

Mai 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 lecture !

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

PROCÉDÉS

Manipulation : Le nouveau manipulateur à bras articulé de Dalmeç

Parce que l'eau n'est pas une ressource inépuisable et qu'elle a un coût, le fournisseur de solutions d'eau, Veolia Water Technologies (VWT), accompagne les industries depuis plus de vingt ans vers le Re-use, une technologie évolutive permettant la réutilisation des eaux usées en utilités. Pour Michel Danau, Sales manager ... [Lire la suite](#)

Ce nez électronique est capable de reconnaître différents whiskies par leur odeur

Les Français sont les premiers consommateurs de whisky au monde. Il faut toutefois se tourner vers l'Australie pour découvrir une nouvelle technologie permettant de s'assurer de l'authenticité d'un whisky, et de reconnaître différentes marques, origines et styles en utilisant un organe indispensable à tout dégustateur ... [Lire la suite](#)

De la technologie à la transformation, comment faire durer la qualité d'un produit en rayon ?

La réduction des pertes pour lutter contre le gaspillage alimentaire est un sujet plus que d'actualité, bien mis en avant sur Fruit Logistica, que ce soit sur les stands des exposants ou dans les débats et conférences organisées. Apeel veut sa place en Europe « Il sera bientôt possible de monitorer et garantir la qualité ... [Lire la suite](#)

Carrefour applique la technologie blockchain à ses produits bio

L'orange à dessert Carrefour Bio, origine Espagne, en barquette de quatre pièces sera la première référence à en bénéficier avant un déploiement progressif à d'autres produits. Technologie de stockage de données sécurisées et infalsifiables, la blockchain permettra aux consommateurs d'accéder, en toute transparence ... [Lire la suite](#)

Hautes pressions : l'Efsa valide l'efficacité sur Listeria monocytogenes

Le traitement par hautes pressions isostatiques n'est pas spécifiquement réglementé au niveau de l'Union Européenne. Un nouvel avis de l'Efsa devrait permettre d'éclairer les futures décisions des gestionnaires de risques dans ce domaine. Les experts ont en effet évalué la sécurité et l'efficacité de ce procédé ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Guerre en Ukraine : face aux tensions d'approvisionnement sur certains ingrédients, l'étiquetage des produits dont la recette est modifiée sera temporairement adapté pour garantir la sécurité et la bonne information des consommateurs

Ce dispositif constitue un socle minimum, les industriels devant faire en sorte de garantir la meilleure information possible aux consommateurs. Pendant cette période, la DGCCRF veillera par des contrôles réguliers à sa bonne application et à son respect par les professionnels ... [Lire la suite](#)

Dérogations d'étiquetage - Note de synthèse de l'ANIA

La nécessité de modification rapide des recettes, dans un laps de temps incompatible avec l'impression de nouveaux emballages, empêche dans certains cas les entreprises de se conformer pleinement à toutes les exigences en matière d'étiquetage alimentaire. Face à cette situation, un dispositif dérogatoire ... [Lire la suite](#)

Aoste : des mini-saucissons en vrac à l'essai

Depuis octobre 2021, un meuble de vrac dédié au saucisson est mis à disposition dans le magasin d'usine d'Aoste (38) et celui de Saint-Symphorien-sur-Croix (69). Il est composé de trois trémies, c'est-à-dire de trois compartiments où sont proposées trois variétés différentes de mini-saucissons ... [Lire la suite](#)

Vins, spiritueux et produits agricoles : Les indications géographiques renforcées afin de maintenir un niveau élevé de qualité et de protection

La Commission européenne a adopté sa proposition de révision du système des indications géographiques (IG) pour les vins, les boissons spiritueuses et les produits agricoles. Les nouvelles mesures devraient accroître l'utilisation des IG dans l'ensemble de l'Union afin de profiter à l'économie rurale et d'atteindre ... [Lire la suite](#)

Les entreprises de viande in vitro se préparent aux premières demandes d'autorisation dans l'UE

Face à l'intérêt croissant pour les régimes alimentaires à base de plantes, les entreprises européennes de viande in vitro se préparent aux premières démarches en vue d'obtenir l'autorisation de l'UE, mais certains avertissent que cette technologie pourrait présenter plus de risques que de bénéfices. La viande in vitro ... [Lire la suite](#)

Pure Salmon France implante sa première ferme aquacole de saumon en France

Dédiée à l'élevage et à la transformation du saumon atlantique, la ferme aquacole Pure Salmon France s'appuie sur une technologie novatrice de pisciculture, la technologie RAS (Système d'aquaculture en circulation). Le site de la zone industrialo-portuaire du Verdon-sur-Mer (33), site classé « clés en main » par ... [Lire la suite](#)

Fraudes : le décret sur l'étiquetage du miel publié

Avec l'huile d'olive et le vin, le miel est l'un des produits agricoles les plus contrefaits au monde. A partir du 1er juillet 2022, les pots conditionnés en France devront en indiquer précisément la provenance ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

HERMA des solutions d'étiquetage performantes et durables qui accompagnent tous les défis

Depuis le début de la crise sanitaire, l'industrie européenne de l'étiquetage a enregistré une croissance record. La demande de complexes auto-adhésifs a en effet augmenté de 7% en 2021 pour atteindre près de 8,5 milliards de mètres carrés alors qu'une augmentation ... [Lire la suite](#)

Des emballages souples de Koehler Paper certifiés " papiers " par Citéo

Depuis janvier 2022, les papiers 'Seal Pure', 'MOB' et 'Advanced' de la collection NexPlus de Koehler Paper sont certifiés en tant que 'papiers' par Citéo et attestés d'une excellente recyclabilité. Qu'est-ce qui distingue ces papiers des autres fabriqués par le groupe allemand ? Ils sont composés d'un revêtement ... [Lire la suite](#)

La brique est reconnue comme une solution alternative aux emballages plastiques

Pour répondre aux nouvelles restrictions liées à la volonté des pouvoirs publics de mettre fin au plastique jetable en 2040, ils se tournent vers des alternatives dont l'approche vertueuse laisse à désirer. C'est le cas par exemple des briques multicouches. Bien connues pour ... [Lire la suite](#)

Le chitofoam, un bio-plastique révolutionnaire

Les designeuses Charlotte Böhning et Mary Lempres, ont inventé une nouvelle matière : le chitofoam. Un plastique éco-responsable, fabriqué à l'aide de vers de farine. Le chitofoam, une révolution dans le monde du design Portrait des fondatrices du Chitofoam, Charlotte Böhning et Mary Lempres ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

La sobriété énergétique au cœur des enjeux du secteur

« L'énergie la moins chère est celle qu'on ne consomme », a rappelé Hervé Blanchet, directeur Territoires et Services EDF Commerce Ouest en ouverture de la remise du prix Energ'IAA. Une petite phrase qui sonne comme une évidence, voire une urgence pour les acteurs du secteur agroalimentaire, confrontés ... [Lire la suite](#)

Que faire de ses déchets de fluides frigorigènes ?

Pour assurer une bonne gestion des déchets, en protégeant l'environnement et la santé humaine, la réglementation française rappelle que tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de ce déchet. Ce dernier est donc tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion. Cette responsabilité s'étend ... [Lire la suite](#)

Eaux usées : Déployez le Re-use en toute sécurité !

Parce que l'eau n'est pas une ressource inépuisable et qu'elle a un coût, le fournisseur de solutions d'eau, Veolia Water Technologies (VWT), accompagne les industries depuis plus de vingt ans vers le Re-use, une technologie évolutive permettant la réutilisation des eaux usées en utilités. Pour Michel Danau, Sales manager chez Veolia, le grand défi aujourd'hui réside ... [Lire la suite](#)

Photovoltaïque, c'est le moment de se lancer !

Ces dernières années, le photovoltaïque a eu du mal à décoller. Le contexte réglementaire, la longue durée d'amortissement des équipements et le prix stable de l'énergie incitaient plutôt à l'attentisme. « D'après la trajectoire fixée par la Programmation Pluriannuelle de l'Énergie, nous devrions atteindre 20 GWh ... [Lire la suite](#)

Coproduits : une levée de fonds de 3,5 M€ pour Hubcycle

Spécialiste de la valorisation de coproduits en alimentaire, Hubcycle finalise une deuxième levée de fonds de 3,5 millions d'euros auprès de Citizen Capital et Bleu Capital ainsi que ses actionnaires historiques, Daphni et Swen Capital Partners. La somme va lui donner l'occasion d'accélérer son développement en France ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Renégociations commerciales : la filière agroalimentaire inquiète

A l'issue de la 7ème réunion du comité de liaison et 4 semaines après la signature de la charte d'engagements, certains distributeurs sont encore prêts à contourner son contenu sans scrupule. L'ANIA et la Coopération Agricole s'inquiètent de ces comportements qui nuisent gravement à la filière agroalimentaire et qui mettent ... [Lire la suite](#)

Trophées Natexpo : encore quelques jours pour vous inscrire !

Les Trophées Natexpo récompensent les produits les plus innovants, utiles, pratiques et originaux mis sur le marché pendant l'année. Bonne nouvelle : les inscriptions sont prolongées jusqu'au 13 mai. Fournisseurs de produits biologiques, c'est le moment de tenter votre chance ! ... [Lire la suite](#)

Prix européens de la production biologique

Postulez aux prix européens de la production biologique qui récompense l'excellence tout au long de la chaîne de valeur biologique de l'UE. La catégorie 5 récompense une meilleure PME biologique. Postulez en ligne avant le 8 juin 2022. Le gagnant recevra un prix (non financier) reconnaissant l'excellence de son projet, et pourra en renforcer la visibilité. ... [Lire la suite](#)

IFS et BRC : de nouvelles versions au second semestre 2022

L'année 2022 s'annonce riche sur le plan des référentiels. Une version neuf (V9) du BRCGS Food (British Global Standard) est en préparation. Le draft a été soumis à consultation publique fin 2021-début 2022 pour une publication annoncée de la nouvelle mouture en août prochain. De nouvelles exigences se dessinent ... [Lire la suite](#)

Ploufragan : une nouvelle unité de recherche sur la sécurité alimentaire

À Ploufragan (Côtes-d'Armor), l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (Anses) et le conservatoire national des arts et métiers (Cnam) ont créé une nouvelle unité de recherche dédiée à la sécurité alimentaire : Metabiot ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

SEDE VEOLIA, votre partenaire pour trouver une solution de valorisation des déchets organiques

Notre nouvel adhérent, SEDE VEOLIA, est un acteur majeur dans la valorisation des déchets organiques en région PACA. Découvrez comment SEDE VEOLIA peut vous accompagner dans la valorisation de vos déchets organiques : compostage, méthanisation, déconditionnement de biodéchets, bioconversion, traitement de l'air des COV et des odeurs, valorisation et réduction des émissions atmosphériques polluantes ... [Lire la suite](#)

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - PERFORMANCE

Optimiser le fonctionnement interne en améliorant vos processus

Le 21 juin 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Pilotez la production pour une meilleure réactivité

Le 5 juillet 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - QUALITÉ

Construisez un HACCP performant

Le 2 juin 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Food Fraud : Garantisiez l'authenticité de vos produits

Le 14 juin 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires

Le 23 juin 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Perfectionnez votre technique d'audit interne

Le 28 juin 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Webinaire : Communiquez sur les atouts nutritionnels et santé de vos produits

Le 1er juillet 2022 (11h-12h30) à distance ... [Lire la suite](#)

Sécurisez vos allégations environnementales

Le 7 juillet 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

FORMATIONS - ENVIRONNEMENT



Webinaire - Minimiser vos consommations en eau

Le 9 juin 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Webinaires – Tout savoir sur la RSE

Les 30 juin, 6 octobre et 24 novembre 2022 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

Travaillez sur vos emballages pour les rendre plus vertueux en répondant à l'Enquête " emballages " suivante

Vous vous posez des questions sur comment rendre vos emballages plus vertueux. L'enquête suivante permettra au CRITT Agroalimentaire PACA, en collaboration avec le Synabio, le CTCPA, le LNE, l'ITAB, le CT-IPC et l'INRAE, de réaliser des fiches synthétiques pour vous aider dans le choix de vos futurs emballages (ou l'optimisation de vos emballages actuels) ... [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 :

