Méditerranée, le Critt Paca et la Friaa (Fédération régionale des industries agro-alimentaires de Paca) ont décidé d'unir leurs forces et leurs moyens pour accompagner les entreprises sur ce nouvel enjeu stratégique qu'est le développement durable, à travers une action collective innovante.

Une plate-forme d'entreprises et d'experts sur ce thème a été créée, en partenariat avec l'Afnor, avec l'appui financier de la Draaf et du conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle permet notamment la réalisation d'un diagnostic développement durable en intra et l'organisation de rencontres régulières au sein du collectif. Pour intégrer le développement durable dans la stratégie d'entreprise et relever ce défi mobilisateur, la démarche 3D® (Destination Développement Durable) propose aux coopératives et entreprises un accompagnement, des outils et méthodes en cohérence avec la nouvelle norme ISO 26000 sur la responsabilité sociétale. L'action collective, lancée en 2011, compte aujourd'hui en Provence-Alpes-Côte d'Azur une vingtaine d'entreprises engagées, ayant déjà réalisé un diagnostic 3D®.

Contact : Estelle Marin, estelle.marin@critt-iaa-paca.com



EUROPE



PROGRAMME DE RECHERCHE AFTER

Rassemblant des partenaires européens et africains, chercheurs et industriels travaillent en coopération afin d'améliorer les processus de fabrication de produits traditionnels en Afrique, dans le but d'élargir les marchés de production et d'exportation, tout en respectant la réglementation européenne. L'ACTIA et les deux ITAI ADIV et CVG participent à ce projet. La phase de recherche sur les procédés de fabrication et les innovations technologiques est achevée et a donné lieu à la sélection de produits prometteurs pour la phase de démonstration: le bissap (produit extrait du calice d'hibiscus



rouge), l'akpan (aliment issu de la fermentation de céréales), le kong (poisson fumé) par exemple. Le consortium souhaite désormais partager ses connaissances lors d'une phase de démonstration au sein des entreprises. Les partenaires africains sont confiants quant à la diffusion des résultats et à leur exploitation. En effet, certains produits améliorés représentent de réelles opportunités pour les industriels: une PME portugaise, présente au dernier meeting, a travaillé sur de nouveaux produits alimentaires

utilisant des extraits de bissap fournis par le projet AFTER. Cela donne de bons espoirs quant à l'utilisation des produits et à l'extension de leur marché potentiel, en Afrique et en Europe.

www.after-fp7.eu - Vidéo en ligne

LANCEMENT DU PROJET EUROPÉEN SINERGIA

Le Critt Paca, partenaire interface du réseau ACTIA et huit autres partenaires de sept pays méditerranéens se sont réunis à Rome fin juin 2013, pour lancer le projet SINERGIA.

Piloté par Enea, agence italienne des nouvelles technologies et des énergies renouvelables, ce programme contribuera à améliorer l'efficacité énergétique des entreprises agro-alimentaires par l'élaboration d'un outil d'aide à la décision. Cet outil permettra aux entreprises de cibler leurs actions d'efficacité énergétique vers les solutions techniques et les pratiques les plus pertinentes d'un point de vue technique et économique, en tenant compte de la facilité de leur mise en œuvre. Il sera testé et validé grâce à l'accompagnement de soixante-dix PME européennes.

En France, dix PME agro-alimentaires bénéficieront de cet accompagnement à l'efficacité énergétique par le Critt Paca. Des compteurs d'énergie seront mis en place dans les entreprises, afin de vérifier si les économies d'énergies attendues sont bien réalisées.

L'ACTIA sera également impliquée dans la diffusion des résultats du projet Sinergia, notamment en lien avec la plate-forme Food for life.

Contact : Yvan Deloche, yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

R&D

ANR : PLAN D'ACTION 2014

Le conseil d'administration de l'ANR a adopté le 26 juillet dernier son plan d'action 2014. Celui-ci fixe le cadre de l'appel à projets générique, c'est-à-dire, l'ensemble des actions et instruments de financement proposés par l'agence.

Date limite de dépôt des prépropositions : 23 octobre 2013

www.agence-nationale-recherche.fr

LE RMT ACTIA LISTRAL APPORTE DES RÉPONSES SUR LA STRUCTURATION DES LIPIDES

Une synthèse bibliographique réalisée par les membres du RMT Actia Listral (2009-2012), vient de paraître dans la revue *Progress in Lipid Research*.

Elle rassemble les principales connaissances relatives à la structuration de la matière grasse dans les matrices alimentaires (lait, poisson / viande, oléagineux, œuf) et à son possible impact sur la santé humaine.

Michalski (M.-C.), Génot (C.), Gayet (C.), Lopez (C.), Fine (F.), Joffre (F.), Vendevre (J.-L.), Bouvier (J.), Chardigny (J.-M.), Raynal-Ljutovac (K.) Multiscale structures of lipids in foods as parameters affecting fatty acid bioavailability and lipid metabolism. Progress in Lipid Research, 2013, 52, 354-73.

Cette publication fait suite à une première valorisation de ce travail de synthèse dans la revue « *Oléagineux, corps gras, lipides* ». www.ocl-journal.org

Raynal-Ljutovac (K.), Bouvier (J.), Gayet (C.), Simon (N.), Joffre (F.), Fine (F.), Vendevre (J.-L.), Lopez (C.), Chardigny (J.-M.), Michalski (M.-C.), Génot (C.), Organisation structurale et moléculaire des lipides dans les aliments: impacts possibles sur leur digestion et leur assimilation par l'Homme, OCL 18 (6), 2011, 324-51.

R&D

SEB: UN PRESOIR POUR PLUS DE JUS, PLUS DE BIENFAITS NUTRITIONNELS ET MOINS DE DÉCHETS.



En mars dernier, le groupe SEB, leader mondial du petit électroménager domestique, a mis sur le marché le presseur *Infiny Press Revolution*. Une étude réalisée avec le CTCPA a permis de démontrer de meilleurs rendements en jus ainsi qu'en vitamine C et antioxydants. Les tests de comparaison ont été réalisés sur différents fruits et légumes: ananas, carotte, framboise, kiwi, orange, pomme, raisin, tomate. Les résultats ont montré que le presseur *Infiny Press Revolution* permet d'obtenir :

- jusqu'à 35 % de jus en plus (test sur 1 kg de raisin) ;
- jusqu'à 30 % de vitamine C en plus (test sur 1 kg d'oranges) ;
- jusqu'à 75 % d'antioxydants en plus (test Orac sur 1 kg de framboises).

D'autres projets associant le groupe SEB et le CTCPA sont actuellement en cours, comme le programme européen Optifel, coordonné par l'Inra Paca, sur le développement de produits alimentaires adaptés aux seniors.

Contact : Stéphane Georgé, avignon@ctcpa.org