

Préface



L'INNOVATION au centre des débats d'une table ronde organisée dans le cadre des " 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes "

Les 11èmes JSMTV ont été organisées à Clermont-Ferrand les 4 et 5 Octobre 2006 par le GIS " Pôle Viande " dans le cadre des activités d'animation du Pôle de Compétitivité InnoViandes. Ces Journées ont rassemblé plus de 200 participants dont, notamment, 80 chercheurs et enseignants-chercheurs et une cinquantaine d'ingénieurs des Centres Techniques et de représentants d'entreprises autour de 5 séances thématiques et d'une table ronde, précédées par une conférence introductive du Professeur Antoine Clinquart (Université de Liège) sur " la recherche et le développement en Europe dans le domaine de la qualité et de la technologie de la viande et des produits carnés ".

Ce programme comprenant 12 conférences, 19 communications orales et 47 affiches scientifiques a permis de présenter les conclusions ou les premiers résultats obtenus dans le cadre de programmes nationaux (AGENAE, Genanimal (ANR), Office de l'Elevage, INTERBEV, entre autres) et européens (Tradisauage, Gemqual, Welfare quality), et d'analyser l'incidence sur la filière de l'évolution des règlements et accords internationaux (discussions à l'OMC, réforme de la PAC). Il a été aussi l'occasion de faire le point sur les travaux concernant les risques et bénéfices sur la santé présentés par la consommation de viandes et produits carnés.

Les actes des 11èmes JSMTV, qui constituent un numéro spécial de la revue " Viandes et Produits Carnés " sont disponibles dès à présent * et seront mis en ligne, dans le courant de l'année 2007, sur le site Internet des Journées (www.JSMTV.org) où vous pouvez déjà trouver les actes des éditions précédentes (Clermont Ferrand 2002 et Rennes 2004).

Toutefois, les débats de la table ronde " Innovation Produits et Procédés " n'ont pas été repris dans les Actes des Journées. A cette table ronde animée par Philippe Bernard (ADIV-Marketing) et Alain Peyron (ADIV-Association) ont participé des représentants des différentes filières de transformation (bœuf, porc et volailles), : Marc Bouette (UNICOPA), Claude Gérardin (SOCOPA), Claude Hamel (CHARAL) et Jacques Popot (LDC).

Les débats ont été introduits par Alain Peyron qui a montré qu'au cours des 40 dernières années seuls les produits élaborés dans lesquels le contenu en innovation a été fort ont connu une croissance en volume, les produits frais non transformés ayant stagné, si ce n'est régressé comme dans le cas des viandes rouges dans la période 1980-2000. L'innovation a été définie comme la capacité à produire des nouveaux produits, concepts ou services qui font évoluer le marché. C'est aujourd'hui une source de valeur ajoutée, un des moteurs de la croissance économique, une nécessité car seule une stratégie de différenciation permet de résister à la concurrence et enfin un défi sans cesse renouvelé. Par ailleurs, innover dans les industries de la viande, nécessite de pouvoir bien identifier les

moteurs, les enjeux, les retombées, et les risques de l'innovation. L'intervention des participants à la table ronde a ensuite fait ressortir quelques points marquants :

- Pour les entreprises, le moteur de l'innovation est le consommateur au travers de sa perception de l'équilibre entre la valeur ajoutée apportée par l'innovation, la qualité et le prix des produits.
- Innover c'est répondre à des attentes avérées ou potentielles des consommateurs ; ce n'est que très rarement s'engager dans une démarche de rupture qui doit être prise en charge collectivement.
- Dans tous les cas la pertinence de l'innovation doit être évaluée sur un critère de rentabilité.
- L'innovation ne peut pas être cantonnée à la mise au point et à la commercialisation de nouveaux produits. En effet à cette innovation perceptible par le consommateur doit être associée une innovation, notamment de nature technologique, n'ayant pas obligatoirement de visibilité auprès du consommateur.

Parmi les freins à l'innovation, les difficultés pour faire évoluer la législation, la pression exercée par la distribution ayant pour conséquence de réduire les délais entre la mise sur le marché de nouveaux produits et l'évaluation de l'impact de l'innovation, la crainte de perte de notoriété en cas d'échec d'une innovation et enfin la méconnaissance et la difficulté de mise en œuvre des aides au financement de l'innovation ont été notamment cités.

Des débats engagés ensuite entre les membres de la table ronde et les participants aux Journées, il est apparu nécessaire d'accroître les liens entre les acteurs de la recherche, du développement et des entreprises. En effet, de nombreux résultats de la recherche sont encore insuffisamment disséminés et de fait demeurent inexploités. En outre, une meilleure connaissance de l'état de l'art dans certains domaines permettrait d'accroître l'efficacité des entreprises dans le développement de leurs innovations. Les instituts et centres techniques de la filière doivent constituer la courroie de transmission entre les laboratoires de recherche et les entreprises afin d'assurer les flux d'information de la Recherche vers l'Industrie, et inversement, nécessaires à l'émergence de projets innovants.

Cette table ronde a été suivie par une réunion-débat sur le Pôle de Compétitivité InnoViandes au cours de laquelle ont été présentés les objectifs, les moyens et le fonctionnement du Pôle et ont été exprimées les attentes de ses différentes composantes dans les domaines de la recherche, du transfert et de la formation. De l'avis de tous, le Pôle de Compétitivité doit être le creuset dans lequel les différentes composantes doivent se retrouver pour faire émerger les innovations moteurs de la compétitivité des filières " viandes ". Dans ce but, il a été proposé d'organiser des journées thématiques qui permettront de poursuivre, en les approfondissant sur des sujets focalisés, les réflexions engagées au cours de ces 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes.

Joseph CULIOLI

*Les Actes des 11èmes JSMTV peuvent être obtenus auprès de l'ADIV (2 rue Chappe 63039 Clermont-Ferrand Cedex 2) au prix de 46 Euros.