

Janvier 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 lecture et
bonne année !*

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

PROCÉDÉS

Sairem propose une nouvelle génération de tunnels de pasteurisation par microondes

Implanté à Lyon (69), Sairem est l'un des spécialistes mondiaux des solutions industrielles à base de micro-ondes (MO) et hautes fréquences (HF). La société a présenté sa technologie de désinfection au FIE, Food Ingrédients Europe, à Paris du 6 au 8 décembre 2022 ... [Lire la suite](#)

HPP Atlantique devient le plus grand centre de traitement haute pression de France

L'entreprise acquiert une nouvelle machine de traitement haute pression auprès du fabricant Espagnol Hiperbaric, ce qui lui permet d'atteindre une capacité de production de 5 500 tonnes par an ... [Lire la suite](#)

Barilla relève le défi de la maîtrise des coûts informatiques

L'expansion continue du groupe international Barilla demande des ajustements constants, une modernisation des systèmes informatiques et des investissements croissant vers une transformation digitale ... [Lire la suite](#)

La Maison Camus choisit Infor pour sa transformation digitale

La Maison Camus accélère son plan de modernisation, dont la mise en œuvre de l'ERP métier d'Infor dans le cloud constitue une étape importante. Lancé en 2021, ce plan fait partie intégrante d'un projet de transformation global d'un des leaders dans la fabrication de cognacs ... [Lire la suite](#)

Imprimante industrielle : Comment bien choisir ses encres ?

Dans l'industrie agroalimentaire, quelle que soit l'information à communiquer, bien choisir l'encre pour votre imprimante jet d'encre industrielle est une étape à ne pas négliger. Ainsi, le type de substrat (carton, plastique, bois.....), le temps de séchage et d'adhérence, la résistance à la lumière ... [Lire la suite](#)

Deux nouvelles gammes de capteurs adaptés à l'agroalimentaire pour une hygiène absolue

Leuze a spécialement développé les deux nouvelles gammes de capteurs série 53C et 55C avec leur boîtier miniature en acier inoxydable pour les tâches de détection dans les processus de production et d'emballage en zone d'hygiène sensible. Leuze a spécialement développé ... [Lire la suite](#)

Il va y avoir pénurie de conserves Garbit, William Saurin et Zapetti

La conserve est en crise. Le groupe agroalimentaire Cofigeo (William Saurin, Garbit, Raynal et Roquelaure, Zapetti...) va arrêter temporairement à partir du 2 janvier 2023 la production sur quatre de ses huit sites en France face à la hausse des prix de l'énergie ... [Lire la suite](#)

Multivac imagine un nouveau système pour conditionner les plats chauds

Soupes, raviolis ou spätzle : les traiteurs et les restaurateurs doivent jusqu'à présent laisser refroidir les plats chauds avant de pouvoir les emballer efficacement sous vide. Une étape consommatrice en énergie et en temps dans le cas d'un refroidissement actif ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Fraude : une nouvelle méthode de détection pour l'huile d'olive

Un groupe de chercheurs du département de chimie de l'université de Pise, a développé avec Andrea Serani de l'huilerie Salov une nouvelle méthode pour détecter les fraudes sur l'huile d'olive ... [Lire la suite](#)

Nutri-score : Evolution de l'algorithme pour les boissons

Le rapport sur l'évolution de l'algorithme pour les boissons est en cours d'évaluation par le comité de pilotage, les autorités compétentes ont décidé que ce deuxième rapport sera publié ... [Lire la suite](#)

L'injonction numérique : un outil précieux qui nous permet d'agir avec célérité

Qu'est-ce que le pouvoir d'injonction numérique ? Fatou Diallo : Une injonction est un pouvoir de police administrative qui nous permet, par exemple, d'enjoindre à un professionnel de se mettre en conformité ou de cesser une pratique illicite ... [Lire la suite](#)

Cannabidiol : ce que vous devez oser demander et savoir

Dans le chanvre (*Cannabis sativa*) sont présents de nombreux cannabinoïdes dérivés d'un même précurseur, le cannabigérol (CBG). Des enzymes spécifiques convertissent le CBG en d'autres molécules, dont les plus connues sont ... [Lire la suite](#)

Alternative à la viande : Devore food propose des nuggets et strips 100% végétaux

Après 2 ans de R&D, la start-up Devore food annonce le lancement de sa toute première gamme française de nuggets et Strips 100% végétaux. Cette nouvelle alternative certifiée bio ... [Lire la suite](#)

Trophées LSA de l'innovation : voici les lauréats de l'édition 2022

La soirée de remise des prix des Trophées LSA de l'innovation s'est déroulée le mercredi 7 décembre à la Salle Gaveau à Paris. Découvrez les 43 lauréats de l'édition 2022. Des centaines de dossiers ... [Lire la suite](#)

Alternative au sucre : Le xylitol à base d'avoine proposé par Fazer

L'an dernier, le fabricant finlandais Fazer, l'un des principaux fabricants de produits à base d'avoine dans les pays nordiques, a investi 40 millions de dollars dans une usine implantée à Lahti ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Le Conseil d'Etat annule le décret interdisant les emballages plastiques pour fruits et légumes

Annulé ! Le décret établissant une liste d'une quarantaine de fruits et légumes exemptés pouvant encore être vendus sous emballage plastique est finalement jugé illégal par le Conseil d'Etat, suite à la saisine de plusieurs organisations ... [Lire la suite](#)

Loi Agec en 2023 : la palette bois est prête pour les prochaines échéances

La loi Agec n'a pas encore terminé d'avoir des impacts sur l'emballage des produits, alimentaires et autres. Le décret n° 2022-507 du 8 avril 2022 impose une proportion minimale d'emballages réemployés ... [Lire la suite](#)

Emballages : L'ADEPALE et la FIPA lancent leurs feuilles de route 3R pour les produits alimentaires

L'ADEPALE, association représentant les PME et ETI alimentaires françaises et ses syndicats métiers (EGS, ETF, FIAC, FNLS, SRF, SVFPE) et la FIPA, fédération des importateurs de produits alimentaires ... [Lire la suite](#)

Citeo : découvrez les huit lauréats de la promo 2023 du Circular Challenge

Huit start-up innovantes ont été choisies par un jury de 16 experts pour rejoindre la promotion 2023 de l'accélérateur à impact Circular Challenge de Citeo. Concrètement, ces porteurs de projet ... [Lire la suite](#)

Ecotone mettra le Planet-Score sur les packagings de la marque Bjorg, dès le premier trimestre 2023

Ecotone, entreprise certifiée B-Corp et pionnière du bio et des alternatives végétales en France et en Europe depuis 30 ans, poursuit son engagement en faveur de la biodiversité en annonçant ... [Lire la suite](#)

Vrac Tech 2022 : Zoom sur les quatre innovations récompensées pour la gestion du vrac

Le Système Calygrain de Crealyst est utilisé dans le domaine du stockage de céréales pour remplir les silos de manière dense et homogène. Il a été présenté lors du Vrac Tech, salon dédié aux solutions ... [Lire la suite](#)

Multivac imagine un nouveau système pour conditionner les plats chauds

Soupes, raviolis ou spätzle : les traiteurs et les restaurateurs doivent jusqu'à présent laisser refroidir les plats chauds avant de pouvoir les emballer efficacement sous vide. Une étape consommatrice ... [Lire la suite](#)

Futamura augmente ses capacités de production en films durables

Futamura, fournisseur mondial de films et de spécialités en cellulose, investit dans une nouvelle ligne de production. Installée dans son usine de fabrication européenne, elle répondra à la demande croissante en films NatureFlex™ renouvelables et compostables de la société ... [Lire la suite](#)

Recyclage vs réutilisation des emballages : la science doit intégrer le débat

De l'urgence associée à la gestion des déchets ont émergé de nombreuses initiatives, basées sur des principes un peu rapides voire discutables, se retrouvant néanmoins consignées dans des textes réglementaires ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

BWT accompagne Cristal Union dans la réutilisation de son eau extraite des betteraves

Avec BWT, le Groupe sucrier Cristal Union réutilise et valorise l'intégralité de l'eau extraite des betteraves lors du processus de production. Depuis 2011, ce sont près de 400 000 m3 d'eau qui sont traités ... [Lire la suite](#)

Candidatez au Prix ENERG'IAA 2023 !

L'appel à candidatures pour l'édition 2023 d'Energ'IAA, le Prix de la décarbonation en agroalimentaire, est lancé. Organisé par le magazine Process Alimentaire, en partenariat avec EDF ... [Lire la suite](#)

Bruno Le Maire met sous pression les fournisseurs d'énergie

Ce mardi 3 janvier 2023, Bruno Lemaire, ministre de l'Economie, a reçu dans la matinée les représentants des boulangers de France, secteur en grande difficulté touché par la hausse des prix de l'énergie ... [Lire la suite](#)

Lesaffre entreprend un projet de décarbonation ambitieux avec Engie Solutions

Sur son usine de Marcq-en-Barœul (59), Lesaffre, avec Engie Solutions, veut valoriser la chaleur fatale de ses futures pompes à chaleur à forte puissance qui seront installées en 2025. Ce partenariat de 15 ans ... [Lire la suite](#)

Le Gouvernement lance la stratégie nationale hydrogène

A l'occasion de l'Assemblée Générale de France Hydrogène, les ministres Agnès Pannier-Runacher, Roland Lescure et Bruno Le Maire ont proposé un programme pour la nouvelle stratégie nationale hydrogène ... [Lire la suite](#)

Le Gouvernement poursuit et accentue son soutien à la filière bio

Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a participé ce mardi 6 décembre aux assises de la bio, après deux années d'absence du fait de la situation sanitaire ... [Lire la suite](#)

Étiquetage environnemental : report des décisions au niveau européen

Face à l'opposition de plusieurs acteurs, la Commission Européenne diffère la publication d'un texte sur l'encadrement des allégations environnementales pour en assurer la cohérence avec les politiques publiques en faveur de l'environnement ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Save the Date : les salons à ne pas manquer en 2023

En ce début 2023, la rédaction de Process Alimentaire vous propose ce calendrier pour retenir les dates des principaux salons de cette année. A vos agendas ! ... [Lire la suite](#)

Publication du programme de travail de la DG SANTE

La DG Santé élabore et publie un programme de travail annuel, qui comprend une liste détaillée des audits et autres contrôles prévus dans les domaines de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - QUALITÉ

Développez et faites certifier une gamme de produits biologiques

Les 31 janvier 2023 et 2 février 2023 (matins) à distance ... [Lire la suite](#)

Soyez efficace dans une situation de crise

Les 2 et 3 février 2023 (matins) à distance ... [Lire la suite](#)

Devenez auditeur interne pour améliorer votre système de management de la qualité

Les 6, 7 et 8 Mars 2023 (lieu précisé ultérieurement) ... [Lire la suite](#)

Fiabilisez vos achats matières et services sur le plan juridique

Les 14 et 23 Mars 2023 les matinées en distanciel ... [Lire la suite](#)

Répondez aux exigences réglementaires et des référentiels en matière de Food Safety Culture

Le 23 mars 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires

Le 4 avril 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

En savoir plus sur les nuisibles pour répondre aux exigences IFS et BRC GS

Le 11 avril 2023 à Distance ... [Lire la suite](#)

Réussissez votre prochain audit de certification IFS Food v8

Le 30 mai 2023 à distance ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - R&D

Bien utiliser les auxiliaires technologiques et les enzymes

Le 7 février 2023 (matin) à distance ... [Lire la suite](#)

Identifiez le statut réglementaire de votre produit pour mieux orienter son développement

Le 30 mars 2023 (matin) à distance ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Maîtrisez vos consommations d'énergie

Le 12 Janvier 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Structurez votre démarche RSE pour booster votre entreprise

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

La Fresque du Climat

Le 4 Avril matin à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Décarbinez votre activité et répondez aux défis du changement climatique

Le 18 avril 2023 à Aix-En-Provence (13) ... [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

Diminuer la "non valeur ajoutée" en optimisant vos changements de format

Dans le lean et l'efficacité des processus, le changement rapide est classé comme SMED (Single-Minute Exchange of Die). Dans l'industrie alimentaire, il existe de nombreux "changements" différents - par exemple, de la production à l'assainissement pour revenir à la production; de la production à l'entretien en passant par l'assainissement ; lors du changement d'équipement de transformation d'un produit ... [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 :

