

Accord de coopération entre Kyushu Bio Cluster Conference et le français F²C Innovation

Paris, 19 octobre 2010 - Aujourd'hui au Sénat, la délégation japonaise du Kyushu Bio Cluster emmenée par son président Tomomichi ONO et les représentants français du cluster F²C Innovation, Alain CHATILLON, président d'AgriMip Innovation - Toulouse, Pierre GUEZ, président de Vitagora - Dijon et Michel HOUDEBINE, président de Valorial - Rennes, signent un accord de coopération afin de renforcer leur collaboration scientifique internationale.

Cette signature concrétise le souhait des deux entités de travailler ensemble de façon étroite et d'échanger les savoirs afin de devenir des acteurs incontournables de la recherche, de la réflexion et de l'innovation en matière de nutrition et de santé.

UN PARTENARIAT FRANCO-JAPONAIS

F²C Innovation, « superpôle » agroalimentaire français créé en mai 2010, regroupe trois pôles de compétitivité : Agrimip Innovation basé à Toulouse, Valorial à Rennes et Vitagora à Dijon. Il représente l'ouverture à un réseau important de recherche transdisciplinaire. F²C innovation analyse l'émergence de nouvelles technologies ainsi que l'évolution des habitudes alimentaires internationales afin d'impulser les innovations au niveau de la production agronomique et alimentaire.

Créé en 2007, le **Kyushu Bio Cluster Conference (KBCC)** regroupe à la fois des universités, des centres de recherche et des entreprises japonais engagés dans la recherche liée à l'agroalimentaire, la nutrition et la santé, et plus particulièrement portés sur le thème «des aliments fonctionnels ou de santé».

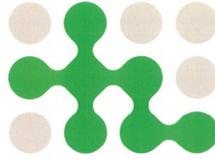
LES BIENFAITS DU PIN MARITIME

Dans le cadre d'un programme de recherche signé à Toulouse en juin 2010, le superpôle F²C Innovation a mis en relation la société Toyo Shinyaku Co. spécialiste des additifs alimentaires de type « functional food » et des cosmétiques avec le CATAR centre de transfert adossé à l'ENCIACET, expert en matière de valorisation des extraits végétaux. L'entreprise japonaise a confié au CRITT CATAR des produits issus de son savoir-faire dans un double objectif d'identification et de caractérisation.

Les premiers travaux ont permis de différencier les échantillons fournis sur la base de leur composition en actifs végétaux : des extraits de pin maritime ont été analysés et certains de ses composants, identifiés et quantifiés quant à l'intérêt de leurs actifs bénéfiques pour la santé (en cosmétique par exemple).

Une seconde phase de recherche est déjà en cours. Elle vise à produire des fractions des différents extraits de Flavangenol pour une investigation future de leurs propriétés biologiques.

Des échanges fréquents sur l'avancement des travaux permettent d'avoir une vision complète de l'évolution du projet. Ils alimentent ainsi la veille technologique sur les progrès réalisés au Japon et en Europe dans le domaine des « functional foods ». Une nouvelle rencontre au Japon en mai 2011 permettra de dresser un bilan d'étape.



フード・健康アイランド九州
KYUSHU BIO CLUSTER

KBCC (Kyushu Bio Cluster Conference)

Basé à Kyushu, au Japon, une des plus importantes îles du sud-ouest de l'archipel japonais, où abondent les ressources de l'agriculture, de la forêt et de la pêche et qui bénéficie également d'une forte concentration d'industries liées à la fermentation traditionnelle, telles que le miso (pâte de haricot), le shoyu (sauce soja), le shochu (alcool distillé japonais) ; et d'instituts de recherche et d'universités liées aux biotechnologies, KBCC a été établi comme une force motrice de la procédure d'un projet national le "Kyushu Bio Cluster Project". Ce projet vise à stimuler la R&D, la production et la commercialisation des "aliments fonctionnels et santé" pour leur permettre de tirer pleinement partie des potentiels existants.

Après trois années de fonctionnement, les membres de KBCC n'ont cessé d'augmenter, jusqu'à dépasser les 200 et certains produits ont déjà pu être lancés sur le marché. De plus, KBCC s'ouvre à l'international, en étroite collaboration avec d'importants partenaires étrangers. Ainsi, la signature d'un accord de coopération avec F²C Innovation est un événement marquant pour le pôle.

Domaines d'expertise de KBCC :

Le domaine d'activités de KBCC est large : recherche et évaluation des ressources, analyse, application et production, business plan, solutions de marché et promotion des ventes.

Principaux partenaires :

Les membres de KBCC (plus de 200) sont des entreprises, des entrepreneurs, des universités, des instituts de recherche et des chercheurs, des organismes gouvernementaux nationaux et territoriaux.

Contact : Akira NAKAMUTA (Deputy Director, Regional Economic Dept.) nakamuta-akira@meti.go.jp
METI (Ministry of Economy, Trade and Industry) Kyushu Bureau
Hideyuki SHINOHARA (Manager, Secretariat Office, KBCC) shinohara@kmt-ti.or.jp
(Kumamoto Technology and Industry Foundation)



F²C INNOVATION

F²C Innovation est le « superpôle » agroalimentaire français créé par l'alliance de trois pôles de compétitivité que sont **AgriMip Innovation**, **Valorial** et **Vitagora**. Il est la porte d'entrée sur un réseau important de recherche transdisciplinaire capable d'analyser l'émergence de nouvelles technologies et l'évolution des habitudes alimentaires au niveau international pour générer l'innovation au sein de la production agronomique et agroalimentaire.

Ce réseau d'entreprises, d'organismes de recherche et de formation couvre toutes les maillons de la chaîne de valeur agroalimentaire : la valorisation agricole alimentaire et non alimentaire, l'agronomie et l'ingrédient fonctionnel, le développement de nouveaux produits et de technologies innovantes adaptés aux attentes organoleptiques et besoins nutritionnels des consommateurs de demain.

Les trois principaux objectifs sont les suivants:

- Identifier et coopérer avec les centres d'excellences scientifiques où qu'ils se trouvent dans le monde permettant de lever des verrous technologiques ;
- Identifier et coopérer avec des clusters pour le développement de projets collaboratifs à vocation économique pour les adhérents des pôles ;
- Promouvoir l'excellence des savoir faire du réseau F²C Innovation partout dans le monde et contribuer ainsi à l'attractivité des territoires des trois pôles.

Contact : contact@f2c-innovation.com

LES PARTENAIRES DE F²C Innovation

Contact presse : marthe.jewell@f2c-innovation.com



AGRIMIP INNOVATION

AgriMip Innovation a été labellisé en juillet 2007. Le pôle de compétitivité est basé à Toulouse dans la région Midi-Pyrénées. Il regroupe 149 Entreprises et centres de recherche. Le Concept d'Agro Chaines est la vraie spécificité du pôle. En articulant tous les maillons depuis le marché, les besoins du consommateur, jusqu'à la production d'une agro-ressource en passant par l'ingénierie des produits finis, les agro-chaines permettent aux acteurs du marché d'innover et de développer leur compétitivité en anticipant les attentes des consommateurs. 3 axes sont privilégiés : les Technologies analytiques, les Process et procédés et le Couple marché/consommateurs.

Thématiques : (cf priorités agro industrielles du Ministère de l'Agriculture mars 2009) Nouvelle sélection animale (en particulier les Ovins) ; Chimie du Végétal ; Engrais naturels et phytopharmacie Sélections variétales (en particulier le Tournesol).

Quelques noms d'Entreprises : Groupe 3A, Nutrition et Santé, Raynal et Roquelaure, EDF, Euralis, Grand Moulins de Paris, Lallemand, Pierre Fabre, Roquefort Société, RAGT, Syngenta, Agro Nutrition...

Contact : Patrice Roché, Directeur

patrice.roche@agrimipinnovation.com



VALORIAL

Pôle de compétitivité agroalimentaire basé en Bretagne en association avec les Pays de la Loire et la Basse Normandie, à rayonnement international, situé sur un des premiers bassins agroalimentaires d'Europe près 250 entreprises, centres de recherche et établissements d'enseignement supérieur qui veulent collaborer pour relever le défi de l'innovation et anticiper les marchés de demain.

Valorial est ouvert à l'international pour des coopérations scientifiques et économiques avec des partenaires d'autres pays dans les compétences thématiques du pôle.

Domaines d'excellence du pôle : Qualité des productions animales, technologies du lait et des ovoproduits, technologies innovantes, process et emballages, ingrédients fonctionnels, microbiologie des aliments et nutrition santé animale et humaine sont les domaines de compétences du pôle pour la conception des aliments de demain.

Principaux partenaires : L'association Valorial regroupe la très grande majorité des entreprises de son territoire (lait, viandes, légumes, produits de la mer, équipementiers) et des centres de recherche (Universités, INRA, centres techniques..).

Contact : Jean-Luc Perrot, Directeur

valorial@agrocampus-ouest.fr



VITAGORA Taste-Nutrition-Health

Vitagora Goût-Nutrition-Santé réunit plus de 130 d'organismes, entreprises et l'élite de la recherche internationale et des établissements de formation travaillant sur des thématiques Goût-Nutrition-Santé. Basé dans les régions de Bourgogne et de Franche-Comté, ce pôle de compétitivité fédère ses adhérents autour de projets d'innovation qui mettent le consommateur au cœur des processus scientifiques et techniques (attentes organoleptiques et besoins nutritionnels) tout en restant respectueux de la santé et de l'environnement.

Vitagora a identifié 4 axes stratégiques :

- Le goût tout au long de la vie : perceptions, comportements, apprentissage
- Le capital santé et le bien-être : maintien et optimisation
- La technologie au service de l'alimentation
- L'empreinte des pratiques agricoles

Quelques noms d'Entreprises : Groupe Dijon Céréales, SEB, Senoble, Merck Médication Familiale, Lactalis, Unilever, Lesieur, Frutarom, Salaisons Dijonnaises, Chazal ...

Contact : Christophe Breuillet, Directeur

christophe.breuillet@vitagora.com