



*Société Française
de Génie des Procédés*

Des réponses aux défis
industriels du XXI^{ème} siècle

1^{ER} FEVRIER 2011

Elisabeth LUSTRAT



AGENDA

- 14h00- 14h15: Présentation du pôle Vitagora®
- 14h15- 14h45:Présentation de Welience et de la recherche en génie des procédés en Bourgogne
- 14h45- 15h00: Présentation de l'ISBA
- 15h00- 15h15: présentation de la SFGP
- 15h15- 16h15: Débat sur les verrous technologiques
- 16h15- 17h00:Visite du hall de technologie alimentaire et du plateau technique

Sommaire présentation VITAGORA®

- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Les services et outils disponibles pour nos adhérents
- Nos projets de R&D

Le Club VITAGORA®
**Créer et fédérer le réseau
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ**

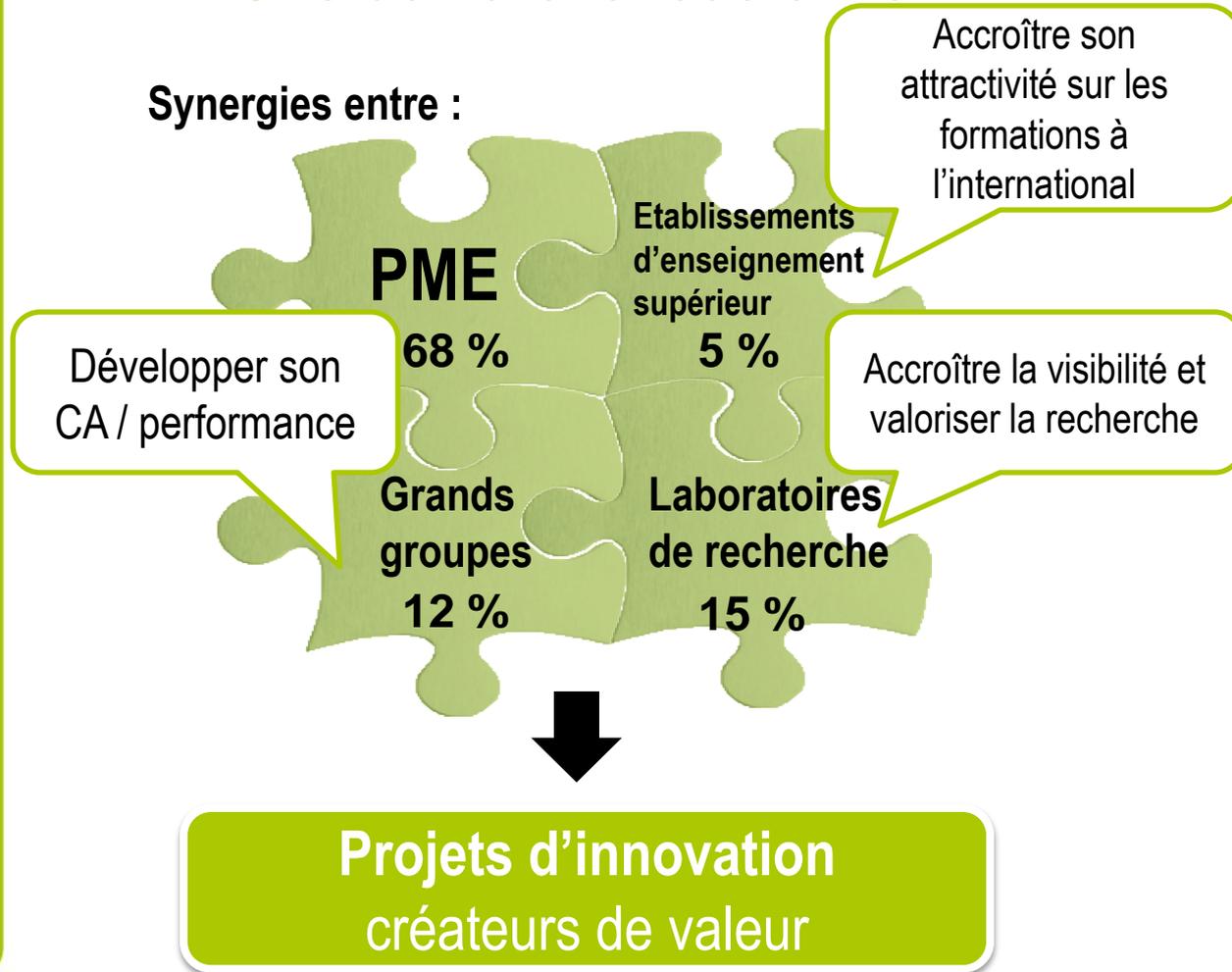


- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

Le réseau Club Vitagora®

Une démarche fédérative

Synergies entre :





- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

143 adhérents du réseau

Au cœur de l'innovation dans l'agroalimentaire

111

- Entreprises industrielles IAA cotisant à Vitagora® (128 établissements de production)

16

- Adhérents hors entreprises

16

- Partenaires R&D / formation

Un **ÉCOSYSTÈME** qui s'organise autour du pôle :

- Création du CSGA
- Unités de R&D privées
- Plate-forme d'Innovation Agroenvironnementale

Pourquoi une alimentation GOUT-NUTRITION-SANTÉ ?



- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D
- Devenir adhérent de VITAGORA®

Que mangera-t-on demain ?

Que produira-t-on demain ?

Le constat : les consommateurs veulent des produits qui ont du GOÛT et qui préservent leur capital SANTÉ

Critères de qualité d'un produit alimentaire selon les consommateurs* :

- **Le goût – 96,3 %**
- Le prix – 89,6 %
- **L'apparence – 88,1 %**
- **Une information sur la traçabilité du produit – 82,2 %**
- La durée de conservation – 84,2 %
- **Les avantages santé du produit – 78 %**
- **La composition du produit – 80,3 %**
- **La garantie respect environnement et bien-être animal – 79,8 %**



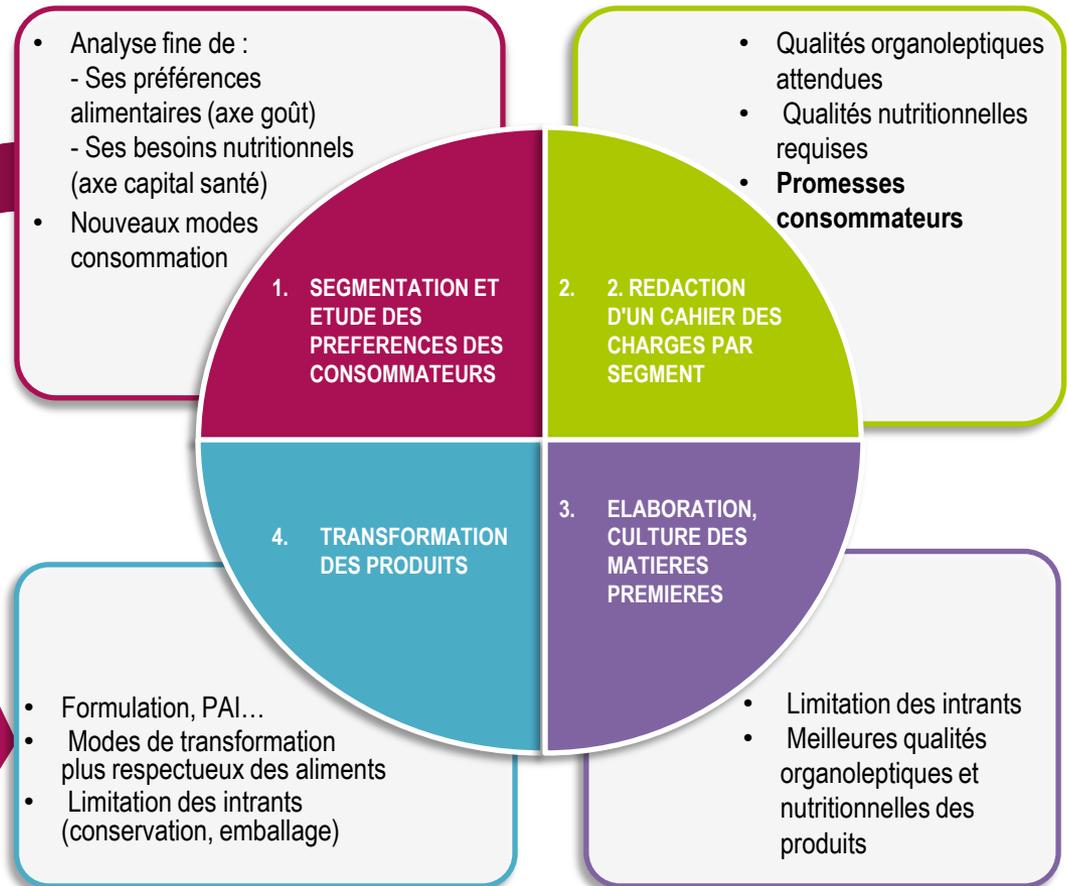
Qualités **SENSORIELLES**, **NUTRITIONNELLES** et **ETHIQUES**

* Baromètre de l'appréciation de l'alimentation – Août 2009
Centre de Recherche pour l'étude et l'Observation des Conditions de Vie



- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**
- **Devenir adhérent de VITAGORA®**

Une stratégie tournée vers le consommateur



Un vivier remarquable de compétences en Bourgogne et en Franche-Comté



- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

La réponse de Vitagora®

Pour une alimentation éthique, adossée à l'innovation et ancrée dans la tradition!

Stratégie : Développer des **produits alimentaires** ou **liés à l'alimentation** qui allient à la fois **GOÛT, NUTRITION** et **SANTÉ**

● Appareils de cuisson

● Compléments alimentaires

● Nouveaux aliments



Vitagora® : Le Pôle Unique où l'on développe des **projets** permettant de remettre le **GOÛT**, le **PLAISIR** et le **BIEN-ÊTRE** au centre d'une alimentation nutritionnellement équilibrée





- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

Des forces scientifiques et une stratégie d'innovation en 4 axes

Goût tout au long de la Vie

Perceptions, comportements, apprentissages

CSGA

Santé et Bien-être

Maintien et optimisation

INSERM U866

Technologie au service de l'alimentation

Formulation, procédés et matériaux

Welience
ISBA
AgroSup Dijon

Empreinte des pratiques agricoles

Impact sur le goût et la nutrition

Université de
Franche-Comté
Université de
Bourgogne





- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

Le Congrès International Goût-Nutrition-Santé

Véritable AGORA internationale du Pôle

Le Congrès c'est :

- Un lieu de rencontre, de fertilisation croisée
- L'occasion de réunir nos partenaires mondiaux
- Une vitrine attractive des compétences du pôle
- Un lieu de promotion, d'accroissement de la notoriété des acteurs du pôle

En 2010, « Aliment, nutriment et Bien-être »...

Une véritable dimension internationale

- 550 participants
- Participation étrangère de **23 %** et **31** nationalités

L'excellence scientifique et technologique

- 50 experts internationaux conférenciers
- Des compétences à la pointe de la R&D

La force d'un réseau au service du développement économique

- Rendez-vous d'affaires et de partenariats
 - 380 RDV et 90 participants



Les services du **CLUB VITAGORA®**

- Le Club VITAGORA[®] : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA[®]
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

Comment Vitagora[®] vous accompagne-t-il pour l'innovation ?

Faire connaître vos COMPÉTENCES et ACTIVITÉS



Faire émerger vos IDEES d'innovation



MONTER votre projet



Obtenir les meilleurs FINANCEMENTS pour la concrétisation de votre projet





- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

Faire émerger vos idées

Les Clubs de l'Innovation

Un dialogue permanent **Industrie-Recherche-Formation**
pour générer des pistes d'innovation

3 étapes-clés autour d'une thématique-phare :

- **Brainstorming**
- Témoignage d'experts sur **tendances et innovations** technologiques et scientifiques
- Génération de **pistes de projets collaboratifs**



Clubs qui ont déjà eu lieu:

- Quelles évolutions, quel avenir pour le bio?
- Quelles innovations procédés pour un meilleur respect des qualités des aliments? *IAA – Equipementiers*
- Les matières grasses, quelles innovations alternatives de formulation ?

Club à venir 17 février 2011 :

« *Produits traditionnels et régionaux : comment innover dans le respect de la tradition* »



- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

Faire émerger vos idées

Une démarche d'intelligence économique performante

au profit du réseau



- Chaque mois à la disposition de tous - **VITAWACH**
 - **Actualités Scientifiques** mondiales Goût-Nutrition-Santé
 - Des nouvelles publications de **brevets** internationales
 - Des **offres** et **demandes** de technologies européennes
- En exclusivité pour les adhérents
 - **Des dossiers thématiques** Ex. [Dossier Intelligence Economique - Réduction de Sel](#)
 - **Des ateliers de Veille**
- **Des notes stratégiques**
 - En lien avec les spécificités du positionnement du Pôle





- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

Faire connaître vos compétences

Développement national et international

Programme de salons et missions internationales en 2010

Missions collectives et présences au sein de salons-clés en France et à l'international

- **IFIA Japan** – Mai 2010, Tokyo
- **Salon IFT** – Juillet 2010, Chicago
- **Eurosense, Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research** – Septembre 2010, Vitoria-Gasteiz Espagne
- **SIAL** – Octobre 2010, Paris

VIE - « l'ANTENNE » Asie / Amérique du Nord de Vitagora®

...





Faire connaître vos compétences

Les Outils de Communication

- Le Club VITAGORA® : créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D

- Site internet www.vitagora.com – 5 000 visites par mois
 - Événements
 - Actualités
 - Fiches acteurs
- VitaNews lettre d'information mensuelle – 12 000 destinataires
- VitaNews International lettre d'information trimestrielle – 4000 destinataires hors France
- Relations média
 - Communiqués de presse mensuels – compétences et projets, actualités du pôle

ENVOYEZ NOUS VOS ACTUALITÉS !

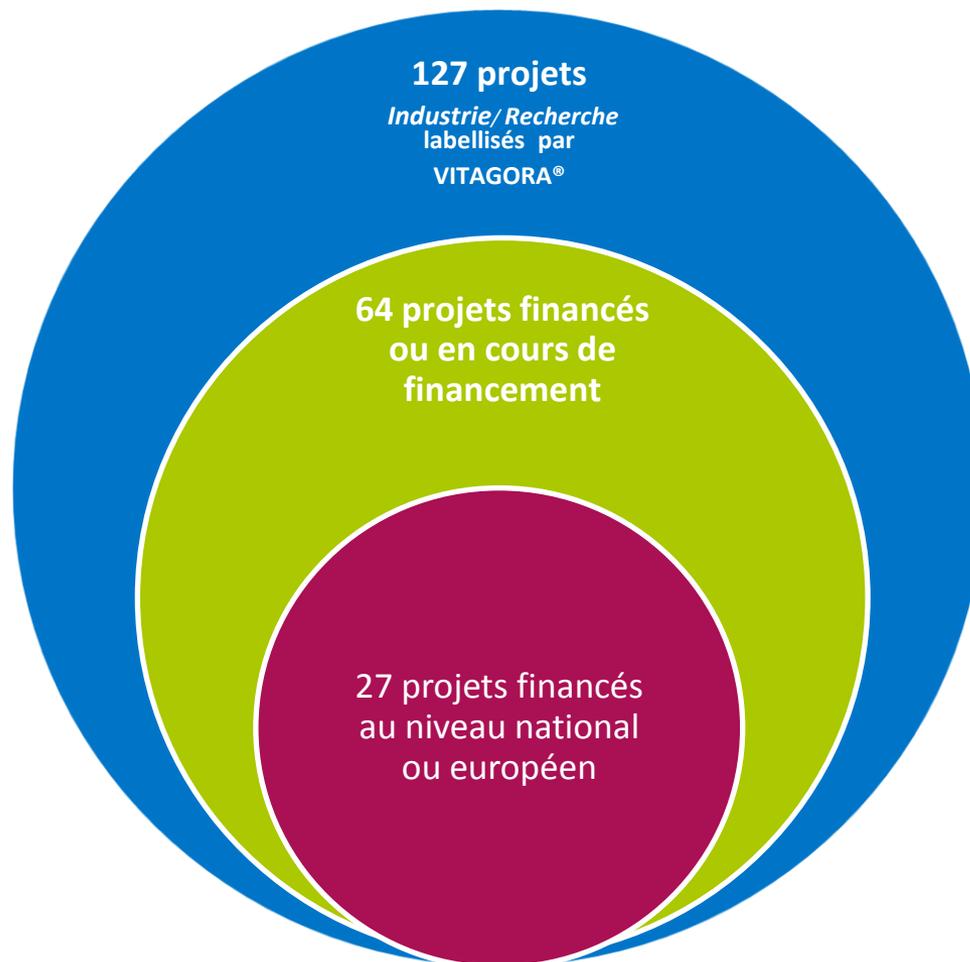


**Ils ont développé des projets de R&D
avec VITAGORA® ...**



Vitagora®: Leading French food industry cluster

- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?
- Pourquoi rejoindre VITAGORA®
- Les services et outils
- Nos projets de R&D





- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

Les projets de R&D

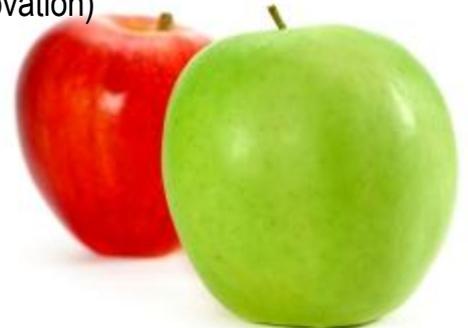
Déjà des retombées économiques

546 Emplois conservés ou à venir d'ici 2016 par la dynamique cluster et projets

1084 M€ CA additionnel issu des projets déjà financés (à fin 2016)

95 M€ Investissement en R&D

13 Créations / implantations d'entreprises
(Plate-forme BION de Merck, LCN, SPPH Nutrition, FiVin, Pâtiprestige, CenNutriment, Sensina, Gustalis, Sediag, Nutrition Valley, Exichol, ATS, Cuisine Innovation)





- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

Les projets de R&D

les défis technologiques

•Nouveaux procédés:

- les films alimentaires
- l'encapsulation
- la maîtrise des transferts au sein de matrices alimentaires
- la texturation
- Procédés favorisant le développement de molécules d'intérêt organoleptique et nutritionnel (optimisation cuisson...)
- Procédés domestiques de cuissons nutritionnelles (1 appareil)

•Génie fermentaire:

- Interactions souches -environnement
- stabilisation des souches
- amélioration de leur biodisponibilité
- baisse du coût de production
- utilisation sur de nouvelles matrices alimentaires...

•Les TICs:

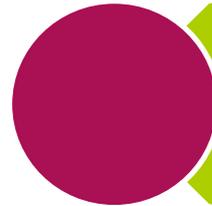
- transférables à l'IAA pour l'amélioration des procédés de transformation (coût)
- Maîtrise et reproductibilité du résultat

•Analyses: au cœur des procédés de transformation

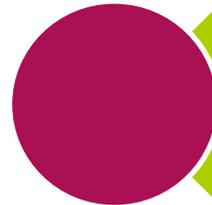


- **Le Club VITAGORA® :**
créer et fédérer le réseau
- **Pourquoi une alimentation Goût-Nutrition-Santé ?**
- **Pourquoi rejoindre VITAGORA®**
- **Les services et outils**
- **Nos projets de R&D**

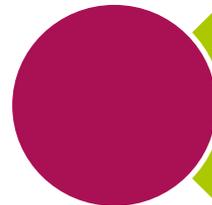
En conclusion



Un pôle Vitagora® centré sur le goût, la nutrition et la santé



Des procédés agro-alimentaires matures...



... un intérêt majeur à cross-fertiliser avec les procédés d'autres secteurs, et à s'inspirer des nouvelles technologies.

Vitagora® : Bienvenue au club !

Elisabeth LUSTRAT – Innovation and Scientific Network Manager

Tél : + 33 (0)3 80 78 97 96 – Fax : + 33 (0)3 80 78 97 95

Port. : + 33 (0)6 12 77 54 74 – E-mail : elisabeth.lustrat@vitagora.com

Vitagora® – Maison des Industries Alimentaires – 4, Bd Dr Jean Veillet – BP 46524 – 21065 Dijon Cedex – France



En savoir plus sur l'offre adhérent : www.vitagora.com