

ADRIA

FOOD EXPERTISE

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023



SOMMAIRE



2023 STRATEGIE ET GRANDS PROJETS..... 3

QUALITÉ : ACCRÉDITATION LABORATOIRE ET QUALIOP1..... 4

RAPPORT FINANCIER 2023.....5

LES FAITS MARQUANTS 2023.....6

FOCUS SUCCESS STORIES.....9

RECONNAISSANCES & CHIFFRES CLÉS.....11

LE MOT DU PRÉSIDENT

« Les contraintes budgétaires des ménages ont accru l'expression des injonctions contradictoires qui pèsent sur l'industrie agroalimentaire. L'épisode de forte inflation des deux dernières années a profondément bousculé les tendances du marché de l'alimentaire. Accroissement des parts de marché des MDD, rationalisation de l'offre, accroissement des volumes sur les gammes premier prix... »

Alors que la réindustrialisation du pays est convoquée dans tous les discours, l'industrie agroalimentaire doit affronter de plus en plus fréquemment une concurrence européenne voire extra européenne, délestée de toutes les normes qui lui sont imposées.

Plus que jamais l'innovation, la remise en cause des chaînes de valeur, sont sollicitées pour affronter cet environnement dégradé.

C'est pour accompagner l'ensemble de ces acteurs, en particulier nos adhérents, que nous mobilisons les équipes de l'ADRIA. Avec une offre rationalisée et focalisée sur ces enjeux, l'ADRIA se pose en partenaire fiable, efficace et discret pour stimuler les compétences, optimiser les process et sécuriser durablement l'offre alimentaire de ses clients. »



Daniel Sauvaget

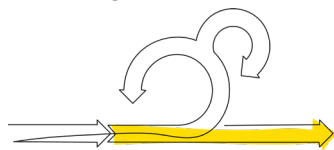
Président du directoire de l'ADRIA

STRATÉGIE ET GRANDS PROJETS DE 2023

2023 marquait la fin de l'UMT ACTIA ALTER'iX (altération des aliments due à la présence de bactéries sporulées ou de moisissures). Les équipes se sont donc concentrées sur le renouvellement de l'UMT. Avec succès !

L'UMT TRANSISPORE, validée par l'ACTIA, porte sur la prise en compte des micro-organismes sporulés (bactériens et fongiques), pour garantir la sécurité et la qualité des aliments dans le contexte actuel caractérisé par de multiples transitions.

ADRIA et le LUBEM poursuivent ainsi leur collaboration pour les 5 prochaines années au travers d'une nouvelle UMT.



Contrat d'Objectif et Moyens

En temps que Centre d'Innovation Technologique (CIT), l'ADRIA a signé en 2023 la convention « Cadre d'Objectif et de Moyens (COM) » pour la période 2023-2027 avec les collectivités territoriales : Région Bretagne, Département du Finistère, Quimper Bretagne Occidentale.

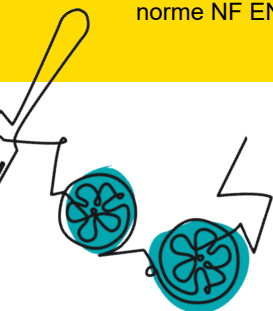
Les missions du CIT s'intègrent dans la stratégie régionale de recherche et d'innovation visant à optimiser le soutien aux secteurs de l'innovation porteurs, à travers la définition de 5 domaines d'innovation stratégiques et d'un axe transversal des transitions.

La convention COM a pour objectif de définir les conditions de soutien aux activités de l'ADRIA qui répondent à ce cahier des charges.

AUDIT DE RENOUVELLEMENT ACCREDITATION

L'année 2023 a été marquée par l'audit de renouvellement de l'accréditation du laboratoire de microbiologie, couronné de succès avec l'édition d'une nouvelle **attestation d'accréditation valable 5 ans**.

Pendant cette durée, le COFRAC programmera des audits de surveillance pour vérifier que le laboratoire travaille toujours dans le respect des exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17025.



La norme NF EN ISO/CEI 17025 est une norme d'accréditation. Cette reconnaissance formelle est délivrée par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation).

Elle garantit la compétence et l'impartialité du personnel du laboratoire, la confidentialité des données et la production de résultats valides.

AUDIT QUALIOPI

Nos prestations de formation sont réalisées dans le respect du référentiel national qualité QUALIOPI.

L'ADRIA est certifiée QUALIOPI depuis 2020 et a passé son **audit de surveillance avec succès en mars 2023**.

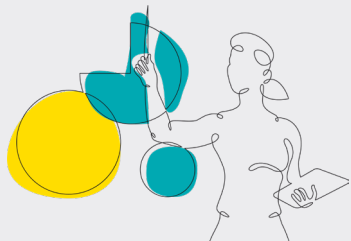


Cette certification nationale atteste de la qualité des processus mis en œuvre pour la réalisation des actions de formation concourant au développement des compétences.

Elle garantit par ailleurs la possibilité de bénéficier de la prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO).

2023

RAPPORT FINANCIER



**CHIFFRE
D'AFFAIRES
2023**

5 745 100 €

+ 4%

Par rapport à 2022

ACTIF

Immobilisations
3 746 k€

Actifs circulants
1 794 k€

Disponibilités
542 k€

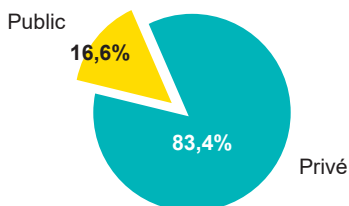
PASSIF

Capitaux propres
2 634 k€

Dettes à long terme
1 904 k€

Dettes à court terme
1 525 k€

PRODUITS D'EXPLOITATION



2023

LES FAITS MARQUANTS

Pôle d'expertises

Formations Audits & Conseils



64 participants sur 3 Rendez-vous des Managers

Réglementation



Qualité



Laboratoire

Gestion des alertes

Le service réglementation a organisé deux événements pour aider les entreprises à décrypter les enjeux de la nouvelle version du **Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire** : dans la foulée de sa publication, lors du Club réglementation de janvier ; puis avec six mois de recul, lors d'un workshop dédié.

190

Participants
Club

3738

Stagiaires

328

Formations

Pôle d'expertises

Food & Pack Solutions



NATCL'INN - Projet labellisé Valorial



ADRIA est co-pilote du projet NATCL'INN sur la thématique de la perception de la naturalité par les consommateurs.

Ce projet vise à construire un outil d'aide à la décision pour hiérarchiser les marqueurs de naturalité en fonction de la perception des consommateurs et pour différentes typologies de produits.

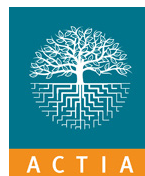
Le projet NATCL'INN a été déposé en 2023.

Coordonné par l'ADRIA et le LEGO, NATCL'INN associe 8 partenaires industriels. Il durera 4 ans.

RMT ACTIA Nutriprevius

Le réseau ACTIA Nutriprevius valorise les actions en lien avec l'évaluation et l'amélioration nutritionnelle des produits alimentaires et vise à fournir OPTINUT, un outil fonctionnel en accès libre aux agro-industriels.

Durant l'été 2023, l'ADRIA a réalisé la mise à jour d'OPTINUT, en intégrant le nouvel algorithme du Nutri-Score pour les aliments solides.



RMT ACTIA Propack Food

Le réseau ACTIA Propack Food réunit les experts ACTIA sur la thématique « emballages durables, économie circulaire et gaspillage alimentaire ». Ses objectifs principaux sont de répondre aux besoins des IAA en termes de recherche et développement, de mise à disposition d'outils et de formation.

En 2023, l'ADRIA a intégré ce RMT.



5

**Conférences
& webinaires**

6

**Projets publics
en cours**

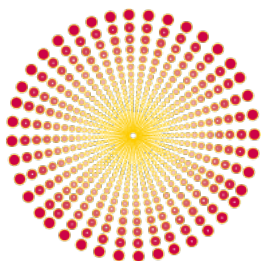
6

**Formations
Inter ou Intra**

Pôle d'expertises

Qualité & Sécurité des Aliments

2 nouveaux modules Sym'Previus



Module FONGIQUE pour prévoir le comportement des moisissures technologiques et d'altération en fonction des caractéristiques physico-chimiques des produits et de la température de conservation pour la détermination des durées de vie.

Module MAP (Modified Atmosphere Packaging) pour faciliter la sélection des emballages et des mélanges gazeux en lien avec la formulation de l'aliment et ses conditions de stockage pour optimiser la durée de vie des produits alimentaires.

L'outil de prévision Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre l'ACTIA, les instituts techniques (Actalia, Adiv, Ctcpa, Aerial, ADRIA, Ifip), des entreprises agroalimentaires (Bel, Danone, Pernod Ricard et Savencia), l'interprofession laitière (Cniel) et des laboratoires publics français (Enva, Inrae, Lubem).

CoolControl - Projet labellisé Carnot Agrifood Transition

L'ADRIA, Pôle Cristal et le LUBEM ont collaboré sur le projet de ressourcement CoolControl qui vise à faire des économies d'énergie dans les ateliers de fabrication en relevant de quelques degrés la température de travail, tout en assurant la qualité sanitaire et organoleptique des produits.



13

Conférences

7

Projets publics
en cours

4

Publications

FOCUS SUCCESS STORIES



Hébergement d'une thèse CIFRE à l'ADRIA

Démarrage de la thèse de Marion GOUYETTE sur le projet PHYSALIS. L'objectif du travail doctoral est d'étudier et caractériser la réponse au stress industriel subit par *Listeria monocytogenes* lors de la fabrication de saumon fumé de façon à le reproduire au laboratoire lors de la réalisation de tests de croissance.

En reproduisant ce stress, les tests de croissance pourront mieux tenir compte de l'état physiologique réel des cellules bactériennes dans l'environnement de production.

La thèse CIFRE est co-encadrée par l'ADRIA et l'ANSES et co-financée par l'ANRT et la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (CITPPM).

Nouvelle prestation NutTri



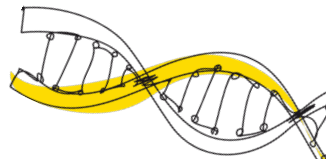
Dans un secteur agroalimentaire en constante évolution, la qualité nutritionnelle et la compétitivité sont des enjeux majeurs. ADRIA NutTri est une solution d'optimisation de recettes qui allie précision, flexibilité et adaptabilité.

ADRIA NutTri évalue rapidement la possibilité d'améliorer le Nutri-Score d'un produit pour un domaine de formulation donné.

Contrairement à OPTINUT qui propose une seule solution, ADRIA NutTri couvre l'ensemble des possibilités pour une prise de décision éclairée et permet une évaluation multicritère des alternatives de formulation.



FOCUS SUCCESS STORIES



Un **nouveau convenor** pour le groupe de travail ISO - WG19

En 2023, Nicolas Nguyen Van Long (ADRIA) est devenu animateur (convenor) du groupe de travail ISO/TC 34/SC 9/WG 19 Guidelines for conducting challenge tests (Lignes directrices pour la réalisation de tests de croissance).

Le groupe de travail rassemble des experts internationaux dans la rédaction de normes ISO sur les tests d'épreuves microbiologiques, notamment les normes ISO 20976-1:2019 (tests de croissance) et 20976-2:2022 (tests d'inactivation) ainsi que le projet de norme ISO/CD 23691 (détermination et utilisation de valeurs cardinales), le premier standard international employant la microbiologie prévisionnelle.

Cette participation témoigne de l'investissement de l'ADRIA dans le partage et transfert de son expertise en direction de l'industrie pour une harmonisation des pratiques en microbiologie.

Autorisation MOT pour **Clostridium botulinum**

Etudier la survie et le développement de *Clostridium botulinum*, la bactérie responsable du botulisme, devient une priorité pour les industriels engagés dans la démarche globale de réduction des nitrites et de recherche d'alternatives satisfaisantes.

Pour donner de la visibilité à l'industrie sur son niveau de maîtrise de ce danger, l'ADRIA a renouvelé son autorisation de l'ANSM pour détenir et manipuler des souches bactériennes listées comme micro-organismes et toxines (MOT) (article L. 5139-1 du code de la santé publique).

L'ADRIA peut donc organiser dans son laboratoire des tests de survie ou de croissance de *C. botulinum* dans les procédés et produits de ses clients.



2023

RECONNAISSANCES & CHIFFRES CLÉS

Reconduction des

Certifications & Reconnaissances



Communication & Marketing

Chiffres clés

32 k
Visiteurs sur
nos sites

75
Campagnes
emailing

21
Retombées
presse

+2,8 k
Abonnés
LinkedIn

5
Salons
professionnels

Accueil des élus et collectivités **ADRIA, Labocéa et CEA Tech**

Le samedi 7 octobre, l'ADRIA a participé à la réception d'**élus de Quimper Bretagne Occidentale**. Après une présentation en salle des domaines d'intervention et de nos expertises, les élus ont pu visiter et apprécier les installations du hall technologique et des laboratoires. La visite des élus leur a permis de mieux apprécier l'intérêt du soutien que QBO apporte à la filière alimentaire via les structures de recherche et d'innovation.



ADRIA

ZA de Créach' Gwen - 29000 QUIMPER

02 98 10 18 18 - www.adria.fr

[Linkedin.com/company/adria-d-veloppement/](https://www.linkedin.com/company/adria-d-veloppement/)

Avec le soutien de



L'ADRIA est une composante



L'ADRIA est membre

