

Février 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

#### **Des jus de fruits 30 % moins sucrés au printemps 2022**

Fin 2021, GEA et la start-up israélienne Better Juice ont annoncé la concrétisation de leur premier projet commercial visant à réduire le sucre dans les boissons aux fruits. Un leader américain des boissons doit intégrer début 2022 l'innovation technologique qu'ils ont co-construite. Dès le printemps prochain, il prévoit de livrer à la grande distribution américaine les jus de fruits contenant au moins ... [Lire la suite](#)

#### **Endress+Hauser regroupe son expertise en analyse en laboratoire et en procédés**

Depuis le 1er janvier 2022, les filiales d'Endress+Hauser SpectraSensors, Inc. et Kaiser Optical Systems, Inc. ont uni leurs forces pour former une nouvelle société : Endress+Hauser Optical Analysis, Inc. En consolidant son expertise dans le domaine de la mesure par laser technologie, le Groupe renforce ainsi sa concentration sur l'analyse en laboratoire et en procédés et se positionne pour fournir ... [Lire la suite](#)

### PRODUITS - INGRÉDIENTS

#### **Comprendre et mieux détecter Salmonella et Listeria : l'UMT Fastypers s'y attelle**

La présence des bactéries Listeria et Salmonella dans les ateliers de transformation pose plusieurs problèmes : ces pathogènes sont capables de persister longtemps dans l'environnement et de résister aux traitements par des produits biocides. En associant les équipes de recherche de l'Anses et de l'Inrae ainsi que des instituts techniques, Actalia pour la filière laitière et l'Institut du porc (IFIP), ... [Lire la suite](#)

#### **Nestlé lance un plan pour un cacao plus éthique**

Le 27 janvier, Nestlé a annoncé la mise en place d'un nouveau programme visant à améliorer les conditions de vie et de travail des producteurs de cacao, d'abord en Côte d'Ivoire puis au Ghana (2024). Ce plan prévoit une prime en espèces sera versée directement pour certaines activités, telles que la scolarisation des enfants de 6 à 16 ans, la plantation d'arbres d'ombrages, l'élagage ou la culture ... [Lire la suite](#)

#### **CLCV dévoile son enquête sur les emballages et composition de produits**

Depuis 5 ans, le CLCV, l'association nationale de défense des consommateurs et usagers, passe au crible les emballages et la composition de près de 900 produits de plusieurs familles : les céréales petit-déjeuner, les plats à base de bœuf, les poissons panés, les biscuits, les produits végétariens, les boissons énergisantes et les yaourts. Elle dévoile son enquête menée de 2017 à 2021 et dresse comme ... [Lire la suite](#)

#### **Charcuteries : vers une interdiction des nitrites ajoutés ?**

Les nitrites ajoutés doivent-ils être interdits dans les charcuteries ? C'est la question qui va animer l'Assemblée nationale et la société civile dans les prochains jours. Foodwatch, Yuka et la Ligue contre le cancer ont déjà commencé leur campagne de communication pour faire avancer le projet de loi. Et la Fict pour le bloquer. Portée par plusieurs députés MoDem, la proposition de loi va être ... [Lire la suite](#)

#### **Une méthodologie pour évaluer les risques sanitaires des nanomatériaux dans l'alimentation**

De nombreux nanomatériaux sont présents dans notre alimentation. Ils peuvent améliorer l'aspect d'un produit alimentaire, son conditionnement ou sa teneur nutritive. Toutefois, leurs impacts sur la santé soulèvent de nombreuses questions. Exemple du dioxyde de titane, longtemps utilisé comme additif alimentaire (E171), interdit depuis le 1er janvier dans l'Union européenne. Pour aider les professionnels ... [Lire la suite](#)

### **Unilever veut développer des aliments bons pour le microbiote**

La santé du futur passera par le microbiote. C'est en prenant en compte l'importance de l'axe intestin-cerveau que le groupe Unilever a décidé de nouer un partenariat avec Holobiome, une start-up américaine spécialisée dans le microbiote. Fondée en 2018, la jeune société dispose du Microbiome Atlas, un catalogue listant presque tous les micro-organismes intestinaux impactant la santé humaine. En jeu, ... [Lire la suite](#)

### **Non au dioxyde de titane dans les aliments**

Dans les rayons français, aucun aliment ne peut contenir du dioxyde de titane, ou plus précisément l'additif E171 présent ce produit. La décision française de ne pas utiliser cette substance dans l'alimentation remonte à 2018 avec la loi Egalim. L'application de cette disposition a été reconduite chaque année par arrêté en 2019, 2020 et 2021. Il en est de même en 2022. L'arrêté du 21 décembre 2021 ... [Lire la suite](#)

### **Contrôle des produits de la vanille**

Il ressort des constats établis par les agents qu'un établissement contrôlé sur quatre ne respectait pas la réglementation. La vanille est le fruit d'une orchidée : le vanillier. La vanilline est un composé aromatique puissant, qui contribue à donner son goût et son odeur caractéristiques à la vanille. Elle se développe dans les gousses de vanille lors de leur maturation, entre leur récolte et leur ... [Lire la suite](#)

---

## CONDITIONNEMENT - EMBALLAGES

---

### **SNARR et FEB : Déploiement du tri sélectif, de la collecte et de la valorisation des déchets**

Depuis de nombreuses années, les entreprises de la restauration rapide et de la boulangerie s'efforcent de repenser leurs métiers et leurs pratiques, pour répondre au changement des modes de consommation, en accélérant la transition vers l'économie circulaire et le recyclage des déchets et ainsi réduire leur impact environnemental. Malgré la crise Covid-19, nos initiatives, nos investissements R&D ... [Lire la suite](#)

### **Réemploi : des expérimentations creusent le sillon d'un changement d'échelle**

Plus une semaine ne s'écoule sans qu'une initiative ne vienne alimenter l'actualité autour du réemploi des emballages. Le 26 janvier dernier, Biocoop a annoncé ses objectifs en matière de consigne pour l'année 2022 : atteindre 470 points de collecte d'emballages réemployables partout en France, contre 173 actuellement. Ceci en ajoutant 37 nouvelles références aptes au réemploi, ajoutées aux 15 produits ... [Lire la suite](#)

### **Sig lance une solution sans aluminium à effet barrière pour les emballages cartons aseptiques**

Sig a annoncé le lancement de Signature Evo, le premier matériau au monde sans aluminium à effet barrière pour emballages carton aseptiques. Signature Evo permet de proposer le matériau d'emballage de Sig sans aluminium à une plus grande catégorie de produits. Disponible jusqu'à présent pour le conditionnement du lait nature, ce nouveau matériau à faible impact carbone peut être utilisé pour des produits ... [Lire la suite](#)

### **Conditionnement : Cama France inscrit l'emballage en carton dans l'usine 4.0**

Historiquement très présent sur le marché des produits laitiers avec ses machines d'emballages secondaires et tertiaires en carton, le constructeur italien Cama s'est diversifié en répondant aux enjeux de développement durable et d'usine 4.0. Le point avec Pierre Therville, directeur général de la filiale française ... [Lire la suite](#)

### **Les briques Elle & Vire intègrent du recyclé dans leurs bouchons**

Elvir, filiale de Savencia Fromage & Dairy, a fait appel à Tetra Pak pour développer le premier bouchon de brique 1 l utilisant des polymères recyclés certifiés. Fabriqué à Chateaubriant (44), il est utilisé pour ses produits à base de crème ... [Lire la suite](#)

### **Les emballages en cellulose disposent de leur chaire de recherche à Grenoble**

Ahlstrom Munksjö pour les non tissés et papiers de spécialités, Alphaform du groupe Guillin pour la cellulose moulée, l'éco-organsime Citeo et DS SmithPackaging France pour les solutions d'emballages durables à base de carton. Voilà la liste des quatre partenaires de la Cellulose Valley. Il s'agit de la nouvelle chaire d'enseignement et de recherche créée par la Fondation Grenoble INP dans l'objectif ... [Lire la suite](#)

### **Faerch se renforce dans l'emballage rigide avec le rachat de Paccor**

Acteur majeur du marché de l'emballage rigide en Europe, le groupe danois Faerch vient d'annoncer l'acquisition du groupe Paccor Packaging à la société de capital-investissement Lindsay Goldberg. Avec ce rachat, le premier recycleur intégré d'emballages alimentaires en PET au monde s'engage à accélérer l'adoption d'emballages circulaires par l'un des principaux marchés de l'alimentaire, les produits ... [Lire la suite](#)

### **La loi Agec entre progressivement en application**

Si l'interdiction des emballages en plastique d'une trentaine de fruits et légumes a fait la une, d'autres dispositions concernant les sachets de thé ou la presse sont entrées en vigueur le 1er janvier. - La mise en œuvre de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Agec) du 10 février 2020 se poursuit. Au 1er janvier, de nouvelles dispositions visant à sortir ... [Lire la suite](#)

---

## ENVIRONNEMENT

---

**Découvrez les outils développés dans le cadre du projet ANR Minimeau !**

La boîte à outils est désormais en ligne sur le site <https://minimeau.fr/>. À disposition, de nombreux outils et guides visant à faire des économies d'eau dans les industries. Les interventions de la conférence du 7 Décembre 2021 sont également disponibles en replay rubrique « Communication ». Si vous souhaitez aller plus loin sur ce sujet, nous échangerons avec vous avec plaisir ! ... [Lire la suite](#)

### **Economie circulaire : Eastman va investir jusqu'à 1 milliard de dollars en construisant la plus grande installation de recyclage de plastiques moléculaires au monde en France**

Cette installation utiliserait la technologie de renouvellement du polyester d'Eastman pour recycler jusqu'à 160 000 tonnes métriques par an de déchets plastiques difficiles à recycler qui sont actuellement incinérés. L'investissement permettrait de recycler suffisamment de déchets plastiques par an pour remplir 2,5 fois le stade de football national du Stade de France, tout en créant un matériau ... [Lire la suite](#)

### **Energies et traitement d'air : un nouveau soutien à l'innovation pour les bâtiments**

Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique, Emmanuelle Wargon, ministre déléguée chargée du Logement, Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée chargée de l'Industrie, et Guillaume Boudy, secrétaire général pour l'investissement, ont lancé fin 2021 l'appel à projet « Soutien à l'innovation dans les systèmes énergétiques et le traitement de l'air du bâtiment » de la stratégie d'accélération ... [Lire la suite](#)

---

## AUTRES INFOS

---

### **Carnet de l'agriculture Bio dans l'Union européenne**

L'agence Bio a publié la nouvelle édition 2021 du carnet de l'agriculture Bio dans l'Union européenne, tous les chiffres sur : le développement et les caractéristiques de la production Bio, les caractéristiques et les évolutions du marché des produits Bio, les importations et les exportations, etc. ... [Lire la suite](#)

### **SEPAG 2022 : Venez échanger sur vos projets auprès de 300 experts en 3 jours!**

C'est un nouvel envol pour le RSD3 2022, le rendez-vous Grand Sud de l'Industrie, avec un retour du salon en présentiel au nouveau Palais des expositions «Jacques Chirac» à Valence (Drôme). Après deux ans de crise sanitaire, le salon physique reprend donc sa place au côté du virtuel pour ouvrir ses portes du 22 au 24 mars 2022 afin de vous offrir une plateforme de rencontres dédiée à la performance. Regroup ... [Lire la suite](#)

### **Bruno Le Maire prévoit des aménagements pour le remboursement des prêts garantis par l'Etat**

Les entreprises françaises confrontées à des difficultés, notamment du fait des nouvelles restrictions instaurées pour tenter de contenir la flambée épidémique liée au variant Omicron, pourront demander des aménagements du remboursement des prêts garantis par l'Etat (PGE), a annoncé mardi Bruno Le Maire. /Photo prise le 23 octobre 2021/REUTERS/Sarah Meyssonier Le dernier numéro «Les prêts garantis ... [Lire la suite](#)

---

## OFFRES DE PARTENARIATS

---

---

## NOS FORMATIONS

---



### FORMATIONS - PERFORMANCE

#### **Simplifiez votre flux administratif avec méthode**

Les 21 et 22 février 2022 à Avignon (84) ... [Lire la suite](#)



### FORMATIONS - QUALITÉ

#### **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](#)

#### **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](#)

#### **Devenez auditeur interne**

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

**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

### Où en êtes-vous de la Culture de la Sécurité des Aliments dans votre entreprise ?

Après près d'un an d'obligation réglementaire via le règlement 2021/382 nous vous proposons de faire le point sur cette thématique de la Food Safety Culture en participant à la prochaine formation organisée le 8 Mars prochain. Celle-ci sera l'occasion de voir concrètement comment s'auto-évaluer et définir un plan d'actions. ... [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 :

