

L'HEURE DU BILAN

Pôle de compétitivité; et après ?

Depuis 1975, l'industrie agroalimentaire (IAA) s'est considérablement développée à La Réunion. L'IAA est désormais le premier secteur industriel de l'île et peut compter, pour son essor et ses innovations, sur Qualitropic, le premier -et unique- pôle de compétitivité des DOM-TOM, basé sur la bioéconomie tropicale.



Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic, est fière aujourd'hui de la montée en compétences, sur tous les points, du pôle de compétitivité. © Photo Luc Ollivier

Dans une économie mondiale de plus en plus concurrentielle, la France a lancé en 2004 une nouvelle politique industrielle via les pôles de compétitivité créés un an plus tard pour mobiliser les facteurs clés de la capacité d'innovation des différentes sociétés en France.

L'île de La Réunion a eu la chance d'acquiescer le sien, Qualitropic, le seul des DOM-TOM, axé sur la bioéconomie. *"Au départ, la problématique s'est naturellement concentrée sur l'agronutrition en milieu tropical avant de s'ouvrir à de nombreux autres domaines tels que la santé, l'environnement, les nouvelles technologies, etc."*, explique Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic.

PERTINENCE. Après douze ans d'activité, c'est l'heure du bilan pour le pôle de compétitivité. Dans un rapport remis le 25 octobre dernier au président de la République, le CESE (Conseil Économique Social et Environnemental) a pointé les faiblesses qui empêchent aujourd'hui Qualitropic et ses semblables de basculer vers une usine à produits. Depuis 2016, les

71 pôles attendent de connaître la décision de l'État sur leur sort et, pendant ce temps, les rapports sur leur pertinence, leur gestion ou leur résultat s'empilent.

À la question essentielle: les pôles de compétitivités ont-ils toujours un rôle à jouer dans l'écosystème national? La réponse du CESE est sans appel: oui. Mais leur rôle comme leur action doivent néanmoins être consolidés, clarifiés puis mieux évalués, estime le rapport. Le CESE voudrait ainsi mieux distinguer les pôles à vocation nationale et régionale, ces derniers relevant "d'enjeux territorialisés", et de fait, la responsabilité de soutien et de pilotage des Régions est indispensable, conformément à la loi Notre¹.

POTENTIEL. Un point sur lequel s'accorde Françoise Delabaere, qui relève - en filant la métaphore, que *"si Qualitropic se charge de la mise en musique, la Région reste le chef d'orchestre"*. Après plus d'une décennie de fonctionnement, *"il est important de rappeler que l'on s'est développé, tant en matière humaine qu'en termes de connaissances, de moyens techniques,*

scientifiques, institutionnels, etc." même s'il faut parfois aller chercher au national, à défaut de ressources en local.

Car pour ce qui est de l'innovation, le potentiel ne manque pas dans les TPE et PME de l'île. *"Les industries de l'agroalimentaire, sont dynamiques et cherchent de tout temps à innover, à sortir de nouveaux produits"*, assure la directrice de Qualitropic, *"et dans la plupart des cas, elles ont la matière grise en interne pour le développer"*. Mais pour d'autres, comme Soja d'Asie, la Vanilleraie de Sainte-Suzanne ou Les Saveurs de la Fournaise, l'innovation est plus complexe, *"ces sociétés manquent de fonds propres, or il s'agit d'un vivier important"*, souligne Françoise Delabaere.

PESTICIDES. Ainsi, si pour des politiques de confidentialité et de secret industriel -mais aussi parce que certains ont échoué-, il est complexe pour Qualitropic de parler des projets qu'elle porte, accompagne et labélise, la directrice n'hésite pas à parler des enjeux de l'avenir de l'agroalimentaire pour La Réunion.

À titre d'exemple, elle cite les problématiques abordées lors du séminaire des Outre-mer auquel elle a assisté, dont celle de produire de meilleurs aliments pour la santé, mais aussi d'une meilleure façon, et de relever le "plan éco-phyto" qui vise à la réduction des pesticides, avec un objectif chiffré à l'horizon 2020 pour les cultures locales.

AVENIR. *"Le rôle de l'industriel de l'agroalimentaire est de transformer la matière première afin d'en faire un produit qui correspond aux besoins du consommateur"*, reprend Françoise Delabaere, or celui-ci veut du nouveau, mais aussi du bon et du sain. Partant de là, les postulats sont nombreux et les champs des possibles de l'innovation à La Réunion le sont tout autant, comme trouver des technologies et des processus plus respectueux de l'environnement², mais aussi qui permettent la valorisation des coproduits.

Si ces problématiques qui touchent ce que l'on nomme aujourd'hui le "Green Service" ou la "Green Tech" n'ont rien de nouvelles, puisqu'impulsées depuis quelques années déjà, elles ne sont encore qu'à leur esquisse, à leur balbutiement. Il s'agit d'un entre-deux *"où ceux qui sauront se saisir au mieux et le plus rapidement de ces enjeux sauront créer et feront partie de l'avenir"*, estime Françoise Delabaere. Il ne s'agit plus de marketing ou de communication, mais de concret.

1. Promulguée le 7 août 2015, la loi portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) confie de nouvelles compétences aux régions et redéfinit clairement les compétences attribuées à chaque collectivité territoriale. Il s'agit du troisième volet de la réforme des territoires.

2. La directrice pense en ce sens aux produits "bio", frais, surgelés, en conserve ou sous vide qui dans leur grande majorité sont aujourd'hui importés et posent la question du bilan carbone.