

UN CENTRE SUR LES ALLÉGATIONS DE SANTÉ À DIJON

# Le projet Cen Nutriment est lancé !

Mai 2006. Le Parlement européen adopte un texte afin d'établir un règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé. Son but : éviter toute publicité mensongère et informer les consommateurs face à la déferlante des compléments alimentaires, alicaments et autres produits se vantant d'agir en faveur notre santé (margarine anti-cholestérol ou yaourt diététique, pour ne citer qu'eux). Désormais, les industriels devront obligatoirement obtenir une preuve scientifique ainsi qu'une certification de centres tels que le Cen Nutriment, avant de lancer leurs produits sur le marché.

Un peu plus d'un an plus tard, les premiers centres voient donc le jour en Europe et le Cen Nutriment s'annonce comme l'un des premiers du genre en France. A l'origine du projet, le docteur François-André Allaert, déjà fondateur du Cen Biotech il y a 10 ans, un centre d'évaluation et de normalisation des biotechnologies également situé à dans la capitale bourguignonne. « Hormis sa situation stratégique sur le plan des communications et des transports, Dijon était une ville attractive pour nous car

elle possède une vraie tradition en matière de gastronomie et de santé. Le choix de s'installer ici s'est donc fait naturellement, aux côtés de pôles tels que Vitagora et d'une université qui compte des écoles comme l'Enesad ou l'Ensbana, sans oublier le Master alimentation-santé de l'ESC Dijon ou encore la Chaire d'évaluation des allégations de santé », explique le docteur Allaert.

## Normes diététiques

« Il faut arrêter de se leurrer et de pratiquer l'angélisme. Les propos des beaux esprits qui incitent à manger cinq fruits et légumes par jour apparaissent bien éloignés de la réalité quotidienne de tous ceux qui n'ont ni le temps de préparer leurs aliments ni l'argent pour acheter de beaux fruits et légumes sur le marché. C'est donc aux industriels de l'agroalimentaire à qui il appartient d'élaborer et de mettre sur le marché des produits qui répondent à de nouvelles normes diététiques, tout en les rendant suffisamment séduisants pour qu'ils suscitent le même engouement que ceux qui font tant de tort à notre



D'une surface totale de 700 m<sup>2</sup>, le futur centre de recherche accueillera une dizaine d'employés qui auront pour rôle d'analyser toutes sortes d'aliments

(Image cabinet d'architecture Thierry Cornu)

santé. » Outre les nombreux partenaires en matière de formation situés à Dijon, le Cen Nutriment compte également s'appuyer sur une clientèle d'industriels qui sont déjà à l'origine de la production de compléments alimentaires tels que les laboratoires Urgo et Merk, mais aussi sur tous ceux du secteur de l'agroalimentaire présents dans la région.

La construction du bâtiment, effectuée par la société dijonnaise STCE, doit débuter dès cette semaine. Des travaux qui devront être achevés au plus tard à l'automne prochain, les impé-

ratifs de ce nouveau marché très concurrentiel obligeant architectes et bâtisseurs à suivre un calendrier particulièrement serré. Ce nouveau centre de recherche de 700 m<sup>2</sup> coûtera 1,5 million d'euros et sera en grande partie financé par les fonds propres du docteur Allaert, aidé par les collectivités locales. Dans quelques mois, le centre emploiera une dizaine de chercheurs, sachant qu'il y a de grandes chances qu'il soit amené à se développer dans les années à venir.

Bertrand LHOTE



Au centre, le docteur François-André Allaert pose la première pierre de son futur centre, aux côtés du président du conseil régional de Bourgogne François Patriat et du représentant du Grand Dijon, Guy Gillot (photo BP-LD)

## Un bâtiment innovant

Elaboré par le cabinet d'architecture du Dijonnais Thierry Cornu, le futur Cen Nutriment sera à la pointe de la technologie. « Nous allons utiliser le principe de l'aérothermie afin de chauffer les locaux », explique l'architecte. « Grâce à un circuit fermé, nous jouerons avec l'air chaud et l'air froid afin de réguler en permanence la température à l'intérieur du bâtiment. La bioclimatique est une donnée très importante dans les constructions actuelles et nous avons également planifié une verrière, située au cœur du bâtiment et orientée de telle façon qu'elle génère un maximum de chaleur grâce à l'énergie solaire. L'organisation interne a également été pensée pour que ces locaux soient les plus fonctionnels possibles. Il y aura une grande salle de réunion située en plein centre et proche de l'entrée, une partie moins éclairée où sera installé le matériel informatique ainsi qu'une partie plus fraîche destinée à stocker les aliments sur lesquels les études seront effectuées. »