

Lettre d'information « Recherche & Innovation » N°2 Janvier 2020

PROJET REINWASTE – vers le zéro déchet d'emballage

Le projet européen REINWASTE, porté par le département Recherche & Innovation de l'ANIA, en collaboration avec des partenaires de 3 autres pays (l'Espagne, l'Italie et la Bosnie), a débuté en 2018. Ce projet teste des solutions (matériaux bio-sourcés, reconception de produits et de process) pour atteindre le zéro déchet d'emballage alimentaire. En France, une trentaine d'entreprises de PACA a participé à la phase pilote du projet en accueillant les experts mandatés dans le cadre du projet pour identifier leurs problématiques emballages et travailler sur des solutions potentielles.

Ecomondo 2019 – Présentation des problématiques françaises autour de l'emballage alimentaire à Rimini

L'ANIA s'est rendue au salon Ecomondo à Rimini en Novembre 2019 pour présenter les travaux réalisés dans les exploitations et usines engagées dans le projet REINWASTE. Du côté de l'industrie, les axes de travail envisagés sont l'usage de films biodégradables ou biosourcés, l'écoconception ou bien le passage du plastique PVC au plastique PET.

Réunion des partenaires REINWASTE à Paris – Visite du SMEDAR de Rouen et échange de bonnes pratiques

Les partenaires du projet REINWASTE se sont retrouvés à Paris les 18 et 19 novembre 2019 pour faire le point sur l'avancée du projet et prévoir sa dernière période. Dans le cadre de cette collaboration européenne, une visite du SMEDAR de Rouen a été organisée par l'ANIA pour faire découvrir au consortium les bonnes pratiques françaises en termes de gestion des emballages et de recyclage. Un événement enrichissant pour tous les participants.



Plus d'informations sur le projet REINWASTE et ses actualités sont disponibles [ICI](#).

L'ÉVÉNEMENT ALIMENTATION DES SENIORS

Atelier alimentation des seniors – Enjeu de société et marché en pleine croissance

Le mardi 03 décembre se tenait à l'ANIA l'atelier « Alimentation des seniors » qui a réuni environ 70 participants. Au programme : François Guillon, d'ALIM 50+, a présenté les enjeux de l'alimentation

pour les seniors, Claire Sulmont-Rossé, de l'INRA, a évoqué les différents projets de recherche portant sur cette problématique. Claire Maurice, de SOPEXA, a présenté le rapport de l'agence sur les stratégies de communication utilisées dans différents pays par les entreprises alimentaires au près des seniors, ainsi que leurs résultats. Enfin, la start-up Max de Génie a parlé aux participants de son approche de l'innovation dans l'alimentation des seniors. Les intervenants ont ensuite participé à une table ronde autour du thème « Que peut faire l'industrie alimentaire pour les seniors ? ».

Pour plus d'informations : jchauveau@ania.net

FRESH : CONFERENCE FINALE

Projet Européen FRESH – Transformer les métiers de l'alimentaire

Les Echos en parlent: le projet européen FRESH coordonné par le département Recherche et Innovation de l'ANIA adresse l'une des problématiques récurrentes de l'alimentaire – l'embauche. En effet, chaque année, 15.000 emplois ne sont pas pourvus dans l'agroalimentaire et une entreprise sur deux a du mal à recruter. Pour répondre à ce besoin de l'industrie, le projet FRESH s'adresse aux responsables des ressources humaines, et leur propose une formation en ligne ouverte et le développement de nouvelles compétences. L'objectif de cette formation : attirer et conserver de nouveaux talents dans l'alimentaire, développer l'attractivité du secteur et, à terme, transformer les métiers de l'alimentaire.

La conférence finale du projet FRESH s'est tenue à l'ANIA mi-décembre 2019, et a réuni plus de 250 participants, physiques ou via live Tweet.

Plus d'informations [ICI](#).

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS – MATINEE RENDER

Projet européen RENDER – Présentation de la méthode PEF

L'objectif de cet atelier, organisé le 3 décembre 2019, était de présenter la méthode et les outils développés sous l'impulsion de la commission européenne pour calculer l'empreinte environnementale des produits à un public d'entreprises du secteur agroalimentaire. L'outil PEF a été présenté à travers les témoignages de PME l'ayant testé, afin d'apporter un éclairage opérationnel sur cette méthode.

Dans un premier temps, la méthode PEF a été présentée par Frédéric Croison d'In Extenso, qui a expliqué en détail la méthode et les outils disponibles, leurs origines, leur applicabilité dans les entreprises et les améliorations potentielles à venir de la méthode.

Estelle Marin (CRITT PACA), partenaire du projet PEFMED, a ensuite évoqué les retours d'expérience d'entreprises ayant déjà bénéficié d'une évaluation de l'empreinte environnementale de leurs produits via cette méthode. Elle a présenté les principaux résultats et problématiques rencontrés en France par Thonon et Moulin Saint Michel, deux entreprises ayant bénéficié d'une évaluation de leurs produits selon la méthode et les outils PEF. Les résultats de l'évaluation et les bénéfices observés par les entreprises ont été décrits : dans les deux cas, l'évaluation a permis aux entreprises d'identifier les faiblesses de leurs produits concernant l'empreinte environnementale et de prendre des mesures pour améliorer la situation.

Enfin, Léa Matthieu Figueiredo de l'ANIA a abordé le cadre réglementaire de la méthode PEF et les politiques françaises en matière d'affichage environnemental.

Plus d'informations sur le projet RENDER [ICI](#) ou dans [Process Alimentaire](#), article « L'Europe relance l'affichage environnemental »

FINANCEMENTS

Appel à projets ATF – BPI France

BPI France lance un appel à projets ATF : « [Plateformes d'accélération vers l'industrie du futur](#) ». Les entreprises ayant un projet entrant dans le cadre de ce dispositif sont invitées à postuler avant le 16 mars 2020.

AVEC CODEONLINE FOOD, SOYEZ ACTEURS DE VOS DONNÉES !

Parce qu'il est essentiel d'être acteur de ses données, l'ANIA et GS1 France ont développé pour les entreprises un outil numérique de partage de données accessible à toutes les entreprises pour tous leurs produits alimentaires commercialisés en France. L'objectif : proposer une source de données sûres, fiables et sécurisées. Seuls les propriétaires de la marque commerciale pourront renseigner ou modifier les données de leurs produits. Rejoignez le mouvement !

Pour plus d'informations, merci de contacter Sandrine Blanchemanche, sblanchemanche@ania.net.

JOURNEE EMBALLAGES

OPEN INNOVATION LAB – Journée « Des solutions innovantes pour les emballages alimentaires »

Le département Recherche et Innovation s'est associé au département Alimentation Saine Sûre et Durable de l'ANIA pour proposer le 27 janvier dernier une journée de travail participative sur le thème « Des solutions innovantes pour les emballages alimentaires ». Pendant ce moment d'échanges autour des problématiques des entreprises alimentaires françaises face à l'emballage, ont été évoqués l'écoconception, les filières de recyclage, ainsi que les dispositifs d'accompagnement proposés aux entreprises, qu'ils soient de nature financière ou technique. L'événement a été introduit par Baptiste Perrissin Fabert, chef de cabinet de la ministre Brune Poirson, et de nombreux organismes sont intervenus, dont CITEO, BPI France, (RE)SET ou EURAMATERIALS. L'évènement, qui affichait complet, a été retransmis en direct sur le Twitter de l'ANIA. L'intégralité des débats est donc consultable en ligne. Un compte rendu de la journée est en cours de rédaction et sera diffusé largement.

Contacts et informations :

Juliette Chauveau jchauveau@ania.net,

Françoise Gorga fgorga@ania.net