

## ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES  
AGRO-INDUSTRIELS

### ACTALIA

Boulevard du 13-juin-1944  
B.P. 2, 14 310 Villers-Bocage  
**NICOLAS BURON**  
Tél. : 02 31 25 43 00  
www.actalia.eu

### BNIC

69 rue de Bellefonds  
B.P. 18, 16 101 Cognac  
**LUC LURTON**  
Tél. : 05 45 35 61 00  
www.cognac.fr

### IFBM

7 rue du Bois-de-la-Champelle  
B.P. 267  
54 512 Vandœuvre-lès-Nancy  
**PATRICK BOIVIN**  
Tél. : 03 83 44 88 00  
www.ifbm.fr

### IFPC

Domaine de la Motte  
35 653 Le Rheu Cedex  
**RÉMI BAUDUIN**  
Tél. : 02 99 60 92 84  
www.ifpc.eu

### IFV

Château de la Frémoire  
44 120 Vertou  
**ALAIN POULARD**  
Tél. : 02 40 80 39 49  
www.vignevin.com

## PARTENAIRES TECHNIQUES

### BNIA

Place de la Liberté  
B.P. 3  
32 800 Eauze  
**MARIE-CLAUDE SÉGUR**  
Tél. : 05 62 08 11 00  
www.armagnac.fr

### CTCS

Petit-Morne  
97 232 Le Lamentin  
**PATRICK BELLASSÉE**  
Tél. : 05 96 51 28 08  
www.ctcs.mq

### UNGDA

174 boulevard Camélinat  
92 247 Malakoff Cedex  
**JEAN-PAUL VIDAL**  
Tél. : 01 49 65 08 08  
www.ungda.com

## ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

### LYCÉE AGRICOLE DE CHARENTE

Place de la Liberté  
l'Oisellerie  
16 400 La Couronne  
**DANIEL LAFON**  
Tél. : 05 45 67 36 92  
www.epl-charente.com

### UMR-GMPA AGROPARISTECH

1 avenue des Olympiades  
91 744 Massy  
**MARTINE DECLoux**  
Tél. : 01 69 93 50 92  
www.agroparistech.fr

### UMR-GMPA - INRA

78 850 Thiverval-Grignon  
**VIOLAINE ATHÈS**  
Tél. : 01 30 81 53 83  
www.versailles-grignon.  
inra.fr/gmpa

### UMR-SPO (INRA, MONTPELLIER SUPAGRO, UNIVERSITÉ MONTPELLIER 1)

2 place Viala  
34 060 Montpellier  
**JEAN-MARIE SABLAYROLLES**  
Tél. : 04 99 61 25 00  
www.montpellier.inra.fr/spo

## UN RÉSEAU D'EXPERTISE AU SERVICE DES INDUSTRIELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Les Réseaux mixtes technologiques (RMT) sont une nouvelle modalité de partenariat scientifique et technique mise en place et soutenue par le ministère chargé de l'Agro-alimentaire, sous la coordination de l'Actia.

## UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Cet ensemble d'acteurs du développement et du transfert, de la recherche et de l'enseignement, constitue un réseau dans le domaine des produits fermentés et distillés. La mise en commun de leurs compétences, ainsi que de leurs laboratoires et outils d'expérimentation permet d'apporter aux filières professionnelles, ainsi qu'aux pouvoirs publics, une expertise élargie et renforcée.

## DES PROGRAMMES COLLECTIFS DE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Afin de consolider les connaissances, le RMT développe une expertise sur :

- la fermentation alcoolique ;
- la distillation des produits fermentés ;
- la sécurité technologique ;
- la sécurité sanitaire des produits.

## UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE

Destiné à vulgariser, communiquer et diffuser les avancées techniques, afin qu'elles puissent être utilisables et utilisées rapidement et au mieux par tous les opérateurs.

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 Munkken, issu de forêts gérées de façon durable



ACTIA

## COORDINATION DU RÉSEAU

INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

Christophe Riou  
Domaine de l'Espiguette, 30240 Le Grau-du-Roi  
Courriel : christophe.riou@vignevin.com  
Téléphone : 04 66 20 67 03  
www.vignevin.com



# PRODUITS FERMENTÉS ET DISTILLÉS RECHERCHE, INNOVATION, DIFFUSION

## DYNAMISER LA RECHERCHE

- Maîtrise et optimisation de la fermentation alcoolique
- Connaissance et utilisation de la diversité des levures et de leurs potentialités
- Amélioration des bilans énergétiques et environnementaux des processus de distillation
- Évaluation et maîtrise de certains risques sanitaires
- Maîtrise et optimisation de la conduite de la distillation

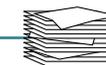
UNE SYNERGIE STRUCTURÉE ENTRE CENTRES TECHNIQUES ET RECHERCHE PUBLIQUE



## AMÉLIORER LA DIFFUSION

- Rédaction de guides pratiques spécifiques au secteur des produits fermentés et distillés
- Publication d'articles scientifiques et techniques
- Organisation de séminaires et de journées d'information
- Réflexion sur des programmes de formation

FORMATION ET INFORMATION DES ACTEURS, GRÂCE À LA RENCONTRE DE L'ENSEIGNEMENT, DE LA RECHERCHE ET DU DÉVELOPPEMENT



## FAVORISER L'INNOVATION

- Développement de nouveaux outils d'intégration des connaissances
- Veille scientifique en sécurité sanitaire
- Méthodes d'analyse physico-chimique
- Valorisation des co-produits
- Développement de modèles, simulation de procédés

DES ÉCHANGES ACCRUS ENTRE FILIÈRES SUR DES SUJETS TRANSVERSAUX

