



La newsletter de la formation agroalimentaire  
n°5 – septembre 2007



# FORM'ACTION

*Pour vous accompagner dans le développement de vos compétences*

**SOMMAIRE :**

- Bactéries thermorésistantes
- Allégations nutritionnelles et de santé
- Amélioration de l'outil de production dans les PME
- Préparez-vous à l'IFS version 5
- Les nouvelles formations ADRIA et le planning des formations du 2<sup>nd</sup> semestre 2007
- Actualités d'ADRIA Développement

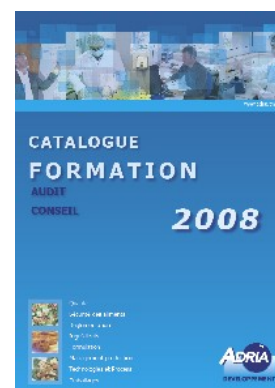
Bonne lecture,  
Jean-Robert Geoffroy, Directeur ADRIA Développement

## CATALOGUE FORMATION 2008

Le catalogue formation 2008 est disponible.

N'hésitez pas à nous le demander au 02 98 10 18 50.

Vous pouvez également le consulter en ligne :  
<http://www.adria.tm.fr/upload/Formation/catalogue2008.pdf>



## Bactéries thermorésistantes

### *Vers une adaptation aux process de production et de conservation ?*

L'industrie alimentaire a depuis longtemps développé des stratégies pour détruire les contaminants bactériens sous forme végétatives et sporulées, ou du moins inhiber leur développement dans les matrices alimentaires. Cependant, depuis une vingtaine d'années, la présence de bactéries sporulées dites HRS (sporulée hautement thermorésistante) dans les produits alimentaires ayant subi un traitement thermique (stérilisation ou UHT) est décrite de plus en plus fréquemment. La contamination de matrice alimentaire par des sporulées engendre des pertes économiques énormes, dues à l'altération de production, et des risques de santé publique. En effet de nombreuses sporulées synthétisent des toxines et

sont à l'origine de toxi-infections alimentaires. Le manque d'outil de diagnostic rapide ne permet pas de connaître l'état des contaminations. Il est pourtant urgent d'étudier l'émergence/ré-émergence de ces flores pour mieux pouvoir les appréhender et maîtriser. Plusieurs tendances sont cependant observées :

- description de plus en plus fréquente et caractérisation de nouvelles espèces hautement thermorésistantes dans les produits UHT,
- émergence de bactéries psychrotrophiques dans les aliments pasteurisés,
- colonisation du tractus intestinal du bétail par des bactéries pathogènes sporulées,

- transfert génétique, notamment les gènes de toxines, entre différentes espèces bactériennes.

L'unité de recherche IDEA (Interaction et Dynamique des Ecosystèmes microbiens des Aliments) d'ADRIA Développement est active au niveau national et européen sur la thématique des sporulées. IDEA travaille actuellement sur la détection et la connaissance de ces bactéries sporulées hautement thermorésistantes dans le cadre d'un projet de recherche régional.

**Contact** : Danièle SOHIER – Tel. 02 98 10 18 80 – [daniele.sohier@adria.tm.fr](mailto:daniele.sohier@adria.tm.fr)

*Si vous souhaitez appréhender les dernières données récoltées par les structures de recherche sur ce phénomène émergent, les experts d'ADRIA Développement, vous propose une journée de formation :*

**11 octobre 2007, PARIS**

## Allégations nutritionnelles et de santé

Le nouveau règlement européen 1924-2006



Pour répondre à la demande d'information des industriels, ADRIA Développement a organisé un **colloque « Allégations nutritionnelles et de santé », le 21 juin dernier, à Quimper**. Ce fut un lieu de rencontres et d'échanges, qui a permis à la centaine de participants d'appréhender l'évolution de ce nouveau règlement et de bénéficier de l'expertise de Christophe Didion, co-auteur du règlement à la Commission européenne, et des avis de la DGCCRF et de l'ANIA. Ce qu'il faut retenir à ce jour de ce règlement :



**Le règlement (CE) n°1924/2006** rectifié et publié au JOCEL 12 du 18.01.07, s'applique aux **allégations nutritionnelles et de santé** formulées dans toutes les **communications à caractère commercial** : l'**étiquetage**, tous les **documents de présentation** des denrées alimentaires destinées au consommateur final ou la **publicité** faite à leur égard (et dans certains cas, les marques de fabrique, les noms commerciaux, les dénominations de fantaisie, les dénominations de vente).

Il a pour but de **protéger le consommateur**, **faciliter la libre circulation** des marchandises dans l'Union Européenne et **assurer une concurrence loyale** entre les industriels.

**Il est entré en application le 1<sup>er</sup> juillet 2007**. A ce jour, seule la liste des allégations nutritionnelles autorisées par ce règlement a été, en partie, définie. Mais un certain nombre **d'étapes essentielles** restent à venir pour le finaliser :

- **définition des profils nutritionnels** (pour janvier 2009)
- **liste des allégations santé** (pour janvier 2010).

En attendant, sa finalisation des **mesures transitoires** sont prévues.

Ce qu'il faut retenir :

- ➔ **Toutes les allégations devront faire l'objet d'une évaluation scientifique** par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA) **et être autorisées** par la Commission européenne avant d'être utilisées.

**Toutes les allégations autorisées et leurs conditions d'utilisation figureront dans des listes.**

En attendant la finalisation des listes, les allégations admises au niveau national pourront continuer à être autorisées pendant 3 ans (jusqu'à janvier 2010). Cependant, les allégations nutritionnelles, déjà définies dans l'annexe du règlement, sont à mettre en conformité par les entreprises depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2007.

- ➔ **Les allégations ne seront utilisables que si le produit alimentaire répond à un certain profil nutritionnel.**

La définition de ces profils est en cours d'établissement.

Deux dérogations sont prévues pour les allégations nutritionnelles.

- ➔ **Les allégations de réduction de maladies sont autorisées** (ce qui n'était pas le cas en Europe).

➔ Les allégations concernant le développement et la santé des enfants seront plus sévèrement encadrées (procédure d'autorisation longue).

- ➔ L'étiquetage nutritionnel, obligatoire en cas d'allégation, devient plus exigeant.

De nombreuses questions sont encore à éclaircir par la commission européenne et les administrations françaises. Elles y travaillent ...

*Si vous souhaitez appréhender les enjeux de ce nouveau règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé, ADRIA Développement vous propose une formation inter-entreprises :*

**« Etiquetage nutritionnel et allégations nutritionnelles et de santé »**

le **6 décembre 2007 à Paris**.

*animée par le cabinet d'avocats SIMMONS & SIMMONS, experts en réglementation alimentaire.*

**Club Réglementation d'ADRIA Développement** animé par Christine GEOFFROY, Responsable réglementation  
**Lieu d'informations et d'échanges entre professionnels sur la réglementation alimentaire**

Le Club Réglementation réunit plusieurs fois par an les **adhérents d'ADRIA Développement** qui souhaitent être au fait de l'actualité réglementaire en vigueur dans l'Union Européenne et en France, mieux la comprendre et mieux l'interpréter.

Les clubs se déroulent en deux parties :

- Présentation et échanges sur les principales actualités réglementaires françaises et communautaires.
- Etude d'un thème particulier d'actualité, choisi par les membres du club.

Ce Club complète la « **veille réglementation alimentaire** » mensuelle envoyée par mail (12 numéros par an).

Contacts :

Tel. 02 98 10 18 32 – christine.geoffroy@adria.tm.fr

Tel. 02 98 10 18 81 – anne-gaelle.loch@adria.tm.fr

Prochain club : vendredi 19 octobre 2007

**« laboratoires reconnus et laboratoires accrédités »**

## Amélioration de l'outil de production dans les PME

Un défi, une démarche



La société ALTIC, spécialisée dans le conseil auprès des industries agroalimentaires, en particulier sur le secteur des produits élaborés, nous livre sa réflexion sur l'amélioration de l'outil de production au sein des PME agroalimentaires.

La pression exercée sur les entreprises agroalimentaires est de plus en plus importante :

- d'un côté, des exigences réglementaires ou normatives plus fortes : exigences sanitaires avec la sécurité alimentaire en préoccupation permanente, exigences environnementales avec la notion de développement durable,
- de l'autre, des objectifs de performance et de rentabilité industrielle dans un contexte économique très concurrentiel où la valeur ajoutée reste globalement faible et la maîtrise des coûts un combat fondamental,
- de l'autre encore, des conditions de travail qui, au-delà de garantir la sécurité des salariés, doivent aussi renforcer l'attractivité de ce secteur d'activité.

Dans ce contexte, **adapter et faire évoluer l'outil de production est un enjeu majeur**, et constitue même un véritable défi tant l'équation est parfois complexe à résoudre :

- Un **outil conforme et compétitif**,
- Un **outil évolutif** parce qu'il est primordial de pouvoir répondre aux nouvelles tendances du marché en proposant de nouvelles gammes,
- Un **outil** dimensionné au juste nécessaire parce que le sur-

investissement peut remettre en cause la pérennité de l'entreprise.

De nombreuses PME sont confrontées à cette réflexion qui engage leur avenir. Mais prendre les bonnes orientations n'est pas toujours aisé.

Pour les plus petites d'entre elles, il s'agit souvent d'une étape cruciale dans leur développement qui les conduit à « industrialiser ». Pour autant, la culture « artisan » sur laquelle reposent le savoir-faire et l'image de l'entreprise doit être conservée.

Bien souvent, une réflexion globale sur l'organisation ou les gisements de compétitivité potentiels doit être menée en parallèle.

Dans tous les cas, **la phase d'analyse en amont est primordiale** : diagnostic de l'existant – analyse des besoins – prise en compte des contraintes.

Trop d'entreprises en sous-estiment l'importance et envisagent d'emblée des budgets d'investissement lourds, qu'il sera souvent nécessaire de réduire au regard des capacités financières. Elles négligent parfois des pistes d'amélioration de l'existant, derrière lesquelles se cachent de véritables gains : réduction des surcoûts de non-qualité, évolution des ateliers existants

au travers de l'optimisation des flux, de l'efficacité des lignes, analyse de la valeur,...

Cette phase amont permettra ainsi d'identifier des axes de progrès, de définir et comparer différents projets d'évolution.

La bonne structuration de la démarche permettra ensuite de donner toutes les chances de réussite au projet :

- **impliquer les équipes** pour qu'une véritable dynamique du changement se mette en place,
- **programmer la réalisation** d'une extension par phases afin de minimiser l'investissement et de réaliser les travaux sans arrêter la production.

La réussite du projet repose aussi sur **les bons choix techniques** : quel matériau utiliser pour le sol en fonction des contraintes de l'atelier, comment traiter correctement les effluents pour minimiser la pollution rejetée, quel niveau de mécanisation retenir pour concilier performance et souplesse... ? C'est en permanence la **réponse au juste nécessaire par rapport à un besoin** clairement exprimé qui doit être recherchée.

*ADRIA Développement s'est associé à la société ALTIC, riche de son expérience de terrain et d'accompagnement auprès des PME pour leurs projets d'évolution, afin de vous proposer trois modules de formation en réponse à cette problématique :*

- **Savoir mener un projet d'extension et de conception d'ateliers** – 27 et 28 septembre 2007 à Nantes
- **Réussir ses investissements d'équipements** – 23 octobre 2007 à Nantes
- **Conception hygiénique des ateliers** – 2 et 3 avril 2008

*Ces formations peuvent également être réalisées en intra-entreprise et bénéficier alors d'un accompagnement complémentaire pour un diagnostic ou suivi personnalisé*

## Préparez-vous à la version 5 de l'IFS

3 ans après l'introduction de l'IFS, l'obtention de cette certification portant sur la légalité, de la qualité et de la sécurité des aliments reste un enjeu majeur pour les entreprises du secteur alimentaire.

Ce référentiel de la distribution a été remanié dans cette dernière version 5 qui est sortie en août 2007. Elle sera en outre obligatoire pour toutes les entreprises déclenchant un audit à partir de janvier 2008.

**Des changements dans la structure et dans le contenu de la norme sont à l'ordre du jour, notamment en ce qui concerne les « KO » qui sont désormais au nombre de 10 :**

- Amélioration de la formulation des exigences et suppression des exigences en doublons
- Réduction du nombre d'exigences de 25% (336 à 250)
- Adaptation du référentiel au nouveau contexte réglementaire
- Passage de 4 K.O. à 10 K.O.
- Changement du système de notation : une seule note détermine la certification au niveau de base ou au niveau supérieur
- Changement de la fréquence d'audit : un audit tous les 12 mois même après un renouvellement en niveau supérieur (au lieu de 18 mois pour la version 4)

*Si vous souhaitez appréhender les changements apportés par la version 5 de l'IFS, ADRIA Développement vous propose une formation inter-entreprises :*

**« Préparez-vous à l'IFS version 5 »  
le 3 octobre 2007 à Rennes.**

*animée par Cédric TRAVAILLÉ d'ADRIA Développement, consultant-formateur en sécurité des aliments et auditeur IFS ayant une longue expérience de la pratique des audits de certification IFS.*

## Focus sur certaines formations – 2nd semestre 2007

### Audit, Formulation et Communication nutritionnels **Intégrer une stratégie nutrition dans l'entreprise**

26-27 septembre 2007 - PARIS

L'objectif de cette formation est de vous donner les connaissances clés, les démarches, les contacts, ... essentiels pour mener à bien le projet nutrition au sein de votre entreprise, de structurer vos besoins, mettre à plat vos forces et faiblesses, de poser les premières briques de votre stratégie nutrition, ...

### La biologie moléculaire en microbiologie alimentaire

23-24 octobre 2007 - Paris

Aujourd'hui, les outils de la génétique ne cessent de se diversifier et deviennent très accessibles.

La biologie moléculaire offre en effet des méthodes analytiques très performantes pour la détection et

l'identification des organismes. Contrairement aux méthodes classiques, les méthodes moléculaires sont universelles et s'appliquent à l'ensemble du monde vivant. Elles trouvent de nombreuses applications en agroalimentaire en particulier dans la détection des micro-organismes pathogènes et des OGM. Cette formation animée par Dr Danièle Sohier, expert en biologie moléculaire d'ADRIA, vous permettra d'acquérir les concepts et les principes de base de biologie moléculaire, d'identifier les applications et les potentialités de la biologie moléculaire en IAA et d'appréhender l'utilisation de ces techniques en entreprise.

### La norme ISO 22000

13-14 novembre 2007 - Quimper

La sécurité des denrées alimentaires représente une des problématiques

majeures des entreprises de la chaîne alimentaire.

La juxtaposition des normes internationales et des référentiels privés engendre une confusion auprès des entreprises. Cette formation présentera les exigences de la norme ISO 22000 et permettra de la comparer par rapport aux autres référentiels.

### Management de crise en IAA

15-16 novembre 2007 - Paris

La vache folle, les OGM, la dioxine, la listériose... autant de crises qui ont ébranlé la confiance des distributeurs et des consommateurs. Dans le secteur agroalimentaire, les enjeux financiers d'une crise mal gérée sont énormes, sans oublier les répercussions désastreuses sur le « capital image » des marques.

Dans un tel contexte, les entreprises et leurs responsables doivent se préparer et

accroître leurs performances dans la gestion du risque et des crises.

Cette session vous propose une approche concrète et opérationnelle de la communication et de la gestion de crise avec la présentation de cas médiatisés et la participation à des exercices pratiques de simulation pour la prise de décision et la gestion de la communication.

### Epices et aromates

15-16 novembre 2007 - Paris

Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de nouveaux goûts, ce qui les incite à utiliser des épices et aromates pour relever la saveur de leurs plats et satisfaire leur envie d'évasion.

Face à cette nouvelle tendance, les industriels adaptent leurs recettes pour proposer des produits « plus relevés », « plus exotiques ».

L'ADRIA vous propose une journée et demi de formation pour connaître le marché des épices et aromates et optimiser votre démarche de formulation.

### Les fondamentaux de biochimie

20-21 novembre 2007 - Paris

Cette formation s'adresse aux techniciens des services R&D et laboratoire d'application qui souhaitent mieux comprendre les réactions entre

les constituants de la matrice alimentaire lors de leurs formulations quotidiennes.

Les différentes parties seront traitées du point de vue du formulateur. L'étude structurée des composants alimentaires permettra de comprendre les phénomènes physico-chimiques couramment rencontrés : géllification, oxydation, réactions de Maillard,...

### Les séniors

21-22 novembre 2007 - Paris

A l'heure où les « baby-boomers » atteignent la soixantaine, un marché incontestablement dynamique voit le jour.

Cependant, cette nouvelle « cible marketing » reste exigeante et difficile à convaincre malgré son pouvoir d'achat non négligeable. En effet, les seniors d'aujourd'hui sont les contestataires d'hier (mai 68). Par leur indépendance, leur mobilité et leur énergie, ils réinventent la retraite.

Leurs attentes et leurs intérêts se portent sur 3 axes : prévention-santé, naturalité-terroir-plaisir et facilité d'usage.

Pour attirer cet « or gris », les industries agroalimentaires doivent développer et adapter leur communication, leur marketing et leurs produits.

### Le Goût

**Le comprendre, l'évaluer et le maîtriser**  
4 décembre 2007 - PARIS

Les consommateurs français restent attachés à leurs valeurs culinaires et, travailler sur le développement et la qualité du goût des produits présente donc pour vous, industriels, un intérêt considérable.

L'ADRIA propose aux différents services de l'entreprise (Marketing, commercial, direction, R&D, ...) cette journée de formation afin d'optimiser vos connaissances sensorielles et la qualité de vos échanges en interne sur le goût de vos produits.

### La cuisson sous vide à juste température

5 et 6 décembre 2007, Paris

La cuisson sous vide à juste température est une technologie qui permet de valoriser au mieux les caractéristiques organoleptiques des denrées. Cependant, la maîtrise des différentes étapes du process est essentielle pour assurer une prestation de qualité satisfaisante, tant sur le plan organoleptique que sanitaire.

Cette formation vous permettra de parfaire les éléments de maîtrise des matériels et des procédés.

## **Formuler vos produits sur l'axe santé / bien-être / plaisir** **Des ingrédients santé pour alléger, enrichir et « réveiller les papilles »**

Vous souhaitez apporter de la valeur ajoutée à vos produits en leur attribuant une image santé - bien-être - plaisir, tendance en pleine croissance et plébiscitée par les consommateurs. Mais comment faire le bon choix dans la « jungle » des ingrédients proposés sur le marché ? Nous vous proposons deux journées pour mieux les connaître, pour vous aider dans la formulation de vos produits et pour appréhender les possibilités de valorisation de leurs bienfaits nutritionnels.

**Certains rendez-vous sont incontournables, ne les ratez pas !**  
**24 et 25 octobre 2007 à Paris**

*une association pour vous  
donner la meilleure expertise :*



&

**LRBEVA NUTRINOV**





EM001	<b>Sélection des emballages plastiques</b>	28 et 29 novembre - Paris	880 € HT
-------	--	---------------------------	----------

<b>RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE</b>			
RA001	<b>Réglementation alimentaire : mode d'emploi</b>	27 et 28 septembre - Rennes	900 € HT
RA002	<b>Comment étiqueter les produits alimentaires</b>	21 et 22 novembre - Rennes	900 € HT
RA003	<b>Étiquetage nutritionnel et allégations nutritionnelles et de santé</b>	6 décembre - Paris	650 € HT

Consultez [l'ensemble de notre offre](#) régulièrement actualisée (nouvelles sessions, changements de dates) sur notre site Internet [www.adria.tm.fr](http://www.adria.tm.fr)

## FORMATION INTRA-ENTREPRISE AUDIT ACCOMPAGNEMENT



- Vous souhaitez mettre en place une formation sur mesure au sein de votre entreprise.
- Vous voulez un diagnostic pour élaborer une stratégie.
- Vous avez une problématique technique ou organisationnelle.

### Nos domaines de compétence :

#### SECURITE DES ALIMENTS

Hygiène / sécurité des aliments  
HACCP  
Nettoyage-désinfection  
Analyses en laboratoire  
Réglementation alimentaire  
Allergènes

#### TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

Technologies en charcuterie-salaison  
Technologies des plats cuisinés et sauces  
Produits foisonnés et aérés  
Traitements thermiques  
Fonctionnalités des ingrédients et additifs

#### QUALITE

IFS version 5 / BRC version 4  
ISO 22000  
Conduite de l'audit interne et audit fournisseur  
Métrologie  
Statistiques

#### MANAGEMENT

Gestion de production  
Management des équipes de production  
Prévention des risques professionnels (TMS, ...)  
Ergonomie au poste de travail

SUPPORTS PEDAGOGIQUES : CD ROM, livrets de formation, jeu pédagogique, films, ...



***ADRIA Développement** est à votre disposition pour vous rencontrer et définir avec vous votre projet*

### Contact et demande de devis :

Jean-Marie DEVAY  
Tel. 02 98 10 18 58 - [Jean-marie.devay@adria.tm.fr](mailto:Jean-marie.devay@adria.tm.fr)

## Formations ACTIVIANDES



ACTIVIANDES, est une alliance des centres techniques ADIV et ADRIA, au service du **développement des compétences de la filière viande et produits carnés**.

Pour sa 3<sup>ème</sup> année, le réseau ACTIVIANDES vous propose son **catalogue 2007** de formations techniques propres aux spécificités des métiers de la filière viande et produits carnés.

Vous pouvez le consulter en ligne sur le lien : [http://www.activiandes.com/adiv/doc/plaqu\\_form\\_acti\\_2007.pdf](http://www.activiandes.com/adiv/doc/plaqu_form_acti_2007.pdf)

## Actualités de l'ADRIA



Plusieurs distinctions sont récemment venues récompenser le travail effectué au service des industriels par ADRIA Développement, et en particulier par le département Recherche-Innovation :

- la qualification **d'Institut Technique Agro-industriel (ITAI)**  
par le Ministère de l'Agriculture,

*Cette qualification reconnaît l'expertise en recherche lisible par les acteurs du monde économique et de la recherche et les missions d'intérêt général exercées par ADRIA Développement au niveau national et donne à la structure une visibilité européenne.*

- la labellisation **Centre de Ressources Technologiques (CRT)**  
par le Ministère de la Recherche,

*Cette qualification des structures d'appui technologique aux entreprises a pour objectif de fournir aux PME-PMI la garantie que la structure à laquelle ils s'adressent est capable de leur apporter des réponses adaptées et de qualité en matière de prestation technologique sur mesure. Un cahier des charges, établi en relation avec l'AFNOR, définit les conditions minimales requises pour l'obtention du "label". Il met l'accent sur trois caractéristiques principales des CRT :*

- professionnalisme dans l'exécution des prestations, notamment en termes de résultats, coût, délai et confidentialité,
- réalisation de prestations sur mesure pour les PME, concernant des projets innovants des entreprises,
- compétence par une actualisation permanente des connaissances au contact des laboratoires de recherche.

Rédacteur : Céline TREVIEN – ADRIA Développement  
celine.trevien@adria.tm.fr