

Actus **du** Pôle

N° 19

MARS - AVRIL 2010



SOMMAIRE

VIE DES PROJETS 2

- Premières retombées des 35 projets labellisés par Valorial
- Le projet PRINCE récompensé au CFIA
- Agenda

VIE DES COMMISSIONS 3

- Commission lait et produits laitiers
- Commission ovoproduits
- Commission microbiologie et sécurité des aliments

VIE DU PÔLE 4

- Valorial invité à partager les avancées du réseau Qualiment
- Valorial très présent au dernier CFIA
- AG de Valorial le 29 avril
- Passerelles R&D le 6 mai à Granville

SALONS & ÉVÉNEMENTS 4

VALORIAL PUBLIE AUSSI

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

Pour les recevoir, contactez-nous

Cultivons à la fois le local & l'international !

Une assemblée générale est toujours un moment fort dans la vie d'une entreprise ou d'une association. Elle permet de dresser un bilan des actions réalisées et passées. C'est aussi et surtout un moment privilégié pour présenter les futures orientations et les projets de la structure.

Concernant Valorial, l'année 2009 fut encore une année riche en réalisations. Elle a été marquée tout d'abord par l'écriture et la signature d'un contrat de performance avec les pouvoirs publics. Il définit les objectifs que le pôle se donne à 3 ans, les moyens pour y parvenir, avec notamment un rééquilibrage entre nos ressources financières privées et publiques et les indicateurs de résultats. Pour l'année 2009, nous pouvons dire que le contrat est rempli : nombre d'adhérents en progression, projets labellisés plus nombreux et ambitieux, déploiement de nos actions à l'international notamment dans le cadre de F2C innovation en partenariat avec les pôles Agrimip innovation et Vitagora. 2009 a été aussi l'occasion pour nous de mesurer les retombées économiques et scientifiques d'une trentaine de projets arrivés à leur terme : un tiers s'est traduit par des créations d'emplois. Pour les projets à vocation économique, plus de la moitié a abouti au lancement d'un nouveau produit.

L'année 2010 s'inscrit dans cette même logique. Nous chercherons tout particulièrement à trouver le bon équilibre entre réponses aux attentes de nos territoires d'ancrage (Bretagne, Pays de la Loire et Basse-Normandie) et velléités de développement et de coopération à l'international. Sur le premier volet, la priorité reste l'émergence de nouveaux projets et la qualité du service apporté par l'équipe du pôle et le réseau des délégués thématiques. Sur le second, plusieurs salons et missions à l'étranger sont programmés. En juin, une rencontre visant à élaborer des collaborations scientifiques et techniques avec une sélection de clusters étrangers constituera un temps fort de l'année.

Vous aurez aussi constaté, au travers de cette nouvelle maquette des « Actus du Pôle », que la charte graphique du pôle est renouvelée. Une évolution de forme qui traduit notre envie de progresser et de nous adapter en permanence.

L'appétit de Valorial demeure intact, notre bonne santé se nourrit de notre capacité collective à imaginer les aliments de demain. Bon appétit à tous.



**PLUS D'UN
PROJET SUR 3
A FAIT L'OBJET
DE CRÉATIONS
D'EMPLOIS.**

Premières retombées des 35 projets labellisés par Valorial et arrivés à terme

L'enquête réalisée entre décembre 2009 et avril 2010 auprès des 35 porteurs de projets achevés à ce jour nous a permis de recueillir de précieuses informations sur leur déroulement général et leurs retombées. Nous cernons plus précisément aujourd'hui les attentes des porteurs en matière d'accompagnement, ce qui nous permet d'entamer une réflexion sur l'évolution des outils et des services proposés par Valorial.

L'accompagnement de Valorial et des délégués thématiques dans le montage des projets est jugé satisfaisant ou très satisfaisant pour 92% des porteurs. Les avis des experts et les échanges réguliers ont permis aux différents acteurs de bien structurer leur projet, et de le réorienter de manière significative le cas échéant.

Les résultats du projet sont jugés satisfaisants ou très satisfaisants pour 85% des porteurs. Les éléments de satisfaction évoqués concernent les collaborations scientifiques fructueuses, ainsi que les nouvelles expertises développées. La bonne entente entre

les partenaires venant d'horizons parfois très différents a permis de renforcer les partenariats existants voire de créer de nouveaux réseaux autour d'une thématique commune.

En termes de retombées et de perspectives, plus d'un tiers des projets audités a fait l'objet de créations d'emplois pérennes. Deux tiers des projets avaient pour objectif la mise sur le marché d'un produit ou d'un service. 60% d'entre eux ont effectivement abouti, et plus de 20% sont actuellement en cours ou en discussion. En termes de retombées scientifiques, 40% des projets ont fait l'objet d'un dépôt de brevet(s), d'enveloppe(s) Soleau, ou de marque(s), et la moitié de communications scientifiques (orales ou écrites).

Suite aux résultats de cette enquête et à une réflexion menée en interne, Valorial travaille actuellement à l'élaboration de nouveaux outils et services d'accompagnement à la gestion de projets collaboratifs, à destination des futurs partenaires et porteurs de projets.

LE PROJET PRINCE RÉCOMPENSÉ AU CFIA

Lors de la soirée des trophées de l'innovation du CFIA qui s'est tenue à Rennes du 9 au 11 mars dernier, les entreprises Tilly Sabco et Le Lez Process, ont reçu le prix Process Alimentaire du « meilleur partenariat développement durable » pour la mise en place en place d'un système innovant de refroidissement de volailles entières. Le projet labellisé par Valorial en 2008, qui associe par ailleurs les savoir-faire de l'AFSSA, d'Adria Développement et du pôle Cristal, et ayant obtenu le soutien financier de collectivités bretonnes est entré aujourd'hui en phase industrielle. Avec ce nouveau process, les consommations d'eau ont été divisées par dix et celles en énergie de 30%.



AGENDA



PROCHAINS COMITÉS DE LABELLISATION ET DES FINANCEURS

◀ COMITÉS DE LABELLISATION :

Mercredi 28 avril
Mercredi 26 mai

◀ COMITÉ DES FINANCEURS :

Mardi 1^{er} juin



LAIT & PRODUITS DÉRIVÉS

Christophe Latron, directeur R&D du groupe Lactalis, ayant pris la fonction de président de BBA, c'est maintenant Luc Castillo, directeur R&D d'Entremont Alliance qui assurera la présidence de la commission « Lait & produits dérivés » de Valorial. La dernière commission, qui s'est tenue le 18 décembre 2009, a permis de constater que le nombre de dossiers liés à l'industrie laitière labellisés par le pôle reste important. Le Président de la commission s'est réjoui, au-delà du bilan chiffré, de la qualité des projets et de leurs retombées positives pour les membres de la commission lait. Durant l'année 2009, deux focus financés par Valorial dans le cadre de la commission lait et produits dérivés, ont été présentés lors de cette commission. Ils concernent :

- ▲ l'identification bactérienne par spectrométrie de masse. L'INRA STLO continue de travailler sur cet axe. Des choix d'orientations stratégiques sont à faire avant de monter des projets avec des entreprises;
- ▲ les assemblages de protéines globulaires alimentaires et leurs possibles applications. L'INRA STLO nous a fait connaître le besoin de travail amont. Cependant, plusieurs entreprises à titre individuel ou collectif ont créé un groupe de travail pour suivre les travaux que Saïd Bouhalab (INRA STLO) va développer sur les assemblages protéiques.

Les rapports de ces focus sont disponibles pour les adhérents du pôle sur simple demande auprès de Solen Lehérissey : valorialprojet@agrocampus-ouest.fr

Enfin, cette commission a été l'occasion d'ouvrir de futurs axes de travaux suite à la présentation de l'UMT Caseolis. La prochaine réunion est prévue le vendredi 10 septembre, toujours dans les locaux de l'INRA STLO que l'on remercie pour son excellent accueil.

Contact : Marie-Pierre Cassagnes,
Pôle Agronomique Ouest,
pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr



OVOPRODUITS

La dernière commission « Ovoproduits », qui s'est tenue le 4 mars à Valorial, a été l'occasion de présenter l'entreprise OVIX aux principaux acteurs de la filière. Issue des travaux conduits ces dernières années par la famille Liot, OVIX valorise un procédé de production d'entier liquide permettant une conservation longue durée à température ambiante. Richard Liot a développé les principales applications visées et les collaborations recherchées pour son entreprise. Compte tenu de l'intérêt exprimé des membres de la commission, de futurs contacts permettront certainement de progresser dans l'élaboration d'un projet.

DEUX AUTRES THÉMATIQUES ONT ÉGALEMENT ÉTÉ DISCUTÉES.

- ▲ La contamination abiotique pour laquelle il a été souhaité qu'une prochaine commission soit l'occasion de revenir sur les résultats issus d'un programme en cours.
- ▲ La valorisation des coquilles. L'Afssa de Ploufragan a initié un travail employant des coquilles d'œufs, avant d'envisager toutes perspectives de travail sur ce sujet, des critères, notamment réglementaires, seront à préciser.

Enfin, cette rencontre s'est achevée par la visite de la tour de séchage préindustrielle BIONOV. Créée à l'initiative d'industriels laitiers de l'Ouest, elle mutualise un outil de R&D pré-industriel. Cette tour de séchage est cependant accessible à des entreprises d'autres filières agroalimentaires.

Contact : Henry Freulon,
Pôle Agronomique Ouest,
pole.agro.ouest@agrocampus-ouest.fr



MICROBIOLOGIE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS



La commission « Microbiologie & sécurité des aliments » s'est tenue le 30 mars dernier. Elle traite des questions relatives à l'analyse quantitative des risques microbiologiques : la quantification et la maîtrise des flores microbiologiques ; les bactéries pathogènes, notamment les émergents, les virus ou les toxines, les flores d'altération et les flores technologiques. La commission a traité de la question des staphylocoques à coagulase positive et de la détection des toxines produites par ce germe. L'état des projets en cours en France sur le sujet a été passé en revue et des réflexions autour des demandes des entreprises ont été amorcées. Deux projets collaboratifs ont été discutés : les Ecoli et le choix des atmosphères modifiées en relation avec la qualité microbiologique des aliments et les propriétés de l'emballage. Le fonctionnement et le déroulement des programmes en cours ont été passés en revue, notamment celui relatif à la volaille et celui sur les virus.

Contact : Dominique Thuault,
Adria Développement,
Dominique.thuault@adria.tm.fr

AGENDA



LES PROCHAINES RÉUNIONS DES COMMISSIONS

- ▲ **MARKETING INNOVATION**
7 mai après-midi, Rennes
- ▲ **GROUPE DE TRAVAIL BBVP**
26 mai, Rennes
- ▲ **NUTRITION SANTÉ**
10 juin, Laval

► VALORIAL INVITÉ À PARTAGER LES AVANCÉES DU RÉSEAU QUALIMENT

Ce réseau de plusieurs unités de recherche de l'INRA (Dijon, Clermont Ferrand, Nantes) mène des travaux sur la qualité sensorielle et nutritionnelle des aliments. Il souhaite notamment renforcer ses partenariats avec les entreprises agroalimentaires. En ayant accepté de participer au comité d'orientation de Qualiment, Valorial entend contribuer aux transferts des résultats de ces travaux auprès de ses adhérents industriels via notamment les commissions thématiques.

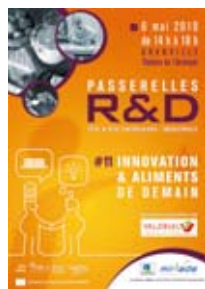
► VALORIAL TRÈS PRÉSENT AU DERNIER CFIA

Ce grand rendez-vous international des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (équipementiers, process, emballages, PAI...) a encore connu un très vif succès cette année. L'occasion pour Valorial de rencontrer ses adhérents et de nombreux prospects sur son stand. La participation du pôle à deux conférences (l'une en partenariat avec OSEO et le Conseil régional de Bretagne, l'autre avec 3 fournisseurs d'ingrédients) et la remise du prix « process » par Michel Pinel lors de la soirée des trophées de l'innovation, ont contribué à renforcer la visibilité du pôle auprès d'entreprises porteuses d'innovation.



► PRENEZ DATE : AG DE VALORIAL LE 29 AVRIL

L'assemblée générale du pôle se tiendra le 29 avril prochain à Rennes et sera précédée le matin d'une conférence de presse. A cette occasion, le pôle aura le plaisir de recevoir Mme Dupuch, Directrice Nestlé du Product Technology Center de Beauvais. Cette invitée exceptionnelle présentera l'organisation et les thématiques d'innovation du groupe Nestlé.



PASSERELLES R&D LE 6 MAI À GRANVILLE

Valorial organise conjointement avec la Miriade une après-midi de rencontres entre chercheurs et conseillers issus d'unités de recherche, de centres techniques et entreprises agroalimentaires présentes sur les 3 régions de Bretagne, Basse-Normandie et Pays de la Loire. Les rendez-vous sont planifiés par les organisateurs de cette après-midi. Ils feront suite à une conférence débat sur les nouvelles contraintes qui influent sur le choix des matières premières et ingrédients entrant dans la composition des produits alimentaires des industriels.

SALON & ÉVÉNEMENTS

- ▲ **SOIRÉE INNOVATION ALIMENTAIRE PAYS DE LA LOIRE**
20 mai > Angers
En partenariat avec la région Pays de la Loire et Ligerria
- ▲ **VITAFOODS, STAND FRANCE VALORIAL**
18-20 mai > Genève
- ▲ **SEMAINE DE L'INNOVATION, RÉUNION FOOD FOR LIFE AVEC L'ANIA**
14 au 18 juin > Bretagne
- ▲ **JOURNÉES ALIMENT & SANTÉ, STAND VALORIAL**
16-17 juin > La Rochelle

L'ÉQUIPE D'ANIMATION À VOTRE SERVICE

Président : Michel Houdebine
Directeur : Michel Pinel
Directeur adjoint : Jean Luc Perrot
Ingénieur projet : Solen Lehérissey
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.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 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-Briec - Bât. 16
 CS 84215 - 35042 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 :

