

Les acteurs de l'innovation



Qualiméditerranée

Pôle de compétitivité Qualiméditerranée

Innovier pour l'agriculture et l'alimentation méditerranéennes

Le pôle de compétitivité Qualiméditerranée a pour mission de développer l'innovation dans les entreprises du domaine agro-alimentaire en région méditerranéenne. La stratégie du pôle se décline en deux axes thématiques :

- ① en amont de la chaîne agro-alimentaire, une agriculture méditerranéenne compétitive et durable ;
- ② des procédés propres et la valorisation de nouveaux produits issus de l'agriculture et de la santé en aval de la chaîne.

La thématique « alimentation, nutrition, santé » trouve naturellement sa place dans l'axe 2 au bout de la chaîne agro-alimentaire mais elle touche aussi l'amont agricole au travers de la qualité de la production primaire.

L'un des thèmes soutenus par le pôle concerne le développement d'aliments fonctionnels ou de compléments alimentaires pour la nutrition humaine et animale, par la valorisation d'ingrédients actifs issus d'extraits naturels aux propriétés intéressantes pour la santé : c'est le cas, par exemple, des projets MELOXYLISE (financement OSEO), MELOFEED (Fonds Unique Interministériel, FUI) ou LIPIDOMEL (Eurostars) basés sur des extraits de melon riches en antioxydants.

Un autre thème est la valorisation des effets bénéfiques sur la santé de certains types d'alimentation (p. ex. diète méditerranéenne dans les projets ANR COGINUT — cf. p. 31 — et MEDINA) ou de certains composés tels que les polyphénols

aux propriétés anti-oxydantes présents dans le vin (projet ANR PolyOxResist^{**}, cf. p. 40) ou le jus de raisin (projet FUI FIJUS-R@ISOL^{***}).

Les qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments sont également primordiales. Le projet NUTRICE (FUI) s'intéresse à la conception d'autocuseurs avec de nouveaux procédés de préparation de rations alimentaires à base de riz permettant d'optimiser la biodisponibilité des nutriments tout en développant les qualités organoleptiques. Les projets œnologiques intègrent souvent des phases de dégustation et d'analyse de perception permettant de valider l'impact et l'intérêt de telles ou telles pratiques ou de certains intrants sur la qualité du vin. Ainsi les projets VINNEO^{****} (FUI) ou PYLOTYPE^{*****} (R&D régional), basés sur « l'ingénierie reverse », cherchent à identifier certains profils aromatiques de vins et à les maîtriser en jouant sur les différentes étapes de leur fabrication, idéalement dès les itinéraires cultureux, la fertilisation et la maîtrise de l'irrigation.

Contact : Nicolas Nguyen The, nguyen-the@qualimediterranee.fr

Pour plus d'informations : www.qualimediterranee.fr

* Promouvoir en Méditerranée des systèmes alimentaires durables

** Influence des polyphénols sur le stress oxydant chez l'homme sain à risque métabolique : relation avec les mécanismes de l'insulino-résistance

*** Création d'une gamme de purs jus de raisin à valeurs nutritionnelles améliorées et mise en place d'une filière dédiée « jus de raisin »

**** Optimisation des process d'élaboration des vins de cépages du Sud-Ouest

***** Outils d'aide à la décision pour améliorer la compétitivité des vins à l'export

transferts LR Transferts LR

Agence Régionale de l'Innovation
du Languedoc-Roussillon

Association créée en 2005 à l'initiative de la Région et de l'État, Transferts LR soutient la compétitivité des entreprises par l'innovation et le transfert de technologie en Languedoc-Roussillon. Elle accompagne pour cela les entreprises et futurs créateurs de cette région dans la structuration de leur projet, l'identification et la mobilisation des ressources nécessaires (technologiques, humaines, financières) et développe un fort partenariat avec les centres de compétences régionaux, nationaux et européens de l'innovation. À l'interface entre recherche et entreprises, Transferts LR bénéficie du label « Centre de Diffusion Technologique » du ministère de la Recherche.

Parce que les enjeux de l'alimentation sont de produire de manière économique et durable des aliments sûrs, sains, agréables et pratiques, Transferts LR intervient depuis l'amont agricole jusqu'à la distribution des produits et services et accompagne de nombreux projets d'innovation, individuels, collectifs ou collaboratifs, aussi variés que :

- le développement de nouveaux intrants et d'itinéraires techniques durables pour l'agriculture ;
- l'adaptation des matières premières aux besoins industriels ;
- la mise au point des technologies, produits, méthodes ;

- la préservation des qualités sensorielles, nutritionnelles et microbiologiques des produits ;
- le développement d'ingrédients et extraits naturels pour différentes applications alimentaires ou non alimentaires ;
- la validation de l'efficacité, en nutrition/santé humaine ou animale, d'ingrédients nutritionnels, de compléments alimentaires et autres aliments fonctionnels.

Les conseillers de Transferts LR organisent également des journées de sensibilisation sur des thèmes d'intérêt pour permettre aux différents acteurs d'enrichir leurs connaissances, de se rencontrer et de favoriser les partenariats. Transferts LR anime ainsi depuis 2 ans la thématique « extraits naturels : des ressources aux valorisations » avec notamment :

- une cartographie des compétences privées et publiques, accessible sur le site ;
- des journées d'information et de présentation des compétences régionales.

Contact : Danielle Lestang, lestang@transferts-lr.org

Pour plus d'informations : www.transferts-lr.org