



Le ManusCRITT

des entreprises Agroalimentaires



Janvier 2024

SOMMAIRE

☰ VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

- 👤 Procédés
 - 🏪 Produits - Ingrédients
 - 📦 Conditionnement - Emballages
 - 🌱 Environnement
- ### 🔔 AUTRES INFOS À NE PAS MANQUER
- ➕ OFFRES DE PARTENARIATS OU DE SERVICES
 - 🎓 NOS FORMATIONS
 - 💡 L'IDÉE DU MOIS

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

👤 PROCÉDÉS

TOP 5 : l'intelligence artificielle au cœur de l'innovation



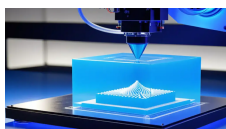
NotCo, la rencontre de l'intelligence artificielle et des alternatives végétales Entre les alternatives végétales et l'intelligence artificielle, dur de déterminer quelle tendance est la plus forte. Pour éviter de répondre à la question, l'équipe NotCo a décidé d'associer les deux. Ainsi a été créé Giuseppe, un programme pour la formulation d'alternatives végétales. Capable d'analyser les ... [Lire la suite](#)

Manutention : MG Tech élargit sa gamme de robots mobiles avec les AMR à fourches



Depuis quelques années, MG Tech s'est imposé dans le domaine de la robotique mobile en développant des robots autonomes de manutention, connus sous le nom d'AMR (Autonomous Mobile Robots). Cette diversification s'inscrit dans le contexte de l'industrie 5.0, où l'automatisation des tâches prend une place centrale pour accompagner les opérateurs dans leurs missions. «Dans un contexte de ... [Lire la suite](#)

L'impression 3D entièrement recyclable utilise les micro-ondes



La fabrication additive, communément appelée impression 3D, a montré un immense potentiel en tant que moteur de la transformation de la fabrication moderne. Un problème urgent menace toutefois la durabilité de son adoption à grande échelle : les déchets plastiques. Des chercheurs israéliens ont récemment développé des polymères réversibles adaptés à l'impression 3D qui peuvent être entièrement ... [Lire la suite](#)

Cobotique : Universal Robots dévoile ses dernières innovations



Universal Robots a présenté ses applications révolutionnaires au dernier salon Prod&Pack à Lyon. Le fabricant danois de robots industriels leader dans le domaine de la cobotique, a mis en avant ses dernières solutions de cobotique, incluant le tout nouveau UR20, spécialement conçu pour les opérations de palettisation et de conditionnement. Fort de son expérience avec des milliers de ... [Lire la suite](#)

Thimonnier lance une offre de services optimisée pour l'industrie du conditionnement



Thimonnier, leader depuis plus de 70 ans dans la conception de machines pour le conditionnement en emballages souples, annonce une optimisation majeure de son offre de services. L'objectif est clair : offrir plus de flexibilité, renforcer la traçabilité, réduire les coûts de maintenance et augmenter l'efficacité des machines grâce aux dernières technologies. La technologie servomoteurs est ... [Lire la suite](#)

Découvrez des solutions de digitalisation en revisitant Elo Procédés



Mardi 5 décembre a eu lieu la première édition de la journée Elo Procédés, une série de webinaires ayant pour thème la digitalisation des entreprises. Organisé par la rédaction et avec la participation de quatre partenaires, ce rendez-vous a permis d'exposer des solutions pour accompagner la transition vers l'industrie 4.0. Des webinaires à retrouver en replay sur le site Process ... [Lire la suite](#)

Automatisation : B&R lance une communauté en ligne



À l'occasion du salon SPS 2023, B&R a lancé sa nouvelle plateforme publique "B&R Community". Les utilisateurs de technologies d'automatisation B&R peuvent y trouver de l'aide, partager des connaissances, échanger des idées, ou même innover. Elle s'adresse notamment à des ingénieurs d'application chez des fabricants de machine, des intégrateurs ou des utilisateurs finaux. Néanmoins, toute personne ... [Lire la suite](#)

— PRODUITS - INGRÉDIENTS

Miel : Le Parlement européen vote pour plus de transparence, de traçabilité et le renforcement des contrôles pour lutter contre la fraude



Le 12 décembre dernier, le Parlement européen a adopté sa position sur la Directive Miel. Cette décision a été accueillie avec satisfaction par la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), qui s'est fortement mobilisée pour défendre les intérêts des apiculteurs. La FNSEA salue un texte ambitieux visant à améliorer l'information du consommateur sur l'origine du miel et à ... [Lire la suite](#)

E. coli : une nouvelle crise repositionne les stec dans le viseur des autorités



En novembre 2023, six cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) dus à la bactérie E. coli productrice de shigatoxines (Stec) ont été identifiés dans une crèche de Toulouse. L'état de santé de ces enfants ne suscite plus d'inquiétudes. Santé Publique France en lien avec le Centre national de référence des Escherichia coli (Institut Pasteur et Hôpital Robert Debré de Paris) ... [Lire la suite](#)

Elo Qualité : les experts se penchent sur vos questions



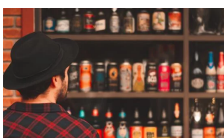
Avec plus de 300 inscrits, le webinar « Baromètre des rappels » organisé par la rédaction de Process Alimentaire dans le cadre de la journée Elo Qualité a suscité de nombreuses questions. Des échanges toujours riches d'enseignements avec les consultants présents sur le plateau. Audrey Rey et Cédric Senderens nous font l'honneur de revenir sur les questions non abordées en direct ... [Lire la suite](#)

Protéger les patients atteints de la maladie cœliaque en Europe



Les experts de l'EFSA utilisent actuellement preDQ pour évaluer les plantes génétiquement modifiées mais l'outil pourrait potentiellement être utilisé pour détecter n'importe quelle protéine, par exemple dans les nouveaux aliments, les enzymes alimentaires, les contaminants ou encore les aliments génétiquement modifiés destinés à l'alimentation humaine ou animale. L'outil ... [Lire la suite](#)

Brasseurs et microbrasseurs : encore des anomalies à corriger



Depuis une dizaine d'années, le secteur brassicole se caractérise par l'émergence de nouveaux acteurs : les microbrasseurs. Ils sont à l'origine d'une diversification et d'une montée en gamme des bières dans un contexte de consommation croissante. En 2021, la DGCCRF a enquêté dans ce secteur économique en ... [Lire la suite](#)

Le CRECERPAL célèbre un demi-siècle d'innovation au coeur de la filière blé dur en France



Le Centre de Recherche sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires (CRECERPAL), laboratoire de recherche de la Société PANZANI, marque un jalon significatif en célébrant ses 50 ans d'existence. Panzani, semoulier-pâtier français, a été précurseur en créant dès 1973 son propre centre de recherche dédié au blé dur et à ses applications, afin de maîtriser la qualité de sa matière première et sa ... [Lire la suite](#)

Trois tendances alimentaires à suivre à partir de 2024



Dans la dernière étude de Mintel, les experts tablent sur trois tendances qui font changer les comportements des consommateurs dans le domaine alimentaire. Ils les ont baptisés « faire confiance aux procédés », « le vieillissement redéfini » et « se nourrir, mieux ». Explications ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Innovation dans l'emballage automatisé : La nouvelle formeuse de caisses OAB de Soco System



La société danoise Soco System, forte de plus de cinquante années d'expérience dans le domaine de l'emballage, annonce le lancement de sa dernière innovation : la machine à former les caisses à fonds automatiques, baptisée OAB. Cette avancée technologique s'inscrit dans la volonté constante de l'entreprise d'écouter et de répondre aux besoins spécifiques de ses clients dans le secteur de ... [Lire la suite](#)

Emballage : Sealpac dévoile sa nouvelle operculeuse Série Amax



Sealpac, leader dans le domaine de l'emballage, annonce fièrement le lancement de sa nouvelle operculeuse de la série Amax, redéfinissant les normes de l'industrie avec des fonctionnalités révolutionnaires. L'operculeuse Amax offre une expérience utilisateur exceptionnelle grâce à son interface homme-machine (IHM) de nouvelle génération, similaire à une tablette tactile, ... [Lire la suite](#)

En Charente, Verallia, la Maison Hennessy et Veolia s'allient pour renforcer la circularité des emballages en verre



Verallia France, un leader européen et mondial dans la production d'emballages en verre pour les boissons et les produits alimentaires, s'associe à la Maison Hennessy et à Veolia, des acteurs locaux engagés en Charente, pour intensifier leurs efforts en faveur de la circularité des emballages en verre. Cette collaboration, qui se déroule à Cognac, marque une avancée significative dans l'économie ... [Lire la suite](#)

Le Groupe Saica investit plus de 100 millions d'euros dans une nouvelle usine de carton à Barcelone



Le Groupe Saica, leader dans le domaine des solutions d'emballage à base de papier recyclé, annonce un investissement majeur de plus de 100 millions d'euros dans la construction d'une nouvelle usine de carton ondulé à Sant Esteve Sesrovires, Barcelone. Le projet a été officiellement lancé le 24 novembre dernier avec la pose de la première pierre, marquant ainsi le début d'une ... [Lire la suite](#)

Matériaux au contact des aliments : les bisphénols sur la sellette



Chaque mois, Olivier Rondouin, consultant en sécurité des aliments, décrypte un temps fort de l'actualité réglementaire. Dans notre numéro de décembre 2023, il revient sur les débats européens qui pourraient conduire à une interdiction totale des bisphénols dans les matériaux au contact des aliments. ... [Lire la suite](#)

Soudure thermique dans l'emballage : techniques et applications



Découvrez la révolution de la soudure thermique dans l'industrie de l'emballage. Cet article détaille le fonctionnement et les avantages de cette technologie innovante. Elle est capable de traiter des matériaux complexes et d'assurer des soudures d'une qualité exceptionnelle. Apprenez comment cette méthode transforme les processus d'emballage. Elle offre précision, polyvalence et ... [Lire la suite](#)

Carrefour déploie la consigne pour réemploi dans 150 magasins parisiens



Jusqu'au bout, l'année 2023 aura rimé avec réemploi. Carrefour ajoute sa pierre au renouveau de cet écosystème. Le groupe, qui a mené ces dernières années plusieurs expérimentations avec la start-up Loop, vient de lancer ce mercredi 6 décembre son propre système de consigne pour réemploi à grande échelle. C'est le p-dg lui-même, Alexandre Bompard, qui a fait le ... [Lire la suite](#)

Tetra Pak et Lactogal unissent leurs efforts pour réduire l'empreinte carbone des briques alimentaires aseptiques pour le lait



La trajectoire d'innovation de Tetra Pak en faveur du développement durable se poursuit à un rythme soutenu. Avec le lancement de la brique alimentaire Tetra Brik® Aseptic 200 Slim Leaf avec barrière de protection en fibres, Tetra Pak et Lactogal, proposent un emballage qui peut être distribué sans réfrigération, et qui permet d'atteindre le seuil des 90% de contenu ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Découvrez le guide de tri des biodéchets ADEME pour répondre à l'obligation réglementaire



L'article L.541-21-1 du code de l'environnement indique que l'obligation de tri à la source des biodéchets s'applique à tout professionnel produisant des biodéchets au 31 décembre 2023, quelle que soit la quantité produite. Découvrez le guide de l'ADEME à destination des professionnels ... [Lire la suite](#)

L'usine Coca-Cola de Grigny va s'approvisionner en énergie renouvelable à partir de la géothermie



Coca-Cola Europacific Partners France (CEPF France) marque une avancée significative vers la durabilité avec la signature d'une convention de raccordement au réseau de chaleur géothermique à Grigny. Aux côtés du maire de Grigny et président de la Société d'Exploitation des Energies Renouvelables (SEER), Philippe Rio, cette initiative s'inscrit dans le cadre d'un plan décennal visant à promouvoir ... [Lire la suite](#)

Des scientifiques découvrent un moyen de transformer les déchets plastiques en trésors !



La pollution plastique est un problème mondial. Chaque jour, des millions de tonnes de déchets sont produits et finissent dans des décharges ou 'perdus' dans l'environnement. José Miguel Dias Meteored Portugal 21/12/2023 14:006 min Le polyéthylène, utilisé dans des articles du quotidien comme les emballages alimentaires, les sacs de courses et les bouteilles courantes telles que l'alcool éthylique, ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS À NE PAS MANQUER

Loi AGEC- Mise à jour de la FAQ



Le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires a mis à jour, le 17 novembre dernier, sa FAQ concernant l'application du décret n°2022-748 du 29 avril 2022, relatif à l'information du consommateur sur les qualités et caractéristiques environnementales des produits générateurs de déchets. Pour rappel, ce décret pris en application de l'article 13-I de la loi relative à ... [Lire la suite](#)

Whole Foods Market anticipe les tendances alimentaires de 2024



Whole Foods Market a révélé ses dix principales tendances alimentaires anticipées pour 2024 dans son neuvième rapport annuel de prévisions. Parmi ces tendances figurent la caféine aux avantages supplémentaires, le retour aux sources dans les produits à base de plantes, la chaleur complexe des poivrons, ainsi que la conservation et la gestion de ... [Lire la suite](#)

Agroalimentaire : ce qui vous attend en 2024



Après une année marquée par l'inflation, une augmentation continue des coûts de production et une tendance au report des investissements, l'année 2024 s'ouvre avec une anticipation des négociations commerciales, qui se clôtureront exceptionnellement cette année au 31 janvier prochain. D'autres sujets majeurs vont venir rythmer ... [Lire la suite](#)

Sirha Européen Awards : 9 solutions récompensées pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie et du snacking



La boulangerie-pâtisserie et la restauration boulangère se réinventent : 9 innovations, alliant tradition et nouveauté, ont été récompensées par un jury de 10 experts et professionnels. Les lauréats seront présentés au public du 21 au 24 janvier 2024, pendant Sirha Européen au cœur de l'espace Sirha Innovations et récompensés sur la scène du Sirha Food Forum le dimanche 21 ... [Lire la suite](#)

Réforme de la sécurité sanitaire des aliments : la police sanitaire unique de l'alimentation pleinement effective au 1er janvier 2024



Après une mise en œuvre progressive de la réforme en 2023, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire sera à compter du 1er janvier 2024 seul compétent sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Cette réforme vise également le renforcement des contrôles pour la protection des consommateurs, avec ... [Lire la suite](#)

IFS Food version 8 : trois indispensables pour bien vous préparer



Les audits IFS Food Version 8 (International Featured Standard) ont commencé début octobre 2023 uniquement pour les entreprises devant être auditées en formule inopinée et dont la fenêtre d'audit a démarré au-delà du 01/10/2023. « Cela représente en France un très petit nombre d'entreprises. Pour la majorité des sites concernés, le déploiement démarrera donc le 1er janvier 2024 », explique Pierre ... [Lire la suite](#)

FSSC 22 000 version 6 : focus sur trois nouveautés



La mise à jour du référentiel FSSC 22 000 est liée à la volonté de la Fondation d'intégrer les exigences de la norme Iso 22003-1:2022 et de soutenir les entreprises dans leurs contributions à la réalisation des objectifs de développement durable. « La version 6 se démarque notamment par l'intégration de l'un des objectifs des Nations Unies à savoir la lutte contre le gaspillage alimentaire, même ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS OU DE SERVICES

NOS FORMATIONS

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Prévenez les pannes grâce à la maintenance de premier niveau

Les 25 janvier, 15 février et 14 mars 2024 à Lyon (69) ... [Lire la suite](#)

Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite de changement

Les 21, 22 et 23 février 2024 à Ajaccio (Corse) ... [Lire la suite](#)

Prévenez les pannes grâce à la maintenance de premier niveau

Les 9 avril, 28 mai et 25 juin 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

QUALITÉ DES PRODUITS

Connaître les évolutions du référentiel IFS Food V8

Le 25 janvier 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Valorisez vos bonnes pratiques environnementales sans tromper le consommateur

Les 29 janvier (après-midi) et 30 janvier (matin) 2024 en distanciel ... [Lire la suite](#)

Connaître les référentiels de management de la sécurité des aliments: ISO 22000 et FSSC 22000

Les 15 et 16 février 2024 à Nîmes (30) ... [Lire la suite](#)

Développez et faites certifier une gamme de produits bio

Le 20 février 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Lutter contre les fraudes alimentaires

Le 21 mars 2024 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Développez une culture positive de la sécurité des aliments

Le 26 mars 2024 en distanciel ... [Lire la suite](#)

Gérez une alerte sanitaire selon le nouveau guide de la DGAL

Le 28 mars 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Food defense : Se protéger des actes de malveillance

Le 04 avril 2024 à Aix en Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Rédigez correctement vos mentions obligatoires pour informer le consommateur

Le 16 avril 2024 à Nîmes (30) ... [Lire la suite](#)

Mettez en place un Haccp performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produit

Les 6 et 7 juin 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE**Webinaire : Le label PME comme levier de différenciation vis-à-vis de la distribution**

Le 16 janvier 2024 à distance ... [Lire la suite](#)

Webinaire : La déclaration emballages à votre éco-organisme

Le 23 janvier 2024 à distance ... [Lire la suite](#)

Comprenez les enjeux et les étapes clés de la décarbonation

Le 1er février 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Les outils pour structurer sa démarche RSE

Les 6 et 7 février 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Le réemploi comme alternative aux emballages à usage unique

Le 22 février 2024 au MIN d'Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies

Le 12 mars 2024 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Fresque du Climat : comprenez les enjeux pour agir

Le 2 avril 2024 à distance ... [Lire la suite](#)

Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau

Le 23 avril 2024 à Valence (26) ... [Lire la suite](#)

Les Conseillers Techniques du CRITT vous accompagnent également dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ces sujets.

L'IDÉE DU MOIS**Consultez le catalogue des offres régionales pour retrouver nos formations financées par OCAPIAT**

Le Critt Agroalimentaire Sud a été retenu par ocapiat pour animer 22 thématiques de formation en 2024. Pour les entreprises de - 50 salariés, 100% des coûts pédagogiques financés par OCAPIAT. Pour rappel, le catalogue des offres régionales permet aux entreprises et aux salariés d'accéder à des formations de courte durée sélectionnées par OCAPIAT, sous différents ... [Lire la suite](#)

Vous pouvez nous contacter au 04 90 31 55 08

critt@critt-iaa-paca.com

Si vous souhaitez vous désinscrire de cette newsletter, [cliquez ici](#)

Programme réalisé avec le soutien financier de :

