



VITAGORA[®]


PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

VITANEWS

LETTRE
D'INFORMATION
MENSUELLE
NUMÉRO 21
OCTOBRE 2009

Member of
 **F2Cinnovation**
French Food Cluster

 **LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ**
MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI



La
Dynamique
du Pôle
s'accélère !
Dossier
PAGES 4-7

DANS CE NUMÉRO

Éditorial

- Etre fier de son terroir !

Événement

- Le Quartier des Saveurs 2.0

Dossier

« La Dynamique du Pôle »

- Innovation : ça bouge en Bourgogne
- Goût et Alimentation : le CSGA s'affiche comme pôle unique en France

R&D

- QUALIMENT : le guichet d'entrée unique des IAA

Portrait

- Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

ÊTRE FIER DE SON TERROIR !



Mondialisation oblige, les frontières s'effacent progressivement et les territoires se diluent, laissant place à d'immenses zones économiques au milieu desquelles les marques s'échinent à soigner leur image pour rester leader sur leur marché. Aussi les racines, qui traditionnellement reliaient un produit à un terroir, sont-elles de plus en plus ténues. Mais avec l'émergence des pôles de compétitivité, cette notion de lien entre un produit et le terroir qui l'a vu naître semble connaître un certain renouveau. Car contrairement à ce que certains pourraient croire, cette idée, loin de freiner ce grand brassage planétaire qu'est la mondialisation, s'y inscrit pleinement. Être fier de son terroir, des savoir-faire et des compétences des entreprises, des centres de recherche et des établissements d'enseignement supérieur qui y sont implantés, mais aussi des produits qui y sont développés, est indispensable pour une population. Cette fierté représente en effet un véritable moteur capable de galvaniser les énergies dispersées d'un terroir.

C'est dans ce contexte que les deux structures complémentaires que nous présidons, le pôle de compétitivité Vitagora® et l'ARIA Bourgogne (Association Régionale des Industries Alimentaires de Bourgogne), ont décidé, dès l'année passée, à l'occasion de cet événement important que constitue la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, de proposer un « Quartier des Saveurs » aux 200 000 visiteurs qu'elle accueille chaque année. Une expérience que nous avons souhaité renouveler pour l'édition 2009 qui se déroule du 30 octobre au 11 novembre prochain. Au sein de ce quartier, une trentaine d'exposants seront réunis sur plus de 600 m² et partageront un même objectif : mettre en avant une alimentation de qualité, le goût et la gastronomie, mais aussi les savoir-faire, les métiers, le poids économique et la capacité d'innovation de nos entreprises et de nos filières. Innovation phare de cette édition 2009 au sein de ce

« Quartier des Saveurs », « Le Restaurant des Saveurs » verra se succéder tout au long de la Foire, treize grands chefs de la Bourgogne et de la Franche-Comté, qui proposeront, à déjeuner et à dîner, un menu gastronomique de grande qualité.

En associant au sein d'un même espace ces grands chefs et ces entreprises, qui ont en commun le fait de disposer d'un savoir-faire souvent unique, nous souhaitons ainsi faire parler nos deux régions d'une même voix. Car si le travail de fond entamé par l'ARIA Bourgogne et Vitagora® a permis d'obtenir des résultats très encourageants, désormais il faut poursuivre cette démarche, en collaboration avec l'ARIATT de Franche-Comté (Association Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies), l'objectif du « Club Vitagora® » étant de regrouper 250 entreprises bourguignonnes et franc-comtoises. Fort de cette masse critique, Bourgogne et Franche-Comté, via Vitagora®, l'ARIA et l'ARIATT, pourront alors, dans un même élan, revendiquer légitimement un plus grand rayonnement à l'international, multiplier les partenariats et partir à la conquête de nouveaux marchés. Preuve qu'à l'heure de la mondialisation, il est capital de rester fier de son terroir.

Pierre Guez
Président de Vitagora®

Etienne Genet
Président de l'ARIA Bourgogne

AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



Foire Gastronomique de Dijon 2009

Le « Quartier des Saveurs » version 2.0

L'agriculture et l'agroalimentaire seront bien représentés à la Foire de Dijon. Après sa première édition en 2008, le « Quartier des Saveurs » Aria Bourgogne-Vitagora® grandit encore en 2009 : plus d'exposants, plus d'animations. La gastronomie sera à l'honneur. Treize grands chefs de Bourgogne Franche-Comté égayeront chaque jour nos papilles dans le « Restaurant des Saveurs ».

Au cœur de ce rendez-vous majeur qu'est la Foire de Dijon, « le Quartier des Saveurs » Aria Bourgogne-Vitagora® 2009 traduira le dynamisme des filières agricoles, des industries alimentaires et de l'artisanat des métiers de bouche dans la grande région.

Une trentaine d'exposants sont réunis sur plus de 600 m² au sein du « Quartier ». Ils mettront tous en avant une alimentation de qualité, le goût et la gastronomie, mais aussi les savoir-faire, les métiers, le poids économique et la capacité d'innovation des entreprises et filières.

L'AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE VONT DE PAIRE

« Du champ à l'assiette », de nombreuses étapes contribuent à une alimentation de qualité : des pratiques agricoles durables, une transformation maîtrisée, la recherche et l'innovation autour du goût, de la nutrition et de la santé et la formation aux métiers de demain. La FDSEA, la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, AgroSup Dijon, l'ARIA Bourgogne et Vitagora® s'associent sur un grand stand pour faire découvrir aux visiteurs de la foire, au travers d'animations ludiques, le parcours des céréales et des autres aliments jusqu'à votre assiette.

UNE GRANDE TOQUE CHAQUE JOUR

Pour cette seconde édition, une innovation importante, « Le Restaurant des Saveurs » verra se succéder, tout au long de la Foire, treize grands chefs de Bourgogne



Franche-Comté. Ils proposeront, à déjeuner et à dîner, un menu gastronomique de grande qualité dans un cadre moderne et reposant. Le « Quartier des Saveurs » et le « Restaurant des Saveurs » ont reçu le soutien du Conseil Régional de Bourgogne, Conseil Général de Côte-d'Or et du Grand Dijon.

De nouveaux exposants rejoignent également le « Quartier des Saveurs » avec des animations tournées vers le grand public : Passion Céréales (avec la filière blé-farine-pain et Dijon Céréales), Le Sucre (Cedus) et les Produits Laitiers (Cniel) dynamiseront la vie du « Quartier ».

Sur l'espace « La cuisine des marmitons », enfants et adultes pourront mettre la main à la pâte avec les Boulangers de Bourgogne. Les chefs du « Restaurant des Saveurs » viendront également y prodiguer leurs leçons de cuisine.

Durant 13 jours, « Le Quartier des Saveurs » vivra donc au rythme des dégustations, animations culinaires, expositions, jeux et découvertes ludiques... de quoi combler tous les publics.

Contact

Réservations du Restaurant des Saveurs : 03 80 69 21 00

www.restaurant-des-saveurs.com

Dossier « La Dynamique du Pôle »

INNOVATION :

ÇA BOUGE EN BOURGOGNE !



En janvier dernier, Merck mettait en place sa plate-forme de l'innovation R&D Bion à Dijon. A l'été 2010, Senoble aura terminé le regroupement de l'ensemble de ses équipes R&D et qualité à Jouy. Entre temps, SEB devrait avoir bouclé son projet d'installation de ses équipes de recherche et de marketing à Selongey. Trois entreprises impliquées pleinement dans des projets industriels développés avec Vitagora® et trois exemples significatifs parmi d'autres qui illustrent la volonté de ces entreprises d'optimiser leur démarche d'innovation afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs en matière de goût, nutrition et santé, les trois mots clés du Pôle. Le travail réalisé depuis plus de trois ans par Vitagora® n'est sans doute pas étranger à ces créations et ces regroupements dans le domaine de la R&D, représentant en tout plus de 170 emplois, un mouvement que l'on observe aussi dans la recherche publique, le futur Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) de Dijon en constituant l'un des plus beaux exemples.

Bion, encore appelé Multibionta dans certains pays, est l'une des quatre marques autour desquelles est axée la stratégie de Merck Consumer HealthCare. Il s'agit d'une gamme de produits à base de probiotiques, un domaine dans lequel Merck Médication Familiale,

*Philippe Crévoisier,
Directeur Général
« Cuisson Electrique »
de SEB*



*Sébastien Bessy,
Directeur de la plate-forme de l'innovation
R&D Bion de Merck Médication Familiale*

filiale française du groupe, situé à Dijon, a développé un important savoir-faire. « Notre volonté de réorganiser notre R&D afin de l'aligner sur cette stratégie nous a conduit à créer quatre pôles d'expertise correspondant à nos quatre marques. C'est donc tout naturellement à Dijon, au sein de Merck Médication Familiale, que nous avons décidé d'installer le pôle d'expertise centré sur les probiotiques, la plate-forme de l'innovation R&D Bion », résume son directeur, Sébastien Bessy, qui souligne que la présence de Vitagora®, avec lequel Merck collabore étroitement depuis sa création, n'a fait que confirmer le bien fondé de la décision prise par ce groupe. Ici point de paille. La mission de cette petite équipe qui compte huit personnes, dont deux sont basées outre-Rhin, est concentrée en effet sur le développement de programmes de R&D. Ainsi il s'agit notamment de trouver des partenaires extérieurs, de rechercher des fournisseurs d'ingrédients nécessaires à la formulation de produits, de développer des études cliniques, de gérer la partie réglementaire ou encore le lancement de produits dans le monde entier.

UNE DYNAMIQUE QUI FAVORISE UN ÉTAT D'ESPRIT

Chez SEB, l'idée de regrouper la recherche et le marketing au sein d'une nouvelle « business unit », autrement dit d'une activité centrée autour du culinaire électrique fait actuellement l'objet de discussions entre la direction du groupe et les syndicats qui pourraient aboutir au début de l'année 2010. « Nous ne sommes plus dans une logique de purs segments technologiques mais dans celle, unique, du culinaire, avec ses grandes tendances que sont notamment la santé, le goût, la nutrition. Aussi ne parlons-nous plus d'évolution des produits mais de recherche de solutions au service des consommateurs », explique Philippe Crevoisier, Directeur Général « Cuisson Electrique » du groupe. Il ne s'agit donc plus pour ce groupe de développer des solutions pour améliorer ses produits, mais de savoir ce que le consommateur souhaitera trouver dans son assiette à plus ou moins long terme. C'est d'ailleurs cette démarche qui a conduit au développement et à la commercialisation d'Actifry il y a deux ans. « En regroupant ainsi sur le site de Selongey, une centaine de personnes, aujourd'hui dispersées sur différents sites en France, nous pourrions disposer alors de la force de frappe nécessaire »

De regroupement, il en est également question au sein

*Patrick Falconnier,
Directeur
Innovation
Qualité Stratégie
Industrielle de
Senoble*



LA DYNAMIQUE DE CLUSTER PORTE SES PREUVES : 479 EMPLOIS CRÉÉS

En termes de création d'emploi, l'impact positif de Vitagora® sur ses territoires est incontestable : un total de 479 emplois créés ou attendus d'ici 2012.

Certes, les grands groupes sont bien représentés au travers de ce chiffre, mais il s'agit également de nombreuses PME qui contribuent à la dynamique du pôle par l'implantation ou la création d'entreprises en Bourgogne et en Franche-Comté, dont Sensina, CenNutriment, Gustalis, Exichol, LCN Bourgogne, Cuisine Innovation, Nexidia, SPPH Nutrition...

de l'entreprise Senoble qui a décidé en effet de regrouper sur son site de Jouy ses équipes R&D et qualité, mais aussi sa direction technique en charge des investissements. L'opération devrait être achevée au cours de l'été 2010. « Cela concerne un peu plus de soixante personnes qui, aujourd'hui, sont dispersées sur les sites de La Rochelle et de Jouy. L'idée est qu'en intégrant toutes ses équipes en un même lieu, nous allons favoriser le travail sur l'innovation technologique au sein de l'entreprise », déclare Patrick Falconnier, directeur Innovation Qualité Stratégie Industrielle. Le fait que cette entreprise soit impliquée notamment dans le développement de trois projets labellisés par Vitagora® (Probiotiques, Vitralim'Senior, Exichol) a sans doute été l'un des arguments forts dans cette décision prise par ses responsables. « La dynamique créée par le pôle, en particulier autour de la recherche et de l'innovation, a favorisé un état d'esprit qui conduit aujourd'hui certaines entreprises à se donner davantage de moyens en termes de R&D, c'est certain », constate-t-il.

Contacts

Philippe Crevoisier
Email : pcrevoisier@seb.fr
Patrick Falconnier
Email : pfalconnier@senoble.com
Sébastien Bessy
Email : sebastien.bessy@merck.fr

Goût et alimentation : Le CSGA s'affiche comme un pôle unique en France



C'est le 1^{er} janvier 2010 que le **Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA)** démarrera officiellement ses activités. Fruit d'un regroupement de quatre laboratoires de recherche, dont trois déjà présents à Dijon, le quatrième étant originaire de Toulouse, cette nouvelle Unité Mixte de Recherche qui associe le **CNRS, l'INRA, l'Université de Bourgogne et AgroSup Dijon**, représentera un pôle d'environ 200 personnes dont 150 statutaires, unique en France, capable de rivaliser avec ses homologues européens et américains. Directeur de recherche au CNRS, **Luc Pénicaud**, le futur directeur du CSGA, nous présente cette nouvelle structure de recherche et ses objectifs. Propos recueillis par Jean-François Desessard.

VitaNews – Pourquoi avoir décidé de regrouper ces différentes unités de recherche au sein d'une nouvelle structure baptisée CSGA ?

Luc Pénicaud – Depuis plusieurs années, il y avait au sein de la communauté scientifique de Dijon travaillant dans le domaine du goût et de la sensorialité la volonté de constituer un pôle fort, visible à l'international, autour de l'olfaction, du goût et de l'alimentation. Après une première tentative qui n'a pas abouti, les

différents établissements de recherche et d'enseignement supérieur impliqués dans cette démarche ont donc décidé de relancer ce projet. C'est ainsi qu'est née l'idée de créer le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation en regroupant les compétences et les moyens de trois unités de recherche dijonnaises - le Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), FLAVIC et le Laboratoire Développement et Communication Chimique chez les Insectes - et de l'équipe que je dirigeais précédemment à Toulouse. Constitué de 9 équipes et de différentes plates-formes, le CSGA qui regroupera environ 200 personnes disposera ainsi de la masse critique nécessaire pour rivaliser avec ses homologues européens, notamment les Hollandais de Wageningen et les Britanniques de Norwich, et américains du Monell Chemical Senses Center de Philadelphie. Notre ambition est de faire de Dijon le premier pôle français dans ce domaine de l'alimentation et du goût et d'ébaucher un réseau avec nos homologues européens, nos activités et les leurs se complétant parfaitement.

Luc Pénicaud, Directeur du futur Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon



VitaNews – Quelles vont être les grandes thématiques de recherche du CSGA ?

Luc Pénicaud – Nos thématiques s'articulent autour des trois mots-clés que sont « aliment », « sensorialité » et « comportement alimentaire ». L'originalité du CSGA sera de décliner ceux-ci selon des approches extrêmement différentes. Cela ira de l'aliment, de sa composition, de sa structuration et de la façon dont les arômes peuvent être libérés, jusqu'au consommateur et à son comportement devant tel aliment, telle flaveur ou encore telle saveur en passant par les bases biologiques de la détection sensorielle. C'est en rapprochant de plus en plus des chercheurs de la physico-chimie, de la biologie fondamentale et de la psychologie et en menant des travaux pluridisciplinaires que nous parviendrons à progresser dans ces domaines de l'aliment, de la sensorialité et du comportement alimentaire. Ce sont des secteurs où il reste encore beaucoup à apprendre, en particulier sur les mécanismes de perception et leur intégration au niveau du système nerveux central, mais aussi sur les dysfonctionnements sensoriels, notamment dans le cas de certaines pathologies où l'on observe de profondes modifications du goût et de la perception des aliments. Ce ne sont que deux exemples parmi d'autres qui illustrent les orientations du CSGA.

VitaNews – Quel regard portent les industriels sur la création du CSGA ?

Luc Pénicaud – Je dois avouer que la structuration scientifique et administrative du CSGA qui m'occupe depuis maintenant deux ans avec tous les collègues impliqués, ne m'a pas permis réellement d'avoir beaucoup de contacts avec les industriels de l'agroalimentaire. Cela dit, j'ai cru comprendre qu'ils sont plutôt favorables à la création du CSGA. En effet, ils disposeront désormais d'un interlocuteur privilégié qui leur permettra éventuellement de balayer différentes approches. Il est certain que le fait de pouvoir leur proposer une offre plus étendue devrait les intéresser davantage et leur permettre de multiplier leurs projets, notamment avec le développement de nos plateformes. Un autre secteur, également très présent dans

la région de Dijon, celui de l'industrie pharmaceutique, avec lequel j'ai beaucoup travaillé précédemment, devrait aussi être sensible à nos recherches. N'oublions pas que certains médicaments modifient la perception sensorielle des patients et que les acteurs de ce secteur s'intéressent également aux mécanismes de régulation de la prise alimentaire, une thématique sur laquelle le CSGA travaillera. Dans cette démarche auprès des industriels, la présence de Vitagora® nous est très utile. Qui plus est, le label « pôle de compétitivité » est important pour une UMR et les projets qu'elle développe.

Contact

Luc Pénicaud

Email : penicaud@cict.fr

Le Centre Européen des Sciences du Goût, l'un des composants du futur CSGA



Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse Un nouvel adhérent du pôle !



Le Centre de Recherche que dirige **Agnès Giboreau**, au sein de l'Institut Paul Bocuse, situé dans le château d'Ecully près de Lyon, peut se targuer d'être une plate-forme unique au monde, en particulier avec sa cuisine modulable et son restaurant expérimental. Inauguré en décembre 2008, celui-ci a trois missions : dispenser une formation de haut niveau par le biais de la recherche, réaliser des prestations sous la forme d'études ou de conseil pour les entreprises, enfin développer des connaissances scientifiques de pointe sur les enjeux liés à l'alimentation dans un cadre industriel et sociétal. Dans le cadre de programmes de recherche au niveau doctoral et postdoctoral, plusieurs entreprises, parmi lesquelles le groupe **SEB** qui s'intéresse en particulier aux savoir-faire culinaires des chefs de cuisine, travaillent avec ce nouvel adhérent du pôle Vitagora®.

Il y a environ trois ans, les responsables de l'Institut Paul Bocuse ont convoqué un conseil scientifique avec pour objectif de réfléchir à ce que pourrait être la recherche au sein de cet établissement prestigieux. Rappelons que depuis près d'une vingtaine d'années, celui-ci forme aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires et compte à ce jour plus de 1000 diplômés, issus d'environ 35 pays, qui travaillent dans le monde entier. Animé par Hervé Fleury, Directeur de l'Institut Paul Bocuse et présidé par le professeur Martine Laville, Directrice du Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) Rhône-Alpes, ce conseil scientifique propose alors de créer un centre de recherche. Ingénieur diplômé d'AgroSup Dijon (ex-ENSBANA), docteur de l'AgroParis Tech, spécialiste de l'analyse sensorielle, Agnès Giboreau est alors chargée de le mettre en place.

Après avoir dirigé un laboratoire d'analyse sensorielle chez Nestlé, transféré les méthodes de cette discipline à l'automobile, chez PSA, et occupé la direction des études au sein d'une entreprise de services orientée « sensoriel et consommateur », tout en gardant un

*Agnès Giboreau,
Directrice du
Centre de
Recherche
Institut Paul
Bocuse –
Université
Lyon 1*



© Pascal Muradian

pied dans des laboratoires de recherche d'analyse sensorielle en tant que chercheur associé, elle se lance donc dans cette passionnante aventure dès 2007. « Durant la première année, j'ai travaillé essentiellement sur le contenu technique du projet, ainsi que sur l'aménagement des futurs locaux, en collaboration avec l'architecte chargé de la rénovation des anciennes écuries du château d'Ecully où allait être installé ce Centre de Recherche », se rappelle-t-elle.

PLUSIEURS THÈSES EN COURS AVEC DES INDUSTRIELS

Parallèlement, pour répondre à la première mission du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Agnès Giboreau procède au montage de plusieurs projets de thèses. Ainsi pas moins de cinq thèses ont été lancées pour l'année universitaire 2008-2009. L'une d'entre elles, menée par David Morizet, dans le cadre d'une collaboration entre l'Université de Lyon 1 et l'entreprise Bonduelle, thèse que co-dirige la directrice du Centre de Recherche, vise à comprendre chez l'enfant de 8 à 11 ans les facteurs sensoriels et cognitifs des choix de légumes en restauration. Il



© Stephen Meyer

*Evaluation
d'un
concept de
restauration
collective
(Avenance
Enseignement)*

s'agit en fait de comprendre sous quelles formes sont préférés les légumes (rôle de la texture, préparation culinaire, présentation ...).

Un autre de ces projets, mené par Olivier Wathélet, anthropologue, auquel collabore le groupe SEB, a pour objectif d'observer le travail des chefs de cuisine et d'acquérir des connaissances sur leur savoir-faire culinaire. « Il s'agit pour nous de voir s'il est possible de transposer cette connaissance, ce savoir-faire des chefs, vers les consommateurs, via différentes gammes d'appareils », explique Paul Dancer, directeur des Relations Extérieures pour la R&D au sein du groupe SEB. Or pour ce type d'étude, le Centre de Recherche de l'Institut s'avère être un outil assez unique, en particulier avec sa cuisine, qui permet aussi bien de préparer 500 couverts que de faire du service à l'assiette, et dispose de moyens audiovisuels performants (8 caméras pilotables, régie audiovisuelle). « Parallèlement à ces moyens d'observation à la fois techniques et scientifiques, l'équipe de l'Institut Paul Bocuse a également une grande expérience en matière d'observation du consommateur, ce qui est très important », souligne-t-il.

Le restaurant expérimental est également un des équipements les plus importants de ce centre. L'une de ses caractéristiques est d'être entièrement modulable en fonction des projets de recherche. « Ici, dans le cadre du travail mené en collaboration avec Bonduelle, nous avons procédé à des tests en situation de cantine scolaire. Durant un mois, nous avons reçu une cinquantaine d'élèves répartis par table de huit. Une autre fois, nous avons testé, pour Avenance Enseignement, un nouveau concept de restauration en self-service pour les collèves », explique Agnès Giboreau. Enfin, pour une thèse en linguistique, portant sur la qualité du service et la relation client-serveur, il a fallu aménager ce restaurant expérimental en brasserie, ouvert le soir, avec un éclairage plus soft, et servir un repas davantage haut de gamme.

DES PROJETS DE RECHERCHE EN PERSPECTIVE

Après avoir développé la partie formation, aujourd'hui Agnès Giboreau se consacre aux deux autres missions du Centre de Recherche les études et

conseils proposés aux entreprises et la recherche. « Nous allons notamment développer des activités de recherche en accueillant davantage de post-doctorants et des chercheurs en résidence. Je souhaite aussi favoriser les échanges européens, et recevoir des chercheurs qui souhaitent procéder à des essais dans le centre. Plus tard, nous déposerons sans doute des projets ANR au nom de l'Institut, notamment en collaboration avec des équipes universitaires du CRNH de Lyon, en particulier sur l'alimentation hospitalière », déclare-t-elle. C'est dans ce contexte qu'elle envisage de possibles collaborations avec des équipes dijonnaises, qu'elle connaît bien, sans doute dans le cadre de projets qui pourraient être proposés à la labellisation du pôle Vitagora®. « Nous avançons progressivement, selon nos moyens ».

Contact

Agnès Giboreau

Email : agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com

Paul Dancer

Email : pdancer@groupeseb.com

Institut Paul Bocuse : www.institutpaulbocuse.com

Bérenegère Foyard, Responsable Communication

Email : berenegere.foyard@institutpaulbocuse.com

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse



© Institut Paul Bocuse

QUALIMENT : LE GUICHET D'ENTRÉE UNIQUE DE L'AGROALIMENTAIRE



Les industriels du secteur agroalimentaire cherchent de plus en plus à développer ce qu'on appelle des « aliments santé », produits supposés apporter des effets bénéfiques sur la santé tout en répondant au goût du consommateur. Un exercice pas toujours aisé, la relation entre goût et santé étant complexe, voire parfois antagoniste. C'est dans ce contexte qu'est née l'idée de créer un guichet d'entrée unique. Porté par l'INRA, ce projet national, baptisé « **Qualiment** » (QUALité nutritionnelle et sensorielle des ALIMENTS), a été lancé officiellement le 1er juillet dernier. Dispositif unique en son genre, il regroupe 440 personnes au sein de 10 unités de recherche réparties en trois pôles localisés à Dijon, Clermont-Ferrand et Nantes.

Dans le cadre du développement de ces « aliments santé », de plus en plus d'industriels du secteur de l'agroalimentaire sont amenés à prendre contact avec des laboratoires de recherche publics. Si ceux-ci apportent les réponses attendues sur les sujets correspondant à leur cœur de métier, il arrive parfois que certains aspects des demandes formulées par



Catherine Esnouf, directrice scientifique adjoint « Nutrition Humaine et Sécurité des Aliments » au sein de l'INRA, en charge de la direction de QUALIMENT

l'industriel n'entrent pas dans les compétences de ses équipes. C'est à partir de ce constat qu'est née l'idée de créer un réseau de laboratoires. « Il s'agit de faciliter l'accès des industriels à ces laboratoires et d'optimiser la réponse de ces derniers », résume Catherine Esnouf, directrice scientifique adjoint « Nutrition Humaine et Sécurité des Aliments » au sein de l'INRA, en charge de la direction de ce réseau. Qualiment est structuré en trois pôles : le pôle « sensorialité » de Dijon qui couvre le goût et la nutrition lipidique, le pôle « qualité nutritionnelle des aliments », de Clermont-Ferrand qui abrite notamment une importante unité de recherche en nutrition et une plateforme d'exploration sur volontaires sains, enfin le pôle « biopolymère, structure de l'aliment » de Nantes, qui s'intéresse à la matrice alimentaire et aux process. « L'ensemble, qui regroupe 440 personnes et 10 unités, constitue un dispositif extrêmement solide et cohérent », souligne-t-elle.

UN PORTAIL À DISPOSITION DES INDUSTRIELS

Opérationnel depuis le 1er juillet dernier, Qualiment a déjà enregistré quelques demandes et signé plusieurs contrats. « La mise en ligne de notre site Internet (www.qualiment.fr) courant novembre devrait entraîner une multiplication des demandes. Des pages confidentielles permettront en effet à chaque industriel qui le souhaite de déposer une demande », précise Catherine Esnouf. Au cours des prochains mois, différents événements seront organisés afin de mieux faire connaître ce réseau de laboratoires auprès des pôles de compétitivité et des entreprises. « Ce que nous leur proposons, c'est de leur

apporter une réponse à plusieurs voix, qui plus est en un temps donné », indique Patrick Etiévant, directeur du Département Alimentation Humaine INRA dont le siège est à Clermont-Ferrand, qui reconnaît qu'il s'agit là d'un véritable challenge pour les équipes impliquées dans Qualiment. Et pour y parvenir, chaque équipe a dû travailler son offre, la limiter pour mieux la focaliser sur l'essentiel et pouvoir répondre le plus efficacement possible aux questions des entreprises.

Il est certain que pour les pôles de compétitivité comme Vitagora®, Qualiment représente un dispositif particulièrement intéressant. Dans le cadre de projets labellisés ou en cours de labellisation, les PME partenaires de ces pôles pourront ainsi être orientées vers ce portail unique afin de poser leur question. « Le plus souvent, ces petites entreprises n'ont pas le temps de faire une recherche bibliographique afin de voir qui pourrait leur apporter une ébauche de réponse et de construire celle-ci en allant échantillonner dans un laboratoire », explique Patrick Etiévant. En leur permettant d'accéder plus facilement aux réponses fournies par un réseau regroupant 440 chercheurs, Qualiment devrait sans doute les sensibiliser davantage au développement de projets dans le cadre des pôles de compétitivité. Rappelons par ailleurs que dans le cadre du crédit d'impôt recherche, les entreprises finançant des projets de recherche menés avec des laboratoires publics peuvent déduire de l'impôt le double des dépenses engagées.

UNE LABELLISATION « CARNOT », L'OBJECTIF DE QUALIMENT

A terme, l'objectif pour Qualiment est d'obtenir une labellisation « Institut Carnot », lors du prochain appel d'offres qui pourrait être lancé courant 2010. Rappelons que ce dispositif a vocation à améliorer la visibilité de la recherche technologique française en donnant aux Instituts Carnot une image commune de compétence, d'efficacité et de professionnalisme. « Ces structures labellisées Carnot reçoivent de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) un abondement financier calculé en fonction du volume des recettes tirées des contrats



*Patrick Etiévant,
directeur du
Département
Alimentation
Humaine de
l'INRA*

de recherche partenariale. Or à partir de cet abondement, les équipes peuvent faire de la recherche un peu plus fondamentale qui permettra à terme de répondre aux besoins des industriels », déclare Catherine Esnouf. D'où la nécessité d'obtenir cette labellisation, l'abondement de Qualiment étant assuré actuellement par l'INRA, AgroSup Dijon et l'Université de Bourgogne. « Jusqu'à présent, les Instituts Carnot sont très technologiques. Il en existe très peu dans les sciences du vivant. Ce serait donc dommage qu'il n'y en ait pas dans le domaine de l'agroalimentaire », argumente-t-elle.

Contacts
Catherine Esnouf
Email : catherine.esnouf@paris.inra.fr

Patrick Etiévant
Email : alimh@clermont.inra.fr
Qualiment : www.qualiment.fr



2^{ÈME} CLUB DE L'INNOVATION DE VITAGORA®

Le mercredi 16 décembre de 9h à 12h, dans les locaux de Vitagora®.

Suite à la tenue du premier Club de l'Innovation le 8 octobre autour de la thématique « Les aliments prêts à consommer », Vitagora® a le plaisir de vous annoncer le deuxième de sa série de clubs :

« Quelles pistes technologiques d'innovation pour l'emballage ? »

Cette thématique s'inscrit dans la continuité des échanges engagés au cours de la première édition des « clubs de l'innovation » sur les approches consommateurs, praticité et sécurité des emballages appliqués aux aliments prêts à consommer.

Cette nouvelle édition sera l'occasion d'aborder « l'innovation emballage », notamment sous ses aspects techniques, tout en y intégrant les notions environnementales, et de préservation- - optimisation de la qualité des aliments.

Chaque club consistera en trois étapes d'échanges autour de la thématique : 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.

Proposé exclusivement aux adhérents 2009 de Vitagora®. Téléchargez le bulletin d'inscription sur www.vitagora.com et inscrivez-vous avant le 9 décembre 2009.

Contact

Claire Arcostanzo-van Overstraeten

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



CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT-NUTRITION-SANTÉ 2010

Du 23 au 24 mars 2010 se tiendra le 5^{ÈME} Congrès International Goût-Nutrition-Santé.

Organisé par Vitagora®, le Congrès affiche pour son 5^{ÈME} édition le thème d'« Aliment, Nutriment et Bien-être », décliné au travers des conférences plénières, tables rondes et ateliers pratiques sur des thématiques telles que :

- Comment définir scientifiquement la notion de bien-être
- Régulation de l'inflammation et le bien-être
- Relation nutrition-intestin-cerveau
- Texture et aliment-plaisir
- Evaluation de la qualité de vie
- Antioxydants sans effets : la biodisponibilité en cause?
- Développement, formulation, marketing d'un aliment fonctionnel
- Praticité des aliments en relation avec la santé

Egalement au programme, des rendez-vous d'affaires, le Speaker Corner sur des aspects réglementaires et le Dîner de Gala gastronomique.

Pour le programme complet, visiter le site du Congrès Goût-Nutrition-Santé à partir de la fin octobre 2009.

Contact : cgns2010@clq-group.com

Web : www.gout-nutrition-sante.com

ILS NOUS ONT REJOINT EN SEPTEMBRE 2009

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

Barry Callebaut, Fromagerie Delin, Fromagerie Milleret, Université de Franche-Comté, Distriborg, Valorial, Plastipolis

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