

Préface



Un événement dédié exclusivement à l'innovation dans la filière viande et produits carnés !

Du 19 au 21 novembre 2008 se déroulera **MEAT'IN**, une manifestation organisée par le Pôle de Compétitivité InnoViandes dans l'objectif de promouvoir l'innovation dans la filière viande et produits carnés.

Deux principaux facteurs justifient l'organisation d'un événement exclusivement consacré à l'innovation dans la filière viande : le poids socio-économique des industries carnées au sein des industries agroalimentaires d'une part, et les évolutions en cours et perceptibles sur le plan de la consommation, d'autre part.

MEAT'IN intègre 3 niveaux d'enjeux :

- à l'échelle de l'entreprise, l'enjeu est de promouvoir l'innovation pour accroître la compétitivité ;
- à l'échelle de la filière viande et produits carnés, l'enjeu est de créer ou renforcer les liens, les échanges entre les acteurs concernés pour développer les activités de la R&D et ses effets sur l'innovation ;
- à l'échelle de la filière élargie c'est-à-dire intégrant les consommateurs-citoyens, l'enjeu est de prendre en compte les déterminants de la consommation et de son évolution.

C'est pourquoi, les défis de **MEAT'IN** sont les suivants :

- intégrer les consommateurs et les prescripteurs de l'innovation ;
- permettre à la fois des échanges individuels et collectifs ;
- valoriser des expériences d'innovation réussies.

L'organisation de **MEAT'IN** s'articule autour de 4 temps forts :

- ① Une exposition démonstration de produits et procédés
- ② Une convention d'affaires
- ③ Des tables rondes, conférences-débats associant sur les consommateurs
- ④ Une restitution d'information sur des thématiques de recherche-développement liées à l'innovation.

Le règlement sera publié prochainement auprès des entreprises potentiellement concernées. Les contacts sont en cours avec les sponsors pour déterminer les prix opérationnels attractifs pour les entreprises.

La valeur ajoutée de **MEAT'IN** pour les entreprises de la filière viande et produits carnés, et leurs fournisseurs, réside dans la mobilisation des moyens humains et matériels des partenaires du Pôle de Compétitivité InnoViandes. Ainsi, la démonstration des produits et procédés sera mise en œuvre dans un contexte industriel sur les plateformes d'essais, les conférences constitueront une occasion supplémentaire pour valoriser auprès des entreprises de la filière les travaux des partenaires du Pôle. De plus, grâce aux actions engagées par les partenaires du Pôle pour renforcer les collaborations au plan européen, **MEAT'IN** aura une dimension internationale.

L'organisation de **MEAT'IN** est rendue possible grâce au travail engagé depuis plus de trente ans pour initier et pérenniser des travaux de recherche-développement orientés vers les besoins exprimés ou prospectifs des acteurs de la filière viande et produits carnés.

Avec 60 programmes de recherche-développement et formation labellisés, plus d'une centaine d'entreprises impliquées dans les programmes et activités d'animation mises en place par le Pôle de Compétitivité depuis sa naissance en 2005, **MEAT'IN** est un argument supplémentaire qui confirme l'intérêt et la légitimité d'un Pôle de Compétitivité pour l'ensemble des acteurs de la filière viande au niveau national. A nous d'œuvrer collectivement pour qu'il s'inscrive dans la durée !

Catherine MENARD
InnoViandes

Les produits et procédés exposés lors de la manifestation seront issus d'un concours dont les catégories sont d'ores et déjà définies :

PRODUIT	Catégorie 1 : segmentation-adaptation à des catégories de populations et de marchés spécifiques	PROCÉDÉ	Catégorie 1 : maîtrise de la qualité
	Catégorie 2 : praticité-usage		Catégorie 2 : amélioration des conditions de travail
			Catégorie 3 : adaptation aux outils de petite dimension/PME
RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT		Concept produit ou procédé issu d'un programme de recherche-développement	