



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° 12 OCTOBRE 2008

Editorial

Vitagora® , présent sur tous les fronts

Organisé à Paris Nord-Villepinte, le Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL), qui se déroule cette année du 19 au 23 octobre, est pour Vitagora® l'un des grands rendez-vous de l'année. Ce sera l'occasion pour nous de montrer une nouvelle fois à un vaste public international comment se positionne le pôle, tant au plan national qu'international, quels sont ses secteurs de compétences, et de quelle manière notre réseau ne cesse de croître.

Cette édition 2008 du SIAL est d'autant plus importante pour Vitagora® que durant cette semaine nous allons accueillir à Dijon une délégation thaïlandaise du *National Food Institute (NFI) of Thailand*. Ce sera l'occasion pour nous de signer un accord de partenariat avec cet institut dont nous avons rencontré les responsables lors de notre première mission Asie, en mai dernier. Ils'agit, à travers ce partenariat, de tisser un réseau d'échanges d'étudiants et de professeurs, mais également d'échanger des informations sur les avancées scientifiques et technologiques issues à la fois des équipes du NFI et des partenaires du pôle, et d'élaborer des projets en commun.

Cet accord est l'une des premières retombées significatives de la démarche à l'international que nous avons entreprise, en particulier à travers l'organisation de différentes missions, la dernière en date (et la troisième de l'année, après l'Asie et les Etats-Unis) s'étant déroulée en septembre dernier au Canada. Au cours de celle-ci, nous avons visité plusieurs centres de recherche dans différentes régions du pays, en particulier à Winnipeg, au Manitoba, ou encore en Ontario, à Toronto et à Montréal, Québec. Là encore, nous sommes d'ores et déjà sollicités les 20 et 21 mars 2009 pour monter de futurs accords de coopération avec des partenaires canadiens. Avant la mi novembre, nous allons accueillir successivement deux délégations canadiennes à Dijon.

Ainsi Vitagora®, par la multiplication de ses initiatives, accroît progressivement sa réputation naissante à l'international, réputation qui ne peut que venir renforcer l'image d'un pôle mature, déjà forgée au niveau national.

Christophe Breuillet
Directeur de Vitagora®



Rendez-vous sur le stand Vitagora , n° 5B F172
Hall 5B, Village Nutrition



DANS CE NUMÉRO

INTERVIEW

- Alain ETIEVANT : DEFICASSIS et le Mastère MAS

PROJET

- Mode d'emploi projet de Vitagora®

R&D

- INSERM UMR 866
- Le CESG

EVENEMENT

- Congrès International Goût-Nutrition-Santé 2009

FOCUS

- Le réseau international du Pôle se met en place

EN BREF

- Signature d'un accord de partenariat avec le NFI de Thaïlande

Une démarche originale entre Frutarom, l'ESC Dijon et Vitagora®

Labellisé par Vitagora®, DEFICASSIS est l'exemple même d'un partenariat réussi entre l'un des industriels participant à ce projet, Frutarom, et les étudiants d'un nouveau mastère, baptisé « MAS » (Marketing Alimentation Santé), dispensé par l'ESC Dijon Bourgogne depuis la rentrée 2007 et dirigé par Valérie Philippon. Responsable de la R&D pour la partie Food Systems de Frutarom, Alain Etiévant revient sur cette collaboration originale qui s'inscrit pleinement dans la démarche du pôle Vitagora®. Proposez recueillis par Jean-François Desessard.

Vitagora/News - Comment s'est initié DEFICASSIS et quel est son objectif ?

Alain Etiévant - La Bourgogne est le principal producteur de bourgeons de cassis qui, pour l'essentiel, sont utilisés dans le secteur de la parfumerie. Depuis quelques années, leur consommation est en légère baisse. D'où l'idée du CEPPARM* de trouver de nouveaux débouchés pour cette production bourguignonne. C'est ainsi qu'est née l'idée, avec l'aide des différentes partenaires** et de Vitagora®, de concevoir une épice de Bourgogne à partir de ce traditionnel bourgeon de cassis, d'autant plus que celui-ci est très aromatique. Spécialisée à la fois dans la conception et la fabrication d'arômes, de préparations de fruits pour l'industrie laitière et d'ingrédients fonctionnels, Frutarom a donc décidé de participer à ce projet, porté par le CEPPARM.

Vitagora/News - Pourquoi ce partenariat avec des étudiants du mastère MAS de l'ESC Dijon Bourgogne ?

Alain Etiévant - J'étais allé faire une présentation de Frutarom aux étudiants de cette première promotion. Au cours de leur année de mastère, ils doivent notamment réaliser un travail original en équipe. Parmi les sujets qui

leur ont été proposés, il y en avait un sur la valorisation du bourgeon de cassis. C'est ainsi qu'a débuté cette collaboration, entre Vitagora®, Frutarom et un groupe d'étudiants du mastère MAS, que j'ai animé avec beaucoup de plaisir, tant les étudiants de cette première promotion étaient brillants et extrêmement motivés. Je dois avouer que j'ai rarement rencontré des étudiants aussi avides de connaissances, qui plus est créatifs et possédant de fortes personnalités. Autant d'atouts qui ont été fort utiles dans notre réflexion autour du projet DEFICASSIS qui était confronté à certains obstacles, notamment en matière d'alimentarité.

Vitagora/News - Travaillez sur un projet avec des étudiants, c'était une première pour vous ?

Alain Etiévant - Sous cette forme, oui. J'avais travaillé auparavant avec ce qu'on appelle des « juniors entreprises », mais la démarche était différente. J'ajoute que s'il s'agissait d'un travail universitaire, celui-ci ne s'est pas résumé à une recherche bibliographique, bien au contraire. Ces étudiants ont dû appréhender tous les aspects essentiels dans un projet de création d'un produit. Ils ont été confrontés au marketing, à la



La promotion 2007-2008 du Mastère Spécialisé «Marketing Alimentation Santé» de l'ESC Dijon-Bourgogne

nutrition, mais également aux problèmes de brevetabilité, sans oublier les étapes plus « pratiques » consistant à créer différentes applications de ce bourgeon de cassis dans des fromages, des boissons, voire des yaourts.



Certes, il a fallu les former un peu, parfois les déranger par une approche novatrice, ce qui a dû les surprendre de la part d'un industriel. Frutarom a en effet pour habitude de laisser une grande liberté d'action dans toutes ses filiales. C'est au cours de ce travail de réflexion qu'est née l'idée de créer une épice de Bourgogne en mélangeant les éléments distinctifs de la région, à savoir les feuilles de pêcheurs, les feuilles de vignes, les grains de moutarde et le bourgeon de cassis, ce qui conduit à des épices à caractère automnal, voire hivernal, qui se marient parfaitement avec des viandes.

Vitagora/News - Vouloir introduire une nouvelle épice sur un marché qui en comporte déjà beaucoup, n'est-ce pas un défi ?

Alain Etiévant - Absolument. C'est même une première en ce sens qu'il est assez rare de voir l'arrivée d'une nouvelle épice sur le marché. D'où l'idée de travailler principalement sur l'aspect terroir pour relever ce défi et le transformer en succès commercial à l'horizon 2009-2010. C'est pourquoi le marketing et la communication sont en quelque sorte l'un des points clés de DEFICASSIS.

Contact :

Frutarom

Alain Etiévant

Email : aetievant@fr.frutarom.com

* CEPPARM (Comité Economique des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales)

** L'entreprise Caneo, deux coopératives bourguignonnes, les Coteaux Bourguignons et Socofruit, le laboratoire Spiral, deux structures régionales de transfert technologique, le Critt 2ABI et le Critt Agro-Environnement, l'INRA Flavic et la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or.

1^{ère} promotion du Mastère MAS se lance sur le marché du travail

« Les étudiants de cette première promotion sont partis en stage rémunéré dès février dernier où ils occupent des fonctions de chef de produit, de chef de projet ou de consultant », se félicite Valérie Philippon, créatrice du premier mastère spécialisé en marketing alimentation santé (Mastère MAS) au sein du groupe ESC Dijon Bourgogne, et médecin de formation, issue de l'industrie pharmaceutique. S'inscrivant dans un dispositif dont Vitagora® est la pierre angulaire, ce mastère, dont les cours, dispensés dès le 8 octobre 2007, se sont terminés début avril, est donc un succès, d'autant plus que les douze étudiants qui étaient inscrits poursuivent actuellement leur stage pour une durée de six mois dans des entreprises et des cabinets de conseil réputés du secteur de l'alimentation santé. A la fin de leur mission, en novembre prochain, ces étudiants rédigeront leur rapport de stage qui sera présenté par la suite lors d'une soutenance.

« Ce qui m'a tout particulièrement séduit dans ce mastère, c'est la qualité des intervenants. Ce sont essentiellement des acteurs de l'industrie, du conseil, et plus généralement ancrés dans le monde du travail, qui nous ont fait partager leur expérience et avec lesquels nous avons pu dialoguer », témoigne Kisy Adjoua. Ingénieur en Sciences et Technologies des Industries Alimentaires de Polytech'Montpellier, actuellement en stage en tant que consultante chez Alcimed, un cabinet conseil en forte croissance, cette jeune femme ajoute en forme de conclusion : « cette formation unique en son genre m'a apporté une ouverture d'esprit dans le domaine du marketing ».

Unique, le Mastère MAS l'est sûrement par certains des atouts qu'il offre aux étudiants qui s'y lancent, non

seulement en matière d'allégations de santé mais aussi d'expérimentation en sciences sociales et analyse des comportements. « Nous disposons en effet de la chaire d'évaluation médico-marketing des allégations de santé, créée récemment par le professeur François-André Allaert, qui apporte au MAS l'indispensable dimension recherche en parallèle de la dimension enseignement. Il faut y ajouter le nouveau Laboratoire d'Expérimentation en Sciences Sociales et Analyse des Comportements (LESSAC), développé par le professeur Angela Sutan, un outil unique en France auquel les étudiants ont accès dans le cadre de la mise en place de leur projet d'étude », indique Valérie Philippon.

Pour autant, il n'est pas question pour cette femme dynamique de s'endormir sur ses lauriers. Certes, cette première année est un joli coup d'essai. Mais à présent, il faut le transformer. « Nous avons atteint nos objectifs. Désormais, il nous faut rationaliser. Nous sommes encore très jeunes, d'où la difficulté à identifier les circuits les plus efficaces pour atteindre notre véritable cœur de cible », constate-t-elle. Cela dit, son enthousiasme et sa ténacité sont tels que l'on ne doute pas un instant que Valérie Philippon parvienne à faire de ce mastère un exemple que de grandes écoles réputées souhaiteraient copier, voire cloner.



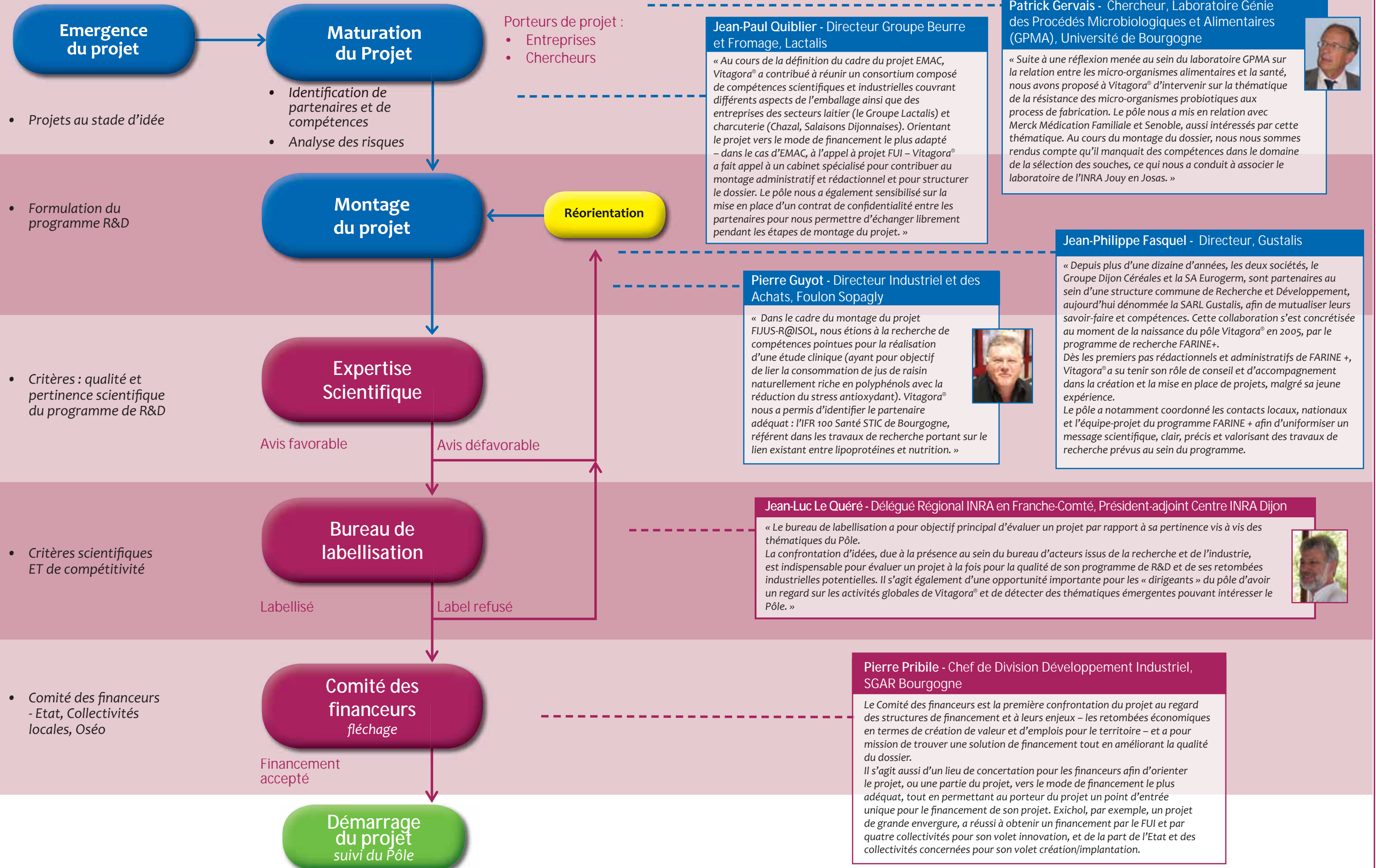
Contact :

Valérie Philippon

Email : vphilippon@escdijon.com

Mastère MAS : www.masteremas.eu

Vitagora® : mode d'emploi des projets d'innovation





Etre multidisciplinaire, l'un des atouts majeurs du CESG

L'une des originalités du **Centre Européen des Sciences du Goût (CESG)**, basé à Dijon, est d'être multidisciplinaire. En effet, 80 personnes, réparties au sein de cinq équipes de recherche, y travaillent sur un éventail de thématiques fondamentales et appliquées qui portent sur les mécanismes de l'olfaction et de la gustation, dans leurs relations avec le comportement alimentaire, la cognition et le métabolisme chez l'être humain. Dirigé par **Benoist Schaal**, et avec peu d'équivalents dans le monde, cette structure est l'un des acteurs majeurs de la recherche au sein du pôle Vitagora®, qui a labellisé environ trois quarts des projets qui y sont actuellement développés.

« Jusqu'à récemment les industriels, sans doute par faute de temps et de contacts, avaient peu d'occasions de venir nous voir au CESG pour nous poser des questions ou découvrir nos travaux et voir en quoi nous pourrions répondre à leurs attentes. Or Vitagora® a su créer l'impulsion nécessaire pour renforcer le rapprochement de la recherche et de l'industrie, y compris pour des PME locales », constate Benoist Schaal. Résultat pour le CESG : 7 projets de recherche, déjà labellisés par Vitagora®, auxquels participent ses équipes et qui, pour la plupart, bénéficient de financements de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR), du Fonds Unique Interministériel (FUI) ou de la Région Bourgogne, et 4 autres en cours de montage. Une belle réussite pour un centre de recherche du CNRS, associé à l'Université et à l'INRA, pourtant habitué à travailler depuis longtemps avec de grands groupes industriels tels que Danone, Nestlé, Unilever, Masterfoods ou la Lyonnaise des Eaux.

Cinq équipes de recherche pour une véritable multidisciplinarité

La multidisciplinarité, tant prônée dans le milieu de la recherche, n'est pas un vain mot au CESG. En témoignent les thématiques, sur lesquelles travaillent ses cinq équipes, qui vont du niveau moléculaire au niveau de l'organisme entier, voire de l'individu en société. Ainsi l'équipe de Neurophysiologie des Sens Chimiques, que dirige Gilles Sicard, étudie les mécanismes d'encodage de l'information dans les systèmes chimiosensoriels, les circuits nerveux de la mémoire olfactive et les réarrangements plastiques imposés par les apprentissages. Elle travaille essentiellement au niveau de la molécule, de la cellule, voire du réseau de neurones. Pour sa part, l'équipe d'Ethologie et Psychobiologie Sensorielle, sous la responsabilité de Benoist Schaal, a



pour objectif de comprendre les mécanismes sensoriels, émotionnels et cognitifs des comportements induits par l'olfaction. Les recherches de cette équipe sur les jeunes mammifères, en particulier l'enfant humain du fœtus à l'adolescent, visent à mieux comprendre les mécanismes de formation des préférences alimentaires et sociales, et à mesurer l'impact des odeurs dans le concert des messages des autres sens.

En revanche, pour l'équipe de Psychologie Cognitive des Sens Chimiques, que dirige Dominique Valentin, il s'agit de mieux comprendre comment s'organisent les connaissances perceptives chez les adultes en fonction de l'expérience individuelle. Cette équipe est, au niveau national, l'une des rares à aborder l'influence des facteurs culturels sur la perception, et travaille en lien avec des équipes américaines, asiatiques et africaines. Quant à l'équipe « Métabolisme et Comportement Alimentaire » de Daniel Rigaud, elle mène des travaux sur les interactions entre sensorialité, comportement alimentaire et métabolisme énergétique, à la fois chez le sujet sain, jeune ou âgé, les sujet en surpoids ou atteints de certains troubles du comportement alimentaire. Cette équipe a une forte implication dans la recherche clinique. Enfin, l'équipe d'Interface Industrie-Recherche et de Sensométrie, animée par Pascal Schlich, est orientée davantage vers les applications : elle travaille principalement sur l'évaluation sensorielle des aliments et les techniques statistiques associées, et œuvre dans la gestion longitudinale de cohortes de sujets utiles à d'autres équipes.

Des travaux très importants pour les industriels

Au cours de ces dernières années, le CESG peut s'enorgueillir d'avoir réalisé quelques avancées marquantes. « Nous avons démontré de façon rigoureuse que le fœtus humain mémorisait des odeurs présentes dans le milieu prénatal », rappelle Benoist Schaal, « et que les souvenirs olfactifs acquis par le nouveau-né alors qu'il tète le sein de sa mère peuvent perdurer pendant des mois, voire des années ». Une autre contribution importante du CESG, en collaboration avec une équipe de l'Université de Bourgogne, porte sur la compréhension des phénomènes moléculaires à l'origine du goût du gras. Enfin, de multiples approches ont confirmé la grande susceptibilité du système olfactif aux effets de l'expérience, que celle-ci

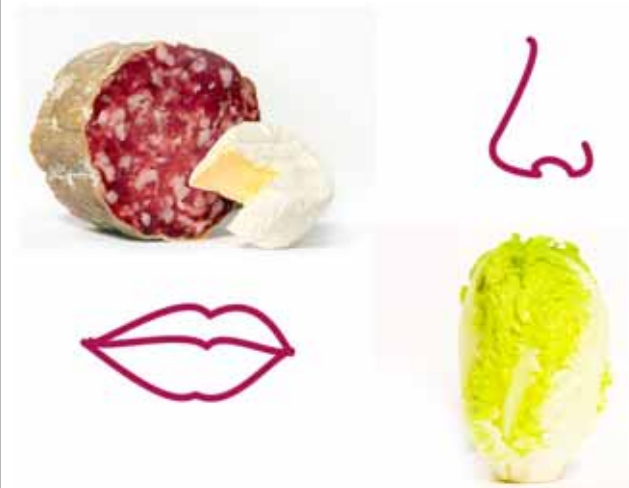
relève de l'exposition aux odeurs dans la vie quotidienne de tout un chacun, de l'acquisition professionnelle ou en laboratoire d'une expertise très pointue (sur le vin ou la bière, par exemple) ou d'apprentissages par conditionnement. Pour Benoist Schaal, « toutes ces recherches concourent à montrer que les sens chimiques fonctionnent dès le tout début du fonctionnement cérébral, que l'enfance est une période privilégiée d'inscription de préférences et d'aversions qui perdurent à l'âge adulte ; mais que, sur le fonds de ces impressions précoces durables, une grande plasticité reste en action pour laisser place à l'appréciation de la nouveauté et pour continuellement ajuster la sensorialité de l'individu avec les offres de l'environnement et les besoins corporels du moment ».

De nombreux travaux sont développés par les équipes dijonnaises du CESG, notamment dans le cadre de projets labellisés par Vitagora®, comme MELALIM (qui vise à comprendre comment le nez extrait l'information pertinente des mixtures olfactives complexes portées par les aliments ou des mélanges artificiels) ; OPALINE (l'Observatoire des préférences alimentaires) ; EDUSENS (analyse des effets d'une intervention d'éducation sensorielle) ; encore « Tests Sensoriels à Distance » (réalisation de tests sensoriels internationaux par internet pour mesurer les différences culturelles dans le domaine alimentaire) ; EPIPREF (sur l'épidémiologie des préférences) qui démarre tout juste. Ces travaux sont importants et intéressent tout particulièrement les industriels de l'agroalimentaire. « La dynamique initiée par Vitagora® d'une véritable intégration de la communauté scientifique bourguignonne et franc-comtoise avec le tissu des industries agro-alimentaires a conduit à des collaborations significatives au cours de ces deux dernières années. Il reste désormais à encore amplifier ce mouvement en veillant toutefois à ce que la recherche fondamentale, condition de l'excellence scientifique et d'attractivité à long terme de campus dijonnais, ne se voie pas affaiblie dans un investissement trop déséquilibré en faveur de la recherche appliquée. Le choix des projets soutenus devra tenir compte de cet équilibre », estime le directeur du CESG.

Contact :

Benoist Schaal

Email : schaal@cesg.cnrs.fr



INSERM UMR 866 : l'exemple d'un partenariat fructueux entre recherche et industrie

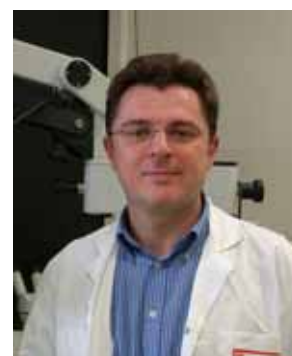
Créé au 1^{er} janvier 2007, l'Unité Mixte de Recherche « Lipides Nutrition Cancer » (UMR 866) de l'INSERM et de l'Université de Bourgogne est née d'une volonté de fédérer le savoir-faire et les compétences de plusieurs structures de recherche dijonnaises. Il s'agit d'un centre important qui regroupe environ 220 personnes. 9 équipes, dont quatre impliquées dans la recherche sur le cancer, quatre autres davantage orientées vers le métabolisme des lipides, la nutrition et les maladies cardio-vasculaires et la dernière plus axée sur l'épidémiologie clinique, principalement du cancer, y mènent des travaux et développent des projets, certains d'entre eux ayant été labellisés par Vitagora®. Parmi ces équipes, celle dirigée par Laurent Lagrost, Directeur de recherche à l'INSERM, qui travaille sur le métabolisme et les lipoprotéines et participe à deux de ces projets phares, Vitalim'Senior et Exichol.

Pour le néophyte, l'UMR 866, que dirige Eric Solary, peut paraître « hétéroclite ». Or, les avancées scientifiques réalisées au cours de ces dernières années ont montré qu'il existe un lien direct et fort entre le métabolisme des lipides et l'obésité, le diabète ou encore le cancer. « Les travaux les plus récents montrent très clairement qu'il existe un risque plus élevé de cancer chez les obèses. Aussi est-il nécessaire d'explorer davantage cette piste. C'est donc dans cette stratégie que s'inscrivent les travaux qui sont menés au sein de l'UMR 866 », explique Laurent Lagrost. Regrouper tous ces chercheurs dans une seule unité permet aussi une mise en commun des différentes plates-formes technologiques, développées dans le cadre de l'Institut Fédératif de Recherche (IFR) « Santé STIC ». D'où la possibilité pour les 9 équipes dijonnaises d'y accéder plus facilement.

Transfert des connaissances plus rapide entre recherche et industrie

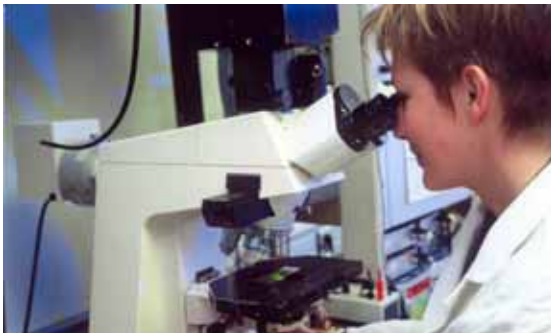
Comptant une vingtaine de personnes, l'équipe de Laurent Lagrost s'intéresse essentiellement à deux protéines plasmatiques de transfert des lipides, la première étant la protéine de transfert des esters de cholestérol (CETP), la seconde la protéine plasmatique de transfert des phospholipides (PLTP). « Nous avons observé que cette dernière entraîne de multiples effets. Certes elle transfère sur des phospholipides, mais elle joue aussi un rôle complexe dans l'athérosclérose, sans doute également dans l'inflammation, et probablement dans l'immunité innée », résume le chercheur dijonnais. Des travaux qui vont du moléculaire, en particulier au

niveau de la protéine isolée, aux études cliniques, menées en collaboration avec le CHU de Dijon, en passant par les modèles animaux transgéniques. Dans ce contexte, cette équipe, et plus généralement l'UMR 866, interagit de plus en plus avec des partenaires industriels, l'objectif étant que les connaissances développées dans les laboratoires bénéficient plus rapidement à l'industrie et conduisent au développement de projets innovants.



Laurent Lagrost

« Le pôle Vitagora® a permis un rapprochement entre les chercheurs et certains industriels du secteur agroalimentaire et la mise en place des conditions nécessaires à l'émergence de projets innovants tels que Vitalim'Senior ou Exichol, auxquels notre équipe participe », tient à souligner Laurent Lagrost. L'idée est d'intégrer aux aliments des actifs nutritionnels, l'un développé par Exichol, l'entreprise suisse qui doit s'implanter prochainement à Dijon, l'autre, un complexe de polyphénols, mis au point par l'entreprise bourguignonne Lara Spiral, et d'obtenir ainsi des produits dont la consommation devrait permettre l'optimisation du métabolisme de différentes populations, potentiellement à risque. « Nous allons donc essayer d'identifier les cibles de ces actifs



nutritionnels en travaillant d'abord sur l'animal puis sur l'homme », précise-t-il. A terme, ces deux projets devraient aboutir à la mise sur le marché de plusieurs produits. Dans le cas de Vitalim'Senior, ceux-ci permettront de prévenir et de traiter la prise de poids chez les seniors. Exichol vise en priorité le traitement des dérèglements du métabolisme énergétique, et plus précisément du syndrome métabolique.

L'intérêt de collaborer avec des partenaires industriels

Parallèlement à ces deux projets, les équipes de l'UMR 866 sont également impliquées dans deux autres projets labellisés par le pôle. Baptisé « Sensofat », le premier, mené par l'équipe de Philippe Besnard, a pour objectif de comprendre comment fonctionne la protéine CD36, Fatty Acid Transporter, que ce soit au niveau lingual et intestinal, mais aussi cérébral. Quant au second, « Fijus-R@isol », projet récemment sélectionné lors du 6^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI), et co-labellisé par les pôles Q@LIMED-iterranée et Vitagora®, ses objectifs sont, d'une part de créer une gamme de jus de raisin qui présente une plus grande valeur nutritionnelle (teneur réduite en sucre, riche en polyphénols, acidité maîtrisée), et d'autre part de mettre en place une filière « jus de raisin ». « Aujourd'hui, chacun semble avoir enfin compris l'intérêt, si ce n'est la nécessité, de collaborer avec des partenaires industriels. C'est d'ailleurs une démarche qui s'inscrit pleinement dans une des missions de l'INSERM qui est d'améliorer la prise en charge des patients et, plus généralement, la santé de l'homme », rappelle Laurent Lagrost.

Contact :

INSERM UMR 866

Laurent Lagrost

E.mail : Laurent.Lagrost@u-bourgogne.fr

Le 4^e Congrès International Goût-Nutrition-Santé 2009

18-20 mars 2009, Palais des Congrès, Dijon

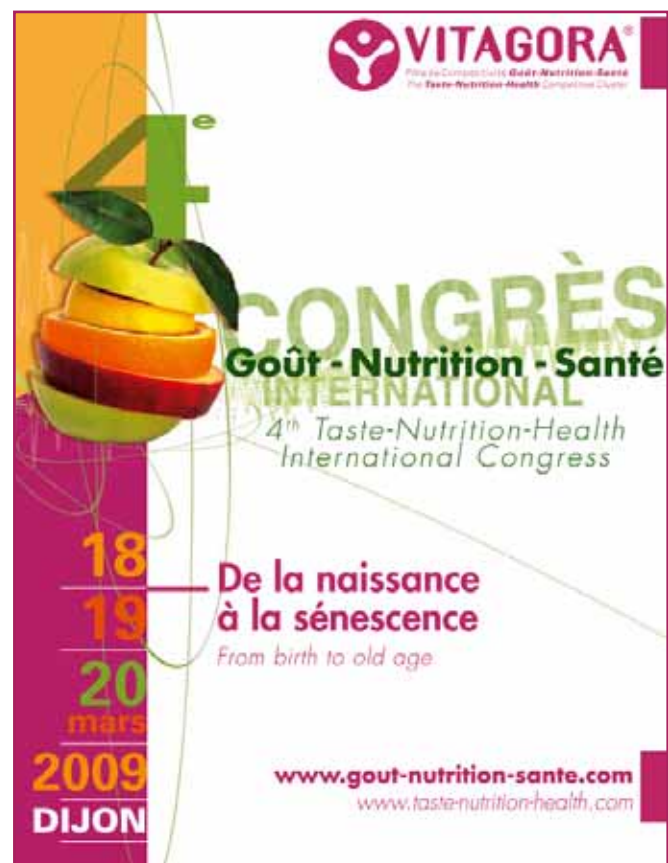
Le Congrès International Goût-Nutrition-Santé de Vitagora® connaîtra sa 4^{ème} édition les 18, 19 et 20 mars 2009, avec pour ambition d'aborder la problématique de la nutrition sous les deux angles, à la fois complémentaires et inséparables, du goût-sensorialité et de la santé.

Avec pour thème chapeau en 2009 « Goût-Nutrition-Santé : de la naissance à la sénescence », le Congrès propose un programme chargé de conférences scientifiques, tables rondes et ateliers pratiques sur des thématiques telles que « Comportements alimentaires de la naissance à la sénescence », « Immunité et nutrition chez l'enfant », « Antioxydants et vieillissement » et « Goût et allergies ». En parallèle, seront organisés des rendez-vous d'affaires et des speakers corners « Réglementation » les 18 et 19 mars, ainsi qu'une journée de formation technique sur la thématique « Développement de produits alimentaires pour les séniors », assurée par l'UB Filiale-CRITT 2ABI le 20 mars.

Finalement, pour remettre le patient-consommateur en plein coeur de la problématique, le Congrès s'ouvre au grand public les 20 et 21 mars, avec le Village Goût-Nutrition-Santé, proposant un programme d'animations et de conférences ludiques et pédagogiques au centre ville de Dijon.

A partir du 30 octobre, rendez-vous sur le site :

www.gout-nutrition-sante.com



Vitagora® : Un réseau international se met en place

Gérard Michel - Directeur Scientifique, Vect'œur / Vectoplast

« Dans les différentes missions de Vitagora® à l'international, les objectifs de VECT'OEUR et VECTOPLAST étaient de faire reconnaître les compétences respectives de nos deux sociétés dans l'environnement du vin.

La mission Asie sur des pays à activité viti-vinicole réduite nous a permis de rencontrer de nouveaux partenaires de l'environnement vin : logistique transport, entrepôts, emballages (caisseries), cavistes... très intéressés par la spécificité de notre activité. Nous avons d'ores et déjà pu réaliser des partenariats et travaux avec des sociétés comme SIAM WINERY et THAI BOX-COFIMA en Thaïlande. »



Olivier Moinard - Unité Commercialisation, Eurogerm

« Les objectifs d'Eurogerm en participant aux missions internationales étaient de venir prospecter dans de nouveaux territoires qui nous étaient encore inconnus. Il était important de rencontrer non seulement des acteurs dans le domaine de l'agro alimentaire, mais aussi de visiter des points de vente et surtout de rencontrer des clients potentiels. Nos impressions des missions sont absolument favorables, non seulement dans chacun des pays nous avons pu appréhender très concrètement le marché des ingrédients alimentaires liés à la farine, mais aussi de pouvoir échanger des informations avec des prospects qui avaient déjà eu une présentation de notre société. Le fait de faire prendre des rendez vous par les ambassades et les missions économiques locales a permis d'ouvrir de très nombreuses portes, que nous aurions eu beaucoup plus de difficulté à ouvrir par nous-mêmes.



Wanee Chinsirikul, Ph.D. - Packaging Research Program Leader, MTEC (NSTDA), Thaïlande

« Nous avons découvert Vitagora® lors d'une visite de la délégation du pôle au NSTDA (National Science and Technology Development Agency) de Thaïlande en mai 2008. Suite à cette visite et après avoir pris connaissance des activités de Vitagora®, j'ai organisé une visite à Dijon avec l'aide de Christophe Breuillet, le directeur du pôle, et de son équipe. J'étais impressionnée par la force de l'intégration des connaissances et des expertises des acteurs de différents domaines dans quelques projets phares. Les chercheurs et d'autres acteurs impliqués dans ces projets étaient avides de contribuer aux projets dans le cadre d'objectifs bien définis.

Lee-Anne Murphy - Manitoba Agri-Health Research Network (MAHRN), Canada

« Le MAHRN est très intéressé par le fait que Vitagora® intègre des membres institutionnels et industriels dans le pôle et comment Vitagora® transfère des idées de la recherche à la commercialisation, en passant par la R&D. Les membres du MAHRN bénéficient d'une expertise et des capacités reconnues au niveau mondial dans le domaine des céréales et c'est dans ce domaine-là que nous sommes intéressés pour développer des activités collaboratives avec le pôle. En organisant une délégation réciproque à Dijon, le MAHRN souhaite continuer à construire des partenariats avec les membres de Vitagora®.



Michel Content - Directeur adjoint, Direction Régionale du Commerce Extérieure (DRCE), Bourgogne

« Le pôle Vitagora® est l'un des rares pôles de compétitivité agroalimentaires français à réaliser un programme annuel de missions à l'étranger (3 en moyenne), largement soutenu par Etat (la DRCE Bourgogne et les Missions Economiques concernées, UBIFRANCE et les Ambassades) et Région. Les missions réalisées en 2008 par Vitagora® l'ont été de manière optimale et professionnelle et, dans certains cas, des accords signés à la suite du passage des délégations. Des missions de suivi vont être systématiquement organisées ce qui est un excellent moyen de concrétiser les premiers contacts obtenus. Le profil des missions qui associe le Directeur du pôle, l'aspect universitaire avec l'école ENSBANA et l'Université de Bourgogne, ainsi que des entreprises, industriels, laboratoires, centres de recherche... est particulièrement intéressant et doit être maintenu dans les missions futures.



Supatchara Sanitwong - National Food Institute (NFI) de Thaïlande

« La délégation de Vitagora® a présenté ses activités au National Food Institute de Thaïlande en mai 2008.

A la suite de cette visite, le NFI envisage une collaboration avec Vitagora® : partage de réseaux - chaque partenaire fournissant accès à leurs réseaux - partage d'information et éventuellement des échanges de ressources humaines et d'autres collaborations. Afin de mettre en place ce partenariat, le NFI signera un accord de collaboration avec Vitagora®, le 22 octobre 2008 à Dijon.

Anne-Marie Oleksy - Bureau de représentation Singapour, Conseil régional de Bourgogne

« En tant que responsable du Bureau du Conseil régional de Bourgogne à Singapour, j'ai participé aux côtés de la Mission économique à la définition des programmes de RDV collectifs ou individuels des participants. Cette mission a été très riche en échanges et en termes de retombées économiques pour le pôle et pour les entreprises. Les interlocuteurs asiatiques rencontrés ont la plupart du temps été impressionnés par le niveau d'aboutissement des travaux menés par Vitagora® ainsi que par le dynamisme et l'innovation de PME bourguignonnes qui se sont déplacées. »



Temps forts internationaux 2008

- Mars 2008 - 3^e Congrès International Goût-Nutrition-Santé à Dijon
- Mai 2008 - Mission Asie (Thaïlande, Japon, Vietnam et Singapour)
- Juin 2008 - Délégation thaïlandaise du MTEC (NSTDA Thaïlande) à Dijon
- Juin-Juillet 2008 - Mission Etats-Unis (Nouvelles Orléans et Atlanta)
- Septembre 2008 - Mission Canada (Toronto, Winnipeg et Montréal)
- Octobre 2008 - Signature à Dijon d'un accord de partenariat entre Vitagora® et le NFI Thaïlande
- Octobre 2008 - Venue à Dijon de la délégation canadienne « The Innovators »
- Novembre 2008 - Venue à Dijon de la délégation canadienne du Manitoba Agri-Health Research Network

Signature d'un accord de coopération entre Vitagora® et le NFI Thaïlande



Le 22 octobre 2008, Vitagora® recevra à Dijon une délégation du National Food Institute de Thaïlande (Institut National de l'Aliment – NFI) pour la signature d'un accord de coopération entre les deux organismes.

Cet accord de coopération est le fruit du premier contact entre Vitagora® et le NFI en mai 2008, contact établi par la délégation composée d'acteurs du pôle français qui a visité la Thaïlande dans le cadre d'une mission de prospection et de veille organisée par Vitagora®.

La délégation de Vitagora® s'est également rendue dans trois autres pays d'Asie lors de cette mission – le Vietnam, Singapour et le Japon.

Le NFI, organisme de recherche et d'information rattaché au Ministère de l'Industrie thaïlandaise, a pour mission de favoriser le développement et la compétitivité de l'industrie agroalimentaire thaïlandaise. L'accord de coopération entre Vitagora® et le NFI portera notamment sur le partage de connaissances et la mise en place d'échanges réguliers d'acteurs de la recherche des deux pays, avec pour objectif de favoriser la recherche et le développement dans le domaine des produits et emballages pour l'industrie agroalimentaire, et des activités associées.

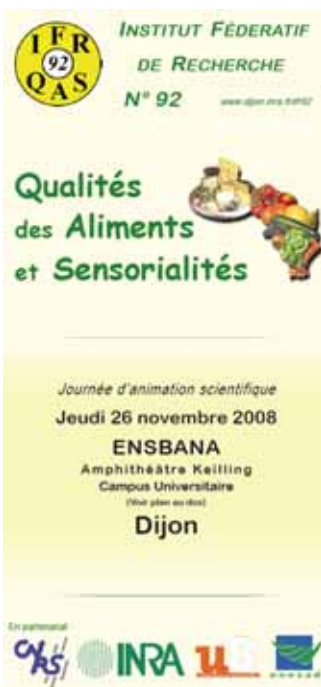
En 2008, Vitagora® a organisé trois missions internationales – en Asie (mai), aux Etats-Unis (juillet) et au Canada (septembre), avec des retombées positives pour le pôle et pour ses acteurs en termes de partenariats entre institutions et entreprises. En parallèle, le Congrès International Goût-Nutrition-Santé, organisé par Vitagora® tous les ans à Dijon (4e édition du 18 au 20 mars 2009), rassemble et fédère le réseau bâti par ce programme de développement international. La mise en place de cet accord entre Vitagora® et le NFI est ainsi un indicateur de la force du réseau international que le pôle construit, tout en concrétisant l'ambition de Vitagora® de devenir un portail d'innovation dans l'alimentation au niveau mondial.

Contact :

Marthe JEWELL

Email : marthe.jewell@vitagora.com

Journée Scientifique de l'IFR 92 « Qualités des Aliments et Sensorialités »



L'Institut Fédératif de Recherche, IFR 92, « Qualités des Aliments et Sensorialités » organise une journée d'animation scientifique, le 26 novembre 2008 dans l'Aphithéâtre Keilling (ENSABANA, Université de Bourgogne). Les thèmes emblématiques et les résultats majeurs obtenus par les laboratoires de l'Institut seront présentés sous forme de communications orales et de posters. Parmi les thématiques présentées :

- Simulateur de mastication : développement et applications
- Perception sensorielle et acceptabilité par les consommateurs des vins à teneur réduite en alcool
- La perception des mélanges odorants alimentaires. Exemple d'étude couplée chez l'Homme et le lapin

L'IFR 92 regroupe 7 unités de recherche du pôle scientifique dijonnais appartenant à l'INRA, au CNRS, à l'Université de Bourgogne et à l'ENESAD.

Contact inscriptions :

Annie Ginet

Email : annie.ginet@dijon.inra.fr

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