

Juillet 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
et
bel été !*

VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

PROCÉDÉS

Conditionnement des produits carnés : L'automatisation a le vent en poupe

Les dérèglements que connaît la chaîne d'approvisionnement mondiale conduisent les industriels de la filière viande à se tourner de plus en plus vers l'automatisation de leurs opérations de conditionnement. Au cours des deux dernières années, la chaîne d'approvisionnement a vu ses difficultés s'intensifier, augmentant de facto les défis auxquels les industriels ont dû faire face pour maintenir leur ... [Lire la suite](#)

La métrologie du futur vue par le LNE et Zeiss

Dans une vidéo publiée par le LNE (Laboratoire national de Métrologie et d'Essais), Thomas Grenon, directeur général du LNE et Mustapha El Bouchouafi, directeur général de Zeiss Industrial Quality & Research France, expliquent les intérêts et enjeux de leur coopération pour le développement de la métrologie du futur et ses finalités, notamment dans l'industrie 4.0 ... [Lire la suite](#)

Tropic Apéro optimise ses lignes de production

Implantée au cœur de la Provence, Tropic Apéro est une PME audacieuse créée il y a 32 ans. La société s'est imposée comme acteur de référence sur le marché des olives et tartinables, grâce à sa stratégie de R&D. Elle réalise un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros. Entre tradition et modernité, Tropic Apéro commercialise ses gammes en Grande Distribution avec deux concepts, le vrac ... [Lire la suite](#)

Brasserie connectée : Heineken déploie une stratégie numérique agile

Fort de sa présence dans 190 pays, le groupe Heineken représente une marque familière pour bon nombre de consommateurs. Cependant, sur un marché en perpétuelle évolution où les modes de consommation ne cessent de changer, il ne suffit plus d'être une marque forte, mais de faire preuve d'une grande adaptabilité. Depuis plus d'un an, le groupe s'est lancé dans une stratégie commerciale ambitieuse afin ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

Les Lauréats des Trophées Natexpo 2022

Les Trophées Natexpo récompensent depuis 2005 les produits les plus innovants, utiles, pratiques et originaux mis sur le marché durant l'année. Cette année ce sont près de 240 candidatures reçues (+ 21% vs 2020) qui ont été soumises au jury de 14 experts et professionnels dans 8 catégories, avec en 2022, pour la première fois, un prix Mention Spéciale Internationale. Découvrez les lauréats des Troph ... [Lire la suite](#)

Tetra Pak et Mycorena collaborent sur un projet de protéines végétales alternatives

Tetra Pak vient en effet de s'associer à Mycorena afin de construire un nouveau site de production dédié à la fermentation de champignons à usage alimentaire, en alternative aux protéines. Cette initiative s'inscrit dans l'ambition à long terme de Tetra Pak à savoir relever les défis liés à la sécurité alimentaire via l'exploration et le développement de sources alimentaires innovantes. Un substitut ... [Lire la suite](#)

Listeria monocytogenes : la filière charcuterie-salaison veut réduire le risque

En 2002, la crise Listeria sur les rillettes a abouti à un plan de maîtrise unique, mis en œuvre par toute la profession et qui, vingt ans plus tard, a démontré son efficacité : la prévalence de Listeria a été divisée par 100. Entre forte médiatisation, réglementation plus contraignante (notamment, dans les articles 50 et 51 de la loi Egalim, concernant les contrôles et les modalités de retraits-rappels) ... [Lire la suite](#)

Aliments ultra-transformés : vers un nouveau système de classification

Quel est le système de classification le plus adapté pour les aliments selon leur degré de transformation ? Dans Les Cahiers de nutrition et de diététique, les scientifiques d'Inrae, de l'Inserm, de Bordeaux Sciences Agro, VAB-Nutrition et MS-Nutrition se sont intéressés à cette question et en particulier à la robustesse du dispositif Nova. La France se base sur ce dernier pour considérer qu'un aliment ... [Lire la suite](#)

Cargill inaugure son nouveau centre d'application autour du chocolat en Belgique

Le groupe Cargill poursuit ses investissements sur le site belge de Mouscron, dédié au chocolat. Après deux ans de travaux, il a ouvert début juin 'House of chocolate', un centre de R&D collaborative pour ses clients européens. Cette extension de 6 200 m² construite à côté de l'usine existante a coûté près de 20 millions d'euros à Cargill. Elle regroupe un centre d'expérimentation, une usine pilote ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Cœur de Pom' lance une gamme de jus de fruits en bouteilles consignées

La marque Cœur de Pom' intensifie sa démarche responsable et lance une gamme de jus de fruits conditionnés en bouteilles consignées. La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) doit inciter les industriels à accélérer la réduction des emballages alimentaires (objectif de 5% d'emballages réemployés à horizon 2023 et 10% à horizon 2027). Bien plus que la loi, c'est ... [Lire la suite](#)

IPC investit dans une ligne pilote Recyclage et ligne pilote de tri optique pour accompagner l'éco-conception

Poussés par les évolutions réglementaires sur la recyclabilité des emballages plastiques, les professionnels de l'emballage alimentaire se sont lancés dans la course à l'innovation pour mettre rapidement sur le marché des solutions éco-conçues à partir de matériaux recyclables, recyclés, voire biosourcés et/ou biodégradables. IPC a récemment investi dans une ligne pilote industrielle dédiée à l'évaluation ... [Lire la suite](#)

BASF : a développé une barquette compostable avec Confoil

Confoil et BASF ont développé une barquette en papier doublement compostable certifiée pour l'emballage de plats cuisinés. Ces barquettes DualPakECO® sont fabriquées en carton léger et revêtues du biopolymère ecovio® PS 1606 de BASF. Les performances en matière de traitement, de scellage, d'imprimabilité et de résistance sont comparables à celles des barquettes alimentaires en PET classiques. Ces nouvelles ... [Lire la suite](#)

Tilt Import développe un indicateur de choc RFID

Fort de son expérience avec les indicateurs de choc ShockWatch reconnus pour le contrôle des chocs anormaux lors du transport ou du stockage de marchandise (chutes sur le sol ou manipulations brutales), Tilt Import dévoile son nouvel indicateur ShockWatch RFID. Celui-ci se place à l'intérieur ou l'extérieur des caisses. Si la marchandise a subi un choc anormal, le voyant rouge se déclenche et laisse ... [Lire la suite](#)

Des pots de yaourt Les 300 laitiers bio composés à 50 % de PE recyclé

Pour répondre à ses engagements en faveur d'emballages plus responsables, Eurial Ultra-Frais choisit de fabriquer les pots de yaourts de sa marque Les 300 laitiers bio avec un plastique contenant 50 % de polystyrène recyclé (rPE) certifié. Pour transiter vers cet emballage, Eurial Ultra-Frais s'est associé avec Trinseo, leader mondial des matériaux styréniques, et Cedap, spécialiste de la coextrusion ... [Lire la suite](#)

Vin et spiritueux : le top 3 des innovations emballage

Du cognac dans une bouteille en lin Pour commercialiser son nouveau « 2050 organic Cognac », la Maison A. de Fussygnay a fait le choix d'une bouteille en fibres de lin tressées et en résine biosourcée, développée par la start-up toulousaine Green Gen Technologies, et fabriquée en France. « Nous sommes fiers d'être les premiers à utiliser la Green Gen Bottle qui est non seulement très résistante, mais ... [Lire la suite](#)

Pernod Ricard lance une étiquette digitale pour mieux informer le consommateur

Dans le secteur des vins et des spiritueux, Pernod Ricard annonce le lancement, à l'échelle mondiale, d'un dispositif d'étiquetage digital permettant de mieux informer les consommateurs sur les produits qu'ils achètent et leur consommation responsable. Objectif : répondre aux attentes du grand public pour plus de transparence sur le contenu des produits et plus d'informations en matière de santé ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

L'hydrogène vert, un levier pour décarboner l'industrie ?

Annoncée en septembre 2020, la Stratégie Nationale Hydrogène a prévu 7,2 milliards d'euros d'investissements dans le secteur de l'hydrogène d'ici à 2030. L'objectif est de construire une filière française de l'hydrogène décarboné de portée internationale en développant les capacités de production et en soutenant l'innovation. En fait d'hydrogène, il s'agit surtout d'hydrogène dit ... [Lire la suite](#)

Biodiversité : la LPO lance une plateforme d'apprentissage à destination des entreprises

L'association de protection de la nature lance, en partenariat avec le Medef et avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité (OFB), le Mooc Entreprises et biodiversité ... [Lire la suite](#)

Biodiversité : Appel à propositions d'ateliers dans le cadre du Forum Biodiversité et Economie par l'OFB

Le Forum Biodiversité et Economie a lieu le 13 et 14 octobre 2022 à la cité des sciences et de l'industrie à Paris. Dans le cadre d'un appel à propositions d'ateliers ouvert jusqu'au 18 Juillet, toutes les organisations travaillant sur la prise en compte de la biodiversité par les entreprises et ses enjeux peuvent soumettre un ou plusieurs ateliers entrant dans les 10 thèmes et 4 formats d'animations ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Face aux difficultés, l'agriculture biologique plie mais ne rompt pas

Avec une augmentation des surfaces cultivées, des candidats à la conversion toujours présents et un recul limité de son chiffre d'affaires, la bio s'en sort mieux que l'agriculture conventionnelle. Les chiffres de l'Agence bio en témoignent ... [Lire la suite](#)

Marché Bio : de l'importance de considérer la diversité des marchés bio

Les chiffres 2021 du secteur bio, dévoilés la semaine dernière par l'Agence Bio, démontrent que le secteur reste résilient dans un contexte alimentaire bousculé. La France est l'un des leaders européens de l'agriculture bio avec une part des terres agricoles cultivées biologiques en nette progression en 2021. Distribué sur des circuits de plus en plus variés, le bio est entré dans les habitudes des ... [Lire la suite](#)

Prix EY de l'Agroalimentaire 2022

Les trophées de la 6ème édition du Prix EY de l'Agroalimentaire 2022, en partenariat avec l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), ont été décernés hier soir. Le Prix EY de l'Agroalimentaire récompense une entreprise agroalimentaire, indépendante ou filiale d'un groupe français ou international, solide financièrement, s'étant particulièrement illustrée par sa résilience et son innovation ... [Lire la suite](#)

Qolumn : le spécialiste du droit des produits

Cette spécialité, peu répandue en France et en Europe, s'adresse à toutes les sociétés du secteur alimentaire et de la grande consommation. Présentation d'un cabinet dont l'ambition est de « faire du droit des produits un pilier de l'entreprise ». Le cabinet est particulièrement réputé dans l'industrie agro-alimentaire. Un cabinet dynamique en pleine croissance Qolumn a été créé en 2021 par deux ... [Lire la suite](#)

Guerre en Ukraine : menace sur la sécurité alimentaire mondiale

Depuis le début de l'offensive menée par la Russie en Ukraine, le travail des agriculteurs ukrainiens dans le pays est entravé, tandis que le blocus des ports ukrainiens de la mer Noire empêche d'exporter par navires les céréales dans le monde entier. Or de nombreux pays dépendent des marchandises ukrainiennes mais aussi russes pour se nourrir. Sur les marchés, les prix des denrées, déjà très ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

Alpes Contrôles rejoint le réseau Food'in Provence-Alpes-Côte-d'Azur en tant que membre associé !

De par leur métier d'organisme de contrôle indépendant disposant d'un réseau de 6 agences en région PACA, ils se positionnent en qualité de tiers-partie de confiance dans le domaine de la réduction des risques pour la santé et la sécurité des personnes, la sécurité des biens, la réduction des atteintes à l'environnement, le confort et le bien-être général de la population ... [Lire la suite](#)

NOS FORMATIONS



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 de 14h à 17h30 en distanciel ... [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](#)



FORMATIONS - R&D

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

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



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Visitez une usine de bioconversion par les insectes

Le 22 septembre 2022 (matin) à Cavaillon (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

Ne pas confondre "formation obligatoire" et " obligation de former "

Depuis 2014, il est obligatoire de former chaque salarié, sans exception. Toutes les entreprises et tous les salariés, sans exception, quel que soit le type de contrat ou le niveau de qualification. Désormais, chaque salarié doit suivre au moins une formation tous les 6 ans. C'est ce que l'on appelle « l'obligation de former ». L'entreprise doit s'assurer qu'elle répond à cette exigence ... [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 :

