

WAGRALIM ESPRESSO

Une aide souple et rapide pour les entreprises qui veulent relever des défis

Vous avez un projet, une idée et vous cherchez des personnes compétentes pour vous accompagner? Vous souhaitez réaliser des essais de production en vue de la mise sur le marché d'un nouveau produit ou avant de vous décider pour votre prochain investissement? Vous désirez savoir si des financements régionaux peuvent être activés?

Avec **WagrALIM Espresso**, vous êtes au bon endroit...

ESPRESSO EN DIRECT

Notre équipe répond à vos questions en direct. Par téléphone ou par courrier électronique, nous vous accompagnons dès les premières étapes de votre projet et cherchons avec vous les solutions les plus appropriées.

ESPRESSO MEETINGS

Ce groupe de travail regroupe les réseaux scientifiques, les centres de recherche, la Fevia Wallonie, Innovatech et des experts de la Région Wallonne autour du Pôle **WagrALIM**. Les PME wallonnes sont invitées plusieurs fois par an à venir présenter leurs projets d'innovation technologique, en toute confidentialité. Sur base de cette présentation, **WagrALIM** identifie avec l'entreprise les partenaires scientifiques et industriels qui pourraient l'aider, ainsi que les mécanismes financiers qui pourraient intervenir.

Consultez notre site internet pour les dates des prochaines réunions : www.wagrallim.be

ESPRESSO EQUIPMENTS

Des équipements pilotes peuvent être mis à votre disposition via les centres de recherche et universités partenaires du pôle. La liste est disponible sur notre site : www.wagrallim.be/plateforme.php

ESPRESSO ANIMATIONS

Tout au long de l'année, des séminaires, ateliers pratiques et autres animations sont organisés sur des thèmes qui vous concernent. Consultez notre site internet www.wagrallim.be pour connaître nos animations.

NEWSLETTER WAGRALIM

Un mardi sur deux, nous vous faisons partager la vie de notre réseau : actualités du pôle, portraits de membres, agenda détaillé de nos prochains événements... Inscrivez-vous sans tarder en nous envoyant un e-mail : info@wagrallim.be

AU SOMMAIRE

Espresso	1
Espresso meetings	2
Espresso equipments Espresso animations Espresso direct	3
Nectar & Co Brasserie de Bouillon	4





ESPRESSO MEETINGS

Comment est-ce que cela se passe ?

Vous avez un problème technique ou une idée de projet, vous contactez Valérie Cavillot (Ingénieur projets WagrALIM).

Suivant votre demande, un rendez-vous pour venir participer à la prochaine réunion *Espresso Meeting* est fixé.

Le jour de la réunion, vous présentez pendant une dizaine de minutes votre demande. Cette présentation sert d'ouverture à une discussion d'environ un quart d'heure afin de bien cibler votre demande, pouvoir vous donner des conseils, des noms de contact, des pistes de financement si nécessaire, etc. Après votre départ, le groupe Espresso fait le point sur votre demande et le suivi à assurer. Dans certains cas, les représentants des organismes scientifiques doivent faire une recherche plus approfondie au sein de leur réseau afin d'identifier la personne, le labo présentant les meilleures compétences pour vous venir en aide.

Dans les 15 jours, vous recevez un mail avec l'ensemble des pistes que le groupe Espresso vous conseille de suivre, les contacts à prendre, etc.

Par la suite, Valérie reprend contact avec vous afin de s'assurer de l'avancement de votre projet.

Quel type de questions peut-on poser ? Est ce que cela couvre tous les domaines du secteur ?

Toutes les questions d'ordre technologique peuvent être posées. Cela va de l'entreprise qui souhaite développer un tout nouveau produit, et qui ne sait pas par où commencer, à l'entreprise qui rencontre des problèmes de conservation, et qui doit donc revoir son mode d'emballage, en passant par l'entreprise qui en raison de l'une ou l'autre réglementation doit modifier la composition de l'un de ses produits afin d'avoir accès à l'export.

Les demandes peuvent donc être diverses et dans tous les sous-secteurs de l'agro-alimentaire.

La confidentialité est-elle respectée ?

L'ensemble des partenaires sont soumis à la confidentialité. Ils ont d'ailleurs signé un accord de confidentialité avec le pôle dans le cadre de des Espresso Meetings.

Combien ça coûte ?

La participation aux Espresso Meetings est entièrement gratuite. (Mais si vous voulez nous apporter des bonnes choses à déguster, le groupe est toujours preneur!).

LE GROUPE

Nathalie Burteau travaille à l'Administration de la recherche de l'UCL. Dans le cadre des Espresso Meetings, elle est la porte parole de l'ensemble des universités de la Communauté française regroupées du réseau LIEU (Liaison Entreprises – Universités).

Cédric Bister fait également partie du réseau LIEU. Il représente l'Interface ADISIF regroupant les centres de recherche associés aux Hautes Ecoles.

Kevin Schene travaille au Celabor, Centre de recherche agréé ayant des compétences dans le secteur de l'agro-alimentaire et des emballages. Il se fait le représentant des Centres de recherche agréés regroupés dans un réseau portant le nom d'Accord-Wallonie.

Ces 3 personnes ont pour objectif d'identifier des partenaires scientifiques qui vont pouvoir répondre à la demande de l'entreprise.

Le CRA-W est également en mesure d'apporter des compétences.

Francine Desmedt est gestionnaire technique au sein de la DGO6 (anciennement DGTRE).

Alain Kraft est conseiller au sein de l'Agence de Stimulation Technologique.

Ce sont eux qui, quand cela s'avère nécessaire, identifient des aides de la Région wallonne qui vont permettre à l'entreprise de financer son projet.

Isabelle Radoux est conseillère en innovation technologique au sein d'InnovaTech. Cette ASBL, financée par la Région wallonne et le Fonds social européen, accompagne les entreprises dans leurs démarches d'innovations technologiques.

Deux représentantes de Fevia-Wallonie font également partie du groupe Espresso Meeting, il s'agit de *Anne Reul* qui est secrétaire générale et *Anne-Christine Gouder* qui est médiatrice scientifique.

François Heroufosse, directeur, et *Valérie Cavillot*, ingénieur projets sont les représentants de WagrALIM.





CONTACT

Valérie Cavillot Ingénieur Projet

Tél: +32(0)81 728 544
valerie.cavillot@wagralim.be

WagrALIM

Le Pôle de Compétitivité de

L'Agro-industrie wallonne

Parc Crealys

5032 Gembloux

Tél: +32(0)81 728 540

Fax: +32(0)81 728 549

info@wagralim.be

www.wagralim.be

ESPRESSO ANIMATIONS

Tout au long de l'année, nous organisons des ateliers, des séminaires sur différentes thématiques.

Ces activités ainsi que l'actualité du pôle sont dans l'agenda sur notre site ainsi que dans notre newsletter. Celle-ci est envoyée un mardi sur deux.

Thématiques 2010

- ◆ L'optimisation de la gestion industrielle
- ◆ Stratégies de réduction/substitution du sucre dans les produits alimentaires
- ◆ Mise en place d'études cliniques en nutrition
- ◆ Stratégies de réduction/substitution des matières grasses dans les produits alimentaires
- ◆ L'innovation et son financement
- ◆ Tendances santé dans l'agro-alimentaire

Thématiques 2011

- ◆ Montage de projet: atelier pratique
- ◆ Matching filière fruits-légumes-plats préparés
- ◆ L'innovAction Emballage
- ◆ L'innovation dans la transformation du lait
- ◆ La conservation des aliments
- ◆ Les allégations santé: le point sur les positions de l'EFSA

ESPRESSO DIRECT

Et si mon problème est urgent?

Le Service Espresso ne se résume pas aux Espresso Meetings. Il y a aussi *Espresso Direct*.

Si votre demande urgente, il vous suffit de le mentionner à Valérie Cavillot lors de votre première prise de contact par téléphone ou par mail.

Elle tentera de répondre à votre demande le plus rapidement possible.

Dans certains cas, c'est très simple, elle dispose des informations et vous les fournit directement. Dans d'autres, elle consulte les partenaires *d'Espresso Meeting* afin qu'ils fassent une rapide recherche au sein de leurs réseaux respectifs et revient vers vous avec les informations.

ESPRESSO EQUIPMENTS

Si je veux faire un essai de production, existe-t-il des équipements pilotes ?

Une liste non-exhaustive des équipements pilotes disponibles au sein des universités et centres de recherche est disponible sur notre site internet dans la rubrique *Espresso Equipments*.

Vous trouverez ainsi l'équipement, le nom de l'organisme dans lequel il se trouve et les coordonnées de la personne à contacter au sein de l'organisme.

Une solution pratique si vous souhaitez faire des essais de production en vue de la mise sur le marché d'un nouveau produit ou avant de vous décider pour votre prochain investissement machine.



Nectar&co UN COUP DE POUCE POUR PASSER DU MIEL À L'HYDROMEL

Nectar & Co est une petite coopérative active dans le domaine des miels monofloraux.

Depuis tout petit, Xavier Rennotte, son directeur, rêve d'un vin de miel ou hydromel. "Mais l'AFSCA existe! Il n'est donc possible de fermenter le breuvage en fût de chêne dans le fonds de ma cave" ironise-t-il.

Pour concrétiser son rêve, il cherche un outil de production. Il s'adresse au BEP (Bureau Economique de la Province de Namur). Frédéric Doumont l'oriente vers WagrALIM où Monsieur Rennotte est invité à participer à un Espresso Meeting.

Sur base de sa présentation, les membres du groupe le mettent en

contact avec le département de Brasserie de l'UCL, un contact qui se transformera en partenariat.

Ensemble, Nectar & Co et le département de Brasserie de l'UCL élaborent de nouvelles méthodes de fermentation. Basé sur des démarches empiriques brassicoles et vini- coles, le procédé a pour but de conserver, durant toute sa durée, les arômes des miels entrant dans la composition de l'hydromel.

Deux « Nectars » ont été élaborés à ce jour selon ces processus de fermentation propres à Nectar & Co. Cette gamme s'enrichira dans les prochains mois d'un Nectar perlant et d'un Nectar fruité.

Brasserie de Bouillon

L'HISTOIRE D'UNE IDÉE BIEN GUIDÉE QUI DEVIENDRA BIENTÔT UNE RÉALITÉ



En 1996, Nathalie Louis et Jacques Pougin, commerçants et brasseurs auto-didactes, mettent au point une recette de bière et décident de la faire produire dans une brasserie dans la région namuroise. La Cuvée de Bouillon est née.

Le succès aidant, ils créent, en 1998, la Brasserie de Bouillon qui s'installe dans leur commerce de fruits, légumes et fromages. La Cuvée de Bouillon est suivie par 3 autres bières propres (*La Bouillonnaise, la Blanche de Bouillon et la Médiévale*) et 3 bières de saison (*Spéciale Fête, Saison des chasses blonde et Saison des chasses brune*).

Après 6 années d'existence, grâce à ses productions propres et à la production de bières à façon, la Brasserie de Bouillon atteint les 500 hectolitres de production pour une capacité maximale de 620 hectolitres. Une capacité maximale très

rapidement atteinte !

Les idées continuent à germer soulevant un certain nombre de questions pratiques.

Monsieur Pougin contacte alors WagrALIM et il participe à un meeting Espresso. Là il trouve : « des personnes à votre écoute, qui peuvent dire ce dont vous avez besoin. ».

« Espresso meeting, ce sont des personnes qui ont des outils qu'en tant que TPE, nous ne connaissons pas »

L'équipe l'oriente vers l'Adisif et l'Institut Meurice.

D'ici 2 ans, grâce à un First Haute Ecole*, le projet aura abouti, le produit final pourra faire son entrée sur le marché.

*L'aide FIRST Haute Ecole consiste en la prise en charge partielle par la Région pendant deux ans de la rémunération d'un jeune chercheur chargé: de mener à bien, au sein d'un laboratoire lié à une université ou une haute école, une recherche orientée vers les intérêts d'un partenaire industriel identifié, qui parraine le projet.

PlanMarshall
2.vert
www.wallonie.be



Nectar & Co scrl
Xavier Rennotte
36, Rue du Vicinal
5380 Fernelmont
info@nectar-co.com
Tél.: +32(0)81 833 968
hydromel.worldganization.com/

Brasserie de Bouillon
Jacques Pougin
Grand Rue 22
6830 Bouillon
jaques.pougin@brasseriebouillon.be
Tél.: +32(0)61 468 940
www.brasseriebouillon.be