



# 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° 13 NOVEMBRE 2008



## DANS CE NUMÉRO

# Rapprochement entre Vitagora® et l'ARIA Bourgogne

### EDITORIAL

- Vitagora® et l'ARIA Bourgogne se rapproche

### INTERVIEW

- Pierre ATHAIS :  
Le Bio-pôle Santé

### EVENEMENTS

- Bilan activités octobre-novembre
- Congrès International Goût-Nutrition-Santé 2009

### R&D

- L'IFR 92 « Qualités des Aliments et Sensorialités »



# Rapprochement entre Vitagora® et l'ARIA Bourgogne

« Vitagora®, un pôle en pleine croissance », « Vitagora® présent sur tous les fronts », titraient les éditos des deux derniers numéros de notre newsletter. Preuve que le pôle Vitagora®, qui associe la Bourgogne et la Franche-Comté, semble avoir pris désormais le rythme de croisière nécessaire à la réussite des objectifs que nous lui avons fixés. Néanmoins, les défis qu'il va devoir relever au cours des prochaines années sont tels qu'il fallait encore, et qu'il faudra sans cesse, accroître son efficacité. Aussi, dès le 1er janvier 2009, va-t-il intégrer les locaux de la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne (MIAB), situés dans le quartier de la Toison d'Or, au cœur de Dijon, qu'occupe en particulier l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires (ARIA) de Bourgogne.

S'inscrivant dans une démarche globale du pôle, ce rapprochement entre Vitagora® et l'ARIA apparaît comme naturel. Le pôle « Goût Nutrition Santé », tel qu'il a été défini, joue en effet le rôle d'interface entre les entreprises de l'agroalimentaire et la R&D. De son côté, l'ARIA est le correspondant de l'Association Nationale des Industries Agroalimentaires (ANIA). Leur rapprochement va donc favoriser pleinement les synergies, en particulier entre leurs équipes dirigeantes. Mais pour que cette démarche puisse

être véritablement efficace, nous allons également passer un accord avec l'homologue de l'ARIA en Franche-Comté, qui est l'Association Régionale d'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies (ARIATT). Vitagora® pourra alors développer de nouveaux projets en s'appuyant sur ces deux structures de terrain, proches des entreprises du secteur.

Il nous restera à constituer, de manière informelle, un comité consultatif regroupant les présidents et les directeurs de Vitagora®, de l'ARIA et de l'ARIATT. La mission de ce comité sera d'analyser, chaque mois, les dossiers agroalimentaires de la Bourgogne et de la Franche-Comté. Cela dit, Vitagora® étant également l'interface entre les entreprises de la santé et la R&D, nous allons rapidement inciter tous les grands acteurs de ce secteur, qu'ils soient publics ou privés, au sein de ces deux régions, à adopter une démarche identique à celle que nous mettons en place pour l'agroalimentaire. Ce n'est qu'en associant toutes les forces que recèlent la Bourgogne et la Franche-Comté que le pôle Vitagora® réussira à franchir les nouvelles étapes nécessaires à son développement.

Pierre Guez  
Président de Vitagora®



Pierre Guez, François Patriat, Président du Conseil régional de Bourgogne, et Anais Marguérite de la société Foulon Sopagly, lors de l'inauguration du « Quartier des Saveurs », à la Foire Gastronomique de Dijon, le 3 novembre 2008.

# Une nécessaire complémentarité entre Vitagora® et le Biopôle Santé

Véritable vitrine du potentiel scientifique et technologique de la Bourgogne dans le domaine biomédical et de la santé, le Biopôle Santé regroupe des laboratoires de recherche hospitalo-universitaires. Jouant le rôle d'interface entre chercheurs, cliniciens et partenaires industriels dans le cadre de développement de projets, cette structure facilite le transfert de technologie avec d'autant plus d'efficacité qu'elle centralise les différentes prestations proposées en un guichet unique. Son directeur, **Pierre Athias**, par ailleurs maître de conférence et praticien au CHU de Dijon, évoque l'avenir du Biopôle Santé et ses relations avec Vitagora®, en particulier à travers Exichol, un projet labellisé par le pôle et soutenu par le Fonds Unique Interministériel (FUI).

Propos recueillis par Jean-François Desessard.

**VitagoraNews** - Pourquoi avoir créé un Biopôle Santé en Bourgogne ?

**Pierre Athias** - Historiquement, la Bourgogne dispose de compétences importantes dans les domaines de la pharmacie, de la para-pharmacie, de l'imagerie médicale et de l'appareillage pour le handicap. Au plan scientifique, elle apparaît comme une des premières régions françaises en particulier en matière de pharmacologie du cancer et de résistance aux traitements anti-cancéreux, les laboratoires régionaux étant liés au Cancéropôle Grand-Est.

Lors de la reconduction de l'Institut Fédératif de Recherche (IFR) « Santé-STIC », en janvier 2007, son schéma d'organisation prévoyait la création d'une plate-forme de transfert et de valorisation, dont j'ai été nommé responsable. Mais pour que cette plate-forme académique puisse être pleinement efficace, il fallait mettre en place une interface qui permette à la communauté des chercheurs de développer ses liens avec le monde industriel et économique. D'où l'alliance avec uB Filiale, une filiale de l'Université de Bourgogne, pour assurer la gestion des dossiers avec les partenaires. Mais il restait encore à développer des contacts vers des partenaires ciblés en fonction des domaines d'excellence de l'IFR. D'où notre partenariat avec l'agence de développement régional, Bourgogne Développement, dans le domaine du biomédical et de la santé. Le Biopôle Santé est donc le fruit des interactions de ces trois structures.

**VitagoraNews** - Comment envisagez-vous l'avenir du Biopôle Santé ?

**Pierre Athias** - Cette vitrine des potentialités de la Bourgogne dans le domaine biomédical et de la

santé compte aujourd'hui de nombreux partenaires industriels et est impliquée dans de grands projets fédérateurs tels que Pharmimage. Les prochaines étapes de son développement vont dépendre notamment des résultats de l'étude que Bourgogne Développement a commandé à un cabinet spécialisé de Lyon. Celle-ci porte sur l'attractivité de la région Bourgogne en matière de santé. Or le rapport, qui doit être rendu avant la fin novembre, permettra de déterminer si le concept « biopôle » est à même de faire émerger un bio-cluster. Un certain nombre de recommandations devraient être préconisées, en particulier vis-à-vis de nos relations avec le pôle Vitagora®.

**VitagoraNews** - Le Biopôle Santé travaille-t-il déjà avec Vitagora® ?

**Pierre Athias** - Dans le cadre du projet labellisé Exichol, le Biopôle Santé, à la demande du pôle Vitagora®, s'est impliqué fortement pour mettre en relation cette entreprise suisse avec les quatre laboratoires de l'IFR « Santé-STIC ». C'est un projet dont nous coordonnons la partie recherche depuis plus d'un an. Pour le domaine du biomédical et de la santé, Exichol représente une première étape. Mais nous espérons bien que d'autres projets de ce type vont pouvoir être labellisé par le pôle Vitagora®. Cela dit, en permettant de préciser le positionnement du Biopôle Santé et de mieux définir son rôle, les recommandations issues du rapport vont accroître la nécessaire complémentarité entre Vitagora® et le Biopôle Santé.

#### Contact

Pierre Athias

Email : athias@u-bourgogne.fr



## *L'évolution permanente : une priorité pour l'IFR 92*

Destiné à regrouper des unités de recherche, en particulier autour de plates-formes techniques, un Institut Fédératif de Recherche, ou IFR, a un double objectif : mutualiser les moyens et favoriser l'émergence de transversalité, voire de regroupement d'équipes, autour de projets de recherche. Baptisé « **Qualités des Aliments et Sensorialités** », l'IFR 92 de Dijon regroupe aujourd'hui 7 laboratoires\*, dont trois qui travaillent essentiellement dans le domaine du sensoriel, les quatre autres étant impliqués dans les procédés alimentaires et la microbiologie. Jouant le rôle d'appui scientifique pour Vitagora®, l'IFR 92 est une « structure évolutive » comme la définit son directeur, le professeur Yves Artur. Ainsi, dès 2010, toutes ses compétences du domaine sensoriel devraient être regroupées en une seule unité.

Un IFR n'a pas d'existence juridique. C'est une fédération qui repose sur un volontariat commun et au sein de laquelle les différentes équipes travaillent sur un certain nombre de thèmes scientifiques spécifiques qui sont fédérateurs. « *Les projets que nous co-finançons dans le cadre de l'IFR 92 sont tous transversaux ou collaboratifs et impliquent au moins deux équipes* », précise Yves Artur. Dans le domaine de la sensorialité, les équipes de cet institut s'intéressent, d'une part à la composition, à la structure de l'aliment et à sa déstructuration en bouche en relation avec la perception sensorielle que peuvent en avoir les consommateurs, d'autre part aux effets des expositions sensorielles ou alimentaires sur les perceptions et les préférences sensorielles, voire les comportements alimentaires. « *Nos équipes travaillent beaucoup sur les périodes périnatales et l'enfance, en particulier à travers le projet Opaline. Elles s'intéressent*

*également au développement et à la plasticité des centres nerveux et à leur évolution avec l'âge. Elles étudient aussi les mécanismes de la perception des composés, du niveau moléculaire jusqu'à l'homme en passant par des modèles cellulaires ou encore des modèles animaux* », résume-t-il.

Pour ce qui est des procédés alimentaires et de la microbiologie, l'un des points forts des équipes de l'IFR 92 concerne les mécanismes de réponse des microorganismes d'intérêt alimentaire soumis à différents types de perturbations environnementales (pression, stress hydrique, pH...). « *Leurs objectifs sont de parvenir à optimiser les procédés alimentaires, voire à en développer de nouveaux. Une partie importante de ces travaux porte sur la microbiologie à travers différents modèles d'applications, en particulier le vin* ». Mais l'une des volontés de l'IFR 92 est de dresser des ponts entre

ces deux thématiques, l'idée étant que les travaux menés sur les procédés alimentaires peuvent concourir à faire progresser ceux développés sur la sensorialité et inversement. Par exemple, des travaux actuels portent sur les interactions entre microorganismes et matrices alimentaires. « *Nous essayons de savoir si ces interactions ont des effets sur les propriétés organoleptiques d'aliments fermentés* ».

### De la nécessité de poursuivre le regroupement des unités

Pour mener ses travaux, l'IFR 92 dispose aujourd'hui de quatre plateaux ou plates-formes techniques - « lipides-arômes », « sensoriel », « imagerie spectroscopique », « rhéologie des matériaux biologiques » - auxquels il faut ajouter la fromagerie expérimentale de Poligny qui permet de fabriquer des modèles fromagers dans des conditions parfaitement maîtrisées. Fort de ces moyens techniques et des compétences de ses équipes, l'IFR 92 aborde aujourd'hui une nouvelle étape de son histoire. « *Avant la fin 2008, nous allons déposer auprès du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et des grands organismes de recherche (CNRS, INRA), un projet de regroupement des trois unités du domaine sensoriel* », annonce Yves Artur. L'objectif est en effet de créer

une seule unité dès janvier 2010. Une réflexion est en cours pour essayer d'adopter une stratégie identique concernant la seconde thématique de l'IFR 92. « *Jouant le rôle d'appui scientifique du pôle Vitagora®, l'IFR 92 doit nécessairement poursuivre son évolution* », conclut-il.

#### \* Equipes de l'IFR 92

Sensoriel : Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), Unité Mixte de Recherche FLAVIC (FLAveur Vision Comportement du consommateur), laboratoire Développement et Communication Chimique chez les Insectes (DCCI).

Procédés alimentaires, microbiologie : laboratoire Génie des Procédés Microbiologiques et Alimentaires (GPMA), laboratoire Eau Molécules actives Macromolécules Activité (EMMA), laboratoire Recherches En Vignes et Vins (REVV), Unité de Recherche en Technologies et Analyses Laitières (URTAL).

#### Contact

Yves Artur  
Email : yves.artur@u-bourgogne.fr  
<http://www2.dijon.inra.fr/ifr92>

## Une « bouche artificielle » unique en son genre

C'est l'instrument, tout à fait étonnant, au développement duquel travaille depuis plusieurs années l'équipe de Christian Salles au sein de l'Unité Mixte de Recherche FLAVIC (FLAveur Vision Comportement du consommateur). Celle-ci étudie en effet les mécanismes en bouche qui conduisent à la perception de ce que l'on appelle la flaveur. Or il existe deux approches pour mener ce type de recherche. La première, l'approche *in vivo*, nécessite de disposer d'un jury de dégustateurs, voire dans certains cas, de cohortes plus ou moins importantes. « *Certes, la sensibilité des récepteurs humains reste inégalée. Mais nous sommes confrontés notamment à une variabilité interindividuelle très importante* », explique le chercheur dijonnais.

Pour sa part, la seconde approche, dite « *in vitro* », a conduit les chercheurs à concevoir un premier prototype de masticateur, autrement dit un appareil permettant de simuler la mastication. Développée en collaboration avec la plate-forme technologique de l'IUT du Creusot, cette « bouche artificielle », même si elle est encore très loin de posséder toutes les caractéristiques et les fonctionnalités de son homologue naturelle, n'en comporte pas moins des dents, une langue et est alimentée en salive artificielle. « *On peut y connecter différents appareils, par exemple un spectromètre de masse, comme nous le faisons avec les personnes, qui permet ainsi de suivre en temps réel la libération d'un certain nombre de composés d'arômes lors de la déstructuration de l'aliment en bouche* », résume Christian Salles.

Aujourd'hui, les chercheurs de cette équipe dijonnaise réfléchissent, toujours en collaboration avec leurs

homologues du Creusot, au développement d'une nouvelle version de ce prototype quasiment unique en France et dans le monde. « *Nous souhaitons optimiser certaines de ses fonctionnalités et en ajouter d'autres, par exemple un système de déglutition, un de nos objectifs, à terme, étant de coupler ce simulateur de mastication à des digesteurs afin d'étudier l'ensemble de la chaîne* », indique ce chercheur.



Le « masticateur artificiel » développé par des chercheurs de l'UMR FLAVIC.

Réalisé dans le cadre d'un projet, labellisé par le pôle Vitagora® et qui bénéficie d'un financement de la région de Bourgogne, ce travail est d'autant plus intéressant qu'il fait intervenir des spécialistes de disciplines aussi différentes que la biochimie, la mécanique, l'électronique, l'automatique, la science des matériaux... « *Plus tard, nous souhaiterions intégrer la vision à ce simulateur, sans doute via des technologies d'imagerie, afin d'assurer le suivi de la déstructuration du bol alimentaire pendant la mastication* ». Une aventure passionnante qui ne fait que commencer et que les industriels observent avec beaucoup d'attention.

#### Contact

Christian Salles, UMR FLAVIC  
Email : salles@dijon.inra.fr

## Octobre-Novembre : une période intense d'événements pour Vitagora®

Vitagora® a connu une période d'activité intense au cours des mois d'octobre et novembre 2008, sur le plan régional, national mais également international. En octobre, le Pôle a exposé au **SIAL 2008**, — événement incontournable de l'industrie agroalimentaire internationale —, avec un stand au sein du Village Nutrition. Au cours de la même semaine, Vitagora® a accueilli à Dijon deux délégations étrangères : celle du **National Food Institute** (NFI) de Thaïlande avec lequel Vitagora® a signé un accord de collaboration le 22 octobre ; et celle d'un groupe de canadiens de la région d'Alberta, mené par l'association « **The Innovators** », qui visitait la France pour approfondir la thématique de « produits à caractère régional ».

Au cours du mois de Novembre, et à l'occasion du salon Health Ingredients Europe, Vitagora® a organisé la venue sur 3 jours d'une délégation du **Manitoba Agri Health Research Network** (MAHRN), dont certains membres avaient pu être rencontrés deux mois plus tôt à l'occasion de la mission au Canada de notre pôle de Compétitivité. Cette rencontre au coeur du pôle Vitagora® a permis d'identifier des partenariats à venir dans différents domaines de R&D.

Vitagora® a également participé à **Tegnopolis**, le 6 novembre à Milan, et était présent sur un stand aux cotés des pôles de compétitivité Valorial et Agrimip, et également représenté par Dijon Développement et les laboratoires Spiral. Cette journée, Cette une journée d'échanges et de rencontres entre entreprises et pôles technologiques a été l'occasion pour Vitagora® de se connecter avec un public d'entreprises innovantes européennes.

Sur le plan local enfin, Vitagora® et l'ARIA Bourgogne se sont concertés pour donner un nouvel élan à la présence des entreprises de la Bourgogne et de la Franche-Comté à l'occasion de la Foire Gastronomique de Dijon qui s'est tenue du 31 octobre au 11 novembre 2008. Le résultat : le « **Quartier de Saveurs** », espace commun de près de 400 m<sup>2</sup> partagé entre près de 30 entreprises et organismes membres de Vitagora® ou de l'ARIA Bourgogne.

Reportage en images...



Le Village Nutrition au SIAL 2008



### Signature de l'accord de partenariat avec le NFI Thaïlande

Sens de lecture - de la gauche vers la droite, du haut vers le bas : La signature de l'accord de partenariat par Pierre Guez (Président de Vitagora®) et le Dr. Yuthasak Supasorn (Président du NFI) ; Dr. Amorn Ngammongkolrat (Vice-président du NFI), Dr. Yuthasak Supasorn, M. Jacques Fèvre (Préfecture de la Côte-d'Or), Christophe Breuillet (Directeur de Vitagora®) et Pierre Guez ; la délégation du NFI visite le Hall de Technologie Alimentaire du CRITT 2ABI.

### Vitagora® au Village Nutrition du SIAL 2008

De gauche à droite : Vitagora® a pris un stand au sein du Village Nutrition, accompagné par Frutarom, CenNutriment et Exichol ; Christophe Breuillet intervient lors de la Table Ronde « Qualité nutritionnelle : importance de la R&D » ; Christophe Breuillet est interviewé sur le plateau de Pratis TV, chaîne de télévision web destinée aux professionnels de la santé.





## Le « Quartier des Saveurs » à la Foire Gastronomique de Dijon

1. Pierre Guez et Arnaud Sabatier (Directeur Général de Salaisons Dijonnaises) lors de l'inauguration du stand
2. La « Crémérie » : Fromagerie Berthaut, Fromagerie Delin, Maison Raguin
3. La « Boucherie-Charcuterie » : Salaisons Dijonnaises, Bourgogne Escargots, Bourgogne Elevage, Maison du Charolais
4. Lyonnaise des Eaux-Suez a a réalisé une étude de préférence sensorielle entre l'eau du robinet et les eaux minérales
5. SEB a fait des démonstrations de ses appareils culinaires
6. Le « Bar des Saveurs » : Foulon Sopagly, les Vins des Coteaux de l'Auxois, Blason de Bourgogne, Gabriel Boudier

Ils étaient aussi présents sur le « Quartier des Saveurs » : la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, FDSEA 21, Groupe Dijon Céréales (STL, Trilégumes et LCN), Gustalis, Fédération départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte d'Or, Groupe Nicot, Européenne des Condiments, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Côte-d'Or, ENSBANA (Université de Bourgogne), ENESAD, IFRIA.

# Le Congrès International Goût-Nutrition-Santé, 18-20 mars 2009

## Le programme scientifique est en ligne

Le programme du Congrès International Goût-Nutrition-Santé est dorénavant disponible sur le site [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)

### L'essentiel du programme :

#### Le 18 et 19 mars au Palais des Congrès de Dijon :

- interventions scientifiques – conférences scientifiques, tables rondes, ateliers pratiques
- rendez-vous d'affaires personnalisés
- Speaker corner – présentations sur la réglementation / présentation des projets ou des services innovants

#### Le 20 mars :

- Conférence-débat Grand Public « L'équilibre alimentaire »
- Déjeuner et visite des caves
- Journée de formation technique proposé par Welience Agroalimentaire et Bioindustriel (anciennement le CRITT 2ABI)

Pour plus d'information, rendez-vous sur le site du Congrès, [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com).



#### Le mercredi 18 mars 2009

#### Le jeudi 19 mars 2009

8h45	<i>Ouverture du Congrès</i>	
9h00	<b>Conférence</b> <i>Comportement alimentaire de la naissance à la sénescence</i> <b>Orateur</b> : Pr. E. Köster (University of Utrecht, Pays-Bas)	
9h45	Communications orales	
10h15	<i>Pause / Visite des posters et des stands</i>	
10h45	<b>Conférence</b> <i>Probiotiques et allergies</i> <b>Orateur</b> : Pr. A. Ouwehand (University of Turku, Finlande)	
11h30	<b>Conférence</b> <i>Lipides, vieillissement de la rétine et maculopathie liée à l'âge</i> <b>Orateur</b> : Pr. C. Curcio (University of Alabama, Etats-Unis)	
12h15	<i>Déjeuner / Visite des posters et des stands</i>	
14h00	<b>Table Ronde</b> <i>Probiotiques et santé</i> <b>Intervenants</b> : Pr. P. Marteau (Hôpital Lariboisière, France), Pr D. Rigaud (CHU Dijon, France), Pr. P. Langella (INRA, France), Dr. S. Courau (Merck Médication Familiale, France), Intervenant (Ch Hansen, Pays-Bas), Intervenant (Syndifrais, France)	<b>Atelier pratique</b> <i>Préférences alimentaires chez l'enfant</i> <b>Animateur</b> : Dr. V. Boggio (CHU de Dijon, France)
15h30	<i>Pause / Visite des posters et des stands</i>	
16h30	<b>Table Ronde</b> <i>Alimentation des seniors</i> <b>Intervenants</b> : Dr. M. Ferry (Centre Départemental de Prévention - Espace Prévention Seniors/Unité INSERM Paris XIII, France), Pr. A. Woda (Université de Clermont-Ferrand, France), Dr. Y. Boirie (INRA, France), Pr. J.-M. Leclercq (Institut Pasteur, France)...	<b>Atelier Pratique</b> <i>Optimisation nutritionnelle des défenses immunitaires chez l'enfant</i> <b>Animateur</b> : Dr. O. Coudron (Université de Bourgogne, France)
Tout au long de la dans la journée		
9h-12h 14h-18h	<b>Rendez-vous d'affaires personnalisés</b> <i>Organisés par Enterprise Europe Network</i>	
14h-18h	<b>Speaker Corner</b> <i>Réglementation : Allégations, Profils nutritionnels... Présentations projets/services innovants</i>	
9h00	<b>Conférence</b> <i>Immuno-modulation et acides gras</i> <b>Orateur</b> : Pr. P. Calder (University of Southampton, Royaume-Uni)	
9h45	Communications orales	
10h15	<i>Pause / Visite des posters et des stands</i>	
10h45	<b>Conférence</b> <i>Goût et Nutrition</i> <b>Orateur</b> : Pr. K. de Graaf (Wageningen University, Pays-Bas)	
11h30	<b>Conférence</b> <i>Micro-nutrition, nutriginomique et prise en charge des seniors</i> <b>Orateur</b> : Pr. W. Wahli (Center for Integrative Genomics/ University of Lausanne, Suisse)	
12h15	<i>Déjeuner / Visite des posters et des stands</i>	
14h00	<b>Table Ronde</b> <i>Vieillesse et antioxydants</i> <b>Intervenants</b> : Pr. V. Shini-Kerth (CNRS, France), Pr. P. Sirois (University of Sherbrooke, Canada), Mme. I. Renimel (LVMH, France), Pr. N. Latruffe (INSERM-UB, France), Mr. M. Prost (Spiral, Dijon), Mr. D. Barron (Nestlé, Suisse)	<b>Atelier pratique</b> <i>Probiotiques et antibiotiques</i> <b>Animateur</b> : Dr. O. Coudron (Université de Bourgogne, France)
15h30	<i>Pause / Visite des stands / Attribution des prix des posters</i>	
16h30	<b>Table Ronde</b> <i>Manger demain : plaisir ou santé ?</i> <b>Intervenants</b> : Pr. A. Holley (CESG, France), Pr. I. Urdapilleta (Université de Paris VIII, France) ...	<b>Atelier Pratique</b> <i>Prescription nutritionnelle chez la personne âgée</i> <b>Animateur</b> : Pr. P. Pfitzenmeyer (CHU de Dijon, France)

## J'entreprends en Bourgogne - Entreprissimo



Vitagora® est présent sur l'espace «J'entreprends en Bourgogne» organisé par le Conseil régional de Bourgogne lors du salon Entreprissimo, du 26 au 28 novembre, au Palais des Congrès de Dijon.

L'espace «J'entreprends en Bourgogne» regroupe des organismes proposant des services d'accompagnement aux entreprises, organisés par thématique. Dans le «Pôle Innover», Vitagora® est présent aux côtés des autres organismes proposant l'accompagnement à l'innovation, notamment ARIST, Welience (la nouvelle marque commerciale de l'UB-Filiale), Prémice, Bourgogne Innovation et Synerjinov.

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

## Vitagora® accueille Cosmetic Valley



Le 9 décembre, Vitagora® accueillera à Dijon une délégation du Pôle de compétitivité français Cosmetic Valley, basé à Chartres et couvrant les régions Centre, Ile-de-France et Haute-Normandie, en présence du Directeur Général, Jean-Luc Ansel, et de la Manager Recherche et Innovation, Marie-Pierre Papet.

Cosmetic Valley regroupe 300 entreprises et 178 laboratoires de recherche.

L'objectif de cette mission est d'identifier des axes de collaboration portant sur les «cosmetofood» et de mettre à disposition les compétences du pôle dans le domaine de la sensorialité.

[www.cosmetic-valley.com](http://www.cosmetic-valley.com)

## Cluster wallon « Wagrallim » visite la Bourgogne



Organisé par Bourgogne Développement et Welience (la nouvelle marque commerciale de l'UB-Filiale), une délégation menée par Wagrallim, Pôle de compétitivité «agro-industrie» wallon, se rendra à Dijon les 9 et 10 décembre.

Wagrallim est l'un des 5 pôles de compétitivité en Wallonie. Il affiche comme axes stratégiques «Aliments «santé», «Technologies innovantes de production ou de conservation», «Bio-emballages» et «Développement de filières d'industries alimentaires durables».

[www.wagrallim.be](http://www.wagrallim.be)

## 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](mailto:vitagora@vitagora.com)

*Site Web :*  
[www.vitagora.com](http://www.vitagora.com)

### VitagoraNews

Lettre d'information  
de Vitagora® Pôle

**Directeur de Publication :**  
Christophe BREUILLET

**Rédacteurs :**  
JFD & Co  
Marthe JEWELL