

# “Il faut réfléchir à la façon de remplacer le pétrole par le végétal pour nourrir la population”

Jeudi, le pôle de compétitivité organise les 7<sup>es</sup> Rencontres Qualitropic, à Saint-Gilles-lès-Bains. Co-organisées avec le CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), à l'occasion de ses 50 ans de présence à la Réunion, elles porteront sur le thème de l'innovation agricole et agroalimentaire. Comme chaque année, 200 participants, entreprises et chercheurs, sont attendus. Gérard Matheron, PDG du CIRAD, sera également présent. Pour Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic, il est temps que l'innovation s'accélère pour répondre à l'enjeu de l'autonomie alimentaire.

**Vous organisez chaque année depuis 2006 une journée de Rencontres qui regroupe chefs d'entreprise et chercheurs. Quelle est la finalité de cet événement ?**  
Cette journée annuelle du pôle est un moment de respiration où les acteurs, entreprises et chercheurs se retrouvent pour échanger sur des sujets importants et faire émerger de nouvelles idées. L'an passé, nous avons renforcé notre partenariat avec la Polynésie, la Martinique, et les Canaries, où il existe des clusters spécialisés dans les ressources naturelles tropicales. En 2010, l'objectif était de consolider les liens avec les partenaires de la zone et notamment l'Afrique du Sud, sur le thème de la valorisation des ressources en cosmétique et santé.

**« L'innovation agricole et agroalimentaire » sera au cœur des échanges cette année. Pourquoi avoir choisi cette problématique ?**  
Nous avons voulu travailler ensemble sur cette question : comment, demain, nourrir plus et mieux la population réunionnaise, en lien avec les pays de la zone et dans une



(Photo FLY)

vision futuriste ? Car, compte tenu de l'augmentation du coût du pétrole et donc des importations, il faut accroître dès maintenant la part de production dans l'océan indien. Nous réfléchissons à la façon d'utiliser le végétal pour remplacer le pétrole, tout en continuant à nourrir une population en augmentation. Le défi est compliqué à relever. C'est pourquoi nous avons besoin de passer un cran supérieur rapidement en terme d'innovation. Les chercheurs doivent plus encore demain qu'hier répondre aux besoins des acteurs économiques locaux. Il faut aller vite, car les changements qui s'annoncent sont rapides.

**En quoi la recherche va-t-elle aider la performance future des entreprises locales ?**  
La compétitivité, cela revient pour

une entreprise à chercher comment exister parmi le faisceau de pays émergents. Or, on est compétitif si on est innovant. Et les pôles de compétitivité sont là pour ça. Pour que les entreprises continuent à créer du business et de l'emploi. Le modèle économique va changer. Il faut trouver d'autres relais de croissance. La recherche peut aider l'économie à mieux avancer, voire à mettre en avant la Réunion sur le plan international. Par exemple, de grands scientifiques internationaux soulignent le potentiel important de valorisation des molécules de la canne à sucre. L'innovation dans ce domaine ouvrira les portes de marchés très intéressants en termes de business. Nous aurons un savoir-faire, des brevets. Ça se monnaie. C'est par là que passe le nouveau modèle économique pour la Réunion.

**Gérard Matheron, le PDG du CIRAD sera présent lors de ces rencontres. Vous vous êtes inspirés de son ouvrage, « 9 milliards d'hommes à nourrir, un défi pour demain », pour les préparer. En quoi la problématique qu'il soulève nous concernent-elles localement ?**

Toutes les thématiques abordées au plan planétaire dans cet ouvrage correspondent à celles de la Réunion et de l'océan indien. Elles sont axées sur le « manger mieux » en termes de qualité, nutrition et santé. La problématique de l'obésité à la Réunion, par exemple, devient un enjeu sociétal fort. Or, c'est l'affaire de l'innovation. Pour, demain, proposer aux consommateurs réunion-

nais des produits locaux et sains, de façon attrayante. Par exemple, les racines telles que le sorgo sont difficiles à cuisiner. Les Réunionnais n'en mangent plus alors qu'elles sont excellentes pour la santé. Demain, on peut imaginer proposer ce produit prêt à être consommé, en banquette, avec un délai de consommation importante. Ça aussi, c'est de l'innovation.

**Quelles sont les autres thématiques de l'ouvrage de Gérard Matheron que vous comptez décliner ?**

Nous parlerons du gaspillage qui est l'une des priorités stratégiques de notre pays aujourd'hui dans l'agroalimentaire. Du produit brut au consommateur, le taux de perte s'établit en moyenne à 40%. Toute la chaîne est à retravailler. Localement, des projets innovants sont à l'étude avec la grande distribution. On parle ici d'innovation immatérielle. C'est, par exemple, trouver de nouveaux outils de communication afin de sensibiliser la population, mais aussi le personnel des grandes surfaces. La gestion et surtout la valorisation des déchets sont également des thèmes forts. Enfin, la thématique du foncier est importante. Car, à cause du changement climatique, qui n'épargnera pas la Réunion, les rendements de la terre vont évoluer. Il faut donc innover aussi sur ce sujet.

**Les entreprises réunionnaises sont-elles sensibles à votre approche, somme toute éloignée de leurs préoccupations quotidiennes, en particulier en cette**

**période économique difficile ?**

Les entreprises locales commencent à intégrer la nécessité du partenariat avec la recherche pour développer du business pour demain. Il y a encore des progrès à faire, mais le changement est réel. Nous sommes dans la bascule. En témoigne le titre de l'éditorial de la dernière lettre de l'Adir (Association pour le développement industriel de la Réunion, ndr), « Innover ou disparaître ». Parmi nos 100 adhérents, on recense 70 entreprises. Il s'agit de sociétés de l'agroalimentaire classique, de coopératives d'agriculteurs, d'entreprises de services, mais aussi de start-up. On n'est pas obligé d'être une major de l'agroalimentaire pour aller vers l'innovation.

**Qu'attendez-vous de ces 7<sup>es</sup> rencontres ?**

Localement, 700 chercheurs travaillent sur les thématiques de Qualitropic. Cette journée doit leur permettre d'appréhender comment travailler encore plus et mieux avec les entreprises de la Réunion pour le développement économique, la création d'emplois et autour de l'enjeu vital de l'autonomie alimentaire.

Les ateliers vont se conclure sur des pistes de projets à mettre en œuvre dès demain à la Réunion, éventuellement en collaboration avec nos pôles partenaires européens. Ils serviront aussi de réflexion stratégique pour préparer notre feuille de route 2013-2015 et montrer notre ouverture toujours plus transversale sur l'innovation. ■

Entretien : Séverine Dargent

## Innovation : six ateliers pour avancer

Accueillis par le président de Qualitropic, Jean-pierre Avril, les participants aux 7<sup>èmes</sup> rencontres assisteront, jeudi matin, à la projection du film « Le Cirad, 50 ans de recherche et d'innovation pour l'agriculture réunionnaise d'aujourd'hui, et perspectives pour demain ». Une conférence de Gérard Matheron, PDG du Cirad, suivra.

L'après-midi sera consacré à six ateliers sur les thèmes : Fruits et légumes pays, innover pour mieux produire mais comment ? Valoriser nos espèces végétales traditionnelles tout en les préservant, mythe ou réalité ? L'innovation dans les filières animales, quel animal pour quelle alimentation demain ? Vos projets en agriculture durable : comment les développer ? Quelles compétences pour des produits alimentaires de qualité, sûrs et pratiques ? La mer et les organismes marins : un vizier pour les marchés de demain ? Le prêt-clôture les échanges. ■