

Réseau Mixte Technologique Actia - QUALIMA

Partenariats

Animateurs : AÉRIAL, ACTALIA
Autres partenaires : ADIV, ADRIA
Développement, CTCPA, IFIP, ANSES,
ENVA, INRA Theix, UBP Clermont-
Ferrand, Irstea, EPLEFPA-ENIL, Lycée
agricole Louis Mallet, ENILBIO Poligny,
DGAL, DGER, CNIEL, ACTIA

Financeurs

ACTIA

Contact

bastien.fremaux@ifip.asso.fr

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le réseau mixte technologique (RMT) est un outil de partenariat scientifique et technique, mis en place et soutenu par le Ministère chargé de l'Agro-alimentaire, sous la coordination de l'Actia pour le secteur agro-alimentaire. Cet ensemble d'acteurs du développement et du transfert, de la recherche et de l'enseignement constitue un réseau unique d'expertise. Par la mise en commun des compétences, ainsi que des moyens techniques, le RMT contribue à apporter des réponses concrètes aux entreprises et aux pouvoirs publics.

Le RMT Qualima, débuté en janvier 2014 pour 5 années, fait suite au RMT Actia Durée de vie des aliments labellisé sur la période 2007-2013.

Il vise à proposer des méthodologies et des outils :

- de **validation des mesures de maîtrise de la qualité et de la sécurité microbiologiques des aliments,**
- de **validation des procédés** en tenant compte de leur impact sur la physiologie bactérienne,
- d'**optimisation des plans de vérification et de surveillance.**

RÉSULTATS

Le RMT Qualima présente 4 axes d'étude majeurs :

L'axe 1 vise à la **caractérisation de la matrice alimentaire et des procédés**. Il définit des protocoles d'acquisition de données terrain pour le développement d'outils de modélisation du comportement des micro-organismes, en fonction des procédés et de l'aliment, afin de hiérarchiser les leviers de maîtrise et de l'appréciation quantitative de l'exposition.

L'axe 2 porte sur la **caractérisation du comportement des micro-organismes et la physiologie bactérienne**. Il vise notamment à acquérir des données de physiologie microbienne (stress, adaptation) en étroite relation avec son environnement microlocal.

L'axe 3 concerne **les outils mutualisés et le partage des informations**. Il est centré sur la création d'une base de données sur les micro-organismes pathogènes et d'altération des aliments, ainsi que sur la constitution d'une bibliothèque de modèles mathématiques (modélisation des procédés et de la chaîne du froid, microbiologie prévisionnelle).

Enfin l'axe 4 traite des **méthodologies de validation de mesures de maîtrise**.

Dans ce cadre, les outils développés (protocoles techniques, bases de données, guides méthodologiques, outils d'aide à l'expertise) sont diffusés à l'ensemble des professionnels et pouvoirs publics, notamment au travers de journées régionales et/ou nationales d'information pour la filière agro-alimentaire, de formation ou de publications dans des revues techniques et scientifiques.*

* (Source ACTIA : <http://www.actia-asso.eu/fiche/rmt-75-qualima.html>)

