

En rapprochant l'ensemble des acteurs de la filière (laboratoires de recherche publique, centres et instituts techniques, établissements de formation, et entreprises), InnoViandes souhaite accélérer l'innovation et aussi donner de l'impulsion à la Recherche et Développement.

Actuellement, les moyens consacrés par les entreprises du secteur à la recherche-développement sont faibles. C'est pourquoi le Pôle de Compétitivité s'est fixé comme objectif de favoriser l'émergence de programmes de recherche-développement répondant aux besoins de ces entreprises, et de renforcer leur implication dans la mise en œuvre et le financement de ces programmes.

#### LES PRINCIPALES MISSIONS DU PÔLE

- Faire exprimer aux entreprises de la filière leurs besoins en matière de recherche-développement, d'innovation et de formation.
- Mettre en relation les besoins des entreprises avec les compétences des partenaires les plus adaptés à la construction de projets en collaboration.
- Optimiser les possibilités de financement des projets qui naissent de cette concertation par leur labellisation et un accompagnement des porteurs de projets vers les sources de financement les plus adéquates.

#### UN RÉSEAU DE PARTENAIRES RECONNUS

Pour mener à bien toutes ses missions, le pôle s'appuie sur son réseau de partenaires représentant 90 % des moyens de recherche nationaux dans le secteur des viandes et produits carnés dans le périmètre du Pôle (abattage-découpe-transformation-distribution) et 80 % de moyens de transfert nationaux en matière de développement, innovation et formation continue.

Grâce à ses partenaires, le Pôle InnoViandes réunit des compétences multiples et complémentaires lui permettant d'aborder de manière pluridisciplinaire l'ensemble des problématiques que rencontrent les entreprises de la filière « Viandes et Produits Carnés » et celles de leurs fournisseurs.

## Le pôle de compétitivité InnoViandes

# Mieux connaître le Pôle pour mieux l'utiliser

Créé en 2005, le pôle InnoViandes a pour objectif d'améliorer la compétitivité des entreprises de la filière « Viandes et Produits Carnés ». Il les soutient dans leur projet de développement, et reste à leur écoute pour relever les défis majeurs de la filière : augmentation de la productivité, innovation produit et procédé, maîtrise sanitaire et traçabilité, économie d'énergie, maîtrise de la qualité, valorisation des co-produits...

DENIS M., MÉNARD C.

Pôle de Compétitivité InnoViandes  
Adiv, 10 rue Jacques Auriol,  
ZAC du Parc industriel des Gravanches  
63039 CLERMONT-FERRAND Cedex 2

Science et technique

## À L'ORIGINE, LE PÔLE VIANDE

Depuis 1975, un Pôle Viande s'est progressivement structuré. Les partenaires originels du Pôle Viande étaient l'Adiv, le Centre de recherche de l'Inra de Clermont-Ferrand/Theix, les Universités de Clermont-Ferrand I et II, le Cemagref, l'école d'ingénieurs des travaux agricoles de Clermont-Ferrand et le lycée agricole Louis Pasteur.

Le Pôle viande a adopté le statut de Groupement d'Intérêt Scientifique en 2001.

### L'élargissement du GIS Pôle Viande

L'extension du GIS Pôle Viande a concerné les partenaires de la recherche et de la formation ayant une activité significative dans le domaine des « Viandes et Produits Carnés » à l'échelle du Massif Central. Puis, le pôle qui intégrait depuis longtemps la production des herbivores, s'est élargi à la production des monogastriques. Les partenaires issus de cet élargissement sont l'Université de Limoges, l'Ensil, les Lycées agricoles d'Aurillac, Limoges, Saint-Flour, et Rodez, l'Adria de Quimper, les Centres de recherche Inra de Tours et de Rennes, l'Institut de l'Élevage, l'Institut Technique de l'Aviculture, et l'Ifip.

Ce groupement favorise les échanges entre ces partenaires pour définir des programmes de recherche-développement et de formation qui répondent aux besoins des entreprises de la filière.

### Le Pôle de Compétitivité InnoViandes, prolongement naturel du Pôle Viande

Le Pôle de Compétitivité InnoViandes est donc un prolongement naturel de la démarche engagée dans le cadre du GIS Pôle Viande et du GIE ACTIVIANDES\*.

Mandatée par le GIS Pôle Viande et le GIE ACTIVIANDES, l'Adiv a porté la candidature du Pôle de Compétitivité InnoViandes et héberge aujourd'hui son unité opérationnelle.

Le Pôle de Compétitivité InnoViandes s'appuie sur l'« antériorité » des relations entre ses partenaires, liée à l'existence préalable du GIS Pôle Viande.

\*Créé en 2003, le Groupement d'Intérêt Économique ACTIVIANDES coordonne les activités de recherche-développement-formation de l'Adiv, de l'Adria et de l'Institut de la Filière Porcine (Ifip).

## DEUX PÉRIMÈTRES : NATIONAL ET MASSIF CENTRAL

Les appels à projets et activités du Pôle de Compétitivité InnoViandes s'adressent à l'ensemble des acteurs du territoire national. Les projets labellisés peuvent ainsi concerner les entreprises de la filière « Viandes » (abattage, découpe, transformation, distribution) quelle que soit leur localisation géographique.

Le pôle a également un périmètre Massif Central justifié par la concentration des moyens de recherche-développement sur la zone et la spécificité des problématiques rencontrées par la filière sur ce territoire. C'est

cette particularité qui a amené la création d'une commission Massif Central (10 à 15 socioprofessionnels représentatifs des filières viandes sur la zone) dont le rôle est d'identifier et de formuler les besoins de la région, de sélectionner les projets de coopération ciblés Massif Central qui seront soumis pour une labellisation pôle de compétitivité.

## UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Une part significative des membres du Pôle entretient des relations privilégiées à l'international qui se traduisent notamment par des échanges bilatéraux et par la participation à des programmes de recherche européens

## 43 PROJETS DANS HUIT AXES STRATÉGIQUES IDENTIFIÉS PAR LES ENTREPRISES

- Hygiène et sécurité (7)
- Innovation produits (6)
- Environnement, sous-produits, eau, énergie (8)
- Facteurs de production et qualité (12)
- Mécanisation-robotisation-automatisation (2)
- Image et acceptabilité des produits et des technologies viandes par le consommateur-citoyen (1)
- Qualités nutritionnelles (3)
- Formation (3)

(PCRD, EUREKA...) ainsi que par la réalisation de prestations pour des entreprises ou pays étrangers.

Le pôle est également à l'origine de la constitution d'un réseau international des centres techniques ayant une activité significative dans le secteur des « Viandes et Produits Carnés » (cf. encadré).

## 43 PROJETS LABELLISÉS DEPUIS SA CRÉATION

Après enquête auprès de 350 entreprises de la filière, sept thèmes de recherche-développement, ainsi que la formation, ont été recensés comme des sources potentielles d'amélioration de la compétitivité des entreprises.

Le Pôle de Compétitivité InnoViandes a labellisé depuis sa création 43 projets de recherche-développement, classés par thématique dominante.

Aujourd'hui, le pôle InnoViandes relance une enquête auprès des entreprises pour identifier l'évolution de leurs problématiques, et s'assurer que les sujets du pôle sont toujours en adéquation avec celles-ci.

## 6 305 720 € de Fonds publics mobilisés

Le coût des projets labellisés s'élève à 29 302 702 €. Aujourd'hui, 23 des 43 projets ont reçu des financements publics pour un montant total de 6 305 720 €. La répartition selon les sources de financement est la suivante : 11 projets ont bénéficié d'un financement de l'Agence nationale de la recherche (ANR) pour un montant total de 4 311 000 €; le projet SRD Viand (voir encadré) a perçu 1 306 000 € du Fond de Compétitivité Entreprises (FCE); l'Office de l'Élevage a financé cinq projets pour un montant de 318 000 €, OSEO participe au financement des projets à hauteur de 146 000 € répartis en quatre projets, et enfin les collectivités territoriales apportent leur soutien à cinq projets avec 366 000 €. Le taux de financement des projets financés est de 33%.

## 1/3 des projets du pôle bénéficie d'un soutien financier d'entreprises

Les entreprises représentées à travers les centres techniques partenaires du Pôle sont au nombre de 446 et emploient environ 63 453 personnes, soit près de 50 % des effectifs nationaux employés dans les industries carnées.



## LE PROJET CUISSON

### Une équipe internationale

Sept partenaires d'origines différentes (France, Espagne, Norvège et Pologne) travaillent ensemble sur la modélisation et l'optimisation de la cuisson des viandes en vue de développer de nouveaux produits et de nouveaux matériels. Les objectifs de ce projet sont aujourd'hui intégrés à deux programmes de recherche distincts : le programme européen PROSAFE BEEF, d'une part, le programme de l'ANR sur « l'impact des lipides sur les qualités nutritionnelles et sensorielles des viandes bovine et porcine ; effet des facteurs de production et des procédés technologiques », d'autre part.

### Durée et coût :

Ce programme de recherche et développement a une durée de trois ans. Son coût est estimé à 1 800 000 €.

Les entreprises de la filière viandes s'impliquent dans le Pôle de différentes façons : elles sont porteuses ou partenaires de projets d'innovation privés et généralement confidentiels ; ou partenaires de projets collectifs dans lesquels elles apportent de l'expertise ou des moyens matériels ou financiers. 1/3 des projets reçoit un concours financier de la part des entreprises impliquées.

### Déposer un dossier pour la labellisation

L'unité opérationnelle du pôle InnoViandes met en place en moyenne quatre appels à projet par an. Toutes les entreprises de la filière « Viandes » dans le périmètre abattage, découpe, transformation, distribution, quelle que soit leur localisation géographique, sont concernées.

Les porteurs de projets peuvent remettre les dossiers qu'ils ont réalisés pour leur demande de financement quelle que soit la source (ANR, Collectivités...). Seul impératif, le dossier doit être accompagné de la fiche « résumé » du projet, le formulaire est téléchargeable sur le site [www.innoviandes.org](http://www.innoviandes.org).

Une fois les dossiers remis au pôle, ceux-ci suivront la procédure d'évaluation. Pour les projets à caractère non confidentiel, trois niveaux d'évaluation sont mis en œuvre : l'unité opérationnelle de la cellule de gouvernance du Pôle évalue la conformité du projet par rapport aux champs stratégiques retenus par le Pôle de Compétitivité InnoViandes ; le

## LE PROJET SRDViand

Témoignage d'Yvon Corveller, PDG de la Société Kaufler, présenté dans le film de présentation du pôle (*accessible sur [www.innoviandes.org](http://www.innoviandes.org)*)

« Le programme SRDViand qui prévoit le développement de systèmes robotisés de désossage, nous intéresse afin de nous permettre de compléter notre offre, et d'offrir un produit nouveau, une offre plus complète et plus valorisée et par là même, représente pour nous, un accroissement du chiffre d'affaire et des emplois. C'est le Pôle de compétitivité, ou en tout cas le projet de Pôle de compétitivité, qui a initié le projet, qui a contacté les entreprises, qui a fait des propositions, des suggestions qui sont elles-mêmes venues s'enrichir des propositions des entreprises qui ont bien voulu y répondre. »

### Durée et coût :

La durée de ce programme est évaluée à trois ans.  
Son coût est estimé à 2 752 000 €.

Conseil Scientifique du GIS Pôle Viande évalue scientifiquement le projet ; et la Commission ACTI-VIANDES (pour les sujets d'intérêt national) ou la Commission Massif Central (pour les sujets relevant d'une problématique Massif Central) évalue les projets sous l'angle technico-économique.

La synthèse de ces trois évaluations successives est soumise au Comité de Labellisation dont les membres sont pour les deux tiers des représentants professionnels. Le Comité de Labellisation décide alors de la labellisation ou non du projet

### Un processus d'évaluation spécifique aux projets confidentiels

Les projets à caractère confidentiel sont reçus par l'unité opérationnelle de la cellule de gouvernance du Pôle qui est tenue au respect de la confidentialité. Deux experts cooptés par le porteur de projet et l'unité opérationnelle sont chargés d'évaluer scientifiquement et technico-économiquement le projet. Les experts signent préalablement à l'examen du projet un engagement de secret d'expert. Ensuite un Comité de Labellisation restreint à la cellule de gouvernance du Pôle, soumise au respect de la confidentialité, labellise ou non le projet.

### BÉNÉFICIER DES SERVICES DU PÔLE : MODE D'EMPLOI

#### Optimiser le financement de ses projets

La labellisation Pôle de Compétitivité permet l'accès à des financements spécifiques (Fonds Unique Interministériel, Agence de l'Innovation Industrielle,...) et ouvre droit à des compléments de financement de la

part de certains financeurs (OSEO, Agence nationale de la recherche...). Les Régions Auvergne, Bretagne, Limousin et Rhône-Alpes ainsi que Clermont-Communauté signataires du contrat-cadre du Pôle InnoViandes peuvent aussi apporter un concours financier aux projets labellisés.

Le pôle soutient les porteurs de projet et les accompagne devant les potentielles sources de financements.

### Détecter au plus tôt les évolutions du secteur

Le Pôle de Compétitivité InnoViandes dispose de consultants à l'étranger (zones Amérique du Nord, Amérique du Sud, Pacifique Ouest) qui sont chargés de collecter des informations sur :

- l'évolution des marchés, de la consommation, distribution, restauration,
- l'adaptation des stratégies des entreprises,
- l'innovation sur les produits, les procédés, les matériels,
- l'évolution des productions.

Les informations collectées, complétées par le travail de veille des ingénieurs de l'Adiv sur la zone Europe, sont synthétisées par thème (cf. huit axes stratégiques) tous les trimestres. Cette veille technologique internationale est mise à la disposition des entreprises sous forme d'abonnement au tarif de 300 € par an.

### Se tenir informé et rencontrer les autres acteurs de la filière

Le pôle de compétitivité organise régulièrement des réunions-débats associant différents acteurs concernés : industriels, scientifiques, administrations, distributeurs, consommateurs...



Ces réunions, dont les thèmes sont choisis avec le concours des entreprises, permettent à celles-ci de rester à l'écoute des évolutions de la science, des techniques et des marchés, et favorisent les échanges entre les acteurs du domaine.

La première réunion-débat a été organisée par le Pôle le 11 juillet 2007 à Clermont-Ferrand sur le thème de la décontamination des carcasses et des viandes. Elle a réuni plus de 80 participants dont 50 industriels. Le débat engagé à la suite des présentations a permis à l'ensemble des acteurs présents d'exprimer leurs préoccupations

et besoins en R&D dans ce domaine. La seconde réunion, tenue le 10 janvier 2008, a eu comme thème le « traitement et la valorisation des coproduits ».

#### **Promouvoir ses innovations**

Le pôle InnoViandes, organisera tous les deux ans, un événement de promotion de l'innovation à tous les niveaux de la filière « Viandes ». Ce rendez-vous de découverte et d'échange, sera centré autour de l'Innovation, et réunira tous les acteurs de la filière « Viandes et Produits Carnés » et les partenaires de l'innovation qui prendront part aux

colloques, tables rondes, conventions d'affaires ainsi qu'à l'exposition de produits et matériels innovants. Un jury de professionnel sélectionnera les produits et matériels innovants qui bénéficieront du soutien particulier des partenaires de la manifestation pour développer leurs projets et/ou commercialiser leurs produits. Cet événement sera aussi l'occasion d'une rencontre entre professionnels de la filière et consommateurs. La première édition de cet événement aura lieu en novembre 2009 à Clermont-Ferrand.

#### **RÉSEAU INTERNATIONAL DES CENTRES TECHNIQUES**

Le Pôle InnoViandes est à l'origine de la création d'un réseau international des centres techniques ayant une activité significative dans la filière « Viandes ». Ce réseau a pour objectif de favoriser les transferts de technologie vers les entreprises, de coordonner ces activités en Europe, et d'améliorer la participation des centres techniques dans les programmes cadres européens. Le noyau dur du réseau est en train de se constituer, le pôle est en contact avec des centres Italien, Norvégien, Danois, Irlandais, Espagnol et Portugais. Ce réseau devra faire émerger des idées et axes stratégiques de transferts technologiques.

Les prochaines étapes seront l'élargissement aux organismes de recherche européens, puis la mise en place de partenariats en dehors de la zone Europe.

#### **LA CELLULE OPÉRATIONNELLE DU PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ INNOVIANDES RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE**

Cette cellule est composée de cinq personnes :

- Catherine Ménard, chargée des relations extérieures ;
- Joseph Culioli, animateur scientifique ;
- Valérie Soucheyre, animateur technique et gestion de projets ;
- Michel SAUDAN, coordonnateur ;
- Jean Sirami, expert technique.

L'Adiv héberge l'unité opérationnelle du Pôle InnoViandes, 10 rue Jacqueline Auriol, ZAC du Parc Industriel des Gravanches, 63039 Clermont-Ferrand cedex 2, 04 73 98 53 80, catherine.menard@adiv.fr

Pour en savoir plus sur le Pôle, ses partenaires et projets et visionner le film réalisé cette année, n'hésitez pas à consulter le site Internet du Pôle [www.innoviandes.org](http://www.innoviandes.org) mis en ligne en juin 2007.