Xavier Bocquillet (Nutrima) : ses ambitions pour Qualitropic

Nouveau président du pôle de compétitivité Qualitropic, le directeur de Nutrima (production d'aliments pour l'aquaculture) encourage les entreprises réunionnaises à investir dans l'innovation.

Par Bernard Grollier

©Droits réservés

« Les PME ont un intérêt économique à travailler avec le pôle Qualitropic car il peut être un accélérateur de leur business. »

En septembre 2022, Xavier Bocquillet a succédé à Laurence Galaup à la présidence de Qualitropic, le pôle de compétitivité spécialisé dans la bio-économie tropicale. Ingénieur de formation, il dirige depuis deux ans Nutrima, usine de fabrication d'aliments pour l'aquaculture, née en 2006 d'un partenariat entre l'Union réunionnaise des coopératives agricoles (Urcoopa) et Unima, premier producteur et exportateur de crevettes à Madagascar. L'entreprise portoise (10 à 15 millions d'euros de chiffre d'affaires selon les années) exporte la quasi-totalité de sa production, principalement à Madagascar, au Mozambique et au Nigéria. Elle est spécialisée dans l'alimentation pour les crevettes de l'espèce *Penaeus monodon*, la crevette tigrée haut de gamme. Son actionnaire Unima est certifié bio et Label Rouge, Nutrima se doit de fournir une nourriture irréprochable, à base de matières premières les plus durables possibles.

Un parcours international

Xavier Bocquillet, 39 ans, a pris ses fonctions à la direction de Nutrima en décembre 2020. Ce diplômé de l'Istom, école supérieure d'ingénieurs en agro-développement international, a connu une enfance itinérante en Afrique au fil de la carrière d'expatriés de ses parents. Il a entamé son parcours professionnel au Vietnam, où il est resté 12 ans. Xavier Bocquillet y a d'abord accompagné des entreprises aquacoles dans la certification de leurs produits *(pangasius,* crevettes…) qui souffraient alors d'une mauvaise image. Il a aidé des petits producteurs à se structurer, a travaillé à leur mise en relation avec les acheteurs, avant de créer sa propre entreprise : La Petite Epicerie Saïgon, basée comme son nom l'indique à Ho-Chi-Minh City. La société de transformation de produits tropicaux (confitures, miel, fruits secs…) a ciblé le segment « gourmet » pour répondre à la demande de l'hôtellerie de luxe vietnamienne. Elle employait 45 salariés quand son fondateur a pris une autre direction : celle de l'océan Indien. En 2018, il pose ses valises à Madagascar, recruté par le pôle agriculture du groupe SMTP (devenu depuis Inviso Group). Un an plus tard, il devient coordinateur national des activités de Madagascar Sea Food, qui regroupe quatre usines de transformation de produits de la mer dans la Grande Île. Un an après son arrivée à Nutrima, Xavier Bocquillet est également devenu conseiller du commerce extérieur de la France.

« *Nutrima adhère depuis longtemps à Qualitropic*, relate Xavier Bocquillet. *Quand je suis arrivé, je me suis rapproché du pôle de compétitivité pour voir ce qu'il était possible de faire ensemble. Nous sommes une PME avec un budget R&D forcément réduit, notre positionnement nous oblige à innover pour nous développer, nous avons donc intérêt à nous appuyer sur les professionnels de l'innovation. Ensemble, nous avons par exemple lancé une réflexion sur la possibilité de tester de nouveaux ingrédients et de nouvelles formules d'aliments sur des animaux vivants.* »

Le dynamisme du jeune patron de Nutrima est remarqué par Jérôme Vuillemin, le directeur de Qualitropic, qui lui suggère d'entrer au bureau. Xavier Bocquillet se prend au jeu : il est désormais président du pôle, pour trois ans. « *Mon premier objectif est de retravailler l'offre de Qualitropic de manière à la rendre plus lisible et d'encourager les entreprises à recourir à ses compétences*, annonce-t-il. *Les PME ont un intérêt économique à travailler avec le pôle, Qualitropic peut être un accélérateur de leur business.* » De nombreuses entreprises restent adhérentes par tacite reconduction, Xavier Bocquillet a la ferme intention de les convaincre de s'engager plus concrètement dans un parcours d'innovation.