



INNOVATION

Deux entreprises réunionnaises récompensées

Facteur de pérennité et de développement des entreprises, l'innovation se voit récompensée à de nombreuses occasions. Pour les filières alimentaires, il n'est rien de mieux qu'une récompense attribuée dans le cadre du concours national Innovafood. L'édition 2014 mis en lumière plusieurs de nos entreprises locales. deux d'entre-elles se sont vues remettre le trophée tant convoité.

Innovafood (ex innovatel) est le seul concours national dédié à l'innovation des filières alimentaires. Outre offrir aux participants la mise en lumière de leurs innovations, il donne aux meilleurs d'entre eux l'occasion de participer à des salons nationaux et internationaux et publier dans des revues spécialisées.

Organisé par Terralia (Pôle compétitivité agroalimentaire de la région Paca) et porté localement par Qualitropic, pôle régional accompagnant les entreprises dans leur démarche d'innovation, le concours s'affiche comme La vitrine européenne des tendances de consommation. Son palmarès 2014 a été dévoilé en juillet dernier. Parmi la trentaine de dossiers soumis à l'attention du jury technique, Calicoco, gamme de calissons aux fruits tropicaux et Vivéa, panier fraîcheur livrés en entreprise n'ont pas démerité. Cependant, seuls deux finalistes se sont vus remettre

la récompense ultime, raflant les premiers prix de 2 des 6 catégories ouvertes à la compétition.

Dans la catégorie "Céréales", Salaisons de Bourbon a marqué l'édition avec "Kréol box" son concept de snacking monoportions, décliné en 5 plats typiques régionaux. "Un concept qui répond déjà pleinement aux attentes et aux goûts des consommateurs péi et entend séduire la Métropole où le concept de box est très répandu" explique Jean Larrègle, Directeur des Salaisons. Dans la catégorie "Outre Mer", c'est l'entreprise Saser qui a tiré son épingle du jeu en présentant un produit inédit : le vinaigre de jus de canne. Déjà disponible dans certains restaurants réunionnais, le vinaigre au faible taux d'acidité et au goût sucré s'accorde avec de nombreux légumes en salade ou en déglacage, sur des poissons ou en poêlée de légumes. "Il devrait être disponible

prochainement en grandes surfaces avant de partir conquérir les linéaires et les tables de Métropole dès 2015" indique David Huet de la SASER entreprise familiale de Saint-Philippe qui n'en est pas à sa première innovation puisqu'à l'origine, en 2012, d'un procédé de conservation de palmiste totalement innovant.

Le point commun de tous ces projets? "La prise de risque des entreprises, qu'elles soient des starts-up ou des entreprises de taille significative" indique le comité d'organisation du concours. "Toutes, dans un contexte de morosité ambiante, de baisse de consommation, de frilosité d'investissement, ont fait un pari : lancer une innovation, un produits ou un service pour bosser le rayon, bousculer les codes du marché, générer le buzz et prouver que seule l'innovation permet de générer de la croissance".