

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ VIANDES ET PRODUITS CARNÉS : TRAITS PRINCIPAUX DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Les **objectifs et le positionnement** du Pôle de Compétitivité **Viandes et Produits Carnés** ont été fixés, en tenant compte des caractéristiques technico-économiques du secteur industriel impliqué et du dispositif spécialisé existant en recherche-formation-développement-innovation.

Le secteur industriel de l'abattage-découpe-transformation des viandes et produits carnés, 1er secteur des Industries Agricoles et Alimentaires¹ par le nombre d'emplois et le chiffre d'affaires au plan national (1er secteur pour l'emploi et le nombre d'entreprises, 2ème secteur pour le CA dans le Massif Central²), se caractérise par :

- une implantation diffuse des entreprises sur tout le territoire national avec une forte proportion de PME ;
- des besoins d'évolution-innovation pour cause de main d'œuvre (disponibilité, coût), de création de valeur ajoutée sur les produits, de réponses aux attentes du consommateur-citoyen et d'adaptation à l'évolution des modes de distribution et de consommation ;
- un contexte international en mouvement avec des remises en cause de position par des pays tiers, différentes selon les espèces (bovins, porcins, volailles, ovins), mais aussi des cartes à jouer au plan européen ;
- des problématiques de développement de zone massif (Massif Central, territoire à dominante herbagère valorisé principalement par l'élevage de ruminants généra-

teurs de production de viande ovine, complétée par de la production de viande porcine) qui, par les difficultés rencontrées, sont peut être prémonitoires de situations nationales à venir.

Le dispositif existant de recherche-formation-développement pour l'abattage-découpe-transformation des viandes et produits carnés se caractérise par :

- un Pôle Viandes et Produits Carnés à vocation nationale et de dimension internationale s'appuyant sur le GIS POLE VIANDES et le GIE ACTIVIANDES,
- une faiblesse de l'effort R-D des entreprises avec quasi absence de moyens propres,
- des centres techniques, dont l'existence est indispensable et le financement à " sécuriser ", qui se coordonnent entre eux et avec la recherche.

Les objectifs du Pôle de Compétitivité Viandes et Produits Carnés sont :

- de proposer, par un choix de champs stratégiques validés par les entreprises, des solutions en terme de connaissances, d'innovation et de formation,
- de renforcer l'implication et la participation financière des entreprises dans les activités de R-D,
- de développer ses positions et son activité à l'international et en particulier au plan européen.

Le positionnement du Pôle de Compétitivité Viandes et Produits Carnés est celui d'un **pôle à dominante technologique** du fait d'abord de l'importance des activités et moyens de recherche³. Le poids de cette recherche au plan national (75% de la recherche publique spécialisée), mais aussi au

¹ Elles-mêmes 1er secteur industriel national par le chiffre d'affaires ; 2ème employeur derrière la mécanique ; 3ème exportateur derrière l'automobile et les biens d'équipements (données SCEES et ANVAR)

² et en Auvergne

³ ADIV, ADRIA, CEMAGREF, CTSCCV, ENITA, ENSIL, INRA (URV, SRV, LEE), LEGTAA (Marmilhat), Universités d'Auvergne, Blaise Pascal, de Limoges plus à terme TVL, Lycée de Laroque (Rodez)

	PERIMETRE NATIONAL	PERIMETRE MASSIF : ZONAGE R-D
STRUCTURANT	<p>Atelier d'analyses nutritionnelles des viandes et produits carnés</p> <p>Création d'un groupement d'entreprises pour l'innovation et l'exportation en équipements pour les filières viandes</p> <p>Compatibilité d'image des produits et technologies " viande " avec les représentations des consommateurs citoyens</p> <p>Modélisation/optimisation de la cuisson des viandes pour développer de nouveaux produits ou procédés</p>	<p>Mise en réseau de ressources formation " viandes et produits carnés " sur le Massif Central</p> <p>Innovation produits : conceptualisation</p>
CIBLES	<p>Valorisation des co-produits animaux de boucherie comme ingrédients fonctionnels par extraction des protéines</p> <p>Robotisation d'opérations de découpe-désossage</p> <p>Hygiène et Nettoyabilité</p> <p>Valorisation sous-produits volaille : extraction, production, valorisation d'ingrédients fonctionnels alimentaires et non alimentaires</p> <p>Valorisation sous-produits volaille : désodorisation des graisses</p> <p>Lien entre facteurs de production et de transformation et qualité organoleptique des produits : cas particulier de quelques produits carnés</p>	<p>L'eau dans les industries de la viande du Massif Central : besoins, utilisation, traitement des effluents</p> <p>Effets de l'âge sur les qualités sensorielles et nutritionnelles des viandes des bovins issus du troupeau allaitant à l'herbe.</p>

plan international (parmi les toutes premières, si ce n'est la première, concentration de moyens et compétences spécialisés en abattage-découpe-transformation) est une première justification de ce positionnement. La deuxième justification est liée à l'organisation de l'interface centre de recherche-entreprise où les centres techniques, du fait des limites des moyens dans les entreprises, jouent un rôle déterminant : or le pôle, avec le regroupement⁴ des 3 centres techniques nationaux

majeurs en matière d'abattage-découpe-transformation des viandes et produits carnés " dispose " de 80% des moyens techniques nationaux spécialisés. D'ailleurs déjà près de 68% des entreprises du secteur (60% du CA) participent aux activités de R-D et/ou en bénéficient.

Les moyens mis en œuvre par les acteurs du Pôle correspondent, au delà des outils de production des entreprises partenaires, essentiellement à des équipements de recherche, d'en-

⁴ dans le GIE ACTIVIANDES

seignement (laboratoires, plateforme analytique, ...) et outils spécialisés et spécifiques au développement et à l'innovation comme des halls pilotes et une plateforme d'essais en vraie grandeur pour l'abattage, la découpe et la transformation (Clermont-Ferrand) dont il n'existe que deux autres exemplaires dans le monde.

Le domaine technologique du Pôle est défini par les besoins scientifiques et techniques du secteur de l'abattage, de la découpe et de la transformation des produits carnés. Ce secteur d'activité comprend **les entreprises de l'abattage-découpe-transformation de toutes les espèces** (bovins, porcins, ovins-caprins, volailles) et **des secteurs connexes, principalement les équipementiers** ; en outre, en particulier au plan du Massif Central, **la dimension production est incluse dans le champ de compétence pour les herbivores**.

Le périmètre géographique du Pôle de Compétitivité Viandes et Produits Carnés prévoit **deux niveaux** :

- **un périmètre national**, zone de pertinence pour les activités recherche-formation-développement-innovation sur des thèmes et besoins qui ne peuvent concerner que toutes les entreprises du secteur quelle que soit leur localisation sur le territoire national (cf. tissu industriel diffus) ;
- **un périmètre massif : zonage R-D**, qui correspond à la zone interrégionale Massif Central⁵ et qui est justifié par la conjugaison d'une problématique spécifique de développement des filières viandes et une localisation de la très grande majorité des moyens spécialisés en R-D.

C'est dans ce périmètre massif : zonage R-D (selon le jargon des Pôle de Compétitivité) que sont envisagés pour les entreprises⁶ participant aux projets de coopération (programme d'actions de R-D, innovation, formation, ...)

des allègements de charges et d'exonérations fiscales prévus dans le respect du cadre communautaire (" Recherche ", de Minimis ").

Pour répondre à son premier objectif (" proposer, par un choix de champs stratégiques validés par les entreprises des solutions en terme de connaissance, d'innovation et de formation "), le Pôle, par une enquête auprès des entreprises de l'abattage-découpe-transformation des viandes a déjà identifié **7 champs stratégiques à retenir pour les activités de recherche-développement-innovation** auxquels il convient d'ajouter la **formation**. Cette enquête a été réalisée **auprès de 351 entreprises de l'abattage-découpe-transformation sur toute la France (dont 80 sur le Massif Central)**, toutes espèces (bovins, porcins, ovins-caprins, volailles) qui ont été désignées par les fédérations professionnelles concernées (FIA, FICT, FNCBV, FNEAP, FNICGV, SNCP, SNIV).

Les 7 champs stratégiques sont :

- **sécurité et hygiène** ;
- **innovation produits** ;
- **environnement-sous produits-eau-énergie** ;
- **facteurs de production et qualité** ;
- **mécanisation-robotisation-automatisation** ;
- **image et acceptabilité pour le consommateur-citoyen** ;
- **qualités nutritionnelles**.

Les entreprises et professionnels du Massif Central ont validé les mêmes champs stratégiques que leurs " collègues " nationaux avec une priorité accentuée pour l'innovation produit (cf. discussion du groupe préparation schéma de massif : agriculture IAA).

Les projets de coopération présentés par le Pôle correspondent à des thèmes (validés par les entreprises) qui s'inscrivent tous dans un ou plusieurs champs stratégiques retenus.

⁵ définie par le décret du 20/09/1985 (cf. annexe I.1)

⁶ localisées dans ce périmètre