

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL) et Qualitropic renforcent leur partenariat

Qualitropic a reçu pendant 3 jours, du 5 au 7 avril 2011, le Président, Yves Bayon de Noyer, et le directeur, Gilles Fayard, du **PEIFL**. Ces journées à La Réunion ont permis de consolider le partenariat initié en 2007 entre les 2 pôles.

Le **PEIFL** est le seul pôle spécialisé sur la filière fruits et légumes. Il fédère les entreprises (semenciers, producteurs, industriels de l'agro-alimentaire, distributeurs) et les scientifiques des régions PACA, Languedoc Roussillon et Rhône Alpes pour un total de 200 membres

Qualitropic est le seul pôle de compétitivité d'outre-mer. Il est spécialisé dans la valorisation alimentaire et non alimentaire des ressources naturelles tropicales et rassemble aujourd'hui 80 membres, entreprises et laboratoires de recherche publique et privée du secteur agroalimentaire, de la santé, de la cosmétique et des biotechnologies.

Les 1ères Rencontres ESIROI – IDAI / Entreprises

Lors de la journée du 6 avril, organisée en partenariat étroit avec l'ESIROI –IDAI (Ecole d'ingénieurs en agroalimentaire), le Président du PEIFL, également Vice-Président de l'ANIA (Association Nationale des Industries Agroalimentaires) a tenu une conférence sur les enjeux de l'innovation pour l'industrie agroalimentaire française devant une centaine d'étudiants ingénieurs. Cette conférence s'est prolongée par un échange avec les étudiants et les entreprises réunionnaises venues nombreuses, une trentaine, pour participer à cette matinée.

Réunion de travail Qualitropic – PEIFL

L'après-midi du 6 avril a été consacrée à identifier de nouvelles pistes de travail pour des projets et des actions communs aux 2 pôles :

- répondre à un projet européen sur l'utilisation du solaire pour l'optimisation des procédés de transformation des produits agroalimentaires
- proposer au groupe de travail « Legumes Lontan » (légumes anciens) de collaborer avec les centres techniques du PEIFL sur les problématiques de transformation/conservation
- travailler sur la complémentarité entre les projets des deux pôles relatifs à l'éco-extraction et en particulier les plateformes
- faire bénéficier aux membres du réseau Qualitropic de tarifs préférentiels pour l'analyse sensorielle proposée par PEIFL
- mettre en commun les informations portant sur les projets d'adaptation des serres aux conditions climatiques

- faire participer les membres du réseau QUALITROPIC à la réflexion du groupe de travail méthanisation du pôle PEIFL

Rencontre des Présidents de Qualitropic et de PEIFL avec des élus du Conseil Régional

Le matin du 7 avril, cette rencontre a permis d'informer les élus de la collectivité régionale de la qualité du partenariat existant depuis plusieurs années et de la dynamique de type cluster portée par les pôles de compétitivité en France.

Réunion du Groupe de travail « Innovation Fruits et Légumes »

Le groupe de travail « Innovation et Fruits et légumes » sur les thèmes des innovations 4^{ème} et 5^{ème} gamme réuni l'après-midi du 7 avril a rassemblé une vingtaine de participants.

Une présentation par le PEIFL des dernières innovations dans le secteur Fruits & Légumes a permis de mettre l'accent sur l'importance des tendances Naturalité et Praticité ces dernières années. Les échanges ont permis de commencer à identifier les freins et leviers pour inciter les entreprises réunionnaises à améliorer leur offre 4^{ème} et 5^{ème} gamme. Parmi ceux-ci, ont été cités :

- la quasi-absence de primo-transformation à La Réunion
- le manque général de stratégie en termes d'identification de marchés cibles des entreprises du secteur agro-alimentaire
- l'importance de conserver en interne les recettes, formulations et savoir-faire
- l'intérêt de miser sur le recrutement de compétences ingénieur pour permettre l'automatisation des process

Lancement du concours Innovafel

INNOVAFEL est un concours qui récompense chaque année les innovations (produits /concepts) dans la filière fruits et légumes. Créé en 2006 par le salon MIFFEL et le magazine FLD, l'organisation du nouveau Grand Prix INNOVAFEL a été cette année reprise par le pôle de compétitivité PEIFL en partenariat avec les fondateurs. L'ambition des trois partenaires est d'asseoir INNOVAFEL comme le concours de référence en matière d'innovation fruits et légumes et de donner à ce concours une envergure nationale et demain internationale.

C'est donc tout naturellement que le PEIFL a choisi de s'appuyer dès cette année sur son partenaire QUALITROPIC pour ouvrir INNOVAFEL aux acteurs de La Réunion. Présenté lors de la réunion « Innovation fruits et légumes », INNOVAFEL a déjà donné quelques idées...

Epicurium

La journée du 7 avril s'est terminée par la présentation d'Epicurium, le premier musée vivant des fruits et légumes, devant une trentaine de partenaires de La Réunion susceptibles d'être intéressés par un « Epicurium Réunion ». Créé par le PEIFL à Avignon, Epicurium a été inauguré en Juin 2010 et accueillera cette année 10 000 visiteurs dont de nombreux scolaires.