



Éditorial

Premières retombées positives pour Vitagora

Tout juste 8 mois après la présentation des premiers projets « Goût - Nutrition - Santé » de Vitagora, nous commençons à mesurer de réelles retombées concrètes, encourageantes pour la suite de l'action.

Grâce au dynamisme de ses porteurs de projets et des différents acteurs de la matrice, Vitagora a fait émerger 18 projets innovants, issus de la quarantaine déjà identifiés.

Ces 18 projets, qui représentent potentiellement un gain de 270 millions d'euros de chiffre d'affaires additionnel à fin 2009, progressent à des rythmes divers et nous pouvons déjà souligner le fait que :

- 7 d'entre eux sont d'ores et déjà mis en œuvre et financés partiellement par les collectivités locales ou par l'état ;
- 6 autres sont actuellement en cours de finalisation de leurs dossiers de financement ;
- 5 sont en cours de redimensionnement.

Grâce à l'excellent travail des acteurs impliqués directement dans les projets en question, nous prévoyons de présenter 3 projets au fonds unique de compétitivité (Fonds de Compétitivité des Entreprises) et espérons voir émerger 5 à 6 projets pour la troisième vague d'appel à projets qui s'est clôturée le 9 octobre.

Nous nous réjouissons également du rapprochement de plus en plus actif de ces dernières semaines entre la Bourgogne et la Franche-Comté, où l'ARITT est appelée à jouer pleinement son rôle de catalyseur dans la génération des projets franc-comtois.

Nous tenons également à saluer la contribution de l'ensemble des représentants des collectivités locales ou de l'État qui nous apportent

régulièrement leur soutien et leur dynamisme dans le montage financier des projets, qui, rappelons-le, ont besoin de temps pour mûrir et se développer sur des bases durables.

Par ailleurs, nous vous informons que le site Internet de Vitagora est ouvert et qu'il vous permettra d'avoir en temps réel une information sur les partenaires de Vitagora ainsi que sur l'actualité des projets et des manifestations auxquelles notre pôle participe.

A ce titre nous vous donnons rendez-vous du 22 au 26 octobre 2006 au SIAL, le salon international de l'alimentation, où Vitagora tiendra son stand au sein du Village Nutrition et participera à la table ronde « pôles français de compétitivité : vecteurs de dynamisme régional ».

Localement, Vitagora sera présent à la grande manifestation *Entreprissimo*, organisée du 29 novembre au 1^{er} décembre 2006 par la CCI de Dijon en vue de développer la création d'entreprises et le rapprochement des acteurs économiques.

A tous, nous souhaitons pleine réussite pour cette fin d'année riche en actualité.

Christophe BREUILLET

Gestionnaire de Projets, Vitagora



DANS CE NUMÉRO

DOSSIER

- **Vitagora**
Vigne & Vin :
Des projets innovants déjà en marche

TÉMOIGNAGES

- **Alain Carbonel**
&
Pascal Schlich
Eau du robinet agréable à boire

ÉVÈNEMENTS

- **Symposium Régional**
« Pain et Santé »
- **Vitagora au SIAL**
Le « Village Nutrition »
&
La Journée Bourgogne

La filière Vitagora Vigne & Vin

La filière Vitagora Vigne et Vin affiche déjà une douzaine de projets innovants labellisés ou au stade des idées, dont 3 sont déjà en marche.

Le rapport de Bernard Pomel remis au premier ministre en mars 2006 – « Réussir l'avenir de la viticulture en France » – présente un plan national de restructuration de la filière viticole française face aux menaces de la mondialisation. Afin de rester leader dans le monde, certains changements sont nécessaires au sein de l'industrie viticole française mais « sans qu'elle y perde son âme, sans qu'elle renonce à l'excellence de ses produits et sans qu'elle renie sa référence à des terroirs et à la terre de France, qui sont ses plus beaux atouts. »

Ces atouts sont particulièrement importants pour la Bourgogne,

grande région productrice de vin dont les produits bénéficient d'une réputation internationale, construite en particulier sur les vins de garde. Cependant, ces dernières décennies ont vu l'adoption des pratiques des autres régions du monde aux dépens des pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles s'appuyant sur la spécificité du terroir, du cépage pinot noir riche en antioxydants et du climat de la Bourgogne. Les antioxydants sont un facteur clé de l'aptitude des bourgognes à la longue garde.

« Redonner ses lettres de noblesse à une viticulture qui ne se fait nulle part ailleurs » – c'est ainsi que Bernard Hudelot, œnologue, propriétaire du domaine du Château de Villars-Fontaine et président de la filière Vigne & Vin, résume sa vision de la filière. « La particularité de notre terroir est sa capacité à faire des vins uniques au monde » poursuit-il. Dans le cadre du projet de compétitivité Vitagora, les acteurs de la filière ont pour objectif de pérenniser la production viticole bourguignonne en augmentant la proportion de vins produits en méthode traditionnelle et en constituant des stocks en

réserve et ceci grâce au financement original proposé par VITAGORA 3V avec la SAS FiVins 3V.

Tirant profit de l'organisation de la filière sous la forme d'organismes professionnels regroupant les viticulteurs et négociants de la région,

« La particularité de notre terroir est sa capacité de faire des vins uniques au monde »

Bernard Hudelot

Vitagora Vigne & Vin bénéficie également de l'implication des autres acteurs du côté de la recherche, que ce soit des PME prestataires de service comme Microvitis ou Sediag, ou des établissements publics de recherche et de formation comme l'IUVV et l'ENESAD.

Pour Bernard Hudelot, Vitagora Vigne & Vin est devenu un véritable « chaudron d'effervescence et d'idées ». Suite aux deux premiers appels à projets, cette dynamique a eu pour résultat une douzaine de projets, dont les trois présentés ci-après sont déjà entrés dans leur phase active.



Photo : Armelle Hudelot

SICQUAVI – un système d'information pour la gestion, le contrôle et la production des vins.

Vitagora Vigne & Vin a lancé un projet dont l'objectif est de doter la filière et les acteurs économiques d'outils informatiques d'aide à la décision en matière de gestion des appellations et de pilotage d'exploitation.

Dans la filière viticole, il n'existe aucune base de données unique et consolidée, utilisée par l'ensemble des organismes professionnels, des opérateurs et des administrations. Les bases de données existantes sont multiples, incomplètes, ne permettant pas un accès satisfaisant à l'information et posent, compte tenu de leur nombre, des difficultés au niveau de la qualification des données.

Le projet SICQUAVI (Système d'Information pour le Contrôle et la Qualité des Vins), piloté par Cyril de Hericourt du Comité de Viticulture de la Côte-d'Or (CVCO) et ses parte-

Ces données peuvent répondre à d'autres attentes, principalement en matière de traçabilité.

naires (5 organisations professionnelles viticoles en France), se concentre sur l'information et le contrôle relatif à la qualité à travers la réforme de l'agrément.

Les outils qui seront mis en

place sont une base de données unique et un portail extranet sécurisé (PES). En effet, le partage de l'information et le développement de téléprocédures peuvent avoir des applications dans les domaines du conseil vitivinicoles et de la communication, que celle-ci soit promotionnelle ou qu'elle vise à créer une confiance chez les consommateurs.

En répondant à des obligations déclaratives via des téléprocédures, l'opérateur va se constituer une base de données personnelle sur son entreprise. Ces données peuvent répondre à d'autres attentes, principalement en matière de traçabilité.

Vins de Garde – valoriser la spécificité des vins de Bourgogne

La typicité des vins de Bourgogne offre des caractéristiques, des arômes secondaires et tertiaires très spécifiques, principalement avec les vins de garde.

Ce mono-cépage (pinot noir) caractéristique des vins de Bourgogne permet une définition quasi unique de ces vins, qui ont démontré au cours de l'histoire leur position de leader. La bonification des vins par le processus d'élevage et de vieillissement permet de développer ces caractéristiques avec notamment l'apparition d'arômes tertiaires complexes et subtiles et d'une rondeur tannique qui caractérise les grands vins.

Projet piloté par Bernard Hudelot, « Vins de Garde » a adopté une approche scientifique permettant d'enrichir la connaissance de l'incidence de la « logique du vivant » dans tout le processus d'élaboration et de vieillissement pour une meilleure compréhension des mécanismes, notamment dans la mise en réserve des antioxydants, dont beaucoup d'études ont montré les propriétés actives sur les marqueurs de risques cardiovasculaires

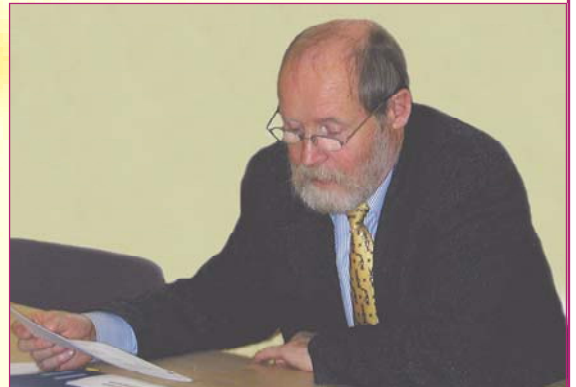
(cholestérol...), sur les modifications de notre métabolisme cellulaire (radicaux libres et réparation).

L'originalité du projet repose sur une mutualisation de moyens en vue de mettre en place des outils performants – outils d'élaboration, de suivis et d'analyse permettant de garantir l'aptitude des vins à la garde et à leur suivi qualitatif, mais aussi outils de promotion et de valorisation de ces vins en terme des bénéfices goût, santé et nutrition.

L'équipe du projet travaille également sur l'ingénierie financière d'un système innovant qui permettra aux vignerons et aux négociants d'élever leurs vins jusqu'à 7 ans sans impact sur la comptabilité de leurs entreprises. Ce volet du projet passe par le biais de la mise en place d'un fonds de financement par la titrisation des stocks. A cette fin, la société Fivins 3V a été créée. Elle a reçu en août 2006 le soutien d'un grand groupe bancaire pour financer, dès la récolte 2006, des stocks à hauteur d'une enveloppe pouvant

atteindre à terme un milliard d'euros.

Même si le marché des vins de



Bernard Hudelot, président de la filière Vitagora Vigne & Vin et chef de projet Vins de Garde

garde reste minoritaire, il représente un axe pertinent mettant en valeur les aspects de différence et d'exception des vins de garde de Bourgogne par rapport aux vins des pays concurrents. À l'heure où la tendance « consumériste » et individuelle est mise en compétition avec des attentes reprenant des valeurs comme la recherche de l'authenticité du goût, des racines..., il est essentiel de s'appuyer sur les avantages produits qu'offrent les vins de garde. C'est un réel atout.

La maîtrise des levures de contamination du genre *Brettanomyces*

Les *Brettanomyces* sont des levures naturellement présentes dans les lieux de viticulture et de vinification. D'un problème à petite échelle jusqu'aux années 90, ces microorganismes ont connu un développement explosif en raison de divers facteurs – dont des conditions climatiques plus chaudes et plus humides – avec un impact potentiellement important sur la qualité et la compétitivité des vins de Bourgogne.

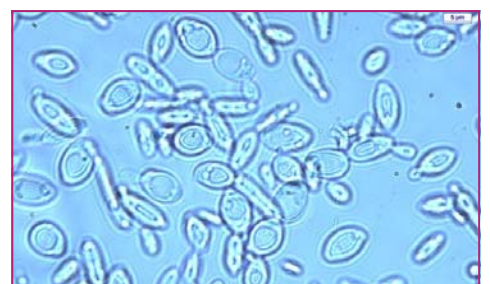
Eric Pilatte, PDG de Microvitis et chef du projet « Maîtrise des levures », qualifie ce problème de « bombe à retardement » car ces levures peuvent produire des notes « animales » dans le vin contaminé, de gros défauts organoleptiques qui gâtent son potentiel de vieillissement.

Pour Eric Pilatte, il s'agit surtout d'un projet de recherche qui « va au fond des choses », partant de la vigne jusqu'à la mise en bouteille dans une démarche œnologique globale, avec pour objectif final d'ap-

porter des solutions concrètes au problème des *Brettanomyces*.

L'existence de ces levures étant particulièrement difficile à mettre en évidence, une grande partie de la première phase du travail consiste à dépister la présence de ces levures sur la vigne, dans les caves, voire dans les bouteilles des vignobles bourguignons. Cette première phase de « débroussaillage » sera suivie d'une phase d'étude métabolique des souches afin de les caractériser dans un premier temps, et d'envisager la mise au point de méthodes de diagnostic. L'équipe projet profite déjà de la période actuelle de vinification pour creuser des pistes tangibles qui permettront d'orienter les futurs travaux en laboratoire.

Haut : Eric Pilatte, gérant de Microvitis et chef de projet
Bas : *Brettanomyces bruxellensis* (Photo : Microvitis)



La filière Eau de Ville

L'Eau du robinet agréable boire

« Dijon deviendra la capitale du goût de l'eau »

Alain Carbonel

Directeur
Régional Dijon
Auxois
Champagne,
Lyonnaise des
Eaux



L'eau du robinet : comment ce produit omniprésent se prête-t-il à l'innovation ?

Concernant l'eau potable ou l'eau usée, cela demande beaucoup de technique et beaucoup d'innovation : pomper et traiter l'eau, la distribuer et suivre le cheminement des eaux usées depuis le branchement d'assainissement jusqu'à l'épuration et au rejet au milieu naturel.

Par ailleurs, la dégradation des ressources et l'évolution de la réglementation exigent des traitements de plus en plus sophistiqués, rendus possibles par les avancées de la recherche et de l'innovation, visant à l'obtention d'une eau qui soit conforme aux normes de qualité mais qui soit également satisfaisante au niveau du goût pour la plupart des consommateurs.

Comment ce projet s'intègre-t-il dans la vision globale de Vitagora ?

Il y a deux réponses à cette question. La première réponse

est que Vitagora, c'est le goût, la nutrition, la santé et la promotion de produits de qualité pour une alimentation saine. Naturellement, l'eau rentre dans les produits que Vitagora doit promouvoir puisqu'elle est un aliment qui doit avoir un goût satisfaisant, qui est nutritif, et qui est positif pour la santé.

Le deuxième point : Vitagora est un pôle ancré sur Dijon et sur la Bourgogne. L'eau est un produit local, qui fait partie de la culture régionale. Même si ce projet dépasse largement le cadre de Dijon, nous allons travailler fortement avec l'eau de Dijon dans un premier temps— promouvoir l'usage de cette eau et le goût de cette eau sur Dijon, au même titre que les autres produits de Vitagora qui peuvent être du pain avec des céréales bourguignonnes, des fromages AOC et des vins de Bourgogne.

Quelles sont les retombées potentielles du projet à l'é-

chelle régionale ou nationale ?

Au niveau régional, l'objectif est de fournir une eau qui soit appréciée par les consommateurs du Grand Dijon. Pour ce faire, il faut former un cercle de goûteurs d'eau sur le Grand Dijon, ce qui entraînera forcément des modifications de la façon de traiter et de distribuer l'eau à Dijon.

Si on va plus loin, à l'échelle nationale ou internationale, nous allons former à Dijon une entité, ce que nous appelons une « plate-forme de référence du goût de l'eau ». L'objectif est de définir une méthodologie d'analyse pour toutes les eaux et de mettre en correspondance ces dernières, quelle que soit leur origine, avec les attentes des consommateurs d'une ville particulière, afin de définir quels traitements ces eaux doivent subir pour être appréciées par les consommateurs de cette ville. Notre objectif est que Dijon devienne la capitale internationale du goût de l'eau.

L'espace sensoriel de l'eau : « Un projet qui coulait de source »

Le goût de chlore est cité comme le principal obstacle à la consommation d'eau du robinet. Ce projet se résume-t-il à trouver un moyen de masquer ce goût ?

Dans ce projet, il y a d'abord une volonté de caractériser des différents goûts que peut avoir l'eau. On dit qu'une eau bonne à boire n'a pas de goût, mais cela sous-entend en fait qu'elle n'a pas de faux goût. Tout comme l'eau embouteillée, l'eau du robinet peut avoir différents types de goût en fonction de la région, des saisons, de son origine...

Mais nous voulons aussi comprendre quels sont les verrous à la consommation de l'eau du robinet. A ce niveau, il sera indispensable d'étudier les aspects d'éducation - si on expose les gens à un certain type d'eau, vont-ils consommer

plus d'eau du robinet ? En quoi ce projet est-il intéressant pour les chercheurs ?

L'eau est un produit difficile pour l'analyse sensorielle. Les différences entre les eaux sont beaucoup plus petites que celles que l'on va trouver entre un vin de Bourgogne et un Bordeaux, par exemple. Par contre, quand il faudra expliquer les différences sensorielles observées, ce sera plus simple car les éléments à comparer sont plus limités.

Personnellement, ce projet m'a permis de reprendre une thématique de recherche que j'avais entamée sans suite il y a 15 ans. Pour moi, cette proposition coulait de source.

Où en êtes-vous actuellement dans ce projet ?

Nous avons recruté en février un panel de 16 personnes que nous entraînons à décrire fine-

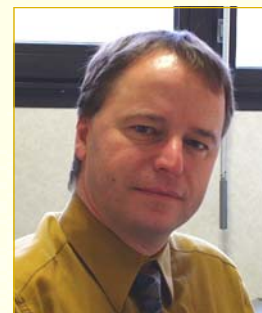
ment les eaux. Nous leur avons fait faire un profil des eaux minérales plates embouteillées, et la même chose sera faite sur les eaux du robinet échantillonnées de diverses régions françaises. Cela permettra d'établir si la typologie sensorielle des eaux embouteillées correspond vraiment à celle des eaux de robinet.

L'INRA s'intéressera à l'aspect « chlore » du projet et à la caractérisation sensorielle de son effet. Au CESG, nous allons étudier en quoi l'adjonction de chlore dans des eaux change leur positionnement dans la carte sensorielle que nous aurons établie.

Par la suite, nous nous attaquons au problème du consommateur et de ses préférences. Il s'agira là d'une étude de comportement alimentaire.

Pascal Schlich

Chercheur,
Centre Européen
des Sciences du
Goût



Le SIAL

Vitagora au sein du « Village Nutrition »

Exposant pour la première fois au SIAL, le stand de Vitagora met l'accent sur les thématiques transversales, dont la logique du vivant.

Du 22 au 26 octobre, Vitagora participera au Salon International de l'Alimentation (SIAL), la plus grande manifestation mondiale dans le domaine de l'agroalimentaire. Le Parc des Expositions de Paris Nord-Villepinte accueillera sur 200 000 m² plus de 5 200 exposants venus de 100 pays, et quelques 140 000 visiteurs internationaux.



Exposant pour la première fois au SIAL, le stand Vitagora se trouvera au sein du « Village Nutrition », un nouvel espace avec pour objectif de « valoriser les démarches nutrition proactives, et rassembler en un seul lieu tous les acteurs pour qui la nutrition est un enjeu majeur ».

Informant sur la stratégie de développement du pôle, le stand Vitagora mettra l'accent sur les thématiques transversales du pôle, notamment la logique du vivant.

Dans le cadre de « l'Agora Nutrition » (un programme de conférences et de débats), Christophe

Breuillet, gestionnaire de projets de Vitagora, participera à une table ronde le dimanche 22 octobre sur la thématique des « Pôles de compétitivité français - vecteurs de dynamisme régional ». Les représentants des pôles régionaux (Bourgogne, Bretagne et Région Nord) discuteront du dynamisme créé par cette initiative et l'impact prévisible sur l'économie et les entreprises orientées « nutrition » de leur région.

Le SIAL est également l'opportunité pour la région de Bourgogne de mettre en avant ses innovations agroalimentaires. Se retrouvant parmi les 22 régions françaises et les DOM-TOM exposant au SIAL, le pavillon collectif « Bourgogne » organisé par l'ARIA Bourgogne permettra aux PME/PMI innovantes, qui prennent une place croissante sur tous les marchés, de présenter

leurs spécialités régionales et produits du terroir.

La Bourgogne bénéficie aussi d'une visibilité médiatique supplémentaire grâce à la Journée Bourgogne, fixée au mardi 24 octobre, à laquelle Thomas Derville, président de Vitagora, sera rejoint par les présidents des filières pour accueillir François Patriat, président du Conseil Régional de Bourgogne.

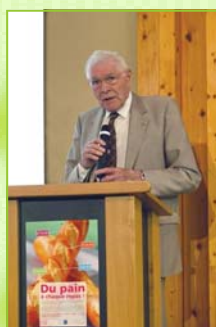


Le pavillon Bourgogne du SIAL 2004 (photo : Aria Bourgogne)

Le Symposium Régional Bourgogne Franche-Comté « Pain et Santé »

124 professionnels de la santé réunis pour échanger sur la thématique de « pain et nutrition »

Le 5 octobre, à la Maison des Entreprises à Dijon, la filière Meunerie-Boulangerie, en association avec Vitagora, a organisé le Symposium Régional « Pain et Santé ». Le symposium a accueilli 124 professionnels de la santé des régions Bourgogne et Franche-Comté et des intervenants nationaux et régionaux afin d'échanger autour de la thématique du pain et de la nutrition.



Pr. Christian Cabrol

Avec l'appui du comité scientifique de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) et l'Observatoire du Pain, le Symposium Régional « Pain et Santé » visait à « mieux

faire connaître le pain à travers ses qualités nutritionnelles et ainsi lutter contre les idées reçues. »

Initié en 2001, des symposiums régionaux « Pain et Santé » sont organisés à travers les régions, permettant de présenter aux professionnels de santé les dernières données disponibles sur le pain et la nutrition.

Au cours du symposium, les membres du Comité Scientifique du pain - présidé par le Pr. Christian Cabrol, président du Comité Scientifique du Pain et professeur honoraire de chirurgie cardiaque - et des professionnels de santé ont assisté à des interventions sur les thématiques, dont « les atouts nutritionnel du pain » - présenté par le

Dr. Jean-Marie Bourre, chercheur de l'INSERM et membre de l'Académie de Médecine de Paris - et « glucides complexes et comportements alimentaires », présenté par le Pr. Marc Fantino du Département de Physiologie Humaine au CHU de Dijon.



De gauche à droite : Pr. Marc Fantino, Thomas Derville, Pr. Christian Cabrol, Gérard Million, Dr. Françoise Giroud-Baleydrier

Rendez-vous sur www.vitagora.com

Vitagora a le plaisir de vous annoncer la mise en ligne de son site internet.

Présentant la stratégie et les objectifs du pôle, ce site est un portail sur l'univers de Vitagora : ses activités et l'actualité de ses acteurs.

Le site internet du pôle a également été conçu pour favoriser la connexion entre les acteurs et tous ceux qui s'intéressent au goût-nutrition-santé, grâce à sa convivialité et son exhaustivité.

Chaque acteur de Vitagora bénéficie d'une fiche de présentation sur le site. A l'heure actuelle, le site comprend plus de 80 fiches d'entreprises, d'écoles et organisations de formation, de laboratoires et d'organisations professionnelles et institutionnelles, partenaires de Vitagora.

En langue française dans un premier temps, le site sera bientôt complété par sa version anglaise, en droite ligne avec sa vocation internationale.

La page d'accueil de notre site bénéficie d'un module vidéo permanent, permettant aux internautes de visionner un film de présentation du pôle. Ce film nous permet de vous accueillir de vive voix avec une véritable "carte de visite audiovisuelle".

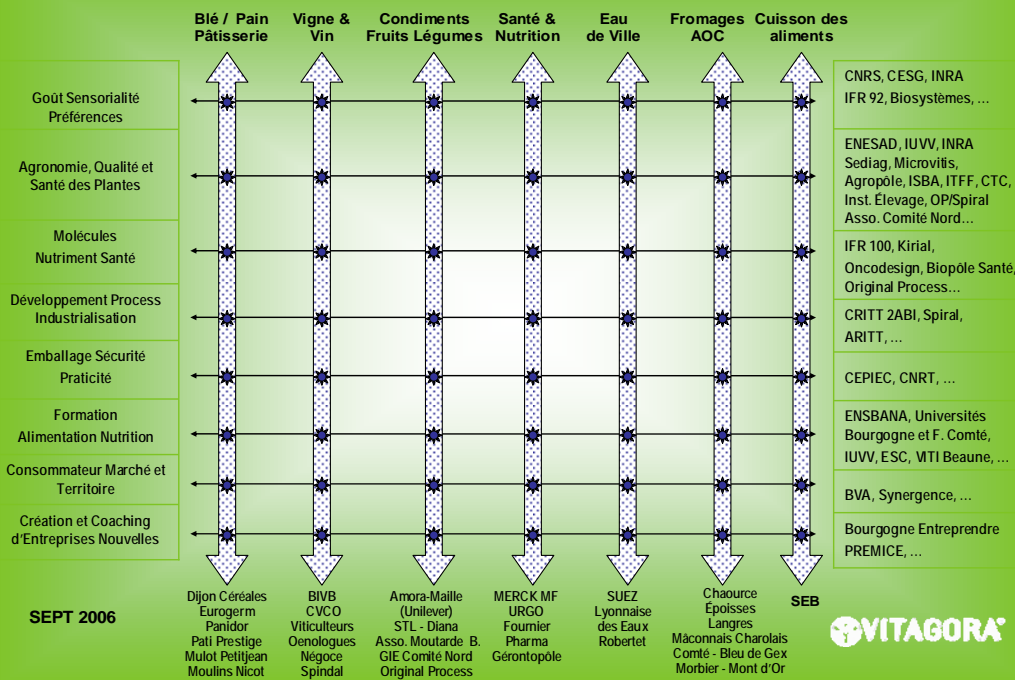
Deux nouveaux Présidents de Filière

Pierre CINIER, ancien directeur de la communication chez Dijon Céréales, remplace Cyril HUG au poste de directeur général de STL et en tant que président de la filière Condiments, Fruits Légumes. Cyril HUG a quitté STL en septembre pour reprendre la société Filab, prestataire d'analyses industrielles.

Suite au départ de Laurent RUHLMANN pour prendre un nouveau poste à Hong Kong, ce dernier est remplacé par Hugues OGER en tant que directeur industriel chez SEB et président de la filière Cuisson des Aliments de Vitagora.



Matrice plates-formes de compétences / Projets filières



CONTACT

Vitagora

Pôle d'Innovation
Goût-Nutrition-Santé

Président :
Thomas DERVILLE

Directeur Général :
Edgard DAUGER

Gestionnaire de Projets :
Christophe BREUILLET

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