



Rapport

Les journées Scientifiques QualiREG 2014



QualiREG est le réseau scientifique et technique des acteurs de l'agroalimentaire intervenant dans l'océan Indien. Actif depuis 2010 dans les pays de l'océan Indien, le réseau fédère 58 institutions membres autour de l'amélioration et la valorisation de la qualité des aliments régionaux au sens large (qualité sanitaire, organoleptique, nutritionnelle, technologique, etc.). Grâce à ses actions de recherche, d'expertise, de transfert technologique ou de renforcement de compétences, il accompagne l'émergence de filières viables, durables et responsables dans l'océan Indien et fait la promotion des acteurs qui développent de nouveaux produits et services et qui font évoluer les filières agroalimentaires de qualité.

Les 4èmes Journées Scientifiques de l'Agroalimentaire à Madagascar

L'innovation et la qualité à l'honneur !

La 4ème édition des Journées Scientifiques de l'Agroalimentaire organisée par le réseau QualiREG s'est tenue du 24 au 28 novembre 2014 à l'Hôtel Colbert à Antananarivo à Madagascar. Comme les années précédentes, ce colloque mettait l'accent sur la qualité en tant que vecteur de développement des filières agroalimentaires de l'océan Indien.



Cet événement était organisé en partenariat avec le Consortium des Laboratoires Agroalimentaires de Madagascar (CLAM), l'Institut Pasteur de Madagascar et le Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie de la Réunion (CRITT/CCIR). Il a été financé par l'Union Européenne, la Région Réunion, l'Etat français et le Cirad. Il a bénéficié du soutien du Club Export Réunion et de l'Ambassade de France à Madagascar et de la collaboration du Groupement des Entreprises de Madagascar. Plusieurs entreprises malgaches ont également soutenu cet événement : le groupe TAF, les Brasseries STAR, l'Hôtel Colbert et le Cabinet Raharison entre autres.



Des invités au rendez-vous



Ces Journées Scientifiques ont pour objet de renforcer les liens scientifiques entre les partenaires malgaches et leurs collègues de l’océan Indien et de la Réunion mais aussi de favoriser les rencontres entre chercheurs et monde de l’entreprise.

Pour cette 4ème édition, le succès était au rendez-vous avec plus de 200 participants enregistrés sur la semaine, venant de la zone océan

Indien et de la France métropole. Professionnels de la recherche, représentants du secteur privé ou encore étudiants, ils se sont réunis pour assister aux ateliers thématiques, aux conférences et pour rencontrer les entreprises exposant leurs produits et/ou services dans un espace dédié ou à l’occasion de B to B.

Les posters

Près de 30 posters présentant des travaux de recherche en cours étaient exposés pendant l’événement. Deux d’entre eux ont été récompensés au titre de meilleurs posters et ont reçu des ouvrages scientifiques.



Les conférences

25 conférenciers se sont relayés au cours de deux journées dédiées à des présentations scientifiques. Parmi les différentes thématiques proposées, l'innovation était à l'honneur avec deux sessions de conférences portant sur les perspectives de valorisation des produits et les techniques innovantes.

Des intervenants venant de Madagascar, des Comores, de la Réunion et de la France métropole se sont relayés tout au long de la journée du jeudi 27 novembre pour présenter leurs travaux de recherche. Les ali-

ments à haute valeur ajoutée étaient également mis en avant avec une conférence dédiée à ces produits et une journée entière consacrée au chocolat. Si le potentiel qualitatif du cacao malgache est réel, il est encore mal exprimé.

Les recherches en cours visent à améliorer cette qualité tout en valorisant les petites productions.

Sur l'ensemble de la semaine, près de 30 conférences ont été programmées.



Les ateliers

Huit ateliers étaient proposés pendant les deux premières journées de l'événement.

Innovation en Agroalimentaire

Fabienne Remize – Université de la Réunion

L'atelier proposait une présentation des méthodes d'innovation et des tendances 2014 et un travail sur les perspectives d'innovation par filière. L'un des objectifs de cet atelier était la mise en contact des acteurs des différentes filières pour amorcer une réflexion de partenariats.



Le premier groupe, Fruits, légumes et graines, réunissait 11 participants, dont 5 entreprises. Des représentants de Madagascar, Maurice et La Réunion, ainsi que de l'ambassade de France étaient présents. Ce groupe a souligné l'enjeu de prendre en compte l'ensemble de la filière, de l'amont agricole, jusqu'à la commercialisation, du fait des questions prégnantes de qualité des approvisionnements (disponibilité, nuisibles, Bio...). La construction de filières intégrées, qui peut passer par l'agriculture contractuelle, entre dans le cadre des programmes sectoriels régionaux. Plusieurs axes d'innovation ont été dégagés : nutrition et sécurité alimentaire, notamment vers les enfants ; utilisation de ressources Océan Indien sous-consommées et disponibles, en lien avec la durabilité ; innovation vers des produits nouveaux comme des biopolymères.

Le second groupe, Produits animaux, réunissait 9 participants, dont 1 entreprise. Les représentants étaient plutôt issus du monde de la recherche, à La Réunion et à Madagascar. L'enjeu de l'établissement de cahier des charges qualité produit et lien avec la conduite de l'élevage est apparu majeur.

L'exemple d'un bœuf local a été présenté. La valorisation de sous-produits du poisson a aussi fait l'objet de discussions.

Le troisième groupe, Plantes stimulantes, a réuni 9 participants, dont 3 entreprises. L'importance du travail agronomique, en relation avec la mise en place au niveau local (au plus près de la production) d'outils de transformation. Le cas



du chocolat, emblématique, a été pris en exemple. Enfin, l'enjeu d'utiliser ces plantes stimulantes dans des innovations mettant le consommateur en situation d'acteur est nettement ressorti : des innovations « créer l'ambiance » pour le consommateur ont été discutées.

Au final, cet atelier a permis de prendre conscience du potentiel d'innovation spécifique

à notre zone géographique et a contribué à faire émerger les leviers de prochaines innovations.

Comment être concurrentiel dans la zone océan Indien ?

Camille Séraphin – Cabinet Passion Produit

L'atelier a rassemblé environ 35 acteurs économiques malgaches, comoriens, mauriciens et réunionnais. L'objectif était de présenter une démarche marketing adaptée au marché des pays de la COI et de favoriser l'émergence de partenariats commerciaux. L'atelier s'est déroulé sous forme de présentation et échanges autour de cinq secteurs d'activité : l'élevage bovin, la vanille bio, les fruits transformés, la spiruline et les bougies aux huiles essentielles. Des perspectives d'approvisionnement à Madagascar, de prestation de service à l'entreprise ou encore de co-packing à la Réunion ont été envisagées. Vivement la concrétisation économique de ces échanges !

Réflexion pour le montage d'un réseau Spectrométrie Proche Infrarouge Réunion-OI

Fabrice Davrieux et Denis Bastianelli - Cirad

L'objectif de cet atelier était la promotion de la constitution d'un réseau intégrant la recherche appliquée, l'innovation, le transfert, la formation et la valorisation au service des entreprises et des opérateurs des filières agroalimentaires et industrielles de la Réunion et de l'Océan Indien (OI). Il a rassemblé 28 personnes.

Trois présentations ont été faites afin de 1) préciser le positionnement et les atouts de la technique dans l'environnement recherche/privé/institutions 2)



présenter un exemple de structuration de réseaux scientifiques, 3) montrer l'organisation d'un réseau utilisateurs de l'outil et de la méthode.

A la suite de ces présentations un débat très animé s'est tenu avec les participants, les points principaux ont portés sur 1) comment appliquer ces outils dans un contexte OI avec des partenaires présentant différents niveaux de compétences et sur-

tout des besoins très contrastés 2) comment mettre en œuvre rapidement un réseau « scientifique » qui permettrait de répondre aux questions et d'identifier les utilisateurs potentiels 3) quelle démarche pour une information et une formation largement diffusée.

Il est ressorti des discussions une volonté commune de construire un premier cercle de personnes ressources qui s'appuieraient sur une structure du type de celle du réseau francophone Héliospir (www.heliopsir.net). Reste à 1) identifier les personnes ressources et le nombre optimum de personnes pour une première construction de ce premier cercle 2) définir le mode de communication pour initier un tel réseau.

Le packaging : un défi à relever pour l'agroalimentaire en Océan Indien

Mathieu Weil – Cirad ; Sunita Santchurn, Université de Maurice

L'atelier packaging a suscité l'intérêt d'un nombre important de participants (plus de 60) qu'il a fallu limiter à 30, notamment pour pouvoir réaliser dans de bonnes conditions les travaux en groupe. Les participants étaient majoritairement des employés de l'industrie agroalimentaire, mais aussi des responsables de halles de technologie, des chercheurs, universitaires et étudiants. Après une présentation du secteur de l'emballage, les thèmes suivants ont été abordés lors de cet atelier : les différents niveaux d'emballage et leurs fonctions, les différents types d'emballage, l'étiquetage des denrées alimentaires et enfin l'approvisionnement en emballages (primaires et secondaires).

Les participants ont pu échanger sur leurs problématiques lors des travaux en commun. De manière générale, les participants étaient satisfaits de l'atelier qui leur a fourni non seulement des informations générales mais également des

éléments utiles. Certains participants ont regretté qu'on ne puisse pas traiter leurs problèmes spécifiques d'emballages mais ce n'était pas l'objectif de cet atelier. En revanche, en plus du module de formation, vont être déposés sur le site QualiREG, la liste des participants avec leurs coordonnées ainsi que des listes de fournisseurs d'emballages par pays que certains participants ont accepté de fournir. C'est un premier pas vers un travail de collaboration régionale qui doit se renforcer et se pérenniser.

Contrôles Qualité et traçabilité

Audrey Clain – Cabinet CAP'R, Patrick Rasamoel- CLAM

L'objectif de cet atelier était d'ouvrir la discussion autour des notions relatives à la traçabilité, aux contrôles qualité et à la réglementation européenne. Celles-ci, ont permis de rappeler, de manière dynamique et interactive, les bases du sujet abordé pour les 46 personnes présentes à



l'atelier. Le public était constitué de chefs d'entreprises malgaches, de responsables qualité et formation travaillant pour des entreprises principalement agro-alimentaires, de représentants du ministère de l'agriculture et de chercheurs.

En deuxième partie, plusieurs responsables qualité d'entreprises malgaches sont intervenus pour présenter les contrôles qualité mis en place sur leurs chaînes de fabrication et les éléments de traçabilité collectés. S'en est suivi des échanges constructifs avec une assistance très participative, en quête de réponses concernant avant tout l'utilisation de l'eau et les moyens mis en place par ces industriels pour garantir la qualité de leur produits.

Pour terminer cet atelier, CAP'R a organisé une activité consistant à identifier les contrôles à mettre en place et les éléments de traçabilité à collecter dans le but de maîtriser des dangers potentiels pour la fabrication d'un yaourt brassé. Cet exercice pratique a permis aux participants de mettre en commun leurs connaissances et expériences.

Le CLAM a clos la séance qui a donné lieu à de nombreux échanges de contacts entre les intervenants et les participants et nous espérons que de futures collaborations en émergeront.



Avec le soutien financier de :



QualiREG - CIRAD
Station Ligne-Paradis
7 chemin de l'IRAT,
97410 Saint Pierre
Réunion - FRANCE
www.qualireg.org