



SOMMAIRE

P1: ÉDITORIAL
P1: APPEL À IDÉES
P1: OFFRE DE FORMATIONS
P1: PROJET TRUEFOOD
P2: INTERNATIONAL
P2 ET 3: PASSAGE EN REVUES
P3: AGENDA

Le projet de politique régionale vient d'être rendu disponible il y a quelques jours, et celui-ci prévoit la poursuite des Pôles de Compétitivité. WagrALIM s'en réjouit et a d'ores et déjà entamé sa préparation afin de poursuivre son action, ceci avec un souci permanent de soutien à nos membres et dans le but de rendre possible les projets qui deviendront garants du développement de vos entreprises. Le renforcement de la place des PME reste évidemment central, puisqu'elles représentent la quasi totalité du domaine du Pôle.

Dans un futur proche nous espérons pouvoir annoncer un nouvel appel à projet. WagrALIM encadrera davantage encore les nouvelles propositions afin de les renforcer et de voir leurs chances de réussites augmentées. Les idées de projets innovants (au sens le plus large!) peuvent nous parvenir dès à présent. Le cadre international des appels se voit également relevé, et ce grâce à notre récent accord de partenariat avec une organisation sœur au Brésil (Etat du Para, Bélem).

Dans cette newsletter vous retrouverez également des informations concernant les projets de formation du Pôle; à épingler tout particulièrement, le projet STEP de stages en entreprises porté et proposé par WagrALIM et les quatre autres Pôles de compétitivité.

Enfin le Pôle poursuit l'élargissement de son offre de services, avec prochainement un outil de veille qui sera activé à partir du site [wagrallim.be](http://www.wagrallim.be) !

François Heroufosse, Directeur

APPEL À IDÉES

Bien qu'aucune date ne puisse encore être avancée quant à son lancement par la Région wallonne, nous espérons un prochain appel à projets pour la fin de l'année 2009, voire début 2010.

Dès lors, si dès à présent vous avez des idées de projets, n'hésitez pas à nous contacter et nous en faire part. Nous vous aiderons à les développer et à identifier vos partenaires, pour que vous soyez tout à fait prêt à monter votre projet lorsque l'appel surviendra.

Contact : Valérie Cavillot,
Ingénieur Projets
valerie.cavillot@wagrallim.be
Tél : +32 (0)81 728 544

OFFRE DE FORMATIONS DU PÔLE

Vous trouverez **toute l'offre de formations** détaillée du Pôle sur ce lien http://www.wagrallim.be/formations_nutrition.php. Celle-ci reprend les projets labellisés suivants :

- ConseilALIM : Aide à la mise en place ou à l'amélioration de la politique de formation et au développement des compétences des travailleurs (actuels ou futurs) au sein des entreprises
- STEP : Stages technologiques en entreprises
- TechALIM : Technologies Alimentaires
- Formations Spécifiques Interpôles : Formations en qualité, techniques de laboratoire & production, essais cliniques, projets de recherche - innovation, Entrepreneurship - Compétences transversales
- Aliments Santé et Compléments Alimentaires : aspects scientifiques, technologiques, réglementaires et économiques.
- SécALIM : Sécurité alimentaire et autocontrôle

Enquête sur les besoins en formation à la nutrition

De nouveaux modules en nutrition sont prévus en 2010 en fonction de vos besoins spécifiques. Pourriez-vous svp, en cas d'intérêt, nous renvoyer le document? : <http://www.wagrallim.be/2009-07-20-17-28.php>

PROJET TRUEFOOD



La **sixième newsletter** du projet TRUEFOOD est disponible ainsi qu'une **synthèse en français** de 6 pages sur les résultats les plus récents: <http://www.wagrallim.be/documents-true-food.php>. Tous les secteurs alimentaires sont concernés. Des résultats plus spécifiques existent pour les secteurs lait et produits laitiers, viande, poisson, fruits et légumes.

Résultats de recherche : « Qui sont les consommateurs de produits traditionnels ? » et « Le consommateur européen apprécie-t-il les produits traditionnels? ». Vous produisez des produits alimentaires traditionnels et vous souhaitez innover ? Qu'en pensera le consommateur-type ? Découvrez le profil-type du consommateur pour mieux promouvoir votre produit et découvrez les caractéristiques préférées d'un produit traditionnel selon ce même consommateur. Les deux fiches sont disponibles sur ces mêmes pages web.

Pour rappel, le projet TRUEFOOD a pour objectif de valoriser les produits alimentaires traditionnels des PME du secteur alimentaire. Il vise à introduire de l'innovation au niveau de la qualité nutritionnelle et de la sécurité microbiologique de ces produits. Depuis septembre 2008, 9 formations ont été organisées pour les PME du secteur alimentaire, avec un total de 185 participants. Les prochaines sessions se préparent pour l'automne 2009.

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

Appel à manifestation d'intérêt – signature d'une convention de partenariat avec le Brésil !

Nous tenons à vous informer que le Pôle WagrALIM a signé une convention cadre de partenariat avec son homologue brésilien la fondation Fapespa (Fondation de soutien à l'innovation, à la recherche technologique et au progrès dans le domaine alimentaire) le 26 mai dernier à Belem (Etat du Para). L'Etat du Para est le deuxième plus grand Etat du Brésil, il se situe au Nord du pays. Belem est sa capitale et est située sur la rive même du fleuve Amazonie. De par sa situation géographique, cet Etat dispose d'un potentiel extraordinaire de richesses naturelles. N'oublions pas que plus de la moitié des espèces animales et végétales terrestres est concentrée dans la forêt amazonienne.

En raison de contacts initiés dans l'Etat du Para par notre Vice-Président, le professeur Yvan Larondelle (Institut des Sciences de la Vie – UCL) et le professeur Hervé Rogez du Centre des Technologies Alimentaires de l'Université de Belem, le Pôle s'est rendu dernièrement à Belem afin de jeter les bases d'une collaboration durable en vue de susciter des projets conjoints de recherche et d'innovation. Il existe en outre de nombreuses autres coopérations inter-universitaires (ULB, CRA-W,...) avec l'université de Belem.

C'est pourquoi fort de ces coopérations, les deux organismes signataires ont identifiés une thématique commune pour le montage et le dépôt de projets de recherche à savoir « le développement de la valorisation de la biodiversité dans le domaine de l'agro-alimentaire par la valorisation de matières premières pour des applications fonctionnelles et/ou de conservation des aliments ». Le caractère durable doit bien entendu être pris en compte dans cet axe de développement.

Toute entreprise ou tout centre de recherche étant intéressé par cette thématique, ayant des idées de projets innovants ou tout simplement étant intéressé par le Brésil, peut se faire connaître auprès du Pôle le plus rapidement possible. Contact : Isabelle Grommet, isabelle.grommet@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 543.

Rencontres avec des entreprises québécoises

Fort de ses contacts privilégiés avec le pôle accord Bio-alimentaire de Montérégie et la Technopole de Sainte Hyacinthe au Québec, WagrALIM organise à l'attention de ses membres un déplacement au Québec au mois d'octobre prochain (semaine du 19 octobre).

Des visites et rencontres B2B seront organisées avec des entreprises québécoises et des organismes scientifiques (tels que le Centre de Recherche sur les Aliments de Sainte Hyacinthe-CRDA, l'Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels de l'Université de Laval-INFA, l'Institut Armand Frappier,...). Ce programme de rendez-vous ciblés vous sera préparé par l'attaché en poste à Montréal et par nos partenaires du pôle accord Bio-alimentaire.

En cas d'intérêt de votre part ou pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter Isabelle Grommet, isabelle.grommet@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 543.

Une intervention financière pourra être octroyée aux membres du Pôle en ordre de cotisation. N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez vous mettre en ordre de cotisation ou simplement vous affilier.

Supply Side West

Du 11 au 13 novembre aura lieu à Las Vegas le salon Supply Side West. L'AWEX y organise une collectivité et le pôle sera présent avec un représentant du projet socle Walnut 20 !

Cette manifestation qui tiendra sa 12^e édition en 2009, accueille plus de 8 000 visiteurs exclusivement professionnels. Ce salon, inséré dans le cadre de conférences spécifiquement ciblées sur les ingrédients alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques connaît un développement remarquable (+10% d'exposants en 2008) avec la présence de membres influents des conseils d'administration des plus grands groupes industriels américains tels que COCA COLA, Dr PEPPER, KELLOG'S, KRAFT, NESTLE, PROCTER&GAMBLE, UNILEVER et bien d'autres. Plus d'informations sur l'évènement sont disponibles sur le site www.supplysideshow.com/west.

PASSAGE EN REVUES

Structural Design Principles for Delivery of Bioactive Components in Nutraceuticals and Functional Foods

Il y a eu des avancées majeures en termes de conception et de fabrication de systèmes de délivrance pour l'encapsulation de nutraceutiques et de composés alimentaires fonctionnels. Une large variété de systèmes de délivrance est maintenant disponible, chacun avec ses propres avantages et inconvénients en fonction des applications particulières. Cette revue commence par une discussion à propos des principaux nutraceutiques et composés alimentaires qui nécessitent d'être délivrés et met en évidence les principales limitations à leur utilisation actuelle au sein de l'industrie alimentaire. Elle discute ensuite des principes qui sous-

tendent la conception rationnelle de systèmes de délivrance structurés : les caractéristiques structurelles des blocs de construction, la nature des forces maintenant ces blocs ensemble, et les différentes manières d'assembler ces blocs de construction en des systèmes de délivrance structurés. Enfin, elle rappelle les principaux types de systèmes de délivrance structurés qui sont actuellement disponibles : à base de lipides, à base de surfactants et à base de bio-polymères. Pour chaque type de système de délivrance, sa préparation, ses propriétés, ses avantages et ses limitations sont décrits.

Source: D.J. McClements, E.A. Decker, Y. Park and J. Weiss, *Critical Reviews in of Food Science and Nutrition* 49(6), 577-606 (2009)

Development and characterization of composite edible films based on whey protein isolate and mesquite gum

Les propriétés physiques et la microstructure de films fabriqués avec des mélanges d'isolat de protéine de lactosérum (WPI) et de gomme de mesquite (MG) ont été étudiées. Une méthode photoacoustique a été utilisée pour mesurer la diffusion de la vapeur d'eau. WPI et MG sont totalement compatibles pour produire des solutions et des films. Les résultats ont montré que la structure du film est basée sur un réseau continu d'agrégats de WPI qui voit sa taille s'élargir lorsque le contenu en MG augmente. Ni, la diffusion de la vapeur d'eau, ni la perméabilité ne sont affectées par la présence de MG. Cependant, l'incorporation de quantités croissantes de MG dans la formulation montre que la flexibilité du film s'améliore, avec une résistance nettement plus faible à la traction et une élongation plus grande à la rupture. Ce résultat encourage l'utilisation de MG pour améliorer les propriétés mécaniques des films en WPI, comme alternative aux quantités plus importantes de plastifiants à bas poids moléculaire.

Source: J. Osés, M. Fabregat-Vasquez, R. Pedroza-Isis, S.A. Tomas, A. Cruz-Orea and J.I. Maté, *Journal of Food Engineering* 92(1), 56-62 (2009)

X-ray Images for the control of eye formation in cheese

Il y a une demande pour un monitoring non-destructif de la formation des yeux dans le fromage durant la maturation. Cet article montre qu'une méthode simple basée sur un équipement existant dans l'industrie alimentaire a été développée. Des images sont acquises en utilisant un instrument à rayon-X traditionnel, basse résolution. Des méthodes de traitement d'images ont été développées pour la détection des yeux du fromage, pour la mesure de leur volume et de leur distribution. Une détection suffisante des recouvrements d'yeux a été obtenue. La méthode est prometteuse pour le contrôle de la qualité.

Source: H. Kraggerund, J.P. Wold, M. Høy and R.K. Abrahamsen, *International Journal of Dairy Technology*, 62 (2), 147-153 (2009)

AGENDA : ÉVÉNEMENTS DU PÔLE

Du 7 au 9 septembre 2009: présence du Pôle à la mission « Process et Technologie alimentaire » qui se tiendra à Nantes et La Rochelle. Organisée par l'Agence Bruxelloise pour l'Entreprise et Entreprise Europe Brussels, elle a pour but de découvrir le savoir-faire spécifique (produits, procédés, expertise, etc.) détenu par les entreprises et les Centres Techniques français faisant partie du consortium régional de ressources technologiques agroalimentaires PONAN'TECH.

Vous souhaitez adapter ou améliorer vos techniques de conservation et de biopréservation? Vous désirez allonger vos DLC? Vous recherchez de nouvelles technologies d'emballage et d'étiquetage? Bref, vous avez le projet d'améliorer la qualité et la compétitivité de vos produits? Alors, n'hésitez pas à nous envoyer vos questions ou centres d'intérêt. Le nombre de place étant limité et les entreprises wallonnes ne pouvant pas y participer, le pôle WagrAlim vous y représentera. Contact : Valérie Cavillot, valerie.cavillot@wagrалim.be ou +32 (0)81 728 544.

15 Septembre: le Cluster Nutrition en collaboration avec la Faculté des Sciences agronomique de Gembloux organise son 25^e forum. En effet, dans le cadre du Programme INTERREG IV, Gembloux démarre un projet intitulé « NUTRISENS : Valorisation nutritionnelle et organoleptique des productions alimentaires régionales transfrontalières ». Le projet vise à transposer la méthodologie HACCP développé dans un programme précédent à la maîtrise des propriétés nutritionnelles et organoleptiques et à étudier l'impact des procédés sur ces propriétés. Outre une présentation du projet et de l'audit nutritionnel, les entreprises auront un rappel sur les allégations nutrition et santé, l'état d'avancement des profils nutritionnels et un exposé sur le marketing et la communication des aliments aux profils nutritionnels optimisés (arguments de vente, étude de marché). Enfin l'après-midi se terminera par quelques témoignages d'entreprises ayant reformulé leurs produits.

16 septembre 2009: Le Pôle WagrALIM disposera d'un stand d'informations, concernant toute son offre de formations disponibles, à l'évènement Food@work organisé par FEVIA Wallonie à l'espace Senghor à Gembloux. Food@work est un programme d'actions dont le but est de donner à l'industrie alimentaire la place qui lui revient sur le marché du travail wallon, aujourd'hui et demain. Malgré la crise, trouver la main d'oeuvre qualifiée reste difficile. Quand la relance sera au rendez-vous, les tensions seront d'autant plus fortes et c'est donc maintenant qu'il faut agir.

22 septembre: Le Pôle WagrALIM invite les industriels à une réunion d'échange et de réflexion sur le thème de l'innovation dans la transformation du lait. L'objectif est de réunir des industriels qui travaillent le lait (lait de consommation, poudres, glaces, beurres, fromages..) afin d'échanger sur le potentiel d'innovation de cette matière première: quels produits pour demain, quelles technologies pour y parvenir, quels marchés, mais aussi quels obstacles au développement industriel. L'inscription à cette réunion est obligatoire. Vous pouvez vous inscrire en envoyant un mail à info@wagrалim.be.

17 novembre: 4^e Journée Alimentation Santé du Cluster Nutrition : nanomonde et nutriginomique. Les nanotechnologies sont définies comme l'ensemble des techniques permettant de manipuler les atomes et molécules dans l'idée de créer de nouveaux produits. L'industrie alimentaire, elle aussi, n'a pas tardé à exploiter des nanocomposants, pour améliorer les propriétés nutritionnelles, organoleptiques ou l'apparence des denrées, et pour mieux les conditionner et augmenter leur durée de conservation. Quant à la nutriginomique, elle étudie l'interaction entre les gènes et les nutriments. Cette nouvelle science devrait permettre de prévenir l'apparition ou de ralentir la progression de pathologies chez des individus rendus vulnérables du fait de certaines pratiques comportementales inadaptées et/ou d'un terrain génétique conférant une susceptibilité. Cette 4^e Journée Alimentation Santé permettra de réunir les scientifiques et les industriels non seulement pour débattre des dernières avancées dans ce domaine mais également pour avoir une vision des perspectives futures afin de mieux utiliser la nutriginomique dans l'alimentation et la prévention des maladies liées au style de vie.