

Nutrition, santé et sécurité : questions au cœur de l'innovation agroalimentaire

Table ronde du 20 Janvier 2011 de 14h30 à 15h30



Mme Céline VAUCHEZ

- Chef de projet agroalimentaire
- Pôle de compétitivité Valorial



Mr Jean Robert GEOFFROY

- Directeur Adria
- Développement



Mr Michel COLIN

- Directeur PME
- COPRI



Mr Paul CERISIER

- Développeur
- Fournil des Pistes

En annexe, retrouver un diaporama pour compléter cette table ronde

SALON AZIMUT
LES 20, 21 ET 22 JANVIER 2011
PARC DES EXPOSITIONS DE PENFELD

AZIMUT



Cécile VAUCHEZ

Cécile VAUCHEZ, présente les intervenants de la table ronde, définit les points essentiels qui seront abordés pendant cette heure de conférence à savoir l'innovation agro-alimentaire en Bretagne

Je suis chargée de mission agro-alimentaire à la technopole de Quimper Cornouaille et chargée de mission pour le Pôle agro-alimentaire Valorial. Ma mission est d'accompagner les entreprises dans leurs innovations quelles qu'elles soient. Pour cet accompagnement, on travaille en collaboration avec les entreprises, et notamment les PME, vous aurez 2 représentants d'entreprises ici avec moi, et des centres techniques ou des laboratoires académiques de recherches en fonction des thématiques. Nous avons aujourd'hui sur cette table ronde, Jean-Robert GEOFFROY, qui est le directeur de l'Adria Développement, qui est un centre technique qui accompagne les entreprises sur l'innovation agro-alimentaire. Nos 2 participants industriels qui sont avec nous aujourd'hui, Michel COLIN, directeur d'une PME qui s'appelle COPRI, qui travaille dans l'alimentation animale et l'innovation notamment liée à la qualité des produits carnés, et Paul CERISER qui est avec nous et qui travail au Fournil des Provinces, une boulangerie initialement artisanale, et qui a un projet d'innovation pour développer son activité.

Pour commencer, je vais vous faire un petit panorama de l'agro-alimentaire en Bretagne. La France compte environ 10 300 entreprises agro-alimentaires, dont 4600 établissements de production de plus de 20 salariés. Dans les statistiques, en général, ce qui est en-dessous de 20 salariés, même si ça représente un certain nombre d'emplois, est assez peu comptabilisés, ce sont les structures de plus grosse taille qui rentrent dans la comptabilité. Cela représente en fait 400 000 emplois pour un chiffre d'affaires de 145 milliards d'euros. En termes de valeur ajoutée, ça représente 28 milliards, soit 13 % de la valeur ajoutée nationale. Dans ce contexte national, la Bretagne est un des acteurs majeurs de l'agro-alimentaire, puisqu'elle compte 3800 entreprises dont 634 établissements de plus de 20 salariés et autour de 60 000 emplois. En fait, l'agro-alimentaire en Bretagne est le premier secteur industriel, car c'est celui qui compte le plus de salariés et d'entreprises. Il représente 35 % des emplois industriels. Dans notre région, toutes les filières de l'agro-alimentaire sont représentées, ce qui n'est pas forcément le cas dans d'autres régions. Parmi ces filières, on retrouve la viande, le poisson, les fruits et légumes, le lait, la fabrication d'aliments pour animaux, les autres industries, tout ce qui va être autour du plat préparé, prêt à être consommé, la fabrication de boulangerie-pâtisserie, et un certain nombre d'autres secteurs, dont les corps gras, les boissons, les bonbons. Si on regarde la répartition de ces différentes filières sur notre territoire, 3 sont plus importantes : la filière viande (élevage porcin et bovin, abattage et transformation de viande), l'industrie laitière, et la fabrication d'aliments pour animaux.

En termes de produits alimentaires qui sortent de nos entreprises, ce sont principalement des aliments frais et ultrafrais, avec des contraintes logistiques extrêmement fortes, qui sont commercialisés sur l'ensemble du territoire national et un peu à l'international. Le secteur agro-alimentaire se heurte lui aussi à la mondialisation : il y a beaucoup d'entreprises agro-alimentaires à l'échelon international, et avec le système de libre échange, avec internet, les produits rentrent sur notre territoire, donc la concurrence est internationale et les entreprises agro-alimentaires de notre secteur ont besoin d'innover et de se démarquer de leurs concurrents pour sortir du lot, pour que leurs produits soient achetés, pour qu'elles gagnent des parts de marchés, c'est donc extrêmement important d'innover, et d'innover beaucoup. Cette innovation peut être de différentes natures : innovation produit (toutes les entreprises agro-alimentaires en font), innovation à court terme (réfléchir à ce qu'on va proposer aux consommateurs à la saison prochaine), innovation process (procédés de cuisson...), et innovation organisationnelle (mise en place de franchises, développement de certains types de commerces...).

AZIMUT

En termes de produits alimentaires qui sortent de nos entreprises, ce sont principalement des aliments frais et ultrafrais, avec des contraintes logistiques extrêmement fortes, qui sont commercialisés sur l'ensemble du territoire national et un peu à l'international. Le secteur agro-alimentaire se heurte lui aussi à la mondialisation : il y a beaucoup d'entreprises agro-alimentaires à l'échelon international, et avec le système de libre échange, avec internet, les produits rentrent sur notre territoire, donc la concurrence est internationale et les entreprises agro-alimentaires de notre secteur ont besoin d'innover et de se démarquer de leurs concurrents pour sortir du lot, pour que leurs produits soient achetés, pour qu'elles gagnent des parts de marchés, c'est donc extrêmement important d'innover, et d'innover beaucoup. Cette innovation peut être de différentes natures : innovation produit (toutes les entreprises agro-alimentaires en font), innovation à court terme (réfléchir à ce qu'on va proposer aux consommateurs à la saison prochaine), innovation process (procédés de cuisson...), et innovation organisationnelle (mise en place de franchises, développement de certains types de commerces...).

L'innovation est réalisée dans la majorité des cas par les PME. Chaque année, ce sont entre 2000 et 2500 nouveaux produits qui arrivent sur le marché, mais très peu survivent, la majorité disparaissant dans les 3 ans. Les PME bretonnes innovent, la Bretagne est au troisième rang en innovation. Au sein de notre territoire, il existe un certain nombre d'aides à l'innovation, notamment pour les PME : nous avons un certain nombre de centres techniques (on est une des régions les plus riches en termes d'accompagnement par ces centres techniques). Ils ont pour mission d'accompagner les entreprises dans leurs innovations sur des volets techniques, marketing, ou bien communication, de les aider à externaliser leurs recherches et pouvoir à la fin mettre de nouveaux produits sur le marché, les proposer aux consommateurs. On a 12 centres techniques, parmi lesquels l'Adria. Ils ont des formes différentes. L'Adria Développement va travailler sur la sécurité alimentaire, sur la formulation, sur le travail des matrices des textures. Le CRITT Santé Bretagne va être plutôt dans l'accompagnement quand on fait de l'innovation en termes de nutrition santé. Breizpack, qui travaille sur le volet de l'emballage. Ces structures sont soutenues par les financeurs publics pour permettre à ces entreprises d'innover. On va avoir également un certain nombre d'aides, puisqu'innover, c'est prendre des risques en termes financiers, donc on a un certain nombre d'outils promus et diffusés par les technopoles, les CCI, par un certain nombre d'acteurs sur le territoire, qui travaillent tous en collaboration pour informer les entreprises qu'elles peuvent innover, bénéficier d'aides, d'accompagnement, afin qu'elles aient le plus de chances possible d'aller au bout de leur démarche et d'avoir des produits qui seront mis sur le marché et rencontreront du succès auprès de consommateurs.

On a également une association entre l'Etat, la Région et les collectivités publiques pour un travail sur les pôles de compétitivité. Ce sont des structures qui ont été mises en place suite à un appel d'offres de l'Etat, où l'idée est de faire se rencontrer les acteurs de notre recherche avec nos entreprises, nos centres de formation, nos centres techniques. Ce sont des lieux de rencontre de l'ensemble de ces acteurs. Valorial, qui est le pôle de compétitivité agro-alimentaire pour la région Bretagne, est reconnu pour 4 thématiques par l'Etat et par les financeurs : les technologies innovantes, le volet microbiologie (toxicologie, sécurité sanitaire et qualité des produits), la nutrition santé, et les ingrédients fonctionnels. Ce Pôle ne se limite pas à la Bretagne, il travaille également sur la Basse-Normandie et les Pays de la Loire, qui sont nos 2 régions limitrophes et qui ont des problématiques assez proches de la Bretagne. L'idée était donc d'associer nos forces et de travailler sur les 3 régions. Le Pôle, ce sont quelques animateurs et une organisation, et sa force, ce sont les centres techniques qui maillent notre territoire et ont des compétences extrêmement importantes. 9 d'entre eux sont acteurs au sein du Pôle et animateurs de commissions thématiques pour diffuser des savoirs, transmettre des compétences de la recherche, présenter des résultats de nos équipes de recherche, échanger avec les industriels sur la pertinence de ces résultats et savoir comment on peut les valoriser, en innovant au sein des entreprises et en proposant de nouveaux produits. Le Pôle est organisé avec un certain nombre de délégués et de commissions thématiques. On a 9 commissions qui sont assez axées en termes de filières (commission lait, viande, emballages...).

AZIMUT

Le Pôle, ce sont des adhérents, surtout industriels (176 industriels sur 256 adhérents). Les industriels sont donc assez intéressés par la démarche, pour venir chercher des compétences, des idées, confronter ces idées avec d'autres acteurs, et pouvoir mettre en place des projets d'innovation qui seront soutenus en termes scientifique et technique. En termes d'innovation sur notre région, la majorité des innovations se fait sur des technologies innovantes, sur la nutrition santé (on sent bien que c'est tendance de créer des produits qui répondent à des besoins spécifiques des personnes âgées, des gens qui ont des allergies...), sur la microbiologie et la sécurité des aliments. Depuis sa création, le Pôle a labellisé 180 projets d'innovation sur notre territoire. Ils sont de différentes catégories : ceux qui nous intéressent aujourd'hui sont les projets industriels privés (96 depuis la création du Pôle), ils sont portés par des entreprises, et pas par les plus grosses (par les PME de notre territoire, voire par des TPE, celles qui ont besoin de sortir du lot, de continuer à avancer et qui sont soutenues dans leurs démarches par le Pôle, par les collectivités, les scientifiques, les centres techniques). Vous aurez à suivre 2 ou 3 exemples de projets d'innovation. On a l'entreprise Algaya qui est basée dans les Côtes d'Armor, qui a décidé de travailler sur la valorisation d'algues et de proposer des produits aux consommateurs.

Le projet Gastralgues, porté par Algues de Bretagne, qui a décidé de travailler sur la cuisine moléculaire et de développer un processus de production de perles d'alginate à cœur liquide, qui sont des produits festifs et ludiques, et qui a été accompagnée par le CEVA et par d'autres industriels, car elle ne pouvait pas aboutir toute seule, donc on est bien dans le cadre de projets collaboratifs. Ces perles à cœur liquide sont aujourd'hui sur le marché et ont été primées au prix ISOGONE à l'automne dernier. Une version surgelée a même été créée. Voilà des exemples de produits innovants, récompensés par la reconnaissance de cette innovation. Maintenant, il faudra voir si le consommateur est lui aussi charmé par le produit. Un exemple de produit filière, on est sûr de l'innovation process, l'idée est d'utiliser la bio préservation pour conserver les produits de la mer. L'idée c'est de voir comment on peut utiliser des bactéries qui ont un effet positif, pour s'installer dans la niche écologique et protéger le produit pour gagner un certain nombre de jours sur la date limite de conservation. Le dernier, à titre d'exemple, est un produit nutrition santé : une entreprise qui s'appelle Nutrialys, basée dans l'Ille-et-Vilaine et qui a développé une gamme de produits spécifiques, qui sont en fait des produits diététiques destinés à des fins médicales spéciales. On est vraiment dans la réponse à des consommateurs qui ont des problèmes de santé et qui ont du mal à trouver des produits alimentaires qui répondent à leurs besoins. Je vous ai brossé un bref panorama de l'innovation agro-alimentaire en Bretagne, je vais demander maintenant à Monsieur COLIN de nous présenter son entreprise et de nous expliquer comment une TPE peut innover en agro-alimentaire et à quel type d'innovation il travaille.

AZIMUT



M. COLIN

Merci Cécile et bonjour à tout le monde. Cécile a dit tout à l'heure que j'étais le directeur de la société, elle aurait pu dire aussi que j'étais chauffeur-livreur, délégué syndical et autre, vu que nous sommes une société de 4 personnes, après avoir longtemps été 2. Le but de cet après-midi, c'est de vous montrer qu'on n'a pas besoin d'être une multinationale pour innover, et qu'on peut innover, certes en y mettant des efforts, en bénéficiant d'un environnement régional exceptionnel, et je peux en témoigner, on est très bien encadré en Bretagne quand on veut innover

Je vais donc vous donner rapidement notre historique personnel. COPRI, aujourd'hui est une société de 4 personnes, dont 3 figurent ici. Pour que vous situiez notre parcours, je suis ingénieur agronome et nutritionniste de formation, spécialisé en alimentation animale. J'ai travaillé pendant une trentaine d'années dans les multinationales du secteur, et je me suis retrouvé sans emploi, suite à la mondialisation et tout ce qui en découle, à 49 ans. On s'est donc rabattu sur l'exploitation agricole de mon épouse, et très vite, quand on a eu des responsabilités et qu'on a couru le monde, on a des fourmis dans les jambes et pas envie de se limiter à un rôle de production. Très vite on s'est dit, on va être non seulement des producteurs, mais on va également développer une activité de création de valeur, et des concepts nouveaux qu'on va partager avec d'autres.

Notre société concerne la production de viande de lapin, depuis le champ jusque la mise en marché. En dehors de l'innovation dont je vais parler, on travaille dans une douzaine de pays. On s'est rapidement dit que face à des géants, il fallait très vite trouver une ou deux idées innovantes. L'idée a été de se dire, de cette viande de lapin, on va faire une viande équilibrée, en nourrissant les animaux de manière équilibrée, grâce aux produits de la ferme, et notamment grâce au lin, naturellement riche en oméga 3. En mangeant 100 grammes de lapin normal, vous couvrez 10 % de vos besoins en oméga 3, avec nos lapins, vous en couvrez environ la moitié.

L'idée est née du constat de l'augmentation du cholestérol, des triglycérides, etc, en vieillissant, et du médecin qui nous interdit nombre d'aliments, mais nous conseille de manger du poisson. On s'est alors dit qu'on pourrait manger une viande qui a les mêmes propriétés que le poisson et qui n'aurait aucun effet négatif sur la santé. Aujourd'hui, sur un système de franchise, on est en train de développer ce concept dans d'autres pays, tels que l'Espagne ou la Chine. J'ai donc été utilisateur des services de la Région et je peux dire qu'on est dans une région exceptionnelle pour l'encadrement, de la part des différentes instances politiques régionales et organismes.

AZIMUT



Cécile VAUCHEZ

Merci Michel, on va poursuivre avec un autre exemple et un autre type d'innovation, grâce au témoignage de Paul, du Fournil des Provinces, qui est plutôt sur une innovation organisationnelle avec la mise en place d'un certain nombre de franchises. Je vais donc demander à Paul de présenter sa structure, de présenter son parcours.



M. CERISIER

Bonjour à tous, comme l'a dit Cécile, je travaille dans un groupement de boulangeries de la région brestoise qui s'appelle le Fournil des Provinces. C'est un groupement de boulangeries artisanales, on fabrique le pain dans nos propres magasins. Pour revenir sur mon parcours, j'ai un diplôme d'ingénieur agro-alimentaire que j'ai effectué en alternance au sein du Fournil des Provinces, où je suis resté puisque nous avons en projet de se développer au plan national. La société a été créée en 1986 par Monsieur PEREZ, qui a monté sa première boulangerie. Au fur et à mesure, il a monté plusieurs autres boulangeries et des restaurants. Comme toutes les entreprises, c'était un peu en dents de scie. Actuellement, on est à 6 magasins, 5 sur Brest et 1 sur Landerneau, et on a en projet d'en ouvrir 4 autres d'ici le début de l'année prochaine.

On a décidé d'aller beaucoup plus loin en se développant sur le plan national. Pour cela, on est actuellement en train de créer un réseau de franchises, qui permettra à n'importe qui, moyennant finance, d'ouvrir une boulangerie sous notre enseigne. L'innovation se trouve donc au niveau de la fabrication et de l'organisation qui se passe à l'arrière. A la différence des autres chaînes, nous fabriquons notre pain. Il faut donc pouvoir gérer les équipements, les équipes et le produit.

On rédige donc un manuel opérationnel qui permettra à n'importe qui de monter une boulangerie. Dans les PME et notamment dans les boulangeries, il y a beaucoup de concurrence, donc il faut pouvoir se différencier. Nous avons donc notre marque déposée de farine, et avons créé un pain enrichi en blé, qui a des qualités nutritionnelles qui se rapprochent de celles du pain complet. C'est une recette exclusive que l'on a sur le plan national, c'est une marque déposée également. Et on a décidé d'associer à l'activité de boulangerie, une activité de pizzeria, car de plus en plus, les gens ont besoin d'un repas rapide et complet le midi.

Toujours dans la tradition, on fabrique nous-mêmes nos pizzas de A à Z : la pâte sera également fabriquée par les boulangers, à la demande du client. On est donc plus dans l'innovation concept, puisqu'au niveau de la boulangerie, l'innovation est limitée. Le réseau n'est pas encore construit, on est en train de monter tous les documents administratifs, et le réseau sera effectif aux alentours de février ou mars. Nous aurons d'ailleurs notre stand au salon des franchises qui se déroulera à Paris : on espère ainsi décrocher nos premières candidatures et ouvrir nos premières boulangeries franchisées courant 2011.

AZIMUT



Cécile VAUCHEZ

Merci Paul. C'était un autre exemple d'innovation agro-alimentaire. On va poursuivre notre tour d'observation avec un centre technique, dont la mission est d'accompagner les entreprises et de leur proposer un certain nombre de services en agro-alimentaire pour mettre en place ces projets d'innovation, pour leur permettre d'aboutir, en externalisant une partie de la recherche. Je vais donc laisser la parole à Jean-Robert, qui est le directeur de l'Adria Développement à Quimper, qui accompagne ces entreprises en tant que centre technique, autant qu'impliqué dans la démarches des Pôles. C'est donc une entité de référence pour l'agro-alimentaire breton.



M. GEOFFROY

Quelques mots sur l'Adria : nous sommes un centre technique agro-alimentaire, implanté à Quimper, mais on travaille sur toute la France. Nous sommes une cinquantaine de personnes. Nous avons des profils extrêmement variés de techniciens, techniciens supérieurs, ingénieurs, docteurs ingénieurs, mais également il faudra penser aux emplois du futur. Nous travaillons dans 2 domaines : l'innovation, la recherche, et le transfert de savoirs et savoir-faire auprès des professionnels de l'agro-alimentaire, au travers de formations ou de prestations de conseil.

On peut donc intervenir sur des produits nouveaux, tels que des saucissons de thon, des crevettes décortiquées, sur l'automatisation d'une chaîne de fabrication, de valoriser un nouveau mollusque, que sont les crépidules, pour créer de nouvelles recettes et utiliser cette matière première présente sur nos côtes, ou de travailler sur l'identification et le traçage des flores dans les produits alimentaires.

Pour la partie innovation, nos interventions concernent des choses concrètes liées à la formulation des aliments, à la mise au point de recettes, et vont jusqu'à l'utilisation de techniques plus sophistiquées, notamment les techniques de biologie moléculaire pour l'identification et le traçage des micro-organismes, qui sont présents dans les aliments. C'est tout ça l'innovation dans le secteur agro-alimentaire, c'est travailler pour des PME, des TPE, des entreprises locales, mais aussi pour des grands groupes internationaux, comme Nestlé ou Danone.

Ce travail se fait souvent par un travail de réseau, avec des appuis puissants du Pôle de compétitivité Valorial, par exemple. Nous travaillons également en partenariat : un centre technique de 50 personnes ne travaille pas tout seul, et nous avons développé un partenariat fort et structuré avec l'Université de Bretagne Occidentale, pour des projets liés généralement à la sécurité des aliments.

AZIMUT



Cécile VAUCHEZ

Merci Jean-Robert. Nous vous avons dressé un bref panorama de l'innovation agro-alimentaire, nous avons vu qui pouvait accompagner. Bien sûr, aux centres techniques, s'associent pour les projets collaboratifs, les laboratoires de recherches présents dans nos universités, mais également dans les instituts de recherche. C'est donc un ensemble d'acteurs d'un territoire qui s'allie pour faire avancer des projets d'innovation, avec des soutiens de la part des collectivités. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à intervenir, à venir nous voir. Je vous remercie de votre participation.