



VITAGORA®

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

News

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

N° 11 SEPTEMBRE 2008

Editorial

Vitagora® : un pôle en pleine croissance

En tant que « pôle de compétitivité labellisé », Vitagora® est né le 12 juillet 2005. Ce jour-là, ils furent en tout 67 à voir le jour officiellement dans différentes régions françaises. D'autres les rejoignirent le 5 juillet 2007. Depuis, au nombre de 71, tous n'ont cessé de grandir, dans leur environnement respectif, de faire leurs premiers pas, d'apprendre à échanger, à communiquer. Parfois, ils nous ont étonné, nous les « parents ». A d'autres moments, ils nous ont mené à nous poser des questions. Se développait-il normalement par rapport aux autres ? Qu'allaient-ils donc devenir, tous, alors qu'une première évaluation, une sorte de check-up, était attendue courant 2008.

Vitagora® fut examiné en décembre. On évalua ses capacités, on nota ses progrès, on diagnostiqua des points forts et certaines faiblesses. A n'en pas douter, ses capacités semblaient être à la hauteur de ses ambitions. Le 18 juin dernier, les résultats de cette évaluation, tant attendue, furent communiqués. A leur grand étonnement, nous les « parents » découvrîmes qu'il avait été placé dans la deuxième catégorie, celle des « pôles ayant atteint partiellement les objectifs de la politique des pôles de compétitivité et qui doivent travailler à l'amélioration de certaines dimensions de leur action ». Certes il s'agissait d'un résultat somme toute satisfaisant et positif étant donné la jeunesse de ce pôle. Et ses acquis étaient là pour témoigner du parcours accompli en trois ans : 55 projets labellisés, 32 projets financés et mis en œuvre – dont 15 au niveau national – 11 créations/implantations d'entreprise, 119 emplois créés et plus de 400 emplois prévisionnels fin 2012.

Pour autant, nous n'étions pas pleine-

ment satisfaits en ce 18 juin 2008. Car entre la visite des évaluateurs et la remise de leur rapport, six mois s'étaient écoulés, six mois durant lesquels le pôle avait accompli un travail important, répondant ainsi aux remarques faites par les évaluateurs fin 2007. Résultats ? 6 projets sélectionnés lors des 5^{ème} et 6^{ème} appels à projets du Fonds Unique Interministériel (EXICHOL, VITALIM'SENIOR, QUALIVIVANT, EMAC, PROBIOTIQUE, FIJUS-R@ISOL), et 2 projets agréés par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) – SPICECLEAN et EPIPREF, ce qui fait de Vitagora® le leader des pôles agroalimentaires français. En parallèle, 3 missions à l'étranger qui ont concrétisé le réseau international du Pôle.

Preuve qu'un pôle de compétitivité n'est pas une structure technocratique mais s'apparente davantage à une entité biologique qui, tout comme un enfant, expérimente en permanence, apprend à chaque instant, progresse au quotidien. Or à ce rythme, les progrès sont très souvent fulgurants. Les 140 entreprises et 70 laboratoires de recherche, publics et privés, partenaires impliqués dans les projets labellisés par Vitagora®, en sont convaincus.

Pierre Guez
Président de Vitagora®



DANS CE NUMÉRO

R&D

- Projet ANR 2008 : SPICE-CLEAN & EPIPREF
- Projet FUI 2008 : FIJUS-R@ISOL

EVENEMENT

- Journée d'information : financements européens Alimentation-Santé

INTERVIEW

- Frédéric Lhoste : Réseau R32AE

EN BREF

- Vitagora® au SIAL 2008



SPICECLEAN et EPIPREF : Deux nouveaux projets agréés par l'ANR

Décidément, les appels à projets présentés par le Fonds Unique Interministériel (FUI) ou l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) réussissent parfaitement au pôle Vitagora®. En effet, après avoir fait « carton plein » dans le cadre du 6^{ème} appel à projets du FUI, avec trois projets sélectionnés, ceci pour la seconde fois consécutive, ce qui en fait le leader des pôles de compétitivité agroalimentaire au nombre des projets financés par le FUI, ce pôle a enregistré un nouveau succès en juillet dernier, deux de ses projets ayant été agréés par l'ANR dans le cadre de l'appel à projets ALIA (Alimentation et Industries Alimentaires). Avec **SPICECLEAN** et **EPIPREF**, Vitagora® compte désormais 8 projets de R&D agréés par cette agence depuis 2006.

Aujourd'hui, il n'existe pas véritablement de solution efficace pour décontaminer les produits secs comme les épices ou les herbes aromatiques sèches, livrés le plus souvent sous forme pulvérulente. Consistant généralement à chauffer les produits avec de la vapeur, avant de refroidir par évaporation sous vide, les solutions thermiques utilisées actuellement permettent de faire disparaître 99% des microorganismes présents, mais ne détruisent pas les formes sporulées. C'est donc dans ce contexte qu'a émergé l'idée du projet

SPICECLEAN qui vise à évaluer l'efficacité de deux traitements athermiques innovants, l'un utilisant les hautes pressions, l'autre la lumière pulsée.

Haute pression et lumière pulsée, deux options à l'étude

Labellisé par Vitagora® et bénéficiant d'un financement de l'ANR, ce projet regroupe différents partenaires, dont deux laboratoires, le laboratoire « Génie des Procédés Microbiologiques Alimentaires » (GPMA)

de l'ENSBANA (Université de Bourgogne), que dirige Patrick Gervais, et le Laboratoire de Microbiologie du Froid de l'Université de Rouen, tous les deux étant adossés à des centres techniques, le CRITT 2ABI pour le laboratoire dijonnais, l'ADRIA Normandie et l'AGRO Hall d'Evreux pour le laboratoire rouennais. « Au sein du Laboratoire GPMA, où nous maîtrisons notamment les traitements haute pression, nous testerons l'efficacité de réacteurs à gaz que nous allons développer.

Ainsi différents modèles de spores de champignons filamenteux (*Aspergillus niger*) et de bactéries (*Bacillus subtilis*), mais aussi des virus, y subiront des pressions de l'ordre de 1000 à 2000 bars », explique Patrick Gervais. Pendant ce temps, à Rouen, ces mêmes modèles seront soumis à des émissions de lumière pulsée, autrement dit des flashes intenses d'UV, qui les détruiront, essentiellement en altérant leur génome.

Plusieurs industriels sont partenaires de SPICECLEAN, deux groupes majeurs du secteur agroalimentaire et deux fabricants d'équipements, l'un spécialisé dans le matériel haute pression, l'autre dans la lumière pulsée. En outre, un troisième laboratoire, lui aussi dijonnais, le Laboratoire de Virologie du CHU de Dijon, également Centre National de Référence des virus entériques, participe à ce projet dont le budget s'élève à 1,2 millions d'euros. « Notre objectif à trois ans est de disposer d'une méthode prête à être industrialisée qui devrait sans doute faire l'objet de différents dépôts de brevets », résume le directeur du Laboratoire GPMA, satisfait de savoir que ce projet devrait démarrer avant la fin de cette année. « Nous y réfléchissons depuis longtemps mais n'avons pas réussi à assembler les différentes briques nécessaires, dispersées dans toute la France. C'est la notoriété du pôle Vitagora® qui nous a permis de cimenter l'ensemble ».

Mesurer l'hédonicité vis-à-vis du sucre, du sel et du gras

« Il ne s'agit pas de mesurer la sensibilité d'un individu, que ce soit au sucre, au sel ou encore au gras. En effet, ce n'est pas la notion de seuil à laquelle nous nous intéressons dans EPIPREF, mais à celle de plaisir que peut apporter la consommation de sucre, de sel ou de gras », souligne Pascal Schlich, directeur de recherche INRA, responsable du Laboratoire d'Interface Recherche-Industrie-Sensorimétrie (LIRIS) au Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) et coordinateur du projet EPIPREF. Différentes approches devraient permettre de mesurer cette « hédonicité ». Ainsi, un questionnaire devrait être soumis à une cohorte de 5 000 à 7 000 personnes en France, son but étant d'essayer de cerner les habitudes alimentaires de chacune de ces

personnes. Environ 500 d'entre elles, choisies en fonction de différents critères, et notamment de leur consommation alimentaire, devraient ensuite faire l'objet de tests de préférence. « Nous allons développer différents outils d'analyse sensorielle, c'est-à-dire des batteries de produits dont nous ferons varier les doses de sucre, de sel ou de gras, afin de parvenir à calculer des indices de préférence », précise ce chercheur.

EPIPREF comportera également un volet consacré à la sociologie de la nutrition qui, là encore via un questionnaire, cherchera à savoir quelles sont les connaissances nutritionnelles de chaque individu. Enfin, il est prévu d'effectuer des analyses de salive, au moins sur les 500 personnes qui participeront aux tests d'analyse sensorielle. « Notre objectif à trois ans est d'avoir achevé l'étude sur la cohorte de 5 000 personnes, les tests d'analyse sensorielle sur le groupe de 500 personnes, et de pouvoir croiser les résultats obtenus à l'aide de ces deux outils. A terme, ce type d'outils pourrait être appliqué notamment dans le cadre de programme d'éducation destinés aux enfants », estime Pascal Schlich.

Doté d'un budget de 1,3 million d'euros, EPIPREF est donc un projet lourd et ambitieux auquel participent de nombreux partenaires. Ainsi les tests sensoriels seront développés au CESG qui va travailler aussi au développement du questionnaire, en collaboration avec l'équipe francilienne du professeur Serge Hercberg, directeur du Centre de Recherche en Nutrition Humaine d'Ile-de-France. Pour sa part, FLAVIC, le laboratoire dijonnais prendra en charge les analyses de la salive et le volet sociologie de la nutrition. Par ailleurs, 7 centres techniques de l'ACTIA serviront de plate-forme d'analyse sensorielle dans différentes régions françaises. « Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS) nous accompagne également dans cette aventure. Par ailleurs, des contacts ont été pris afin de trouver des structures équivalentes dans le domaine du sel et du gras », indique Pascal Schlich.

Contacts

Patrick Gervais

Email : Patrick.Gervais@u-bourgogne.fr

Pascal Schlich

Email : schlich@cesg.cnrs.fr

Fijus-R@isol, une « première » pour redonner sa noblesse au jus de raisin

Depuis toujours, une image colle à la peau du jus de raisin, celle d'un produit trop sucré destiné essentiellement à la consommation des enfants. D'où l'idée centrale du projet **FIJUS-R@ISOL**, porté par Foulon Sopagly et labellisé par Vitagora® (et l'un des 3 projets du Pôle sélectionnés au mois de juillet par le Fonds Unique Interministériel), de créer une gamme de jus de raisin présentant une plus grande valeur nutritionnelle - teneur en sucre réduite, riche en polyphénols, acidité maîtrisée - mais également de mettre en place une filière « jus de raisin ».

Cette idée semble d'autant plus judicieuse que la communauté européenne a supprimé l'aide à l'élaboration du jus de raisin depuis le 1er août dernier. « C'est pour nous l'opportunité d'élaborer une matière première, parfaitement ciblée, qui nous serait propre », explique Pierre Guyot, directeur industriel et directeur des achats de Foulon-Sopagly, une PME d'une soixantaine de personnes, leader européen du pur jus de raisin. Anticipant ce contexte, celle-ci a donc proposé dès la fin 2007 un projet, baptisé « FIJUS-R@ISOL », co-labellisé en début d'année par les pôles de compétitivité Q@LI-MEDiterranée et Vitagora®, et sélectionné lors du 6^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI).

Hormis Foulon-Sopagly, la SAS Roquecourbe et la SCA Vignoble de la Voie d'Heracles, mais également trois unités de recherche de l'INRA (Pech Rouge, Sciences pour l'œnologie ou SPO, Domaine de Vassal), l'Institut Coopératif du Vin (ICV) et des acteurs de l'Institut Fédératif de Recherche « Santé-STIC », participent à ce projet qui s'étalera sur cinq ans. « Cette durée inhabituelle pour ce type de projet est due notamment à l'étape de sélection de nouveaux cépages qui nécessite forcément beaucoup de temps », précise Aurélie Sivry, responsable de la R&D au sein de Foulon-Sopagly. L'objectif de ce projet, à cet horizon, est d'être capable de créer une matière première diversifiée qui permette l'émergence de toute une palette de produits

nouveaux. « Notre ambition est de repenser totalement la mécanique du secteur du jus de raisin, en s'écartant de celle du secteur du vin. Nous souhaitons redonner sa noblesse à ce produit qui est resté trop longtemps à la traîne du vin », s'enthousiasme Pierre Guyot qui parle de FIJUS-R@ISOL comme d'une véritable première.

2,2 millions d'euros, financés notamment par le FUI, les deux régions, Bourgogne et Languedoc-Roussillon, et plusieurs de leurs départements dont la Saône et Loire, vont être consacrés aux différents développements de ce projet. A cette occasion, deux technologies, déjà exploitées sur d'autres supports que le jus de raisin, devraient être testées. L'une porte sur le contrôle du pH qui intéresse tout particulièrement les conditionneurs. Il s'agit en fait de maîtriser l'acidité des jus de raisin à l'aide d'un procédé membranaire. L'autre vise à optimiser l'extraction des polyphénols. « Nous souhaitons développer un jus de raisin riche en polyphénols. Celui-ci fera l'objet d'une étude clinique menée par une équipe du CHU de Dijon, l'objectif étant de démontrer que la consommation régulière de jus de raisin pourrait permettre de limiter le stress oxydatif », indique Aurélie Sivry.

Contact

Aurélie Sivry

Email : asivry@foulon-sopagly.fr



Demi-journée d'information :

Financements européens Alimentation-Santé

Vitagora®, la CRCI- Réseau Entreprise Europe, Bourgogne Innovation, OSEO et l'Université de Bourgogne organisent une demi-journée d'information sur les dispositifs et financements européens dans les secteurs ALIMENTATION ET SANTE, le :

JEUDI 2 OCTOBRE 2008, DE 14H A 17H00, Amphithéâtre Keilling, ENSBANA, Université de Bourgogne

Entreprises et laboratoires sont invités à participer à cette session d'information leur permettant de :

- Connaître les différents dispositifs et outils mis en place (appels à projets, contenus, dates, etc.) ;
- Rencontrer les acteurs bourguignons qui pourront accompagner les porteurs des projets dans leurs projets européens ;
- Se renseigner sur les thématiques Alimentation et Santé, grâce à l'intervention des Points de Contact Nationaux des programmes européens Alimentation et Santé ;
- Echanger avec des entreprises et laboratoires ayant déjà une expérience européenne.

Si vous souhaitez participer, nous vous remercions de bien vouloir contacter Claire Arcostanzo.

Contact :

Claire ARCOSTANZO - Ingénieur de projets, Vitagora®

Tel : 03 80 78 97 91, Fax : 03 80 78 97 95, Email: claire.arcostanzo@vitagora.com

Programme

13h 45	Accueil des participants
14h00	Introduction Christophe BREUILLET, Pôle de compétitivité VITAGORA® Dominique GREVEY, Université de Bourgogne
14h10	Le projet Européen dans les grandes lignes Les contacts de proximité et supports en Bourgogne Karine LAVENUS, Bourgogne Innovation
14h25	Présentation du 7ème PCRDT Raphaël BRETIN, Université de Bourgogne
14h35	Présentation des grandes orientations du programme Alimentation - Echanges Rafael GARCIA VILLAR, Point de Contact National Alimentation
15h15	Témoignage (Laboratoire) Richard THOMPSON, INRA
15H25	Présentation des grandes orientations du programme Santé - Echanges Philippe ARHETS, Point de Contact National Santé
16h10	Témoignage (PME) Serge PIRANDA, Statice Santé
16h20	La recherche de vos partenaires en Europe Céline ESCOFFIER, CRCI-Réseau Entreprise Europe
16h30	Montage d'un projet européen (PCRDT) Cristina BRUN, Université de Bourgogne
16h45	Témoignage (Laboratoire) Marie-Christine CHAGNON, Université de Bourgogne
16h55	Présentation des programmes Eurostars, Eurêka et des dispositifs d'Aide au Partenariat Technologique Odile HENIN, EUREKA France
17h15	Clôture de la session d'information Ludovic DENOYELLE, CRCI Bourgogne Régis BOIRON, OSEO Bourgogne Christian DONADIEU - Pierre PRIBILE, DRIRE Bourgogne
17h30	Echanges entre les participants



L'Europe à la portée de votre entreprise.

R32AE : Un outil essentiel dans la démarche de Vitagora®

Sans véritable statut administratif, le Réseau Régional de Recherche en Agro-Alimentaire et Environnement n'en joue pas moins un rôle important pour la recherche et l'industrie agroalimentaires de Franche-Comté. Le R32AE, comme l'appellent les initiés, permet en effet à tous les acteurs franc-comtois de ce secteur, issus de la recherche ou de l'industrie, mais encore des collectivités territoriales, des chambres consulaires et des services de l'Etat, de se rencontrer et d'échanger, l'objectif étant de faire émerger des projets régionaux, voire interrégionaux. Frédéric Lhoste, qui en a été le coordinateur durant ces deux dernières années, dresse un bilan des activités de ce réseau et rappelle notamment le rôle informel de relais que joue celui-ci auprès de Vitagora® dans l'émergence de nouveaux projets. *Propos recueillis par Jean-François Desessard.*



VitagoraNews - Quelle était votre mission en arrivant au sein de ce réseau ?

Frédéric Lhoste - Quand on m'a confié la coordination, à tiers-temps, du R32AE, celui-ci, qui avait été créé quelques années auparavant à l'initiative d'une poignée de personnes de l'Inra de Poligny, du CIGC et l'Université de Besançon, était un lieu de rencontres et d'échanges entre les différents acteurs du secteur agroalimentaire franc-comtois. Ses activités étaient alors axées essentiellement sur la filière fromagère. Or tout en poursuivant le travail de valorisation des compétences et du savoir-faire de la recherche et de l'industrie du secteur agroalimentaire franc-comtois qui avait été engagé précédemment, ma mission a été d'ouvrir ce réseau, non seulement sur l'extérieur, notamment à travers l'établissement de partenariats avec d'autres régions, mais aussi à d'autres filières, d'autres thématiques.

En ouvrant les thématiques, nous avons pu ainsi accélérer l'émergence de nouveaux projets, dont certains ont été labellisés par Vitagora®. Qui plus est, le développement de ce pôle et son implication dans la recherche en Franche-Comté via le R32AE a conduit ce dernier à jouer un rôle supplémentaire, celui d'un relais entre d'éventuels porteurs de projets franc-comtois et Vitagora®. C'est une démarche qui semble avoir été relativement bien perçue par tous les acteurs de la région.

VitagoraNews - Ouverture des thématiques, émergence de nouveaux projets, dont certains ont été labellisés par Vitagora® ou pourraient l'être. Pouvez-vous nous donner des exemples ?

Frédéric Lhoste – Il y a plusieurs projets qui ont émergé

en Franche-Comté auxquels Vitagora® a été associé pour contribuer avec le R32AE au montage du dossier. « Miel Crémeux » est un parfait exemple de projet émergeant dans une nouvelle thématique. Labellisé par Vitagora® en décembre 2007, ce projet, porté par Naturalim France Miel, filiale de la coopérative France Miel, est co-financé par Oséo et le Conseil général du Jura [voir encadré page suivante].

Projet en émergence, « Lait de Jument » est également un bel exemple de cette démarche d'ouverture des thématiques entreprise par le R32AE. Porté par l'Association du Cheval de Trait comtois et la Société la Tanière, grâce à un partenariat entre la Chambre Régionale d'Agriculture et la Chambre Départementale d'Agriculture (25), ce projet est supporté scientifiquement par l'Unité Mixte Technologique de Poligny (partenariat Actilait/Inra/Isba). Il vise à diversifier l'utilisation des activités du cheval de trait comtois qui, rappelons-le, est la première race de trait française. Ce dossier doit permettre d'avancer sur des aspects scientifiques et technologiques, mais également juridiques, afin de rentrer dans un cadre légal de production et de transformation. Ce lait, utilisé abondamment dans certains pays comme la Mongolie, semble présenter certains avantages et difficultés technologiques notamment. Par conséquent, après avoir dressé un état de l'art sur le sujet, il reste à étudier les voies possibles de sa transformation afin d'envisager sa commercialisation, tant en France qu'à l'étranger.

Au nombre des projets en émergence, je pense aussi à « Fumage », un projet porté par la Chambre Régionale d'Agriculture de Franche-Comté et l'Association Morteau Montbéliard (A2M). Il s'agit d'une réflexion,

voire d'une étude, permettant de recenser les différents modes de fumage dans les salaisonneries traditionnelles de Morteau et de Montbéliard. Et là encore, le R32AE et Vitagora® coopèrent afin de faire aboutir ce projet.

VitagoraNews - Durant ces deux ans, vous avez également été chargé de monter un dossier dit de « PFT », qui a reçu le soutien de Vitagora®. De quoi s'agit-il ?

Frédéric Lhoste - PFT signifie Plate-Forme Technologique. C'est un label qui est décerné par le Ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur dans le cadre d'un appel d'offres qu'il a lancé et auquel la Franche-Comté a répondu. Ce projet est porté par les deux Enil, en collaboration avec le lycée Friant de Poligny et un grand nombre de partenaires. Aujourd'hui, les industriels de l'agroalimentaire ont besoin de produits de deuxième transformation. Basée sur des outils technologiques déjà existants dans la région, cette plateforme baptisée « Inov@lim » est donc un outil, levier économique de croissance, grâce auquel il est possible de travailler en particulier sur les propriétés fonctionnelles et culinaires d'un produit, sa composition, son goût. Ce dossier doit être proposé

pour labellisation dans le courant de l'automne 2008.

VitagoraNews - Quand vous dressez le bilan de votre action durant ces deux ans, quels sont vos motifs de satisfaction ? Avez-vous néanmoins des regrets ?

Frédéric Lhoste - L'ouverture, non seulement à d'autres filières mais à d'autres régions, représente une de mes plus grandes satisfactions. Les échanges fructueux avec d'autres régions comme la Lorraine, et évidemment la Bourgogne, ont conduit à une réflexion autour de l'éventuelle mise en place d'un réseau « Grand Est » dans le domaine de la recherche agroalimentaire mais aussi de l'enseignement supérieur. Le rapprochement entre le R32AE et Vitagora® est également une démarche dont je ne peux que me féliciter. En revanche, mon regret est de ne pas avoir réussi à donner un statut propre à ce réseau, ce qui me semble nécessaire à sa lisibilité vis-à-vis des acteurs d'autres régions. C'est une tâche à laquelle mon successeur va devoir s'atteler.

Contact R32AE : Chargé de mission Agroalimentaire / Coordinateur R32AE
Alexandre DUTHEIL
alexandre.dutheil@educagri.fr

Miel : un produit traditionnel au potentiel énorme

Les consommateurs peuvent actuellement trouver sur le marché français deux textures de miels : les miels liquides et les miels crémeux. Naturalim France Miel, filiale de la coopérative France Miel, est un intervenant majeur sur ce marché et propose aujourd'hui ces deux variantes. Ces textures évoluent naturellement au fil du temps, plus ou moins rapidement selon les types de miels.

« Actuellement, en ce qui concerne les miels crémeux, nous sommes tributaires de la cristallisation originelle des miels et de son évolution dans le temps, qui varie d'un miel à l'autre ; on peut ainsi trouver un miel de trèfle crémeux, onctueux à la cristallisation fine, et un miel de romarin crémeux mais granuleux aux cristaux plus grossiers. Ces différentes cristallisations dépendent de la teneur en sucres de chaque miel. Compte tenu de la diversité florale et géographique des miels apportés par les apiculteurs adhérents de notre coopérative, nous conditionnons une large palette de textures crémeuses », résume Sabine Dépinet, Responsable Qualité et Achats au sein de cette entreprise.

« L'idée de notre projet, que Vitagora® a labellisé en décembre dernier, est de trouver le process adéquat afin de proposer aux consommateurs une texture onctueuse, fine et stable tout en respectant les qualités nutritionnelles et gustatives de nos produits », précise-t-elle. L'Enilbio de Poligny et l'Institut Franc-Comtois des Vins et du Goût participent à ce projet, co-financé par Oséo et le Conseil

général du Jura auxquels pourrait s'associer le Conseil régional de Franche-Comté.

On observe aujourd'hui sur le marché français une répartition équitable de la consommation entre les miels liquides et crémeux. Le miel crémeux est cependant mieux valorisé. Aussi est-il intéressant pour Naturalim France Miel de proposer aux consommateurs cette nouvelle texture. « Ce projet pourrait nous permettre, à terme, d'innover au niveau du packaging », estime Sabine Dépinet. Un beau challenge pour un produit traditionnel, plus complexe qu'il n'y paraît, et qui recèle un potentiel énorme sur un marché où la concurrence nationale et internationale est extrêmement rude.



Contact
Sabine Dépinet
Email : qualite@naturalim.fr

Vitagora® : une présence importante au SIAL



Le Salon International de l'Alimentaire (le SIAL) est le rendez-vous incontournable des industries agroalimentaire pour promouvoir des nouveaux produits et d'innovations. Vitagora® profite de cette concentration d'acteurs français et internationaux - 5 300 exposants et 140 000 visiteurs venus de

191 pays - pour faire connaître son réseau et les compétences exceptionnelles qui se trouvent sur ses territoires.

Avec un stand au sein du Village Nutrition, Vitagora® sera accompagné par les sociétés Exichol, Cen Nutriment et Frutarom.

D'autres points fort du SIAL 2008 :

- Christophe Breuillet participe à deux Tables Rondes. La première aborde la thématique « Qualité nutritionnelle : importance de la R&D » qui aura lieu le lundi 20 octobre à 16h30, dans le cadre de l'Agora Nutrition (Hall 5B). La deuxième Table Ronde, qui aura lieu le jeudi 23 octobre, est organisée par la Ministère de l'Agriculture.
- Deux chercheurs du Centre INRA de Dijon participeront au colloque « Perception sensorielle et comportement des consommateurs » et présenteront deux sujets en relations avec les projets ANR Opaline et Edusens labellisés par Vitagora®. Le colloque aura lieu le mercredi 22 octobre au Centre de conférence Jean Thèves, Hall 4, salle 402. Pour vous inscrire : sensorialite.sial2008@paris.inra.fr.
- Le mardi 21 octobre aura lieu la journée « Bourgogne » au SIAL, avec en particulier la présence sur le Pavillon Bourgogne des présidents du Conseil Régional de Bourgogne et du Grand Dijon, les MM. Patriat et Rebsamen.



L'Agora Nutrition du SIAL 2006

Venez visiter le stand de Vitagora® :
N° 5b F 172 (Hall 5b, Village Nutrition)

Forum d'Analyse Sensorielle, 29-30 janvier 2009, au CESC

Le Réseau Mixte Technologique (RMT) Sensorialis et la Plate-forme Sensorielle PFSenso organisent le « Forum d'Analyse Sensorielle : Profil Sensoriel et Alternatives » qui aura lieu les 29 et 30 janvier 2009 au Centre Européen des Sciences du Goût à Dijon.

Ce forum s'adresse à tous ceux qui pratiquent l'évaluation sensorielle en entreprise, en laboratoire ou en cabinet d'étude. Il a pour objectif de présenter les méthodes alternatives permettant de réaliser la caractérisation sensorielle de produits : tri libre, profil libre choix, napping, positionnement sensoriel polarisé (PSP), profil flash, dominance temporelle des sensations (DTS), leur cadre d'utilisation et leur intérêt spécifique de façon très concrète.

Contact :

Virginie Herbreteau, Actilait / Les Maisons du Goût, Téléphone : 02 99 27 03 27,
Email : v.herbreteau@actilait.com

Nouveau membre de l'équipe Vitagora®



Vitagora® a le plaisir d'accueillir Aynur Dogan, nouveau membre de l'équipe opérationnelle du Pôle qui a pris ses fonctions d'assistante de direction depuis le 22 septembre. Vous pouvez la joindre aux coordonnées suivantes :

Aynur Dogan, Assistante de direction
Tél : 03 80 78 97 91, Fax : 03 80 78 97 95
Email : aynur.dogan@vitagora.com

Contact

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :

Pierre GUEZ

Directeur :

Christophe BREUILLET

Ingénieur Projets :

Claire ARCOSTANZO

Chargée de

Communication :

Marthe JEWELL

Assistante de Direction :

Aynur DOGAN

Adresse :

42 avenue du Drapeau
21000 DIJON

Téléphone :

+33 (0)3 80 78 97 91

Fax :

+33 (0)3 80 78 97 95

Email :

vitagora@vitagora.com

Site Web :

www.vitagora.com

VitagoraNews

Lettre d'information
de Vitagora® Pôle

Directeur de Publication :

Christophe BREUILLET

Rédacteurs :

JFD & Co

Marthe JEWELL

