



**VITAGORA**

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ  
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

# VITANEWS

LETTRE  
D'INFORMATION  
MENSUELLE  
NUMÉRO 22  
NOVEMBRE 2009



L'innovation  
à la portée  
des PME !

Editorial

PAGE 2

## DANS CE NUMÉRO

### Éditorial

- L'innovation à la portée des PME !

### Projet

- Fijus-Râisol : une première année positive

### Événement

- Le Congrès GNS 2010
- Sophie Layé : le bien-être au sens scientifique
- Pôle PASS à Dijon

### R&D

- Valoriser le collectif en Franche-Comté

### Focus

- INPI : Protéger l'innovation

## L'INNOVATION À LA PORTÉE DES PME



Il y a comme de l'horticulture dans le travail d'un ingénieur de projet au sein d'un pôle de compétitivité. Certes, nos journées défilent au rythme des visites de PME, de laboratoires et de centres techniques, des échanges avec les partenaires des projets ou ceux avec les partenaires du pôle, le tout ponctué d'un travail moins perceptible, mais oh combien essentiel, d'ingénierie de projets, de recherche de savoir-faire, de réflexion sur tel ou tel point dans le montage d'un projet. Mais à y regarder de plus près, notre métier s'apparente en effet à celui de l'horticulteur qui, après avoir trouvé la graine ou le bulbe qu'il recherchait ou dans lequel il perçoit soudainement comme un parfum prometteur, va devoir l'accompagner jusqu'à l'éclosion finale et à la garantie d'un développement harmonieux. Une démarche qui nécessite en particulier du doigté, de la subtilité, de la curiosité et de l'enthousiasme, et l'utilisation des outils les mieux adaptés à chaque étape, qu'il s'agisse de doser avec précision les intrants ou d'aller parfois jusqu'à stresser la plante en devenir pour en extirper des ressources insoupçonnables.

Ainsi tout comme l'horticulteur, nous commençons par faire émerger le projet, qui parfois nous arrive sous la forme d'une idée, d'une demande précise par le biais d'une entreprise, ou encore d'un sujet de recherche issu d'un laboratoire. Un projet peut également naître d'une thématique développée au sein du pôle. Débute alors un long travail d'accompagnement, notamment avec le porteur de projet, afin de l'amener à concrétiser ce qui n'est encore bien souvent qu'une idée quand nous nous lançons dans l'aventure. Et pour y parvenir, le pôle dispose d'un certain nombre d'outils que nous avons mis

en place progressivement. Des outils dont certains permettent d'identifier des projets sur des thématiques spécifiques, via le Club de l'Innovation, ou d'accompagner les acteurs dans la gestion de l'innovation via les Matinales de l'Innovation. D'autres, développés soit avec l'ARIST, soit avec l'INPI, portent davantage sur la veille marché ou la mise en place d'une démarche d'intelligence économique. Tels sont quelques-uns de ces outils que nous proposons d'ores et déjà aux PME qui souhaitent « aller plus loin ».

Aujourd'hui, ces entreprises sont de plus en plus nombreuses à faire appel aux services proposés par Vitagora®. Il reste à convaincre celles qui n'ont pas encore osé s'y lancer, le terme innovation ne correspondant pas forcément à l'idée qu'elles s'en font. L'innovation n'est pas seulement technologique. Elle concerne tous les niveaux de l'entreprise, y compris en matière d'organisation par exemple. Certes, les dirigeants de PME manquent de temps, pris par leurs activités du quotidien. Vitagora® et son équipe projet sont donc là pour les accompagner et les soutenir s'ils décident de s'investir dans un projet. L'innovation est donc à leur portée ! Nous les attendons.

### Equipe Projet du pôle Vitagora®

Claire Arcostanzo-van Overstraeten  
Delphine Goget

### AVEC LE SOUTIEN DE :



### EN PARTENARIAT AVEC :



## Projet Fijus-R@isol

# Une première année globalement positive



Il y a un peu plus d'un an démarrait officiellement **Fijus-R@isol**, un projet porté par **Foulon-Sopagly**, une PME d'une cinquantaine de personnes, leader européen sur le marché du pur jus de raisin. Co-labellisé par deux pôles de compétitivité, **Vitagora®** et **Q@limed**, sélectionné par le Fonds Unique Interministériel (FUI), et financé par deux régions, la Bourgogne et le Languedoc-Roussillon, et plusieurs de leurs départements, ce projet d'un montant de 2,2 millions d'euros, vise non seulement à créer une gamme de jus de raisin ayant une plus grande valeur nutritionnelle, mais également à mettre en place une filière « jus de raisin ». Après douze mois consacrés à la sélection végétale, aux pratiques culturales, aux développements technologiques et à la formation, c'est l'heure de dresser un premier bilan, globalement positif, pour un projet qui est « dans les temps ».

Dès l'automne dernier, une première présélection analytique et sensorielle réalisée par les équipes de l'Inra parmi une centaine de cépages a conduit à la mise en culture de 16 génotypes, 11 rouges et 5 blancs, répartis en trois familles présentant des tolérances et des résistances aux maladies cryptogamiques mais aussi des teneurs modérées en sucre et élevées en polyphénols. « Au cours des prochaines semaines, suite aux vendanges, nous allons procéder à une nouvelle présélection de 200 cépages, en recherchant davantage de cépages aromatiques puisque ce sont ceux qui nous manquent dans la quatrième famille », explique Pierre Guyot, directeur industriel et directeur des achats de Foulon-Sopagly. Rappelons qu'à terme, au bout de trois ans, l'objectif est de disposer d'environ huit à dix cépages.

### DIFFÉRENTS ESSAIS SUR DES PARCELLES ET EN LABORATOIRE

Parallèlement, l'Institut Coopératif du Vin (ICV) a travaillé sur les pratiques culturales. Ainsi le modèle économique de production du jus de raisin a pu être déterminé et quasiment finalisé. Deux parcelles d'expérimentation de conduite du vignoble ont été mises en place dans des caves pilotes. « Dans chacune de ces parcelles nous expérimentons différents modes de taille, de palissage, d'irrigation », rappelle Pierre

Guyot. Par ailleurs, une autre parcelle de démonstration d'une dizaine d'hectares, située dans le Mâconnais, est en cours de finalisation. « Nous espérons pouvoir planter, dès le printemps prochain ou au plus tard au printemps 2011, une cinquième famille de cépages à haut rendement », précise-t-il.

Le projet a également avancé au niveau des développements technologiques. Ainsi des essais d'extraction de polyphénols, réalisés en laboratoire dès 2008 par les équipes de l'Inra, sont passés au stade semi-industriel lors des vendanges 2009. D'autres essais, cette fois-ci de maîtrise du pH par des procédés membranaires, ont été menés conjointement, en laboratoire par les équipes de l'INRA, et au sein de Foulon-Sopagly courant 2009 par son équipe de R&D. « Les résultats obtenus jusqu'à présent sont satisfaisants », indique Aurélie Sivry, responsable de la R&D de cette entreprise. Enfin, concernant les aspects formation et diffusion de l'information prévus dans le cadre du projet Fijus-R@isol, un module de formation, d'une durée de cinq jours, a d'ores et déjà démarré. Une dizaine de personnes y sont inscrites. « A la demande de plusieurs grands groupes coopératifs du midi, nous avons été amenés à leur présenter le projet afin qu'ils l'intègrent dans leur plan à cinq ans », souligne Pierre Guyot.

### UN PROJET QUI COMMENCE À FAIRE L'UNANIMITÉ

Le bilan de cette première année est donc globalement positif, d'autant plus que le Ministère de l'Agriculture a convié les responsables du projet Fijus-R@isol à réfléchir aux grandes orientations pour les dix ans à venir, le projet ayant même été sélectionné parmi les dix grandes priorités retenues par ce ministère. Qui plus est, plusieurs entreprises réputées sur leur marché cherchent à se rapprocher du projet, notamment un grand pépiniériste et un leader de l'irrigation, qui souhaiteraient pouvoir s'en servir comme d'une vitrine. « C'est la preuve que ce projet qui a pour objectif de repositionner une filière française sur un métier, aujourd'hui très européen, commence à faire l'unanimité et à attirer des compétences issues de différents secteurs », s'enthousiasme Pierre Guyot.

Pour en savoir plus :

- Fijus-R@isol, une « première » pour redonner sa noblesse au jus de raisin – VitagoraNews N° 11, page 4, septembre 2008

Contacts

Pierre Guyot

Email : [pguyot@foulon-sopagly.fr](mailto:pguyot@foulon-sopagly.fr)

Aurélie Sivry

Email : [asivry@foulon-sopagly.fr](mailto:asivry@foulon-sopagly.fr)

# Congrès GNS 2010

## Aliment, Nutriment et Bien-être

# DANS QUATRE MOIS

# LE CONGRÈS DE VITAGORA® !



Les 23 et 24 mars prochains, à Dijon, se tiendra la cinquième édition du **Congrès Goût Nutrition Santé** (Congrès GNS 2010), « véritable vitrine du pôle Vitagora® et de ses forces vives », selon **Christophe de la Fouchardière**, directeur général de Merck Médication Familiale, qui préside cet événement désormais incontournable. Après le succès de l'édition 2009 intitulée « De la naissance à la sénescence », caractérisée notamment par une participation étrangère significative, la « cuvée 2010 » s'annonce d'ores et déjà passionnante. S'inscrivant pleinement dans les thématiques auxquelles s'intéressent les acteurs de Vitagora®, cette nouvelle cuvée, baptisée « Aliment, nutriment, bien-être », est en phase avec quelques-unes des questions actuelles que se posent chercheurs, industriels, acteurs de la santé et, plus généralement, chaque citoyen.

« Désormais, ce congrès a trouvé son public », se félicite Christophe de la Fouchardière, le président du Congrès GNS. L'édition 2009, en effet, a été un succès avec la présence de plus de 400 congressistes, dont 90% se sont dits satisfaits et souhaitent revenir pour la prochaine édition. Autre motif de satisfaction, une participation étrangère en hausse représentant 13% des congressistes. Si les conférences se sont avérées parmi les rendez-vous les plus prisés du congrès, les « speakers' corner », qui constituent

*Christophe de la Fouchardière,  
Président du Congrès  
International Goût-  
Nutrition-Santé*



l'une des particularités de ce congrès, ont également fait le plein. « Ce sont des moments privilégiés qui permettent aux congressistes de partager le point de vue de spécialistes, en particulier sur tous les aspects de la réglementation, un domaine qui bouge énormément tant au niveau français qu'europpéen », précise-t-il. Enfin, les rendez-vous d'affaires en tête-à-tête que propose aussi ce congrès ont été en hausse, avec plus de 300 rendez-vous.

### DES TABLES RONDES SUR DES SUJETS « POLÉMIQUES »

Fort de ce succès, les responsables de ce congrès ont donc décidé de bâtir la nouvelle édition sur le même scénario mais en ont confié la réalisation à une nouvelle équipe rompue à l'organisation de ce type d'événement. « Le congrès a atteint sa maturité. Désormais, il a sa place dans le calendrier annuel des grands rendez-vous nationaux et internationaux sur ses thématiques. Il nous reste à fidéliser notre public et à l'élargir. D'où l'importance d'une plus grande synergie entre les différents acteurs impliqués dans l'organisation de cet événement », explique Christophe de la Fouchardière. Aussi la « cuvée 2010 » s'annonce-t-elle d'ores et déjà comme un bon millésime qui s'articulera notamment autour de deux matinées alternant conférences plénières (1) et communications orales. « Ces dernières, que nous avons initiées l'année passée, seront plus nombreuses pour cette nouvelle édition », indique Michel Narce, président du comité scientifique du Congrès GNS.

Alternance également les après-midi, avec des tables rondes et des ateliers. « Nous avons souhaité que chacune de ces tables rondes traite d'un sujet

plus ou moins polémique ceci afin de créer un véritable échange entre les participants », précise le président du Comité Scientifique. Ainsi l'une de ces tables rondes portera sur la biodisponibilité des antioxydants, un sujet qui fait aujourd'hui débat parmi les spécialistes, l'absorption de trop grosses quantités de ces antioxydants risquant de provoquer des effets collatéraux. « Il s'agira donc de faire un point sur chacun de ces sujets, de présenter les résultats des dernières études et de susciter ainsi le débat ». Quant aux trois autres tables rondes, elles porteront sur « Les échelles de mesure de la qualité de vie », « Les aliments prêts à consommer : entre praticité et santé », enfin « Le développement d'un aliment fonctionnel : formulation et marketing ». Davantage ouverts aux médecins les années précédentes, les ateliers du Congrès GNS 2010, auxquels participeront des spécialistes réputés, s'adresseront à la fois au monde médical et au secteur de l'agroalimentaire. « Les industriels de ce secteur ont en effet manifesté un certain intérêt pour les ateliers pratiques au cours de l'édition précédente du congrès », rappelle Michel Narce.

## OUVRIRE DAVANTAGE AU MONDE ACADÉMIQUE

Si l'objectif des organisateurs du GNS 2010 est de fidéliser son public, en continuant notamment d'accroître la participation étrangère, ils souhaitent également l'ouvrir davantage au monde académique et en particulier aux jeunes représentants de cette communauté que sont les doctorants, les post-doctorants et les jeunes chercheurs. « Nous souhaitons leur donner la possibilité d'intervenir dans le cadre de communication orale ou encore de

*Michel Narce,  
Président du Comité  
Scientifique du  
Congrès Goût-  
Nutrition-Santé*



## LES THÉMATIQUES DES CONFÉRENCES ET TABLES RONDES

### LE MARDI 23 MARS

Conférence 1 - Comment aborder le « bien-être » au sens scientifique

Conférence 2 - Régulation de l'inflammation

Table ronde 1 - Echelle de mesure de la « qualité de vie »

Table ronde 2 - Aliments prêts à consommer : entre praticité et santé

### LE MERCREDI 24 MARS

Conférence 3 - Nutrition, cerveau et colon

Conférence 4 - Texture, mastication, biodisponibilité

Table ronde 3 - Antioxydants sans effet dans les études d'intervention : la biodisponibilité en cause ?

Table ronde 4 - Développement d'un aliment fonctionnel : formulation et marketing

posters », précise le président du Comité Scientifique. D'où le principe de gratuité de l'inscription au Congrès si le premier auteur d'un poster est un étudiant ou un jeune chercheur. Lors de la dernière édition, ces posters, qui avaient donné lieu à un concours, ont connu un grand succès, avec la participation de doctorants issus des quatre coins de France. Plus d'une soixantaine de posters avaient été reçus par les organisateurs qui souhaitent pouvoir en traiter davantage cette année. « C'est l'occasion pour ces étudiants de se faire connaître, d'assister à un congrès et par là même de développer leur réseau. Par ailleurs, ils peuvent aussi prendre part aux rendez-vous d'affaire et rencontrer des industriels, dont certains sont à même de les recruter », souligne Christophe de la Fouchardière. Tous les ingrédients semblent donc réunis pour que cette 5<sup>ème</sup> édition du Congrès Goût-Nutrition-Santé, soit un beau millésime qui saura satisfaire, comme ses prédécesseurs, chercheurs, universitaires et industriels.

### Contacts

Christophe de la Fouchardière

Email : christophe.de-la-fouchardiere@merck.fr

Michel Narce

Email : michel.narce@u-bourgogne.fr

Site Internet : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)

## Conférence Scientifique le 23 mars 2010 *Bien-être et nutrition : des recherches prometteuses*



**L**e « bien-être », chacun de nous le ressent, à certains moments, sans trop pouvoir l'expliquer, se contentant de le goûter. Mais de quelle manière l'aborder pour un scientifique, le modéliser et comprendre notamment comment la nutrition, et en particulier certains nutriments, peut prévenir du développement de troubles de l'humeur et de la cognition, autrement dit de ce qu'on appelle le « mal être » qui s'avère être un excellent indicateur pour mesurer le « bien être » ? Lors du prochain Congrès Goût-Nutrition-Santé 2010 de Vitagora®, en mars prochain, Sophie Layé, directeur de recherche à l'INRA, donnera une conférence sur ce thème du bien-être. C'est au sein de l'Unité Mixte de Recherche « PsyNuGen » de l'INRA, à Bordeaux, l'équipe « Nutrition, cytokines et troubles psychiatriques » qu'elle dirige des travaux dans ce domaine qui intéressent tout particulièrement les industriels de la pharmacie et de l'agroalimentaire.

Agressé par un intrus, tel un virus ou une bactérie, un organisme réagit en produisant des signaux d'alarme, les cytokines, qui vont alors activer son immunité. Parallèlement, ces signaux vont prévenir le cerveau, celui-ci développant alors une stratégie de défense qui va se traduire notamment par des troubles de l'humeur et du sommeil, des pertes de mémoire, un manque d'appétit et un repli sur soi. Or ces comportements, réversibles, sont commandés par l'action des mêmes cytokines qui agissent sur différentes structures cérébrales. Cela dit, la synthèse de ces cytokines n'est pas toujours associée à un état de défense d'un organisme. Ainsi chez certaines personnes âgées dont le système immunitaire est dérégulé ou encore des malades sous traitement, voire des personnes obèses, on observe une activation en faible proportion, mais prolongée, de ces signaux. Toxique pour les neurones, celle-ci peut alors conduire au développement de troubles de l'attention ou à des situations dépressives plus graves.

### COMPRENDRE LE CARACTÈRE ANTI-INFLAMMATOIRE DE CERTAINS MICRONUTRIMENTS

Au sein de l'Unité Mixte de Recherche « PsyNuGen » qui compte trois équipes, l'équipe de Sophie Layé s'intéresse plus particulièrement au rôle préventif que joue la nutrition dans le développement de ces troubles de l'humeur et de la cognition, autant d'altérations caractéristiques d'un état de « mal-être ». « Nous essayons de comprendre plus particulièrement comment certains micronutriments, qui ont été décrits pour leur activité anti-inflammatoire, peuvent contribuer à prévenir le développement de ces troubles », explique-t-elle. Ces chercheurs se sont penchés en particulier sur les acides gras poly-insaturés dont la teneur est élevée dans le cerveau. Il en existe deux formes, plus connues sous l'appellation d'oméga-3, présents notamment dans le poisson, les fruits de mer et l'huile de colza, et d'oméga-6, que l'on trouve en particulier dans l'huile de tournesol. Ils ont montré que de jeunes souris, soumise à un régime carencé en oméga-3, développent davantage de troubles de la mémoire et présentent des taux de cytokines inflammatoires plus élevés que les souris bénéficiant d'un régime équilibré.

Dans le cadre de COGINUT (1), un projet piloté par l'INSERM et financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) dont l'objectif est d'étudier l'impact du statut nutritionnel en acide gras poly-insaturés et anti-oxydants sur le vieillissement cérébral (démence, déclin cognitif, troubles de l'humeur) chez les personnes âgées, l'équipe bordelaise a travaillé dès 2006 sur des individus de 65 ans et plus dont les habitudes alimentaires sont connues. « Les résultats obtenus indiquent que chez les

personnes présentant une activation immunologique chronique, le taux d'oméga-3 est plus faible. En outre, leur qualité de vie est plus altérée que chez les personnes n'ayant pas d'activité immunitaire », résume Sophie Layé. Ainsi les troubles de l'humeur chronique, observés chez les personnes âgées, pourraient résulter d'une production trop importante de cytokines, liée à une carence en oméga-3.

## INTÉRÊT GRANDISSANT DES INDUSTRIELS

Après avoir montré chez l'animal qu'une nutrition riche en oméga-3, fournie sous la forme de chaînes courtes, donc plutôt issue du végétal, n'est pas suffisamment efficace pour prévenir le développement de la détérioration de l'immunité innée dans le cerveau, alors que l'utilisation de chaînes longues sur de courtes durées ont des effets positifs, l'équipe « Nutrition, cytokines et troubles psychiatriques » réalise aujourd'hui des tests sur des personnes âgées. « La prévention nécessite que nous comprenions non seulement quel type de micronutriment il faut utiliser, mais sous quelle forme et, probablement, sous quelle combinaison nutritionnelle. Par exemple, peut-être faudra-t-il y associer des anti-oxydants afin d'accroître son efficacité ».

D'où l'intérêt grandissant des industriels des secteurs de la pharmacie et de l'agroalimentaire pour ces travaux qui pourraient, à plus ou moins long terme, déboucher sur un certain nombre de recommandations alimentaires, voire l'arrivée de produits spécifiques sur le marché. « Prenons l'exemple d'un diabétique traité médicalement pour ce trouble métabolique. Des recommandations nutritionnelles pourraient alors contribuer à l'amélioration des troubles de l'humeur qui accompagne de type de pathologie, troubles qui, aujourd'hui, ne sont pas traités », souligne Sophie Layé.

(1) Cognition, anti-Oxydants, acides Gras : approche Interdisciplinaire de la NUTRITION dans le vieillissement cérébral

Contact

Sophie Layé

Sophie.laye@bordeaux.inra.fr



## LE CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT-NUTRITION-SANTÉ 2010, C'EST AUSSI :

- **UN APPEL À COMMUNICATION :**  
Soumettez vos abstracts sur des thématiques de recherche en relation avec les conférences plénières en ligne sur le site du congrès.
- **DES RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES :**  
Identifiez vos futurs partenaires grâce à des rencontres personnalisés et confidentiels.
- **LE SPEAKER CORNER SUR LA REGLEMENTATION :**  
Bénéficiez du conseil des experts sur des aspects réglementaires - profils nutritionnels, allégations, emballages...
- **LE HALL D'EXPOSITION**  
Présentez vos compétences et savoir-faire...
- **LE DÎNER DE GALA GASTRONOMIQUE**  
Un moment convivial entre les participants du Congrès, le soir du 23 mars 2010.

Inscrivez-vous en ligne dès maintenant :

[WWW.GOUT-NUTRITION-SANTE.COM](http://WWW.GOUT-NUTRITION-SANTE.COM)

Pour plus d'informations : [cgns@clq-group.com](mailto:cgns@clq-group.com)

# VALORISER LE COLLECTIF EN FRANCHE-COMTÉ



**D**ébut 2008, l'Association Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transferts de Technologies, l'ARIATT, a créé son « Club R&D ». Son objectif : réunir des industriels franc-comtois afin de faire émerger des besoins collectifs. A charge ensuite au Réseau Régional de Recherche en AgroAlimentaire et Environnement, le R32AE, à qui sont transférés ces besoins, des'en emparer et d'en discuter avec les laboratoires de la région les plus aptes à y répondre. Véritable charnière, au sens « rugbystique », entre l'industrie et la recherche, l'attelage que constituent l'ARIATT et le R32AE permet ainsi de rapprocher deux mondes, qui parfois ne se connaissent pas ou trop peu, et de faire émerger des programmes d'intérêt collectif.

« Inviter un responsable de PME à une réunion pour parler de R&D n'est pas si facile », constate Valérie Demange, directrice de l'ARIATT que préside Norbert Mougey, par ailleurs directeur général de la fromagerie « Pâturages Comtois ». L'exercice est d'autant plus difficile dans une région comme la Franche-Comté où la grande majorité des entreprises compte moins de 50 personnes, voire pour beaucoup d'entre elles tout juste une vingtaine. C'est pourtant le défi qu'a décidé de relever l'ARIATT en créant un Club R&D, à l'image d'autres clubs qu'elle a créé précédemment comme le Club Export. L'ARIATT compte aujourd'hui 85 adhérents, soit environ les deux tiers du secteur agroalimentaire de la région en termes d'effectifs, pour l'essentiel des PME. Différents organismes de

Valérie Demange,  
directrice de l'ARIATT



développement économique comme la CRCI ou les CCI participent également à ce Club R&D.

## UN PROGRAMME FEDER DÈS 2010

« Dès la première réunion, début 2008, nous avons invité une dizaine d'entreprises afin de leur demander quels étaient les thèmes qu'elles souhaitaient voir traiter au cours des réunions suivantes. Il s'agissait en effet de partir de leurs besoins », explique la directrice de l'ARIATT. Après avoir retenu l'environnement comme thématique générale, une seconde réunion a permis de déterminer les besoins de chacun dans ce domaine. Une troisième a conduit à la conclusion qu'il existait un besoin collectif autour du bilan carbone. Résultat : un programme FEDER (Fonds Européen de Développement Régional), centré sur la sensibilisation et la mise en place du bilan carbone, a été déposé et devrait être lancé en janvier prochain. « Quand cela s'avère possible, nous essayons de traiter l'ensemble de la question », précise-t-elle.

Entre temps, le Club R&D s'est penché sur la contamination alimentaire mais aussi sur les biopuces utilisées en particulier pour la détection des allergènes. Certes le sujet est intéressant. Pour autant, le besoin des entreprises du secteur agroalimentaire franc-comtois a conduit le club à ne pas poursuivre dans cette direction et à s'orienter vers la problématique du nettoyage et plus particulièrement les nouvelles techniques dans ce domaine. Un sujet qui a donné lieu à plusieurs réunions du Club R&D courant 2009, la dernière s'étant déroulée en octobre dernier. « Le nettoyage intéresse beaucoup d'entreprises du secteur. Cela dit, nous devons approfondir le sujet, cerner les besoins de chacun, voir par exemple si les entreprises ont des besoins spécifiques

en termes de diagnostic », résume Valérie Demange qui rappelle qu'en juin dernier, le club a également « planché » sur les emballages et la contamination des aliments. Là encore, le sujet a retenu l'attention des adhérents présents du club, d'où la création d'un petit groupe de réflexion « emballages ». « Sur ce sujet très riche, notamment en termes de législation ou de transfert d'ions, nous n'envisageons pas d'aboutir à un programme de R&D. Il s'agit uniquement d'un travail collectif que chaque entreprise présente ne ferait pas individuellement ».

Les réunions du Club R&D de l'ARIATT ne se déroulent donc pas selon un même scénario pré-établi. « Ce club appartient aux seules entreprises qui doivent se l'approprier et participer activement à la réflexion qui y est menée », rappelle Valérie Demange. Aussi si elle souhaiterait voir davantage d'industriels présents à ces réunions, qui fonctionnent le plus souvent autour d'un noyau dur constitué d'une dizaine de responsables d'entreprises, elle veut néanmoins que celles-ci conservent une certaine « intimité » propice à une réflexion constructive, sans pour autant s'interdire d'inviter certains chercheurs, quand la thématique abordée l'impose. « Ainsi un chercheur du Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) était présent lors de notre dernière réunion où nous avons abordé la satiété ».

## COMPLÉMENTARITÉ ENTRE LE CLUB R&D ET LE R32AE

« Ma mission consiste notamment à collecter les besoins exprimés au sein du Club R&D de l'ARIATT et d'en discuter au sein du R32AE dont j'ai la responsabilité de l'animation », résume Alexandre Dutheil. Ce réseau qui regroupe l'essentiel des laboratoires de recherche franc-comtois centrés sur l'agroalimentaire se réunit environ trois fois par an. « C'est en quelque sorte le rendez-vous de l'agroalimentaire régional. Nous y parlons de la recherche et de projets, mais balayons également l'actualité de l'agroalimentaire, en particulier en région », précis-t-il. Chaque réunion réunit une trentaine de personnes issues de la recherche mais encore des collectivités territoriales, des chambres consulaires, des services de l'Etat ... Un moment privilégié, à n'en pas douter, qui permet



*Alexandre Dutheil,  
animateur du R32AE*

à chacun, durant trois heures, de faciliter l'évolution des projets, de retrouver des personnes de son secteur, d'échanger, de s'informer sur ce qui se passe en région et de rencontrer les financeurs.

« Il existe désormais une certaine complémentarité entre le Club R&D de l'ARIATT et le réseau de recherche que j'anime. Ainsi, à chaque réunion, une vingtaine de minutes est consacrée à la présentation des travaux de réflexion menés par ce club. C'est un moyen pour les chercheurs présents de savoir quelles sont les problématiques qui intéressent les industriels et, plus généralement, les besoins du tissu industriel régional », déclare-t-il. Mais ce R32AE, aussi efficace soit-il, Alexandre Dutheil souhaite l'optimiser. « Nous devons créer davantage d'émulation afin de susciter de nouveaux projets. Or pour y parvenir, il faut interroger davantage les industriels comme le fait déjà l'ARIATT, via son Club R&D, et faire appel aux gens proches du terrain ».

## UNE OUVERTURE VERS LA BOURGOGNE ?

Un élargissement du club à la Bourgogne paraît très intéressant. Les PME des deux régions sont confrontées aux mêmes contraintes, et l'élargissement de l'échange ne peut être que fructueux. Et ce de manière d'autant plus pertinente que dans les domaines du goût de la nutrition et de la santé, il y a l'appoint que constitue Vitagora® qui serait ainsi alimenté en une expression de besoins plus structurée et plus importante.

### Contacts

Valérie Demange

Email : [vdemange@ariatt.fr](mailto:vdemange@ariatt.fr)

Site Internet de l'ARIATT : [www.ariatt.fr](http://www.ariatt.fr)

Alexandre Dutheil

Email : [alexandre.dutheil@educagri.fr](mailto:alexandre.dutheil@educagri.fr)

# Protéger l'innovation : Une nécessité

La propriété industrielle, personne ne conteste qu'il s'agit d'un sujet à prendre au sérieux. Cela dit, dans la réalité, il en va tout autrement, un grand nombre d'entreprises, notamment parmi les PME qui innovent, y étant encore trop peu sensibilisées. C'est dans ce contexte que l'Institut National de Propriété Industrielle (INPI) a décidé d'accroître sa présence dans les régions françaises en créant progressivement un certain nombre d'antennes locales. Ouverte depuis mars 2008, l'antenne de Dijon, que dirige Philippe Borne, signera prochainement une convention de partenariat avec Vitagora® et participera désormais aux comités de labellisation des projets du pôle.

« Beaucoup d'entreprises ne protègent pas nécessairement leurs innovations. Qui plus est certaines en parlent et entament des partenariats sans avoir signé le moindre contrat de confidentialité et défini qui sera propriétaire des résultats des travaux menés. D'autres encore ne protègent pas leurs marques et ne font quasiment pas de veille technologique, d'où une méconnaissance des travaux de leurs concurrents », constate Philippe Borne qui connaît bien le sujet puisque cela fait une vingtaine d'années que ce pharmacien de formation travaille à l'INPI. Il estime que la culture propriété industrielle est encore trop peu répandue parmi les entreprises françaises. Aussi est-il urgent de sensibiliser les autres pour qui, bien souvent, la propriété industrielle ne sert à rien et l'innovation reste un domaine réservé aux seuls grands groupes. « Les secteurs traditionnels ne réussiront à s'en sortir que s'ils innovent et se protègent », insiste-t-il.

## PRÉSENCE DE L'INPI AU SEIN DU COMITÉ DE LABELLISATION DU PÔLE

Pour sensibiliser les dirigeants de PME, qui constituent sa cible essentielle, Philippe Borne, comme tous ses homologues des autres antennes régionales de l'INPI, à l'image de celle de Franche-Comté ouverte

en juin dernier à Besançon, dispose d'un outil baptisé « pré-diagnostic propriété industrielle ». C'est une sorte de mini-audit gratuit pour l'entreprise qui débouche sur un certain nombre de préconisations en matière de gestion des droits de la propriété industrielle. « Notre but est d'alerter un dirigeant de PME sur un certain nombre de problèmes potentiels observés dans son entreprise. A sa charge ensuite de faire le nécessaire », précise-t-il. C'est via l'ensemble des acteurs locaux (CCI, ARIST, OSEO, DRIRE, Bourgogne Innovation, etc.) que l'antenne dijonnaise de l'INPI accède aux entreprises de la région.



Il est également indispensable que l'INPI puisse aider les pôles de compétitivité, ces derniers ayant pour mission d'être des « catalyseurs » de l'innovation. D'où la convention mise en place en Mai 2009 au niveau national avec la DGCIS\* visant, là encore, à sensibiliser le plus grand nombre, en l'occurrence les adhérents de ces pôles. « Suite à une demande de Christophe Breuillet, le directeur de Vitagora®, nous allons cofinancer une prestation de deux à trois jours mise en place par le Pôle, sous la forme d'un audit, afin d'aider les partenaires d'un projet en cours de montage à mettre en place les règles d'exploitation des droits de la propriété industrielle », résume-t-il. Ce dispositif devrait être opérationnel dans le courant du premier semestre 2010. Parallèlement, Philippe Borne participera désormais aux comités de labellisation du pôle. « Une fois encore, il s'agira d'alerter le pôle sur les aspects propriété industrielle vis-à-vis d'un projet proposé à la labellisation ».

Contact  
Philippe Borne  
Email : pborne@inpi.fr  
Site Internet : www.inpi.fr

\*Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services, créée en janvier 2009 au sein du ministère de l'économie, chargée en particulier de proposer et mettre en œuvre les actions propres à créer, sur le territoire national, un environnement favorable à la création et au développement des entreprises.

# Événement

## Délégation du Pôle PASS COMME UN PARFUM DE PROVENCE EN BOURGOGNE!

Le 22 octobre dernier, à Dijon, et plus particulièrement du côté du Centre Européen des Sciences du goût (CESG), il flottait dans l'air comme un parfum de Provence. Répondant à l'invitation des responsables de Vitagora®, une délégation du **pôle de compétitivité PASS** - acronyme de Parfums, Arômes, Senteurs et Saveurs - est venue en effet découvrir quelques-unes des compétences dijonnaises en matière de goût, nutrition et santé. Déjà entamée depuis janvier 2009, la réflexion entre les deux pôles pourrait aboutir à des actions concrètes dès l'année prochaine avec, pourquoi pas, la co-labellisation d'un projet.

« Cette journée a été au-delà de mes attentes », déclare Philippe Claud, le délégué général du pôle PASS. « Il est donc évident que le pôle de compétitivité que je dirige et Vitagora® vont être amenés, tôt ou tard, à travailler ensemble », ajoute-t-il. La visite de la délégation de ce pôle de la région PACA (Provence Alpes Côte d'Azur) n'est d'ailleurs qu'une étape dans un processus de réflexion qui a commencé dès le début de cette année avec une présentation des deux pôles et de leurs thématiques respectives et s'est poursuivi tout au long de ces derniers mois. « Ainsi Claire Arcostanzo, la responsable de l'équipe Projet de Vitagora® est venue assister à un de nos groupes thématiques, l'objectif étant d'essayer d'affiner les sujets sur lesquels nous allons pouvoir bâtir des collaborations », précise-t-il. D'où l'idée d'organiser une journée d'échange entre plusieurs équipes de recherche provençales et dijonnaises.

### UN PROJET CO-LABELLISÉ EN 2010 ?

Accueillie par Benoist Schaal, le directeur du CESG, où s'est déroulée cette journée, la délégation du pôle PASS a pu découvrir notamment certains travaux menés par plusieurs équipes de cette Unité Mixte de Recherche (CNRS/Université de Bourgogne/INRA), mais également le laboratoire EMMA (Eau, Molécules actives, Macromolécules, Activité) que dirige Philippe Cayot au sein d'AgroSup Dijon. De son côté, Luc



Pénicaud, le futur directeur du tout nouveau Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), qui ouvrira ses portes officiellement le 1er janvier prochain, a présenté l'organisation et les thématiques de recherche de cette structure. Des homologues de la recherche en région PACA qui accompagnaient cette délégation ont pu aussi présenter leurs compétences. L'après-midi, deux tables rondes, la première intitulée « Molécules aromatiques, prise alimentaire et perception olfactive », la seconde « Emotions & Arômes : quelle est la signature émotionnelle induite par la perception d'un arôme, d'une odeur en fonction des cibles », ont permis aux participants de confronter leurs idées quant à l'opportunité de travailler en partenariat sur certaines thématiques.

« Les travaux sur le simulateur de mastication, les interactions matrice arôme, l'encapsulation sont clairement des thématiques qui nous intéressent. Les recherches sur la neuro-sensorialité appliquée au domaine aromatique et sur les récepteurs gustatifs, et plus généralement sur tout ce qui est lié au déclenchement de l'appétence, nous intéressent tout particulièrement », souligne Philippe Claud qui souhaite que les pôles PASS et Vitagora® formalisent désormais le fruit de cette réflexion par une action concrète. Est-ce à dire qu'un projet co-labellisé courant 2010 est envisageable ? « Nous avons des projets, encore à l'état d'ébauche, dont le développement nécessite des compétences présentes chez certains adhérents du pôle Vitagora® », constate-t-il. Affaire à suivre ...

Contact  
Philippe Claud  
Email : p.claud@pole-pass.fr  
Site Internet : www.pole-pass.fr



## 4<sup>e</sup> CONGRÈS SFN 2009, 10-12 DÉCEMBRE 2009

Vitagora® sera présent au 4<sup>ème</sup> Congrès de la Société Française de Nutrition, à Montpellier du 10 au 12 décembre 2009.

Aux côtés du pôle de compétitivité Q@LI-MÉDITERRANÉE, Vitagora® présentera la démarche des pôles de compétitivité en appui des PME ainsi que des projets, études et services des entreprises membres des pôles.

Pour commander un badge exposant gratuit (donnant uniquement accès au hall d'exposition), veuillez contacter :  
Marthe Jewell, Tél : 03 80 78 97 92, E-mail : marthe.jewell@vitagora.com (offre valable uniquement pour les adhérents de Vitagora®)



## 2<sup>ÈME</sup> CLUB DE L'INNOVATION DE VITAGORA®

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

Vitagora® a le plaisir de vous annoncer le deuxième de sa série de clubs de l'innovation :

### « 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.

Tarifs :

- Adhérents 2009 de Vitagora® : Gratuit
- Non-adhérents : 250 €TTC, déductible de la cotisation d'adhésion à l'association Vitagora® (déduction valable pour toute adhésion dans les 6 semaines suivant la tenue du club).

Téléchargez le bulletin d'inscription sur [www.vitagora.com](http://www.vitagora.com) et inscrivez-vous avant le 9 décembre 2009.

Contact

Delphine Goget, Email : [delphine.goget@vitagora.com](mailto:delphine.goget@vitagora.com), Tél. : 03 80 78 97 94



## APPEL À COMMUNICATION CONGRÈS 2010

L'appel à communication est ouvert pour le Congrès International Goût-Nutrition-Santé. Soumettre votre abstract sur une thématique en relation avec « Aliment, Nutriment et Bien-être » depuis le site web du Congrès : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com).

Les abstracts retenus par le comité scientifique feront l'objet de communications orales ou de posters.

Contact : [cgns2010@clq-group.com](mailto:cgns2010@clq-group.com)

Site web : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)

## ILS NOUS ONT REJOINT EN OCTOBRE 2009

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

Pépinières Guillaume, Groupe ESC Dijon Bourgogne, ATVB, Confiturerie Confiserie d'Andresy, CEEI Alimentec...

## TOUT VITAGORA® POUR VOUS ? BIENVENUE AU CLUB

En savoir plus sur l'offre adhérent

[www.vitagora.com](http://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](mailto:vitagora@vitagora.com)

Site Web :

[www.vitagora.com](http://www.vitagora.com)