

DIJON-2010

FRANCE

23-24 MARS



VITAGORA®

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ  
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

# CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT·NUTRITION·SANTÉ

TASTE.NUTRITION.HEALTH  
INTERNATIONAL CONGRESS

ALIMENT,  
FOOD,

NUTRIMENT  
NUTRIENT

ET BIEN-ÊTRE  
AND WELL-BEING

LE MINISTÈRE  
DE VOTRE  
ALIMENTATION



Sous le haut patronage du Ministère  
de l'Alimentation de l'Agriculture  
et de la Pêche

Inscrivez-vous au tarif préférentiel  
avant le 31 janvier 2010 sur  
[WWW.GOUT-NUTRITION-SANTE.COM](http://WWW.GOUT-NUTRITION-SANTE.COM)

## PROGRAMME PRELIMINAIRE





**VITAGORA**

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ  
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ

# EDITOS



Le bien-être se définit comme une disposition agréable du corps ou de l'esprit. Cette notion, a priori subjective, occupe une dimension de plus en plus objective dans notre époque. Une raison suffisante pour s'y intéresser, d'un point de vue qui nous est cher : le goût, la nutrition et la santé. Afin d'anticiper les enjeux actuels, industriels, professionnels de santé et chercheurs, doivent s'adapter pour répondre aux attentes de plus en plus fortes des consommateurs en matière de bien-être.

En 2010, le pôle de compétitivité Vitagora propose le 5ème congrès International Goût-Nutrition-Santé sur un thème fédérateur : «Aliment, Nutriment et Bien-être». La valeur de notre Comité Scientifique, l'implication de notre Comité d'Organisation et la fidélité de nos sponsors, sont autant de garanties d'une édition «nourrissante» pour vos projets ! Dans l'attente de vous accueillir.

**Christophe de la Fouchardière**

Président du Congrès International Goût-Nutrition-Santé



Au delà de l'absence de maladie, la santé se définit par un état de bien-être, qui est d'ailleurs une perception variable d'un individu à l'autre.

Nous envisagerons lors de ce congrès la contribution de l'aliment et du nutriment à cette approche de la santé au travers du bien-être. Des conférences plénières, suivies de communications orales ciblées, nous permettront tout d'abord de donner au bien-être une définition scientifique.

Ensuite, nous aborderons la contribution de l'aliment et du nutriment au maintien de ce bien-être ou à son retour lorsque celui-ci a disparu comme par exemple lors du processus inflammatoire. L'étude des relations nutrition-intestin-cerveau permettra de mieux comprendre cette perception du bien-être, de même que la relation texture de l'aliment-plaisir.

Ces différents aspects seront comme l'an passé illustrés par une série de communications orales et de posters – dans le cadre de l'appel à communications –, sans oublier les tables rondes qui viendront éclairer des points plus spécifiques, plus polémiques aussi, comme par exemple : cette question : « antioxydants sans effets : la biodisponibilité en cause ? ». Seront également abordés le développement, la formulation, le marketing d'un aliment fonctionnel, et la praticité des aliments en relation avec la santé, ces derniers faisant aussi l'objet d'une journée de formation technique proposée par Welience le 25 mars 2010. Des ateliers pratiques traitant d'aspects plus cliniques ou plus technologiques seront également présents, sans oublier les rendez-vous « réglementaires » autour des Speaker Corners. Enfin, des rendez-vous d'affaires confidentiels et ciblés en parallèles des sessions scientifiques permettraient pour les entreprises la concrétisation efficace de leurs contacts.

Deux journées donc autour d'un thème très excitant, que nous vous invitons à vous inscrire dès à présent, pour des échanges encore plus riches et plus stimulants qui donneront tout leur sens à nos deux maîtres-mots, Vita et Agora.

**Michel Narce**

Président du Comité Scientifique

## Comité Scientifique

Président

**Michel Narce** *Université de Bourgogne*

**Serge Abadie** *ENIL*

**François-André Allaert** *Cen Biotech*

**Laurent Beney** *Université de Bourgogne*

**Philippe Besnard** *AgroSup Dijon*

**Philippe Cayot** *AgroSup Dijon*

**Olivier Coudron** *Université de Bourgogne*

**Stéphanie Courau** *Merck Médication Familiale*

**Alexandre Dutheil** *R2A3E*

**Patrick Etiévant** *INRA*

**Gilles Féron** *INRA*

**Elisabeth Guichard** *INRA*

**Jean-Claude Guillard** *Université de Bourgogne*

**Sylvie Issanchou** *INRA*

**Laurent Lagrost** *UMR 866 INSERM «Lipides-Nutrition-Cancer»*

**Norbet Latruffe** *Université de Bourgogne*

**Jean Michel Lecerf** *Institut Pasteur Lille*

**Jean Luc Le Quere** *INRA*

**Pascal Molimard** *Merck Medication Familiale*

**Luc Pénicaud** *CNRS*

**Michel Prost** *Laboratoires Spiral*

**Luc Rochette** *Université de Bourgogne*

**Dominique Valentini** *Université de Bourgogne*

# Synopsis

	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars		
08h00	Accueil des participants				
09h00	Rendez-vous d'affaires	<b>Conférence</b> Comment aborder le « bien être » au sens scientifique	Programme optionnel		
09h40		<b>Communication orale</b> Approche scientifique du bien-être			
10h10		Pause café			
10h30		<b>Conférence</b> Les résolvines : nouveaux médiateurs lipidiques impliqués dans l'inflammation			
11h10	<b>Communication orale</b> Intérêt des prébiotiques alimentaires dans la prise en charge du stress métabolique et inflammatoire	Rendez-vous d'affaires		Journée Européenne de Formation Technique « Aliments prêts à consommer »	
11h30	<b>Communications orales</b> Présentation de travaux de recherche de participants sélectionnés par le comité scientifique				
12h30	Déjeuner				
14h00	<b>Table ronde</b> Intérêt des échelles de qualité de vie dans l'évaluation des ingrédients nutritionnels				<b>Atelier Pratique</b> Bien-être et nutrition : optimisation nutritionnelle des traitements anti-dépresseurs
15h40	Pause café	<b>Table ronde</b> Antioxydants sans effet dans les études d'intervention : la biodisponibilité en cause ?			<b>Atelier Pratique</b> Inflammation, alimentation, insulino résistance et obésité
16h30	Rendez-vous d'affaires	Pause café Remise de prix des posters			Speaker Corner
18h00		<b>Table ronde</b> Aliments prêts à consommer : entre praticité et santé	<b>Atelier Pratique</b> Les échelles de qualité de vie dans le domaine gastro-intestinal		
20h00	Diner de Gala				

Dates à retenir

→ 30 janvier 2010  
Date limite pour soumission d'abstracts

→ 31 janvier 2010  
Date limite pour inscription à tarif préférentiel

→ Février 2010

Notification aux auteurs d'abstracts acceptés

## Les meilleurs experts internationaux

**CONFERENCES SCIENTIFIQUES** animées par des experts internationaux en nutrition et sciences de l'aliment.

Traduction simultanée anglais-français



**APPEL A COMMUNICATIONS** pour présenter vos travaux de recherche.

- L'appel à communications est ouvert à tous les participants du Congrès
- Soumission des abstracts sur [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)
- Les abstracts retenus par le comité scientifique du Congrès feront l'objet d'un poster ou d'une communication orale de 15 minutes dans le cadre du programme scientifique.

**Date limite de soumission : 30 janvier 2010**

**ATELIERS PRATIQUES** pour les professionnels de santé

- 4 ateliers d'une durée de 1h30
- Ateliers animés par des experts en nutrition clinique permettant aux professionnels de santé de mettre en pratique les dernières avancées de la nutrition et ainsi répondre aux attentes des patients-consommateurs en matière de santé et de bien-être

Traduction simultanée anglais-français



## Des thématiques phares pour l'industrie agroalimentaire

**TABLES RONDES** réunissant entreprises et chercheurs. 4 tables rondes sur des problématiques phares de l'industrie agroalimentaire. 30 minutes de présentation de la thématique par un expert scientifique suivi de 60 minutes de débat entre les 6 experts du domaine.

Traduction simultanée anglais-français



**SPEAKER CORNER** pour tout savoir sur les nouvelles réglementations. Des présentations d'experts des réglementations européennes : allégations, profils nutritionnels, emballages...

- Apports Journaliers Recommandés
- Plantes et Aliments : Comment les associer ? Point de vue des autorités
- Point de vue entreprises
- Probiotiques: caractérisation
- Novel Food
- Emballages

Traduction simultanée anglais-français



**CONG**  
**INTERN**  
**GOÛT·NUTR**  
TASTE·NUTR  
INTERNATION

## Le bon goût de la gastronomie bourguignonne

**DINER DE GALA** : Découvrez les délices de la gastronomie bourguignonne

- Le soir du mardi 23 mars 2010, au Palais des Congrès de Dijon.
- Inscrivez-vous pour le Dîner de Gala lors de votre inscription en ligne (non inclu dans les droit d'inscription).
- **Tarif par personne : 50 €**

**GRÈS**  
**ATIONAL**  
**ITION • SANTÉ**  
**ITION. HEALTH**  
**AL CONGRESS**

## Journée Européenne de Formation Technique

proposée en anglais par Welience en lien avec une des tables rondes pour développer les applications industrielles.

Détail en page 8 →

## Des contacts ciblés et efficaces

**ESPACE D'EXPOSITION** permettant aux différents acteurs de présenter leurs expertises, leurs services et promouvoir leurs compétences.

## RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

**Un moment incontournable pour les professionnels de l'agroalimentaire et de la nutrition/santé grâce à des échanges privilégiés. Adaptés à vos besoins, les rendez-vous vous aident à concrétiser vos contacts, dans un cadre plus confidentiel :**

- Plus de 300 mises en relations aux précédentes éditions du congrès
- 50% de rendez-vous internationaux

### Les participants :

Tout congressiste, qu'il soit issu de l'industrie, d'un laboratoire publique ou privé ou d'un centre technique et ayant une offre technologique ou étant à la recherche d'un savoir-faire ou de partenaires.

### Le principe :

Les rendez-vous sont individuels, confidentiels et personnalisés : chaque interlocuteur choisit ses rendez-vous d'après une offre ou une demande (savoir-faire, technologie, service), soumise par chacun des participants. Le catalogue en ligne est librement consultable sur :

[www.b2match.com/taste-nutrition-health/](http://www.b2match.com/taste-nutrition-health/).

Les rendez-vous sont personnalisés : chaque interlocuteur est choisi d'après une offre ou une demande (savoir-faire, technologie, service), soumise par chaque participant.

### Contact pour les rendez-vous :

**Céline ESCOFFIER** ou **Carole SICSIC**

CRCI Bourgogne / Entreprise Europe

Email : [cgns2010@bourgogne.cci.fr](mailto:cgns2010@bourgogne.cci.fr)

Tél. : +33 3 80 60 40 69

**Date limite de soumission des profils : 28 février 2010**

# 23 MARS

## PROGRAMME

**CONGRÈS  
INTERNATIONAL  
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ**  
TASTE. NUTRITION. HEALTH  
INTERNATIONAL CONGRESS

**08h00** Accueil des participants

**09h00** **Conférence**  
**Comment aborder le « bien être »  
au sens scientifique**



**Sophie Layé**  
Directeur de recherche,  
PhD - Laboratoire PsyNuGen  
Université Bordeaux 2, INRA  
(FRANCE)

**09h40** **Communication orale**  
**Approche scientifique du bien-être**



**Orateur à  
confirmer**

**10h00** Pause / Visite de la zone posters et des stands

**10h30** **Conférence**  
**Les résolvines : nouveaux médiateurs  
lipidiques impliqués dans l'inflammation**



**Gabrielle Fredman**  
PhD, Post doctoral fellow  
Brigham and Women's  
Hospital/Harvard Medical  
School (USA)

**11h10** **Communication orale**  
**Intérêt des prébiotiques alimentaires dans la prise  
en charge du stress métabolique et inflammatoire**



**Nathalie Delzenne,**  
Professeur, Université  
Catholique de Louvain  
(BELGIQUE)

**11h30** **Communications orales**  
**Présentation de travaux de recherche de participants  
sélectionnés par le comité scientifique**

**12h30** Déjeuner / Visite de la zone posters et des stands

**14h00** **Table ronde**  
**Intérêt des échelles de qualité de vie  
dans l'évaluation des ingrédients  
nutritionnels**

**Orateur :** **Olivier CHASSANY** (Directeur de la recherche clinique,  
APHP (Assistance Publique des Hôpitaux de Paris) (FRANCE))

**Intervenants :** **Christophe RIPOLL** (Vice-président exécutif, R&D  
Naturalpha (FRANCE)), **Ambroise MARTIN** (Professeur de  
Nutrition et de Biochimie - Université Claude Bernard LYON 1,  
Expert auprès de l'Afssa et de l'EFSA (FRANCE)),

**Philippe MARTEAU** (Chef du Département médico-chirurgical  
de pathologie digestive Lariboisière, (FRANCE)), **Stéphanie COURAU**  
(Directeur Scientifique, Merck Médication Familiale (FRANCE)),  
**Michel ROGEAUX** (Expert Consumer Science, Danone (FRANCE))

**Atelier pratique**  
**Bien-être et nutrition :  
optimisation nutritionnelle  
des traitements  
anti-dépresseurs**

**Animateur :** **Olivier COUDRON**  
Professeur associé en pharmacologie clinique  
PAST - Université de Bourgogne / Directeur  
pédagogique du D.U «alimentation santé et  
micronutrition» (FRANCE)

**15h30** Pause / Visite de la zone posters et des stands

**16h30** **Table ronde**  
**Aliments prêts à consommer :  
entre praticité et santé**

**Orateur :** **Véronique BOSCH** (AgroParisTech (FRANCE))

**Intervenants :** **Pierre MENETON** (Chargé de recherche, INSERM U872,  
Faculté de Médecine Paris Descartes (FRANCE)), **Pierre WEILL** (Président,  
Association Bleu-Blanc-Cœur (FRANCE)), **Marie-Dominique QUIGNON**  
(Directeur R&D, Qualité, Sécurité et Environnement, Marie (FRANCE)),  
**Pierre CINIÉ** (Président, LCN (FRANCE)), **Marie-Christine CHAGNON**  
(Professeur de Toxicologie alimentaire, UMR 1129 DERTTECH "PACKTOX",  
AgroSup Dijon (FRANCE))

**Atelier pratique**  
**Les échelles de qualité  
de vie dans le domaine  
gastro-intestinal**

**Animateur :** **Philippe MARTEAU**  
Chef du Département médico-chirurgical  
de pathologie digestive, Lariboisière,  
(FRANCE)

**09h00**

**Conférence**

**Nutrition, cerveau et colon**



**Dr. Stephen Collins**  
Professor, Department  
of Medicine - McMaster  
University (CANADA)

**09h40**

**Communication orale**

**Intégration centrale des signaux viscéraux  
en vue du contrôle du comportement  
alimentaire**



**Pr. Charles-Henri Malbert**,  
Directeur de recherche,  
INRA, UMR SENAH (FRANCE)

**10h00**

Pause / Visite de la zone posters et des stands

**10h30**

**Conférence**

**Mastication et texture de l'aliment:  
conséquences sur la biodisponibilité  
des nutriments**



**Dr. Marie-Agnès  
Peyron**  
(PhD, HDR),  
Chargée de Recherche,  
INRA- Theix (FRANCE)

**11h10**

**Communication orale**

**Perception sensorielle du gras**



**Julien Delarue**  
Enseignant à AgroParisTech  
en Perception sensorielle  
et étude des consommateurs  
(FRANCE)

**11h30**

**Communications orales**

**Présentation de travaux de recherche  
de participants sélectionnés par le comité scientifique**

**12h30**

Déjeuner / Visite de la zone posters et des stands

**14h00**

**Table ronde**

**Antioxydants sans effets  
dans les études d'intervention :  
la biodisponibilité en cause ?**

**Orateur :** Patrick BOREL (Directeur de Recherche à l'INRA,  
Universités d'Aix-Marseille I et II (FRANCE))

**Intervenants :** Serge HERCBERG (Professeur de Nutrition, MD,  
PhD, U557 Inserm/Inra/cnamm/Paris 13 (FRANCE)), Christine MORAND  
(Unité de Nutrition Humaine, INRA Clermont-Ferrand (FRANCE)),  
Christian YARD (Directeur Technique, Bionov (FRANCE))

**Atelier pratique**

**Inflammation,  
alimentation, insulino  
résistance et obésité**

**Animateur :** Dr. Jean-Michel LECERF  
Chef de service, Endocrinologue -  
Nutritionniste - Professeur associé  
Service de Nutrition - Institut Pasteur  
de Lille (FRANCE)

**15h30**

Pause / Visite de la zone posters et des stands

**16h30**

**Table ronde**

**Développement d'un aliment fonctionnel :  
formulation et marketing**

**Orateur :** Philippe CAYOT (Directeur de l'unité de recherche EMMA (Eau /  
Molécules Actives / Macromolécules / Activités), Université de Bourgogne (FRANCE))

**Intervenants :** Angela SUTAN (Professeur associé en Economie  
Expérimentale, Responsable du Laboratoire LESSAC - ESC Dijon  
Bourgogne (FRANCE)), Muriel SUBIRADE (Professeure, Département  
des sciences des aliments et de nutrition, Titulaire de la Chaire de recherche  
du Canada sur les protéines, les bio-systèmes et les aliments fonctionnels,  
Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) (CANADA)),  
Thea KONING (Chef de Projet R&D, Unilever (PAYS-BAS)),  
Christophe BATARD (Directeur Technique, Aptonia (FRANCE))

**Atelier pratique**

**Qualité de vie et  
alimentation pour le  
diabète**

**Animateur :** Geneviève VAILLANT  
Praticien Hospitalier, Diabétologue,  
CHU de Dijon (FRANCE)

25  
MARS

Programme  
optionnel

# Journée européenne de formation technique

dans le cadre du Congrès Vitagora 2010

## « LES ALIMENTS PRETS A CONSOMMER : COMMENT ALLIER NUTRITION ET PRATICITE ? »

Profitez de votre présence au 5ème Congrès Goût-Nutrition-Santé pour participer à la journée européenne de formation technique s'inscrivant dans la table ronde « Aliments prêts à consommer ».

### Lieu

**Welience Agroalimentaire et Bio-industriel,**  
**Hall de Technologie Alimentaire,** Campus Universitaire,  
Rue Claude Ladrey, 21000 Dijon (à 20 minutes en bus de la gare ou du Palais des Congrès)

### Objectif

Présenter les différentes pistes de développement de nouveaux aliments prêts à consommer adaptés aux demandes des consommateurs (en lien avec les priorités agro-industrielles de R&D identifiées par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche).

### Public ciblé

Dirigeants et cadres R&D des entreprises agro-alimentaires et de RHD souhaitant s'adapter aux nouveaux modes de consommation en proposant des aliments faciles à préparer, pratiques à emporter,... tout en étant bons pour la santé.

Cette formation s'adresse également aux professionnels de santé en liaison avec des patients ayant des besoins de consommation spécifiques : texture, format, qualité nutritionnelle...

**Aliments concernés :** plats cuisinés, produits laitiers, fruits et légumes, aliments nomades (sandwichs, salades...)...

### Programme

**Marketing :** tendances du marché et attentes des consommateurs (nouveaux modes de consommation, consommation hors domicile en augmentation, tendances santé...) pour développer des aliments adaptés.

**Aliments :** comment proposer de nouvelles formes, textures..., comment optimiser la conservation des aliments pour faciliter leur consommation (et encourager les aliments issus de fruits et légumes par exemple)...

Démonstration pratique : fabrication d'un nouvel aliment à partir de légumes.

**Allégations santé :** pistes de développement d'aliments santé (enrichis en nutriments, allégés en matières grasses, sucres, conservateurs...) et comment communiquer dessus.

**Conditionnement :** nouveaux emballages (formes, matières, actifs, intelligents, comestibles, biodégradables, chaud/froid, cuisson...), conservation (atmosphère modifiée...)...

### Intervenants (presentation en anglais)

Notions scientifiques par des enseignants-chercheurs, cas concrets d'industriels fournisseurs d'ingrédients et/ou d'équipements, démonstrations pratiques sur équipements pilotes par des ingénieurs de Welience.

### Coût

**490 €/HT/personne,**  
50% de réduction pour les inscrits supplémentaires d'une même société.

### Qui sommes-nous ?

Welience® est une marque d'uB-Filiale, filiale de valorisation de l'Université de Bourgogne. Adossée aux laboratoires de recherche du Grand Campus bourguignon, Welience contribue à l'innovation technologique dans les entreprises en proposant des solutions adaptées : études de R&D, Conseil et Formation.

### Contact

Pour en savoir plus, veuillez contacter Vincent SCOURZIC (Responsable Formation)  
**WELIENCE,** Rue Claude Ladrey - 21000 DIJON (France)  
Tel. : +33 (0)3 80 39 66 17 - Fax : +33 (0)3 80 39 67 73  
Email : agroalimentaire@welience.com - Site web : www.welience.com

# Informations Pratiques

**Lieu** Palais des Congrès et des Expositions de Dijon

**Renseignements** Congrès International Goût-Nutrition-Santé c/o COLLOQUIUM  
12, rue de la Croix Faubin - F - 75557 PARIS Cedex 11  
Tél. : + 33 (0)1 44 64 15 15 - Fax : + 33 (0)1 44 64 15 16  
E-mail : cgns2010@clq-group.com

**Langue** Une traduction simultanée français/anglais est assurée pendant le congrès pour tout le programme scientifique

**Inscriptions** **Inscrivez-vous sur Internet avant le 31 janvier 2010 afin de bénéficier du tarif préférentiel sur : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)**

Le prix inclut l'accès aux conférences scientifiques, rendez-vous d'affaires, speaker corner, hall d'Exposition ainsi qu'aux déjeuners et pauses. Le dîner de gala et la journée de formation technique sont optionnels.

	Jusqu'au 31 janvier 2010	A partir du 1er février 2010	Sur place
<b>Participant</b>	380 €* -----	430 €* -----	480 € -----
<b>Pharmacien / Medecin / Nutritionniste</b> + participants hors France	280 €* -----	330 €* -----	380 € -----
<b>Tarif réduit **</b>	100 €* -----	150 €* -----	200 € -----
<b>Tarif journée ***</b>	200 €* -----	250 €* -----	300 € -----

\*Dans le cas d'un paiement après réception de facture, ces montants seront majorés de 6€TTC.

\*\*Sur présentation d'un justificatif:

- doctorants/étudiants : carte d'étudiant / attestation pour année en cours

- académiques : attestation de l'établissement

\*\*\*Tarif unique toutes catégories confondues

**Conditions d'annulation:**

Toute annulation doit être signifiée par écrit à - Colloquium-CNGS 2010:

- par courrier : 12 rue de la Croix Faubin 75557 Paris Cedex 11, (le cachet de la poste faisant foi);

- par email : cgns2010@clq-group.com

- par fax : 01 44 64 15 16.

- Avant le 20 février 2010 : remboursement total des sommes versées, à l'exception de 50 € pour frais de dossier. Merci de noter que les remboursements se feront après le congrès.

- Après le 20 février 2010 : aucun remboursement. Tout changement de nom sera considéré comme une annulation et donnera lieu à une nouvelle inscription.

## Hébergement

Les réservations se font directement par internet en vous connectant sur : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)

HOTELS	CHAMBRE SIMPLE	CHAMBRE DOUBLE	PETIT DEJEUNER	DISTANCE DU PALAIS DES CONGRES
Hôtels 4****				
<b>Holiday Inn Dijon</b>	130,00 €	140,00 €	inclus	Bus 20 minutes
Hôtels 3***				
<b>Novotel Dijon Sud</b>	105,00 €	105,00 €	13,30 €	25 minutes en bus (avec 1 changement)
<b>Mercure Dijon Centre Clémenceau</b>	144,00 €	174,00 €	14,50 €	2 minutes à pied
Hôtels 2**				
<b>Ibis Dijon Central</b>	80,00 €	80,00 €	8,00 €	20 minutes à pied Bus direct - 10 minutes
<b>Ibis Dijon Centre Clémenceau</b>	80,00 €	84,00 €	inclus	5 minutes à pied
<b>Kyriad Dijon Gare</b>	75,00 €	75,00 €	8,50 €	20 minutes à pied
<b>Ibis Dijon Sud</b>	68,85 €	75,60 €	inclus	20 minutes en voiture

Pour toute information complémentaire, merci de contacter :  
Marie Cohade au 01.70.36.04.25 ou par mail à [m.cohade@wipresa.com](mailto:m.cohade@wipresa.com).



**Vitagora® Goût-Nutrition-Santé est le grand pôle européen du goût,** positionné au carrefour de l'agroalimentaire et des professions de la santé. Pôle de compétitivité agroalimentaire Bourgogne Franche-Comté, labellisé depuis 2005, Vitagora® propose une porte d'entrée sur un potentiel de recherche scientifique publique et privée et de développement de projet, favorisant l'émergence de projets d'innovation créateurs de valeur.

Leader mondial des sciences du goût et centré sur la nutrition du futur – enjeu mondial majeur –, Vitagora® mobilise un réseau puissant de compétences R&D autour de 4 axes stratégiques :

- Le goût tout au long de la vie : perceptions, comportements, apprentissages ...
- Construction, préservation et reconstruction du capital santé des consommateurs
- Formulation, procédés et matériaux au service du goût et de la nutrition
- Elaboration des matières premières agricoles : impact sur le Goût et la Nutrition

Proposant une approche 100% pragmatique, tournée vers le consommateur et orientée « marchés », Vitagora® accompagne ses adhérents dans leurs démarches d'innovation, de la R&D jusqu'à la mise sur le marché.

En décembre 2009, ce sont 100 projets sont en gestion au sein du pôle dont 46 projets financés :

- **19** projets d'intérêt national validés
- **10** projets agréés ANR (Agence Nationale de la Recherche)
- **9** projets agréés FUI (Fonds Unique Interministériel)

Grâce à son programme actions sur le plan national (la création du réseau F<sup>2</sup>C Innovation en collaboration avec les pôles de compétitivité Agrimip et Valorial) et international (missions de prospection et de veille, organisation annuelle du Congrès International Goût-Nutrition-Santé à Dijon), Vitagora® développe et anime un réseau mondial de PME, de grands groupes, de chercheurs, de centres techniques et d'établissements d'enseignement.

Exemples de thématiques des projets financés :

- Les aliments fonctionnels pour les seniors
- Les préférences alimentaires du nouveau-né et de l'enfant
- L'optimisation des produits probiotiques
- Les emballages actifs pour l'agroalimentaire
- L'optimisation des qualités organoleptiques et nutritionnelles du jus de raisin
- La perception orale des lipides

#### Contact :

Marthe Jewell,  
Responsable Communication  
Email : marthe.jewell@vitagora.com  
Tél : + 33 (0)3 80 78 97 92  
Port. : +33 (0)6 60 65 87 16

#### Le Réseau de Vitagora :

- **139 entreprises** engagées autour des projets, des PME aux grands groupes internationaux
- **67 laboratoires de recherche** publics et privés, soit 600 chercheurs impliqués en proximité des industriels
- **10 établissements de formation** et d'enseignement supérieur
- **F<sup>2</sup>C Innovation** : un réseau couvrant l'ensemble du territoire français né de l'alliance entre trois pôles de compétitivité agroalimentaires français – Agrimip, Valorial et Vitagora®
- **Deux accords de partenariat** internationaux :
  - National Food Institute de Thaïlande
  - L'Agence Nationale et Internationale de Manitoba (Canada)