



RMT Florepro les flores protectrices pour la conservation des aliments

Contexte et objectifs du travail

Le réseau mixte technologique a été labellisé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche en octobre 2009 pour une durée de 3 ans.

Il fédère un groupe d'experts avec une reconnaissance nationale autour de la thématique « Flores Protectrices pour la Conservation des Aliments ».

La pertinence de ce réseau repose également sur la collaboration entre les trois filières agro-alimentaires principales (produits carnés, produits fromagers et produits de la mer).

Son objectif général est d'apporter des éléments de réponse sur **la maîtrise du procédé de bio conservation permettant une meilleure gestion de la qualité et du risque sanitaire des produits.**

Le RMT prévoit notamment de publier un ouvrage mutualisant l'ensemble des compétences acquises au niveau international dans le domaine des « Flores Protectrices pour la Conservation des Aliments » au cours des dernières années.

En parallèle, les partenaires s'attacheront à proposer des projets de recherche sur les axes de travail jugés nécessaires, à réaliser des enquêtes visant à mieux connaître la perception des consommateurs sur les flores protectrices ou encore à se rapprocher des pouvoirs publics pour l'aspect réglementaire.

A plus long terme, une étape importante de diffusion des connaissances scientifiques et techniques auprès des industriels, des consommateurs et des pouvoirs publics sera entreprise.

Principaux résultats

Au cours de l'année passée, le réseau a finalisé le plan et le sommaire de l'ouvrage sur l'état de l'art des cultures bio-protectrices et a entamé la rédaction des chapitres. Il a présenté un projet à l'appel d'offre ALIA 2011 de l'ANR qui a été accepté pour financement et qui vient de démarrer.

Ce projet dénommé Ecobiopro a pour but de lever les verrous qui freinent le développement et l'utilisation de cultures protectrices dans le domaine de la conservation des produits carnés et de la mer.

Un autre projet relatif au risque histaminique dans le thon (HISTABIO) et l'impact des cultures bioprotectrices a été soumis à l'appel à projet France AgriMer (FAM) en mars 2010 par certains partenaires du RMT. Enfin, le RMT a proposé via l'ACTIA un topic sur la thématique des cultures pour les projets collaboratifs européens 2011. Le thème proposé "Bioprotection in non-fermented food : a new tool for food safety" répond au point 2.2 (Fork to farm : Food (including seafood), health and well being) et au champ 2.2.4 (Food quality and safety) du 7^{ème} PCRD.

La co-organisation d'un congrès SFM relatif à « l'écosystème microbien et les cultures protectrices » est en cours entre le RMT Florepro et la SFM. Il aura lieu à Nantes les 17 et 18 novembre 2011.

En 2011, les partenaires du RMT prévoient entre autres de finaliser la rédaction des chapitres de l'ouvrage, d'initier une enquête concernant la perception des consommateurs à l'égard des cultures protectrices ainsi que de recueillir les attentes des industriels.

Partenariats et collaborations

Animateur : ADIV
Co-animateurs : IFIP, ACTILAIT
Autres membres : ADRIA Normandie, AERIAL, Haliomer, IFREMER, INRA Jouy-en-Josas, INRA Theix, INRA Aurillac, INRA Grignon, ONIRIS, Agro-Paritech, Lycée technique et agricole Louis Pasteur, ACTIA.

Financeurs :

Programme national de développement agricole et rural, ACTIA

Contact responsable de l'action

Carole FEURER
(carole.feurer@ifip.asso.fr)

En savoir +

Formations et interventions

- Congrès national de la SFM, 2010, Marseille
- Congrès Food Factory, 2010, Suède
- Congrès JSMTV 2010, Clermont Ferrand
- Journées microbiologie de l'INRA, 2010, Poitiers
- Table ronde avec les industriels producteurs de ferments
- Table ronde avec les pouvoirs publics (DGAL, DGCCRF)

Publications

- Lettre d'information Aval de l'Ifip
- Process (janvier 2010)