

Septembre 2023

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

Bonne rentrée !

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

PROCÉDÉS

Boissons : Suntory Japon adopte une nouvelle solution de convoyage et d'accumulation pour sa nouvelle installation d'embouteillage

L'une des principales priorités de Suntory Japon était d'atteindre les plus hauts niveaux de qualité pour ses clients. La toute nouvelle usine d'embouteillage de Suntory Japon, Shinano-no-mori Plant, est le site de production de l'eau minérale Tennensui, embouteillée dans l'une des bouteilles en PET les plus ... [Lire la suite](#)

Robots : Mitsubishi investit dans Clearpath Robotics et les AMR

Sur un marché en pleine expansion, l'utilisation de robots mobiles s'accélère. Les AMR ne sont pas seulement utilisés pour le transport, mais aussi pour leur connectivité aux systèmes informatiques, tels que les logiciels de simulation d'usines et de lignes de production, les ERP ... [Lire la suite](#)

Désinfection des surfaces par voies aériennes : Nocospray Kube, une solution automatisée pour l'agroalimentaire

Oxy'Pharm, le spécialiste de la bio-désinfection automatisée des surfaces par voie aérienne (DSVA), dévoile sa dernière solution née de sa R&D, un dispositif de pointe pour la désinfection écoresponsable et durable pour les petits volumes. Testé au sein de l'industrie pharmaceutique depuis plusieurs mois, le Nocospray Kube ... [Lire la suite](#)

Tetra Pak accélère les solutions pour réduire les pertes alimentaires dans la production

Tetra Pak étend ses services pour accroître l'efficacité des producteurs d'aliments et de boissons. L'objectif est de réduire les pertes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la matière première à l'utilisation de l'eau et à l'élimination des déchets. «Nous intensifions nos efforts pour aider à lutter contre les ... [Lire la suite](#)

Quelles sont les tendances logicielles 2023 de l'industrie alimentaire et des boissons

Food Industry Executive et Apteon dévoilent la deuxième édition de leur rapport d'enquête sur les logiciels de l'industrie agroalimentaire pour 2023. En 2022, celui-ci faisait état d'une industrie qui adoptait rapidement les nouvelles technologies numériques pour aider gérer les conséquences de pénurie de ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Par la fermentation de flux de déchets agroalimentaires, NoPalm Ingredients propose des alternatives à l'huile de palme

La start-up néerlandaise NoPalm Ingredients propose une méthode innovante et durable pour produire une alternative à l'huile de palme en fermentant les flux de déchets agroalimentaires. Son objectif est de révolutionner l'industrie en fournissant une solution durable au dilemme de l'huile de palme. L'huile de palme est ... [Lire la suite](#)

DIC et Debut vont développer des polyphénols pour le secteur de la nutrition

DIC annonce l'amorce d'un développement commercial conjoint dans le domaine des polyphénols avec la startup californienne de biotechnologie Debut, une société de biologie synthétique intégrée verticalement et à l'avant-garde de la technologie de biofabrication avancée. Les polyphénols seront produits ... [Lire la suite](#)

Panorama sur la consommation des produits aquatiques

Le Collectif Poissons, Coquillages et Crustacés, une initiative des filières françaises de pêche, de pisciculture et de conchyliculture, publie tous les deux ans une enquête sur les Français et les produits aquatiques. Les produits aquatiques sont appréciés pour leur diversité et leurs bienfaits pour la santé avec cependant ... [Lire la suite](#)

Les amandes, fruit à coque le plus utilisé dans les lancements de nouveaux produits en Europe

Selon les données du rapport Global New Product Introductions (Lancements de nouveaux produits) d'Innova Market Insights, les amandes ont conservé leur 1^{er} place des fruits à coque les plus utilisés dans les lancements de produits alimentaires en Europe en 2022, et ce pour la huitième année consécutive ... [Lire la suite](#)

Une pellicule naturelle, comestible et invisible pour prolonger la durée de conservation des fruits

Prosane®, c'est le nom de cette innovation Made In France développée par la start-up tricolore Protème. Un enrobage alimentaire, comme une seconde peau, invisible et naturel qui prolonge la durée de conservation des fruits en ralentissant le phénomène de mûrissement – jusqu'à 10 jours de conservation en plus ... [Lire la suite](#)

Challenge InnoTech : 20 binômes entreprises/labs créés pour booster l'innovation

La première édition du challenge InnoTech, porté par INRAE, en partenariat avec AgroParisTech, l'Institut Agro de Montpellier et le soutien du consortium AgriO avait pour objectif de mettre en relation des entreprises ayant des verrous scientifiques ou techniques avec des laboratoires de recherche ayant une expertise ... [Lire la suite](#)

Eurofins Alimentaire France lance une solution d'analyse non ciblée permettant de distinguer le bio du conventionnel pour le lait UHT et les tomates

Eurofins Alimentaire France, leader français dans le domaine des prestations d'analyses qualité et pionnier dans le contrôle de l'authenticité des aliments depuis sa création, lance une solution commerciale et rapide permettant de vérifier l'authenticité du caractère « bio » de produits agricoles bruts ou peu transformés ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Conférence "L'emballage logistique, ce bel inconnu" - le 15 septembre 2023 à Paris

Le Conseil National de l'Emballage (CNE) organise le 15 septembre prochain une matinée conférence sur le thème "L'emballage logistique, ce bel inconnu" ... [Lire la suite](#)

Pour ses 150 ans, Heineken célèbre la recyclabilité de ses canettes

Un siècle et demi, ça se fête, et Heineken France a fait le pari que les consommateurs qui achètent ses canettes reconnaîtront la marque en dépit de l'absence de son nom. Facilement identifiable à sa couleur verte et son étoile rouge, le brasseur a décidé de célébrer ... [Lire la suite](#)

Les bouchons Lactel passent au jaune pour encourager le tri

C'est la deuxième étape de Recyc'lait. Après un premier test en début d'année au sein d'une enseigne de la grande distribution, Lactel poursuit son opération de sensibilisation au recyclage des bouteilles de lait. Depuis le 30 août, certains contenants sont scellés d'un bouchon jaune 5 millions de bouteilles de ... [Lire la suite](#)

Économie circulaire : comment optimiser l'utilisation des emballages écologiques ?

L'économie circulaire est bien plus qu'une solution. C'est un changement de modèle d'une économie destructrice de l'environnement au profit d'un système plus durable. Il s'agit de se diriger vers une économie en harmonie avec la planète pour limiter les rejets de GES, la consommation des ressources et la production ... [Lire la suite](#)

Des bactéries modifiées pour produire du plastique recyclable

Les recherches continuent pour trouver un moyen de remplacer le plastique qui est devenu un vrai problème pour la planète. Même s'il est très pratique, le plastique est en effet assez difficile à recycler. La grande majorité du plastique produit dans le monde finit dans les décharges ou incinérée. Comme solution potentielle ... [Lire la suite](#)

Tetra Pak dévoile son innovation de barrière à base de fibres

La trajectoire d'innovation en matière d'emballages durables de Tetra Pak se poursuit à un rythme soutenu. En 2022, un premier lot pilote d'emballages individuels en portions, constitué de la première barrière alternative à base de fibres de l'industrie, a été mis en rayon pour un test de consommation commerciale ... [Lire la suite](#)

Une nouvelle innovation de décontamination par CO2 supercritique pourrait permettre le retour au contact alimentaire des plastiques recyclés PE et PP

Grâce à un traitement utilisant le CO2 supercritique, les partenaires du projet SuperPE, soutenu par Citeo et coordonné par le groupe Barbier, ont démontré à l'échelle pré-industrielle la possibilité de décontaminer des polyéthylène (PE) et polypropylène (PP) recyclés mécaniquement à partir de ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Décarbonation : Heineken France adopte la stratégie des 4R

Heineken France accélère sa feuille de route RSE « Brasons un monde meilleur » pour atteindre zéro émission nette de carbone sur ses propres émissions en 2030, et sur l'ensemble de sa chaîne de valeur en 2040. Son rapport RSE 2022, point d'étape de sa feuille de route repose sur 3 piliers interdépendants ... [Lire la suite](#)

Décarbonation : La Pastillerie de Vichy réduit sa consommation de gaz de 15%

Le projet de décarbonation et de réduction de l'impact environnemental de la Pastillerie de Vichy, site industriel du groupe Carambar&Co, a démarré il y a dix ans. La réalisation d'un audit avait permis de décarboner l'activité en électrifiant un lit d'air fluidisé, plus gros poste consommateur de gaz devant le chauffage ... [Lire la suite](#)

La Maison Pécou investit dans une nouvelle installation de froid à faible impact environnemental

Sur les conseils avisés de la société Delzescaux, le fabricant de dragées se dote d'une production frigorifique centralisée au Solstice® ze avec une boucle au Greenway® Neo N. Depuis 142 ans, la qualité, la créativité et l'utilisation exclusive de matières premières d'exception ont garanti à la Maison Pécou sa ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

L'expérience du " vrai coût " d'un discounter allemand évalue les impacts environnementaux des produits alimentaires biologiques, conventionnels et végétaliens

En Allemagne, le discounter Penny a décidé de facturer des prix plus élevés pour neuf produits alimentaires de base pendant une semaine afin de mettre en évidence l'impact environnemental de la production alimentaire ... [Lire la suite](#)

Le changement d'échelle de la Bio : synthèse du RMT Actia TransfoBio

Le marché des produits Bio a connu une forte croissance ces dernières années (augmentation de la demande, de l'offre, des voies de distribution...). Les opérateurs ont bénéficié de cette croissance sans toujours en connaître les causes profondes et donc sans forcément en anticiper les conséquences. Depuis 2019, les marchés ... [Lire la suite](#)

Le 23 Septembre, célébrons ensemble la journée européenne du bio !

La journée européenne du bio, c'est l'occasion de sensibiliser le plus grand nombre à la production biologique et de promouvoir son rôle essentiel dans la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients ... [Lire la suite](#)

Frédéric Carlin est nommé président du centre INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur, depuis le 1er septembre 2023

Ingénieur agronome et diplômé en 1986 d'un D.E.A. en pathologie végétale de l'Institut national agronomique Paris-Grignon (I.N.A.P.G, aujourd'hui AgroParisTech), Frédéric Carlin a débuté sa carrière à l'Inra par un doctorat au sein de la station « Technologie des Produits Végétaux » d'Avignon sur les ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

Un atelier de 157 m² est actuellement disponible à la pépinière d'entreprises " ma 1ère usine " à Carpentras

Le local comprend : Une zone de stockage, Une zone de production à température dirigée, Un bureau, Sanitaires, douches et vestiaires (H/F séparés). Attention : cette Offre réservée exclusivement aux entreprises de moins de 4 ans ... [Lire la suite](#)

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - QUALITÉ

Maitrisez la première cause de réclamations clients : les corps étrangers

Le 21 septembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Réussissez votre prochain audit de certification IFS Food v8

Le 26 septembre 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Le 28 septembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Maitriser le référentiel de management de la sécurité des aliments : FSSC 22000 Version 6

Le 5 octobre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Optimisez vos pratiques de transformation Bio : Relocalisez vos filières d'approvisionnement

Les 9 et 10 octobre 2023 (après-midi) à distance ... [Lire la suite](#)

Quels critères microbiologiques pour assurer la sécurité de mes produits?

Le 19 octobre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité

Les 24 et 25 octobre 2023 (matins) à distance ... [Lire la suite](#)

Food Fraud : Garantissez l'authenticité de vos produits

Le 23 novembre 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Maitrisez le danger allergène

Le 5 décembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - R&D

Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels !

Les 12 et 13 octobre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Matières grasses : Bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité

Le 9 novembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Club : Découvrez des ingrédients tendances à haut potentiel : le quinoa et le chia

Le 21 novembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Club R&D et Performance : Révolutionnez vos procédés de fabrication avec l'impression 3D

Le 30 novembre 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Ingrédients sucrants : Cerner leurs propriétés pour mieux sucrer

Les 7 et 8 décembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Les emballages alternatifs aux plastiques (Formation + visite centre de tri)

Le 12 septembre 2023 à Manosque (04) ... [Lire la suite](#)

Réduisez vos coûts énergétiques

Le 28 septembre 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

La Fresque du Climat : Comprendre le fonctionnement du changement climatique

Le 5 octobre à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Affichage environnemental : préparez-vous aux nouvelles obligations réglementaires

Le 26 octobre 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau

Le 7 novembre 2023 (matin) à distance ... [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.

IDÉE DU MOIS

Maitrisez la gestion des corps étrangers

Venez participer le 21 septembre prochain à cette journée animée par le CTCPA et Ishida sur la gestion des corps étrangers. Vous en saurez plus sur les obligations réglementaires en vigueur, les mesures préventives qui existent et les dispositifs de détection à votre disposition. ... [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 :

