



L'innovation dans l'alimentaire

PÔLE SUD
P A R I S

Compte-rendu des XXIV^{Èmes} SYNAPSES⁽¹⁾ du Grand GÂTINAIS
à La Rochette (Seine-et-Marne) le 16 octobre 2014

[Voir le diaporama et entendre des extraits de l'évènement ici](#)

A. Denis Oulés, président de PÔLE SUD PARIS (2) souhaite la bienvenue à la centaine des participants et **remercie la Communauté d'agglomération Melun Val de Seine (CAMVS)** pour son accueil dans les locaux du Syndicat Départemental des Energies de Seine-et-Marne (**SDESM**). Il salue la présence des Elus de communautés d'agglomération et de communes, ainsi que des chambres consulaires.

Et il présente les excuses de nombreuses personnalités (dont celles du Sénateur JJ. Hyst et de V. Lacroute Député, Luc Darbonne pour [DAREGAL](#), Claude Rameau pour [France Angels](#)) en regrettant de ne pouvoir les citer toutes...



B. Vincent Paul-Petit, Maire de Seine-Port et Vice-Président de la CAMVS en charge de son développement économique, de l'innovation et de la prospective, présente le territoire, et rappelle la vocation historique de la région pour l'alimentation de l'agglomération parisienne.



Il esquisse les enjeux de la filière alimentaire pour répondre à des besoins accrus, des consommateurs plus âgés, des modes de vie différents (moins d'activités physiques) avec un attachement culturel à la gastronomie, des préoccupations de santé préservée et de respect de l'environnement...

Et il justifie l'ambition de la CAMVS de capitaliser sur l'innovation alimentaire pour développer son tissu économique et favoriser le redressement des industries agro-alimentaires dont la contribution productive et exportatrice est en recul depuis 2002.

C. Denis Oulés rappelle que l'association [PÔLE SUD PARIS](#) est née spontanément il y a neuf ans lors d'une réunion autour d'une dizaine de responsables ou représentants des quelque deux mille chercheurs-ingénieurs identifiés dans le Grand GÂTINAIS et invités à exposer le domaine de leurs recherches. Elle est portée par deux convictions:

(1) Les compte rendus des évènements SYNAPSES sont [ici](#).

(2) Abréviation: PSP

L'innovation dans l'alimentaire

- ★ C'est l'économie productive d'un territoire ou d'un pays qui, avec l'intelligence de ses citoyens, élabore des produits agronomiques, sylvicoles et aquacoles de son sol (pour l'alimentation et aussi dans l'habitat, pour la santé, etc.) et des produits industriels dont des matières premières sont extraites du sous sol: produits indispensables qu'on évite d'importer d'une part, et produits séduisant des acheteurs étrangers que l'on exporte d'autre part. **Ce sont les emplois de ces activités productives** dont les seconds sont échangeables dans des marchés internationaux (pour acquérir produits et matières nécessaires absents sur le territoire...), **qui génèrent les emplois de l'économie résidentielle** (pour naître, s'alimenter et se loger, acquérir des connaissances, abriter les équipements productifs, se soigner, se défendre, et se cultiver, etc.) et **les ressources pour des missions régaliennes de l'Etat et son système social** (santé, famille, retraites...). Pas de services résidentiels et publics ou sociaux, ni d'entreprises de BTP et d'hôpitaux, sans des systèmes productifs capables de vendre dans la compétition internationale des produits finaux avec leurs services associés, équilibrant la balance commerciale d'échanges du pays¹. A l'heure de la contraction des budgets, l'ambition d'un emploi pour tous suggère d'**agir en priorité sur 20 % des causes qui produisent 80 % des effets : l'économie productive!**
- ★ C'est par un accident de l'histoire en 1790 que le territoire du diocèse millénaire de SENS a été écartelé en 'finistères' de quatre départements. Un siècle après, le plan FREYCINET d'équipements ferroviaires permettait déjà et toujours de relier entre eux et vers Paris ses huit bassins de vie, alors qu'on ne sait pas aller facilement par train vers les pôles de Dijon, Orléans et Tours, Palaiseau-Saclay ou Marne-la-Vallée et sa cité Descartes. Aujourd'hui, l'urgence de la restauration des systèmes productifs de la France suggère d'agir en pleine cohérence sur ce territoire homogène très attractif (pour y résider) de près d'un million d'habitants, et dont les résidents actifs et les étudiants comme les produits franchissent chaque jour et nuit les frontières électorales².



Denis Oulés résume le programme de ce jour et introduit le Vice-Président de [Ynsect](#), jeune entreprise technologiquement innovante qui a l'ambition de changer le mode de nutrition de pays européens.

¹ Les économistes estiment qu'un emploi de l'économie productive est à la source de trois à six emplois de l'économie résidentielle : Cf. les travaux universitaires de Laurent Davezies et son livre « La crise qui vient ».

² Consulter l'analyse [socio-économique de ce territoire par l'IAU Île-de-France ici](#) et des aperçus historiques de ce [domaine royal, là](#).

L'innovation dans l'alimentaire

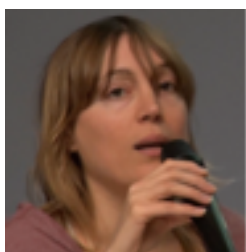
D. Jean-Gabriel Levon, directeur industriel de [Ynsect](#) présente³ cette start-up qui a été incubée tout près dans le [Génopôle](#) d'Evry: elle transforme des produits organiques (par exemple issus de plantes céréalières) par la voie des insectes en ressources pour l'industrie agro-alimentaire et pour la chimie verte. Ynsect devient une bio-raffinerie qui valorise la biomasse pour l'alimentation animale et produit des produits de substitution à ceux de la pétrochimie. Jean-Gabriel Levon explique comment ce type de transformation est déjà pratiqué de manière artisanale dans certains pays d'Asie:



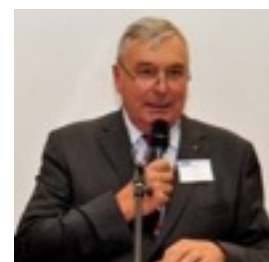
l'objectif visé est une industrialisation à très grande échelle de ces process. S'agissant d'une start-up, se pose la question des besoins en financement: deux fonds d'investissement ont apporté 1,8 million d'euros en début d'année. Les 'Business Angels du Grand GÂTINAIS' ([BAGG](#)), association d'investisseurs présidée par **Philippe Delloye**, auraient bien aimé y contribuer avec leurs conseils expérimentés, comme ils l'ont récemment fait dans [Cybele Tech](#) présentée dans les dernières SYNAPSES.



E. Camila Prioli, créatrice de la jeune entreprise [Happy Crulture](#) explique⁴ à son tour comment elle a eu l'idée de produire et commercialiser des aliments à base de kale (choux frisé) cru. Une première ligne de produits déshydratés, des chips de kale crues, est commercialisée depuis septembre. Happy Crulture veut introduire des aliments riches en oméga 3 dans nos assiettes pour équilibrer l'excès d'oméga 6 présent dans la majorité de nos aliments. **Denis Kirchhoff**, président de 'Initiative Melun Val de Seine et Sud Seine-et-Marne' ([Initiative-mvs-Sud77](#)) explique⁵ comment cette association locale du réseau INITIATIVE



France accorde des prêts d'honneur à taux zéro aux porteurs de projets tels que Happy Crulture, en les accompagnant dans la conception de leur plan d'affaires et dans les étapes de démarrage de leur activité. Ses ressources sont apportées par des Communautés d'agglomération ou de communes du Grand Gâtinais.



F. Denis Oulés présente **Virginie Lanouguere-Bruneau**⁶ qui est anthropologue, et à qui il est proposé de présenter un bref panorama des sources d'innovation dans l'alimentation des humains au cours des siècles. Elle rappelle l'avènement du cuit (déjà évoqué par Camila Prioli) et les débuts d'organisation de productions végétales et animales, puis l'apport des explorateurs de contrées lointaines avec des échanges qui en résultent. Virginie Lanouguere-Bruneau cite des exemples de changements d'alimentation induits par des effets culturels, des préoccupations de santé ou bien l'affirmation d'une identité territoriale. Elle cite les exemples de l'appertisation et de la pasteurisation qui résultent de découvertes scientifiques, et aussi de nombreux aliments dont l'histoire nous dit qu'ils sont le résultat de bienheureux hasards (on parle de sérendipité dans les processus d'innovation).



³ 2° minute et 42° seconde des [extraits video](#)

⁴ 4° minute et 33° seconde des [extraits video](#) et sur France 5 (manger cru ou pas?) [ici](#)

⁵ 5° minute et 12° seconde des [extraits video](#)

⁶ 5° minute et 48° seconde des [extraits vidéo](#)

L'innovation dans l'alimentaire



G. Table ronde avec chercheurs et responsables d'entreprises:

1. Jean-François Desessard⁷, journaliste scientifique et animateur de la table ronde, présente les intervenants et interroge d'abord le représentant des chercheurs sur sa manière de coopérer avec des entreprises.

2. Gérard Cuvelier⁸, professeur et chercheur à l'école d'ingénieurs [Agro ParisTech](#), souligne la constante volonté des professeurs-chercheurs d'appuyer le travail de leurs étudiants sur des problèmes posés par des



industriels. Mais il ne cache pas que c'est une vraie difficulté que de vouloir rapprocher la recherche de l'entreprise.

3. Marie-Hélène Saniez⁹, Directrice du programme 'Nutrition - Santé' du Groupe [Roquette](#) explique l'évolution des consommateurs: les seniors par



exemple demandent de nouveaux produits. Ils réduisent leur alimentation mais ont besoin de plus de nutriments et il faut enrichir le vecteur: par exemple des compotes avec des protéines. De nouveaux modes de vie excluent la formation culinaire et la compréhension des nutriments: les offres doivent s'adapter en conséquence. L'industrie conçoit des ingrédients pour reproduire facilement les plats connus: on travaille le maïs, le blé, les micro algues... Gérard Cuvelier commente en disant qu'on peut prendre plaisir à manger tout en apportant un élément nécessaire à la santé le plus longtemps possible: il faut s'intéresser à l'ensemble du repas.

4. Christophe Breuillet¹⁰, Directeur Général du pôle de compétitivité [VITAGORA](#), expose que le rôle d'un pôle de compétitivité est de rassembler des acteurs du monde de la recherche et des entreprises autour de projets collaboratifs avec de l'ingénierie financière: il y a de gros projets ambitieux et des projets plus petits à l'échelle régionale ou locale...



5. Denis Jullemier¹¹, Président et Dirigeant de [Des Lis Chocolat](#) confirme que l'innovation est pour une PME le moyen de se différencier de ses concurrents, et de développer une image dynamique donc positive. Il peut s'agir de nouveaux produits avec de nouvelles recettes, d'un nouveau design ou de nouvelles technologies mises en oeuvre pour réduire des coûts et améliorer la qualité des offres aux marchés. Dans le domaine alimentaire, on perçoit aujourd'hui cinq axes de différenciation:

- Innovation
- Production locale
- Produits sains
- Plaisir sucre
- Côté pratique y compris pour le « fait maison »



⁷ 6° minute et 25° seconde des [extraits vidéo](#)

⁸ 6° minute et 42° seconde des [extraits vidéo](#)

⁹ 7° minute et 10° seconde des [extraits vidéo](#)

¹⁰ 8° minute et 57° seconde des [extraits vidéo](#)

¹¹ 9° minute et 36° seconde des [extraits vidéo](#)

L'innovation dans l'alimentaire

Pour **Denis Jullemier** c'est le capital humain qui est au contact de l'entreprise et des clients, qui concourt à l'innovation. Le client est aussi un vecteur d'innovation, et les partenaires extérieurs sont également stimulants d'innovation.

Gérard Cuvelier informe qu'il n'a pas eu l'occasion de travailler directement avec des PME, mais elles sont présentes dans certains de ses programmes de recherche, et ce travail est très formateur pour les étudiants. Il explique que l'innovation est aussi un jeu de contraintes entre énergie, eau, protéines, etc. L'interaction produit/procédé est essentielle pour l'entreprise mais pas toujours visible pour le consommateur.

Les catégories socialement défavorisées sont aussi un marché pour demain avec moins de gaspillage: il s'agit de réapprendre les aliments pour une nutrition juste suffisante et équilibrée.

Pour **Marie-Hélène Saniez**, l'innovation médicale est influente sur l'alimentation: par exemple la chirurgie bariatrique est remboursée par la Sécurité Sociale, mais les conseils diététiques ne le sont pas: la prévention doit progresser.

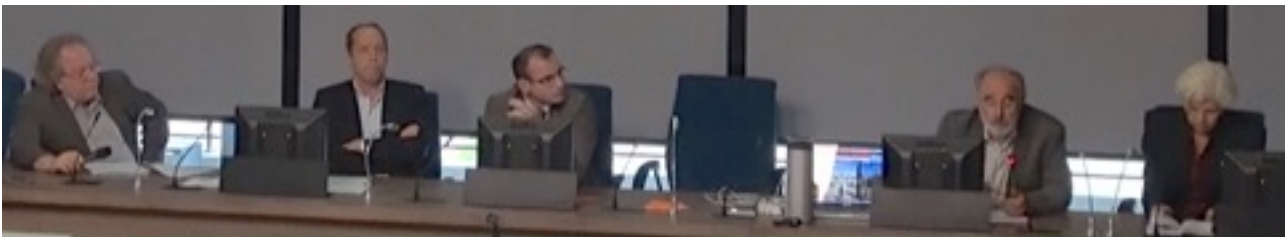
Christophe Breuillet précise que l'innovation est aussi aux interfaces de plusieurs domaines: il faut créer un plaisir durable avec des produits qui doivent assurer le bien être personnel (le plaisir de consommer) tout en préservant le capital santé et le bien être environnemental (en diminuant l'impact des productions agricoles sur l'environnement). L'objectif majeur est d'allier goût et santé.

L'innovation se réalise aussi au travers des marchés en mélangeant des partenaires de catégories différentes: le produit de base à consommer compte, mais aussi le matériel culinaire. Christophe Breuillet cite à cet égard l'importance des travaux de recherche d'un groupe tel que **SEB** (membre actif de VITAGORA) pour la préparation, la cuisson et la conservation des aliments.

Gérard Cuvelier confirme que le matériel culinaire est important et qu'il faut intégrer ce niveau domestique dans la réflexion.

Denis Jullemier informe n'avoir jamais fait appel à des chercheurs: l'arrivée du pôle VITAGORA dans CAMVS lui ouvrira des rapprochements.

Marie-Hélène Saniez insiste sur le mot « oser » qui est important: il faut savoir balayer les à priori, et rester dans le concept des tendances tout en osant.



H. Questions et réponses:

Qu. Quels sont les volumes de production d'Ynsect?

R. On vise des dizaines de milliers de tonnes: l'élevage est vertical et permettra de concentrer plusieurs tonnes au m².

Qu. La France a perdu sa place de leader européen dans les industries agro-alimentaires; pourquoi? Les industriels sont-ils frileux pour travailler avec la recherche? Pourquoi ne pas utiliser les investissements d'avenir?

R. Ces industriels ne sont pas frileux, mais en matière d'exportation les français ont paresse et la barrière de la langue n'a pas été prise en compte. Les investissements d'avenir sont très récents et leur impact évolue à leur rythme. Les industries agro-alimentaires reprennent des parts de marché, et innovent avec de nouvelles offres: en moyenne, deux produits sur trois disparaissent chaque année.

L'innovation dans l'alimentaire

Qu. Si l'innovation fonctionne il demeure un problème de compétitivité. Pourquoi ne pas créer une « assurance innovation » sur le modèle de l'assurance exportation pour aider les innovateurs?

R. Tout ce qui touche à l'innovation peut être pris en considération par VITAGORA¹² dont c'est le rôle de la stimuler dans ces domaines de l'alimentation. L'innovation naît souvent de rencontres entre acteurs différents: il est donc essentiel de favoriser leurs échanges.

Des PME ont des difficultés pour constituer les dossiers d'obtention des aides? Les pôles de compétitivité peuvent les y aider. Il faut aussi que des investisseurs privés osent: c'est notamment le rôle des Business Angels déjà évoqué qu'il faut encourager. Pour que la mise en relation fonctionne, il faut créer des lieux de rencontre, rassembler des compétences, et faciliter l'entreprenariat. La paillasse du laboratoire permet de tâter le succès et l'échec et une expérience négative apporte toujours quelque chose de positif.

Qu. Qu'est ce qui attire des PME dans un pôle de compétitivité? Est ce rencontrer de grands groupes ou avoir accès à des financements?

R. Au départ, c'est le financement mais il y a rapidement évolution par l'accès à l'information. Dans VITAGORA, aujourd'hui une PME sur deux est dans un projet collaboratif, et il est très important de les accompagner pour leur apprendre à maîtriser la propriété intellectuelle de leur savoir faire ou de leurs procédés en coopérant avec des organismes de recherche, d'autres PME et aussi de grands Groupes industriels.

Jean-Gabriel Levon: au début c'était la recherche d'un label qui nous attirait, mais maintenant c'est le fonctionnement en réseau qui est un accélérateur important, notamment pour accéder à des fournisseurs, et aussi des partenaires pour explorer des marchés internationaux.



I. Synthèse conclusive: Vincent Paul-Petit se dit conforté, après ces témoignages et l'engagement de VITAGORA, dans le choix fait par les Elus de la CAMVS d'investir dans cette filière de l'innovation alimentaire¹³. Une coopération est amorcée avec l'Association Régionale des Industries Agro-alimentaires (ARIA) et le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire (CERVIA), ainsi que le club des Produits Alimentaires Intermédiaires (Club PAI). Et des ateliers et conventions d'affaires sont organisés depuis un an pour fertiliser le tissu des acteurs de ces domaines. La responsabilité des Elus locaux est de concourir à conserver la valeur ajoutée sur le bassin de vie.

J. Denis Oulés prend le relai pour donner des informations sur:

1. l'évènement « [Open agrifood](#) » qui aura lieu à Orléans les 20 et 21 novembre prochains¹⁴,

¹² 10° minute et 34° seconde des [extraits vidéo](#)

¹³ 11° minute et 6° seconde des [extraits vidéo](#)

¹⁴ 11° minute et 16° seconde des [extraits vidéo](#)

L'innovation dans l'alimentaire

2. la conférence organisée par cinq Rotary clubs de la Région le 25 novembre prochain sur le thème de l'agriculture pour l'alimentation de demain,
3. le projet d'incubateur/accélérateur que PSP a suggéré de constituer avec les collectivités territoriales du Grand GÂTINAIS, et provisoirement nommé 'Générateur d'Innovations Grand Gâtinais' (GIGG)¹⁵.

Il confirme que les contacts pris dans des ministères (de la recherche et de l'industrie, et du [commissariat général à l'investissement](#)) orientent vers un modèle d'accélérateur avec financement d'acteurs privés (entreprises et fonds d'investissement) abondé par [Bpifrance](#) si le dispositif projeté est labellisé [FrenchTech](#).

L'objectif est d'offrir un accès rapide aux marchés à des porteurs de projets technologiquement innovants, et d'accélérer l'apport d'investisseurs, en combinant l'intérêt de grands Groupes industriels pour ces innovations avec le potentiel des formations à l'[entrepreneuriat de l'INSEAD](#) à Fontainebleau.

Les actions conduites en 2013 avec l'étude par Erdyn co-financée par les trois Régions de Bourgogne, du Centre et d'Île-de-France ont amorcé l'engagement de certaines PME internationales et communautés d'agglomération ou de communes à fournir des locaux techniques aux jeunes entreprises créées dès qu'ils seront nécessaires. L'engagement de grands industriels internationaux est maintenant recherché.

K. Denis Oulés remercie chaleureusement tous les intervenants pour leurs contributions, avec l'animateur **Jean-François Desessard** qui a su orchestrer leurs témoignages.



Il remercie encore la CAMVS et ses équipes pour l'accueil très aimablement assuré dans ces [locaux modernes à « énergie positive » du SDESM](#), ainsi que les organisateurs (tous bénévoles) de PÔLE SUD PARIS.

Et il recommande d'adhérer à l'association PSP¹⁶.

L. Vincent Paul-Petit, Vice-Président de la [CAMVS](#) invite tous les participants à prolonger les échanges autour d'un buffet richement garni et offert par la CAMVS, et par Des Lis Chocolat qui offre à déguster son nouveau palet de chocolat fourré au basilic.

(FBL & DO / 18-11-2014)

¹⁵ Cf. [21° SYNAPSES du Grand GÂTINAIS](#) et [2013 11 XXII° SYNAPSES du Grand GÂTINAIS](#)

¹⁶ Bulletin d'adhésion [ici](#)