

Appel à projets FUI : 100% de réussite pour les projets labellisés Valorial avec 2 nouveaux projets collaboratifs innovants lauréats !

Osons l'aliment plus intelligent ! Les résultats du 23^e appel à projets du Fonds Unique Interministériel-Régions viennent de tomber : les 2 projets collaboratifs innovants MEATyL@b et iTechVOL labellisés par Valorial sont sélectionnés pour un financement. Ils représentent un montant total d'investissement en R&D de 8 M€, pour près de 295 M€ de retombées cumulées attendues, et impliquent 18 partenaires au total dans les 2 consortiums. Ils illustrent une fois de plus la vitalité novatrice et technophile des filières agroalimentaires, en phase avec les enjeux de la transformation numérique et du big data, et toujours plus proches des tendances des consommateurs. Ils montrent également l'expertise de Valorial dans l'accompagnement et le montage de projet d'innovation en mode collaboratif pour le FUI. 55 projets sont sélectionnés au total sur les 121 présentés par les pôles de compétitivité. Ils bénéficieront d'une aide de l'État de 38 M€ ainsi que d'une aide des collectivités territoriales de 38 M€, dont 30 M€ des régions, 6 M€ des autres collectivités et 2 M€ de fonds communautaires (FEDER). Un grand bravo aux équipes projets ainsi qu'aux experts, et cap sur le FUI 24 !

MEATyL@b

Solutions numériques et alimentaires innovantes d'aide à la formulation pour la filière charcutière

Porté par Solina et 9 partenaires (tous adhérents de Valorial)

Budget : 4,9 M€

Retombées prévisionnelles (cumulées) 5 ans après fin du projet : 275 M€ / 107 emplois

Montage : Valorial et CBB Capbiotek (Roland Conanec)

Enjeux et objectifs : Les changements de formule des produits agroalimentaires impliquent aujourd'hui la gestion d'une quantité massive d'informations dans des domaines très divers comme le goût, la texture, la nutrition, la sécurité des aliments, les cahiers des charges des distributeurs, les réglementations nationales, la traçabilité, les procédés et les coûts de fabrication. Dans un environnement concurrentiel de plus en plus fort, mondialisé, réglementé et connecté chaque industriel doit être en capacité de réagir le plus rapidement possible pour s'adapter au marché.

Au niveau international, le marché des produits carnés voit apparaître aujourd'hui une tendance forte de végétalisation des produits par une substitution partielle ou totale des protéines animales par d'autres sources de protéines. Les travaux conduits ces dernières années permettent aujourd'hui aux acteurs du marché de proposer des solutions aux propriétés nutritionnelles et fonctionnelles permettant de produire des aliments de plus en plus proches des produits carnés initiaux (steaks, saucisses, burgers, ...).

Pour accélérer le développement de solutions alimentaires innovantes, permettant d'introduire de nouveaux ingrédients végétaux avec une parfaite maîtrise du processus de formulation et la texture des aliments obtenus, le défi majeur est la capacité à intégrer, lier et exploiter l'ensemble des données et connaissances. Aujourd'hui, la puissance des outils informatiques offre de nouvelles opportunités pour l'agrégation des connaissances et leur modélisation.

Ainsi l'objectif du projet MEATyL@b est d'associer des innovations alimentaires (ingrédients texturants naturels) et numériques (outils d'aide à la formulation basées sur des technologies du « cloud computing » et du « big data ») pour créer des solutions alimentaires « intelligentes » à base de protéines végétales fonctionnelles innovantes (issues de tourteaux de tournesol) pour des applications charcutières (émulsion pâte fine type knack, tartinables).

iTechVOL

Itinéraires TECHniques de Valorisation des vOLailles festives

Porté par Euralis et 7 partenaires dont 2 adhérents de Valorial

Budget : 3,1 M€

Retombées prévisionnelles (cumulées) 3 ans après fin du projet : 19 M€ / 80 emplois

Montage : Consultant - Agri Sud-Ouest Innovation

Enjeux et objectifs : Au cours des dernières années, des progrès notables ont été constatés sur les conditions d'élevage au sein des exploitations de volailles. Le projet iTechVOL vise à poursuivre ces avancées et proposera de nouveaux itinéraires techniques pour la conduite d'élevage des volailles festives notamment par l'étude de facteurs multiparamétriques. Ce nouvel itinéraire technique prendra en compte les dernières innovations du secteur et constituera un tremplin pour dynamiser ces filières. Le consortium réunit des laboratoires internationalement reconnus ainsi que des industriels qui s'intègrent aujourd'hui au sein de la filière de la volaille. Le budget éligible du projet est de 3,24 M€ pour une durée de 4 ans. Le projet a été labellisé par le pôle Agri Sud-Ouest Innovation et co-labellisé par Valorial.

Cap sur le FUI 24 avec Valorial !

Comme attendu, le 24^e appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI-Régions) est lancé jusqu'au 28 avril 2017 à 12h00. Les entreprises et chercheurs qui ont un projet de R&D collaborative dans les tuyaux (associant à minima deux entreprises et un laboratoire ou organisme public de recherche ou organisme de formation) ayant pour objet le développement d'un ou de plusieurs nouveaux produits ou services à fort contenu innovant peuvent d'ores et déjà contacter l'équipe projets de Valorial !

Fort d'un taux de succès de plus de 75% à cet appel à projets FUI, Valorial et ses experts thématiques sauront les accompagner pour le dépôt de leur projet. Osons l'aliment plus intelligent !

En savoir + sur l'AAP FUI 24 : [Dossier complet et recommandations : cliquez ici](#)

**Valorial,
le 1^{er} réseau dédié à l'innovation agroalimentaire
en mode collaboratif**

Les chiffres clés au 31/12/2016 :

- > 320 adhérents dont 2/3 d'industriels (600 entreprises au total)
- > Réseau de 3 000 contacts et partenaires potentiels
- > 378 projets collaboratifs innovants labellisés depuis 2006
- > 630 M€ investis en R&D au total depuis 2006
- > 160 projets collaboratifs innovants aboutis à ce jour
- > 2 plateformes mutualisées d'innovation
- > 841 structures impliquées dans les projets d'innovation depuis 2006
- > 5 thématiques : Qualité & sécurité des aliments, Nutrition santé humaine & animale, Technologies innovantes, Ingrédients fonctionnels, Usages & marketing alimentaire

Contacts Equipe projets Valorial :

Regis DEL FRATE : regis.delfrate@pole-valorial.fr

Gwenn WEBER : gwenn.weber@pole-valorial.fr

Contact presse Valorial :

Christophe JAN : christophe.jan@pole-valorial.fr / 06 42 97 92 92

www.pole-valorial.fr / Twitter : @Pole_Valorial