

INNOVATION UN « CONTRAT DE PERFORMANCE » AVEC LES FINANCEURS DU PÔLE

Qualitropic version 2.0

Qualitropic, le pôle de compétitivité spécialisé dans la valorisation alimentaire et non alimentaire des produits de l'agriculture et de la mer, va signer un « contrat de performance 2009-2011 » avant la fin de l'année avec ses financeurs. Objectif de cette version 2.0 : développer encore un peu plus l'innovation dans l'île.

D'abord la cour des comptes, ensuite les députés : les pôles de compétitivité en prennent pour leur grade dans deux rapports récemment publiés.

Il leur est notamment reproché de ne pas avoir réussi à associer de manière satisfaisante les mondes de la recherche et de l'entreprise. Ainsi que de sous-utiliser les moyens financiers mis à leur disposition par l'Etat.

Parmi les 73 pôles actuels, une bonne dizaine sont clairement menacés et d'autres pourraient être conduits à entamer des rapprochements. Qualitropic, seul pôle labélisé outre-mer, ne fait a priori pas partie de cette « liste noire ».

Spécialisé dans l'agronomie en milieu tropical, intitulé un peu pompeux pour évoquer la valorisation alimentaire et non alimentaire des ressources agricoles et marines de l'océan Indien, Qualitropic a bouclé il y a quelques mois le contrat-cadre signé avec l'Etat, la Région et le Département fin 2005.

Résultat des courses : 14 projets labélisés à la fin de l'année 2008 et au moins autant dans les cartons (lire ci-dessous).

Quatre projets ont notamment été retenus (et financés) suite à des appels à projets lancés au niveau national dans

le cadre du fonds unique interministériel : V2ARUN (valorisation de l'acide aconitique contenu dans la canne à sucre), Run innovation (utilisation des bambous comme stations d'épuration), Orcasav (technique de pêche au casier dans les terres australes visant à empêcher la déprédation des légines par les orques) et enfin Nutrivol (nouvelle alimentation des poulets en vue d'obtenir des produits de grande qualité).

9 millions dans 4 projets

Pour ces quatre projets réunis, les financements de l'Etat se sont élevés à 1,9 million d'euros, ceux des collectivités locales à 700 000 euros tandis que les entreprises et laboratoires du projet ont mis 6,5 millions d'euros de leur poche. Total de l'investissement : plus de 9 millions d'euros, ce qui est loin d'être négligeable.

D'autres projets ont été financés par l'agence nationale de la recherche (ANR) ou par Oseo innovation.

Qualitropic, qui vient de se renforcer avec l'arrivée d'une chargée de mission supplémentaire, ne va pas s'arrêter en si



Jean-Pierre Avril, président de Qualitropic : « L'innovation est un facteur clef de succès pour les entreprises et les laboratoires de recherche. »

bon chemin. Sa nouvelle « feuille de route stratégique », la version 2.0, figure dans le « contrat de performance 2009-2011 » que le pôle doit signer avant la fin de l'année avec un cercle de financeurs élargi : outre l'Etat, on y trouve la Région, le Département mais aussi la Civis.

Plusieurs thématiques y figurent noir sur blanc : développer la production locale, améliorer les process, limiter la dépendance et développer les produits. Objectif : conquérir des parts de marché au niveau lo-

cal, produire des savoir-faire susceptibles d'être vendus dans les pays tropicaux mais aussi faire émerger des produits de niche à forte valeur ajoutée.

Ce « contrat » est loin d'être un cas isolé : il intervient en complément de la réflexion engagée dans le cadre des états généraux mais aussi de la stratégie régionale d'innovation.

« Il y a à La Réunion une obligation de faire liée à l'importance du chômage, résume Jean-Pierre Avril, président de Qualitropic. La seule réponse, c'est l'intelligence. L'apport de l'innovation à l'économie réunionnaise n'est plus à démontrer. C'est un facteur de succès pour les entreprises et les laboratoires de recherche. Nous avons la matière grise. Il faut à présent insister sur la déclinaison opérationnelle, réduire la distance entre le discours et l'action, afin de faire progresser le territoire ».

Le message s'adresse notamment aux grandes entreprises de La Réunion qui ne sont pour l'heure guère présentes dans le pôle de compétitivité au contraire des start-up.

« Il nous manque des leaders », concède Jean-Pierre Avril. Le lobbying a déjà commencé afin de remédier à ce problème.

Cédric BOULLAND

Trois manifestations d'ici à la fin de l'année



Il y a un an, les Rencontres de Qualitropic avaient pour thème « innover pour gagner outre-mer ». Cette année, ce sera « l'innovation dans tous ses états ». (Photo Philippe Chan Cheung)

Qualitropic est sur tous les fronts avec trois manifestations programmées d'ici à la fin de l'année.

Cet après-midi, le pôle de compétitivité organise à Sainte-Clotilde une réunion consacrée à la valorisation de la biomasse (bio-raffinerie, chimie verte...).

Qualitropic profite pour cela de la venue dans l'île du président et du directeur du pôle Industries et agroressources des régions Picardie et Champagne-Ardennes.

« La collaboration avec ce pôle, leader national sur les valorisations non alimentaires du végétal, et dont l'ambition est d'être d'ici 2015 la référence européenne sur les valorisations industrielles des agroressources, est essentielle pour La Réunion qui mise sur les perspectives technologiques très prometteuses de sa biomasse », confie Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic.

compétitivité européen d'innovation fruits et légumes, il s'agira de convaincre les industriels de l'agroalimentaire et du non alimentaire de l'intérêt de l'extraction : fabrication des arômes, ingrédients, compléments alimentaires, huiles essentielles, médicaments...

Dernier rendez-vous d'ores et déjà fixé : après « innover pour gagner outre-mer » l'an passé, les quatrième Rencontres de Qualitropic se dérouleront le 11 décembre à Saint-Gilles sur le thème « l'innovation dans tous ses états ».

La matinée sera consacrée aux enjeux alimentaires et environnementaux et l'après-midi au management des entreprises et des idées.

Qualitropic appelle joliment cela « le développement durable de la créativité ».

Renseignements et inscriptions pour toutes ces manifestations : 02 62 97 10 88.

C.B.

Les projets soutenus par le pôle

■ Trois nouveaux projets labélisés cette année. Trois projets sont venus s'ajouter cette année aux quatorze labélisés par Qualitropic depuis sa création en 2005.

Le premier, intitulé Lignophénol, est porté par le Cerf et les industriels du sucre. Il s'agit, via la chimie verte, de valoriser un composant naturel issu de la bagasse pour en faire un biomatériau.

Présenté au dernier appel à projets de l'agence nationale de la recherche (ANR), ce projet n'a pas été retenu mais devrait être de nouveau candidat en 2010.

Deuxième dossier labélisé, Li-veff fait travailler ensemble le Cirad, l'université de La Réunion, les producteurs de bœuf et de porc ainsi qu'une université des Pays-Bas.

L'objectif est cette fois-ci managérial : aboutir, grâce à une nouvelle méthodologie, à une

meilleure organisation des filières animales en développant leur efficacité économique et écologique, notamment les aspects liés au cycle de vie.

Comme Lignophénol, ce projet sera présenté une deuxième fois à l'ANR l'an prochain après avoir été recalé lors du premier appel à projets.

Troisième et dernier projet labélisé en 2009 : Enervidil. Porté par la distillerie Rivière du Mât en lien avec l'université de La Réunion et le Cerf, il vise à valoriser la vinasse de façon énergétique (production d'électricité à partir de la méthanisation).

Dans un deuxième temps, il s'agira de valoriser les produits de la digestion et de transformer la potasse en engrais.

■ Les projets bientôt labélisés. D'ici à la fin de l'année voire début 2010, d'autres projets devraient être labélisés par Qualitropic.

Même si les noms des partenaires ne sont pas encore dévoilés, l'un touche aux plantes aromatiques et médicinales. Il s'agit de mettre au point une méthode de culture pour une plante existant aujourd'hui à l'état sauvage et de la valoriser au niveau agroalimentaire et/ou cosmétique.

En matière de production fruitière (mangues, ananas, agrumes...), un autre projet vise à mettre en place un nouveau système de culture dans un esprit « qualitatif ».

Les légumes ne sont pas oubliés avec un programme de valorisation des légumes d'autrefois qui devrait aboutir dans les deux ou trois ans qui viennent. Tous les maillons de la chaîne sont représentés, de la production à la transformation en passant par l'innovation culinaire.

Au niveau de la mer cette fois, l'Arvam planche avec les pôles Mer Bretagne et Paca sur une identification de molécules ma-

rières dans le but de valoriser des produits à forte valeur ajoutée, à commencer par des peintures pour les bateaux. Des fabricants de peinture bretons et la société Bioalgestral se sont associés à ce projet.

■ Les projets dans les cartons. Une quinzaine de projets sont susceptibles d'être labélisés dans les mois qui viennent.

Qualitropic cite notamment l'amélioration de la production de micro-algues à partir de serres photovoltaïques, la valorisation de la qualité nutritionnelle des fruits frais et transformés (santé) mais aussi des projets sur les déchets de l'industrie agroalimentaire, les plantes aromatiques et médicinales ou encore la filière viande.

■ L'avancement des projets déjà labélisés. Projet emblématique de Qualitropic car le premier à avoir bénéficié d'un financement national, V2ARUN (valorisation de l'acide aconitique de la canne via la chimie verte) suit son cours. Le choix du produit qui sera issu de sa transformation est visiblement effectué mais tenu secret pour l'instant!

Autre projet ayant été retenu dans le cadre du fonds unique interministériel, Run innovation (utilisation des bambous pour traiter les boues d'épuration) avance également.

Une mission était en Chine la semaine dernière dans le cadre du projet franco-chinois Coopool relayé localement par la SR21.

Visites d'entreprise et de laboratoires, contacts avec des clusters... il s'agit de choisir à présent la meilleure filière de valorisation des bambous une fois rempli leur rôle de station d'épuration. Verdict dans les mois qui viennent.

C.B.



Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic.

GROS PLAN QUALITROPIC EN BREF. Créé en 2005, Qualitropic fait partie des 71 pôles de compétitivité labélisés par l'Etat, le seul outre-mer. Pôle à vocation nationale, son but est de fédérer entreprises, centres de recherche et organismes de formation autour de projets innovants. Spécialisé en agronomie en milieu tropical, Qualitropic s'intéresse à la valorisation alimentaire ou non alimentaire des ressources agricoles et marines. Cela concerne aussi bien les filières végétale et animale que la pêche et la nutrition-santé. Son périmètre d'action représente 730 millions d'euros de chiffre d'affaires, 3 500 emplois, 15 laboratoires et unités de recherche, 220 chercheurs et ingénieurs. Présidée par Jean-Pierre Avril, l'association Qualitropic compte aujourd'hui 63 adhérents dont 38 entreprises.

One 2 One
www.one2one-formation.com

Pierre WILLAUME, consultant international, viendra animé deux séminaires en **MANAGEMENT** à l'hôtel Le St-Alexis :

- > La condition du changement, le 28 octobre
- > Le principe du coaching, le 29 octobre

Inscriptions et renseignements : 0262 500 515 ou 0692 010 999



La dépollution par les bambous (Run Innovation) fait partie des dix-sept projets déjà labélisés par Qualitropic. (Photo DR)