

Octobre 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

Pour une production intelligente et durable, VMI intègre la technologie IoT à ses équipements

Améliorer la performance environnementale pour tendre vers des pratiques plus durables est devenu un enjeu majeur pour les entreprises. Conscient de l'importance croissante de la durabilité pour les industries, VMI intègre cette préoccupation au cœur de sa stratégie de développement ... [Lire la suite](#)

Boulangerie-pâtisserie : Les solutions de NORD DriveSystems mettent le cap sur la protection optimale

L'industrie agroalimentaire exige des solutions d'entraînement fiables, performantes et faciles à nettoyer. NORD DriveSystems propose une large gamme de solutions pour ce secteur permettant de réaliser en toute fiabilité des applications sensibles à l'hygiène. Le traitement de surface nsd tupH proposé par NORD ... [Lire la suite](#)

Une nouvelle référence pour l'emballage automatisé de produits en sachets film

Lors de l'emballage de produits sur des machines à bande à cloche, le remplissage des sachets de film et le chargement de la machine ont souvent constitué un goulot d'étranglement dans le processus. Grâce au développement du MPL, conçu pour répondre aux besoins de tous les clients, Multivac ... [Lire la suite](#)

Astrid, le robot d'inventaire d'entrepôt pour ID Logistics

Développé avec E-dentic et Wyca, Astrid est capable d'identifier 5000 palettes par heure sur des murs de 11,50 m de haut, en continu et en coactivité. L'appareil, qui sera commercialisé en septembre, est déjà déployé sur le site de Panzani ... [Lire la suite](#)

EvoBLOW XL, une souffleuse ultrarapide pour de grands contenants en PET

Sidel démontre son expertise de soufflage en lançant la souffleuse EvoBLOW XL ultrarapide pour les grands contenants en PET. La nouvelle machine élargit les capacités de soufflage sur des formats ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Microbiologie : l'outil prédictif Sym'Previus s'enrichit

Les modules Fongique et MAP (atmosphère modifiée) viennent compléter les possibilités de simulation de développement microbien pour déterminer plus précisément et optimiser la durée de vie des aliments. En septembre 2023, le logiciel de microbiologie prédictive Sym'Previus s'enrichit ... [Lire la suite](#)

Produits végétaux : le gouvernement planche sur les dénominations évoquant le règne animal

A travers son projet de décret notifié le 23 août 2023 à la Commission européenne, le gouvernement entend clarifier les règles de dénomination des produits d'origine végétale de manière à « mettre fin aux allégations trompeuses ». La loi étiquetage du 10 juin 2020 interdit pour les denrées alimentaires ... [Lire la suite](#)

Carrefour crée une coalition sur les alternatives végétales

Le distributeur et sept industriels partenaires (Danone, Unilever, Bel, Andros, Bonduelle, Nutrition & Santé, Savencia) veulent réaliser 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires sur les alternatives végétales d'ici à 2026. Entre 2015 et 2023, la part de foyers comportant au moins une personne flexitarienne ou ... [Lire la suite](#)

Découvrez les lauréats du concours Agropole 2023

Les jeunes entreprises La Truitelle, Ramdam et Aligerma ont été mises à l'honneur lors de la trentième édition du concours Agropole. Le concours national Agropole récompense chaque année de jeunes entreprises avec l'objectif de répondre aux attentes sociétales au travers d'une innovation. La remise des prix ... [Lire la suite](#)

Découvrez les lauréats des trophées Natexpo

Bien que le marché bio soit en berne, l'innovation reste forte dans ce secteur. En témoignent les nombreux lancements qui seront présentés sur le salon Natexpo, du 22 au 24 octobre à Paris Nord Villepinte. Sur 250 produits présentés, une dizaine a retenu l'attention du jury. Huit médailles d'or ont été ... [Lire la suite](#)

Nutri-Score - Correction d'arrondis pour le sel dans le calculateur concernant l'onglet "Fromages"

Santé Publique France a publié ce 22/09 une nouvelle version du calculateur en apportant une correction sur les arrondis pour le sel sur l'onglet « Fromages » du calculateur, disponible via le lien suivant. Pour rappel, une version du Questions - Réponses datant du 1er août est accessible sur le site de ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

La directive européenne sur les "allégations vertes" s'attaquera également au cousin astucieux du greenwashing, le lavage circulaire

Si elle est adoptée, la loi interdira que les allégations génériques – de « respectueux de l'environnement » et « écologique » à « naturel » et « biodégradable » – soient faites sans preuve. Il s'agit d'un pas indispensable dans la bonne direction, écrit Ana Birliga Sutherland. Les régulateurs s'attaquent enfin aux ... [Lire la suite](#)

Consigne du verre : l'heure des choix pour changer d'échelle

Fin juin, le gouvernement a annoncé le retour de la consigne du verre au niveau français d'ici deux ans. Alors que d'importantes discussions se déroulent au niveau européen, Roland Lescure, ministre délégué chargé de l'industrie, assure défendre une position ambitieuse de la France. Plus personne n'y croyait ... [Lire la suite](#)

Adhésifs, gravure, encre, vernis... : 12 solutions innovantes

Lecta présente la polyvalence et les possibilités adhésives de haute qualité de sa gamme de papiers spéciaux : En cohérence avec sa démarche stratégique de fournisseur global et engagé, Lecta mettra en avant la polyvalence et les possibilités adhésives de haute qualité de ses gammes Adestor, Creaset, Eurokote, ... [Lire la suite](#)

Verallia intensifie les projets de réemploi de verre en Europe

Les enjeux de réduction des emballages et de décarbonation appellent une réponse concrète et urgente face au défi climatique. Convaincu que le réemploi est l'un des vecteurs d'avenir pour l'industrie du verre, Verallia, 1er producteur européen et 3e producteur mondial d'emballages en verre pour les boissons ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Q-Ref lance le chiller Kibo, un groupe froid qui allie performance et sobriété

Unité de production frigorifique qui conjugue très haut rendement énergétique et impact environnemental réduit, le Kibo se veut être une révolution dans le monde du froid; Éco-conçu, le système répond aux enjeux de sobriété et de performance énergétique de la conception à l'installation, en passant par la ... [Lire la suite](#)

Allégations environnementales - Publication d'une fiche pratique de la DGCCRF

La DGCCRF a publié sur son site une fiche « Allégations environnementales : ce qu'il faut retenir », s'appuyant sur le guide des allégations environnementales récemment révisé par le CNC. Une infographie est également disponible. Par ailleurs, un éclairage/interview de la Cheffe de service ... [Lire la suite](#)

Réduire l'empreinte carbone en agroalimentaire grâce à la génomique

Un projet de l'Université de Montréal, de l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) et de l'Université Western, en Ontario, reçoit un financement de 6 545 700 \$ pour réaliser des travaux menant à la réduction des sous-produits agroalimentaires et de leurs émissions de gaz à effet de serre. En une seule ... [Lire la suite](#)

Nous sommes très vigilants sur la justification des allégations environnementales

Loi AGECE, loi climat et résilience, code de l'environnement, code de la consommation... Pourquoi tant de réglementations? SJ: La protection de l'environnement et la transition écologique sont des préoccupations sociétales fortes qui ont un impact notamment dans le domaine de la consommation ... [Lire la suite](#)

La sucrerie Sainte-Emilie de Cristal Union investit dans sa décarbonation

La sucrerie met en service, en septembre, une unité de séchage de pulpes de betterave pour réduire ses émissions de dioxyde de carbone et économiser l'eau. L'investissement s'élève à 25 millions d'euros ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Vers des cultures de quinoa et de chia en Région Sud Paca avec le projet " Sud Expé Chia Quinoa "

Afin de satisfaire les tendances du végétal, sans gluten et local, le projet « Sud Expé Chia Quinoa » [1] porté par la société Kolibri [2] et en partenariat avec six autres partenaires [3], a pour ambition de démontrer que les cultures Bio de quinoa et de chia sont possibles en région Sud Paca ... [Lire la suite](#)

La nouvelle édition du guide Actia sur la transformation des produits Bio vient de paraître.

La nouvelle édition du guide Actia sur la transformation des produits Bio vient de paraître. Cet ouvrage, fruit d'un travail collectif des membres du RMT Actia TransfoBio, est un véritable outil opérationnel destiné ... [Lire la suite](#)

Budget 2024 : 100 millions d'euros supplémentaires pour la sécurité sanitaire

Dans son projet de loi de finances pour 2024, le gouvernement confirme la priorité donnée à l'agriculture et la souveraineté alimentaire. La prévention et la réaction face aux risques sanitaires bénéficie dans le même temps d'un budget revalorisé de 15 % ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

Ouverture des candidatures d'entreprises pour le 13ème Comité d'Ingénierie Financière des OIR, le rendez-vous du financement public-privé !

Le 7 décembre prochain, risingSUD et ses partenaires réuniront investisseurs publics et privés pour participer aux levées de fonds d'entreprises stratégiques et aux financements de projets structurants pour les filières d'excellence régionale. Contacter risingSUD avant le 10 octobre 2023 : Sébastien CLOUZET, Chef de projet Ingénierie Territoriale & Financière Energies de Demain, ... [Lire la suite](#)

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - QUALITÉ

Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité

Les 24 et 25 octobre 2023 (matins) à distance ... [Lire la suite](#)

Food Fraud : Garantissez l'authenticité de vos produits

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

Maîtrisez le danger allergène

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



FORMATIONS - R&D

Matières grasses : Bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité

Le 9 novembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

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

Affichage environnemental : préparez-vous aux nouvelles obligations réglementaires

Le 26 octobre 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau

Le 7 novembre 2023 (matin) 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

FNE formation 2023 : Un accompagnement renforcé pour former vos salariés

Les entreprises agroalimentaires relevant d'OCAPMAT ont la possibilité de solliciter les fonds FNE-FORMATION pour cofinancer des parcours de formations de leurs salariés. Les dossiers de demande de prise en charge doivent être

déposés avant fin novembre 2023 et le parcours de formation doit être terminé fin décembre 2024. Dans ce cadre, l'Aria et le Critt proposent plusieurs modules de formation ... [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 :

