



Une plateforme confinée P3 de 230 m² pour qualifier l'efficacité microbicide des procédés et des biocides en agro-alimentaire

Une halle technologique de niveau 3, unique en Europe, pour, en toute sécurité :

- Manipuler des micro-organismes pathogènes (bactéries / virus / parasites) ou d'altération (bactéries, levures, moisissures, phages...) directement dans un atelier agroalimentaire dédié.
- Inoculer ces micro-organismes dans des aliments ou dans l'environnement de l'atelier (air, surfaces, équipements...).
- Mettre en œuvre des technologies ou des procédures pour mesurer le niveau de destruction des micro-organismes inoculés.



Des prestations sur-mesure, contractuelles et confidentielles

Des résultats au plus proche de la réalité industrielle
avec 3 salles dédiées pour :

Tester l'efficacité
des procédés de nettoyage
et de désinfection

Qualifier l'efficacité
des technologies
conventionnelles

Réaliser des essais
de faisabilité sur
de nouvelles technologies

Contacts

Bernard PICOCHÉ : Directeur Pôle Sécurité des Aliments
b.picoche@actalia.eu

Nicolas ROSSI : Responsable Projets Procédés et Hygiène des Equipements
Certificateur EHEDG
n.rossi@actalia.eu

Antonin GOMBERT : Ingénieur Procédés et Hygiène des Equipements
a.gombert@actalia.eu

Adresse : 310 Rue Popielujko - 50000 SAINT-LÔ - Tél. : 02 33 06 71 71
www.actalia.eu

Caractéristiques techniques

- Une salle dédiée (45 m² - 140 m³ - T : 7 à 30°C - HR : ≈45 à 95 %) pour des essais d'efficacité des procédés et procédures de nettoyage et désinfection pour qualifier :
 - La DSVA (décontamination des surfaces par voie aérienne)
 - Les nouvelles technologies de décontamination de l'air (ozone, photocatalyse...)
 - L'efficacité des biocides sur surfaces ouvertes ou fermées (NEP)
 - La nettoyabilité des équipements (aérothermes, convoyeurs...)
- Deux salles dédiées (45 m² : T°C ambiante - 55 m² : T°C réfrigérée) pour :
 - Reproduire les principales opérations unitaires en agro-alimentaire
 - Mesurer l'efficacité des technologies conventionnelles ou innovantes sur la destruction de micro-organismes



Exemples d'équipements sur site

Technologies de fabrication :

Autoclave vertical, Laveur en eau ozonée, Cutter vertical (cuisson + découpe), Cellule de cuisson / fumaison, Four professionnel, Conditionneuse sous vide ou sous atmosphère protectrice ...

Appareils pour les procédés de Nettoyage / Désinfection :

Skid de NEP, Brumisateur de biocide, Canon à mousse, Ozoneur...

- En complément, une halle technologique conventionnelle de 420 m² dotée d'une cuisine professionnelle et d'ateliers de transformation multi-filières (mise au point produit, préséries commerciales).

ACTALIA, un centre technique d'envergure et une expertise reconnue au niveau national



Centre R&D ACTALIA Saint-Lô

- Seul centre technique spécialisé en virologie et parasitologie des aliments.
- Seul centre expert autorisé à la certification EHEDG en France (COFRAC*).
- Laboratoire expert Sym'Previus et reconnu par la DGAL pour la réalisation de tests de croissance avec *Listeria monocytogenes*.
- Des laboratoires d'analyse COFRAC* en bactériologie et virologie.
- Des laboratoires de R&D en bactériologie, parasitologie, virologie et biologie moléculaire.
- Partenaire avec la recherche amont (Anses, INRA, Universités...) et les Centres Techniques (publications scientifiques).
- Membre ACTIA - Eligible au CIR (Crédit Impôt Recherche) - Labellisé CRT et ITAI par les Ministères de la Recherche et de l'Agriculture.



*accréditations n° I-1026 et n° I-6246 portées disponibles sur www.cofrac.fr