



VITAGORA®

Pôle de Compétitivité **Goût-Nutrition-Santé**
The *Taste-Nutrition-Health* Competitive Cluster

News

Lettre d'information mensuelle du Pôle de Compétitivité Vitagora® Goût-Nutrition-Santé

N° 7 Mars 2008

Editorial

Fruits et légumes : Sortir des sentiers battus

Mangez des fruits et des légumes ! Martelé à longueur de campagnes de communication, ce message, qui est l'un des objectifs du Plan National Nutrition Santé (PNNS), ne semble pourtant pas avoir modifié profondément les habitudes alimentaires de la population française au cours de ces dernières années. Ce problème est d'autant plus préoccupant qu'il touche non seulement les consommateurs à leur domicile mais également la restauration hors foyer. Plusieurs raisons peuvent expliquer cette situation : la qualité des produits proposés, leur prix souvent trop élevé et le temps que nécessite leur préparation et leur cuisson.

Aussi faut-il sortir des sentiers battus. Demain, il sera nécessaire d'aller vers du prêt à consommer ou à cuisiner. Ces produits doivent, à la fois, avoir du goût et un aspect visuel attractif et apporter véritablement ce dont le consommateur a besoin sur le plan nutritionnel. Pour répondre à l'attente des consommateurs, le pôle Vitagora® a d'ores et déjà labellisé un projet baptisé « Cuisson Vapeur dans l'emballage ». Mené par un laboratoire régional, celui-ci fait actuellement l'objet de tests, à la fois sur le plan alimentaire et commercial.

Il y a encore très peu de projets comme celui-ci capables de maîtriser

simultanément le goût, la nutrition et la santé. Il s'agit là d'une solution globale qui pourrait permettre la commercialisation d'un premier produit dès 2009. En permettant l'émergence de tels projets, Vitagora® joue donc pleinement son rôle de catalyseur des compétences technologiques et industrielles, permettant par la même de faire émerger des solutions innovantes et créatrices d'activité économique, capables de répondre à des attentes sociétales.

Pierre Cinier
Directeur STL
Président de la filière Condiments, Fruits & Légumes de Vitagora®



DANS CE NUMÉRO

Focus

- **Vigne & Vin :**
De grands chantiers en perspective

Interview

- **Thibaut Archer :**
« Nous ne réussissons que collectivement »

Transfert

- **Sensorialité :**
Une nouvelle corde à l'arc du **CRITT 2ABI**

En bref

- 3 projets Vitagora® sélectionnés par le **FUI**
- Exichol France s'implante à Dijon





Vigne & Vin

En marge du WAC 2008 : De grands chantiers en perspective

Deux générations différentes mais une même passion du vin et un souffle identique quand ils parlent de la vigne, des microorganismes qui l'agressent et de l'environnement dans lequel elle se développe.

Bernard Hudelot et Jean-Philippe Gervais participeront évidemment au « **Wine Active Compounds** » (WAC 2008) qui se tiendra du 27 au 29 mars prochain au Palais des congrès de Beaune. A quelques jours de la première édition de cet événement, ces deux spécialistes pour qui la vigne et le vin gardent encore, heureusement, beaucoup de secrets, ont accepté d'évoquer quelques grands thèmes qui nourrissent quotidiennement leur réflexion et de parler des projets de cette filière au sein du pôle Vitagora®.

« Ce qui m'affole, c'est ce réchauffement qui va si vite. C'est impressionnant », lâche d'emblée Bernard Hudelot, président de la filière Vigne & Vin de Vitagora® et, surtout, véritable « puits de science » intarissable sur la vigne et le vin. « En près de quarante ans, les dates de vendanges ont avancé de trois semaines et la floraison de la vigne de dix jours. Quant aux dates de fermeture de la grappe, là encore, elles sont plus précoces d'une vingtaine de jours. Enfin, en dix ans, le poids de la grappe a doublé », confirme Jean-Philippe Gervais, directeur du Pôle Technique et Qualité du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) et tout aussi savant sur la vigne et le vin que son aîné. Si pour ces deux hommes de terrain, le changement climatique est une réalité — « il suffit d'observer la vigne » — ils reconnaissent que c'est aujourd'hui un bienfait pour le vignoble de la Bourgogne et de la Franche-Comté, même si ce réchauffement entraîne aussi une augmentation de la vigueur de la vigne et peut générer des récoltes plus importantes si un travail de maîtrise au vignoble n'est pas engagé.

Devoir de mémoire sur fond de changement climatique

Bénéfique dans le cas précis de la vigne, le changement climatique doit pourtant être anticipé dans l'impact qu'il pourrait avoir dans le futur sur

la qualité des vins de Bourgogne et de Franche-Comté. D'où la nécessité de tout mettre en œuvre pour préserver la biodiversité du matériel végétal. Rappelons que la Bourgogne abrite sur son territoire un nombre important de représentants de la famille Pinot noir. Or « cette mémoire » de la Bourgogne viticole, il faut à tout prix la conserver. « Nous avons un devoir de mémoire dans ce domaine. Aussi faut-il créer un conservatoire de la vigne pour disposer demain de la capacité à y puiser l'individu qui sera alors adapté à son environnement alors qu'il ne l'est pas aujourd'hui », assènent-ils. Un travail dont la réalisation pourrait s'appuyer sur des compétences scientifiques dont dispose l'INRA de Dijon ou de Colmar. Car si jusqu'à présent, la sélection du matériel végétal dépend des caractères morphologiques et visuels, demain, ce sont des marqueurs ou des traceurs qui permettront de mettre en évidence la variabilité observée entre les différents clones de Pinot noir. « L'adaptation au réchauffement climatique, demain, ce sera cela », affirme Jean-Philippe Gervais.

Autre grand chantier auquel il va falloir s'atteler, un chantier gigantesque selon ces deux spécialistes : la compréhension des bases moléculaires et sensorielles de cette matrice extrêmement riche qu'est le vin. Les territoires de Vitagora®, grâce à leurs structures de recherche, sont armés pour



De gauche à droite : Bernard Hudelot ;
Jean-Philippe Gervais

relever ce défi, en particulier grâce aux équipes de l'Unité Mixte de Recherche FLAVIC et, plus généralement, à celles du pôle de sensorialité dijonnais. Dans un autre domaine de recherche centré sur l'étude des interactions entre la plante, son environnement et les microorganismes, Vitagora® réunit également des équipes très réputées. « *Quand le mildiou s'attaque à la vigne, celle-ci ne peut plus transpirer et risque de mourir comme si elle était en situation de stress hydrique. Aussi avons-nous besoin de comprendre, non seulement quels signaux chimiques sont envoyés par le mildiou, mais comment la plante réagit face à ces agressions, ceci afin de savoir de quelle manière stimuler les défenses naturelles de la vigne* ». Jean-Philippe Gervais précise que ces travaux, qui font notamment l'objet d'un projet labellisé par Vitagora®, VIPomics, en cours de dépôt pour obtenir un financement ANR, s'inscrivent pleinement dans une démarche de viticulture durable.

Besoin impératif de l'appui des entreprises

Certes, les quelques grands chantiers évoqués brièvement par ces deux spécialistes de la vigne et du vin ne représentent qu'une partie des grandes questions auxquelles les acteurs de cette filière vont devoir répondre au cours des prochaines décennies. Depuis sa labellisation par l'état en juillet 2005, Vitagora® y participe activement en labellisant des projets comme VIPomics ou encore « Vins de garde » dont l'objectif est de revenir à la production de vins véritablement « authentiques ». Ce projet porte également sur le financement des stocks de vins. « *Les banques ne peuvent plus attribuer des*

prêts sur des stocks. Résultat, les viticulteurs n'ont plus la trésorerie nécessaire. D'où une modification des pratiques œnologiques, qui se traduit par une perte des caractères par rapport aux vins produits traditionnellement, et ce uniquement pour des raisons financières », s'exclame Bernard Hudelot.

Si la filière travaille à augmenter le nombre de projets montés au sein de Vitagora®, il y a déjà des projets d'intérêt national, et VIPomics en est un bel exemple. On peut également citer ATS (Authenticité-Traçabilité-Sécurité) qui vise à définir une authenticité de reconnaissance du produit jusqu'au niveau moléculaire. « *Il s'agit en fait de mettre en place des outils de traçabilité de façon à apporter une sécurité aux consommateurs quant à l'authenticité du produit qu'il achète et consomme* », explique Bernard Hudelot. D'autres projets, par exemple la biodiversité du Pinot noir, ne concernent que la Bourgogne. « *C'est pourquoi la profession, en l'occurrence le BIVB, est très active dans le pôle, l'objectif étant de faire émerger des projets d'intérêt régional au sein desquels la dimension de l'entreprise est indispensable à la réussite finale* ». Et nos deux spécialistes d'évoquer différentes thématiques qui

pourraient faire l'objet de projets comme la partie hygiène et désinfection des barriques. « *Mais pour cela, nous avons impérativement besoin de l'appui des entreprises* », rappellent-ils.

Contacts

Jean-Philippe Gervais
Email : jean-philippe.gervais@bivb.com
Bernard Hudelot
Email : bhvvv@wanadoo.fr



« Nous ne réussirons que collectivement »

Tel est le constat que dresse **Thibaut Archer**, directeur général de « Fromagers en Bourgogne » et vice-président de la filière Fromages du pôle Vitagora®, au lendemain du Salon du Fromage et des Produits Laitiers qui s'est déroulé à Paris, du 24 au 27 février dernier, en marge du Salon International de l'Agriculture. Habitué à travailler tant avec les établissements de recherche que les organismes paritaires, cet entrepreneur souhaite que les collaborations entre secteurs se multiplient. Aussi il estime que les acteurs de cette filière doivent impérativement développer davantage de projets au sein du pôle. Seule cette démarche constructive permettra à cette industrie d'occuper la place à laquelle elle peut prétendre, que ce soit en Bourgogne et Franche-Comté, ou au niveau national et européen.

Propos recueillis par Jean-François Desessard.



VitagoraNews - Quel est l'état de santé actuel de l'industrie fromagère en France ?

Thibaut Archer - Ce n'est pas être pessimiste que de dire qu'il pourrait être meilleur. La conjugaison de plusieurs phénomènes a conduit à cette situation que l'on peut qualifier de préoccupante. En effet, comme d'autres secteurs, cette industrie a été perturbée ces derniers mois par les fortes hausses des matières premières. Cela a donc entraîné l'augmentation du prix de vente des différents produits de la filière fromagère. D'où des réactions relativement négatives du côté des distributeurs, mais surtout des consommateurs, ce qui s'est traduit par une baisse générale de la consommation des fromages en France.

Autre phénomène qui couve depuis déjà longtemps, la diabolisation de la matière grasse, que l'on retrouve aussi dans le secteur des produits carnés. Les médecins et les producteurs de margarine ont largement contribué à ancrer un certain nombre de comportements dans l'esprit du consommateur. Cela dit, de notre côté, nous n'avons pas véritablement cherché à améliorer le profil en matière grasse de nos produits, d'où la situation actuelle.



VitagoraNews - Dans ce contexte, comment se porte la filière fromagère au sein des deux régions autour desquelles s'articule le pôle ?

Thibaut Archer - Franche-Comté et Bourgogne s'en sortent différemment. Nous avons souhaité les réunir au sein du pôle en raison notamment de leur proximité géographique et du fait qu'il existe beaucoup d'échanges entre les professionnels bourguignons et francomtois de cette filière. Mais qu'on observe-t-on plus particulièrement ? Côté Franche-Comté, la filière épouse la géographie de cette région, avec une Franche-Comté de la plaine et une autre de la montagne. Aussi, si nous voulons à terme développer une démarche collective, il va falloir mettre toutes nos énergies à fédérer les acteurs hétérogènes des deux régions.

Face à ce contexte, Vitagora® a un rôle important à jouer, un rôle de catalyseur qui nous a déjà permis de bâtir plusieurs projets tels Colzauprot et Nutrimag. Mais pour que Vitagora® remplisse pleinement son rôle, il faut que nous apprenions « à jouer collectif » et à dépasser tous les corporatismes régionaux. La filière fromagère de Vitagora® n'atteindra la véritable dimension à laquelle elle peut prétendre du fait

COLZAUPROT : Remplacer le soja par du colza

de ses compétences que si nous parvenons tous, nous les acteurs régionaux, qu'il s'agisse des laboratoires ou des entreprises, à faire des progrès dans ce sens.

VitagoraNews - Restez-vous confiant ?

Thibaut Archer - Absolument, mais il faut que tous, sans exception, nous acceptions d'agir, et rapidement, même si les résultats escomptés en termes d'activité économique et, par conséquent, de créations d'emplois, ne seront observables qu'à moyen, voire long terme. Autrement dit, il s'agit d'être capable, dès cette année, de proposer de nouveaux projets originaux, car actuellement la filière n'en compte tout au plus que cinq, tout en apportant la confirmation que ces projets, qui sont en cours, avancent. Par exemple, sur les projets Nutrimag et Colzauprot, désormais sur les rails, il est impératif que chaque acteur impliqué dans ces dossiers s'investisse pleinement pour assurer la réussite de ces projets avec le soutien du Pôle. Beaucoup d'acteurs régionaux sont convaincus de l'efficacité d'un pôle de compétitivité, mais ils souhaitent que les premiers résultats obtenus au sein du Pôle se concrétisent également au sein de la filière Fromages. Seul une collaboration pleine et entière entre chaque acteur industrie, recherche et formation permettra d'arriver à ce résultat.

Contact

Thibaut Archer
Tél. 03 85 91 52 43
Email : tarcher@solaipro.fr

Si on substituait le colza au soja : quels impacts sur la qualité des fromages ? C'est la question à laquelle cherchent à répondre les partenaires du projet Colzauprot. Lancé en juillet 2007 et labellisé par Vitagora®, ce projet a pour objectif d'étudier l'incidence de la substitution du tourteau de soja, distribué dans les troupeaux laitiers de la filière Comté, par du tourteau de colza à 2 ou 9% de matière grasse, sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des fromages fabriqués. Ce projet s'inscrit dans un contexte où les crises successives de la vache folle, des dioxines et plus récemment des OGM, ont conduit à incriminer la qualité et, plus encore, les origines des aliments du bétail.

D'où l'idée de mettre en place une filière régionale colza tracée, provenant de terroirs AOC, qui viendrait se substituer à celle du soja. Démarche d'autant plus intéressante que la Bourgogne représente une ressource majeure en termes de surface plantée en colza. « *L'autorisation de la culture du soja OGM au Brésil, qui était le fournisseur traditionnel de soja conventionnel entrant dans la fabrication du complément protéique de l'alimentation du bétail, a donc généré des interrogations dans certaines filières AOC comme celle du Comté. Ne plus pouvoir garantir l'absence d'OGM risquait en effet de ternir leur image* », déclare Eric Notz, délégué régional Actilait et animateur adjoint de l'UMT de Poligny.

Depuis janvier dernier, les vaches d'un troupeau produisant du lait destiné à la fabrication du Comté consomment un complément protéique dont la composition est modifiée toutes les quatre semaines. Ainsi, d'un complément de soja à 100%, ces bêtes sont passées à une ration constituée de 50% de colza, puis de 100% de colza à 2% de matière grasse avant de terminer par un complément, toujours à 100% de colza, mais cette fois-ci à 9% de matière grasse. Pendant toute la durée de l'opération qui va s'achever début avril, le lait est collecté afin de fabriquer des Comtés. « *Des analyses sont effectuées à toutes les étapes, de la collecte du lait jusqu'au fromage affiné, y compris au niveau du lait de cuve et des sérums générés par la fromagerie* », précise-t-il.

Après un affinage d'une durée de neuf mois, c'est-à-dire à partir de septembre et jusqu'en novembre pour les fromages fabriqués les plus récemment, se poursuivra le travail d'analyse sensorielle proprement dit. « *Il s'agira alors de dresser des profils sensoriels très fins afin d'observer si la substitution du soja par le colza a un impact sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des fromages fabriqués* », explique Eric Notz. Les résultats définitifs de ce projet, financé par le CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté), Actilait, Oséo et la Région Franche-Comté, et auquel participent l'INRA-URTAL et l'ISBA (membre de l'UMT de Poligny), sont attendus en juin 2009.

Contact

Eric Notz
Email : e.notz@actilait.com



Sensorialité : Une nouvelle corde à l'arc du CRITT 2ABI

Centre de transfert technologique installé à Dijon, le CRITT 2ABI développe depuis sa création, il y a une vingtaine d'années, des compétences dans le domaine de la technologie alimentaire, et plus particulièrement du process. Celles-ci s'articulent autour de deux grands axes, la texturation des aliments par traitement thermomécanique et la destruction et la préservation des microbes dans les aliments. Depuis octobre dernier, cette structure très réactive s'est enrichie une nouvelle corde à son arc, la sensorialité. Le CRITT 2ABI, qui vient par ailleurs de signer son millième contrat, dispose ainsi d'un ensemble cohérent de compétences qui lui permet de revendiquer plus que jamais la place de leader européen dans ce domaine.

« C'est un succès ! », nous confirme Patrick Gervais, directeur du CRITT 2ABI. La première des trois sessions de formation à l'analyse sensorielle inscrites au programme 2008, qui s'est déroulée les 6 et 7 mars derniers, s'est en effet soldée par un résultat probant. « Monter des formations agroalimentaires n'est pourtant pas un exercice facile », ajoute-t-il. Qui plus est, il s'agissait d'une première pour la structure dijonnaise.

La sensorialité n'est pas une discipline nouvelle pour l'équipe du CRITT 2ABI puisqu'elle traitait déjà précédemment de la texture des aliments qui en fait partie. Cela dit, jusqu'à présent, elle travaillait essentiellement sur l'aspect fabrication. L'arrivée récente de Françoise Jacquier-Chauvin, dont la carrière s'est articulée autour de cette thématique, permet désormais d'intégrer l'évaluation de texture et d'élargir ainsi l'éventail de prestations.



Patrick Gervais

Un outil adossé à un « concentré de compétences »

L'intégration de ce nouvel axe de compétences à ces deux autres activités traditionnelles a abouti à l'émergence d'un ensemble cohérent qui n'a guère d'équivalent en Europe. Cet outil est d'autant plus attractif qu'il s'adosse à un « concentré de compétences », implanté à Dijon et dans sa périphérie, en particulier dans le domaine de la sensorialité, avec

les poids lourds de la recherche dans ce domaine que sont le Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) et l'Unité Mixte de Recherche FLAVIC. Couvrant dès lors tous les secteurs, depuis la sélection des matières premières jusqu'à leur appréciation organoleptique, le CRITT 2ABI répond ainsi à une demande forte des industriels. Comme toujours, il y répond de deux manières : soit en dispensant des formations spécifiques, soit en assurant le transfert de technologies. « Par le biais de nos formations, qui

associent cours théoriques et ateliers pratiques, nous essayons de montrer aux industriels notre savoir-faire et nos compétences. Et bien souvent, ceux-ci deviennent par la suite nos clients », explique Patrick Gervais.

Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que le CRITT 2ABI vienne de signer son millième contrat. Hollandais, Belges, Italiens, Espagnols, de toute l'Europe, qu'il s'agisse de grands groupes du secteur agroalimentaire ou de PME-PMI, ils sont plus de 200 chaque année à venir à Dijon, suivre la formation spécifique dont ils ont besoin ou chercher la solution technologique qui leur manque. D'ores et déjà, l'axe sensorialité a conduit à la signature d'un contrat avec un industriel. « Nous avons également décroché plusieurs autres contrats dans lesquels il y a un volet spécifique sensorialité dont s'occupe Françoise Jacquier-Chauvin ». Est-ce à dire que la sensorialité est promise à un bel avenir ? Patrick Gervais reconnaît que les premiers résultats sont encourageants et semble très confiant quant aux développements à venir de ce nouvel axe. D'ailleurs, des travaux d'agrandissement du hall de technologies du CRITT sont programmés et devraient débiter au

cours des prochaines semaines.

Une activité dynamisée par le pôle

Après avoir participé activement à l'émergence et à la labellisation du pôle Vitagora®, Patrick Gervais reste aujourd'hui très impliqué dans son développement, notamment en tant que vice-président de son conseil d'administration et co-responsable de sa plate-forme Process-Développement-Industrialisation. « Force est de reconnaître que Vitagora® a formidablement dynamisé l'activité du CRITT 2ABI », observe-t-il. Certes, le pôle a donné un élan à cette structure, mais plus encore l'audience qu'il méritait, une audience qui lui a permis de participer au montage de projets importants. Car un pôle de compétitivité, s'il doit être une sorte de catalyseur dont le rôle est essentiel dans le montage de projets, il contribue aussi à la dynamique de cluster, vecteur d'image important pour les acteurs régionaux.

Contacts

Patrick Gervais

Email : patrick.gervais@u-bourgogne.fr

Congrès International Goût-Nutrition-Santé : Une journée dédiée aux IAA

Le mercredi 23 avril est entièrement dédié aux industries agro-alimentaires avec pour thème central « **Lipides - Goût et nutrition** ».

Responsables R&D et industriels européens viendront témoigner de leurs avancées technologiques au cours de deux tables rondes :

Les ingrédients fonctionnels : intérêts et perspectives dans l'alimentaire. Thèmes abordés au cours de cette table ronde : Impact nutritionnel – Dosage, prévention cardiovasculaire – Impact des ingrédients fonctionnels sur le métabolisme à long terme – Impact sur les qualités sensorielles de l'alimentation – Formulation / Texture – Marketing – Allégations santé.

Avec la participation de : P. Le Ruyet (Lactalis, Retiers), J.-P. Fleurant (Barry Callebaut, Dijon), D. Hurt (Frutarom, Israël), Pr. J.-M. Lecerf (Institut Pasteur, Lille), Pr. W. Wahli (Exichol / Université de Lausanne), N. Combe (ITERG, Pessac)...

Les lipides dans les aliments : qualités sensorielles et inconvénients nutritionnels ? Thèmes abordés, tenant compte de l'impact positif des lipides sur les qualités sensorielles et l'acceptabilité d'un aliment : Les relations arôme / texture / émulsion – Comportement des consommateurs – Nutrition, qualité organoleptique / sensorielle – Substituts éventuels pour la texturation des aliments allégés.

Avec la participation de : P. Falconnier (Senoble, Jouy), Pr. M. Lagarde (INSERM / INSA Lyon), P. Cayot

(ENSBANA / Université de Bourgogne, Dijon), S. Issanchou (UMR FLAVIC, Dijon), P. Duriez (Fondation Cœur et Artères / Faculté de Pharmacie de Lille)...

L'après-midi, au choix :

- Programmation de rendez-vous d'affaires (technologiques, industriels, commerciaux) avec les intervenants et les congressistes.
- Participation aux conférences scientifiques : les Prs. Richard Mattes de l'Université Purdue aux Etats-Unis et Philippe Besnard de l'ENSBANA au sein de l'Université de Bourgogne présenteront deux études complémentaires sur la perception orale des lipides.
- Speakers Corners dédiés à la présentation d'entreprises, de nouveaux produits ou de nouveaux services.

Les 24 et 25 avril sont dédiés respectivement aux thématiques Santé & Nutrition : « **Vitamines, Biofacteurs et Nutrition** » et « **Nutrition et Métabolisme de l'Os** ». Séances plénières et ateliers pratiques réalisés par des experts internationaux en nutrition.

www.vitagora-sante.com

Contact : Daniela Sagnes

Email : congresvitagora@wanadoo.fr

Tél : 03 80 73 34 85

3 projets Vitagora sélectionnés par le FUI

Trois des quatre projets présentés par Vitagora® dans le cadre du 5^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI) ont été sélectionnés.

Vitagora® est le seul pôle de compétitivité agroalimentaire à avoir 3 projets retenus à ce 5^{ème} APP du FUI.

Les projets :

- EXICHOL : développement et production d'une nouvelle génération d'actifs purement nutritionnels.
- QUALIVIVANT : optimisation des qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments par l'utilisation de compléments naturels fondés sur la « logique du vivant » pour la plante.
- VITALIM' SENIORS : développement d'alicaments de prévention et traitement de la prise de poids chez les séniors.

L'ensemble de ces projets collaboratifs impliquent notamment :

Senoble, Canéo, Exichol France, Original Process, Le Comité Nord, Lara-Spiral, les laboratoires de l'Université de Bourgogne (ENSBANA), de l'INSERM (Lipides, Nutrition, Cancer) et de l'INRA (UMR 1088)...

Le pôle de compétitivité tient à remercier ses partenaires réseaux et forces fédératives tels que Dijon Développement (qui a apporté son soutien technique et financier à la construction de ces 3 projets), et souligne l'exceptionnel accompagnement technique et financier de l'ensemble des collectivités territoriales (Conseils régionaux de Bourgogne et Franche Comté, Conseils généraux (21, 39, 89, 90), et Grand Dijon) ainsi que par les services de l'Etat (SGAR, DRIRE, DRAF, etc...) et l'agence de l'innovation OSEO.

Rendez-vous dans les prochains numéros de VitagoraNews pour en savoir plus sur les projets Exichol, Qualivivant et Vitalim'Seniors.

Exichol France rejoint Vitagora® en Bourgogne

Exichol, société suisse spécialisée dans les additifs nutritionnels, a annoncé l'implantation à Dijon de son siège français. Les fondateurs de la société ont présenté les motivations de cette décision dont la présence du Pôle de Compétitivité Vitagora®, avec « sa dynamique de création de projets collaboratifs, innovants et compétitifs ». Ils ont également salué « la présence d'un creuset de recherche de haut niveau sur les thématiques goût et nutrition alliées à la santé, en particulier en ce qui concerne les lipides et les glucides » et « la démarche très volontariste des décideurs politiques et économiques de la Ville de Dijon, de l'agglomération, du Département et de la Région, avec l'implication d'Oseo et l'appui de l'État ».

L'unité de production d'Exichol France sera installée, à terme, sur la zone d'activités à vocation biotechnologique de Mazen-Sully. « Notre ambition pour Exichol France à Dijon, ce sont à 5 ans : 3000m² de bâtiments, 60 emplois et 30 millions d'euros d'investissement », résumait Gilles Didier-Pariset et le Pr. Walter Wahli, co-fondateurs de la société suisse.

L'activité principale d'Exichol concerne le développement d'une nouvelle génération d'actifs purement nutritionnels favorisant la restauration du métabolisme des lipides et des glucides. Ces actifs sont destinés à lutter contre le syndrome métabolique, les risques cardiovasculaires, les conséquences de l'athérosclérose...

Exichol France tiendra une conférence de presse fin avril.

Rappel : Appels à projets ANR - Programmes 2008

- Programme « Chaires d'excellence » : clôture le 28 Mars
- Alimentation et Industries Alimentaires : clôture le 15 Avril
- Systerra : clôture le 15 Avril
- Programme de Génomique : clôture le 24 Avril
- Emergence-TEC : clôture le 24 Avril
- Scientific and technological cooperation in plant genome research as basis of the « Knowledge Based Bio-Economy » : clôture le 30 Mai

Contact : demande de labellisation Vitagora®

Claire Arcostanzo
claire.arcostanzo@vitagora.com

Contact

Vitagora®

Pôle de Compétitivité
Goût-Nutrition-Santé

Président :

Pierre GUEZ

Directeur du Pôle :

Christophe BREUILLET

Chargées de Projets :

Claire ARCOSTANZO

Cécile LARTAUD

Chargée de

Communication :

Marthe JEWELL

Adresse :

42 avenue du Drapeau
21000 DIJON

Téléphone :

+33 (0)3 80 78 97 91

Fax :

+33 (0)3 80 78 97 95

Email :

vitagora@vitagora.com

Site Web :

www.vitagora.com

VitagoraNews

Lettre d'information de
Vitagora® Pôle

Directeur de Publication :

Christophe BREUILLET

Rédacteurs :

JFD & Co

Marthe JEWELL