



Éditorial

Vitagora entre dans une 2^e phase de croissance

2006, année dense !

Le Pôle a enclenché sa phase opérationnelle : 20 projets labellisés, dont 7 d'ores et déjà mis en œuvre, 8 en finalisation d'instruction avec les cofinanceurs publics, 5 en recadrage suite à de nouveaux éléments à intégrer depuis leur labellisation ; trois nouvelles implantations d'entreprises - LCN et SPPH Nutrition et Cen Nutrimet.

Vitagora a apporté son soutien à des projets ANR Recherche (3 ont été agréés), à la création de la Chaire de l'UNESCO « Vin et Culture » et d'une Cellule de Transfert Sensoriel au sein du CRITT 2ABI, ainsi qu'au projet d'un Agropôle.

Président-fondateur du Pôle de Compétitivité, Thomas Derville a souhaité passer le relais à un chef d'entreprise en activité, très impliqué dans Vitagora. Je suis particulièrement fier de prendre la suite. Dès le départ, Thomas Derville a su rassembler les acteurs et les grands partenaires, apportant au Pôle une vision très riche et son expérience à l'international.

Tout en confortant son positionnement qui lie « goût » et « logique du vivant », le Pôle entre désormais dans une seconde phase de croissance. J'invite à une nouvelle impulsion dans l'animation des filières et des plates-formes de compétences. L'objectif est d'obtenir une meilleure fertilisation croisée, renforçant la création de valeur dans le montage des projets.

La dynamique du pôle doit s'attacher à faire aboutir les initiatives déjà engagées et à générer de nouvelles activités pouvant associer de nouveaux acteurs notamment de Bourgogne et de Franche-Comté. Parmi les axes prioritaires, je souhaite concourir à la valorisation agricole de nos deux régions, en recourant de façon plus systématique à la diversité du potentiel d'innovation technologique regroupé au



Pierre Guez, François Patriat, Président du Conseil régional de Bourgogne, Bernard Depierre, Vice-Président du Conseil général de la Côte-d'Or, et Guy Gillot, Vice-Président de Grand Dijon, à l'inauguration de SPPH Nutrition à Quetigny, le 2 février 2007.

sein des différentes plates-formes de compétences.

En 2007, deux temps forts mettent ces régions et la ville de Dijon sur le devant de la scène internationale.

Le 2^{ème} Congrès International Santé & Nutrition (du 8 au 10 mars) avec deux sujets-phare : le cardio-métabolisme et le vieillissement ; le premier Congrès avait réuni plus de 400 personnes.

Les Rencontres Européennes Goût-Nutrition-Santé (les 7 et 8 juin) traiteront des nouvelles avancées dans la connaissance des outils d'évaluation du sensoriel, de la nutrition et des process industriels visant à préserver les valeurs organoleptiques et nutritionnelles des aliments.

Continuer à rassembler et à impliquer pour initier de nouveaux projets, les enrichir de compétences émanant d'autres Pôles à chaque fois que cela est possible, et conforter l'ancrage de la dynamique de réseau Cluster dans le Territoire, constitue l'objectif 2007 de Vitagora.

Pierre Guez
Président de Vitagora



DANS CE NUMÉRO



DOSSIER

-  **Le Congrès International Santé & Nutrition :**
Des temps forts pour Médecins, Industriels et Grand Public

TÉMOIGNAGES

-  **Valérie Vuillemot & Michel Prost**
La filière Cuisson des Aliments

ÉVÈNEMENTS

-  **L'Assemblée Générale Vitagora**
Passage de témoin à la tête du Pôle
-  **Les Rencontres Européennes 'Goût-Nutrition-Santé'**

Filière Vitagora Santé & Nutrition

Le 2^{ème} Congrès International Santé & Nutrition

Organisé par la filière Vitagora Santé & Nutrition les 8, 9 et 10 mars 2007, cette édition du Congrès propose plusieurs temps forts d'échanges : Ateliers Pratiques, Business Forum et Soirée Grand Public.

**Nouveautés 2007**Ateliers pratiques
de Nutrition
Business Forumwww.vitagora-sante.com

Le 2^{ème} Congrès International Santé & Nutrition affirme son objectif de renforcer son statut de référence au plan des actualités en santé et nutrition sur deux déclinaisons : les nouveautés en recherche et les applications au quotidien.

Le Congrès est organisé autour de deux thèmes liés à des préoccupations majeures en nutrition : « l'obésité, le diabète, les pathologies cardiovasculaires et le syndrome métabolique » et « vieillissement normal et pathologique ». Sur ce deuxième thème, les intervenants aborderont des sujets aussi variés que la maladie d'Alzheimer, le vieillissement oculaire et la prévention des pathologies neuro-dégénératives.

Des échanges majeurs pour médecins et industriels

En 2007, ce Congrès propose des ateliers en nutrition appliquée, sous la présidence du Pr. Jean-Robert Rapin, professeur en hépato-gastroentérologie au CHU de Dijon. Ces ateliers ont pour objectif d'apporter aux médecins des solutions pratiques répondant à leur problématique quotidienne : comportements nutritionnels face au syndrome métabolique et à la prévention nutritionnelle du vieillissement.

Le 'Business Forum' sera un espace de confidentialité, mis en place pour faciliter les rencontres, et le 'Speaker Corner' permettra aux participants de s'informer sur des sujets d'innovation ou de réglementation. Ces deux nouveautés pour cette édition du Congrès répondent à la demande croissante des industriels, de grands groupes tout comme des start-up et PME.

Le jeudi soir, le congrès accueillera pour la première fois le grand public.

La Soirée Grand Public

Si les vendredi 9 et samedi 10 mars sont réservés aux professionnels, le jeudi soir, le congrès accueillera pour la première fois le grand public. Au cours de cette soirée, les interventions porteront sur des thèmes de santé publique liés plus spécifiquement à l'approche de la nutrition des enfants et des adolescents.

Le programme de la soirée comprendra la présentation d'un Potager Géant par les élèves du Pr. Michel Narce, professeur en nutrition à la Faculté des Sciences



Le Hall d'Exposition du 1^{er} Congrès International Santé & Nutrition, 2006

de Dijon et membre du Comité Scientifique du Congrès. D'autres thèmes abordés par des professionnels de la santé seront « La prévention du surpoids par la nutrition gourmande » et « L'excès de poids chez l'enfant ». La Société SEB fera également une présentation de sa nouvelle ligne d'appareils culinaire, 'Nutrition Gourmande' dont l'objectif est de concilier plaisir de manger et

conservation des qualités nutritionnelles des ingrédients.

Des intervenants de renommée internationale

Deux jours de conférences plénières et huit ateliers pratiques en nutrition sont programmés, avec la participation d'experts de divers pays d'Europe voire du monde, dont l'Italie, Hong Kong, le Canada, Singapour, les États-Unis, l'Allemagne et les Pays-Bas.

Cette édition du Congrès se place sous la présidence du Pr. Roger Guillemin, lauréat du Prix Nobel de Médecine et Physiologie. Le Pr. Guillemin est chercheur éminent de l'Institut Salk à San Diego et originaire de Dijon.

Le Congrès International Santé & Nutrition reviendra en 2008. Ce rendez-vous incontournable se déroulera tous les ans à Dijon, capitale de la 'Nutrition Valley'.

SPPH Nutrition s'implante à Quetigny

Après 14 mois de discussions et la mobilisation du pôle de compétitivité Vitagora, la société SPPH Nutrition a été inaugurée à Quetigny le 2 février 2007 en présence de Paul Roncière - Préfet de Bourgogne - et de François Patriat - Président du Conseil régional de Bourgogne -, de Bernard Depierre, Vice-Président du Conseil général de Côte-d'Or, et de Guy Gillot, Vice-Président du Grand Dijon.

SPPH Nutrition, filiale de SPPH (Groupe Fareva) comprend un laboratoire de recherche-développement et des ateliers de fabrication de gélules ou de

comprimés sous des formes variées de conditionnement. Ses activités principales sont la recherche, la transformation, le conditionnement et l'achat et vente de compléments nutritionnels.

Dans un premier temps, l'usine SPPH Nutrition sera tournée vers la fabrication du Diabion® pour le compte de Merck Médication Familiale. Diabion® est un complément alimentaire mis au point par Merck Médication Familiale et destiné aux personnes dont la glycémie n'est pas



Produits fabriqués et conditionnés par SPPH Nutrition, dont le complément nutritionnel, Diabion®.

optimale.

Bernard Fraisse, Président du Groupe Fareva, a déclaré : « Attiré par l'élan de Vitagora, j'ai tenu à créer en Bourgogne l'unité de fabrication dédiée au complément nutritionnel Diabion® avec des standards de qualité internationaux. »

Michel du Peloux, PDG de Merck Médication Familiale et président de Vitagora Santé & Nutrition, précise que l'implantation à Quetigny de SPPH Nutrition prouve que « la relocalisation en France est économiquement possible grâce aux pôles de compétitivité et au soutien des collectivités locales et régionales. »

L'implantation de SPPH Nutrition en Bourgogne générera la création de 50 emplois sur 2 ans, avec un chiffre d'affaires prévisionnel de 2,2 millions d'euros en 2007.



De gauche à droite : Bernard Depierre, Paul Roncière, Bernard Fraisse, François Patriat et Michel Du Peloux.

Filière Cuisson des Aliments

La Nutrition Gourmande

SEB intervient lors de la Soirée Grand Public du Congrès International Santé & Nutrition en présentant sa nouvelle ligne 'Nutrition Gourmande'

Valérie Vuillemot

Vice-Président Marketing
« Electrical Cooking »
SEB



Qu'apporte SEB, fabricant d'électroménager, au débat goût-nutrition ?

Quand on parle d'équilibre alimentaire, on met en avant, à juste titre, les ingrédients, par exemple la nécessité de manger davantage de fruits et légumes. On constate que 89% de la population sait qu'il fait manger 5 fruits ou légumes par jour ; en revanche, seulement 43% affirment le faire.

Parce qu'entre le discours et la pratique, entre l'ingrédient et l'assiette, il y a tout un travail de préparation et de cuisson, un « art de cuisiner » qui a tendance à s'étioler.

SEB a souhaité prendre l'initiative en lançant une nouvelle ligne 'Nutrition Gourmande', dédiée à la Nutrition tout en apportant du plaisir.

Avec des solutions pratiques : aider les nouvelles générations de parents et de grands parents à préparer eux-mêmes des plats que leurs enfants vont apprécier

et à préserver les qualités nutritionnelles des ingrédients naturels : tel est l'enjeu de cette nouvelle ligne !

Quelle est la nature de votre intervention à la Soirée Grand Public du Congrès ?

Nous intervenons avec deux approches complémentaires : une première sous la forme d'une conférence, avec le Dr Recchia, médecin nutritionniste, Président-fondateur de PREDES (Association de Prévention et d'Éducation pour la Santé) et secrétaire-général du Comité Alimentation Santé d'Adicare Institut du Coeur, présidé par le Pr Cabrol. Le thème de son intervention est « Faire évoluer nos comportements alimentaires », de l'ingrédient à l'assiette ».

Ensuite, nous proposerons des démonstrations et dégustations culinaires avec l'ensemble des solutions 'Nutrition Gourmande' : faire partager au plus grand nombre les bonnes pratiques culi-

naires pour concilier le plaisir de la table et la nutrition.

En quoi le message de SEB est-il pertinent pour la santé des adolescents et des enfants, focus de cette soirée ?

Prévenir c'est aussi guérir ! Dans ce contexte, donner aux enfants et aux adolescents le goût des bonnes choses est un facteur clef de réussite dans la lutte contre le surpoids et l'obésité pour les années à venir.

La palette des légumes et des fruits est tellement large qu'elle permet de faire des préparations très variées du point de vue gustatif. Ce qui est intéressant, c'est de faire manger plus de légumes aux enfants, particulièrement d'une façon plus ludique : leur donner le goût de vrais légumes cuisinés à la vapeur, à l'eau, ou en friture « light » dans le but d'apporter ce plaisir de la variété tout en préservant les qualités nutritionnelles de ces fruits et de ces légumes.

« De nouvelles technologies pour limiter la destruction des molécules fragiles »

Quels sont les effets de la cuisson sur les aliments ?

Tout d'abord, la cuisson permet de détruire des éléments pathogènes présents dans les aliments et d'améliorer la biodisponibilité de certains nutriments – l'éclatement des grains d'amidon en est un exemple. Elle permet aussi d'améliorer le goût avec toute une série de réactions chimiques qui libèrent ou forment des arômes, comme la réaction de Maillard.

Cependant, au cours de la cuisson, nous détruisons un certain nombre de nutriments, en particulier des molécules fragiles comme certaines vitamines. Dans une cuisson à l'eau, il y a un effet de lessivage qui transporte les nutriments hydrosolubles

qui sont jetés avec l'eau de cuisson.

Il peut y avoir également la formation de molécules potentiellement toxiques comme les Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques (HPA), des acides gras trans ou des produits de l'oxydation des lipides quand la température de cuisson est trop élevée ou mal contrôlée.

Quelles stratégies pouvons-nous poursuivre pour optimiser la préservation de ces molécules bonnes pour la santé ?

Il faut viser de nouvelles technologies de cuisson qui optimisent les nombreux paramètres intervenant dans la déstructuration de ces molécules fragiles (conduction et régulation de température, durée, oxydation...), tout en

conservant le savoir-faire ancestral d'une cuisine qui recherchait à allier goût et digestibilité – à titre d'exemple, de nouvelles techniques de cuisson vapeur ou vapeur/micro-onde qui permettent de limiter considérablement les pertes de ces nutriments. Par ailleurs, la stratégie de la 'logique du vivant' de Vitagora cherche à augmenter au maximum la concentration des antioxydants et vitamines dans les étapes en amont de la chaîne de valeur agroalimentaire (choix de variétés et modes culturels, période et techniques de récolte), ainsi qu'à les préserver pendant les étapes intermédiaires (transport, stockage, conditionnement), jusqu'au choix du mode de cuisson industrielle ou ménager.

Michel Prost
PDG
Laboratoires
SPIRAL



Assemblée Générale Vitagora, le 23 novembre 2006

Passage de témoin à la tête de Vitagora

Vitagora accueille son nouveau Président, Pierre Guez, Directeur Général de Dijon Céréales et Président de la filière Vitagora Blé-Panification.

Le 23 novembre dernier, à la Maison des Entreprises, 110 personnes se sont réunies pour l'Assemblée Générale de Vitagora en présence de l'État et des Collectivités partenaires du Pôle. Thomas Derville a passé le relais d'animateur du Pôle à son nouveau Président, Pierre Guez, Directeur Général de Dijon Céréales et actuel Président de la filière Vitagora Blé-Panification.

Artisan de la candidature du pôle, ayant conduit le lancement et la présentation des projets au niveau régional et national, Thomas Derville a fait part de son souhait de céder la place à un chef d'entreprise actuellement en fonction. Thomas Derville a salué le "noyau dur" des acteurs des entreprises et de la recherche qui, aux côtés des collectivités et de l'État, a rendu possible la réalisation du Pôle. Il les a félicités pour leur dynamisme dans l'animation et la concrétisation des projets Vitagora.

Pierre Guez a ensuite remercié très chaleureusement Thomas Derville pour l'implication exceptionnelle



Thomas Derville et Pierre Guez.

dont il a fait preuve concernant la mise en place du Pôle. Homme d'action et homme de vision, Thomas Derville a donné à Vitagora la dimension d'un vrai Pôle de Compétitivité, capable de créer de la valeur industrielle, technologique, et de l'emploi à terme. Enfin, le nouveau président de Vitagora a exprimé sa fierté de poursuivre le travail amorcé par ce "grand capitaine" d'industrie.

Edgard Dauger, Directeur Général du Pôle, a présenté le programme d'activité de Vitagora pour 2007. L'assistance a également accueilli deux représentants de Katalyse, Jean-Philippe Lescole, Président, et Isabelle Mercier, Directrice, pour la présentation des premières observations de l'étude d'évaluation de Vitagora, commandée par le Pôle.

Les Rencontres Européennes «Goût-Nutrition-Santé» 2007

Les 7 & 8 juin au Palais des Congrès et des Expositions, Dijon

Les inscriptions sont ouvertes pour les Rencontres Européennes 'Goût-Nutrition-Santé' sur le site web, www.gout-nutrition-sante.com, ou en demandant un dossier d'inscription auprès du secrétariat de Vitagora.

Organisée par Vitagora, l'ARIST et Oséo les 7 et 8 juin 2007 à Dijon, l'ambition de cette manifestation est de remettre en avant les critères « goût et sensorialité » au service d'une alimentation nutritionnellement équilibrée.

tables rondes apporteront des témoignages et des réponses aux problématiques du développement des technologies innovantes, axées sur une meilleure connaissance du « vivant », en adéquation avec les exigences des consommateurs en matière de goût et de nutrition.



Les Rencontres ciblent un public international d'acteurs d'entreprises agro-alimentaires et de la santé, de laboratoires, d'organismes de recherche et de centres techniques.

Trois tables rondes réunissent des industriels et chercheurs de renom, notamment Unilever, Nestlé, Bonduelle, Merck Médication Familiale, CESC, INRA, Université de Bourgogne, CHU DIJON, mais aussi quelques PME très performantes. Les

Le Hall d'Exposition regroupera les stands, le 'Speaker Corner' sera prioritairement dédié aux présentations 'Flash' de projets innovants en recherche de partenariats. Les demandeurs et offreurs de technologies peuvent également programmer, sur les deux jours de la manifestation, des rendez-vous d'affaires personnalisés dans un cadre confidentiel. La manifestation se conclura par une visite du CESC et du Hall de Technologie Alimentaire du CRIT 2ABI.

Vitagora : Relations Internationales

Plusieurs actions ont été menées par les acteurs de Vitagora concernant des mises en relation entre entreprises et laboratoires dans un contexte international.

En octobre 2006, au SIAL, Vitagora a accueilli une délégation d'investisseurs singapouriens avec pour objectif de travailler à la visibilité internationale de la Bourgogne. Une mission entre Vitagora, Merck Médication Familiale et Bourgogne Développement a également été réalisée en janvier 2007, comprenant des rencontres avec des leaders d'industrie japonais et la presse.



Des participants au projet *Active Fruit & Vegetables*

Le 2 février 2007, Vitagora a coordonné une action visant le renforcement de relations entre INRA et Unilever, avec une visite au site R&D d'Unilever à Vlaardingen, aux Pays-Bas.

Unilever participe également au projet Vitagora '*Active Fruit & Vegetables*' avec notamment Bonduelle, Danone, Andros, STL, Yoplait, Senoble, Campbell, INSERM, INRA, Spiral et Scalime. Le projet vise à étudier les effets de la consommation de fruits et de légumes sur la santé humaine et sera déposé auprès de l'ANR le 5 mars 2007.

Les deux manifestations de Vitagora, le Congrès International Santé & Nutrition et les Rencontres Européennes 'Goût-Nutrition-Santé' accueilleront à Dijon des participants et des speakers internationaux pour les conférences scientifiques et les tables rondes.

Création d'un Comité Scientifique Consultatif Vitagora

Depuis décembre 2006, la dynamique projets de Vitagora bénéficie du renfort d'un Comité Scientifique Consultatif.

Ce Comité est constitué de représentants des organismes de recherche de Bourgogne et de Franche-Comté, tels que l'INRA, le CESC, les IFR 'Qualité des Aliments' et 'Santé-STIC', l'ISBA, Spiral...

Sa mission est de venir en appui à l'enrichissement des projets industriels et de recherche, à partir des valeurs fondatrices Goût-Nutrition-Santé, défenses naturelles et logique du vivant.

Son expertise aidera aussi Vitagora à porter des projets ANR pour gagner en visibilité nationale et européenne.

CONTACT

Vitagora®

Pôle d'Innovation
Goût-Nutrition-Santé

Président :
Pierre GUEZ

Directeur Général :
Edgard DAUGER

Gestionnaire de Projets :
Christophe BREUILLET

Chargée de Projets :
Claire ARCOSTANZO

Chargée d'Affaires :
Aleth SAINT-HILLIER

Adresse :
40 avenue du Drapeau
BP 17521
21075 DIJON Cedex

Téléphone :
03 80 68 02 93

Fax :
03 80 68 02 99

Email :
vitagora@wanadoo.fr

Site Web :
www.vitagora.com

VitagoraNews
Lettre d'information
bimensuelle de Vitagora Pôle

Directeur de Publication :
Edgard DAUGER

Rédactrice :
Marthe JEWELL

Matrice plates-formes de compétences / Projets filières

