

CONCOURS

Innovatropic récompense huit entreprises locales

Quarante candidats, 22 finalistes, huit lauréats ! La remise des prix s'est tenue le 28 mai dernier à l'Hôtel de la Banque de La Réunion à Saint-Denis. Pour rappel, Qualitropic, à l'initiative de ce concours, est le seul pôle de compétitivité des DOM. Pour cette seconde édition, Qualitropic a élargi la compétition à l'ensemble de la filière agro alimentaire péi.

Pour rester compétitives, gagner des parts de marchés et créer de l'emploi, les entreprises doivent innover. Pour accélérer le processus et l'étendre à un maximum d'entreprises, une autre source de matière grise existe, un terreau fertile à la disposition des entreprises : les centres de recherches, les laboratoires, les universités... Qualitropic se définit comme un « metteur en œuvre » : il permet à ces deux mondes de se rencontrer, de collaborer et de travailler ensemble. Le pôle travaille avec des entreprises principalement sur quatre domaines : 1) la production agricole, halieutique et aquacole (par exemple pour la mise au point de nouvelles techniques de pêche), 2) l'alimentation, la santé humaine, le bien-être (par exemple pour la création de produits alimentaires intéressants pour la santé), 3) les biotechnologies (par exemple pour fabriquer à partir de bactéries, champignons, plantes, des molécules actives ayant des vertus industrielles, alimentaires ou cosmétiques), 4) l'environnement et le développement durable (par exemple pour des pratiques de production plus respectueuses de l'environnement).

Cinq prix source de notoriété

Cette année, le concours comportait cinq prix. « Praticité » récompense les innovations



Les lauréats de la seconde édition du concours Innovatropic

qui favorisent la praticité d'un produit, que ce soit vis-à-vis de sa facilité d'usage, de son conditionnement, ou de sa distribution. « Nutrition/santé » récompense les innovations relatives à des bénéfices nutritionnels (produits allégés en sel, matières grasses, sucre ou enrichis en vitamines, sels minéraux, etc.), ou produits destinés à des personnes allergiques. « Respect de l'environnement » récompense les innovations qui prennent en compte le respect de l'environnement. « Terroir et art culinaire » récompense les innovations liées à l'utilisation d'ingrédients, de recettes régionales

ou associées à l'art culinaire et à la gastronomie. « Espoir » récompense les innovations agroalimentaires déjà développées mais non commercialisées à la date de clôture du concours.

Les lauréats gagnent le droit d'utiliser la marque déposée Innovatropic dans leur communication pendant un an, auxquels s'ajoutent une visibilité média, un accompagnement personnalisé par des professionnels (en packaging, en marketing, en commercialisation...) selon leur besoin et 100 euros à l'ouverture d'un compte bancaire pour l'entreprise.

MR

Les Lauréats 2013

INNOVA TROPIC 2013 PRIX FRUITS ET LÉGUMES

Soleil Créole pour sa confiture de chouchou géranium

Récompense : l'inscription au Grand Prix national Innovafel 2013 offert par le pôle de compétitivité Qualitropic. Ce lauréat partira défendre les chances de La Réunion au concours national Innovafel, organisé par le pôle de compétitivité Européen Innovation Fruits et Légumes à Avignon le 4 juillet. Puis, s'il arrive en tête, au salon Logistica de Berlin en février 2014.
Gagnant : Gérard Rangama. Contact : gerard.rangama@wanadoo.fr / 06 92 83 83 14



INNOVA TROPIC 2013 PRIX NUTRITION ET SANTÉ

Igloo pour sa glace light

Récompense : l'accompagnement du projet de l'entreprise par les élèves ingénieurs du département agroalimentaire (selon les critères définis par l'ESIROI pour les projets d'études et les projets encadrés).
Gagnant : Jean-Christophe Larmignat.
Contact : oaigle@yahoo.fr/0693 01 94 14



INNOVA TROPIC 2013 PRIX PRATICITÉ

Océane Production pour son boucané de poisson.

Récompense : une formation en agroalimentaire, sécurité ou management à choisir parmi l'offre de formation 2013 du CRITT de la CCI Réunion.
Gagnante : Elsa Panechou. Contact : elsa.panechou@oceane.re / 06 92 05 95 29



INNOVA TROPIC 2013 PRIX RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Ti Jus Péi pour sa vente de jus frais à vélo

Récompense : une formation de 14 heures selon les besoins de l'entreprise par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de La Réunion.
Gagnant : Didier Folio. Contact : didier.folio@gmail.com / 06 92 47 44 76



INNOVA TROPIC 2013 PRIX TERROIR & ART CULINAIRE

Piton Maillot pour son piton farci

Récompense : un accompagnement marketing par l'agence-conseil en communication Zoorit.



Gagnant : Antonina Maillot. Contact : antonina.m@hotmail.com / 06 92 70 54 96

INNOVA TROPIC 2013 PRIX ESPOIR

Le Chai de Cilaos pour ses vins 974

Récompense : un accompagnement 360° par Nexa, Agence régionale de développement, d'investissement et d'innovation.
Gagnant : Laurent Barnavon.
Contact : contact@lechaidecilaos.com/0262 31 79 69



INNOVA TROPIC 2013 COUP DE CŒUR DU JURY

Tropilégume pour ses cubes de chouchou bio

Un prix supplémentaire a été décerné par le jury qui a tenu à récompenser l'engagement d'une entreprise dans la transformation de produits agricoles issus de l'agriculture biologique, reflet d'une filière fruits et légumes locale dynamique et qui se structure.

Récompense : un accompagnement 360° par Nexa, Agence régionale de développement, d'investissement et d'innovation.

Gagnant : Marine Legros. Contact : adv.tropi@gmail.com / 06 92 77 55 45



INNOVA TROPIC 2013 PRIX GRAND PUBLIC

Les Pâtisseries pour leurs gâteaux gourmands aux saveurs péi

Nouveauté 2013 : un prix décerné par les lecteurs du JIR (vote réalisé sur internet du 26 avril au 15 mai 2013, 686 votants, dont 95 de Métropole et étrangers). Gagnantes : Mamy Rabenjamina Heurtematte et Christine Ingrassia.

Contact : lespatisseries@gmail.com/0692 00 98 99



« Happy Hours de l'innovation, saison 2 »

Cette année, Qualitropic et ses partenaires Nexa, Temergie et la Technopole de La Réunion s'associent pour proposer aux chefs d'entreprises et aux chercheurs de La Réunion, quatre occasions de se rencontrer autour de thèmes qui font l'actualité, de les mettre en réseau et de faire venir des petits nouveaux autour de cette dynamique d'innovation.

Le concept est simple : Une intervention de 45 minutes pour des infos synthétiques et des témoignages d'entreprises sur des sujets qui les intéressent, suivies d'un moment d'échange, de partage et de convivialité autour d'un verre et dans un lieu d'exception ! Les deux prochains rendez-vous sont programmés pour le jeudi 29 août à la Sucrerie de Bois Rouge autour du thème "International: les outils pour y aller et retours d'expériences" et le jeudi 24 octobre dans le Sud avec comme thème "L'offre des banques en matière d'innovation: comment présenter mon projet au banquier?"

L'essentiel est sur le site www.qualitropic.fr