



Actualités

Matériaux en plastique au contact des denrées alimentaires : nouvelles exigences pour leur recyclage et leur utilisation en alimentaire



Le règlement UE n°2022/1616 de la Commission du 15 septembre 2022 est relatif aux matériaux et objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il fixe notamment les exigences spécifiques applicables aux procédés de recyclage, à l'utilisation alimentaire et à la mise sur le marché des matériaux en plastiques recyclés destinés à être mis au contact des aliments. Le nouveau règlement abroge et remplace le règlement CE n°282/2008 du 27 mars 2008 ayant le même objet à compter du 10 octobre 2022. **Les nouvelles dispositions sont applicables à compter du 11 juillet 2023.**



Economie circulaire

Interdiction d'éliminer les invendus non alimentaires

Interdiction d'élimination des invendus non alimentaires pour les produits couverts par les filières REP (autrement appelées filières « pollueurs payeurs »), les produits d'hygiène et de puériculture, les produits d'éveil et de loisirs, les livres et fournitures scolaires, les équipements de conservation et de cuisson des aliments. L'élimination, autrement dit la mise en décharge et l'incinération, de ces produits invendus sera ainsi interdite. Les entreprises devront désormais les donner ou les recycler.

Loi n°2020-105
du 10 février 2020



Logement & bâtiment

Mise en application de la RE2020, nouvelle réglementation environnementale des bâtiments neufs

Les trois objectifs principaux poursuivis à travers la RE2020 sont :

- donner la priorité à la sobriété énergétique et à la décarbonation de l'énergie ;
- diminuer l'impact carbone de la construction des bâtiments ;
- en garantir le confort en cas de forte chaleur.

Elle s'applique aux maisons individuelles et logements collectifs pour lesquels le permis de construire est déposé à partir du 1er janvier 2022 et aux bâtiments de bureau et d'enseignement pour lesquels le permis de construire est déposé à partir du 1er juillet 2022.

Règlementation
RE2020

Nous étions présents !



SIAL PARIS 2022 : 15 au 19 octobre 2022

Le Pôle Innovation de la CCI Réunion (CRITT) a participé au "**Salon International de l'Innovation Alimentaire**" qui a lieu tous les deux ans à Paris.

SIAL Paris est le rendez-vous incontournable des acteurs du secteur agroalimentaire. C'est le plus grand concours d'innovation alimentaire au monde et vitrine des tendances avec des prix dans 15 catégories différentes.

Le CRITT a pu se tenir informé des innovations dans le domaine et échanger avec d'autres experts sur les problématiques locales :

L'ACTIA : Réseau français des instituts techniques de l'agroalimentaire

Le Club AgroAlia : Club régional CCI Paris île de France des jeunes entreprises de la foodtech

AgroParis Tech : Visite des locaux et de la halle technologique (2000 m²)



**La caravane
de la
jeunesse à la
Possession -
06/09/2022**



**Forum
Étudiant
Entrepreneur
à la
TECHNOR -
29/09/2022**



**Salon de
l'emploi et
de
l'aéroport -
27 &
28/10/2022**

La participation à ces différents forums a pour objectif d'informer le public jeune, les porteurs de projet et les entreprises sur l'accompagnement du CRITT et les dispositifs d'accompagnement de la CCI Réunion.

Focus sur...

L'accompagnement du CRITT

Les produits appertisés en autoclave

L'appertisation est une technique mise au point en 1793 par Nicolas Appert dans le but de conserver plus longtemps des

denrées périssables. Le procédé repose sur deux principes : un conditionnement étanche aux liquides, aux gaz et aux micro organismes et une conservation à température ambiante.

Lorsqu'on parle de produits appertisés on parle de pasteurisation et de stérilisation, deux traitements thermiques appliqués aux produits alimentaires en fonction de leurs caractéristiques physico-chimiques et principalement leur pH. On évoque la pasteurisation pour les produits acides types confitures ou achard (pH<4,5) et la stérilisation pour les produits peu acides type plats cuisinés et conserves de légumes (pH>4,5).

L'autoclave est un équipement sous pression (ESP) soumis à réglementation qui est utilisé principalement pour la stérilisation.

Le CRITT propose un accompagnement et une formation personnalisée sur l'appertisation et l'utilisation d'autoclaves industrielles.



Pour toutes informations sur le programme de la formation :
laboratoire.agroalimentaire@reunion.cci.fr - 0262

92 24 00

Lettre de veille normative & réglementaire

Environnement

Energie

Qualité

Agroalimentaire & Analyse sensorielle



INTERLOCUTEURS :

Pôle QSE :
DEGRAIN Alexandre

Pôle Agroalimentaire :
ABASSBHAY Fatema, BREARD

Contactez-nous

02 62 92 24 00

critt974@reunion.cci.fr

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**



CCI ILE DE LA REUNION

5 B rue de Paris - CS 31023, 97404 SAINT DENIS CEDEX

sg_dir@reunion.cci.fr - www.reunion.cci.fr

Tous droits réservés © 2023 CCI île de la Réunion,
Vous êtes inscrit sur la liste de diffusion de la "CCI île de la Réunion", et à ce titre, vous recevez des informations et éléments d'actualités régulièrement. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment. Pour ce faire, cliquez ci-dessous. Conformément au règlement général sur la protection des données, vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier (compléter, mettre à jour ou effacer les données) en contactant la CCI de La Réunion à l'adresse suivante : CCI de La Réunion, A l'attention du délégué à la protection des données, 5 B rue de Paris - CS31023 - 97404 Saint-Denis Cedex

Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur CCI ILE DE LA REUNION.

[Se désinscrire](#)