

PARTENAIRES

ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES
AGRO-INDUSTRIELS

ACTALIA

310 rue Popielujko
50 000 Saint-Lô
BERNARD PICOCHÉ
Tél. : 02 31 25 43 00
b.picoche@actalia.eu
www.actalia.eu

ADRIA

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
01060 Bourg-en-Bresse
PATRICE DOLE
Tél. : 04 74 45 52 30
pdole@ctcpa.org
www.ctcpa.org

LNE

157 rue des Verchères
71870 Hurigny
CATHERINE LORIOT
Tél. : 03 85 29 04 48
catherine.loriot@lne.fr

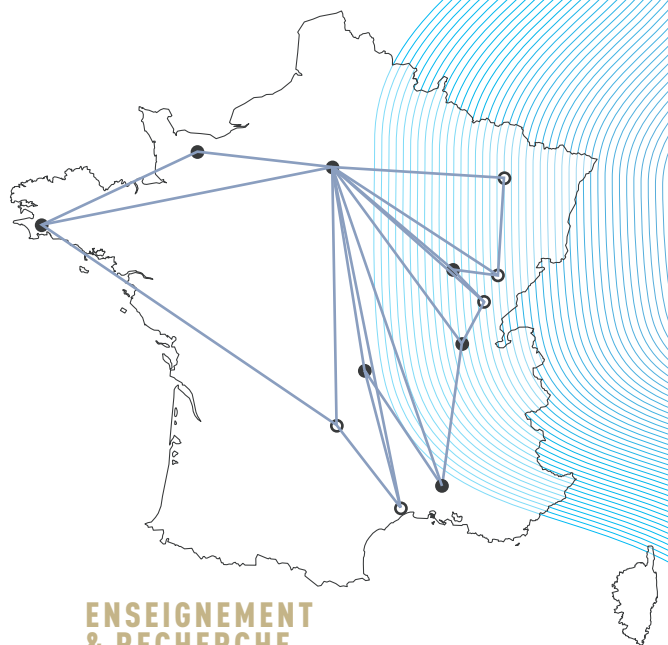
29 avenue Roger-Hennequin
78197 Trappes Cedex
RÉGIS LEBOSSE
Tél. : 01 30 69 13 83
regis.lebosse@lne.fr
www.lne.fr

PARTENAIRE INTERFACE

CRITT PACA
Cité de l'Alimentation
100 rue Pierre-Bayle, B.P. 11 548
84916 Avignon Cedex 9
ESTELLE MARIN
Tél. : 04 90 31 55 08
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

PARTENAIRE TECHNIQUE

IPC CLERMONT-FERRAND
Biopole Clermont-Limagne
2 rue Michel-Renaud
63360 Saint-Beauzire
JACQUES THÉBAULT
Tél. : 04 43 98 01 62
jacques.thebault@ct-ipc.com



ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

**CNAM / UMR 8 006
LABORATOIRE PIMM**
292 rue Saint-Martin
75 141 Paris Cedex 03
ALAIN GUINAULT
Tél. : 01 71 93 65 77
alain.guinault@cnam.eu

ÉNIL D'AURILLAC
Route de Salers, 15 000 Aurillac
JEAN-PIERRE CHAPUT
Tél. : 04 71 46 26 60
jean-pierre.chaput@educagri.fr

INRA - AGROPARISTECH
1 av. des Olympiades
91744 Massy
VIOLETTE DUCRUET
Tél. : 01 69 93 50 47
violette.ducruet@agroparistech.fr

**ISBA
(ÉNIL DE MAMIROLLE
ET ÉNILBIO DE POLIGNY)**
Rue de Versailles, 39 800 Poligny
ISABELLE CUVILLIER
Tél. : 03 80 77 23 95
isabelle.cuvillier@educagri.fr

**UNIV. DE BOURGOGNE /
UMR PAM-PAPC
AGROSUP DIJON
DERTTECH PACKTOX**
B.P. 27 877, 1 esplanade Erasme
21 078 Dijon
MARIE-CHRISTINE CHAGNON
Tél. : 03 80 39 66 37
marie-christine.chagnon@u-bourgogne.fr
FRÉDÉRIC DEBEAUFORT
Tél. : 03 80 39 65 47
frederic.debeaufort@u-bourgogne.fr

**UNIV. DE LORRAINE /
ENSAIA**
2 avenue de la Forêt-de-Haye
TSA 40 602
54 501 Vandœuvre Cedex
STÉPHANE DESOBRY
Tél. : 03 83 59 58 80
stephane.desobry@univ-lorraine.fr
MURIEL JACQUOT
Tél. : 03 72 74 45 91
muriel.jacquot@univ-lorraine.fr

UNIV. LYON 1 / BIODYMIA
Technopole Alimentec
Rue Henri-de-Boissieu
01 000 Bourg-en-Bresse
CATHERINE JOLY
Tél. : 04 74 45 52 52
catherine.joly2@univ-lyon1.fr

**UNIV. MONTPELLIER
II / UMR IATE 1 208
MONTPELLIER SUPAGRO
CIRAD**
2 place Eugène-Bataillon
34 095 Montpellier Cedex 5
NATHALIE GONTARD
Tél. : 04 67 14 41 96
gontard@univ-montp2.fr

**SATT GRAND-EST SAS
WELIENCE**
Hall Tech. Alimentaire, r. C.-Ladrey
Campus Montmuzard
21 000 Dijon
ANNE ENDRIZZI
Tél. : 06 07 71 23 95
anne.endrizzi@welience.com

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

PROPACK FOOD

EMBALLAGE, PROCÉDÉ, ALIMENT

UN RÉSEAU 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

Animé par le LNE, le RMT Actia Propack food regroupe dix-sept partenaires. Cet ensemble d'acteurs constitue un réseau national unique sur la thématique emballage-procédé-aliment.

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 :

- les emballages et leurs risques chimiques ;
- la fonctionnalisation des emballages ;
- l'impact environnemental des emballages ;
- l'emballage et son aptitude à l'usage.

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 . 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 . mars 2016
Papier Munken, issu de forêts gérées de façon durable



ACTIA

COORDINATION DU RÉSEAU

LNE

Catherine Loriot
29 avenue Roger-Hennequin
78197 Trappes Cedex
Téléphone : 03 85 29 04 48 ou 06 08 75 53 60
www.lne.fr, courriel : catherine.loriot@lne.fr



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 « intuitu personae » 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 Céréales Vallée, IAR, 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...

GOVERNANCE

Comité d'orientations stratégiques (industriels, syndicats professionnels, instances publiques)
Comité d'experts scientifiques européen

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
- Modéliser et prédire 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
- Évaluer les fonctions d'usage et les phénomènes de transfert de sensations des emballages

DIFFUSION ET PARTAGE DE CONNAISSANCES

- Organisation de sessions de formation intra et inter-entreprises
- Organisation de journées thématiques et de séminaires
- Organisation des congrès européens MATBIM
- Rédaction de guides d'aide à la décision
- Publication d'articles scientifiques et techniques issus des travaux de recherche
- Animation du portail PROPACK FOOD TRAINING donnant accès aux résultats des programmes R&D, à des guides pratiques industriels, des études de cas et minicours assortis de quiz : <http://rmt-propackfood.actia-asso.eu>

UNE APPROCHE INTÉGRÉE DES 3 COMPOSANTES EMBALLAGE, PROCÉDÉ ET ALIMENT

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

