



Parc Scientifique Créalys  
Rue Jean Sonet, 23  
5032 Gembloux (Belgique)  
Tél +32 (0)81 728 540  
Fax +32 (0)81 728 549  
info@wagralim.be  
www.wagralim.be



## EDITORIAL

### SOMMAIRE

P1: ÉDITORIAL

P1: WAGRALIM ET L'INTERNATIONAL

P1: PROJET TRUE FOOD

P2: AGENDA

P2: PASSAGE EN REVUES

P2: A VOTRE SERVICE

2009 avance à grands pas et sera certainement une année de transition pour le Pôle !

Ces dernières semaines Wagralim a étoffé son équipe avec la venue de Valérie Cavillot, qui est en charge de l'accompagnement des projets de Recherche & Innovation. Nous souhaitons bonne chance à Valérie dans ses nouvelles fonctions, et poursuivons en parallèle notre soutien à travers nos services : études de marchés, aide au montage de dossiers (innovation, investissements...), outils de communication, prospection à l'étranger et promotion internationale... Récemment le Pôle a contribué au montage du projet de stages technologiques en entreprises « STEP », qui permettra à davantage d'étudiants wallons d'être confrontés avec la réalité du monde du travail.

Sans oublier le service de veille marché et technologique qui sera proposé dans la seconde moitié de cette année, et bien sûr le portefeuille de projets labellisés qui devrait s'élargir encore dans quelques jours (budget total actuel : 57 millions d'euros).

Transition donc grâce à la mise en place de cette offre de services et à notre équipe qui s'agrandit, mais aussi parce que le Gouvernement wallon a entamé la réflexion autour de la pérennité des Pôles.

Tout ceci est possible grâce à l'implication de plusieurs entrepreneurs, au bénéfice de l'ensemble des firmes du domaine agro-industriel. Cette implication se matérialise par du temps consacré (beaucoup !), des idées qui germent, et aussi par un investissement financier minimal sous forme de cotisations. Celles-ci permettent de couvrir les frais de fonctionnement du Pôle ou certains frais d'expertise.

La poursuite des Pôles se fera sans aucun doute sur base de ce partenariat public/privé, peut-être sous une forme modifiée, mais très certainement autour d'un programme conçu pour les entreprises et par les entreprises !

François Heroufosse, Directeur

### RAPPEL À NOS MEMBRES:

CHERS PARTENAIRES, N'oubliez pas qu'en tant que membre, il vous est demandé de remplir quelques formalités. En effet, un formulaire d'adhésion vous a été envoyé par courrier postal, qu'il faut nous retourner complété et signé. Il vous est également demandé de vous acquitter d'une cotisation dont le montant dépend du nombre de travailleurs de votre société. Le formulaire peut être à nouveau obtenu, sous format électronique, à l'adresse info@wagralim.be.

## WAGRALIM ET L'INTERNATIONAL !

### CANADA:

Depuis un an déjà, le pôle a initié des contacts fructueux avec son homologue québécois « le pôle accord bioalimentaire Montérégie ». Fort de ce partenariat et du potentiel agroalimentaire au Québec, nous avons décidé de nous rendre courant octobre dans la province du Québec et de proposer à nos membres de nous accompagner. (Semaine du 19 octobre). Un programme de rendez-vous ciblés avec de « futurs » partenaires industriels et/ou scientifiques vous sera préparé selon vos desiderata.

Intéressés ? Contactez Isabelle Grommet au 081/728.543 ou [isabelle.grommet@wagralim.be](mailto:isabelle.grommet@wagralim.be)

### SUPPLY SIDE WEST,

Las Vegas du 11 au 13 novembre 2009. Stand conjoint Wagralim/Walnut 20 sur la collectivité AWEX. Plus d'information sur le salon, les conférences ou sur la collectivité AWEX. Contactez : Isabelle Grommet, 081/728.543. ou [isabelle.grommet@wagralim.be](mailto:isabelle.grommet@wagralim.be)

### NOS PARTENAIRES ÉTRANGERS EN WALLONIE :

Le pôle Wagralim recevra le mercredi 24 juin à Créalys, le pôle européen innovation fruits et légumes.

## 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 soutient l'innovation au niveau de la qualité nutritionnelle et de la sécurité microbiologique de ces produits.

La prochaine formation TRUEFOOD se déroulera en Wallonie le 8 mai 2009 à Gembloux : « Le marketing, la vente, la distribution et l'export : comment réussir lorsqu'on est une TPE ou PME ? ». Invitation, programme et inscription sur le site web de Wagralim.

Résultats de recherche : « Définir une stratégie de marketing ». Par l'étude du comportement de consommation, il est possible de préparer une stratégie de marketing. Comment adopter cette stratégie lorsque l'on est une entreprise alimentaire ? Les concepts de base vous sont expliqués pas à pas dans une présentation élaborée par les partenaires du projet TRUEFOOD. Trois étapes importantes sont décrites : la segmentation, le ciblage et le positionnement – <http://www.wagralim.be/uploads/Fiche%201%20-%20strategie%20marketing.pdf>

Pour tout renseignement sur le projet TRUEFOOD, surfez sur <http://www.wagralim.be/international-true-food.php> ou contactez Anne-Christine Gouder ([ACG@fevia.be](mailto:ACG@fevia.be), Tél. 02 550 17 64).

## AGENDA : ÉVÉNEMENTS DU PÔLE

- Session d'information sur le marketing, voir encart TrueFood pour plus de détails.
- Session d'information pour maîtriser l'apparition de l'acrylamide et des autres composés néoformés indésirables dans les produits laitiers, céréaliers et à base de pomme de terre le 14 mai à Gembloux. Cette session présentera les derniers résultats de recherche du projet européen ICARE sur les composés néoformés indésirables (CNI) pour comprendre ce qu'ils sont, comment ils se forment et pour apprendre à maîtriser leur apparition. Pour plus d'infos sur le programme et les modalités d'inscription, <http://clusters.wallonie.be/nutrition/fr/a-l-agenda/icare-0509.html>.
- Présence du Cluster Nutrition et du Pôle WagrAlim à NutrEvent les 17 et 18 juin à Lille ([www.nutrevent.com](http://www.nutrevent.com)), Comme nous vous l'avions déjà annoncé précédemment, le Cluster et le Pôle WagrAlim seront partenaires de NutrEvent, événement professionnel d'un nouveau genre totalement dédié à la recherche et à l'innovation en Nutrition Santé qui offrira toutes les dimensions d'information et de networking nécessaire pour construire des partenariats de R&D ou commerciaux.  
Nous vous proposons:
  - D'assister au symposium du Cluster sur le thème du vieillissement et de la nutrition (<http://www.wagralim.be/medias/images/invitation%20du%20Cluster%20a%20NutrEvent.pdf>)
  - D'assister aux conférences scientifiques (<http://www.nutrevent.com/seminar-programme.php>)
  - D'être représenté sur notre espace de 27m<sup>2</sup> (droit d'inscription obligatoire de 200 euros/ entreprise membre) et d'obtenir un accès gratuit aux rencontres B2B et aux conférences.
  - De sponsoriser notre symposium et obtenir une visibilité sur les supports du Cluster, du Pôle et de NutrEvent ? Contactez-nous sans plus tarder (081/728.541 ou [info@clusternutrition.be](mailto:info@clusternutrition.be))
- Le 11 juin à 18h se déroulera au Parc Créalys l'Assemblée générale ordinaire du Pôle WagrALIM.

## PASSAGE EN REVUES

### LA CHAÎNE DU FROID - UNE INCONNUE

Une étude menée en Slovénie a montré que le manque de temps est la raison principale pour laquelle les consommateurs achètent régulièrement des plats froids ou surgelés, qui nécessitent un temps de préparation très court. Cette étude a, par ailleurs, confirmé que le terme « chaîne du froid » n'est pas bien connu chez les consommateurs. Ces derniers ne considèrent pas le transport des aliments du magasin vers la maison, ni la conservation à la maison, comme faisant partie de cette chaîne. Le rôle des consommateurs dans le maintien de la chaîne du froid est plus important que ce qu'il pense. Une des raisons de ce manque de connaissance de la chaîne du froid proviendrait des efforts insatisfaisants des organisations gouvernementales et non-gouvernementales, qui sont responsables de l'éducation et de l'information des consommateurs.

Source: A. Ovca and M. Jevnik, *Food Control* 20 (2), 167-172 (2009)

### LES CRÈMES GLACÉES COMME VÉHICULES DE PROBIOTIQUES

Les crèmes glacées sont des produits alimentaires pouvant être utilisés comme véhicules de probiotiques, avec la valeur ajoutée d'être appréciées par tout le monde (tous les âges et tous les niveaux sociaux). Cependant, le développement de crèmes glacées contenant des bactéries probiotiques requièrent de surmonter des besoins technologiques. Adriano G. Cruz a ainsi repris dans une revue les différents paramètres technologiques impliqués dans la production de crèmes glacées probiotiques.

Source: A.G. Cruz, A.E.C. Antunes, A. L.O.P. Sousa, J.A.F. Faria and S.M.I. Saad, *Food Res. Int.*, sous presse (2009)

### LES ANTIOXYDANTS DANS LES PRODUITS DE BOULANGERIE : UNE REVUE

Les matières grasses apportent du goût et de la texture aux produits mais sont sensibles à l'oxydation menant au développement de la rancidité. La découverte d'antioxydants synthé-

tiques a révolutionné l'utilisation d'antioxydants dans l'alimentation. Il a été montré que leur utilisation dans les produits de boulangerie permet d'améliorer la durée de conservation de ces produits. Néanmoins, des études expérimentales ont montré que certains de ces antioxydants synthétiques ont des effets toxiques, mutagènes et cancérigènes. Dès lors, il y a une demande croissante pour l'utilisation d'antioxydants naturels dans les aliments, spécialement dans les produits de boulangerie.

Certains de ces antioxydants tels que  $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -carotène, et l'acide ascorbique sont souvent utilisés. Ces antioxydants naturels sont efficaces dans l'amélioration de la durée de conservation mais moins que les antioxydants synthétiques. L'activité antioxydative des extraits de plantes telles que le curcumin, le garcinia, la vanilline et la menthe a déjà été passée en revue mais les études plus spécifiques sur les produits de boulangerie sont limitées. Dès lors, il y a la possibilité de les étudier dans cette direction.

Source: B. Nanditha, P. Prabhansankar, *Crit. Rev. Food Sci. Nut.* 49 (1), 1-27 (2009)

Source: B. Nanditha, P. Prabhansankar, *Crit. Rev. Food Sci. Nut.* 49 (1), 1-27 (2009)

## A VOTRE SERVICE

WagrALIM a acquis certaines études de marché/publications, que nous tenons à votre disposition. Sont disponibles en prêt:

- Top 10 Food and Drinks Companies Emerging opportunities, growth strategies and innovation in the leading players
- Panorama mondial de l'innovation Santé en alimentation 2008