



**HIGHTECH
EUROPE**



PREMIER RÉSEAU D'EXCELLENCE EUROPÉEN
Intégration de nouvelles technologies en agro-alimentaire

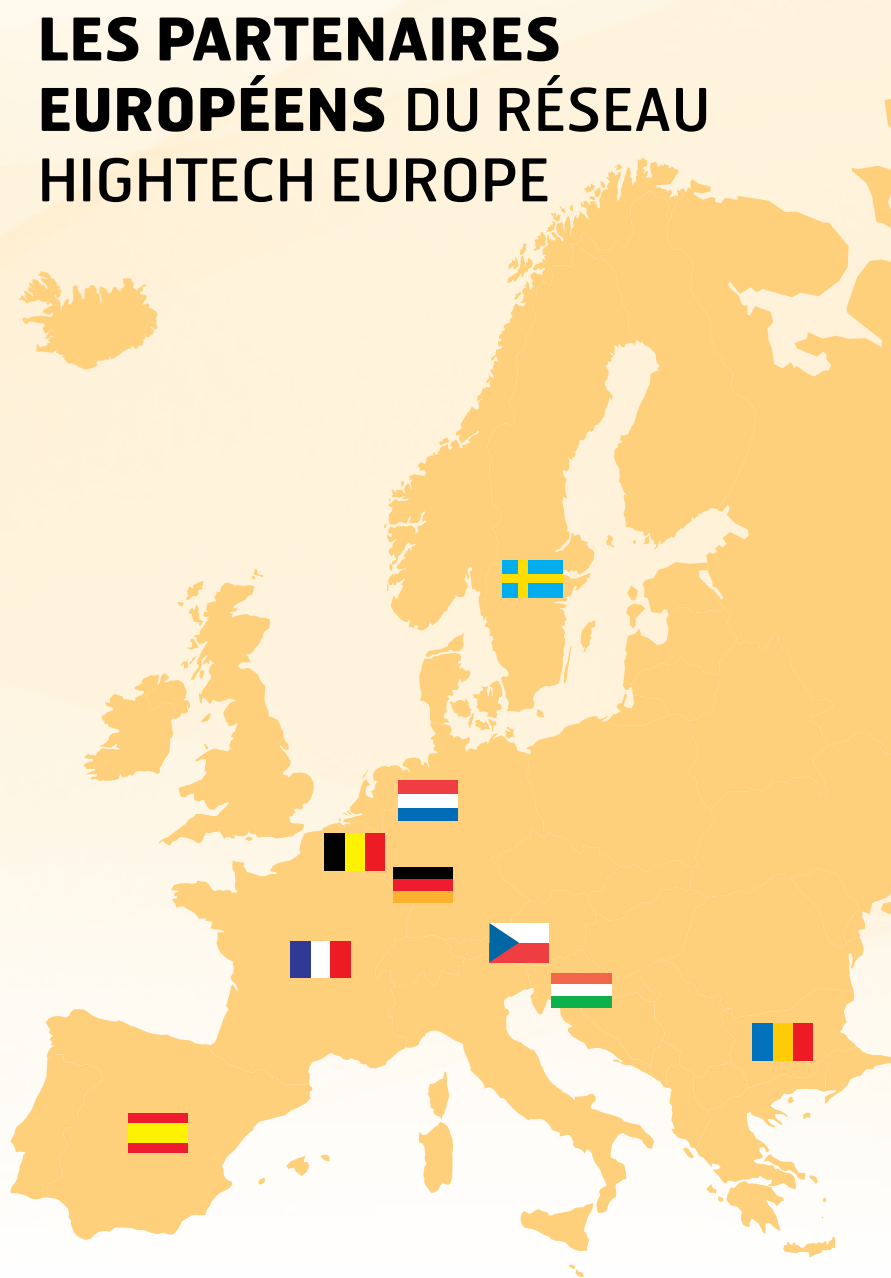
AGROPOLIS
INTERNATIONAL


Qualiméditerranée

 **INRA**


UMR iAte
Ingénierie des Agro-polymères
& technologies émergentes

LES PARTENAIRES EUROPÉENS DU RÉSEAU HIGHTECH EUROPE



ALLEMAGNE

- Biozoon Food Innovations GmbH
- Centre for Technology Transfer Bremerhaven (ttz)
- Centre for Innovative Process Engineering GmbH (CENTIV)
- Centre for Innovation and Technology in North Rhine Westphalia GmbH (ZENIT)
- German Agricultural Society e.v. (DLG)
- German Institute of Food Technologies (DIL)

AUSTRALIE

- Commonwealth Science and Industrial Research Organisation (CSIRO)

BELGIQUE

- Catholic University of Leuven
- Nutrition Sciences N.V. (Vitamex)

ESPAGNE

- Institute of Agro-Food Research and Technology (IRTA)

FRANCE

- Agropolis international
- Institut National de la Recherche Agronomique (inra) Ingénierie des Agropolymères & Technologies Emergentes (UMR IATE)
- Qualiméditerranée

HOLLANDE

- Food & Biobased Research, Wageningen UR
- Pervatech BV

HONGRIE

- Central Food Research Institute (KEKI)

SUÈDE

- Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK)

TCHÉCOSLOVAQUIE

- Food Research Institute Prague (VÚPP)
- Technologies and Innovation o.s (TEIN)

ROUMANIE

- Romanian Meat Association (ARC)
- Technical University of Cluj Napoca (UTCN)
- Transilvanian Innovation and Technologies Centre (TRITECC)



TITRE COMPLET

Réseau Européen pour l'intégration de nouvelles technologies en transformation alimentaire

FINANCEUR 7^e PCRD (UE)

TYPE Réseau d'Excellence

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

22 de 9 pays européens + Australie

FINANCEMENT 5,87 M €

DÉMARRAGE Août 2009

DURÉE 4 ans

COORDINATEUR DIL - German Institute of Food Technology

HIGHTECH EUROPE...

4 ans pour construire une innovation durable en agro-alimentaire

Inscrit en 2009 dans le 7^e programme cadre Européen, Hightech Europe est le 1^{er} réseau d'excellence pour l'intégration de nouvelles technologies en agro-alimentaire. Financé à hauteur de 6 M€ par la commission européenne, Hightech Europe s'est donné pour mission d'apporter la première pierre à la construction en 2013 du futur Institut Européen de la transformation alimentaire (EU-IFP). Il regroupe à ce jour 22 partenaires de 10 pays différents issus de la recherche, du transfert de technologies et du monde de l'entreprise.

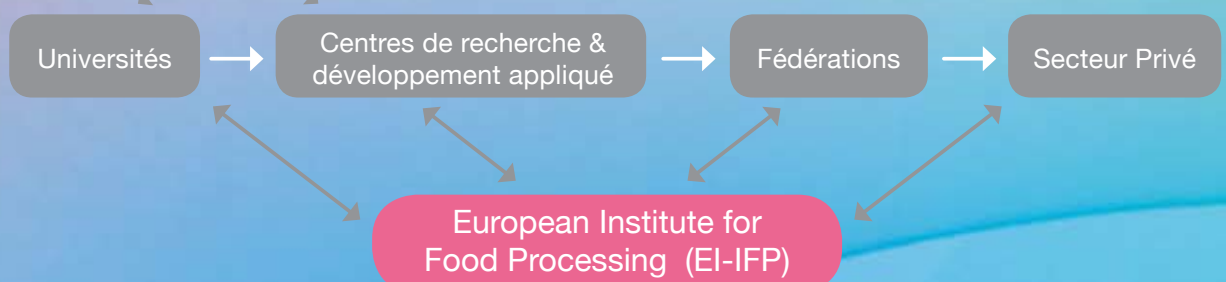
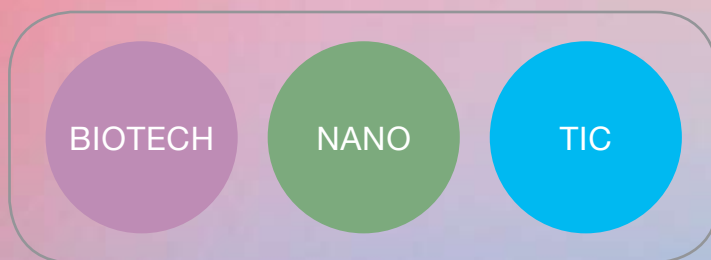
UN CONTEXTE AGRO-ALIMENTAIRE EUROPÉEN SPÉCIFIQUE...

- 99 %* des entreprises européennes en alimentaire sont des PME ou TPE (type familial)
- De nombreux brevets européens issus de la recherche ne sont pas exploités
- Les chaînes de transfert de connaissance recherche /industrie existantes sont majoritairement nationales

* Source : Commission Européenne au 31/08/2010

DES RÉALITÉS SOCIO-ÉCONOMIQUES EUROPÉENNES PARTICULIÈRES...

- Préoccupations grandissantes au sujet de l'alimentation et de son impact sur la santé
- Augmentation du revenu moyen
- Population vieillissante
- Nécessité de s'engager dans le développement durable, incluant l'exploitation raisonnée des agro-ressources



HIGHTECH EUROPE, UN RÉSEAU DYNAMIQUE

- D'ici à 2013, créer un système mettant en cohérence l'offre issue de la recherche et les besoins concrets de l'industrie afin de favoriser la construction commune d'innovations

HIGHTECH EUROPE, UN RÉSEAU AU SERVICE D'OBJECTIFS AMBITIEUX

- Créer le 1^{er} Institut Européen de la Transformation Alimentaire (EU-IFP) afin de pérenniser des partenariats recherche/industrie européens tournés vers l'innovation
- Permettre aux entreprises agro-alimentaires européennes de rester compétitives à l'échelle mondiale en les aidant à concevoir des produits et/ou des procédés de qualité
- Créer de la valeur ajoutée à partir des résultats de la recherche

HIGHTECH EUROPE, UNE STRATÉGIE COHÉRENTE ET DURABLE

- Identifier l'offre scientifique, les technologies stratégiques et/ou émergentes qui présentent un potentiel d'application industriel en agro-alimentaire
- Déterminer les besoins industriels des entreprises agro-alimentaires européennes, plus particulièrement les PME/TPE
- Proposer des partenariats recherche/industrie en croisant ces deux types de données
- S'appuyer sur les expériences passées pour élaborer un système de partenariat adaptable

HIGHTECH EUROPE, des outils pour pérenniser les transferts de connaissances

UNE PLATEFORME D'ÉCHANGES



Rendus possible grâce aux outils électroniques (web, visioconférence, etc.) des échanges d'expériences prenant en compte les aspects sociaux, législatif et éthiques seront abordés : financement, mobilité du personnel, sondages d'opinion...

L'INNOVATION À L'HONNEUR



Le « *European Food processing Award* » récompensera les projets des trois dernières années les plus novateurs dans le domaine de la transformation alimentaire. Ce prix, décerné tous les deux ans, sera une réelle incitation aux partenariats recherche/industrie.

LES ENCHÈRES DE L'INNOVATION



Ce nouvel outil expérimental permettra la vente exclusive au plus offrant de brevets, licences de fabrication... Les enchères de l'innovation seront organisées lors des Ateliers de l'innovation conjointement avec l'*European Enterprise Network*.

ETUDES ET CAS D'ÉCOLE



Etudes de faisabilité en regard des connaissances techniques et technologiques. Etudes de cas portant sur l'intégration de nouvelles technologies dans le processus de transformation alimentaire dans un environnement industriel. Etudes consommateur sur l'acceptation des nouvelles technologies et de l'innovation.

ATELIER DE L'INNOVATION



Afin de démontrer les enjeux que représente le transfert d'innovation pour la recherche, HighTech Europe sera à l'initiative de plusieurs ateliers de travail (nano-technologie, bio-technologie, information scientifique) dans toute l'Europe. Organisés en marge des salons du secteur, les ateliers seront le prolongement de thématiques développées en conférences.



UN PORTAIL INTERACTIF

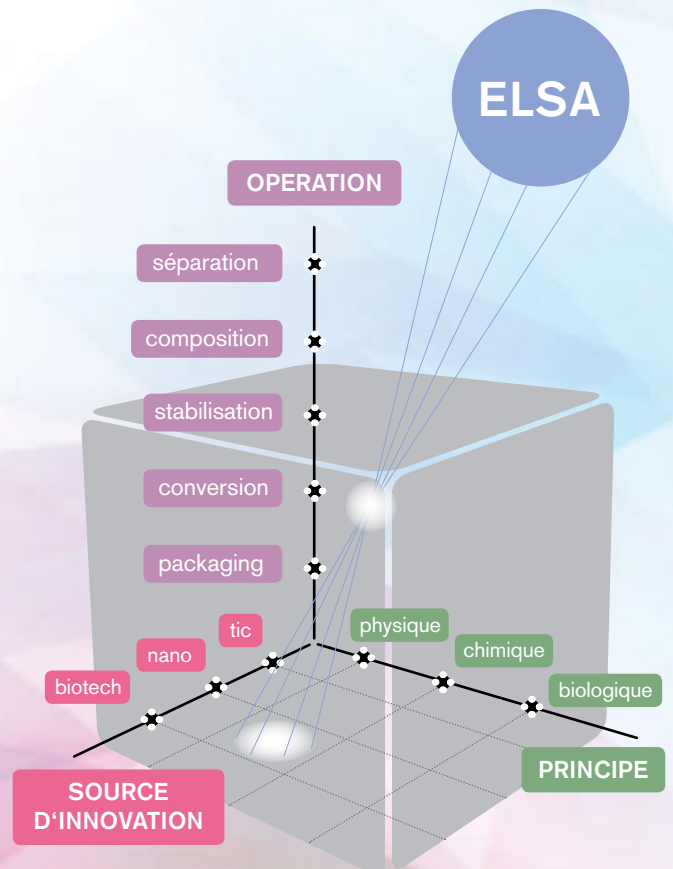
S'appuyant sur la base de données « *Science Cube* » et enrichi régulièrement par les experts du « *Light House Watcher* », le portail en ligne fournira des réponses concrètes aux besoins de l'industrie. De type MédiaWiki, il sera une aide précieuse à la décision.

« SCIENCE CUBE », UNE BASE DE DONNÉES ÉVOLUTIVE EN TROIS DIMENSIONS

Construite à partir d'une ontologie (organise un maximum de mots-clés par le type de relation qui les lie), « Science Cube » est une base de données qui identifie et met en relation l'offre scientifique porteuse d'innovation potentielle, les travaux de recherche dont elle est issue et les étapes du process industriel de la transformation alimentaire. A ces trois dimensions s'ajoute également la prise en considération des aspects éthiques, législatifs et sociaux (ELSA).

« THE LIGHT HOUSE WATCHER », UNE VEILLE D'EXPERTISE

Selon une procédure de collecte, d'identification et d'évaluation des informations, des experts enrichissent régulièrement la base de données du « Science Cube » qui permet de mettre en lumière les potentiels d'innovation.



Exemple du fonctionnement du portail interactif de l'Institut Européen de la Transformation Alimentaire (EU-IFP)

L'entreprise Tartasardine (11 employés), implantée dans le Finistère produit des tartinables à base de sardine. De **nouvelles réglementations** émanant de l'OMS vont obliger Tartasardine à réduire la quantité de sel présent dans ces préparations de près de 35%. Cette réduction engendre des **problèmes** de conservation et de goût.



Par quel substitut, Tartasardine pourrait remplacer les 35% de sel en veillant à conserver l'image simple et naturelle de ses produits ?

- 1 Tartasardine, **membre de l'EU-IFP**, accède au **portail interactif** et formule sa **requête** : « sel tartinable sardine ». Une page présente les **résultats** suivant :
 - des **mots-clés** destinés à affiner sa recherche (« sodium, goût, conservation, pâte à tartiner, texture, poisson, filet »),
 - des **résumés d'articles** issus de journaux scientifiques et magazines agro-alimentaires référencés selon les mots-clés (de la requête ou associés) qui y sont présents,
 - des fiches descriptives de **laboratoires, organismes de transfert et industries** ayant déjà travaillé sur des sujets similaires (selon les mots-clés),
 - des fiches descriptives de **technologies associées** (selon les mots-clés).

Le mot « conservation » est **sélectionné**.

- 2 Cette **nouvelle requête** renvoie une page de **résultats plus pertinents** (mots-clés, résumés d'articles, descriptifs de structures et de technologies).

- 3 Un article contenant les mots « conservation, sel, tapenade » est sélectionné. Celui-ci présente la **collaboration** fructueuse d'une **entreprise** Grecque, fabriquant des produits dérivés de l'olive, avec un **laboratoire** Italien. Leurs travaux visaient à mettre au point un substitut de sel, permettant la conservation de la tapenade, récemment jugée trop salée par les consommateurs à l'export. La molécule mise au point empêche la prolifération bactérienne au sein du produit et limite la dégradation des acides gras de l'olive.

La fiche descriptive de l'entreprise Grecque est disponible. Un **échange** d'E-mails met en lumière l'existence d'un **brevet** et permet d'établir le **contact avec le laboratoire** Italien. La molécule brevetée (un anti-oxydant issu du raisin) pourrait être une réponse efficace. Une **collaboration** est mise en place afin d'étudier la meilleure solution à la demande de Tartasardine. Un **accord de licence** est signé entre les deux entreprises.

Ces travaux s'inscrivent dans le cadre d'un **partenariat en partie subventionné** et permettent à Tartasardine d'éviter un développement trop coûteux...

- 4 A l'avenir, Tartasardine proposera à ses consommateurs des produits moins salés, bien conservés, et avec une valeur nutritionnelle augmentée : les oméga-3 seront protégés par une molécule naturelle (issue du raisin).

LES PARTENAIRES FRANÇAIS DU RÉSEAU HIGHTECH EUROPE

Agropolis International est une association créée en 1986 par les établissements de recherche et d'enseignement supérieur de la région Languedoc-Roussillon. Ce regroupement est caractérisé par une implication dans les champs thématiques de l'agriculture, de l'alimentation, de la biodiversité et de l'environnement. Outre son caractère de plateforme scientifique internationale, Agropolis International est également un espace multi-acteurs ouvert à tous les partenaires de l'innovation au bénéfice du développement économique régional.

C'est donc avec l'objectif de favoriser les échanges et transferts de compétences scientifiques régionales dans le cadre d'un réseau européen, en vue de nouvelles collaborations, qu'Agropolis International s'est engagé dans le projet HighTech Europe.

Le pôle de compétitivité Qualiméditerranée fédère un réseau d'entreprises et d'organismes de recherche dans l'objectif de développer des projets collaboratifs innovants. Son ambition est d'apporter des réponses aux enjeux de l'alimentation de demain par une offre innovante issue des productions agricoles méditerranéennes.

Le pôle propose un ensemble de services pour accroître la compétitivité des entreprises au travers de la réussite de ces projets d'innovation : recherche de partenaires, accompagnement pour le montage de projets, recherche de financements adaptés ou encore promotion des compétences.

Qualiméditerranée a donc deux rôles majeurs au sein du réseau HighTech Europe :
- représenter ses membres, notamment les entreprises régionales, avec leurs caractéristiques et attentes spécifiques ;
- être le relais vers les autres pôles de compétitivité français en agro-alimentaire, afin de promouvoir le réseau sur le territoire national.

Premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième dans le monde, l'Institut National de la Recherche Agronomique (inra) mène des recherches finalisées pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture compétitive et durable, et pour un environnement préservé et valorisé.

Sous cotutelle de l'inra*, l'Unité Mixte de Recherches Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes (IATE) se positionne activement sur le développement d'une économie bio-sourcée. Cet objectif se traduit par l'amélioration des connaissances sur les matières végétales à différentes échelles, en vue d'augmenter leurs performances tant pour des usages alimentaires que non alimentaires, avec une volonté d'écoproduction des procédés et produits. Pour HighTech Europe, l'UMR IATE se place donc comme une source directe d'offre scientifique, d'autant plus pertinente que les chercheurs travaillent régulièrement en coopération avec des partenaires publics comme privés, et dispose d'infrastructures propres à ses activités de transfert de connaissance.

*tutelles : inra ; cirad ; Université Montpellier 2 ; Montpellier SupAgro



**AGROPOLIS
INTERNATIONAL**



Qualiméditerranée



INRA



UMR iAte
Ingénierie des Agropolymères
& technologies émergentes

Liens utiles

www.hightecheurope.eu

www.agropolis.fr

www.qalimediterranee.fr

umr-iate.cirad.fr

Contacts

Qualimed : guichard@qualimediterranee.fr

Agropolis international : boulier@agropolis.fr

inra/iate : dromard@supagro.inra.fr

devries@supagro.inra.fr / guilbert@supagro.inra.fr

REJOIGNEZ-NOUS !

Ce projet vous intéresse ?

HighTech Europe est ouvert aux nouveaux participants !

Vous pouvez vous inscrire sur la plateforme des membres associés (Associated Membership Platform, AMP).

- Vous pourrez rendre vos compétences plus visibles et bénéficier de l'expertise des autres membres
- Vous aurez accès aux outils mis en place, notamment au portail interactif.
- Vous serez invités à participer aux événements et ateliers organisés par le réseau.

La plateforme des membres associés constitue la base du futur Institut Européen de la Transformation Alimentaire (EU-IFP).