

Valorial et ses adhérents accélèrent l'innovation agroalimentaire ! 3 projets de R&D collaboratifs labellisés par le pôle lauréats du 15^e appel à projets national du Fonds Unique Interministériel !

Les résultats du 15^e appel à projets national du Fonds Unique Interministériel (FUI*) viennent d'être publiés et constituent un grand millésime pour Valorial et ses adhérents. Avec 3 projets d'innovation collaboratifs sélectionnés, sur les 4 présentés par le pôle, Valorial truste la moitié des projets retenus dans le domaine agricole et agroalimentaire. Ce succès montre que le pôle de compétitivité agroalimentaire du grand Ouest est plus que jamais pleinement dans son rôle d'accélérateur de compétitivité et de croissance pour la filière, au service du développement des projets d'innovation de ses adhérents. Le service « Valorial inside » dans le montage des projets FUI est aujourd'hui récompensé. C'est l'aboutissement de plusieurs mois de travail en mode collaboratif entre les porteurs, les partenaires industriels et académiques, et les équipes associées au montage de ces 3 projets d'innovation. Ils sont et resteront les ingrédients essentiels du travail d'innovation ouverte réalisé au quotidien par le pôle. Valorial réaffirme aujourd'hui clairement ses ambitions d'excellence opérationnelle et conforte ainsi sa place de pôle de compétitivité agroalimentaire leader en France.

L'a(gro)liment(aire) de demain s'invente aujourd'hui !

Ces 3 projets de R&D collaboratifs aux enjeux stratégiques et aux caractères novateurs très différents représentent un budget total de 18,4 M€, une levée de fonds publics de 6 M€, et des retombées économiques estimées à 150 M€ de C.A. annuel prévisionnel dès 3 ans après la fin des projets. Ils montrent le dynamisme d'une filière agroalimentaire toujours plus innovante et sont parfaitement emblématiques de la complémentarité des sujets, à la fois pragmatiques et futuristes, sur lesquels travaille Valorial, dès aujourd'hui et pour demain : amélioration de produits de grande consommation, développement de technologies high-tech et innovation durable, ouverture aux univers de savoirs et de connaissances connexes à l'agroalimentaire.

Meatic : améliorer les qualités nutritionnelles et la sécurité alimentaire des produits de charcuterie

Ce projet d'innovation vise à développer une gamme de solutions alimentaires innovantes et naturelles pour la charcuterie et les produits de charcuterie-salaison « clean label » associés, afin d'en améliorer les profils nutritionnels, notamment par la réduction de l'utilisation de sel, de matières grasses et d'additifs. Il prévoit une réflexion et un travail sur la matière première : utilisation raisonnée et optimisée des matières premières animales, incorporation de nouveaux ingrédients fonctionnels d'origine végétale et travail de formulation pour la réduction des additifs. Cette première partie du projet sera couplée à des travaux d'optimisation de la production des matières premières et de leur transformation, notamment par l'application de traitements sous haute pression. Le dernier volet du projet concernera la préservation alimentaire par l'étude de solutions naturelles d'emballage. A terme, ce projet a pour ambition d'étendre ses résultats aux marchés de la santé, de la sécurité alimentaire et des produits durables, en contribuant à redonner une image positive aux produits de la charcuterie.

> Porteur du projet Meatic : Groupe SOLINA / Budget : 7,7 M€ / Aides publiques accordées : 2,3 M€

« L'Equipe Projets de Valorial nous a apporté les bons conseils aux bons moments et a su motiver nos financeurs. Cette expertise, couplée à celles du Délégué thématique Ingrédients du pôle, a été cruciale dans le montage de ce projet. A nos équipes maintenant de lancer le programme ! » Eric TERRE, Président du Directoire, Groupe SOLINA*

* Roland Conanec, CBB Développement

mVolio : une technologie innovante pour valoriser les co-produits végétaux

Ce projet d'innovation propose la mise en place d'une stratégie durable de valorisation de coproduits végétaux issus de process agroalimentaires, grâce à deux axes : la valorisation de coproduits déjà disponibles et la valorisation par obtention de nouveaux produits, résultant d'une production maîtrisée d'actifs naturels via un procédé innovant appliqué spécifiquement à ce substrat végétal. Ce procédé innovant permettra d'une part, de bioconvertir, en actifs d'intérêt, des composés naturellement présents dans le substrat végétal considéré, et d'autre part d'extraire, de concentrer, de purifier et de stabiliser ces ingrédients bioactifs pour proposer des solutions à teneur contrôlées qui n'existent actuellement pas sur le marché. Ces ingrédients bioactifs pourront ainsi bénéficier d'un large faisceau d'applications dans les domaines : nutrition et santé humaine, nutrition et santé végétale, nutrition animale. Outre la commercialisation de ces nouveaux ingrédients actifs, des formulations de produits adaptés à chaque domaine d'application seront aussi proposées.

> Porteur du projet mVolio : Triballat Noyal, associé à 3 industriels (dont des leaders sur leur marché) et 2 laboratoires de recherche reconnus / Budget : 5,8 M€ / Aides publiques accordées : 2 M€

« L'ingénieur projet du pôle et la Déléguée thématique Nutrition Santé de Valorial m'ont particulièrement accompagné sur les retombées économiques dans le montage de ce dossier. C'est un critère de sélection tout aussi important que les volets scientifiques et technologiques dans le cadre du FUI aujourd'hui. Le pôle nous a aussi mis en relation avec des partenaires qui ont donné une dimension plus ambitieuse au projet initial. » Théo EFSTATHIOU, Responsable R&D, Sojasun Technologies*

* Hélène Le Pocher, CRITT Santé Bretagne

SymBio2 : des « biofaçades » pour cultiver des microalgues. Une 1^{ère} mondiale !

Ce projet d'innovation a pour objectif de cultiver des microalgues au sein de « biofaçades » en tirant pleinement profit des échanges thermiques et chimiques avec le bâtiment hôte (captation de CO₂, valorisation de la chaleur fatale, récupération de l'eau de pluie, valorisation des effluents,...). Il permettra de réaliser une première mondiale sur la centrale de valorisation d'ordures ménagères de la ville de Nantes. Il vise également à démontrer la pertinence à la fois technique, économique et écologique de telles « biofaçades » pour le développement de bâtiments de 3^{ème} génération producteurs de biomasse, de services environnementaux, voire d'énergie renouvelable.

Le marché à fort potentiel des microalgues : extrêmement riches en protéines, lipides, antioxydants, vitamines essentielles et pigments naturels, les microalgues représentent une source prometteuse d'ingrédients naturels pour l'alimentation, la santé et la cosmétique, ainsi qu'une source potentielle, à terme, de matériaux biosourcés ou d'algocarburants.

> Porteur du projet SymBio2 : Séché Environnement, associé à l'agence X-TU Architects, le bureau d'études environnementales OASIS, la société d'ingénierie de systèmes de production de microalgues AlgoSource Technologies, et le laboratoire du Génie des Procédés Environnement-Agroalimentaire (CNRS, Université de Nantes, Ecole des Mines de Nantes, ONIRIS) / Budget : 4,9 M€ / Aides publiques accordées : 1,7 M€

*« Ce projet nous a permis de découvrir le milieu de la chimie verte et d'explorer ses nombreuses possibilités en terme d'utilisation. Valorial a su porter ce dossier avec excellence auprès des décideurs. A nous maintenant de transformer l'essai ! »
Sylvain DURECU, Directeur R&D, Séché Environnement*

En route pour le FUI 16 avec Valorial !

Valorial a acquis une véritable expertise en matière de montage de projets FUI depuis 2006, avec un taux de réussite de 65%, comparé à un taux national moyen de 40%. Un 16^e appel à projets national du FUI sera lancé dans les prochains jours. Toute l'équipe du pôle est déjà mobilisée sur ce nouvel objectif et se tient à la disposition des acteurs de la filière agroalimentaire pour les accompagner dans leurs projets d'innovation.

VALORIAL EN CHIFFRES*

- > 270 adhérents, dont 2/3 d'industriels
- > 257 projets collaboratifs innovants labellisés depuis 2006 / 379 M€ investis en R&D au total
 - En 2012 : 38 projets collaboratifs innovants labellisés / 92,4 M€ investis en R&D
- > 1 476 industriels et chercheurs impliqués dans les projets
- > 70% des projets avec un co-financement public
- > 80 projets collaboratifs innovants terminés
- > 2 plateformes mutualisées d'innovation en construction

- > Projets FUI : 17 projets retenus sur les 26 présentés au FUI depuis 2006, soit un taux de réussite de 65%

* à fin 2012

***Le Fonds Unique Interministériel**

Le ministère de l'Égalité des Territoires et du Logement, du redressement productif, de l'innovation et de l'économie numérique, et l'ensemble des ministères en charge de la politique des pôles de compétitivité annoncent le financement de 72 nouveaux projets de R&D collaboratifs, impliquant 50 pôles de compétitivité pour un montant d'aide de l'État de 63,5 millions d'euros. Ces projets, qui associent chacun au moins deux entreprises et un laboratoire de recherche, ont été sélectionnés pour leur caractère particulièrement innovant et l'activité économique qu'ils généreront, parmi les 143 dossiers présentés au 15^{ème} appel à projets du Fonds unique interministériel (FUI) des pôles de compétitivité. Ils bénéficieront également de l'aide des collectivités territoriales et des fonds communautaires (FEDER) à hauteur de 43,9 millions d'euros.

www.pole-valorial.fr

Contacts presse

Jean-Luc Perrot : 02 23 48 59 64 / 06 32 99 35 05 / valorialperrot@agrocampus-ouest.fr

Christophe Jan : 02 23 48 59 65 / 06 42 97 92 92 / valorialcom@agrocampus-ouest.fr