

Actus <sup>du</sup> Pôle

N°23

JANVIER FÉVRIER 2011

Valorial  
L'ALIMENT DE DEMAIN 

## SOMMAIRE

## VIE DES PROJETS 2

- Projet APAS 212A : faire rimer alimentation, sport et santé
- Focus sur le FUI
- Agenda

## VIE DES COMMISSIONS 3

- Commission Fruits & légumes
- Commission Viandes
- Comité marketing innovation
- Agenda

## VIE DU PÔLE 4

- Le Hokkaido Bio Cluster en visite à Valorial
- Le CIR pour optimiser le financement de vos projets
- L'art de manager vos projets de R&D collaboratifs

## SALONS &amp; ÉVÉNEMENTS 4

## VALORIAL PUBLIE AUSSI

LIV<sup>e</sup> Tendances & Marchés alimentaires  
Nutrition Santé  
Sciences & Technologies

Pour les recevoir, contactez-nous

## Vers une rationalisation des processus de recherche & d'innovation



L'innovation est un facteur clé de la capacité de nos entreprises et de nos laboratoires à se positionner dans un contexte concurrentiel de plus en plus ouvert. La dynamique des projets au sein du pôle, le recours croissant au Crédit Impôt Recherche et de nombreuses enquêtes nous démontrent que les entreprises n'ont pas transigé sur les moyens alloués à la R & D, malgré la crise mondiale de 2008-2009. Pour l'industrie agroalimentaire, prise en tenaille entre le renchérissement de beaucoup de matières premières agricoles et des clients peu enclins à accepter des hausses de prix, la tentation aurait pu être forte de réduire les dépenses de R & D.

Tel n'a pas été le cas. Au contraire, ce double contexte a très certainement fait prendre conscience de la nécessité d'accélérer la rationalisation des processus de recherche et d'innovation dans les entreprises. Contraints à certaines coupes budgétaires, les acteurs de la recherche publique s'inscrivent aussi dans la même logique.

L'attention portée à l'efficacité de la R & D est donc devenue une réalité. Elle oblige à une révision des organisations favorisant agilité et réactivité ainsi que des processus de sélection des projets. Sur le premier point, des réponses sont apportées par le développement des collaborations entre services d'une même entreprise ou entre l'entreprise et les acteurs de son écosystème (open innovation). Cela sous-tend des évolutions profondes dans les modes de management des projets et des compétences. Nous avons pu le constater dans une étude action menée l'an dernier avec une quinzaine de partenaires de projets, détaillée dans ce numéro.

Sur le deuxième point, la priorité donnée à des innovations incrémentales et de productivité s'est fortement ressentie dans les projets labellisés par Valorial. Les projets de l'axe « technologies innovantes » sont devenus majoritaires en 2010, doublant les projets des axes « nutrition santé » et « sécurité alimentaire ».

Au-delà de ces premières réponses, de nouvelles pistes de travail vont s'ouvrir, la R & D étant de plus en plus assimilée à un centre de profit. La définition d'indicateurs pertinents de performance, le développement de référentiels de compétences, l'échange d'expériences à l'initiative du pôle font partie de ces chantiers ouverts ou à ouvrir.

Michel Houdebine  
Président Valorial



**DEPUIS 2006, SUR 16 PROJETS LABELLISÉS PAR VALORIAL ET PRÉSENTÉS AU FUI, 11 ONT ÉTÉ RETENUS, SOIT UN TAUX RÉUSSITE DE PRÈS DE 70%, COMPARÉ À UN TAUX NATIONAL DE 30%**

# Focus sur le FUI

**Le fonds est doté de 495 M€ sur la période 2009-2011 pour les projets de R&D**

## Qu'est-ce que le FUI ?

Le Fonds Unique Interministériel (FUI) finance les projets de recherche et développement collaboratifs des pôles de compétitivité. Ce fonds a vocation à soutenir des projets de recherche appliquée portant sur le développement de produits ou services susceptibles d'être mis sur le marché à court ou moyen terme.

Les projets susceptibles d'être financés sont retenus à l'issue d'appels à projets (deux par an). Le 12<sup>e</sup> appel à projets va se clôturer à la fin du mois d'avril 2011. Le fonds est doté de 495 M€ sur la période 2009-2011 pour les projets de R&D et ses contributeurs sont les ministères chargés de l'Industrie, de la Défense, de l'Équipement, de l'Alimentation & de l'Agriculture, de la Santé, l'Aménagement du territoire.

## Quels sont les critères d'éligibilité du FUI ?

Cette sélection visera un objectif d'excellence en matière :

- ▲ de contenu technologique fortement innovant et de qualité des partenariats entre les acteurs des projets, entreprises et organismes de recherche ;
- ▲ de développement de nouveaux produits ou services présentant des perspectives de marché significatives, claires, crédibles et étayées ;
- ▲ de retombées en termes de création de valeur, d'activité économique et d'emplois.

## Quelle est la démarche à suivre pour déposer un projet au FUI ?

Votre projet de R&D (d'un montant minimum d'1,5 million d'euros), impliquant au moins 2 industriels et un centre de recherche doit être labellisé par un pôle de compétitivité avant d'être déposé au FUI. Les prochains Comités de labellisation de Valorial sont fixés aux 30 mars et 27 avril.

Le dépôt de votre projet au FUI se fait, en ligne, en langue française, sur un extranet dédié. Vous devez déposer un dossier scientifique et technique d'une trentaine de pages et les annexes financières de chaque partenaire. Nous vous accompagnons pour l'identification de partenaires industriels et scientifiques et le montage de votre projet.

A ce titre, nous vous invitons, à Valorial, le 21 mars prochain, à une réunion d'informations et d'échanges sur le FUI, animée par Solen Lehérissey (Valorial), Sylvain Réallon (DRAAF Bretagne, et correspondant FUI de Valorial), et avec le témoignage d'Eric Voulard (Diana Naturals). Les participants pourront ensuite rencontrer les intervenants et les délégués thématiques en rendez-vous personnalisés.

## AGENDA

### PROCHAINS COMITÉS DE LABELLISATION ET DES FINANCEURS

- ▲ **COMITÉ DE LABELLISATION :**  
Mercredi 30 mars - Mercredi 27 avril
- ▲ **COMITÉ DES FINANCEURS :**  
Jeudi 24 mars

## PROJET APAS 212A : FAIRE RIMER ALIMENTATION, SPORT ET SANTÉ

**Date de labellisation :** février 2007  
**Durée du projet :** 40 mois  
**Budget :** 797 053 €  
**Cofinanceurs :** Région Bretagne, CG 35, CG 29, Brest Métropole Océane

APAS 212A est un projet de recherche porté par le laboratoire « M2S - Mouvement, Sport, Santé » de l'UFRAPS de l'Université de Rennes 2 qui associe les laboratoires INRA-SENAH (Systèmes d'élevage, Nutrition Animale et Humaine), UBO-ORPHY (Optimisation des Régulations Physiologiques), et 2 industriels.

### ▲ ENJEUX & OBJECTIFS DU PROJET :

Notre alimentation et notre activité physique interagissent sur notre santé. Le projet APAS 212A se propose de mieux comprendre les mécanismes d'action et d'évaluer la possibilité de potentialiser les effets bénéfiques de l'exercice physique sur les maladies métaboliques via l'apport de nutriments ciblés.

### ▲ RETOMBÉES

Les résultats scientifiques obtenus sont très satisfaisants (certains sont encore en cours d'exploitation) ; ils ont fait l'objet de 8 communications ou publications scientifiques dont 7 de niveau national ou international. Pour les industriels, suite aux récentes évolutions réglementaires, des travaux complémentaires confidentiels sont en cours de réalisation.

### ▲ PERSPECTIVES

Les résultats de ce projet constituent une étape importante dans le développement de nouveaux produits et permettent aux industriels partenaires d'envisager des perspectives de marchés nouveaux sur le créneau aliment/santé.



## FRUITS & LÉGUMES

Une vingtaine de personnes a participé, le 30 novembre dernier, à Valorial, à la dernière commission Fruits et légumes, placée sous la thématique « Les enfants et les Fruits & Légumes ». Isabelle Amprou, animatrice du groupe de travail agroalimentaire du Pôle Enfant a présenté ce réseau européen qui fédère industrie et recherche pour le mieux être de l'enfant, et son programme collaboratif de R&D DisMoiGoût.

L'objectif de ce projet était de développer une méthodologie fiable et reproductible pour évaluer et comprendre les préférences alimentaires des jeunes enfants en prenant en compte les déterminants psychologiques et les capacités cognitives. La méthode d'évaluation sensorielle a d'abord été présentée par Florence Texier (ONIRIS) avec un point sur les comparaisons des procédures hédoniques avec de jeunes enfants. L'enquête sociologique « Autour du repas – Attitudes parentales, apprentissages et alimentation de l'enfant » présentée ensuite par Valérie Adt (AUDENCIA), montre notamment que les parents à table sont plutôt « indulgents » sur le contenu de l'assiette. Ils sont par contre « autoritaires » sur les règles de comportement à respecter.

Une sélection de quelques innovations fruits & légumes pour enfants issues de la veille réalisée par la cellule adhoc du Pôle Enfant a été présentée par Rénaud Lafarge et Audrey Séro.

Isabelle Amprou a également réalisé une présentation succincte de l'étude SENSORED.

*Pour tout renseignement complémentaire sur ces projets et études, vous pouvez contacter Isabelle Amprou : [i.amprou@spr-paysdelaloire.fr](mailto:i.amprou@spr-paysdelaloire.fr)*

### Contact :

**Serge Mabeau, Végénov**  
[mabeau@bbv.fr](mailto:mabeau@bbv.fr)



## PRODUITS CARNÉS

La commission « produits carnés » s'est tenue dans les locaux de Valorial le 7 décembre dernier. 25 personnes ont participé à cette journée de rencontres et d'échanges autour de la nutrition, des viandes et des produits élaborés.

### Au menu de la matinée :

- ▲ Des établissements de formation supérieure du grand Ouest ont présenté leurs structures ainsi que leurs offres de stagiaires. Objectif : mieux faire connaître aux entreprises ces centres de ressources et l'intérêt représenté par les stagiaires dans les projets d'innovation industriels
- ▲ Philippe Chancerel (Hénaff), président de la commission, a proposé un point complet sur les derniers avis des syndicats professionnels en matière d'étiquetage nutritionnel.
- ▲ Anne-Emmanuelle Le Minous (ADRIA Développement) a ensuite présenté les résultats du projet INFONUT labellisé par le pôle et traitant de l'impact d'une information nutritionnelle sur les comportements alimentaires des consommateurs.
- ▲ Fabrice Clochard, sociologue, maître de conférence en marketing alimentaire à Agrocampus Ouest est intervenu sur le thème « Mais bon sang ! Que se cache-t-il derrière le mot Viande pour qu'ils aient si peur... » : cette présentation a permis de découvrir les outils mis en œuvre dans les filières technologiques industrielles pour analyser le comportement des consommateurs.

L'après-midi, la visite de la cuisine centrale de Rennes a permis aux participants de découvrir cet outil qui prépare près de 8 000 repas chaque jour. Les échanges ont souligné la rigueur en terme de logistique et d'hygiène. Outre les aspects réglementaires et techniques, la discussion a aussi porté sur les attentes de cette structure vis-à-vis de ses fournisseurs notamment en terme d'innovation.

### Contacts :

**Anne-Emmanuelle Le Minous,**  
ADRIA Développement,  
[anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr](mailto:anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr)  
**Jean-Erik Blochet,**  
Zoopôle Développement,  
[jean-erik.bloch@zoopole.asso.fr](mailto:jean-erik.bloch@zoopole.asso.fr)



## COMITÉ MARKETING INNOVATION

Réunies le 17 décembre dernier, les personnes présentes ont assisté à la restitution d'une veille réalisée par des étudiants lors du dernier SIAL qui s'est tenu en octobre à Paris. L'originalité de l'approche résidait dans la constitution de trinôme d'étudiants issus de trois cursus de formation différents : Licence Pro Développement Recherche en Arts Culinaires Industrialisés de l'Université de Rennes 1, Master ALIM d'Agrocampus Ouest et Master Ecole du Design de Nantes. Cette observation croisée d'une cinquantaine de produits innovants présentés au SIAL (dans tous les univers alimentaires) a permis de proposer une analyse originale et nouvelle sur l'innovation alimentaire. Cette grille d'analyse reposait pour l'essentiel sur le rapport à l'alimentation articulé autour d'un triptyque intégrant les dimensions affective de l'alimentation (notion d'attachement), rationnelle (expertise) et construction du lien social (partage). Outre les produits, les étudiants ont aussi porté leurs regards sur leurs mises en scène sur les différents stands des exposants. Un document complet est à la disposition des adhérents sur simple demande auprès de Valorial.

### Contact :

**Jean Luc Perrot :** [valorial@agrocampus-ouest.fr](mailto:valorial@agrocampus-ouest.fr)



## AGENDA

### LES PROCHAINES RÉUNIONS DES COMMISSIONS

- ▲ **INGRÉDIENTS**  
mardi 22 mars, Rennes
- ▲ **EMBALLAGES**  
jeudi 24 mars, Vannes
- ▲ **MICROBIOLOGIE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS**  
mardi 5 avril, Rennes
- ▲ **NUTRITION SANTÉ**  
mercredi 6 avril, Quimper

## LE CIR POUR OPTIMISER LE FINANCEMENT DE VOS PROJETS

Une vingtaine de personnes a débuté sa journée du 3 février dernier par un petit-déjeuner d'information riche et équilibré sur le Crédit Impôt Recherche, animé par Valorial, la DRRT Bretagne, Oséo et Eurinnov. Sécurisation du CIR, évolutions 2011, rescrits fiscaux, impacts sur la trésorerie, retours d'expériences, CIR et projets collaboratifs... autant de sujets pratiques qui ont été abordés lors de cette matinée, avec pour enjeu central l'optimisation du financement des projets d'innovation agroalimentaires.

› Documentation disponible sur demande auprès de Valorial

## L'ART DE MANAGER VOS PROJETS DE R&D COLLABORATIFS

Valorial et l'Adéfia proposaient le 25 janvier dernier à Agrocampus Ouest, à Rennes, la restitution d'une étude-action menée en 2010 avec le soutien financier de la DIRECCTE Bretagne. Elle visait à mieux intégrer les dimensions emploi-formation-compétences dans les projets d'innovation collaboratifs soutenus par les pôles de compétitivité. Le regard croisé de Patrick Mauboussin de Promacef, cabinet conseil qui a réalisé cette étude-action, et les témoignages de plusieurs partenaires impliqués dans des projets ont permis de présenter les 7 points clés dont la maîtrise est incontournable pour transformer les projets en succès commercial ou richesse scientifique, de la formulation des objectifs, à la mesure des retombées du projet. Les 40 participants de cette réunion ont ainsi pu bénéficier de bonnes pratiques et de retours d'expériences pour optimiser le management de leurs projets. Cette démarche devrait se poursuivre sur l'année 2011.



### INTERNATIONAL

#### ► LE HOKKAIDO BIO CLUSTER EN VISITE À VALORIAL

Dans le cadre de ses actions à l'international au service de l'émergence de projets, Valorial a accueilli le 27 janvier dernier, à Agrocampus Ouest Rennes, une délégation japonaise d'une douzaine de membres du Hokkaido Bio Cluster. Une visite centrée sur une meilleure connaissance réciproque de nos clusters et de leurs environnements industriels, scientifiques et technologiques respectifs. Cet événement a montré un fort intérêt des adhérents du pôle pour ce type d'événements : 13 entreprises ont participé à cette journée et 28 rendez-vous BtoB ont eu lieu l'après-midi.

### SALONS & ÉVÉNEMENTS

▲ VALORIAL AU CFIA RENNES du 15 au 17 mars › Rennes, Parc Expo - Stand, Espace innovation Hall 7/8 entrée

#### + CONFÉRENCES :

- 15 mars, de 14h à 16h : « Quels outils financiers pour accompagner vos projets d'innovation ? » co-organisée par Valorial, Oséo et la Région Bretagne.

- 16 mars, de 14h à 15h : « Ingrédients / PAI : Naturalité et Nutrition, deux arguments nécessaires et/ou suffisants pour la réussite d'un nouveau produit ? » animée par Roland Conanec, ingénieur projets, CBB Développement & délégué thématique Ingrédients de Valorial, avec Nutrinix et Stalaven.

▲ RÉUNION D'INFORMATION SUR LE FUI + RDV PERSONNALISÉS 21 mars › Valorial, de 10h30 à 12h30 En partenariat avec la DRAAF Bretagne, avec le témoignage de Diana Naturals

▲ CONGRÈS GEN2BIO 2011 31 mars › Angers, Terra Botanica Stand Valorial + atelier technologique

▲ CARREFOURS DE L'INNOVATION AGRONOMIQUE « Protéines laitières, aspects nutritionnels et fonctionnels, de la préparation à l'utilisation » 5 avril › Agrocampus Ouest, Rennes Organisé par l'Inra, en partenariat avec le Cniel et Valorial

## L'ÉQUIPE D'ANIMATION À VOTRE SERVICE

**Président :** Michel Houdebine

**Directeur :** Jean-Luc Perrot

**Ingénieurs projet :** Solen Lehérissey et Régis Del Frate

**Chargée de développement :** Valérie Beauvois

**Chargé de communication & veille :** 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@spr-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 camés

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, chermon@ctcpa.org

#### Emballages

Thierry Varlet, 02 98 10 02 00, breizpack@breizpack.net

## Valorial

Agrocampus Ouest  
65 rue de Saint-Briec - 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 :

