



SOMMAIRE

- P1: EDITORIAL
- P1: 85 PARTICIPANTS À LA SESSION D'INFORMATION DU 6 MAI 2010!
- P1: ILS NOUS ONT REJOINTS EN 2010
- P2: FUTERRO: INAUGURATION DE L'UNITÉ DE DÉMONSTRATION DE BIOPLASTIQUES
- P2: MISE EN PLACE D'ÉTUDES CLINIQUES POUR LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES
- P2: VISITE TECHNOLOGIQUE AUPRÈS DU PÔLE EUROPÉEN FRUITS ET LÉGUMES
- P3: FOCUS SUR UN MEMBRE: GREENWATT
- P3: 22 AVRIL 2010: SÉMINAIRE DE GESTION INDUSTRIELLE
- P3: CLÔTURE DU 6ÈME APPEL À PROJETS
- P3: ATELIER: INNOVER DANS LE CADRE RÉGLEMENTAIRE DES ALLÉGATIONS SANTÉ
- P3: AGENDA
- P4: EXTRAITS DE VEILLE

Une nouveauté chez WagrALIM, le fil rouge .

Pour le second semestre 2010, c'est le thème du développement durable qui a été choisi.

Ce fil rouge est parfois mis à toutes les sauces, mais correspond bien à une préoccupation grandissante dans les entreprises. Un sondage français d'Oséo concluait en 2009 que pour 45% des firmes interrogées, les innovations intégrant une démarche de développement durable seraient porteuses à l'avenir. Cette préoccupation arrive en seconde place après la nutrition-santé (55%).

Le Pôle WagrALIM constitue une réelle opportunité pour développer de telles innovations, particulièrement pour les PME qui disposent souvent de moins de ressources internes ou financières pour préparer les produits de demain. 20 entreprises l'ont compris en rejoignant le Pôle depuis le début de cette année, soit dans le cadre du 6ème Appel à projets, soit simplement pour bénéficier de l'ensemble des services de la cellule opérationnelle.

85 PARTICIPANTS À LA SESSION D'INFORMATION DU 6 MAI 2010!

La journée d'information sur les **stratégies de réduction/substitution du sucre dans les produits alimentaires** organisée par le Cluster Nutrition et WagrALIM a été un franc succès!

L'objectif était de présenter aux entreprises quelques ingrédients qui permettent la substitution/réduction du sucre dans les produits alimentaires tout en précisant leurs impacts sur le goût, la couleur, la texture, les procédés et le coût de fabrication.

La journée a débuté par un aperçu des tendances du marché des produits allégés en sucre et un rappel des rôles technologiques et organoleptiques essentiels du sucre. Après les présentations du Sweetwell, du néotame, du tagatose, de l'inuline, de la stévia et des Taste solutions, l'après-midi s'est clôturée par un état actuel de la législation sur les édulcorants et des différentes allégations nutritionnelles liées au sucre.

Les présentations des orateurs sont disponibles sur le site du Cluster Nutrition. (<http://clusters.wallonie.be/nutrition/fr/le-cluster/activites/sucres-2010.html>).

ILS NOUS ONT REJOINTS EN 2010

Actinat, Biores, D'Argifral, Diabeticom, Dimi, DNA Vision Agrifood, Food Safety Consult, Greenwatt, Herve Société, Incomfish, La Ferme de la Croix, Laboratoire Ortis, Roulet International, Rovi-Tech, Salaisons du Pont d'Amour, SCAR, Stassen, Tilman, Vesale Pharmaceutica et Yakima Chief Inc.

FUTERRO: INAUGURATION DE L'UNITÉ DE DÉMONSTRATION DE BIOPLASTIQUES

Futero, joint-venture créée en septembre 2007 par Galactic et Total Petrochemicals, a inauguré, le **16 avril 2010** son unité de démonstration de bioplastiques à Escanaffles, en présence de Jean-Claude Marcourt, Ministre de l'Economie.

Développée dans le cadre du projet BIOWALL, sélectionné par WagrALIM lors du 1^{er} appel et labellisé par la Région wallonne, cette unité est destinée à développer une technologie de pointe pour la production de bioplastiques d'origine végétale renouvelables, de type PLA (acide polylactique). Futero devient ainsi le premier producteur de ce type de bioplastiques en Europe. Cette unité permet

- d'une part, la préparation et la purification du monomère, le lactide, à partir de l'acide lactique, obtenu par un procédé de fermentation du sucre issu notamment de la betterave
- d'autre part, la polymérisation du monomère afin d'obtenir les granulés de plastique d'origine végétale et biodégradables, le PLA. Sa capacité est de 1500 tonnes par an.

Futero est maintenant en mesure de fabriquer une gamme complète de produits à partir de l'acide lactique, comprenant le lactide, les oligomères et les polymères. Ces produits seront destinés au marché de l'emballage, en particulier l'emballage alimentaire, et seront également proposés pour des applications durables.

MISE EN PLACE D'ÉTUDES CLINIQUES POUR LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

Le marché des aliments santé, estimé à 35 milliards d'euros dans le monde en 2009, représente un des segments les plus dynamiques avec une croissance moyenne de 5 % à 7 % par an. L'autorisation par les autorités européennes d'une allégation de santé scientifiquement et cliniquement prouvée sur un produit alimentaire sera, dans les années à venir, un argument fort vis-à-vis des consommateurs.

Jusqu'à présent peu d'avis positifs ont été rendus par les experts européens sur les demandes d'allégations. Une partie de ces opinions défavorables est directement liée aux études cliniques : absence d'études chez l'homme, design de l'étude non adapté, population cible mal choisie, biomarqueurs inadéquats...

Dans le but de vous accompagner dans le développement de vos produits alimentaires à bénéfice santé, une formation sur la « mise en place d'études cliniques en nutrition » vous est proposée les **3 et 4 juin** à **Tournai**. Celle-ci sera donnée par Keyrus Biopharma, CRO spécialisée en nutrition et dans l'évaluation des allégations santé des aliments fonctionnels, compléments alimentaires et ingrédients santé. Keyrus Biopharma accompagne les acteurs du marché alimentaire dans la conception et la réalisation d'études cliniques de façon à apporter les preuves cliniques des bienfaits nutritionnels ou santé des produits.

Programme, bulletin d'inscription et informations pratiques disponibles sur le site du Cluster Nutrition.
<http://clusters.wallonie.be/nutrition/fr/a-l-agenda/formation-etudes-cliniques-2010.html>

VISITE TECHNOLOGIQUE AUPRÈS DU PÔLE EUROPÉEN FRUITS ET LÉGUMES

Les **27, 28 et 29 septembre**, le pôle organisera, pour ses membres scientifiques et industriels, une visite technologique auprès du pôle européen fruits et légumes à **Avignon**.

Deux journées avec des industriels et centres de recherche seront prévues pour des contacts tels que : le centre INRA d'Avignon spécialisé sur les fruits et légumes, le Pôle Production Horticole Intégrée (PHI), l'UR Génétique et Amélioration des Fruits et Légumes (GAFL), l'UMR Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale (SQPOV), l'université d'Avignon, le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles: centre technique pour les produits transformés), le CTIFL de saint Rémy (Centre technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) et des entreprises telles que Florette, Liebig, Pronatura, Agis.

Le programme sera défini en fonction de l'intérêt et des besoins des participants. Le pôle interviendra en partie dans les coûts liés à ce déplacement.

Pour de plus amples informations et en cas d'intérêt de votre part, merci de prendre contact au plus vite avec Isabelle Grommet au 081/728.543 ou isabelle.grommet@wagrallim.be

FOCUS SUR UN MEMBRE: GREENWATT

Créée en 2004, cette spin-off de l'UCL conçoit, commercialise, installe et assure la maintenance d'unités de biométhanisation. En bref, elle fournit un outil de cogénération qui transforme des matières premières putrescibles en énergie électrique et thermique.

Le 9 mars dernier, Greenwatt a inauguré sa première réalisation concrète: une unité industrielle de biométhanisation greffée sur la forcerie de chicons Joluwa à Nivelles.

Pourquoi utiliser la racine de chicon? Tout simplement parce que c'est un matériau disponible toute l'année et relativement bon marché.

Dans l'aventure, l'exploitant de la forcerie est gagnant sur trois points:

- il a une solution durable pour le traitement de ses déchets,
- il va vers une autonomie énergétique,
- il acquiert une image verte.

www.greenwatt.be

22 AVRIL 2010: SÉMINAIRE DE GESTION INDUSTRIELLE

Deux sujets en particulier ont été traités par nos partenaires: l'allocation des ressources humaines dans les ateliers de productions et la PLM (Product Lifecycle Management).

La société SYNTHETIS, membre du Pôle qui conçoit des logiciels adaptés au secteur agro-alimentaire, a abordé l'allocation des ressources humaines et a présenté ses solutions innovantes (www.synthetis.be).

La PLM a été expliquée par SIEMENS IT.

Une 20^{aine} de participants ont suivi ces sujets qui se situent au coeur de l'axe "Efficience Industrielle" du Pôle.

CLÔTURE DU 6ÈME APPEL À PROJETS

Le 6^{ème} appel à projets s'est clôturé le 30 avril dernier avec le dépôt de 6 projets de R&I et 2 projets de formation.

Ces projets vont maintenant être évalués par le jury international du Gouvernement wallon. Ce dernier devrait communiquer les résultats et procéder à la labellisation des projets retenus à la mi-juillet.

ATELIER: INNOVER DANS LE CADRE RÉGLEMENTAIRE DES ALLÉGATIONS SANTÉ

Lors des **Journées Alimentation Santé à la Rochelle**, WagrAlim et le Pôle Prod'Innov vous invitent à un atelier sur les différentes manières d'innover dans le cadre réglementaire des allégations santé.

Des experts feront une courte présentation afin d'engager la discussion et de répondre aux questions suivantes: Comment les entreprises peuvent-elles continuer à innover en nutrition santé ? Quel est l'impact sur la stratégie de l'entreprise ? En dehors des allégations, d'autres voies d'innovation peuvent-elles être explorées ?

AGENDA

3 et 4 juin: Formation sur la mise en place d'études cliniques pour les entreprises agroalimentaires

16 et 17 juin: Journées Alimentation Santé à La Rochelle

1ier juillet: Stratégies de réduction/substitution des graisses dans les produits alimentaires

27 -29 septembre: Visite technologique auprès du pôle européen fruits et légumes à Avignon

Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Skim Milk and Liquid Egg White by Antimicrobial Bottle Coating with Polylactic Acid and Nisin

Cette étude visait le développement d'une procédure de revêtement antimicrobien pour les bouteilles afin de réduire le risque de listériose causée par des aliments liquides contaminés. Du blanc d'œuf liquide et du lait écrémé ont été inoculés avec la *Listeria monocytogenes* Scott A et conservés dans des bocaux en verre qui ont été recouverts avec un mélange d'acide polylactique (PLA) et de nisine. L'efficacité de ce mélange a été étudiée pour l'inactivation de la *L. monocytogenes* à 10°C et à 4°C. Les résultats obtenus mettent en évidence que les traitements du revêtement avec le mélange PLA/nisine inactivent les cellules de *L. monocytogenes* dans les échantillons de blanc d'œuf et de lait écrémé à 10°C et à 4°C. Cette étude démontre le potentiel commercial de l'application d'un revêtement antimicrobien aux bouteilles pouvant contenir du lait, des œufs liquides, et sans doute d'autres produits liquides.

Source: T. Jin, *Journal of Food Science* 75 (2), M83 – M88 (2010)

Soluble Dietary Fiber

Les fibres alimentaires solubles sont présentes en petites quantités dans pratiquement chaque produit de commodité et, en combinaison avec des fibres insolubles contribuent aux fibres alimentaires totales. Les propriétés bénéfiques de ces fibres solubles ont été associées à leur rôle important dans la fonction physiologique de l'homme. La réduction du taux de cholestérol et de la pression artérielle, la prévention des problèmes gastro-intestinaux, la protection contre l'apparition de plusieurs cancers, tels que le cancer du colon, le cancer de la prostate, et le cancer du sein, l'augmentation de la biodisponibilité des minéraux, et bien d'autres propriétés sont les principaux attraits de ces fibres. Certaines fibres solubles inexplorées sont actuellement étudiées afin d'en connaître leurs éventuelles utilisations dans des produits alimentaires. Cette revue décrit les différentes fibres alimentaires solubles, leurs sources majeures, et leur rôle fonctionnel potentiel pour la santé humaine.

Source: R.Chawla and G.R.Patil, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 9(2), 178-196 (2010)

Functional milks and dairy beverages

Au cours de ces dernières années, l'approche des consommateurs vers des aliments sains a radicalement changé. Aujourd'hui, les consommateurs désirent en plus de prolonger leur durée de vie, rester en bonne santé plus longtemps via la consommation d'aliments santé. La hausse des coûts médicaux est le premier facteur poussant les gens à trouver des moyens efficaces et meilleurs marchés pour protéger leur santé. Ce fait a conduit à une augmentation de l'intérêt des consommateurs pour les aliments fonctionnels. Les produits laitiers occupent une place significative dans le marché des aliments fonctionnels et les boissons fonctionnelles à base de lait sont un segment croissant dans ce secteur. L'article examine les récents développements scientifiques, technologiques et commerciaux dans ce secteur.

Source: B. H. Özer and H. A. Kirmaci, *International Journal of Dairy Technology* 63 (1), 1-15 (2010)

Investment in sustainable packaging essential, says study

Rory Harrington résume dans cet article les grandes lignes de l'étude « *Offering Ethicality and Sustainability in Food and Drinks* » réalisée par Datamonitor en avril 2010. Cette étude met en évidence la nécessité pour les producteurs de répondre à la demande des consommateurs qui est de développer des emballages « éthiques et durables ». L'étude montre que 25% des consommateurs globaux disent que la réduction d'emballage influence leur choix lors de leurs achats. Acheter un produit dans un emballage recyclable et durable est un moyen simple pour le consommateur de mettre en action ses bonnes intentions et ainsi lutter contre le réchauffement climatique.

Source : <http://www.foodproductiondaily.com/On-your-radar/Sustainability/Investment-in-sustainable-packaging-essential-says-study>