



Newsletter n°1: septembre 2008

Chers membres et chers partenaires,

Voici enfin la première newsletter de Wagralim, et elle arrive à point nommé pour cette rentrée ! Depuis quelques mois une nouvelle équipe s'est mise en place pour former la cellule opérationnelle du pôle, et vous avez été nombreux à manifester votre enthousiasme le 3 juin dernier.

Plus récemment, certains d'entre vous ont déjà rentré un avant-projet dans le cadre du 4^e appel, pendant que d'autres travaillent encore à la mise en place de leur partenariat. Et parallèlement à l'accompagnement de ces projets, nos services se mettent en place - de la réalisation d'études de marché au développement international - et forment le prélude à une palette plus étendue encore qui sera progressivement accessible à nos membres.

Mais le pôle c'est d'abord et avant tout les entreprises qui y participent, sans oublier les nombreux partenaires scientifiques ou de la formation. Nous espérons vous retrouver prochainement dans l'une ou l'autre task force (Recherche & Innovation, Formation, Développement international) afin de donner l'orientation la plus juste à nos actions.

Dans cette newsletter vous trouverez toutes les informations concernant les dernières actualités du pôle. Je vous souhaite une agréable lecture et suis persuadé que vous trouverez un intérêt pour l'une ou l'autre activité !

Pour l'équipe Wagralim,
François Heroufousse, directeur

Sommaire

- P1: Éditorial
- P1: Quatrième appel
- P1: Les formations
- P2: Wagralim et l'international
- P2: Passage en Revues
- P2: Publications
- P2: Agenda

WAGRALIM

Rue Jean Sonet, 23
5032 Isnes
www.wagralim.be
info@wagralim.be

Tél: +32 (0)81/728.540
Fax : +32 (0)81/728.549

Quatrième appel:

Nous entamons la dernière ligne droite concernant le dépôt des projets dans le cadre du 4^e Appel. Tous les documents sont disponibles sur www.wagralim.be.

Voici un rappel :

- 5 septembre 2008 : remise (facultative) des avants projets
- Jusqu'au 29 septembre : remise des avis d'orientation par la TF R&I, afin d'aider les porteurs de projets à bien rencontrer les objectifs de nos axes stratégiques
- 15 octobre 2008 : pour les projets en collaboration avec le pôle IAR uniquement : remise des dossiers définitifs. Pour les partenaires wallons membres du consortium franco-belge, les projets suivront ensuite le calendrier du 4^e Appel.

- Courant octobre : le pôle emmènera les porteurs de projets rencontrer la DG TRE afin d'anticiper tout problème d'éligibilité facilement contournable, et surtout d'avoir un premier échange avec les collaborateurs de l'administration.
- 7 novembre : date limite de dépôt des formulaires « Marshall », reprenant l'entièreté du projet.

Ensuite : les projets seront évalués par le jury international propre à Wagralim ; suivront les décisions de soutien par le Conseil d'administration du Pôle et le dépôt à la Région wallonne le 15 janvier 2009.

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

Contactez le pôle pour tout renseignement 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 doivent 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: François Heroufousse, directeur du Pôle Wagralim

■ Les formations

La formation «Consolidation des bases en Nutrition-Alimentation-Santé» vise à consolider et renforcer vos connaissances de base concernant d'une part, la valeur nutritionnelle de vos produits et d'autre part, les relations entre l'alimentation et la santé. Il vous encourage à développer des produits novateurs qui répondent de manière optimale, sur le plan nutritionnel, aux attentes du consommateur et des spécialistes de la santé. Le public-cible rassemble le personnel technique des départements R&D, production, mise sur le marché et marketing des entreprises agro-alimentaires.

La formation «Aliments fonctionnels, Compléments alimentaires et Allégations» poursuit l'objectif d'accompagner le développement de nouveaux produits « Santé » à haute valeur ajoutée et s'articule autour des aspects scientifiques, réglementaires et technologiques de la démarche. La formation complète (5 ou 6 modules) mène à l'obtention d'un certificat interuniversitaire. Cette formation s'adresse au personnel scientifique des départements R&D ou production des entreprises agro-alimentaires et pharmaceutiques déjà lancées dans une démarche aliments-santé, mais aussi aux professions libérales (médical et paramédical), au personnel santé du secteur public et du secteur associatif.



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 bénéficier du réseau du pôle à l'international, contactez au plus vite Isabelle Grommet.

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

- SINAL, Salon du Non alimentaire, du 4 au 6 septembre, Chalon en Champagne : lancement de l'appel conjoint avec le Pôle Français Industries et Agro-Ressources
- INTRAFOD, Salon Professionnel des Ingrédients pour l'Industrie Alimentaire du Benelux et du Nord de la France, 10 et 11 septembre, Courtrai : stand Wagralim. Venez nous rendre visite et déposez vos catalogues durant toute la durée du salon. Un drink est également prévu le 10 septembre à 16h sur inscription.
- Projet Truefood, Visite de la plate-forme de l'ARZACQ du 18 au 20 septembre, Bayonne
- SIAL, Salon Mondial de l'Alimentation du 19 au 23 octobre, Paris : organisation d'une visite collective le mardi 21 octobre sur le salon.

Intéressés ? Contact : isabelle.grommet@wagralim.be ou 081/728.543

Des formations relayées par le Pôle

Les formations Inter-Pôles:

Programme Formations Spécifiques Sept-Déc 2008:

I. Qualité

II. Techniques de laboratoire & Techniques de production

III. Essais Cliniques

IV. Innovation – Projets BioWin

V. Entrepreneurship – Compétences transversales

Pour plus d'informations sur les lieux, dates et modalités d'inscription :

Consultez notre site web: www.biowin.org

La formation Truefood gratuite en chain management en septembre à Bruxelles.

Les sessions se dérouleront en anglais à Bruxelles les :

- Jeudi 25 septembre 2008 (après-midi) : Introduction to Chain Management ;

- Jeudi 02 octobre 2008 (après-midi) : Chain Performance ;

- Début 2009 (après-midi) : Chain Strategies.

Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes. Les trois sessions se complètent étroitement. Il est néanmoins possible de ne suivre qu'une ou deux sessions.

N'hésitez pas à prendre contact avec Anne-Christine GOUDER, médiatrice pour la partie francophone (ACG@fevia.be).

Passage en Revues

Des peptides de levures "coupe-faim"

Des chercheurs de l'INRA ont mis en évidence, chez le rat et l'homme, l'effet coupe faim de peptides issus de protéines de levures. En étudiant le mode d'action de ces peptides, les chercheurs ont montré que ces molécules pouvaient avoir un effet modérateur sur le centre activateur de l'appétit de l'hypothalamus et libérer des neuropeptides anorexigènes. Cette observation souligne un nouveau mode d'action des protéines sur la régulation de la prise alimentaire.

(source : INRA, lettre aux entreprises, N°23)

Après-midi d'étude: viande et cancer

Fin 2007, le Fonds Mondial de Recherche contre le Cancer qui fait autorité dans le domaine a publié un rapport dans lequel il recommande 'd'éviter les charcuteries' à la lumière de la relation épidémiologique significative entre la consommation de charcuteries et le cancer colorectal. En effet, un nombre croissant d'études scientifiques l'indiquent de façon claire. BAMST (Belgian Association for Meat Science and Technology) est convaincue que ce conseil doit être pris en compte et que ce sera un défi pour l'industrie de la viande de maintenir une production et une consommation durables de viande et de produits de viande. Une après-midi d'étude est prévue afin de discuter de ce problème:

Après-midi d'étude Le rapport du WORLD CANCER RESEARCH FUND : un DEFI pour l'INDUSTRIE DE LA

Impact des prétraitements chimiques sur l'acrylamide dans les chips

Divers additifs peuvent être ajoutés dans l'eau de blanchiment des produits de pommes de terre. Certains ions (Ca), acides organiques ou pyrophosphates peuvent réduire le taux d'acrylamide tout comme la glycine et la lysine. Ces traitements ont un impact sur l'absorption d'huile, le transfert de chaleur et ainsi la teneur en acrylamide du produit fini. On montre donc que la texture et la composition peuvent avoir une influence sur la formation de l'acrylamide. L'analyse sensorielle permettra

d'identifier les combinaisons d'agents de traitement optimales. Ce choix devra toutefois tenir compte du développement de mauvais goûts et de couleurs indésirables.

Impact of chemical pre-treatments on the acrylamide formation and sensory quality of potato crisps
Food Chemistry, Volume 106, Issue 3, 1 February 2008, Pages 914-922
Frédéric Mestdagh, Tineke De Wilde, Karel Delporte, Carlos Van Peteghem, Bruno De Meulenaer

Publications:

HACCP Organoleptique: guide pratique

Dans le cadre des programmes interreg II et III, financés par l'Union Européenne, la FUSAGx et l'ADRIANOR ont unis leurs compétences sous l'intitulé de projet « HACCP Organoleptique - Développement et mise en place de la méthode HACCP et des indicateurs de qualité pour la maîtrise des risques organoleptiques ». Fruit d'un partenariat avec des entreprises pilotes, l'HACCP constitue un outil complet et reconnu de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Cet ouvrage est disponible via le site web suivant: www.pressesagro.be/catalogue/reference/79.html

Formations:

N'oubliez pas également de consulter nos sites web pour connaître nos formations et y participer.
Horaires et infos sur www.wagralim.be et <http://www.clusternutrition.be/>
Contact: Beverley Verbeurgt

Agenda:

Le 25 septembre 2008 au château de Colonster à Liège, le Cluster Nutrition organisera une 3^e Journée Alimentation & Santé, en partenariat avec divers acteurs du domaine " Nutrition, Alimentation & Santé ".
Le programme complet et formulaire d'inscription sont disponibles sur <http://clusters.wallonie.be/nutrition/fr/a-l-agenda/3eme-jas.html>