

Actus **du** Pôle

N°24

MARS - AVRIL 2011

Valorial  
L'ALIMENT DE DEMAIN 

## SOMMAIRE

## VIE DES PROJETS 2

- Focus sur les projets ANR

## VIE DES COMMISSIONS 3

- Commission Ingrédients
- Commission Nutrition Santé
- Commission Process
- Agenda

## VIE DU PÔLE 4

- CFIA 2011 : Valorial au cœur de l'usine agroalimentaire
- Comité de coordination du pôle à la Préfecture de région Bretagne
- Gen2Bio 2011 : Valorial à la fête des biotechs à Angers!
- Mission Internationale aux USA

## SALONS &amp; ÉVÉNEMENTS 4

## VALORIAL PUBLIE AUSSI

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

Pour les recevoir, contactez-nous

## L'agroalimentaire doit donner un coup d'accélérateur à sa recherche



Si la formule n'est pas nouvelle, – n'était-ce pas le leitmotiv affiché par notre pôle de compétitivité lors de sa genèse? – il nous semble nécessaire d'en renouveler le souhait. Deux bonnes raisons nous y poussent. D'abord, il est de notre devoir collectif de montrer que l'agroalimentaire est un secteur tout aussi ambitieux, innovant voire high-tech que bien d'autres filières. Deuxièmement, l'innovation est une impérieuse nécessité pour nos entreprises afin qu'elles s'adaptent à un contexte concurrentiel élargi et exacerbé.

Prenons l'exemple des « aliments santé » pour s'en convaincre. Depuis que la Commission européenne a imposé de valider scientifiquement les allégations nutritionnelles ou de santé apposées sur les étiquettes des produits mis en vente, l'Agence Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA) en a rejeté 85 % !!! Cela ne laisse que peu d'alternatives : tout arrêter ou réinvestir dans l'acquisition de connaissances nouvelles. D'où la nécessité de s'appuyer sur des équipes de recherche en mesure de conduire des travaux permettant de comprendre les liens entre l'alimentation, la génétique, le métabolisme ou encore l'environnement et leurs influences sur les maladies et le vieillissement.

Un second exemple vient du témoignage de Sylvain Allano, directeur scientifique du groupe PSA Peugeot Citroën, lors de notre Assemblée générale. Le groupe automobile s'engage sur la voie d'une ouverture scientifique et technologique au motif de mieux répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux du véhicule du futur. Par de nouvelles collaborations, l'entreprise aux 1200 brevets déposés en 2009 espère détecter au plus tôt les tendances scientifiques et ensuite intensifier des développements seule ou avec ses partenaires industriels.

Ces exemples viennent illustrer notre conviction que l'intensification des partenariats de recherche et de développement entre acteurs industriels des filières agroalimentaires et laboratoires publics de recherche est une bonne voie pour la pérennité de ces activités économiques et scientifiques sur nos territoires. En ce sens, sachez que Valorial continuera à tout mettre en œuvre au quotidien pour provoquer ces collaborations : commissions thématiques, veille, groupes projets, accords de partenariats avec d'autres pôles de compétitivité ou clusters, actions de communication,....

Nous comptons aussi sur vous.

Salutations compétitives.

**Michel Houdebine**  
Président Valorial



L'ANR ACCOMPAGNE L'ENSEMBLE DES  
COMMUNAUTÉS SCIENTIFIQUES  
PUBLIQUES ET PRIVÉES.

## Focus sur les projets ANR

Depuis 2006, sur 51 projets labellisés par Valorial et présentés aux appels à projets de l'ANR, 21 ont été retenus, soit un taux réussite de 41 % comparé à un taux national de 18 – 20 %

### Que finance l'ANR ?

L'Agence Nationale de la Recherche (ANR) a pour mission d'augmenter la dynamique du système français de recherche et d'innovation en lui donnant davantage de souplesse. A ce titre, l'ANR doit favoriser l'émergence de nouveaux concepts, accroître les efforts de recherche sur des priorités économiques et sociétales, intensifier les collaborations public-privé et développer les partenariats internationaux. L'ANR accompagne l'ensemble des communautés scientifiques publiques et privées. Elle décline sa programmation scientifique autour de six domaines thématiques : biologie-santé, écosystèmes et développement durable, énergie durable et environnement, ingénierie, procédés et sécurité, sciences humaines et sociales et sciences et technologies de l'information et de la communication. Les programmes non-thématiques constituent un septième axe.

### Quels sont les critères de labellisation des projets ANR ?

La procédure de labellisation d'un projet par Valorial constitue un acte de reconnaissance par le pôle de l'intérêt du projet par rapport aux axes stratégiques de notre développement. Un des critères importants de labellisation pour Valorial est le soutien d'industriels au projet qui peut se formaliser de différentes manières : courriers d'intérêts,

partenaires industriels, industriels participant au financement du projet...

De plus, lorsque le projet labellisé est retenu par l'ANR, l'équipe projet est sollicitée afin de faire part de ses avancées de travaux de recherche aux industriels de Valorial, notamment dans le cadre des Commissions thématiques du pôle.

### Quels sont les critères de sélection de l'ANR ?

L'ANR sélectionne les projets selon le critère prévalant de l'excellence scientifique. La labellisation pôle constitue une information sur la qualité du consortium du projet et sur les retombées socio-économiques espérées. De plus, elle ouvre droit à l'octroi d'un complément de financement appelé « bonus pôle » versé aux partenaires de projet retenus, sous réserve qu'ils répondent aux critères d'attribution décidés et revus chaque année par l'ANR.

## AGENDA

### PROCHAINS COMITÉS DE LABELLISATION ET DES FINANCEURS

#### ◀ COMITÉS DE LABELLISATION :

Mercredi 27 avril  
Mercredi 25 mai

#### ◀ COMITÉ DES FINANCEURS :

Mardi 19 avril

## PROJET INFO NUT

### OU L'IMPACT DU FORMAT DE L'INFORMATION NUTRITIONNELLE SUR NOTRE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

**Date de labellisation :** janvier 2008

**Durée du projet :** 23 mois

**Budget :** 120 104 €

**Cofinanceurs :** Conseil régional de Bretagne, Conseils généraux du Finistère et du Morbihan, Quimper Communauté

Info Nut, projet structurant pour la filière, est issu de la commission thématique « Nutrition Santé » de Valorial.

Il est porté par ADRIA développement et a pour partenaires Ansamble (entreprise de restauration collective), Saveur SA (créateur de solutions culinaires) et Filet Bleu (biscuitier).

#### ◀ ENJEUX ET OBJECTIFS

Ce projet se propose d'étudier, via des enquêtes terrain, l'impact du format de l'information nutritionnelle (système nutriments versus système aliments) sur les comportements alimentaires des consommateurs.

#### ◀ RÉSULTATS & RETOMBÉES

Le choix du consommateur se fait notamment en fonction de l'information nutritionnelle proposée. Les professionnels de l'alimentation, par la compréhension des mécanismes en jeux, peuvent désormais proposer une offre et une argumentation adaptées.

#### ◀ COMMUNICATION

Les résultats ont été présentés notamment aux journées Francophone de Nutrition (Lille - décembre 2010) et feront l'objet de communications auprès des industriels de l'agro-alimentaires et des professionnels de santé (diététiciens, nutritionnistes...).

Cela a été le cas lors de la dernière commission thématique « Nutrition Santé » de Valorial. Cette étude vient également d'être retenue pour une communication au 27<sup>e</sup> congrès de l'Association Française de Marketing, à Bruxelles en mai prochain.



## INGRÉDIENTS

C'est le 22 mars dernier que la commission Ingrédients s'est déroulée à Agrocampus Rennes. Présidée par Eric Terré (Groupe Savena) et animée par Roland Conanec (CBB développement) elle a réuni 25 personnes et était notamment articulée autour de 2 interventions :

- ▶ Roland Conanec a tout d'abord exposé les résultats du focus EVALANTIOX financé par Valorial et réalisé par CBB Développement. Cette étude recense et compare les différentes méthodes d'évaluations physico-chimiques des capacités antioxydantes des ingrédients naturels. L'objet de ce focus est de proposer des pistes de réflexion auprès des adhérents du pôle et de rapprocher des compétences industrielles et de recherche pour l'émergence de nouveaux projets collaboratifs.
- ▶ Philippe Potin (directeur de recherche au CNRS à la station Biologique de Roscoff) a ensuite présenté le projet IDEALG (soutenu par Valorial et le Pôle Mer Bretagne). C'est l'un des cinq projets lauréats de l'appel à projet national « Biotechnologies Bioressources » soutenu par les investissements d'avenir. Ce projet de 10 millions d'euros sur une durée de 10 ans, est piloté par l'Université Européenne de Bretagne et a pour objectif de valoriser la biomasse des macro-algues. Il prévoit, par exemple, via la connaissance génomique des algues, de développer un certain nombre de molécules d'intérêt (à visée aliments, bioactifs, biomatériaux ou autres applications).

Un point sur les groupes de travail et groupes projet (actuels et futurs) liés à la commission ingrédient a également été réalisé. Outre la richesse des discussions, les participants ont souligné l'intérêt et la qualité des présentations de cette commission.

### Contact :

**Roland Conanec**

[roland.conanec@cbb-developpement.com](mailto:roland.conanec@cbb-developpement.com)



## NUTRITION SANTÉ

Une quarantaine de personnes a participé à la commission Nutrition Santé du 6 janvier dernier qui se tenait à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie à Caen, et en visioconférence à Nantes, à l'hôtel de Région. La réunion a été rythmée par de nombreux échanges et plusieurs interventions :

- ▶ le Pr Philippe Galera a présenté les activités du Laboratoire Matrice Extracellulaire et Pathologie (EA3214, UFR de Médecine, IFR ICORE 146) de l'Université de Caen, qui travaille sur les pathologies du vieillissement et les modèles cellulaires, et les applications possibles en nutrition santé. Le LMEP a développé une expertise internationale sur les matrices extracellulaires tant en recherche fondamentale qu'en recherche pré-clinique.
- ▶ Rodolphe Faipoux d'Adria Normandie, est intervenu sur la démarche de maîtrise de la qualité nutritionnelle, dont l'objectif est de sensibiliser les industriels à la nutrition, d'améliorer la connaissance du produit et de son environnement, de fournir des pistes de valorisation et d'intégrer la nutrition à la stratégie d'innovation et de développement du produit. L'idée étant de promouvoir la mise en place d'un plan Qualité Nutritionnelle (équivalent HACCP version nutrition) dans les entreprises.
- ▶ le Pr Jean-Paul Vernoux (Expert ANSES) a présenté l'offre de formations et les projets de recherches dans le domaine des aliments santé de l'Université de Caen : le Master Pro « AliBioCaen », le Laboratoire MILA (EA 3213) qui travaille sur les micro-organismes d'intérêt laitier et alimentaire, et les modules de 3e année de l'ESIX AgroA,
- ▶ Hélène Le Pocher (CRITT Santé Bretagne, déléguée thématique Nutrition Santé Valorial) a réalisé un point à date sur le règlement CE n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé.

### Contacts :

**Hélène Le Pocher :**

[helene.lepocher@univ-rennes.fr](mailto:helene.lepocher@univ-rennes.fr)

**Frédéric Bernard :**

[frederic.bernard@zoopole.asso.fr](mailto:frederic.bernard@zoopole.asso.fr)



## PROCESS

La dernière commission Process s'est réunie le 4 février au CTCPA, dans les locaux d'ONIRIS, à Nantes, en présence d'une vingtaine de participants. Jean-Luc Perrot, directeur de Valorial, a introduit la réunion en présentant la feuille de route du pôle pour 2009-2012. Elodie Cesbron, d'Iremer, est ensuite intervenue sur le principe de l'affichage environnemental sur les étiquettes de produits alimentaires. Une phase expérimentale débutera le 1<sup>er</sup> juillet 2011, pour une durée minimale d'un an et sur la base du volontariat. La plateforme ADEME/AFNOR qui a été présentée a pour fonction de fournir des moyens pour respecter cette démarche.

Victoria Yerlikaya a présenté la société Neo-Sens spécialisée dans les capteurs pour la surveillance en continu de l'encrassement de surfaces fermées (tuyauteries en particulier). L'originalité de la solution est apportée par l'utilisation de sondes à capteurs MEMS. Leur conception a fait l'objet de 5 brevets développés en partenariat avec l'INRA.

Romuald Cheret, du CTCPA, a fait part des travaux de recherche menés avec ONIRIS dans le cadre de l'Unité Hautes Pressions. De nombreux exemples d'industrialisation ont été présentés. La technologie est en fort développement en Amérique du nord (Canada, USA), au Japon et en Europe, notamment en Espagne, en raison de la présence de la société NCH.

Après le dépôt par des industriels de plusieurs dossiers novel food montés en partenariat avec des industriels des Pays de la Loire, l'avis de l'Anses, prononcé en août 2010, lève en grande partie le frein législatif au niveau national. Plusieurs projets industriels pourraient aboutir prochainement à des installations industrielles en France.

Les participants ont pu visiter les pilotes hautes pressions dans la halle technologique d'ONIRIS, avec des démonstrations sur différents produits.

### Contacts :

**Christophe Hermon :** [chermon@ctcpa.org](mailto:chermon@ctcpa.org)

## AGENDA



### LES PROCHAINES RÉUNIONS DES COMMISSIONS

#### ▶ FRUITS & LÉGUMES

mercredi 13 avril, Rennes

#### ▶ COMITÉ MARKETING

vendredi 13 mai, Rennes

#### ▶ MICROBIOLOGIE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Jeudi 26 mai, Nantes

#### ▶ EMBALLAGES

7 juin, Alençon

#### ▶ LAIT & PRODUITS DÉRIVÉS

9 juin, Rennes

## CFIA 2011 : VALORIAL AU CŒUR DE L'USINE AGROALIMENTAIRE

Cette quinzaine édition a connu un très vif succès avec 1 200 exposants et plus de 12 000 visiteurs. Valorial était présent sur un nouvel espace innovation idéalement situé entre les halls ingrédients et équipements, à l'entrée du salon, commun avec le Pôle Cristal, Adria Développement et Breizpack. L'occasion d'afficher la dynamique du réseau de l'innovation agroalimentaire et pour le pôle de rencontrer ses adhérents et de nombreux prospects. La participation de Valorial à deux conférences (l'une en partenariat avec OSEO et le Conseil régional de Bretagne, l'autre avec CBB Développement, et 2 fournisseurs d'ingrédients, qui ont réuni 120 personnes au total), et à la remise du prix « process » par Jean-Luc Perrot lors de la soirée des trophées de l'innovation contribué à renforcer la visibilité du pôle. Valorial était également partenaire exclusif de l'espace innovation du CFIA qui présentait les 15 innovations marquantes de l'histoire du salon depuis sa création.



## COMITÉ DE COORDINATION DU PÔLE À LA PRÉFECTURE DE RÉGION BRETAGNE

Le Préfet de région a présidé le comité de coordination de Valorial le 3 mars dernier. Il a permis de dresser un bilan globalement positif de l'activité du pôle, depuis sa création en 2005, et de dessiner des perspectives de développement. Michel Cadot a souligné la montée en puissance du pôle, et son rôle fédérateur au sein du secteur agroalimentaire, qui s'affirme progressivement par l'émergence de projets structurants. Des résultats encourageants dans la perspective de la prochaine phase d'évaluation des pôles de compétitivité prévue en 2012.

## GEN2BIO 2011 : VALORIAL À LA FÊTE DES BIOTECHS À ANGERS !

Toutes les biotech mer, agro et santé étaient à l'honneur à Angers, le jeudi 31 mars 2011. Partenaire de cette 4ème édition de Gen2Bio, organisée par Biogenouest, Valorial a pu y accueillir les visiteurs sur son stand et proposait un atelier technologique sur « le développement des cultures bactériennes antifongiques dans la conservation des produits laitiers fermentés », animé par Yvan Choiset et Jean-marc Chobert (Inra UR 1268 BIA), qui a rassemblé une trentaine de participants.

### INTERNATIONAL

#### ► MISSION INTERNATIONALE AUX USA :

6 au 14 juin 2011 - Boston, Chicago, New-Orleans

#### «Préservation du capital-santé par l'alimentation»

C'est le thème de notre prochaine mission partenariale destinée aux adhérents de Valorial, véritable outil de promotion de l'excellence de la recherche française et de développement de contacts collaboratifs. Le programme comprend des rencontres avec les chercheurs d'universités de référence sur les relations entre vieillissement, nutrition et santé : TUFTS (Massachusetts), Urbana-Champaign (Illinois) et Purdue (Indiana), ainsi que la visite du salon IFT 2011. Le programme s'étoffera selon les orientations souhaitées par les participants.

Date de clôture des inscriptions fixée au 29 avril 2011 (tarif promotionnel à 1800 € avant le 22 avril).

+ d'infos (programme et fiches d'inscription) : Valérie Beauvois : [valorialdev@agrocampus-ouest.fr](mailto:valorialdev@agrocampus-ouest.fr)

### SALONS & ÉVÉNEMENTS

#### ▲ SYMPOSIUM INTERNATIONAL DU CIGR « VERS UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE DURABLE »

du 18 au 20 avril > Nantes, Cité Internationale des congrès  
+ d'infos : [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)

#### ▲ 4<sup>e</sup> COLLOQUE INTERNATIONAL MIS 2011 Molécules & Ingrédients Santé

25-26 mai > Quimper

#### ▲ SOIRÉE INNOVATION BASSE NORMANDIE

« Acteurs de l'agroalimentaire : pourquoi & comment se protéger? »  
19 mai, de 17 h à 20 h > Caen, Conseil régional de Basse-Normandie en partenariat avec l'INPI

#### ▲ SOIRÉE INNOVATION PAYS DE LA LOIRE

« Comprendre les nouveaux usages pour inventer l'aliment de demain »  
26 mai, de 17 h à 20 h > Nantes, Ifremer en partenariat avec Ligériaa, Région des Pays de la Loire et Ifremer.

## 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](mailto:cecile.vauchez@tech-quimper.fr)

Viviane Kerlidou, Pays de la Loire, 02 40 48 92 28,

[v.kerlidou@spr-paysdelaloire.fr](mailto:v.kerlidou@spr-paysdelaloire.fr)

Stéphanie Masseron, Basse-Normandie, 02 31 47 22 03,

[valorialbassenormandie@agrocampus-ouest.fr](mailto: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](mailto:pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr)

### Ovoproduits

Henry Freulon, 02 23 48 55 51, [pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr](mailto:pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr)

### Produits carnés

Jean-Erik Blochet, 02 96 76 61 61, [jean-erik.blochet@zoopole.asso.fr](mailto:jean-erik.blochet@zoopole.asso.fr)  
Anne-Emmanuelle Leminous, 02 98 10 18 37, [anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr](mailto:anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr)

### Fruits & légumes

Serge Mabeau, 02 98 29 06 44, [mabeau@bbv.fr](mailto:mabeau@bbv.fr)

### Ingrédients

Roland Conanec, 02 99 38 33 30, [info@cbb-developpement.com](mailto:info@cbb-developpement.com)

### Microbiologie & sécurité des aliments

Dominique Thuault, 02 98 10 18 65, [dominique.thuault@adria.tm.fr](mailto:dominique.thuault@adria.tm.fr)

### Nutrition Santé

Hélène Le Pocher, 02 23 23 45 81, [critt-sante@univ-rennes1.fr](mailto:critt-sante@univ-rennes1.fr)

Frédéric Bernard, 02 96 76 61 61, [contact@zoopole.asso.fr](mailto:contact@zoopole.asso.fr)

### Process

Christophe Hermon, 02 40 40 47 43, [chermon@ctcpa.org](mailto:chermon@ctcpa.org)

### Emballages

Thierry Varlet, 02 98 10 02 00, [breizpack@breizpack.net](mailto: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](mailto:valorial@agrocampus-ouest.fr)

[www.pole-valorial.fr](http://www.pole-valorial.fr)

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

