

Janvier 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 année 2022 !*

## VEILLE TECHNIQUE PAR THÉMATIQUE

### PROCÉDÉS

#### **Armor Inox fête ses 50 ans et innove dans le durable**

L'équipementier, créé initialement pour répondre aux besoins de l'industrie laitière, dévie sa trajectoire de marché au milieu des années 80 pour dédier ses équipements en inox à la viande. Aujourd'hui l'entreprise propose des systèmes de cuisson et de refroidissement grâce à la solution Thermix pour produits cuits sous vide ... [Lire la suite](#)

#### **Mécanuméric annonce une nouvelle gamme de machines de découpe au jet d'eau**

Mécanuméric commercialise la gamme MDA, machines de découpe au jet d'eau pure, spécialement étudiées pour la découpe d'aliments frais ou congelés, depuis plus de 25 ans. Pour satisfaire les besoins de tous les acteurs, du petit artisan à l'industriel, le fabricant annonce qu'il va commercialiser bientôt une nouvelle gamme ... [Lire la suite](#)

#### **Domaines d'application et perspectives de l'impression alimentaire en 3D**

L'impression alimentaire en 3 dimensions est une technique de fabrication additive permettant d'obtenir des produits personnalisables (aspect, composition), à partir d'ingrédients (chocolat, fromage, sucre, etc.), d'additifs ou de préparations à base de viandes, fruits, légumes, etc. Un article publié en octobre 2021, dans ... [Lire la suite](#)

#### **Diversey veut optimiser les performances NEP/CIP avec IntelliCIP**

Diversey, leader mondial de l'hygiène et du nettoyage, lance sa plate-forme d'analyse de données basée sur le cloud IntelliCIP à l'échelle mondiale. IntelliCIP rassemble et traite en toute sécurité les données CIP (Clean-in-Place) ou NEP (Nettoyage en place) de production d'aliments et de boissons (F&B) pour un aperçu ... [Lire la suite](#)

#### **Douze entreprises s'unissent pour lancer la première boulangerie virtuelle en 3D**

En collaboration avec des acteurs majeurs français de la boulangerie industrielle, le Medef International (Mouvement des entreprises de France) a développé l'application 3D « Boulangerie Moderne Virtuelle ». Cet outil offre une expérience immersive ludique permettant aux utilisateurs de découvrir les ... [Lire la suite](#)

### PRODUITS - INGRÉDIENTS

#### **CBD : le nouvel arrêté est paru**

Le 19 novembre 2020, la Cour de justice de l'Union Européenne (CJUE) a rendu son arrêt dans l'affaire dite Kanavape, portant sur la conformité au droit de l'Union européenne de l'arrêté du 22 août 1990 qui limite la culture, l'importation et l'utilisation industrielle et commerciale du chanvre aux seules fibres ... [Lire la suite](#)

#### **GEA et Better Juice innovent en matière de boissons aux fruits à faible teneur en sucre**

GEA et la start-up israélienne de technologie alimentaire Better Juice ont remporté leur premier projet commercial visant à réduire le sucre dans les boissons aux fruits. Un grand fabricant américain de boissons va intégrer cette innovation révolutionnaire dans son processus de production au début de 2022. Le client ... [Lire la suite](#)

**Formulation, traçabilité, naturalité, éco-responsabilité : Nutri&Co dépoussière les compléments alimentaires !**

Situé entre l'aliment et le médicament, si les compléments alimentaires ne visent ni à nourrir, ni à soigner, ils permettent cependant d'améliorer le bien-être et de réduire certains facteurs de risque de maladies. Le marché des compléments alimentaires représente 2 milliards de chiffres d'affaires annuel. Il est ... [Lire la suite](#)

### **Indication de l'origine des ingrédients des denrées alimentaires transformées : le groupe de travail mis en place dans le cadre du Conseil national de la Consommation rend son avis**

AGNES PANNIER-RUNACHER, ministre déléguée chargée de l'Industrie, a déclaré : « A ma demande, le Conseil national de la consommation a remis un avis de grande qualité sur l'origine des ingrédients dans les denrées alimentaires. A l'heure où chacun prône le « Fabriqué en France », cet avis vient ... [Lire la suite](#)

### **NumAlim lance sa base UniversAlim**

Les industriels de l'agroalimentaire sont vivement invités à apporter leurs données produit à ce référentiel, qui se veut fiable et exhaustif. La plateforme NumAlim vient d'inaugurer officiellement son référentiel UniversAlim, avec le soutien de deux ministres, Julien Denormandie ... [Lire la suite](#)

### **FI Europe Innovation Awards : Découvrez les 6 entreprises récompensées pour leur innovation d'ingrédients alimentaires**

Lors de la cérémonie de remise des prix de l'innovation Fi Europe, qui a eu lieu le premier jour du salon mondial des ingrédients Fi Europe, co-localisé avec Hi Europe, à Francfort, six entreprises ont reçu un prix convoité reconnaissant leurs réalisations. La veille, les 19 finalistes ont présenté leurs candidatures ... [Lire la suite](#)

---

## CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

---

### **L'hybrideur Virgin Bio Pack se structure et innove**

Porté par la demande en faveur d'emballages alternatifs au tout plastique, le spécialiste des barquettes hybrides en carton/plastique Virgin Bio Pack se structure. Avec comme objectif de continuer à faire valoir son modèle « made in France » et sa flexibilité sur un marché ... [Lire la suite](#)

### **Suntory développe ses premiers prototypes de bouteille en PET issu à 100% du végétal.**

Le groupe Suntory vient de développer avec succès ses premiers prototypes de bouteille en PET issu à 100% du végétal. Ces prototypes ont été produits pour la marque Orangina, ainsi que pour la marque d'eau minérale en bouteille la plus vendue au Japon, Suntory Tennensui. Fort de son objectif d'utiliser uniquement ... [Lire la suite](#)

### **La masse de rPET dans les bouteilles se calculera à l'unité**

Le décret sur l'incorporation de plastique recyclé dans les bouteilles pour boissons à partir de 2025 a été publié. Il prévoit de déterminer le taux selon des critères différents de ceux de la directive Sup. - Le décret n° 2021-1610 relatif à l'incorporation de plastique recyclé dans les bouteilles pour boissons a été publié ... [Lire la suite](#)

### **Emballages recyclables : Anticipez en optant pour la solution "Gestion des emballages" de Trace One**

Véritable outil de différenciation et de personnalisation, élément stratégique pour la marque, l'emballage doit aujourd'hui répondre à des réglementations plus strictes et aux nouveaux comportements des consommateurs. En signant en 2019 le Pacte National sur les emballages plastiques qui prévoit 60% d'emballages ... [Lire la suite](#)

### **Innovation : du plastique compostable à la maison**

Une entreprise française spécialisée en bioplastiques a mis au point un additif enzymatique, qui permet le compostage du plastique PLA (acide polylactique) depuis chez soi. Le PLA présent notamment dans les pots de yaourts, les barquettes de fraises, les gobelets en plastiques devient dorénavant intégralement ... [Lire la suite](#)

---

## ENVIRONNEMENT

---

### **La Covid-19 rend les consommateurs plus sensibles aux questions environnementales**

Réalisée par Perspectus Global, la dernière étude\* européenne de Pro Carton – association européenne des fabricants de cartonnage et de carton plat – met en exergue un changement de comportement des consommateurs depuis le début de la pandémie du coronavirus. En effet, près de la moitié ... [Lire la suite](#)

### **Fluides frigorigènes : Avec Databilan, le Cemafroid propose une nouvelle fonctionnalité de connexion avec Trackdéchets**

L'obligation pour les frigoristes de dématérialiser la traçabilité des déchets dangereux, via l'application du ministère en charge de l'écologie Trackdéchets entrera en vigueur le 1er juillet 2022. Afin de faciliter la vie de ses clients, le Cemafroid a créé une liaison informatique simple et directe entre sa plateforme Databilan ... [Lire la suite](#)

### **Contribuer à une étanchéité optimale des applications de climatisation industrielle**

Le secteur de la climatisation industrielle voit ses règles évoluer régulièrement en lien avec la protection de l'environnement. Dans le domaine agroalimentaire, la climatisation ou réfrigération industrielle se retrouve dans les chambres froides, les bacs réfrigérés des grandes surfaces, les congélateurs ... [Lire la suite](#)

### **Appel à candidature CEDRE 2022 : je veux être accompagné dans ma démarche de RSE et de transition écologique.**

Vous êtes une TPE ou PME en développement ? Vous souhaitez vous engager dans une démarche de RSE et de transition écologique ambitieuse ? Vous êtes motivé et prêt à consacrer du temps à cette démarche ? L'appel à candidature lancé par la Région Sud PACA, vous propose un accompagnement de 3 ans pour ... [Lire la suite](#)

---

### **Agroalimentaire : ce qui va changer en 2022**

Alors que les premières négociations commerciales de l'ère Egalim 2 n'ont pas livré leur verdict, leur issue sera plus que jamais cruciale pour les entreprises agroalimentaires. Les hausses des prix des matières premières, des énergies, des emballages comme des matériels les mettent sous forte pression économique ... [Lire la suite](#)

### **Publication d'une foire aux questions pour répondre aux questions des professionnels et des citoyens sur la nouvelle loi**

Cette loi dite « EGalim 2 » pour protéger la rémunération des agriculteurs, renforce l'engagement pris dès 2018 dans la veine d'EGalim 1, dans le cadre des relations commerciales au sein de la chaîne alimentaire. ... [Lire la suite](#)

### **AMI Label régional d'intelligence économique**

La Région a lancé un appel à manifestation d'intérêt « Label régional d'intelligence économique ». Cette démarche vous offre l'opportunité de suivre un parcours de formation et de conseil adapté à votre taille et à vos effectifs, permettant d'assurer la sécurisation de vos savoir-faire et de votre patrimoine informationnel ... [Lire la suite](#)

### **Ateliers agroalimentaires disponibles à Carpentras**

La COVE (Communauté d'Agglomération de Carpentras) propose sur son site pépinière d'entreprises « ma 1<sup>ère</sup> usine » un atelier de 310 m<sup>2</sup> libre immédiatement. La pépinière est dédiée à de jeunes entreprises de l'agroalimentaire et de la cosmétologie. Le local dispose, entre autre, d'une chambre froide ... [Lire la suite](#)

---

## OFFRES DE PARTENARIATS

---

---

## NOS FORMATIONS

---



### FORMATIONS - QUALITÉ

---

#### **Identifiez les impacts de la nouvelle réglementation Bio sur vos activités**

Le 1er février 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

#### **Devenez référent nuisibles et maîtrisez votre sous-traitant**

Le 3 février 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

#### **Développez et faites certifier une gamme de produits Bio**

Les 28 février et 1er mars 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

#### **Répondez aux exigences réglementaires et des référentiels en matière de Food Safety Culture**

Le 8 mars 2022 à distance ... [Lire la suite](#)



### FORMATIONS - R&D

---

#### **Produits à base de plantes : Composition et allégations autorisées pour ces produits**

Les 11 janvier après-midi et 13 janvier matin 2022 à distance ... [Lire la suite](#)

#### **Formulez le goût de vos produits**

Les 17 et 18 mars 2022 à Avignon (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

---

### **Vérifiez votre éligibilité au Diag Décarbon'Action !**

L'ADEME et Bpifrance en collaboration avec l'Association Bilan Carbone, ont lancé ce Diag pour vous accompagner dans la transition énergétique et écologique de votre entreprise. A l'aide d'un expert reconnu, mesurer vos émissions de gaz à effet de serre et élaborer un plan d'actions pour décarboner votre entreprise. ... [Lire la suite](#)

---

Vous pouvez nous contacter au 04 90 31 55 08

[critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

Si vous souhaitez vous désinscrire de cette newsletter, [cliquez ici](#)

Programme réalisé avec le soutien financier de :

