

RMT Actia Florepro, flores protectrices pour la conservation des aliments : efficacité et interactions dans l'écosystème microbien

Fiche 32

Partenariats

ADIV, ACTALIA La Roche sur Foron, ACTALIA Villers Bocage, AERIAL, Nouvelles vagues, IFREMER, INRA Jouy en Josas, INRA Theix, INRA Aurillac, INRA Grignon, Oniris Secalim, Université de Liège, AgroParitech, Lycée technique et agricole Louis Pasteur, Actia

Financeurs

DGER/ACTIA, CASDAR

Contact : carole.feurer@ifip.asso.fr

VALORISATION

- **Journée d'information et d'échange** sur l'utilisation des flores protectrices pour la conservation des aliments. Paris - 27 juin 2013.
- *The paradox of naturalness. Consumer perception of biopreservation.* IFT, Chicago, Juillet 2013.
- *Flores protectrices pour la conservation des aliments.* Editions Quae - 160 p. Mars 2013
- **Prestations :** évaluer l'implantation et l'impact d'un ferment de biopréservation sur les qualités sensorielles et sanitaires d'un produit.

CONTEXTE ET OBJECTIFS

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 puis renouvelé en 2012 pour 2 années supplémentaires.

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 3 filières agroalimentaires 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 bioconservation permettant une **meilleure gestion de la qualité et du risque sanitaire des produits**. Au travers de ce RMT Actia « Flores Protectrices », les organismes de recherche et centres ITAI aux compétences variées et complémentaires souhaitent mettre à profit leurs compétences acquises au cours des dernières années de recherche pour : - (1) mieux **comprendre l'action** des cultures bioprotectrices, - (2) identifier les verrous qui freinent le **développement des cultures protectrices en France** afin de mettre en place des programmes de recherche adéquats, - (3) développer des actions de **formation, d'information** auprès des industriels, des consommateurs et des pouvoirs publics, - (4) doter **les acteurs de la filière agroalimentaire** française d'atouts nécessaires pour leur utilisation.

RÉSULTATS

Au cours de l'année passée, l'ouvrage faisant un état de l'art sur les cultures protectrices et leur utilisation a été publié aux éditions « Quae ».

Cette année a aussi été l'occasion d'organiser une **journée d'information** dédiée aux industriels des filières alimentaires. Elle avait pour objectif de présenter la biopréservation et l'intérêt des cultures protectrices, ressentir les besoins des professionnels utilisateurs ou potentiels futurs utilisateurs de souches protectrices et être à l'écoute pour la mise en place de futurs projets R&D correspondant à leurs attentes.

Durant cette journée, les professionnels ont clairement montré l'intérêt de la mise en place d'une **étude de marché** afin de recenser, dans les pays utilisateurs, la faisabilité technique et économique de la biopréservation.

Dans ce sens, une étude, coordonnée par l'Ifip, a été soumise à l'ACTIA fin novembre 2013. Elle a été acceptée pour financement et sera menée au cours de l'année 2014.

Par ailleurs, l'Ifip et certains partenaires du réseau ont proposé un projet en réponse à l'appel à projets ANR 2014. Celui-ci visait à **réduire les pertes alimentaires** en tentant de prédire l'altération bactérienne des produits alimentaires par l'utilisation de modèles de microbiologie prédictive. Ce projet n'a pas été retenu en première intention mais pourra être reproposé l'an prochain.

Fin 2013, un groupe de travail a été mis en place afin de rédiger des recommandations pour l'utilisation de flores protectrices dans l'objectif d'aider les industriels à définir les éléments d'un dossier de **demande d'autorisation d'utilisation des ferments de biopréservation**. La rédaction d'un document destiné aux professionnels sera initiée en 2014.

Un autre groupe de travail a également été mis en place et a pour objectif l'élaboration d'un **cours d'enseignement sur la biopréservation**. Il sera préparé selon un format powerpoint dans lequel des petits films seront inclus et illustreront l'application et la mise en œuvre des ferments de biopréservation. Ce cours sera adapté aussi bien à des **élèves ingénieurs qu'à des étudiants de licence professionnelle ou de BTS**.

Enfin, en 2013, ce RMT Actia s'est ouvert vers l'Europe en accueillant un nouveau partenaire, l'**Université de Liège**. Cela permettra au RMT de mieux se positionner sur des appels à projets européens.

