



Actualités

OBJECTIFS DE FRANCE 2030

France 2030 et les ambitions en matière de transition écologique

10 objectifs qui s'articulent autour de trois enjeux :

- Mieux produire,
- Mieux vivre
- et Mieux comprendre notre monde.

En savoir +



INDICATION OBLIGATOIRE DE L'ORIGINE DE LA VIANDE

Le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 a rendu **obligatoire l'indication de l'origine de la viande bovine dans les établissements de restauration commerciale et collective.**

Dans le but d'améliorer l'information du consommateur, le Gouvernement a décidé d'étendre cette obligation **aux établissements de restauration commerciale ne proposant que des plats à emporter ou à livrer.**

Cette obligation concerne les viandes bovines (y compris celles hachées), porcines, ovines et de volailles, achetées crues par les restaurateurs.

Décret N° 2023-492 du 21 juin 2023

Le Décret n° 2023-837 du 30 août 2023 établit **la liste des produits qui ne peuvent pas être vendus** en vrac pour des raisons de santé publique.

Décret n° 2023-837 du 30 août 2023

Actualités du CRITT

Le Pôle QSE s'adapte et répond aux besoins des entreprises réunionnaises en leur proposant :

1. Un Conseil dans le domaine du QSE

2. Un programme de formation personnalisé

Exigences de certifications QSE
ISO 9001 / 14001 / 45000

Méthodologie de l'Audit

3. Un accompagnement d'appui technique/réglementaire

Document Unique d'Evaluation des
Risques Professionnels

Diagnostic des systèmes de management
QSE

Journée mondiale de l'Océan

du 08 juin 2023

Le pôle QSE du Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie (CRITT) représenté par Anderson MAROUDE, Ingénieur QSE, a travaillé en collaboration avec le Collège Chemin Morin, à Saint André et représenté par M. Stéphane DELEBARRE et Mme Jessica RAMDIALE, Professeur de Sciences de la Vie et de la Terre.

L'objectif était d'intervenir auprès des élèves afin de leur présenter la *Journée mondiale de l'Océan* et de les sensibiliser sur la thématique **des plastiques dans l'Océan**.



Salon Lokal

08 au 10 octobre 2023

Le Quotidien en partenariat avec la CCIR, le Groupe URCOOPA, la CINOR, le Territoire de l'Ouest et la Région Réunion, a organisé son **1er salon LOKAL** à la Nordev, les 8, 9, 10 septembre 2023.

Trois jours où les produits et services “made in Rényon” ont été mis à l'honneur.

Le CRITT de la CCI Réunion proposait divers ateliers de sensibilisation, tels que le tri des déchets, la conservation des produits alimentaires, etc..

Journée de l'Innovation Entrepreneuriale

de la CCI Réunion du 04 novembre 2023



Cette **deuxième édition** de la **Journée de l'Innovation Entrepreneuriale (JIE)** s'est déroulée le **04 novembre** sur le site de la **CCI Réunion de Saint Pierre**.

Une journée réussie avec près de 400 visiteurs accueillis.

Pour cette édition, un **Start-up Corner** a été proposé afin de mettre en avant des start-ups innovantes de La Réunion lors de leur pitch de présentation.

Une **application CCI GAME** créée pour l'évènement a permis aux participants de gagner de nombreux lots.

Les partenaires tels que les financeurs et les acteurs de l'écosystème innovation (Région Réunion, Technopole, etc.) ont répondu présents à cet évènement.



Fête de la science

14 novembre 2023

Au Musée de Stella Matutina

Pour cette nouvelle édition de la Fête de la science, c'est le **sport et la pratique sportive** qui ont été mis à l'honneur dans le cadre des Jeux olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Le CRITT a participé à cette fête de la science au musée Stella Matutina et a présenté, aux collégiens et aux lycéens, des ateliers ludiques sur **l'alimentation des sportifs**.

M Jean-Louis PRIANON, athlète réunionnais, était l'ambassadeur de cette 32ème édition de la fête de la science.

Food Ideakathon

21 et 22 novembre 2023

CCI Réunion/Technopole



Pick&Cook : le concept de restaurant-potager: de la ferme à l'assiette a remporté le premier prix

En collaboration avec la Technopole, le CRITT de la CCIR a organisé la 1ère édition du FOOD INNOVATION CHALLENGE.

L'objectif pour les étudiants de l'IUT et les élèves ingénieurs de l'ESIROI est de répondre en 24H à une problématique **d'intérêt local** et de présenter des solutions innovantes aux sujets proposés par des entreprises réunionnaises (Mamilafé ,Réu SIN, ERUPTION, Mod Positif) mais aussi la CCI Réunion et la Technopole de la Réunion.

BRAVO aux étudiants présents qui sont tous repartis avec des goodies offerts par la CCI Réunion et la Technopole pour les encourager dans leur parcours.

1. Pick &Cook - restaurant potager de la ferme à l'assiette
2. Sportpote - la compote pour sportif à base de drèches riche en fibres et en protéines
3. Kafrin' Innovation- L'emballage innovant réactif à l'éthylène pour lutter contre le gaspillage alimentaire et contrôler le murissement des fruits et légumes

Remerciements aux membres du Jury et aux coachs sans qui l'évènement n'aurait pas pu avoir lieu :

- Prisca GRONDIN de la Région Réunion,
- Loyal DAHDOUH du CIRAD,
- Kevin NANGY de Edena,
- Joël COUPRIE de l'ESIROI
- Stephane POUSSIER de l'IUT
- Mme Sophie JEANNETTE de la CCI Réunion
- M. Laurent GABORIAU de la Technopole

- Julien RICCI et Mathieu LECHAUDEL du CIRAD, Cyrielle GARCIA (ESIROI)

Accompagnement du CRITT

Focus sur...

Le Comité Social et Economique (CSE)

Depuis janvier 2020, le Conseil Social et économique (CSE) remplace obligatoirement les anciennes instances représentatives du personnel : délégués du personnel, comité d'entreprise et CHSCT.

Sa mission principale consiste à défendre l'emploi et les conditions de travail des salariés, veiller à la préservation de leur santé et de leur sécurité et s'assurer du respect du droit du travail.

Sa mise en place est obligatoire dans les entreprises d'au moins 11 salariés.

Ce droit à la formation existe pour tous les CSE, quelle que soit la taille de l'entreprise ou de l'établissement.

La formation est prise en charge par l'employeur.

Le pôle QSE du CRITT vous accompagne sur la formation des membres de votre comité social et économique en format inter et intra entreprise.

Anderson MAROUDE

Ingénieur QSE

📍 3 rue Serge Ycard - 97490 Sainte-Clotilde

☎ 0262 92 24 21/0693 21 55 89

✉ anderson.maroude@reunion.cci.fr



**Lettre de veille normative
& réglementaire**

Sécurité/Environnement

Météologie

Agroalimentaire



Contactez-nous

02 62 92 24 00

critt974@reunion.cci.fr

INTERLOCUTEURS :

Pôle QSE :

MAROUDE Anderson
GOPAL PANON Anaïs

Pôle AGROALIMENTAIRE:

ABASSBHAY Fatema, ,
MEKHANCHA Madjda, BABET
Anne-Gaëlle

Pôle METROLOGIE :

MOUTIAMA Bernard
DEGRAIN Alexandre
RANDRIAFENO
RAJONANDRIANINA Laurencia

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.

