

Bulletin de veille

N° 78 - Avril 2021

TENDANCES

Consommation snacking : 1 famille française sur 3 a changé ses habitudes face au Covid-19 > [lire la suite](#)

INNOVATION

Un fromage produit par des microorganismes > [lire la suite](#)

Des chercheurs créent des ingrédients pour produire des aliments par impression 3D > [lire la suite](#)

NUTRITION - SANTÉ - QUALITÉ SECURITÉ DES ALIMENTS

Guide sur les bonnes pratiques de prélèvement de surfaces en industrie agro-alimentaire > [lire la suite](#)

Avancées récentes en matière de nutrition personnalisée > [lire la suite](#)

Les scientifiques pour un Nutri-Score obligatoire > [lire la suite](#)

Focus sur le Label Rouge > [lire la suite](#)

Île-de-France : l'essentiel des règles d'hygiène alimentaire (Webinaire, le 1er jeudi du mois par la CMA d'île de France) > [lire la suite](#)

Nouvelle note de service de la DGAL concernant l'exportation de produits carnés vers les USA > [lire la suite](#)

Rappel de produits : depuis le 1er avril, un site dédié pour les déclarer > [lire la suite](#)

Les toxi-infections d'origine alimentaire continuent d'augmenter en France > [lire la suite](#)

DÉVELOPPEMENT DURABLE ENVIRONNEMENT

Restauration collective : une offre alternative faite de frigos connectés > [Lire la suite](#)

La fermentation des déchets alimentaires peut améliorer la croissance des cultures > [Lire la suite](#)

Polystyrène : entre recyclage et substitution, quelles options ? > [Lire la suite](#)

Efficacité énergétique dans la chaîne du froid, projet européen ICCEE : la plateforme d'apprentissage en ligne du projet est disponible jusqu'à fin 2021 > [Lire la suite](#)

Le MOOC « Ecoconception Agri/Agro » de l'ADEME est désormais en libre accès. Idéal pour préparer un projet d'écoconception et se former à son rythme au sujet

[> Lire la suite](#)

L'Afpa (Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes) lance un Mooc contre le gaspillage alimentaire [> Lire la suite](#)



ÉTUDES - APPELS À PROJETS

Projets Alimentaires Territoriaux ; la DRIAAF d'Île-de-France lance un appel à candidature pour de nouveaux projets ou un renforcement des PAT déjà labellisés. Sont attendus des projets inscrits dans une démarche collective, présentant un intérêt économique pour le territoire et ayant un impact avéré sur les approvisionnements de la restauration collective [> Lire la suite](#)

Lancement du concours ECOTROPHELIA les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire [> Lire la suite](#)

AGROPOLE lance la 28ème édition du Concours National Agropole réservé aux entreprises agroalimentaires innovantes de moins de 3 ans [> Lire la suite](#)

BPI France lance un nouvel appel à projets, pour accompagner la création et la croissance de start-ups et PME innovantes, avec une thématique dédiée aux protéines et ferments du futur [> Lire la suite](#)

Plan de relance : des appels d'offres pour soutenir les jardins partagés et l'agriculture urbaine [> Lire la suite](#)

Lancement du 4ème programme d'investissements d'avenir [> Lire la suite](#)

L'Agence Bio a lancé l'Appel à Projets « Plan de relance » du Fonds Avenir Bio pour une clôture au 1er septembre 2022 [> Lire la suite](#)

L'agence de l'eau Seine-Normandie lance un appel à projets « Innovations pour la gestion de l'eau » [> Lire la suite](#)

Plan de structuration des filières agricoles et alimentaires : France Agrimer lance un appel à projets ayant pour objet l'accompagnement de la construction et la réalisation d'un projet collectif de structuration de filière(s) d'une durée de 6 à 30 mois. Date limite de dépôt des projets : 31 décembre 2022 [> Lire la suite](#)

Concours bio : les inscriptions sont ouvertes ; les inscriptions pour la 9ème édition sont ouvertes pour les entreprises agro-alimentaires bio de moins de 5 ans jusqu'au 15 mai 2021 ! [> Lire la suite](#)



AGENDA / ACTUALITÉS RÉGIONALES

Les appels à projets TP 'up Relance et PM 'up Relance sont ouverts depuis le 2 mars. Ils visent à soutenir des projets stratégiques de TPE, PME et ETI portant une perspective crédible et pérenne de production ou relocalisation sur le territoire régional de produits et/ou services stratégiques, de sauvegarde d'entreprises stratégiques menacées ou de relance de l'activité économique [> Lire la suite](#)

Un nouveau portail au service des TPE-PME franciliennes [> Lire la suite](#)

Accélérateur international Île-de-France : soutenu par la Région Île-de-France, Bpifrance et la Team France Export, ce programme de 18 mois d'accompagnement collectif et individuel est ouvert aux entreprises qui souhaitent se développer à l'international et trouver des relais pérennes pour mieux rebondir [> Lire la suite](#)

Les ateliers du vrac, le jeudi 10 juin de 9h à 12h30, renseignements inscriptions (attention nombre de places limité !) [> Lire la suite](#)

Île-de-France Terre de saveurs est un organisme associé à la Région Île-de-France. Il agit en associant tous les acteurs de la filière du « Champ à l'assiette » pour la promotion des produits, filières et savoir-faire agricoles du territoire et pour soutenir et accompagner, par des conseils personnalisés ou collectifs, les entreprises alimentaires franciliennes dans leurs projets de création et de développement.

Cellule de Diffusion Technologique, il contribue à la mise en réseau des compétences entre professionnels du secteur de l'agroalimentaire. Centre d'expertise, il soutient

activement l'innovation alimentaire. Positionné en première ligne de l'action régionale pour une alimentation de proximité et de qualité, **Île-de-France Terre de saveurs** est au cœur des grands enjeux économiques, environnementaux et alimentaires de demain. Il porte la marque régionale « PRODUIT EN Île-de-France » et assure sa promotion auprès des professionnels de la filière alimentaire francilienne comme du grand public afin de valoriser le « Made in Paris Region ».

Île-de-France Terre de saveurs
2 rue Simone Veil - 93400 Saint-Ouen-sur-Seine
Tel : 01 55 34 37 00
contact@iledefrance-terredesaveurs.fr
www.iledefrance-terredesaveurs.fr



© 2021 Île-de-France Terre de saveurs