

► VALORIAL RENFORCE SON ÉQUIPE & GARDE LE CAP

Le Conseil d'administration de Valorial, prenant acte de la décision de Michel Pinel de faire valoir ses droits à la retraite, a décidé de confier à Jean-Luc Perrot la direction du pôle à compter du 1^{er} octobre. Pour accompagner son développe-

ment en lien avec les objectifs fixés dans sa feuille de route stratégique, l'équipe d'animation de Valorial se renforce avec l'arrivée, début octobre, de Valérie Beauvois, Chargée de développement et de Régis Del Frate, Ingénieur projet.

► DÉPART EN RETRAITE DE MICHEL PINEL

A l'occasion du départ en « retraite active » de Michel Pinel, Directeur, une centaine de personnes ont répondu présent à l'invitation de Michel Houdebine, Président, et des membres du Conseil d'administration de Valorial, pour un pot de l'amitié des plus "vibrants" et chaleureux, mercredi 29 septembre à Agrocampus Ouest Rennes. De nombreuses personnalités du réseau de l'innovation agroalimentaire du grand Ouest étaient présentes pour témoigner de leurs profondes relations profes-

sionnelles et amicales avec Michel et de ses talents de bâtisseur de réseaux et de promoteur du travail collaboratif, au service du développement et de l'innovation agroalimentaire.

Bonne "Road map" à la rencontre de la compétitivité à mon successeur Jean-Luc Perrot, et la GRANDE EQUIPE Valorial pour "valorialiser" les projets du territoire avec l'esprit de l'ouverture et du collaboratif qui les anime. J'exprime ma reconnaissance à mon Président, administrateurs, collaborateurs, adhérents, financeurs qui m'ont fait confiance, et ma fierté d'avoir travaillé à leur service.

Michel Pinel



► VALORIAL BIEN PRÉSENT AU SIAL 2010

Valorial sera présent au SIAL à Paris du 17 au 21 octobre sur le stand des régions Pays de la Loire et Basse-Normandie, ainsi que sur l'espace Bretagne Tendances & Innovations: un stand de 126 m² porté en partenariat par la Région Bretagne, la COCEB, Bretagne Innovation, Produit en Bretagne et Valorial où seront présentées 50 nouveautés, aliments innovants bien dans leur temps, parmi lesquels des produits issus de projets labellisés par Valorial, tels que les Perles de saveurs d'Algues de Bretagne, l'huile Oléa d'Algaïa, l'actif Lipowheat d'Hitex, SatieReal d'Inoréal, les coquilles de berlingots de mer et de s'jacques de Britexa, et les produits ayant remporté les Prix Isogone 2009 et 2010. Pour mettre en avant ces innovations, le service CodeOnline sera proposé en exclusivité sur le salon: une vitrine virtuelle qui permet d'obtenir sur son smartphone, par simple lecture de son code barre, toutes les informations relatives aux 50 produits présentés.

Valorial co-animera également avec Eric Terré, PDG de la société Saveur et administrateur du pôle, la conférence "Qualités nutritionnelles garanties: quel impact sur la production industrielle?", le jeudi 21 octobre à 11h45 sur l'Agora Alimentation et

Santé du SIAL.

Le pôle interviendra aussi sur le thème "Nouveaux ingrédients & open innovation, comment manager un projet collaboratif innovant dans un pôle de compétitivité agroalimentaire?" sur l'espace In-Food, le mardi 19 octobre, à 10 heures.

SALONS & ÉVÉNEMENTS

- ▲ VALORIAL AU SIAL, 17 au 21 octobre > Paris "L'espace Bretagne Tendances & Innovations (hall 5A, L42)"
- ▲ COLLOQUE 9 novembre > Guingamp, UCO «Nutrition santé et étiquetage nutritionnel: un enjeu marketing pour vos produits», en partenariat avec l'ADIT - Anticipa
- ▲ PAVILLON FRANCE-VALORIAL 16 au 18 novembre > Madrid au Health Ingredients Europe (HIE) 20 exposants, 180 m²
- ▲ JOURNÉE NUTRIGÉOMIQUE 30 novembre > Ploufragan, ISPAIA "Décryptage d'une révolution... Quelles promesses pour quelles applications, dans le domaine des productions animales?", en partenariat avec UNECIA et Alltech

L'ÉQUIPE D'ANIMATION À VOTRE SERVICE

Président: Michel Houdebine
Directeur: Jean-Luc Perrot
Ingénieur projet: Solen Lehérissey
Ingénieur projet: Régis Del Frate
Chargée de développement: Valérie Beauvois
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 Lefemme, 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.blochet@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 Poche, 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, cheron@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

LIV^[e]

[LES] LETTRES D'INFO VALORIAL

Actus du Pôle

N°21
SEPTEMBRE-OCTOBRE 2010Valorial
L'ALIMENT DE DEMAIN

42 ans au service du développement & de l'innovation agroalimentaire

SOMMAIRE

VIE DES PROJETS 2 & 3

- Projet de R&D VIANDOX
- Projets R&D du FUI
- Plateforme d'innovation du FUI
- Agenda

VIE DES COMMISSIONS 3

- Nutrition Santé & Ingrédients
- Agenda

VIE DU PÔLE 4

- Valorial renforce son équipe et garde le cap
- Départ en retraite de Michel Pinel
- Valorial bien présent au SIAL 2010

SALONS & ÉVÉNEMENTS 4

VALORIAL PUBLIE AUSSI

LIV[®] Tendances & Marchés alimentaires
 Nutrition Santé
 Sciences & Technologies

Pour les recevoir, contactez-nous

De la fourche à... l'aliment de demain



De fils de petit paysan normand au pied du Mont Saint-Michel où il fallait prendre la fourche pour aider à la ferme, à l'aliment de demain pour une compétitivité mondiale... que de chemin parcouru en tant que témoin et acteur du développement de la filière agroalimentaire bretonne.

La culture de l'ouverture et du travail en collaboratif

Recruté en 1974 comme directeur technique à la naissance de l'ADRIA puis en 1990 comme directeur du laboratoire d'analyses des Côtes d'Armor à la naissance du Zoopôle, pour en faire des prémices des pôles de compétitivité, cette expérience m'avait tout désigné pour monter le dossier de candidature Valorial en 2005 avec l'ancien

directeur du PAO Jean-Louis Neuman. Pari réussi grâce à un travail collaboratif jamais démenti avec l'ABEA, la COCEB, un comité technique associant entreprises et centres de recherches et de développement, avec le soutien de l'Etat et des collectivités locales.

Pourtant, le challenge n'était pas gagné. Lorsque des centaines d'entreprises frappent au portillon de moins de 10 grands distributeurs, le réflexe est plus à l'individualisme qu'au collectif, mais nuance de taille, il s'agissait de jouer surtout collaboratif "gagnant-gagnant" en associant les forces en présence.

Du pôle local à l'inter-régional, et au mondial

Né en Bretagne, baptisé Valorial, le pôle a étendu son territoire aux Pays de la Loire et à la Basse-Normandie pour représenter le plus grand bassin agroalimentaire d'Europe.

Si Valorial est un pôle positionné à sa naissance à vocation nationale, la feuille de route fixée n'était pas moins la vocation mondiale. C'est l'esprit qui a animé la collaboration avec les autres pôles locaux et nationaux. C'est ce qui a abouti notamment à la création du French Food Cluster Innovation (F2C Innovation) qui réunit Agrimip Innovation, Valorial et Vitagora. Notre ambition: fédérer nos compétences et mutualiser nos moyens pour une démarche concertée à l'international et une lisibilité mondiale, avec l'exemple aujourd'hui de la naissance du "World Food Network", un réseau créé avec une vingtaine de clusters répartis dans le monde entier.

Demain, Valorial ce sera avec l'airbus agroalimentaire F2C Innovation, l'observatoire de la recherche et de l'innovation mondiale et le collaboratif international.

Que l'on ne s'y méprenne pas, l'objectif n'est pas de transférer nos savoir-faire mais d'être au cœur de l'innovation mondiale et d'identifier des compétences que l'on n'a pas, de lever des verrous technologiques, de promouvoir l'excellence de nos savoir-faire pour de nouveaux projets collaboratifs, pour les bons marchés au niveau national et mondial, au service des adhérents du pôle. Tout cela en préservant les valeurs de base de notre label: excellence, confidentialité et compétitivité économique mondiale.

Michel Pinel

Directeur de Valorial

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



Member of
 F2C Innovation
 French Food Cluster

LES PÔLES DE
 COMPÉTITIVITÉ
 INSTITUTIONS DE COOPÉRATION ET D'ÉCHANGE



INNOVEG & DEFISTIM RETENUS AU FUI

Projets R & D du FUI: 2 projets labellisés par Valorial retenus

Le Gouvernement a annoncé fin juillet le financement de 73 projets de R&D issus de 52 pôles de compétitivité, pour un financement par l'État de 63 M€. Ces projets ont été sélectionnés à l'issue du 10^e appel à projets du FUI. La mobilisation des collectivités territoriales et des fonds communautaires (FEDER) sur la plupart de ces projets complète ces financements à hauteur de 60 M€.

INNOVEG et DEFISTIM, 2 projets labellisés par Valorial, ont été retenus. Bravo aux équipes projets!

Le projet **INNOVEG** a pour objectif le développement d'ingrédients naturels et multifonctionnels innovants, principalement à base de légumes. L'innovation consiste à combiner plusieurs technologies pour développer un procédé unique, permettant d'obtenir des extraits de légumes ayant à la fois des caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques originales. L'un des buts du programme est le développement d'extraits végétaux naturels innovants ayant des profils organoleptiques authentiques ou culinaires, ou permettant la diminution de l'emploi d'exhausteurs de goût tel que le sel. Les impacts de la nature et de la composition des matières premières et

des procédés sur les qualités des produits obtenus (ingrédients et produits finis) seront notamment étudiés.

Le projet **DEFISTIM** est un programme de recherche de 3 ans labellisé par Valorial, Vegepolys (initiateur), IAR (Industrie Agro Ressources) et Q@limed. Il réunit 12 partenaires dont 4 entreprises: Syngenta (porteur), Goëmar, Force A et In Vivo. Il vise à favoriser l'emploi des stimulateurs des défenses naturelles des plantes comme alternative à l'utilisation des pesticides. Il a également pour but de développer des outils d'aide à la décision, en temps réel, destinés à accompagner le producteur dans l'utilisation des stimulateurs des défenses naturelles. Ces outils innovants lui permettront:

- ▲ de savoir si les stimulateurs des défenses naturelles appliqués sont bien reconnus par la plante,
- ▲ de s'assurer que le processus d'induction des défenses a bien eu lieu,
- ▲ et de mieux comprendre les conditions de réceptivité d'une plante à la stimulation de ses défenses; ces informations étant indispensables pour une utilisation sécurisée de ces produits.

LE PROJET DE R & D VIANDOX, EST AUJOURD'HUI TERMINÉ

- ▲ **Date de labellisation :** juillet 2007
- ▲ **Durée du projet :** 32 mois
- ▲ **Budget :** 407 944 €
- ▲ **Financeur :** Oséo Innovation

Ce projet d'innovation porté par la société MANE-LYRAZ en collaboration avec 3 centres techniques, 1 centre de formation et 3 équipementiers, avait pour objectif le développement innovant d'extraits de viande et de jus de cuisson.

La société MANE-LYRAZ a développé des extraits de viande et des jus de cuisson au goût authentique pour l'élaboration de recettes culinaires traditionnelles, de fonds, et pour la formulation d'arômes naturels selon le règlement CE n° 1334/2008 applicable dès janvier 2011. Ces extraits sont sélectionnés pour leur profil organoleptique 100% naturel, sans sel ajouté, sans additif ou colorant. Issus d'une seule matière première, la traçabilité et la sécurité alimentaire sont garanties.

Les compétences acquises sur les produits carnés par la société MANE-LYRAZ lui permettent des développements sur-mesure pour les clients à gros potentiels, en termes d'extraits, de jus de cuisson, de fonds ou d'arômes naturels.

Plateforme d'innovation du FUI: 2 projets labellisés par Valorial présélectionnés

17 projets ont été présélectionnés par les ministres en charge de la politique des pôles de compétitivité ainsi que la Caisse des Dépôts et Consignations. Ils l'ont été parmi les 39 initiatives soutenues par les pôles.

NOVACOOK et PHILOLAO, 2 projets labellisés par Valorial avaient été déposés, ils ont tous les 2 été présélectionnés. Félicitations aux équipes projets!

Le projet **NOVACOOK** a pour objectif de créer une plateforme d'innovation en marketing et ingénierie culinaires. A l'écoute des aspirations de la société

moderne, le projet est au service des acteurs de l'alimentaire. Pluridisciplinaire, dans un esprit d'échange et de concertation, cette plateforme propose une offre d'expertise globale en marketing culinaire, innovation alimentaire et médiation gastronomique. Autant d'idées créatives, de solutions innovantes, de savoir partagé et de moments gourmands inédits pour réussir à se différencier!

Le projet **PHILOLAO**, futur outil unique en Europe, vise à créer une plateforme d'innovation dans le domaine du traitement des matières grasses laitières et de leurs coproduits afin de les étudier à

échelle pilote. La principale vocation de cette plateforme est de permettre à la filière laitière française de "booster" ses innovations en matière de valorisation des matières grasses et de valoriser les coproduits de transformation au mieux. Elle vise à l'amélioration des produits et procédés, soit par la conduite d'études de R&D précompétitives, privées ou publiques, soit comme support dans le cadre de programmes de R&D institutionnels en nutrition où l'absence de mise au point de maquettes d'études devient un frein au prolongement industriel des résultats de ces études de recherche.

VIE DES COMMISSIONS



NUTRITION SANTÉ & INGRÉDIENTS

Près de 70 personnes, dont une majorité d'industriels ont participé à la commission Nutrition Santé, organisée pour la 1^{re} fois conjointement avec la commission Ingrédients, sur une journée, le 23 septembre à Agrocampus Ouest, Rennes. Après un point complet sur l'actualité du pôle, et des appels à projets, la matinée a été notamment marquée par l'intervention d'Hervé Ory-Lavollée, de Lavollée SA, sur la Stévia "de la mise sur le marché d'un nouvel ingrédient aux problématiques de formulation, où en est-on?", un sujet d'actualité qui a suscité de nombreuses questions de la part des participants.

Elisabeth Audouze, a ensuite présenté la démarche engagée par Archimex SAS dans le domaine de l'éco-extraction, qui porte sur une mise en vitrine de l'offre disponible en technologies propres et innovantes d'extraction et purification sur le grand Ouest. L'objectif étant d'afficher une dynamique commune et de communiquer sur les compétences et les technologies disponibles, en lien avec l'initiative France Eco-Extraction portée par les pôles de compétitivité PEIFL, PASS et Trimatec.

L'après-midi, Michel Surbled, d'Archimex SAS, est intervenu sur les principes et les avantages de la technologie d'extraction à l'eau subcritique.

Pauline Souvignier, d'INRA Transfert, a ensuite présenté le réseau de recherche Qualiment, en donnant des exemples de projets menés dans ce cadre. Un point réglementaire était proposé par Loïc Bureau de

l'Université de Rennes 1, sur les approches internationales des allégations de santé (EFSA, FDA, Santé-Canada, FOSHU,...), qui a notamment montré l'harmonisation internationale actuelle sur les justifications à apporter pour les demandes d'allégations. Il a également présenté le Master 2 en nutraceutique de l'Université de Rennes 1.

Cette journée fut aussi l'occasion pour les participants, de faire remonter les sujets qu'ils souhaitent voir traités et approfondis dans les prochains focus thématiques financés et édités par Valorial. Compte tenu de son succès, et à la demande des participants, cette commission commune sera proposée une nouvelle fois en 2011, dans ce format. Ce rapprochement des deux commissions thématiques permet en effet un croisement des regards intéressant et offre la possibilité de temps d'échanges importants entre les industriels, sur leurs projets d'innovation.

Contacts:

Hélène Le Pocher:

helene.lepocher@univ-rennes1.fr

Roland Conanec:

roland.conanec@cbb-developpement.com



Stévia rebaudiana

AGENDA

PROCHAINES COMITÉS DE LABELLISATION & DES FINANCEURS

- ▲ **COMITÉ DE LABELLISATION:** mercredi 27 octobre
mercredi 24 novembre
- ▲ **COMITÉ DES FINANCEURS:** mercredi 15 décembre

AGENDA

PROCHAINES RÉUNIONS DES COMMISSIONS

- ▲ **EMBALLAGES:** vendredi 8 octobre, Vannes
- ▲ **MICROBIOLOGIE:** jeudi 14 octobre, Rennes
- ▲ **LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS:** mercredi 10 novembre, Rennes
- ▲ **NUTRITION SANTÉ:** jeudi 2 décembre, Caen