



Editorial

Les trois semaines qui se sont écoulées, sans lettre, pour cause de « vacances pascales », ont été riches en événements, à l'instar du monde qui vit au rythme des efforts de sortie de crise. Tout est bon pour se rassurer ou pour trouver des raisons de garder espoir, jusqu'à aller chercher dans la langue des autres des éléments de conviction. Ainsi *Crisis* en latin ou *Krisis* en grec se traduit littéralement par le mot « décision », suite à un changement d'état !

En chinois, le mot « crise » se dit *Wei-Ji*, il est composé de deux idéogrammes, l'un *Wei* qui signifie danger, l'autre *Ji* qui signifie opportunité. Il traduit une attitude, un comportement positif qui va à l'encontre de celui pessimiste qui peut nous animer devant les difficultés et les misères qui s'accumulent. C'est l'histoire du verre à moitié plein ou à moitié vide.

Le contenu de la lettre de ce jour devrait nous inviter à plutôt voir le verre à moitié plein, les opportunités l'emportant sur les menaces, les dangers ! Cela devrait nous encourager à prendre les bonnes décisions

Des dangers, des sinistres actuels et à venir, nous en avons malheureusement encore enregistré, identifié : la filière porcine qui se bâte contre une concurrence de plus en plus vive venant des Amériques, les producteurs de lait qui doivent faire avec des prix d'achat irréguliers, et d'autres encore qui sont devant un manque évident de visibilité. Ce sont aussi les industriels de la transformation qui doivent faire face à la montée en puissance des MDD, renforçant ainsi le pouvoir des grands distributeurs dans leurs négociations avec les professionnels. Ces informations reflètent malheureusement le contexte du moment.

Des opportunités, nous en avons aussi enregistré beaucoup, grâce à l'imagination, au talent et à la volonté de certains acteurs. Cette lettre en porte témoignage, dans les différentes rubriques et ses informations préfigurent les mutations en cours et les actions à engager.

Aujourd'hui chacun d'entre nous est, en recherche pour créer de la valeur, la vraie, et pérenniser, si possible, son activité. Le contexte proposé par le Cluster West retient de plus en plus l'attention, car il est favorable à une accélération de la mise en œuvre des innovations produits, services, équipements concourant au développement de nouveaux marchés.

Le nombre de visites sur notre site a progressé de plus de 50% en un an, de date à date. Le nombre de nouveaux contacts que nous avons eus ces trois dernières semaines est important. Ces contacts, y compris étrangers, nous interpellent pour nous avoir identifié en tant que plateforme d'échanges, place d'ouverture sur le monde et réseau de facilitations, pour faire émerger des actions collectives susceptibles d'accélérer le processus innovant de chacun des acteurs engagés dans cette dynamique de la « relance ».

Ces trois dernières semaines, les échanges à l'intérieur du réseau n'ont pas baissé en fréquence et en intensité. Plusieurs initiatives ont été prises qui débouchent sur des nouvelles démarches-projets.

Notre « *Made in West*[®] » « fait sens », comme disent les experts avisés de l'économie de la connaissance, celle de « l'économie positive » qui intègre les grands défis de la planète, dont celui du « *Bien Manger Durable*[®] ». Nous allons devoir encore améliorer notre fonctionnement, rendre nos outils, dont la lettre et le site, plus ludiques, plus lisibles, plus proactifs afin de créer une vraie communauté de curiosité, d'intérêt et de créativité, celle du Cluster WEST.

Rendez-vous fin juin au plus tard !

Sommaire lettre WEST n°177

1.	Suivi et ingénierie des projets	3
11.	<i>Thème « Nouveaux modes cultureaux, de pêche et d'élevage »</i>	3
	• Nouveaux modes cultureaux (NMC)	3
	• Projet « JTA (Jardins Tropicaux Améliorés) ».	3
	• Projet « NMC » : participation à la journée du club Adalia.	3
	• Nouveaux modes d'élevage	4
	• Rencontre avec Mr. Collin.	4
	• Donner un nom aux vaches augmente la production de lait !	5
	• Le bilan de santé de la PAC n'arrange pas l'Ouest.	5
	• Les nuages s'accumulent sur les éleveurs de porc.	5
	• Elevage intensif et environnement, les effluents : menace ou richesse ?	5
	• Nouveaux modes de pêche	5
12.	<i>Thème « Automatisation, Robotisation, Conditionnement et Logistique »</i>	5
	• Projet « DIC ».	5
	• Projet « Nanocar+ ».	6
13.	<i>Thème « Nutrition – Santé, Bien manger »</i>	6
	• Agriculture biologique et « développement responsable ».	6
14.	<i>Thème « Valorisation de la biomasse, des co-produits et déchets agro-alimentaires »</i>	7
	• Projet « Valorisation de la Biomasse, des coproduits et des déchets »	7
	• Projet « Méthanisation <i>Made in WEST</i> [®] »	7
	• Projet « Méthanisation à la ferme ».	7
	• Biogaz: du poisson pas si d'avril que ça.	7
15.	<i>Thème « Techniques de traçabilité et principe de précaution »</i>	8
	• Projet « REGAT » :	8
	• Bientôt vers un étiquetage « nourri sans OGM » ?	8
2.	Formation / recherche	8
	• Le 1 ^{er} prix AREA décerné à Mhamed Bendaoud.	8
	• Présentation du projet : DREAM.	8
	• ISSATIS Biotechnologies : Actualités d'avril 2009 vers de nouveaux statuts.	9
	• Conférence ISSATIS destinée aux étudiants, aux entreprises et aux laboratoires.	9
3.	Ressources Humaines	10
	• Renforcement de l'équipe du Cluster WEST.	10
4.	Benchmark	10
5.	Actualités Générales	10
	• Agroalimentaire : Une industrie résistante et dotée d'atouts.	10
	• Certains groupes agroalimentaires fabriquent des produits MDD.	11
	• La filière agroalimentaire en Pays de la Loire.	11
6.	L'actualité des Actionnaires de la SAS WEST	11
	• FOOD DEVELOPMENT : Pour ses 5 ans déménagement, recrute et communique.	11
	• Eurofins : a inauguré récemment un laboratoire d'analyses en Chine.	12
	• Fleury Michon livre un résultat net 2008 en forte baisse.	12
	• Système U : 730 embauches dans l'Ouest.	12
	• LDC, numéro 1 français de la volaille, va reprendre Arrivé, numéro 3 du secteur.	12
7.	L'actualité des Membres du Cluster WEST	13
	• PH Trading : Invitation European SEAFOOD 2009.	13
8.	Nouveaux membres du Cluster WEST	13
9.	Nouveaux contacts du Cluster WEST	13
10.	Agenda	13

SUIVI ET INGENIERIE DES PROJETS

La liste des projets en cours de développement est rappelée sur le site (www.cluster-west.fr) dans la rubrique « Projets ».

11. Thème « Nouveaux modes cultureaux, de pêche et d'élevage »

• Nouveaux modes cultureaux (NMC)

Etat d'avancement :

• **Projet « JTA (Jardins Tropicaux Améliorés) ».**

La société JTS poursuit le développement des JTA et entend le faire connaître. Elle vient de publier le premier numéro de sa newsletter « Racines du Développement ». ([Cliquez ici pour télécharger la lettre](#)) Cette lettre est destinée à tous les clients et institutionnels intéressés par les JTA. Les premières implantations commencent à porter leurs fruits, et, tels les échos du tam-tam africain dans la savane, celles-ci ont une portée pédagogique et exemplaire certaine. Les premières récoltes sont toujours spectaculaires car ignorées jusqu'alors par la population et ont un effet d'entraînement sur la population de proximité. On trouvera ci-après une illustration de ce qui précède, dans le « *.ppt » expliquant l'évolution de deux jardins JTA au Niger. ([doc en ppt](#)).

Les parrainages que nous avons initiés (cf. la lettre 164) sont toujours d'actualité. N'hésitez pas à vous inscrire dans cette démarche qui contribue concrètement à « Nourrir l'Humanité » ! (Lettre n°164, disponible en cliquant [ici](#))

Actualités :

• **Projet « NMC » : participation à la journée du club Adalia.**

Le Club Adalia, structure de réflexion, autour des thématiques d'environnement, qualité et sécurité alimentaire organisait le 2 avril dernier une journée scientifique au sujet de l'intensification écologique à laquelle a participé l'un des membres du Cluster. Celui-ci nous en a fait le retour suivant :

« Une centaine de participants, firmes phytosanitaires, coopératives et négociants, chercheurs, enseignants et ONG environnementales participait à cette journée.

Le plan gouvernemental Ecophyto 2018, qui fait suite au Grenelle de l'environnement devrait être la colonne vertébrale de la nouvelle politique de développement agricole sensée donner les preuves de son efficacité aux ONG environnementalistes, représentant la voix du public.

Il a donc été décidé de privilégier les indicateurs qui quantifient les applications de phytosanitaires, plus faciles à suivre que ceux estimant les résultats des pratiques culturales que la recherche ne sait pas encore mesurer !

Les programmes de financement publics incitent la recherche à innover pour transformer l'agriculture française en une « agriculture écologiquement intensive », basée sur l'intensification de l'utilisation des mécanismes biologiques de l'écosystème, plus productive et moins dépendante des phytosanitaires.

Les chercheurs s'apprêtent donc à étudier séparément tous les facteurs à même de réduire le recours aux produits phytosanitaires (binage et hersage, moyens biologiques, travail du sol, variétés...) puis à les combiner deux à deux pour en tester les interactions, puis trois par trois, et ainsi de suite jusqu'à construire un système cohérent.

[Ces recherches nécessiteront dix à quinze années de travail et la mobilisation de gros budgets pour la recherche et la formation des agronomes et des agriculteurs.]

Impressionnant et tellement représentatif du système français de la recherche, très vertical et difficilement inter- pluridisciplinaire.]

En parallèle, des agriculteurs innovants, hors des circuits traditionnels de développement et souvent ignorés de la recherche, ont déjà considérablement réduit leur consommation de phytosanitaires. Une piste de recherche pourrait donc être la caractérisation, la compréhension puis la validation de leurs pratiques, afin d'en faciliter l'accès au plus grand nombre par la voie du système de développement, notamment au sein des coopératives. **[Notre réseau des 100 fermes a été créé pour ce faire. L'IAD, de création récente, dont nous parlerons dans la prochaine lettre, a le même objectif.]**

Dans ce scénario, la diminution du chiffre d'affaire phytosanitaire serait compensée par la vente d'intrants et d'outils alternatifs, ainsi que d'Outils d'Aide à la Décision, et de toute forme de conseil payant. Il est également prévu de générer un chiffre d'affaire additionnel par la revente des innovations, et la génération de valeur de démarquage vers l'aval.

Le succès de cette démarche dépendra surtout de la prise de conscience des agriculteurs d'être patrons chez eux, de redonner confiance au public par une bonne image de leur métier, et de voir la recherche valider leurs pratiques innovantes avant diffusion à leurs confrères.

Pour cela la caution de l'Etat est nécessaire, à travers la mise en place de la certification « Haute Valeur Environnementale » de conformité avec le plan Ecophyto 2018. »

- **Bientôt une étiquette "nourri sans OGM". (Cf. rubrique « *Techniques de traçabilité et principe de précaution* »)**

Agenda :

- **Le 18 juin 2009** : Journée d'information sur l'agroforesterie à Parcé sur Sarthe (72) (Cf. lettres 175 et 176).

- **Nouveaux modes d'élevage**

Etat d'avancement :

- **Rencontre avec Mr. Collin.**

Grâce à nos correspondants de l'ONUDI, nous avons reçu, le 23 avril dernier, le gérant d'une société chilienne qui distribue le quillay dont l'extrait végétal à base de saponine permettrait entre autres la réduction des problèmes respiratoires dus au stress chez le veau, l'amélioration de la croissance des volailles (effet comparable à celui d'antibiotiques de croissance), l'amélioration de l'absorption des graisses chez les bovins et la réduction de l'émission de méthane chez les bovins.

De plus cet extrait aurait la propriété d'améliorer la santé intestinale, et l'absorption des nutriments de manière générale par un effet local (dans les intestins) et sans être absorbé. Les saponines contenues dans l'extrait sont immunostimulantes et génèrent une meilleure réponse immunitaire locale (intestinale) quand elles sont introduites dans l'alimentation des animaux provoquant une baisse de la mortalité et une amélioration des paramètres de production.

La portion non saponique des extraits (polyphénols plus spécifiquement) ont un effet antioxydant et anti inflammatoire qui améliore la réponse productive des animaux.

Les saponines ont également un effet réducteur sur les populations de Protozoaires facilitant le développement musculaire (donc la prise de poids) et la production de lait.

Nous tenons à votre disposition, sur simple demande à l'équipe d'animation, l'ensemble des éléments que nous avons obtenus concernant cet extrait végétal. A suivre.

Actualités :

- **Donner un nom aux vaches augmente la production de lait !**
Après avoir interrogé 516 éleveurs du Royaume Uni, une chercheuse de l'Université de Newcastle, a observé que traiter les vaches laitières avec attention et en particulier leur donner un nom augmentent leur production de lait de plus de 250 litres par an. Catherine DOUGLAS, explique : « En accordant plus d'importance à l'individu (par rapport au groupe), comme appeler une vache par son nom ou avoir de plus en plus de rapports avec l'animal à mesure qu'il grandit, on améliore non seulement le bien-être de l'animal et sa perception de l'humain, mais on accroît également sa (productivité) ». (*Newsletter de l'APECITA*)
- **Le bilan de santé de la PAC n'arrange pas l'Ouest.**
La redistribution des aides telle qu'elle est prévue pénalisera les troupeaux nourris avec des céréales au profit des éleveurs des zones herbagères. En moyenne, la Bretagne perdra environ 6%, soit 22€ à l'ha, 5€ à l'ha en Basse-Normandie, 17€ à l'ha pour le Pays de la Loire. (*Ouest-France*)
- **Les nuages s'accumulent sur les éleveurs de porc.**
La production a baissé de 1.3% en 2008 et la baisse sera supérieure en 2009. Une évolution de 1% à la baisse ou à la hausse peut faire varier les prix de ventes de 40%. Cette élasticité des prix fragilise la profession, laquelle doit s'organiser pour être plus présente comme acteur sur le marché. La concurrence est vive en provenance des Amériques. (*Divers*)

Agenda :

- **Elevage intensif et environnement, les effluents : menace ou richesse ?**
Le 28 Avril à Paris. Si certains d'entre vous pensent y être, vous trouverez ci-joint la [plaquette de présentation](#) du colloque ainsi que le bulletin d'[inscription](#). Contact : Elisabeth Bevilacqua au 01 40 66 21 10 ou à courrier suivant ebevilacqua@sepc.fr.
- **Nouveaux modes de pêche**

Actualités :

- **Biogaz: du poisson pas si d'avril que ça. (Cf. rubrique « Valorisation de la biomasse, des co-produits et déchets agro-alimentaires »)**

12. Thème « Automatisation, Robotisation, Conditionnement et Logistique »

Etat d'avancement :

- **Projet « DIC ».**
La société Abcar, continue sa prospection au Mexique. Certains partenaires ont répondu favorablement, des propositions plus concrètes devraient être faites prochainement, grâce à l'action de CLH International, membre du Cluster. L'intérêt de pouvoir consommer des produits qui sont peu, voir pas présents en France au travers de produits type snack serait très enrichissant au niveau nutritionnel et gustatif. »

- **Projet « Nanocar+ ».**

Les premiers échanges en direction de certains pays d'Amérique latine ont été très enrichissants et positifs pour une possible coopération. L'Amérique Latine représente un axe futur de développement pour le procédé. Le Mexique pourrait être le premier point d'entrée dans cette région. Malgré une concurrence importante, les qualités du produit de Card Technologies, ont permis d'enregistrer des retours de distributeurs de produits de potabilisation de l'eau. L'intérêt est présent, CLH international continue sa mise en coopération.

Agenda :

- **Les 9 et 10 juin prochains** : Journée AGROVIF et remises de Trophées, à Nantes, au siège de la société VIF.
- **Le 30 mai 2009** : Colloque Logistique « **Le Grand Redon, un Avenir Logistique** » (9h – 14h) à Saint-Nicolas de Redon.

13. Thème « **Nutrition – Santé, Bien manger** »

Actualités :

- **Agriculture biologique et « développement responsable ».**

Nous avons reçu, le 3 avril, Mr. Nicolas Cock Duque (président de la Sté colombienne ECOFLORA, membre du cluster colombien NATIVA). Celui-ci était accompagné de Mr. Darricau (directeur adjoint du service France de l'ONUDI). Durant cette réunion de travail, Mr Duque nous a présenté 3 de ses procédés : un bio-colorant bleu (obtenu d'un fruit) pour l'alimentation, des produits phytosanitaires bio (bio pesticide) qui se substituent aux produits phytosanitaires chimiques, ainsi qu'un produit qui permet de réduire le rejet de méthane des bovins. Les deux derniers sont des procédés très intéressants pour la France : pays qui consomme une quantité importante de produits chimiques et qui possède un nombre conséquent de bovins.

Cette rencontre nous a permis de mieux appréhender les objectifs et d'aborder les axes futurs de développement entre Ecoflora, le Cluster Nativa et le Cluster West.

Il est évident que les produits biologiques et le « développement responsable » sont un enjeu majeur aujourd'hui et le sera d'autant plus dans les prochaines années. Ecoflora peut nous aider à franchir un pas significatif dans ce domaine. A suivre.

- **Eurofins : a inauguré récemment un laboratoire d'analyses en Chine.** (Cf. rubrique « **Actualités des Actionnaires de la SAS WEST** »)

Agenda :

- **Le 8 Juin 2009** : colloque « **Perinatal Nutrition and Nutritional Imprinting** », à Nantes (Cité International des Congrès). Date limite d'inscription : le 20 Avril 2009, la fiche d'inscription et le programme sont disponibles en cliquant [ici](#). Contact : Clair-Yves Boquien au 33 (0)2 53 48 20 07 ou à l'adresse suivante : Clair-Yves.Boquien@univ-nantes.fr. (voir [mail](#))
- **Réunions couplées** des groupes de travail « Senior » du Pôle Aliments & Santé et « Nutrition » du Cluster WEST (dans les locaux du CRITT Agroalimentaire, à La Rochelle). Date à fixer avec le CRITT.

14. Thème « Valorisation de la biomasse, des co-produits et déchets agro-alimentaires »

Etat d'avancement :

- **Projet « Valorisation de la Biomasse, des coproduits et des déchets »**
- **Projet « Méthanisation *Made in WEST*[®] »**
- **Projet « Méthanisation à la ferme ».**

Tous ces projets alimentent de nombreux échanges entre les membres qui doivent déboucher sur plusieurs réunions de travail dont les dates sont en cours définition.

Actualités :

- **Biogaz: du poisson pas si d'avril que ça.**
En janvier dernier, la coopérative Copalis*, "spécialisée dans la valorisation intégrale des co-produits du poisson" s'est associée à Agriopale services (valorisation de résidus organiques) pour créer Capénergie..., afin de travailler à la "valorisation énergétique des résidus organiques et de déchets de poisson, en biogaz.
L'enjeu est celui de la production d'énergie renouvelable mais aussi de la gestion des "effluents et déchets organiques", issus de cette industrie agroalimentaire, qui s'y prête particulièrement bien car les "résidus issus de la transformation du poisson sont gras et donc méthanogènes". A ce jour, Copalis traite "45.000 tonnes par an d'effluents liquides chargés organiquement, à une température favorable aux procédés de méthanisation". Les partenaires estiment que les boues résiduelles des stations d'épuration portuaires constituent un gisement complémentaire de 10.000 tonnes par an, auxquels pourraient s'ajouter 20.000 autres tonnes issues d'une part "de matières valorisables supplémentaires en provenance d'industries agroalimentaires de la zone portuaire", et, d'autre part de déchets verts collectés localement.
Copalis prévoit de réutiliser les 25.000 MW/h de biogaz sous forme de vapeur, d'eau chaude, voire d'électricité "qui pourra être réinjectée sur le réseau électrique". Quant aux résidus ultimes, ils serviront de compost.
A Copalis, on indique que le projet est estimé entre 5 et 6 millions d'euros, "selon que l'on construira ou non une unité de cogénération. D'un point de vue technique, utiliser notre biogaz pour produire de la vapeur offre le meilleur rendement énergétique qui soit. D'un point de vue économique, avec le tarif de rachat d'EDF**, c'est plus rentable". L'injection du biogaz dans le réseau est a priori écartée: "injecter du biogaz dans le réseau, avec les questions que cela suppose, comme celle de la pureté, est complexe. En outre, nous avons besoin de gaz naturel pour alimenter notre chaudière. Deux réseaux parallèles, ce ne serait pas très rationnel". Cette activité annexe pourrait bénéficier d'aides, notamment parce qu'elle permettra de résoudre les problèmes posés à la station d'épuration de Boulogne-sur-Mer, engorgée par les "déchets gras" du poisson. (*Energie2007*)

Agenda :

- **Plusieurs dates à venir**, pour les groupes de travail, dont celle du 28 mai (à confirmer):.
- **Le 15 mai 2009** : rencontre entre Cometi / Biothermie et Cluster WEST, sur le développement du procédé Biothermie.

15. Thème « Techniques de traçabilité et principe de précaution »

Etat d'avancement :

- **Projet « REGAT » :**
L'ensemble des éléments du dossier est aujourd'hui réuni pour être envoyé cette semaine aux financeurs publics.

Actualités :

- **Bientôt vers un étiquetage « nourri sans OGM » ?**
Le Conseil National de la Consommation (CNC) s'est prononcé pour la création d'un étiquetage avec la mention « nourri sans OGM » sur les viandes et les produits laitiers, selon *Europe 1* (03/04/2008).
La décision a été adoptée par le CNC au terme d'une réunion au ministère des Finances avec des représentants du gouvernement, des industriels de l'agroalimentaire et l'association de défense des consommateurs "UFC-Que choisir".
La création de cette étiquette interviendrait alors que le débat sur les OGM n'est pas tranché au niveau européen : la Commission n'a pas renoncé à imposer la levée des mesures d'interdiction des OGM – notamment le maïs Mon810 – prises par plusieurs Etats de l'Union. L'Europe n'ayant pas pour l'heure de législation commune sur le sujet, il appartient à chaque pays membre de décider de mettre en place ou non un étiquetage précisant pour le consommateur qu'un produit est sans OGM. L'Allemagne s'est ainsi dotée d'un étiquetage pour les viandes et produits laitiers "sans OGM", permettant au consommateur de savoir que les animaux n'ont pas été nourris avec des aliments contenant des OGM. Reste à déterminer les seuils...
Mais ce nouvel élément pourrait aussi être la base d'un donnant-donnant : une fois les étiquettes mises en place, il serait plus aisé d'argumenter sur le thème « le choix du consommateur sensible à la question des OGM est respecté puisqu'il est désormais averti ». Ce qui permettrait la mise en place d'une filière OGM. (*Viva Presse & Agrisalon*)
Pour plus d'informations sur "Les Dossiers agricoles" OGM vous pourrez cliquer [ici](#).

FORMATION / RECHERCHE

Actualités :

- **Le 1^{er} prix AREA décerné à Mhamed Bendaoud.**
Salarié chez Arrivé, actionnaire de la SAS WEST et membre du groupe de travail sur le projet « REGAT », a été distingué par l'AREA (Association pour les Recherches sur l'Economie Agro-alimentaire) pour sa thèse de doctorat : « Contributions Méthodologiques et Conceptuelles à la Conception, la Gestion et l'Amélioration des Systèmes de Traçabilité des Produits Alimentaires : Application à l'industrie d'abattage et transformation de la volaille ». Son prix lui a été remis le jeudi 9 avril.
- **Présentation du projet : DREAM.**
Le projet DREAM (Design and development of REAListic food Models with well-characterised micro- and macro-structure and composition) regroupe un partenariat transdisciplinaire de 18 partenaires privés et publics, impliquant deux multinationales et neuf pays européens dont l'objectif est de développer des modèles alimentaires réalistes, physiques et mathématiques pour être utilisés comme standards. Ces standards pourront être exploités à travers toutes les catégories alimentaires majeures pour faciliter le

développement des approches communes pour l'évaluation des risques/bénéfices et de la qualité nutritionnelle pour la recherche alimentaire et les industries.

Ces modèles amélioreront les connaissances sur les relations processus-structure-propriété allant du niveau moléculaire au niveau macroscopique. Ils faciliteront la création de matrices alimentaires génériques ayant des propriétés fonctionnelles et nutritionnelles basées sur des microstructures adaptées.

Le développement de modèle sera conduit en étroite collaboration avec les manufacturiers alimentaires à travers une approche spécifique. L'objectif de l'approche mathématique est de réaliser une description dynamique complète du processus alimentaire utilisant une stratégie innovatrice. Celle-ci exploitera les avancées les plus récentes en sciences cognitives et en science des systèmes complexes afin de permettre d'étendre les méthodes généralisées aux autres produits alimentaires.

Les modèles et les protocoles développés dans DREAM seront diffusés par les partenaires experts via des filières existantes (EFFoST, ETP et plateformes nationales, CIAA et fédérations nationales, EFSA et Organismes nationaux de régulation) pour être utilisés par les scientifiques, les PME et les multinationales afin d'améliorer la qualité nutritionnelle et le management des risques de la chaîne alimentaire. L'implication de l' « ETP Food for Life » assurera que l'approche est étendue à tous les aliments d'ici 2015. Le projet DREAM est financé à hauteur de 5.9 millions d'Euros par le 7ème Programme Cadre de l'Union Européenne dans la thématique « Alimentation, Agriculture et Pêche, et Biotechnologie » pour 4 ans.

- **ISSATIS Biotechnologies : Actualités d'avril 2009 vers de nouveaux statuts.**

Deux ans après sa mise en place, ISSATIS franchit une nouvelle étape avec la création en septembre d'une association loi 1901. En ouvrant le conseil d'administration à ses partenaires, ISSATIS a pour objectif de devenir une véritable plate-forme technologique et de créer une dynamique entre les entreprises du territoire, les collectivités locales et régionales et des établissements d'enseignement.

Parallèlement, le recrutement d'un ingénieur recherche devrait lui permettre d'exprimer tout son potentiel, de mettre ses compétences techniques dans le domaine du laboratoire au service des entreprises et de les accompagner dans leur projet de recherche et développement en veillant à protéger le consommateur et l'environnement...

L'ISSATIS ouvre en septembre 2009 deux nouvelles formations : un BAC pro « laboratoire » qui remplacera le BEPA et la BTA avec un objectif professionnel et une possibilité de poursuite d'études vers un BTS ANABIOTEC par exemple ; et un Diplôme Européen d'Etudes Supérieures de niveau L3 (DEES) « Détection des contaminants dans les aliments et l'environnement » qui permettra aux étudiants de se spécialiser dans la recherche des micro polluants. Cliquez [ici](#) pour le programme proposé.

- **Conférence ISSATIS destinée aux étudiants, aux entreprises et aux laboratoires.**

ISSATIS, centre de ressources de l'ISSAT à Saint Jacut les pins, organise une conférence sur « **Les technologies au service du traitement de l'eau** » le **Mardi 28 avril 2009** de 15h30 à 17h30 au Cinémanivel, quai Jean Bart à **REDON** :

- ❖ **"L'eau et notre santé : Les molécules émergentes et leurs conséquences sur l'environnement et le consommateur"**. Intervenant : Mr Yann Olivaux, biophysicien, conférencier, auteur du livre la nature de l'eau.
- ❖ **"Les techniques de détection : De la chromatographie à la spectrophotométrie de masse"**. Intervenant : Mr Alain Laplanche, professeur émérite à l'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes (ENSCR).
- ❖ **"Le traitement des eaux industrielles : Des bio réacteurs à membranes d'ultrafiltration à la nanofiltration"**. Intervenant : Mr Bierent, Ingénieur-conseil : Ovive, Theix.

Le programme de cette conférence est disponible en cliquant [ici](#).

Courrier : ISSATIS – ISSAT – BP 13 – 56220 SAINT JACUT LES PINS. Tel : 02 99 91 23 22 – Fax : 02 99 91 29 12 ✉ : issatis@orange.fr - www.issat.info

- Eurofins : a inauguré récemment un laboratoire d'analyses en Chine. (Cf. rubrique « Actualités des Actionnaires de la SAS WEST »)

Agenda :

- **Le 29 avril** de 9h30 à 17h30 : Première journée Universitaire « Recherche & Formation continue » organisée à Saint-Nazaire sur le site du laboratoire GEPEA sur le thème : la « micro-encapsulation : Formation Opérationnelle, Applications et Démonstrations ».

RESSOURCES HUMAINES

- **Renforcement de l'équipe du Cluster WEST.**
L'équipe s'est renforcée, depuis le 20 avril dernier, d'une nouvelle compétence. Baptiste Boudaud, étudiant en Master Professionnel "Intelligence Economique et Communication Stratégique" à l'ICOMTEC de Poitiers a rejoint l'équipe. Sa mission est d'identifier des pistes permettant de favoriser et de renforcer le sentiment d'appartenance des membres au réseau du Cluster WEST. Il participera pendant 4 mois à la promotion du cluster, à l'analyse de son fonctionnement, à l'amélioration du système de veille de la SAS et préconisera des actions pour améliorer la diffusion de l'information.
« **Bienvenu à lui !** »

BENCHMARK

- Eurofins : a inauguré récemment un laboratoire d'analyses en Chine. (Cf. rubrique « Actualités des Actionnaires de la SAS WEST »)
- Royaume Uni : Donner un nom aux vaches augmente la production de lait ! (Cf. rubrique « NME »)

ACTUALITÉS GÉNÉRALES

- **Agroalimentaire : Une industrie résistante et dotée d'atouts.**
Dans la crise économique actuelle, un secteur est entré en résistance: l'industrie agroalimentaire. Objectifs? Rester compétitifs face à une concurrence de plus en plus internationale et préparer l'avenir. Michel Barnier, ministre de l'Agriculture, a défini des priorités d'actions lors des Assises nationales de l'agroalimentaire fin mars. Au programme: renforcement de la recherche sur les aliments bénéfiques à la santé, sur les molécules végétales capables de remplacer celles issues du pétrole, développement de l'énergie verte, amélioration de la traçabilité et de l'information des consommateurs.
L'agroalimentaire doit composer avec des marges globalement faibles et un contexte mondial en crise et en proie à la flambée des matières premières, notamment entre 2006 et 2008, comme le blé Chicago (+68%), le maïs Chicago (+85%), les huiles végétales (entre 97% et 107% d'augmentation) voire même le cacao (+65%)...
Les industries les plus compétitives seront celles qui tireront profit de la crise. «Les marques ont une forte capacité à innover. Les MDD vont devoir intégrer ces innovations très vite, voire même les anticiper en étant force de proposition.» (*Journal des Entreprises*)

- **Certains groupes agroalimentaires fabriquent des produits MDD.**

Lors de dégustations, des consommateurs ont trouvé des saumons fumés meilleurs que ceux estampillés Labeyrie, la marque leader du marché en grande surface. «Une majorité a préféré les saumons de distributeur... qui sont en fait fabriqués par Labeyrie ! Les cahiers des charges fournis par les grandes enseignes correspondaient visiblement mieux au goût des consommateurs que celui des équipes marketing de Labeyrie.»

Le roi du foie gras et du saumon fumé n'est pas le seul industriel de l'agroalimentaire qui fabrique, en plus de ses gammes, des marques de distributeurs (MDD). «Seuls les très gros opérateurs comme Danone et Nestlé refusent encore de produire des MDD, explique Jean-Pierre Gontier, président de la Scamark, la filiale de Leclerc en charge de la marque MDD Repère. »

« Senoble, Mamie Nova et Andros, par exemple, ne peuvent plus se le permettre.»

Jacquet, Bonduelle, et Lactalis (Président) ont intégré depuis longtemps la production de MDD dans leur stratégie industrielle. D'autres, comme Lesieur, Tipiak ou Pierre Martinet, le font beaucoup plus discrètement. Leurs rangs pourraient bientôt grossir avec l'arrivée de United Biscuits, (BN). Certaines sociétés, connues pour leurs marques, fabriquent essentiellement des MDD. C'est le cas de Madrange (jambon), et Pierre Martinet (plats traiteurs).

La plupart compensent ainsi la baisse des ventes de leur marque. Dans certains secteurs, les marges sont si faibles que les sites de production ne sont rentables que s'ils tournent à plein régime. Dans ce cas, les sous-traitants ne prennent plus le temps de modifier les caractéristiques techniques de leur chaîne avant de produire un produit de distributeur. Du coup, la MDD et la marque nationale offrent rigoureusement le même produit, avec un écart de prix parfois sensible.

Si les fournisseurs de MDD se bousculent pour trouver de nouveaux débouchés auprès des distributeurs, Intermarché limite lui au maximum la sous-traitance. Le groupement des Mousquetaires possède ses propres usines (62 au total), qui fabriquent la plupart de ses MDD. Cette organisation permet de connaître les véritables forces et faiblesses des producteurs et des marques au moment de négocier les tarifs d'achat. «En début d'année, lors des dernières négociations, nous avons ainsi pu recadrer certains industriels qui tentaient de nous bernier en faisant croire que l'évolution du cours des matières premières les empêchait de baisser les prix», explique Eric Mozas, d'Intermarché. Les industriels ont décidément du souci à se faire.

- **La filière agroalimentaire en Pays de la Loire.**

L'industrie agroalimentaire des Pays de la Loire est le premier secteur industriel de la région (22% des effectifs). Les IAA (Industries Agro-Alimentaires) ligériennes occupent le 2ème rang national pour les effectifs (45 000 salariés), le chiffre d'affaires (11,8 milliards d'euros) et la valeur ajoutée (près de 2 milliards d'euros). (*Région web*)

L'ACTUALITÉ DES ACTIONNAIRES DE LA SAS WEST

- **FOOD DEVELOPMENT : Pour ses 5 ans déménagement, recrute et communique.**

Le 2 avril 2004 naissait FOOD DEVELOPMENT. « Cette « aventure novatrice » nous permet de proposer des compétences et des services variés autour de notre maître mot « BOOSTER D'INNOVATION » : produits, process, emballage, nutrition, concepts et production en restauration, recherche (organisme agréé par le ministère) », précise son dirigeant, Vincent Lafaye, membre fondateur et actif du cluster West.

Cette démarche est complétée par des partenariats qui permettent à Food Development de disposer de compétences globales : design, éco-conception, diététique, métiers de bouche, marketing... L'équipe va être prochainement complétée par un cuisinier

expérimenté, Hubert LACOMERE. Celui-ci poursuivra en parallèle son activité de formateur et d'accompagnement de restaurateurs indépendants.

Bientôt dans de nouveaux locaux (200 m²), toujours sur le site de l'INRA de Nantes, Food Development disposera aussi d'une salle de réunion / formation et d'un laboratoire culinaire (Cuisine, fournil...).

- **Eurofins : a inauguré récemment un laboratoire d'analyses en Chine.**

« Ce laboratoire est aujourd'hui le seul laboratoire d'analyses alimentaires indépendant en Chine capable d'offrir une gamme complète de services analytiques répondant aux normes internationales et couvrant l'ensemble du processus d'analyse. » indique la société.

Il a été créé pour répondre à la fois aux besoins des sociétés locales et des sociétés étrangères, en s'appuyant sur une offre de services analytiques accrédités au niveau des standards européens ainsi que sur une connaissance approfondie du secteur agroalimentaire chinois.

Le laboratoire d'Eurofins à Suzhou a obtenu avec succès l'accréditation allemande DACH (organe indépendant d'accréditation) sur la base d'un audit final sur site, ainsi que celle de l'Administration générale chinoise de la supervision de la qualité et des services de quarantaine et d'inspection (AQSIQ) pour l'analyse des produits alimentaires importés et exportés.

L'ouverture de ce laboratoire constitue une première étape dans le programme d'investissement et de développement du Groupe visant à établir un laboratoire de référence doté des meilleurs standards d'analyse mondiaux.

« Eurofins continuera à développer les capacités de ce laboratoire, en renforçant les équipes et en investissant dans de nouveaux équipements et technologies de pointe pour satisfaire les exigences de ses grands clients » ajoute la direction.

Le Groupe prévoit de nouvelles dépenses d'investissements afin d'accroître les capacités analytiques de ce laboratoire, notamment dans le domaine de l'analyse des pesticides, des résidus de médicaments vétérinaires, de la détection de colorants illicites, de mycotoxines et dans l'analyse nutritionnelle. (*CercleFinance*)

- **Fleury Michon livre un résultat net 2008 en forte baisse.**

Pour 2008, Fleury Michon a enregistré un résultat net de 5,4 millions d'euros, contre 13 millions en 2007 et un chiffre d'affaires de 502,7 millions d'euros (+2,1%).

Au premier trimestre 2009, les ventes s'établissent à 123,4 millions d'euros, en croissance de 2% sur un an. Tandis que la branche traiteur est en repli de 6% (41,7 millions d'euros), les activités de charcuterie libre-service sont en hausse de 7% (68,3 millions d'€). (*AFP*)

- **Système U : 730 embauches dans l'Ouest.**

La coopérative de commerçants continue de se développer, notamment en Bretagne et Pays de la Loire. A partir du 11 mai, les offres d'emploi du groupe seront consultables sur un nouveau site Internet : www.u-emploi.com.

D'autre part Système-U a lancé début avril 2009 un système d'achat par Internet qui sera mis en place dans 200 magasins d'ici la fin de l'année, dont 150 dans l'Ouest. Les clients pourront faire leurs courses depuis chez eux, « au prix du magasin » et se feront livrer où iront chercher sur place leurs produits achetés moyennant un forfait à payer. (*O-F*)

- **LDC, numéro 1 français de la volaille, va reprendre Arrivé, numéro 3 du secteur.**

Les actionnaires du Groupe Arrivé (famille, Unigrains, et CIAB), 561 Millions d'€, en 2008, 2835 salariés sur 11 sites, sont entrés en phase de négociation exclusive avec LDC (1.95 Milliards d'€, 12 000 salariés). Les deux sociétés réunies représenteront près de 30% du marché national. (*Divers*)

L'ACTUALITÉ DES MEMBRES DU CLUSTER WEST

- **PH Trading : Invitation European SEAFOOD 2009.**
Du 28 au 30 avril 2009 PH Trading, membre du Cluster West vous invite au salon European SEAFOOD Exposition 2009, à Bruxelles (Lieu : stand 401, pavillon 5). Contact : Pierre Hoflack au +33 (0) 613 218 133 ou par courriel ph@blue-quality.com.
- **ISSATIS Biotechnologies : Actualités d'avril 2009 vers de nouveaux statuts.** (Cf. rubrique « Actualités des Membres du Cluster WEST »)

NOUVEAUX MEMBRES DU CLUSTER WEST

X. Marie (Groupe XM, 44) ; L. Magnin (agriculteur en Suisse) ; N. Cock Duque (Ecoflora, Colombie) ; J.L. Jolivet (I dex Environnement, 22) ; F. Moison (44) ; G. Reinaud (Pro-Natura INT, 75) ; C. Sautot (INRA Tranfert, 44).

NOUVEAUX CONTACTS DU CLUSTER WEST

A. Kerbart (Palamatic, 35) ; A. F. Braquehais (CNER, 75) ; A. Lison (Yves-Rocher, 56) ; L. Ringo & Ph. Pelvet (APECITA, 75) ; B. de Laage (Végépolys) ; C. Laurent (BeCitizen, 75) ; C. Benoît (ESC, 35) ; C. Rouillac (IRA, 44) ; C. Vauray (BeCitizen, 75) ; Charlotte-Grollier (44) ; Christian Duret (CIC, 44) ; C. Ricot (RICOT, 49) ; D. Chassagne (IRA, 44) ; F. de Montfort (Caminno Consultants, 49) ; F. Dubail (EVEA-Conseil, 69) ; F. Bazantay (Pôle Cristal, 22) ; F. Buil (ESC, 35) ; G. Leguen (ADEME, 35) ; G. Todorovic (Boury-associés, 75) ; G. Augereau (72) ; J. de Balathier (Agrapole, 69) ; J.P. Pronost (CNER, 75) ; J. P. Tillon (In Vivo, 75) ; J. M. Seronie (CER France, 75) ; L. LEROY (Terrena, 49) ; L. Monno (Charier SA ; 44) ; L. Freund (Cetradel, 44) ; L. Bouyssou (44) ; M. Delas (Carbofil France, 44) ; M. Quinet (APECITA, 75) ; O. Morel (Biscuiterie Saint George, 49) ; P. Tallon (Boury-associés, 75) ; R. Tirou (Terralys, 44) ; S. Fromont (Charier SA, 44) ; V. Ferber (Charier SA, 44) ; V. Richefort (IRA, 44) ; V. Rouxel (IRA, 44) ; X. Chatenet (Labovet Conseil, 85).

AGENDA

Ne pas oublier :

- **Le 28 avril 2009**, sera organisée à **Dax (40)** une journée sur la problématique de **Reconnaissance de la flore adventice du maïs**. (www.afpp.net).
- **Le 28 avril 2009 de 15h30 à 17h30 au Cinémanivel, à REDON, ISSATIS** organise une conférence sur « **Les technologies au service du traitement de l'eau** ». Programme disponible en cliquant [ici](#). Inscriptions avant le 22 avril 2009. Contact : ISSATIS au 0299912322 ou courriel issatis@issat.info. Site web : www.issat.info.
- **Le 28 avril 2009 de 9h à 12h** : Séminaire Intra'Know, à Rennes. Renseignements supplémentaires au 02.23.45.63.63.
- **Le mercredi 29 avril 2009 de 13H30 à 17H, le 7ème Programme Cadre de Recherche et de Développement (PCRD)** de la Commission européenne traitant la **Thématique Alimentation, Agriculture et Pêche, Biotechnologies - Recherche au profit des PME**. Vous pouvez télécharger le programme de la réunion en cliquant [ici](#) et voici le lien suivant : [inscription](#) pour confirmer votre participation. Renseignements : 0241962258.
- **Du 28 au 30 avril 2009, « European SeaFood », à Bruxelles.**

- **Le 29 avril** de 9h30 à 17h30 : Première journée Universitaire « Recherche & Formation continue » organisée à Saint-Nazaire sur le thème de : la « micro-encapsulation : Formation Opérationnelle, Applications et Démonstrations ».
- **Du 11 au 15 mai 2009** : le « 29ème congrès Internationale du Génie chimique, de la protection de l'environnement et de la Biotechnologie - AHEMA 2009 » sera organisé à Frankfurt (en Allemagne). Sites d'Internet : <http://www.achema.de> ou <http://www.teclis.eu>.
- **Le 13 mai 2009**, l'Ecologie Industrielle Conseil (EIC) organisera un **Séminaire Alimentaire à Alger (AGRAL)**. Contact : Christophe Blavot au +33 (06) 62 26 66 77 ou au courriel christophe.blavot@ecologie-industrielle.com.
- **Le 14 mai 2009** : une rencontre sur la « **Eco-conception, optimisation environnementale des produits et emballages en agroalimentaire** », de 9h à 12h, à Oryon - La Roche-sur-Yon, sur des thématiques agroalimentaires.
- **Du 19 au 21 mai 2009** : « **SIAL China** » à Shanghai. Contact : Alain Guichard de la Chambre régional d'agriculture – SPPL au 02.41.18.60.10.
- **Le 8 Juin 2009** : colloque « **Perinatal Nutrition and Nutritional Imprinting** », à Nantes (Cité International des Congrès). Date limite d'inscription : le **20 Avril 2009**, la [fiche d'inscription](#) et le [programme](#) sont disponibles en cliquant [ici](#). Contact : Clair-Yves Boquien au 33 (0)2 53 48 20 07 ou à l'adresse suivante : Clair-Yves.Boquien@univ-nantes.fr.
- **Du 10 au 13 juin 2009**, La 2ème édition de **TUTTOFOOD**, à Milan. Pour plus d'information cliquez sur le site suivant : www.tuttofood.com.
- **Le 11 juin 2009** : rencontre sur la « **Perception des messages nutritionnels par le consommateur** », de 14h à 17h30, à Audencia - Nantes.
- **Les 17 et 18 juin 2009**, un évènement européen de la Recherche et de l'Innovation en Nutrition Santé (**NutrEvent**) rassemblera à **Lille Grand Palais** plus de 2 500 acteurs du secteur de la Nutrition Santé. Pour plus d'informations sur NutrEvent et vous inscrire, [cliquez ici](#).
- **Le 18 juin 2009** : Journée porte ouverte sur la parcelle de Parcé sur Sarthe (72). Pour plus d'informations, consultez www.agroof.net , www.asso-base.fr, www.agriculture-de-conservation.com.
- **Les 22 et 23 juin 2009**, « **Welcome to 3rd edition of PROBIOTECH 2009** ». La 3^{ème} édition de PROBIOTECH tenu à Nantes. Pour en savoir plus, contactez : probio2009@gate2tech.com.



RETROUVEZ LES PRINCIPAUX ÉVÈNEMENTS AUXQUELS PARTICIPE LE CLUSTER WEST SUR LE CALENDRIER EN LIGNE EN CLIQUANT ICI.

EQUIPE D'ANIMATION :

- Jean-Yves DELAUNE 02 40 73 08 86 - jydelaine@cluster-west.fr (Directeur Général délégué)
- Andy CHAUVEAU 02 40 73 08 86 - achauveau@cluster-west.fr (Chef des projets)
- Madalina CARALICEA 02 40 73 08 86 - mcaralicea@cluster-west.fr (Suivi & animation du réseau)
- Kristell BERNARD 02 40 73 08 86 - kbernard@cluster-west.fr (Chargée de la communication)
- Baptiste BOUDAUD 02 40 73 08 86 - bboudaud@cluster-west.fr (Stagiaire intelligence économique)

©Toute copie de l'ensemble de ce document sans autorisation préalable constitue de la contrefaçon punie pénalement et donnant lieu à des dommages et intérêts