

PARTENAIRES

ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES
AGRO-INDUSTRIELS

ACTALIA
SÉCURITÉ DES ALIMENTS
310 r. Popielujko . 50000 Saint-Lô
CATHERINE DENIS
Tél. : 02 33 06 71 71
c.denis@actalia.eu

ACTALIA
EXPERTISE ANALYTIQUE
419 route des Champs-Laitiers
B.P. 30
74801 La Roche-sur-Foron Cedex
VALÉRIE MICHEL
Tél. : 04 50 97 93 44
v.michel@actalia.eu

ADIV
10 rue Jacqueline-Auriol
ZAC du parc des Gravanches
63039 Clermont-Ferrand Cedex 2
Tél. : 04 73 98 53 80
SOUAD CHRISTIEANS
souad.christieans@adiv.fr
LAURENT PICGIRARD
laurent.picgirard@adiv.fr

ADRIA
Z.A. Creac'h Gwen
29196 Quimper Cedex
VÉRONIQUE HUCHET
Tél. : 02 98 10 18 80
veronique.huchet@adria.tm.fr

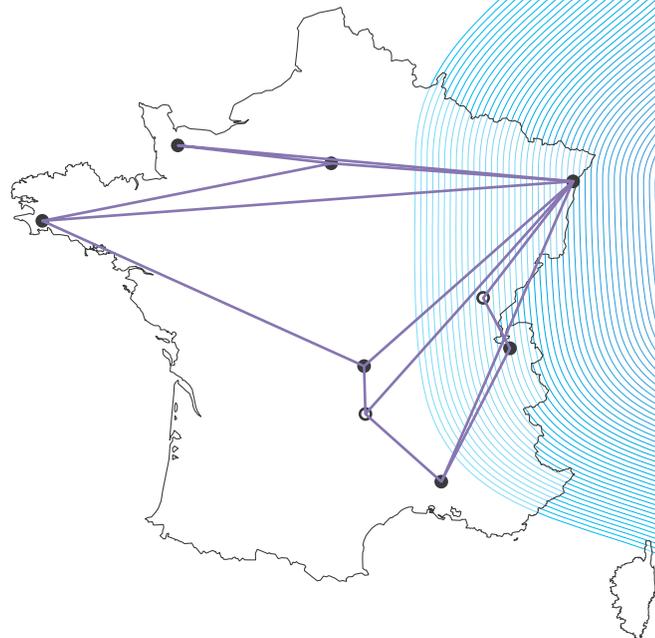
AÉRIAL
Parc d'innovation, r. Laurent-Fries
B.P. 40 443, 67412 Illkirch Cedex
VALÉRIE STAHL
Tél. : 03 88 19 15 15
v.stahl@aerial-crt.com

CTCPA
Site Agroparc, 449 av. C.-Ader
B.P. 21 203
84911 Avignon Cedex 9
STELLA PLANCHON
Tél. : 04 90 84 17 09
splanchon@ctcpa.org

IFIP-INSTITUT DU PORC
7 avenue du Général-de-Gaulle
94704 Maisons-Alfort Cedex
SABINE JEUGE
Tél. : 01 43 68 57 83
sabine.jeuge@ifip.asso.fr

ORGANISME PROFESSIONNEL

CNIEL
42 rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
FANNY TENENHAUS-AZIZA
Tél. : 01 49 70 71 20
ftenenhaus@cniel.com



ORGANISMES PUBLICS

ANSES
14 rue Pierre-et-Marie-Curie
94706 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : 01 49 77 13 00
LAURENT GUILLIER
laurent.guillier@anses.fr
HÉLÈNE BERGIS
helene.bergis@anses.fr

**MINISTÈRE CHARGÉ
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE**
251 rue de Vaugirard,
75732 Paris Cedex 15
SÉBASTIEN REMY-FERNANDES
Tél. : 01 49 55 81 55
sebastien.remy@
agriculture.gouv.fr

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

ÉNILBIO DE POLIGNY
R. de Versailles . 39801 Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
ANNE GIROUD
anne.giroud@educagri.fr
CÉLÉNIE SAGE
celenie.sage@educagri.fr

ÉNIL DE SAINT-LÔ THÈRE
383 rue Popielujko
50000 Saint-Lô
SYLVIE HEGO
Tél. : 02 33 05 88 88
sylvie.hego@educagri.fr

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

ENVA MAISONS-ALFORT
7 avenue du Général-de-Gaulle
94704 Maisons-Alfort Cedex
JEAN-CHRISTOPHE AUGUSTIN
Tél. : 01 43 96 70 43
jcaugustin@vet-alfort.fr

INRA THEIX
63122 s'-Genès-Champanelle
Tél. : 04 73 62 44 92
ALAIN KONDJOYAN
alain.kondjoyan@
clermont.inra.fr
PIERRE SYLVAIN MIRADE
pierre-sylvain.mirade@
clermont.inra.fr

IRSTEA
1 rue Pierre-Gilles-de-Gennes
C.S. 10030, 92761 Antony Cedex
Tél. : 01 40 96 61 21
ONRAWEE LAGUERRE
onrawee.laguerre@irstea.fr
ÉVELYNE DERENS
evelyne.derens@irstea.fr

LYCÉE AGRICOLE L.-MALLET
B.P. 92 . 15104 Saint-Flour
VALÉRIE DESTANNES
Tél. : 04 71 60 08 45
valerie.destannes@educagri.fr

UNIVERSITÉ BLAISE-PASCAL
24 avenue des Landais
B.P. 80026 . 63171 Aubière Cedex
ANDRÉ LEBERT
Tél. : 04 73 40 55 28
andre.lebert@univ-bpcler-
mont.fr

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

QUALIMA

MAÎTRISE DE LA QUALITÉ
MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

UN RÉSEAU NATIONAL D'EXPERTS AU SERVICE DES INDUSTRIELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Les Réseaux mixtes technologiques (RMT) sont mis en place et soutenus par le ministère chargé de l'Agro-alimentaire pour favoriser le rapprochement entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national, sous la coordination de l'ACTIA (le Réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire).

UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE

Porté par Aérial, coanimé avec Actalia, le RMT Actia Qualima regroupe seize partenaires. Cet ensemble d'acteurs constitue un réseau national unique en microbiologie des aliments et génie des procédés.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Par la mise en commun de compétences et de moyens techniques, le RMT apporte des réponses concrètes aux consommateurs, aux entreprises et aux pouvoirs publics sur :

- la validation des mesures de maîtrise afin d'assurer la sécurité et la qualité microbiologique des aliments ;
- la validation des procédés de production en tenant compte de leur impact sur l'état physiologique des micro-organismes ;
- l'optimisation de la surveillance dans les entreprises agro-alimentaires.

DE LA RECHERCHE AU TRANSFERT

Conduisant des programmes de recherche technologique, le RMT a pour objectif de communiquer et diffuser les avancées techniques, afin qu'elles soient utilisées rapidement et au mieux par tous les opérateurs (colloques, outils, guides de bonnes pratiques, programmes pour l'enseignement).

ACTIA, LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

16 rue Claude-Bernard . 75231 Paris Cedex 05
Téléphone : 01 44 08 86 20 . Fax : 01 44 08 86 21
Courriel : actia @ actia-asso.eu . Site web : www.actia-asso.eu

Avec le soutien financier du ministère chargé de l'Agro-alimentaire

Conception graphique : Anne-Lise Dermenghem-Actia . mars 2019
Encres végétales . Papier Munkun, issu de forêts gérées de façon durable



ACTIA

COORDINATION DU RÉSEAU

AÉRIAL

Valérie Stahl
Parc d'innovation, r. L.-Fries
B.P. 40 443 . 67412 Illkirch Cedex
Téléphone : 03 88 19 15 15
v.stahl@aerial-crt.com

ACTALIA

Catherine Denis
310 rue Popielujko
50000 Saint-Lô
Téléphone : 02 33 06 71 71
c.denis@actalia.eu



UNE MÉTHODOLOGIE POUR LA VALIDATION DES MESURES DE MAÎTRISE DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS RÉSULTENT DE NOMBREUSES OPÉRATIONS INTERVENANT LE LONG DU PROCESSUS DE FABRICATION, DE CONSERVATION ET D'UTILISATION PAR LE CONSOMMATEUR. LA MÉTHODOLOGIE D'APPRÉCIATION QUANTITATIVE DE L'EXPOSITION DU CONSOMMATEUR PERMET DE MODÉLISER LE DEVENIR DES MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES OU D'ALTÉRATION EN TENANT COMPTE DES VARIABILITÉS LIÉES AUX PARAMÈTRES TECHNOLOGIQUES ET AUX SOURCES DE CONTAMINATION ET D'OPTIMISER LES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES.

CARACTÉRISER L'ALIMENT ET LES PROCÉDÉS

- Développer des méthodes d'acquisition de données
- Modéliser l'impact des caractéristiques de l'aliment et du procédé sur le comportement microbien
- Identifier et hiérarchiser les leviers de maîtrise
- Développer les démarches d'appréciation quantitative de l'exposition (AQE)

UNE APPROCHE PLURIDISCIPLINAIRE

- Microbiologie des aliments et physico-chimie des aliments
- Transfert de masse et de chaleur dans l'aliment
- Génie des procédés alimentaires et frigorifiques
- Bio statistique et modélisation

DES OUTILS MUTUALISÉS

- Bases de données sur les micro-organismes pathogènes et d'altération
- Bibliothèque d'outils de prévision du comportement microbien, de modélisation des procédés, de la chaîne du froid, dont www.symprevius.eu
- Laboratoires et halles pilote

MIEUX CONNAÎTRE LE COMPORTEMENT DES MICRO-ORGANISMES

- Comprendre l'impact des stress dus aux procédés sur l'état physiologique des micro-organismes
- Étudier le comportement cellulaire en tenant compte de l'hétérogénéité de l'aliment
- Mieux prévoir la latence et la probabilité de croissance

DIFFUSER ET PARTAGER LES CONNAISSANCES

- Avec les pouvoirs publics (DGAL, Anses)
- auprès des entreprises et interprofessions de l'agro-alimentaire (journées d'informations, tables rondes, formation)
- Avec la communauté scientifique au niveau international (publications d'articles techniques et scientifiques, colloques)
- Avec les acteurs de l'enseignement supérieur et technique

EXPERTISE EN MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

Sym'Previus est un logiciel de microbiologie prévisionnelle simulant le comportement des micro-organismes dans les aliments. Il prend en compte l'effet du pH, de l'activité de l'eau, de la température, des acides organiques et la variabilité biologique des espèces microbiennes.

www.symprevius.eu

