

Le Projet Transvacell

MIEUX COMPRENDRE
LES ACIDES GRAS
TRANS NATURELS

PAGE 4-5

DANS CE NUMÉRO

Éditorial

- Un Congrès à la hauteur de nos ambitions

Focus

- Crédit Impôt Recherche : Un besoin pour les PME

Projet

- Transvacell : mieux connaître les acides gras trans naturels

Événement

- Le Congrès GNS 2010 : 25 % des participants étrangers

VitaWatch

- Actualités et veille Goût-Nutrition-Santé...



UN CONGRÈS À LA HAUTEUR DE NOS AMBITIONS



Tout avait été parfaitement préparé pour que la 5^{ème} édition du congrès GNS 2010 qui s'est déroulée les 23 et 24 mars dernier à Dijon puissent atteindre les objectifs ambitieux que nous lui avons fixés. Or au regard de ces deux jours de rencontres, d'échanges, de dialogues, parfois animés, notamment à l'occasion de tables rondes sur des sujets aussi polémiques que la biodisponibilité des antioxydants, les aliments prêts à consommer ou encore les aliments fonctionnels, nous ne pouvons qu'être pleinement satisfait. En cette année 2010 où la France vient de gagner le Tournoi des Six Nations, remportant au passage le 9^{ème} Grand Chelem de son histoire, osons cette image rugbystique : l'année passée, le GNS avait marqué un formidable essai en s'installant définitivement parmi les grands congrès nationaux et internationaux du domaine, un essai qu'il vient de transformer, et de quelle manière !

Organisée pour la première fois sous le haut patronage du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, cette « vitrine du pôle Vitagora® » qu'est le GNS a accueilli cette année pas moins de 550 participants durant ces deux journées extrêmement riches, dont 25% de congressistes étrangers, soit quasiment le double de l'année passée. Preuve que la visibilité du pôle à l'international ne cesse de croître et que les messages autour du triptyque « Goût Nutrition Santé » et plus globalement du « bien-être » que Vitagora® véhicule depuis sa création sont de mieux en mieux perçus au-delà des frontières. Ajoutons à cela quelque 370 rendez-vous d'affaires qui illustre là encore un engouement fort de la part des acteurs de la recherche et de l'industrie pour la thématique du pôle, et une soixantaine de

posters présentés par des doctorants et des post-doctorants, confirmant ainsi que, contrairement à d'autres disciplines scientifiques, la relève semble assurée.

Mais quelques données chiffrées, aussi significatives soient-elles, ne parviendront jamais à retranscrire ce que furent ces deux journées dijonnaises lancées brillamment par la première conférence de Sophie Layé, directeur de recherche à l'INRA qui d'emblée, au travers des résultats les plus récents issus des recherches qu'elle mène autour du bien-être et de la nutrition, a permis de placer ce congrès sur une orbite élevée. Dès lors, le ton était donné pour cette nouvelle édition d'un congrès qui aura été à la hauteur de nos ambitions.

Christophe de la Fouchardière
Président de Merck Médication Familiale
Président du Congrès Goût-Nutrition-Santé

AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



Crédit d'Impôt Recherche

Un besoin pour les PME

Rares sont les chefs d'entreprise à ne pas avoir entendu parler du **Crédit d'Impôt Recherche (CIR)**. En revanche, nombreux sont ceux qui n'ont jamais osé bénéficier de cette mesure fiscale dont le but est de baisser le coût de leurs opérations de R&D. Or le CIR a été créé en 1983 ! Preuve que les idées reçues ont la vie dure. D'où l'intérêt d'une réunion comme celle que le pôle Vitagora® a organisée le 2 mars dernier, avec le concours d'une société de conseil en ingénierie au service de l'innovation, **Hexaliance**, sous la forme d'un déjeuner auquel a participé une quinzaine d'entreprises adhérentes du pôle.

« En 2009, le Crédit d'Impôt Recherche a représenté plus de 5 milliards d'euros et a bénéficié à environ 11 000 entreprises, dont 80% de grandes*. C'est un ratio aberrant d'autant plus que les PME ont besoin du CIR », déclare d'emblée Guillaume Frogin qui résume parfaitement la situation actuelle. Ingénieur commercial au sein d'Hexaliance, il connaît bien le monde des PME et leurs problèmes puisque celles-ci représentent 80 à 90% des clients de cette société de conseil en ingénierie au service de l'innovation, adhérente de Vitagora®, qui compte 45 personnes. Or Guillaume Frogin sait que c'est souvent par méconnaissance et par manque de temps que les chefs d'entreprise n'ont jamais fait appel au Crédit d'Impôt Recherche. Un constat que partage Patrick Guyondet, responsable technique et de la R&D d'Absciss, une petite entreprise spécialisée dans l'ingénierie et le développement de matériel pour les laboratoires et l'industrie. « Pour une petite structure comme la nôtre qui compte 4 personnes, il est extrêmement difficile de se lancer dans une telle expérience, d'autant plus qu'en général les cabinets comptables nous en dissuadent », explique-t-il.

UNE RÉUNION TRÈS POSITIVE

Aussi la réunion organisée le 2 mars dernier à l'initiative du pôle Vitagora® a-t-elle été très bénéfique. « Au départ, la plupart des représentants d'entreprises présents était dans le même état d'esprit que moi », souligne Patrick Guyondet. Autant dire que pour Guillaume Frogin et sa

collègue ingénieur en agroalimentaire qui l'accompagnait la partie n'était pas gagnée. Mais au fil de la présentation, d'abord du Crédit d'Impôt Recherche, puis sur la façon utilisée par Hexaliance pour identifier les sujets de R&D au sein d'une entreprise, un dialogue constructif a émergé. Ainsi plusieurs entreprises présentes ont découvert avec étonnement que certaines de leurs activités pouvaient bénéficier du Crédit d'Impôt Recherche mais qu'elles ne l'avaient jamais sollicité faute d'en avoir pris conscience.

Patrick Guyondet estime que le pôle Vitagora® a joué pleinement son rôle en ayant le courage d'organiser cette réunion d'information. « Nous savons désormais que nous pouvons prétendre à cette mesure fiscale et qu'il existe des sociétés comme Hexaliance qui sont là pour nous accompagner, sans pour autant appliquer des pourcentages abusifs », ajoute-t-il. Dans ces conditions, cette entreprise adhérente de Vitagora® devrait entamer les démarches nécessaires pour Vitagora® du Crédit d'Impôt Recherche, cette année ou au plus tard l'année prochaine. « Une réunion très positive », confirme Guillaume Frogin qui tient à souligner la réactivité avec laquelle le pôle a su organiser cette réunion et mobiliser les entreprises. Une seconde réunion du même type pourrait être programmée au cours du second semestre 2010.

* La France compte environ 3 millions d'entreprises dont un peu plus de 1 500 ont + de 500 salariés.

Contact

Guillaume Frogin

Email : guillaume.frogin@hexaliance.com

Patrick Guyondet

Email : p.guyondet@absciss.com

Le projet TRANSVACCELL

Mieux connaître les effets des acides gras trans naturels



Depuis déjà plusieurs années, les **acides gras trans**, ou AGT, d'origine industrielle font la « une » de l'actualité. Les résultats des études menées depuis une dizaine d'années indiquent en effet que leur excès dans l'alimentation peut avoir des effets délétères. Aussi leur teneur dans les produits alimentaires a-t-elle considérablement diminué au cours de ces dernières années. Cela dit, les AGT isomères de l'acide oléique, sont de deux types : l'un d'origine naturelle, comme l'acide vaccénique ou TVA, l'autre d'origine industrielle, comme l'acide élaïdique. Ce dernier présente des effets athérogènes. Or jusqu'à présent, les chercheurs se sont peu intéressés à l'acide vaccénique formé par le rumen des ruminants et présent dans le lait et les produits laitiers. D'où le projet **Transvacell**, labellisé par Vitagora® et financé notamment par la région Bourgogne et le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL).

« L'objectif de Transvacell est d'étudier in vitro l'interaction de l'acide vaccénique avec la biosynthèse des acides gras endogènes et sa répercussion sur les acteurs cellulaires de l'athérogénèse, d'où son appellation », résume le professeur Michel Narce, responsable de ce projet. Autrement dit, il s'agit de découvrir si cet acide gras trans qu'est l'acide vaccénique entraîne des effets délétères ou pas. Cet universitaire qui dirige un groupe de recherche de l'équipe « Physiopathologie des Dyslipidémies » au sein de l'UMR 866 de l'Inserm, basée à Dijon, souligne que ce projet s'inscrit pleinement dans la continuité de Transqual, un projet mené entre 2006 et 2009 dans le cadre du Programme National de Recherches en Alimentation et Nutrition Humaine (PNRA) de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR). « Transqual a joué un rôle de défricheur dans ce domaine des acide gras trans en montrant qu'il ne fallait pas confondre l'acide





élaïdique et l'acide vaccénique. Avec Transvacell, nous souhaitons aller au-delà en nous intéressant en particulier aux aspects métaboliques », précise-t-il. Car curieusement, il n'existe sur le sujet que très peu de publications notables. D'où l'intérêt de ce projet.

DES APPLICATIONS À PLUS OU MOINS LONG TERME

Environ cinq chercheurs participent à Transvacell qui fait également l'objet d'une thèse, réalisée par Mélaïne Minville dans le cadre d'une bourse Cifre co-dirigée par Michael Rialland et Michel Narce. « Certes il s'agit de travaux fondamentaux qui devraient conduire à une avancée des connaissances d'ici trois ans », précise-t-il. Mais au-delà, d'autres projets font déjà l'objet de réflexion, projets qui pourraient conduire à plus ou moins long terme au développement de compléments alimentaires et de nutriments fonctionnels en partenariat avec des industriels. Mais avant d'en arriver là, les chercheurs dijonnais envisagent d'ores et déjà d'autres développements, notamment dans le domaine de l'insulino-résistance. « Nous souhaitons mieux connaître quelle est l'implication de l'acide vaccénique dans l'insulino-résistance dans un contexte de syndrome métabolique », explique Michel Narce. Des travaux qui, en cas d'observation d'effets bénéfiques de l'acide vaccénique, pourraient déboucher sur le développement de combinaisons de cet acide avec d'autres acides gras, avec à la clé la possibilité d'un dépôt de brevet.

Si les études menées dans le cadre de Transvacell sont réalisées actuellement in vitro, d'autres financements qui sont attendus devraient permettre aux chercheurs dijonnais, si tout se déroule parfaitement, de passer dès l'année prochaine aux premières études in vivo. Celles-ci commenceront évidemment sur des animaux rendus obèses avant de pouvoir se poursuivre par une phase expérimentale finale menée chez l'homme. Par la suite, les résultats de Transvacell pourraient déboucher sur le développement d'un projet beaucoup plus important, regroupant des industriels

et plusieurs équipes de recherche, qui fera alors l'objet d'une demande de financement dans le cadre d'un appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI).

Contact
 Michel Narce
 Email : michel.narce@u-bourgogne.fr

Credit photo : Pierre Athias



Professeur Michel Narce, responsable du projet Transvacell

Événement CONGRÈS GNS 2010

25% de congressistes étrangers !



Le Congrès GNS 2010 a été un succès. Tous les chiffres le confirment. Pourtant, il est en un qui revêt une importance toute particulière, celui de la participation étrangère qui, cette année, a quasiment doublé pour atteindre les 25%. Autrement dit, ils étaient près de 140 congressistes étrangers sur les quelque 550 participants à cette 5^{ème} édition. Parmi ceux-ci, le professeur Norihiro Nishimura de l'Hokkaido BioTechnology Industrial Cluster, qui participait pour la première fois au congrès, et Arvid Landaas, un scientifique norvégien du Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture Research (Nofima Mat), déjà présent en 2009. Deux pays différents, deux cultures spécifiques, mais la même envie de nouer des partenariats avec des équipes de recherche et des industriels, acteurs du pôle Vitagora® et du « superpôle » agroalimentaire, F²C Innovation.

Hokkaido, au Japon, cherche à établir des collaborations avec différents pays parmi lesquels la France. « Tout comme la France, nous avons une forte tradition agricole. C'est la raison pour laquelle quand Vitagora® nous a sollicité pour assister au congrès GNS, nous avons accepté d'y participer », explique le professeur Norihiro Nishimura. Pour sa part, Arvid Landaas rappelle qu'il s'agit là de sa deuxième participation. « Lors de l'édition 2009, nous avons apprécié la parfaite organisation de cet événement, et plus particulièrement les rendez-vous d'affaires. Cette année, nous faisons partie d'une délégation de plusieurs entreprises qui assistent au congrès avant de poursuivre par des visites d'organismes de recherches et d'entreprises », résume-t-il.

MIEUX SE CONNAÎTRE ENTRE CLUSTERS

Si le chercheur japonais participe pour la première fois à ce congrès, en revanche il connaît déjà la France. Il se rappelle y être venu il y a quatre ans, au moment même où les pôles de compétitivité commençaient à émerger. « Plusieurs personnes semblaient très intéressées par la mise en place de clusters, d'où leurs questions à propos de ceux qui existaient déjà au Japon ». Quatre ans plus tard, il observe avec un certain étonnement tout le travail déjà accompli qui répond à des objectifs très clairs que s'est fixé Vitagora®, ainsi que le « supercluster »

agroalimentaire, F²C Innovation, fondé par Vitagora® en partenariat avec deux autres pôles de compétitivité, Agrimip Innovation (Toulouse) et Valorial (Rennes). « Nous partageons les mêmes objectifs visant à optimiser les pratiques agricoles. En revanche, nous ne sommes pas aussi avancés que les acteurs du pôle Vitagora® concernant l'impact que



Un programme scientifique riche avec plus de 40 intervenants, experts internationaux.

peut avoir l'alimentation sur la santé », souligne-t-il. Quant à certains travaux très en pointe, en particulier sur la nutriginomique ou concernant l'influence de la nutrition sur le fonctionnement du cerveau et l'état de bien-être, il reconnaît que son pays a beaucoup à apprendre des chercheurs français.

A terme, Norihiro Nishimura souhaiterait pouvoir initier des collaborations entre des équipes de l'Hokkaido BioTechnology Industrial Cluster au sein duquel il travaille et certains acteurs du pôle Vitagora®, principalement autour de la thématique des comportements alimentaires des consommateurs. « Ce serait d'autant plus intéressant que le consommateur japonais ne dispose pas de suffisamment de connaissances quant à l'importance de l'alimentation sur la santé », observe-t-il. D'où l'importance des prochaines étapes, d'abord en mai avec la visite à Hokkaido d'une délégation de F²C Innovation, puis le retour en France, en novembre 2010, du professeur Nishimura, en compagnie d'une délégation d'entreprises japonaises. « Il est important que les acteurs de nos deux clusters se connaissent mieux et puissent appréhender leurs compétences respectives », conclut-il.

METTRE EN PLACE DES PARTENARIATS AVEC LA NORVÈGE

Pour Arvid Landaas, la situation est quelque peu différente. Ainsi, à la suite de la visite d'une délégation de Vitagora® en Norvège, et en particulier à Nofima Mat, une lettre d'intention a été signée entre cet organisme de recherche norvégien et le pôle de compétitivité de Bourgogne Franche-Comté. « Ma présence au congrès cette année visait à nouer des liens entre des entreprises norvégiennes et des acteurs du pôle. Nous avons pu avoir un grand nombre de rendez-vous extrêmement fructueux. Reste à présent à mettre en place des partenariats afin de collaborer autour de projets spécifiques. En cela, le congrès GNS 2010 a été à la hauteur de mes attentes ». Un avis visiblement partagé par de nombreux congressistes, français ou



370 rendez-vous d'affaires planifiés entre 85 participants. Un rendez-vous sur trois impliquait des interlocuteurs de nationalités différentes.

étrangers, qui semblent avoir apprécié la nouvelle formule mise en place. « Tant sur le plan de l'organisation qu'au niveau du contenu scientifique, nous étions au rendez-vous », se félicite le professeur Michel Narce président du Comité scientifique de ce congrès GNS 2010.

Contact
Marthe Jewell
Email : marthe.jewell@vitagora.com



550 participants, dont 25 % hors France.

Le groupe Horis

Nécessité de se rapprocher de Vitagora®



Le groupe **Horis**, qui appartient à la division « Food Equipment » du géant américain ITW de Chicago, observe avec intérêt le développement du pôle Vitagora®. Disposant de quatre usines de fabrication, dont l'une à Poligny, en Franche-Comté, d'où sortent les équipements de cuisson professionnels et les lignes de self-service, et de deux marques commerciales, **Thirode** et **Bonnet**, ce groupe, confronté de plus en plus à une concurrence extrêmement agressive, doit innover. Dans ce contexte, **Christian Darbon**, chef « produits cuissons » travaillant désormais directement avec le service R&D de la branche du groupe, estime qu'il est nécessaire aujourd'hui de se rapprocher de Vitagora®, en commençant par y adhérer. Propos recueillis par Jean-François Desessard.

VitaNews - Quel est votre rôle en tant que chef « produits cuissons » au sein du groupe Horis ?

Christian Darbon - Nous réalisons des études de terrain, tant auprès de nos clients que de la concurrence afin de déterminer quels sont les axes d'évolution des produits, qu'il s'agisse de modifications de produits existants ou de créations de produits nouveaux. Il y a encore un an, nous étions intégrés au service marketing du groupe, mais depuis, nous sommes rattachés au service R&D avec lequel nous travaillons pour répondre aux attentes de nos clients dans un contexte de concurrence plus qu'agressive. Plus généralement, cette démarche illustre parfaitement la volonté du groupe ITW qui est d'optimiser la R&D en la dotant d'une équipe de marketing.

VitaNews - Le secteur des « produits cuissons » est-il un marché qui évolue beaucoup ?

Christian Darbon - La cuisine reste un secteur relativement conservateur même si quelques grands chefs tentent de la faire bouger en innovant en permanence. Il s'agit donc pour nous d'y avancer avec tact. L'électronique illustre parfaitement cette

situation. Aujourd'hui, elle pénètre de plus en plus nos produits. Néanmoins, elle reste un tabou pour beaucoup de professionnels de la cuisine. Par conséquent, à nous de l'introduire dans nos produits avec subtilité de façon à faciliter le travail des utilisateurs de nos produits sans pour autant leur donner l'impression que l'introduction de nouvelles technologies minimise leur savoir-faire.

VitaNews - Et qu'attendez-vous de Vitagora® ? Que peut vous apporter un pôle de compétitivité Goût Nutrition Santé à vous, fabricant de produits de cuisson destinés aux professionnels ?

Christian Darbon - Le groupe SEB, qui développe notamment des produits de cuisson pour le grand public, a une problématique très voisine de la nôtre en termes de fabrication et de transformation d'aliments. Or nous sommes convaincus qu'il existe des passerelles entre ce marché grand public et le nôtre. D'où nos échanges avec SEB qui, par ailleurs, est déjà porteur de plusieurs projets labellisés par Vitagora®. Qui plus est, dans un métier comme la cuisine où sont encore véhiculées un certain nombre d'idées reçues, l'avancée des connaissances autour de la thématique Goût Nutrition Santé du pôle légitime pleinement la démarche d'innovation d'un groupe comme Horis. D'où notre volonté d'adhérer au plus vite à Vitagora®.

Contact
Christian Darbon
Email : christian.darbon@horis.com

Schiever

Vers une signalétique du goût

Certes le secteur de la grande distribution est très proche de l'industrie agroalimentaire. Cela dit, pourquoi une entreprise familiale comme Schiever, un groupe qui exploite sept enseignes différentes*, principalement en Bourgogne et Franche-Comté, décide d'adhérer au pôle Vitagora® et de participer à un groupe de travail sur le goût d'où vient d'émerger SIGMA, un projet labellisé par le pôle ? Responsable « Formation et développement durable » au sein du groupe Schiever qu'il représente par ailleurs auprès de Vitagora®, Hervé Frabboni nous explique la démarche de l'entreprise. Propos recueillis par Jean-François Desessard.

VitaNews - Pourquoi le groupe Schiever a-t-il adhéré à Vitagora® ?

Hervé Frabboni - Il y a environ deux ans a été créé sous l'impulsion de Vincent Picq, Président du Directoire, un service du développement durable dont les activités s'articulent autour de cinq axes majeurs. L'un d'entre eux vise à améliorer les relations avec nos clients. Nous devons agir pour une alimentation qualitative, économique améliorant la santé de tous. Aujourd'hui, nous observons en effet que beaucoup de consommateurs ne savent plus quoi penser face au flot d'informations, de désinformations, voire de croyances autour de l'alimentation, auquel ils sont confrontés au quotidien. Devant la multitude des produits proposés dans les rayons, ils ont de plus en plus de mal à faire un choix, d'autant plus qu'ils vont parfois jusqu'à mettre en doute ce qui est écrit sur l'emballage de ces produits.

La question à laquelle nous souhaitons répondre est donc la suivante : « Comment aider nos clients à concilier dans une même assiette, plaisir, culture et santé, sans dépenser plus ? ». Si vous ajoutez à cela qu'environ 18 % des enfants sont en surpoids, notre démarche n'est plus que justifiée en tant qu'acteur de la grande distribution. D'où notre adhésion à Vitagora® en décembre dernier afin d'essayer d'élaborer des

solutions réalistes, d'être plus pédagogues vis-à-vis de nos clients.

VitaNews - Vous avez aussitôt intégré un groupe de travail du pôle qui s'intéresse au goût. C'est assez unique pour une entreprise de la grande distribution ?

Hervé Frabboni - En effet, c'est une expérience nouvelle pour nous, d'autant plus que Schiever est à ce jour la seule entreprise de ce secteur à être adhérent de Vitagora®. Au sein de ce groupe, nous travaillons avec les représentants d'autres entreprises, en particulier le groupe SEB, mais aussi de différents laboratoires comme le LESSAC de l'ESC Dijon ou l'Institut Paul Bocuse. Notre objectif est de « mettre en signes » le goût, autrement dit de concevoir une signalétique qui permette d'expliquer à nos clients le goût d'un produit.

La communication sur le goût est peut-être un moyen d'ouvrir le dialogue avec nos clients autour des produits. Dans un souci d'équilibre alimentaire, nous pourrions ensuite expliquer les qualités nutritionnelles des produits. Notre démarche s'inscrit dans notre vision que l'homme doit être au cœur de notre activité et à ce titre nous devons développer la qualité des relations que nous entretenons avec nos clients. Les premières réflexions menées au sein de ce groupe depuis janvier dernier ont permis d'aboutir à l'émergence d'un projet de « mise en signes du goût », baptisé SIGMA (Signes et Informations sur le Goût pour une Meilleure Alimentation), qui a été labellisé par Vitagora®. C'est une première étape très positive.

* Auchan, Atac, Maximarché, Proximarché, Flunch, Kiabi, Weldom

Contact
Hervé Frabboni
Email : hfrabboni@schiever.fr



ACTUALITÉS SCIENTIFIQUES

CONSERVATION DES ALIMENTS

Un emballage actif contre la croissance bactérienne pour les aliments prêts à consommer

Des chercheurs de l'université de Pennsylvanie en collaboration avec le DISTAM (Italie) viennent de montrer qu'utiliser un film de pullulane (biopolymère) contenant la bactériocine sakacine A peut limiter voir même stopper la croissance de *Listeria monocytogenes* à la surface des aliments prêts à consommer ce qui augmente leur durée de conservation. La bactériocine est délivrée directement à la surface de l'aliment. L'utilisation du biofilm permet une activité antimicrobienne plus longue et une migration contrôlée de la molécule du film à l'aliment. La sakacine A, produite par *Lactobacillus sakei* DSMZ 6333 (isolé à partir de produits carnés), est capable d'inhiber *Listeria monocytogenes* et l'acide lactique. Quant au pullulane, il répond à la demande du consommateur en emballage écologique. Ce biopolymère produit un film dépourvu de couleur, sans goût, résistant à l'huile et présentant une perméabilité à l'oxygène très basse ainsi que des propriétés barrières appropriées. Leurs expériences ont montré que la sakacine A pouvait migrer du film à l'aliment et ainsi inhiber le pathogène pendant 3 semaines de conservation réfrigérée.

Cet emballage actif pourrait être une méthode de libération prometteuse même si l'agent actif est limité à la surface de l'aliment. D'autres recherches sont nécessaires pour mieux comprendre la cinétique de libération de la sakacine A à partir du film de pullulane et parvenir à optimiser son efficacité (tests sur d'autres aliments et sur des durées de conservation plus longues).

REFORMULATION DES ALIMENTS

Des bactéries lactiques pour réduire l'utilisation d'additifs en panification

Des chercheurs finlandais (VTT Technical Research Centre) ont découvert des bactéries lactiques qui produisent naturellement des hydrocolloïdes dans le pain de froment en utilisant le levain. Cette découverte pourrait autoriser la production de pains sans additifs qui présentent tous les critères souhaités d'un point de vue organoleptique et rhéologique (texture). 4 à 5 bactéries lactiques ont ainsi été isolées pour leur faculté à favoriser le processus mécanique de la pâte, améliorer la durée de conservation et augmenter le volume. L'effet de ces bactéries est attribué à la production in situ d'exopolysaccharides durant le processus de fermentation qui vont agir comme des coagulants et des émulsifiants. La bactérie lactique présentant le plus fort potentiel dans ce sens serait *Weissella confusa* (les effets positifs de cette souche n'étant pas « gâchés » par une forte acidification simultanée). L'addition de cette bactérie dans les stades précoces permettrait d'éviter le recours à des additifs tout en maintenant la qualité des produits obtenus. Cette bactérie permet la production de dextranes et des petits isomaltooligosaccharides. Le goût du pain est assez doux et on ne retrouve pas l'âcreté souvent associée au pain au levain. Les chercheurs pensent qu'il est possible d'utiliser cette technologie pour produire des ingrédients pour d'autres produits céréaliers comme les snacks extrudés. Ils s'orientent également actuellement sur les divers aspects nutritionnels reliés à cette technologie. Le levain est réputé pour présenter un faible index glycémique, il est vraisemblable que la production d'hydrocolloïdes puisse augmenter cet effet.

Du marc de pomme comme moyen de substitution de la matière grasse

Selon une étude coréenne, utiliser des pectines comme substitut de la matière grasse permettrait de produire des produits de boulangerie et de pâtisserie avec 30% de graisse végétale en moins tout en offrant une texture plus tendre. L'étude a consisté en la formulation de cookies avec des substances enrichies en pectine provenant du marc de pomme. Les résultats obtenus suggèrent que la pectine pourrait être un bon substitut de la matière grasse pour ce type de produits sans en affecter la texture. Les cookies formulés avec de la pectine se sont notamment moins étalés

lors de la cuisson. Cette alternative à la matière grasse ouvre la voie à la formulation de produits potentiellement plus sains.

De l'huile de graines de thé pour remplacer le beurre de cacao

Selon des chercheurs iraniens (Faculty of Agriculture, Tehran, Iran), une substitution partielle du beurre de cacao dans les produits de confiserie peut être atteinte avec de l'huile de graines de thé (alternative économique car c'est un sous-produit dérivé du processus du thé). Cette option permettrait ainsi de réduire les coûts pour les producteurs de chocolat. Les recherches ont permis de modifier enzymatiquement l'huile de graines de thé en utilisant une lipase spécifique issue de *Thermomyces lanuginosus*. Il apparaît que le remplacement du beurre de cacao par 5 à 10 % de cette huile estérifiée produit un chocolat qui ressemble fortement au chocolat noir traditionnel au niveau textural et organoleptique.

ALIMENTATION - SANTÉ

Des extraits de cassis contre l'asthme

Des chercheurs du « Plant and Food Research » (Nouvelle-Zélande) ont montré que l'épigallocatechine, un antioxydant et composant majeur des proanthocyanidines trouvés dans les cassis, pourrait réduire l'inflammation dans le tissu pulmonaire et potentiellement être bénéfique pour les asthmatiques. Ce composé agit en modulant la sécrétion de molécules inflammatoires (notamment l'éotaxine CCL26 : chimiokine de 1er plan de l'allergie). Les proanthocyanidines dérivées du cassis consistent en polymères de haut poids moléculaires dont il a été prouvé récemment qu'ils peuvent être rompus chimiquement, enzymatiquement ou par la microflore résidente du tractus digestif pour libérer de petits oligomères et monomères qui sont facilement absorbés, comme l'épigallocatechine et l'épicatéchine. Une meilleure compréhension des mécanismes d'action de ces composés pourrait à terme conduire au développement d'aliments fonctionnels visant à réduire l'asthme allergique ou les conditions allergiques en général.

Des marinades au thé vert pour améliorer le profil santé du bœuf

Selon une étude portugaise (Université de Porto), mariner le bœuf dans un produit contenant du thé vert avant de le faire cuire pourrait réduire de près de 75 % les niveaux des composés potentiellement cancérigènes tels que les amines hétérocycliques (formées lors de la cuisson à la poêle ou au grill). L'effet protecteur de cette marinade de thé vert serait dû à sa richesse en catéchines. Au niveau organoleptique, des tests sensoriels ont montré qu'il n'y avait pas de différences significatives au niveau du goût entre les échantillons marinés ou non (même constatation pour la couleur, l'odeur ou la qualité globale).

Les édulcorants faiblement caloriques ne conduiraient pas à une surconsommation alimentaire

Selon une nouvelle étude américaine menée chez les humains, la consommation de boissons édulcorées faiblement caloriques ne conduirait pas à une suralimentation en compensation de la faible charge calorique. Il s'agit de la première étude testant directement les effets d'un édulcorant naturel, la stévia, sur la prise alimentaire, la satiété ainsi que les niveaux de glucose postprandial et d'insuline chez les humains. Il apparaît que les prises alimentaires au déjeuner ou au dîner ne seraient pas augmentées après la consommation d'une boisson apéritive édulcorée avec de la stévia ou de l'aspartame (si on compare avec une boisson plus calorique sucrée à l'aide de saccharose). Cette étude vient contredire le débat en cours sur la suralimentation induite en réponse compensatoire à la consommation de produits édulcorés faiblement caloriques. Ces recherches montreraient que la consommation de produits édulcorés n'entraînerait pas de compensation au niveau des prises alimentaires, ni même de différences significatives quand à la sensation de faim ou de satiété (comparativement à la consommation de produits sucrés). En outre, il apparaît que la stévia pourrait permettre de mieux réguler le glucose sanguin (les niveaux de glucose et d'insuline après les repas sont ainsi plus bas).

Références des sources disponibles sur

www.vitagora.com/fr/documentation/VitaWatch

Sélection et analyse des nouveautés réalisée par l'ARIST Bourgogne

Pour tout renseignement sur l'une de ces informations, merci de contacter :

Vitagora® Goût-Nutrition-Santé Marthe Jewell – Tél. : 03 80 78 97 92 – marthe.jewell@vitagora.com

SENSORIALITÉ

Films comestibles à base d'une émulsion de carraghénanes pour l'encapsulation de la saveur

Une collaboration entre chercheurs français et italiens (Université d'Udine, laboratoire EMMA à Agrosup Dijon et IUT

Dijon) a permis de montrer qu'un film comestible composé d'une émulsion de matière grasse et de iota-carraghénanes pourrait surpasser les supports lipidiques traditionnels en matière de contrôle de la libération de la saveur. Leurs recherches consistaient en l'encapsulation de composés aromatiques (dans ces films comestibles basés sur une émulsion biopolymérique) et à la comparaison de leurs performances par rapport aux films lipidiques traditionnels.

Dix arômes ont été encapsulés dans les films à base de carraghénanes avec une bonne stabilité au cours du processus et de bonnes propriétés de libération aromatique. Ces films ont également montré de bonnes propriétés de barrière vis-à-vis des gaz. Ils sont aussi de bonnes matrices encapsulantes car ils présentent de meilleures performances de rétention des composés aromatiques polaires que les supports lipidiques usuels. Cette étude permet de mieux comprendre l'influence de la matrice et des caractéristiques des composés aromatiques sur la libération de la saveur. Les films à base de carraghénanes sont capables de retenir les composés volatils durant la formation du film et de les libérer graduellement dans le temps. Il apparaît que dans les supports lipidiques usuels, la libération des composés aromatiques est plus affectée par des facteurs relatifs à la diffusivité alors que dans les films à base de carraghénanes, les affinités entre les composés volatils et le polymère influencent fortement le phénomène de sorption et par conséquent de libération.

La découverte du goût du gras : une clé pour combattre l'obésité ?

Une équipe australienne vient de publier une étude sur la détection par l'humain d'un 6ème goût : celui du gras. Ils ont notamment découvert que les personnes présentant une sensibilité élevée au goût du gras ont tendance à manger des aliments moins riches en matière grasse et sont aussi moins sujets au surpoids (indices de masse corporelle plus faibles). Les aliments gras étant facilement accessibles et communément consommés dans les régimes alimentaires actuels, cela suggérerait que notre système gustatif pourrait devenir insensible au goût du gras au cours du temps augmentant ainsi le risque de surconsommation d'aliments

gras. Ces chercheurs s'intéressent actuellement à la compréhension des différences interindividuelles de sensibilité à ce « goût du gras » dans la population, ce qui pourrait dans le futur constituer une aide pour la limitation de l'apport en matière grasse et permettre le développement de nouveaux aliments gras (en prenant en considération la sensibilité de détection du « gras »).

Des vendanges productives et un vin de meilleure qualité grâce à un mapping « moderne » du génome du raisin

Des chercheurs américains (USDA's Agricultural Research Service – ARS) ont identifié des marqueurs génétiques spécifiques au sein du génome du raisin pour améliorer la qualité du fruit ainsi que sa résistance aux maladies et aux insectes. Ce mapping du génome pourrait également permettre d'accélérer le développement de meilleurs raisins. En combinant le génome de la plante pour les marqueurs génétiques associés avec des traits spécifiques tels que la qualité du fruit, l'adaptation environnementale ainsi que la résistance aux maladies et aux insectes, les chercheurs déclarent avoir développé des filtres qui leur permettent de corriger des erreurs de séquençage communes. Ils ont découvert des milliers de polymorphismes de nucléotides simples de haute qualité (SNPs) qui sont des marqueurs génétiques servant d'indicateurs de la relation entre les plantes. Près de 9000 SNPs ont été utilisés et ont permis d'obtenir suffisamment d'informations sur les relations entre les origines géographiques des cultivars. Cette technique de séquençage de nouvelle génération pourrait également être utilisée pour identifier les origines d'autres types de plantes. Elle est relativement rapide et pas trop onéreuse.

OFFRES ET DEMANDES DE TECHNOLOGIES

OFFRES DE TECHNOLOGIE

10ES28G23GPY – Utilisation de sous-produits d'aliments végétaux pour la production de prébiotiques

Une organisation de recherche publique et une université publique espagnoles ont breveté un processus enzymatique d'obtention d'oligosaccharides à partir de végétaux et de sous-produits d'aliments végétaux. Les oligosaccharides sont très utiles pour formuler des aliments fonctionnels et des suppléments naturels avec une concentration élevée en fibres solubles. Appliqués à l'okara, un sous-produit de l'industrie du tofu et des boissons de soja, ce processus enzymatique permet d'obtenir une concentration en oligosaccharides 3 fois supérieure à celle obtenue par hydrolyse chimique. Des licences industrielles sont recherchées pour l'implémentation de ce processus.

10BE02133GVB – Process de microencapsulation appliqué à des produits alimentaires présentant de nouveaux arômes, de nouvelles textures, ...

Un centre de recherche basé à Bruxelles (département de génie chimique et biochimique), spécialiste dans les processus

de microencapsulation dans le domaine alimentaire, est à la recherche de partenaires industriels pour le développement de nouveaux produits agroalimentaires ainsi que pour le prototypage de l'expertise technique existante. Ils sont intéressés par des entreprises agroalimentaires innovantes pour l'implémentation à l'échelle industrielle ainsi que pour la sortie commerciale des nouveaux produits.

DEMANDE DE TECHNOLOGIE

10US87GA3GZI – Recherche de partenaires pour la découverte de modulateurs naturels ou artificiels du goût

Une grande entreprise américaine recherche des propositions de partenariats avec des experts dans le screening cellulaire à haut ou moyen débit de produits naturels et/ou de composés synthétiques avec pour objectif la découverte de composés modulant le goût. Ils sont intéressés dans des contrats de recherche et des découvertes.

Sélection et analyse des brevets/offres et demande de technologie réalisée par l'ARIST Bourgogne

Pour tout renseignement sur l'une de ces informations, merci de contacter :

Vitagora® Goût-Nutrition-Santé Marthe Jewell – Tél. : 03 80 78 97 92 – marthe.jewell@vitagora.com



BREVETS

ALIMENTATION & SANTÉ

FAN 20100770053158

Suppléments diététiques, nutraceutiques et aliments contenant de l'agmatine (polyamine produite par décarboxylation de l'arginine).

L'invention concerne des suppléments diététiques, des compositions nutraceutiques et des alicaments qui ont des effets cytoprotecteurs et bénéfiques pour la santé. Les compositions contiennent une quantité efficace d'agmatine diététique comme ingrédient cytoprotecteur, constituée de sels d'agmatine acceptables au plan nutraceutique. Les compositions peuvent contenir de l'agmatine seule ou en combinaison avec d'autres ingrédients diététiques qui ont des effets bénéfiques pour la santé. Elles peuvent être préparées avec des excipients diététiques acceptés, comme des lubrifiants, des agents de glissement, des sorbants et des agents désintégrant, et des formes compatibles de supports, comprenant, sans s'y limiter, des poudres, des comprimés, des capsules, des capsules de gélatine molles, des capsules et des comprimés à libération contrôlée, des tablettes et des préparations à mâcher, des suspensions liquides, des suspensions dans une matrice de support ou une substance alimentaire et des solutions de réhydratation orale pour permettre la consommation desdites compositions.

Déposant : GILAD GAD & GILAD VERDA (USA)

FAN 20100630012334

Complément alimentaire contenant de l'acide α -lipoïque, de l'hydroxytyrosol et éventuellement de la lactoferrine. Il est destiné au traitement des neuropathies, en particulier les poly-neuropathies se rapportant aux processus dégénératifs causés par la formation de radicaux libres.

Déposant : GIELLEPI CHEMICALS S.P.A. (Italie)

FAN 20100700011724

Conjugué d'un dérivé de chitine avec des édulcorants naturels utilisés pour contrôler les graisses ingérées par l'homme.

Le produit breveté est un produit sucrant dont la finalité est d'encapsuler les graisses ingérées et de stimuler leur excrétion. Il est formé par deux composés, un dérivé d'aminosucrose de la chitine et au moins un édulcorant lié par des interactions électrostatiques. Ces interactions contribuent à améliorer la solubilité à un pH neutre et à la présentation du produit pour une consommation par l'homme. La création du produit garantit l'homogénéité de ses composants à n'importe quel dosage (par le biais des interactions électrostatiques), ceci afin de réduire tout risque de teneur disproportionnée dans les différentes présentations commerciales. En outre, le vecteur (l'édulcorant) est économique, de consommation de masse et produit une valeur ajoutée de portée commerciale en termes de perception des consommateurs.

Déposant : OCHOA MENDOZA CARLOS (Colombie)

SENSORIALITÉ

FAN 20100770057149

Ce brevet porte sur des séquences codantes de brazzéine (protéine naturellement édulcorante) à codon optimisé et sur l'expression de la brazzéine et de variants de celle-ci à l'aide de systèmes d'expression de levure. L'invention porte également sur des procédés d'expression de protéines pour améliorer le profil de goût sur des aliments et/ou de boissons.

Déposants : Louie Mickael, Miles Loren, Subramanian Mani (USA)

FAN 20100630028810

Procédé visant à modifier la sensation gustative relative à un produit comestible par apport d'arômes sur l'emballage dudit produit, et produit comestible obtenu par ce procédé. Ce procédé consiste à appliquer au moins un arôme sur l'emballage d'un produit comestible, pour que l'arôme entraîne, chez le consommateur, la perception d'une saveur modifiée du produit comestible lors de l'ingestion dudit produit. Le produit comestible peut être une boisson, telle qu'une boisson gazeuse, un jus de fruit, de l'eau ou une boisson à base

de céréales.

Déposant : PEPSICO INC. (USA)

FAN 20100210027965

PROCÉDÉS & APPAREILS

FAN 20100560019075

Procédé de production de matière grasse émulsifiée pulvérulente qui libère de la matière grasse lorsqu'elle est dissoute dans de l'eau chaude et conserve de bonnes propriétés de poudre durant le stockage. Un procédé de production d'une matière grasse émulsifiée pulvérulente est caractérisé en ce qu'il comprend l'addition de matière grasse à une solution aqueuse contenant un extrait de viande et du chlorure de sodium, l'émulsification de ceux-ci puis le séchage de l'émulsion. Le procédé de production d'une matière grasse émulsifiée pulvérulente est caractérisé en ce qu'il comprend en outre l'addition d'un excipient à la solution aqueuse, puis l'émulsification de celle-ci et le séchage. Une soupe pulvérulente utilisant la matière grasse émulsifiée pulvérulente ainsi obtenue peut être fournie sous forme d'aliment qui a une bonne odeur, un bon goût et de bonnes qualités de conservation.

Déposant : RIKEN VITAMIN CO. (Japon)

FAN 20100630011520

Ce brevet concerne un procédé de réduction des vitesses de digestion enzymatique de granulés d'amidon dans un aliment, en particulier un aliment à base de riz. Le procédé est effectué par encapsulation des granulés d'amidon avec un produit réactionnel formé par la réaction chimique d'au moins un polysaccharide réticulable qui a été prémélangé avec les ingrédients pour la production d'un aliment et d'au moins un agent de réticulation. Ce brevet concerne également un procédé de préparation de produits alimentaires produits par le présent procédé.

Déposant : NESTEC S.A. (Suisse)

PRODUITS & INGRÉDIENTS

FAN 20100700010275

Ce brevet concerne des produits alimentaires comprenant des sels de potassium et un produit alimentaire enrichi en potassium qui contribue à réduire la pression artérielle, sans toutefois présenter le goût amer associé avec les niveaux de potassium élevés. Il concerne aussi une boisson qui comprend du potassium à une concentration totale comprise entre 3 et 15 grammes de potassium par litre et de la gomme de caroube.

Déposant : HINDUSTAN UNILEVER LIMITED (Inde) – UNILEVER NV (Pays-Bas) – UNILEVER PLC (Grande-Bretagne)

FAN 20100630028495

Boissons naturellement édulcorées et à teneur réduite en calories, allégées ou faiblement caloriques, avantageuses en terme de santé cardiovasculaire. Procédés de fabrication de ces boissons, lesdites boissons comprennent au moins un jus de fruits, au moins un édulcorant naturel non nutritif, de la pulpe homogénéisée et du bêta-glucane.

Déposant : TROPICANA PROD INC. (USA)

FAN 20100770009915

Procédé de fabrication d'une pâte alimentaire à base de caillé de lait végétal, enrichie en complément alimentaire, permettant une incorporation uniforme du complément alimentaire dans des proportions importantes pour que la pâte obtenue présente un goût prononcé et possède les qualités nutritives caractéristiques des produits issus d'un lait animal.

Déposant : BONGRAIN SA (France)

Sélection et analyse des brevets/offres et demande de technologie réalisée par l'ARIST Bourgogne

Pour tout renseignement sur l'une de ces informations, merci de contacter :

Vitagora® Goût-Nutrition-Santé Marthe Jewell – Tél. : 03 80 78 97 92 – marthe.jewell@vitagora.com



TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

L'AGRONOMIE ET L'ENVIRONNEMENT AU SERVICE DU GOÛT, DE LA NUTRITION ET DE LA SANTÉ

Welience Agro-Environnement accompagne des projets de R&D d'entreprises innovantes, en apportant son expertise et son savoir-faire dans le domaine de l'agronomie et de l'environnement. Plusieurs projets de R&D portent sur l'amélioration de la qualité des matières premières utilisées en industrie agroalimentaire grâce à la sélection de nouvelles variétés plus performantes ou à l'adaptation des pratiques agricoles. Des produits phare de la Bourgogne, comme l'oignon jaune et le blé, sont au centre des préoccupations des acteurs des filières.

L'oignon jaune déshydraté, destiné principalement aux industries agroalimentaires, est un marché de niche porteur pour un industriel implanté en Bourgogne. Le principal problème aujourd'hui est le coût énergétique de la déshydratation qui est d'autant plus élevé que la teneur en eau est élevée dans le bulbe. Ainsi, à la demande de l'industriel et avec le support de la Région Bourgogne, Welience Agro-Environnement poursuit le développement d'un programme de sélection variétale initiée en collaboration avec l'INRA de Dijon. Le projet vise à sélectionner des variétés d'oignon jaune naturellement riche en matière sèche qui pourrait permettre de rentabiliser et développer cette activité en Bourgogne. En parallèle, des réflexions et des essais sont mis en œuvre pour adapter les itinéraires techniques vers des pratiques agricoles moins gourmandes en fertilisants et en pesticides tout en optimisant la quantité et la qualité de matière sèche de l'oignon.

Pour le blé également, Welience Agro-Environnement concilie agriculture et environnement au service des sens. Le programme mené en collaboration avec l'Unité Mixte de Recherche Plante Microbe Environnement et CERELAB a pour but d'améliorer la qualité du blé destiné à la panification. En termes agronomiques, nos ingénieurs testent l'effet de différentes pratiques agricoles sur le développement des symbioses, afin de favoriser le développement de ces associations symbiotiques dans le contexte d'une agriculture durable garantissant la qualité de la production de blé. Ainsi, à terme, des combinaisons champignons – variété de blé les plus intéressantes seront proposées pour offrir les meilleures farines.

Par ces activités Welience Agro-Environnement s'inscrit pleinement dans le Pôle de compétitivité VITAGORA, en contribuant à l'innovation dans notre région.

Contacts :
Welience Agro-environnement
Fabrice Martin-Laurent
Najoi El Azhari
03 80 69 35 81, agro-environnement@welience.com
www.welience.com

Article réalisé par WELIENCE

Pour tout renseignement sur l'une de ces informations, merci de contacter :

Vitagora® Goût-Nutrition-Santé Marthe Jewell – Tél. : 03 80 78 97 92 – marthe.jewell@vitagora.com

Welience
Innovier, c'est notre métier

PÉPINIÈRE D'ENTREPRISE

SARL TERROIRS ET CONSEILS : ANALYSES ŒNOLOGIQUES À DOMICILE

La société Sarl Terroirs et Conseils, créée en avril 2005 avec le soutien de Premice, propose aux viticulteurs un service totalement innovant : la réalisation d'analyses œnologiques à domicile à un prix inférieur à celui du marché.

Ainsi, depuis cinq ans, Samuel Alexandre, Œnologue beaunois, utilise une technologie performante appelée IRTF (Infra-Rouge à Transformée de Fourier) qu'il a intégrée dans un véritable laboratoire ambulatoire.

Cette technologie récente permet par exemple d'obtenir le degré alcoolique, le pH, les concentrations en différents acides organiques tel que l'acide tartrique, malique ou lactique, la concentration en sucres fermentés cibles, en gaz carbonique ou encore de déterminer l'acidité volatile qui permet de contrôler la stabilité micro-biologique du vin. Par exemple, pendant la période des vendanges, le vigneron peut ainsi disposer d'un véritable laboratoire à son propre domicile et de manière quotidienne. L'apport d'un conseil plus pertinent qualifie cette prestation comme une plus-value ajoutée, permettant ainsi d'assurer, dans une totale continuité la qualité d'un produit.

Les résultats analytiques sont mensuellement mis en lignes et sont accessibles par le biais du site web de Terroirs & Conseils, grâce à l'utilisation d'un nom d'utilisateur et d'un mot de passe. Tous les résultats font ainsi l'objet d'une confidentialité et d'une traçabilité totale à la disposition de chaque viticulteur, une traçabilité qui répond aux exigences du cahier des charges défini pour chaque appellation en matière d'auto-contrôle.

Plusieurs années ont été nécessaires à Samuel Alexandre pour optimiser son système. En effet, il lui a fallu résoudre plusieurs problématiques

pour pouvoir utiliser cette puissante technologie dans les meilleures conditions. Une autonomie électrique pouvant dépasser trois jours de travail ; un système sophistiqué d'isolation des vibrations faisant l'objet d'un dépôt de brevet auprès de l'INPI ; un logiciel permettant d'établir un rapport d'analyses rapide et adapté au besoin du viticulteur ; des innovations qui permettent aujourd'hui à Terroirs & Conseils d'être le leader sur un marché en pleine expansion.

La fiabilité des résultats analytiques est une préoccupation constante de Terroirs & Conseils : plusieurs procédures de contrôle ont été mises en place et les résultats sont vérifiés par rapport à des analyses de références et l'utilisation hebdomadaire de vins témoins permet d'éviter des dérives éventuelles. Le système est donc fiable et remporte année après année un succès grandissant auprès des vignerons.

En matière de création d'emploi, un nouvel œnologue vient d'être embauché dans la société : M. Romain Delille, diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon.

Avec une nouvelle embauche, une nouvelle unité d'analyses mobile, un local professionnel adapté, une accréditation qualité par le COFRAC, la mise en ligne automatique des résultats et le développement à l'international, la petite équipe de Terroirs & Conseils a encore beaucoup d'avenir devant elle.

SARL TERROIRS & CONSEILS

Samuel ALEXANDRE

57, rue du Fbg Bretonnière - 1200 BEAUNE

Tél : 03.80.22.35.53 - Portable : 06.74.07.87.11

www.terroirs-et-conseils.com - infos@terroirs-et-conseils.com

Article réalisé par PREMICE

Pour tout renseignement sur l'une de ces informations, merci de contacter :

Vitagora® Goût-Nutrition-Santé Marthe Jewell – Tél. : 03 80 78 97 92 – marthe.jewell@vitagora.com



PREMICE

Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation
Incubateur Régional de Bourgogne



LE PROJET CLOVIS SOUTENU PAR LE FUI

Le projet Clovis, porté par les Pépinières Guillaume et labellisé par Vitagora®, a été sélectionné dans le cadre du 9^{ème} Appel à Projets du Fonds Unique Interministériel. Ce projet comporte deux partenaires industriels (Pépinières Guillaume et Sediag) et deux partenaires académiques (l'Université de Haute Alsace et et l'Association Technique Viticole de Bourgogne - ATVB).

Ce projet porte sur le développement de plants de vigne assainis et moins sensibles aux maladies. Il devrait permettre de limiter le recours aux intrants chimiques, tout en améliorant encore la qualité du raisin. Son coût total est de près de 3,6 millions d'euros.

Il s'agit du 10^{ème} projet labellisé par Vitagora® d'être reconnu et soutenu par le FUI.



10^{ÈME} APPEL À PROJET DE VITAGORA®

Clôture le 26 mai 2010, à 12h.

Vitagora® lance son 10^{ème} appel à projets de recherche et développement, innovants, collaboratifs et créateurs de valeurs économiques et scientifiques.

Tout porteur de projet s'appuyant sur une innovation forte et un travail collaboratif entre industriels ou projet ou formation à portée sociétale destinée à l'ensemble des consommateurs est invité à contacter Claire Arcostanzo-van-Overstraten, responsable projets de Vitagora®.

Contact

Claire Arcostanzo-van-Overstraten

Tél. : 03 80 78 97 93, Email : claire.arcostanzo@vitagora.com



ACCORD DE PARTENARIAT AVEC LE GUYANE TECHNOPOLE

Suite à sa venue à Dijon au mois de mars pour participer au Congrès Goût-Nutrition-Santé, le Guyane Technopôle a conclu un accord de partenariat avec Vitagora®. Ce partenariat vise le développement de projets collaboratifs entre les acteurs des deux organismes dans les domaines d'actifs à visée nutritionnelle et de l'adaptation de produits aux goûts des consommateurs européens.

Contact :

Myriam Viot, Chargée de Communication Guyane Technopôle

Email : myriam.viot@guyane-technopole.org

ILS NOUS ONT REJOINTS EN JANVIER 2010

Les nouveaux adhérents de Vitagora® Goût-Nutrition-Santé :

Fromageries Bel, Sediag, Cocebi, Cooperative Bourgogne du Sud, Blasons de Bourgogne, Ilsa France...

TOUT VITAGORA® POUR VOUS ? BIENVENUE AU CLUB

Découvrez notre nouveau site internet

www.vitagora.com

CONTACT

VITANEWS

Lettre d'information mensuelle du Pôle de Compétitivité Vitagora®

Directeur de Publication :
Christophe BREUILLET

Rédacteurs :
JFD & Co, Marthe JEWELL
Images
Vitagora®, FreeDigitalPhotos.net,
Fotolia

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :

Pierre GUEZ

Directeur :

Christophe BREUILLET

Assistante de Direction :

Emmanuelle BARRIER

Responsable Projets :

Claire ARCOSTANZO-
van OVERSTRAETEN

Ingénieur Projets :

Delphine GOGET

Responsable

Communication :

Marthe JEWELL

Innovation and Scientific

Network Manager :

Elisabeth LUSTRAT

VIE Développement

International :

Geoffroy TRINH

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