



2024– N°183

Bulletin de Veille AgroAlimentaire IALINE

Contenu

Environnement de l'entreprise 3

Réglementation - Normalisation	3
Économie et marchés / Entreprises.....	3
Recherche et développement	4
Emballage / conditionnement / Étiquetage.....	5
Dév durable / Impact environnemental	8
Qualité	10
Logistique, Approvisionnement	10

Thématiques générales12

Génie industriel, technologie alimentaire	12
Toxicologie et contamination des aliments	12

Microbiologie alimentaire	13
Hygiène	15
Techniques analytiques.....	16
Nutrition / santé / comportements alimentaires.	17

Filières..... 19

Céréales / produits de cuisson	19
Lait et produits laitiers et analogues	20
Viande et produits carnés et analogues	22
Poissons et analogues, produits de la mer, algues	22
Fruits et légumes.....	23
Alternatives végétales	23
Protéines animales, végétales, microbiologiques	23

Comment lire une référence ?

Une notice se présente sous la forme suivante

<u>N° de référence</u>	384696
<u>Titre original du document</u>	<i>Fouling and cleaning studies in the food and beverage industry classified by cleaning type</i>
Suivi de <u>sa traduction en français</u>	Etudes sur l'encrassement et le nettoyage dans l'industrie alimentaire et des boissons, classées par type de nettoyage
<u>Auteurs</u> (NOM Initiales)	GOODE KR, ASTERIADOU K, ROBBINS PT, FRYER PJ
<u>Source du document</u>	2015, Comprehensive reviews in food science and food safety (USA); 2015; V 12, N 2, mars, p 121-143 (Année, titre du périodique, volume, n°, pages...)
<u>Résumé indicatif:</u>	Cette synthèse de la littérature s'intéresse à la problématique de l'encrassement des surfaces en industrie alimentaire et de leur nettoyage, en classant les études sur le sujet par type de nettoyage : nettoyage à l'eau seule, nettoyage des biofilms ou nettoyage chimique. Elle met en évidence de nouvelles techniques de nettoyage et la nécessité de mesurer l'efficacité du nettoyage (les différentes méthodes de mesure étant passées en revue). Pour un nettoyage efficace, il est nécessaire de trouver la bonne combinaison de température, concentration et de caractéristiques du flux.
<u>Mots-clés</u>	REVUE BIBLIOGRAPHIQUE; INDUSTRIE ALIMENTAIRE; NETTOYAGE
<u>Page web</u>	Si l'article est en ligne

Les documents sources des références de ce bulletin de veille peuvent être obtenus.

Renseignements délais & tarifs au 05 48 00 03 42
ou par mail à g.freund@actalia.eu

Réglementation - Normalisation

56924

Loi du 17 novembre 2023 portant mesures d'urgence pour lutter contre l'inflation concernant les produits de grande consommation : tout ça pour ça !

HOVNANIAN C

2023, DROIT ALIMENTAIRE (FRA), 442, 5-7

La loi n° 2023-1041 du 17 novembre 2023 portant mesures d'urgence pour lutter contre l'inflation concernant les produits de grande consommation dite « anti-inflation » résulte du projet de loi n° 1679 portant mesures d'urgence pour adapter les dispositions du Code de commerce relatives aux négociations commerciales dans la grande distribution. La loi anti-inflation va-t-elle tenir ses promesses ? La baisse des prix à la consommation tant espérée sera-t-elle au rendez-vous dès janvier 2024 grâce aux nouvelles dispositions temporaires de la nouvelle loi ? Un rappel préalable du contexte économique et législatif est nécessaire.

LEGISLATION / PRIX / PRODUIT ALIMENTAIRE / SITUATION ECONOMIQUE / INFLATION

Économie et marchés / Entreprises

56930

Le camembert revient dans le match après des années de décroissance. Il pourrait reprendre la 3eme place parmi les fromages devant la mozzarella.

BEAUTRU A

2024, LINEAIRES (FRA), 408, p 42

Depuis les années 70, le fromage était sur la pente descendante. En 2023, le camembert est devenu épisodiquement la troisième famille de fromages la plus consommée en France

CONSOMMATION / CAMEMBERT / EVOLUTION

56929

Le porc subit une double peine : baisse de la production et achats des ménages.

CARLUER-LOSSOUARN F

2024, LINEAIRES (FRA), 408, 80-81

La filière porc ne voit pas la vie en rose. Sur un secteur internationalisé, la chute de la demande de la Chine et la concurrence féroce des pays tiers pèsent sur les prix payés aux Français. La production française est en baisse.

PRODUCTION / ECONOMIE / PORC / CONSOMMATION

56965

Comment le camembert a reconquis les Français

PINSON V

2023, LES MARCHES HEBDO (FRA), 2 p

Fromage peu onéreux, adapté à des usages multiples, le camembert a renoué avec la croissance des volumes cette année. De quoi réjouir la marque Président du groupe Lactalis, qui a consacré un webinaire à ce retournement de tendance

CAMEMBERT / CONSOMMATION / PRIX

<https://www.reussir.fr/lesmarches/comment-le-camembert-reconquis-les-francais>

56948

Du plomb dans l'aile pour la volaille

CAHUZAC A

2023, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 861, 24-25

Mise à mal par l'influenza aviaire et des coûts de production élevés, la filière volaille française est en déclin, malgré une consommation en croissance depuis dix ans.

ECONOMIE / VOLAILLE / PRODUCTION / FRANCE / CONSOMMATION / IMPORTATION / COUT

56947

La viande bovine

CAHUZAC A

2023, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 861, 26-27

La production de viande bovine française fond depuis vingt ans. Avec des prix de vente élevés, elle est délaissée par les Français. Une tendance qui n'incite pas les éleveurs à investir dans cette activité peu rémunératrice.

CONSOMMATION / VIANDE DE BOEUF / EVOLUTION / CHEPTEL

Recherche et développement

56935

Faciliter l'accès des entreprises à des compétences de recherche de haut niveau sur les systèmes alimentaires durables, pour la santé humaine et l'environnement : une mission de l'Institut Carnot AgriFood Transition

PAYEUX E - GORGA F

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), Novembre-Décembre, 55-57

La R&D est un levier important de compétitivité dans la filière alimentaire. Elle permet aux entreprises de développer de nouveaux produits ou d'améliorer la qualité de ceux existants, de réduire les coûts de production et leur impact environnemental. Or, mener des travaux de R&D peut s'avérer complexe pour les entreprises qui n'ont pas toujours les compétences nécessaires en leur sein. Mener une analyse de besoins, trouver le bon partenaire de recherche, monter, lancer et suivre un projet de R&D, ... sont autant d'étapes chronophages nécessitant des compétences spécifiques. C'est pour répondre à cette problématique que le ministère chargé de la recherche a créé, en 2006, le label Carnot. Celui-ci est attribué par un comité composé, entre autres, d'industriels et fait l'objet d'une réévaluation régulière. Parmi les 39 instituts labellisés à date sur l'ensemble des filières industrielles, on compte l'Institut Carnot AgriFood Transition qui s'adresse très directement aux secteurs de l'agriculture, de l'aquaculture et de l'agroalimentaire. Son objectif ? Accompagner et faciliter la vie des entreprises de la filière alimentaire qui souhaitent mettre en oeuvre de nouveaux projets de R&D partenariale pour

gagner en compétitivité. Les équipes d'AgriFood Transition contribuent, par leurs recherches interdisciplinaires, au développement de chaînes de valeurs alimentaires durables. Elles sont structurées en 17 composantes (laboratoires publics de recherche et centres techniques), soit 640 chercheurs, présents dans le Grand Ouest.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / INDUSTRIE ALIMENTAIRE / ORGANISATION / INSTITUT CARNOT / CENTRE TECHNIQUE

56933

Recent advances in the valorization of seed wastes as source of bioactive peptides with multifunctional properties

Avancées récentes dans la valorisation des déchets de semences comme source de peptides bioactifs aux propriétés multifonctionnelles

COLOMBO R - PELLICORIO R - BARBERIS M - FROSI I - PAPETTI A 2024, TRENDS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (GBR), 144, 14 p

Cet article examine les principales bioactivités des peptides provenant de différents déchets de graines de fruits et de légumes, en se concentrant sur leurs mécanismes d'action moléculaires. Les méthodes d'extraction, de purification, de fractionnement et d'analyse des protéines permettant d'obtenir la plus grande quantité et la plus grande typologie de peptides bioactifs sont également commentées.

VALORISATION / DECHET / GRAINE / NUTRACEUTIQUE / PEPTIDE ACTIF / EXTRACTION / REVUE

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224423004375>

Emballage / conditionnement / Étiquetage

56963

Note Nutri-Score des produits bio vs conventionnel : le bio l'emporte haut la main

AUBERT C

2023, LINEAIRES BIO (FRA), 105, 3 p

Les produits transformés bio se distinguent pour la plupart par leur composition des produits conventionnels équivalents.

PRODUIT ALIMENTAIRE / PRODUIT BIOLOGIQUE / COMPARAISON / COMPOSITION / NUTRI-SCORE

<https://www.biolineaires.com/note-nutri-score-des-produits-bio-vs-conventionnel-le-bio-lemporte-haut-la-main/>

56944

Emballages réemployables, l'importance d'une évaluation environnementale robuste

GLOZ J - LORiot C - DOLE P - JULIEN JM - COLIN C

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 13-17

Le réemploi est identifié par la législation française comme une des alternatives pour atteindre les objectifs de réduction des emballages plastiques à usage unique, dont ceux énoncés dans la loi AGECE visant à mettre fin à leur mise sur le marché d'ici 2040. Des ACV publiées récemment discutent son bien-fondé écologique, en s'appuyant sur des hypothèses reflétant la complexité de modéliser une pratique peu développée à grande échelle. Face à ce constat, le projet ACV REEMPLOI, financé par l'ACTIA, a été mené en 2022 afin de consolider les ACV en se basant sur le Cadre de Référence de l'ADEME pour les ACV comparatives entre différentes solutions d'emballages. Cet article montre : 1) les résultats de l'ACV comparative entre deux emballages plastiques, à usage unique et réemployable, pour le portage à domicile, 2) l'impact potentiel d'un changement d'hypothèses sur les conclusions de

l'étude et 3) l'importance d'une méthodologie d'ACV d'emballages réemployables qui contraint à calculer les paramètres du cycle de vie d'un emballage réemployable de manière prospective.
ANALYSE DU CYCLE DE VIE / REUTILISATION / EMBALLAGE / REGLEMENTATION / RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / MATIERE PLASTIQUE

56942

Projet PSPC Stretch : l'orientation pour des films d'emballage recyclables

GUINAULT A - GERVAIS M - DOLE P

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 24-27

Le projet STRETCH est un projet PSPC qui réunit 2 laboratoires académiques IMP et PIMM, 1 centre technique CTCPA et 3 industriels Marchante, Leygatech et Avient (ex Polyone). Démarré le 1 avril 2020 pour une durée de 4 ans, le projet STRETCH a pour objet le développement de technologies d'orientation de films plastiques, pétro-sourcés/recyclables et biosourcés/biodégradables sur mono-matériau comme directement sur multicouches; l'amélioration de la performance environnementale de ces films repose essentiellement sur l'amélioration de leur fonctionnalité. Ces films seront recyclables dans le flux polyéthylène ou compostables. La combinaison unique de l'étirement appliqué à des systèmes multicouches modifiés doit permettre d'obtenir en une étape des films directement utilisables par les façonneurs ou conditionneurs et répondant aux défis de l'économie circulaire.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / EMBALLAGE / FILM PLASTIQUE / ORIGINE / IMPACT ENVIRONNEMENTAL / POLYETHYLENE / PROPRIETE TECHNO-FONCTIONNELLE

56939

Les polyosides : quel potentiel et quelles limites pour l'emballage alimentaire ?

URENA M - THANH-TRUC PHUNG T - DOMENEK S - DOLE P - ROUDAUT G - LAGORCE A - KARBOWIAK T
2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 40-43

Bien que les plastiques conventionnels soient pratiques et offrent de nombreux avantages dans notre vie quotidienne, leur utilisation a favorisé une culture du jetable qui a mis en exergue les aspects négatifs de ces matériaux. Actuellement, le secteur de l'emballage contribue à lui seul à environ 50 % de la production annuelle totale de plastique (qui s'élève à 146 millions de tonnes). Cela entraîne plus de 10 millions de tonnes de déchets plastiques se retrouvant dans nos océans chaque année. Pour résoudre ce problème, d'importants efforts ont été déployés pour développer des alternatives plus durables et plus respectueuses de l'environnement. Une voie prometteuse consiste à exploiter les propriétés des polymères dérivés de sources renouvelables, tels que les polyosides. Ces polymères naturels possèdent en effet des propriétés remarquables tels que la biodégradabilité, la non-toxicité et la capacité à former des films, ce qui en fait des candidats prometteurs pour leur utilisation dans le domaine de l'emballage alimentaire.

EMBALLAGE / PERMEABILITE / OXYGENE / POLYMERE / POLYOSIDES / BIODEGRADABILITE

56938

Emballage alimentaire et durabilité : L'engagement de la Chaire CoPack dans la Stratégie 3R

HASANBELLIU E - GASTALDI E - BUENDIA F - YANNOU LE-BRIS G - DOMENEK S

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 36-39

La Chaire CoPack est une chaire partenariale de mécénat portée par la Fondation AgroParisTech, créée en parallèle de l'évolution législative régie par la loi Anti gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE), dans le contexte de la réduction des plastiques à usage unique. L'objectif principal de la Chaire CoPack est de repenser les concepts et les systèmes d'emballage, en favorisant la création de chaînes d'approvisionnement responsables et durables pour les emballages alimentaires. En collaboration avec divers acteurs de l'ensemble du processus d'emballage, de la production à la gestion des déchets, CoPack a initié quatre projets de recherche. Suivant la hiérarchie

des actions à mettre en oeuvre, détaillée par la Stratégie 3R « Réduction, Réemploi, Recyclage pour les plastiques à usage unique », les projets de recherche de CoPack visent à réduire le risque de pollution, à promouvoir les emballages réemployables et à optimiser les systèmes de traitement en fin de vie de ces contenants.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / EMBALLAGE / RECYCLAGE / DECHET / MATIERE PLASTIQUE / REUTILISATION

56937

AUTOMATE : AUTO Modified ATmosphere & Environment Une plateforme originale de «respiration» de 20 cellules instrumentées pour le screening des échanges gazeux entre l'aliment, son espace de tête et son environnement

COTTAZ A - MARTIN D - JOLY C

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 44-48

AUTOMATE est un plateau technique original de 20 cellules instrumentées pour le screening automatique des échanges gazeux entre l'aliment, l'emballage et le milieu extérieur, mis au point par le laboratoire BioDYMIA (Université Lyon 1). AUTOMATE est composé d'un générateur de mélange gazeux ternaire humide (N₂/O₂/CO₂, H₂O) balayant automatiquement des cellules de conditionnement indépendantes dans lesquelles un produit alimentaire réel ou modèle est « environné » et contrôlé automatiquement à l'aide de capteurs afin de qualifier son évolution dans le temps. Il a pour objectif d'établir des modèles de comportements représentatifs. A terme, outre le suivi des flux gazeux et des composés volatils piégés dans l'espace de tête des cellules, AUTOMATE permettra d'évaluer les composés marqueurs de qualité ou de dégradation des aliments conditionnés « sur mesure » pour évaluer les relations entre composés volatils identifiés et évolution de l'écosystème global (aliment/ emballage fonctionnel).

MESURE / EMBALLAGE / PRODUIT ALIMENTAIRE / CAPTEUR / COMPOSE VOLATIL / ECHANGE GAZEUX / OUTIL

56936

Un outil pédagogique pour optimiser les emballages des produits biologiques et les rendre plus vertueux, créé par les RMT Actia TransfoBio et RMT Actia ProPack Food

LESTURGEON A - MARIN E

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 49-51

Pour aider les entreprises agroalimentaires Bio, le RMT Actia TransfoBio en partenariat avec le RMT Actia ProPack Food, a décidé de travailler à la création d'un outil d'informations techniques et méthodologiques sur les emballages, pour faciliter le choix des emballages des produits Bio, en vue d'une amélioration continue de leurs pratiques. Cet outil, constitué d'un ensemble de fiches destinées aux PME agroalimentaires ainsi qu'aux étudiants et enseignants de lycées techniques/ BTS/DUT, permet d'introduire des notions clés, complémentaires aux fiches éditées par le RMT Actia ProPack Food téléchargeable sur leur site internet. Ces fiches seront publiées sur le site du RMT Actia TransfoBio en 2024.

OPTIMISATION / EMBALLAGE / PRODUIT BIOLOGIQUE / RECYCLAGE / REUTILISATION / OUTIL

56941

Les technologies d'ionisation au service de l'emballage durable

LUDWIG N - KUNTZ F

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 28-30

Les techniques d'irradiation sont utilisées depuis les années 1960 dans l'industrie pour des applications diverses et multi-sectorielles souvent encadrées par de nombreuses normes. Le développement de puissants accélérateurs d'électrons permet de nos jours de s'affranchir de

l'utilisation de sources radioactives et des contraintes qui y sont associées. L'irradiation est avant tout une technique qui permet de déposer de l'énergie dans un produit en y contrôlant la profondeur de pénétration. Utilisée de façon appropriée elle peut être mise au service du développement des emballages durables de demain. En effet avec l'optimisation et le contrôle du procédé il est possible de décontaminer microbiologiquement, de modifier les propriétés thermomécaniques de polymères, de compatibiliser des matières composites, de greffer en surface de matières de nouvelles fonctions pour y apporter de nouvelles propriétés ou encore de réaliser la radio synthèse de matériaux en contrôlant ses propriétés comme l'exemple des hydrogels.

IRRADIATION / DECONTAMINATION / EMBALLAGE / MODIFICATION / POLYMERE / IRRADIATION GAMMA / PROPRIETE TECHNO-FONCTIONNELLE / RAYON X / FAISCEAU D'ELECTRONS

56934

Emballage et Conditionnement des produits agroalimentaires dans les ENIL de Franche-Comté, un sujet abordé en enseignement et également une préoccupation de recherche et développement des entreprises.

CUVILLIER I - BERNER JL - REVY R - GUETTARD J

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 52-54

L'ENIL de Mamirolle et l'ENILBIO de Poligny, établissements de formation du ministère de l'Agriculture interviennent en formation initiale, continue et par apprentissage, ainsi qu'en appui scientifique et technologique auprès des entreprises dans les secteurs agroalimentaires, de l'eau et dans le domaine des analyses. Au-delà de l'enseignement, la problématique de l'emballage des produits est un sujet d'intérêt pour les 2 établissements avec des développements à destination des professionnels.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / EMBALLAGE / ENIL / ENSEIGNEMENT / FORMATION

Développement durable / Impact environnemental

56978

Life cycle assessment of a small-scale and low-input organic apple value chain including fresh fruit, juice and apple sauce

Analyse du cycle de vie de la pomme biologique à petite échelle et à faible niveau d'intrants, comprenant des fruits frais, du jus et de la sauce de pomme

LE FEON S - BENEZECH T - YANNOU-LE BRIS G - AUBIN J - SAMPERS I - HERREMAN D - PENICAUD C

2023, CLEANER ENVIRONMENTAL SYSTEMS, 11, 100141, 14 p

Les producteurs souhaitent recevoir des recommandations pour réduire leur impact environnemental. Cette démarche se heurte à deux difficultés majeures : (1) certains systèmes ne sont pas largement étudiés et (2) toutes les étapes de la production ne sont pas incluses dans les limites du système (par exemple, uniquement l'étape agricole ou la chaîne d'approvisionnement). L'analyse du cycle de vie a été appliquée à une chaîne de valeur spécifique de pommes biologiques à petite échelle et à faible niveau d'intrants. Les limites du système comprenaient la culture, la transformation et la distribution. Tous les transports et la gestion des déchets ont été pris en compte. Les principaux facteurs d'impact sur l'environnement sont : la culture, la production de jus et de compote de pommes, la vente au détail et la consommation. Par rapport à la littérature, la culture est efficace. La transformation et la vente au détail sont respectivement influencées par l'utilisation d'emballages en verre, l'entreposage frigorifique des pommes fraîches et le transport vers les magasins. La consommation est influencée par la gestion des déchets de pommes et le déplacement des consommateurs

ANALYSE DU CYCLE DE VIE / POMME / EMBALLAGE / AGRICULTURE BIOLOGIQUE

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666789423000351>

56971

La comptabilité environnementale dans les entreprises agroalimentaires : tendances et éléments de prospective

HOURT A

2023, ANALYSE CEP (FRA), 197, 4 p

La comptabilité permet de fournir un état de la situation financière des entreprises. Elle repose sur un ensemble de règles et de conventions révélatrices des enjeux considérés comme pertinents.

L'attention croissante portée aux impacts environnementaux des activités économiques conduit de nombreuses sociétés à adopter des démarches « responsables », documentées par la publication d'informations extra-financières, telles que préconisées par la réglementation. Soulignant les limites de ces pratiques, des chercheurs et experts considèrent qu'il faut maintenant aller plus loin dans la manière de « rendre compte » face aux défis environnementaux, et développer une comptabilité environnementale. Utilisatrices majeures des ressources naturelles, les entreprises agroalimentaires sont particulièrement concernées par ces réflexions.

GESTION / INDUSTRIE ALIMENTAIRE / RSE / COMPTABILITE

56911

Les fabricants s'emballent pour le réemploi

FONTAINE S

2023, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, 42-43

Pour séduire les distributeurs et les industriels avec des emballages réemployables, les fournisseurs travaillent en synergie avec eux, afin d'être au plus près de leurs besoins et contraintes.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / EMBALLAGE / REUTILISATION / SECURITE SANITAIRE

56907

Affichage environnemental. Recommandations pour un dispositif global d'affichage environnemental producteur de sens, fédérateur, et apte à accélérer la transition écologique. Pour des systèmes agricoles et alimentaires soutenables et résilients

CHANCE Q - BENOIT M - BRETAGNOLLE V - HEMPTINNE J-L - TERRIEUX A

2023, 28 p, CESIAe – Comité d'Expertise Scientifique Interdisciplinaire sur l'Affichage Environnemental

À la demande de l'UFC Que Choisir, le Ministère de la transition écologique a approuvé début 2023 le principe d'une expertise indépendante, portant sur la faisabilité et la pertinence de la méthodologie d'affichage environnemental développée par le gouvernement et ses agences publiques. C'est dans ce cadre que le CESIAe a été constitué, impliquant cinq chercheurs dans des sciences sociales et dures, en lien avec la transition écologique et l'agriculture. Ce groupe de chercheurs a analysé l'aboutissement de la démarche d'expérimentation en matière d'affichage environnemental, qui se concrétise pour l'instant côté gouvernemental dans l'outil EcoBalyse et dans les développements méthodologiques envisagés, notamment en matière d'intégration de la biodiversité. Ce sont donc ces deux approches méthodologiques qui font l'objet de ce rapport. EcoBalyse est un outil de calcul des scores environnementaux s'appuyant sur le PEF européen (Product Environmental Footprint), lequel est développé selon la méthodologie dite « d'analyse de cycle de vie » (ACV). L'analyse menée démontre que l'ACV-PEF est un socle méthodologique inadapté pour l'affichage environnemental des produits agricoles et alimentaires. Les conclusions de l'analyse conduite dans le rapport sont les suivantes : § La construction des indicateurs d'impact en méthodologie ACV-PEF est inadaptée, du fait de l'approche réductionniste. Celle-ci ne permet pas de prendre en compte les interactions entre les différents biotopes propres au secteur agricole ; § L'unité fonctionnelle par « kilogramme » génère des biais d'interprétation qui disqualifient les résultats ; § La pondération des impacts n'est pas spécifique

au secteur agricole, générant d'autres biais d'interprétation supplémentaires ; § Il n'est pas possible de dépasser les limites de l'ACV pour des raisons épistémiques (approche réductionniste) et de choix initiaux. Nous recommandons une diminution significative de l'usage de la méthodologie ACV-PEF pour l'affichage environnemental, et plus globalement pour l'information environnementale et l'éco-conception. Tout au moins, une inversion de polarité dans la place que peut revendiquer cet outil dans un dispositif holistique d'évaluation de la qualité environnementale des produits agricoles et alimentaires est indispensable. Il est en effet tout à fait possible de réaliser des évaluations environnementales à l'échelle d'un cycle de vie sans recourir à une méthode qui a préempté cette terminologie (« analyse de cycle de vie », ou « ACV »).

ANALYSE DU CYCLE DE VIE / IMPACT ENVIRONNEMENTAL / MESURE / METHODE D'ANALYSE / PRODUIT ALIMENTAIRE / INDICATEUR / ECOBALYSE / BIODIVERSITE

Qualité

56966

Les référentiels FSSC 22 000, IFS et BRCGS Food évoluent. Les conseils pour anticiper les futurs audits. PERRAUT S

2023, PROCESS ALIMENTAIRE (FRA), 1418, 47-48; 50

2024 marquera le passage de ces 3 référentiels de certification phare sur leurs nouvelles versions et la généralisation des audits correspondants. L'une des évolutions clé, commune à tous, est la formalisation de la Food Safety Culture.

NORME / CERTIFICATION / EVOLUTION / ETIQUETAGE / IFS / AUDIT

Logistique, Approvisionnement

56914

Le façonnage des pâtes gagne en polyvalence

COUTO A

2024, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, 32-34

Pour répondre à un marché de la BVP de plus en plus diversifié, les équipementiers innovent en proposant des solutions de façonnage adaptées à tous les types de pâtes. Des évolutions à découvrir au salon Sirha Européen du 21 au 24 janvier.

MATERIEL / INNOVATION / PATE / PAIN / FACONNAGE

56950

Transport & logistique. La carte des flux redessinée ?

MARIE M

2023, PRODUITS DE LA MER (FRA), 222, 65-66

Le secteur du transport et de la logistique aura rarement été aussi stratégique. Entre le Brexit, les plans de sortie de flotte, la flambée du gazole et surtout une consommation française en berne, le secteur logistique se retrouve au cœur de la nécessité de se réinventer pour la filière.

LOGISTIQUE / TRANSPORT / PRODUIT DE LA MER / CONTROLE / ROYAUME UNI

56923

Les machines de remplissage pour liquides

PERRIN D'ARLOZ - POLITO T

2023, EMBALLAGES MAGAZINE (FRA), décembre, 86-93

Pressés par le temps et par l'évolution des besoins, les conditionneurs doivent recourir à des remplisseuses contribuant à l'augmentation de la productivité et à la compression des coûts inhérents.

EMBOUTEILLAGE / MATERIEL / DOSAGE / REMPLISSAGE / EVOLUTION / TECHNOLOGIE

Génie industriel, technologie alimentaire

56932

En Espagne, Carrefour commercialise du bacon végétal imprimé en 3D.

CANARD L

2024, LINEAIRES (FRA), 408, p 36

Le premier saumon vegan imprimé en 3d a vu le jour dans les supermarchés autrichiens en septembre dernier. Depuis décembre, Carrefour a commercialisé du bacon végétal fabriqué en 3d.

INNOVATION / BACON / IMPRIMANTE 3D / ALIMENT VEGETAL

56989

La « viande de culture » : ce que nous savons et ce qu'il faudrait savoir. Volet B : qualités extrinsèques de la « viande de culture »

HOCQUETTE J-F - CHRIKI S - ELLIES-OURY M-P

2023, CAHIERS DE NUTRITION ET DE DIETETIQUE (FRA), sous presse, 10 p

Malgré un fort engouement médiatique, des investissements croissants et des autorisations de mise sur le marché à Singapour et aux États-Unis, le nombre d'études scientifiques disponibles sur la « viande de culture » est modeste. Ces études concernent souvent le processus technique ou des enquêtes d'acceptabilité par les consommateurs. Concernant les impacts environnementaux, les études sont peu nombreuses et très nuancées ne permettant pas de vérifier en toute transparence les allégations des entreprises du secteur. Les aspects éthiques sont complexes et ne concernent pas que le bien-être animal, mais aussi les relations Homme–animal, le devenir de l'élevage et le futur modèle économique de notre système agroalimentaire. Les considérations religieuses font également l'objet de nombreux débats notamment par les experts des religions juive et musulmane. Les stratégies commerciales des entreprises qui utilisent le vocabulaire du secteur agroalimentaire sont également contestées notamment sur le plan réglementaire. Les résultats des enquêtes auprès des consommateurs sont à interpréter avec prudence, mais soulignent l'importance de nombreux facteurs déterminant la potentielle acceptabilité de la « viande de culture », le prix mais aussi les facteurs culturels étant prépondérants.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL / ECONOMIE / REGLEMENTATION / PERCEPTION / CONSOMMATEUR / VIANDE CULTIVEE / ETHIQUE

Toxicologie et contamination des aliments

56928

Intoxications. Prudence avec les conserves maison.

CHAIROPOULOS P

2024, 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS (FRA), 598, p 31

Les accidents liés à la consommation de conserves défectueuses peuvent être très graves, voire mortelles. Pour fabriquer chez soi bocaux et verrines, attention aux conseils parfois dangereux qui circulent sur internet.

INTOXICATION / CONSERVE / FABRICATION / RECOMMANDATION

56979

Biofilm formation and desiccation survival of *Listeria monocytogenes* with microbiota on mushroom processing surfaces and the effect of cleaning and disinfection

Formation de biofilms et survie à la dessiccation de *Listeria monocytogenes* sur les surfaces de traitement de champignons et effet du nettoyage et de la désinfection

LAKE FB - CHEN J - VAN OVERBEEK LS - BAARS JJP - ABEE T - DEN BESTEN HMW 2024, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY (NLD), 411, 110509, 15 p

Les réductions logarithmiques de la numération des biofilms par nettoyage et désinfection étaient plus élevées sur l'acier inoxydable que sur le polychlorure de vinyle. La diversité des souches de L. monocytogenes présentes dans le biofilm sur le polychlorure de vinyle était élevée après le nettoyage et la désinfection. Les cycles multiples de nettoyage et de désinfection ont diminué l'inactivation L. monocytogenes dans les biofilms multi-espèces. Les réductions logarithmiques de L. monocytogenes par dessiccation étaient plus élevées sur l'acier inoxydable que sur le polychlorure de vinyle.

LISTERIA MONOCYTOGENES / BIOFILM / NETTOYAGE / SURFACE / MATERIAU / POLYCHLORURE DE VINYLE / DESSICATION / INOX

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160523004269>

56986

Implication of Sodium Hypochlorite as a Sanitizer in Ready-to-Eat Salad Processing and Advantages of the Use of Alternative Rapid Bacterial Detection Methods

Implication de l'hypochlorite de sodium en tant qu'agent d'assainissement dans le traitement des salades prêtes à consommer. Utilisation de méthodes alternatives de détection rapide des bactéries

ARIENZO A - GALLO V - TOMASSETT I F - ANTONINI G 2023, FOODS, 12(16), 3021, 11 p

*L'utilisation d'agents de désinfection dans le processus de lavage des légumes prêts à consommer, en particulier l'hypochlorite de sodium, est une pratique industrielle courante visant à améliorer la qualité microbiologique. Cependant, certaines études ont signalé un redémarrage de la croissance bactérienne et une augmentation substantielle de la charge bactérienne au cours du stockage précoce associés à l'utilisation d'agents de désinfection, ce qui pourrait représenter un risque pour les consommateurs. Nous avons évalué l'effet de l'hypochlorite de sodium sur les tendances de la croissance bactérienne au cours de la durée de conservation de *Lactuca sativa*, en simulant les procédures industrielles d'emballage des légumes prêts à consommer. Immédiatement après le traitement à l'hypochlorite de sodium, une réduction efficace de la charge bactérienne a été observée, suivie d'une reprise de la croissance tout au long du stockage. Après 5 jours, la charge bactérienne était proche de celle atteinte par les échantillons de contrôle, indiquant que l'augmentation nette de la charge bactérienne était significativement plus élevée dans les échantillons traités. Cela pourrait être attribué à la réduction de la microflore compétitive et/ou à l'induction de réponses adaptatives par les bactéries au repos, qui pourraient sélectionner des bactéries résistantes aux désinfectants. Ces résultats suscitent des inquiétudes quant à la durée réelle de la durée de conservation ; les produits pourraient perdre leur qualité microbiologique plus tôt au cours du stockage, ce qui souligne la nécessité de mieux clarifier l'impact de l'hypochlorite de sodium en tant qu'agent d'assainissement afin d'envisager de manière plus approfondie son utilisation dans la transformation des légumes prêts à consommer. En outre, étant donné l'importance de l'estimation rapide de la charge bactérienne et de la détection précoce des agents pathogènes d'origine alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, la précision de la méthode de détection rapide des bactéries, le Micro Biological Survey*

(MBS), et son efficacité pour les analyses microbiologiques des légumes prêts à consommer ont été évaluées.

HYPOCHLORITE / DESINFECTION / SALADE / RESISTANCE / DETECTION / DUREE DE VIE / METHODE D'ANALYSE / DEVELOPPEMENT / CHARGE BACTERIENNE

<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/16/3021>

56983

Wood Cutting Board Finishes and Their Effect on Bacterial Growth

Finitions des planches à découper en bois et leur effet sur la croissance bactérienne

VEGA GUTIERREZ SM - VEGA GUTIERREZ PT - WAITE-CUSIC J - ROBINSON SC 2023, COATINGS

*Bien que les planches à découper en bois soient utilisées depuis des siècles, un débat subsiste sur la meilleure façon de les revêtir pour assurer une protection microbienne. De plus en plus d'études soulignent l'hygroscopicité du bois, c'est-à-dire sa capacité à attirer l'eau et les bactéries de sa surface vers l'intérieur du bois, où les bactéries sont piégées et meurent, alors que le bois tente d'équilibrer son taux d'humidité. Peu de recherches ont été menées sur l'influence des revêtements sur ce mécanisme. Dans cette étude, quatre essences de bois ont été enduites d'une huile durcissante ou non durcissante, puis inoculées avec *Listeria* ou *Salmonella*, avant d'être « tamponnées »; sur des plaques d'agar stériles à des intervalles de temps donnés pour vérifier la croissance microbienne. Les bois enduits avaient beaucoup plus de bactéries récupérables sur leur surface que les échantillons non enduits. Il n'y avait pas de différence significative de performance entre les huiles. Les charges bactériennes restantes varient de manière significative en fonction de l'essence de bois, le hêtre européen présentant beaucoup moins de bactéries de surface lorsqu'il est inoculé avec *Salmonella*, et le chêne présentant beaucoup moins de bactéries de surface avec *Listeria*. De multiples facteurs semblent influencer sur la capacité du bois à éliminer les bactéries de sa surface, notamment la porosité du bois, le type de bactéries appliquées et le temps. Ces résultats vont à l'encontre des idées reçues sur l'entretien des planches à découper en bois et devraient avoir un impact sur la manière dont les ménages et les cuisines professionnelles utilisent et entretiennent leur bois en contact avec les aliments à l'avenir.*

BOIS / POROSITE / SALMONELLA / LISTERIA / HUILE / PLANCHE A DECOUPER / REVETEMENT / CHARGE BACTERIENNE

<https://www.mdpi.com/2079-6412/13/4/752>

56943

Le traitement de surface par décharge Corona : une technique ancienne mais prometteuse pour la décontamination de surface des emballages alimentaires et la fonctionnalisation de revêtements bioactifs.

DEBEAUFORT F

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 18-23

Les plasmas froids d'air, générés par une décharge corona à pression atmosphérique, émergent comme une solution non thermique efficace pour réduire les charges microbiennes sur les emballages alimentaires et/ou les aliments. Par ailleurs, le traitement des emballages par décharge Corona est une méthode établie depuis longtemps pour modifier leur surface, et est prometteuse pour fonctionnaliser des revêtements bioactifs. La nécessité de technologies respectueuses de l'environnement (sans solvant et peu énergétiques) motive cette recherche. L'efficacité antimicrobienne du plasma froid est ainsi prouvée, montrant une réduction significative des micro-organismes présents sur les emballages. En outre, le traitement corona permet de modifier les propriétés des matériaux, améliorant l'adhérence, la qualité d'impression, la résistance à la traction, les propriétés barrières, de réticulation et/ou les caractéristiques de biodégradabilité. Cette technologie émergente offre donc des perspectives intéressantes pour le développement

d'emballages à base de biomatériaux, plus respectueux de l'environnement avec des propriétés améliorées.

DECONTAMINATION / PLASMA FROID / EMBALLAGE / MODIFICATION / SURFACE / PROPRIETE
TECHNO-FONCTIONNELLE / DECHARGE CORONA

Hygiène

56959

La maintenance des postes de sécurité microbiologique de type II

COUDENE L - VANDRIESSCHE S

2023, SALLES PROPRES (FRA), 141, 51-54

Les postes de sécurité microbiologique (PSM) ont pour but de créer un environnement de protection pour le personnel, le laboratoire et le produit (grade A pharmaceutique). Leur maintenance fait l'objet de plusieurs exigences réglementaires et normatives.

SECURITE / LABORATOIRE / MAINTENANCE / NORME / TRACABILITE / AERAILIQUE

56958

DSVA. Technologie capacitive pour la mesure de la concentration de H₂O₂ vaporisé, de la saturation relative et de la température

BORE J-F

2023, SALLES PROPRES (FRA), 141, 44-50

La désinfection des surfaces par voie aérienne (DSVA) employant du peroxyde d'hydrogène (H₂O₂) est largement utilisée dans l'industrie pharmaceutique et la fabrication de dispositifs médicaux. Afin de fournir à l'utilisateur des valeurs répétables de la concentration en H₂O₂ vaporisé sur l'ensemble du cycle de biodécontamination, l'usage de capteurs polymère présente un intérêt non négligeable.

DESINFECTION / PEROXYDE D'HYDROGENE / AERATION / CAPTEUR / DSVA

56920

Mesure de la perméabilité à l'air de l'enveloppe.

LAMIOT R

2023, SALLES PROPRES (FRA), 142, 30-32

La maîtrise de l'atmosphère dans une salle propre passe nécessairement par celle de la perméabilité à l'air de son enveloppe. Celle-ci est représentée par un débit d'air et doit être prise en compte dès la conception de l'installation, puis mesurée soigneusement.

INSTALLATION / PERMEABILITE / SALLE PROPRE / FUITE / CONCEPTION

56909

Murs et sols: assurer l'étanchéité, hygiène et sécurité des ateliers. Des solutions adaptées aux contraintes

PERRAUT S

2023, PROCESS ALIMENTAIRE (FRA), 1419, 36-42

Avant de parler des ateliers de production, le bâtiment en lui-même doit être conçu pour assurer l'étanchéité à l'eau, l'air et empêcher toutes les entrées de nuisibles. Le « doc 44& » de l'EHEDG répertorie les guidelines sur la conception des usines agroalimentaires.

HYGIENE / BATIMENT / MATERIAU / CONCEPTION / ETANCHEITE

56985

Rapid Food Authentication Using a Portable Laser-Induced Breakdown Spectroscopy System
Authentification rapide des aliments à l'aide d'un système portable de spectroscopie

WU X - ET AL.

2023, FOODS, 12, 2, 18 p

La spectroscopie de claquage induite par laser (LIBS) est une technique de spectroscopie d'émission atomique qui utilise un faisceau laser focalisé pour produire un microplasma. Bien que la LIBS ait été conçue pour des applications dans le domaine de la science des matériaux, elle a récemment été proposée comme méthode d'analyse de la composition des produits agricoles. Nous avons déployé un équipement LIBS portable commercial pour illustrer les performances de cette technologie optique prometteuse dans le contexte de l'authentification des aliments, étant donné que l'incidence croissante de la fraude alimentaire nécessite le développement de nouvelles méthodes portables de détection. Nous nous sommes concentrés sur des produits agricoles régionaux tels que les fromages européens de type alpin, le café, les épices, le vinaigre balsamique et les extraits de vanille. Aucune préparation d'échantillon n'a été nécessaire pour les aliments solides, qui comprenaient sept marques de grains de café, seize variétés de fromages de type alpin et huit épices différentes. Les spectres LIBS prétraités et normalisés ont été utilisés pour entraîner et tester le classificateur multinomial régularisé par le réseau élastique. Les performances des systèmes LIBS portables et de table ont été comparées et décrites. Les résultats indiquent que les dispositifs LIBS portables déployés sur le terrain constituent une plateforme robuste, précise et simple d'utilisation pour la vérification des produits agricoles, qui ne nécessite qu'une préparation minimale de l'échantillon, si tant est qu'il y en ait une.

SPECTROSCOPIE / UTILISATION / IDENTIFICATION / FRAUDE / PRODUIT ALIMENTAIRE

<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/2/402>

56940

L'information chimique dans nos déchets d'emballage devient détectable, elle pourrait être utilisée pour mieux orienter les flux de matières recyclées

NGUYEN P-M - KERMOVANT J - VITRAC O

2023, INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (FRA), novembre-décembre, 31-35

L'économie circulaire remet en cause la possibilité de gérer collectivement les risques sanitaires des nouveaux matériaux et applications des emballages par les acteurs de la filière agroalimentaire. La contamination indirecte des aliments par les emballages est gérée par des concepts ambigus de substances intentionnellement ou non-intentionnellement ajoutées, dont les concentrations diminuent par l'effet de dilution lors de mélange ou qui disparaissent et apparaissent simultanément lors du vieillissement. L'article présente une nouvelle approche basée sur une analyse originale des chromatogrammes dans le cadre de la théorie de l'information. Elle permet d'apparier les profils de contamination des matériaux et des aliments entre eux et d'orienter l'utilisation de la matière recyclée en fonction de son niveau de décontamination reconstruit par la méthode.

CHROMATOGRAPHIE / EMBALLAGE / CONTAMINATION / RECYCLAGE / EMPREINTE CHIMIQUE

56977

Aliments ultra-transformés : comment expliquer que leur consommation soit associée à un risque accru de maladies ?

BRAESCO V

2023, ENCYCLOPEDIE. QUESTION SUR, n° 08.04.Q14, 4 p

De nombreuses hypothèses peuvent être évoquées pour expliquer des effets défavorables d'une forte consommation d'AUT, mais elles nécessitent encore des travaux de recherches complémentaires, et il est aujourd'hui difficile de comparer les pertinences et les poids de ces différents mécanismes potentiels. La composition et la qualité nutritionnelles des AUT restent cependant des pistes plausibles, qui interagissent avec d'autres (microbiote, addiction, inflammation, etc.). Il est par ailleurs probable que : - plusieurs mécanismes peuvent co-exister, - à l'inverse, tous les mécanismes ne sont pas à l'œuvre pour tous les types et catégories d'AUT ; ce dernier point est particulièrement important pour aller plus loin et améliorer la formulation et le choix des procédés lors de la conception des aliments. Aussi, plutôt que rejeter en bloc tous les AUT – ce qui correspond souvent à un rejet de tous les aliments industriels puisque leur identification est difficile ! (voir fiche 08.04.Q13) –, il serait plus approprié de : - cibler les points faibles des aliments incriminés, et de les corriger, - favoriser une information et une éducation nutritionnelles suffisantes pour que le consommateur puisse sélectionner les produits, AUT ou non, qui permettront une alimentation saine, agréable, peu coûteuse et simple à mettre en œuvre.

CONSOMMATION / SANTE / ADDITIF / VALEUR NUTRITIONNELLE / PRODUIT ULTRA-TRANSFORME / MICROBIOTE

<https://www.academie-agriculture.fr/publications/encyclopedie/questions-sur/0804q14-aliments-ultra-transformes-comment-expliquer-que>

56961

Les AGE (produits terminaux de glycation) : attention danger. Origine, effets toxiques et stratégies thérapeutiques

PORTHA B - LIU J

2023, CAHIERS DE NUTRITION ET DE DIETETIQUE (FRA), 58, 376—388

Les produits terminaux de glycation avancée (AGE) constituent un ensemble non homogène et chimiquement diversifié de composés formés de manière exogène, ou endogène au cours de diverses voies dans le corps humain. En général, ils sont formés de manière non enzymatique par condensation entre les groupes carbonyles des sucres réducteurs et les groupes amines libres des protéines, suivis d'autres réarrangements donnant des produits finaux stables et irréversibles. Les AGE ont suscité l'intérêt de la communauté scientifique en raison de l'augmentation des preuves de leur implication dans de nombreuses pathologies, en particulier le diabète et ses complications cardiovasculaires et rénales, mais aussi le cancer et les maladies neurodégénératives. Les AGE sont reconnus par plusieurs récepteurs cellulaires et déclenchent de nombreuses voies de signalisation liées à l'inflammation et au stress oxydatif. Malgré les nombreux résultats associant recherches expérimentale et clinique, la complexité de leur implication dans la physiologie humaine et les états physiopathologiques nécessite de progresser davantage. Cette revue met l'accent sur quatre points : premièrement, les mécanismes d'action cellulaire des AGE ; deuxièmement, les maladies dans lesquelles les AGE sont impliqués ; troisièmement, le développement d'agents pharmacologiques visant à réduire les concentrations circulantes d'AGE et/ou le blocage des RAGE dans l'optique de gommer les conséquences néfastes de

l'imprégnation tissulaire par les AGE ; quatrièmement, la pertinence d'un traitement diététique des complications AGE-dépendantes par la prise en compte des apports exogènes alimentaires en AGE.
SANTÉ / ALIMENTATION / PROTEINE / GLYCATION / RECEPTEUR

56960

Accompagnement du consommateur vers une alimentation saine et durable. Scores alimentaires et autres formes de communication

ASSEMAT B - LOBJOIT Y - BELLANCOURT A

2023, Rapport n° 21085, 54 p, Ed : CGAER, Paris

Le CGAER a été chargé d'une mission de conseil visant à accompagner le consommateur vers une alimentation saine et durable grâce aux scores nutritionnels et autres formes de communication. La France a adopté des initiatives pionnières, d'abord sur un étiquetage nutritionnel volontaire avec le Nutri-Score, puis avec plusieurs dispositions législatives visant notamment à mettre en place un affichage environnemental. La mission recommande que la dimension nutritionnelle du Nutri-Score soit enrichie des autres dimensions qui structurent le lien entre alimentation et santé, afin de prendre en compte, sur des bases scientifiques reconnues, l'impact sur la santé de la consommation des aliments dits « ultra- transformés », que les études scientifiques commencent à documenter.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR / VALEUR NUTRITIONNELLE / PRODUIT ALIMENTAIRE / NUTRI-SCORE / ALIMENT ULTRATRANSFORME / AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

<https://agriculture.gouv.fr/accompagnement-du-consommateur-vers-une-alimentation-saine-et-durable-scores-alimentaires-et-0#:~:text=commencent%20%C3%A0%20documenter.->

,L'accompagnement%20du%20consommateur%20vers%20une%20alimentation%20saine%20et%20durable,d%C3%A8s%20le%20plus%20jeune%20%C3%A2ge.

Céréales / produits de cuisson

56927

Pâtes à tarte et à pizza. Trop d'ingrédients inattendus.

CHAIROPOULOS P - HAENTJENS A

2024, 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS (FRA), 598, 25-30

De nombreuses pâtes brisées, feuilletées ou à pizza industrielles affichent des listes d'ingrédients à rallonge

COMPOSITION / INGREDIENT / PATE / SEL / VALEUR NUTRITIONNELLE / PATE A TARTE

56918

Au coeur du centre d'innovation de Panzani

MARECHAL C

2024, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, 22-23

Panzani, leader national du marché des pâtes, sauces et couscous, dévoile pour la première fois les coulisses de son centre de recherche à Marseille et ses ambitions en matière de développement durable.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE / INSTALLATION / RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / PATE ALIMENTAIRE

56981

Edible insect powder for enrichment of bakery products– A review of nutritional, physical characteristics and acceptability of bakery products to consumers

Poudre d'insectes comestibles pour l'enrichissement des produits de boulangerie - Examen des caractéristiques nutritionnelles et physiques et de l'acceptabilité par les consommateurs

AMOAH I - COBBINAH JC - AFUA YEBOAH J - RUSH E

2023, FUTURE FOODS, 8, 100251, 18 p

Les produits de boulangerie, y compris le pain, sont traditionnellement de bonnes sources d'hydrates de carbone mais ne sont pas denses en nutriments. L'enrichissement avec de la poudre d'insectes comestibles pourrait améliorer la quantité et la qualité des protéines, des graisses et des fibres alimentaires dans les produits de boulangerie. Une recherche systématique a permis d'identifier 44 articles répondant à la question suivante : que sait-on de l'effet de l'enrichissement des produits de boulangerie avec diverses poudres d'insectes comestibles sur la composition physique et nutritionnelle et sur les propriétés sensorielles des produits de boulangerie ? Le pain est le produit de boulangerie le plus souvent enrichi en insectes, mais des muffins/biscuits/crackers/cookies ont également été signalés. Les insectes comestibles et leurs larves les plus fréquemment signalés sont les grillons, les vers de farine, les larves de charançon du palmier, les sauterelles et les chenilles de l'empereur d'Afrique. Avant d'être réduits en poudre, les insectes et les larves ont été parfois prétraités par lyophilisation, séchage au four/en plateau et au micro-ondes, blanchiment et torréfaction. En général, le pain contenant jusqu'à 10 % et les muffins/biscuits/crackers/cookies contenant 5 % de poudre d'insectes sont acceptés par les consommateurs.

REVUE / INSECTE / FARINE / PAIN / VALEUR NUTRITIONNELLE / CONSOMMATEUR / PRODUIT A BASE DE CEREALE

56946

Le levain gagne en visibilité dans le pain

RICHARD S

2023, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 861, 41-43

Par sa contribution au goût et son caractère naturel, le levain répond aux attentes de la panification. Pour des pains plus orientés vers la nutrition, de nouvelles solutions permettent un enrichissement en fibres.

LEVAIN / PANIFICATION / PAIN / FIBRE ALIMENTAIRE / ALGUE

Lait et produits laitiers et analogues

56925

Produits protéinés. La crème des yaourts, vraiment ?

BLAIZE C - MARESCAUX M

2024, 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS (FRA), 598, 36-38

Nouveaux partenaires « santé », alliés minceur, complices des sportifs... Entre allégations marketing et réel intérêt nutritionnel, le point sur ces produits laitiers sans tourner autour du pot.

YAOURT / COMPOSITION / VALEUR NUTRITIONNELLE / PROTEINE / SKYR

56913

Un skyr aromatisé pour l'apéritif

BOIRON A

2024, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, 52-53

Dans un segment en pleine création qui aiguise les appétits, la start-up Puffy's, spécialisée dans les skyr bio, arrive en GMS, avec le premier tartinable pour l'apéritif à base de skyr et une nouvelle marque Artik Skyr

INNOVATION / COMPOSITION / PRODUIT LAITIER / TARTINABLE / SKYR / MARCHE / FOURNISSEUR

56974

Etude de l'impact de la présence de produits d'hygiène de traite dans le lait cru sur son acidification lors des premières phases de la transformation fromagère dans les filières AOP/IGP des Fromages de Savoie

COUSIN J - WATHER L - BEL N - BETHIER A - FLAMMIER V - FONT S - MICHEL V - RECOUR M - ROMAND S

2023, 1 p, Colloque Fromages au lait cru – 16 & 17 novembre 2023 (Aurillac) « du pré à l'assiette : l'indispensable approche globale ». CNAOL, INAO, INRAE

Il s'agit des résultats de la réalisation d'un premier travail exploratoire sur l'étude des produits d'hygiène comme perturbateurs du lait cru en transformation fromagère qui contribue aux problématiques de diminution de la fromageabilité observé dans les filières AOP/IGP des Fromages de Savoie. Les conséquences d'un manque ou d'un retard d'acidification peuvent être très critiques : moins bonne aptitude à l'égouttage, impact sur l'affinage, augmentation du temps de fabrication, augmentation du risque de contamination, etc. Ce travail est l'occasion de sensibiliser auprès des utilisateurs des effets et les conséquences d'un sur-dosage de ces produits d'hygiène de traite sur la microflore du lait cru et sur la fromageabilité de celui-ci.

HYGIENE / TRAITE / QUALITE BACTERIOLOGIQUE / LAIT CRU / FROMAGEABILITE

56957

Docamex se déploie sur le terrain

SPERAT-CZAR A

2023, PROFESSION FROMAGER (FRA), 109, p 12

Un outil numérique très intuitif pour formaliser et sauvegarder son savoir-faire et favoriser la formation de son personnel et de ses référents techniques.

TECHNOLOGIE FROMAGERE / FORMATION PROFESSIONNELLE / TRANSMISSION / SAVOIR-FAIRE / OUTIL INFORMATIQUE / ARBRE DE DECISION

56956

Au coeur des fromages

SPERAT-CZAR A

2023, PROFESSION FROMAGER (FRA), 109, 18-19

L'étude « MetaPDOcheese » dévoile l'étendue de la richesse de l'écosystème microbien des fromages et les facteurs qui contribuent, à la ferme comme à l'atelier, à leur composition, structuration et expression

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / FLORE / FROMAGE / LAIT CRU / FERMENT / ECOSYSTEME / DIVERSITE GENETIQUE

56955

Laits paucimicrobiens : comment Jeune Montagne a fait marche arrière. Le « diag lait cru » en pratique.

PEREIRA D

2023, PROFESSION FROMAGER (FRA), 109, 11 p

La coopérative du plateau de l'Aubrac a fait patiemment de la reconquête de la biodiversité microbienne dans ses laits, devenus trop propres, un levier pour améliorer sa sécurité sanitaire

FLORE / LAIT / NUMERATION / SECURITE SANITAIRE / TRAITE / HYGIENE / ANALYSE / LAIT PAUCIMICROBIEN / LAGUIOLE / LACTOFERMENTATION

56954

Lactiques, bien gérer les freintes

BERNARD R

2023, PROFESSION FROMAGER (FRA), 109, 9 p

Les fromages lactiques sont très sensibles aux freintes. Il convient donc de bien piloter l'hygrométrie des caves d'affinage au même titre que leur température et le taux de brassage de l'air pour les contrôler lors des étapes de levuration, séchage et affinage. Le fromager doit prévenir les fausses notes, sans trop complexifier l'installation et augmenter les coûts. Cela commence par un bon dimensionnement des installations et la définition des bons paramètres.

FROMAGE / COAGULATION LACTIQUE / PERTE DE POIDS / HYGROMETRIE / SECHAGE / CAVE D'AFFINAGE / LEVURATION / RECOMMANDATION

Viande et produits carnés et analogues

56962

La « viande de culture » : ce que nous savons et ce qu'il faudrait savoir. Volet A : principes et qualités intrinsèques

CHRIKI S - ELLIES-OURY M-P - HOCQUETTE J-F

2023, CAHIERS DE NUTRITION ET DE DIETETIQUE (FRA), 58, 389—398

Produite à partir de cellules en prolifération dans des bioréacteurs, la « viande de culture » est présentée comme une solution à la demande grandissante en protéines animales sans certains des inconvénients de l'élevage. Ce premier article décrit les qualités sanitaires, nutritionnelles et organoleptiques à partir des connaissances disponibles. Un point d'attention concerne la composition et le coût du milieu de culture, notamment concernant les alternatives au sérum de veau fœtal. L'innocuité de ce nouvel aliment fait débat entre les scientifiques, avec, d'un côté ceux qui affirment que la consommation de la « viande de culture » sera plus sûre que celle de la viande conventionnelle, et ceux qui, au contraire, sont plus prudents, considérant que les risques sanitaires ne sont pas entièrement connus. Au regard de nos connaissances actuelles, il semble peu probable que l'on puisse reproduire de la viande vu la complexité du processus biologique. Et même si l'enrichissement du milieu de culture en micronutriments (fer, vitamine B12, etc.) est envisagé par différentes jeunes entreprises innovantes, les propriétés nutritionnelles de ce nouvel aliment restent à préciser, d'autant plus que la biodisponibilité de ces nutriments apportés en dehors de leur matrice originale est encore inconnue.

VALEUR NUTRITIONNELLE / QUALITE BACTERIOLOGIQUE / QUALITE ORGANOLEPTIQUE / TECHNOLOGIE / FABRICATION / SECURITE SANITAIRE / REVUE / VIANDE CULTIVEE / BIOREACTEUR / BIODISPONIBILITE / NUTRIMENT

Poissons et analogues, produits de la mer, algues

56953

Saumon et truite: cap sur les pigments naturels

SCHUMENG V

2023, PRODUITS DE LA MER (FRA), 222, p 26

Pour résoudre une double attente des consommateurs - une belle couleur rose et une plus grande naturalité - l'entreprise de conseil Aquaculture Natural Solutions (ANS) travaille au développement de pigments naturels pour salmonidés.

PIGMENT / ALIMENTATION ANIMALE / SAUMON / COULEUR

56952

Les substituts de poisson végétariens en débat

SCHUMENG V

2023, PRODUITS DE LA MER (FRA), 222, p 38

Le 17 octobre dernier, le Pôle Aquimer a mis autour de la table différents producteurs de produits végétariens qui ont vocation à se substituer aux poissons. Au cœur des débats !: la notion de substitution, la polémique autour de l'ultra-transformation ou encore l'épineuse question du merchandising.

POISSON / SUBSTITUT / VALEUR NUTRITIONNELLE / PRODUIT ULTRA-TRANSFORME / VEGAN

Fruits et légumes

56949

Sabarot-Wassner refroidit ses légumineuses pour grandir

RAGOT V

2023, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 861, 6-9

Le fabricant familial de légumes secs, céréales, graines et produits festifs a investi 20 millions d'euros entre 2018 et 2023. Objectif : doubler sa production de graines et céréales surgelées et relocaliser son stockage.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE / INSTALLATION / LEGUMINEUSE / SURGELATION / LEGUME SEC

Alternatives végétales

56916

Des ingrédients touchés par la vague végétale

RICHARD S

2024, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, 28-30

Comme pour le reste de leur alimentation, les consommateurs de nutrition sportive aspirent à plus de produits d'origine végétale mais aussi gourmands

INGREDIENT / PROTEINE VEGETALE / CASEINE / COMPOSITION / GOUT / PROBIOTIQUE / ALIMENTATION PARTICULIERE / ALIMENTATION SPORTIVE

Protéines animales, végétales, microbiologiques

56915

Les atouts de la protéine de chanvre

CAHUZAC A

2024, R.I.A. REVUE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (FRA), 862, p 31

Dans le cadre de l'appel à projets Cap', le centre technologique Agrotec développe pour la start-up V21, une boisson énergétique à base de protéine de chanvre.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT / CHANVRE / BOISSON / FORMULATION / AGROTEC

56967

Protéines du futur. Il ne s'agit pas de remplacer les protéines animales mais de diversifier l'offre.

DEREUDER A

2023, PROCESS ALIMENTAIRE (FRA), 1418, 30-32

Entretien avec Celine Laisney, auteur de l'étude Alim'Alternative parue en 2023 et qui a présenté le webinaire « quelles protéines alternatives dans nos assiettes ».

PROTEINE / PROTEINE VEGETALE / CYANOBACTERIE / INSECTE / INNOVATION / MICROALGUE / FERMENTATION DE PRECISION / FERMENTATION DE BIOMASSE

*En complément, retrouvez les dernières actualités du secteur **Agroalimentaire** [sur notre site Internet](#)*

Sources d'information

Revues françaises

60 Millions de consommateurs
Actu Environnement
Adème Le Mag
Bulletin de la Fédération Internationale de Laiterie
Cahier de nutrition et diététique
Droit Alimentaire
Emballage magazine
Industrie & technologies
Industries alimentaires et agricoles
Innovations agronomiques
LSA
Linéaires
Mesures
Process
Produits de la mer
Profession fromager
Que choisir
Revue des ENIL
Revue générale du froid
RIA
Salles propres
Techniques de l'ingénieur
Usine Nouvelle
Viandes et Produits carnés

Revues internationales

Trends in food Science & Technology
EFSA Journal
Journal of Food Protection
Journal of the Science of Food and Agriculture
Critical Reviews in Food Science and Nutrition
LWT
Journal of Dairy Science
Canadian journal of Microbiology
ESJ Natural/Life/Medical Sciences
Dairy Pipeline

Plus une veille sur la technologie alimentaire

Et des abonnements à des newsletters



Siège social

310 rue Popielujko

50 000 Saint-Lô

Tél : +33 (0)2 33 06 71 71

Site Internet : www.actalia.eu
