

Prévention  
et prise en charge du surpoids :

Journées Nutravita 2009  
Les 23, 24, 25 octobre prochains à Vichy



[www.nutravita.fr](http://www.nutravita.fr)

Dossier d'information presse

Octobre 2009



## SOMMAIRE

- **Edito** **Page 3**
  
- **Les Journées Nutravita 2009** **Page 4**  
Trois journées consacrées à la prévention et prise en charge du surpoids
  
- **L'agroalimentaire** **Page 6**  
Un secteur clé, au cœur des journées Nutravita  
*- Zoom sur KSALT®, substitut de sel : une innovation aliment-santé majeure*
  
- **La recherche** **Page 9**  
Véritable moteur de l'alimentation-santé
  
- **Le thermalisme** **Page 11**  
Une aide précieuse dans la prise en charge du surpoids
  
- **La formation** **Page 13**  
La formation en nutrition-santé : un pôle d'excellence en Auvergne
  
- **Les partenaires** **Page 15**
  
- **Carte d'identité de Nutravita** **Page 22**  
Le Groupement Alimentation-Santé de la région Auvergne
  
- **Contacts** **Page 23**

*« Réunir les professionnels de la Nutrition-Santé  
et sensibiliser le grand public »*



*« Les 23, 24 et 25 octobre prochains seront l'occasion pour les professionnels de la Nutrition-Santé d'échanger leurs connaissances et expériences sur le thème du surpoids, véritable problème de société. Ces journées permettront également de sensibiliser le grand public pour les aider à mieux se nourrir afin de prévenir les risques de santé liés à ce phénomène*

*épidémiologique.*

*Pour cette édition 2009, les Journées Nutravita s'articulent autour de 4 thématiques incontournables : l'industrie agroalimentaire, le thermalisme, la recherche et la formation.*

*L'objectif est de pérenniser les Journées Nutravita en les organisant tous les 2 ans, en alternance avec « Les journées Alimentation-Santé » de La Rochelle qui sont aujourd'hui la manifestation santé de référence sur la thématique « Nutrition-Santé » en Europe.*

*Reposant sur une thématique spécifique - la prévention et la prise en charge du surpoids-, les journées Nutravita s'affichent en effet comme une manifestation complémentaire à celle de La Rochelle. A travers ce partenariat croisé, nous souhaitons, sur le long terme, positionner Nutravita comme un acteur incontournable du secteur de la Nutrition-Santé. »*

**Philippe LAURENT, Président de Nutravita**

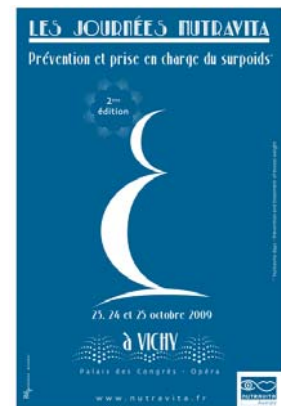
### Trois journées consacrées à la prévention et prise en charge du surpoids

Après le succès de la première édition en 2007, Nutravita (Groupement Alimentation Santé Auvergne) organise du 23 au 25 octobre prochains « Les Journées Nutravita 2009 ». Dédiée à la prévention et à la prise en charge du surpoids, celles-ci se tiendront au Palais des Congrès de Vichy (Allier).

### Une première édition couronnée de succès

La première édition des Journées Nutravita, organisée en novembre 2007 à Vichy, avait réuni plusieurs centaines de visiteurs professionnels dont 150 médecins spécialistes de la nutrition, ainsi qu'une vingtaine d'exposants issus de l'industrie de la nutrition et de la santé.

Au menu des différentes interventions, une conférence-débat grand public « Je me sens bien dans mon assiette » animée par la Fondation PiLeJe<sup>1</sup> avait rassemblé près de 500 personnes. Fort de ce constat très positif, le Groupement Alimentation Santé Auvergne Nutravita a tout naturellement décidé de reconduire l'événement cette année.



### Réunir les professionnels de la nutrition et de la santé...

Cette année, les Journées Nutravita réuniront plus de 400 professionnels de la nutrition et de la santé : chercheurs, universitaires, cliniciens, industriels de l'agroalimentaire et de la pharmacie.

Cette manifestation d'envergure européenne se fixe trois objectifs essentiels : rapprocher les acteurs de la recherche de ceux de l'industrie ; sensibiliser les entreprises de l'agroalimentaire, de la diététique, du complément alimentaire et du milieu pharmaceutique à l'opportunité d'intervenir sur le marché de l'alimentation-santé ; et enfin, communiquer sur les actions de Nutravita afin de développer sa notoriété dans l'Europe entière.

### ... et sensibiliser le grand public

Cette année, l'une des nouveautés sera l'opération « Pain à teneur réduite en sel ». Son principe repose sur un partenariat avec plusieurs boulangers

<sup>1</sup> La Fondation d'entreprise PiLeJe a été créée au printemps 2005 pour promouvoir les liens entre l'alimentation et la santé auprès d'un large public. Elle est pilotée par un collège d'experts en nutrition et en micro-nutrition : chercheurs issus des établissements publics de recherche (Inserm, Inra, IFREMER), professionnels de la Santé, sociologues et communicants.

auvergnats qui proposeront à leur clientèle du pain fabriqué à base de KSALT®<sup>2</sup> durant la manifestation.



Par ailleurs, encouragée par son succès lors de la première édition, la Fondation PiLeJe animera à nouveau une conférence-débat dédiée au grand public : « La victoire en mangeant ». En accès libre, celle-ci aura lieu le vendredi 23 octobre à 19h30 à l'Opéra de Vichy.

---

<sup>2</sup> KSALT® est un substitut au sel développé par Nutraceutics Développement et Services (basée dans l'Allier), notamment spécialisée dans l'innovation produit et le développement de solutions technologiques dédiées au secteur de l'agroalimentaire, la pharmacie et le cosmétique (cf. page 8).

### L'agroalimentaire : un secteur clé au cœur des journées Nutravita

Troisième employeur d'Auvergne avec plus de 14 000 salariés, 2 200 entreprises et un chiffre d'affaires d'environ 3 milliards d'euros, l'agroalimentaire est l'un des secteurs économiques clés de la région Auvergne. C'est dans ce contexte que Nutravita, Groupement alimentation-santé d'Auvergne, a été créé à l'initiative de l'Agence Régionale de Développement Economique d'Auvergne.

### L'objectif des journées Nutravita : rapprocher l'industrie de la recherche

De la recherche à l'industrie agroalimentaire en passant par la formation, la filière alimentation-santé en Auvergne compte de nombreux acteurs publics et privés : quoi de plus naturel que de choisir ce territoire pour organiser un rendez-vous qui lui est consacré ?

Ainsi, à l'occasion des Journées Nutravita, des industriels viendront présenter leurs offres et leurs perspectives dans le secteur de l'alimentation-santé. Par ailleurs, plusieurs centaines d'acteurs de l'agroalimentaire sont invités à venir visiter le salon professionnel et assister aux nombreuses conférences-débats qui rythmeront ces trois journées. Consacré au thème des acides gras trans<sup>3</sup>, le vendredi 23 octobre sera dédié au secteur de l'agroalimentaire.

A l'instar de la première édition, l'objectif in fine est bel et bien de faire émerger des projets innovants en matière de prévention et de prise en charge du surpoids.

**Témoignage de William CALY**, fondateur et gérant de Nutraceutics Développement et Services (basée dans l'Allier), créateur de KSALT®, substitut de sel :

« Nous savons tous aujourd'hui que la santé passe par une alimentation saine. C'est pourquoi la prévention est essentielle ; elle repose notamment sur le développement de produits agroalimentaires plus équilibrés. Je suis convaincu que réunir l'ensemble des acteurs de l'Alimentation-Santé est indispensable pour que nous disposions d'une vision très précise de la filière.



Les journées Nutravita sont d'autant plus pertinentes que le marché de l'Alimentation-Santé présente aujourd'hui un intérêt majeur pour les entreprises agroalimentaires. Il est en effet l'un des segments du marché qui enregistre la plus forte croissance.

Lors de la première édition des Journées Nutravita en 2007, nous avons rencontré de nombreux acteurs issus du milieu médical et de la diététique, ainsi que des industriels auxquels nous avons présenté notre nouveau produit. Baptisé KSALT®, il s'agit d'un substitut de sel destiné au secteur de l'agroalimentaire développé et breveté en 2007. Forts de cette présence fructueuse, nous avons choisi de reconduire notre participation.

<sup>3</sup> Les acides gras trans font partie des acides gras insaturés (en hydrogène), c'est-à-dire comprenant au moins une double liaison carbone-carbone.

Cette année, en plus de notre stand et de notre intervention à une table ronde, nous mènerons une opération d'envergure auprès du grand public. En effet, durant les Journées Nutravita, des boulangeries pâtisseries auvergnates proposeront à leur clientèle le nouveau pain à teneur réduite en sel, élaboré à base de KSALT®. »

## L'agroalimentaire : un secteur majeur de l'économie en Auvergne

Dotée du plus grand centre régional de l'INRA, de deux pôles de compétitivité reconnus sur le plan national (*InnoViandes* et *Céréales Vallée*) et forte d'une palette de formations adaptées, l'Auvergne occupe une place majeure au sein de la filière agroalimentaire française.

### L'agroalimentaire en Auvergne en quelques chiffres clés

- Le plus grand centre régional de l'INRA
- 2 pôles de compétitivité en matière d'agroalimentaire : *Céréales Vallée* et *InnoViandes*
- 4<sup>ème</sup> région pour la production de beurre
- 5<sup>ème</sup> région pour la production de viande bovine
- 9<sup>ème</sup> région pour la production de fromage
- 1/5<sup>ème</sup> de la production nationale d'eaux minérales

L'industrie des viandes peut ainsi s'appuyer sur le pôle *InnoViandes* dont l'objectif est d'améliorer la compétitivité de la filière « viande et produits carnés ».

De son côté, l'activité liée au travail du grain bénéficie de la présence du groupe coopératif Limagrain, 4<sup>ème</sup> semencier mondial. D'ailleurs, son partenariat avec l'INRA est à l'origine du pôle de compétitivité « Céréales Vallée », qui s'étend de l'amont de la filière (secteur des semences) à l'aval (recherche de nouvelles utilisations pour les céréales).

Enfin, la région accueille d'importants centres de recherche tels que le Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CNRH), qui étudie le rôle de l'aliment dans le processus de vieillissement et les maladies métaboliques.

### **Zoom sur KSALT®, substitut de sel : une innovation aliment-santé majeure**

En France, **la consommation moyenne de sel est de 9-10 grammes par jour, soit deux fois plus que les recommandations internationales (5g/j)**. De nombreuses recherches ont montré que cette surconsommation de sel augmente la pression artérielle et donc les **risques de maladies cardiovasculaires**.

Cette problématique étant commune à l'ensemble des pays industrialisés, les organismes nationaux et internationaux de santé demandent donc aux professionnels de l'alimentaire de contribuer à la réduction de la consommation de sel.

#### **> Maintenir le goût salé en diminuant la teneur en sodium (Na) et chlorures (Cl)**

Basé sur la **reconsidération de l'alimentation ancestrale**, KSALT® permet de **réduire significativement le sodium et les chlorures dans les produits alimentaires**. En parallèle, sa richesse en potassium, permet de rééquilibrer la balance Na/K à l'origine du développement de l'hypertension.

Totalement inédit, KSALT® a été sélectionné dans la galerie Innovation du SIAL 2007 dans la catégorie Produits Alimentaires Intermédiaires.

#### **> Une large palette d'applications**

De par sa composition nutritionnelle brevetée, KSALT® permet l'obtention d'allégations concernant la réduction de sodium d'au moins 25 % dans les produits alimentaires transformés en particulier dans le domaine des plats cuisinés, charcuterie, salaisons, sauces, soupes, fromages, panification, snacks,...

Dans le domaine de la panification

, une version KSALT® Artisan spécialement mise au point pour les artisans boulangers permet la réduction de 25% du sel dans les pains et baguettes sans en altérer ni le goût ni la fabrication.

#### **Les plus de KSALT® :**

- 0 % de sel.
- Pas d'OGM, pas d'allergènes.
- Pauvre en sodium = 6 fois moins de Na que le sel.
- Pauvre en chlorures = 6 fois moins de Cl que le sel.
- Riche en potassium.
- Sans perte de goût salé (pour une substitution de 30-70 % selon l'application).
- Pas d'apparition de goûts étrangers (ex : amertume, levure, arôme...).
- Pas d'incidence sur le mode de fabrication.
- Une validation des professionnels de l'alimentaire.



### La recherche, véritable moteur de l'alimentation-santé

*La recherche s'affirme comme un secteur fondamental dans le domaine de la nutrition-santé. A ce titre, les Journées Nutravita sont issues d'un partenariat entre Nutravita, le Centre de Recherche en Nutrition Humaine de Clermont-Ferrand et la Fédération Thermale et Climatique de France.*

### La recherche au cœur des problématiques liées au surpoids

L'objectif des Journées Nutravita est de favoriser les échanges entre la recherche, la formation et le monde industriel mais également entre les chercheurs eux-mêmes. C'est pourquoi, tout au long de la manifestation, une place de choix est accordée aux problématiques liées à la recherche :

- **Le vendredi 23 octobre** sera consacré aux derniers résultats de la recherche sur les acides gras. A cette occasion, de nombreuses conférences menées notamment par des représentants de l'INRA<sup>4</sup>, de l'ITERG<sup>5</sup> ou encore de l'INSERM<sup>6</sup> viendront alimenter les débats ;
- **Le samedi 24 octobre** permettra de dresser un bilan concernant la recherche et la prise en charge du surpoids grâce aux interventions de médecins ou chercheurs spécialistes de ce phénomène épidémiologique ;
- **Le dimanche 25 octobre** sera dédié à la thématique du thermalisme et permettra de comprendre comment il peut participer à la prévention et la prise en charge du surpoids, notamment via le programme « Maigrir à Vichy » proposé par les établissements thermaux de Vichy.

### La recherche en Auvergne : dynamisme et innovation

Doté d'un potentiel de recherche important dans le secteur public et privé, la région Auvergne se place en 10<sup>ème</sup> position pour sa Dépense Intérieure de Recherche et Développement (DIRD).

Les salariés du secteur de la recherche et développement représentent 1,25 % de l'emploi salarié total, soit 2 400 personnes, dont la moitié de chercheurs en

---

<sup>4</sup> L'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) est le premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième dans le monde. L'INRA mène des recherches finalisées pour une alimentation adaptée, pour un environnement préservé et pour une agriculture compétitive et durable.

<sup>5</sup> L'ITERG est un centre d'expertise spécialisé dans les huiles et matières grasses d'origines végétales et animales. Il s'adresse aux producteurs et transformateurs de corps gras, ainsi qu'à toute entreprise utilisatrice (IAA, cosmétique, chimie...).

<sup>6</sup> L'INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) est le seul organisme public français entièrement dédié à la recherche biologique, médicale et en santé des populations. Ses chercheurs ont pour vocation l'étude de toutes les maladies humaines, des plus fréquentes aux plus rares.

recherche publique et 4 600 personnes dans les entreprises. La recherche publique est marquée par la présence du plus grand des centres régionaux de l'INRA de France et compte une soixantaine de laboratoires de recherche dont environ 40 % reconnus par les organismes de recherche nationaux.

Par ailleurs, l'Auvergne dispose de l'un des quatre Centres de Recherche en Nutrition Humaine en France. Créé en 1992, le CRNH Auvergne regroupe 17 unités de recherche appartenant à 6 organismes différents : l'INRA, l'Université d'Auvergne, le Centre Hospitalier Universitaire de Clermont-Ferrand, l'INSERM, le Centre Régional de Lutte contre le Cancer - Centre Jean Perrin - et l'Université Blaise Pascal.



Coordonnant les activités scientifiques relevant de la Nutrition Humaine en Auvergne, le CRNH a permis à l'Auvergne d'être reconnue au niveau national et international pour les travaux menés sur les relations entre nutriments et santé. Ces travaux permettent d'aboutir à des recommandations alimentaires en vue de prévenir certaines pathologies et sont directement valorisables par l'industrie.

S'affichant comme une priorité en Auvergne, la recherche bénéficie du soutien du Conseil régional qui souhaite favoriser les initiatives et les projets dans ce domaine, comme le souligne **René Souchon, Président du Conseil régional d'Auvergne** :



*« Le secteur de la nutrition-santé repose en grande partie sur la capacité d'innovation des entreprises et la qualité de leurs partenariats avec le monde de la recherche. Voilà pourquoi la Région souhaite booster son effort en matière de recherche et de développement de l'innovation. Nous avons ainsi décidé de renforcer nos aides aux structures permettant le transfert de technologies aux PME, et de créer une aide de recherche et de développement de l'innovation à destination des PME, notamment pour leur permettre le recrutement de personnes très qualifiées. C'est pour l'Auvergne le moyen de préparer l'avenir en se positionnant sur une filière en forte croissance, avec une forte légitimité au regard des atouts dont nous disposons : entreprises, premier Centre de Recherche en Nutrition Humaine, master en nutrition ! ».*

### Zoom sur la recherche en Auvergne

- Plus de **100 laboratoires** dans le domaine des Sciences de la Vie
- Des centres de recherche nationaux :
  - **l'INRA** : Institut National de la Recherche Agronomique
  - **l'INSERM** : Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale
  - **l'ADIV** : Association pour le Développement de l'Institut de la Viande
  - **CEMAGREF** : Centre de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement
  - **CNRS** : Centre National de Recherche Scientifique
  - **CRNH** : Centre de Recherche en Nutrition Humaine
  - **CHRU** : Centre Hospitalier Régional Universitaire
  - **Centre de Lutte Contre le Cancer** (Jean Perrin), partenaire du Cancéropôle Lyon / Auvergne / Rhône Alpes (CLARA)
- **Quatre biosites thématiques** : Bioparc de Vichy, Biopôle de Clermont-Limagne, Biopôle de Haute-Auvergne, Parc Naturopôle Nutrition Santé de Saint-Bonnet de Rochefort
- **Des axes de recherche** soutenus par l'ensemble des acteurs publics de la région : Nutrition-aliments-santé, Qualité des aliments, Bio-végétal
- **Un incubateur** : BUSI
- **Un centre régional de transfert de technologie** : CASIMIR

### Le thermalisme, une aide précieuse dans la prise en charge du surpoids

*Cette deuxième édition, organisée au Palais des Congrès de la « reine des villes d'eau », consacrera une journée au thermalisme et à son rôle déterminant dans une prise en charge globale du surpoids et de l'obésité.*

#### L'Auvergne, véritable terre de santé

Forte de 10 stations et couvrant une large palette d'indications thérapeutiques, l'Auvergne se positionne comme le territoire de santé thermale par excellence.

Rhumatologie, phlébologie, gynécologie, affections psychosomatiques,... sont autant de domaines dans lesquels les soins thermaux sont indiqués et que l'Auvergne propose. Depuis plusieurs années, certaines stations thermales (telles que les Thermes de Vichy et Châtel-Guyon, via leurs programmes respectifs *Maigrir à Vichy* et *Omental*) ont enrichi leur offre par des cures personnalisées destinées à la prise en charge du surpoids.

#### Le thermalisme en Auvergne

- 5<sup>ème</sup> région thermale de France.
- 10 stations thermales : *Bourbon-l'Archambault, Châtel-Guyon, Chateauneuf-les-Bains, Chaudes-Aigues, La Bourboule, Le Mont-Dore, Nérès-les-Bains, Royat /Chamalières, Saint-Nectaire, Vichy.*
- 34,3 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel.
- 1 100 emplois directs et 8 500 emplois induits.

La médecine thermale s'avère en effet parfaitement adaptée à la prise en charge du surpoids et de l'obésité.

C'est dans ce cadre que les Journées Nutravita 2009 consacreront le dimanche 25 octobre au thermalisme. Grâce à l'intervention de Médecins et de Professeurs, cette journée sera l'occasion de faire le point sur les apports et le rôle du thermalisme dans le traitement du surpoids et de présenter différentes offres de soins existantes au niveau européen. Il s'agira également de dresser un état des lieux des études cliniques réalisées avec le concours du Centre Thermal de Vichy, dont l'étude *Maâthermes* consacrée à la prise en charge du surpoids et de l'obésité en milieu thermal.





**Le thermalisme, une aide précieuse dans la prévention et la prise en charge du surpoids : Trois questions au Dr Thierry Hanh, médecin nutritionniste et conseil auprès de la Compagnie de Vichy.**

**> Pour quelles raisons la seconde édition des Journées Nutravita consacre-t-elle la journée du 25 octobre au thermalisme ?**

*« La Compagnie de Vichy est un partenaire de la première heure des Journées Nutravita. Nutravita représente la filière des aliments-santé de la région et les Thermes proposent la prise en charge de trois indications : les troubles métaboliques, dont le surpoids et l'obésité, les voies digestives et la rhumatologie.*

*Ces indications relèvent d'un intérêt nutritionnel évident et les journées du congrès Nutravita, ayant pour thème le surpoids et l'obésité, intéressent au plus haut point les Thermes de Vichy qui ont mis en place une structure de nutrition dédiée aux personnes qui viennent en séjour thermal, mais également à ceux qui souhaitent lutter contre leurs problèmes de surpoids et d'obésité à Vichy et ses environs. »*

**> Le thermalisme peut-il être une aide précieuse dans la lutte contre le surpoids ?**

*« Le thermalisme offre une réelle solution thérapeutique dans la prise en charge de l'obésité. Avant tout, il s'agit de mettre à disposition des curistes tous les outils nécessaires pour une éducation thérapeutique encadrée par des professionnels de la santé. En effet, le thermalisme ne limite plus son offre à la seule durée du séjour mais propose désormais un suivi nutritionnel à distance pour une prise en charge de longue durée. »*

**> Pourquoi avez-vous choisi de participer aux journées Nutravita ?**

*« Dans une même région, bénéficier à la fois d'une infrastructure industrielle revendiquant une alimentation-santé et d'un site mettant à disposition une offre de soins spécifiques pour la prise en charge du surpoids est exceptionnel. Cette participation aux journées Nutravita est alors devenue une évidence !*

*La nutrition est au cœur de nos programmes. Nous avons d'ailleurs créé une enseigne « Saveurs, Plaisir & Santé » pour s'assurer de la bonne traduction de la prescription alimentaire jusque dans l'assiette, avec des chefs de cuisine vichyssois formés à la transcription culinaire<sup>7</sup>. Cette enseigne permet aux curistes de disposer, à proximité des centres de soins, d'un choix d'établissements leur garantissant une alimentation équilibrée, hypocalorique et savoureuse pendant leur séjour thermal.*

*Le 25 octobre 2009, lors de la journée consacrée aux thermes, nous espérons présenter la fin de l'étude Maâthermes et les tous premiers résultats préliminaires. Près de 300 patients en surpoids ou obèses ont été suivis pendant 14 mois et répartis par groupe ayant ou non suivi un séjour thermal, avec ou sans suivi diététique. Nous pourrons à cette occasion commenter les grandes lignes qui se dégagent de cette étude, qui revêt pour nous un intérêt considérable. Les résultats de l'étude pilote Clara - cancer du sein et thermalisme - seront présentés ainsi que le lancement de l'étude clinique qui en résulte. »*

---

<sup>7</sup> Elaboration de menus respectant des prescriptions médicales.

## La formation en nutrition-santé : un pôle d'excellence en Auvergne

*Les Journées Nutravita représentent l'occasion d'effectuer un tour d'horizon des formations de la région Auvergne au cœur de la filière Nutrition-Santé.*

### Un éventail de formations dans toute l'Auvergne

L'université d'Auvergne et l'Université Blaise Pascal proposent toute une palette de formations spécifiques dans les secteurs de la santé, de l'agroalimentaire, des biotechnologies.

Dotée d'un panel de formations, de bac à bac+8, qui comptabilise une quinzaine de diplômes différents, l'Auvergne dispose par ailleurs de la seule filière complète d'enseignement supérieur en France dans le domaine Nutrition / Aliments / Santé. Ces formations préparent les étudiants à travailler aussi bien dans le secteur de la nutrition, de l'agroalimentaire, de la pharmacie que dans la recherche, l'enseignement ou encore l'industrie.



**Monique ALRIC, Professeur des Universités en Biotechnologies, Nutrition et Santé à l'Université d'Auvergne :**

*« Offrant un parcours complet de BAC à BAC +8, la filière de formation en nutrition-santé proposée en Auvergne est unique en France.*

*Rapprocher la formation de la recherche et de l'industrie s'affiche comme une évidence. Il est en effet impératif de dispenser des formations en parfaite adéquation avec les avancées en recherche et les attentes des industriels afin de préparer au mieux des professionnels amenés à intervenir aussi bien dans le milieu académique -universités, Établissements publics à caractère scientifique et technologique (EPST)-, qu'industriel. D'ailleurs, les professionnels, dont les interventions sont nombreuses au sein de notre formation, sont complètement impliqués dans la définition des programmes de façon à ce que notre formation soit en phase avec l'évolution du marché.*

*A ce titre, en rassemblant autour d'une même table les acteurs de la formation, de l'industrie et de la recherche, les Journées Nutravita me semblent tout à fait pertinentes.»*

<b>OFFRE DE FORMATION EN AUVERGNE*</b>		
<i>*liste non-exhaustive</i>		
<b>DUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DUT Agronomie</li> <li>• DUT Analyses Biologiques et Biochimiques (ABB)</li> <li>• DUT Diététique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aurillac (15)</li> <li>• Clermont-Ferrand (63)</li> <li>• Aubière (63)</li> </ul>
<b>Licences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologie parcours nutrition</li> <li>• Biologie parcours pharmacologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clermont-Ferrand</li> <li>• Clermont-Ferrand</li> </ul>
<b>Licences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licence professionnelle Développement, Production et Ingénierie Pharmaceutique</li> <li>• Licence professionnelle Etudes moléculaires, cellulaires et intégrées des molécules bioactives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vichy (03)</li> <li>• Aubière</li> </ul>
<b>Master</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Master Nutrition et sciences des aliments</li> </ul> <p>→ 6 spécialités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrition humaine et santé</li> <li>- Science des aliments</li> <li>- Nutrition animale et élevage</li> <li>- Développement de produits pharmaceutiques</li> </ul> <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nutritionnels</li> <li>- Entreprises des produits alimentaires du terroir</li> <li>- Sciences du risque dans le domaine de la santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aubière</li> <li>• Clermont-Ferrand</li> <li>• Lempdes</li> <li>• Vichy</li> </ul>
<b>Formations d'ingénieur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polytech' Clermont-Ferrand génie biologique</li> <li>• ENITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clermont-Ferrand</li> <li>• Lempdes (63)</li> </ul>

## Douze partenaires de choix réunis autour du surpoids

*Pour cette seconde édition, Nutravita bénéficie du soutien de nombreux partenaires qui ont choisi de se joindre à la manifestation. Collectivités locales et territoriales ou encore industriels, ce sont dix partenaires qui s'engagent aux côtés de Nutravita à contribuer à la prévention et la prise en charge du surpoids.*

### Les partenaires des Journées Nutravita

- 3inature
- L'Agence Régionale de Développement Economique d'Auvergne
- Banque Nuger
- Le Comité Départemental de promotion des produits agricoles et agroalimentaires de l'Allier
- La Compagnie de Vichy
- Le Conseil régional d'Auvergne
- Le Conseil général de l'Allier
- Le FEDER
- La Ville de Vichy
- Naturex
- V.A.B-Nutrition
- Vichy Val d'Allier Développement

## V.A.B-nutrition : accompagner la valorisation et l'innovation des produits nutrition-santé.



*V.A.B-nutrition est une société de conseil et de services conçue pour accompagner la valorisation et l'innovation des produits nutrition-santé.*

La société V.A.B-nutrition met ses compétences scientifiques en action pour permettre aux industriels de l'alimentation et du complément alimentaire d'élaborer et de mettre en œuvre des stratégies efficaces pour créer de la valeur.

### Données clés

- Siège social : Clermont-Ferrand
- Date de création : juin 2007
- Chiffre d'affaire 2008 : 475 000 €

Au carrefour des compétences-clés en nutrition-santé, la spécificité de V.A.B-nutrition, c'est sa double expertise, issue de l'expérience acquise aussi bien au sein du monde de la recherche scientifique qu'au cœur d'entreprises agro-alimentaires de grande consommation. Cet atout, complété d'une connaissance opérationnelle du secteur scientifico-réglementaire, permet à V.A.B-nutrition d'appréhender et d'anticiper les points de vue des différents acteurs et d'apporter à ses clients une réelle plus-value dans le choix des solutions et des démarches les plus adaptées.



*« En tant qu'acteur de la filière Nutrition-Santé de la Région Auvergne, nous avons jugé indispensable notre participation aux journées Nutravita, d'une part pour témoigner de notre activité au sein de ce secteur dynamique, et d'autre part pour faire connaître notre société et promouvoir nos compétences auprès des participants (industriels, médecins, laboratoires de recherche...) et des médias (presses*

*spécialisées et autres).*

*Tout comme lors de notre participation à la précédente édition de 2007, notre objectif cette année est de pouvoir partager nos connaissances et notre expérience en Nutrition-Santé et notamment sur le thème du surpoids, mais aussi de pouvoir initier de nouveaux partenariats avec des acteurs régionaux et nationaux. Nous souhaitons également participer activement au développement de la notoriété du groupement Nutravita au niveau national et européen. » souligne Véronique Azais Braesco, créatrice et gérante de V.A.B-nutrition.*

### Quelques exemples d'interventions :

- Réalisation d'études de faisabilité pour le développement de nouveaux produits en alimentation-santé.
- Conception et pilotage de programmes de recherche.
- Réalisation de formations en nutrition et en réglementation (à destination des industriels).
- Rédaction de documents scientifiques (de synthèse ou de vulgarisation).
- Construction de dossier pour la communication / valorisation des produits en alimentation-santé.
- Elaboration de programmes scientifiques de congrès et symposia...



## Naturex, le spécialiste mondial des ingrédients naturels

Naturex fabrique et commercialise des ingrédients naturels pour les industries agro-alimentaires, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique.



**Jacques DIKANSKY, Président Directeur Général de Naturex :** « *Soutenir un évènement d'envergure internationale telles que les Journées Nutravita répond à deux objectifs majeurs : promouvoir la recherche scientifique pour prévenir et remédier à la problématique de surpoids et favoriser les initiatives ayant pour vocation de sensibiliser le grand public aux enjeux de la nutrition.* »

### ✓ Savoir-faire et qualité

Naturex emploie des scientifiques apportant leurs savoir-faire et leurs expériences. De plus, les laboratoires de contrôle et les tests effectués tout au long de la production témoignent d'une surveillance qualité continue de Naturex sur ses produits.

### ✓ Réactivité et compétitivité

Grâce à une couverture géographique mondiale via des implantations stratégiques, Naturex bénéficie d'une grande proximité vis-à-vis des matières premières et de ses clients. Ses localisations lui permettent ainsi une totale réactivité faces aux évolutions du marché.

Fort de procédés modernes et fiables et d'un département Recherche & Développement dynamique, Naturex possède l'une des plus grandes capacités d'extraction au monde.

### Données clés

- Siège social : Avignon (France)
- Date de création : 1992
- Cotée Euronext Paris depuis 1996
- Chiffre d'affaires 2008 : 93,2 M€
- Effectif : 600 personnes réparties sur 11 sites
- Implantations :
  - Naturex Inc. : New Jersey – USA  
California - USA
  - Naturex S.p.A. : Milan - Italie
  - Naturex Maroc : Casablanca - Maroc



## Zoom sur « Le Svetol », un produit phare



Depuis sa création, Naturex a développé un grand nombre de produits. Parmi eux « le Svetol® », extrait végétal de café vert décaféiné riche en composants actifs, s'affirme comme un concentré végétal à l'efficacité cliniquement prouvée en termes de minceur et beauté.

Grâce au savoir-faire de Naturex au niveau de l'extraction végétale, le Svetol conserve les molécules actives du café vert et exclue totalement la caféine, le cafestol et le kahweol possédant des propriétés pouvant être

néfastes pour la santé.

Le Svetol permet de déstocker les graisses accumulées sur certaines parties du corps par son action brûle-graisse et de stocker moins de calories pour redonner des contours plus harmonieux à la silhouette.

A titre d'exemple, le Svetol est présent dans certains produits comme le Nova, une boisson énergétique à base d'ingrédients naturels ou encore le Slimlike, un complément alimentaire.



### 3i Nature, de la Nature au produit fini, la réponse industrielle pour le développement et la fabrication de solutions santé et bien-être.

3i Nature associe depuis 20 ans les compétences de 3 laboratoires français : LPH, BIO-SPHERE, et VERT PRODUCT INGREDIENTS. Partenaire des grands acteurs européens de la santé et du bien être, 3i Nature élabore et fabrique des solutions de santé naturelles et efficaces, tout en respectant pleinement l'environnement.

#### Respect de l'homme et de l'environnement au cœur d'un trio performant

##### ➤ LABORATOIRE LPH

Créé par Philippe Laurent, Président du groupe 3i Nature, en 1987 à Saint Bonnet de Rochefort (Allier), le LABORATOIRE LPH s'impose comme un industriel de référence dans le développement, la mise au point, la formulation, la fabrication et le conditionnement de compléments alimentaires.



##### ➤ BIO-SPHERE

BIO-SPHERE est spécialisé dans l'extraction végétale depuis 1994. Sous le savoir-faire de Michel Dubourdeaux, gérant du laboratoire, BIO-SPHERE met au point, fabrique et conditionne des produits finis sous forme liquide ou pâteuse pour les marchés des compléments alimentaires et de la cosmétique.

##### ➤ VERT PRODUCT INGREDIENTS

Anciennement connu sous le nom **GENIBIO INDUSTRIE**, VERT PRODUCT INGREDIENTS développe et produit des ingrédients végétaux sous forme sèche (poudre) pour les marchés du complément alimentaire, de la cosmétique, de l'alimentaire et de la pharmacie grâce à son savoir-faire en extraction et biotransformation végétale.



L'alliance de ces compétences se place au service des grands groupes et acteurs leaders sur les marchés européens de la santé, du bien-être et de la cosmétique.

#### Une démarche de développement durable incarnée par le Naturopôle



Créé en 1995 sur le site de Saint-bonnet de Rochefort, le Naturopôle est un parc d'entreprises spécialisé dans la mise au point et le développement de solutions naturelles, sur les marchés de l'alimentation santé et de la cosmétique.

##### Chiffres clés

- 160 salariés
- 25 millions de chiffre d'affaires en 2008
- 6 % du budget consacré à la Recherche et Développement

Sa vocation est double :

- le développement durable du territoire
- le déploiement d'actions associant le développement économique, la mise en valeur et la promotion des ressources naturelles, culturelles, patrimoniales, la préservation de l'environnement et le développement des services à la personne.

En 2006, le Naturopôle a été récompensé par le label national « Pole d'Excellence Rurale ». Il s'est de surcroît engagé pour obtenir la certification ISO 140001- label Qualiparc à l'horizon 2010.

## La Compagnie de Vichy

La Compagnie Fermière de Vichy (CFV), récemment rebaptisée Compagnie de Vichy, est concessionnaire de l'Etat jusqu'au 31 décembre 2030 d'un ensemble immobilier situé dans Vichy et ses environs qui comprend 11 sources dont la source Vichy Célestins et deux établissements thermaux.

Par ailleurs, la Compagnie de Vichy est propriétaire de trois hôtels et du Vichy Thermal Spa Les Célestins.

### La vente d'eau minérale

Le nombre de cols commercialisés sous la marque « Vichy Célestins » a été de 40 millions en 2008 dont 20% sont exportés à destination d'une quarantaine de pays étrangers.

Depuis 1984, la mise en bouteilles est sous-traitée par la Compagnie de Vichy auprès de la Société Commerciale d'Eaux Minérales du Bassin de Vichy à Saint-Yorre. L'intégralité de la production de bouteille est commercialisée par Neptune Distribution. En 2007, Vichy Célestins innove en lançant une nouvelle gamme de boissons fonctionnelles : « Anti-âge » et « Draino-coach ».

### Le thermalisme et les hôtels



La Compagnie de Vichy exploite trois hôtels, chacun relié à un établissement thermal: l'Hôtel Vichy Les Célestins\*\*\*\* (Sofitel) avec le Vichy Thermal Spa Les Célestins, l'Hôtel Thermalia\*\*\* (Novotel) avec les Thermes des Dômes et l'Hôtel Callou\*\* (Ibis) avec les Thermes Callou.

Cet ensemble a représenté, en 2008, un chiffre d'affaires total de 15 millions d'euros.

L'activité hôtelière occupe une place significative sur le plan local avec une offre de gamme complète. Le programme « Maigrir à Vichy », lancé en coopération avec l'ensemble des acteurs locaux, devrait renforcer l'attractivité des Thermes de Vichy.

### L'exploitation de la marque

Le Vichy Thermal Spa Les Célestins a ouvert en 2008 « L'Institut » en coopération avec les Laboratoires Vichy du Groupe L'Oréal. Cet espace beauté unique au monde associe les produits des Laboratoires Vichy à des protocoles développés et validés par des experts de santé.

#### Quelques chiffres

- Date de création : 1862
- 11 sources dont la source Vichy Célestins
- 2 établissements thermaux/un thermal Spa
- 3 hôtels
- Chiffre d'affaires consolidé 2008 : 30 millions d'euros
- Effectif : 350 personnes

## La nouvelle stratégie « santé pour tous » de la Compagnie de Vichy

C'est en 2006 que les Thermes de Vichy et le Vichy Thermal Spa Les Célestins lancent le programme « Maigrir à Vichy ». Au-delà de soins thermaux, Vichy offre maintenant un véritable pôle de recherches et d'applications en matière d'amaigrissement et de prévention de maladies liées à la surcharge pondérale.

La station thermale s'ouvre sur le monde de la recherche en diététique et en prévention santé et veut en faire profiter directement les curistes. « *La Compagnie de Vichy doit devenir une « learning company », affirme Jérôme Phelipeau ; « une entreprise qui apprend à mieux faire, en permanence, au contact des chercheurs dans les domaines de la nutrition et de la prévention et en observant les résultats obtenus par les curistes de Vichy. Notre objectif est de devenir le centre d'excellence européen en matière de perte de poids ».*



C'est un dispositif de santé complet qui est mis en place sous l'égide d'un comité scientifique. Il s'agit d'offrir aux curistes de Vichy un concept de cure globale qui ne se limite pas aux soins thermaux, même si ceux-ci demeurent le fondement de la cure de Vichy...

### **La Compagnie de Vichy, partenaire fondateur des journées Nutravita**

*« Avec sa stratégie de « santé pour tous », principalement axée sur la recherche en diététique et en prévention santé, la Compagnie de Vichy s'inscrit pleinement dans la démarche des Journées Prévention et Prise en charge du Surpoids organisées par Nutravita. L'échange et la complémentarité permettent une amélioration constante et soutiennent la visée de l'excellence au service de tous, objectif de la Compagnie de Vichy depuis ses débuts »* souligne Jérôme Phéliepeau, PDG de la Compagnie de Vichy.



La Banque Nuger  
Une autre vision de la banque



**BANQUE NUGER**



Créé par André Nuger dans le centre de la France, la Banque Nuger propose à ses clients – Particuliers, Professionnels et Entreprises - une gamme de services complète (banque, assurances et crédits) grâce à une expérience et un savoir faire développés depuis plus de 80 ans.

Sa dimension régionale, la stabilité de ses équipes et ses circuits courts de décision permettent à la Banque Nuger de garantir à ses clients une véritable relation de proximité basée sur la confiance et l'efficacité.



Filiale du Crédit du Nord<sup>8</sup> depuis 1996, la Banque Nuger a su rester une banque à taille humaine tout en adaptant ses moyens pour apporter à ses clients les avantages d'un groupe de dimension nationale.



**Nicolas Nuger, Directeur de la communication et membre du Directoire :** « *Fidèle acteur de l'économie régionale, la Banque Nuger est heureuse d'apporter sa contribution à la réalisation de cette seconde édition des Journées Nutravita à Vichy. Nous souhaitons un plein succès à cette manifestation dont le thème : « la prévention et la prise en charge du surpoids » nous concerne tous. »*

### Les données clés

- ✓ Date de création : 1924
- ✓ 21 agences réparties sur 6 départements
  - Puy-de-Dôme
  - Haute-Loire
  - Allier
  - Cher
  - Nièvre
  - Cantal
- ✓ 165 collaborateurs au service de 25 000 clients Particuliers, 5 000 clients Professionnels et 760 clients Entreprises.

<sup>8</sup> Le Groupe Crédit du Nord est constitué de sept banques : [Courtois](#), [Kolb](#), [Laydernier](#), [Nuger](#), [Rhône-Alpes](#), [Tarneaud](#) et [Crédit du Nord](#) ainsi que d'une société de Gestion d'Actifs, [Étoile Gestion](#) et d'une société de Bourse, [Gilbert Dupont](#).



## Carte d'identité de Nutravita

### Le Groupement Alimentation-Santé de la région Auvergne

Nutravita, Groupement Alimentation-Santé d'Auvergne, a été créé à l'initiative de l'Agence Régionale de Développement Economique d'Auvergne, en partenariat avec l'Union Régionale de l'Industrie Agroalimentaire d'Auvergne et du Groupement des Industries du Médicament de la Région Auvergne. A ce titre, l'ARDE d'Auvergne reste fortement impliquée au sein de Nutravita puisqu'elle en est l'un des principaux financeurs et gère son animation et son secrétariat.

Fort de 50 adhérents, Nutravita a pour objectif de mettre en réseau les entreprises du secteur de l'Alimentation-Santé, les centres de Recherche et la Formation. Regroupant tous les acteurs de la filière, l'association Nutravita permet le développement des activités liées à l'Alimentation-Santé en Auvergne.

Ses missions sont :

- Développer l'offre régionale,
- Promouvoir les entreprises et leurs compétences,
- Optimiser les réseaux d'informations,
- Développer des partenariats entre les adhérents.

[www.nutravita.fr](http://www.nutravita.fr)



## Contacts

### Contact Presse :

Resô rp / Groupe Sophie Benoit  
Sophie Lécot – Yglinga Benoit  
10, avenue Pierre de Nolhac  
63200 Riom  
Tél. : 04 73 38 41 04 – Fax : 04 73 64 99 14  
Email : sophiel@sbc-groupe.com

### Contact Nutravita :

Sylvie Valleix / C°ARDE Auvergne  
Place Delille, Centre Delille  
63058 Clermont-Ferrand Cedex 1  
Tél : 04 73 31 84 49 - Fax : 04 73 31 84 00  
E-mail : s.valleix@arde-auvergne.com