

## L'INNOVATION DANS LE SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Synthèse de la rencontre du 23/01/15 à Ellezelles

Le secteur de l'agro-alimentaire représente 16% du chiffre d'affaire de l'industrie et reste un des plus gros employeurs de Wallonie. Pourtant, la crise économique touche aussi ce secteur : réduction constante du nombre d'exploitations agricoles, volatilité des prix des matières premières, exigences des consommateurs, concurrence internationale,... De nombreuses entreprises doivent fermer leurs portes.

**L'innovation n'apparaît alors plus comme un simple levier, mais comme une condition de survie pour l'entreprise** : conquérir de nouveaux marchés, optimiser les processus ou les coûts de production, développer de nouveaux partenariats, s'organiser différemment, renforcer les liens avec l'agriculture...

Alors que l'Europe met en place son « Partenariat européen de l'innovation pour la productivité et le développement durable de l'agriculture » afin de créer des synergies entre les acteurs économiques, les agriculteurs et la recherche, le RwDR a souhaité réunir des organismes d'accompagnement à l'innovation - Wagralim, Innovatech, IDETA - et des entreprises et inventeurs en agro-alimentaire, pour débattre de l'innovation dans le secteur agro-alimentaire.

**En matière d'accompagnement, 3 organismes ont témoigné :**

**Wagralim, pôle de compétitivité du secteur agro-alimentaire**, soutient l'innovation par la mise en réseau, le lancement de projets collaboratifs renforçant les partenariats entre les entreprises et la recherche, la mise à disposition d'un réseau d'experts, la réalisation d'études, la formation et l'information, ou encore, le soutien au positionnement de ses membres sur le marché. Wagralim définit l'innovation comme la « *création d'un avantage concurrentiel par un nouveau produit, procédé, moyen d'organisation, méthode de commercialisation ou initiative visant à la réduction de l'impact des activités sur l'environnement* ».

**Innovatech asbl** subsidiée par la Wallonie, a pour mission de soutenir le développement de l'innovation technologique en Wallonie. Elle sensibilise et informe, fait du coaching individuel ou collectif pour la mise en œuvre d'un projet innovant, de la création de l'idée à la commercialisation sur le marché ou la mise en œuvre d'un process. Son approche est multidisciplinaire, adaptative au cas par cas, progressive et basée sur la relation avec ses bénéficiaires. Elle organise également des cycles de formation liés à l'innovation technologique.

**IDETA, Intercommunale de Développement Economique**, joue le rôle de guichet d'entreprise, accompagne les porteurs de projets de la conception de l'idée à la mise sur le marché du produit et assure le suivi. Elle s'attache également à mettre en relation les porteurs de projets avec les Centres de recherche, les Universités, les autres acteurs tels qu'Innovatech, les CEEI, Wagralim, PiCarré (protection intellectuelle), la DGO6, des entreprises et fournisseurs, ...En particulier, IDETA travaille avec le Business Model Canvas, outil d'analyse et de développement de stratégie d'entreprise permettant de décrire, conceptualiser, évaluer, inventer et réorienter un modèle entrepreneurial ou managérial.

## Les éléments clés pointés par les intervenants en matière d'accompagnement de l'innovation:

- La phase importante du projet d'innovation, est la phase amont : « *Venez nous voir dès que possible !* ». Le choix d'un modèle économique en amont va très fortement influencer la direction dans la laquelle le projet va évoluer et les coûts qu'il va engendrer.
- Créer et activer un réseau d'accompagnateurs pour exploiter au mieux la complémentarité des métiers. Chaque organisme a ses compétences propres et peut orienter un acteur vers l'un ou l'autre de ses confrères.
- Mettre les acteurs en relation et favoriser les innovations ouvertes, les partenariats diversifiés.
- Ne pas négliger l'importance de l'humain, de l'établissement d'une relation de confiance avec le bénéficiaire.
- S'adapter au cas par cas et faire preuve de pragmatisme : utiliser des outils adéquats, avancer progressivement, impliquer concrètement ses bénéficiaires/clients.
- L'accompagnement permet à l'innovateur de bénéficier d'un regard externe neutre et confidentiel sur son projet.
- Même les plus petites entreprises peuvent être accompagnées et participer à un appel à projets des pôles de compétitivité.

**Du côté des inventeurs et entreprises innovantes, le RwDR a eu la chance d'accueillir plusieurs témoins :** Proteifood et ses *Crousty* au fromage, la Brasserie des Légendes, NNT sprl et ses pralines capables de recevoir un contenu liquide, Cosucra et le cracking du pois, et enfin, Graines de curieux et sa production de quinoa wallon et bio. La journée s'est clôturée par la visite de la Brasserie des Légendes et de la chocolaterie bio et équitale Belvas.

**Pierre Olivier**, a débuté l'aventure de **ProteiFood** en 2011 lorsqu'il a fait la découverte du soufflage des croûtes de parmesan aux micro-ondes. Après avoir fait appel à Innovatech, il a bénéficié de la bourse de préactivité de l'Agence de Stimulation Economique (ASE) qui lui a permis de financer les recherches nécessaires au perfectionnement de son invention et le dépôt du brevet « Croosty ». L'utilisation de chèques technologiques obtenus à l'Agence de stimulation technologique (AST) lui a permis de faire évoluer son innovation vers le « PopCheese » avec l'aide de l'Institut Meurice. Un brevet a également été déposé. Mis en relation avec IDETA, il a ensuite pu rencontrer la coopérative laitière française « Ingredia », devenue une nouvelle partenaire pour la production de croûtes de fromage à base de caséine (protéine du lait). « Croosty 2 » était né, rapidement suivi de « PopMilk ». Ces deux dernières inventions ont permis de créer la société ProteiFood à l'été 2014. Aujourd'hui, ProteiFood est engagée dans un contrat FIRST Entreprise de la Wallonie avec l'Université de Liège Gembloux Agro-Bio Tech. Ce contrat lui permet d'engager un chercheur pour mener une recherche et assurer sa formation par le biais d'un stage au sein d'une structure de recherche. La prochaine invention est en cours de développement... !

**La Brasserie des Légendes**, quant à elle, productrice des célèbres Quintine, Goliath et autres, innove de diverse manière : tout d'abord, en interne en apportant des améliorations techniques à son processus de brassage (système de récupération de chaleur pour diminuer sa consommation en énergie, création de partenariats avec les artisans et producteurs, de la région, ...), ensuite, en prenant part à divers projets : le projet Interreg IV 3 POD – Action Design, mis en œuvre avec IDETA et la Maison de l'Entreprise, qui lui a permis de donner une identité à l'entreprise et de développer la marque Goliath ; le projet FIRST Entreprise « YEASTPRO », actuellement en cours, qui vise à

développer de nouvelles boissons aux levures probiotiques et enfin, le projet WALAID de Wagrallim qui lui a permis de s'associer avec des partenaires de la recherche et autres entreprises pour tenter de récupérer des molécules intéressantes lors de la confection de la bière. Ce dernier projet n'a malheureusement pas porté ses fruits notamment en raison du grand nombre de partenaires et d'objectifs divergents qui n'ont finalement pas rencontré les attentes prioritaires de la brasserie.

**Michel Willems et le chocolatier Pascal Bedeur** se sont associés pour mettre en place « **NNT sprl** » et commercialiser leurs pralines innovantes, à contenant liquide non sucré, issues d'une heureuse erreur culinaire. N'ayant pas pu accéder à la bourse de préactivité de l'ASE, les deux compères ont abouti à cette innovation par la pratique de l'essai/erreur dans les laboratoires de la chocolaterie Bedeur. Accompagnés par Innovatech, qu'ils ont découvert grâce à Wagrallim, ils ont perfectionné l'invention au fil de leurs échanges avec Gembloux Agro-Bio Tech. Le brevet a été déposé en 2012.

**Cosucra**, entreprise historique existante depuis 1985, est aujourd'hui une PME de 200 personnes dont l'activité est orientée vers la production d'ingrédients alimentaires issus du cracking du pois protéagineux et de la chicorée. Positionnée sur le marché international fortement concurrentiel, l'innovation est pour elle « *une condition de survie de l'entreprise* », intégrée dans les tâches quotidiennes du service de recherche & développement. Pour Jacques Crahay, le directeur, le réel défi de l'entreprise en matière d'innovation est aujourd'hui plutôt d'ordre organisationnel et managérial : comment replacer « l'humain » au centre des préoccupations, comme moteur de l'innovation ? Quelles actions l'entreprise peut-elle mettre en place pour revaloriser son personnel, donner un sens à ses actions et l'impliquer dans ses processus de réflexion ? Par ailleurs, vis à vis du monde extérieur, comment peut-elle retisser les liens sociaux entre les différents acteurs de la filière agro-alimentaire de l'agriculteur au consommateur et se préparer pour demain ?

**Graines de curieux**, est le label commercial de l'entreprise « **Land Farm & Men** » qui vise le développement d'une agriculture bio, locale et « dans son temps ». Pour Eddy Montignies et ses associés, l'aventure a débuté par la production de graines de quinoa bio et wallonne. La plus grande difficulté rencontrée a été le manque de proactivité du monde institutionnel qui ne voulait pas prendre de risques. Finalement aidés par une bourse de préactivité difficilement obtenue, et par la mise en place d'un système de financement anticipé auprès des futurs consommateurs (1,5% de remise si paiement à l'avance), la première culture de quinoa wallon a vu le jour et a pu être commercialisée. Un point d'attention a été porté sur la communication afin d'augmenter la visibilité du projet: marketing moderne, mobilisation des journalistes locaux afin de toucher les régionaux, ... Au vu de son succès, Graines de curieux souhaite élargir sa gamme de produits et travaille déjà à la production d'huile de caméline.

Pour **Belvas**, chocolaterie bio et équitable, l'innovation apparaît à divers niveaux : celui de l'image et du choix des matières premières– biologiques et équitables; celui du process – allongement de la durée du conchage, par exemple ; dans la manipulation des ingrédients – réduction du sucre, mélange de fèves de cacao d'origine variées, sucre de fleur de coco, ... ; celui du produit – chocolat sans lactose, pralines sans gluten, cosmétique à base de cacao, ... Dans ce cadre, l'entreprise collabore notamment avec l'université de Gembloux Agro-Bio Tech qui lui a permis, entre autres, de produire une crème fraîche de longue conservation pour laquelle l'entreprise a pu déposer un brevet.

**Pour les inventeurs et entreprises, les facteurs clés du développement d'un projet d'innovation sont:**

- Le porteur de projet, l'entreprise, doit être proactive. C'est au porteur de projet, à l'inventeur, d'être maître de son destin et de déployer l'énergie et la ténacité nécessaire pour atteindre son objectif : « *Aide-toi et la Wallonie t'aidera* ».
- Se faire accompagner et oser demander de l'aide, même pour les petites entreprises.
- Être prêt à investir ses propres fonds pour le développement de son invention.
- Bien réfléchir au modèle économique le mieux adapté à ses besoins, en amont du projet, lors de la création de l'idée.
- Être persévérant, ne pas se décourager, croire en son projet et montrer qu'il a de l'avenir.
- Collaborer avec ses pairs et profiter de l'entraide et du dynamisme existant dans le secteur privé.
- Ne pas négliger que l'innovation est aussi organisationnelle et managériale, replaçant l'humain au centre des réflexions. En impliquant son personnel, une entreprise s'ouvre les portes de la créativité et peut-être d'une réelle innovation, porteuse d'avenir.
- L'aspect communication, faire appel aux journalistes locaux et régionaux afin d'augmenter la visibilité de l'entreprise et la crédibiliser auprès des consommateurs, est important. « *Si un journal dit qu'une innovation « est bien », le public suit.* »
- Le brevet ne doit pas être la finalité à atteindre en matière d'innovation. Il décrit l'entièreté du processus de production, or une petite entreprise ne possède pas nécessairement les moyens d'attaquer une grande entreprise qui aurait copié le brevet...
- les partenariats inter-entreprises et avec la recherche sont toujours mentionnés comme source d'innovation : croisement de visions, échanges de connaissances, mutualisation de matériel, recherches spécifiques, ...