

FOCUS LA REUNION



Les IAA à la Réunion
en chiffres
(hors artisanat commercial)

Chiffre d'affaires : 1,34 md €

Nombre d'entreprises : 327

Effectifs salariés : 4 206

CA export : 143,9 millions €

Classement des secteurs par CA

Boissons	464,8
Autres ind alimentaires	296,5
Viandes	181,7
Ind. laitière	136,6
Aliments pour animaux	87,2
Boulangerie, pâtisserie, pâtes	85,6
Travail des grains, fab. de produits amylacés	40,3
Poisson	18,1
Fruits et légumes	15,3

Source : Agreste, données 2010

L'AGROALIMENTAIRE EN REGION

3 questions à Françoise DELABAERE

Directrice du pôle de compétitivité
Qualitropic



Pouvez-vous nous présenter Qualitropic en quelques mots?

Qualitropic est un pôle de compétitivité qui a été labellisé dès la première

vague en 2005. Il a pour vocation de travailler avec les entreprises de La Réunion du tissu agroalimentaire sur les valorisations alimentaires des ressources naturelles tropicales, qu'elles soient terrestres ou marines. Le pôle doit également travailler à des valorisations non alimentaires. Cela recouvre les produits biosourcés (les emballages, le packaging...) de même que la valorisation énergétique.

La mission de Qualitropic est essentiellement d'être au service de la bioéconomie tropicale avec toutes les contraintes que cela suppose. En ce qui concerne la valorisation de la biomasse et la prochaine feuille de route du pôle, l'accent reste mis dans le domaine alimentaire sur la découverte d'espèces plus productives et de systèmes agronomiques plus durables. Pour les prochaines années, nous articulons nos efforts autour de 4 grands axes : l'optimisation de la ressource existante, l'amélioration des process indus-

triels, la valorisation des co-produits et des déchets et les enjeux sociétaux, avec un focus sur la santé en lien avec la prévention du diabète notamment.

Quelles sont les principales caractéristiques de l'industrie agroalimentaire à La Réunion?

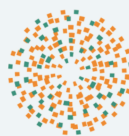
L'industrie réunionnaise est intimement liée aux caractéristiques du territoire. D'une part, les volumes de production sont faibles en raison de la taille du territoire et du marché local. D'autre part, la production est très typée et diversifiée en raison de la multitude de microclimats qui permettent une grande variété de cultures de fruits et de légumes. Bien entendu, la surface cannière est importante et a généré un ensemble de produits liés. Cependant, il y a eu une vraie diversification (maraîchage, vergers...) depuis plusieurs décennies, qui a été en partie permise par la présence du CIRAD à La Réunion depuis 50 ans déjà.

Les spécificités ne s'arrêtent pas aux seuls produits : dans l'organisation, La Réunion se distingue également de la métropole par une dynamique autour de plusieurs interprofessions allant de la production jusqu'à la distribution ce qui permet une réelle structuration des filières.

De fait, nous ne pouvons pas nous permettre la désunion car nous avons besoin d'avancer ensemble, en particulier pour améliorer nos performances à l'exportation qui demeurent insuffisantes malgré le dynamisme des ventes du sucre et des produits de la pêche industrielle.

QUALITROPIC

INNOVATION &
RESSOURCES NATURELLES
TROPICALES



Enfin, quels sont vos grands défis pour les prochaines années?

Ce qu'il faut bien comprendre c'est qu'il y a une contrainte forte qui pèse sur les industriels à La Réunion, à savoir que leurs outils de production sont très performants et modernes, mais globalement surdimensionnés par rapport aux volumes. Or, ces coûts fixes doivent bien être amortis ce qui constitue potentiellement un surcoût pour le consommateur. Il faut donc élargir les débouchés. Le premier défi est donc tout naturellement de conquérir les marchés internationaux. Les entreprises réunionnaises sont dynamiques : grâce à l'innovation, elles doivent être plus "agressives" et volontaristes à l'export. L'ambition du pôle, avec d'autres acteurs à l'instar de l'agence de développement NEXA ou de la CCI, est de les aider à se développer au-delà de notre territoire. Il faut impérativement plus d'ambition grâce à la R&D et à l'innovation, en misant bien entendu notamment sur notre capacité à produire en milieu tropical et insulaire

Le deuxième défi est plus sociétal : la population réunionnaise est jeune et dynamique. Tous les ans, de nombreux jeunes sortent du système scolaire avec des niveaux de formation de plus en plus élevés. Il faut à tout prix pouvoir leur proposer des postes correspondant à leur niveau sur le territoire réunionnais, faute de quoi nous risquons une fuite des cerveaux. C'est pour cela que nous devons être capables d'attirer à La Réunion des entreprises susceptibles de proposer des emplois attractifs et stimulants à la population locale tout en continuant à développer la R&D dans les entreprises existantes. En somme, nous devons monter en attractivité et exister davantage au sein du tissu des entreprises françaises et à l'International en faisant valoir notre atout unique : être un petit coin d'Europe (avec les atouts et la force que cela suppose en termes de législation, de normes...) sous le soleil des Tropiques!

Vous voulez en savoir plus sur votre alimentation ?

Est-il vrai que le **sucre roux** est meilleur pour la santé que le sucre blanc ?

Quelle est la différence entre **DLC** et **DLUO** ?

On entend souvent que **les édulcorants** habituent au goût sucré, est-ce vrai ?

ON ENTEND BEAUCOUP PARLER DE MATIÈRES GRASSES HYDROGÉNÉES, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Comment la **sécurité des aliments** est-elle **garantie** ?

Les professionnels de l'alimentation vous répondent sur alimexpert.ania.net

ania
Association Nationale des Industries Alimentaires

LA LONGUE HISTOIRE DE LA FABRICATION DES ALIMENTS **Alimévolution**

APRÈS 2000
GOÛT, QUALITÉ, SANTÉ... LA NOUVELLE DONNE

1973 - 1999
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ D'ABORD !

1940 - 1972
LES 30 GLORIEUSES... DE L'AGROALIMENTAIRE

1900 - 1939
VERS L'ALIMENTATION MODERNE

1789 - 1899
LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE... EN AVANT TOUTE !

PRÉHISTOIRE - 1789
LES BALBUTIEMENTS DE LA SCIENCE ALIMENTAIRE

ania
Association Nationale des Industries Alimentaires

alimevolution.ania.net

De la domestication du feu à l'invention du bouillon cube, en passant par la PAC ou la crise de la vache folle, découvrez tous les événements qui ont bouleversé la façon dont les Français se nourrissent.