



Séminaire sur la Sûreté Alimentaire
Tokyo, 21 Juin 2010

Michel HOUDEBINE

ミッシェル・ウドヴィン氏

Président de VALORIAL

Président du Groupe HOUDEBINE SA

VALORIAL (フランス食品関連企業クラスター) 会長

HOUDEBINEグループ 社長





スペシャリティー

野菜と肉 加工品

調理済み製品

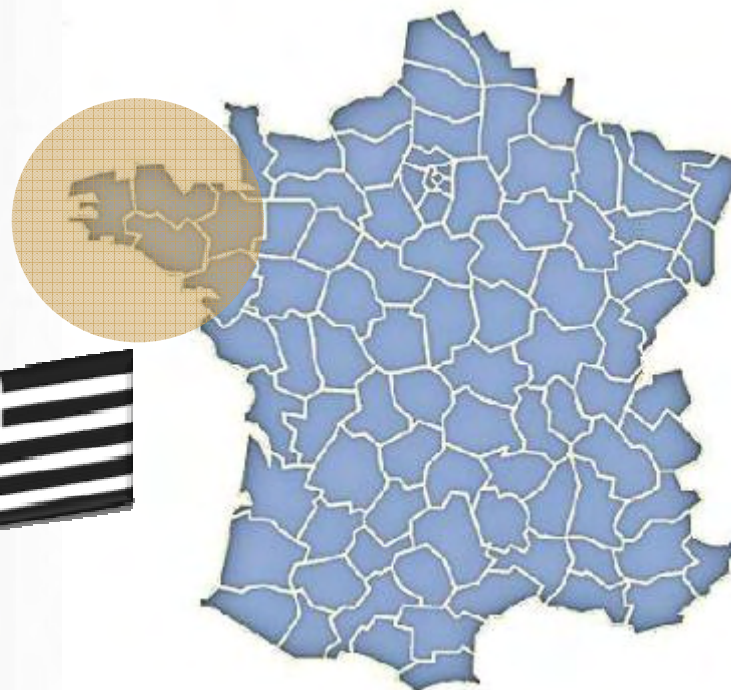
料理

冷蔵品と冷凍品

ケータリング



食品業界集中地域に定着 展開



済み
品

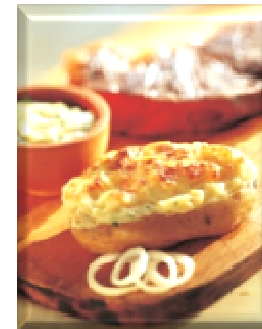
野菜加工
品

スペシャ
リティー

のシ
ーズ

肉の加工
品

料理



済み
品

野菜加工
品

スペシャ
リテイ

リー
ズ

肉加工品

料理



ブルターニュ： 《 海の上の工場 》



▶ 恵まれた土地：

- ▶ 生産と技術革新
- ▶ プロセスのコントロール
- ▶ 海洋産業の伝統があり、意識が世界に開かれている

- ▶ 産業全体の1/3
 - ▶ 65 000人の従業員, 700の中小企業, 2000人の研究者

- ▶ De 1950 à 1970
 - ▶ 生産量の発展

- ▶ De 1970 à 2000
 - ▶ 品質管理と安全の体制強化

2000年以降

- ▶ 革新の時代
- ▶ 発展の中に革新の論理がある
- ▶ 食品安全対策、トレーサビリティ

- ▶ 2005年から国に後押しされた競争力強化作戦
- ▶ 会員数: 250社: 産業界, 教育機関, 研究所など
- ▶ 2006年から160のプロジェクト (1300億€の投資)
- ▶ 研究者、技術者など900人の上を動員
- ▶ 産業ガバナンス
- ▶ 10のテーマ別作業委員会:
- ▶ 食品業の傾向対策。健康のための栄養への配慮

- ▶ テリトリー：ブルターニュ、ロワール、バス・ノルマンディー：ヨーロッパの農業と食品産業地帯：700社の食品企業, 350億ユーロの売り上げ、13万の雇用
- ▶ 2 000以上の研究者 30 の養成機関
- ▶ 10のテーマ作業 委員会
- ▶ 技術科学監督機関による食品業界の傾向対策、健康のための栄養
- ▶ 国際的な名声

Valorialの目標と挑戦



- ▶ 目標：革新的な共同プロジェクト開発、製造業と研究者、教育機関の連携
- ▶ 挑戦の決め手：
 - ▶ 食品産業の価値
 - ▶ 新たな技術展開
 - ▶ 発明と発展
 - ▶ 農業と工業製品の価値を最大限に活用：エコ・イノベーションと持続可能な発展

Valorialの得意分野



- ▶ 革新的技術
- ▶ 機能的な材料
- ▶ 細菌学と食品安全
- ▶ 動物と人間の健康な食品

- ▶ ブルターニュインターナショナル、フレンチフードクラスターイノベーション (F2C Innovation)との活動 (メンバー: ヴァロリアル、アグリミップイノベーション, ヴィタゴラ)-

- ▶ 国際協力技術プロジェクト開発 (科学技術)

- ▶ 日本との関係
 - ▶ 2010年5月: 日本へのミッション – Ubifrance/F2C Innovation – 見本市 IFIA
 - ▶ 日本のクラスターとの関係:
 - 北海道バイオテクノロジークラスター
 - 北陸ライフケアクラスター (金沢クラスター)
 - 九州バイオクラスター
 - ▶ ワールドフードネットワークの創設
 - ▶ 将来の協力へ

ブルター
ニュでの細
菌学研究
の基軸

Valorialの
テーマ別、
地域別代
表団

進行中の
Valorialの
プロジェク
ト

Valorialの
得意分野

- ▶ 屠殺現場でのサルモネラ菌継続的検出プロセス新開発
- ▶ 迅速な新しい病因細菌の検出キット
- ▶ 空気排出ネットワーク衛生コンセプト
- ▶ 水産品バイオ貯蔵
- ▶ 鶏肉のカンピロバクテリア菌の危険の分析