

Conférences 2008

Du 11 au 13 mars 2008, les meilleurs spécialistes des IAA étaient au rendez-vous à l'espace conférences du CFIA, un lieu d'expression et de rencontres entre professionnels. Les débats ont permis d'évoquer et d'approfondir les thèmes actuels qui correspondent aux enjeux majeurs de demain en agroalimentaire.

CBB Développement

«Naturalité, Santé et Compétitivité des IAA : Exemples de bénéfices apportés par de nouveaux ingrédients aux industriels des IAA et aux consommateurs»

Conférence organisée par Roland CONANEC, CBB Développement et Délégué thématique Ingrédients du pôle de compétitivité Valorial et témoignage de 4 entreprises. Les produits de panification-biscuiterie sont des aliments traditionnels issus des céréales, dont la farine est l'ingrédient principal. Selon les catégories de produits ou les recettes choisies, ces produits peuvent aussi être une source de lipide non négligeable. L'utilisation du beurre, margarine, crème laitière et végétale, huile est ainsi largement répandue pour la fabrication de produits tels que feuilletages, pâtes levées, biscuits et pâtes sablées, crèmes et garnitures... Mais ces matières grasses sont aussi caractérisées par leur richesse et leur fragilité. Dans un contexte général de lutte contre l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, elles sont ainsi souvent mises à l'index à travers la publication de résultats d'études épidémiologiques ou de rapports d'experts en nutrition. Les Acides Gras trans (AG trans) font l'objet d'une attention particulière au niveau mondial, avec la publication d'un nombre croissant d'articles ces dernières années. Ces travaux, qui ont aussi des conséquences réglementaires avec la mise en place de plusieurs contraintes sur les teneurs maximales en AG trans et sur l'étiquetage des aliments, représentent des enjeux économiques importants, en particulier en France. Les marchés annuels français des produits de panification et de la biscuiterie sont estimés à près de 1,3 et 2,2 milliards d'Euros respectivement. Représentant à lui seul plus de la moitié de la production globale de biscuits et gâteaux, le grand ouest est particulièrement sensible aux perspectives d'évolutions réglementaires tant en France qu'à l'étranger. Un travail a été réalisé par CBB Développement au sein du pôle Valorial afin de renseigner les industriels adhérents du pôle sur les différents aspects des AG trans et notamment des solutions existantes pour diminuer la présence des acides gras trans d'origine technologique (huiles végétales partiellement hydrogénées). A ce jour tous les acides gras trans ne sont pas égaux tant d'un point de vue chimique que nutritionnel ou réglementaire. L'un des enjeux actuels est la mise en évidence des différences entre les AG trans technologiques et les AG trans d'origine naturelle.



Club PAI

«Les PAI : Boîte à outils de l'innovation - Tendances 2008»

Conférence présentée par Sophie Paré, directrice marketing Club PAI. 3 axes majeurs dans les tendances de consommation et une émergence qui devient tendance...

- Santé : Minceur active, Cosmetofoods, Ere végétale
- Plaisir (Indulgence/Premium) : Gourmetceuticals, Superpremium
- Praticité (Convenience)
- Ethique (Food miles carbon print), émergences Majeures
- Segmentation (Cibles particulières en fonction de l'âge, du sexe, de la religion, de l'ethnie, du mode de vie...).

La notion d'innovation n'est pas universelle, malgré la mondialisation (géographie, culture, sexe, âge, CSP, modes de vie...). Chaque consommateur est unique et les typologies de plus en plus difficiles à établir. Face à l'hyperchoix, le consommateur est de plus en plus exigeant et les critères d'arbitrage varient en fonction des styles de vie. Les 3 grandes tendances de consommation convergent de plus en plus, et ne s'expriment plus de la même façon... En conclusion, la Santé reste la tendance la plus porteuse, l'éthique prend de plus en plus d'importance dans l'acte d'achat, et le Plaisir tend vers le Super Premium et le Gourmetceutical.

Vous souhaitez en savoir plus ?

NutriMarketing SA - 132, avenue de Villiers - 75017 Paris
Tél. : +33 (0) 1 47 63 06 37 - Fax : +33 (0) 1 47 63 09 72
Mail : Sophie@nutrimarketing.fr

Club PAI
Food Ingredients

CRAM de Bretagne

Les Troubles musculo-squelettiques : Où en sommes-nous ?



Des chiffres inquiétants, 3600 TMS reconnus en 2006 sur la région Bretagne, des pathologies invalidantes jusque dans les gestes de la vie quotidienne, des arrêts longs donc coûteux tant pour le salarié que pour l'entreprise, qui doit faire face au recrutement et à la formation de nouvelles personnes... Pour inciter les entreprises à agir, l'ABEA, l'ARACT et la CRAM de Bretagne, ont souhaité faire témoigner, lors de cette conférence, une entreprise qui agit. Filiale du groupe LDC, CELVIA présente ses facteurs de réussite dans la lutte contre les TMS : une démarche participative, pluridisciplinaire, basée sur une méthode structurée, validée et soutenue par la Direction « il faut travailler sur l'organisation du travail pour espérer une prévention pérenne de la santé des salariés et se donner des points de vigilance pour intégrer cette lutte dans toutes les décisions de l'entreprise » déclare André QUERE, Directeur de l'entreprise CELVIA.



Oseo

«L'innovation dans les IAA, une priorité pour les PME du secteur».

Conférence présentée par Jacques Pérès, Directeur de réseau adjoint d'OSEO Bretagne et Ariane Voyatzakis, Responsable du secteur agroalimentaire à la direction de l'Innovation. Les aides allouées par OSEO innovation aux projets relevant du secteur agroalimentaire ont fortement augmenté en 2007 par rapport à 2006 (+32%) pour atteindre 32 millions. Dans l'industrie agroalimentaire, le secteur des Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) a bénéficié du plus important budget d'aide en 2007. Les projets portent sur le développement de nouveaux ingrédients, en majorité d'origine végétale, avec des bénéfices pour la santé. De nombreux projets visent également à valoriser en PAI des sous-produits de la transformation alimentaire.



En outre, OSEO innovation a soutenu des projets de développement de nouveaux arômes alimentaires

ou PAI à destination des industries alimentaires (B to B) dans le domaine des viandes, des ovo produits ou des céréales. A noter que les PAI représentent un secteur très innovant au sein de l'industrie agro-alimentaire. Parmi les projets soutenus en 2007, on compte 10 projets de rupture technologique ou de niveau équivalent à l'état de l'art européen. OSEO innovation et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ont signé le 18 décembre 2006 une convention de collaboration, dans le cadre du Partenariat National pour le Développement de l'Industrie Agroalimentaire (PNDIAA). Cette convention établit une plus grande coopération des services respectifs et un renforcement des moyens d'intervention d'OSEO innovation en faveur des entreprises agroalimentaires. Pour l'année 2007, le Ministère de l'Agriculture a mis à disposition d'OSEO innovation une enveloppe de 1,3 M€ pour le financement d'aides à la faisabilité, au partenariat technologique et au recrutement de cadres de R&D. Une cinquantaine de PME agroalimentaires ont bénéficié de ces aides. Forte de ce succès, cette convention sera reconduite en 2008. Le soutien des projets issus des pôles de compétitivité fait partie des priorités d'actions d'OSEO innovation. Dans le secteur agroalimentaire, un tiers des aides ont été attribuées à des projets labellisés par un pôle de compétitivité ou liés à la thématique d'un pôle.

ABEA / Pôle Cristal

«Froid Industriel : accompagner les IAA dans des choix technologiques économes et éco-responsables»

Conférence animée par Thierry Besse (ABEA), Frédéric Bazantay (Pôle Cristal), Patrick Danvert (Ademe), et Léandre Grobois (C2EF).

HCFC : Le temps presse ! Le 1^{er} janvier 2010, l'utilisation des fluides frigorigènes de type HCFC (dont le R22 encore très présent) sera interdite pour la maintenance et l'entretien des équipements. Même recyclés, ces produits seront définitivement bannis en 2015, le temps presse ! «Il faut alerter les industriels utilisant des HCFC dans leur installation de production de froid : le temps presse», prévient Frédéric Bazantay, directeur du Pôle Cristal à Dinan. Il y a en effet deux échéances à retenir :

- 2010 marquera l'interdiction d'utilisation de HCFC, laissant encore la liberté d'utiliser des fluides recyclés pour la maintenance.
- En 2015, l'interdiction sera totale.

Mais il faut être conscient que dès 2010 la pénurie sera patente et les prix prohibitifs pour les HCFC recyclés. En cause : l'impact de ce produit synthétique sur la couche d'ozone. «De nombreuses installations de plus de 10 ans utilisent HCFC, du R22 notamment. Il y a de vraies questions à se poser quant au choix de leur modification ou de leur remplacement», insiste le directeur. Les solutions de remplacement devront se définir au cas par cas. Il existe globalement deux choix :

- celui des HFC : des fluides synthétiques qui n'ont pas d'impact sur la couche d'ozone, mais qui participent à l'effet de serre. Les modifications techniques sont moins plus ou moins lourdes selon les cas, mais moins importantes que pour la deuxième solution.
- celui des fluides naturels (essentiellement ammoniac et CO₂) : ils ne sont pas adaptables partout car leur utilisation est régie par des contraintes techniques et réglementaires qu'il ne faut pas négliger. Mais ils sont énergétiquement très intéressants et sans impact majeur sur l'environnement en cas de fuite.

L'adoption des HFC paraît donc plus simple, mais elle implique de mener une politique «zéro fuite». «Un arsenal réglementaire est en train de se mettre en place pour contrôler les fuites», avertit F Bazantay. Côté fluide naturel, leurs caractéristiques rendent nécessaires des dispositifs de sécurité. «Le CO₂ et surtout l'ammoniac ont cependant un réel avenir dans l'industrie, car elle est déjà habituée à gérer des produits considérés comme dangereux dans le régime des installations classées», note F Bazantay. L'urgence réside donc dans l'inventaire des fluides frigorigènes de vos installations frigorifiques et l'anticipation de cette date butoir : 2010 c'est après-demain !



Valorial

«Technologies innovantes, ingrédients fonctionnels et compétitivité des IAA»

Nous assistons à l'accélération d'une double tendance :

- une évolution des habitudes de consommation vers des produits ciblés personnalisés sur le plan pratique d'emploi, qualité et prix
- une offre alimentaire croissante avec l'entrée sur le marché des produits compétitifs sur le plan qualité prix en provenance des pays émergents.

La compétitivité passe également par une segmentation et une spécialisation des entreprises :

- Evolution des productions agricoles en lien critères de qualité recherchés par les IAA
- Emergence et développement de productions de produits alimentaires et d'ingrédients fonctionnels prêts à l'emploi
- Développement de produits d'assemblage visant des créneaux de distribution et de consommateurs bien ciblés
- Développement de nouvelles technologies permettant d'améliorer la productivité, la qualité et l'innovation.

Nouveaux équipements, nouveaux emballages, nouveaux ingrédients sont à la base des nouveaux aliments de demain. C'est dans ce sens que le Carrefour des fournisseurs des IAA qui présent ces nouvelles innovations permet d'établir des partenariats avec les entreprises agroalimentaires dans leur démarche innovante et de meilleure compétitivité. Valorial fait partie des pôles labellisés pour accompagner les entreprises agroalimentaires dans l'ingénierie, la labellisation et le cofinancement publics de leurs projets en partenariat avec leurs fournisseurs. Fin 2007, 83 projets ont été labellisés et soutenus financièrement par les pouvoirs publics: Etat, OSEO innovation, Collectivités (30 millions d'euros ont ainsi été apportés à des projets labellisés Valorial en 2006/2007).

Contact Valorial :
www.pole-valorial.fr
Email : valorial@agrocampus-rennes.fr - Tél. : 02 23 48 59 64

Conférences - www.cfiaexpo.com

2Ipack

«Comment concilier optimisation, innovation et environnement au service de la performance économique et de l'efficacité industrielle ?»

Laurent LE BRETON, Fondateur et dirigeant de 2iPACK Conseil Management de l'amélioration continue de la performance globale Emballage de l'entreprise. L'emballage est un levier souvent sous exploité par les IAA bien qu'il soit l'un des facteurs clés du succès commercial d'un produit alimentaire. Pour maximiser les chances de réussite d'un couple produit/pack, l'innovation packaging doit être conduite comme un projet stratégique simultanément à l'élaboration du produit et validé d'un point de vue marketing, commercial, technique et économique. Ainsi les démarches d'éco-innovation constituent de nouvelles opportunités de différenciation pour les produits des IAA à condition d'être construites très en amont en intégrant de bonnes pratiques internes telles que l'animation d'un processus de veille ciblé et une démarche collaborative impliquant tous les métiers afin d'éviter des gaspillages et pertes de temps. En ce qui concerne l'optimisation des emballages existants, les potentiels de réduction de coûts directs et indirects liés au conditionnement sont fréquemment sous évalués par les IAA. Ainsi pour les PME agroalimentaires qui n'ont pas encore engagé de démarches méthodiques et spécifiques, les économies réalisées peuvent représenter plus de 1% du chiffre d'affaires. Les gains réalisés peuvent permettre aux industriels agroalimentaires de soutenir une démarche d'innovation afin de tirer partie des évolutions technologiques et ainsi faire évoluer leurs produits/packs pour qu'ils répondent mieux aux besoins latents ou explicites des consommateurs. Les enjeux liés aux emballages sont vitaux pour la rentabilité des IAA : compétitivité, attractivité et différenciation de l'offre produit par les services apportés par le packaging, valeur d'usage et valeur ajoutée réelles perçues par le consommateur et contribution au respect de l'environnement.

Vous souhaitez en savoir plus ?
Rendez-vous sur le site www.2ipack.fr

Association RFID Bretagne Développement

«La RFID au service des processus industriels»

Aider les industriels de l'agroalimentaire à répondre à des enjeux de gains de productivité, de différenciation concurrentielle, de respects des réglementations et d'anticipation des exigences des grands donneurs d'ordre, voilà l'ambition que se donne l'association RFID Bretagne Développement. Celle-ci s'est donc constituée autour d'un groupe d'offres et d'utilisateurs de solutions à base de RFID, et organise un certain nombre de rendez-vous pour informer, sensibiliser et interpeller les industriels bretons sur les gains potentiels qu'ils peuvent retirer de la technologie RFID. Des partenariats nationaux ont aussi été mis en place, notamment avec le Pôle Traçabilité de Valence, afin de pouvoir apporter les meilleures réponses aux questions que se posent les futurs utilisateurs. Lors de la conférence 2008, 5 cas de déploiement ont été analysés par nos intervenants : M.Loubry du pôle Traçabilité, M.Vigneront de la société Spie Ouest Centre, M.Leroux de la société JBG Consultants, et M.Tournesac de l'association RFID Bretagne Développement. Au travers de ces cas de déploiement, on a pu voir que la RFID permettait notamment :

- une amélioration de la traçabilité des produits et processus avec une information enrichie pour de nouveaux services/partenariats avec les clients,
- d'importants gains de productivité et une gestion en temps réel des flux de l'entreprise,
- la sécurisation des processus, notamment dans le domaine de l'alimentation animale, constituant ainsi un argument commercial différenciateur,
- l'automatisation de certains processus et la suppression de tâches manuelles sans valeur ajoutée.

Il a aussi été question des grands donneurs d'ordre européens de la grande distribution qui depuis plusieurs années déjà déploient de la RFID dans leur chaîne logistique, avec un coup d'accélérateur prévu sur l'année 2008 qui impactera rapidement l'ensemble de leurs fournisseurs. L'association RFID Bretagne Développement est à votre disposition si vous souhaitez aller plus loin dans votre réflexion.

Contact : M.Gaël TOURNESAC,

Association RFID Bretagne Développement,

Tél : 0299336306 - Email : gtournesac@rennes.cci.fr

Retrouvez l'association «RFID Bretagne Développement» sur le site de Bretagne Innovation, mot clef «RFID» : www.bretagne-innovation.Tm.fr ou directement en cliquant sur le lien : www.bretagne-innovation.Tm.fr/innover/structures/fiches/structure.php?as_id=116

EDF

«Efficaces ensemble pour économiser l'énergie»



Conférence animée par Catherine Riou, Responsable des Ventes, EDF Direction Commerciale Ouest. Le secteur de l'énergie est confronté à deux défis majeurs :

- *Changement climatique et croissance énergétique mondiale*
- Augmentation des émissions de gaz à effet de serre
- Objectifs au niveau européen de plus en plus contraignants
- Croissance soutenue des besoins énergétiques mondiaux

- Sécurité d'alimentation et prix des énergies en Europe

- Envolée des prix du pétrole et du charbon
- Influence sur les prix du gaz et les prix de gros de l'électricité en Europe
- Mise en place du marché des émissions de CO2
- Besoins en capacités électriques pour l'UE 15 compris entre 500 et 600 GW d'ici à 2030

La convergence des préoccupations climatiques et économiques pousse les pouvoirs publics, tant au niveau européen que national, à adopter une réglementation de plus en plus contraignante. L'accompagnement d'EDF auprès des entreprises EDF est centrée sur les besoins de ses clients et vous accompagne pour identifier les meilleures solutions qui permettent de réaliser des économies d'énergie. EDF propose à ses clients de les accompagner pour réduire leur consommation d'énergie avec des diagnostics (+ en collaboration avec des partenaires : installation, maintenance et financement).

Vous souhaitez en savoir plus ?

Catherine Riou – EDF Entreprises.

Tél : 02 90 22 10 20 - Mail : catherine.riou@edf.fr

Altic

«La définition de nouveaux ateliers en IAA : les atouts pour réussir»

Conférence animée par Michel Pouplin de la société ALTIC : Ingénieur Conseil auprès des IAA.

Dans un projet de nouveaux ateliers agro-alimentaires vous attendez d'abord la réussite d'un outil capable de répondre aux enjeux de votre entreprise. La conférence, a démontré l'importance des phases d'analyse en amont pour définir VOTRE projet : qualification de l'outil, budget maximal, délai à tenir. Cette phase, par manque de temps et d'expériences en interne, est souvent négligée pour confier au plus vite le projet au maître d'oeuvre. C'est pourtant de clarifier vos objectifs qui permettra de gagner du temps et de garantir la mobilisation de l'équipe projet. Vous serez alors en mesure de formaliser un véritable cahier des charges (programme) pour le maître d'oeuvre. L'analyse critique de simples esquisses vous permettra de valider la concrétisation de vos attentes et de prendre les bonnes décisions avant d'engager les plans détaillés. Fort de son expérience auprès des PME, Michel POUPLIN a illustré les bénéfices d'une telle démarche et la valeur ajoutée d'un appui extérieur.