

PARTENAIRES

ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES
AGRO-INDUSTRIELS

ACTALIA

Boulevard du 13-Juin-1944
14 310 Villers-Bocage
BERNARD PICOCHÉ
Tél. : 02 31 25 43 00
b.picoche@actalia.eu
www.actalia.eu

ADRIA DÉVELOPPEMENT

Z.A. Creac'h Gwen
29 196 Quimper Cedex
DOMINIQUE THUAULT
Tél. : 02 98 10 18 80
dominique.thuault@adria.tm.fr
www.adria.tm.fr

CTCPA

Technopole Alimentec
Rue Henri-de-Boissieu
01 060 Bourg-en-Bresse
PHILIPPE SAILLARD
Tél. : 04 74 45 52 30
psaillard@ctcpa.org
www.ctcpa.org

LNE

149 rue du 134^e R.I.
71 000 Macon
CATHERINE LORIOT
Tél. : 03 85 29 04 48
catherine.loriot@lne.fr

29 avenue Roger-Hennequin
78 197 Trappes Cedex
HERVÉ MARCEL
Tél. : 01 30 69 12 89
herve.marcel@lne.fr
www.lne.fr

PARTENAIRE INTERFACE

CASIMIR

24 avenue des Landais
B.P. 154, 63 173 Aubière Cedex
JACQUES THÉBAULT
Tél. : 04 73 28 85 28
jthebault@casimir.org

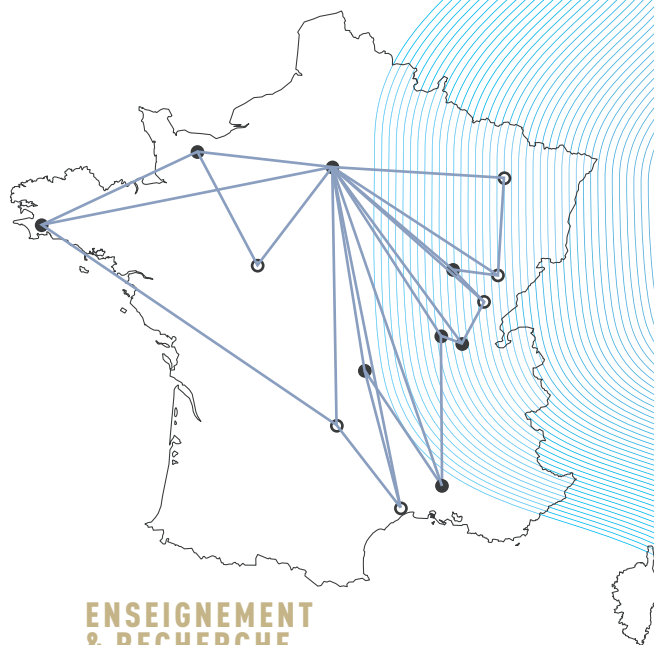
CRITT PACA

Cité de l'Alimentation
Rue Pierre-Bayle, B.P. 11548
84 916 Avignon Cedex 9
ESTELLE MARIN
Tél. : 04 90 31 55 08
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

PARTENAIRE TECHNIQUE

WELIENCÉ

Hall Tech. Alimentaire r. C.-Ladrey
Campus Montmuzard
21 000 Dijon
ANNE ENDRIZZI
Tél. : 03 80 39 66 17
anne.endrizzi@weliencé.com



ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

CNAM

292 rue Saint-Martin
75 141 Paris Cedex 03
ALAIN GUINAULT
Tél. : 01 40 27 20 00
alain.guinault@cnam.fr

ÉNIL GEORGES-POMPIDOU

Route de Salers, 15 000 Aurillac
JEAN-PIERRE BRUNHES
Tél. : 04 71 46 26 60
jean-pierre.brunhes@educagri.fr

ÉNIL DE MAMIROLLE

15 Grand-Rue, B.P. 16
25 620 Mamirolle
SERGE ABADIE
Tél. : 03 81 55 92 00
serge.abadie@educagri.fr

ÉNILBIO DE POLIGNY

Rue de Versailles, 39 800 Poligny
SERGE ABADIE
Tél. : 03 84 73 76 76
serge.abadie@educagri.fr

ENSAIA-INPL

2 avenue de la Forêt-de-Haye
B.P. 172, 54 501 Vandœuvre Cedex
STÉPHANE DESOBRY
Tél. : 03 83 59 58 80
stephane.desobry@ensaia.inpl-nancy.fr
MURIEL JACQUOT
Tél. : 03 83 59 58 49
muriel.jacquot@ensaia.inpl-nancy.fr

INRA-AGROPARISTECH

1 av. des Olympiades
91 744 Massy
ANNE-MARIE RIQUET
Tél. : 01 69 93 51 19
anne-marie.riquet@agroparistech.fr

LYCÉE AGRICOLE D'AMBOISE

Domaine de la Gabillière
46 avenue Émile-Gounin
B.P. 347, 37 400 Amboise
JEAN-PIERRE GENET
Tél. : 02 47 23 35 50
jean-pierre.genet@educagri.fr

UMR IATE-CIRAD

**INRA, MONTP. SUPAGRO,
UNIV. MONTPELLIER II**
2 place Eugène-Bataillon
34 095 Montpellier Cedex 5
NATHALIE GONTARD
Tél. : 04 67 14 41 96

UNIV. DE BOURGOGNE

AGROSUP DIJON
1 esplanade Erasme
21 000 Dijon
MARIE-CHRISTINE CHAGNON
Tél. : 03 80 39 66 37
FRÉDÉRIC DEBEAUFORT
Tél. : 03 80 39 65 41

UNIV. LYON 1 BIODYMIA

IUT A Lyon, Technopole Alimentec
Rue Henri-de-Boissieu
01 000 Bourg-en-Bresse
CATHERINE JOLY
Tél. : 04 74 45 52 52
catherine.joly2@univ-lyon1.fr

VETAGROSUP

Campus agronomique
de Clermont, 89 av. de l'Europe
B.P. 35, 63 370 Lempdes
ABDERRAHMANE AÏT KADDOUR
Tél. : 04 73 98 13 93
abderrahmane.aitkaddour@vetagro-sup.fr

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

PROPACK FOOD

EMBALLAGE, PROCÉDÉ, ALIMENT

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 unique sur la thématique procédé-emballage-aliment. La mise en commun de leurs compétences, ainsi que de leurs laboratoires et plate-formes d'essais, permet d'apporter aux entreprises, ainsi qu'aux pouvoirs publics, une expertise en innovation, qualité et sécurité des emballages et aliments conditionnés.

DES PROGRAMMES COLLECTIFS DE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Afin de consolider les connaissances, le RMT mène des travaux sur :

- l'impact des technologies de préservation associant l'emballage sur la sécurité et la qualité de l'aliment ;
- le développement de nouvelles méthodes d'évaluation du risque sanitaire des emballages ;
- l'évaluation de nouveaux matériaux actifs ou biosourcés pour les emballages destinés au contact des aliments.

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 Munkun, issu de forêts gérées de façon durable



ACTIA

COORDINATION DU RÉSEAU

LNE

Catherine Loriot
29 avenue Roger-Hennequin
78 197 Trappes Cedex
Téléphone : 03 85 29 04 48 ou 06 08 75 53 60
www.lne.fr, Courriel : catherine.loriot@lne.fr



Le progrès, une passion à partager

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES AU SERVICE DES ENTREPRISES DES SECTEURS AGRO-ALIMENTAIRE ET EMBALLAGE

UNE EXPERTISE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

UN RÉSEAU PLURIDISCIPLINAIRE AYANT DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES DANS LES DOMAINES SUIVANTS

- Procédés de transformation
- Emballages et conditionnements
- Produits alimentaires

DES COMPÉTENCES RECONNUES PAR LES INSTANCES PUBLIQUES

- Participation aux comités d'experts Anses, Efsa et DG Sanco
- Laboratoire national de référence (LNR) pour les matériaux au contact, en partenariat avec la DGCCRF
- Implication dans les comités de normalisation CEN : TC261, TC194, TC 172

ET PAR LES PROFESSIONNELS

- Implication dans les pôles de compétitivité Valorial, Vitagora, Plastipolis
- Accompagnement des entreprises dans leurs projets de mise au point de nouveaux produits et procédés : conseil, assistance technologique, recherche et développement, transfert industriel...

UN ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS POUR

- Répondre aux exigences réglementaires (aliment, emballage, procédé, environnement)
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène dans les entreprises du secteur de l'emballage, en réponse aux exigences du domaine alimentaire
- Évaluer les risques de contamination chimique et microbiologique liés à l'utilisation d'emballages
- Prévoir les interactions matériaux-aliment
- Optimiser les procédés de préservation des aliments en synergie avec de nouvelles technologies et de nouveaux matériaux d'emballage
- Valoriser les qualités sensorielles et nutritionnelles de l'aliment en utilisant de nouvelles techniques de préservation et de conditionnement
- Concevoir de nouvelles solutions d'emballages intégrant l'utilisation de matériaux actifs ou issus des bioressources

DIFFUSION ET PARTAGE DE CONNAISSANCES

- Organisation de sessions de formation inter-entreprises
- Organisation de journées thématiques et de séminaires
- Rédaction de guides d'aide à la décision
- Publication d'articles scientifiques et techniques issus des travaux de recherche

UNE APPROCHE INTÉGRÉE DES 3 COMPOSANTES EMBALLAGE, PROCÉDÉ ET ALIMENT

AFIN DE MIEUX MAÎTRISER LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS

