

Vive l'innovation locale !

À La Réunion, on a peu d'espace mais beaucoup d'idées. Avec l'appui de Qualitropic, les entreprises locales investissent dans la recherche, avec le développement durable en toile de fond. En matière de croissance verte, l'île a une très belle carte à jouer.



Françoise Delabaere,
Directrice de Qualitropic.

Pour Françoise Delabaere, Directrice de Qualitropic, seul pôle de compétitivité de l'outre-Mer, créé en 2005, "sur l'île, il y a des projets, de l'innovation, une dynamique et le besoin d'un accompagnement soutenu de nos entreprises qui n'ont ni la taille ni les moyens de mener de la recherche-développement à leur niveau." Qualitropic s'intéresse à tout ce qui a trait à la biodiversité terrestre et marine, et se pose comme "la tête de réseau de la France

dans l'hémisphère Sud" : la matière innovante locale est là.

POUR PRODUIRE PLUS ET MIEUX LOCALEMENT

Parmi les projets soutenus par Qualitropic, il y a celui d'une plateforme d'extraction permettant de valoriser les déchets. Grâce à elle, demain seront produits à l'échelle locale des éco-extraits utilisés pour aromatiser les boissons et

les yaourts, et créer des sauces et des plats à partir de déchets de la mer, comme les têtes de poissons. L'ambition : valoriser ces déchets qui coûtent aux entreprises pour produire plus et mieux localement, avec, parallèlement, le déplacement d'entreprises locales dans la région du Cap (Ndlr : lire notre encadré).

"Aujourd'hui, la gestion de ces déchets a un coût ; demain, ça aura un prix", résume F. Delabaere. Avec ce projet baptisé ECO-EX, La Réunion pourrait répondre à une demande lo-



cale en matière d'arômes, de compléments alimentaires en proposant des produits naturels "péi" à forte valeur ajoutée. Retenue au niveau national, mais aussi portée par des

financements locaux, l'étude de marché du projet est en cours de finalisation. D'ici la fin de l'année, une entreprise privée pourrait incarner ce projet.

MER, ANIMAL, VÉGÉTAL : D'AUTRES PROJETS LOCAUX

Traiter les stations d'épuration avec du bambou est une technique testée localement sur du lisier de porc, et en passe d'être brevetée. Reste à voir si les acteurs réunionnais de la filière animale se l'approprient. Côté mer, de petites entreprises investissent dans un projet qui vise à faire des économies de carburant sur les bateaux de pêche en utilisant une technologie de substitution, encore confidentielle. Une phase d'expérimentation d'un an va prochainement démarrer.

Dans le domaine végétal, la filière canne opte pour la chimie verte et la recherche d'une alternative aux produits phytosanitaires. Un gros projet de 4 millions d'euros a démarré en 2011, et court jusqu'en 2013. Enfin, le projet Germendemik cherche à opti-

miser le processus de croissance de plantes endémiques pour accélérer les opérations de réimplantation des espèces indigènes. Toutes ces perspectives de développement ont autant de relais de croissance pour l'activité économique de La Réunion. Des initiatives à saluer.

10 entreprises réunionnaises en Afrique du Sud

Elles rejoindront la région du Cap en septembre pour rencontrer des entreprises et les centres de recherches spécialisés dans l'agroalimentaire, très pointues en matière de production et de transformation des fruits et légumes. L'objectif : produire plus et mieux localement, s'appuyer sur l'agriculture raisonnée qui croît à La Réunion, pour mieux transformer les produits et mieux les vendre. "Il y a déjà de bonnes filières sur l'île, des professionnels de qualité. On ne part pas d'une page blanche, mais il faut aller plus loin, il faut franchir un cap", souligne F. Delabaere, de Qualitropic.



Méthaniseur pour la valorisation énergétique des vinasses de distillerie à la Rivière-du-Mât.

eKoal-IT

La recherche a son réseau social

Qualitropic innove aussi avec la plate-forme web eKoal-IT, annuaire de compétences des différents laboratoires de recherches du réseau réunionnais, national et international, pour favoriser les partenariats, un outil accessible à tous, amené à évoluer vers un forum d'échanges, pour répondre aux tendances et besoins actuels. Toutes les infos sur www.ekoal.org