



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
28 juin 2016

Une mention spéciale « Innovation durable » intégrée au Concours de l'innovation agroalimentaire FOODCREATIV

Fort du succès remporté en 2014 auprès des entreprises, la mention Innovation durable créée par Agroé, a été renouvelée pour cette nouvelle édition du concours. L'objectif : récompenser les entreprises engagées dans une démarche vertueuse et des pratiques démontrant l'engagement en faveur du développement durable.

Une opportunité de développement économique

L'intégration de la durabilité dans les démarches d'entreprise représente aujourd'hui une opportunité de développement économique répondant aux défis actuels du marché. Son adjonction à une stratégie d'innovation permet d'améliorer l'image de l'entreprise mais également de réduire les coûts, de mieux maîtriser certains risques majeurs, d'identifier de nouvelles pistes de création de valeur et de se différencier sur un marché de plus en plus concurrentiel.



La mention « innovation durable » a pour objectifs de :

- valoriser et récompenser les actions d'éco-conception des entreprises agroalimentaires régionales intégrant la dimension environnementale et créatrices de valeurs socio-économiques.
- favoriser en région, et sur la filière agroalimentaire, l'intégration de la durabilité dans les démarches d'innovation.

Les axes d'analyse choisis

La sélection a été réalisée par un collège d'experts sur la base d'un formulaire envoyé aux finalistes du concours ou d'une interview réalisée par téléphone. Les dossiers ont été analysés selon deux axes principaux : la démarche globale de l'entreprise en matière de développement durable et la démarche d'écoconception menée sur le produit présenté au concours (travail sur la recette, l'emballage, la transformation, distribution, l'usage et la fin de vie).

Le collège d'experts



Daniel Blaie – CERTIA Interface - Au sein du CERTIA Interface, Daniel Blaie conseille les entreprises agroalimentaires de la région dans leurs démarches d'innovation. Il a par ailleurs été Directeur « qualité et environnement » Danone produits frais France, et a participé à des démarches d'éco-conception sur les emballages du Groupe. Il possède une expertise et des connaissances reconnues sur l'intégration de l'environnement dans l'industrie agroalimentaire.



Charlotte Calonne – Réseau Alliances - Chez Réseau Alliances depuis 5 ans, Charlotte Calonne est aujourd'hui chargée de projet Trophées de l'Economie Responsable. Réseau qui accompagne les entreprises dans l'amélioration de leurs performances économiques dans le respect de l'Homme et de l'environnement.



Samuel Causse – Eeva – Samuel Causse est ingénieur Conseil ACV/Eco-conception au cabinet EVEA. Il participe à la veille sur les ACV dans le secteur agricole et agroalimentaire pour des acteurs privés comme publics et anime régulièrement des formations sur l'ACV notamment aux spécificités de l'évaluation des productions agricoles.



Vanessa Paquet – cd2e – est la coordinatrice d'[avniR] by cd2e, un centre de ressources sur la pensée en cycle de vie. Vanessa anime plus particulièrement 9 « dynamiques de filières économiques » dont l'agroalimentaire, les produits de la mer et le secteur de l'emballage. Après des études d'ingénierie en sciences des matériaux, Vanessa a réalisé un doctorat portant sur une méthode de comparaison environnementale de procédés textiles.



Julien Mottet – Pôle d'excellence agroalimentaire Agroé – Julien Mottet est chargé de mission Développement durable. Il accompagne les PME/TPE agroalimentaires de la région Hauts-de-France sur les sujets liés à l'environnement et au développement durable. Julien est diplômé de l'école CENTRALE-SUPELEC et d'AGROPARISTECH. Son expertise se trouve à l'interface entre le développement durable et le monde de l'agroalimentaire.

16 candidats sont passés au crible devant le jury d'experts

Le 15 juin dernier, seize entreprises des Hauts-de-France candidats à la mention « Innovation durable » ont fait l'objet d'une étude pointue par le collège d'experts : Marine Harvest, SAS des hommes et des bœufs, Bon et Bien, ABCD Nutrition, D2I, Pack & Vrac, Metarom, Saint-Lucie, La Ferme du Sire de Crequy, Innocress, La Franco-Argentine, JB Viande, Cevinor, Fraîch'lég, Qualigri, Pleurette.

Globalement, le jury a noté et salué une grande implication des entreprises sur ces sujets environnementaux et de multiples initiatives même si certains dossiers devront encore approfondir et structurer leur démarche.

- Parmi les critères d'évaluation, un large nombre de candidats mettent en avant le caractère local de leurs ingrédients.
- Le travail d'écoconception concerne principalement l'emballage (diminution de son poids et modification de sa composition) ainsi que les ingrédients (fournisseurs locaux, valorisation de coproduits pour éviter le gaspillage).
- Les entretiens téléphoniques ont révélé un réel enthousiasme pour cette thématique et une volonté de mieux communiquer sur leurs actions en lien avec le développement durable.



Save the date : le 27 septembre, au Casino à Arras

Réservez d'ores-et-déjà votre 27 septembre après-midi (*l'heure précis sera communiqué ultérieurement*). Les finalistes et lauréats du Concours et de la mention Innovation durable seront annoncés à cette occasion en présence de nombreuses entreprises agroalimentaires de la région, d'acheteurs partenaires à l'événement et de personnalité de l'agroalimentaire comme Xavier Terlet, de XTC Innovations, président d'honneur du jury et conférencier lors de cette journée.

À propos

Agroé est une association au service des entreprises de la filière agroalimentaire. Elle valorise, structure et anime la filière agroalimentaire régionale. Elle accompagne les industriels à renforcer leur compétitivité en répondant à la quasi-exhaustivité de leurs réalités et besoins grâce à l'expertise de son équipe et aux compétences de ses partenaires. Pour en savoir plus, www.agroe.fr

Contacts : Julien Mottet, j.mottet@agroe.fr ; Ingrid Legrand, i.legrand@agroe.fr