



Le point avec

Françoise Delabaere

Directrice du pôle de compétitivité Qualitropic
«Innovation et ressources naturelles tropicales»

Vous êtes directrice de Qualitropic. Quel est le rôle de cet organisme ?

Créés fin 2005 par le gouvernement, les pôles de compétitivité sont des réseaux qui rassemblent des entreprises et des scientifiques pour créer du développement économique à partir de la recherche et développement et de l'innovation autour des secteurs stratégiques des différents territoires. A La Réunion, le domaine d'activités sur lequel nous intervenons concerne la valorisation alimentaire et non alimentaire des ressources agricoles et marines. Il regroupe les acteurs de l'agriculture, de la transformation agroalimentaire, de la mer mais aussi d'autres secteurs en développement autour de nouvelles activités (environnement, cosmétique, santé...). Tous ceux qui ont compris l'intérêt de la collaboration entre opérateurs économiques et scientifiques pour mieux identifier les points de progrès, et travailler ensemble à la recherche de solutions adaptées ont rejoint le pôle qui est une association. Nous accueillons de plus en plus d'adhérents (65, fin 2009).

Ce réseau est animé par une équipe opérationnelle pluridisciplinaire que je dirige. Notre rôle, c'est d'accompagner (animation des groupes projets, recherche de partenaires, montage des dossiers) les porteurs de projets qui nous sollicitent. Cet accompagnement doit permettre aux projets d'être soutenus humainement et financièrement et de fructifier.

La canne à sucre constitue un secteur essentiel du pôle «Innovation et ressources naturelles tropicales». Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez ?

Le premier projet labellisé par le pôle en 2006 et retenu dans le cadre d'un appel à projets national est porté par la filière canne et concernait le développement de nouvelles applications à partir de la canne. Depuis, plusieurs projets ont été soutenus. Ils visent à l'identification de nouvelles molécules, à l'optimisation de la sélection variétale ou à la valorisation énergétique (méthanisation) et agronomique

(engrais) des co-produits issus de la canne. Grâce au dynamisme de eRcane, reconnu au niveau mondial, et à la forte tradition d'innovation de la filière, nous avons au sein du pôle une «locomotive» dont les autres secteurs (fruits et légumes, filières animales, mer) peuvent s'inspirer afin de créer les meilleures conditions d'intelligence collective pour une croissance endogène au service d'un développement homogène.

En quoi pensez-vous que la canne est un végétal d'avenir

Grâce à un long passé de sélection variétale, la canne à sucre est une plante résistante qui nécessite peu de traitements. Elle est vivace et limite l'érosion des sols, ce qui est important pour le maintien de la biodiversité dans les zones tropicales et sub-tropicales. Elle génère une forte production de biomasse, pouvant atteindre 200 t/ha.

Les scientifiques s'accordent pour dire que c'est le réservoir d'une quantité impressionnante de molécules d'intérêt alimentaires, énergétiques ou pharmaceutiques.

A ces nombreux atouts, il faut ajouter le fait que son potentiel est utilisable dans sa totalité et que ses débouchés alimentaires et non alimentaires nombreux, intéressants et complémentaires permettent de parier sur un avenir économique des plus prometteurs.

Aujourd'hui de nombreux travaux sont menés dans le monde à la fois au niveau industriel, scientifique et technologique, autour de la canne «biomasse du futur» permettant de valoriser à la fois la denrée alimentaire et la production d'énergie.

Les acteurs de la filière réunionnaise (planteurs, industriels, chercheurs) ont toute leur place dans ces réflexions prospectives autour de la canne à sucre et dans les nouveaux développements à partir de la «chimie verte».

La Réunion a une très belle carte à jouer pour le développement durable de notre planète à partir de cette plante d'avenir.