

Novembre 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

Êtes-vous prêts pour la nouvelle génération de codes-barres ?

Système d'identification, le code-barre a révolutionné l'industrie agroalimentaire et la chaîne d'approvisionnement dans son ensemble. Depuis son invention dans les années 1970, il est devenu un outil essentiel pour suivre, identifier et gérer les produits alimentaires à chaque étape, du producteur au consommateur ... [Lire la suite](#)

Bosch Rexroth donne une seconde vie aux composants des machines

Bosch Rexroth propose de racheter les matériels récupérés auprès d'industriels pour les remettre à neuf suivant le processus de remanufacture. Ils sont ensuite revendus, à un prix inférieur, à d'autres utilisateurs avec une garantie de deux ans. Ce programme, intitulé « Rebuy », se veut précurseur concernant ... [Lire la suite](#)

Vers un partenariat Endress Hauser et Sick

Les deux entreprises visent un partenariat stratégique dans le secteur de l'automatisation des process. En signant un protocole d'accord commun, les deux entreprises veulent soutenir encore plus efficacement leurs clients dans les domaines essentiels que sont l'efficacité énergétique, la juste utilisation des ressources, les ... [Lire la suite](#)

HMI-MBS inaugure le " HumanTech Hub " dédié à la collaboration homme/technologie

Ce nouveau pôle technologique a pour vocation d'accompagner la croissance des entreprises locales. Tournés vers la collaboration homme/technologie, les services proposés servent à mettre en place des solutions automatisées et faire face à la pénurie de main-d'œuvre, améliorer les conditions de travail et générer des gains de ... [Lire la suite](#)

Pour quelles raisons opter pour la technologie RFID en entreprise ?

L'évolution sans cesse de la technologie a un impact majeur sur de nombreux aspects de la vie courante. À cet effet, les plus impactés sont les entreprises, car elle a révolutionné leur mode de fonctionnement. L'une des innovations ayant bouleversé ce dernier est la technologie RFID ... [Lire la suite](#)

" Nous offrons la même qualité à un prix nettement inférieur à celui de la lyophilisation "

La start-up Vicotto Foods GmbH, basée à Innsbruck, associe le savoir-faire de l'industrie alimentaire à une technologie de séchage moderne. « Nous utilisons une technologie de séchage exclusive et innovante pour le séchage des produits agricoles. Celle-ci a été mise au point par l'une de nos sociétés actionnaires ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Nutri-Score - Notification TRIS du projet d'arrêté français sur l'évolution de l'algorithme

La France a notifié le 23/10 à la Commission européenne le projet d'arrêté révisant le cahier des charges permettant de calculer le Nutri-Score des denrées alimentaires, défini actuellement par l'arrêté du 31 octobre 2017. A partir de l'entrée en vigueur du nouveau texte, les opérateurs disposeront d'un délai de 2 ... [Lire la suite](#)

Optimisation nutritionnelle et Nutri-Score - Mise à jour du logiciel Optimut par le réseau ACTIA Nutri-Previus

Après une première version de l'outil Optimut lancée en 2021, une nouvelle version 2023 est disponible et intègre le nouvel algorithme du Nutri-Score pour les aliments solides (hors boissons, matières grasses ajoutées et fromages). Ces modifications doivent encore être intégrées à la réglementation nationale pour ... [Lire la suite](#)

Boissons : La marque britannique Dash Water veut bouleverser le marché français

Après une longue attente, Dash Water annonce qu'elle va débarquer sur le marché français des boissons saines avec le lancement de sa célèbre eau pétillante infusée aux « fruits moches ». Le lancement officiel marquant la première étape de la conquête de la France par cette marque emblématique venue tout ... [Lire la suite](#)

Enquête OPINIONWAY : Les Français et les viandes bio

Alors qu'ils sont 92 % à affirmer consommer de la viande, les Français sont 66 % à penser que le bio est la solution pour continuer à manger de la viande dans le respect de l'environnement. Cette enquête, commandée à Opinion Way par la Commission bio d'Interbev, met en lumière les perceptions et les motivations à la ... [Lire la suite](#)

Agronutris passe à l'échelle industrielle en inaugurant sa première usine dans les Ardennes

La société à mission de biotechnologie française spécialisée dans l'élevage et la transformation d'insectes en protéines pour l'alimentation, Agronutris, vient d'inaugurer sa première unité de production industrielle située dans les Ardennes. Une nouvelle étape majeure qui confirme la réussite de son passage à ... [Lire la suite](#)

Au 1er janvier 2024 : entrée en vigueur de la nouvelle liste des ingrédients agricoles non bio utilisables dans un produit Bio

La nouvelle liste des ingrédients agricoles non biologiques autorisés dans un produits Bio sera applicable à partir du 1er janvier 2024. Elle est consultable en annexe V partie B du règlement d'exécution (UE) n° 2021 / 1165. Celle-ci est beaucoup plus restreinte que l'ancienne liste ... [Lire la suite](#)

Ecocert opposé à la certification du sel bio en France

La lettre ouverte d'Ecocert à l'Inao indique que Ecocert est fermement opposé à la certification du sel biologique en France suite au rejet par le Parlement européen du règlement proposé pour la certification du sel. En effet, cette décision a pour conséquence de permettre aux États Membres d'élaborer leur propre ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Sidel lance une nouvelle bouteille 100 % rPET pour les boissons gazeuses non alcoolisées

Pour aider les producteurs dans le secteur du conditionnement de boissons gazeuses non alcoolisées à mettre en œuvre une plus grande circularité des matériaux, Sidel a lancé StarLITE R, une bouteille constituée à 100 % de rPET. La famille StarLITE de Sidel évolue pour relever les défis potentiels de l'utilisation de ... [Lire la suite](#)

Danone facilite le recyclage en retirant les étiquettes des bouteilles Actimel

Danone France s'engage à rendre ses emballages circulaires, et c'est dans cette optique qu'Actimel retire les étiquettes en plastique entourant ses emblématiques petites bouteilles. Désormais, ces bouteilles sont entièrement recyclables, contribuant ainsi à réduire l'utilisation de plastique. Depuis le mois d'août ... [Lire la suite](#)

DS Smith ouvre R8, son nouveau centre de R&D

Le spécialiste anglais des emballages fibreux vient de se doter d'un centre mondial de R&D et d'innovation. Basé à Birmingham, au Royaume-Uni, le centre R8 a été pensé comme un lieu de collaboration entre le fournisseur, ses clients et ses partenaires. Le champ d'action de cet espace de recherche est large : développement ... [Lire la suite](#)

Essuie-mains : Tork améliore la qualité de recyclage des briques alimentaires

Le groupe suédois Essity, spécialiste de l'hygiène et la santé, a inauguré le 17 octobre 2023 sur son site industriel de Hondouville dans l'Eure une nouvelle ligne de recyclage des briques alimentaires. Il s'agit de la première ligne de production au monde 100 % dédiée au recyclage de briques alimentaires pour la fabrication ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

La conserverie d'aucy Le Faouët réduit sa consommation d'eau de 25%

La préservation des ressources, et plus particulièrement de l'eau, fait partie intégrante de la démarche environnementale portée par Eureden sur ses sites de production. Le site d'aucy Le Faouët figure parmi les plus grandes conserveries légumes de la branche avec une production de 100 000 tonnes par an ... [Lire la suite](#)

Décarbonation : Ingredia livre ses ingrédients laitiers via l'énergie électrique

Prospérité Fermière Ingredia poursuit son engagement pour la décarbonation en devenant le premier industriel agroalimentaire laitier à effectuer ses livraisons en camion électrique. Le groupe coopératif avait déjà lancé la décarbonation de sa collecte de lait en 2021, avec une transition énergétique de ses camions vers ... [Lire la suite](#)

Label antigaspi alimentaire

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la France a fixé dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, des objectifs de réduction d'ici 2025 et 2030. Afin de distinguer les acteurs de la chaîne alimentaire engagés, l'État met en place le label national anti-gaspillage alimentaire. ... [Lire la suite](#)

Valoriser au mieux le CO2 : le cas de la méthanisation

Bien que la faisabilité technico-économique de valoriser le CO2 issu de la méthanisation soit dépendante des conditions locales de production, de transport, de marché et d'utilisations, les possibilités restent nombreuses. Parmi celles-ci, les usages agricoles, comme la culture d'algues et les cultures sous serres ... [Lire la suite](#)

La Laiterie Le Gall rénove son système d'air comprimé avec Beko Technologies

De la réception des camions citernes aux machines de conditionnement, l'air comprimé est utilisé tout le long du processus de fabrication des produits Le Gall (beurre et crème). Le système alimente de nombreuses vannes et peut être en contact direct avec les produits, lors de l'embouteillage des crèmes par exemple ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Les leviers de la consommation de produits alimentaires Bio

L'agence Bio diffuse une étude qualitative réalisée en avril 2023 sur un focus group consommateurs. Elle a pour objectif de décrire plus les mécanismes à l'origine de la consommation ou déconsommation de produits biologiques ainsi que d'appréhender les représentations que les consommateurs associent ... [Lire la suite](#)

Changement climatique, sécurité alimentaire et innovations de proximité

Le Programme alimentaire mondial (PAM) et le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) ont signé en mai 2023 un accord à Nairobi, capitale du Kenya, pour améliorer la sécurité alimentaire, hydraulique et environnementale des populations vulnérables dans tous les pays du monde. Plus de 800 ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - QUALITÉ

Food Fraud : Garantissez l'authenticité de vos produits

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

Maitrisez le danger allergène

Le 7 décembre 2023 à Arles (13) ... [Lire la suite](#)

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

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



FORMATIONS - R&D

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

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

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

Webinaire : La déclaration emballages à votre éco-organisme

Le 23 janvier 2024 de 11h à 12h 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

Bienvenue dans Parcours Sud Industrie 4.0 Carbone !

En ligne avec le plan climat régional pour *Garder une COP d'avance !*, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et risingSUD s'investissent pleinement avec PSI 4.0 Carbone pour vous accompagner dans la mise en œuvre de la transformation de votre entreprise vers une Industrie du Futur durable. Ce dispositif est composé d'un diagnostic Industrie du Futur/Transition Ecologique et ... [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 :

