

Décembre 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

---

#### **Dalmec innove dans la manipulation de sacs avec son nouveau manipulateur**

La société Dalmec présente son dernier-né, le manipulateur type Partner PSC, une solution innovante dédiée à la palettisation et dépalettisation de sacs variés. Doté d'un système de pompe à vide électrique à auto-régulation et d'un outil de préhension à ventouses adapté, le Partner PSC excelle même dans les espaces ... [Lire la suite](#)

#### **Mecaconcept présente la nouvelle version de son poste robotisé équipé d'Intelligence Artificielle**

Mecaconcept a dévoilé sa dernière innovation au salon Prod&Pack : Meca-Check IA. Cette solution, à la fois performante, robuste et facile à déployer, promet de révolutionner l'inspection qualité et la traçabilité dans le secteur industriel. La question de la gestion efficace des ressources dédiées aux contrôles ... [Lire la suite](#)

#### **Schaeffler présente de nouvelles solutions pour réduire les coûts de production dans l'industrie des boissons**

C'est au salon BrauBeviale à Nuremberg que Schaeffler, un acteur majeur dans la fourniture d'équipements pour l'industrie des boissons, a dévoilé des solutions novatrices visant à optimiser la production de boissons de manière efficace et économique. Ralf Moseberg, Senior Vice President de la division Industrial ... [Lire la suite](#)

#### **Assurer la sécurité des arômes et ingrédients dans l'agroalimentaire**

L'industrie agroalimentaire a considérablement évolué au fil des années, avec des consommateurs de plus en plus soucieux de ce qu'ils mettent dans leur assiette. Cette tendance croissante vers une alimentation saine, naturelle et de qualité a accentué l'importance de la sécurité des arômes et des ingrédients ... [Lire la suite](#)

#### **Pour des solutions de fermentation personnalisées, optez pour le savoir-faire en technologie et sciences d'Ennatech**

Ennatech, la marque de sous-traitance spécialisée dans la fermentation sur mesure, se distingue par son expertise inégalée dans le domaine de la biotechnologie. Elle est proposée par Ennolys, une business unit du groupe Lesaffre, leader mondial dans la production de levures et de ferments. Ennatech s'impose comme ... [Lire la suite](#)

#### **Stormshield poursuit la consolidation de son offre et intègre le filtrage d'URL de Bitdefender**

Stormshield, acteur européen sur le marché de la cybersécurité, étend son partenariat avec Bitdefender au service de filtrage d'URL, après l'annonce en début d'année de l'intégration de sa solution antimalware dans ses solutions Stormshield Network Security et Breach Fighter ... [Lire la suite](#)

---

### PRODUITS - INGRÉDIENTS

---

#### **Etude sur l'impact des informations complémentaires aux dates de durabilité sur le gaspillage alimentaire**

Wageningen Food & Biobased Research aux Pays-Bas a démontré que le fait de fournir des informations supplémentaires sur les dates de péremption sur l'emballage du produit a un effet positif sur les intentions des

consommateurs d'utiliser ou de jeter des aliments périmés. La présente étude visait à étendre ces ... [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 ... [Lire la suite](#)

### **Arômes de fumée : l'Efsa n'exclut pas un risque de génotoxicité**

Le 16 novembre 2023, l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments) a publié les conclusions de l'évaluation de sécurité de huit arômes de fumée. Ces alternatives au fumage traditionnel modifient le goût de manière similaire mais n'ont pas la même fonction de conservation. Récemment, ... [Lire la suite](#)

### **L'étiquetage numérique des vins se précise, enfin, et irrite, beaucoup**

Nouvelles de Bruxelles L'étiquetage numérique des vins se précise, enfin, et irrite, beaucoup. À deux semaines de l'entrée en vigueur du nouveau dispositif d'information des consommateurs sur les bouteilles de vin, la Commission européenne donne ses réponses aux derniers points en suspens... Notamment pour ... [Lire la suite](#)

### **Adieu l'obligation d'étiquetage nutritionnel et durable des aliments ?**

« Les travaux engagés dès le second semestre 2020 sur un étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé au niveau européen n'ont pas permis pour le moment de dessiner un consensus entre des pays qui n'ont pas la même approche des enjeux liés à l'alimentation. Les travaux sur l'étiquetage de la ... [Lire la suite](#)

### **Yacon & Co propose son sirop de yacon pour les professionnels**

Yacon & Co, reconnu pour son sirop de yacon innovant, étend désormais son offre au marché BtoB. Pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, Yacon & Co a développé des contenants adaptés, notamment un format bouteille premium, parfait pour les buffets et les tables élégantes. Le sirop de yacon ... [Lire la suite](#)

### **Qualinoa lance ses mixes pour pains sans gluten valorisant la biodiversité des quinoas**

Qualinoa, société de l'ESS créée en juin 2022, a pour mission de « concevoir des aliments sans gluten et sans additifs à haute valeur nutritionnelle à base de mélanges de farines de quinoa ». Son objectif est de diversifier les usages du quinoa pour contribuer à conserver la biodiversité de ce superaliment et, ... [Lire la suite](#)

### **La Vie lance un jambon 100% végétal avec une campagne print pleine d'humour**

La Vie™, après avoir conquis le marché avec ses lardons et bacon végétaux, franchit une nouvelle étape dans l'innovation alimentaire en lançant son jambon 100% végétal en France. Cette initiative audacieuse vise à répondre à la demande croissante de produits alternatifs dans un pays réputé pour son amour de la ... [Lire la suite](#)

## **CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES**

### **Amcor et Nova Chemicals s'unissent pour favoriser l'utilisation de polyéthylène recyclé dans les emballages flexibles**

Amcor, leader mondial dans le développement de solutions d'emballage responsables, a récemment conclu un protocole d'accord avec Nova Chemicals, le principal producteur de polyéthylène durable, dans le but d'acquérir du polyéthylène recyclé mécaniquement (rPE). Cette collaboration pluriannuelle reflète ... [Lire la suite](#)

### **Les emballages réutilisables pourraient réduire les émissions des plastiques jusqu'à 69 %**

De tels programmes non seulement réduisent les émissions des entreprises, mais peuvent également réduire les coûts de certains produits, selon l'étude couvrant plus de 60 organisations, dont des gouvernements et des sociétés de biens de consommation telles que Danone, Nestlé, PepsiCo. et Unilever. La fondation ... [Lire la suite](#)

### **Tetra Pak lance une brique composée à 80 % de fibres sur le marché portugais**

Tetra Pak démarre la mise en rayon des briques alimentaires aseptiques de lait dotées d'une barrière de protection à base de fibres. C'est Lactogal, acteur majeur du secteur laitier portugais, qui est partenaire du lancement de la Tetra Brik Aspetic 200 Slim Leaf. Disponible dans les supermarchés au Portugal ... [Lire la suite](#)

### **Le Parlement européen adopte de nouvelles règles pour réduire et recycler les emballages**

Une nouvelle étape dans la réduction des déchets au sein de l'Union européenne. Mercredi 22 novembre, le Parlement européen a adopté sa position vis-à-vis du règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages. Des objets du quotidien qui pèsent lourd, puisque chaque Européen génère quasiment 190 kilogrammes de déchets de ce type chaque ... [Lire la suite](#)

### **Avancée majeure dans le recyclage du polypropylène à usage alimentaire grâce à l'IA**

C'est une première mondiale, Recycleye, Valorplast, et TotalEnergies ont réalisé une percée significative dans le recyclage mécanique avancé du polypropylène (PP) à usage alimentaire grâce à l'intégration de l'intelligence artificielle (IA) et de la vision par ordinateur. Le projet de recherche collaboratif, nommé ... [Lire la suite](#)

### **Réemploi : la filière de la plasturgie lance un groupe de travail**

Elle est directement visée par les réglementations sur la réduction des emballages en plastique à usage unique. En réponse, la filière de la plasturgie choisit de s'organiser, en vue « de contribuer à l'établissement de règles claires et opérationnelles pour le réemploi des emballages en plastique ... [Lire la suite](#)

### **15 solutions autour de l'emballage pour une transition vers l'économie circulaire**

L'industrie de l'emballage est en pleine révolution. Aux échéances décreées par la loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) et le décret 3R en passant par la révision de la législation de l'UE sur les déchets d'emballages, s'ajoutent les problématiques d'emploi ... [Lire la suite](#)

---

## ENVIRONNEMENT

---

### **CCEP France franchit une étape majeure vers la neutralité carbone sur son usine de Castanet-Tolosan**

Coca-Cola Europacific Partners France (CCEP France) a récemment obtenu la certification PAS 2060 pour la trajectoire de décarbonation de son usine de Castanet-Tolosan, marquant ainsi un jalon significatif dans sa quête de neutralité carbone. En tant qu'embouteilleur officiel ... [Lire la suite](#)

### **Saint Jean réussit sa transition énergétique en réduisant ses coûts de production de chaleur**

Depuis sa création en 1935, Saint Jean, fabricant renommé de pâtes alimentaires, a toujours cherché à marier tradition et innovation. En 2022, l'entreprise a entrepris un changement majeur en remplaçant sa chaudière par des pompes à chaleur, démontrant ainsi son engagement envers la durabilité et l'efficacité ... [Lire la suite](#)

### **Re-use : les acteurs bretons prêts à réduire fortement leurs prélèvements d'eau**

Les prélèvements d'eau annuels des entreprises du secteur pourraient baisser à terme de 20 à 25 % notamment dans les filières lait, viandes et légumes, notamment grâce au recyclage des eaux usées traitées et de celles qui sont issues de la concentration de la matière laitière ... [Lire la suite](#)

### **Technologie d'élimination du carbone: système de capture directe de l'air de type LEGO de la startup MIT**

Noya fait progresser la technologie d'élimination du carbone avec ses systèmes de captage direct de l'air évolutifs et modulaires, visant à atténuer les effets du changement climatique. Avec pour vision de produire en masse ces systèmes alimentés par des énergies renouvelables, Noya prévoit ... [Lire la suite](#)

### **Des scientifiques coréens développent une nouvelle technologie pour remplacer le SF6, une cause majeure du réchauffement climatique**

L'Institut coréen de recherche en électrotechnologie (KERI) a développé le « K6 », un gaz isolant respectueux de l'environnement, comme alternative durable à l'hexafluorure de soufre (SF6), nocif pour l'environnement. Le K6, avec son faible potentiel de réchauffement climatique ... [Lire la suite](#)

---

## AUTRES INFOS À NE PAS MANQUER

---

### **Nutrikéo, Shakeup Factory, Foodinnov et l'Alliance créent un collectif d'innovation**

Réunir 240 personnes avec des expertises combinées en planning stratégique, dans tous les métiers de la R&D alimentaire, en biotechnologies, nutrition, open innovation, marketing et communication, voilà l'ambition du nouveau collectif Innovative Food Evolution Actors (IFoodEA) ... [Lire la suite](#)

### **Publication d'une revue de littérature par le JRC sur les facteurs de gaspillage alimentaire et les leviers de changement de comportement**

Le Centre commun de recherche (JRC) a publié une revue de la littérature scientifique sur les moteurs du gaspillage alimentaire chez les consommateurs et les leviers de changement de comportement. L'objectif est d'examiner le contexte caractérisant ... [Lire la suite](#)

### **Appel à projets 2023-2024 " vers une Stratégie nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat**

Cet appel à projets comprend un volet sur le développement de projets structurants nationaux, inter régionaux ou régionaux visant à déployer des actions couvrant les différentes dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables ... [Lire la suite](#)

### **Deux nouvelles nominations à l'ANIA**

L'Association Nationale des Industries Alimentaires annonce deux nouvelles nominations, celle d'Ariane Voyatzakis, nommée Directrice de l'Innovation et de la Prospective. Elle apportera son expertise aux industries alimentaires, les accompagnera dans la recherche de financement de leurs projets et coordonnera ... [Lire la suite](#)

---

## OFFRES DE PARTENARIATS OU DE SERVICES

---

---

## NOS FORMATIONS

---



### FORMATIONS - PERFORMANCE

---

#### **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](#)



## FORMATIONS - QUALITÉ

### **Club Bio : Pertes et gaspillages alimentaires – Informations et échanges d'expérience**

Le 12 décembre 2023 à Carpentras (84) ... [Lire la suite](#)

### **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](#)

### **Développez une culture positive de la sécurité des aliments**

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



## FORMATIONS - R&D

### **Gagnez du temps dans le développement de vos projets innovants**

Le 12 décembre 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

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

Le 11 janvier 2024 de 13h30 à 15h30 à la ferme 3D de Saint-Rémy-de-Provence (13) ... [Lire la suite](#)



## FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

### **Webinaire : Le label PME comme levier de différenciation vis-à-vis de la distribution**

Le 16 janvier 2024 de 11h à 12h ... [Lire la suite](#)

### **Webinaire : La déclaration emballages à votre éco-organisme**

Le 23 janvier 2024 de 11h à 12h ... [Lire la suite](#)

### **Comprenez les enjeux et les étapes clés de la décarbonation**

Le 1er février 2024 à Avignon (84) ... [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

### **Formulez sans " ultra-transformé " !**

La France vient de notifier à la Commission européenne son projet d'arrêté pour le calcul du nouveau Nutri-Score . D'ici la publication du nouvel arrêté qui devrait intervenir entre le 24 janvier et le 24 avril 2024, l'arrêté du 31 octobre 2017 modifié le 30 août 2019, reste en vigueur. Mais au vu des changements, mieux vaut se préparer et travailler ses formules selon ce nouvel ... [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 :

