



SOMMAIRE

P1: ÉDITORIAL
P1: 6ÈME APPEL
P1: A LA DÉCOUVERTE
DU BIOGAZ
P1: PROJET TRUEFOOD
P2: INTERNATIONAL
P2 ET 3: PASSAGE EN
REVUES
P3: VITAMINES,
MINÉRAUX ET PME
P3: AGENDA

A vos projets!

Ca y est, le Pôle WagrALIM se prépare à un nouvel appel à projets! Bien que l'innovation technologique soit incontournable pour soutenir la compétitivité, d'autres voies sont tout aussi importantes: l'innovation non-technologique, comme la gestion des processus internes aux entreprises, la formation à des méthodes qui demain feront la différence, la prise en compte de la pression environnementale, la compréhension des canaux de distribution, l'ouverture à l'international... En ces temps où la crise économique se fait ressentir dans l'industrie, il peut être compréhensible de se recentrer sur son core-business. Et pourtant, plus que jamais, il faut préparer l'avenir et anticiper les évolutions constantes des marchés et des situations de concurrence. Le partenariat est aujourd'hui une voie qui fait son chemin, mais qui bientôt constituera une des conditions de la réussite.

Alors préparez-vous, devenez acteur de votre Pôle de Compétitivité et travaillons ensemble à votre succès de demain!

François Heroufosse, Directeur

6ÈME APPEL

Le pôle WagrALIM s'attend à ce que la Région Wallonne lance prochainement son sixième appel à projets. En vue de vous aider à monter votre projet, nous vous demandons de remplir le document d'appel à intérêt que vous trouverez sur <http://www.wagralim.be/appele-a-projets.php> ou que vous pouvez obtenir sur demande auprès de Valérie Cavillot, valerie.cavillot@wagralim.be ou +32 (0)81 728 544. Le calendrier complet des différentes étapes de cet appel sera prochainement disponible sur notre site internet.

L'appel à projet concerne des projets de formation, de recherche et d'investissements.

N'hésitez pas à contacter le pôle pour tout renseignement complémentaire ou pour bénéficier d'un soutien au montage du projet. Les aspects de valorisation d'impact sur vos marchés, sur votre position concurrentielle et sur l'emploi devront être mis en évidence dans vos dossiers. Le pôle peut vous faire bénéficier d'une aide financière pour vos études de marché à l'international. Pensez-y !

Contact : Valérie Cavillot, Ingénieur Projets.

A LA DÉCOUVERTE DU BIOGAZ

L'asbl ValBiom fait partie du projet EIE (Intelligent Energy Europe) « Biogas Regions », financé par la Commission Européenne. L'objectif principal vise à développer la biométhanisation et plus précisément la production de biogaz dans 8 régions d'Europe en s'aidant du savoir et de l'expérience de nos partenaires allemands et autrichiens.

Si vous êtes intéressé et que vous désirez **visiter une unité de biométhanisation**, cela est tout à fait possible grâce au « **Study Tour** » organisé en Allemagne les **8 et 9 octobre** prochain. Il s'agit en fait d'un voyage de 2 jours, entièrement gratuit, axées sur la découverte de 2 installations allemandes (région de Stuttgart). Le départ se fera de Gembloux le 8 octobre vers 7h30-8h. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter Christelle MIGNON, chef de projet - ValBiom asbl (CRA-W, Département Génie Rural) Tel : +32 (0) 81 627 154 - c.mignon@cra.wallonie.be

PROJET TRUEFOOD



La prochaine formation aura lieu le 13 novembre 2009. Elle se focalisera sur les innovations du secteur brassicole (bonnes et mauvaises molécules présentes dans la bière). Manifestez votre intérêt dès à présent.

Résultats de recherche : « Le saviez-vous ? Dix affirmations sur les produits alimentaires traditionnels ». Les principaux résultats du projet TRUEFOOD sont présentés en une page. La fiche est disponible sur le site web WagrALIM. 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, neuf formations ont été organisées pour les PME du secteur alimentaire, avec un total de 185 participants.

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, Tél. +32 (0)2 550 17 64).

Mission « Process et Technologie Alimentaire »

Le pôle WagrALIM a participé du 7 au 9 septembre à la mission « Process et Technologie Alimentaire », organisée, à Nantes et La Rochelle, par l'Agence Bruxelloise pour l'Entreprise et Entreprise Europe Brussels. Cette mission avait pour but de découvrir le savoir-faire spécifique dans les domaines de la conservation des aliments et de l'emballage (produits, procédés, expertises, etc.) déteu par les entreprises et les Centres Techniques français, faisant partie du consortium régional de ressources technologiques agroalimentaires PONAN'TECH.

Si vous souhaitez obtenir la version électronique du compte-rendu de cette mission, n'hésitez pas à contacter Valérie Cavillot, valerie.cavillot@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 544.

Mission technologique au Canada

Le pôle se rendra au Canada du 18 au 22 octobre prochain accompagné d'une délégation d'entreprises (Province du Québec + Toronto). L'objectif de cette mission « technologique » est de créer de nouveaux partenariats pour nos entreprises, avoir une meilleure connaissance du marché canadien et rencontrer des centres de recherche performants en Province du Québec et à l'université de Guelph (Ontario).

Food Ingredients Europe

Le 18 novembre prochain, le pôle WagrALIM et le cluster nutrition effectueront une visite de Food Ingredients Europe (Frankfurt). <http://fieurope.ingredientsnetwork.com>
Seriez-vous intéressé à nous accompagner? Merci de manifester votre intérêt à Isabelle Grommet, isabelle.grommet@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 543.

Meat'In

Le Pôle de Compétitivité InnoViandes organise, en partenariat avec le Centre de Recherches INRA de Clermont-Ferrand/Theix, le premier événement exclusivement dédié à l'innovation dans la filière viande et produits carnés. Il se tiendra les 17 et 18 novembre 2009 à Clermont-Ferrand.

Quatre domaines de préoccupation majeure des entreprises de la filière feront l'objet de conférences plénières le premier jour et d'atelier de travail le second jour : **hygiène et sécurité, innovation procédés, nutrition-santé, développement durable.**

La programmation de cet événement mobilise les partenaires du Pôle ainsi que plusieurs centres de compétences étrangers qui aborderont les thématiques avec une approche différente.

Je vous invite à consulter en pièce jointe à ce message la plaquette de la manifestation. Toutes les informations relatives à MEAT'IN sont en ligne à l'adresse suivante : <http://www.innoviandes.org/spip.php?article813> pour le français et <http://www.innoviandes.org/spip.php?article860> pour l'anglais.

Seriez-vous intéressé à ce que WagrALIM organise un déplacement groupé ? Merci de manifester votre intérêt pour cet événement au plus vite auprès de Isabelle Grommet, isabelle.grommet@wagrallim.be ou +32 (0)81 728 543.

Supply Side West

WagrALIM sera présent sur la collectivité AWEX au salon « Supply Side West », Las Vegas du 11 au 13 novembre. WagrALIM disposera d'un stand de 6m² et sera accompagné d'un représentant de notre projet socle Walnut 20 (Axe 1 : aliments -santé). Une vitrine Walnut 20 sera réalisée à cette occasion.

PASSAGE EN REVUES

Nanotechnology for Food Safety

La Nanotechnologie est la science qui étudie et qui produit des matières et de dispositifs à la taille du nanomètre – environ la taille d'une petite molécule ou d'un atome individuel. Les nanotechnologies permettent de nouvelles réalisations au niveau des sciences et des technologies alimentaires. En 2015, l'impact global des produits dans lesquels les nanotechnologies jouent un rôle important sera annuellement d'environ 1 milliard de dollars. Plus de 400 compagnies mondiales sont actuellement actives dans la recherche et le développement des nanotechnologies et leurs applications dans l'alimentation et l'agriculture. Le marché Nanofood est passé de 2,6 milliards de dollars en 2003 à 7 milliards de dollars en 2007 et qui devrait atteindre 20 milliards de dollars en 2010. L'application des nanotechnologies aux produits alimentaires et agricoles continue à se développer. Les potentialités des nanotechnologies pour l'alimentation et l'agriculture

sont nombreuses. Elles incluent l'amélioration de la sécurité alimentaire, de la biosécurité, de la traçabilité des produits, et de l'efficacité des produits fonctionnels, donnant ainsi une valeur ajoutée à l'industrie alimentaire, augmentant l'efficacité de la production agricole, et créant des matériaux d'emballages intelligents. Parmi les nombreuses applications potentielles des nanotechnologies, le développement de bio-senseurs à l'échelle nanométrique pour la sécurité alimentaire est actuellement entrain d'émerger.

Source: B. Park, *Cereal Foods World* 54(4), 158 -162 (2009)

Remarque: Le Cluster Nutrition organise le 17 novembre 2009 sa 4^{ème} Journée Alimentation Santé qui aura pour sujet : *Nanomonde et Nutriginomique*. N'hésitez pas à vous y inscrire si ce domaine vous interpelle.

Effect of High-Pressure Food Processing on the Physical Properties of Synthetic and Biopolymer Films

L'effet du procédé haute-pression sur 2 films plastiques d'emballages alimentaires, un biopolymère (PLASiOx/PLA) et un polymère synthétique (PET-AiOx), a été étudié. Des échantillons en contact direct avec de l'huile d'olive, comme simulateur d'aliments gras, et de l'eau distillée, comme simulateur d'aliments en milieu aqueux, ont été soumis à une pression de 500MPa durant 15 min à 50°C. Les propriétés mécaniques, thermiques et de barrière aux gaz ont été évaluées après cet essai haute-pression (HPP) et comparées aux échantillons contrôles qui n'ont pas subi ce traitement. Des changements significatifs de toutes ces propriétés ont été observés dans les 2 films après le traitement HPP et en contact avec les 2 simulateurs alimentaires. Pour les 2 films, une cristallisation induite a été observée. Dans le film PLASiOx/PLA, les modifications sont plus importantes au contact avec l'eau qui agit probablement comme un plastifiant. Dans le film PET-AiOx, les changements au niveau des propriétés ont été attribués à la formation de micro-trous et de fissures au courant du traitement HPP. La plupart des propriétés de ce film changent par ailleurs en présence d'huile comme simulateur alimentaire.

Source: M.J. Galotto, P.A. Ulloa, A. Guarda, R. Gavara and J. Miltz, *Journal of Food Science* 74 (6), E304-E311 (2009)

Alternatives to reduce the bitterness, astringency and characteristic flavor of antioxidant extracts

Il y a un intérêt grandissant dans le développement et l'utilisation d'extraits antioxydants riches en polyphénols comme ingrédients fonctionnels. Cependant, leur amertume, leur astringence et une odeur caractéristique peut limiter leur incorporation dans les aliments et les boissons. Quatre alternatives pour réduire l'amertume, l'astringence et l'odeur caractéristique des extraits antioxydants de deux plantes Uruguayennes (*Achyrocline satureioides* and *Baccharis trimera*) ont été étudiées : le sucrose, le sucralose, le polydextrose, et le lait. Toutes ces alternatives diminuent significativement ($p < 0.001$) l'amertume, l'astringence et l'odeur caractéristique des extraits. Cependant, leur efficacité dépend du type et de la concentration de ces derniers. Le lait est l'inhibiteur le plus efficace pour diminuer l'amertume, l'astringence et l'odeur caractéristique des extraits de *A. satureioides* ; tandis que pour les extraits de *B. trimera* le sucrose est l'alternative la plus efficace. Les résultats de ce travail suggèrent que les produits laitiers sucrés peuvent être intéressants pour le développement d'aliments fonctionnels contenant des extraits antioxydants riches en polyphénols.

Source: G. Ares, C. Barreiro, R. Deliza and A. Gámbaro, *Food Research International* 42 (7), 871-878 (2009)

VITAMINES, MINÉRAUX ET PME

Eurreca se compose d'entreprises européennes, de scientifiques et d'unions de consommateurs qui collaborent pour aborder le problème des variations nationales dans les recommandations en micronutriments. Ensemble, ils développent des codes de bonnes pratiques, des sessions d'informations et un programme pour soutenir les PME du secteur alimentaire lors du développement ou de la commercialisation de leurs produits.

Leur implication va de la promotion des aliments naturellement riches en micronutriments au développement de nouveaux produits fonctionnels, en tenant compte des allégations en matière de nutriments et de santé.

Sur le plan pratique, les PME intéressées peuvent rejoindre le réseau Eurecca PME et entrer en contact avec les scientifiques d'Eurecca afin de travailler sur les denrées alimentaires riches en micronutriments. Le personnel technique des PME et les entrepreneurs peuvent également poser leurs questions ou discuter directement de thèmes liés aux micronutriments sur le forum PME en ligne (www.eurreca.org).

Exploiter les possibilités offertes par les micronutriments nécessitant des connaissances spécifiques, le groupe EURRECA PME lancera bientôt une série de formations et d'ateliers pour les PME. Dans l'immédiat, le groupe EURRECA PME animera des séances d'information sur les micronutriments à l'occasion de la foire internationale ANUGA à Cologne (lundi 12/10/2009).

Pour en savoir plus sur les activités et les résultats du groupe Eurecca PME, vous pouvez [consulter l'article dans son intégralité](#)

AGENDA : ÉVÉNEMENTS DU PÔLE

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.

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.