

CONCOURS QUALITROPIC VEUT VALORISER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

Tout le monde peut innover

Qualitropic, le pôle de compétitivité de La Réunion, lance un concours destiné aux acteurs de la filière fruits et légumes. Objectif : démontrer qu'au delà des nouvelles technologies, l'innovation est à la portée de toutes les entreprises locales. Et constitue le moyen de développer la filière végétale.

Le site (www.innovatropic.com) sera accessible à partir d'après-demain et jusqu'au 30 juin. Les acteurs de la filière fruits et légumes (producteurs organisés ou indépendants et transformateurs) pourront y déposer un dossier vantant les mérites de l'innovation qu'ils ont mise sur le marché : produit, packaging, mode de distribution, marketing...

Trois lauréats seront désignés mi-juillet, avec à la clef pour le premier une inscription au trophée national Innovafel (Innovation fruits et légumes), qui récompense les meilleurs innovations en matière de fruits et légumes. Ce prix sera décerné en octobre à Avignon lors du Miffel (salon méditerranéen interprofessionnel de la filière des fruits



L'an passé, deux entreprises réunionnaises avaient été récompensées d'une « mention spéciale ».

et légumes) et vaudra au vainqueur de courir ensuite en Allemagne, au salon européen de Berlin.

A la baguette d'Innovatropic,

pour lequel les inscriptions sont gratuites, le pôle de compétitivité spécialisé en innovation et ressources naturelles tropicales, Qualitropic. Il y a un an, deux entreprises locales avaient été récompensées d'une « mention spéciale » dans le Vaucluse : Soboriz pour ses sachets de grains à cuisson rapide et Royal Victoria pour son confit d'ananas. Cette année, Qualitropic voit plus grand avec un premier concours 100 % local qui doit servir de « tremplin » aux acteurs réunionnais des fruits et légumes.

« Notre idée est de montrer que l'innovation peut être facile,

décrit Françoise Delabaere, la directrice du pôle de compétitivité. L'innovation, ce n'est pas que le high-tech. C'est aussi la mise en valeur du savoir-faire et de la créativité des acteurs des fruits et légumes. »

« Ce secteur est dans une dynamique et a une volonté forte de se développer dans le prolongement des états généraux de l'outre-mer, ajoute-t-elle. L'objectif est de produire plus et mieux et de faire consommer davantage de fruits et légumes. Il y a un vrai enjeu de santé publique ».

L'agence régionale de la santé fera partie du jury final au côté de Qualitropic et des autres partenaires : l'Adir, l'AROP FL, le Critt, la chambre d'agriculture, la chambre de métiers, l'Esiroi et la FRCA. Qualitropic espère recevoir une quinzaine de dossiers. Et inciter par la même occasion l'univers des fruits et légumes à jouer la carte de l'innovation. « Il y a sûrement des projets dans la filière qui peuvent se développer. Cela va faire office de déclic », se projette Françoise Delabaere.

Sur les 36 projets actuellement accompagnés par le pôle de compétitivité, seuls 4 relèvent de ce secteur des fruits et légumes.

Cédric BOULLAND

QUALITROPIC LANCE SES « HAPPY HOURS ». Le concept est à la mode : le pôle de compétitivité Qualitropic propose à ses adhérents et, d'une manière plus générale, à toutes les personnes intéressées de traiter de « sujets sérieux » et de « faire émerger » des idées autour d'un verre. Le premier rendez-vous est prévu demain à 18 h à la distillerie Chatel, à Gillot. Guy Dupont, le président du comité régional d'innovation, interviendra sur le thème « Les acteurs de l'innovation à La Réunion : qui fait quoi et qui peut m'aider ? ». Inscriptions : secretariat@qualitropic.fr.