

# JOURNÉE DE RESTITUTION du RMT-ACTIA FlorePro et du projet ANR BlacHP



ANR-14-CE20-0004

## Les nouvelles technologies de conservation des aliments "Biopréservation et Hautes Pressions"

Mardi 20 novembre 2018  
de 9h30 à 16h30  
à AGRI NAPLES,  
43-45 rue de Naples, Paris 8<sup>ème</sup>

Cette journée thématique est co-organisée par le RMT-ACTIA Florepro et l'équipe du projet ANR Blac HP. Elle vise à informer les industriels des produits transformés, mais aussi les scientifiques, organisations professionnelles, fournisseurs et tout acteur des filières agroalimentaires. Elle répond aux nouveaux enjeux de leur métier : proposer des produits innovants adaptés à la demande des consommateurs c'est à dire durables, de haute qualité, à des prix compétitifs et avec une durée de vie optimisée.

9h30 - 10h00 : Accueil / café

### Conférence introductive

10h00	<b>Vers une vision intégrée de la conservation de la chaîne de production des aliments</b> Hervé PREVOST (ONIRIS) Questions / réponses	
<b>Projet ANR-BlacHP</b>		<b>RMT-FLOREPRO</b>
10h40	<b>Le projet ANR BLACHP, contexte et objectifs</b> Jean-Marie PERRIER -CORNET (Université de Bourgogne)	14h00 <b>Présentation générale du RMT—ACTIA - FLOREPRO</b> Souad CHRISTIEANS (ADIV)
11h00	<b>Ecosystèmes microbiens et biopréservation</b> Monique ZAGOREC (ONIRIS) et Stéphane CHAILLOU (INRA)	14h15 <b>Position de l'EFFCA (European Food &amp; Feed Cultures Association) sur le statut des cultures</b> Véronique ZULIANI (CHR Hansen)
11h15	<b>Les bactéries sporulées à l'épreuve des hautes pressions et de la biopréservation</b> Hélène SIMONIN (Agrosup Dijon)	14h30 <b>Identification et recensement des indicateurs de l'altération microbiologique, Projet ACTIA Indic'Alté</b> Marie-Hélène DESMONTS (Aérial)
11h30	<b>Conséquences sur la qualité des produits traités</b> Laurence POTTIER (ONIRIS)	14h50 <b>Stratégies et premiers éléments pour mieux comprendre le phénomène de l'altération des aliments</b> Monique ZAGOREC / Marie CHAMPOMIER-VERGÈS (INRA)
11h45	<b>Conséquences sur l'impact environnemental</b> Vanessa JURY (ONIRIS)	15h10 <b>Utilisation des cultures protectrices pour maîtriser la qualité et la sécurité microbiologique des produits à base de saumon. Projet européen SAFEFISHDISH</b> Françoise LEROI (IFREMER)
12h00	<b>Quels transferts vers les produits industriels ?</b> Tous les participants	15h30 <b>Quelles applications de la biopréservation dans les filières agro-alimentaires en France et à l'international ?</b> Carole FEURER (IFIP)
12h30 : Pause déjeuner		
15h50	<b>Echanges avec la salle sur l'ensemble des présentations de la journée et conclusion</b>	

Le RMT Florepro œuvre pour l'utilisation des flores protectrices en vue d'une meilleure gestion des dangers microbiologiques et des flores d'altération. Ses actions concernent les quatre principales filières alimentaires : produits carnés, de la mer, laitiers et végétaux.

Le projet BlacHP (Bactéries LACTiques et Hautes Pressions pour une stabilisation des produits carnés plus durable) propose une nouvelle stratégie pour stabiliser efficacement les produits transformés à base de viande avec un processus durable. Il implique la combinaison des hautes pressions et de la biopréservation en utilisant les bactéries lactiques comme cultures de protection.

Pour vous inscrire, cliquez-ici

Labellisé par :

