



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° 16 MARS 2009

www.gout-nutrition-sante.com

www.taste-nutrition-health.com



DANS CE NUMÉRO

EDITORIAL

- Un Congrès 3 en 1
Christophe de la Fouchardière

FOCUS

- Stratégie du Pôle : accroître la visibilité auprès des entreprises

R&D

- Laboratoire EMMA : entre le fondamental et l'appliqué

INTERVIEW

- Le Gérontopôle et Edusens : de la naissance à la sénescence

Événement

- Le Congrès : témoignage des acteurs

Goût - Nutrition - Santé

INTERNATIONAL

4th Taste-Nutrition-Health
International Congress

De la naissance à la sénescence

From birth to old age

Numéro Spécial

4^e CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

18
19
20
mars
2009
DIJON

Le 4^e Congrès International Goût-Nutrition-Santé Un congrès trois en un

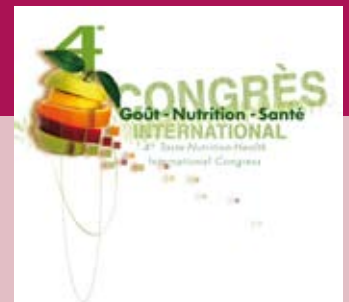
Les 18, 19 et 20 mars prochains se déroule la 4^{ème} édition du congrès Vitagora®. L'année passée, certains n'avaient pas hésité à parler de « congrès de la maturité », une maturité qui semble s'être confirmée par la suite à travers les remarquables résultats du pôle lui-même au cours de l'année 2008. Celui-ci peut en effet se targuer d'être aujourd'hui l'un des leaders des 14 pôles de compétitivité français du secteur agroalimentaire, du moins en termes de projets financés par le FUI et l'ANR. C'est pourquoi cette 4^{ème} édition s'inscrit pleinement dans la poursuite de cet élan. La maturité n'est pas un état figé à tout jamais, bien au contraire. Aussi doit-elle nécessairement s'enrichir en permanence de nouvelles expériences, fruit de rencontres, d'échanges et de débats qui conduisent parfois à l'émergence de partenariats fructueux. D'où la nécessité de ce congrès qui apparaît comme la vitrine du pôle et de ses forces vives. Et plus encore cette année puisqu'il est intitulé « De la naissance à la sénescence », ce qui englobe une grande partie des thématiques auxquelles s'intéressent les acteurs du pôle.

Comme chaque année, cet événement va être l'occasion pour des chercheurs, français et étrangers, et des industriels, d'exposer et d'échanger, à travers des conférences, des tables rondes, des speaker corner, des ateliers et des rendez-vous d'affaires, qui se dérouleront en parallèle. Or en cela, ce congrès est un rendez-vous assez unique. Ce mariage de la recherche, de l'industrie, de l'enseignement supérieur et de la formation, mais aussi des professionnels de la santé et centres de transfert de technologies, au cours duquel il faut à la fois répondre aux attentes des chercheurs, mais aussi des entreprises, qu'elles soient locales, nationales, voire internationales, sans pour autant oublier les étudiants, est en effet un exercice difficile. Cette sorte de « trois en un » que constitue ce congrès requiert donc un certain équilibre, d'autant plus cette année où nous avons voulu replacer le consommateur au centre des débats en allant le 20

avril au devant du grand public à l'occasion d'une conférence/débat organisée par Vitagora® et qui aura lieu sur le Village Goût Nutrition Santé.. Une très belle opportunité, pour tous ceux que le goût, la nutrition et la santé intéressent, de pouvoir en parler de manière plus accessible avec les spécialistes de ces différentes thématiques. Il me reste donc à vous souhaiter un excellent congrès 2009.

Christophe de la Fouchardière

Président du Congrès International Goût-Nutrition-Santé
Directeur Général, Merck Médication Familiale



Stratégie du Pôle

Accroître la visibilité du pôle auprès des entreprises

Il y a tout juste un an, à la demande des responsables de Vitagora®, dix chercheurs et un nombre identique d'industriels se réunissaient à Lamoura, au cœur du Jura, pour un séminaire. Objectif : réorienter la stratégie du pôle et faire en sorte que les entreprises comprennent mieux son positionnement « goût-nutrition-santé ». La définition de **quatre axes majeurs** autour desquels s'articule désormais la stratégie de Vitagora® a permis de fédérer davantage d'adhérents en 2008 et de mettre en œuvre beaucoup plus de projets. Néanmoins, ce n'est qu'une première étape. A chacun de ces axes doivent en effet correspondre une problématique et un enjeu. Une démarche nécessaire qui conduira à la constitution d'une « boîte à outils » indispensable à la visibilité de Vitagora® auprès des entreprises.

Goût, nutrition, santé, sont les trois mots qui donnent à Vitagora® son identité. Ainsi définie, celle-ci permet-elle pour autant aux entreprises de comprendre pleinement ce qu'est le pôle et ce qu'il peut leur apporter dans leurs développements et leur croissance ? « Afin d'accroître la visibilité de Vitagora® auprès des entreprises, il nous est donc apparu nécessaire d'approfondir chacun de ces mots par le biais d'un exercice de réflexion, entre chercheurs et industriels », explique Jean-Paul Quiblier, directeur industriel « Beurre et Fromage » du groupe Lactalis et co-président du Comité scientifique de Vitagora®. En sortant de leur cadre habituel et en prenant de la hauteur, chercheurs et industriels présents à Lamoura ont alors pu définir quatre axes stratégiques : « **Le goût tout au long de la vie : perceptions, comportements, apprentissage** » ; « **Construction, préservation et reconstruction du capital santé** » ; « **Formulation, procédés et matériaux au service du goût et de la nutrition** » ; enfin « **Elaboration des productions agricoles : impact sur le goût et la santé** ».

Eclairer la route des PME

« Certes, il fallait franchir cette étape importante qui a permis de renforcer l'identité de Vitagora®. Mais il faut aller encore plus loin si nous souhaitons accroître notablement sa visibilité auprès des entreprises, en particulier des PME », estime Jean-Paul Quiblier. D'où la nécessité de construire une sorte de « boîte à outils » qui permettra alors de mieux démarcher les entreprises et d'appréhender leurs attentes. Aussi le pôle s'est-il attelé à une nouvelle tâche visant à dresser au plus vite un éventail des problématiques auxquelles les compétences de ses acteurs peuvent apporter une réponse. Autrement dit, à chacun des quatre axes stratégiques qui correspondent à des compétences présentes en Bourgogne et en

Franche-Comté doivent être associés un enjeu et une problématique. « C'est une mission que le Comité scientifique va mener durant toute l'année 2009. Il s'agit en fait de parvenir à faire exprimer les potentialités de chaque laboratoire bourguignon et franc-comtois », résume Jean-Paul Quiblier.

De par son positionnement « goût-nutrition-santé », le pôle Vitagora® est différent de la plupart des 13 autres pôles de compétitivité français du secteur agroalimentaire. « Vitagora® n'est pas un pôle d'assemblage de compétences comme certains de ses homologues dans d'autres régions. Il est installé au cœur de deux régions qui abritent des leaders, au niveau national, et parfois international, dans les domaines du goût, de la nutrition et de la santé. Aussi est-il nécessaire de faire émerger davantage ces compétences spécifiques et cette expertise », explique Jean-Paul Quiblier. Celui-ci rappelle que le rôle des pôles de compétitivité est de faire le lien entre le monde de la recherche et celui des entreprises, l'objectif étant d'aider ces dernières à générer de la croissance interne. Mais bien souvent, les PME ne disposent pas du temps nécessaire pour réfléchir à certaines problématiques. « Par conséquent, Vitagora® doit leur éclairer la route. D'où l'importance de cette boîte à outils que nous sommes en train de construire », conclut-il, estimant que ce n'est qu'en allant au bout de cette démarche que le pôle réussira à faire le plein de PME auquel il peut légitimement prétendre.

Contact

Jean-Paul Quiblier

Email : jean-paul.quiblier@lactalis.fr

De la **NAISSANCE....**

Education sensorielle chez l'enfant : l'accompagnement nécessaire d'expériences sensorielles



Faut-il privilégier l'éducation sensorielle pour améliorer les comportements alimentaires des enfants ? Cette question est d'autant plus importante que le taux de prévalence de l'obésité infantile ne cesse de croître. C'est donc dans ce contexte qu'a été lancé « **EduSens** », un projet labellisé par Vitagora® et financé par l'ANR. Son objectif : étudier l'effet d'une éducation sensorielle sur les préférences et les comportements alimentaires d'enfants âgés de 8 à 10 ans. Directeur de recherche à l'INRA, responsable du Laboratoire d'interface recherche-industrie-sensométrie (Liris) au Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), **Pascal Schlich**, coordinateur de ce projet, dont les résultats viennent d'être présentés à l'occasion du colloque de clôture du PNRA*, rappelle les différentes étapes de ce programme et révèle ses premières conclusions. Propos recueillis par Jean-François Desessard

VitagoraNews - Comment est né le projet EduSens ?

Pascal Schlich - Il y a une trentaine d'années, Jacques Puisais lançait les « Classes du Goût ». Il s'agissait d'une douzaine de leçons sur le goût dispensées par les instituteurs aux enfants de 7 à 10 ans, dont le principe et la philosophie tiennent dans ces quelques mots de l'initiateur de ces classes : « apprendre à déguster pour mieux goûter les instants de la vie ». Relativement confidentielles, ces classes, et plus généralement l'éducation sensorielle, n'en restent pas moins d'actualité dans un contexte de croissance alarmante du taux de prévalence de l'obésité infantile. D'où l'émergence du projet EduSens qui proposait de tester par une approche scientifique expérimentale l'effet d'une éducation sensorielle du type des Classes du Goût sur les préférences et les comportements alimentaires des enfants. Nous estimions que l'éducation sensorielle pouvait permettre l'amélioration de la capacité à décrire le goût des aliments et les sensations perçues à leur dégustation, une réduction de la néophobie, une plus grande recherche de variété alimentaire et une évolution des préférences vers des aliments au goût moins intense mais plus complexe. Telles étaient nos hypothèses de départ.

VitagoraNews - Quelles ont été les différentes étapes du projet ?

Pascal Schlich - Trois expérimentations spécifiques baptisées respectivement « Classes du Goût », « Restos du Goût » et « Familles du Goût », chacune d'une durée de quinze mois, ont permis, globalement, de tester successivement l'effet d'une éducation sensorielle dispensée en classe, puis au restaurant scolaire, et enfin relayée à la maison par les parents. Pour chacune de ces expérimentations, un groupe expérimental, recevant l'éducation sensorielle, et un groupe contrôle, ont été constitués, chacun d'eux étant composé d'une centaine d'enfants âgés de 8 à 10 ans.

VitagoraNews - Le bilan final de ce projet sera rendu fin

2009. Que peut-on dire néanmoins des résultats partiels et provisoires présentés aujourd'hui ?

Pascal Schlich - On peut avancer qu'une éducation au goût est essentielle pour permettre à l'enfant d'acquérir la capacité de verbaliser ses sensations. D'où la possibilité pour lui de dépasser le stade hédonique pour atteindre celui de la description. Par ailleurs, cette éducation semble permettre aux enfants d'adopter des comportements davantage ouverts à la nouveauté et à l'expérimentation. En outre, si elle semble avoir un impact sur des tâches ou des comportements incluant une composante cognitive, il n'en est pas de même quant aux réponses affectives vis-à-vis de différentes formulations d'un même type de produit. Dans ce cas, l'expérience semble en effet plus importante. Il apparaît donc que l'éducation sensorielle doit être accompagnée d'expériences sensorielles.

* Programme national de recherche en alimentation et nutrition humaine

Contact

Pascal Schlich

Email : schlich@cesg.cnrs.fr



Pascal Schlich



...à la SÉNESCENCE

Soin et accompagnement des personnes âgées : l'exemple du Gérontopôle® Bourgogne Franche-Comté

Créé officiellement en novembre 2006, le **Gérontopôle® Bourgogne Franche-Comté** est une structure relativement unique en France, du moins sous la forme qu'a voulu lui donner celui qui a porté ce projet depuis ses premiers balbutiements, son actuel président, le professeur **Pierre Pfitzenmeyer** qui dirige par ailleurs le Pôle « Personnes Agées » au sein du CHU de Dijon. Celui-ci estime que le soin et l'accompagnement des personnes âgées doivent en effet dépasser le cadre purement médical et sanitaire et prendre en compte la dimension sociale, économique et éthique du vieillissement. Retour sur la genèse et le développement de cette structure qui doit être à la fois un outil efficace de transfert de la recherche vers le terrain, mais également de dialogue permanent entre chercheurs et soignants.

Propos recueillis par Jean-François Desessard.

VitagoraNews - Pourquoi ce Gérontopôle® ? Quelles sont les raisons qui vous ont poussées à vous investir dans cette aventure ?

Pierre Pfitzenmeyer - Une des raisons de fond est de faire reconnaître les nouveaux besoins des personnes âgées dans notre société et tout particulièrement lors de la période du grand âge, voire du handicap. Il s'agit d'une période « à vivre » qui est trop souvent appréhendée de manière catastrophique dans notre société. Cette démarche est d'autant plus importante que le nombre de personnes âgées de + 85 ans en France a augmenté de 40% entre fin 2006 et février 2009, un tiers d'entre elles souffrant de maladies multiples. D'où notre idée de montrer qu'en s'intéressant à ces personnes très âgées, souvent handicapées, il était possible, non seulement de leur offrir des services, mais de créer aussi de l'activité économique. C'est ainsi qu'est née l'idée dès 2000, d'abord sous la forme d'une structure n'ayant pas de statuts juridiques, appelée l'Espace Gérontologique de Bourgogne qui a permis ainsi de rassembler progressivement les différents partenaires actuels du Gérontopôle®, à savoir les équipes de recherche, les collectivités locales, les différentes tutelles et, plus récemment, les entreprises, autour du concept «Service global aux personnes âgées» qui est le slogan du Gérontopôle®.

VitagoraNews - Quels sont les points forts du Gérontopôle® dans le domaine de la recherche ?

Pierre Pfitzenmeyer - Ce sont les trois points forts de l'équipe de gériatrie de Dijon en matière de recherche en gériatrie, à savoir les chutes, les troubles de la posture, dénutrition et sensorialité et enfin éthique du soin aux personnes très âgées. L'objectif dans le développement de ces thèmes de recherche est de faire référence en permanence à la dimension sociale concernant notamment culture et plaisir de ces personnes. Pour exemple, dans les entreprises chargées de concevoir des repas pour les personnes âgées, trop souvent les recettes

sont réalisées à partir des goûts et des besoins de personnes jeunes, ceci ne correspondant pas du tout aux choix et à la culture des personnes très âgées. Il faut prendre en compte par ailleurs les divers problèmes physiologiques tels que les troubles de la mastication, de la salivation ou de la déglutition qui nécessitent une préparation et une texture spécifiques de la nourriture. Il est essentiel d'aller vers une augmentation de l'offre de mets permettant d'augmenter la diversité et d'améliorer le plaisir et la qualité de la prise alimentaire.



Pierre Pfitzenmeyer

VitagoraNews - Le Gérontopôle® peut-il être assimilé à un pôle de compétences ?

Pierre Pfitzenmeyer - Absolument, car il réunit les acteurs autour d'une thématique et favorise la combinaison de compétences pour déboucher sur l'innovation technologique mais avec une dimension sociale et éthique très forte. Par ailleurs, notre objectif est de transférer très rapidement vers les soignants les progrès de la recherche. Parallèlement l'objectif est de faire remonter en permanence les problématiques du terrain vers les laboratoires de recherche. Cet échange permanent entre ces deux mondes qui, le plus souvent, travaillent en vase clos, est l'une des clés de la réussite du Gérontopôle®. Dans ce sens, les 4 projets labellisés par Vitagora® ont pu se concrétiser grâce au travail collaboratif entre les acteurs du Gérontopôle® et de Vitagora®. D'autres projets sont en préparation.

Contact

Pierre Pfitzenmeyer

Email : ppfitzenmeyer@chu-dijon.fr



Le Congrès International La vitrine du réseau

Goût-Nutrition-Santé international de Vitagora®



Un véritable rendez-vous international

Plus de 350 participants venus de :

France, Algérie, Canada, Etats-Unis, Finlande, Pays-Bas, Norvège, Belgique, Espagne, Tunisie, Suisse, Allemagne, Brésil, Italie, Russie ..

La qualité scientifique

6 conférences scientifiques sur des thématiques d'actualité en nutrition

4 tables rondes réunissant chercheurs et entreprises

4 ateliers pratiques pour les professionnels de la santé

Une douzaine de communications orales et une vingtaine de posters présentant des travaux de recherche.

L'outil « business »

Près de 80 participants aux rendez-vous d'affaires, entreprises, laboratoires de R&D, prestataires de service...

Un taux de satisfaction de 90% (2007 et 2008).

Un planning sur mesure - assistez aux conférences qui vous intéressent ou consacrez votre temps à la prise de contacts.



Témoignage

La thématique de cette 4^{ème} édition du congrès, « de la naissance à la sénescence » nous intéresse tout particulièrement. En effet, dans le cadre du programme de recherche Farine+, premier projet à avoir été labellisé par Vitagora®, nous travaillons en particulier sur l'identification nutritionnelle des blés, avec pour ambition de créer une gamme de pains spécifiques plus gustatifs et hédoniques, notamment à destination des seniors, dans lesquels nous allons incorporer les compléments nutritionnels nécessaires à leur santé. Ce congrès, qui est une sorte de vitrine du pôle, est donc l'occasion pour nous de mieux appréhender les attentes du monde hospitalier afin de corriger la dénutrition importante observée chez beaucoup de seniors par l'intermédiaire du pain, produit hautement symbolique et considéré comme un excellent vecteur nutritionnel par les gérontologues. Plus généralement, ce congrès est riche de conférences, de rencontres, de débats et d'expositions. Aussi est-il un formidable lieu d'échange qui, à l'image du pôle Vitagora®, nous permet notamment de mieux connaître les compétences développées dans nos régions, au plan national et à l'international, d'engager des thématiques de recherche originale, de co-financer des thèses et de partager un certain nombre d'axes de recherche qui correspondent à des thématiques de terrain dont les chercheurs sont demandeurs.

Contact

Gérard Million, Directeur Scientifique
Email : gerard.million@dijon-cereales.fr

Témoignage

Depuis la première édition de ce congrès, Merck Médication Familiale, dont la nutrition constitue le cœur du métier, a toujours été très impliqué auprès de Vitagora® dans son organisation et son développement. C'est l'occasion à la fois d'y écouter quelques-uns des meilleurs experts, en France et dans le monde, en matière de nutrition, d'y rencontrer des industriels qui présentent leurs dernières innovations, et de suivre les évolutions en termes de réglementation, aspect d'autant plus important qu'une nouvelle réglementation européenne se met en place. Cette année, nous allons participer à une table ronde autour des probiotiques, un sujet proche de nos préoccupations. D'où l'intérêt de ce congrès qui regroupe conférences, tables rondes, ateliers pratiques, rendez-vous d'affaires, avec une nouveauté cette année, la possibilité pour le grand public de pouvoir échanger autour du goût, de la nutrition et de la santé le 20 mars. Une façon originale de remettre le consommateur au centre des débats.

Contact

Stéphanie Courau, Responsable scientifique et clinique
Email : stephanie.courau@merck.fr

Témoignage

La dénutrition de la personne âgée représente une problématique sur laquelle nous travaillons depuis environ cinq ans chez Lactalis. Par conséquent, notre participation à cette nouvelle édition du congrès est renforcée par rapport à l'année passée. Ainsi nous allons participer à une table ronde, communiquer sur nos résultats scientifiques concernant la qualité des protéines dans la nutrition des seniors et présenter des posters scientifiques. Notre présence est d'autant plus importante que cet événement regroupe de multiples compétences, ce qui nous permet d'avoir une vision globale de la problématique du vieillissement. En outre, la forte participation étrangère nous offre la possibilité de prendre en compte d'autres points de vue. Dans notre nécessaire recherche de partenaires scientifiques, en particulier étrangers, qui plus est sur une thématique qui ne cesse de croître, ce rendez-vous annuel proposé par Vitagora® constitue donc une très belle opportunité qui nous semble incontournable.

Contact

Pascale Le Ruyet, Responsable Nutrition
Email : pascale.leruyet@lactalis.fr

NOS SPONSORS



NOS PARTENAIRES FINANCIERS



Laboratoire EMMA

Un équilibre subtil entre fondamental et appliqué



Les thématiques de recherche du laboratoire EMMA (Eau, Molécules actives, Macromolécules, Activité) que dirige Philippe Cayot, au sein d'Agrosup Dijon, semblent très diverses, du moins à première vue. Car il suffit d'y regarder d'un peu plus près pour constater qu'elles ont en commun une même problématique, la maîtrise des transferts, ceci dans des matrices qui présentent la particularité d'être peu riches en eau. Déclinant cette problématique notamment dans des aliments mais aussi sur le vin, les médicaments et les phytosanitaires, EMMA peut s'enorgueillir aujourd'hui d'être un des laboratoires les plus impliqués dans les projets labellisés du pôle Vitagora®, puisqu'il en totalise 7, dont quelques-uns des plus importants comme EMAC qui porte sur le développement d'emballages actifs.

Que ne dit-on pas sur la recherche, et plus généralement sur ceux qui la pratiquent, les chercheurs, le plus souvent, sans la connaître et sans savoir qui ils sont et ce qu'ils font. Et pourtant, il suffit de pousser la porte d'un laboratoire comme EMMA, pour entrer dans un monde à la fois passionnant et passionné. Ici travaillent une quinzaine de permanents, dont douze enseignants chercheurs et deux ingénieurs de recherche, auxquels il faut ajouter près d'une dizaine de doctorants et de post-doctorants, des Français, certes, mais aussi une Mexicaine, une Moldave, une Algérienne, un Tunisien, un Russe. Pluriculturel, EMMA cultive aussi la pluridisciplinarité, un mot à la mode, mais qu'ici on applique au quotidien. « Nos thématiques sont apparemment très diverses. Mais en fait, nous sommes un laboratoire de physico-chimie des matériaux naturels et nous travaillons sur la maîtrise des transferts dans des matrices dont la particularité est d'être peu riches en eau. L'eau est l'élément déterminant de la dynamique des matrices et donc de sa capacité à retenir et délivrer les molécules actives », résume Philippe Cayot.

Pour former un film barrière à l'eau, pour encapsuler un arôme, une vitamine, un antioxydant, pour stabiliser une poudre, il faut pouvoir maîtriser les transferts d'eau et les relations entre les macromolécules et les molécules d'eau. D'où cette impression de diversité dans les thématiques de ce laboratoire. Certains chercheurs, rattachés à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, travaillent au sein d'EMMA sur les transferts entre le bois et le vin, le bois pouvant capter certaines molécules du vin et en générer de nouvelles, alors que d'autres s'intéressent aux opercules, essentiellement de liège, afin là encore de maîtriser des transferts de molécules.

De leur côté, les pharmaciens de l'équipe EMMA sont confrontés à des problèmes identiques. Souhaitant

en effet pouvoir libérer un médicament, par exemple au niveau du colon, ils cherchent à l'encapsuler. D'où la nécessité, là encore, de maîtriser la matrice et de contrôler les transferts d'eau. Les stratégies qu'emploient les pharmaciens d'EMMA pour développer des formes galéniques orales reposent sur les mêmes principes que les spécialistes des arômes qui souhaitent aussi encapsuler ces molécules pour donner de la longueur en bouche. « Récemment, par l'intermédiaire du pôle Vitagora®, nous avons été contactés par les responsables du pôle Cosmetic Valley qui s'intéresse fortement à l'encapsulation de molécules d'intérêts pour la cosmétique, comme les molécules d'arôme pour les parfums », indique le directeur du laboratoire dijonnais.

Des collaborations industrielles boostées par Vitagora®

Un tel éventail de compétences attire évidemment l'attention des industriels. Pas étonnant dans ces conditions que le laboratoire soit impliqué dans 7 projets labellisés par Vitagora® (Qualivivant, EMAC, Saveurs Vapeurs, ATS...). Certes, avant l'existence du pôle, ce laboratoire travaillait déjà avec des industriels comme Danone ou Nestlé, en particulier dans le cadre de thèses. Mais Philippe Cayot reconnaît que ces collaborations étaient bien souvent le fruit du hasard, naissant au gré de rencontres dans les congrès ou à l'occasion de cours. « Vitagora® est un solide organe de relais auprès des industriels qui a littéralement boosté nos collaborations avec eux. Je suis presque inquiet car nous ne sommes qu'une petite équipe dont la plupart des membres doivent par ailleurs dispenser des cours », constate-t-il non sans enthousiasme.

Mais que ceux qui, parfois à tort, reprochent à la recherche de trop fréquenter l'industrie depuis quelques



années, ne croient pas que le laboratoire EMMA s'est transformé en un centre de transfert de technologie. Là n'est pas son rôle, et Philippe Cayot tient à le rappeler. Pour cet enseignant chercheur, il est en effet indispensable que son équipe continue à développer les connaissances. Aussi est-il nécessaire qu'elle mène des travaux plus fondamentaux, en particulier sur un phénomène aussi important que la transition vitreuse du matériau ou la dynamique des protéines en lien avec l'eau. « Il faut trouver un équilibre subtil entre le fondamental et l'appliqué. Raison pour laquelle il est important de pouvoir

insérer un volet un peu plus fondamental dans nos projets menés en collaboration avec des industriels », insiste Philippe Cayot.

Contact
Philippe Cayot
Email : cayot@u-bourgogne.fr

« SAVEURS VAPEURS » le projet qui donne du goût à la cuisson vapeur

Labellisé par Vitagora® et soutenu par Plastipolis, le projet « SAVEURS VAPEURS », porté par SEB, vient d'être retenu dans le cadre du 7^{ème} appel à projets de R&D du Fonds Unique Interministériel (FUI) lancé le 24 septembre 2008. Disposant d'un budget de 3,7 millions d'euros, celui-ci a pour ambition de promouvoir ce mode de cuisson, naturellement sain, en lui donnant du goût. D'où la nécessité de développer à la fois une nouvelle gamme de cuiseurs-vapeurs et de nouvelles notes aromatiques naturelles à associer aux aliments.

Face au développement au sein des populations des pays occidentaux de pathologies associées à une mauvaise nutrition comme l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, il est nécessaire, pour ne pas dire impératif, d'améliorer les pratiques alimentaires. Une démarche qui passe évidemment par une alimentation plus équilibrée mais aussi par un mode de cuisson permettant de limiter l'apport énergétique et de conserver les teneurs en vitamines et oligo-éléments que renferment les aliments. Dans ce contexte, la cuisson vapeur est une solution qui présente de nombreux atouts. Ne nécessitant pas d'ajout de matières grasses, elle permet une meilleure conservation des nutriments et micronutriments et une absence de composés toxiques néoformés. Pour autant, son taux de pénétration du marché reste relativement faible aujourd'hui. La raison essentielle en est que ce mode de cuisson, dans l'esprit du consommateur, n'est pas associé à la notion de goût. « Aussi avons-nous décidé en lançant le projet SAVEURS VAPEURS de redonner du goût à la cuisson vapeur », résume Philippe Crevoisier, directeur général « cuisson électrique » du groupe SEB.

Pour y parvenir, le leader du marché du petit électroménager, numéro un mondial sur celui des cuiseurs vapeurs, s'est entouré de plusieurs partenaires académiques et industriels qui travailleront sur quatre axes : procédés, aromatisation naturelle, matériaux, ergonomie/fonctionnalité. « Redonner du goût à la cuisson vapeur » va nécessiter de développer une nouvelle génération de cuiseurs vapeur – une technologie que maîtrise pleinement SEB – mais aussi d'optimiser les

conditions de cuisson vapeur et d'aromatisation intrinsèque des aliments, de développer un module d'aromatisation extrinsèque des aliments, et de concevoir de nouveaux matériaux adaptés aux conditions de cuisson vapeur et d'aromatisation des aliments. D'où l'implication dans ce projet de FRUTAROM, fabricant d'arômes et d'ingrédients fonctionnels, des laboratoires GPMA¹ et EMMA² d'AgroSup Dijon, de Welience AGRO-ALIMENTAIRE et BIO-INDUSTRIEL, du CESC³, de l'ICMUB⁴ en collaboration avec l'ESIREM⁵ et l'ICM⁶, et enfin du LMI⁷ de l'Université Claude Bernard – Lyon 1.

« SAVEURS VAPEURS est un projet particulièrement original qui devrait nous amener à déposer plusieurs brevets et à créer un certain nombre d'emplois au cours des prochaines années », déclare Philippe Crevoisier qui rappelle que la cuisson vapeur est une filière qui occupe déjà une place significative au sein de la cuisson électrique. Mais si SEB a beaucoup travaillé à l'optimisation de ce mode de cuisson, durant ces dernières années, s'efforçant notamment de diversifier l'éventail des recettes proposées, il est désormais nécessaire de franchir une étape supplémentaire. « C'est l'étape du goût, et nous allons relever ce défi avec l'ensemble de nos partenaires et l'appui des deux pôles de compétitivité que sont Vitagora® et Plastipolis », conclut Philippe Crevoisier.

Contact
Philippe Crevoisier
pcrevoisier@seb.fr

- 1 Génie des Procédés Microbiologiques et Alimentaires (AgroSup Dijon)
- 2 Eau - Molécules actives - Macromolécules – Activité (AgroSup Dijon)
- 3 Centre Européen des Sciences du Goût
- 4 Institut de Chimie Moléculaire de l'Université de Bourgogne (UMR 5260)
- 5 Ecole Supérieure d'Ingénieurs de Recherche En Matériaux
- 6 Interface de Caractérisation des Matériaux – Filiale de l'Université de Bourgogne
- 7 Laboratoire des Multimatériaux et Interfaces (UMR5615), Université de Claude Bernard – Lyon 1



Village Goût-Nutrition-Santé, les 20 et 21 mars Place de la Libération, Dijon

Les organisateurs du Congrès International Goût-Nutrition-Santé et les acteurs de Dijon Ville Santé proposent aux congressistes un programme d'activités en relation avec le Village Goût-Nutrition-Santé, manifestation Grand Public qui remet le consommateur au cœur du débat.

- 7h30 au 11h : *Opération petit-déjeuner « Dijon Réveille votre Santé »*
- 11h00-12h30 : *Conférence-débat - L'équilibre alimentaire. Speaker : Pr. Nicole Darmon (INSERM) - Salle de Flore, Mairie de Dijon*

Le Village Goût-Nutrition-Santé propose également au Grand Public un programme d'animations le vendredi 20 mars et le samedi 21 mars :

- *Diagnostic nutritionnel personnalisé et activité physique*
- *Réalisation et dégustation de recettes*
- *Ateliers pratiques*
- *Visite thématiques de musées l'Art de la Table*

www.dijon.fr

Tél : 03 80 44 81 50



Assemblée Générale de Vitagora®, le 2 avril à Besançon

Les assemblées générales extraordinaire et ordinaire de Vitagora® auront lieu :

Le 2 avril, de 14h à 17h45
Amphitheatre Cournot-UFR SJEPEG
Université de Franche-Comté
45D Avenue de l'Observatoire, Besançon

Pour la deuxième année de suite, Vitagora® profite de l'occasion de son assemblée générale pour se rapprocher davantage de la Franche-Comté tout en favorisant des échanges entre les acteurs bourguignons et francs-comtois.

Coupon-réponse à télécharger sur www.vitagora.com

Contact

Tel : 03 80 78 97 91

Email : vitagora@vitagora.com

Séminaire « Préservation des ressources en énergie et en eau », le 3 avril

La mobilisation mondiale autour de la préservation et de l'utilisation raisonnée des ressources naturelles ne cesse de s'amplifier.

Des changements majeurs dans nos modes de consommation et de production s'imposent à nous. Ces adaptations nécessaires sont autant de contraintes que d'opportunités pour l'économie et l'industrie.

Vitagora®, EDF Bourgogne, Lyonnaise des Eaux, Synergie et l'ENIL de Mamirolle vous proposent de vous joindre à la réflexion sur la « préservation des ressources en énergie et en eau ».

le 3 avril 2009, 14h-17h
Salle du Conseil, Dijon Céréales
4, Bd Beauregard 21600 LONGVIC

Contact

Delphine GOGET

Tel: 03 80 78 97 94

Email : delphine.goget@vitagora.com

Contact

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :

Pierre GUEZ

Directeur :

Christophe BREUILLET

Responsable Projets :

Claire ARCOSTANZO

Ingénieur Projets :

Delphine GOGET

Responsable Communication :

Marthe JEWELL

Adresse :

Maison des Industries
Alimentaires
4 Bd Docteur Jean Veillet
BP 46524
21065 DIJON Cedex

Téléphone :

+33 (0)3 80 78 97 91

Fax :

+33 (0)3 80 78 97 95

Email :

vitagora@vitagora.com

Site Web :

www.vitagora.com

VitagoraNews

Lettre d'information
de Vitagora® Pôle

Directeur de Publication :

Christophe BREUILLET

Rédacteurs :

JFD & Co

Marthe JEWELL



entreprises

