

Actus **du** Pôle

N°20

JUILLET - AOÛT 2010

Valorial
L'ALIMENT DE DEMAIN 

SOMMAIRE

VIE DES PROJETS 2

- Carton plein pour les projets labellisés au 1^{er} semestre 2010!
- Le Comité de labellisation s'étoffe et se renouvelle
- Agenda

VIE DES COMMISSIONS 3

- Nutrition Santé
- Comité marketing innovation
- Agenda

VIE DU PÔLE 4

- Présence renforcée de Valorial aux JAS de La Rochelle
- Valorial signataire du contrat de filière pour l'IAA en Bretagne
- Nutriday : une dynamique co-portée par Valorial
- International : Valorial, membre fondateur du World Food Network

SALONS & ÉVÉNEMENTS 4

VALORIAL PUBLIE AUSSI

LIV^e Tendances & Marchés alimentaires
Nutrition Santé
Sciences & Technologies

Pour les recevoir, contactez-nous

L'innovation peut être majeure & low tech



Un récent travail présidé par Michel Godet sur la créativité et l'innovation dans les territoires vient bousculer plusieurs idées (reçues) en la matière. Sur la base de ce regard nouveau (pour ne pas dire novateur), les auteurs proposent des recommandations d'actions dont nous pourrions collectivement nous inspirer.

Première affirmation de ce rapport : la technologie est importante mais pas essentielle. Les auteurs préconisent de sortir du modèle classique de l'innovation, trop centrée sur la technologie et surtout le high tech, alors qu'il est admis que seules 20 % des innovations sont de source technique et que 80 % de nature sociale, organisationnelle, commerciale, marketing ou financière.

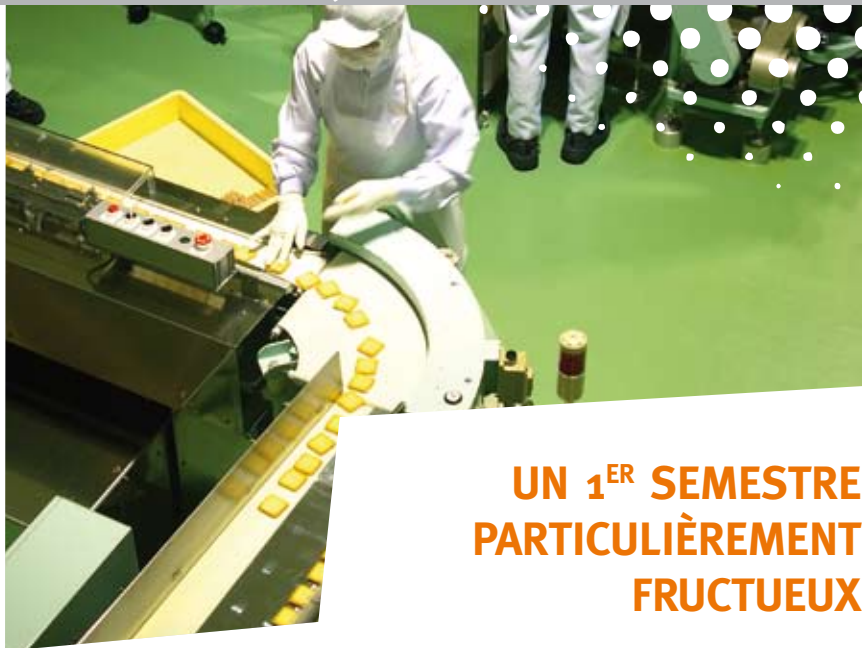
Deuxième démonstration : la haute valeur ajoutée et la performance se trouvent souvent dans des secteurs moins intenses en recherche, voire low-tech. Et de citer l'agroalimentaire ou la distribution en illustration de ces propos.

Troisième idée : les territoires gagnants du futur seront ceux capables de développer harmonieusement à la fois des pôles de compétitivité et des pôles de qualité de vie, ces derniers étant une condition favorable au développement de la compétitivité.

Outre le fait que ce rapport ait le mérite de formaliser certaines approches ou façons de penser qui nous étaient plus ou moins implicites, il me permet de rappeler que le fonctionnement de Valorial depuis sa création laisse une place importante à la réinvention permanente de nos modes opératoires et de gouvernance. Deux principes nous guident : développer de nouveaux partenariats (régionaux-nationaux-internationaux) afin de surmonter la fragmentation des savoirs ; accepter que la « coopétition » (coopération-compétition) entre les acteurs de notre écosystème soit un puissant levier de créativité.

Michel Houdebine

Président Valorial



UN 1^{ER} SEMESTRE PARTICULIÈREMENT FRUCTUEUX

Carton plein pour les projets labellisés au 1^{er} semestre 2010!

Ce 1^{er} semestre a été particulièrement fructueux. Valorial a labellisé 31 projets pour un montant global de près de 62 millions d'euros, et atteint à mi-parcours le même nombre de projets... que sur l'ensemble de l'année 2009! Leur nature reste très variée. En détail:

- ▲ 12 projets « recherche » présentés à l'Agence Nationale de la Recherche, pour un montant total de 26,3 M€,
- ▲ 2 projets « structurants » : les plateformes d'innovation sont destinées à offrir aux acteurs des pôles de compétitivité des ressources mutualisées (équipements, techniciens et services associés en accès ouvert). Les projets de Plateforme d'Ingénierie Culinaire "Novacook" et Plateforme Matières Grasses Laitières « Philolao » ont été présentés au 2^e appel à projets du FUI « Plateformes d'innovation », pour un montant total de 7,3 M€,

- ▲ 17 projets « industriels » de montant global très divers (montants de projet allant de 80 000 € à plus de 11 M€).

Ils se répartissent sur nos 4 axes thématiques :

- ▲ 14 projets positionnés sur l'axe « Technologies innovantes »
- ▲ 5 projets sur l'axe « Microbiologie & sécurité des aliments »
- ▲ 6 projets sur l'axe « Nutrition Santé »
- ▲ 6 projets sur l'axe « Ingrédients fonctionnels »

AGENDA



PROCHAINS COMITÉS DE LABELLISATION ET DES FINANCEURS

- ▲ **COMITÉ DE LABELLISATION :**
mercredi 8 septembre
mercredi 29 septembre
mercredi 27 octobre
- ▲ **COMITÉ DES FINANCEURS :**
mardi 21 septembre

LE COMITÉ DE LABELLISATION S'ÉTOFFE ET SE RENOUVELLE

Il se réunit tous les mois pour étudier vos projets afin de les labelliser ou de vous proposer des recommandations. Cette année, suite à des départs et à la volonté du pôle d'intégrer encore plus largement des représentants des Régions Pays de la Loire et Basse-Normandie dans sa gouvernance, le Comité de labellisation s'est étoffé et renouvelé. Multi-compétent, il se compose aujourd'hui de 13 membres non industriels, experts économiques, scientifiques et de prospectives, afin de garantir une parfaite objectivité et confidentialité dans l'étude des projets :

- ▲ Michel Pinel, Directeur de Valorial et Président du Comité de labellisation
- ▲ Gérard Maisse, Président du Centre INRA de Rennes - Délégué Régional Bretagne
- ▲ Michel Gautier, Professeur de Microbiologie, Agrocampus Ouest
- ▲ Serge Mabeau, Président des Centres techniques bretons
- ▲ Philippe Augeard, Chef de Service Coordination des programmes de recherche appliquée, Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
- ▲ Fabrice Bonnet, Hôpital Sud de Rennes, Service Endocrinologie-Diabétologie
- ▲ Frédéric Pauly, Directeur de Rennes Atalante
- ▲ Anne Elain, Maître de conférence, Université de Bretagne Sud
- ▲ Alexandre Colomb, Directeur de l'ARIST, Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie de Bretagne
- ▲ Jean-Luc Vallet, Chargé d'affaires Biotechnologies, IFREMER Nantes
- ▲ Jean-François Thouvenot, Retraité du secteur agroalimentaire
- ▲ Yannick Mille, Chargé de mission agroalimentaire, Synagro Basse-Normandie
- ▲ Jean-Paul Vernoux, Université de Caen Basse-Normandie



NUTRITION SANTÉ

Plus d'une quarantaine de personnes (entreprises, chercheurs, centres techniques...) ont participé à la commission Nutrition Santé qui se tenait pour la 1^{re} fois à Laval, le 10 juin dernier dans le cadre des rotations de nos commissions sur les 3 régions. Viviane Kerlidou (Déléguée territoriale Valorial Pays de la Loire) et Isabelle Amprou (Chargée de mission Pôle Enfant) ont présenté les objectifs du nouveau groupe de travail sur la réduction/substitution du sel. Elles se proposent d'accompagner les entreprises sur 3 axes :

- ▲ une action collective sur la réduction de la teneur en sel qui associerait 6 à 10 PME intéressées, incluant une formation collective sur les rôles du sel par type de produit et sur les techniques de réduction, un audit réalisé sur site (choix du produit cible, objectif quantitatif de réduction de la teneur en sel) et une action de R&D spécifique avec possibilité de conduire des essais en halle (ONIRIS, IFREMER), avec transfert des résultats en entreprise ;
- ▲ un projet de R&D portant sur l'acceptabilité d'une diminution du taux de sel dans les produits préférés des enfants pour les entreprises intéressées par cette cible (tranches d'âges à définir) et ayant une gamme de produits contributeurs de l'apport sodé ;

▲ un projet de R&D visant à rechercher des solutions optimisées (technologiques et/ou substitués) pour réduire la teneur en sel dans différents aliments (effets sur le goût, la texture, la conservation, les interactions avec d'autres ingrédients clés, le process...), qui associerait au maximum 5 entreprises souhaitant optimiser leur démarche en ce sens. Il prévoit un travail sur quelques familles de produits clés : charcuterie, plats cuisinés, poissons salés/fumés, fromage, pizzas/quiches, pain, viennoiserie... Les entreprises et structures de recherche intéressées pour participer à l'un de ces projets doivent prendre contact auprès de Viviane Kerlidou.

Les participants ont également pu découvrir NutrimetTIC®, un outil web conçu par LRBEVA Nutrition pour gérer et communiquer sur la qualité-produit (valeurs nutritionnelles, allergènes, origines, traçabilité...). Les entreprises intéressées pour en tester gratuitement les fonctionnalités sur une période donnée peuvent prendre contact auprès de Céline Le Stunff de LRBEVA Nutrition.

Par ailleurs, Jean-Christophe Mano et Jean-Louis Berta de Pharmanager Development ont présenté un point à date sur le règlement 1924-2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé. Un sujet d'actualité qui suscite toujours autant d'intérêt et de questions chez les adhérents du pôle!

Contact/+ d'infos:

Hélène Le Pocher:

Helene.lepocher@univ-rennes1.fr

Viviane Kerlidou:

v.kerlidou@sem-paysdelaloire.fr

Céline Le Stunff:

clestunff@lrbeva.com



COMITÉ MARKETING INNOVATION

Le dernier Comité marketing innovation de Valorial s'est tenu à Rennes le 7 mai dernier en présence d'une vingtaine de personnes. Après avoir pris connaissance du prochain programme du colloque annuel de Valorial « Evolution des formes de distribution et impacts sur l'innovation alimentaire » programmé le 7 octobre prochain, place a été faite au grand témoin du jour en la personne d'Olivier Hausheer du cabinet XTC world innovation. Celui-ci a pu détailler les principaux résultats d'une étude menée conjointement avec le panéliste Kantar-TNS sur le positionnement gagnant des innovations alimentaires. L'originalité de l'étude repose sur le croisement des informations issues des deux co-producteurs: arbre des tendances d'XTC (santé, plaisir, forme, praticité, éthique) et worldpanel de TNS (nombre d'actes d'achat pour 100 ménages, pénétration, taux de réachat,...). Complémentairement, Olivier Hausheer a commenté des extraits de leur étude « Tendances de l'Innovation en Alimentaire ».

Contact:

Jean Luc Perrot:

valorial@agrocampus-ouest.fr

AGENDA



LES PROCHAINES RÉUNIONS DES COMMISSIONS

▲ EMBALLAGES

jeudi 9 septembre, Vannes

▲ LAIT & PRODUITS DÉRIVÉS

vendredi 10 septembre, Rennes

▲ NUTRITION SANTÉ

jeudi 23 septembre, Rennes

▲ INGRÉDIENTS FONCTIONNELS

jeudi 23 septembre, Rennes



► PRÉSENCE RENFORCÉE DE VALORIAL AUX JAS DE LA ROCHELLE

Avec plus d'un millier de participants les Journées Aliments & Santé constituent un rendez-vous incontournable pour les professionnels français et européens du secteur. Pour cette 8^e édition (16 et 17 juin derniers), Valorial a accompagné 12 entreprises adhérentes qui ont pu valoriser leurs savoir-faire et organiser leurs rendez-vous d'affaire sur leur propre mini-stand : AFNOR groupe, Capinov ACM, Compagnie des Pêches Saint Malo Santé, CERNh, Innova Proteomics, Livrac, Natlantis, Proclaim, Food développement, RBL Plastiques et Capsulae. Par ailleurs, l'atelier animé par Mohamed Merdji, Directeur du LESMA – Audencia, et Jean-Luc Perrot, Directeur-adjoint de Valorial autour du projet Allegnutri, sur la « Perception et usages des produits comportant des allégations nutritionnelles et de santé par les consommateurs français » a connu un franc succès.

► VALORIAL SIGNATAIRE DU CONTRAT DE FILIÈRE POUR L'IAA EN BRETAGNE

Après plusieurs mois de travail et plus de 80 personnes mobilisées, le contrat de filière de l'industrie agroalimentaire en Bretagne a été signé le 4 juin 2010 par les 15 principaux acteurs du secteur au Conseil régional. Il apporte une base de travail partagée visant à renforcer la compétitivité de la filière et fixe les objectifs que chaque signataire s'engage à poursuivre sur trois ans par la mise en place d'actions concrètes et concertées sur 3 thématiques jugées prioritaires : l'emploi et la formation, le transport et la logistique, l'innovation pour mieux vendre et mieux rémunérer l'ensemble de la filière.

► NUTRIDAY : UNE DYNAMIQUE CO-PORTÉE PAR VALORIAL

Les pôles de compétitivité Nutrition Santé Longévité et Valorial ont organisé avec l'ANIA, le jeudi 27 mai

2010 à Paris, une journée scientifique « Nutriday » sur la thématique cohortes et biomarqueurs. La recherche sur les biomarqueurs, qui va de pair avec le suivi de cohortes, constitue une thématique précompétitive forte et d'actualité compte-tenu du contexte réglementaire susceptible de concerner l'ensemble des secteurs agroalimentaire, biotechnologie et nutrition.

Aussi, avec la présence de plus de 80 représentants d'entreprises et institutions publiques, cette journée a permis d'initier avec succès des premiers échanges et de faire émerger des problématiques autour des trois sujets clés que sont « Satiété », « Bien-être intestinal et immunité » et « Cardiovasculaire ». Pour rester dans cette dynamique, des groupes de travail thématiques seront organisés prochainement afin de faciliter le développement de projets collaboratifs autour des biomarqueurs.



INTERNATIONAL

► VALORIAL, MEMBRE FONDATEUR DU WORLD FOOD NETWORK

F²C Innovation, le « superpôle » agroalimentaire français regroupant Agrimip Innovation, Valorial et Vitagora, a réuni 15 clusters agroalimentaires de 9 pays différents le 3 juin dernier à Paris. Cette journée d'échanges a notamment débouché sur la création du World Food Network, un réseau international d'innovation qui a pour objectifs de favoriser l'émergence de projets de R&D communs et de peser sur la réglementation du secteur. 3 clusters japonais doivent rejoindre le réseau. Il se réunira à nouveau à Paris en octobre 2010 à l'occasion du SIAL, puis à Turin en avril 2011.

SALON & ÉVÉNEMENTS

- ◀ **JOURNÉE INNOV'IAA**
17 septembre › Rennes, Agrocampus Ouest
« Comment optimiser le financement & l'ingénierie de vos projets? »
- ◀ **COLLOQUE ANNUEL VALORIAL**
7 octobre › Rennes, Agrocampus Ouest
« Évolutions des formes de distribution & impacts sur l'innovation alimentaire »

L'ÉQUIPE D'ANIMATION À VOTRE SERVICE

Président : Michel Houdebine
Directeur : Michel Pinel
Directeur adjoint : Jean Luc Perrot
Ingénieur projet : Solen Leherissey
Chargé de communication : Christophe Jan
Assistante de direction : Catherine Lorand
Déléguées territoriales
 Cécile Vauchez, Bretagne occidentale, 02 98 10 02 00, cecile.vauchez@tech-quimper.fr
 Viviane Kerlidou, Pays de la Loire, 02 40 48 92 28, v.kerlidou@sem-paysdelaloire.fr
 Emmanuelle Leflemme, Basse-Normandie, 02 31 47 22 03, valorialbassenormandie@agrocampus-ouest.fr

DES DÉLÉGUÉS THÉMATIQUES À VOTRE ÉCOUTE

Lait & produits dérivés
 Marie-Pierre Cassagnes, 02 23 48 55 51, pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr
Ovoproduits
 Henry Freulon, 02 23 48 55 51, pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr
Produits carnés
 Jean-Erik Blochet, 02 96 76 61 61, jean-erik.bloch@zoopole.asso.fr
 Anne-Emmanuelle Leminous, 02 98 10 18 37, anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr
Fruits & légumes
 Serge Mabeau, 02 98 29 06 44, mabeau@bbv.fr
Ingrédients
 Roland Conanec, 02 99 38 33 30, info@cbb-developpement.com
Microbiologie & sécurité des aliments
 Dominique Thuault, 02 98 10 18 65, dominique.thuault@adria.tm.fr
Nutrition Santé
 Hélène Le Pocher, 02 23 23 45 81, critt-sante@univ-rennes1.fr
 Frédéric Bernard, 02 96 76 61 61, contact@zoopole.asso.fr
Process
 Christophe Hermon, 02 40 40 47 43, chermont@ctcpa.org
Emballages
 Thierry Varlet, 02 98 10 02 00, breizpack@breizpack.net

Valorial

Agrocampus Ouest
 65 rue de Saint-Brieuc - Bât. 16 B
 CS 84 215 - 35 042 Rennes Cedex France
 Tél : +33 (0)2 23 48 59 64
 Fax : +33 (0)2 23 48 56 30
 Email : valorial@agrocampus-ouest.fr

www.pole-valorial.fr

Cette lettre d'information est réalisée avec le soutien financier de :

