

PARTENAIRES

ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES
AGRO-INDUSTRIELS

ACTALIA
SÉCURITÉ DES ALIMENTS
310 rue Popielujko
50 000 Saint-Lô
CATHERINE DENIS
c.denis@actalia.eu
Tél. : 02 33 06 71 71

PRODUITS LAITIERS
419 route des Champs-Laitiers
B.P. 30, 74 801 La Roche-sur-
Foron Cedex
SARAH CHUZEVILLE
s.chuzeville@actalia.eu
Tél. : 04 50 97 93 41

ADIV
10 rue Jacqueline-Auriol
Zac des Gravanches
63 039 Clermont-Ferrand
Cedex 2

SOUAD CHRISTIEANS
souad.christieans@adiv.fr
Tél. : 04 73 98 53 80

AÉRIAL
Parc d'innovation, r. Laurent-Fries
C.S. 40 443, 67 400 Illkirch
VALÉRIE STAHL
v.stahl@aerial-crt.com
MARIE-HÉLÈNE DESMONTS
mh.desmonts@aerial-crt.com
Tél. : 03 88 19 15 15

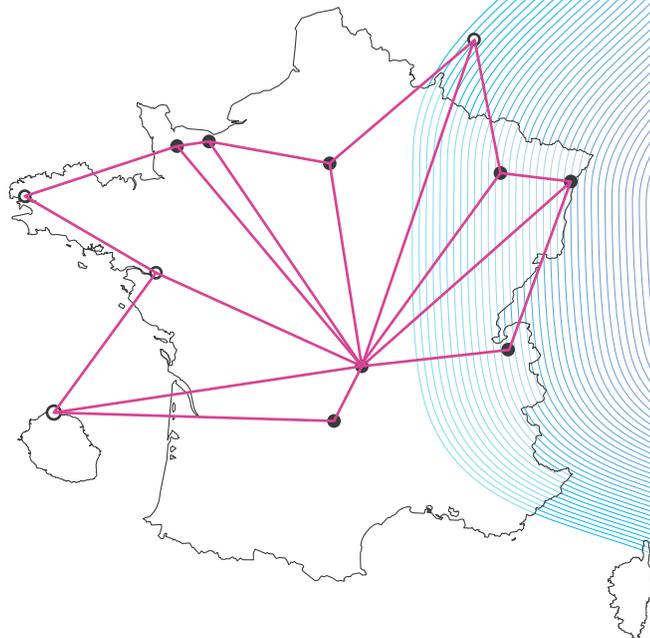
IFIP - INSTITUT DU PORC
3-5 rue Lespagnol
75 020 Paris
CAROLE FEURER
carole.feurer@ifip.asso.fr
Tél. : 01 58 39 39 50

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

AGROPARITECH
Avenue Lucien-Brétignières
78 850 Thiverval-Grignon
SANDRA HELINCK
helinck@agroparitech.fr
Tél. : 01 30 81 54 85

ENILV
212 rue Anatole-France
C.S. 30 141
74 805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03
CÉCILE CHARLES
experimentation@enilv.fr

IFREMER
Rue de l'Île-d'Yeu, B.P. 21 105
44 311 Nantes Cedex 3
FRANÇOISE LEROI
fleroi@ifremer.fr
Tél. : 02 40 37 40 00



INRA
147 rue de l'Université
75 007 Paris
CÉLINE DELBES
Tél. : 04 71 45 64 19
RÉGINE TALON
Tél. : 04 73 62 41 70
SABINE LEROY
Tél. : 04 73 62 45 95
M.-C. CHAMPOMIER-VERGÈS
Tél. : 01 34 65 22 92
ROMAIN BRIANDET
Tél. : 01 74 07 16 98
FRANÇOISE IRLINGER
irlinger@grignon.inra.fr

**LYCÉE AGRICOLE
LOUIS-PASTEUR**
B.P. 116, lieu-dit Marmilhat
63 370 Lempdes
TAOUS ACHI-BARNOUIN
taous.achi.barnouin@free.fr
Tél. : 04 73 83 72 50

**ONIRIS / INRA
UMR 1 014 SECALIM**
Site de la Chantrerie
C.S. 40 706
44 307 Nantes Cedex 3
MARIE-FRANCE PILET
marie-france.pilet@
oniris-nantes.fr
Tél. : 02 40 68 78 11
MONIQUE ZAGOREC
monique.zagorec@
oniris-nantes.fr
Tél. : 02 40 68 78 46

**UNIVERSITÉ DE BRETAGNE
OCCIDENTALE**
3 rue des Archives, C.S. 93 837
29 238 Brest Cedex 3
JÉRÔME MOUNIER
jerome.mounier@univ-brest.fr
Tél. : 02 90 91 51 21

**UNIVERSITÉ DE CAEN
NORMANDIE (UNICAEN)**
Esplanade de la Paix
C.S. 14 032
14 032 Caen Cedex 5
NATHALIE DESMASURES
nathalie.desmasures@
unicaen.fr
Tél. : 02 31 56 55 22

UNIVERSITÉ DE LIÈGE
Faculté de Médecine vétérinaire
Quartier vallée 2
Avenue de Cureghem 10
4 000 Liège, Belgique
GEORGES DAUBE
Georges.daube@ulg.ac.be
Tél. : +32 (04) 366 40 40
www.fmv.ulg.ac.be

**UNIVERSITÉ DE LORRAINE
LIBIO**
34 cours Léopold, C.S. 25 233
54 052 Nancy
FRÉDÉRIC BORGES
frederic.borges@
univ-lorraine.fr
ANNE-MARIE REVOL-JUNELLES
anne-marie.revol@
univ-lorraine.fr
Tél. : 03 83 59 58 76

**UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION
UMR QUALISUD**
2 rue Joseph-Wetzell, Esiroi
Parc technologique universitaire
97 490 Sainte-Clotilde
FABIENNE REMIZE
fabienne.remize@
univ-reunion.fr
Tél. : 02 62 48 33 43

RMT

RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

FLOREPRO

FLORES PROTECTRICES
POUR LA CONSERVATION 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 l'Adiv, le RMT Actia Florepro regroupe quinze partenaires, issus de quatre filières (viande, poisson, produits laitiers et végétaux). Un réseau d'expertise unique travaillant à la mise en œuvre de procédés de biopréservation, à l'interface de la recherche fondamentale et de la recherche industrielle.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Par la mise en œuvre de compétences et de moyens techniques, le RMT apporte des réponses concrètes aux entreprises et aux pouvoirs publics pour optimiser la qualité des aliments en travaillant à :

- maîtriser les fonctionnalités d'intérêt des cultures ;
- participer à l'évolution de la réglementation des micro-organismes de préservation à l'échelle européenne.

DE LA RECHERCHE AU TRANSFERT

En intégrant les dimensions technologique, réglementaire, économique et écologique dans son programme, le RMT Actia Florepro a pour objectif de lever les verrous et faciliter ainsi l'application industrielle de la technologie de biopréservation.

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

16 rue Claude-Bernard . 75 231 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 . Imprimé par Escourbiac (certifié Imprim'Vert)
Encres végétales . Papier Munken, issu de forêts gérées de façon durable . octobre 2018



ACTIA

COORDINATION DU RÉSEAU

ADIV

Souad Christieans
10 rue Jacqueline-Auriol, ZAC des Gravanches
63 039 Clermont-Ferrand Cedex 2
Téléphone : 04 73 98 53 80
www.adiv.fr



MISE EN ŒUVRE DES PROCÉDÉS DE BIOPRÉSERVATION POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DES ALIMENTS

LA BIOPRÉSERVATION EST UNE MÉTHODE NATURELLE DE CONSERVATION DES ALIMENTS QUI CONSISTE EN L'UTILISATION DE **MICRO-ORGANISMES VIVANTS** OU DE LEURS MÉTABOLITES, POUR EMPÊCHER LE DÉVELOPPEMENT DE BACTÉRIES INDÉSIRABLES, PATHOGÈNES OU ALTÉRANTES ET ASSURER AINSI LA QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, SANS MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES DES PRODUITS.

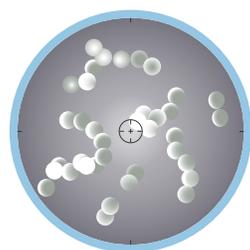


UNE DIMENSION EUROPÉENNE

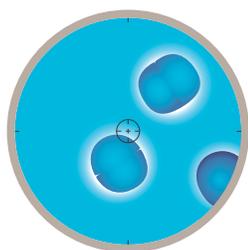
- Être reconnu comme force de proposition pour l'évolution de la législation et l'orientation de la recherche appliquée à l'échelle européenne.
- Participer à des projets de R&D européens sur la biopréservation
Par exemple : Microbiome Application for Sustainable food System through Technology and EnterPrise (Master).

ÉVALUER LES AVANTAGES PRATIQUES, ÉCONOMIQUES ET ÉCOLOGIQUES DE LA BIOPRÉSERVATION

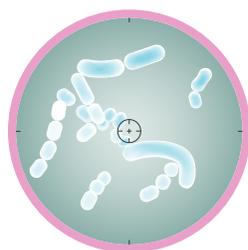
- Évaluer la faisabilité de la mise en œuvre de la biopréservation à l'échelle produits et procédés
- Prendre en compte les aspects : économie / durabilité / acceptabilité de la technologie de biopréservation



Lactococcus lactis



Staphylococcus carnosus



Lactobacillus curvatus

LEVER DES VERROUS SCIENTIFIQUES, METTRE EN PLACE DES PROJETS DE R&D COGNITIFS EXEMPLE : PROJET ANR PATHOFOOD

- Comprendre l'impact de la matière première et des procédés sur la dynamique des populations au cours de la conservation
- Étudier les interactions entre cultures protectrices et écosystèmes au cours des procédés et explorer les mécanismes d'action mis en jeu
- Intégrer l'ajout des micro-organismes d'intérêt dans les systèmes de la microbiologie prédictive disponibles
- Mener les travaux de R&D répondant à une attente industrielle dans le champ de la biopréservation

PARTICIPER & CONTRIBUER À L'ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE

- Contribuer à l'évolution de la réglementation relative à l'utilisation des cultures protectrices (Europe) en concertation avec les pouvoirs publics.
- Rédiger un document fixant le cadre pour la démonstration de l'efficacité et de l'innocuité des flores de préservation (Afnor, CEN, ISO)
 - Mener des travaux de R&D répondant à une attente réglementaire



DIFFUSER & PARTAGER DES CONNAISSANCES VERS :

- les entreprises et interprofessions de l'agro-alimentaire (journées d'information, tables rondes, formations) ;
- les pouvoirs publics (Anses, DGAL, DGCCRF, DG santé) ;
- la communauté scientifique ; (publications d'articles techniques et scientifiques, colloques),
- les acteurs de l'enseignement supérieur et technique.