

PLUS DE FILIÈRES POUR LE PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ

# Le nouveau cocktail de Qualitropic

**En devenant le pôle de compétitivité de la bioéconomie des outre-mer et non plus seulement de La Réunion, Qualitropic va accompagner le développement de nouvelles filières, notamment aux Antilles. À la canne, à la pêche et aux plantes aromatiques vont venir s'ajouter la banane mais aussi la lutte contre l'invasion des sargasses. Le gouvernement lui a donné quatre ans pour arriver à des résultats.**

C'était le 12 octobre dernier. « Qualitropic ne veut pas mourir », titrait Le Quotidien. À l'époque, le gouvernement s'appropriait à diminuer de moitié le nombre de pôles de compétitivité en France. Celui de La Réunion, le seul en outre-mer, était clairement menacé 14 ans après sa création.

La montée au créneau des acteurs économiques locaux mais surtout le courrier adressé au Premier ministre par les 11 parlementaires réunionnais ainsi que le soutien de la ministre des Outre-mer ont visiblement fait pencher la balance du bon côté pour cette structure destinée à mettre en lien des porteurs de projets privés avec des organismes de recherche et de formation publics.

## Sécurité alimentaire

Le 5 février, Matignon annonçait le maintien de 48 des 65 pôles pour une durée de quatre ans... dont Qualitropic qui prend même du galon en devenant le pôle de compétitivité de la bioéconomie des outre-mer français. Trois axes stratégiques lui ont été confiés: la

sécurité alimentaire, les produits biosourcés et l'économie circulaire, ainsi que la préservation de la biodiversité. À chaque fois, il s'agit de coller à des objectifs, mondiaux, européens, nationaux ou régionaux.

## « Territoires de solutions »

Depuis septembre 2005, Qualitropic a labellisé 65 projets à La Réunion et leur a permis de lever 20 millions d'euros de financements publics pour un total de 54 millions d'euros de financements privés.

Plusieurs projets prometteurs sont en cours de finalisation dans des domaines aussi divers que la méthanisation des déchets d'élevage, l'alimentation des poissons tropicaux, l'extraction d'amidon dans le conflore (lire notre édition du 14 janvier), le développement des circuits courts via une application ou encore la valorisation de la flore pour les marchés cosmétique, pharmaceutique et agrochimique.

« Cette labellisation confirme que les outre-mer sont des territoires de solutions », s'est félicité

la ministre des Outre-mer, Annick Girardin. Qualitropic a jusqu'à fin 2022 pour le démontrer en faisant aboutir des projets... et créer des emplois.

« Qualitropic est désormais le seul outil capable d'apporter des réponses à une triple problématique ultramarine: technologique, économique et environnementale. Notre équipe saura relever ce défi », commente Alain Dambreville.

Pour y parvenir et « changer de braquet », cinq filières ont été définies comme prioritaires en termes de valorisation alimentaire et non alimentaire. Parce qu'elles sont « communes » à l'ensemble des territoires ultramarins ou parce qu'elles présentent un « fort potentiel ».

La première, c'est évidemment la canne sachant que 75% du sucre de canne français est produit à La Réunion et le reste aux Antilles. Qualitropic décrit notamment le « fort potentiel de valorisation de nombreux déchets » tels que les pailles, écumes, tiges, amarres, mélasse et bagasse.

## Tout est bon dans les Papam

Deuxième cible: la mer sachant que la France dispose d'une zone économique exclusive de 11 millions de km<sup>2</sup> dont 97% se situent outre-mer. Qualitropic n'insiste pas tant sur la pêche que sur les algues et micro-algues. Avec bien évidemment la problématique des sargasses aux Antilles. L'État a débloqué un fonds d'urgence de 2 millions d'euros pour lutter contre cette invasion. Et le pôle de compétitivité entend se positionner en accompagnateur.

Les Plantes à parfums, aromatiques et médicinales (Papam) constituent la troisième filière prioritaire alors qu'une cinquan-



**Le gingembre fait partie des plantes à « fort potentiel », selon le pôle de compétitivité spécialisé dans la bioéconomie. (Photo d'archives Patrick Georget)**

taine de plantes médicinales des Dom (dont 20 à La Réunion) ont été inscrites à la pharmacopée française en 2013, ce qui « assure une reconnaissance officielle des savoir-faire » ultramarins. Qualitropic évoque le « fort potentiel en cosmétique, santé, parfums et ingrédients alimentaires » de la vanille, de l'ylang-ylang, du gingembre, du piment, du géranium ou encore du vétiver.

La dernière filière sur laquelle Qualitropic compte mettre l'accent concerne la Guadeloupe et la Martinique: la banane, celle des Antilles étant qualifiée de « plus propre au monde ». Le pôle de compétitivité entend travailler sur les diversifications non alimentaires du fruit jaune, notamment en cosmétique.

Et les autres secteurs? Qualitropic se veut rassurant: ils continueront à être accompagnés, en particulier la filière insecte. « Si la réflexion sur la valorisation des

insectes a porté le plus souvent ces dernières années sur leur potentiel protéique à destination de l'alimentation animale et humaine, la production d'insectes spécifiques comme agents de biocontrôle dans les cultures a déjà fait ses preuves à l'échelle de La Réunion et peut être

dupliquée dans les autres Dom », se projettent les équipes du pôle de compétitivité.

Et maintenant, au boulot! Le président de Qualitropic garde le calendrier de fin 2022 en tête: « quatre ans, c'est peu ».

Cédric BOULLAND



**Alain Dambreville, président (ravi) de Qualitropic. (Photo David Chane)**

## En bref

### ■ Auchan

#### Un Drive à Saint-Louis

