

IDÉE REÇUE N°6 - UN SECTEUR PEU INNOVANT

FAUX

Il s'agit du 3^{ème} secteur le plus innovant, après celui de l'information et de la communication, et celui du gaz, de l'électricité, de la vapeur et de l'air conditionné.

Améliorer les processus de fabrication, trouver des alternatives aux emballages plastiques, ou encore créer de nouveaux produits ou de nouvelles recettes... Contrairement à ce que certains peuvent imaginer, l'agroalimentaire, ce n'est pas seulement de la transformation de produits dans des usines, non ! C'est avant tout de la recherche et du développement pour répondre chaque jour davantage aux attentes des consommateurs, en faveur de leur santé et de l'environnement. 66% des entreprises de l'industrie agroalimentaire sont ainsi considérées comme innovantes, entre 2016 et 2018, selon les derniers chiffres du gouvernement.

De nouvelles recettes

Près de la moitié des entreprises ont introduit un nouveau produit entre 2016 et 2018. Certaines font appel à de grands cuisiniers pour améliorer le goût, l'odeur, le visuel et la texture de leur produit. C'est le cas du groupe NutriDry, spécialiste des produits déshydratés qui, en 2022, a ouvert son centre de Recherche et Développement pour 3,5 millions d'euros et s'est associé au chef vendéen trois étoiles Philippe Legendre, un Meilleur ouvrier de France qui a notamment dirigé les cuisines de l'Hôtel Georges V, à Paris. Les gammes "sans", sans conservateurs, sans gluten, sans sucre ou sel ajouté, trouvent désormais leur place dans les rayons des supermarchés depuis plusieurs années. Chaque société innove ainsi en proposant des produits plus transparents dans leur composition ou bien en cherchant de nouveaux ingrédients plus respectueux de l'environnement.



66%

des entreprises de l'industrie agroalimentaire sont ainsi considérées comme innovantes

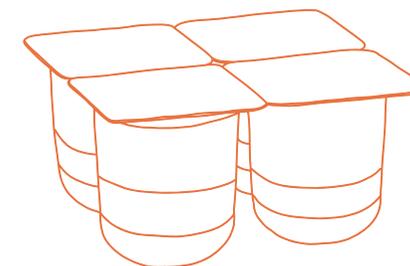
LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE
L'ATTRACTIVITÉ
ÇA S'ALIMENTE !

La biotechnologie au service des défis alimentaires

La science est aussi au cœur de ce secteur... De plus en plus d'entreprises se tournent vers la biologie moléculaire et la génétique dans le but d'améliorer la qualité, la quantité et la durabilité des aliments produits et consommés. Carembouche, par exemple, est une startup française qui développe des "bouchées" faciles à consommer et bénéfiques pour la santé, pour aider les personnes qui ont du mal à se nourrir et à couvrir leurs besoins nutritionnels. Une innovation technologique puisque l'entreprise veut intégrer des probiotiques dans ses "carembouchées".

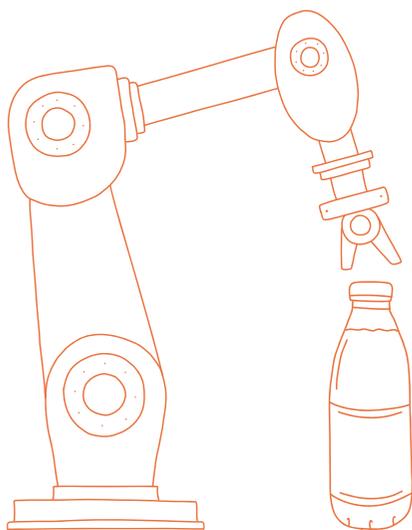
D'autres entreprises se penchent, cette fois-ci, sur la création de viandes alternatives pour limiter l'exploitation des terres agricoles et animales. Des substituts de viandes conçues à base de tofu, de légumineuses ou bien de mycellium... une sorte de racine filamenteuse du champignon qui renferme des nutriments présents dans la viande mais en plus grande quantité. Elle permet aussi de recréer le visuel et la sensation d'une viande en bouche. En France, la startup Myctech s'est lancée en 2022 dans ce défi. L'entreprise Vital Meat, elle, a décidé d'utiliser la fermentation - un principe inventé par le chercheur français Louis Pasteur, qui permet déjà de faire du pain et de la bière - pour produire du poulet. C'est ce qu'on appelle de la viande cellulaire ou cultivée, un processus naturel donc sans OGM, selon la startup installée dans le Maine-et-Loire. Elle explique qu'elle n'a pas besoin de reproduire le goût du poulet puisqu'il s'agit bel et bien de poulet, avec toutes les protéines de cet animal. Une première unité de production industrielle devrait ouvrir d'ici trois à cinq ans.

Même procédé de fabrication pour faire du lait de vache sans vache ! Cette fois-ci, c'est la startup Bon Vivant, en France, qui a pour objectif de commercialiser, dès 2025, des produits laitiers sans lactose, ni cholestérol, à partir de leurs protéines de lait. Leurs premiers échantillons ont été partagés avec des industries agroalimentaires courant 2023.



Technocampus
Alimentation

RÉGION
PAYS
DE LOIRE



Enfin, l'impression 3D alimentaire a aussi le vent en poupe... Elle permet de reproduire des formes particulières avec des aliments, mais pas que ! En bref, de multiples innovations font appel à la technologie au profit de l'agroalimentaire. On parle d'ailleurs de Foodtech ! L'enjeu, pour les entreprises, est maintenant de convaincre les consommateurs.

Innovation de procédés

Mais, les innovations ne concernent pas toujours directement le produit. Parfois, elle améliore l'environnement des aliments transformés, les machines utilisées, leurs emballages, leurs transports ou encore leur stockage. Récemment, le centre technique

agroalimentaire Actalia a mis au point un bras robotisé qui permet de vérifier qu'un équipement agroalimentaire peut être nettoyé dans les moindres recoins. Les vendeurs de ces équipements pourront ensuite prouver à leurs acheteurs, qui ne sont autres que les industries agroalimentaires, que leurs équipements garantissent la sécurité sanitaire, et donc la maîtrise du risque de contamination des aliments. Un certificat délivré par le bras robotisé pourra le certifier.

Des aides de l'Etat pour accompagner l'innovation

Mais innover coûte cher. Ce sont surtout les entreprises de plus de 250 salariés qui sont les plus actives en matière d'innovation. Elles élargissent surtout leur gamme de produits sur le marché. Selon le panorama des industries agroalimentaires 2022, 39 % des entreprises agroalimentaires non innovantes jugent le coût de l'innovation trop élevé. Pour les soutenir, des dispositifs de soutien à l'innovation permettent d'aider les entreprises à tous les stades de leurs projets. Des outils sont mis en œuvre par les collectivités locales et des appels à projets sont aussi lancés dans le cadre du Programme d'Investissements d'avenir.

Finalement, l'industrie agroalimentaire fait face à des défis et des opportunités en matière d'innovation. De multiples entreprises de tailles différentes cherchent à repousser les limites de la créativité et de la qualité pour tenter de satisfaire les attentes de tous !



39 %

des entreprises agroalimentaires non innovantes jugent le coût de l'innovation trop élevé



Pour voir l'idée reçue en vidéo : www.youtube.com/watch?v=1Gldfa9wsLQ&t=2s