



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° 8 avril 2008

Editorial

Vers une reconnaissance internationale

Que de chemin parcouru depuis la labellisation du pôle Vitagora® le 12 juillet 2005 ! Ce pôle de compétitivité interrégional Bourgogne Franche-Comté centré sur le goût, la nutrition et la santé, « le pôle que l'on n'attendait pas », a acquis en moins de trois ans une réputation internationale. Le 3^{ème} Congrès International Goût-Nutrition-Santé qui va se tenir au Palais des Congrès de Dijon, du 23 au 25 avril prochain, en est l'une des preuves les plus éclatantes. Lipides, vitamines, nutrition et métabolisme osseux seront les thèmes majeurs de cet événement désormais incontournable qui accueillera des invités prestigieux venus du monde entier. Vitagora® peut être fier d'avoir bâti en si peu de mois d'existence un tel rendez-vous qui apparaît aujourd'hui comme la référence européenne dans ce domaine.

Cette réputation internationale, Vitagora® la doit à ses plates-formes de recherche performantes implantées en région et à son solide tissu industriel, autant de partenaires qui lui ont permis de faire émerger de nombreux projets, dont près de 70 sont déjà labellisés. D'où le taux de réussite de ses projets de R&D lors du 5^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI). Trois des quatre projets présentés ont en effet été retenus, résultat qui permet d'afficher un taux de succès supérieur à la moyenne nationale.

Une telle réussite n'a évidemment pas

échappé aux industriels, tant français qu'étrangers. Aujourd'hui, Vitagora®, en fédérant les efforts de tous, peut s'enorgueillir d'avoir contribué activement à l'implantation de cinq entreprises en région. Dernière en date à « parier » sur Vitagora®, Exichol, société suisse spécialisée dans les additifs nutritionnels, a annoncé en mars dernier l'implantation de son siège français à Dijon. Décidément, ce pôle que l'on n'attendait pas n'en finit pas de nous étonner. Occupant une place spécifique et unique en Europe sur ce créneau « Goût-Nutrition-Santé », il est sans aucun doute le représentant de ce que certains rangent déjà sous l'appellation de « smart-pôle », des pôles à taille humaine qui privilégient l'efficacité des résultats.

Michel du Peloux
Président Merck Médication Familiale
Président Filière Santé & Nutrition de Vitagora®



Numéro Spécial
3^{ème} CONGRÈS INTERNATIONAL
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

FOCUS

● 3^{ème} Congrès International Goût-Nutrition-Santé : Le Congrès de la maturité pour Vitagora®

Projet

● Vitalim'Senior : Des alicaments pour les seniors

R&D

● ISBA : Une réputation qui dépasse les frontières

Interview

● Philippe Crévoisier : SEB : une présence pertinente dans Vitagora®



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

PALAIS DES CONGRES DE DIJON du 23 au 25 AVRIL 2008

3^e CONGRES INTERNATIONAL GOÛT - NUTRITION - SANTÉ
ACTUALITES INTERNATIONALES EN NUTRITION : DE LA RECHERCHE A LA CLINIQUE

& 2^e RENCONTRES EUROPÉENNES DU GOÛT

www.vitagora-sante.com

Le Congrès de la maturité

Etre à la pointe de la recherche dans le domaine de la nutrition et des technologies alimentaires, en intégrant la notion de goût, telle est l'ambition de Vitagora® qui a su faire de son congrès annuel, dont la 3^{ème} édition se déroulera du 23 au 25 avril 2008 à Dijon, un événement incontournable, unique en Europe. Pour ce pôle de compétitivité, fort de ses quelques soixante-dix projets labellisés, ce 3^{ème} Congrès International Goût Nutrition Santé apparaît donc comme le congrès de la maturité.

Quand sa première édition fut lancée en 2006, ses organisateurs avaient prévu qu'il se tiendrait tous les deux ans. Mais notamment sous l'impulsion de Michel du Peloux, Président de la filière Santé & Nutrition, il fut décidé que cette occasion exceptionnelle de mener un dialogue transversal entre scientifiques, professionnels de la santé, producteurs et industriels que représentait

cet événement se déroulerait chaque année. Et si, initialement, seule la filière Santé & Nutrition était concernée, la fusion de ce congrès avec les Rencontres Européennes « Goût-Nutrition-Santé » a invité l'ensemble des acteurs du pôle à participer, ce qui a conduit à un élargissement des problématiques.

Pour la 3^{ème} édition de ce congrès — qui offrira aux

Un ancrage terroir et une dimension pragmatique

Certes, des congrès ayant pour thème la nutrition, il en existe déjà quelques-uns. Pour autant, celui que propose le pôle de compétitivité Vitagora® se veut différent des autres. Président du comité scientifique de ce congrès, le Professeur Michel Narce explique en quoi cet événement est novateur.

VitagoraNews - Pourquoi un congrès de plus dans ce domaine de la nutrition ?

Michel Narce - Tout simplement parce qu'il s'inscrit dans le cadre d'un pôle de compétitivité dont le rôle est précisément d'ouvrir largement notre terroir de tradition fortement agroalimentaire aux avancées les plus pointues de la recherche dans les domaines de la nutrition et des technologies alimentaires, et d'établir les contacts nécessaires avec la recherche et l'industrie, tant au plan national qu'international. La force de ce congrès, et par conséquent son originalité par rapport à tous ceux qui existent déjà, est donc de s'ancrer sur ce terroir tout en ayant une dimension pragmatique.

VitagoraNews - Quel est l'ambition de cette 3^{ème} édition

du congrès ?

Michel Narce - Il s'agit de donner, au sein des laboratoires, mais aussi sur le terrain, une nouvelle impulsion, décisive et concrète, à la recherche en Nutrition et en technologies alimentaires intégrant la notion si essentielle de « goût ». Il est évidemment nécessaire que cette recherche soit connectée en direct aux réalités du terroir mais aussi à celles du marché. Or c'est en provoquant des rencontres fructueuses entre scientifiques, producteurs du terroir et industriels de l'agroalimentaire et en proposant un regard neuf sur chacun des sujets abordés par les meilleurs spécialistes nationaux et internationaux, que le congrès jouera pleinement ce rôle d'initiateur de cette nouvelle impulsion.

Contact

Michel Narce

Email : michel.narce@u-bourgogne.fr



participants conférences plénières, ateliers pratiques et tables rondes, rendez-vous d'affaires, « Speaker Corners » sur les thématiques « Allégation » et « Plante » et une soirée Grand Public — trois grands thèmes ont été retenus : « Lipides, Goût et Nutrition », « Folates et pathologies », « Métabolisme de l'os et Nutrition ». A thèmes innovants, intervenants prestigieux venant du monde entier, choisis parmi les meilleurs scientifiques nationaux et internationaux. D'où des interventions très attendues.

Ainsi, dès l'après-midi de la première journée, deux professeurs, un Américain, R.D. Mattes, du Department of Food and Nutrition dans l'Indiana, et un Français, Philippe Besnard, de l'ENSBANA (Université de Bourgogne), qui mènent des études complémentaires, confronteront leurs expertises sur le thème de la perception orale des lipides chez l'homme. « Par rapport aux autres congrès, nous sommes davantage dans le "comment ça marche", dans une explication des mécanismes plus pragmatique, directement utile et applicable pour les participants », souligne Philippe Besnard. Autrement dit, ce congrès souhaite avant tout ouvrir le dialogue et favoriser les échanges, preuve de sa maturité.

Contact

congresvitagora@wanadoo.fr
03 80 73 34 85

Innover dans les ingrédients naturels : Le pari de Diana Naturals

Pour l'entreprise Diana Naturals qui compte environ 550 personnes, dont une centaine travaillent sur le site de Villers-les-Pots près de Dijon, les ingrédients naturels représentent un secteur très prometteur. « Nous souhaitons développer de nouveaux ingrédients naturels capables d'apporter aux consommateurs un réel bénéfice en termes de santé. C'est un nouveau marché sur lequel nous avons de grandes ambitions. Nous investissons beaucoup dans le domaine de la R&D afin d'innover et de parvenir à mettre au point quelques-uns des produits phares de demain », explique Antoine Coutant, son directeur général. Diana Naturals, l'une des trois divisions du groupe Diana Ingrédients, évolue rapidement, passant d'un domaine proche de l'agriculture et des métiers de l'abattage et de la mer aux métiers de la santé et de la nutrition sur lesquels Vitagora® a centré ses activités.

C'est dans ce contexte que Diana Naturals, dont le siège est basé en Bretagne, a décidé de s'engager dans le pôle Vitagora®. « Nous n'avons pas encore déposé de projet auprès de ce pôle, mais nous comptons nous impliquer davantage au cours des prochains mois. Pour un industriel, l'un des principaux atouts d'un pôle de compétitivité est de bénéficier de synergies entre les compétences universitaires, institutionnelles et industrielles, et de travailler en réseau y compris, parfois, avec certains de ses concurrents », estime le dirigeant de cette entreprise. L'implication de Diana Naturals dans le pôle se matérialisera dès le prochain Congrès International Goût-Nutrition-Santé, et plus particulièrement le mercredi 23 avril avec sa participation à la table ronde consacrée aux ingrédients fonctionnels pour l'agroalimentaire. « Après avoir réalisé beaucoup de croissance externe au cours des deux dernières années — rachat d'une entreprise chilienne et d'un acteur hollandais, ce qui nous permet aujourd'hui d'être parmi les leaders mondiaux dans le domaine des ingrédients naturels — nous souhaitons développer notre réseau, en particulier à l'occasion de ce congrès ».

Contact

Antoine Coutant
Email : acoutant@diana-naturals.com





Des alicaments pour les seniors : l'objectif de Vitalim'Junior

Agréé récemment dans le cadre du 5^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI), le projet Vitalim'Junior, labellisé par Vitagora®, a pour objectif de développer des alicaments, autrement dit des produits alimentaires à allégation santé, des desserts lactés et de nouvelles boissons rafraîchissantes, dans le but de prévenir et de traiter la prise de poids chez les seniors. Projet innovant associant notamment deux entreprises de la Bourgogne et de la Franche-Comté, Senoble et Canéo, et plusieurs laboratoires spécialistes du métabolisme cellulaire (Exichol, Lara Spiral et l'Unité 866 de l'INSERM), Vitalim'Junior devrait aboutir dans environ trois ans à l'industrialisation de plusieurs produits.

Senoble se devait d'être présent sur ce marché en plein développement, celui des aliments fonctionnels. Il lui fallait alors se doter des moyens nécessaires lui permettant de légitimer la qualité et la fonctionnalité de ses produits. Au sein de sa Direction Innovation Qualité Stratégie Industrielle, que dirige Patrick Falconnier, l'entreprise a donc créé une petite équipe spécifique pour travailler plus particulièrement au développement d'aliments fonctionnels. C'est dans ce contexte qu'a émergé le projet Vitalim'Junior, labellisé par Vitagora®. « Certes, nous avions un besoin, mais nous n'aurions peut-être pas monté ce projet aussi rapidement sans l'aide du pôle qui a su mener rondement cette affaire en nous permettant notamment de trouver les acteurs nécessaires au développement de ce projet », explique Patricia Ramos, la responsable scientifique de cette équipe chez Senoble.

Deux axes de recherche

Développer des alicaments pour les seniors, tel est donc l'objectif de Vitalim'Junior qui s'articule autour de deux axes. Le premier axe de recherche du projet

va s'intéresser à une famille d'actifs, mis au point par Exichol, entreprise suisse qui vient d'annoncer son implantation prochaine à Dijon. Ces actifs devraient permettre d'utiliser la matière grasse qui s'accumule dans les tissus adipeux. Quant au second axe de recherche de Vitalim'Junior, son objectif est de voir

Senoble : portrait chiffré

Cette entreprise, dont le capital est à 100% familial, a été créée en 1921 par Sophie Senoble. Elle est aujourd'hui le 3^{ème} fabricant de produits laitiers frais en France et leader en marques distributeurs.

- 1 500 000 litres de lait traités par jour
- 573 000 tonnes de produits fabriqués en 2006
- Chiffre d'affaires : 809 millions d'euros en 2006
- Export : 46% du C.A.
- 2 400 salariés
- 11 sites de fabrication (5 en France, 1 en Espagne, 2 en Slovaquie, 3 en Angleterre)

si le maintien de l'activité anti-oxydante, qui diminue avec le vieillissement, permet de prévenir la prise de poids. « Nous utiliserons alors un second type d'actifs développés par l'entreprise Lara Spiral », précise-t-elle.

Que ce soit Senoble, fabricant de produits laitiers, ou Canéo, fabricant de boissons bionaturelles, ces deux entreprises prônent une démarche identique, basée sur l'utilisation de produits naturels ayant une véritable efficacité sans pour autant entraîner d'effets secondaires pour le consommateur. Les produits développés dans le cadre de ce projet seront donc des cocktails d'ingrédients naturels, subtilement dosés. « Les actifs pour lesquels nous avons opté sont évidemment à usage exclusif pour le type d'applications que nous visons, d'où l'originalité des produits que nous souhaitons mettre sur le marché », souligne Patricia Ramos.

Validation sur des souris puis étude clinique

C'est au cours du second semestre 2008 que devrait véritablement démarrer Vitalim'Senior. Durant une première phase d'environ deux ans, l'équipe « Protéines de transfert des lipides et métabolisme des lipoprotéines », que dirige Laurent Lagrost au sein de l'Unité 866 de l'INSERM, mènera des études sur des souris. Une seconde phase consistera à mettre au point le ou les produits aux stades pilote et industriel et à réaliser, au Gérontopôle de Dijon, les études cliniques nécessaires. La phase d'industrialisation comportera une étude marketing. Rendez-vous donc à l'horizon 2011-2012 pour découvrir ces nouveaux produits.

Contact

Patricia Ramos

Email : pramos@senoble.com

L'éducation sensorielle des enfants : EDUSENS publie ses 1^{ers} résultats

L'éducation sensorielle serait-elle une approche à privilégier pour améliorer les comportements alimentaires des enfants ? Dans un contexte en croissance toujours plus préoccupante du taux de prévalence de l'obésité infantile, c'est l'hypothèse que les partenaires* d'EduSens, projet labellisé par Vitagora® et financé par l'ANR, sont en train de tester avec 3 expérimentations successives sur l'effet d'une éducation sensorielle dispensée en classe, puis au restaurant scolaire et enfin relayée à la maison par les parents.

Chacune de ces expérimentations implique environ 200 enfants âgés de 8 à 10 ans qui viennent au Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) pour effectuer des tests de préférence et de comportement alimentaire. Consistant à mesurer la capacité à catégoriser et à décrire les sensations perçues en mangeant et à évaluer les préférences et les choix des enfants pour plusieurs gammes de produits, ces tests sont réalisés avant et juste après l'éducation sensorielle, mais également 6 à 9 mois plus tard, l'objectif étant alors d'évaluer la rémanence des effets observés.

Aujourd'hui achevée, la première expérimentation du projet EduSens a permis d'obtenir des résultats qui seront présentés en juin prochain par Caroline Reverdy, lors de sa soutenance de thèse réalisée dans le cadre de la première partie de ce projet. Certains de ces résultats viennent également de faire l'objet d'un article, publié dans la revue *Appetite*, intitulé « *Effect of sensory education on willingness to taste novel food in children* » et co-signé par C. Reverdy, F. Chesnel, P. Schlich, E.P. Köster et C. Lange. « Ces résultats font apparaître que l'éducation sensorielle

modifie effectivement les comportements des enfants. Ainsi on observe une réduction de la néophobie, c'est-à-dire de la peur de goûter des aliments nouveaux. Pour autant, la rémanence de ces effets n'est pas assurée dès l'arrêt de l'éducation sensorielle », précise Pascal Schlich, directeur de recherche INRA, responsable du Laboratoire d'interface recherche-industrie-sensométrie (LIRIS) au CESG et coordinateur d'EduSens.

« Il est certain que l'éducation sensorielle, qui doit commencer dès le plus jeune âge, favorise un meilleur comportement alimentaire. Cela dit, elle ne permettra pas, à elle seule, de résorber les désordres alimentaires auxquels notre société est confrontée. Cependant, si elle conduit à une réduction de la néophobie, un stade par lequel passent les enfants entre trois et six ans mais qui ne devrait pas trop perdurer au-delà, ce sera déjà un progrès », estime Pascal Schlich. Le rapport final pour les 3 étapes de ce projet est prévu pour février 2009.

* Centre Européen des Sciences du Goût (CESG), UMR FLAVIC (Flaveur, vision et comportement du consommateur), Faculté de Médecine de Dijon, Institut de Recherche en Science de l'Éducation, Institut du Goût, AgroParisTech, Université d'Utrecht.

Contact

Pascal Schlich

Email : schlich@cesg.cnrs.fr





ISBA :

Une réputation qui dépasse les frontières

Cet organisme de formation et de recherche est né de la volonté du Ministère de l'Agriculture et du Conseil régional de Franche-Comté qui souhaitent harmoniser le développement des deux ENIL — ENILBIO de Poligny, ENIL de Besançon Mamirolle — et répondre au mieux à la demande en formation au-delà du niveau BAC+2. L'Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire (ISBA) de Franche-Comté a donc pour principale activité la formation supérieure en proposant des diplômes d'Universités partenaires, en particulier celles de Franche-Comté. La qualité des enseignements qui y sont dispensés à tous les niveaux, du CAP au Master Pro, et les performances de ses plates-formes technologiques, en font un établissement très réputé, y compris à l'étranger. Si l'agroalimentaire, et tout particulièrement le secteur fromager, reste son principal domaine d'activité, l'ISBA a développé depuis plusieurs années des compétences dans le secteur des analyses biotechnologiques et celui de la gestion de l'eau. Compétences essentiels pour un grand nombre de projets au sein du Vitagora®.

En mars dernier, à l'occasion d'un stage spécifique sur les fromages à pâte molle, un domaine où les Français font figure de leaders mondiaux, l'ISBA a accueilli une quinzaine de stagiaires étrangers. Il y avait là des Américains et des ressortissants de la plupart des pays de l'Union Européenne.

« Depuis plusieurs années, la quasi-totalité des encadrants d'unités à l'étranger de grandes entreprises françaises leaders sur leur marché viennent suivre des formations à Poligny et Mamirolle », indique Serge Abadie, le directeur de l'ISBA. Dans le même temps, nombreux sont les enseignants de cet établissement qui sillonnent notamment les pays de l'Union Européenne ou des pays à forte croissance dans le cadre de programmes d'accompagnement d'entreprises françaises ou de formations de salariés. « Nous intervenons régulièrement à l'occasion de nouvelles implantations d'unités ou encore pour adapter

des process à des situations particulières et former l'encadrement », précise-t-il. C'est dire la réputation à l'étranger de cet établissement franc-comtois.

En France, il en est de même. Un chiffre suffit pour le démontrer : en 2007, un salarié sur dix de l'industrie laitière française a reçu une formation dispensée par un formateur des ENIL, dont une majorité avec les ENIL de Franche-Comté (il existe six ENIL en France), que ce soit en entreprise ou sur les deux sites de Poligny ou Mamirolle. Les ENIL travaillent aussi au quotidien avec les filières fromagères d'Appellation d'Origine

franc-comtoises mais aussi bourguignonnes tant en formation qu'en recherche appliquée. C'est un terroir essentiel à leur culture et qui représente une part très importante d'activité et un atout majeur.

Un salarié sur dix de l'industrie laitière française a reçu une formation dispensée par un formateur des ENIL.

Le cœur de cible de l'établissement, ce sont les BAC+2 et BAC+3. Chaque année l'ISBA accueille 400 étudiants en BTS agroalimentaire et une centaine en licence ou master professionnels (formations et diplômes universitaires). Diplôme en poche, ceux-ci trouvent facilement du travail. « *Nous avons trois offres d'emplois pour un étudiant sortant* », souligne Serge Abadie qui ajoute qu'entre 2006 et 2007, les offres d'emplois dans ce domaine ont augmenté de 25%. De plus, les amicales d'anciens élèves des 2 ENIL ont des « anciens élèves » partout en France et dans le monde, au sein des grands groupes agroalimentaires et laitiers. Un tel réseau facilite évidemment les contacts lors de l'entrée sur le marché de l'emploi.

Association R&D formation, un atout pour l'ISBA

L'activité de R&D que mène l'ISBA, en parallèle des formations dispensées, constitue évidemment un atout considérable pour cet établissement. Celle-ci s'articule autour de trois thématiques : interaction entre matière première, technologie et écosystème ; adaptation du process ; mise au point de produits. « *Un de nos points forts est de pouvoir travailler à différentes échelles, que ce soit en micro-fabrication, sous forme de mini-pilote ou encore à l'aide d'unités de taille industrielle* », résume Serge Abadie. Outil de formation réputé, outil de R&D apte à répondre aux demandes des grands groupes comme des PME, l'ISBA réunissait dès le départ toutes les capacités nécessaires pour prétendre s'impliquer dans le pôle Vitagora®.

Contact

Serge Abadie

Email : serge.abadie@educagri.fr



Implication de l'ISBA dans plusieurs projets labellisés Vitagora®

Au sein de l'ISBA, Sébastien Roustel anime le service R&D de Poligny (les services de Poligny et Mamirolle comptent une quinzaine de personnes) dont la mission est de répondre à la demande des professionnels de l'agroalimentaire. Ce service, dont l'activité connaît une forte croissance, participe aujourd'hui à une quarantaine de projets de toute taille. « *Par exemple, nous menons, en collaboration avec une entreprise, un projet depuis maintenant cinq ans, qui devrait générer notamment le dépôt d'un brevet. Par contre, certains des projets que nous réalisons sont des appuis techniques dont la durée n'excède pas quelques semaines* », explique Sébastien Roustel. Parmi l'ensemble de ces projets, plusieurs ont été labellisés par Vitagora® ou sont en cours de labellisation. En voici quelques exemples :

Colzauprot : l'objectif de ce projet est 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.

Fromsanté : ce projet vise à observer et apprécier l'impact des fromages au lait cru sur l'activité anti-biorésistance, c'est-à-dire l'aptitude que peut avoir un individu, après un traitement antibiotique, à reconstituer ses défenses immunitaires.

Oxydation prématurée des vins blancs de cépage Chardonnay : ce projet a pour objectif d'étudier si le potentiel d'oxydo-réduction des vins de ce type a des impacts sur l'expression sensorielle des vins.

Texturation du miel : l'idée de ce projet est d'adapter la texture crémeuse des miels en fonction des types de miels fournis et du process.

Contact

Sébastien Roustel

Email : sebastien.roustel@educagri.fr

SEB :

Une présence pertinente dans Vitagora®

C'est à Selongey, en Bourgogne, qu'est née l'entreprise SEB, aujourd'hui leader mondial du petit équipement de la maison. Quand le pôle de compétitivité Vitagora® a vu le jour en 2005, c'est tout naturellement que ce grand groupe industriel a décidé de se lancer dans cette aventure et de s'y impliquer, au sein d'une filière spécifique baptisée « Cuisson des aliments ». Son Président, **Philippe Crevoisier**, Directeur Général de l'activité « Cuisson électrique » du groupe SEB et Président de SAS SEB, rappelle qu'une nutrition saine nécessite à la fois des aliments de qualité et un mode de préparation adapté. D'où l'importance de l'axe « Nutrition Gourmande » développé par ce groupe et qui devrait déboucher notamment sur le lancement d'un projet dans le cadre du pôle. Propos recueillis par Jean-François Desessard.



VitagoraNews - La filière « Cuissons des aliments » occupe une place originale au sein de Vitagora® puisqu'elle ne compte aujourd'hui qu'un seul membre, le groupe SEB. Qui plus est, jusqu'ici, elle n'a conduit à la présentation d'aucun projet. Quelle en est la raison ?

Philippe Crevoisier - C'est une filière qui se cherche encore un peu, même si depuis sa création, nous avons mené un important travail de réflexion. Certes, comme vous l'avez rappelé, c'est une filière spécifique du fait qu'elle ne compte pour l'instant qu'un seul membre. Toutefois, nous n'excluons pas l'idée d'en faire entrer d'autres. En revanche, elle interagit clairement avec toutes les autres filières du pôle. L'absence de projet jusqu'à présent s'explique notamment par le fait que SEB, qui est un groupe international implanté dans de nombreux pays, a signé de nombreux accords de partenariat. Par conséquent, notre difficulté est de trouver un thème qui soit à la fois suffisamment riche et non déjà couvert par des accords préexistants. Cela dit, dans le cadre du montage d'un de nos projets, nous nous sommes très récemment rapprochés de Vitagora® autour de notre axe de développement connu sous l'appellation de « Nutrition Gourmande ». Il s'agira d'un projet en partenariat qui devrait conduire à la création d'activités pour des entreprises de la région.

VitagoraNews - Est-ce à dire qu'il est moins facile pour

un groupe industriel tel que SEB de bâtir un projet qui puisse prétendre obtenir la labellisation d'un pôle de compétitivité ?

Philippe Crevoisier - Les critères de labellisation du pôle Vitagora® répondant à un cahier des charges qui se veut être rigoureux, il n'est certes pas évident pour un groupe international qui privilégie ses compétences internes de trouver ses marques pour porter un projet collaboratif qui réponde à toutes les caractéristiques souhaitées par un pôle de compétitivité. Ainsi la démarche consistant à développer des projets en collaboration avec des partenaires locaux semble mieux adaptée à des PME-PMI, même si le groupe



SEB, en raison de la localisation de son berceau historique à Selongey en Bourgogne, travaille depuis longtemps avec les laboratoires et les écoles de la région. Mais en parvenant à fédérer ces richesses locales, Vitagora® dynamise ce tissu local et lui donne un cadre plus valorisant, qui plus est autour d'un thème tout à fait pertinent par rapport aux préoccupations du groupe SEB en matière de R&D. D'où notre implication active dans ce pôle où nous souhaitons ajouter notre pierre à un édifice dont Vitagora® a commencé à poser les bases.

VitagoraNews - Percevez-vous d'ores et déjà les premiers effets des initiatives prises par Vitagora® ?

Philippe Crevoisier - Absolument. L'exemple le plus récent concerne les deux missions, en Asie et aux Etats-Unis, organisées par le pôle en mai et juin prochain. A cette occasion, nous allons participer à deux salons internationaux. Il est très important pour nous d'être présents à ce type d'événements au Japon et aux Etats-Unis. Or Vitagora®, là encore, nous permet de disposer d'une structure opérationnelle dans laquelle nous n'avons plus qu'à nous insérer. Autre exemple, le 3^{ème} Congrès International Goût-Nutrition-Santé qui se tiendra au Palais des Congrès de Dijon du 23 au 25 avril et durant lequel nous allons intervenir. Ce sera l'occasion de réunir des experts et de mieux faire connaître notre démarche « Nutrition Gourmande ».

Contact

Philippe Crevoisier
Email : pcrevoisier@seb.fr

L'innovation au service de la lutte contre la contrefaçon : le projet ATS soutenu par Vitagora®

Il y a quelques mois, aux Etats-Unis, les organisateurs d'une vente aux enchères prirent une décision rare, celle de repousser la vente afin de vérifier l'authenticité d'une bouteille « Impériale » de Château Pétrus 1961, autrement dit une bouteille d'exception d'une contenance de 6 litres. Certes, elle allait sans doute atteindre des sommets, peut-être même dépasser les 100 000 euros selon les experts. Mais voilà, des soupçons de contrefaçon planaient sur cette rareté.

Pour lutter contre ce fléau mondial qu'est la contrefaçon, et dont l'ampleur ne cesse de s'accroître, Jean-Paul Dussausse, un « business angel » dijonnais, fondateur de la société Transmission, a décidé d'initier un projet ambitieux baptisé « ATS » (Authenticité-Traçabilité-Sécurité) que Vitagora® a labellisé. Associant des partenaires tels que l'entreprise dijonnaise Lara Spiral, la société nantaise MHS, IBM et l'Imprimerie nationale, ce projet s'appuie sur un comité scientifique que préside Charles Auffray, chercheur réputé du CNRS, et auquel participe notamment Pierre Dusserre, directeur du Centre de Pathologie de Dijon ou encore le viticulteur Bernard Hudelot.

A plus ou moins long terme, chaque produit, qu'il s'agisse d'une bouteille de vin, d'un flacon de parfum, voire d'une volaille, « embarquera » sa propre « empreinte digitale » sous la forme d'un numéro, grâce auquel il sera possible de l'authentifier avec certitude. D'où l'importance du projet ATS dont les premiers tests, réalisés en collaboration avec quatre producteurs de Bourgogne, du Beaujolais, de Champagne et de Cognac, ont commencé et devraient se poursuivre pendant environ 2 ans.



WAC 2008 : beau succès pour une première !



Le WAC 2008, « Wine Active Compounds », conférence internationale sur les composés actifs du vin, vient de fermer ses portes. Pour cette 1^{ère} édition, qui s'est déroulée du 27 au 29 mars, plus de 250 scientifiques et professionnels du vin du monde entier, venus de 21 pays différents, se sont retrouvés pendant 3 jours autour de 33 conférenciers internationaux. Plus de 71 posters étaient également présentés. Cet événement, porté par la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne et soutenu par Vitagora®, a donné l'opportunité de réunir la communauté scientifique internationale effectuant de la recherche dans les domaines de la biologie avec les aspects vin et santé, de la sensorialité et de la physico-chimie du vin notamment en relation avec le vieillissement du vin, ainsi que dans les domaines de l'histoire du vin et du marketing. Il est envisagé de reconduire cette manifestation dans quelques années.

<http://www.u-bourgogne.fr/wac2008>

Assemblée Générale de Vitagora® à Poligny : le 5 mai 2008



L'assemblée générale de Vitagora® aura lieu dans le Jura le **5 mai prochain à 17h00**, dans les locaux de l'ENILBIO à Poligny. Cette assemblée est l'opportunité pour Vitagora® de se rapprocher

d'avantage de la Franche-Comté tout en favorisant des échanges entre les acteurs bourguignons et franc-comtois.

Au cours de cette soirée seront présentées des unités de recherche bourguignonnes et franc-comtoises.

Ce sera également l'occasion pour les acteurs de Vitagora® de découvrir les produits lauréats des Trophées Louis Pasteur organisés par les ENIL de Poligny et Mamirolle, l'INRA et l'Académie des Sciences.

Vitagora® aux Journées Aliments & Santé : les 11 et 12 juin 2008



Vitagora® sera présent à la 7^{ème} édition des Journées Aliments & Santé (JAS) de La Rochelle, les 11 et 12 juin 2008. Créée il y a 12 ans, cette manifestation a pour objectif de faciliter les rencontres et les échanges entre professionnels des secteurs agro-alimentaire et santé, et propose des tables rondes, des rendez-vous d'affaires, un pôle d'exposition et tribune libre pour la présentation de savoir-faire ou de produits innovants.

A cette occasion, Vitagora® souhaite convier plusieurs acteurs sur son stand lors des JAS afin de rendre plus visibles les compétences réunies au sein du Pôle. Si vous êtes intéressés pour accompagner le Pôle aux JAS, veuillez contacter Claire Arcostanzo :

Tél – 03 80 78 97 93, Email – 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