



SOMMAIRE

- P1: ÉDITORIAL
- P1: NOUVEAU CA
- P1: POLARIS
- P1: FORMATION CITE
- P1: PROJET TRUEFOOD
- P2: INTERNATIONAL
- P2: 5ÈME APPEL
- P2: ROAD SHOW
- P2: PASSAGE EN REVUES
- P2: AGENDA

Nous voici déjà dans la dernière ligne droite de février 2009, avec à notre actif depuis le début de l'année la mise en place d'un nouveau C.A., la dernière étape de notre Road Show chez Valvert, et surtout le 5° Appel qui a été clôturé ! Le programme 2009 du Pôle, détaillé ici, vous invite à participer à nos futurs événements, et mieux encore à faire appel à nos services. Nous poursuivons la mise en place de notre offre avec, cette année, un projet de veille qui sera intégré à notre site web www.wagralim.be. C'est bien cette notion de service que nous voulons mettre en avant, avec en toile de fond le soutien au travail d'innovation en partenariat. La situation économique actuelle ne peut qu'inciter l'ensemble des acteurs économiques à resserrer leurs liens, et à unir leurs compétences pour proposer des nouveautés sur les marchés. C'est bien cette démarche que le Pôle propose à tous ses membres ! Excellente lecture.

François Heroufousse, Directeur

UN NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Pôle WAGRALIM a réinstallé au cours de l'Assemblée générale extraordinaire du 14 janvier un nouveau Conseil d'Administration pour une durée de 3 ans. Le premier mandat arrivait en effet à échéance. Ce conseil s'inscrit dans la continuité mais accueille toutefois de nouveaux membres issus du secteur agro-alimentaire. Le Pôle remercie d'ores et déjà ses administrateurs pour leur engagement et leur disponibilité, et en particulier son Président M. Jacques Crahay ainsi que son Vice-Président le Prof. Yvan Larondelle. Voici la liste des administrateurs :

BELDEM S.A., M. Pierre Tossut	COLUMBUS PARADIGM INSTITUTE S.A., M. Fabien De Meester
CORMAN S.A., M. Jean-Marc schevenels	COSUCRA GROUPE WARCOING S.A., M. Jacques Crahay
DETRY FRERES S.A., M. Marc Franzen	ETS ROBERT STIERNON S.A., M. Bruno Stiernon
THT S.A., M. Philippe Thonart	LES ARTISANS DU TERROIR S.A., M. Didier Hanin
VIKA S.A., M. Philippe Mengal	PINGUINLUTOSA FOODS S.A., M. Marc Cossement
VITAFISH S.A., M. David Franeau	FEVIA Wallonie, Mme Anne Reul
Académie universitaire Wallonie-Bruxelles, Prof. Benoît Haut	
Académie universitaire Wallonie-Europe : ULg, Prof. Antoine Clinquart	
Académie universitaire Wallonie-Europe : FUSAGx, Prof. Claude Deroanne	
Académie universitaire Louvain, Prof. Yvan Larondelle	

2 ET 3 MARS - COLLOQUE INTERNATIONAL

POLARIS, pôles de compétitivité et développement régional - Liège, HEC

Le but est d'y faire le point sur l'apport de ces réseaux d'entreprises au développement économique.

Plus d'informations sur www.polesdecompetitivite.eu

CITE 2009 : FORMATION

Formation au management de l'innovation technologique, pour les PME et TPE wallonnes et les porteurs de projet.

Cette formation destinée à appréhender le management de l'innovation technologique, mêlera théorie, témoignages, échanges d'expériences, trucs et astuces et analyses de cas. Vous aurez également l'occasion de rencontrer des partenaires potentiels.

Si vous décidez de mettre cette formation en pratique, les coachs d'InnovaTech pourront vous suivre pas à pas.

9 thèmes seront abordés au cours de 5 journées de formation. Les séances seront données au sein d'entreprises participant à CITE. Cela signifie qu'en plus de la formation, vous aurez l'occasion de découvrir 5 entreprises différentes. La théorie sera donnée par des coachs d'InnovaTech et, si nécessaire, avec le soutien d'experts. Sur chaque thème, un industriel témoignera de sa propre expérience.

Séance découverte avec passage en revue des différentes thématiques : jeudi 2 avril 09 de 17h à 19h à InnovaTech - inscription obligatoire. Clôture des inscriptions le 3 avril.

Pour plus d'informations : www.innovatech.be

PROJET TRUEFOOD

Pour rappel, le projet TRUEFOOD a pour objectif de valoriser les produits alimentaires traditionnels des petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire. Le projet vise à introduire de l'innovation au niveau de la qualité nutritionnelle et de la sécurité microbiologique de ces produits. Depuis septembre 2008, le projet organise des formations pour les PME fabriquant des produits alimentaires traditionnels.

Une synthèse en 6 pages des principaux résultats du projet est disponible sur : <http://www.wagralim.be/international-true-food.php>

Les prochaines formations TRUEFOOD se dérouleront en Wallonie les :

- 18 mars 2009 après-midi au Parc Créalys : « Réduction du taux de sel dans les produits alimentaires : quelles actions mener en tant qu'artisan ou PME ? ». Invitation et bulletin d'inscription sur : <http://www.wagralim.be/2009-03-18.php>
- 8 mai 2009 à Gembloux : « Le marketing, la vente, la distribution et l'export : comment réussir lorsqu'on est une TPE ou PME ? ». L'invitation vous parviendra dans les semaines à venir.

Résultats de recherche : « Les consommateurs n'acceptent pas toutes les innovations dans les produits traditionnels ». Vous êtes un producteur de produits alimentaires traditionnels et vous souhaitez innover ? Il est intéressant de savoir quelles innovations sont tolérées par les consommateurs et quelles nouveautés sont moins bien acceptées. Demandez la synthèse !

Pour tout renseignement sur le projet TRUEFOOD, surfez sur www.truefood.eu ou contactez Anne-Christine Gouder (ACG@fevia.be, Tél. 02 550 17 64).

WAGRALIM ET L'INTERNATIONAL !

En tant que membre de WagrALIM, futur porteur de projet, coordinateur de projet ou encore associé,... nous pouvons vous aider sur les marchés internationaux.

Que ce soit en participant à nos visites et actions ciblées à l'étranger, un soutien financier pour la réalisation d'outils de communication à l'international pour votre projet ; l'identification de partenaires étrangers, un conseil ponctuel, un financement pour la réalisation d'études de marché ou tout simplement bénéficiaire du réseau du Pôle à l'international, contactez au plus vite :

isabelle.grommet@wagrallim.be ou 081/728.543.

L'agenda du Pôle à l'international :

Semaine du 25 mai 2009 : mission technologique au Brésil : Suite à la mission de la ministre Simonet au Brésil en 2007 et aux premiers contacts initiés par le Pr. Larondelle pour le Pôle, WagrALIM se rendra au Brésil dans le courant du mois de mai pour amplifier ses partenariats avec l'Etat du Para. Des rencontres B2B avec des laboratoires et entreprises brésiliennes pourront être organisées pour les entreprises intéressées à accompagner le Pôle. Les entreprises membres et intéressées par des partenariats technologiques avec le Brésil pourront bénéficier, sous certaines conditions, d'un soutien financier pour participer à cette mission. Pour plus d'information : Isabelle Grommet : isabelle.grommet@wagrallim.be ou 081/728.543.

Présence du Cluster Nutrition et du Pôle WagrALIM à NutrEvent les 17 et 18 juin à Lille : NutrEvent® ambitionne de rassembler près de 2500 acteurs publics et privés du secteur qui innove dans le secteur de la nutrition et de l'alimentation.

NutrEvent® combinera une convention d'affaires et de transfert de technologie, un salon, un congrès et une convention de recrutement. Lille accueillera ainsi les entreprises de l'agro-alimentaire, celles des secteurs de l'ingrédient, des compléments alimentaires, de la phytothérapie, de la nutrition clinique..., des scientifiques et des autorités réglementaires. Le Cluster Nutrition et le Pôle WagrALIM disposeront d'un stand et d'un espace conférence. Pour plus d'information : isabelle.grommet@wagrallim.be ou info@clusternutrition.be

WagrALIM se rendra prochainement dans la Province du Québec (Région de Montérégie – Ste Hyacinthe) !

5ÈME APPEL À PROJETS CLÔTURÉ

6 projets ont été remis à la Région pour labellisation, pour un montant de plus de 13,6 millions d'euro. Il s'agit de 4 projets de Recherche et de 2 projets Formation. Parmi ces propositions on compte : 1 projet rentré dans le cadre de l'appel conjoint avec le Pôle IAR ; 1 projet de formation soutenu par WagrALIM et BioWin et proposé à l'ensemble des 5 Pôles de Compétitivité. Il s'agit de promouvoir et d'organiser les stages pour les étudiants en fin de cycle du supérieur. Les objectifs sont multiples, allant de l'innovation en entreprise, au soutien au montage de projet, en passant par les contacts renforcés entre l'enseignement supérieur et l'entreprise.

ROAD SHOW WAGRALIM

Octobre a vu le démarrage de notre « Road Show », une initiative destinée à nous rapprocher des entreprises. Le Pôle a ainsi organisé des événements locaux dans les provinces du Hainaut, de Liège et du Luxembourg, sous forme de conférence-débat. C'est tout d'abord COSUCRA GROUPE WARCOING qui nous a ouvert ses portes, et nous a permis, après une visite de la production, d'aborder le thème du développement transfrontalier avec l'aide d'IDETA.

La deuxième étape nous a menés chez Derkenne-Coulinne à Barchon (LA LORRAINE). Ce fut l'occasion après une visite fort instructive du site de production de débattre autour de l'innovation pour le développement durable, avec de beaux exemples exposés par Aigremont et Wetlands Engineering.

La dernière étape a eu lieu dans l'entreprise Valvert en collaboration avec la Chambre de Commerce et d'Industrie du Luxembourg belge. La thématique de l'autocontrôle a permis aux entreprises présentes de prendre connaissance des différentes aides et bénéfices financiers en la matière.

PASSAGE EN REVUES

Roquette investit dans les micro-algues

Le groupe Roquette, qui fête ses 75 ans, a racheté il y a un an une entreprise allemande BPS spécialisée dans la production de micro-algues à usage alimentaire. Par ailleurs Roquette est impliquée dans un projet labellisé par le Pôle de Compétitivité Nutrition-Santé-Longévité (en collaboration avec « Filières aquatiques »). Ce projet, déposé chez notre partenaire français et nommé « Algohub », vise la mise en place d'une filière industrielle des micro-algues.

Source : *Process alimentaire*, n°1255 (janvier 09)

Notre cerveau « voit » la quantité de matière grasse dans notre assiette

C'est ce qui ressort d'une étude de Nestlé en collaboration avec l'université et l'hôpital académique de Lausanne. L'activité cérébrale de 19 adultes a été mesurée alors qu'ils étaient confrontés à des images montrant de la nourriture ou non. Les images d'aliments étaient classées en produits « gras » et « non gras ».

Les chercheurs ont découvert que le cerveau détectait très rapidement (< 200 msec) les propriétés associées à une forme de « récompense » de la nourriture, et ce dans les mêmes régions cérébrales que celles où se font les décisions. Ces réactions étaient plus vives lorsque la nourriture était riche en graisses.

Source : *VMT online*, 30-01-2009

Le prix 2008 de la recherche en nutrition de l'Institut français pour la nutrition remis à Daniel Tomé

Daniel Tomé, professeur à AgroParisTech et directeur de l'unité mixte de recherche Physiologie de la nutrition et du comportement alimentaire Inra-AgroParisTech, consacre ses recherches aux fonctions des protéines et acides aminés et aux besoins en ces nutriments chez l'homme. Ses travaux ont été distingués par le prix de la recherche en nutrition 2008 décerné par l'Institut français pour la nutrition.

Source : *inra.fr* : un mois en ligne n°45

AGENDA : ÉVÉNEMENTS DU PÔLE

Formations TRUEFOOD : 18 mars 2009 : Réduction et substitution du sel - 8 mai 2009 : Marketing à l'échelle locale

Les 2 et 3 mars 2009 : POLARIS, Colloque des Pôles de Compétitivité - HEC Management School - Liège

Semaine du 25 mai : mission technologique au Brésil

Les 17 et 18 juin 2009 : NutrEvent : Conférences et salons sur le thème nutrition, santé, science et industrie - Lille