



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Janvier 2010

## ALIMENT, NUTRITION ET BIEN-ÊTRE : LE MENU DU PROCHAIN CONGRÈS INTERNATIONAL DE VITAGORA®



Les 23 et 24 mars 2010, se tiendra à Dijon le 5<sup>ème</sup> congrès Goût-Nutrition-Santé, organisé par le pôle de compétitivité agroalimentaire Vitagora®. Sous le haut patronage du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, il réunira industriels, chercheurs et professionnels de santé autour des relations entre alimentation et bien-être. Des experts français et internationaux et près de 600 congressistes sont attendus pour débattre et s'informer sur la nutrition de demain et, si possible, tisser des liens pour développer des projets communs. En effet, chaque année, le congrès Goût-Nutrition-Santé est plus qu'un congrès scientifique. Il illustre le dynamisme et l'activité du pôle Vitagora® de Bourgogne Franche-Comté, qui met en synergie industriels et chercheurs de la région et d'ailleurs.



### Le congrès international Goût•Nutrition•Santé : plus que la vitrine du pôle de compétitivité Vitagora®

Avec un réseau de partenaires qui s'étend maintenant à d'autres continents, des structures scientifiques de haut niveau et un portefeuille de projets de plus en plus diversifié, **le pôle Vitagora®** s'impose comme **le leader mondial des sciences du goût**, et son congrès annuel est devenu un rendez-vous incontournable pour les professionnels. Plusieurs créations ou regroupements récents de centres de recherche et développement illustrent bien la dynamique impulsée par Vitagora® en Bourgogne Franche-Comté où Merck a déjà mis en place sa plate-forme de l'innovation Bion et où, actuellement, SEB centralise ses équipes de Recherche et de Marketing et Senoble, ses secteurs R&D et Qualité. Une vitalité observée également dans la recherche publique avec, par exemple, la création très récente à Dijon du Centre des sciences du goût et de l'alimentation (CSGA), une unité mixte de recherche associant le CNRS, l'INRA, l'Université de Bourgogne et AgroSup Dijon.

Lors de son congrès annuel, Vitagora® met tout en œuvre pour favoriser les **échanges entre industriels et chercheurs**, de l'organisation de tables rondes à celle de « rendez-vous d'affaires » (confidentiels bien sûr !), sans oublier la convivialité, avec un dîner de gala digne de la tradition gastronomique bourguignonne. Les « speaker corners » permettent à chacun de mettre à jour ses connaissances concernant la réglementation nationale et internationale qui évolue rapidement dans ce secteur, et une journée de formation technique propose aux entreprises agroalimentaires une déclinaison 100 % pratique de la thématique du congrès. Comme chaque année, des ateliers pratiques sont organisés pour les professionnels de santé et animés par des experts en nutrition.





## Bien-être et aliments de demain

Le fil rouge du congrès choisi en 2010 est un thème de société, tant au niveau du grand public que du monde de la santé. Mais le bien-être est une notion large et subjective qu'il faut commencer par définir et mesurer scientifiquement avant d'en préciser les relations avec l'alimentation. De nombreuses recherches sont en cours et plusieurs conférences et tables rondes leur seront consacrées lors du 5<sup>ème</sup> congrès Goût•Nutrition•Santé.

**Sophie Layé, chargée de recherche à l'INRA de Bordeaux**, donnera une définition scientifique du bien-être. Avec son équipe, elle étudie les relations entre nutrition, immunité et cerveau et cherche comment prévenir ou même soigner certains troubles cérébraux par l'alimentation. Elle exposera ses derniers travaux concernant le rôle des acides gras et notamment des oméga-3. Stephen Collins (McMaster University Medical Center, Hamilton, Canada) a particulièrement étudié le rôle de la flore intestinale et des probiotiques ; il traitera des relations entre nutrition, cerveau et côlon. Des notions techniques comme la biodisponibilité, la texture et la mastication seront développées par Marie-Agnès Peyron (INRA Clermont-Ferrand), sans oublier la formulation et l'approche marketing des aliments « fonctionnels », le « functional food » des anglo-saxons (Philippe Cayot, AgroSup Dijon). Chaque congressiste trouvera donc l'approche du bien-être qui l'intéresse, qu'il soit professionnel de santé, scientifique ou industriel.

L'édition 2010 du congrès Goût•Nutrition•Santé a choisi de mettre en avant un thème qui s'inscrit pleinement dans les ambitions pour l'agroalimentaire et l'agro-industrie définies par le Ministère de l'agriculture et de la pêche en mars 2009<sup>2</sup> : la première des 10 priorités agro-industrielles de recherche et de développement est « Aliments fonctionnels, goût, santé et bien-être ».

Les attentes des consommateurs relatives à la santé et à l'alimentation sont fortes et de nouveaux enjeux émergent. Le congrès sera, cette année plus que jamais, un lieu d'échanges et de débats apte à faire émerger des projets innovants et potentiellement créateurs d'emplois, en région Bourgogne Franche-Comté et ailleurs.

<sup>1</sup> Ce congrès a reçu l'agrément FMC.

<sup>2</sup> Discours du 24 mars 2009 de Michel Barnier, ministre de l'agriculture et de la pêche

Pour plus d'information : [www.gout-nutrition-sante.com](http://www.gout-nutrition-sante.com)



### CONTACT PRESSE

#### BUZZ & COMPAGNIE

**Mélanie Voisard** • 06 12 52 53 15

[melanie.voisard@buzzetcompagnie.com](mailto:melanie.voisard@buzzetcompagnie.com)

**Ariane Pretre** • 06 81 37 72 48

[ariane.pretre@buzzetcompagnie.com](mailto:ariane.pretre@buzzetcompagnie.com)