

Mars 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

CFIA 2022 : polyvalence et hautes cadences au menu

Encore une fois, cette édition du CFIA sera riche en innovations, en phase avec les grands enjeux du secteur. Comme la nécessité de gagner de la place dans les ateliers en produisant plusieurs références sur une même machine ou une même ligne. L'idée ne cesse de donner lieu à de nouvelles solutions compactes ... [Lire la suite](#)

CFIA 2022 : faire rimer performance avec développement durable

25ème anniversaire oblige, l'édition 2022 du Cfia Rennes sera haute en couleurs. Si l'une d'entre elles devait ressortir tout particulièrement, ce serait assurément le vert ! Entre enjeux économiques et ambitions responsables, l'agroalimentaire est déjà fortement engagé dans la bataille pour le climat ... [Lire la suite](#)

CFIA 2022 : nettoyage et maîtrise des corps étrangers à l'honneur

L'hygiène et les mesures sanitaires auront rarement été d'une telle actualité ! Pour sa vingt-cinquième édition, le salon Cfia mettra à l'honneur de nouvelles solutions pour assurer et renforcer la maîtrise de la sécurité des aliments. Avec de nouveautés en termes de nettoyage et de désinfection. Ce qui s'illustre par ... [Lire la suite](#)

10 innovations marquantes pour le secteur des équipements

Les Sitevi Innovation Awards sont l'occasion de mettre en lumière les innovations les plus marquantes du secteur des équipements et savoir-faire pour les productions viti-vinicoles, oléicoles, arboricoles et maraîchères. Parmi les 57 dossiers reçus et les 31 nominés, 16 produits et services ont été récompensés par le jury ... [Lire la suite](#)

Avec Silver-Lube, NSK garantit une longue durée de vie des applications agroalimentaires

Vitesses élevées continues, normes d'hygiène strictes et conditions de fonctionnement difficiles : des roulements robustes et fiables sont nécessaires pour assurer une production rentable dans les usines de produits agroalimentaires & boissons. Tous les roulements déployés dans ces applications doivent prévenir en ... [Lire la suite](#)

Une technique d'imagerie innovante pour diminuer la teneur en sel

Grâce à la résonance magnétique nucléaire (RMN), les scientifiques ont pu cartographier la répartition du sel et mesurer son interaction avec l'aliment. Laissant le produit intact, cette technique permet de suivre le processus de salage dans le temps. Il en ressort que plusieurs « populations de sel » coexistent au sein de certains ... [Lire la suite](#)

PRODUITS - INGRÉDIENTS

CFIA 2022 : Formuler en mode végétal

Le végétal est une tendance majeure de ces dernières années, qui sera largement présentée sur les stands du Cfia 2022 à Rennes. Afin de répondre à la demande croissante en protéines françaises, Ufab (Stand D4) a développé deux nouvelles protéines texturées qui combinent pois et féverole au moment de la texturation ... [Lire la suite](#)

CFIA 2022 : des ingrédients plus sains et durables

En quelques années, la santé et l'environnement sont devenues les principales préoccupations des consommateurs. Pour répondre à cette attente de produits plus sains et plus durables, la filière alimentaire continue d'innover. Pour les entreprises en quête de nouvelles solutions, le CFIA est le rendez-vous ... [Lire la suite](#)

Zalg innove en proposant les algues en dés

Parce que l'algue est l'aliment de culture le plus durable et ses vertus nutritionnelles incomparables, l'ambition de la jeune entreprise Bretonne, Zalg, est de démocratiser la consommation d'algues en France et en Europe. En effet, alors que les Japonais consomment jusqu'à 8 kg d'algues par an (ce qui correspond à la ... [Lire la suite](#)

Callebaut lance NXT, une nouvelle génération de chocolats sans produit laitier et d'origine végétale

Après le lancement de Ruby et la mise en place de la traçabilité du cacao pour tous ses chocolats, Callebaut annonce le lancement de son innovation "Callebaut NXT": des chocolats noir et au goût de lait, d'origine 100% végétale, exempts de toute trace de produits laitiers. Callebaut lance en parallèle la plateforme ... [Lire la suite](#)

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

Fin des plastiques à usage unique : le gouvernement définit sa stratégie nationale 3R

Via la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire promulguée le 10 février 2020, la France s'est dotée d'un objectif de sortie des emballages en plastique à usage unique d'ici 2040. Celui-ci se décline en plans quinquennaux de réduction, réemploi et recyclage : le premier décret 3R ... [Lire la suite](#)

La France accueillera la première usine de recyclage du plastique par les enzymes

Carbios va construire la première usine au monde à l'échelle industrielle recyclant les déchets en PET grâce aux enzymes. Elle sera en Meurthe-et-Moselle, sur le site du plus gros producteur mondial de PET, Indorama, qui utilisera la matière recyclée. Ce projet à 150 millions d'euros recyclera 50.000 tonnes de déchets ... [Lire la suite](#)

IPACK-IMA 2022 : le futur de la transformation et de l'emballage alimentaire a rendez-vous à Milan du 3 au 6 mai

Alors que la chiffre d'affaires mondial des machines d'emballage alimentaire s'élève actuellement à 15,3 milliards d'euros, le marché poursuit sa croissance avec une prévision moyenne à +2,1% par an d'ici à 2025, tout comme celui de la transformation alimentaire dont la tendance serait de +5,1% par an sur la même période ... [Lire la suite](#)

Kaneka accélère la production de son polymère biodégradable Kaneka Green Planet

Kaneka Corporation a décidé d'augmenter de manière significative la capacité de production du polymère biodégradable Kaneka Green Planet™ sur son site de Takasago au Japon. De la famille des PHBH (polyhydroxybutyrates), ce dernier est fabriqué par biosynthèse, à partir d'une fermentation d'huiles ... [Lire la suite](#)

ENVIRONNEMENT

La diffusion massive de plastique dans le monde illustre les limites de l'économie circulaire

Dans un rapport mondial, l'OCDE propose des pistes pour enrayer la diffusion des déchets en plastique dans les rivières et les océans et en appelle au renforcement de la coopération internationale pour endiguer ce fléau devenu planétaire ... [Lire la suite](#)

Un traité mondial pour lutter contre la pollution plastique

Plus de 100 États membres des Nations Unies se réuniront ce mois-ci pour élaborer un plan pour le tout premier accord mondial visant à lutter contre la pollution plastique. L'ONU affirme qu'il pourrait s'agir du pacte environnemental le plus important depuis l'accord de Paris sur le climat en 2015. Le constat est clair ... [Lire la suite](#)

BW Flexible Systems réduit ses émissions de carbone de 92% en Italie

La société de Barry-Wehmiller Packaging Systems, a réduit de 92% les émissions de carbone de ses installations italiennes grâce à un partenariat avec E.ON, l'un des plus grands opérateurs européens de réseaux énergétiques. Depuis le 1er janvier 2022, les deux usines de fabrication italiennes de l'entreprise d'emballages ... [Lire la suite](#)

AUTRES INFOS

Signature de l'avenant au contrat stratégique de la filière agroalimentaire 2022-2023

Jean-Philippe André, président du Comité stratégique de la filière agroalimentaire et président de l'ANIA et Dominique Chargé, président de la Coopération Agricole ont signé hier le premier avenant au Contrat stratégique de la filière Agroalimentaire (CSFA) en présence de Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et d'Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée chargée ... [Lire la suite](#)

Note de conjoncture économique : une rentrée 2022 sous tensions

Les industries alimentaires font face à des défis importants en ce début d'année. De nombreuses tensions sont présentes sur les marchés d'approvisionnement en matières premières agricoles et industrielles. A ce contexte s'ajoutent les incertitudes entre l'Ukraine et la Russie. Tout ceci pouvant entraîner une fragilité de la santé économique du secteur, à court et long terme. Les derniers chiffres de ... [Lire la suite](#)

Local industriel de 11800 m2 à vendre à Gargas dans le Vaucluse (84)

Entrepôt, local industriel de 11800 m2 dont 150 m2 de bureaux et locaux sociaux et un appartement de gardien de 84m2, sur une parcelle de 21537 m2. Disponible fin 2022. ... [Lire la suite](#)

Etes-vous à jour sur le référentiel GLOBALG.A.P. Chain of Custody ?

Le standard Chain of Custody (CoC) de GLOBALG.A.P. est obligatoire à partir du 1er octobre 2022 pour tous les producteurs, distributeurs, points de vente et chaînes de restaurants qui manipulent des produits certifiés GLOBALG.A.P. Découvrez les services spécialisés de KIWA France (membre associé du CRITT Agroalimentaire PACA) : webinar, veille, devis, audit ... [Lire la suite](#)

Maîtriser la sécurité sanitaire des aliments : de nouveaux défis à relever pour l'Anses

L'Anses est née en 2010 de la fusion de deux agences sanitaires françaises : l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) et l'Afsset (Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail). L'établissement public a pour mission principale d'assurer la sécurité sanitaire humaine. L'agence contribue également à assurer la protection de la santé et du bien-être des ... [Lire la suite](#)

L'Inrae et l'Actia renforcent leur coopération 14 février 2022

Acteurs majeurs de la recherche et développement et de l'innovation agro-alimentaire, l'Inrae et l'Actia collaborent étroitement depuis longtemps sur des domaines scientifiques et techniques d'intérêt commun. Pour renforcer leurs synergies, les deux organismes ont signé un accord-cadre de coopération pour cinq ans ... [Lire la suite](#)

OFFRES DE PARTENARIATS

Construction d'une véritable filière protéines végétales en PACA

Notre nouvel adhérent, la société varoise Kolibri SAS « les graines de Provence » produit et commercialise des légumes secs (pois chiche, lentilles, haricots..) et super graines (chia, quinoa...). L'ambition du projet des « graines de Provence » est la construction d'une véritable filière protéines végétales en PACA. Dans ce cadre, Kolibri souhaite proposer ses produits aux entreprises de l'agroalimentaire ... [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

Réussissez votre audit de certification IFS v7

Le 5 avril 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Comment être audité plus sereinement

Le 26 avril 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Surfez sur les tendances Naturalité et Santé avec des " super-ingrédients "

Les 28 et 29 avril (matins) 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Adoptez des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

Le 10 mai 2022 à Aix-en-Provence (13) ... [Lire la suite](#)

Devenez auditeur interne

Les 16,17 et 18 mai 2022 (lieu précisé ultérieurement) ... [Lire la suite](#)

Club Bio - Bio et transformation : Quelles attentes et perceptions des consommateurs ?

Le 31 mai 2022 (10h30 à 12h30) à distance ... [Lire la suite](#)

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](#)



FORMATIONS - R&D

Formulez le goût de vos produits

Les 17 et 18 mars 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



FORMATIONS - ENVIRONNEMENT

Valorisez efficacement vos pratiques RSE

Les 22 et 24 mars 2022 (matins) à distance ... [Lire la suite](#)

Maîtrisez vos consommations d'énergie

Le 12 avril 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)

Webinaires – Tout savoir sur la RSE

Les 14 avril, 30 juin, 6 octobre et 24 novembre 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

Webinaire - Minimiser vos consommations en eau

Le 9 juin 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

Découvrez le film animé sur les services et expertises du CRITT Agroalimentaire PACA !

Le CRITT Agroalimentaire est le référent technique et réglementaire des entreprises de la région Sud depuis plus de 30 ans. Cette courte vidéo permet de rappeler la diversité de ses services et l'étendue de ses expertises ... [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 :

