

Avril 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

Des visites virtuelles pour faire découvrir les métiers du monde industriel

L'industrie doit faire face à un défi de taille : attirer les talents de la nouvelle génération. Le monde industriel a beaucoup évolué depuis ces dernières années et les métiers dans les usines ne sont plus les mêmes. Ils évoluent, se digitalisent et accueillent de plus en plus de femmes. Cette démarche de visites ... [Lire la suite](#)

Cfia 2023 : trois start-up pour allier performance et sobriété

L'espace Usine Agro du Futur, concocté par Bretagne Développement Innovation et le pôle Valorial, accueille pour la quatrième année consécutive un Village FoodTech. Un panel de 10 solutions technologiques novatrices va être présenté. Focus sur trois start-up prometteuses ... [Lire la suite](#)

Pasteurisation : Lyras compte bousculer le marché avec sa technologique athermique

La Raslyation est basée sur l'utilisation de la lumière UV pour éliminer les micro-organismes des boissons, notamment les produits laitiers, indépendamment de leur opacité, leur texture et leur température. Ce traitement non-thermique, développé par l'entreprise danoise Lyras, contribue à économiser jusqu'à 80 % ... [Lire la suite](#)

Découvrez cinq façons dont l'IA améliore notre sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est une préoccupation majeure dans notre société. Les perturbations de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les maladies des plantes, la contamination de l'eau et les pénuries alimentaires sont autant de défis que nous devons relever. L'intelligence artificielle (IA) peut jouer un rôle ... [Lire la suite](#)

Gestion de flux et digitalisation des procédés : FlexLink annonce de nouveaux outils de simulation 3D conçus pour l'Usine du Futur 4.0

Le secteur de la production en agroalimentaire est en pleine mutation grâce à la transformation digitale. Aussi, pour rester compétitives et évolutives, les entreprises et les fabricants doivent faire face à des changements complexes et innovants au sein de leur ligne de production. En complément de ses solutions ... [Lire la suite](#)

Automatisation et digitalisation : Siemens va accompagner la scale-up française Ynsect dans son projet Ynfarm, la plus grande ferme verticale au monde

Alors que le secteur de l'agroalimentaire est en pleine mutation et que l'agriculture est au carrefour de nombreux enjeux sociaux et sociétaux, Siemens va accompagner la start-up tricolore Ynsect dans son projet Ynfarm : la plus grande ferme verticale du monde. L'annonce sera faite lors du CFIA qui se déroule ... [Lire la suite](#)

Vision industrielle : Un élément important des usines intelligentes

La connexion des robots et des machines devient rapidement la norme dans les usines modernes, en particulier dans le domaine de l'agriculture moderne. En effet, plus tous les composants impliqués dans les différentes phases de production peuvent communiquer entre eux de manière cohérente, plus le processus ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Bientôt un sucre bio et équitable fabriqué dans les Hauts-de-France

Un collectif de producteurs de betteraves sucrières bio accompagnés par le groupement Bio en Hauts-de-France et soutenus par plusieurs opérateurs de l'aval tels que France Cake Tradition ou Biocoop, annoncent la création d'une micro-sucrierie à l'automne 2024 au sud de Lille (59). A l'heure où les questions de relocalisation ... [Lire la suite](#)

CFIA 2023 : Découvrez les 12 nominés 2023 pour les Trophées de l'Innovation

Pour cette nouvelle édition du CFIA qui vient de s'ouvrir, 12 entreprises ont été nominées pour leurs innovations parmi les 100 en lice. Parce que comprendre les besoins des industriels agroalimentaires reste un objectif majeur pour le CFIA, les Trophées de l'Innovation permettent de valoriser un secteur innovant, empreint ... [Lire la suite](#)

[Charcuterie] L'État demande aux industriels d'utiliser moins de nitrites

Moins de nitrites dans les lardons, rillettes et le jambon : le gouvernement a demandé aux industriels de réduire rapidement les doses utilisées pour la fabrication de charcuterie. Ce plan déçoit l'association Foodwatch et la Ligue contre le cancer qui demandaient l'interdiction totale de ces additifs. Le plan d'action, présenté ... [Lire la suite](#)

Roquette développe une fibre prébiotique avec PharmaBiome

Dans un contexte d'alimentation occidentale carencée en fibres, Roquette s'est associé à PharmaBiome pour employer la technologie NicheMap sur ses nouvelles fibres solubles. La start-up suisse utilise le big data pour prédire les effets des fibres prébiotiques sur la composition et sur l'activité microbienne ... [Lire la suite](#)

Les aliments fermentés, l'avenir de la nutrition ?

Depuis plusieurs années, les aliments fermentés ont la cote. Auréolés de nombreuses allégations santé, disposent-ils pour autant des bénéfices nécessaires pour constituer une solution d'avenir dans nos assiettes ? 'La fermentation, c'est la transformation d'un aliment par un microorganisme en l'absence d'oxygène ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Sun Chemical et DIC annoncent des solutions de pigments innovantes pour les plastiques

Sun Chemical et sa société mère, DIC Corporation présenteront un vaste portefeuille de pigments pour plastiques qui offrent des normes élevées de performance de couleur et de durabilité à ChinaPlas 2023, du 17 au 20 avril prochain. Sun Chemical et sa société mère, DIC Corporation présenteront un vaste portefeuille ... [Lire la suite](#)

Un nouveau répit pour les emballages plastique de fruits et légumes

Pour lire l'intégralité de cet article, testez gratuitement Emballages Magazine - édition Abonné En application de la procédure d'information européenne Tris, l'entrée en vigueur du décret relatif à l'interdiction des emballages plastique pour certains fruits et légumes est retardée jusqu'au 15 décembre 2023 ... [Lire la suite](#)

Verre cocktail plastique: un exemple courant d'emballage alimentaire en plastique

La grande différence entre les emballages en plastique biosourcé et ceux en plastique ordinaire repose notamment sur leur biodégradabilité et leur compostabilité. Les emballages en plastique biosourcé sont plus biodégradables et compostables, tandis que ceux en plastique ordinaire sont plus recyclables. Contrairement au ... [Lire la suite](#)

Événement - L'emballage alimentaire de demain

L'évènement « emballages de demain » est organisé en collaboration avec L'ANIA et les équipes EuraMaterials. L'occasion de faire un point sur les évolutions réglementaires, les innovations en matière d'emballages souples recyclables, découvrir (ou redécouvrir) quelques innovations « produit » et faire un point sur ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

Affichage environnemental : le gouvernement dévoile la méthode de calcul

Prévu dans l'article 15 de la loi Agéc (antigasillage pour une économie circulaire) et repris dans l'article 2 de la loi Climat et Résilience, l'affichage environnemental des produits alimentaires fait l'objet de nombreux débats. En cause, la méthodologie de calcul qui a généré des tensions sur la prise en compte de ... [Lire la suite](#)

Le groupe EPSA investit dans la société Energiency pour étoffer son offre de décarbonation

Spécialisée dans l'analyse de données énergie et CO2 des industriels et en pleine croissance internationale, la société Energiency vient compléter l'offre née en 2020 « Energy & Environment » du groupe EPSA, spécialisé dans le conseil en optimisation de la performance. Fondée en France en 2013, Energiency accompagne ... [Lire la suite](#)

Gestion de l'eau : le gouvernement affiche des ambitions fortes de recyclage

« La Nation a besoin de faire sur l'eau, ce que nous avons fait sur l'énergie, une planification en la matière. C'est-à-dire qu'on doit tous, nous, citoyens, industriels, services, collectivités locales, agriculteurs, faire attention à cette ressource qui devient rare », affirmait le Président de la République au Salon de l'agriculture ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

L'Europe met le holà au greenwashing

La Commission européenne propose la Substantiating Green Claims avec des critères communs contre l'écoblanchiment (greenwashing) et les allégations environnementales trompeuses. Objectif : donner aux consommateurs plus de clarté et établir des règles du jeu équitables lorsqu'il s'agit d'informations ... [Lire la suite](#)

Trophées Natexpo 2023 : les inscriptions sont ouvertes !

Vous venez de lancer un nouveau produit bio ? Les Trophées Natexpo sont de retour. Les candidatures sont ouvertes du 1er mars au 12 mai 2023. Depuis 2005, les Trophées Natexpo récompensent les produits les plus innovants, utiles, pratiques et originaux mis sur le marché lors de la dernière année écoulée ... [Lire la suite](#)

Enquête sur les pertes alimentaires dans les IAA des Bouches du Rhône

Dans le cadre d'un appel à projet de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités des Bouches-du-Rhône pour le programme "Hébergement, parcours vers le logement et insertion des personnes vulnérables", l'association La Cantina mène une étude qui doit permettre d'enrichir la ... [Lire la suite](#)

Les prix des céréales reviennent à leur niveau d'avant la guerre en Ukraine

C'est une bonne nouvelle pour les utilisateurs de céréales. La détente des prix se confirme sur le marché international. La guerre en Ukraine débutée il y a un an avait fait grimper les cours, la zone de la Mer Noire étant l'un des principaux producteurs européens et mondiaux. D'après le rapport de FranceAgriMer ... [Lire la suite](#)

Baromètre des produits biologiques en France - 2023

L'Agence BIO lance l'alerte sur la défiance croissante des consommateurs envers les labels alimentaires de qualité et environnementaux, et le manque d'informations des Français sur le bio ... [Lire la suite](#)

Nicolas Calo nommé Directeur Général de l'ANIA à partir de début Mai 2023

Agé de 41 ans, Nicolas Calo a commencé sa carrière comme chargé des relations avec la presse au sein du cabinet ministériel de Jean-François Copé, alors Ministre du Budget et de Réforme de l'Etat de 2004-2007, ainsi qu'à l'Assemblée Nationale alors qu'il était Président du Groupe UMP. Il a poursuivi son parcours ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

Locaux disponibles à Carpentras " Ma nouvelle usine "

3 locaux se libèrent au sein de ma 1^{ère} usine à Carpentras. Ces locaux seront disponibles à compter du 1^{er} mai 2023 ... [Lire la suite](#)

NOS FORMATIONS



FORMATIONS - PERFORMANCE

Améliorez vos échanges interservices pour gagner en productivité

Le 25 avril 2023 et 16 mai 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Gagnez du temps et de l'espace

Le 15 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) – 7 h ... [Lire la suite](#)

Réalisez la cartographie des processus

Le 27 juin 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Pilotez la production pour une meilleure réactivité

Le 4 juillet 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - QUALITÉ

Sécurisez vos allégations marketing

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

Etiquetage des vins : Les règles à connaître et à respecter

Le 31 mai 2023 à distance ... [Lire la suite](#)

Réussissez votre prochain audit de certification IFS FOOD V8

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

Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Le 20 juin matin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Construire un HACCP performant

Le 20 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Comment éviter et éliminer les biofilms

Le 29 juin 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Le 28 septembre 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - R&D

Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels !

Les 8 et 9 juin 2023 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Co-créez vos produits avec les consom'acteurs pour augmenter vos chances de succès

Le 15 juin 2023 matin à distance ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Décarbenez votre activité et répondez aux défis du changement climatique

Le 18 avril 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Optimisez vos emballages de l'usine jusqu'au consommateur

Le 06 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Webinaire - Emballages et conditionnement : un outil pédagogique pour bien choisir son emballage

Le 13 juin 2023 de 11h à 12h à distance ... [Lire la suite](#)

La Fresque du Climat

Le 4 juillet 2023 matin 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

Démarquez vous avec le label PME (label RSE)

Le label PME+ est le label RSE des entreprises françaises à taille humaine, indépendantes, fournisseurs de la distribution, qui agissent pour l'emploi, l'environnement et des produits de qualité, et qui souhaitent renforcer leur positionnement en GMS. Venez rejoindre les 208 entreprises labellisées au national et contribuer ... [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 :

