



Le ManusCRITT des Entreprises Agroalimentaires



Septembre 2022

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 rentrée !

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

PROCÉDÉS

Une nouvelle solution de codage laser durable destinée aux emballages alimentaires en film compostable

Domino Printing Sciences vient de dévoiler ses codeurs laser CO2 Série D en tant que solution sans additif pour les industriels de l'agroalimentaire utilisant les films en cellulose compostables NatureFlex. Domino a travaillé en partenariat avec le producteur international de films d'emballage Futamura afin d'évaluer la viabilité du codage laser pour les films compostables NatureFlex. Après des premiers ... [Lire la suite](#)

Boulangerie : Mecatherm et ABI apportent de nouvelles solutions aux industriels pour optimiser davantage leur performance industrielle

Mecatherm et ABI, exposeront ensemble au salon IBIE 2022. Mecatherm lance M-Care, une nouvelle application intuitive de maintenance prédictive pour l'optimisation de la performance industrielle. ABI, présentera son système de vision innovant, un logiciel propre conçu pour la fabrication de produits de boulangerie. Du four vertical à la ligne de production flexible, Mecatherm présentera ses solutions ... [Lire la suite](#)

La chocolaterie Les Chevaliers d'Argouges digitalise le suivi de production

L'entreprise artisanale située dans la Manche a fait appel à Isatech pour mener sa transformation numérique. Un logiciel de gestion intégrée et une solution de « business intelligence » ont été déployés pour piloter la chaîne de production et les commandes ... [Lire la suite](#)

Contrôle qualité : Un systèmes tout-en-un de détection des fuites et d'analyse de gaz en espace de tête

En combinant un analyseur de gaz, un détecteur de fuites et un testeur de valves en un seul appareil, le Dansensor MultiCheck 2 d'Ametek et Mocon a pour objectif de vous aider à effectuer un contrôle qualité rapide, cohérent et fiable de votre processus d'emballage sous atmosphère protectrice. En combinant un analyseur de gaz, un détecteur de fuites et un testeur de valves en un seul appareil, ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Les produits végétaux ne pourront plus être étiquetés avec des noms liés à la viande

Les produits à base de protéines végétales ne pourront bientôt plus être appelés « steak », « lardons » ou encore « saucisse ». Un décret paru jeudi 30 juin au *Journal officiel* établit qu'il « ne sera pas possible d'utiliser la terminologie propre aux secteurs traditionnellement associés à la viande et au poisson pour désigner des produits n'appartenant pas au règne animal » ... [Lire la suite](#)

Des effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires contenant du curcuma

Utilisé comme épice, le curcuma est une plante également présente dans de nombreux compléments alimentaires faisant valoir ses potentielles propriétés digestives, antioxydantes et anti-inflammatoires. A la suite de plusieurs signalements d'hépatites en Italie et en France, l'Anses alerte sur les risques d'effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires contenant du curcuma ... [Lire la suite](#)

Protéines : Ÿnsect prêt à développer la production et commercialisation du scarabée Buffalo pour la consommation humaine en Europe

Le feu vert provisoire attribué par l'EFSA pour la consommation humaine du scarabée Buffalo marque une nouvelle étape pour l'industrie des insectes. Avec une production déjà en cours aux Pays-Bas, Ÿnsect est maintenant prêt à accélérer la commercialisation de ses produits sur le marché européen. Ÿnsect vise ainsi à utiliser les protéines d'insectes comme une solution pour répondre aux ... [Lire la suite](#)

" Cultiver " des insectes, la solution pour assurer la sécurité alimentaire de l'humanité ?

En janvier 2021, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) rendait publique sa première évaluation de produits alimentaires dérivés d'insectes. Ses experts ont évalué la pertinence et la sécurité de la consommation des larves séchées du ténébrion meunier (*Tenebrio molitor*), plus connues sous le nom de vers de farine en raison de leur goût pour les farines de céréales. La consommation ... [Lire la suite](#)

Le rapport de l'Anses confirme la dangerosité des charcuteries enrichies en nitrites

Pour la sécurité sanitaire, l'Anses conseille de réduire les additifs dans les charcuteries. Ce rapport confirme l'existence d'une association entre le risque de cancer colorectal et l'exposition aux nitrites et/ou aux nitrates (E249, E250, E251, E252) par la consommation de charcuteries enrichies en nitrates. L'Anses vient de publier son rapport sur le lien entre les additifs et conservateurs ... [Lire la suite](#)

Le gouvernement lance un " plan d'actions " contre les nitrites dans la charcuterie

L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) a confirmé mardi (13 juillet) le lien entre les nitrites présents dans la charcuterie et certains cancers. Le gouvernement français prévoit un plan d'action à l'automne pour réduire l'exposition de la population ... [Lire la suite](#)

Modifications temporaires de composition des produits et dérogations d'étiquetage

Modifications temporaires de composition de certains produits alimentaires et cosmétiques et dérogations aux règles d'étiquetage liées à la crise en Ukraine : de quoi s'agit-il ? La guerre en Ukraine affecte l'approvisionnement des industries alimentaire et cosmétique pour la production de certains produits, en particulier de certaines huiles végétales. La nécessité de passer rapidement à d'autre(s) ... [Lire la suite](#)

Bel table sur les protéines issues de la fermentation de la biomasse

Le groupe Bel vient d'annoncer une collaboration exclusive avec Superbrewed Food, une start-up de nutrition et de santé axée sur le développement d'ingrédients naturels basés sur une plate-forme de protéines alternatives issues de la fermentation en culture. Ce partenariat a été négocié par Bel Ventures, dans le cadre de la stratégie du groupe visant à être pionnier dans le développement d'innovations ... [Lire la suite](#)

Fraudes : Qualijus signe une convention avec la DGCCRF

Qualijus est un organisme indépendant de surveillance et de contrôle des produits présents sur le marché français. L'Institut professionnel vient de signer sa première convention le 5 juillet avec la Direction générale de la répression des fraudes (DGCCRF). L'objectif est de s'assurer de la conformité des produits entrant dans le champ du décret n°2003-838 qui transpose la directive européenne 2001/112/CE ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

La recyclabilité d'un emballage, premier critère environnemental pour les consommateurs

Dans une récente étude shopper menée par Citeo en partenariat avec le cabinet d'études consommateurs Action Plus, l'entreprise à mission a mis à jour la perception et des attentes des consommateurs qu'elle suit régulièrement. Le critère de la recyclabilité enregistre la plus forte progression chez les interrogés. En effet, 88% des consommateurs sont satisfaits des emballages qu'ils achètent. Parmi ... [Lire la suite](#)

Marquage : Multivac propose de nouvelles solutions pour la fermeture et le marquage durables de barquettes pour fruits et légumes

Les emballages et l'étiquetage eux aussi prennent la voie du durable tout en étant sûrs. Multivac Marking & Inspection propose donc, en plus des étiquetages innovants Full Wrap, Top Wrap et Top Close, deux autres solutions de marquage à la fois haut de gamme et durables pour les barquettes de produits frais. « En Allemagne, près de 60% des fruits et légumes frais vendus dans le commerce sont ... [Lire la suite](#)

Lectures estivales 3/5 : la perception du consommateur

Comment les consommateurs perçoivent-ils les emballages du point de vue de leur impact environnemental ? C'est l'objet d'une étude menée en 2021 auprès de 2 300 personnes interrogées dans 68 magasins dans toute la France, par l'éco-organisme Citéo. Pour cette 3^e édition de son « étude shopper », Citéo a donc interrogé les consommateurs sur leur rapport avec l'emballage : « les tendances observées ... [Lire la suite](#)

Industries papetières : la demande en hausse de +2,7 %

Le syndicat fait état d'une demande soutenue sur les cinq premiers mois de l'année, avec une hausse de la production de 2,7 % par rapport à la même période en 2021. Cette hausse concerne toutes les familles de produits : + 2,1 % pour la fabrication d'emballages, + 4,4 % pour les usages graphiques et + 4,7 % pour la confection d'articles d'hygiène. Pour l'organisation professionnelle, le rebond des ... [Lire la suite](#)

Les matériaux d'emballage vus par les professionnels

A quelques mois du All4Pack Emballage Paris, qui se tiendra du 21 au 24 novembre à Paris Nord Villepinte, les organisateurs ont lancé une étude d'opinion auprès de la communauté du salon pour sonder leur vision quant à l'évolution des matériaux d'emballage ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Décarbonation : Appel à projets Decarb Flash pour la réduction de consommations d'énergie fossiles dans des petits sites industriels

L'AAP Industrie Zéro Fossile vise prioritairement des projets permettant une réduction de la consommation de combustibles et intrants fossiles des sites industriels. D'autre part, les projets dont la mise en œuvre peut intervenir pour les prochains hivers seront privilégiés au regard de l'urgence de la situation ... [Lire la suite](#)

Guide Pratique Givrage

La surgélation et le stockage de produits à des températures négatives sont très largement répandus dans le secteur agroalimentaire car ils permettent de maintenir la qualité des produits sur de longues périodes. Pour limiter ce phénomène il est donc essentiel de dégivrer régulièrement les batteries froides. Seulement, ces opérations de dégivrage ont un impact important pour les industriels de l'agroalimentaire ... [Lire la suite](#)

Energies : Brient s'engage sur la durée

Le travail pilote de Brient et Energiency sur les économies d'énergies participe à l'objectif d'Agrial de diminuer de 10 % la consommation énergétique d'ici 2025 sur l'ensemble de ses sites. Economie d'énergie, suivi de performance, maîtrise de la consommation : retour sur une démarche à succès ... [Lire la suite](#)

Salon ESS SUD 2022 - Candidatez pour les Trophées !

Pour sa 5^e édition, le salon de l'ESS SUD organise les "TROPHÉES du Salon de l'Économie d'Avenir" afin de soutenir, valoriser et récompenser les structures et/ou projets MODELES sur les 4 thèmes du salon ESS Sud. Nous vous invitons à prendre part à l'aventure et à vous inscrire ... [Lire la suite](#)

Les mesures énergétiques "à court terme" liées à la guerre en Ukraine pourraient mettre en péril la lutte contre le changement climatique - Enviro2B

Le chef du Fonds mondial pour la nature a averti que les « décisions à court terme » pour faire face à une crise énergétique internationale causée par la guerre en Ukraine pourraient saper les efforts de lutte contre le

changement climatique à plus long terme. Il faisait référence à la flambée des coûts de l'énergie et aux chocs d'approvisionnement déclenchés par l'invasion russe de l'Ukraine qui ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Vers un doublement du chiffre d'affaires bio d'ici 2027 ?

L'étude prospective réalisée par l'institut CREDOC et AND International identifie 4 trajectoires possibles pour le secteur Bio d'ici à 2027, de la plus pessimiste à la plus optimiste. L'objectif ? Aider les acteurs de la bio à se projeter en termes d'investissements et accompagner leur développement ... [Lire la suite](#)

Où en est le consommateur bio ?

Pour la 8e année consécutive, BIO Panel édite son enquête consommateur. La communauté de répondants est composée de 7500 personnes achetant leur alimentation en magasin bio. On y retrouve les trois types de consommateurs : les adeptes de la bio qui ont construit le réseau depuis 40 ans, les « en migration » qui migrent vers du « mieux mais moins consommer » – et représentent maintenant environ 60 ... [Lire la suite](#)

Rapport 2022 de l'Observatoire de la formation des prix et des marges

L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires a remis son onzième rapport au Parlement le 29 juin 2022. Consultez le site de FranceAgriMer : le rapport intégral, le diaporama présenté par le Président de l'observatoire, le communiqué de presse ... [Lire la suite](#)

E-commerce : quels sont les comportements des acheteurs français en 2022 ?

La Fevad (Fédération e-commerce et vente à distance) publie l'édition 2022 de son rapport annuel sur l'état du marché du e-commerce en France et dans le monde. L'étude révèle que « les Français sont plus nombreux à acheter en ligne et le nombre d'e-acheteurs utilisant le mobile comme support d'achat a franchi le cap des +50%. En parallèle, les préoccupations sanitaires et environnementales des ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - PERFORMANCE

Faites des économies en production

Les 13 octobre, 17 novembre et 8 décembre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

FORMATIONS - QUALITÉ



Comment éviter et éliminer les biofilms

Le 13 septembre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Maîtrisez le référentiel de management de la sécurité des aliments : ISO 22000/FSSC22000

Les 26 et 27 septembre 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Alimentarité : savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité

Le 29 septembre 2022 après-midi à distance ... [Lire la suite](#)

Food Defense : se protéger des actes de malveillance

Le 4 octobre 2022 à Aix-en-Provence -(13) ... [Lire la suite](#)

Optimisez vos pratiques bio pour créer de la confiance sur le marché

Le 11 octobre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Club Qualité : IFS : Food Safety Culture et Audits inopinés

Le 13 octobre 2022 matin à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Club bio : – Découvrez le label Bio Cohérence et ses exigences pour les transformateurs

Le 10 novembre 2022 de 11h à 12h30, à distance ... [Lire la suite](#)

Fixez et atteignez des objectifs nutritionnels pour vos produits

Le 20 octobre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Sécurisez vos allégations marketing

Le 15 novembre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Organisez et fiabilisez votre système de gestion documentaire

Le 22 novembre 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - R&D

Visez la meilleure note pour vos produits dans les applications de notation : Yuka, ScanUp, SIGA

Les 22 et 29 septembre matin 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Réussissez vos sauces

Les 27 et 28 octobre 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Visitez une usine de bioconversion par les insectes

Le 18 octobre 2022 matin à Cavaillon (84) ... [Lire la suite](#)

Les emballages en papier carton comme substitution aux emballages plastiques

Le 18 octobre 2022 après-midi à distance ... [Lire la suite](#)

Les fondamentaux du marché de l'énergie

Le 17 novembre 2022 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.

IDÉE DU MOIS

Plan de sobriété énergétique : passez à l'action !

Guerre en Ukraine, flambée des prix de l'énergie et des matières, été caniculaire, une situation sans précédent pour les entreprises. C'est dans ce contexte sous tension que la Première ministre Élisabeth Borne s'est exprimée devant le patronat français, ce lundi 29 août 2022, pour appeler les entreprises à la sobriété énergétique. Concrètement, comment passer à l'action ? L'ADEME a publié un billet ... [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 :

