



VITAGORA®

Pôle de Compétitivité **Goût-Nutrition-Santé**
The *Taste-Nutrition-Health* Competitive Cluster

News

Lettre d'information mensuelle du Pôle de Compétitivité Vitagora® Goût-Nutrition-Santé

N° 9 MAI-JUIN 2008

Editorial

Une formule mature qui doit s'imposer à l'international

On l'avait annoncé comme le Congrès de la maturité alors qu'il ne s'agissait que de sa 3^{ème} édition. Or au regard des rencontres et des échanges qui s'y sont déroulés durant trois jours au Palais des Congrès de Dijon, du 23 au 25 avril dernier, il semble que cet enfant précoce de notre pôle ait réussi son pari, en particulier en parvenant à réunir pour l'occasion les deux grands secteurs que sont l'agroalimentaire et la santé autour desquels s'articule l'ensemble des activités de notre pôle de compétitivité. Ainsi la première journée, à laquelle participaient certains des plus grands spécialistes mondiaux de l'étude du goût du gras, a permis de montrer qu'il existe une véritable relation entre la recherche académique, qui conduit à une meilleure connaissance de la perception du gras chez le consommateur, et l'exploitation que l'industrie pourrait en faire.

Plus de 400 participants, représentant une quinzaine de nationalités, ont assisté à cet événement dont la formule, associant congrès et rendez-vous d'affaires, en fait un événement hybride qui le distingue des autres manifestations organisées en France dans ce domaine. Une formule qu'il faut par conséquent maintenir, non seulement parce qu'elle permet un brassage des idées et des échanges riches et fructueux entre acteurs publics et privés, mais aussi l'émergence de grands projets. Rappelons l'implantation de SPPH



La délégation visite le Biotec (Centre national d'ingénierie génétique et biotechnologique) en Thaïlande.

Nutrition à Quétigny suite à la 1^{ère} édition de ce congrès et celle d'Exichol à Dijon, dans la foulée de sa 2^{ème} édition.

Mais si en 2008, ce congrès a été celui de la maturité, en 2009 il franchira sans doute une nouvelle étape pour revêtir un caractère plus international en s'appuyant en particulier sur le réseau que nous sommes en train de bâtir, notamment via les missions « Asie » et « Etats-Unis » organisées en 2008 par Vitagora®.

Des missions avec des résultats immédiats et valorisants. Les thématiques Goût-Nutrition-Santé ont effectivement suscité un intérêt vif dans les 4 pays asiatiques visités par la délégation de Vitagora® au mois de mai. Le Pôle continue ainsi à y jouer son rôle d'initiateur de partenariats fructueux entre acteurs hétérogènes que ce soit en termes de secteur (public ou privé), d'industrie (santé ou agroalimentaire) ou bien de zone géographique (la France et le monde).

Christophe Breuillet
Directeur de Vitagora®



DANS CE NUMÉRO

Focus

- **Mission Asie :**
« Des résultats au-delà de nos attentes »

Evénement

- **Le Congrès Goût-Nutrition-Santé :**
Bilan en chiffres et en images

Interview

- **Michel Berning :**
Le projet SUBSTIMAG

Projet

- **QUALIVANT :**
L'alternative biosanitaire au service du goût et de la nutrition

News

- **Michel du Peloux** quitte Vitagora®

Mission Asie : « Des résultats au-delà de nos espérances »

Ils ont beau regroupé tous les atouts nécessaires - une recherche au plus haut niveau mondial, des établissements d'enseignement et de formation réputés, des industriels compétitifs et performants - et fait émerger des projets très innovants. Tous les pôles de compétitivité, quel qu'ils soient, sont confrontés à la même difficulté : se faire connaître à l'étranger. L'ère de l'Internet permet, certes, des échanges rapides. Mais exister au-delà des frontières de son propre territoire reste un exercice difficile, d'autant plus que la mondialisation a exacerbé la concurrence. Dans un tel contexte, l'organisation de missions collectives à l'étranger est une solution efficace. En 2008, le pôle Vitagora® a décidé d'en organiser au moins deux, la première en Asie et la deuxième aux Etats-Unis. De retour de cette première grande mission, qui s'est déroulée en mai dernier, Christophe Breuillet, directeur du pôle, a déclaré : « les résultats obtenus sont au-delà de nos espérances ».

La préparation de cette mission en Asie avait été particulièrement bien soignée. « La Direction Régionale du Commerce Extérieur (DRCE) de la Bourgogne nous a apporté une aide précieuse », tient à souligner le directeur de Vitagora®. Ainsi le profil de chacune des huit structures participant à cette mission avait été transmis par avance aux différentes personnes rencontrées en Asie et inversement, ce qui a permis d'être très efficace une fois sur le terrain. Quatre pays étaient inscrits au programme de cette mission d'une durée de 15 jours : trois jours à Singapour, quatre jours en Thaïlande, trois jours au Vietnam et trois autres au Japon. Pour la plupart des membres de la délégation, ces pays leurs étaient inconnus ou ils n'en avaient qu'une image approximative. « Nous avons été très agréablement surpris par le potentiel, non seulement en termes de business mais aussi de collaborations scientifiques et technologiques d'ores et déjà envisageables au cours des mois et des années qui viennent ».

Des échanges riches et fructueux

Au cours de ce périple en Asie, les membres de la délégation ont pu visiter des centres de recherche

réputés dans les domaines de la nutrition et des biotechnologies, rencontrer des industriels, être reçus par les responsables de différents ministères (santé, industrie, agriculture) et découvrir des établissements d'enseignement supérieur avec lesquels des collaborations sont envisageables avec la Bourgogne et la Franche-Comté. A cette occasion, les membres de la délégation ont pu se rendre compte quelle était la véritable image de la France et de ses régions dans ces pays. « C'est une expérience qui vous pousse à rester modeste. Ainsi nous avons pu prendre conscience que la Bourgogne et la Franche-Comté ne représentent que de tout petits points sur la carte du monde », explique Christophe Breuillet.

Globalement, les échanges ont été riches et particulièrement fructueux. Ainsi les chercheurs d'un laboratoire thaïlandais qui travaille sur les emballages actifs ont émis le souhait de collaborer avec les équipes de Dijon. Suite à cette rencontre, ceux-ci sont venus en Bourgogne fin juin. Par ailleurs, la délégation a participé à un salon de l'alimentation très réputé, IFIA JAPAN 2008, au cours duquel les entreprises françaises ont multiplié les rendez-vous d'affaires avec les industriels



De gauche : une rencontre avec un institut de recherche en alimentation ; la délégation rencontre des chercheurs Thaïlandais ; le stand de Vitagora® au salon IFIA "Healthy Foods" à Tokio.



Un marché d'alimentation à Bangkok.

nippons. La délégation du pôle Vitagora® a également pu, lors de ce salon, tenir une conférence devant une cinquantaine d'industriels et de représentants de centres techniques

Des attentes différentes selon les pays

Pour le directeur de Vitagora®, cette mission a permis d'appréhender les points forts de chacun de ces pays, leurs attentes vis-à-vis du pôle, leur volonté de collaborer et de nouer des partenariats. Si les échanges avec les responsables singapouriens ont fait apparaître clairement leur volonté de travailler dans le domaine de l'agroalimentaire et, plus particulièrement, sur les problématiques de nutrition en prévention de grandes maladies métaboliques, ce pays a été identifié plutôt comme une plate-forme apte à accueillir des entreprises qui souhaitent se développer en Asie. En revanche, la Thaïlande, qui dispose de remarquables infrastructures de R&D au sein de grands campus scientifiques, a exprimé sa volonté de travailler sur des thématiques en lien avec celles couvertes par le pôle Vitagora®, comme par exemple la relation entre nutrition et cancer. « Des partenariats scientifiques et technologiques, mais également commerciaux, sont envisageables très rapidement dans de nombreux domaines ».

Au Vietnam, la problématique est différente, la population de ce pays étant confrontée principalement à la malnutrition ou encore à la dénutrition chez les enfants. « Les responsables que nous avons rencontré cherchent à savoir ce que pourraient leur apporter les compétences du pôle pour faire face à ces problématiques, peut être via le développement de produits fonctionnels spécifiques pour les enfants ». Il en est tout autrement au Japon où des partenariats scientifiques sont envisageables sur des thématiques spécifiques comme la relation entre nutrition et cancer sur laquelle les chercheurs japonais travaillent déjà. Ils paraissent très intéressés également par le goût

et la sensorialité, un domaine qui, tout comme ceux de l'alimentation des enfants et des seniors, ne fait qu'émerger dans ce pays. « Ainsi les chercheurs ont manifesté un grand intérêt pour les projets développés par Vitagora® dans ces domaines, en particulier aux travers des travaux des équipes de Dijon ».

Consolider les acquis

Le directeur du pôle Vitagora® est d'autant plus satisfait de cette mission qu'au-delà des contacts, nombreux, qui ont été noués, et des partenariats devraient être signés prochainement. Des résultats qui encouragent évidemment à poursuivre dans cette démarche dont le pôle va pouvoir à nouveau tester l'efficacité, cette fois-ci, aux Etats-Unis, où une nouvelle délégation du pôle se rendra à la fin juin. « Certes, nous envisageons d'organiser de nouvelles missions pour 2009 et 2010 et nous étudions l'opportunité de nous rendre dans d'autres pays comme le Canada, l'Australie ou encore la Nouvelle-Zélande. Mais il nous faudra surtout consolider nos acquis avec les pays déjà visités, soit en y retournant, soit en les faisant venir en France, peut être à l'occasion de la 4^{ème} édition du Congrès Goût-Nutrition-Santé », conclut Christophe Breuillet.

Les participants à la mission Asie :

Christophe Breuillet (Vitagora®), Bruno Quériot (Diana Naturals), Patrice Arbault (Nexidia), Michel Content (DRCE Bourgogne), Olivier Moinard (Eurogerm), Hélène Poirier (ENSBANA), Daniel Raichvarg (Université de Bourgogne), Julien Sara (Groupe SEB), Gérard Michel (Vect'oeur).

Contact

Christophe Breuillet
Email: vitagora@vitagora.com

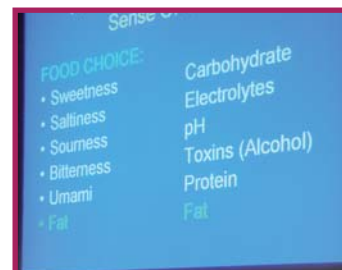
Le Congrès International Goût-Nutrition-Santé

Bilan en chiffres et en images

400 participants et speakers de **15** nationalités : la 3^{ème} édition du Congrès International Goût-Nutrition-Santé organisé par Vitagora® les 23, 24 et 25 avril 2008, continue à favoriser les échanges entre les représentants de la recherche et des industries agroalimentaires. Chacune des trois journées du Congrès, dédiées respectivement à « Lipides, Goût et Nutrition », « Vitamines et Biofacteurs » et « Métabolisme de l'Os », ont réunis près de **300** personnes.

Nouveau en 2008, un focus sur les industries agro-alimentaires avec une séance de formation organisée en collaboration avec le CRITT 2ABI, et des rendez-vous d'affaires personnalisés entre participants. Environ **130** rendez-vous ont été programmés les 23 et 24 avec des rencontres informelles en parallèle dans le Hall d'Exposition, avec un taux de satisfaction de **94%** parmi les participants.

Rendez-vous en 2009 pour la 4^{ème} édition du Congrès!



En haut : conférences scientifiques, ateliers pratiques et tables rondes.



En haut : La Soirée Grand Public du 23 avril, réunissant plus de 300 personnes.



En haut : Le Dîner de Gala du 24 avril au Château de Gilly.

Crédit photos : Pierre Athias

Michel Berning : « SUBSTIMAG est un projet stratégique pour les charcutiers »

La présence du gras dans les aliments étant de plus en plus décriée, deux entreprises réputées de Franche-Comté du secteur de la charcuterie, **Chazal**, fabricant de terrines traditionnelles, et **Jean-Louis Amiotte**, qui produit des saucisses, ont décidé d'associer leurs compétences, en partenariat avec plusieurs structures de R&D, autour d'un projet baptisé « **SUBSTIMAG** ». Labellisé récemment par **Vitagora®**, celui-ci, d'une durée d'environ dix-huit mois, devrait commencer fin 2008. Objectif : permettre la mise sur le marché de nouvelles recettes à teneur réduite en lipides d'origine animale concernant les produits de salaisons tels que terrines et saucisses à cuire. **Michel Berning**, directeur du réseau commercial de l'entreprise Chazal, nous présente ce projet qu'il n'hésite pas à qualifier de « **stratégique** ». Propos recueillis par Jean-François Desessard.



VitagoraNews - Comment s'est initié ce projet « SUBSTIMAG » ?

Michel Berning - Les deux entreprises que sont Chazal et Jean-Louis Amiotte fabriquent des produits de terroir renommés qui évoquent la convivialité et le bien-être partagé. Le problème est que ces produits réputés pour leurs qualités gustatives renferment du gras contre lequel la société actuelle a décidé de partir en guerre, sans doute avec raison quand il s'agit d'en limiter la consommation du fait de certains de ces effets néfastes sur la santé, mais parfois de manière excessive. Confrontés à cette situation, les charcutiers que nous sommes devaient nécessairement réagir rapidement en réfléchissant à la possibilité d'ébaucher une parade, celle-ci devant conduire à la mise au point de nouvelles recettes à teneur réduite en lipides d'origine animale mais qui conservent toutes leurs qualités organoleptiques. Tel est le défi que nous nous proposons de relever.

VitagoraNews - Quelle parade avez-vous décidé d'adopter pour relever ce défi ?

Michel Berning - La solution va consister à substituer une partie de la matière grasse, représentée par les lipides d'origine animal, contenue dans chaque produit charcutier concerné, par une matière, par exemple végétale, qui présente obligatoirement des propriétés sensorielles et fonctionnelles équivalentes. Mais avant d'opter pour la mise en place de cette solution dans nos recettes qui contribuera ainsi à une alimentation plus équilibrée, il est impératif de la tester, d'une part pour garantir qu'elle n'entraîne aucun effet sur la santé des consommateurs, d'autre part pour s'assurer que ces nouveaux produits conservent à la fois leurs qualités gustatives et visuelles. C'est pour pouvoir répondre à l'ensemble de ces questions que nous avons fait appel à deux structures de R&D dijonnaises que

sont le CRITT 2ABI et l'équipe EMMA (Eau-Molécules actives-Macromolécules-Activités) de l'ENSBANA [Université de Bourgogne].

VitagoraNews - La charcuterie et la R&D sont deux mondes très différents qui, je suppose, ne se fréquentent pas ou très peu. Comment avez-vous noué des liens qui ont conduit à ce partenariat ?

Michel Berning - Nous avons déjà fait appel à des chercheurs, en particulier dans le cadre du développement des produits contenant des Oméga-3 que nous avons lancés il y a cinq ans, là encore en collaboration avec l'entreprise Jean-Louis Amiotte. Au sein même de l'entreprise Chazal, nous faisons un peu de R&D, puisque, parallèlement à ce projet SUBSTIMAG, nous travaillons également sur le développement d'emballages actifs, en particulier dans le cadre du projet majeur que représente EMAC, également labellisé par Vitagora®, mais aussi sur tous les aspects visant à fabriquer des produits plus équilibrés.

Cela dit, il est vrai que chercheurs et charcutiers ne se côtoient que très rarement. Or il est certain que, parfois, nous avons besoin de leurs compétences. D'où peut-être la nécessité, pour certains d'entre eux, d'être plus proches du terrain. Il est sûr que sans l'expertise de l'équipe du pôle Vitagora®, nous n'aurions pas pu trouver les compétences nécessaires à la réalisation de ce projet qui est stratégique pour Chazal et Jean-Louis Amiotte. C'est en effet une solution très innovante que nous nous proposons d'amener sur un marché déjà mûr. Il va donc nous falloir convaincre les consommateurs. Pour nous, c'est un pari.

Contact

Michel Berning
Email : mberning@chazal.com

Qualivivant :

Vers le développement d'une alternative bio sanitaire

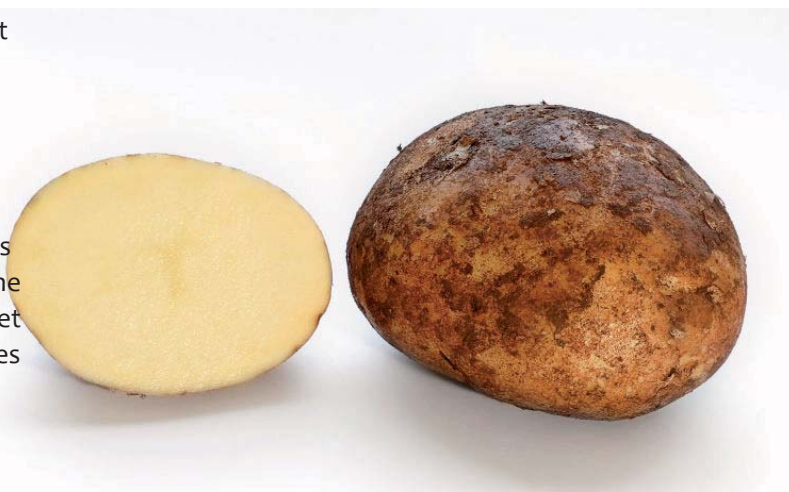
« La pomme de terre est un aliment de base pour toute la population mondiale et peut contribuer largement à assurer la sécurité alimentaire et à atténuer la pauvreté » a écrit l'ONU, qui a fait de 2008 l'année internationale de la pomme de terre. D'où l'importance de Qualivivant, un projet labellisé par Vitagora® et retenu au printemps par le Fonds Unique Interministériel (FUI). L'objectif de Qualivivant est de répondre aux enjeux de la filière fruits et légumes, et plus spécifiquement de la filière pomme de terre dans un premier temps, par une alternative bio sanitaire qui permet en parallèle le renforcement des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits de l'agriculture. Environ 2 millions d'euros vont être consacrés à ce projet, porté par Lara Spiral en collaboration avec le Comité Nord Plants de Pommes de Terre, l'entreprise Original Process, l'ENSBANA (Université de Bourgogne) et l'INRA.

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS), dont le principal objectif est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population française en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition, recommande de consommer davantage de fruits et légumes, environ cinq au quotidien. Le problème est que des molécules organiques essentielles comme les polyphénols ou les vitamines, en particulier la vitamine C, sont situées principalement dans la peau de fruits et de légumes, là où, hélas, se concentrent également les pesticides. Ainsi, 85% des polyphénols présents dans une pomme de terre sont localisés sous sa peau !

Face à cette problématique, plusieurs voies ont été proposées. Ainsi l'agriculture biologique a pour objectif de développer des produits agricoles de qualité en respectant les écosystèmes naturels. Aussi s'interdit-elle notamment l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Cela dit, cette solution reste onéreuse en particulier du fait de ses rendements souvent peu élevés. Pour sa part, l'agriculture dite « raisonnée » utilise les produits chimiques, mais, comme son appellation l'indique, de manière raisonnée, son but étant de limiter leur impact sur l'environnement. Une troisième voie, qui s'inscrit dans ce que l'on appelle la Logique du Vivant, a pour objectif de proposer des traitements naturels dont l'action sur la plante et sa flore symbiotique vise à renforcer ses défenses naturelles face aux stress causés par les pathogènes et la carence en eau. C'est celle que propose Qualivivant.

Des retombées importantes

Initié dès 2006 et porté par le laboratoire côte-d'orien Lara Spiral, dont Michel Prost est le président (également Vice-président de Vitagora®), Qualivivant



regroupe une autre entreprise, Original Process, qui collabore avec Lara Spiral depuis plus d'une dizaine d'années, le Comité Nord Plants de Pommes de Terre (spécialiste de la sélection variétale représentant 80% des semences et 85% de la production française de pommes de terre de consommation), des chercheurs de l'ENSBANA et de l'INRA. « Les travaux menés dans le cadre de ce projet vont conduire non seulement à approfondir les connaissances dans le domaine des défenses naturelles des plantes, et tout particulièrement des plants de pommes de terre, mais aussi à développer une nouvelle génération de cocktails naturels DVP (Development Vegetal Process) », résume Michel Prost. Rappelons que ces derniers sont des engrais naturels, mis au point par Original Process, qui stimulent le développement racinaire et l'activité chlorophyllienne des plantes, permettant ainsi de réduire la consommation des intrants chimiques tout en assurant un meilleur rendement et en améliorant

les propriétés "goût" et "nutrition" des pommes de terre. Afin d'optimiser leur utilisation et leur efficacité, ces produits seront micro encapsulés, une technologie développée par les chercheurs de l'ENSBANA. L'INRA quant à elle apportera toute sa connaissance sur la mycorhization (optimisation de l'absorption racinaire par symbiose avec des micro-organismes du sol). Suivra un volet d'évaluation des effets des traitements phytobiotiques sur la teneur en micronutriments des pommes de terre, crues et cuites. Le goût sera également évalué, notamment par l'ENSBANA, dans différentes préparations culinaires.

Pour mener à bien l'ensemble de ces travaux qui apportent une réponse globale, tant économique qu'environnementale, tout en renforçant les qualités nutritionnelles et organoleptiques de la pomme de terre, décision a été prise de créer un département commun de R&D regroupant Original Process, Lara Spiral et le Comité Nord Plants de Pomme de Terre. « *Celui-ci permettra de partager les résultats issus des travaux de cette structure commune* », souligne le président de Lara Spiral. A terme, c'est-à-dire à la fin de ce projet dont la durée est de trois ans, des retombées industrielles et environnementales, mais aussi en matière de nutrition et de santé, sont attendues.

Ainsi l'utilisation de produits toxiques devrait être divisée par trois et la proportion d'engrais absorbée par les plantes sera fortement augmentée : ces nouveaux équilibres éviteront la pollution des nappes phréatiques tout en optimisant les rendements. De nouvelles techniques dans le domaine des productions végétales verront également le jour et de nouveaux tests de diagnostic pourraient être commercialisés. « *A un moment où la Chine souhaite multiplier par deux sa consommation de pommes de terre, Qualivivant apparaît donc comme un projet majeur, d'autant plus que la pomme de terre est la production qui utilise le plus de fongicides, d'insecticides et de pesticides. Qui plus est, elle est avide d'eau* » conclut Michel Prost.

Contact

Michel Prost

Email : michelprost.spiral@wanadoo.fr



Michel Prost, président de Lara Spiral et vice-président de Vitagora®

Agir sur toute la chaîne agroalimentaire : « de la fourche à la fourchette »

Qualivant est un projet de grande importance pour Vitagora® dans la mesure où ses thématiques s'accordent fortement avec l'axe stratégique du Pôle visant les processus d'élaboration des matières premières en termes d'impact sur le goût et la nutrition. « *Proposer aux consommateurs des produits ayant des qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires optimisées en agissant sur les processus de production agricole constitue l'une des problématiques clés identifiées par Vitagora®* » affirme Christophe Breuille, directeur du Pôle. Cette capacité d'agir sur toute la chaîne agroalimentaire, de la fourche à la fourchette, représente l'une des forces de notre Pôle. Dans ce contexte, et grâce à son potentiel de transposition sur d'autres filières de fruits et de légumes, Qualivivant est un véritable projet phare pour Vitagora®. »

Les travaux de ce projet se focalisant sur la production et le rôle des antioxydants représentent un autre point fort de Vitagora®. En effet, la plate-forme de R&D « Molécules, Nutriments, Santé » du Pôle, animée par Michel Prost, réunit un grand nombre de chercheurs étudiant les actions des antioxydants tant au niveau des défenses naturelles des plantes qu'au niveau de la nutrition humaine. Active sur un grand nombre de projets, la plate-forme « Molécules, Nutriments, Santé » a également été impliquée dans le développement de deux autres grands projets du Pôle, Vitalim'Senior et Probiotiques.

Hommage à Michel du Peloux : pilier du Pôle Vitagora®

Au moment du départ de Michel du Peloux pour prendre de nouvelles fonctions au sein du Groupe Merck en Allemagne, Vitagora® souhaite le remercier sincèrement pour son engagement, son dynamisme et son leadership, qui lui ont permis de jouer un rôle incontournable dans la création et la structuration du Pôle de Compétitivité Goût-Nutrition-Santé.



En tant que Président de Merck Médication Familiale, industriel du secteur des compléments nutritionnels, Michel du Peloux a été à la fois animateur et instrument de la filière Santé & Nutrition de Vitagora®, filière qu'il représentait en tant que vice-président du Pôle. C'est également sous son impulsion qu'a été créé en 2006 le Congrès Santé & Nutrition, vitrine de l'excellence scientifique des territoires du Pôle dans ce domaine et qui a su convaincre les sociétés SPPH Nutrition en 2006 et Exichol en 2007 de baser leurs activités dans ces régions.

L'implantation d'Exichol sera bien entendu accompagnée de la création d'un centre de recherche en Nutri-génomique unique en Europe, premier pas vers la réalisation d'une « Nutrition Valley », illustrant ainsi la vision de Michel du Peloux d'une dynamique économique et scientifique créatrice d'emplois autour de la nutrition et de santé au sein de la Bourgogne et de la Franche-Comté.

Gérant les activités de R&D au sein du Groupe Merck, Michel du Peloux continuera à être impliqué dans le Pôle Vitagora®.

Vitagora® salue ce pilier du Pôle Goût-Nutrition-Santé, le félicite pour ses accomplissements au sein du Pôle et lui souhaite la plus grande réussite dans ses nouvelles fonctions en Allemagne.

Nous souhaitons également la bienvenue au sein du pôle à son successeur Monsieur Christophe de la Fourchardière.



Contact

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :
Pierre GUEZ

Directeur du Pôle :
Christophe BREUILLET

Ingénieurs Projets :
Claire ARCOSTANZO
Cécile LARTAUD

*Chargée de
Communication :*
Marthe JEWELL

Adresse :
42 avenue du Drapeau
21000 DIJON

Téléphone :
+33 (0)3 80 78 97 91

Fax :
+33 (0)3 80 78 97 95

Email :
vitagora@vitagora.com

Site Web :
www.vitagora.com

VitagoraNews

Lettre d'information de
Vitagora® Pôle

Directeur de Publication :
Christophe BREUILLET

Rédacteurs :
JFD & Co
Marthe JEWELL