



CCI ÎLE DE LA RÉUNION



NEWSLETTER DU CRITT

N°2

Actualités

Sécurité sanitaire des aliments : comprendre le dispositif de contrôle et de veille



La Direction générale de l'alimentation (DGAL) est chargée de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires, notamment dans le domaine alimentaire relevant de la compétence du ministère en charge de l'Agriculture. Les compétences sont effet réparties entre la DGAL et la DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) Les alertes ont pour origine les contrôles effectués par les autorités sanitaires, les autocontrôles effectués par les professionnels, les examens réalisés par les vétérinaires (dans le domaine santé animale), les plaintes de consommateurs.

L'équipe du pôle agroalimentaire du CRITT participe cette année au jury du concours NO GASPI. Ce concours que porte le Conseil Départemental de la Réunion a pour but de mobiliser les collégiens sur la question de l'alimentation et de valoriser le travail réalisé dans les établissements.



Comme chaque année, la lutte contre le **gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations**, renforcé par la crise COVID depuis maintenant plus de 2 ans, accentuant le gaspillage dans les cantines scolaires.

Ainsi, la sensibilisation des plus jeunes, notamment pas le biais **d'actions pédagogiques**, devient une nécessité pour lutter contre l'augmentation non négligeable des quantités d'aliments jetés ces dernières années.



Le 16 juin 2022, dans le cadre de la révision du Schéma Régional de Développement Économique d'Innovation et d'Internationalisation (S.R.D.E.I.I.), s'est tenu au M.O.C.A, le premier comité de la filière agroalimentaire.

A travers ce comité, la Région souhaite relancer la dynamique de collaboration entre les parties prenantes pour les 5 prochaines années : 70 participants dont le CRITT ont participé à cet évènement pour réfléchir à un nouveau plan d'actions économique pour les acteurs de la filière.

A ne pas manquer



Dès le 1er juillet 2022

Mélange de miels de plusieurs origines : meilleure information du consommateur. Etiquetage relatif à l'indication de l'origine des miels.

[Lire le décret](#)



Engagement des acteurs de la filière polystyrène

L'Assemblée Nationale a adopté une disposition visant à interdire les emballages en polystyrène d'ici 2025, si la mise en place d'une filière de recyclage n'est pas mise en place

Les engagements de la filière est donc le recyclage de 100% des emballages en polystyrène collectés séparément et triés en France au plus tard en 2025.

[Lire le décret](#)



Transition écologique : soyez acteur de la semaine européenne du développement durable !

Mobilisez-vous et montez un projet. Les initiatives retenues seront mises à l'honneur du 18 septembre au 8 octobre 2022. Française, puis européenne, la Semaine s'inscrit dans l'Agenda 2030 et ses 17 Objectifs de développement durable (ODD) adoptés par les membres de l'Organisation des Nations unies (ONU) en 2015. Elle encourage l'organisation d'activités visant à sensibiliser sur les orientations définies par cette feuille de route internationale.

[En savoir plus](#)

Focus sur...

FORMATION : ÉVALUATION

SENSORIELLE

Qu'est ce que l'évaluation sensorielle ?

L'évaluation sensorielle est un outil scientifique permettant de caractériser les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire.

Il s'agit, par un panel de dégustateurs (experts ou naïfs) de décrire les perceptions engendrées par le produit via les 5 sens. Cette description peut s'appuyer sur une grille détaillée dont le vocabulaire

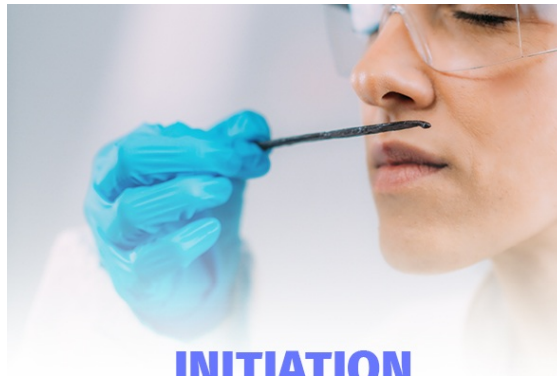
(descripteurs) a été choisi avec la plus grande attention.

Initier une démarche d'analyse sensorielle est primordial pour améliorer et maintenir la qualité d'un produit, mais aussi pour en parler avec objectivité. Cependant, les objectifs de chacun peuvent varier. Il est donc nécessaire de s'interroger au préalable afin de savoir pourquoi initier une démarche d'analyse sensorielle.

Vous êtes une entreprise industrielle dans l'agroalimentaire?

Cette formation peut vous concerner.

Le laboratoire d'évaluation sensorielle du CRITT Réunion vous accompagne dans votre démarche et vous sensibilise à travers une formation "**Initiation à l'évaluation sensorielle en industrie agroalimentaire**".



INITIATION À L'ÉVALUATION SENSORIELLE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Préinscription >

**Pour toutes informations sur le programme de la formation :
analyse.sensorielle@reunion.cci.fr - 0262 92 24 03**

Évaluation sensorielle : traitement statistique ?

Vous réalisez des tests sensoriels au sein de votre entreprise et vous souhaitez être accompagné sur le traitement statistique de vos données ?

analyse.sensorielle@reunion.cci.fr - 0262 92 24 03

Lettre de veille normative & réglementaire

Environnement

Energie

Qualité

Agroalimentaire
& Analyse sensorielle



Contactez-nous

02 62 92 24 00

critt974@reunion.cci.fr

INTERLOCUTEURS :

Pôle QSE :
DEGRAIN Alexandre

Pôle Agroalimentaire :
ABASSBHAY Fatema, BREARD
Julie, MEKHANCHA Madjda

Pôle ARIST :
SCHLEICHER Christine

**CENTRE REGIONAL D'INNOVATION ET DE TRANSFERT DE
TECHNOLOGIE (CRITT) DE LA REUNION
3 rue Serge Ycard - 97490 Sainte-Clotilde**

