



Une
nouvelle
étape
pour
Vitagora®
Editorial.

PAGE 2

DANS CE NUMÉRO

Editorial

- Vitagora® : une nouvelle étape

Portrait

- Le Laboratoire Chrono-environnement

Projets

- Cuisson du riz : SEB lance NUTRICE
- AUPALESENS : la dénutrition des seniors

Evénement

- Vigne et vin : un séminaire très positif

Formation

- Goût et sensorialité : des formations pour les industriels

VITAGORA® : UNE RENTRÉE SOUS LE SIGNE D'UNE NOUVELLE ÉTAPE



Dès 2008, nous l'avions perçu. En tant que pôle de compétitivité, Vitagora® ne devait surtout pas être réduit à une usine à projets, au risque de rester une structure figée sans véritable image au plan national et international. Fédérant l'ensemble des compétences de multiples acteurs issus de diverses communautés - recherche, industrie, enseignement supérieur - qui ont en commun de partager un même objectif, celui de générer de l'activité économique créatrice d'emplois, un pôle de compétitivité doit être en effet un lieu d'échanges et de débats apte à faire émerger de nouvelles problématiques d'où sortiront des projets. En signant des accords de coopération avec d'autres pôles de compétitivité, en réalisant des missions de prospection dans différentes régions du monde, en concluant des partenariats dans différents pays, en initiant une démarche d'intelligence économique - pour ne citer que quelques-unes des actions les plus marquantes réalisées entre 2008 et 2009 -, nous avons donné à ce pôle un nouveau visage, celui d'un club interactif.

Le Contrat de performance 2009-2011 de Vitagora®, signé le 9 juillet dernier par l'Etat, les collectivités territoriales et le Président de l'association Vitagora® Pôle a donné une réalité à ce club interactif. Celui-ci entame désormais une nouvelle étape de son développement, celle du « 2.0 » qui, sous cette appellation empruntée au monde de l'Internet, se caractérisera par une interactivité accrue du pôle avec

son écosystème régional. Sa roadmap en poche, balisée efficacement par les quatre axes stratégiques préalablement définis, Vitagora® peut à présent poursuivre sa route sous l'œil attentif de son Comité d'Orientation Stratégique. Le cap est mis sur le consommateur, et en particulier les enfants et les seniors, que nous souhaitons intégrer au cœur des différentes étapes de conception et de développement des produits alimentaires de demain. S'il parvient à négocier les courbes et les virages de cette route difficile, sait en éviter les multiples pièges, anticipe les réactions des marchés et des évolutions technologiques et scientifiques et, plus encore, réussit à être sans cesse créatif afin de devenir LA référence, à l'image du diapason qui, en musique, donne le « la », nous aurons réussi notre pari.

Alors au travail !

Pierre Guez
Président de Vitagora®

Christophe Breuillet
Directeur de Vitagora®

AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



Chrono-Environnement : un laboratoire aux compétences multiples

Né le 1er janvier 2008, de la fusion de plusieurs unités de recherche, le **Laboratoire Chrono-Environnement**, Unité Mixte de Recherche CNRS/Université de Franche-Comté/INRA, compte aujourd'hui près de 200 personnes. Au sein de cette structure, écologistes, biologistes, médecins et spécialistes de géosciences cherchent à comprendre comment l'anthropisation de l'environnement affecte non seulement celui-ci mais également l'homme. Les compétences reconnues de ses équipes, notamment en matière de contaminations des sols, des eaux, des sédiments ou de l'atmosphère, que ce soit par des substances chimiques ou des agents physiques, intéressent évidemment les acteurs du secteur agroalimentaire. En effet, l'état de ces milieux naturels, à la base de toute production agricole et de notre alimentation, retentit nécessairement sur la qualité des produits commercialisés.

La création du Laboratoire Chrono-Environnement est d'autant plus originale qu'elle est le fruit de la réflexion de chercheurs appartenant à quatre unités de recherche, qui travaillaient déjà ensemble dans le cadre de différents programmes de recherche mais aussi d'un mastère. « Certes, nos équipes, qui comptaient alors chacune entre 60 et 70 personnes, étaient reconnues tant au plan national qu'international. Néanmoins nous avons estimé qu'il était important de regrouper nos compétences et nos moyens afin d'atteindre la masse critique nécessaire à nos ambitions et qui puisse garantir notre pérennité », explique le professeur Pierre-Marie Badot, directeur adjoint de cette UMR. Résultat : un laboratoire qui regroupe près de 200 personnes, accueille une soixantaine de thésards, et s'est recentré sur un certain nombre de thématiques que cet universitaire franc-comtois résume d'une phrase : « nous essayons de comprendre les environnements passés et actuels pour prédire les environnements futurs ».

L'EXPÉRIENCE DU DOMAINE AGROALIMENTAIRE

Travaillant avec des partenaires institutionnels, et en particulier beaucoup avec l'ADEME qui a en charge notamment la qualité des sols, également impliqué

dans des programmes de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) mais aussi des programmes européens, ce laboratoire franc-comtois mène des travaux qui, pour l'essentiel, se situent en amont des préoccupations des industriels, ce qui ne signifie nullement que ces équipes ne collaborent pas avec eux, bien au contraire. « Plutôt que d'industriels, je préfère parler d'acteurs économiques », précise Pierre-Marie Badot. Ainsi cela fait une quinzaine d'année que les chercheurs de ce laboratoire collaborent avec le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) pour lequel ils ont bâti tout le corpus scientifique qui a permis d'asseoir l'appellation d'AOC Comté.

Aujourd'hui, cette collaboration se poursuit dans le cadre de travaux qui visent à étudier la sensibilité et la vulnérabilité des milieux, et notamment des prairies, à une éventuelle contamination. « Nous essayons de prédire ce qui pourrait survenir dans ce type de scénario où un contaminant déversé accidentellement dans un milieu naturel, risquerait d'être transféré dans l'eau, les sols, et par conséquent dans la végétation des prairies, avec le risque de le retrouver dans des produits comme le lait ou les fromages ». De même, pour le compte de l'Institut de Radioprotection et de Sûreté Nucléaire (IRSN), le laboratoire cherche à prédire ce qui surviendrait au niveau de la filière lait en cas de contamination radioactive.

DES ÉBAUCHES DE SOLUTIONS POUR LES INDUSTRIELS

La dimension agroalimentaire s'inscrit donc pleinement dans les thématiques couvertes par le Laboratoire Chrono-Environnement, même si dans ce domaine, ses collaborations, certes significatives, pourraient représenter une part plus importante de ses activités au regard des compétences de ses équipes. « Nous disposons sans doute d'ébauches de solutions à des problèmes auxquels sont confrontés des industriels, même si ces derniers sont souvent à la recherche de solutions à très court terme, alors que nous travaillons davantage sur du moyen long terme ». Pour Pierre-Marie Badot c'est justement dans ce contexte qu'un pôle de compétitivité comme Vitagora® prend tout son sens en agissant tel un catalyseur, permettant ainsi de générer, voire d'accélérer, des rapprochements entre les acteurs de la recherche et ceux du secteur industriel. « L'innervation de ces deux domaines est en cours. Sans doute faut-il encore l'accentuer en étant toujours plus près du terrain », conclut-il.

Contact

Pierre-Marie Badot

Email : pierre-marie.badot@univ-fcomte.fr

Projet

CUISSON DU RIZ : SEB LANCE NUTRICE



Les cuiseurs à riz représentent un très gros marché, en particulier en Asie. Extrêmement sophistiqués, ces appareils permettent de maîtriser de nombreux paramètres durant la cuisson. Avec NUTRICE, un projet co-labellisé par trois pôles de compétitivité, dont Vitagora®, qui vient d'être retenu dans le cadre du 8^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI), SEB, qui est en est le porteur, et ses partenaires souhaitent franchir une nouvelle étape. Leur objectif est en effet de comprendre l'influence de ces différents paramètres de cuisson sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du riz afin de concevoir une nouvelle gamme de cuiseurs qui répondent mieux à la demande des consommateurs en termes de nutrition et de santé.

Dans le monde, le riz est la deuxième céréale produite en volume. Constituant la base alimentaire d'environ la moitié de l'humanité, il est principalement consommé là où il est produit, c'est-à-dire en Asie et en Afrique. Au cours de ces 30 dernières années, sa consommation a augmenté de 40%. En Asie, cette consommation a conduit progressivement au développement de cuiseurs de plus en plus sophistiqués qui permettent à leurs utilisateurs la parfaite maîtrise de nombreux paramètres de cuisson. « Sur ce marché dominé par le plus disant technologique, il reste à comprendre quelle est l'influence de tous ces paramètres sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du riz, ce qui nous permettra à terme de concevoir une gamme de cuiseurs qui répondent davantage aux souhaits des consommateurs en matière de nutrition et santé. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de lancer le projet NUTRICE », résume Philippe Crevoisier, directeur général « cuisson électrique » du groupe SEB.

UN PROJET ARTICULÉ AUTOUR DE TROIS AXES

Co-labellisé par trois pôles de compétitivité (Vitagora®, Q@limed, Nutrition Santé Longévité), NUTRICE

L'EXPERTISE EN MICROBIOLOGIE DE NEXIDIA

« Comme enseignant-chercheur, j'ai toujours eu beaucoup de contacts avec l'industrie à travers mes recherches sur des microorganismes présentant un intérêt pour différents secteurs industriels comme l'agroalimentaire, la pharmacie et l'agroenvironnement. C'est dans ce contexte que j'ai été amené à rencontrer Patrice Arbault, un docteur ingénieur qui a la particularité d'avoir une grande expérience dans le management et la gestion d'entreprise », résume Jean Guzzo.



Jean Guzzo

De cette rencontre va naître NEXIDIA, une petite entreprise de microbiologie créée en janvier 2007, dont Patrice Arbault est le président, Jean Guzzo occupant le poste de consultant scientifique. Comptant aujourd'hui six personnes, NEXIDIA valorise à travers son expertise scientifique et technique les potentialités de résistance au stress des micro-organismes afin de maîtriser et d'optimiser leur utilisation dans les divers domaines industriels.

NUTRICE est le deuxième projet labellisé par Vitagora® et sélectionné à l'occasion des appels à projets lancés par le FUI auquel participe NEXIDIA. Baptisé PROBIOTIQUE et porté par l'entreprise Senoble et le groupe Merck Médication Familiale, le premier vise à optimiser l'exploitation industrielle de ces microorganismes.

Contact

Jean Guzzo
Email : jean.guzzo@nexidia.fr
www.nexidia.fr



regroupe huit partenaires dont quatre acteurs de la recherche (1), deux groupes industriels (SEB, LESAFFRE) et deux PME (NEXIDIA, SENSINA). D'une durée de 36 mois, il s'articule autour de trois axes : Procédés de cuisson avec et sans apport extrinsèque, Sensoriel et Pré-clinique. « L'essentiel du travail va porter sur le riz. Ce que nous souhaitons caractériser, c'est surtout ce qui se trouve dans l'assiette », précise le directeur général du groupe leader du marché du petit électroménager. De leur côté, LESAFFRE, groupe connu pour la fabrication de levures de panification, et NEXIDIA, spécialiste en microbiologie, interviendront sur des voies novatrices de préparation du riz.

Pour SEB, le LBS et le CIRAD, il s'agira de travailler sur la caractérisation et la maîtrise des procédés et d'explorer les paramètres de cuisson et leurs influences sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques des rations. Quant au CESG, réputé mondialement pour son expertise sur la perception et la cognition des fonctions sensorielles, en particulier olfactive et gustative, il travaillera sur les préférences alimentaires. Enfin, c'est au CHU de Montpellier que l'impact positif des nouveaux procédés et de la biodisponibilité des nutriments sera étudié.

DEUXIÈME « FUI » POUR SEB EN ATTENDANT LE TROISIÈME

Une fois ce projet terminé, SEB devrait disposer d'un prototype de cuiseur qui permettra alors de passer à l'étape de développement industriel d'une gamme d'appareils. « Nous souhaitons nous implanter sur cet important marché », souligne le directeur général du groupe. Un industriel d'autant plus satisfait que NUTRICE est le second projet « FUI » pour SEB, après SAVEUR VAPEUR, là encore labellisé par Vitagora®, retenu en mars dernier, lors du 7^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel. « Nous travaillons déjà au développement d'un troisième projet ». Mais pas question d'en dire davantage, confidentialité oblige. Alors attendons !

Contact
Philippe Crevoisier
Email : pcrevoisier@seb.fr

SENSINA EN CHARGE DE L'ANALYSE SENSORIELLE



De gauche à droite : Julien Zhao et son associé Song Sheng

La partie sensorielle de NUTRICE a été confiée à SENSINA. Spécialisée en analyse sensorielle, cette petite entreprise dijonnaise présente la particularité de travailler essentiellement sur la population chinoise. « Pour ce projet, notre tâche sera de réaliser des tests consommateurs et de faire

évaluer les produits qui sont mis à disposition par le groupe SEB », résume Julien Zhao, co-fondateur, avec ses deux associés chinois, et gérant de cette entreprise dont l'approche « double culture », française et chinoise, constitue son principal atout. « C'est la première fois que nous participons à un projet de cette envergure, à la fois labellisé par Vitagora® et sélectionné dans le cadre du 8^{ème} appel à projets du FUI. Il s'agit donc pour nous d'une sorte de défi à relever d'autant plus que nous allons devoir piloter les études qui seront menées en dehors de la France, via des partenaires locaux ».

Contact
Julien Zhao
Email : julien.zhao@sensina.com
www.sensina.com

(1)

- Laboratoire de Biologie des Semences (LBS), Unité Mixte de Recherche INRA/AgroParisTech
- Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), Unité Mixte de Recherche CNRS/Université de Bourgogne/INRA
- CIRAD
- Centre Hospitalier Universitaire (CHU) de Montpellier

Dénutrition chez les seniors : AUPALESENS s'y attaque



De nombreuses personnes âgées rencontrent des difficultés importantes avec la nourriture, en particulier dans les maisons de retraite et au sein des établissements gériatriques. La dénutrition des seniors, encore trop souvent ignorée ou passée sous silence, qui atteint 40 à 50% des cas en établissements, est donc une réalité. D'où l'importance d'AUPALESENS, un projet co-labellisé par les pôles de compétitivité Vitagora® et Valorial. Sélectionné en juillet dernier dans le cadre de l'appel à projets du programme de recherche en Alimentation et Industries Alimentaires (ALIA) de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR), « celui-ci vise en effet à améliorer le plaisir alimentaire du senior pour bien vieillir et lutter contre la dénutrition », rappelle **Virginie Van Wymelbeke**, docteur en nutrition de la personne âgée au Centre Gériatrique de Champmaillot et porteuse de ce projet.

La France compte aujourd'hui plus de 20 millions de personnes de plus de 50 ans, ce qui représente 35% de sa population. On estime qu'en 2050 il y aura deux fois plus de personnes âgées de plus de 60 ans, trois fois plus de personnes de plus de 70 ans alors que celles de plus de 80 ans seront quatre fois plus nombreuses. Plusieurs études ont montré que l'avancée en âge est associée à un déclin des capacités olfactives et gustatives, à une diminution des capacités physiques, qui peuvent impacter sur le comportement alimentaire, mais aussi à des modifications métaboliques et du système immunitaire. Ce sont autant de changements qui affaiblissent l'organisme et limitent la capacité d'adaptation entre besoins nutritionnels et apports alimentaires, pouvant alors conduire à des déséquilibres voire une malnutrition. Les statistiques sont là pour rappeler que ce sujet est une réalité extrêmement préoccupante. Ainsi, la Malnutrition Protéino-Energétique ou MPE, qui favorise le déficit

immunitaire, majore les infections, augmente les risques de chutes et accroît le nombre de fractures, entraînant une augmentation du nombre et de la durée des hospitalisations et une aggravation de la dépendance, touche jusqu'à 10% des seniors vivant à domicile, 50% de ceux qui résident en institution et de 30 à 70% de la population hospitalisée. Aussi l'un des dix objectifs spécifiques du Programme National Nutrition Santé (PNNS2) est-il de « prévenir, dépister, limiter la dénutrition des personnes âgées ».

LES PARTENAIRES DU PROJET AUPALESENS

- 2 Centres Hospitaliers Universitaires (CHU)
 - Unité de Recherche Gérontopôle du CHU de Dijon
 - CHU d'Angers
 - 1 Institut de recherche publique
 - UMR FLAVIC de l'INRA Dijon
 - 2 Etablissements d'Enseignement Supérieur
 - Laboratoire GRAPPE du groupe ESA (privé)
 - Unité Sensométrie et Chimiométrie-Largecia de l'ENITIAA (public)
 - 1 PME
 - Les Repas Santé (LRS)
 - 1 Groupe industriel
 - Lactalis Nutrition Santé
 - 2 Coopératives
 - D'Aucy (Groupe CECAB)
 - LIVRAC
- FRUTAROM, Entremont Alliance, Audencia, UPR ALISS, Défi Santé Nutrition et l'Université de Tours collaborent également à ce projet.



UN PROGRAMME UNIQUE EN SON GENRE

Le projet AUPALESENS s'inscrit pleinement dans la démarche de ce programme puisqu'il vise à mieux connaître les changements qui apparaissent au cours du vieillissement, et en particulier ceux qui mènent aux premiers signes de malnutrition. « Son originalité est de ne pas dissocier sensorialité et nutrition afin d'essayer de mieux comprendre comment l'avancée en âge peut entraîner la dénutrition. En cela, il est unique en son genre », explique Virginie Van Wymelbeke. La première phase de ce projet, dont la durée totale est de quatre ans, prendra la forme d'une enquête. Celle-ci sera réalisée auprès d'une population de seniors classés en différentes catégories en fonction de leur localisation (à domicile, en résidence ou à l'hôpital) et de leur degré d'autonomie ou de dépendance (aides pour la préparation des repas, aides pour la toilette, etc.). Population cible : les plus de 65 ans. Cela dit, AUPALESENS s'intéressera également aux jeunes seniors âgés d'environ 55 ans. « Il est important de pouvoir caractériser cette population des jeunes seniors afin de voir s'il existe des facteurs spécifiques dans la façon de vivre de ces personnes qui pourraient entraîner à terme une dénutrition », indique la spécialiste dijonnaise. Les médecins auraient alors la possibilité de prévenir précocement l'émergence d'une dénutrition, voir de la dépister.

Grâce aux résultats fournis par cette enquête, il sera alors envisageable, au cours d'une seconde phase, de travailler à l'amélioration de la prise alimentaire, que ce soit en optimisant le produit lui-même ou plus généralement en offrant à la personne âgée la possibilité de se réapproprier son repas. « Cette réappropriation peut passer par une modification de l'environnement dans lequel est pris le repas ou de la présentation du plat lui-même, mais aussi par la mise à disposition par exemple de condiments afin que la personne puisse adapter le plat servi à son goût, ce qui n'est plus possible aujourd'hui dans les établissements pour personnes âgées », souligne Virginie Van Wymelbeke. Au cours de cette phase, les laboratoires et les industriels partenaires de ce projet seront amenés à améliorer des produits existants,

voire, si cela est nécessaire, à en concevoir de nouveaux. « Nous allons nous intéresser notamment à la texture des aliments afin de concevoir des produits adaptés en particulier à des personnes âgées dont l'ensemble de l'appareil buccal et pharyngé ne fonctionne plus normalement », précise-t-elle.



*Virginie Van Wymelbeke,
docteur en nutrition de
la personne âgée au
Centre Gériatrique de
Champmaillot et porteuse
du projet AUPALESENS*

AUGMENTER L'ATTRAIT DU REPAS ET LE PLAISIR À MANGER

La phase suivante permettra alors de vérifier si les nouveaux produits ou les produits modifiés et la réappropriation des repas permettent d'optimiser le plaisir et, surtout, d'augmenter la prise alimentaire. « En optimisant non seulement les propriétés sensorielles de l'alimentation mais aussi l'environnement dans lequel elle est consommée, nous espérons parvenir en effet à augmenter l'attrait du repas et le plaisir à manger au sein de cette population spécifique, tout en respectant pour autant ses besoins nutritionnels ». Il restera alors à valoriser les résultats obtenus, notamment sous la forme de diverses recommandations, tant auprès des professionnels (praticiens, soignants, aides familiaux et professionnels) que des différents organismes concernés (Ministère de la Santé, Direction Générale de la Santé, AFSSA, Assurance Maladie ...).

Contact

Virginie Van Wymelbeke

Email : vanwymelbeke@cesg.cnrs.fr

VIGNE ET VIN : UN SÉMINAIRE TRÈS POSITIF



La vigne et le vin évoquent invariablement les mots terroir, convivialité, partage, qui plus est en Bourgogne, vignoble oh combien réputé qui abrite quelques-uns des plus grands crus de la planète. Or jusqu'à présent, peu de projets centrés sur des problématiques de ce secteur ont été labellisés par Vitagora®. Pourtant, la recherche et l'innovation ne sont pas absentes du monde de la vigne et du vin, bien au contraire. Dans ce contexte, le pôle a décidé d'organiser un **Séminaire Vigne et Vin**, les 6 et 7 mai dernier, à Savigny-les-Beaune, avec pour objectif de réunir tous les acteurs du secteur afin de dresser un état des lieux de la recherche en Bourgogne et d'identifier des axes de développement qui répondent aux attentes de la profession. Une initiative positive qu'il faudra renouveler selon les participants.

Pour ce séminaire, le premier de la sorte, ils étaient nombreux à avoir répondu présent. Il y avait là des viticulteurs, des chercheurs, des universitaires, des représentants des instituts techniques, mais aussi des négociants et représentants d'entreprises, impliquées dans ce secteur, comme les tonneliers, les verriers ou les fabricants de bouchons. « Pour moi, l'exercice était nouveau dans le sens où tous les aspects de la filière

étaient représentés contrairement au séminaire de prospective que nous avons organisé en 2007 afin de déterminer les axes prioritaires de la recherche pour les cinq prochaines années », déclare Jean-Luc Berger, directeur technique « Vin et Marché » à l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV). De l'avis général, ce séminaire a été extrêmement fructueux. Il a permis en effet à différentes professions, dont une part plus ou moins importante de leurs activités est liée à la vigne et au vin, mais qui ne travaillent pas directement ensemble et ne se sont jamais rencontrés, de faire connaissance et d'échanger durant ces deux jours. « Nous essayons tous de développer des actions en pensant qu'elles sont extrêmement profitables à l'ensemble de la profession. Pour autant, il est nécessaire de repositionner le débat sur quelques thématiques majeures et de s'organiser afin de satisfaire notamment les besoins des professionnels du secteur », explique Bernard Hervet, directeur général de Bourgognes Faiveley. D'où l'importance de ce séminaire.

DES ATELIERS « RICHES » D'OÙ SONT SORTIES DES IDÉES DE PROJETS

Afin de vérifier la pertinence des orientations stratégiques du pôle au regard des questions soulevées par la filière de la vigne et du vin, quatre ateliers ont été organisés à l'occasion de ce séminaire, des ateliers correspondant aux axes stratégiques de Vitagora® dans lesquels se sont répartis les participants. L'atelier consacré à l'axe « Formulation, matériaux et procédés au service du goût et de la nutrition » est incontestablement celui où a été identifié le plus grand nombre de thématiques susceptibles de



déboucher rapidement sur des projets qui pourraient être labellisés par Vitagora®. « Nous avons évoqué notamment la possibilité de concevoir une nouvelle bouteille pour les vins de Bourgogne, allégée et dont la fabrication soit plus respectueuse de l'environnement, mais aussi la maîtrise du vieillissement prématuré des vins blancs ou encore l'élimination des molécules indésirables », résume Bernard Hivet.

Dans l'atelier portant sur le « Goût tout au long de la vie », les participants ont débattu sur la nécessité pour la profession de sélectionner les marchés cibles de la Bourgogne. Une décision d'autant plus importante au regard du faible poids potentiel des vins de Bourgogne sur le marché mondial. Pour autant, il ne s'agit pas de faire des vins de Bourgogne en fonction de la demande mais de détecter les ouvertures stratégiques pour les vins de Bourgogne actuels. Dans ce contexte, il est donc nécessaire que les différentes composantes de la recherche qui travaillent sur le consommateur, le prescripteur ou les clients distributeurs ou importateurs réalisent des études. Quant au troisième atelier centré sur la thématique « Elaboration des matières premières agricoles : impact sur le goût et la nutrition », il s'est intéressé essentiellement à la réduction des intrants avec en perspective le développement d'un projet qui pourrait s'intituler « 0% de résidus de pesticides dans les vins ».

NÉCESSITÉ DE PROJETS LABELLISÉS PAR LE PÔLE

Reste à présent à transformer cet exercice réussi en projets concrets. « Il faut désormais que nous envisagions le développement d'un ou deux projets de taille significative dans lesquels les entreprises investiront », estime Jean-Luc Berger. Tous les ingrédients sont là pour y parvenir. Car contrairement à ce que pourraient croire certains, l'innovation technologique est très présente dans le secteur de la vigne et du vin. « Le problème est que dans une région pétrie de traditions comme la Bourgogne, les acteurs de la vigne et du vin sont peu enclins à communiquer, craignant de tuer la part de rêve qui entoure le vin », constate Bernard Hivet qui reste néanmoins



optimiste. « Il est nécessaire, voire indispensable que des projets soient labellisés par le pôle. Sans doute faut-il être encore plus convaincant auprès des acteurs de la filière », conclut-il.

Contact
 Bernard Hivet
 Email : b.hivet@bourgognes-faiveley.com
 Jean-Luc Berger
 Email : jean-luc.berger@vignevin.com
www.vignevin.com

Goût et sensorialité : des formations qui répondent à la demande croissante des industriels



Les formations dans les domaines du goût et de la sensorialité destinées aux industriels ne sont pas nouvelles en Bourgogne et Franche-Comté. Ainsi Welience, la marque d'uB-Filiale, filiale de valorisation de la recherche de l'Université de Bourgogne dont le département Alimentaire et Bio-industriel est basé à Dijon, et l'ISBA (Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire), localisé à Poligny, en proposent depuis longtemps. Mais au cours de ces dernières années, ces formations ont beaucoup évolué afin de répondre toujours mieux aux demandes spécifiques que ce soit des PME, des groupes industriels ou des filières produits.

Cela fait une quinzaine d'années que Welience (anciennement CRITT 2ABI) dispense des formations, que ce soit dans ses locaux ou au sein des entreprises. Tous les ans, environ 25 sessions, chacune d'une durée de deux jours, accueillent environ 200 personnes, principalement des responsables de R&D et de la production, issues de PME et de groupes industriels. « A ces formations inter-entreprises que nous proposons sur catalogue, il faut ajouter plusieurs sessions que nous effectuons chaque année directement au sein de différentes entreprises qui nous en font la demande », explique Vincent Scourzic, responsable formation de Welience. Ainsi, chaque participant se voit proposer un ensemble de cours théoriques, dispensés par des enseignants-chercheurs d'établissements de recherche de la région, et d'ateliers réalisés par des ingénieurs de Welience dans leur hall de technologie alimentaire, auxquelles il faut ajouter la présentation de nouveaux produits ou ingrédients faite par des industriels. « Nous organisons également depuis trois ans une à deux sessions de formation, dispensées en anglais, qui réunissent des entreprises de toute l'Europe », précise-t-il. Ces « formations européennes », Welience est aujourd'hui l'une des rares structures en France à les proposer (1). « L'an prochain, nous en proposerons trois autres centrées sur les thématiques du pôle Vitagora®, goût, nutrition, santé ». D'ores et déjà, le catalogue de l'ensemble des formations

Vincent Scourzic,
responsable
formation
de Welience
Agroalimentaire



proposées en 2010 est disponible sur le site Internet de Welience.

Chaque année, Welience enrichie ses différentes formations, en fonction des remarques émises par les participants, et en ajoute de nouvelles. « Nous devons être à l'écoute des industriels de l'agroalimentaire afin de pouvoir répondre à leurs demandes. Ainsi au cours de ces dernières années, les aspects nutritionnels et gustatifs, que nous n'abordions que ponctuellement auparavant, ont pris une place de plus en plus importante dans nos formations », souligne Vincent Scourzic qui observe que la demande progresse dans ce domaine. Une progression d'autant plus importante qu'il s'agit de sujets facilement valorisables du fait de la richesse des compétences régionales en la matière, avec notamment le Centre Européen des Sciences du Goût (CESG). « Les entreprises, en particulier les PME, ont encore beaucoup à apprendre en matière de goût, de sensorialité, voire de nutrition. C'est la raison pour laquelle nous avons mis en place des sessions de formation de différents niveaux, dont l'une s'adresse plus spécifiquement aux PME qui souhaitent se structurer dans le domaine de l'analyse sensorielle et utiliser les outils correspondants ».

Ajoutons que cette activité vient compléter toute une palette de services proposés par Welience ; en effet, les formations sont souvent les prémices d'une collaboration plus étroite avec les entreprises dans le cadre de projets de R&D sur mesure.

ESSENTIELLEMENT DU SUR-MESURE À L'ISBA

L'ISBA, dont l'essentiel des activités (formation, appui technique, R&D) est élaboré à partir du besoin des professionnels, est aujourd'hui, avec ses partenaires, le plus grand acteur de la formation agroalimentaire diplômante au niveau Bac+2 et Bac+3 en France. Goût et sensorialité sont présents dans toutes les formations dispensées par cet établissement, des bacs professionnels, aux licences et masters professionnels, menés en collaboration avec différentes universités, en passant par les BTS, qui constituent la plus grande partie des effectifs des deux écoles (Poligny et Mamirolle). « Il faut y ajouter les formations destinées aux industriels, dispensées à l'école ou en entreprise dans le cadre de la formation continue. C'est une part importante de notre activité », indique Denis Chatot, directeur adjoint de l'ENILBIO de Poligny et chargé de la pédagogie.

Dans la majorité des cas, ce sont les formateurs de l'école qui se déplacent dans les entreprises pour des durées pouvant aller de quelques jours à plusieurs semaines. Sinon, l'ISBA organise aussi des formations de trois à quatre jours dans ses locaux, des formations qui proposent 40% d'apports théoriques, 40% d'expérimentations et 20% d'exploitation de données. 400 jours de formation sont ainsi dispensés chaque année. « En plus du catalogue de formation inter-entreprises, nous faisons essentiellement du sur mesure », précise-t-il. Autrement dit, l'équipe franc-comtoise commence par étudier le besoin spécifique de l'entreprise qui l'a contacté afin de lui proposer une offre adaptée. Et c'est à partir du constat dressé que la décision est prise d'organiser la formation à l'ISBA ou dans l'entreprise.

PME, grands groupes industriels et filières produits constituent l'essentiel des demandes reçues par cette école en matière de formation continue. « Dans nos formations, nous avons toujours traité du goût et de la

sensorialité même si cette thématique n'était pas spécifiée dans le cahier des charges. Aujourd'hui, elle est clairement stipulée. De plus en plus l'industriel souhaite en effet mieux comprendre quels sont les impacts des choix techniques sur la perception sensorielle du produit fini (interactions entre produits et procédés). C'est une tendance forte », indique Sébastien Roustel, responsable R&D à l'ISBA. S'il s'agit d'une demande émanant par exemple de la filière fromage, l'accent sera mis sur l'optimisation de la sensorialité et la conservation du produit, alors qu'un groupe industriel privilégiera la notion de rendement associée à la sensorialité. En cela, l'ISBA (Poligny et Mamirolle) et Welience de Dijon sont complémentaires.

(1) Depuis quatre ans, l'ISBA dispense également des formations en anglais dans le cadre d'un réseau européen (Association Européenne des Diplômés de l'Industrie Laitière). Ces sessions d'une semaine regroupent en général 15 participants de 9 à 10 pays différents.

Contact
Sébastien Roustel
Email : sebastien.roustel@educagri.fr
www.enil.fr

Vincent Scourzic
Email : vincent.scourzic@welience.com,
www.welience.com
Welience organise une session de formation « Le profil sensoriel : formation du jury et sélection de descripteurs », 5-6 novembre 2009. Pour en savoir plus, contacter Vincent Scourzic.





1^{ER} CLUB DE L'INNOVATION DE VITAGORA®

Le mercredi 14 octobre de 9h à 12h, dans les locaux de Vitagora®.

Les Clubs de l'Innovation sont une nouvelle initiative de Vitagora® ayant pour objectif de vous faire bénéficier d'un dialogue permanent entre les compétences pointues scientifiques, techniques et industrielles au sein de notre réseau.

Chaque club consistera en trois étapes d'échanges autour d'une thématique-phare : la phase de brainstorming, l'approche de la thématique du club par des experts et la mise en commun finale des échanges et l'émergence de projets innovants.

Thématique du 1^{er} Club : « Les aliments prêts à consommer » Quelles pistes d'innovation ?

Proposé exclusivement aux adhérents 2009 de Vitagora®. Téléchargez le bulletin d'inscription sur www.vitagora.com inscrivez-vous avant le mercredi 7 octobre 2009.

Contact

Claire Arcostanzo-van Overstraeten

Email : claire.arcostanzo@vitagora.com, Tél. : 03 80 78 97 93



LES 2^{ÈMES} MATINALES DE L'INNOVATION

Le 1^{er} octobre 2009 à 7h45 au siège de d'Eurogerm, Parc d'Activités Bois Guillaume, 2 rue Champ Doré, St Apollinaire.

Les Matinales ont pour enjeu de stimuler des projets innovants et de permettre aux entreprises de toutes tailles d'acquérir les outils méthodologiques et administratives pour gérer l'innovation au quotidien.

Téléchargez l'invitation sur www.vitagora.com ou inscrivez-vous : denis.laplace@edf.fr ou fax : 03 80 28 09 99



FOOD VALLEY EVENT « IT'S A MATTER OF TASTE »

Le 8 octobre 2009, au Pays Bas.

Organisé par Food Valley, « Its a matter of Taste » est une conférence scientifique internationale destinée aux acteurs du secteur agroalimentaire : industrie, recherche, formation, organismes publics...

La conférence propose des séances plénières et ateliers ciblant l'innovation autour du Goût et des qualités organoleptiques des produits agro-alimentaires.

Contact

Mia Holleman, conference@foodvalley.nl

ILS NOUS ONT REJOINT JUIN-AOÛT 2009

Les nouveaux adhérents de Vitagora® Goût-Nutrition-Santé :

Massilly France, Lauprêtre Constructeur, Noveal, St Gobain Emballages, Fromagerie Milleret, Festins de Bourgogne, Institut Paul Bocuse

TOUT VITAGORA® POUR VOUS ? BIENVENUE AU CLUB

En savoir plus sur l'offre adhérent

www.vitagora.com

CONTACT

VITANEWS

Lettre d'information mensuelle du Pôle de Compétitivité Vitagora®

Directeur de Publication :
Christophe BREUILLET

Rédacteurs :
JFD & Co
Marthe JEWELL

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :
Pierre GUEZ

Directeur :
Christophe BREUILLET

Responsable Projets :
Claire ARCOSTANZO-
van OVERSTRAETEN

Ingénieur Projets :
Delphine GOGET

Responsable
Communication :
Marthe JEWELL

Assistante de Direction :
Emmanuelle BARRIER

Adresse :
Maison des Industries
Alimentaires
4 Bd Docteur Jean Veillet
BP 46524
21065 DIJON Cedex

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