



OPTIMISER LA CONSOMMATION ENERGETIQUE DU FROID DE LA TRANSFORMATION AU CONSOMMATEUR EN RESPECTANT LA QUALITE ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

MOTS CLES

Éco-conception / Chaîne du froid / Qualité et Sécurité des aliments/ Usine de transformation

LES ENJEUX

Actuellement la **qualité et la sécurité des aliments réfrigérés** sont basées principalement sur la maîtrise de la **température**. Cette contrainte ne tient pas compte des spécificités de chaque produit et laisse peu de marge pour la **réduction de la consommation énergétique** au sein des **usines de transformation**. Comment diminuer la consommation énergétique tout en garantissant la qualité et la sécurité des aliments ?

LE PROJET

- Analyse des températures en atelier de production et de la consommation énergétique
- Evaluation de l'impact du froid sur les bactéries pathogènes et sur l'altération
- Élaboration d'un modèle d'optimisation de l'utilisation du froid

LES CARACTÉRISTIQUES DU PROJET

Co-financé par l'ANR et labellisé par Terralia

- **Partenaires** : Aérial, Ania, Anses, Ateliers bio de Provence, Cerelia, Clauger, INRA (coordinateur), Irstea, Sodicro
- **Durée** : Janvier 2016-Décembre 2019 (42 mois)
- **Site** : <http://www.ania.net/espace-pro/innovation/opticold>