



HAL
open science

La diversité des partenariats entre équipes de recherche et acteurs de la R&D dans le secteur agroalimentaire : constats et perspectives

Caroline Pénicaud, Marianne Cerf, Isabelle Maillet

► To cite this version:

Caroline Pénicaud, Marianne Cerf, Isabelle Maillet. La diversité des partenariats entre équipes de recherche et acteurs de la R&D dans le secteur agroalimentaire : constats et perspectives. Séminaire IDEAS, IDEAS, May 2019, Paris, France. hal-04631266

HAL Id: hal-04631266

<https://hal.inrae.fr/hal-04631266>

Submitted on 2 Jul 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

La diversité des partenariats entre équipes de recherche et acteurs de la R&D dans le secteur agroalimentaire : constats et perspectives

SÉMINAIRE IDEAS, 24 MAI 2019

Caroline Pénicaud, Marianne Cerf, Isabelle Maillet



Le monde de l'agro-alimentaire : panorama

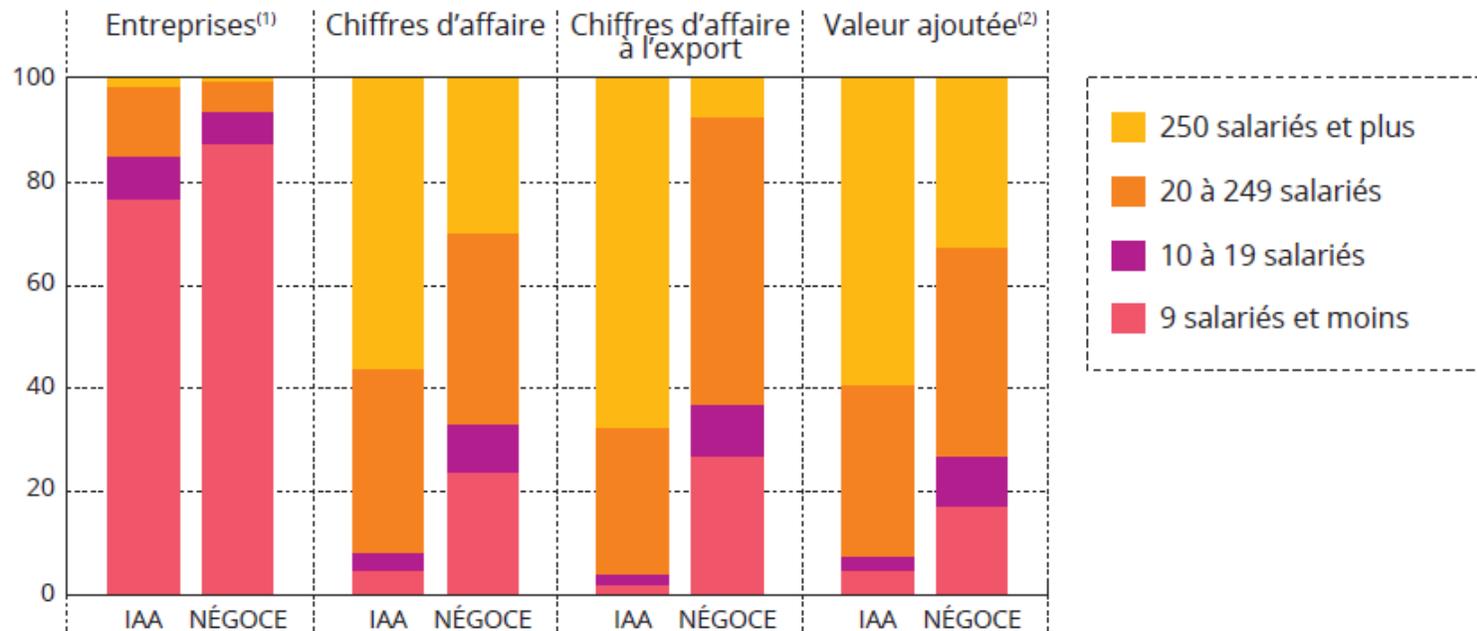


En
France

Le monde de l'agro-alimentaire : panorama

► RÉPARTITION DES CHIFFRES CLÉS PAR TAILLE D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES EN 2016 (EN %)

Source : Insee - Esane 2015 - traitements SSP

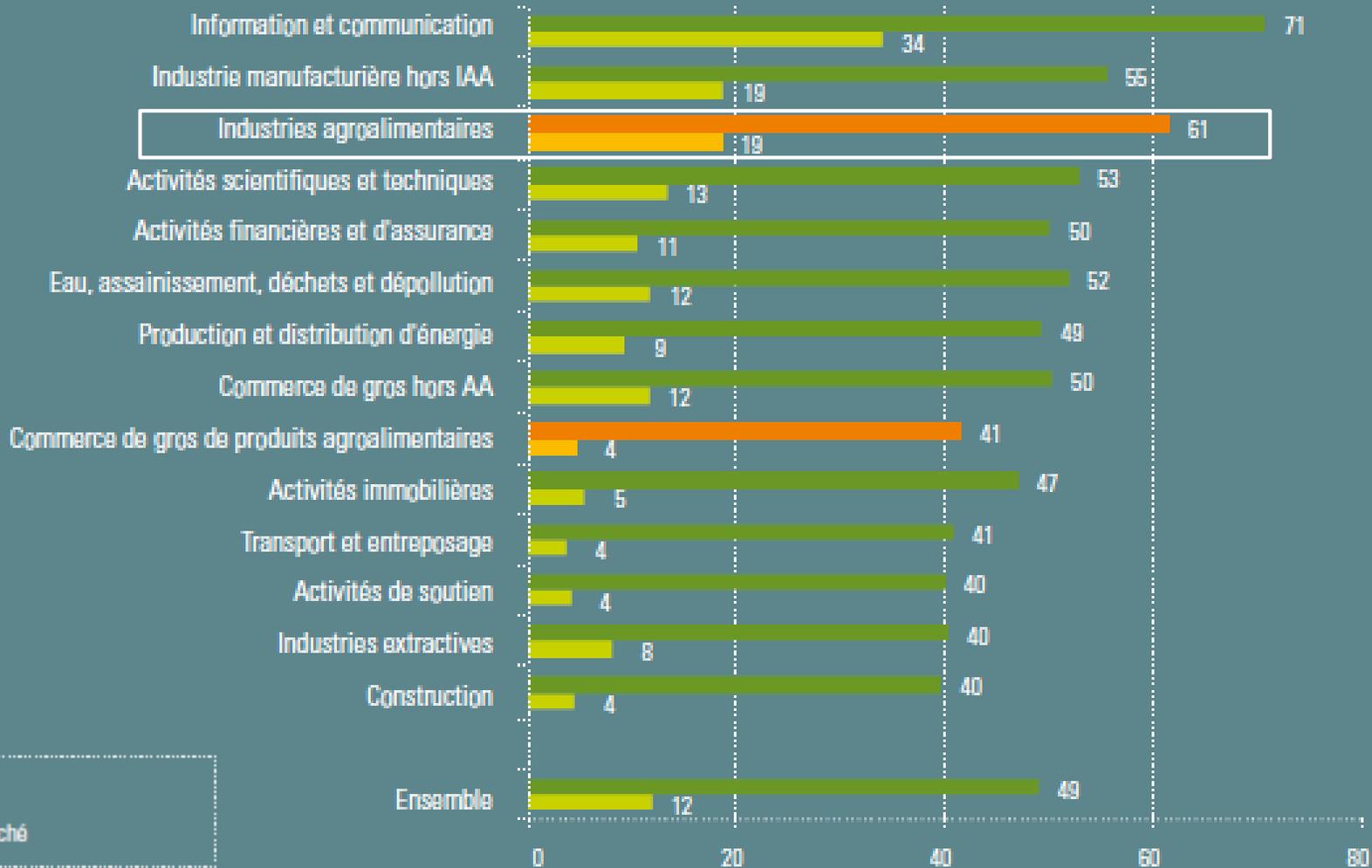


L'innovation en IAA

► Graphique 1 - Les entreprises innovantes entre 2008 et 2010 (en %)

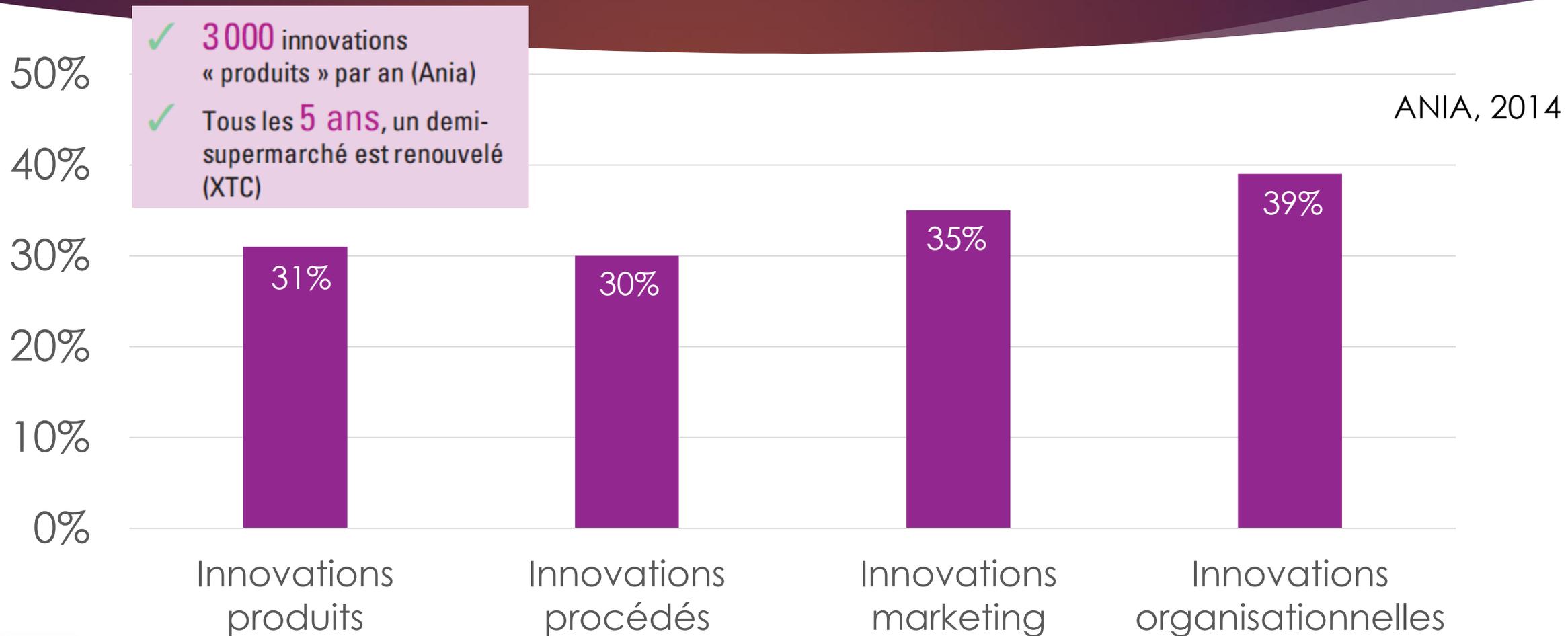
Champ : Entreprises agroalimentaires de 10 salariés et plus implantées en France, des divisions 05 à 81 (hors divisions 45, 57, 55, 56 et 75)

Source : Enquête Statistique publique, Insee - CIS2010, traitements SSP



■ Tous types d'innovation
■ Innovation en produits nouveaux pour le marché

IAA : de quelles innovations parle-t-on ?



Innovation organisationnelle

L'INNOVATION D'ORGANISATION

Une nouveauté ou une amélioration significative du fonctionnement de la société, que ce soit dans le domaine de l'organisation du travail, de la gestion des connaissances ou encore des relations avec les partenaires extérieurs

L'INNOVATION ENVIRONNEMENTALE

Introduction d'un procédé ou méthode de production, d'organisation ou de marketing nouveau ou amélioré significativement, qui génère un bénéfice environnemental comparé aux alternatives existantes.

L'INNOVATION DE SERVICES

Une innovation qui apporte de la valeur ajoutée au client :

- ✓ soit par la création d'un service nouveau en tant que tel ou l'adjonction d'un service nouveau à un produit ;
- ✓ soit par la création d'un nouveau mode d'administration du service ;
- ✓ soit par un service lié à des innovations organisationnelles ;
- ✓ soit sur l'amélioration d'un process existant ;
- ✓ ou le cumul des quatre précédents



- ▶ Livraison de repas à domicile
Sté Saveurs et Vie
- ▶ Service associé
 - ▶ bilan nutritionnel avec une diététicienne
 - ▶ repas personnalisés et adaptés à éventuelle prescription médicale
 - ▶ application smartphone pour le suivi général
 - ▶ alerte aux aidants si dénutrition
- ▶ A destination des professionnels de santé
- ▶ Innovation reconnue par BPI France

Innovation marketing

L'INNOVATION DE MARKETING

Mise en œuvre de concepts
ou de stratégies de ventes
nouveaux ou significativement
améliorés



- ▶ Innovation marketing centrée sur emballages
 - ▶ Groupe coopératif viticole Val d'Orbieu Uccoar (2 500 vignerons adhérents)
 - ▶ Nouveau conditionnement – doypack de 25 cL « Les secrets de Lou »
 - ▶ « Cuisine facile à domicile »
 - ▶ Praticité de l'emballage + Meilleure conservation du vin + Identité visuelle contemporaine + Idées recettes via QR code

Innovation produit

L'INNOVATION DE PRODUITS

Mise sur le marché d'un produit nouveau ou significativement modifié par rapport aux produits existants sur le marché

- ▶ Les plus faciles à repérer !
- ▶ Ex conserverie Groix et Nature
 - ▶ Aide culinaire
 - ▶ Huile de homard bleu, d'huile de pépins de raisins et d'aromates
 - ▶ Récompensée au SIAL 2012



Innovation procédé

L'INNOVATION DE PROCÉDÉ

Mettre en œuvre des procédés de production, des méthodes de distribution ou de livraison, nouveaux ou significativement modifiés

- ▶ Boulanger-Pâtissier
- ▶ Machine qui brosse et aspire les toiles de lin
- ▶ Limite émissions de poussières de farine (problèmes de santé évités) + Temps gagné
- ▶ Trophée meilleure innovation salon Européen 2012



Innovations incrémentales

► La grande majorité des innovations !

 La Toulousaine des farines, filiale de la coopérative Arterris, a créé en partenariat avec l'ensemble de la filière **LA MIE'NUTIE**, première baguette 100 % blé dur. Cette baguette élaborée avec 100 % de farine de blé dur provenant du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées est réservée à une fabrication artisanale par des boulangers. Derrière la Mie'nutie, se cache une double innovation :

- Innovation produit d'une part : utiliser du blé dur en tant que matière première exclusive en panification (les manuels de technologies boulangères admettent que seul le blé tendre est panifiable) ;
- Innovation technologique d'autre part : réussir la réduction de blé dur en farine, ayant une si faible granulométrie (inférieure à 200 μ), tout en préservant certaines qualités boulangères, sur un diagramme mouture blé tendre.

La Mie'Nutie, baguette 100 % blé dur, cache une double innovation produit et technologique.



Innovations de rupture

► Rares !

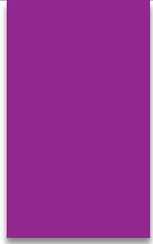
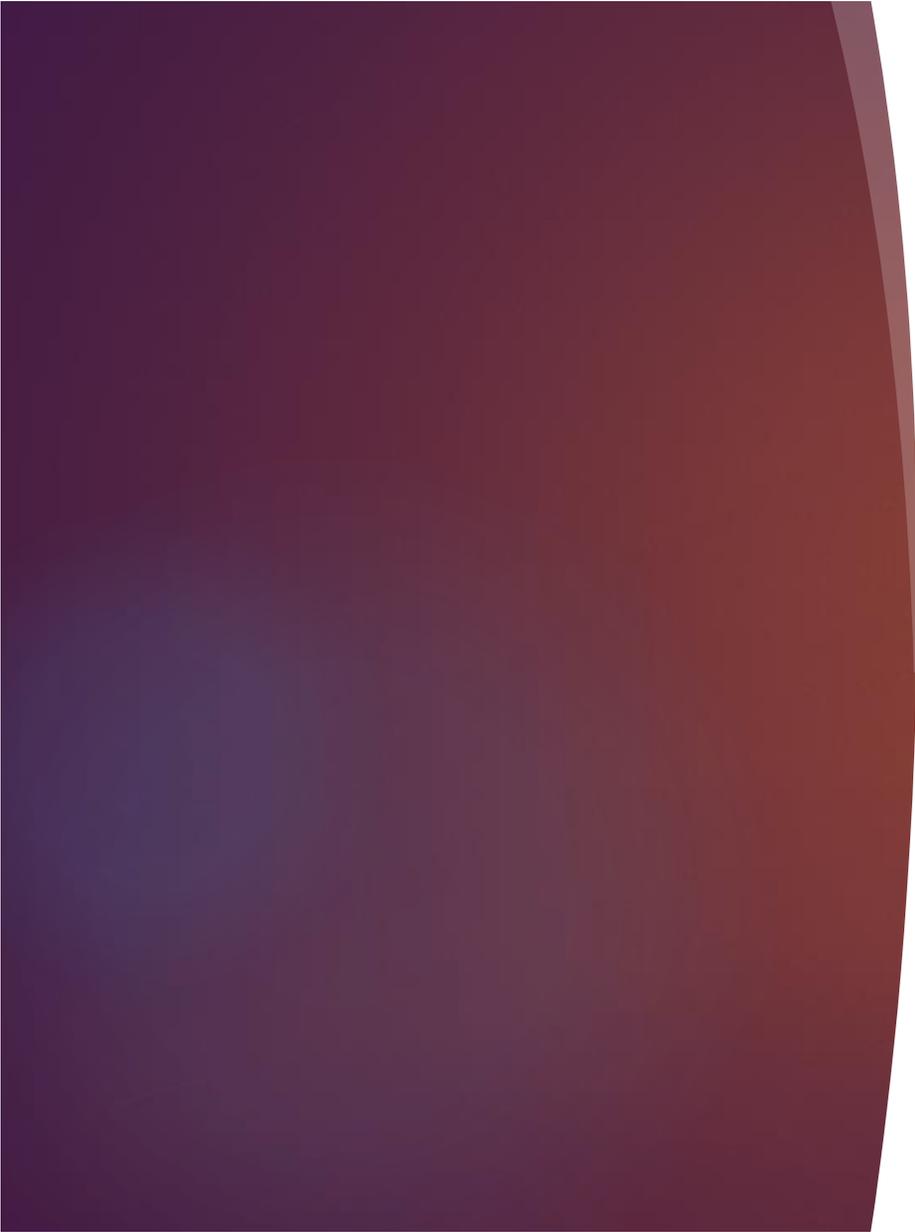


Le procédé de cuisson **ACTIFRY** de SEB allie gourmandise, santé et praticité. Ce procédé couplant air chaud et brassage mécanique permet de réaliser des frites dorées et savoureuses en toute simplicité, en utilisant une seule cuillère d'huile.

Les aliments cuits avec le procédé présentent donc un faible taux de matières grasses et s'intègrent parfaitement à un régime alimentaire équilibré. Avec ce système, plus de bains d'huile dégradés utilisés à répétition, et on peut choisir le type d'huile : olive, tournesol, pépins de raisin... elles conviennent toutes. Chacune apportant, en proportions différentes, les acides gras saturés, mono insaturés et poly insaturés fondamentaux pour l'organisme.



SEB révolutionne la cuisson des frites avec le procédé de cuisson Actifry.



L'innovation vue par les IAA

Auto-évaluation des entreprises / innovation

**AUTO-ÉVALUATION
DES ENTREPRISES
SUR 5 SUR CHAQUE
BRIQUE DU PROCESSUS
D'INNOVATION**
(moyenne des entreprises)



**EN FONCTION DE LA TAILLE
DES ENTREPRISES**

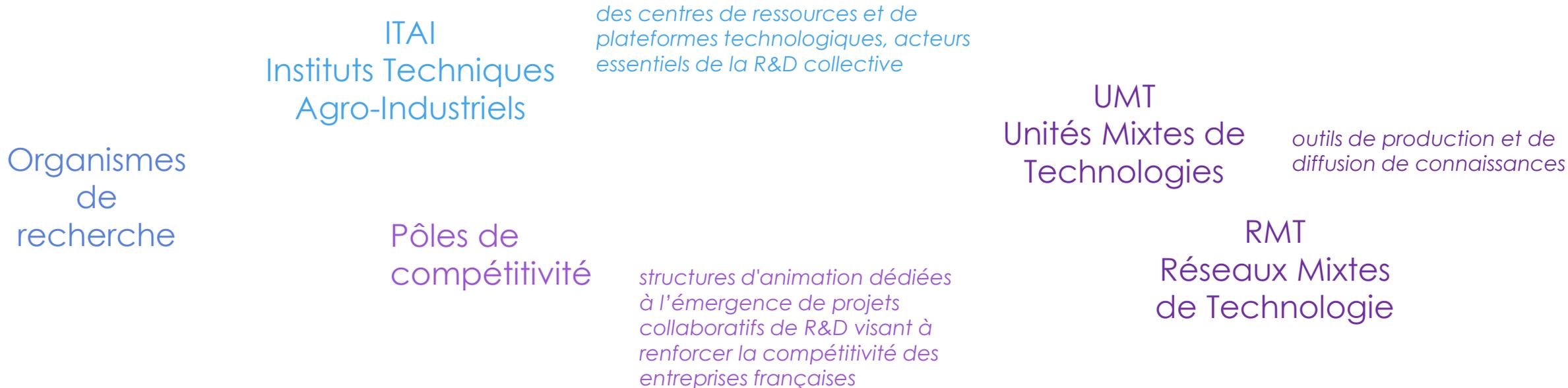
- TPE et PE < 50 personnes
- ME 50 à 249 personnes
- ETI et GE > 250 personnes

4,3	3,4	3,6	3,3	2,7
4,0	2,9	3,8	3,5	3,2
3,9	2,8	4,2	3,9	3,4

Valorial, KPMG 2014

Avec qui sont faites les innovations ?

- ▶ La R&D et l'innovation dans le secteur alimentaire peuvent s'effectuer en partenariat avec de nombreuses structures (ANIA 2014)





ACTIA

Réseau d'instituts techniques agro-industriels

ACTALIA
ADM
ADRIA
AÉRIAL
BNIC
CÉVA
CTCPA
EXTRACTIS
IFBM
IFIP
IFPC
IFV
ITAB
ITERG
LNE

Instituts Techniques Agro-Industriels

Recherche technologique, appui technique, expertise, formation et information au service des entreprises

Partenaires Interfaces

Appui direct aux PME/TPE (transfert, marketing, gestion de projet, stratégie, règlementation, veille...)

Partenaires Techniques

Apport de compétences et moyens techniques, mais aussi de service (développement de produits et procédés, prestations analytiques, conseil, assistance technique)

Présentation

Partenaires interface

Agria Grand Est
Aquimer
Area Bourgogne-Franche-Comté
Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
Certia Interface
Cervia
Critt agro-alimentaire La Rochelle
Critt agroalimentaire Paca

Partenaires techniques

Adrianor
Agir
Agrotec
Arvalis
IPC Clermont-Ferrand
Parm
Pôle Cristal
Praxens - Agro-Hall
Tecaliman
Vegenov (BBV)

UMT – Unités Mixtes Technologiques



- ▶ Partenariat entre laboratoires publics et instituts techniques
 - ▶ Unité de lieu et de direction
 - ▶ Co-construction du programme scientifique
 - ▶ Mutualisation des moyens techniques et humains
 - ▶ Mixité et complémentarité des compétences
 - ▶ Recherche technologique, résultats opérationnels à court-moyen terme
- ▶ Entrée unique et reconnue sur un thème spécifique
- ▶ Diffusion des avancées
 - ▶ Interlocuteurs professionnels, industriels, recherche et grand public

Pôles de compétitivité

12 pôles de compétitivité français en lien avec les IAA

Exemple des missions du pôle Valorial



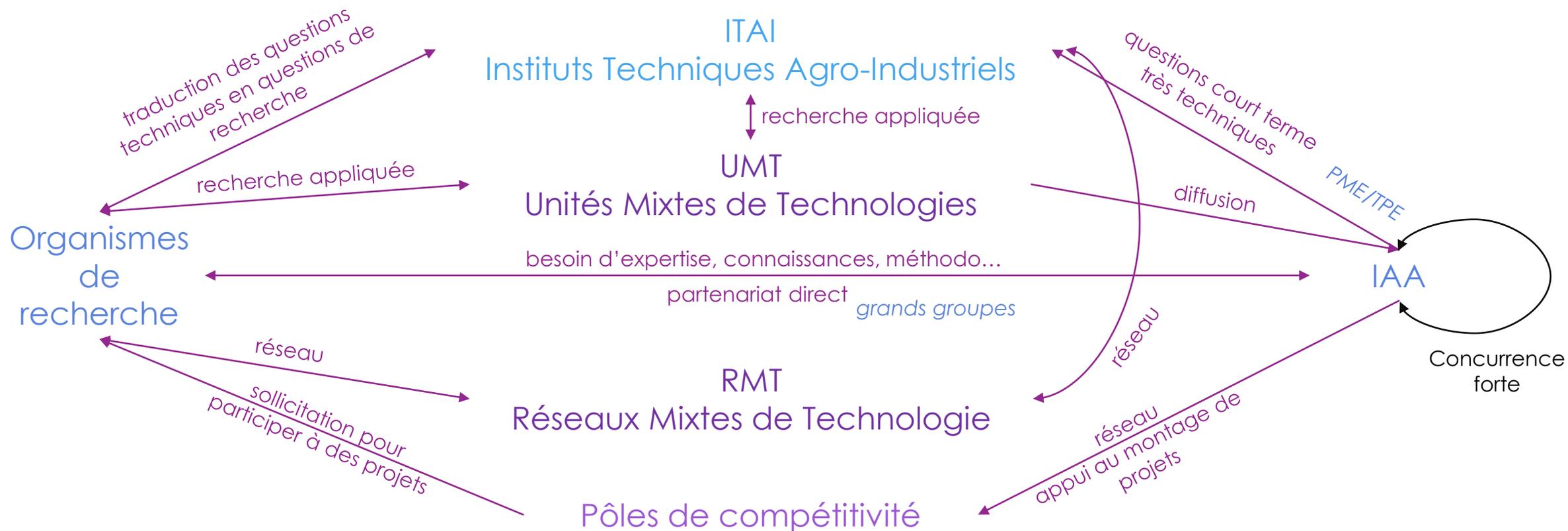
- **Mise en réseau** : régional, national, europe, international
- Ingénierie-conseil en **montage de projet** : recherche de partenaires, identification de sources de financement, appels à projets, expertise technique ...
- Conseil en **stratégie et management de l'innovation** : émergence de projets, diagnostic de vos processus d'innovation...
- **Ressourcement et Veille** : Valorial'Morning, Valorial'Connection, « Sciences & technologies », « Tendances alimentaires », « Nutrition santé », « Focus & zoom thématiques », Learning expedition à l'étranger...
- Accompagnement au **pilotage de projet** (AMO)
- **Promotion et communication** de vos projets et services innovants : salons en France et à l'étranger, relations presse,...
- **Services « augmentés »** avec les membres du Club Partenaires : financement, stratégie digitale, propriété industrielle, RH...

RMT – Réseaux Mixtes Technologiques

- ▶ Synergie et échanges
 - ▶ Co-construction du programme scientifique
 - ▶ Mixité et complémentarité des compétences
 - ▶ Mise en commun de compétences et moyens techniques
- ▶ Entrée unique et reconnue sur un thème spécifique
- ▶ Diffusion des avancées
 - ▶ Interlocuteurs professionnels, industriels, recherche et grand public

Chlean 2
Écoval 2
Fidele
Florepro 2
Nutriprevius 2
Propack Food 2
Qualima
Quasaprove
Sensorialis 2
Transfobio

Interactions



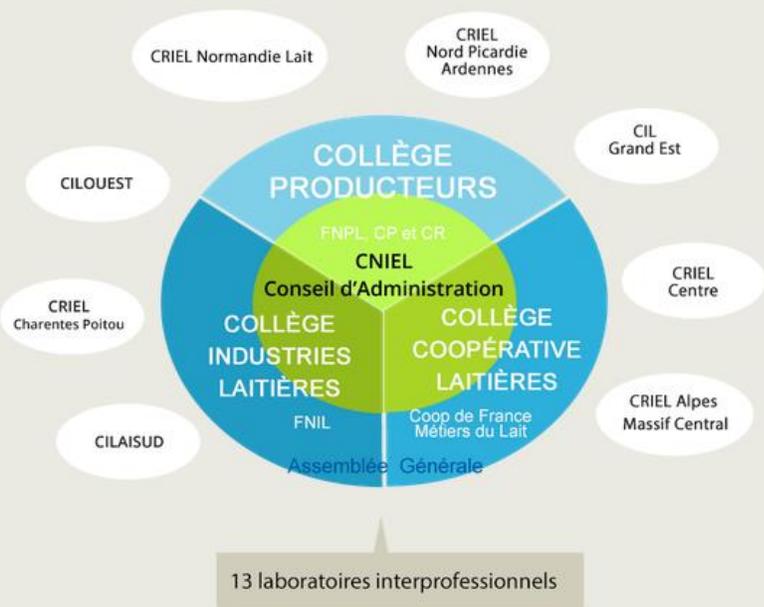
Interprofessions



LE CNIEL

Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

Les membres des différents collèges du Cniel construisent ensemble l'avenir de la filière.



FNPL : Fédération nationale des producteurs de lait ; CP : Confédération paysanne ; Coop de France Métiers du Lait : coopératives laitières ; FNIL : Fédération nationale de l'industrie laitière

Les valeurs de l'Interprofession laitière

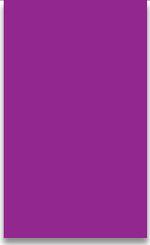
- Le caractère **privé** du Cniel
- Le Cniel repose sur un **engagement volontaire**. Le moteur de l'Interprofession : c'est la **volonté de ses membres de travailler ensemble**.
- L'**unanimité** comme modalité de prise de décisions de l'Interprofession (au sein des collèges, les décisions sont prises à l'unanimité).
- La **coresponsabilité**, résultante de la volonté de travailler ensemble, est le garant du travail interprofessionnel.

Faciliter la relation entre producteurs et transformateurs

En élaborant notamment des éléments de référence partagés par l'ensemble de la filière.

Promouvoir collectivement le lait et les produits laitiers

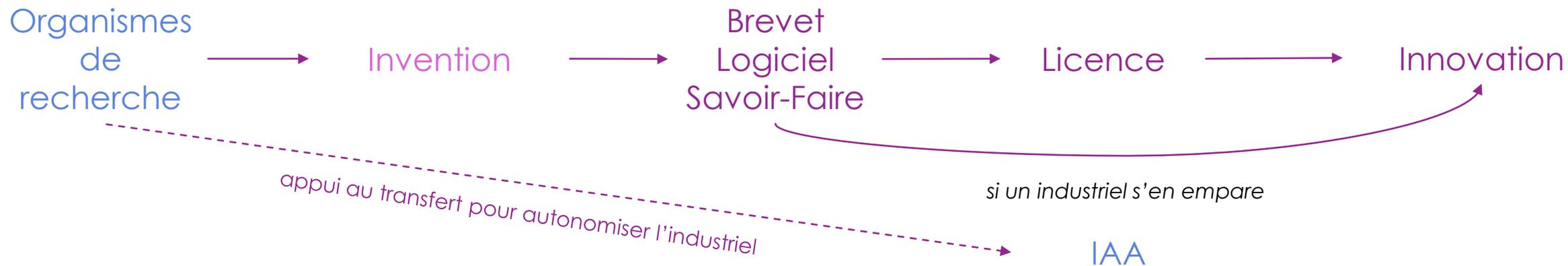
Auprès des consommateurs pour contribuer au développement des ventes, anticiper les attaques contre le secteur et y répondre en s'appuyant sur une expertise scientifique incontestable.



L'innovation vue par la recherche académique

De l'invention à l'innovation

Invention peut être produite par la recherche académique seule ou en partenariat dans un partenariat direct et/ou via ITAI, UMT, RMT, pôles de compétitivité, interprofessions



INRA

► 2 grands types de partenariat

	Contrat de recherche	Prestation de service
Contexte	Projet co-construit avec le partenaire	Projet commandé par le partenaire
Réalisation	Peut être partagée avec le partenaire	Application d'un protocole connu du laboratoire, activités de routine. Réalisation du laboratoire seul.
Obligation du laboratoire	Obligation de moyens	Obligation de moyens et de résultats
Financement du coût par le partenaire industriel	Fraction du coût complet	Financement total du coût complet de la prestation
Publications	A priori oui	A priori non
Propriétés des résultats	A discuter	Propriété du financeur

► Autres : accords de confidentialité, MTA, accords de licence

INRA

▶ Typologie des partenariats

▶ Grands groupes

- ▶ Contrats de recherche, éventuellement avec **accord cadre**
- ▶ Prestations de service

outil institutionnel en appui à la recherche partenariale

▶ PME

- ▶ Vision très court-terme : comment transformer leurs questions en questions de recherche ?
- ▶ Difficile de gagner leur confiance, il faut apprendre à se connaître
 - ▶ Passer par les centres techniques
 - ▶ Commencer par des prestations de service
 - ▶ Ou des « petits » contrats de recherche (ex : projets étudiants)
- ▶ Difficile de repérer les PME avec qui on aurait intérêt à travailler

Financement des projets partenariaux

- Financements publics de projets collaboratifs



(...)

**Soutien
des Projets
Innovants
Collaboratifs**

bpifrance

- Financement direct par le partenaire

- Outils incitatifs



Nos solutions s'adaptent à votre entreprise, pas l'inverse

Bpifrance accompagne les entreprises pour voir plus grand et plus loin. De l'amorçage jusqu'à la cotation en bourse, du crédit aux fonds propres, Bpifrance offre des solutions de financement adaptées à chaque étape de la vie de votre entreprise

Carnot Qualiment

4 axes de compétences...

Axe 1 – Qualité sensorielle, perception du goût et comportement du consommateur

Axe 2 – Qualité nutritionnelle et effets sur la santé

Axe 3 – Structure de l'aliment

Axe 4 – Technologies et procédés agroalimentaires

...pour 4 défis, des aliments :

Défi 1 – Mieux produits

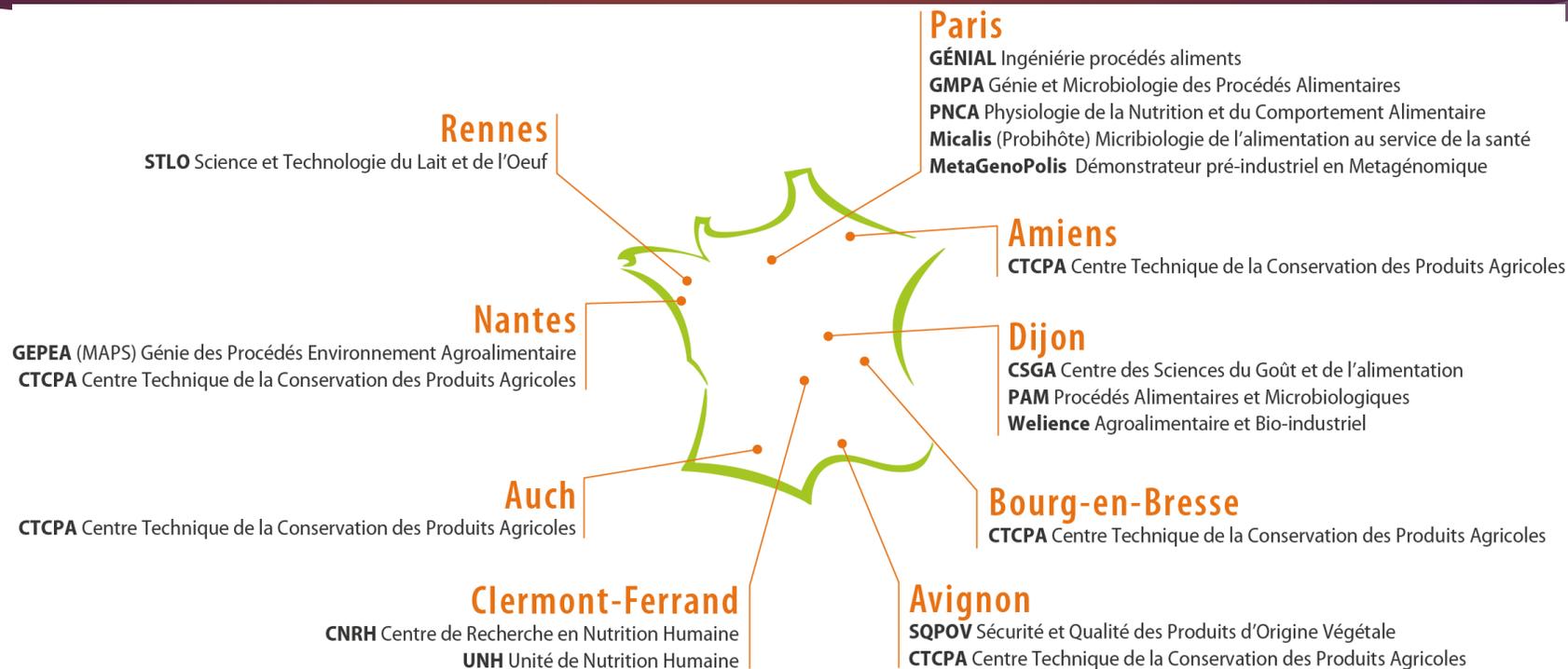
Défi 2 – Mieux construits

Défi 3 – Mieux adaptés

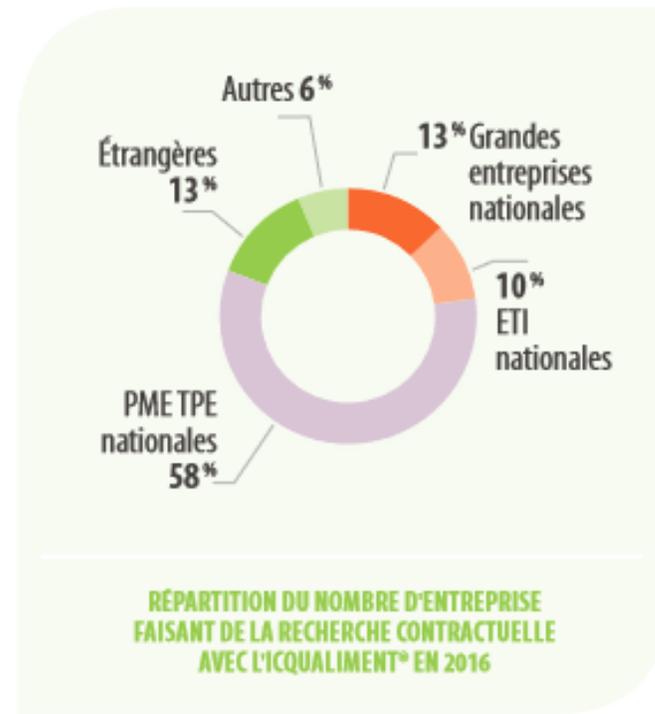
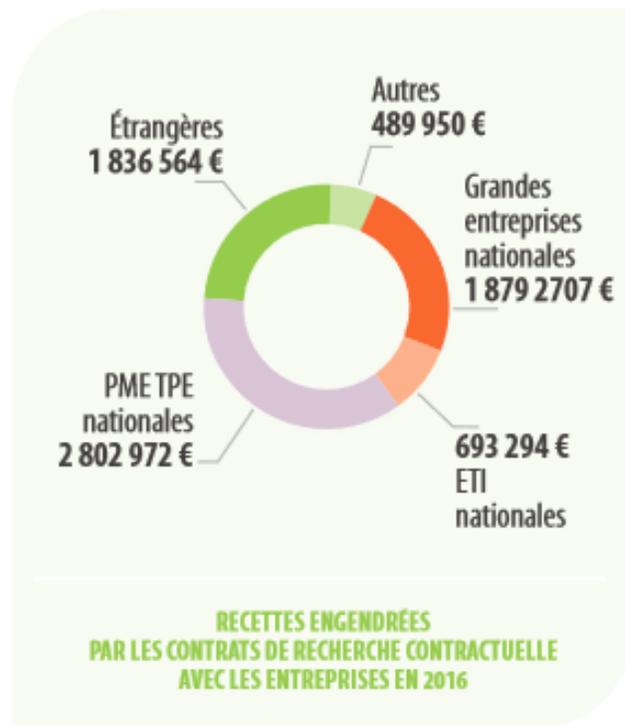
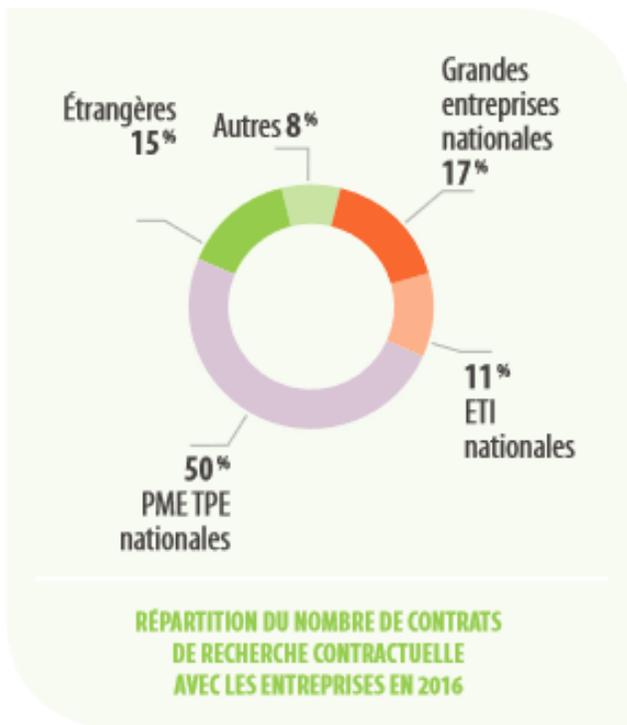
Défi 4 – Mieux perçus



Carnot Qualiment

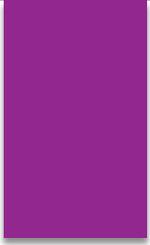


Carnot Qualiment



Carnot Qualiment

- ▶ Pour les chercheurs
 - ▶ Vitrine des travaux de la recherche
 - ▶ Professionnalisation de la contractualisation
 - ▶ Source de financement de projets en interne (ressourcement)
- ▶ Quelle part des contrats vient d'une sollicitation via le Carnot ?
- ▶ Lien avec le Carnot 3BCar (valorisation non alimentaire des agroressources)



Perspectives

Perspectives

- ▶ Contexte d'open data / open science
 - ▶ Comment cela reconfigure la façon d'innover ?
 - ▶ Quelle influence sur nos modalités de partenariat ?
- ▶ Comment passer d'une dynamique de collaboration à une dynamique de co-conception, en particulier pour co-concevoir des innovations couplées ?