



////////////////////////////////////
63----- Sébastien Roustel
////////////////////////////////////
ENILBIO de Poligny *
////////////////////////////////////

LE PROJET "LOUIS PASTEUR EN FRANCHE-COMTÉ : INNOVATION, ALIMENTATION, SANTÉ" >>>>>>

Ce projet est né de la rencontre de personnes sensibilisées aux travaux de Louis Pasteur, de personnes de l'INRA, de la Maison Louis Pasteur située à Arbois placée sous l'égide de l'Académie des sciences, et de l'ISBA (Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'agroalimentaire, qui fédère les 2 Ecoles Nationales d'Industrie du Lait de Franche-Comté). Il a été imaginé et présenté courant 2005 pour arriver à maturité fin 2006. Il fédère des acteurs différents issus du monde de la recherche, des sciences et cultures, de la formation...

Un siècle et demi après le début des travaux de Louis Pasteur sur les fermentations, un siècle après sa mort, l'Académie des sciences, en partenariat avec l'ISBA et l'INRA, veut honorer sa mémoire en créant un réseau de compétences scientifiques et techniques agroalimentaire, maillé avec le tissu industriel et le tissu éducatif de la Franche-Comté, ceci par le biais de la création d'un projet intitulé « Louis Pasteur en Franche-Comté : innovation alimentation-santé ». Ce projet est soutenu par le Conseil Régional, en partenariat avec d'autres collectivités (pays du Revermont : programme Leader+, Ville d'Arbois...), et avec l'appui de la DRAF.

Les objectifs

- créer des synergies entre le monde éducatif, le monde de la recherche et de l'innovation et le monde industriel, autour des travaux de Louis Pasteur,
- renforcer l'activité Innovation Alimentation-Santé en Franche-Comté,
- renforcer l'image « Procédés alimentaires » et l'image « Goût » des Centres INRA du Grand Est,
- créer une dynamique autour de la Maison de Louis Pasteur à Arbois (réseau scientifique et technique, rayonnement international de l'Académie des sciences).

Cette opération est lancée en janvier 2006 sous le parrainage de personnalités du monde scientifique et d'un des secrétaires perpétuels de l'Académie des Sciences.

Mise en œuvre

- Un comité exécutif a été créé (en plus du comité de pilotage). Il est composé de 5 membres :
- Alain Branger (Inspecteur principal de biochimie, microbiologie et génie biologique au Ministère de l'agriculture)
- Jean-Luc Le Quéré (Directeur de l'Unité INRA de Poligny et Délégué régional de l'INRA pour la Région Franche-Comté)
- Sylvie Morel (Chargée de mission à l'Académie des sciences)

- Sébastien Roustel (Chef de projet R&D et partenariat à l'ISBA de Franche-Comté).
- Hervé This (Chimiste INRA au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires (prof. Jean-Marie Lehn du Collège de France)



Remise de prix

Actions envisagées

Date	Action	Objectifs
Janvier 2006	Lancement du projet : 1er cycle de conférences	Démarrer le projet, réaliser une première conférence de niveau national
Février-Mars 2006	Conférence Alimentation-Santé	Cycle de conférences trimestrielles sur un thème commun : l'alimentation - santé
Mars 2006	Les trophées Louis Pasteur de l'innovation alimentation-santé	Renforcer les liens entre le monde de l'enseignement scientifique et technique, le monde de la recherche et le monde industriel
Mai 2006	Organisation des visites de la Maison Louis Pasteur pour les élèves et étudiants de Franche-Comté	Faire connaître les travaux de Pasteur et le lien que Pasteur entretenait avec la Franche-Comté.
Juin 2006	Ouverture des ateliers expérimentaux du goût	Créer une approche ludique de la science et enrichir la visite de la Maison de Louis Pasteur.
Juillet 2006	Mise en place des visites couplées Maison Louis Pasteur, ISBA, INRA	Offrir aux visiteurs une perspective moderne du monde de l'alimentation, tout en valorisant l'histoire des travaux de Louis Pasteur en relation avec l'alimentation
Octobre 2006	Lancement des animations gastronomiques au Château de Germigney	Faire déguster des plats cherchant à allier art, science et nutrition.
Décembre 2006	Les grandes conférences Louis Pasteur (annuelles)	Réaliser des conférences animées par des membres de l'Académie des sciences

Parmi toutes ces actions, « les trophées Louis Pasteur de l'innovation alimentation-santé ». L'idée de ces trophées part du fait que l'innovation est une composante aujourd'hui indispensable des métiers de l'alimentation. Ainsi pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, l'ISBA organise en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA (dans le cadre du projet Louis Pasteur), les trophées de l'innovation Louis Pasteur. Ils ont pour objectif de renforcer les liens entre le monde de l'enseignement scientifique et technique, le monde de la recherche et le monde industriel.

Contenu du concours

Ce concours consiste, pour chaque équipe d'étudiants (2 à 6 étudiants), à présenter un produit alimentaire répondant à quelques spécificités :

- être pour la consommation humaine à destination du grand public ;
- pouvoir être mis sur le marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile ;
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept (marketing), et/ou de la technologie, et/ou de la formulation. Les innovations liées à l'emballage, et/ou packaging ne seront pas retenues ;
- se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou fonctionnelles... ;
- pouvoir être reproduit industriellement dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, procédé de fabrication, prix de revient...) ;
- être conforme aux réglementations en vigueur (procédé, additifs et ingrédients, étiquetage...) ;
- faire preuve d'une cohérence globale dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail d'équipe ;

Les trophées Louis Pasteur sont assortis d'un Forum étudiants / entreprises, qui permet aux entreprises de se présenter aux jeunes et les étudiants peuvent présenter leurs projets d'études. Un prix de 1 500 euros est attribué par un jury composé de scientifiques et d'industriels au meilleur projet d'étudiants.

* **Sébastien Roustel, Ingénieur de Génie Rural des Eaux et des Forêts, R&D de l'ENILBIO Poligny.**



Hervé This au fourneau