



AGROALIMENTAIRE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

PRESS BOOK

2021

Cité de l'Alimentation
Rue Pierre Bayle - BP 11 548
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08

Fax : 04 90 31 55 10

Contact Presse :
Cyril BERTRAND

Email : critt@critt-iaa-paca.com

Site : www.critt-iaa-paca.com

SOMMAIRE

Environnement et Développement Durable

1300 participants ont donné de l'énergie à la décarbonation	page 3
Diag EcoFlux	page 8
Parvenir au zéro déchet inorganique dans la filière alimentaire - résultats du projet Européen ReInWASTE	page 9
ProSim annonce la sortie de la version 2.0 de Simulis Pinch, sa solution pour réduire les consommations d'eau et d'énergie des procédés industriels	page 13

R&D et marketing

Nous avons testé L'Oustau de Camille : les délicieuses saveurs méditerranéennes !	page 16
---	---------

Performance industrielle

Réalisation du diagnostic Industrie du Futur chez EMKI POP	page 20
--	---------

Achats et Supply Chain Management

Le CRITT Agroalimentaire PACA partenaire d'un projet européen autour de la BlockChain	page 21
Le CRITT Agroalimentaire PACA partenaire d'un projet européen pour mieux gérer les chaînes d'approvisionnement agricoles	page 22
Bientôt une formation pour mieux comprendre la blockchain	page 23

Qualité des produits

Parution de l'ouvrage « Agents antimicrobiens et sécurité alimentaire des aliments	page 24
Présentation de l'outil d'aide à la formulation développé par le RMT Actia TransfoBio	page 25
Intégrer la naturalité dans la formulation des aliments	page 26
Club Bio - Formulation des produits Bio et tendances	page 30

Formation

Qualiopi pour le CRITT Provence-Alpes-Côte d'Azur	page 31
Certification Qualiopi pour le CRITT Agroalimentaire PACA	page 32
Le réseau Technologique AFCRT	page 33



Article : 1300 participants ont donné de l'énergie à la décarbonation

Media : PROCESS ALIMENTAIRE

Date : 15/03/2021

Lien : <https://www.processalimentaire.com/vie-des-iaa/1300-participants-ont-donne-de-l-energie-a-la-decarbonation>

3

Process Alimentaire / Vie des IAA / 1300 participants ont donné de l'énergie à la décarbonation !

1300 participants ont donné de l'énergie à la décarbonation !

15 mars 2021 - Pierre Christen

La troisième édition de Meet'in Agro, organisée en 100% distanciel par le CFIA et Process Alimentaire, avec le soutien de Danfoss, a réuni plus de 1300 professionnels. Le thème : Donnez de l'énergie à la décarbonation ! Voici ce qu'il faut retenir avec, en prime le replay de l'événement.



Plus de 1300 professionnels de l'agroalimentaire ont participé à la troisième édition de Meet'in Agro, l'événement phare du secteur agroalimentaire, qui s'est tenu le mardi 9 mars dernier. Organisé par le salon CFIA et le magazine Process Alimentaire, avec le soutien de la société Danfoss Drives, spécialiste des convertisseurs de vitesse et d'énergie, l'après-midi de live a été consacrée à la décarbonation des activités agroalimentaires sous l'angle des énergies, des process et des utilités. Une combinaison de retours d'expériences et de conseils techniques, animée par Stéphanie Perraut et Pierre Christen du magazine Process Alimentaire.

À lire sur le même sujet

L'usine en mode clean label : les enseignements de Meet'in Agro 2019
11 octobre 2019

« C'est un plaisir de se retrouver aujourd'hui après une année compliquée, avec le besoin de se rencontrer physiquement le plus rapidement possible tout en faisant monter en puissance le digital », a affirmé Sébastien Gillet, directeur du salon CFIA, prévu du 8 au 10 juin 2021

au Parc Expo de Rennes. Des propos complétés par Hugues du Boisbaudry, directeur général des Editions du Boisbaudry (éditeur de Process Alimentaire) : « Nous continuons à faire ce que nous savons faire, nous adapter sans cesse afin de toujours répondre aux besoins des acteurs de nos filières. Le format change, mais la qualité du contenu reste fidèle à ce que nous avons l'habitude de proposer. ». Une édition 2021 de Meet'in Agro dont vous pouvez retrouver le replay en cliquant ici :



Olivier Barrault, président de l'ATEE Grand Ouest et dirigeant de la société Elodys, a rappelé qu'il faut avancer avec méthode et dans le bon ordre, c'est-à-dire par la réduction des besoins au plus près des usages. « Se contenter d'acheter des certificats d'électrons verts ou installer une chaufferie biomasse ou même faire de la compensation carbone ne fait que maquiller la réalité de ses propres impacts », affirme l'expert. Toutes les énergies, y compris les énergies renouvelables, sont rares et chaque investissement a un coup carbone. Il a illustré son propos en montrant la possibilité de mieux maîtriser les opérations de lavage, incontournables dans le secteur, et pourtant peu évaluées en termes d'impact carbone.

Un nouvel appel à projets

Une orientation vers la décarbonation qui a l'avantage d'être soutenue par un panel de dispositifs. Tristan Hubé, ingénieur énergies au sein du service Industrie de

l'Ademe, a présenté les trois grands leviers d'accompagnement financier à la décarbonation : le fonds Chaleur, les CEE (Certificats d'économie d'énergie) et le fonds Décarbonation du plan France Relance. A ne pas manquer : le nouvel appel à projets « Decarb Ind 2021 » dont le cahier des charges est sorti le 11 mars. Les entreprises qui souhaitent en bénéficier doivent répondre à deux critères d'éligibilité : un investissement supérieur à 3 millions d'euros (Capex) sur le site industriel et une réduction des émissions de gaz à effet de serre à iso-production. Deux dates de clôture sont fixées : le 13 mai et le 21 octobre 2021.

La fromagerie Réo (Maîtres Laitiers du Cotentin) et son partenaire Certinergy et Solutions ont illustré les aspects méthodologiques avec la démarche exemplaire menée à Lessay, dans la Manche. Spécialisé dans les fromages, beurres et crèmes de terroir, ce site implanté au cœur de la commune a inauguré en octobre 2019 de nouvelles installations de froid et de vapeur. Un projet de 1,8 millions d'euros, financé à 100% par le dispositif des CEE, et pour lequel Certinergy était contractant général. Pour l'entreprise, les gains sont significatifs, sur le plan économique, sociétal et environnemental.

Guillaume Lelong, chef de projets SmartEnergy au sein du groupe EDF, a mis en avant le boom du photovoltaïque : "Fin 2020, nous avons dépassé à l'échelle nationale un seuil stratégique, celui des 10 000 mégaWatt crête", a-t-il expliqué avant de passer au crible la technologie en ciblant les freins (financiers, juridiques et techniques, en particulier la question de l'infrastructure des bâtiments) pour mieux identifier les solutions disponibles et souligner combien l'autoconsommation est bien adaptée au secteur agroalimentaire.

Puis Bruno Bonhomme, directeur de projets chez Engie Solutions, et Denis Mégard, directeur ingénierie de Diana Food (Symrise), ont partagé leur retour d'expérience sur la chaufferie biomasse installée à Antrain (35). Avec une

montée en puissance jugée très satisfaisante sur le plan des rendements. Et aussi le constat d'un bon niveau de disponibilité de la matière première. De quoi convaincre Diana Food d'engager un second projet sur le site de Cossé (53), dimensionné à 3,5 MW (5 t/h). La mise en service est prévue pour juillet 2022 pour une substitution du fioul lourd avec pour objectif de couvrir 90 % des besoins du site.

Méthanisation : les clefs de réussite

Yvan Deloche, expert Environnement au sein du Critt Paca, a donné les clefs pour mener à bien un projet de méthanisation. "Il faut s'armer de patience et compter minimum 5 ans entre l'idée et la réalisation", a-t-il souligné, avant de préciser les points techniques à prendre en compte, notamment la question de la valorisation du digestat, mais aussi les points sociétaux, en particulier l'acceptabilité d'un tel projet par les riverains. Une thématique illustrée par le retour d'expérience de [La Normandise, lauréat 2020 du prix Energ'laa](#), organisé par Process Alimentaire, avec le soutien d'EDF. Le projet Agrigaz ayant bénéficié de l'ancrage local de l'entreprise, en collaboration avec 70 agriculteurs et 39 exploitations. L'unité fournit 23 000 MW/h de biométhane, soit l'équivalent de 20 % des besoins en gaz naturel de la ville de Vire Normandie (14). Un projet qui s'inscrit dans une démarche globale. « Nous avons pour but de faire des produits éthiques, écologiques et diététiques », a souligné François Duquesne, le directeur général de La Normandise, en charge des affaires techniques.

Meet'in Agro s'est aussi intéressé aux énergies de demain et plus particulièrement à l'hydrogène vert, c'est-à-dire obtenu par électrolyse de l'eau. Thomas Gauby, chargé de mission pour France Hydrogène, a mis en lumière les opportunités pour le secteur agroalimentaire. Le contexte est favorable. Dans le cadre de sa stratégie pour l'hydrogène décarboné, l'Etat met 7,2 milliards d'euros sur

la table d'ici 2030 pour développer une filière nationale performante et stimuler la R&D. De premiers projets émergent, principalement dans le domaine du transport.

Le feuille de route énergétique de Nestlé

C'est d'ailleurs ce qu'expérimente aussi Nestlé. Minh-Hiep Nguyen, en charge de l'efficacité énergétique et du développement des énergies renouvelables au sein de Nestlé France, a conclu la journée en illustrant sa feuille de route du groupe avec des réalisations concrètes et des projets en cours. Dans le domaine des chaudières biomasse, le groupe accélère avec deux projets en cours pour Purina à Marconnelle (62) et Veauche (42), un projet à l'étude pour l'usine laitière de Boué (02), pour lequel le BCAT devrait être déposé cette année, puis un projet à suivre à Arches (88). De façon plus globale, Minh-Hiep Nguyen a souligné la nécessité de mener une approche pragmatique pour atteindre la neutralité carbone. "Et donc forcément, à travers toutes ces solutions, il y a le besoin d'évaluer les coûts d'investissements, de Capex, mais aussi les dépenses d'exploitation, d'Opex, pour les comparer aux tonnes de CO2 économisées", a-t-il conclu.

Article : Diag EcoFlux
Media : Actialités, la newsletter de l'ACTIA
Date : Avril 2021

ACTIALITÉS
AVRIL 2021



16 RUE CLAUDE-BERNARD . 75231 PARIS CEDEX 05
TEL. : 01 44 08 86 20 . ACTIA@ACTIA-ASSO.EU . WWW.ACTIA-ASSO.EU

ACTIA

L'ACTIA ACCOMPAGNE LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES
POUR RÉALISER DES ÉCONOMIES, GAGNER EN RENTABILITÉ ET RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

DIAG ÉCO-FLUX
ÉNERGIE • EAU • MATIÈRES • DÉCHETS



aquimer

CERTIA
INTERFACE

Critt
Agro-Alimentaire



ctopa

ifip
Institut du porc

ITERG

L'ACTIA PARTICIPE À L'OPÉRATION « DIAG ÉCO-FLUX », UN PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT D'ENTREPRISES, OPÉRÉ PAR BPIFRANCE EN PARTENARIAT AVEC L'ADEME, POUR METTRE EN ŒUVRE DES ACTIONS D'OPTIMISATION DES FLUX D'ÉNERGIE, D'EAU, DE MATIÈRES ET DE DÉCHETS, TOUT EN RÉDUISANT LEUR IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.

HUIT EXPERTS ACTIA ONT ÉTÉ AGRÉÉS PAR BPIFRANCE ET L'ADEME AFIN D'APPORTER LEUR EXPERTISE AUX ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES, POUR IDENTIFIER LEURS SOURCES D'ÉCONOMIES ET PROPOSER UN PLAN D'ACTIONS ADAPTÉ. À L'ISSUE DU DIAGNOSTIC, LES ENTREPRISES SONT SUIVIES PENDANT UNE ANNÉE AVEC DES POINTS RÉGULIERS ET UN BILAN FINAL. LE PLAN D'ACTIONS MIS EN PLACE VISE UNE RENTABILITÉ À COURT TERME.

LES AVANTAGES

- UNE EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE CONFIRMÉE
- UN PLAN D'ACTIONS PERSONNALISÉ
- UN ACCOMPAGNEMENT SUR LA DURÉE
- UN OBJECTIF DE RENTABILITÉ
- DES ACTIONS SANS OU À FAIBLE INVESTISSEMENT
- UNE INSCRIPTION SIMPLE ET RAPIDE

Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu



PRÉSENTATION COMPLÈTE DE L'OPÉRATION, TÉMOIGNAGES D'ENTREPRISES,
GRANDS TYPES D'ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET CHIFFRES-CLÉS

Article : Parvenir au zéro déchet inorganique dans la filière alimentaire – résultats du projet Européen ReInWASTE

Media : IAA (Industries Alimentaires et Agricoles)

Date : Nov-déc 2021

DOSSIER

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Parvenir au zéro déchet inorganique dans la filière alimentaire - Résultats du projet Européen ReInWASTE

Claire COMBRE et Estelle MARIN,
CRITT AGROALIMENTAIRE PACA

Le projet européen REINWASTE - REconcevoir la chaîne d'approvisionnement alimentaire en testant des solutions INnovantes pour parvenir au zéro déchet (WASTE) inorganique, c'est 4 pays de 4 régions du sud de l'Europe qui ont conseillé 90 entreprises de 3 filières (horticulture, viande, produits laitiers) par des tests pilotes réalisés de l'amont agricole, à l'industrie agroalimentaire.

Ce projet de 3 ans a démarré en 2018 et pris fin le 31/01/2021. 9 partenaires européens ont travaillé sur ce projet, dont le CRITT Agroalimentaire PACA, afin de tester des solutions innovantes pour aller vers le zéro déchet inorganique sur toute la filière alimentaire.

23 entreprises pilotes ont participé activement à l'étude dans 3 filières : l'horticulture en Andalousie (ES), le lait en Emilie Romagne (IT) et la viande en Provence - Alpes - Côte d'Azur (FR). Le projet a mis en avant l'utilisation de matériaux biodégradables, compostables ou recyclables ainsi que l'écoconception des emballages.

Côté français, le CRITT a collaboré avec l'ANIA pour la filière industrielle viande, où 5 entreprises ont bénéficié de l'expertise de Jacques THEBAULT, expert en emballages et ancien directeur d'IPC Clermont-Ferrand, également membre du Réseau Mixte Technologique Propack Food, et ainsi reçu des recommandations qui ont pu être mises en place en 2020. L'IFIP a également participé en réalisant une étude sur les emballages de cuisson des jambons.

Mots clés : déchets inorganiques, plastique, réduction, filière agricole et industrie agroalimentaire

ABSTRACT

The European project REINWASTE - REconceiving the food supply chain by testing innovative solutions to achieve zero inorganic waste (WASTE), ended on 31/01/2021. With 9 transnational centers, including the CRITT Agroalimentaire PACA, this project tested innovative solutions to move towards zero inorganic waste throughout the food supply chain. 23 pilot companies participated in the study in 3 sectors: horticulture in Andalusia (ES), milk in Emilia Romagna (IT) and meat in Provence - Alpes - Côte d'Azur (FR). The project focused on the use of biodegradable, compostable or recyclable materials and the eco-design of packaging. The CRITT collaborated with ANIA for the industrial meat sector. Five companies benefited from the packaging expertise of Jacques THEBAULT (ex IPC Clermont) and received recommendations that could be implemented (see testimonial). The IFIP participated by carrying out a study on the packaging for cooking hams.

RÉSULTATS DU PROJET

Les matériaux inorganiques (film plastique, nylon, couvertures de serre, emballages agrochimiques, emballages alimentaires, etc.) sont peu recyclés et parfois abandonnés dans la nature, endommageant les écosystèmes locaux. Pour faire face à ce problème, le projet ReInWASTE a réuni un groupe de PME du secteur agroalimentaire (exploitations agricoles et industries agroalimentaires), d'organismes publics et de centres de technologie et d'innovation afin d'identifier des solutions pour la gestion des déchets inorganiques dans le secteur agroalimentaire.

Les 23 entreprises pilotes ont permis d'évaluer les pratiques et d'identifier des pistes de progrès en matière de réduction des déchets d'emballages :

Exemples de solutions :

- Re-conception des produits et des processus en s'appuyant sur des solutions préventives :

- Promouvoir la réutilisation des matériaux
- Repenser la conception des emballages : supprimer l'inutile et optimiser la logistique
- Renforcer l'utilisation de matériaux recyclés et recyclables, (mono-matériaux au lieu de multicouches),

- utiliser des biomatériaux (c'est-à-dire biodégradables ou compostables) dans le processus de production (par ex. pour remplacer les plastiques utilisés dans la production horticole en serre), ou pouvant être utilisés dans l'éco-conception en développant des emballages innovants,

- Gérer les déchets par le tri, un conditionnement adapté, un système de traçabilité des déchets et des modèles de gestion des déchets.





FOCUS SUR LA FILIÈRE INDUSTRIELLE LAITIÈRE ITALIENNE

La filière industrielle laitière doit relever un certain nombre de défis. La recherche d'alternatives aux matériaux actuels et la réduction de l'utilisation des matériaux doivent être vérifiées en se fondant sur l'efficacité réelle. Les systèmes de qualité de l'industrie alimentaire impliquent l'échantillonnage en ligne par lots pour la vérification de la conformité. Certaines solutions étudiées impliquent un coût d'investissement élevé. De plus, les détaillants et les consommateurs demandent de plus en plus souvent des conditionnements plus petits et notamment individuels.

LES POINTS CRITIQUES :

- Limites techniques des lignes d'emballages pour passer à des matériaux de substitution,
- Collaboration et coopération limitées entre tous les acteurs de la filière,
- Faible implication et sensibilisation concernant les flux et la gestion des déchets plastiques (souvent sous-traités à des tiers),
- Coûts de gestion des déchets considérés comme des coûts fixes, tels que des coûts administratifs.

RECOMMANDATIONS :



- La plupart des déchets générés par une entreprise du secteur laitier sont non organiques. Il s'agit principalement de déchets d'emballages provenant à la fois des matières premières et secondaires ainsi que du produit final,
- Les mesures proposées pourraient apporter des avantages en matière de viabilité de la chaîne alimentaire, notamment sur la réduction de l'utilisation de plastique dans les emballages en l'allégeant (permettant de réduire l'exploitation de ressources fossiles et le flux des déchets),
- L'utilisation de mono-matériaux améliore le niveau de recyclabilité,
- Toute modification des systèmes d'emballage doit faire l'objet d'une évaluation de faisabilité au moyen d'études comparatives sur la durée de conservation, car la protection des aliments est primordiale,

- Des matériaux durables innovants sont disponibles, le coût devrait diminuer au cours des prochaines années, et les systèmes de gestion des déchets (compostage et recyclage spécifiques) devraient être mis en œuvre lorsque la masse critique sera atteinte. Le plastique devrait continuer à être utilisé, mais de manière plus avisée, c'est-à-dire en optimisant les matériaux d'emballage en vue d'une meilleure fin de vie,
- Le rPET représente une opportunité pour la réduction des déchets plastiques, puisqu'il permet une parfaite circularité du plastique (retour à la même utilisation).

FOCUS SUR LA FILIÈRE VIANDE FRANÇAISE

DÉFIS ET POINTS CRITIQUES DE LA FILIÈRE VIANDE :

La filière « viande » doit faire face à plusieurs défis en termes de réduction de déchets non organiques. Nombre de ces défis sont liés aux emballages et à la nécessité commune de bannir les emballages à base de plastique non-recyclable. Cette exigence présente plusieurs axes décrits ci-après :

Un désir politique fluctuant :

Le contexte national français oblige la filière « viande » à s'adapter : en fait, depuis le 21 Janvier 2020, les députés français ont débattu sur la facture déchets et sur l'économie circulaire. A ce stade, le texte impose la fin des emballages plastiques à usage unique d'ici 2040, conformément aux consignes européennes. Cependant, il est devenu nécessaire pour les secteurs lourdement dépendants du plastique de changer leurs façons de faire.

Une évolution de la demande du consommateur :

La filière « viande » est confrontée à la nécessité d'évoluer pour répondre aux autres besoins de ses consommateurs. Les consommateurs français exigent des emballages plus durables pour les produits qu'ils achètent, et la durabilité des emballages est devenue ces dernières années un argument d'achat important. Des études montrent qu'1 consommateur français sur 5 se déclare tout à fait favorable à l'utilisation d'emballages rechargeables et 8 consommateurs sur 10 sont favorables ou très favorables à l'achat d'emballages durables.

Des défis techniques :

En revanche, il n'est pas simple de bannir complètement le plastique du secteur car il est fiable en termes de qualité, de sécurité et de prix – en outre, les machines utilisées par les entreprises sont calibrées pour utiliser le plastique, par conséquent, c'est le matériau d'emballage le plus utilisé dans le secteur de la restauration.

Un développement croissant de l'emballage durable :

Les entreprises de la filière viande ont déjà commencé à travailler sur les emballages durables et sur la réduction des déchets non organiques, mais elles sont confrontées à plusieurs défis : Fleury Michon, une entreprise française qui fabrique des produits traiteur, a remplacé ses barquettes en plastique par des barquettes en peuplier français (bois), et les films plastiques recouvrant le tout ont été remplacés par des films Flowpack. Cependant, les barquettes Flowpack sont 5 fois plus chères qu'un film en polymère, et le bois utilisé pour fabriquer les barquettes plastiques n'est pas recyclable.

Une autre entreprise de produits traiteur française, Daunat, a réduit ses emballages non nécessaires, y compris les suremballages plastiques, cartons et films, en les allégeant, en privilégiant les matières premières recyclables..., mais elle demeure dépendante des développements technologiques de ses fournisseurs et elle est

retardée dans ses efforts par un écosystème complexe qui implique les autorités locales dans la collecte et le recyclage.

Le prix des matériaux alternatifs est bien plus élevé, les technologies ne sont pas adaptées, ou l'écosystème lui-même interdit le recyclage de certains matériaux innovants.

RECOMMANDATIONS



- Pour les sacs de cuisson et d'emballage pour jambons entier, il n'y a pas de technologie disponible satisfaisante. Il serait intéressant de réfléchir au sein de toute la profession concernée, à l'évolution des technologies avec d'autres acteurs, des fournisseurs de films et d'équipements, des centres techniques et des recycleurs,
- Redéfinir les caractéristiques fonctionnelles et l'achat des emballages,
- Benchmarker les solutions technologiques,
- Valider les choix par une étude d'impact environnemental (éco-design, LCA simplifié),
- Associer une communication pour les consommateurs,
- Participer aux programmes de recherche collaborative associant les professionnels de la charcuterie et de l'emballage,
- Réfléchir à la mise en place de système de récupération d'énergie local pour les déchets non recyclables.

RECOMMANDATIONS EUROPEENNES GLOBALES

Les résultats des actions du projet, réparties de manière égale entre le secteur primaire et l'industrie alimentaire, menées sur 3 chaînes d'approvisionnement (viande, produits laitiers, horticulture), ont inspiré les plans d'actions régionaux. Ces documents fournissent des recommandations aux décideurs politiques et aux opérateurs du secteur pour poursuivre les actions initiées dans le cadre de REINWASTE, visant à réduire les déchets inorganiques, en abordant les prochaines étapes à adopter dans chaque contexte régional pour favoriser une économie plus circulaire.

Les principales propositions pour minimiser les déchets inorganiques au travers de projets européens 2021-2027 sont énumérées ci-dessous :

- Des projets de R&D et d'innovation pour trouver de nouvelles solutions et de nouveaux matériaux pour les agriculteurs et les industries. Il y a une marge pour étudier davantage les matériaux biodégradables ou compostables, en réduisant leurs coûts, ainsi que les matériaux recyclés et recyclables tels que les mono-matériaux, au lieu des matériaux multicouches,
- L'optimisation des emballages (réduire l'épaisseur, éviter les épaisseurs, éviter les emballages inutiles) et les partenariats public-privé pour transférer les solutions à la phase commerciale,

- Il est également important de promouvoir les acteurs impliqués dans la réduction des déchets inorganiques : les agriculteurs, les agro-industries, les gestionnaires de déchets, les institutions, en élargissant le soutien à l'utilisation de nouveaux matériaux, et d'améliorer la gestion des déchets par le biais de modèles associatifs, EPRS (Extended Producer Responsibility Systems), traçabilité, des points de collecte, des infrastructures pour une gestion correcte des nouveaux matériaux,
- Afin d'améliorer l'autonomisation et les capacités en matière de gestion des déchets, différentes actions peuvent être mises en place : le tutorat et conseil aux agriculteurs et aux agro-industries pour réduire les déchets inorganiques, lorsque c'est possible, mettre en place de nouvelles équipes spécialisées dans la gestion des déchets et, renforcer la mise en réseau des acteurs pour créer de nouvelles collaborations.

Outre les plans d'actions régionaux mentionnés ci-dessus qui offrent des recommandations politiques, 14 fiches d'informations ont été rédigées afin de promouvoir les solutions les plus transférables. En général, la plupart des nouveautés proposées sont déjà sur le marché ou proches du marché. Dans ce dernier cas, la plupart des solutions prometteuses doivent être validées dans une phase pré-commerciale. Ces fiches sont disponibles sur le site <https://reinwaste.interreg-med.eu/>, rubrique « what we achieved ».

POTENTIEL DE TRANSFERT ET REPRODUCTIBILITÉ DU PROJET

Les nouveautés sont ouvertes à l'échelle mondiale à tous les praticiens intéressés et ont un potentiel solide pour être transférées en dehors de la chaîne d'approvisionnement pour laquelle elles ont été testées. Néanmoins, le potentiel de transfert doit être adapté en fonction du type d'entreprise et de sa capacité à augmenter les dépenses pour s'équiper.

Pour l'industrie alimentaire, une attention particulière doit être accordée aux solutions à faible teneur en plastique ou en plastique recyclé qui sont déjà disponibles sur le marché, appliquées de manière positive dans un secteur, et susceptibles d'être transférées à d'autres chaînes d'approvisionnement. Bien qu'elles puissent avoir un bon potentiel de transfert, chaque chaîne d'approvisionnement a ses propres exigences en matière de sécurité et de qualité, et l'exportabilité de ces solutions pourrait nécessiter une importante phase de test avant d'être considérée comme un remplacement approprié des emballages existants. Par conséquent, une vérification des coûts et des éventuels problèmes «cachés» doit être dûment évalués au préalable. Dans le cadre de l'analyse des risques à traiter avant d'introduire une innovation, la vérification des compétences internes est nécessaire : le manque d'expertise pour gérer la nouveauté est souvent pointé du doigt comme l'un des problèmes sous-estimés auxquels les entreprises sont confrontées et qui pourraient générer des coûts supplémentaires.

FREINS AU TRANSFERT

Le frein le plus important pour l'adoption de ces solutions est le changement des aspects réglementaires, car de nombreuses organisations (en particulier, celles qui doivent trouver de nouvelles solutions d'emballages) craignent que la législation ne rende les solutions proposées obsolètes ou inutilisables.

Le coût élevé est aussi un obstacle important à l'introduction de certaines solutions proposées. Toutefois, les coûts et les dépassements peuvent diminuer à mesure que les solutions sont réparties entre les producteurs en raison des économies d'échelle.

Une sensibilisation accrue à l'environnement dans la société et dans le secteur de la production pourrait favoriser l'utilisation de ces solutions.

Témoignage d'entreprise – Loste Tradi France,

**Esther Legrand,
responsable R&D**

Le projet Reinwaste nous a permis de quantifier avec précision la quantité d'emballages utilisés et mis sur le marché par notre entreprise. Il nous a permis de vraiment nous focaliser sur cette question, et de pousser l'analyse, matériau par matériau, afin de constituer une base de travail. Nous avons pu faire un diagnostic précis et nous poser les bonnes questions.

Dans ce projet le CRITT nous a accompagnés, mis en relation avec les instances du projet, nous a aidés à faire un pré-diagnostic, et à collecter les informations requises, avec visites sur site, et une aide par mail et téléphone.

A la suite de ce projet, nous avons pu accélérer notre démarche « suppression du PVC » qui était déjà en cours d'étude. Nous avons également pu étudier des hypothèses de réduction d'épaisseurs sur nos produits. Nous avons également avancé sur la question de recyclabilité des matériaux, et préparé les évolutions d'emballage pour les prochaines années.



Nous avons également obtenu un investissement pour remplacer une thermoformeuse dans notre atelier de tranchage, par une machine plus récente qui nous permet de découper sans difficulté du PET. Ainsi à partir de juillet 2021, nous supprimons le PVC dans tous nos films de conditionnement pour passer sur de l'APET contenant déjà environ 80% de plastique recyclé. En parallèle nous essayons également des films composés à 80% de papier pour certaines applications. La prochaine étape sera d'aller vers des mono-matériaux.

Ci-dessous photos d'un emballage contenant 80% de papier-20% de PE, et machine de dépose en barquettes.



CONTACT :

Yvan DELOCHE, expert environnement au CRITT Agroalimentaire
PACA : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

La vidéo du projet sous-titrée français ainsi que les fiches d'informations, rapport final et livrables sont disponibles sur le site <https://reinwaste.interreg-med.eu/>.

Article : ProSim annonce la sortie de la version 2.0 de Simulis Pinch, sa solution pour réduire les consommations d'eau et d'énergie des procédés industriels

Media : Euroénergie

Date : 23/04/2021

Lien : <https://www.euro-energie.com/prosim-annonce-la-sortie-de-la-version-2-0-de-simulis-pinch-sa-solution-pour-reduire-les-consommations-d-eau-et-d-energie-des-procedes-industriels-n-8279>

avr.
23
2021

ProSim annonce la sortie de la version 2.0 de Simulis Pinch, sa solution pour réduire les consommations d'eau et d'énergie des procédés industriels



[ProSim](#), fournisseur de logiciels et de services en simulation et optimisation des procédés industriels, annonce la sortie d'une nouvelle version majeure de Simulis Pinch. Initialement dédié à l'amélioration de l'efficacité énergétique, cet outil a été enrichi pour permettre également de réduire la consommation et les rejets en eau des procédés industriels en optimisant la réutilisation de l'eau.

Simulis Pinch réunit tous les éléments nécessaires à un diagnostic avancé "énergie" et/ou "eau" en un seul outil. Dans la plupart des procédés industriels, réduire les consommations d'eau et d'énergie est un enjeu économique et environnemental majeur. La valorisation des énergies fatales, en optimisant les échanges entre les flux est une manière de réduire les consommations énergétiques. De même, la réutilisation de l'eau, avec ou sans régénération, est une manière de diminuer les consommations et les rejets en eau d'un procédé. Lorsque le nombre de flux est faible, il est aisé de trouver la configuration optimale manuellement. Mais, lorsque de nombreuses configurations peuvent exister, une méthodologie éprouvée et un outil approprié sont requis. Basé sur la méthode du pincement (Pinch Technology), toute la puissance de Simulis Pinch réside dans la synthèse automatique d'un réseau d'échangeurs de chaleur et/ou d'un réseau d'eau qui permet d'approcher en quelques clics une récupération maximale des sources en eau et en énergie du procédé. L'ingénieur peut ainsi déterminer rapidement les modifications à apporter au procédé pour réduire significativement les consommations en énergie et en eau.

Dédié à l'intensification des procédés, Simulis Pinch est applicable à tout procédé industriel. Le logiciel permet de trouver rapidement une bonne configuration du procédé permettant le meilleur compromis entre investissement et coût de fonctionnement pour atteindre un objectif de réduction de la consommation d'énergie et d'eau.

Cette nouvelle version est constituée de 2 modules qui permettent de réaliser facilement une intégration des procédés dans Microsoft® Excel : Simulis Pinch Energy et Simulis Pinch Water.

Simulis Pinch Energy met en œuvre la méthode du pincement thermique et permet d'obtenir une proposition de réseau d'échangeurs optimal permettant de réduire les consommations énergétiques d'un procédé.

Simulis Pinch Water s'appuie quant à lui sur la méthode du pincement massique pour trouver les réutilisations les plus performantes entre les rejets et les besoins en eau d'un procédé.

Simulis Pinch Water a été développé dans le cadre du projet de R&D "MINIMEAU" projet soutenu par l'ANR (www.agence-nationale-recherche.fr) visant à élaborer un ensemble d'outils d'aide à la décision permettant de repenser les réseaux d'eau dans les industries agro-alimentaires, dans un objectif de minimisation de la consommation d'eau. Ce projet d'une durée de 4 ans associe, outre ProSim, des partenaires académiques (AgroParisTech, INRAE) ainsi que plusieurs Instituts Techniques Agro-Industriels (CTCPA, ITERG, ACTALIA, IFV), l'UNGDA et un centre de transfert (CRITT Agroalimentaire PACA). Validé sur les industries agro-alimentaires pour lesquelles l'eau est un enjeu majeur dans le cadre de MINIMEAU, Simulis Pinch Water a ensuite démontré sa pertinence et son efficacité dans de nombreux autres domaines de l'industrie (chimie, pharmacie...).

Simulis Pinch se présente sous la forme d'un add-in dans Microsoft® Excel pour une utilisation simple et des résultats facilement exploitables. Il peut aussi être utilisé avec le simulateur de procédés ProSimPlus et se révèle alors particulièrement puissant pour améliorer l'efficacité énergétique et environnementale des procédés complexes.

A propos de ProSim

ProSim développe des logiciels de simulation et d'optimisation qui permettent aux industries de procédés d'améliorer le fonctionnement de leurs unités, d'accroître leur rentabilité ou de réduire leur impact environnemental.

Fondée en 1989, ProSim est une société indépendante basée à Labège (Toulouse – France) avec une filiale située à Philadelphie (PA - Etats-Unis), ProSim, Inc.

Grâce à un partenariat à long terme avec plusieurs centres de recherche importants et à un investissement permanent en R&D, ProSim développe des solutions logicielles innovantes et est devenu un acteur majeur du domaine au niveau international. Le succès de la société repose non seulement sur l'efficacité, la robustesse ou l'ouverture des logiciels proposés, mais également sur la qualité des services fournis autour de ces logiciels.

Source : Communiqué Prosim

[Voir la fiche de l'entreprise PROSIM](#)

→ [Retour](#)



Article : Nous avons testé L'Oustau de Camille : les délicieuses saveurs méditerranéennes !

Media : www.sitedesmarques.com

Date : 24/10/2021

Lien : <https://www.sitedesmarques.com/actualite-des-marques/nous-avons-teste-loustau-de-camille-les-delicieuses-saveurs-mediterraneennes--133451.htm>

#Epicerie fine

Nous avons testé L'Oustau de Camille : les délicieuses saveurs méditerranéennes !

Actus > Epicerie fine



Par  Ophélie  Publié le 24/10/2021

Camille n'a qu'un seul objectif : faire connaître et reconnaître les richesses de son terroir natal, la Provence. Le goût, les parfums, les odeurs, l'amour et la passion dans la création de mets gouteux offrent un plein de soleil dans votre cœur et votre assiette.

Formée à l'**Ecole de Monsieur Ducasse**, elle a par la suite monté en 2010 sa société de bons petits plats pour les réunions et/ou réceptions d'entreprises. Ses recettes sont pleines de saveurs, authentiques, faites avec amour, tout ça réunit pour vos offrir des plats faits-maisons de qualité.

Seulement, le Sud rappelle toujours. C'est en 2018 que Camille s'est installée en dans les Alpes Maritimes. Tout a repris sens : les couleurs provençales, vives et généreuses, le soleil, la richesse végétale, les recettes traditionnelles. Grace à Camille, manger gouteux peut être synonyme de manger sainement. La valeur de partage est représentée lors de la création de plats avec passion,



mais aussi au travers des échanges avec les producteurs locaux pour trouver des aliments de qualité.

Notre expérience avec L'Oustau de Camille

En partenariat avec L'Oustau de Camille, nous avons reçu l'intégralité des produits de la marque :

• **Des crackers salés** : châtaigne, petit-épeautre, graines de tournesol et lin, sarrasin seigle olives noires et graines de fenouil, pois chiche maïs graines de chanvre et courge.

• **Des tartinables** : tapenade olives noires de Provence, artichaut thym citron, betterave sésame cumin, aubergine olives noires coriandre, poivron rouge tomate huile d'olive, courgettes olives vertes thym, oignon confit tahin romarin.

Commençons par les **crackers salés**. Les **recettes** sont **100% végétales** et ne **contiennent ni additif, ni colorant, ni conservateurs**. Toutes les saveurs sont **certifiées bio**.

Les crackers châtaigne, petit-épeautre, graines de tournesol et lin sont savoureux en bouche, le goût est doux, à la limite du sucré. Les graines de tournesol apportent un aspect croquant. Ils seront idéaux mêlés à un fromage crémeux, une soupe (pour apporter un peu de consistance), une tapenade. À utiliser en toute circonstance pour vous faire craquer !

Les crackers sarrasin seigle olives noires et graines de fenouil est notre coup de cœur de la commande. Ils sont les parfaits représentants de notre beau sud : la synergie du fenouil et des olives noires nous fait voyager avec les cigales. Le Sarrasin et le Seigle apportent du caractère et de la puissance en bouche. Ils seront le parfait accompagnement pour la dégustation d'un fromage frais ou bien dans une salade, remplaçant des croutons par exemple.

Les crackers pois chiche maïs graines de chanvre et courge est une recette originale. Le point fort à nos yeux ? L'utilisation du pois chiche, fier représentant d'un produit phare du Sud : les panisses. Comment ne pas apprécier la fine mise en bouche de cette saveur ?

Parlons maintenant des **tartinables**.

La tapenade olives noires de Provence bio a été conçue grâce à l'utilisation d'olives noires Tanches, variété incontournable des Baronnies Provençales. Elles sont alors travaillées avec des capres, de l'huile d'olive, du thym et de l'ail. Pas d'anchois, étonnant n'est-ce-pas ? L'Oustau de Camille a fait le choix affirmé de créer une tapenade entièrement végétale. Vos apéritifs prendront dorénavant une tout autre tournure, vers découverte et appréciation !

Le tartinable artichaut thym citron possède une texture onctueuse. La touche de citron apporte une légère touche d'acidité, et le thym une belle métaphore des cigales.

Connaissez-vous certainement le Houmous, une délicieuse préparation culinaire faite de purée de pois chiche et de tahini ? **Le tartinable betterave sésame cumin** en est une réinvention divine. Celui-ci sera excellent sur des toasts grillés ou des crackers.

Le tartinable aubergine olives noires coriandre est une agréable découverte de par son mélange équilibré entre un caviar d'aubergine et les olives noires de Kalamata qui viennent rehausser ce mariage gustatif. Enfin, la coriandre apportera une touche de fraîcheur.

Le tartinable poivron rouge tomate huile d'olive est composée de poivrons confits, de tomate, d'une touche d'ail et d'un filet d'huile d'olive vierge. Gros coup de cœur pour cette recette qui est un véritable succès. Originale mais pour le moins exquise, celle-ci offrira à vous apéritif de la nouveauté, voire même de la jalousie auprès de vos convives qui voudront absolument la ramener chez eux !

Le tartinable courgette olives vertes thym est directement inspirée de la sauce ravigote (sauce vinaigrette à laquelle est ajoutée capres, persil, cerfeuil, estragon et oignons hachés) : thym, estragon, sarriette, olives vertes, citron). Un mélange de produits verts qui font du bien à notre corps et à notre assiette. Celui-ci sera généralement utilisé pour agrémenter un plat de légumes ou de poisson blanc.

Enfin, **le tartinable oignon confit tahin romarin** est une recette gourmande, avoisinant le sucré de par la douceur de l'oignon confit et la purée de sésame, mais tout de même légèrement relevé grâce à une pointe de romarin. Vous pouvez la déguster à la façon pissaladière (spécialité culinaire niçoise sur une base de pâte à pizza) ou encore en accompagnement d'une sauce blanche.

L'Oustau de Camille et ses engagements

Camille a pour vocation de proposer à sa clientèle **uniquement des produits de qualité** avec des ingrédients mis à l'honneur dans chacune des recettes. Des **végétaux méditerranéens** ainsi que tous les autres ingrédients utilisés sont **issus de l'Agriculture Biologique** avec pour origine le plus local possible.

Les différents partenaires

L'Oustau de Camille collabore auprès de plusieurs partenaires :

- **CRIT AGROALIMENTAIRE PACA** : action INNOV'AGRO de la région PACA obtenue, une aide financière qui a permis à la marque de travailler aux côtés du CTCPA d'Avignon sur la mise au point des recettes proposées.

Une production artisanale optimisée est ainsi largement assurée.

- **BPI FRANCE** : soutien de la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur dans la démarche de finance pour le développement de la marque.

- **ESAT LA BASTIDE** : engagement social. L'Esat La Bastide est situé à Châteauneuf de Grasse, entre Cannes et Grasse.

Où retrouver L'Oustau de Camille ?

Vous pouvez retrouver L'Oustau de Camille dans différents points de vente en France, en Belgique, en Suisse et à Amsterdam. Il vous suffit de cliquer juste [ici](#) pour trouver le plus proche de chez vous.

Vous pouvez également découvrir les produits de la marque sur la boutique en ligne www.loustaudecamille.com ou encore sur les réseaux sociaux tels que :

- **Facebook** : [L'Oustau de Camille](#)
- **Instagram** : [@loustaudecamille](#)

Également dans la catégorie Epicerie fine



Article : Réalisation du diagnostic Industrie du Futur chez EMKI POP

Media : Site internet de Rising Sud

Date : 01/09/2021

Lien : https://www.risingsud.fr/parcours-sud-industrie-4-0-temoignage-demkipop/?utm_source=Sarbacane&utm_medium=email&utm_campaign=L%27HEBDO%202%20Septembre%202021&cn-reloaded=1

1 septembre 2021



Programme d'accompagnement à la transformation des TPE et PME industrielles régionales vers les défis de l'Industrie du Futur, **Parcours Sud Industrie 4.0 a pour objectif d'accompagner 500 entreprises régionales d'ici 2022**. A ce jour, près de 240 entreprises sont déjà entrées dans le parcours d'accompagnement !

Guillaume BACQUEVILLE, co-fondateur de **EMKIPOP**, entreprise spécialisée dans la production de bâtonnets glacés, située à Aubagne (13), nous explique comment **Parcours Sud Industrie 4.0 a accéléré le développement de son entreprise**.

Contact risingSUD : psi@risingsud.fr

Pour découvrir ce témoignage



Article : LE CRITT Agroalimentaire PACA partenaire d'un projet européen autour de la BlockChain

Media : LE JOURNAL DES ENTREPRISES – Région Sud

Date : 09/12/2021

RÉGION SUD

Le CRITT Agroalimentaire Paca partenaire d'un projet européen autour de la BlockChain

Le CRITT Agroalimentaire Paca travaille avec cinq autres partenaires européens issus de Croatie, d'Italie, d'Espagne et de Grèce sur un projet, baptisé Track pour rendre accessible aux entreprises agroalimentaires de la région des modules de formations en ligne sur le sujet de la Blockchain (technologie de stockage et de transmission d'informations, NDLR). Cette technologie permettrait en effet de contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, à fournir des informations fiables sur l'origine des aliments, à optimiser la logistique en permettant aux différents acteurs de la filière de bien fixer leurs prix et d'optimiser les quantités et qualités des produits. Ce projet a démarré en 2021, avec comme étape préalable le recensement des besoins en formation. Elle sera suivie par le développement de modules de formations disponibles via une plateforme en ligne en 2022.

Article : LE CRITT Agroalimentaire PACA partenaire d'un projet européen pour mieux gérer les chaînes d'approvisionnement agricoles

Media : Flash Infos Economie PACA-CORSE-OCCITANIE

Date : 14/12/2021

Presse écrite

FRA

FLASH INFOS ECONOMIE
EDITION
PACA-CORSE-OCCITANIE
(EST)

Famille du média : Médias professionnels

Périodicité : Quotidienne

Audience : N.C.

Sujet du média : Banques-Finance



Edition : 14 décembre 2021

P.2

Journalistes : -

Nombre de mots : 69

p.

22

VAUCLUSE

L'ACTU

84 / AGROALIMENTAIRE : le Critt Agroalimentaire Paca partenaire d'un projet européen pour mieux gérer les chaînes d'approvisionnement agricoles

Le Critt Agroalimentaire Paca (*siège social à Avignon/Vaucluse*), référent technique des entreprises agroalimentaires de la **REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR**, fait partie du projet Track qui regroupe six partenaires européens. Objectif : élaborer des modules de formations en ligne pour simplifier et mieux gérer les chaînes d'approvisionnement agricoles. www.critt-iaa-paca.com

Article : Bientôt une formation pour mieux comprendre la blockchain

Media : Process Alimentaire

Date : 13/12/2021

Lien : <https://www.processalimentaire.com/procedes/bientot-une-formation-pour-mieux-comprendre-la-blockchain>

Process Alimentaire / Procédés / Bientôt une formation pour mieux comprendre la blockchain

Traçabilité

Bientôt une formation pour mieux comprendre la blockchain

13 décembre 2021 - Stéphanie PERRAUT

D'octobre 2020 à septembre 2022, le projet Track regroupe six partenaires européens, dont le Critt Agroalimentaire Paca pour la France, qui souhaitent mettre la blockchain à la portée des entreprises agroalimentaires.

Le Critt Agroalimentaire Paca travaille avec cinq partenaires européens (Zadar County Rural Development Agency, Good Land, Romagna Tech Societa Consortile per Azioni, Universidad de Extremadura, Institutou Agrotikis Kai Syntetairistikis Oikonomias Inaso Paseges) à l'élaboration de modules de formations en ligne sur le sujet de la blockchain pour les entreprises agroalimentaires.

La blockchain a le potentiel de simplifier et d'intégrer les chaînes d'approvisionnement agricoles. A la clé : une réduction du gaspillage alimentaire, des informations fiables sur l'origine des aliments et une optimisation de la supply chain. Les agriculteurs pourraient par exemple mieux fixer leurs prix et optimiser les quantités de produits. Mais la technologie est encore très faiblement mise en œuvre dans l'Union Européenne. C'est pourquoi les partenaires travaillent au développement de nouveaux modules de formation dédiés au secteur agroalimentaire, avec une plate-forme d'apprentissage interactive.





Article : Parution de l'ouvrage « Agents antimicrobiens et sécurité alimentaire des aliments

Media : Process Alimentaire

Date : 28/10/2021

Lien : <https://www.processalimentaire.com/qualite/nouveau-livre.-agents-antimicrobiens-et-securite-alimentaire-des-aliments>

PROCESS ALIMENTAIRE LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

Je m'abonne e-boutique Magazine digital abonnés Mon Compte

Recherche

VIE DES IAA | INGRÉDIENTS | PROCÉDÉS | EMBALLAGE | QUALITÉ | RÉGLEMENTATION | RAPPELS PRODUITS | ELO QUALITÉ

prod & pack
PROCESS. EMBALLAGE. LOGISTIQUE. RECYCLAGE

16-17-18
NOV. 2021
HALL 6
EUREXPO LYON

Process Alimentaire / Qualité / Nouveau livre. "Agents antimicrobiens et sécurité alimentaire des aliments"

Nouveau livre. "Agents antimicrobiens et sécurité alimentaire des aliments"

28 octobre 2021 - Maria Guillon

PRODUIRE
&
EMBALLER
DEMAIN



L'ouvrage "Agents antimicrobiens et sécurité alimentaire des aliments" a été coordonné par les partenaires du Réseau Mixte Technologique Actia Chlean "Hygiène des équipements". Il vient de paraître.

Prévenir l'implantation et le développement de flores bactériennes indésirables est un enjeu important pour la filière agroalimentaire. Le nouvel ouvrage écrit par le RMT Actia Chlean a pour objectif d'aider les fabricants à mettre à jour leurs connaissances scientifiques sur le comportement des microorganismes ainsi que la réglementation nationale et européenne qui encadre les produits anti-microbiens, de façon à mieux maîtriser leur process.

L'ouvrage coordonné et rédigé par le RMT Actia Chlean avec la participation du RMT Actia Florepro contient ainsi trois parties :

- la présentation de la réglementation nationale et européenne qui encadre les produits antimicrobiens utilisés en agro-alimentaire - Sylvie Perret, du Critt Provence-Alpes-Côte d'Azur, a apporté sa contribution sur le sujet;
- les connaissances scientifiques les plus récentes sur les comportements des micro-organismes (pathogènes ou d'altération) dans les environnements de production et les matrices alimentaires;
- la maîtrise de l'ensemble des procédés industriels sur les micro-organismes.



l'Assurance Maladie
PROTEGEZ VOS SALARIÉS

Protégez vos salariés et votre entreprise avec TMS Pros

VOTRE
BADGE
GRATUIT
ICI

EN SAVOIR PLUS



Vidéo : Présentation de l'outil d'aide à la formulation développé par le RMT Actia TransfoBio

Media : Youtube

Date : 28/10/2021

Lien :

https://www.youtube.com/watch?v=fZfACBXL_hI&list=PL_YKsq9UDCFc3j7FgdmkBDy4bPWgOslA&index=19

25

RMT ACTIA TRANSFOBIO
TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

RMT = UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGES D'EXPERTISE
De la recherche au transfert, destiné aux entreprises et aux pouvoirs publics

PARTENAIRES RECHERCHE
INRAE, Oniris, GEPEA, éren, Granem

PARTENAIRES TECHNIQUES
itab, Adrianor, ACTALIA, AGIR, Critt, ifip, IFV, parm, Innovation Asturpore, Composites, ctcpa

PARTENAIRES FORMATION
LeValentin, Epileppr, Villedce, Nantes Terre Atlantique, Oniris

PARTENAIRES ASSOCIÉS
INGRÉBio

PARTENAIRES FÉDÉRATIONS PROFESSIONNELLES
LA COOPÉRATION AGRICOLE

Forum des Ingrédients Bio

HTTPS://TRANSFOBIO.ACTIA

La formulation des aliments transformés bio face à la nouvelle réglementation sur les ingrédients agricoles et non agricoles

Paul Van Dooren, Adrianor et Partenaire de RMT Actia TransfoBio

114 vues • 28 oct. 2021

S'ABONNER

Article : Intégrer la naturalité dans la formulation des aliments

Media : IAA (Industries alimentaires et agricoles)

Date : septembre-octobre 2021



Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Septembre -
octobre 2021

Journaliste : Christine CHENE,
Justine GATEAUX, Emilie
DORE, Caroline ROUYEYROL,
Audrey LESTURGEON, Marc
GRAINDORGE, Alice DULAS,
Malika Salaun

Page 1/4

DOSSIER

FORMULATION DES ALIMENTS

Intégrer la naturalité dans la formulation des aliments

Christine CHENE ⁽¹⁾, Justine GATEAUX ⁽²⁾, Emilie DORE ⁽³⁾, Caroline ROUYEYROL ⁽⁴⁾, Audrey LESTURGEON ⁽⁴⁾,
Marc GRAINDORGE ⁽⁵⁾, Alice DULAS ⁽⁶⁾, Malika Salaun ⁽⁷⁾,
⁽¹⁾ ADRIANOR, Arras ⁽²⁾ AGRIA Grand-Est, Nancy ⁽³⁾ CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle ⁽⁴⁾ CRITT PACA, Avignon ⁽⁵⁾
Ile-de-France Terre de Saveurs, Paris ⁽⁶⁾ ACTIA, Paris ⁽⁷⁾ ADRIA, Quimper

La recherche de naturalité est une tendance forte en matière de consommation. Face à cette demande, le cadre réglementaire européen n'est pas harmonisé à ce jour alors que l'offre des fournisseurs s'est, elle, largement étoffée en matière d'alternatives. Afin d'accompagner les entreprises, plusieurs centres techniques de l'ACTIA ont développé un outil permettant d'évaluer la naturalité des produits et, au final, d'établir un plan d'actions pour améliorer la naturalité de ces produits. Cet outil comprend plusieurs étapes (définition des valeurs de fenêtre-prise, diagnostic de l'étiquette, diagnostic formulation) exposées dans cet article.
Mots clés : formulation, naturalité, diagnostic, ingrédients

ABSTRACT

The search for naturality is a strong trend among consumers. In the face of this demand, the European regulatory framework is currently not harmonized, although the offer of suppliers has greatly expanded in terms of alternatives. In order to support companies, several ACTIA technical centers have developed a tool to assess the naturality of products and, ultimately, to establish an action plan to improve the latter. This tool includes several steps (definition of company values, label diagnosis, formulation audit) presented in this article.

INTRODUCTION

En 2016, une étude, réalisée dans le cadre du contrat de filière agroalimentaire, avait pour objet d'identifier les comportements alimentaires à horizon 2025. Parmi les 16 fiches tendances ainsi proposées par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la recherche de naturalité figurait en bonne place. En 2021, le nombre de produits lancés avec des revendications « naturalité » continue de progresser et confirme bien qu'il s'agit là d'une tendance structurelle ; les inquiétudes vis-à-vis de notre santé et notre environnement restent les principaux moteurs.

Pour autant, la définition même de la naturalité s'avère difficile pour 2 raisons majeures. La première concerne l'absence, à ce jour, d'harmonisation européenne d'un cadre réglementaire. En effet, hormis pour les arômes (Règlement N°1334/2008) et certaines allégations nutritionnelles (Règlement N°1924/2006), le qualificatif naturel n'est pas défini au niveau européen. Face à cette absence, certains états membres ont, en revanche, défini des règles ou guides nationaux : c'est le cas de la France (DGCCRF, 2009) ou de la Belgique (AFSCA, 2019). La seconde difficulté concerne les attentes des consommateurs : si la naturalité se résume pour un consommateur à l'« absence de produit chimique », celle-ci peut couvrir des pesticides, des OGM, des additifs ou toute substance controversée. Pour une entreprise agro-alimentaire, évaluer ou améliorer la naturalité de ses produits s'avère donc complexe et nécessite de mettre en œuvre une méthodologie spécifique.

LA PERCEPTION DE LA NATURALITÉ

SUR LE PLAN MARKETING

La base de données Mintel GNPD référence les lancements de produits alimentaires. La consultation sur les lancements français de 2015 à 2020 fait ressortir que 2 produits sur 3 arborent une allégation marketing autour de la naturalité. Selon Mintel, ces allégations recouvrent différentes revendications (figure 1) qui peuvent être regroupées en 2 catégories principales :

- Le « sans », ou « free from », concerne les revendications négatives. Elles portent sur l'absence d'une catégorie d'additif (colorants, conservateurs, ...) ou d'OGM. Il est intéressant de constater que les revendications autour des pratiques agricoles (sans antibiotiques pour les denrées animales ou sans pesticides pour les denrées végétales) sont assimilées à des allégations marketing environnementales.
- Les allégations positives qui concernent majoritairement le Bio mais aussi l'utilisation de produits bruts ou peu transformés (comme des céréales complètes). Bien que le Bio fasse l'objet d'une réglementation européenne harmonisée (que ce soit pour les conditions agricoles de production des matières premières ou pour la formulation des produits finis), il est clairement associé à la naturalité dans les études marketing comme dans les travaux scientifiques. Le RMT ACTIA TRANSFOBIO propose d'ailleurs un outil d'aide à la formulation des produits bio qui précise les additifs autorisés et leurs conditions d'emploi (<https://transfobio.actia-asso.eu/formulation/outil-de-formulation/>).

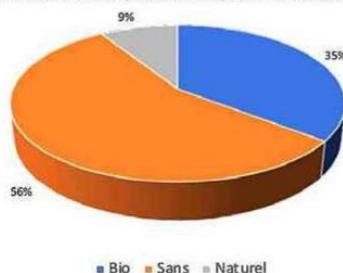


Figure 1 : répartition des allégations marketing sur la naturalité dans les produits lancés en France de 2015 à 2020 selon Mintel.

Finalement, le terme « naturel » ne concerne qu'une partie minoritaire (9%) des lancements produits entre 2015 et 2020.

SUR LE PLAN DE LA PERCEPTION DU CONSOMMATEUR

Depuis quelques années, des travaux concernent la perception du consommateur face à ces allégations. Asioli et al. (2017) ont passé en revue la littérature scientifique de 2012 à 2017 sur les perceptions et préférences des consommateurs vis-à-vis de produits alimentaires portant des revendications de naturalité. 185 articles ont été classés en 3 revendications : bio (110), naturalité (46) et « sans » (29). Les auteurs ont mis en relation ces revendications avec les facteurs dictant nos choix alimentaires. Ils concluent que les craintes pour la santé, avec la peur des pesticides, antibiotiques et hormones, sont communes à tous les consommateurs attirés par les revendications de naturalité. En revanche, certains facteurs influent différemment en fonction du type de revendication. Pour le « sans », c'est le type d'additif (colorant vs édulcorant par exemple) ainsi que le type d'aliment qui influencent le choix des consommateurs. Pour les allégations positives, la durabilité est la caractéristique extrinsèque majeure à la fois pour le bio et le naturel. Quant aux consommateurs de produits bio, la durabilité est liée à l'origine locale, au commerce équitable ou encore à la biodiversité. Alors que, pour les consommateurs en recherche de naturalité, la durabilité est associée à l'emballage.

La perception de naturalité par les consommateurs repose donc sur plusieurs attributs. Roman et al. (2017) en identifient 15 qu'ils classent en 3 catégories (figure 2).

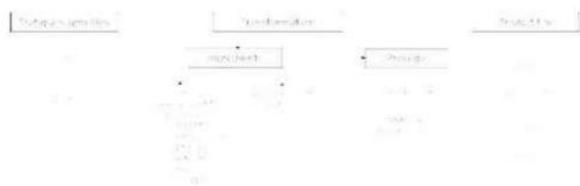


Figure 2 : attributs liés à la perception de la naturalité selon Roman et al. (2017)

Cette classification pourrait sans doute être enrichie, avec le bien-être animal par exemple, ou être adaptée, le sans pesticides étant plus à attribuer à la catégorie « pratiques agricoles » qu'à « transformation ». Néanmoins, ces travaux montrent bien l'importance du positionnement du produit et notamment du choix de revendication pour rester cohérent avec la perception par le consommateur. La première étape d'une démarche de naturalité est donc de définir les attributs auxquels l'entreprise adhère avant de passer à l'évaluation de la naturalité de ses produits.

EVALUATION DE LA NATURALITÉ DES PRODUITS

D'APRÈS L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT

Pour le consommateur, l'évaluation de la naturalité ne peut se faire que par le biais des informations accessibles via l'emballage du produit (liste d'ingrédients et revendications éventuelles). Des travaux sont menés pour développer des systèmes de notation de la naturalité et ainsi faciliter la lecture par le consommateur.

Plusieurs applications mobiles de notation prennent en considération les avis de l'EFSA et d'autres avis scientifiques sur la toxicité des additifs pour noter les produits. Un autre critère de notation utilisé par certaines applications concerne la classification NOVA qui distingue 4 catégories en fonction du degré de transformation de l'aliment.

Davidou et al. (2021) proposent d'utiliser la présence d'ingrédients considérés comme des marqueurs d'ultra-transformation pour classer les aliments. Ces marqueurs d'ultra-transformation peuvent avoir un statut additif (acide citrique, lécithine par exemple) ou ingrédient (sirop de glucose, isolat de protéines par exemple). Une classification des aliments, baptisée SIGA, est réalisée en fonction du nombre de ces ingrédients marqueurs d'ultra-transformation.

Sanchez-Siles et al. (2019) développent une méthodologie pour calculer un indice de naturalité des aliments (FNI). Pour ce faire, ils notent 4 critères :

- Les pratiques agricoles : de conventionnel à babyfood bio
- Le nombre d'additifs
- Le nombre d'ingrédients non nécessaires (amidon ou maltodextrine par exemple) ou non attendus dans le produit (par exemple du lactose ou des protéines de lait dans des produits carnés)
- Le nombre d'ingrédients transformés comme des poudres de légumes, des huiles raffinées etc.

Selon ces auteurs, le FNI calculé sur des produits apéritifs salés est bien corrélé à la naturalité évaluée par un jury de consommateurs (Michel et al., 2021). Toujours selon ces auteurs, cet indice de naturalité pourrait être retenu par les pouvoirs publics à l'image du Nutri-Score.

Un diagnostic naturalité d'un produit consiste donc à le passer au filtre de ces indicateurs et de vérifier la cohérence des résultats obtenus aux « valeurs » de naturalité identifiées précédemment. La comparaison aux produits du marché permet également de vérifier le positionnement du produit (tableau 1).

	Nutri-Score	NOVA	Eco-score	Campagnes citoyennes	Additifs	Ingrédients « suspects »
Produit	A	4	A	Pas de connue	1	1 pouvant être issu du palme 10 marqueurs de transformation
Concurrent	A	4	Inconnu	Boycott / impact sociétal	3 dont un considéré à risque	1 pouvant être issu du palme 11 marqueurs de transformation

Tableau 1 : exemple de l'étape diagnostic étiquette de l'outil Naturalité ACTIA

D'APRÈS LA COMPOSITION DU PRODUIT

L'étape suivante est chronophage mais indispensable. Elle consiste à recenser les informations disponibles en interne pour chaque intrant de la recette. Par intrant, on entend bien évidemment les ingrédients mentionnés sur la liste d'ingrédients du produit fini mais aussi les auxiliaires technologiques comme par exemple un agent de démoulage d'un biscuit ou un agent de désinfection lors du lavage de légumes.

Deux groupes d'informations sont pris en considération : d'une part, les pratiques internes et, d'autre part, les informations sur l'ingrédient (techniques et étiquetage).

Pour les pratiques internes, les critères suivants sont à prendre en considération :

- Pratiques d'achat : s'agit-il d'un ou de plusieurs fournisseurs, d'achats en direct ou via un distributeur ? l'ingrédient est-il issu d'une filière HVE, Fairtrade, RSPO, ... ?
- Etat physique de l'ingrédient : brut, avec traitement physique (épluchage, hachage, ...), séché, surgelé, ...



- Origine géographique : régionale, nationale, UE, plusieurs origines selon la saison, ... ?
- Historique : depuis quand l'ingrédient est-il utilisé et pourquoi ? à ce niveau, il apparaît régulièrement qu'un ingrédient technologique a pu être ajouté pour solutionner une difficulté ponctuelle et ne plus être utile au moment du diagnostic (par exemple, du guar a pu être ajouté pour une meilleure tenue de garniture dont l'amidon était endommagé par l'activité enzymatique d'un ingrédient de la recette. Le guar a alors pu être généralisé par « sécurité » à toutes les recettes même celles sans l'ingrédient incriminé).
- Fonction technologique : certains ingrédients ont plusieurs fonctions technologiques (dans une mousse laitière par exemple une gélatine peut être utilisée pour foisonner un produit mais également pour gélifier voire émulsionner et assurer la stabilité de la texture au cours de la conservation) et il est important de bien les identifier pour pouvoir les remplacer ou les éliminer.
- La mise en œuvre de l'ingrédient va également être très importante puisqu'elle va bien souvent définir sa fonctionnalité (par exemple une purée de fruits va avoir une consistance très

différente selon que l'on cuit avant ou après raffinage, la nécessité d'ajout de pectine extrinsèque va donc dépendre en partie du procédé appliqué).

En ce qui concerne les informations sur l'ingrédient, elles vont concerner :

- Des informations techniques (trouvées bien souvent sur la fiche technique) sur la présence d'additifs qui pourraient être considérés de transfert (un stabilisant dans une crème UHT), ou de substances controversées cachées (un émulsifiant peut être issu de l'huile de palme)
- Des conditions de déclaration : l'étiquetage est-il conforme ? existe-t-il des alternatives (regroupement possible avec d'autres ingrédients, plusieurs appellations possibles).

D'autres informations comme les opérations unitaires composant le process ainsi que l'emballage sont des critères qui peuvent également expliquer la présence ou non d'un ingrédient.

La prise en compte de ces éléments va alors permettre de conclure pour chaque substance utilisée (tableau 2).

Ingrédient	Diagnostic							Restitution		
	Etiquetage		Informations sur l'ingrédient				Solutions techniques		Synthèse	Commentaires
	Conforme	Autre formulation ?	Auxiliaires / additif de transfert ?	Marqueurs d'Ultra transformation (MUT)	Point de vigilance (OGM, Nano, ...)	Alternative ?	Process	Emballage		
E 471	Oui	Pas d'intérêt	non	non	non	oui	/	/	Point de vigilance	Alternative à tester

Tableau 2 : extrait de la grille d'analyse du diagnostic formulation de l'outil naturalité de l'ACTIA

L'évaluation de l'ingrédient s'effectue sur une échelle à 4 niveaux :

Neutre : l'ingrédient n'est identifié ni à valoriser ni à remplacer

Point de vigilance : différents éléments peuvent amener à cette conclusion. Bien évidemment, l'ingrédient (ou un des ingrédients qui le compose) peut être jugé à risque ou préoccupant par les pouvoirs publics (par exemple, le carbonate de calcium ou E170 est listé par un avis de l'Anses comme une substance pour laquelle la présence de nanomatériaux est avérée). Au-delà, certains ingrédients peuvent être considérés comme des points de vigilance du fait de leur origine géographique, de l'importance des fraudes, ... (c'est le cas de l'huile d'olive, du miel ou de la vanille).

A l'inverse, les mêmes critères peuvent permettre une valorisation en l'état (par exemple une chocolaterie ayant sa propre plantation de cacaoiers)

ou après un travail plus poussé (une entreprise qui fait des soupes avec une majorité de légumes frais peut travailler son sourcing et / ou sa formulation pour passer exclusivement en frais par exemple).

Pour juger du statut d'un ingrédient, il est important de s'intéresser, en plus de son origine, à son procédé d'obtention. La norme ISO 19657 propose une méthodologie d'évaluation de la naturalité des ingrédients alimentaires qui prend en compte ces 2 aspects. Battacchi et al. (2020) l'ont appliquée à différents ingrédients (isolats de protéines de soja, huile de tournesol, blanc d'œuf, cellulose). Ils concluent à la nécessité de compléter cette norme par d'autres critères sur les pratiques agricoles tels que bien-être animal,

l'utilisation de pesticides. Une autre difficulté majeure à l'utilisation de cette norme est la difficulté d'avoir des informations sur le procédé appliqué pour obtenir l'ingrédient.

SYNTHÈSE :

A l'issue de ce diagnostic, des pistes de progrès et / ou des valorisations vont être identifiées (tableau 3) à partir desquelles un plan d'actions va pouvoir être construit en fonction des priorités de l'entreprise.

	Constat	Echance	Opportunités	Point d'alerte
Sourcing				
Ingrédients				
Process				
Conditionnement				
Etiquetage				

Tableau 3 : extrait des conclusions du diagnostic naturalité de l'ACTIA

CONCLUSION

Les entreprises ont depuis plusieurs années entrepris de « naturaliser » leurs produits. Cette démarche passe bien souvent par la substitution d'un additif ou d'une substance controversée par une autre substance. L'offre des fournisseurs d'ingrédients s'est d'ailleurs considérablement étoffée et continue de progresser sur ces alternatives.



Au-delà, l'attente de naturalité des consommateurs peut être un moteur à des changements de pratiques plus profonds pour l'entreprise. La démarche présentée ici en est une illustration. Elle nécessite certes une expertise technique et un engagement important de l'ensemble de l'entreprise. Mais elle constitue également une opportunité pour l'entreprise de se réapproprier un savoir-faire et de définir des valeurs qui l'aideront dans ses développements futurs et dans un cadre réglementaire qui pourrait évoluer dans les années à venir. ■

Naturalité, un accompagnement pour reformuler les produits alimentaires au naturel proposé par les Centres Actia
Depuis septembre 2021, les Centres Interface de l'Actia proposent un accompagnement aux entreprises agro-alimentaires pour améliorer la composition de leurs produits alimentaires avec deux objectifs : des listes d'ingrédients simplifiées et des produits moins transformés.

Il est divisé en trois étapes :

1. ANALYSE DES PRATIQUES (UNE DEMI-JOURNÉE)

État des lieux sur les gammes de produits, les recettes, ingrédients et procédés mis en œuvre en lien avec la naturalité.

2. DIAGNOSTIC NATURALITÉ (UNE JOURNÉE ET DEMIE)

Réalisation du diagnostic sur un ou deux produits et proposition d'un plan d'actions avec identification des expertises utiles pour chaque axe de progrès.

3. APPUI AU LANCEMENT DES ACTIONS DE REFORMULATION (UNE DEMI-JOURNÉE)

Coordination entre l'entreprise et le ou les centres techniques identifiés pour la reformulation : mise en relation et définition du devis en fonction du cahier des charges.

Cet accompagnement est proposé aux entreprises de toutes tailles et tous secteurs dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Nouvelle-Aquitaine et Provence-Alpes-Côte d'Azur pour le moment.

Plus de détails : <https://www.actia-asso.eu/projets/naturalite/>

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

AFSCA. Circulaire relative aux ingrédients « clean label » du 13 novembre 2019

Anses (2020). Nanomatériaux dans les produits destinés à l'alimentation. Avis Mai 2020

Asioli, D., Ascherman-Witzel, J., Caputo, V., Vecchio, R., Annunziata, A., Naes, T., & Varela, P. (2017). Making sense of the « clean label » trends : a review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications" *Food Research International*, 99, 58-71.

Battacchi, D., Verkerk, R., Pellegrini, N., Fogliano, V., Steenbekkers, B. (2020). The state of the art of food ingredients naturalness evaluation : a review of proposal approaches and their relation with consumer trends. *Trends in Food Science & Technology*, 106, 434-444.

Blezat Consulting. Etude prospective sur les comportements alimentaires et élaboration d'un dispositif de suivi. Janvier 2017.

Davidou, S., Christodoulou, A., Frank, K., Fardet, A. (2021). A study of ultra-processing marker profiles in 22,028 packaged ultra-processed foods using the Siga classification. *Journal of Food Composition and Analysis*. 99, 1-8.

DGCCRF. Emploi des termes « naturel », « 100 % nature » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Note d'information n°2009-136.

ISO/TS 19657 :2017. Definition and technical criteria for food ingredients to be considered as natural. Iso Technical specification.

Michel, F., Sanchez-Miles, L.M., Siegrist, M. (2021). Predicting how consumers perceive the naturalness of snacks : the usefulness of a simple index. *Food Quality and Preference*. 94. 1-5.

RÈGLEMENT (CE) N° 1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

RÈGLEMENT (CE) N° 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Roman, S., Sanchez-Siles, L. M., Siegrist, M. (2017). The importance of food naturalness for consumers : results of a systemic review. *Trends in Food Science & Technology*, 67, 44-57.

Sanchez-Siles, L.M., Michel, F., Roman, S., Bernal, M.J., Philipsen, B., Haro, J.F., Bodenstab, S., Siegrist, M. (2019). The food naturalness index (FNI) : an integrative tool to measure the degree of food naturalness. *Trends in Food Science & Technology*, 91, 681-690.

Article : Club Bio – Formulation des produits Bio et tendances

Media : IngréBio

Date : 01/06/2021

Lien : <https://ingrebio.fr/evenement/club-bio-formulation-de-produits-bio-et-tendances/>



Le web-magazine des ingrédients bio

ANNUAIRE

APPROVISIONNEMENT ▾

FORM

« Tous les Évènements

Cet évènement est passé

30

CLUB BIO – FORMULATION DE PRODUITS BIO ET TENDANCES

01/06/2021 À 10:00 - 12:30

Mardi 1er juin, le CRITT IAA PACA organise le Club Bio : une matinée d'échanges sur la formulation de produits bio et les ingrédients tendances. L'évènement qui se tiendra en distanciel s'adresse aux personnes travaillant dans des services R&D et qualité, des dirigeants et des créateurs. Il sera animé par Audrey Lesturgeon, experte Bio, du CRITT IAA PACA et par Gaëlle Frémont, experte des ingrédients Bio et fondatrice d'Ingrébio.

CONTEXTE

- Les recettes de produits Bio doivent respecter des contraintes spécifiques induites par la réglementation relative à ces produits.
- Entrée en vigueur du nouveau règlement Bio en janvier 2022. Des nouveautés sont à prévoir sur la partie formulation.
- Le marché des ingrédients Bio est très novateur et propose une multitude d'ingrédients.

LE PROGRAMME DU CLUB BIO

10h - 12h30.

- Rappels réglementaires sur la formulation des produits Bio : réglementation actuelle, changements à venir et présentation de l'outil d'aide à la formulation de produits Bio (RMT Actia Transfobio).
- Tendances des nouveaux ingrédients en Bio : Les principales tendances qui orientent l'innovation des ingrédients alimentaires, les perspectives pour les innovations. Des focus particuliers pourront être faits en fonction des entreprises inscrites.
- Discussions et échanges
- Actualités en Bio

L'évènement est gratuit pour les adhérents 2021 du CRITT IAA PACA. 100 HT par stagiaire (120€ TTC). Pour s'inscrire au Club Bio, cliquez ici.

ARTICLES SUR LA FORMATION

Article : Qualiopi pour le CRITT Provence-Alpes-Côte d'Azur

Media : Le monde des boulangers et des pâtisseries

Date : 09/04/2021



CERTIFICATION

Qualiopi pour le Critt Provence-Alpes Côte d'Azur

Publié le 09/04/2021 | certification, Comité Français d'Accréditation, Qualiopi



**La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation**

Le Critt Provence-Alpes-Côte d'Azur est un des premiers organismes de formation de l'agroalimentaire à avoir obtenu la certification Qualiopi, marque de qualité exigeante.

Cette certification couvre toutes ses formations collectives et individuelles qui viennent compléter ses actions de conseil. Ces formations couvrent tous les champs techniques de l'agroalimentaire (sécurité des aliments, qualité nutritionnelle, formulation des recettes, réductions des déchets et consommations énergétiques).

Certification obligatoire en 2022

Qualiopi sera obligatoire à partir du 1er janvier 2022 pour accéder aux fonds publics et mutualisés. Elle sera nécessaire pour que les entreprises puissent faire prendre en charge le coût des formations. Le Critt Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est adressé au bureau Veritas, l'un des organismes certificateurs autorisés par le Comité Français d'Accréditation. Il s'est chargé de réaliser l'audit initial, afin de vérifier que le Critt répondait bien aux 32 critères du référentiel national. Par la suite, il faudra se soumettre à un audit de surveillance dans environ 18 mois et à un audit de renouvellement au bout de 3 ans.

Article : Certification Qualiopi pour le CRITT Agroalimentaire PACA

Media : Le journal des entreprises – région Sud

Date : 26/03/2021

32

LeJournal
des **Entreprises**

▼ RÉGION SUD

RÉGION SUD

RÉSEAUX ÉCONOMIQUES

Certification Qualiopi pour le Critt Agroalimentaire Paca

26 mars 2021



LeJournal
des **Entreprises**

Vidéo : Le réseau Technologique AFCRT

Media : Youtube

Date : 26/03/2021

Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=Thhid0gJ7fo>

The image shows a YouTube video player interface. The video content is a laboratory setting with a woman, Sylvie Perret, speaking. The video has a blue tint. Text overlays include 'INFORMER' in large white letters, 'GNER' in a yellow box, and 'SYLVIE PERRET EXPERTE ALIMENTAIRE ADHÉRENT AFCRT' in yellow and white. The video player controls show a progress bar at 4:22 / 5:30. Below the video, the title '2021 - Le Réseau Technologique AFCRT VF' is displayed, along with '51 vues · 17 déc. 2021'. Interaction buttons for '1' like, 'JE N'AIME PAS', 'PARTAGER', and 'ENREGISTRER' are visible. The channel name 'Asso AFCRT' with '2 abonnés' and a red 'S'ABONNER' button are at the bottom.

INFORMER

GNER

SYLVIE PERRET
EXPERTE ALIMENTAIRE
ADHÉRENT AFCRT

4:22 / 5:30

2021 - Le Réseau Technologique AFCRT VF

51 vues · 17 déc. 2021

1 JE N'AIME PAS PARTAGER ENREGISTRER ...

Asso AFCRT
2 abonnés

S'ABONNER