

Développer l'innovation des petites et moyennes entreprises agroalimentaires périgourdines grâce à leur mise en relation avec les organismes publics de recherche et de formation agroalimentaires aquitains : telle est la mission de l'Institut du Goût du Périgord que soutient plus particulièrement l'Union européenne au travers du Fonds européen de développement régional (FEDER).

■ Des fonds européens pour renforcer l'innovation des entreprises agroalimentaires en Périgord

Comment créer de nouveaux produits lorsqu'on est une petite entreprise agroalimentaire périgourdine en quête de nouveaux débouchés pour développer son activité? C'est pour apporter des solutions à ce problème rencontré par de nombreux professionnels de la filière - *qui représente, avec 220 entreprises, le 1^{er} secteur industriel du département*, que la communauté d'agglomération périgourdine a proposé de créer, en 2006, l'Institut du Goût du Périgord.

Cette association, qui regroupe des entreprises, des artisans, des producteurs, des collectivités, des institutionnels, ainsi que des organismes de recherche et de formation, a pour mission de favoriser l'innovation dans les PME (petites et moyennes entreprises) et TPE (très petites entreprises) locales et régionales en les accompagnant dans les projets de création et d'amélioration de leurs produits alimentaires.



L'Institut du Goût est implanté dans le parc d'activités Cré@vallée nord, à Périgueux, au cœur de la pépinière d'entreprises.

Date de parution : oct. 2010



■ Interface du monde de la recherche et développement

La méthode ? La mutualisation des outils et des compétences grâce à la mise en réseau des différents acteurs de la filière, locaux et régionaux : " *Nous sommes l'interface entre les entrepreneurs qui n'ont pas de ressources internes en recherche et développement (R & D) et l'ensemble des organismes partenaires aquitains' qui disposent de compétences scientifiques, techniques et marketing dans les domaines de l'analyse physicochimique, biologique ou sensorielle* ", explique Sabine Kieser, directrice de l'Institut du Goût.



Sabine Kieser, directrice de l'Institut du Goût du Périgord, assure l'animation du réseau avec 3 personnes.

■ Un accompagnement à la carte

Perfectionnement des procédés de conservation des fruits, élaboration de recettes pour accommoder de nouveaux produits, amélioration des qualités organoleptiques et nutritionnelles : quels que soient le besoin et la spécialité de l'entreprise (viande, fruits, vin, pâtisserie, fromage...), celle-ci bénéficie d'un appui diversifié et adapté pour mener à bien son projet d'innovation produit. Il peut être ponctuel (*mise en relation entreprise/laboratoire, tests d'experts et de consommateurs dans le laboratoire d'analyse sensorielle de l'Institut, unique en Aquitaine, etc.*) ou relever de la gestion complète du projet (*étude de marché, marketing, recherche de financements, communication...*).

Cet accompagnement personnalisé et réactif est basé sur une relation de confiance. Déjà une soixantaine d'adhérents de l'association en bénéficient actuellement, parmi lesquels les représentants de l'ensemble de la production agroalimentaire locale. Depuis 2009, une trentaine de projets innovants ont ainsi été détectés ou gérés par l'équipe de l'Institut du Goût.

Parallèlement à cet appui personnalisé, l'Institut a mis en place des actions collectives. Chaque mois, les Ateliers agroalimentaires permettent à une quinzaine d'entrepreneurs adhérents d'échanger avec des experts sur différentes thématiques : quelles opportunités dans le secteur de la restauration hors foyer ? Quels tests effectuer pour l'étiquetage nutritionnel des produits ? Quelles subventions pour l'innovation ?



(1) Plateforme technologique ABC Périgord, CRT AGIR, Ecole hôtelière du Périgord, lycée agricole de Périgueux, IFRIA, IUT de Périgueux – Bordeaux IV, Laboratoire départemental d'analyse et de recherche de la Dordogne, Laboratoire de recherche ERAP et EPCA – Bordeaux I

TÉMOIGNAGE :

Un appui scientifique adapté aux attentes d'une jeune entreprise

C'est pour améliorer un procédé de fabrication que Cyrille Geneste, agriculteur céréalier à Villeréal (Lot-et-Garonne), s'est adressé à l'Institut du Goût du Périgord au printemps 2010.

Quelques mois auparavant, cet exploitant créatif de 28 ans avait lancé sa marque, « Ma Petite Récolte », pour commercialiser en grandes et moyennes surfaces une gamme d'huiles vierges (colza et tournesol) et de graines de tournesol (ou pipas) décortiquées et aromatisées : « *J'avais besoin de compétences pointues pour affiner le procédé d'enrobage des pipas, afin que les différentes épices adhèrent sans avoir recours à des conservateurs ni à des arômes artificiels* » explique Cyrille Geneste.

Cyrille Geneste a créé la marque Ma Petite Récolte à l'automne 2009.



Consultations d'experts, accueil d'un étudiant stagiaire de l'IUT de Périgueux, tests en laboratoire puis tests consommateurs : l'accompagnement a duré 2 mois. « *La réponse de l'Institut a été très réactive et parfaitement adaptée au budget d'une petite entreprise en phase de démarrage. J'ai ainsi pu réaliser une partie des tests pour limiter les dépenses.* » Un bilan si satisfaisant qu'une nouvelle collaboration est déjà programmée : une étude du vieillissement de la graine, de la phase du semis à la mise en pot pour la vente, afin d'améliorer la durée de conservation des pipas.

L'Institut du Goût du Périgord au cœur du développement économique local

Mettant en réseau les différents acteurs de la filière agroalimentaire périgourdine, l'Institut du Goût est également un des maillons forts du projet intégré urbain porté depuis 2007 par l'agglomération périgourdine (SYCOVAP*).

Soutenu par les fonds européens, ce projet vise à articuler la revitalisation des quartiers urbains en difficulté avec le développement durable de l'agglomération. « *L'Institut est un pôle d'entraînement économique pour le principal secteur d'activité du département, commente Ketty Vaillant-Lambert, chargée de mission au SYCOVAP.*



Le laboratoire d'analyse sensorielle de l'Institut du Goût permet aux entreprises de réaliser un test de consommateurs grâce à un panel de 22 jurés professionnels.

En accompagnant les entreprises locales dans leur développement par l'innovation, il contribue à offrir des opportunités d'emploi et de formation à des populations issues des quartiers sensibles ».

* Syndicat mixte pour la mise en œuvre du contrat urbain de cohésion sociale de l'agglomération périgourdine.

L'Europe en question

« Un accélérateur de l'innovation pour les entreprises agroalimentaires »

Sabine Kieser, directrice de l'Institut du Goût du Périgord

- Quel a été l'apport du FEDER à votre projet ?

Déterminant, car l'aide européenne représente près de la moitié du financement du programme d'animation du réseau agroalimentaire périgourdin pour la période 2009-2010.

*Le soutien du FEDER a accéléré la mise en place de l'accompagnement des petites et moyennes entreprises et des différentes filières **pour développer leur potentiel d'innovation.***

Depuis 2009, la demande des entreprises pour des programmes de développement et celle des filières pour des programmes de recherche vont croissant. Plusieurs projets sont déjà programmés pour les deux années à venir. Il existe donc un réel besoin local et régional en la matière, auquel les fonds européens nous permettent de répondre avec réactivité.

L'autre bénéfice est le dynamisme apporté au territoire grâce à la mise en réseau des différents partenaires. Cela contribue aussi à l'attractivité du Périgord aux yeux de créateurs d'entreprises, originaires du département ou non, en quête d'une implantation géographique.



Sabine Kieser, directrice
de l'Institut du Goût
du Périgord

Chiffres-clés

Coût total éligible : 143 084 €

Cofinancements publics :

- FEDER (environ 50%) : 71 215 €

- Conseil régional d'Aquitaine : 18 599 €

- Communauté d'agglomération périgourdine (CAP) : 30 670 €

Contact : Sabine Kieser, Directrice de l'Institut du Goût du Périgord

Tél : 05 53 03 97 44

email : contact@institut-gout24.com