



TOUTE L'ÉQUIPE DE WAGRALIM VOUS PRÉSENTE SES MEILLEURS VŒUX POUR 2010!

SOMMAIRE

P1: ÉDITORIAL
P1: 6ÈME APPEL À PROJETS
P1: APPEL À PROJETS COMMUNS
WAGRALIM-IAR-NSL
P1: PROJET TIGRE
P2: WAGRALIM EN 10 QUESTIONS
P2 ET 3: PASSAGE EN REVUES
P3: TRUEFOOD
P3: WAGRALIM EN ESPAGNE
P3: AGENDA

Le WagrALIM nouveau est arrivé!

Vous en avez entendu parler, et sans doute étiez-vous présent, WagrALIM a, il y a quelques semaines, fait parler de lui! En effet le Pôle a fait d'une part le bilan de ses activités depuis 2006, mais surtout s'est repositionné pour répondre encore mieux à vos demandes.

Pour résumer ce que fera le Pôle demain, deux mots suffisent: continuité et ouverture. Continuité car tout ce que nous avons fait jusqu'à présent, nous continuerons à le proposer: des appels à projets, des programmes de recherche ambitieux, des actions internationales...

Ouverture car le Pôle souhaite encourager toute forme de partenariat, de petite ou de grande ampleur, qui soutient la compétitivité. Se regrouper pour partager des compétences, des ressources, des outils... tous les prétextes sont bons pour

rencontrer des partenaires et poursuivre un objectif concret ensemble. Vous voulez en savoir plus? Suivez nous dans cette newsletter!

François Heroufosse, Directeur

LE 6ÈME APPEL EST EN MARCHÉ

L'appel à projet du Pôle WagrALIM a été annoncé en septembre 2009. Cet appel concerne des projets de Recherche & Innovation, de Formation, d'Investissement et d'Infrastructure. Au niveau des projets de Recherche & Innovation, plusieurs consortia ont déjà vu le jour et un premier dépôt d'avant-projets a eu lieu au début du mois de décembre 2009.

Deux documents d'appel complets et spécifiques aux projets de Recherche / Innovation et de Formation sont disponibles sur le site www.wagrallim.be. Ces documents décrivent les conditions de participation à l'appel et les critères de sélection du Pôle.

APPEL À PROJETS COMMUN WAGRALIM-IAR-NSL SUR LE THÈME DE LA NUTRITION SANTÉ

Parallèlement au 6^{ème} Appel ci-dessus, le pôle WagrALIM vient de lancer en commun avec le pôle INDUSTRIES ET AGRO-RESSOURCES (IAR) et le pôle NUTRITION SANTE LONGEVITE (NSL) un appel à projets « Nutrition Santé ».

Les champs d'application de cet AAP « Nutrition Santé » sont les suivants :

1. Le développement de nouveaux ingrédients fonctionnels, de compléments alimentaires et de produits agro-alimentaires à fonction santé (incluant la caractérisation et la validation des effets santé desdits produits).
2. Le développement / optimisation de procédés de transformation, d'extraction et de purification de produits alimentaires d'intérêt santé.
3. L'amélioration des productions végétales ou animales pour optimiser leurs qualités nutritionnelles.

La date de clôture de cet appel à projets commun WagrALIM- IAR- NSL en « NUTRITION SANTE » est fixée au 15 Mai 2010.

Pour en savoir plus sur l'appel à projets commun, nous invitons les porteurs de projets ou candidats porteurs à prendre contact avec la Cellule Opérationnelle du Pôle WagrALIM (Valérie Cavillot, valerie.cavillot@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 544) afin d'avoir accès aux informations les plus récentes concernant cet appel, ainsi que pour faciliter leur mise en contact avec des partenaires potentiels pour l'ébauche des projets.

PROJET TIGRE

Si vous cherchez à établir de nouveaux contacts transfrontaliers, les partenaires du projet Interreg TIGRE (acronyme de Transfert de technologie et Innovation dans la Grande Région) vous offrent un accès vers les acteurs de la recherche publique et les acteurs économiques régionaux de la Grande Région (Luxembourg, Lorraine, Sarre, Rhénanie-Palatinat et Wallonie). Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Cécile Caulier (Interface ULg, c.caulier@ulg.ac.be ou 04 3498547) ou à consulter notre site web <http://www.tigre-gr.eu>.

WAGRALIM EN 10 QUESTIONS

1) WagrALIM, c'est quoi?

Un réseau d'entreprises agro-industrielles ou d'autres domaines et de partenaires régionaux qui s'associent pour poursuivre des objectifs communs. Les spécialistes appellent cela un pôle de compétitivité, car ensemble on est plus fort et donc plus compétitifs!

2) WagrALIM, c'est qui?

Des industriels qui forment une association. Des grandes entreprises, et surtout des PME, ainsi que des universités, des instituts de formation, des consultants... Le pôle est organisé sous forme d'asbl avec une série d'organes orientés avant tout vers les entreprises de type industriel, autour du domaine agro-industriel avec un focus important sur l'alimentaire.

3) WagrALIM, ça sert à quoi?

Le Pôle sert à rencontrer des partenaires avec qui échanger, et vous aide à concrétiser des projets auxquels vous ne pourriez prétendre en restant seul. Le Pôle est aussi une source d'information, une porte d'accès vers des services et vers l'international. Le fil rouge dans toute action du Pôle: la notion de partenariat.

4) WagrALIM, c'est où?

Ici et nulle part! WagrALIM travaille avec toute entité située en région wallonne, mais a aussi des partenaires à l'étranger (d'autres pôles par exemple). WagrALIM, c'est également une équipe qui est située dans le Parc Créa-lys où des groupes d'entrepreneurs ou de collaborateurs se réunissent et constituent eux aussi le Pôle. WagrALIM, c'est enfin chez vous lorsque le pôle vous rend visite.

5) Concrètement, qu'est-ce qu'on fait chez WagrALIM?

On parle avec vous de votre projet de développement de nouveaux produits. On vous renseigne sur une entreprise que vous ne connaissiez pas. Vous recevez un résumé de news. On prépare ensemble un déplacement vers un centre de compétences à l'étranger... Plus largement, on s'appuie sur l'innovation pour vous rendre plus compétitifs, innovation par petits pas ou innovation de rupture.

6) Qu'est-ce que WagrALIM ne fait pas?

Le Pôle n'est pas un organisme de représentation et ne joue pas le rôle d'une fédération. Le Pôle ne fait pas non plus la publicité d'entreprises individuelles. Enfin le Pôle ne divulgue pas vos informations confidentielles et ne communique pas sur vos projets sans votre accord.

7) WagrALIM, combien ça coûte?

Le Pôle est une association qui fonctionne sur base d'un partenariat public-privé. Le secteur privé intervient par la mise à disposition d'experts et via des contributions sous forme de cotisations. Celles-ci permettent de couvrir les frais de fonctionnement tels que la location de bureaux, de salles de réunions, l'organisation de séminaires etc. La cotisation démarre à 300 € pour l'entreprise de moins de 20 personnes et ouvre l'accès à tous les services du pôle.

8) Comment participer?

En venant à nos événements et forum, en faisant partie d'une Task Force, en proposant un projet d'investissement ou de formation... Il y a de multiples façons!

9) Qui contacter?

L'équipe est constituée de 4 personnes et travaille étroitement avec le Cluster Nutrition. Votre interlocuteur dépendra du sujet à traiter. Visitez la page contacts du site pour en savoir plus.

10) Et maintenant?

Je visite www.wagrallim.be ou je téléphone au 081/728.540. Pourquoi attendre?

PASSAGE EN REVUES

Partial substitution of sodium with potassium in white bread: feasibility and bioavailability

Un apport élevé en sodium, dans lequel le pain joue un rôle majeur, et un faible apport en potassium sont des facteurs importants dans la promotion des maladies cardiovasculaires. Le but de cette étude était de déterminer jusqu'à quelle mesure les sels de potassium et la farine de soja, riche en potassium, peuvent substituer respectivement le chlorure de sodium et la farine de blé sans effets néfastes sur l'acceptabilité, mais aussi de mesurer la biodisponibilité d'un sel de potassium additionné au pain. Une évaluation organoleptique en simple-aveugle a été menée par 41 participants sur 8 pains différents enrichis en potassium. Par la suite, 6 volontaires ont consommé pendant 11 jours un pain standard ou enrichi en chlorure de potassium pour un essai en simple aveugle afin de déterminer la biodisponibilité du supplément en potassium. Deux pains dans lesquels 30% du sodium avait été remplacé par des sels de potassium, et un pain dans lequel 10% de la farine de blé avait été remplacée par de la farine de soja, ont obtenu des résultats acceptables similaires au pain standard. Dans l'étude métabolique, un supplément de 22 mmol/jour de chlorure de potassium incorporé dans le pain s'est révélé être totalement biodisponible. Une réduction substantielle en sodium et une augmentation de l'apport en potassium peut être atteinte en substituant le chlorure de sodium dans le pain par des sels de potassium.

Source: A. Braschi, L. Gill and D.J. Naismith, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 60 (6), 507 - 521 (2009)

Overview of RFID Technology and Its Applications in the Food Industry

L'identification par radiofréquence (RFID) est une technologie alternative avec du potentiel pour remplacer les codes barres traditionnels (UPC). Le RFID permet l'identification d'un objet à distance sans devoir recourir à une ligne de mire. Les étiquettes RFID peuvent également contenir des informations complémentaires comme des détails sur le produit et le fabricant et peuvent transmettre des facteurs environnementaux tels que la température et l'humidité relative. Cet article présente les concepts clés et la terminologie relative à la technologie RFID et ses applications en industrie agroalimentaire. Les composants et les principes de fonctionnement sont également décrits. De nombreuses applications de la technologie RFID en industrie agroalimentaire (management de la chaîne de distribution, le suivi de la température des aliments, et la sécurité alimentaire) sont discutées. Les défis dans la mise en œuvre de la technologie RFID sont également discutés en termes de précision de lecture, de coût, de possibilité de recyclage, de confidentialité et de sécurité.

Source: P. Kumar, H.W. Reinitz, J. Simunovic, K.P. Sandeep and P.D. Franzon, *Journal of Food Science* 74 (8), R101-R106 (2009)

Product and Process Improvement Enabled by New Energy-Efficient Drying Technique

L'élimination de l'eau est l'une des étapes de traitement les plus intenses dans l'industrie de la transformation des aliments. Un groupe d'entreprises et d'institutions de recherche, mené par l'Organisation de la Recherche Appliquée TNO aux Pays-Bas, a mis au point une technologie économisant l'énergie : l'unité d'adsorption EET. Cette technologie TNO brevetée peut être utilisée en addition à des séchoirs préexistants afin d'améliorer leur performance. L'unité d'adsorption EET fixe la teneur en humidité de l'air de séchage de manière énergétiquement efficace. Normalement, les gaz de séchage sont déchargés après avoir pris l'humidité du produit dans le séchoir. Ce qui implique inévitablement la perte d'une précieuse chaleur (vapeur d'eau) et d'ingrédients également précieux tels que les huiles essentielles du produit à sécher. L'unité d'adsorption EET de réutiliser les gaz de séchage, créant ainsi une considérable économie d'énergie et une augmentation de la qualité du produit. Pour des substances sensibles à l'oxygène, l'unité d'adsorption EET peut fonctionner des gaz de séchage alternatifs dans un système fermé.

Source: P. Bussman, J. Voogt and F. Boon, *International Review of Food Science & Technology* 2009, 54-56

PROJET TRUEFOOD



La 7^e newsletter du projet est publiée. Téléchargez-la sur le site web de WagrALIM.

Deux nouvelles fiches sont à votre disposition : la première détaille **12 alternatives à la grande distribution** – ces stratégies sont à la portée des PME/TPE du secteur alimentaire. La seconde fiche fait le point sur les **emballages actifs** développés par TRUEFOOD – les innovations sont proposées pour le secteur des fromages.

Bloquez la date du 13 avril 2010 : les partenaires du projet seront présents à Bruxelles lors de la Seconde Conférence internationale TRUEFOOD. Ils présenteront leurs outils et solutions à l'intention des industriels.

URL : <http://www.wagrallim.be/projet-truefood.php>

WAGRALIM SERA EN ESPAGNE. ET VOUS?

Comme vous le savez certainement, le marché prioritaire de l'AWEX en 2010 sera le Nord de l'Espagne.

Afin de renforcer nos échanges avec cette région, WagrALIM y organisera une mission technologique. Celle-ci est prévue du 15 au 17 février 2010 et sera réalisée en collaboration avec l'AWEX. Un programme de visites est prévu notamment à l'AZTI Tecnalia de Bilbao (Centre des Technologies Alimentaires); au CNTA de Navarre (www.cnta.es) et au CTIC (Centre Tecnológico de la Industria Carnica) de la Rioja.

Les entreprises et scientifiques intéressés par cette mission sont priés de contacter au plus vite Isabelle Grommet (isabelle.grommet@wagrallim.be ou 081/728.543). Une intervention financière pourra également être accordée aux membres de WagrALIM (sous certaines conditions) pour couvrir 75% des frais liés à ce déplacement (avion + nuitées d'hôtel).

AGENDA

2 février: Lancement de l'appel LEAD ERA par la DGO6 (Région Wallonne) et promotion des appels européens FP7, JTI, ERA-Net en collaboration avec la DGO6 et le NCP Wallonie

10 février: 6^{ème} appel à projets, envoi du formulaire complet à la Cellule Opérationnelle

15 au 18 février: Mission technologique en Espagne

8 mars: 6^{ème} appel à projets, réunion des coordinateurs de projet

9 au 11 mars: CFIA Rennes (stand d'information AWEX - UWE - WagrALIM)