

Février 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

Antares Vision numérise des milliards de fruits pour le consommateur

Pour une surveillance étroite de la chaîne d'approvisionnement et des connexions directe avec les consommateurs, le groupe Antares Vision numérise des milliards de fruits pour un important producteur. En effet, la solution Supply Chain Transparency du groupe italien Antares Vision sérialise les colis dans les champs des exploitations agricoles et utilise les données à l'unité, ce qui permet de ... [Lire la suite](#)

L'ASC 7400XS, un nouvel instrument pour le contrôle d'étanchéité des emballages thermoscellés simplifié

Contrôler la conformité du thermoscellage d'emballages veut dire en général soumettre des échantillons à un test destructif. Il peut s'agir d'un test au bleu de méthylène, où, après un temps d'immersion dans une solution avec un colorant, aucune trace du colorant doit être présente dans l'emballage. Ou encore, un test "à l'aiguille", qui consiste à introduire une aiguille ... [Lire la suite](#)

Norelem lance une nouvelle gamme de billes de convoyage avec boîtier plastique

Si vous recherchez une solution de convoyage à billes de qualité pour des applications ne pouvant pas utiliser des billes en acier inoxydable, la dernière innovation produit de norelem vous permet de relever le défi avec son nouveau boîtier en plastique. Le fabricant allemand de composants standard a élargi sa gamme de billes de convoyage pour inclure des éléments avec un corps en ... [Lire la suite](#)

Conditionnement des aliments chauds : Multivac propose un nouveau système de rinçage à la vapeur

Soupes, raviolis ou spätzle : les traiteurs et les cuisines doivent jusqu'à présent laisser refroidir les plats chauds avant de pouvoir les emballer efficacement sous vide. Cela nécessite une certaine flexibilité et coûte du temps ainsi que de l'énergie dans le cas d'un refroidissement actif. Multivac, spécialiste du conditionnement, propose une alternative avec le nouveau ... [Lire la suite](#)

Lumière pulsée : le CTCPA et Claranor s'associent pour innover

Aider les entreprises du secteur agroalimentaire à identifier et développer de nouvelles applications de traitement par lumière pulsée. Tel est l'objectif commun du CTCPA et de Claranor qui associent leurs expertises pour proposer une offre complète d'accompagnement. Ils offrent la possibilité de mener des études qualitatives, des essais de décontamination, des analyses microbiologiques et ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

En 2022 : les innovations bio récompensées

L'année 2022 s'achève dans un contexte de marché particulier et inédit pour le secteur bio. Malgré cela, de nombreuses innovations bio ont été primées tout au long de cette année, lors de concours agroalimentaires,

marquant le dynamisme du secteur. Sans surprise, le plaisir reste un axe phare. Selon l'étude SIAL Insights 2022, il serait le moteur de choix alimentaire de 72 % des consommateurs à ... [Lire la suite](#)

Roquette investit dans Daiz, une start-up de la Food Tech japonaise

Initialement développée sur le soja et désormais appliquée au pois, cette nouvelle technologie, appelée « méthode de germination Ochiai JP-5795679 », améliore la texture, la saveur et le profil nutritionnel des aliments d'origine végétale. Ce procédé permet de booster les qualités gustatives et nutritionnelles des graines lors de leur germination en appliquant divers facteurs de ... [Lire la suite](#)

Sirha 2023 : Ennolys, une solution aromatique française

Pour vos cookies, brioches, préparations de fruits, yaourts, biscuits, glaces..., choisissez les Solutions et Mixes d'Ennallin, les formulations de vos recettes resteront ainsi subtiles, gourmandes et made in France ! Quatre mixes aromatiques et fonctionnels pour réduire le sucre et la matière grasse Les mixes Ennolys ont permis d'intensifier l'ensemble du profil aromatique d'une ... [Lire la suite](#)

Nouvelles protéines : Yeasty remporte l'European Protein Connect

Protéines France et ses partenaires ont attribué le label Protein Connect à Yeasty. Fondée en 2021, cette start-up française valorise les coproduits de levure de brasserie en ingrédients riches en protéines pour diverses applications. Elle annonçait mi-décembre 2022 une levée de fonds de 1,4 millions d'euros auprès d'Asterion Ventures, Caméléon Invest et Satgana. Et elle prévoyait déjà, aux ... [Lire la suite](#)

Ingrédients : Algama ouvre une usine à Liège pour sa transition vers l'utilisation de nouvelles protéines

La société française Algama, créatrice d'ingrédients alimentaires à base de microalgues, vient de clôturer un tour de table de 13 M€. Ce dernier est marqué par l'entrée au capital d'investisseurs d'impact – Noshag, Newtree Impact, et Beyond Impact – et de groupes internationaux significatifs de l'industrie alimentaire : Grupo Bimbo, Thai Union Group et ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Vinventions lance le bouchon Nomaorc Ocean à base de plastique océanique

Avec le lancement de Nomaorc Ocean, Vinventions franchit une nouvelle étape en faveur de l'économie circulaire en proposant un bouchon produit avec du plastique recyclé, collecté dans les zones côtières pour éviter la pollution des océans par une entreprise certifiée par Zero Plastic Oceans. Pour ce lancement mondial, Vinventions a noué deux premiers partenariats. En France, la Maison ... [Lire la suite](#)

Alpla lance la production de PET recyclé en Roumanie

Le groupe Alpla, en collaboration avec ses partenaires de joint-venture Ecohelp (Roumanie) et UPT (United Polymer Trading AG, Suisse), a inauguré sa première usine de recyclage de PET de Targu Mures, en Roumanie après neuf mois de travaux. Coût de l'investissement : environ 7,5 millions d'euros ... [Lire la suite](#)

Nucao opte pour le papier de Koehler pour emballer son chocolat

La start-up chocolatière Nucao, fondée en 2016 et basée à Leipzig, est aujourd'hui novatrice en matière de chocolat durable. Depuis fin 2022, la marque est le premier fabricant de chocolat sur le marché à utiliser un emballage primaire en papier pour ses produits chocolatés « nucao fruits » et « nucao nuts ». Le papier d'emballage flexible Koehler NexPlus® Advanced de Koehler Paper dispose d'une ... [Lire la suite](#)

Les bouteilles en plastique seront-elles bientôt consignées en France ?

Le gouvernement a relancé ce lundi 30 janvier 2023 le débat sur la mise en place éventuelle de consignes pour les bouteilles en plastique en France. La secrétaire d'État à l'Écologie, Bérangère Couillard, a réuni ce lundi les acteurs du secteur (industriels de l'agroalimentaire, de l'embouteillage, supermarchés, associations d'élus, mais aussi associations de consommateurs et ONG), et elle compte ... [Lire la suite](#)

Réemploi : Citeo et sa filiale Adelphe vont investir 50 millions d'euros en 2023

5 % du budget annuel consacré au réemploi. Cela correspond à 46 millions d'euros par an pour Citeo, et 4 millions d'euros pour Adelphe. Ces montants devront donc servir au financement et à la mise en œuvre du réemploi sur le long terme. Au total, l'éco-organisme versera près de 400 millions d'euros au développement du réemploi d'ici 2029. Ces investissements seront ... [Lire la suite](#)

Pour accroître sa capacité de production, Verallia annonce la construction de deux nouveaux fours en Europe d'ici 2026

« Conformément à notre plan stratégique, nous construisons des capacités supplémentaires : Jacutinga a été lancé, les projets Campo Bom et Pescia progressent comme prévu. Avec cette annonce de deux fours supplémentaires en Europe d'ici 2026, nous poursuivons notre ambition d'accompagner les besoins des clients et du marché, tout en soutenant notre croissance durable et ... [Lire la suite](#)

Recyclage : les filières PSE et XPS s'organisent autour de Créa-Styr

Ils sont dix acteurs, rassemblés autour de la création d'une filière de recyclage du PSE et de l'XPS : l'Union des mareyeurs français, Eumeps, Elipso, Michelin, le Célène, Polyvia, le Réseau national des recycleurs de polystyrène (RNR), Valorplast, Twiice et PlasticsEurope. Pour défendre ce projet, les signataires de Créa-Styr rappellent d'abord les avantages des résines ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Appel à Manifestation d'Intérêt "Accélérer la transition alimentaire" (4e session)

Dans le cadre du plan de relance, la Banque des Territoires accompagne et finance des porteurs de projets engagés en faveur d'une alimentation saine, accessible à tous et écologiquement vertueuse. L'AMI est ouvert jusqu'en 2024 et le quatrième relevé de candidature aura lieu le 17 mars 2023 ... [Lire la suite](#)

Plus que le simple recyclage : Les six étapes du cycle de vie d'un produit

Alors que vous jetez consciencieusement une bouteille en plastique usagée dans la poubelle de recyclage, vous pouvez imaginer qu'elle est sur le point de se lancer dans une grande aventure au cours de laquelle elle est recyclée en quelque chose de nouveau : un vêtement, un composant de voiture, un sac ou même une autre bouteille ... [Lire la suite](#)

Re-use : l'ABEA cherche l'information à la source, en Belgique

La disponibilité de la ressource eau pour répondre aux besoins des différents usagers, dont l'industrie agroalimentaire, devient de plus en plus critique en Bretagne, en témoignent les trois mois de crise sécheresse de cet été. La raréfaction de cette ressource exige donc des industriels de repenser leur usage de l'eau. C'est sur cette thématique que ... [Lire la suite](#)

Éco-score : la fédération européenne de l'agriculture biologique saisit la justice française

Ifoam Organics Europe (l'Association européenne de l'agriculture biologique) et sa branche française saisissent le tribunal judiciaire de Paris pour demander la cessation de l'usage de l'Éco-score. Ces acteurs considèrent que cet affichage, qui note les produits alimentaires en fonction de critères environnementaux, est « déloyal à l'égard de la production biologique et déceptif pour les ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Les magasins bio perdent-ils encore de la part de marché au profit de la GMS et à quoi faut-il s'attendre pour 2023 ?

L'expert retail Fabien Foulon (Retail&Detail) décrypte pour Bio Linéaires les dernières données du marché bio en réseau spécialisé, grande distribution et hard-discount. L'occasion d'esquisser les reports d'achats bio entre les différents réseaux de distribution, faire un point sur la situation des magasins bio ... [Lire la suite](#)

Santé et travail : l'Anses et l'INRS renouvellent leur partenariat

L'Anses et l'INRS disposent de compétences et de moyens complémentaires dans le domaine de la santé au travail et des risques professionnels. Leur coopération permet la participation des experts et chercheurs de l'INRS aux comités d'experts spécialisés de l'Anses et la production de connaissances sur les expositions ... [Lire la suite](#)

Foodtech : la périlleuse industrialisation des start-up

Les recherches ont été longues et éprouvantes. Mais Algama a enfin trouvé la perle rare. La start-up de protéines alternatives a pris possession d'une usine à Liège (Belgique), une étape qui doit lui permettre de changer de dimension. Après avoir reçu près d'une centaine de propositions, le dirigeant d'Algama ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - QUALITÉ

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](#)

Sécurisez vos allégations marketing

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

Réussissez votre prochain audit de certification IFS Food v8

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



FORMATIONS - R&D

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

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



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Structurez votre démarche RSE pour booster votre entreprise

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

La Fresque du Climat : comprendre le fonctionnement du changement climatique

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

Décarbonez 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

Reformulez vos produits au naturel !

Le Critt vous accompagne pour améliorer la composition de vos produits alimentaires avec deux objectifs : des listes d'ingrédients simplifiées et des produits moins transformés ... [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 :

