

Mai 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 !*

## VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

### PROCÉDÉS

#### **Maintenance préventive : NEU-JKF lance une nouvelle solution IOT et rend ses installations aérauliques communicantes**

Anticiper et réviser coûte beaucoup moins cher que réparer ! Alors que les industriels sont confrontés à la crise et à la flambée du coût de l'énergie, il est impératif d'éviter les accidents et l'arrêt des outils de production. L'objectif est d'identifier vite et bien les éventuelles anomalies et de corriger ce qui doit l'être, au bon ... [Lire la suite](#)

#### **MG Tech dévoile le futur de la palettisation**

À l'occasion de sa participation au salon Interpack à Düsseldorf, le groupe MG Tech présente son nouveau palettiseur cobot grande hauteur et charge lourde, équipé d'un bras cobot Yaskawa HC30 et d'un système de commande Rockwell Automation. Des atouts différenciants Le palettiseur cobot de MG Tech ... [Lire la suite](#)

#### **Lyophilisation dynamique : Lyophitech inaugure son atelier industriel de façonnage**

Lyophitech a inventé et breveté un procédé de lyophilisation dynamique. Après une levée de fonds de 570 000 € réalisée en 2021 auprès d'une vingtaine de mécènes, l'entreprise a structuré son outil industriel et ouvre aujourd'hui son atelier de façonnage pour répondre aux demandes des marchés et développer son ... [Lire la suite](#)

#### **Cybersécurité : B&R certifie son système d'exploitation Automation Runtime**

Le processus de développement du système d'exploitation temps réel Automation Runtime de B&R est certifié IEC 62443-4-1. L'audit réalisé par le TÜV Rheinland confirme que la mise en œuvre de ce processus est conforme. Cette certification concerne le système d'exploitation temps réel installé dans tous ... [Lire la suite](#)

#### **Bridor choisit SAP pour sa transformation digitale**

Bridor, leader mondial de la boulangerie industrielle surgelée, a fait appel à SAP pour la transformation de ses outils technologiques. Avec une refonte de processus clés de l'entreprise, SAP permet à la filiale du Groupe Le Duff de soutenir sa croissance dans un marché en pleine expansion ... [Lire la suite](#)

#### **Bel et Climax Foods veulent créer des alternatives végétales indiscernables des fromages, grâce à l'IA**

Une nouvelle étape s'apprete à être franchie. Le Groupe Bel, acteur majeur de l'alimentation saine en portion et la start-up de biotechnologie Climax Foods, viennent d'annoncer un partenariat unique visant à créer une nouvelle génération d'alternatives végétales au fromage qui vise à répondre aux principaux enjeux ... [Lire la suite](#)

### PRODUITS - INGRÉDIENTS

#### **Glaces : Les grandes tendances et innovations d'un marché dynamique !**

1.397 Milliards d'euros de chiffres d'affaires, 700 000 nouveaux acheteurs, l'année 2022 a été l'année de tous les records pour le marché des glaces. Dans la lignée d'une croissance durable de 3% en moyenne depuis 10 ans, la catégorie des glaces a connu une saison historique ... [Lire la suite](#)

### **Puget dévoile sa première huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides**

Cette huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides est extraite à froid dans les 24h suivant la récolte pour garantir la préservation de ses arômes et de ses qualités nutritionnelles. Elle est ensuite embouteillée à Vitrolles, près de Marseille. Soumise à une démarche d'analyses contrôlée par un ... [Lire la suite](#)

### **Heura veut bousculer les normes de l'industrie alimentaire grâce à un brevet révolutionnaire permettant l'accès à une qualité nutritionnelle sans additifs**

Dans un système alimentaire complexe et en pleine évolution, les marques doivent s'adapter pour conquérir de nouveaux publics tout en améliorant l'impact et la qualité de leurs produits. Heura, start-up européenne de viande végétale basée à Barcelone, annonce une avancée majeure dans l'industrie de l'alimentation ... [Lire la suite](#)

### **Plus de CBD ? La République tchèque envisage d'interdire les produits contenant du chanvre**

Un pays peut-il entamer une légalisation du cannabis et en même temps envisager d'interdire le CBD ? Il semblerait que oui. Les autorités tchèques chargées de la sécurité alimentaire ont ainsi annoncé via un communiqué leur intention d'interdire la commercialisation ... [Lire la suite](#)

### **L'algorithmique du Nutri-Score va être modifié pour les boissons**

La nouvelle méthode de calcul fait passer le lait et les boissons végétales dans la catégorie des boissons et pénalise celles contenant des édulcorants intenses. Sa mise en œuvre est prévue pour fin 2023, avec un délai de deux ans pour les transformateurs ... [Lire la suite](#)

### **Bisphénols dans les produits pour bébé et les contenants alimentaires : Qu'attend-on pour les interdire ?**

Alors que l'Agence Européenne des Aliments (Efsa), alerte ce jour sur le Bisphénol A (BPA), l'UFC-Que Choisir rend publics les résultats inquiétants d'un test publié dans Que Choisir (1) révélant la large présence de bisphénols dans un grand nombre de produits pour bébés et de contenants ... [Lire la suite](#)

### **Charcuterie - salaison : le Code des usages évolue**

« Le Code des usages est à la fois une référence et un étendard pour les charcutiers et traiteurs français. Un gage du sérieux de la profession », s'enorgueillit Martine Leguille-Balloy, présidente de la Fict, qui fédère les entreprises françaises du secteur. Depuis sa première parution en 1969, le précieux ... [Lire la suite](#)

### **RappelConso, un outil pour les professionnels**

Quels sont les produits et les professionnels concernés par le site RappelConso ? Le site RappelConso est l'unique site public qui centralise les rappels des produits de consommation dangereux. D'un côté, les professionnels déclarent les produits faisant l'objet d'un rappel et, de l'autre, les consommateurs ... [Lire la suite](#)

---

## CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

---

### **La recyclabilité des emballages, préoccupation n°1 des consommateurs français**

Pro carton publie les résultats d'une étude sur l'attitude des consommateurs européens envers l'environnement, et leur perception de l'emballage. Près de 5 000 Européens, dont un millier de Français ont été interrogés sur une multitude de domaines : déforestation, transports, guerre en Ukraine, pandémie de ... [Lire la suite](#)

### **Emballages en verre : Verallia accompagne Café de Paris pour ses nouvelles bouteilles**

Verallia France, 1er producteur européen et filiale du 3e producteur mondial d'emballages en verre pour les boissons et les produits alimentaires, vient de confectionner pour Café de Paris une toute nouvelle gamme de bouteilles en verre recyclables et reemployables industriellement ... [Lire la suite](#)

### **Emballages en carton aseptique : SIG porte à un niveau supérieur l'impression pour les briques aseptiques en Europe**

Dans l'industrie alimentaire et des boissons de plus en plus rapide, où les exigences du marché ont considérablement changé ces dernières années, la flexibilité et les temps de réaction rapides sont cruciaux pour que certains fabricants de différentes catégories réussissent avec leurs produits ... [Lire la suite](#)

### **AMB privilégie les films monomatériau**

Interpack 2023, qui se tient à Düsseldorf (Allemagne) du 4 au 10 mai, va marquer un tournant pour l'italien AMB. Dans le hall 9, sur le stand C04, le spécialiste des films en plastique multicouche rigides et souples y présente ses innovations monomatériau, destinées aux marchés des produits laitiers et alimentaires ... [Lire la suite](#)

### **10 solutions durables pour le snacking !**

Bini est une jeune start-up qui souhaite changer les choses en participant à la réduction des déchets en proposant des couverts réutilisables en matière biosourcée (nous n'utilisons pas de nouvelles matières, seulement celles qui sont destinées à être jetées !) Les couverts en inox enroulés dans une serviette, pas très pratique ... [Lire la suite](#)

### **Enfin une filière de recyclage chimique de films plastiques en France**

C'est la découverte qu'il n'en existait pas avant qui surprend le plus. « TotalEnergies et Paprec, leader du recyclage plastique en France ont conclu un accord commercial à long terme pour développer la première filière française de recyclage chimique des déchets de films plastiques ... [Lire la suite](#)

### **Sodeprint poursuit son développement vers le recyclable et se renforce en se rapprochant de Malengé**

Implanté à Flers-en-Escrebieux (Nord), le site de production de Malengé vient compléter l'implantation territoriale du groupe Sodeprint sur la moitié Nord de la France. Parmi les emballages produits par Malengé, la part du recyclable est passée de 35% en 2018 à 79% en 2021. Le groupe Sodeprint ... [Lire la suite](#)

## Franchise et publicité : pourquoi il ne faut plus dire "biodégradable" ou "recyclable"

Si vos affiches, prospectus et autres publicités peuvent valoriser vos efforts en faveur de l'environnement, ils ne doivent pas tomber dans l'utilisation abusive de l'argument vert. Oubliez tout de suite votre affiche 'Bons pour la nature' pour parler de vos savons ou de vos sandwiches : la loi Économie circulaire de 2020 et la loi ... [Lire la suite](#)

---

## ENVIRONNEMENT

---

### Gaspillage alimentaire : l'Adepale et le CTCPA publient un guide

L'Adepale (Association représentant les PME et ETI alimentaires) et le CTCPA (Centre technique de la conservation des produits agricoles) lancent un guide à destination des professionnels pour aider chaque entreprise alimentaire à réaliser son diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaire (obligatoire depuis ... [Lire la suite](#)

### Plan Eau : Quel impact pour l'industrie agroalimentaire ?

Sommaire Le « Plan eau » aux 53 mesures, présenté récemment par le Président de la République à Savines-le-Lac, est l'une des priorités de la planification écologique du Gouvernement. En effet, le cycle de l'eau en France a connu d'importantes modifications au cours des dernières décennies ... [Lire la suite](#)

### Califrais est lauréat de l'appel à projet Logistique 4.0

Lauréat de l'appel à projet national porté par l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), Califrais déploie ses technologies d'intelligence artificielle (IA) au niveau national pour optimiser, sécuriser et décarboner les flux alimentaires massifs dans le réseau des Marchés d'Intérêt National ... [Lire la suite](#)

### Deux nouveaux appels à projets en faveur de la décarbonation

Agnès Pannier-Runacher, ministre de la Transition énergétique, et Roland Lescure, ministre délégué chargé de l'Industrie, ont annoncé le 5 avril 2023 deux nouveaux appels projets dans le but de poursuivre les efforts de décarbonation de l'industrie. Le premier vise à continuer à réduire ... [Lire la suite](#)

### Connaissez-vous les obligations d'affichage environnemental des marques ?

Les lois Anti-gaspillage pour une économie circulaire (Aged) de 2020 et Climat et résilience de 2021 ont créé de nouvelles obligations d'information du consommateur. Le point sur les principales mesures en uvre et sur ce qui va encore changer. ... [Lire la suite](#)

---

## AUTRES INFOS

---

### AAP Logistique bas carbone, dépôt jusqu'au 22/08/2023

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'ADEME lancent un Appel à Projets conjoint afin de soutenir l'émergence et l'expérimentation de solutions en faveur d'une logistique bas carbone. Ouvert aux entreprises de toutes tailles, les projets éligibles pourront traiter de logistique multimodale, logistique du dernier kilomètre, logistique des circuits courts etc., tous modes de transport de ... [Lire la suite](#)

### AGROVIF 20 & 21 juin 2023 à Nantes

L'énergie au service des industries n'est pas qu'une question de gaz et d'électricité ! Comment repenser nos process, conceptions de produits, ressources humaines et techniques pour en faire d'incroyables axes d'innovation ? Ce sera le thème de la prochaine édition 2023 ... [Lire la suite](#)

### Printemps bio 2023

Du 22 mai au 21 juin, se déroulera le Printemps BIO, un événement pour informer et sensibiliser le public à l'agriculture biologique. Les acteurs de la Bio peuvent renseigner leurs événements et animations Printemps Bio (visite d'entreprise, atelier pédagogique, dégustation, conférence, ...) sur le site de l'Agence Bio ... [Lire la suite](#)

### Référentiel IFS Food : les principales nouveautés de la version 8

« Nous avons mis à jour le référentiel IFS Food pour nous aligner sur les tendances, réglementations et attentes actuelles de l'industrie alimentaire. Nous avons pris en compte les commentaires de nos parties prenantes dans le processus de révision. Avec cette contribution, la version 8 de l'IFS Food est devenue plus cohérente ... [Lire la suite](#)

### Référentiel : le FSSC 22000 passe de la version 5.1 à la version 6

La mise à jour du référentiel FSSC 22000 est notamment liée à la volonté de la Fondation d'intégrer les exigences de la norme Iso 22003-1:2022 et de soutenir les organisations dans leurs contributions à la réalisation des objectifs de développement durable des Nations Unies. Elle repose aussi sur les plus de 2000 retours d'expérience récoltés dans le cadre de l'enquête de développement de la ... [Lire la suite](#)

### Comment lever les freins à l'installation de nouvelles usines ? Inscrivez-vous à notre webinaire le 11 mai

Comment les collectivités locales et les industriels peuvent travailler en bonne intelligence pour permettre l'arrivée ou le retour d'activités industrielles sur le territoire ? Ce sera le thème d'un webinaire de L'Usine Nouvelle et La Gazette des communes, organisé dans le cadre de la tournée "Territoires & Industrie". Rendez-vous le 11 mai ... [Lire la suite](#)

---

## OFFRES DE PARTENARIATS

---

## Nouveau membre associé : R-BIOPHARM fournisseur de tests de détection de contaminants, destinés au secteur agroalimentaire

R-Biopharm France est spécialisé dans la fourniture de solutions de détection des contaminants (mycotoxines, allergènes, antibiotiques, hygiène etc.) et des constituants (sucres, acides, alcools, vitamines) alimentaires, de la simple bandelette à l'analyse PCR. L'équipe d'ingénieurs accompagne les entreprises dans une solution complète : conseils, matériels et équipements, formations et ... [Lire la suite](#)

### NOS FORMATIONS



#### FORMATIONS - PERFORMANCE

##### Gagnez du temps et de l'espace

Le 15 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) – 7 h ... [Lire la suite](#)

##### Réalisez la cartographie des processus

Le 27 juin 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

##### Pilotez la production pour une meilleure réactivité

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



#### FORMATIONS - QUALITÉ

##### Etiquetage des vins : Les règles à connaître et à respecter

Le 31 mai 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

##### Réussissez votre prochain audit de certification IFS FOOD V8

Le 13 juin 2023 (Distanciel) ... [Lire la suite](#)

##### Construire un HACCP performant

Le 20 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

##### Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Le 20 juin matin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

##### Club Bio – Découvrez le label Bio Entreprise Durable du Synabio pour s'engager dans la RSE et se différencier

Le 22 juin 2023 à Althen-Des-Paluds (84) ... [Lire la suite](#)

##### Comment éviter et éliminer les biofilms

Le 29 juin 2023 à Avignon (84) ... [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](#)



#### FORMATIONS - R&D

##### Co-créez vos produits avec les consom'acteurs pour augmenter vos chances de succès

Le 15 juin 2023 matin à distance ... [Lire la suite](#)

##### Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels !

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



#### FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

##### Optimisez vos emballages de l'usine jusqu'au consommateur

Le 06 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

##### Webinaire - Emballages et conditionnement : un outil pédagogique pour bien choisir son emballage

Le 13 juin 2023 de 11h à 12h à distance ... [Lire la suite](#)

##### Visitez une usine de bioconversion par les insectes

Le 29 juin 2023 (matin) à Cavaillon (84) ... [Lire la suite](#)

##### La Fresque du Climat

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

**Décarbonez votre activité et répondez aux défis du changement climatique**

Le 19 octobre 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

---

### **Testez vos connaissances sur la transformation de produits Bio, de manière ludique**

Élaborés par les partenaires du RMT Actia TransfoBio, les cas pratiques permettent de (se) former de manière ludique et tester ses connaissances sur des cas concrets. Ces six cas pratiques, accessibles gratuitement, abordent des sujets réglementaires, les procédures spécifiques liées aux produits bio, l'étiquetage, la formulation. Ils ont été mis à jour avec la nouvelle réglementation ... [Lire la suite](#)

---

Vous pouvez nous contacter au 04 90 31 55 08

[critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

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

Programme réalisé avec le soutien financier de :

