

SOMMAIRE

P1: ÉDITORIAL

P1: POLARIS

P1: PROJET TRUEFOOD

P1: ROAD SHOW

P2: WAGRALIM ET

L'INTERNATIONAL

P2: FORMATIONS

P2: PASSAGE EN REVUES

P2: AGENDA

Chers membres,

La fin d'année approche à grands pas et pour cette seconde newsletter nous avons choisi de rappeler quelques étapes des dernières semaines, tout en annonçant les prochains rendez-vous à ne pas manquer.

Octobre et novembre ont d'abord vu les deux premières étapes de notre Road Show, qui se terminera en janvier. En parallèle le Pôle a visité le SIAL, accompagnant ainsi une délégation d'entreprises soucieuses de prendre connaissance des dernières innovations apparues dans le monde agro-alimentaire. Plus récemment encore le Pôle a reçu les projets de Recherche et Innovation dans le cadre du 5° Appel. Ces dossiers sont maintenant soumis à expertise, et nous espérons ainsi que de nouveaux développements pourront voir le jour, innovations plus que jamais essentielles pour maintenir et soutenir la compétitivité des entreprises.

Enfin, le Pôle et une délégation d'entreprises seront prochainement à Dijon pour une visite technologique au Pôle Vitagora.

S'il vous reste des questions, ou si vous souhaitez approfondir certains sujets, nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous à Liège les 28 et 29 janvier 2009 pour le Colloque des Pôles de Compétitivité. L'événement vous permettra de tout savoir à propos de la politique des pôles et du clustering en général, et relatera des *success stories* à travers des cas venant de l'étranger.

Bonne lecture !

François Heroufosse, Directeur

28 ET 29 JANVIER - POLARIS - LE COLLOQUE DES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

Les 28 et 29 janvier 2009 se tiendra à Liège (Sart-Tilman, Amphithéâtre de l'Europe) un colloque international au sujet des Pôles de compétitivité. Le but est de faire le point sur l'apport de ces réseaux d'entreprises au développement économique.

Après quelques années de fonctionnement des Pôles, le Cabinet Marcourt, qui est à l'origine de leur création, souhaite faire le bilan de cette expérience et présenter au public le résultat de leurs efforts.

Les objectifs de ce colloque sont :

- De réunir des acteurs des mondes industriels (Pôles et entreprises) et académiques afin de discuter d'une série de questions, d'échanger leurs expériences et de favoriser le networking.
- De donner aux Pôles wallons une visibilité par rapport aux entreprises, décideurs publics, acteurs de la recherche et de la formation wallons et étrangers mais aussi vis-à-vis des Pôles et clusters étrangers.
- A travers la bourse à l'emploi (le 29 janvier après-midi) : amener les Pôles wallons et les entreprises qui les composent à définir leurs besoins en ressources humaines et favoriser la rencontre de l'offre et de la demande.

PROJET TRUEFOOD

Newsletter: la cinquième newsletter du projet TRUEFOOD est disponible sur <http://www.fevia.be/Uploads/documenten/18386/TRUEFOOD%20INFO%204.pdf>

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. Les prochaines sessions auront lieu en 2009 et auront pour thème la gestion de la chaîne alimentaire, la réduction des taux de sels dans les aliments et le marketing/vente/distribution/export.

Résultats de recherche: HACCP et brasserie

Des résultats renforcent la méthode HACCP par l'ajout de trois nouveaux points critiques pour le secteur brassicole :

- maltage, contrôle sur les mycotoxines lors de l'absorption d'eau dans les grains d'orge ;
- maltage, contrôle sur les nitrosamines lors du séchage des grains d'orge ;
- brassage, contrôle sur les mycotoxines lors du stockage des grains d'orge.

Ces points critiques ainsi que les solutions de gestion préconisées sont détaillés dans un document disponible sur demande, ainsi que les résumés de deux travaux de recherche complémentaires.

Source : Articles TRUEFOOD sur www.truefood.eu

Pour toute demande concernant TRUEFOOD, vous pouvez vous adresser à Anne-Christine Gouder acg@fevia.be

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, en province de Hainaut et de Liège, 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. Pour nous aider des représentants d'IDETA étaient présents. Ce fut l'occasion aussi pour le Pôle de rappeler l'appel conjoint avec le Pôle IAR en Champagne-Ardenne.

La deuxième étape nous a menés chez Derkenne-Coulinne à Barchon (LA LORRAINE). La visite de la production a mis en évidence les délais très courts entre la fabrication et l'expédition, un impératif qui garanti la fraîcheur des produits livrés. Ensuite nous avons eu un échange riche autour de l'innovation pour le développement durable, avec de beaux exemples exposés par Aigremont et Wetlands Engineering.

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@wagralim.be ou 081/728.543.

Etudes de marché :

Le pôle dispose du panorama mondial de l'innovation santé en alimentation. Vous voulez le consulter ? Contactez-nous.

L'agenda du pôle à l'international pour les deux prochains mois :

- **Dijon**, du 8 au 10 décembre, visite du pôle Vitagora (dédié au goût, à la nutrition et à la santé), du centre européen du goût et des plates formes technologiques du CRITT2ABI.
- **SIRHA**, Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, du 24 au 28 janvier 2009, à Lyon.

Le pôle à Arzacq

Vos papilles s'éveillent à l'évocation du Sud-Ouest et de ses trésors gastronomiques ? Le fleuron de la cuisine régionale est sans conteste le Jambon de Bayonne. La qualité du produit a fait sa réputation : le savoureux Jambon de Bayonne s'exporte à présent dans le monde entier. Mais comment le produit est-il parvenu à un tel succès ?

Tel était l'un des objectifs de la mission wallonne qui s'est rendue à Arzacq du 18 au 20 septembre 2008. Les participants, membres de l'AUDA (Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne), ont bénéficié de deux journées de rencontre et de visites de terrain organisées par le pôle de compétitivité WAGRALIM et le projet européen TRUEFOOD. Un soutien scientifique a été apporté par la présence du Prof. Antoine Clinquart (ULg). La mission a été accueillie par le secrétaire général du Consortium du Jambon de Bayonne, M. Bertrand Ecomard.

FORMATIONS

Modules de formation dans les domaines « Qualité, Techniques de Laboratoire-Production, Innovation, Etudes Cliniques, Propriété Intellectuelle, Entrepreneurship »

Depuis septembre 2008, les formations spécifiques Biowin sont également ouvertes aux Pôles Mecatech et Wagralim.

Ces modules de formation ont comme ambition :

- D'assurer une adéquation entre la formation initiale dispensée dans les universités et les hautes écoles et les attentes du marché du travail ;
- D'assurer la formation continue du personnel des membres des Pôles ;
- De former en nombre suffisant un réservoir de compétences nécessaire au développement des Pôles.

Public cible : travailleurs des entreprises partenaires, enseignants, chercheurs, étudiants, stagiaires et demandeurs d'emploi.

Coût des formations : pour les membres en ordre de paiement de cotisation BioWin, Wagralim ou Mecatech (inter-entreprise et intra-entreprise) :

- Entreprises PME et GE : 40 euros HTVA/jour (sauf pour PME en intra : gratuit)
- Enseignement (haute école et université), centres de recherche, centres de formation et demandeurs d'emploi : gratuit

Le catalogue des formations est disponible sur le lien :

<http://www.biowin.org/Biowin/fr/projets-formations.html>

En tant que membre du Pôle, il vous est possible de proposer d'autres modules de formation dans un ces domaines : il suffit de nous renvoyer un document reprenant brièvement le titre et l'objectif de la formation, le contenu, la durée ainsi que le public cible. La proposition pourra être validée très rapidement en cas d'intérêt d'un des deux autres Pôles.

Pour plus d'informations sur ces formations, n'hésitez pas à nous contacter : info@wagralim.be ou 081/728.540

AGENDA : ÉVÉNEMENTS DU PÔLE

Du 8 au 10 décembre 2008 : Visite technologique - Dijon

Du 24 au 28 janvier 2009 : SIRHA, Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation - Lyon

Les 28 et 29 janvier 2009 : POLARIS, Colloque des Pôles de compétitivité - Liège, Sart-Tilman, Amphithéâtre de l'Europe

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

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

PASSAGE EN REVUES

Emballages actifs

Les emballages actifs sont parfois simples à mettre en œuvre, par exemple en utilisant un absorbeur d'oxygène. Ces petits sachets, contenant de l'oxyde de fer, permettent de descendre le taux d'oxygène sous 0,1% et de stopper la croissance des germes aérobies. L'oxydation des graisses insaturées est également freinée, la couleur est mieux conservée et la technique peut s'appliquer aussi bien à des produits de viande qu'au pain, cake, légumes, fromages... Une limite toutefois : la flore anaérobie n'est pas dérangée par ces absorbeurs. Au Japon, ces sachets constituent une garantie de qualité, alors que chez nous ils restent peu utilisés.

A lire dans VMT, 14 novembre 2008 n° 24

Bactérie anti-inflammatoire

Des chercheurs de l'Inra, de l'Inserm et des Hôpitaux de Paris ont mis en évidence le rôle d'une bactérie du tractus digestif dans la prévention de la maladie de Crohn. Cette bactérie, *Faecalibacterium prausnitzii*, pourrait devenir à terme un nouveau probiotique si toutefois les étapes techniques (anaérobie stricte) et réglementaires sont franchies (Novel Food).

E-news process express, 3 novembre 2008

Superfruit : le baobab

Le baobab (*Adansonia digitata*), dont la pulpe des fruits est riche en vitamine C, calcium et antioxydants, va rejoindre la liste des superfruits aux côtés de la myrtille, le cranberry et d'autres encore. La pulpe de son fruit vient de passer les étapes Novel Food, et est maintenant autorisée comme ingrédient alimentaire depuis juin 2008. Le baobab est surtout présent en Afrique du Sud où il est consommé depuis de nombreuses générations.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:183:0038:0039:EN:PDF>