



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° 19 JUIN 2009



DANS CE NUMÉRO

EDITORIAL

- Patrick Falconnier
Une opportunité pour Vitagora®

FOCUS

- La triple vocation de LESSAC

INTERVIEW

- Dr. François Allaert
« Vers une nouvelle ère de l'approche nutritionnelle »

R&D

- FEMTO-ST
Un concentré de compétences pour les IAA

Les dix priorités agro-industrielles Une opportunité pour Vitagora®

Les dix priorités agro-industrielles en R&D Une opportunité pour Vitagora®

Lors des Rencontres de l'Agroalimentaire qui se sont déroulées le 24 mars dernier, le ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Michel Barnier, a présenté les dix priorités agro-industrielles en matière de R&D pour les dix ans à venir. Celui-ci a tout particulièrement mis en avant l'une d'entre elles qui concerne « L'alimentation, le goût, la santé et le bien-être ». Pour Vitagora® et l'ensemble de ses adhérents, il s'agit là d'une opportunité. Ce sont en effet des thématiques spécifiques sur lesquelles la Bourgogne et la Franche-Comté disposent de compétences et d'expertises significatives à travers leurs scientifiques et leurs entreprises. Par conséquent, il est indispensable que nous rassemblions l'ensemble de nos forces vives sur cette priorité et que nous capitalisions afin de s'y positionner comme le leader français.

Aujourd'hui, Vitagora® me semble être l'un des pôles de compétitivité les mieux armés, sinon le mieux placé, pour répondre à cette volonté stratégique de l'Etat. Qui plus est, notre légitimité est grande sur cette thématique « alimentation, goût, santé bien-être », l'histoire de nos régions et les compétences scientifiques et industrielles qu'elles abritent pouvant en témoigner. La politique de notre pôle ne doit-elle pas être en adéquation avec la politique nationale ? Alors certes il faut rassembler nos compétences scientifiques et fédérer nos entreprises, mais il est également nécessaire que le pôle puisse avoir un positionnement international visible vis-à-vis de ses concurrents, ne serait-ce que pour échanger davantage, s'enrichir mutuellement de nos savoirs et de nos compétences, voire envisager des collaborations et faire émerger des projets communs. Or cette démarche implique que le pôle revendique pleinement sa légitimité sur cet axe prioritaire, tant au niveau national, qu'europpéen et mondial.

Certes, la concurrence y est forte. En effet, les autres pays leaders sur ces thématiques ne nous ont pas attendu. Mais qu'importe puisque la démarche adoptée par le pôle, qui combine « santé » et « plaisir » - et en cela, elle est typiquement française - représente un atout considérable qu'il est difficile de trouver chez nos concurrents. Aujourd'hui, Vitagora® a donc l'opportunité de prendre une place à laquelle il peut prétendre légitimement, sans pour autant remettre en cause sa stratégie globale.

Patrick Falconnier

Président du Comité d'Orientation Stratégique de Vitagora®

Directeur Innovation et Qualité, Senoble



Economie expérimentale : La triple vocation du LESSAC

Depuis 1994, l'économie expérimentale et comportementale ont totalisé pas moins de 7 prix Nobel d'Économie. Pour autant, cette discipline, apparue aux États-Unis au cours des années 50, reste méconnue. Parmi les six laboratoires d'économie expérimentale que compte aujourd'hui la France, le **Laboratoire d'Expérimentation en Sciences Sociales et Analyses des Comportements**, le LESSAC, que dirige le professeur **Angela Sutan**, au sein de l'ESC Dijon Bourgogne, est l'un des plus étendus au monde. Remarquable instrument pédagogique, que les industriels utilisent de plus en plus pour évaluer leurs produits, le LESSAC est également un outil de recherche. Ainsi ce laboratoire est impliqué dans EXPALIM, un projet de recherche, d'une durée de trois ans, labellisé par Vitagora®.

Inauguré il y a un peu plus d'un an, le LESSAC, a en effet une triple vocation. Celle-ci est d'abord pédagogique. Ainsi les étudiants de l'ESC Dijon Bourgogne bénéficient des compétences et des moyens que leur offre ce laboratoire. Un privilège, quand on sait qu'il s'agit là de la seule école de commerce en France à abriter un laboratoire de ce type, les autres laboratoires français dans ce domaine étant tous installés dans des universités. Dès sa création, les étudiants du mastère en Marketing Alimentation Santé (MAS), que dirige le docteur Valérie Philippon, ont utilisé cet outil dans le cadre de DEFICASSIS, un projet labellisé par Vitagora®, qui vise à concevoir une épice de Bourgogne à partir du traditionnel bourgeon de cassis. « *Aucun d'entre eux ne connaissaient cette discipline qui reste également très méconnue dans le monde de l'entreprise, à l'exception des grands groupes industriels qui comptent des spécialistes de l'économie expérimentale au sein de leurs équipes* », explique Angela Sutan.

C'est dans le cadre d'un cours baptisé « Comportement et alimentation », qu'elle dispense au sein de ce mastère MAS, que les étudiants de la promotion 2008 ont découvert l'économie expérimentale et ses méthodes qui permettent de mesurer les préférences du consommateur, son consentement à payer ou encore à adopter tel ou tel produit. « *Depuis, ces étudiants, pour la plupart, ont intégré des entreprises et jouent le rôle d'ambassadeur de l'économie expérimentale. J'en veux pour preuve la multiplication des demandes que nous avons reçues de la part de différentes entreprises au cours des derniers mois pour évaluer leurs produits* », souligne-t-elle. Face à un tel engouement des entreprises, le LESSAC, en collaboration avec UB Filiale, structure de développement technologique de l'Université de Bourgogne, a mis en place des formations en économie expérimentale pour le compte des entreprises.

EXPALIM, un passionnant projet pluridisciplinaire

Excellent outil pédagogique, également de plus en plus utilisé par les entreprises, en particulier du secteur agroalimentaire, l'économie expérimentale reste avant tout une discipline axée sur la recherche. C'est la raison pour laquelle les quelques quinze à dix-huit personnes que compte le LESSAC sont impliquées dans le développement de programmes comme EXPALIM, labellisé par le pôle de compétitivité Vitagora® en avril 2008. D'une durée

de trois ans, ce programme est le fruit d'un partenariat entre le LESSAC, porteur du projet, le Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), le Centre de Recherche en Marketing de Bourgogne (CERMAB) et CEN Nutriment, une entreprise qui s'est positionnée sur le secteur de l'évaluation des nutriments, des aliments mais aussi des produits alimentaires plus traditionnels.

« *EXPALIM vise à mettre en évidence, à l'aide de méthodes expérimentales, les divers comportements - à payer, à accepter, à échanger, à croire, à sentir - des consommateurs confrontés à des aliments porteurs d'attributs de croyances (santé, plaisir, tradition)* », résume Angela Sutan qui précise qu'une douzaine de personnes travaillent sur ce projet qui s'articule autour de plusieurs axes de recherche. Les travaux ont porté notamment sur les épices, les boissons comme la bière ou le vin, le pain de mie santé ou encore la margarine, cette dernière étant étudiée sous l'angle du développement durable. L'une des doctorantes qui participe à ce projet s'est intéressée à l'attribut « lenteur » des aliments. De son côté, une post-doctorante travaille sur les carottes transgéniques. Quant aux travaux réalisés sur la bière, ils ont conduit à la création d'un « bar expérimental ». Fin mai, à Namur, ces travaux ont reçu le Grand Prix du Colloque d'Oenométrie.

Pour les partenaires d'EXPALIM, il s'agit donc d'étudier l'impact de certains aliments en termes à la fois de positionnement social et de perception de la diffusion des innovations, et par conséquent la réussite de la mise sur le marché d'un nouveau produit alimentaire innovant. « *Ces travaux devraient permettre à terme de donner un certain nombre de recommandations quant à l'introduction de nouveaux produits alimentaires porteurs d'attributs de croyances* », indique-t-elle. Pluridisciplinaire, ce passionnant projet qu'est EXPALIM devrait aussi contribuer à une meilleure connaissance de cette discipline, encore trop méconnue et pourtant si prometteuse, en particulier au sein des entreprises, qu'est l'économie expérimentale.

Contact
Angela Sutan
Email : angela.sutan@escdijon.eu

Vers une nouvelle ère de l'approche nutritionnelle

Un universitaire réputé qui crée des entreprises innovantes comme **CEN Biotech** et **CEN Nutriment**.

A l'ère des start-up, il faut bien avouer que l'exemple n'est pas pour autant si courant, qui plus est dans la région de Bourgogne. Aussi mérite-t-il que l'on s'y attarde, d'autant plus que le professeur **François Allaert**, non content de créer des entreprises qui réussissent, innove également en matière d'enseignement supérieur. Ainsi en 2008, il a lancé la chaire « **Evaluation Médico-Marketing des Allégations de Santé** » (EMMAS) au sein de l'ESC Dijon Bourgogne où il enseigne. Inaugurée officiellement en février dernier, CEN Nutriment ouvre une nouvelle ère de l'approche nutritionnelle alors que se met en place progressivement la nouvelle réglementation européenne sur les allégations nutritionnelles et de santé. Retour sur le parcours de cet universitaire qui entreprend. Propos recueillis par Jean-François



Le Pr. François Allaert

Desessard.

VitagoraNews - Il y a une douzaine d'années, vous avez créé une première entreprise, CEN Biotech. Plus récemment, vous avez fondé CEN Nutriment. Cette dernière s'inspire-t-elle de sa « grande sœur » ?

François Allaert - Tout à fait. Avec CEN Biotech, nous avons acquis en un peu plus d'une décennie d'expérience un savoir-faire dans le domaine de l'évaluation du médicament. Or ce savoir-faire nous avons souhaité le dupliquer sur le marché de l'évaluation des nutriment et des aliments, mais aussi des produits alimentaires plus traditionnels. D'où la création de CEN Nutriment dont nous venons d'inaugurer les nouveaux locaux, à Dijon, en février dernier. Celle-ci s'inscrit évidemment dans un contexte particulier. Il y a trois ans, le Parlement européen a adopté une proposition de règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé qui encadre leur utilisation. Désormais, chacune de ces allégations doit reposer sur des preuves scientifiques fiables et disponibles.

Pour CEN Nutriment, il s'agit donc de démontrer scientifiquement la réalité des allégations de santé des produits alimentaires par des méthodes statistiques appropriées, mais aussi d'évaluer leur impact socio-économique. Car faute de preuve tangibles, les entreprises ne pourront plus communiquer en termes de santé sur leurs produits. CEN Nutriment travaille déjà pour plusieurs industriels, en particulier sur les oligo-minéraux et des protéines animales dans des indications

très diverses.

VitagoraNews - Est-ce le début d'une nouvelle ère de l'approche nutritionnelle ?

François Allaert - Absolument. Les thérapeutiques médicales ont connu leur révolution qui a abouti à l'émergence de ce que l'on appelle *Evidence Based Medicine*, c'est-à-dire la médecine fondée sur les preuves et non plus sur l'empirisme. Aujourd'hui, CEN Nutriment initie le concept de l'Evidence based Nutrition, celui de la nutrition fondée sur les preuves. Et ce concept et cette terminologie, nous les avons déposés à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), afin de les protéger.

VitagoraNews - La chaire EMMAS que vous avez créée en 2008 au sein de l'ESC Dijon Bourgogne s'inscrit-elle dans la même démarche ?



Les nouveaux locaux de CEN Biotech et CEN Nutriment inaugurés en février 2009.

François Allaert - En effet. l'application de cette nouvelle réglementation qui implique pour les entreprises de faire de l'évaluation médico-marketing, nécessite dès à présent de former les futurs responsables de l'industrie agroalimentaire. D'où l'idée de créer cette chaire EMMAS avec l'appui de différents partenaires (CEN Nutriment, Crédit Agricole, Merck Médication Familiale, EA Pharma, Tonipharm et Therasciences). A ce jour unique en France, celle-ci vient en complément de deux mastères déjà dispensés par l'ESC Dijon Bourgogne, le mastère spécialisé en Management de l'Industrie Pharmaceutique (MIP) et le mastère en Marketing Alimentation Santé (MAS), ce dernier, lancé en 2007, étant très orienté vers ces produits que sont les alicaments, les nutriments et les compléments alimentaires.

Cette chaire EMMAS apporte à ces mastères l'indispensable dimension recherche en parallèle de la dimension enseignement. Permettant notamment d'encadrer les travaux de recherche conduits par les étudiants, mais menés en partenariat avec des industriels, elle s'inscrit dans la démarche du pôle de compétitivité Vitagora®. Cet outil doit être également l'opportunité de réaliser un travail de réflexion mais aussi méthodologique afin de faire émerger les nécessaires outils d'évaluation qu'il reste à concevoir dans ce domaine de l'évaluation médico-marketing.

Contact
François Allaert
Email : allaert@cenbiotech.com

Le Mastère MAS - une formation unique en son genre

« Les étudiants de la première promotion du Mastère MAS, diplômés en octobre 2008, occupent maintenant des fonctions de chef de produit, de chef de projet ou de consultant au sein d'entreprises telles que Urgo, Roquette ou bien Alcimed », se félicite la créatrice du premier mastère spécialisé en marketing alimentation santé (MAS) au sein du groupe ESC Dijon Bourgogne, Valérie Philippon, médecin de formation, issue de l'industrie pharmaceutique. « La deuxième promotion, quant à elle, est partie en stage dès avril dernier, eux aussi au sein d'entreprises majeures des secteurs agroalimentaire et pharmaceutique ». S'inscrivant dans un dispositif dont Vitagora® est la pierre angulaire, ce mastère est donc un succès, d'autant plus que les compétences acquises par les étudiants au cours de cette formation sont fortement appréciées par les acteurs des marchés alimentation-santé.

« 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 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 Allaert, qui

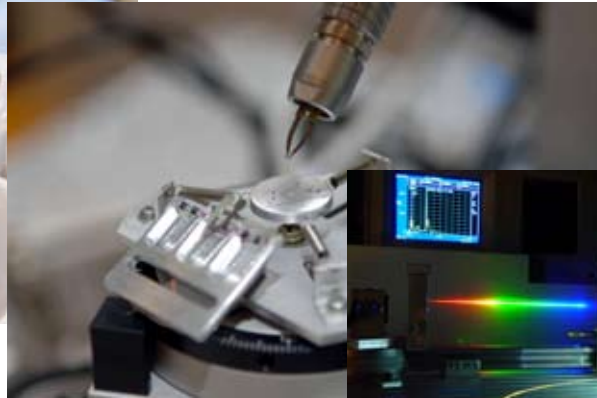


La promotion 2007-2008 du Mastère MAS

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 Sultan, 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.

Le succès des diplômés des deux premières années sur le marché du travail est certainement preuve de la prescience de ce mastère en anticipant les évolutions au sein du secteur alimentation-santé. Pour autant, il n'est pas question pour Valérie Philippon de s'endormir sur ses lauriers. « Nous avons atteint nos objectifs. Désormais, il nous faut rationaliser. Nous sommes encore très jeunes, d'où la nécessité de continuer à travailler pour valoriser l'image et accroître la notoriété de cette formation innovatrice », constate-t-elle.

Contact
Valérie Philippon
Email : valerie.philippon@escdijon.eu
Mastère MAS : www.masteremas.eu



FEMTO-ST

Un concentré de compétences qui intéresse l'agroalimentaire

Institut de recherche réputé regroupant quasiment l'ensemble des compétences de Franche-Comté dans les domaines des sciences pour l'ingénieur, FEMTO-ST (Franche-Comté Electronique Mécanique Thermique et Optique – Sciences et Technologies), créé en janvier 2004, compte aujourd'hui près de 500 personnes. Les travaux qui y sont menés par ses équipes, en particulier en matière de capteurs, de biopuces ou encore de protéomique dans le cadre d'applications biomédicales, pourraient, à terme, intéresser l'industrie agroalimentaire.

Né en 2004 du regroupement de plusieurs laboratoires franc-comtois aux compétences complémentaires, FEMTO-ST est une Unité Mixte de Recherche associée au CNRS et rattachée à l'Université de Franche-Comté (UFC), l'Ecole Nationale Supérieure de Mécanique et de Microtechniques (ENSM) et l'Université Technologique de Belfort-Montbéliard (UTBM). « Ce regroupement est quasiment unique en France. Ses compétences couvrent en effet la plus grande partie du spectre des sciences pour l'ingénieur. Quant aux travaux menés par les différentes équipes des six départements de FEMTO-ST, ils vont du fondamental jusqu'à l'application », explique Philippe Picart, directeur adjoint de FEMTO-ST. Ces recherches sont développées dans le cadre de nombreux programmes nationaux et européens. FEMTO-ST a également de nombreux partenariats, en particulier avec les Etats-Unis (laboratoire commun avec Georgia Tech d'Atlanta), le Japon (laboratoire franco-japonais LIMMS) ou encore la Suisse (Laboratoire Européen Associé Microtechniques).

Collaborations envisageables entre FEMTO-ST et Vitagora®

Les recherches poursuivies à FEMTO-ST concernent de

nombreux domaines d'applications comme les télécoms, le temps-fréquence, les transports, l'aérospatial, l'énergie, le biomédical et le développement durable. Jusqu'à présent, l'environnement franc-comtois a conduit les équipes de FEMTO-ST à développer des applications notamment pour des secteurs comme l'automobile ou le biomédical, mais pas encore, ou trop peu, pour l'agroalimentaire. « Il est certain que les nombreux capteurs et les applications que nous avons conçus dans le domaine de la métrologie pourraient parfaitement faire l'objet de transferts dans le secteur de l'agroalimentaire. Le potentiel existe, c'est incontestable, mais l'opportunité ne s'est pas encore présentée », estime le directeur adjoint de FEMTO-ST.

A n'en pas douter, des recherches comme celles qui sont réalisées dans le cadre de la plateforme de protéomique interrégionale CLIPP (Clinical & Innovation Proteomic Platform), et plus encore par l'équipe



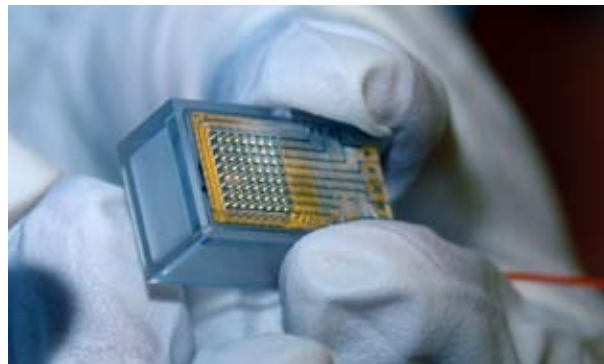
Philippe Picart, directeur adjoint du FEMTO-ST

de biophotonique que dirige le professeur Tijani Gharbi au sein du département d'optique de cet institut, intéressent certains partenaires industriels du pôle de compétitivité Vitagora®. On imagine aisément l'utilisation qui pourrait être faite d'un capteur tel que le Bionez, par les industriels de l'agroalimentaire. « Dans le cadre du rapprochement initié entre la Bourgogne et la Franche-Comté, je pense qu'il serait souhaitable que FEMTO-ST et le pôle Vitagora® puissent échanger afin d'envisager d'éventuelles collaborations. Nous y travaillons », indique Philippe Picart.

Contact

Philippe Picart

Email : philippe.picart@femto-st.fr



Vers un bionez sensible à une seule odeur



Imaginez un bionez, autrement dit un capteur d'odeur, constitué d'un neurone olfactif de souris immobilisé sur une plaque de silicium et sur lequel sont fixés deux électrodes. C'est le dispositif original qui a été mis au point dès le début des années 2000

par l'équipe « biophotonique » que dirige le professeur Tijani Gharbi au sein du département d'Optique de FEMTO-ST. « Des capteurs électroniques de gaz, il en existe beaucoup. Ils sont très sensibles, certes, mais connaissent des problèmes de saturation dans des milieux humides. C'est la raison pour laquelle nous avons eu l'idée de concevoir un biocapteur utilisant un neurone olfactif », explique Tijani Gharbi. Pourtant, cette solution présente un inconvénient. La durée de vie du neurone prélevé n'est que de cinq semaines tout au plus.

Ces chercheurs décident alors d'utiliser ce qu'on appelle les « Odorant Binding Protein » ou OBP, dont la découverte a été couronnée par un prix Nobel de Médecine en 2004. « Cette molécule, très hydrophile, est le messager des odeurs qui, elles, sont très hydrophobes. Elle se présente comme une sorte de calice qui renferme l'odeur et la véhicule jusqu'au transmetteur en lui faisant traverser la muqueuse », résume cet universitaire. Dans le cadre d'une collaboration avec Loïc Briand, de l'Unité FLAVIC de l'Inra Dijon, qui a développé les OBP nécessaires, et Guillaume Herlem, de l'Université de Franche-Comté, qui a réussi à mettre ses OBP en couches minces, l'équipe « Biophotonique » a obtenu un dispositif permettant de capter une odeur. « Notre idée est de parvenir à tapisser l'intérieur de ce calice d'une seule molécule, voire d'une seule liaison chimique, qui n'acceptera qu'une seule odeur. Car le meilleur capteur qui puisse exister est celui qui n'est sensible qu'à une seule odeur », précise le professeur Tijani Gharbi.

Aujourd'hui, cette équipe travaille à une première application dans le cadre d'un projet mené en collaboration avec un industriel. « Il s'agit de détecter le TCA, une molécule très stable qui s'attaque aux bouchons de liège. D'ores et déjà nous avons déposé un brevet. Plus généralement, il est certain que ce type de capteur permet d'envisager de nombreuses applications, en particulier dans le secteur des industries agroalimentaires. Son utilisation pourrait se révéler très intéressante notamment pour la surveillance de la maturité des fruits », indique-t-il.

Contact

Tijani Gharbi

Email : tijani.gharbi@univ-fcomte.fr

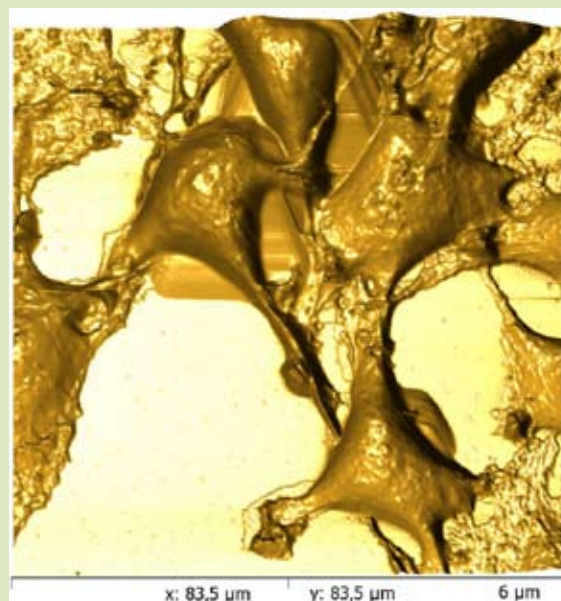


Image de topographie AFM en mode tapping de cellules du bulbe olfactif de souris fixée sur PEI-L électrodéposée sur FTO. Acquisition faite en milieu aqueux.

Crédit photos : FEMTO-ST

Mastère Marketing Alimentation-Santé Sessions d'admission 2009

Le Mastère Spécialisé Marketing Alimentation Santé est construit autour de la double expertise « business school » et « sciences de l'aliment ». Il a pour objectif de vous faire acquérir la double compétence marketing/nutrition-santé avec une vision internationale. Cet objectif requiert la prise en compte des attentes des différents acteurs de ce secteur, à savoir les nutritionnistes, les industriels et les consommateurs.

Cette formation est ouverte aux candidats issus des parcours suivants :

- Formation complémentaire de 3^e cycle, Bac +5
- Candidats de niveau bac+4 bénéficiant de 3 années d'expérience
- Ingénieur en agro/agri
- Vétérinaire
- Médecin / Pharmacien
- Diplômé de MASTER 2 en sciences de la vie, en agro/agri, alimentation santé, nutrition, physiologie animale

Les prochaines dates des journées de sélection :

- 2 juillet 2009 : Journée de sélection à Paris
- 27 août 2009 : Journée de sélection à Dijon
- 7 septembre 2009 : Journée de sélection à Paris
- 8 septembre 2009 : Journée de sélection à Dijon

Contact

Email : valerie.philippon@escdijon.eu
Site web : www.masteremas.eu

8th Pangborn Sensory Science Symposium

L'un des symposiums scientifiques les plus importants sur la sensorialité et les sciences du consommateur, le 8th Pangborn Sensory Science Symposium se tiendra du 26 au 30 juillet 2009 à Florence.

Sponsorisé par Vitagora®, ce symposium propose un programme de séances plénières - dont des interventions par Sylvie Issanchou (UMR FLAVIC) et Benoist Schaal (CESG) - et des communications orales sur les thématiques suivantes :

- *Fundamentals of Sensory*
- *Effective Use of Sensory*
- *Consumer Behavior, Non-food.*

Contact

Email : pangbornsecretariat@elsevier.com
Site web : www.pangborn2009.com



Les outils de la traçabilité Colloque Bourgogne / Franche-Comté

Le 10 septembre prochain est organisée une demi-journée d'information sur les outils liés à la traçabilité. L'objectif est de permettre aux industries agroalimentaires et emballages de gagner en efficacité et en productivité dans la gestion quotidienne de leur traçabilité grâce aux différents outils liés aux technologies de l'information et de la communication (TIC).

Cette manifestation est organisée par l'agence NTIC Bourgogne, l'ARIA Bourgogne, Bourgogne Développement, Bourgogne Innovation, le CEPIEC et Vitagora.

10 septembre 2009, de 13h45 à 18h00
CRCI Bourgogne - Place Nations Unies - 21000 Dijon

Contact

Virginie Ducret : contact@agencentic.org

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

Assistante de Direction :
Emmanuelle BARRIER

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

Téléphone :
+33 (0)3 80 78 97 91

Fax :
+33 (0)3 80 78 97 95

Email :
vitagora@vitagora.com

Site Web :
www.vitagora.com

VitagoraNews

Lettre d'information
de Vitagora® Pôle
Directeur de Publication :
Christophe BREUILLET
Rédacteurs :
JFD & Co
Marthe JEWELL

