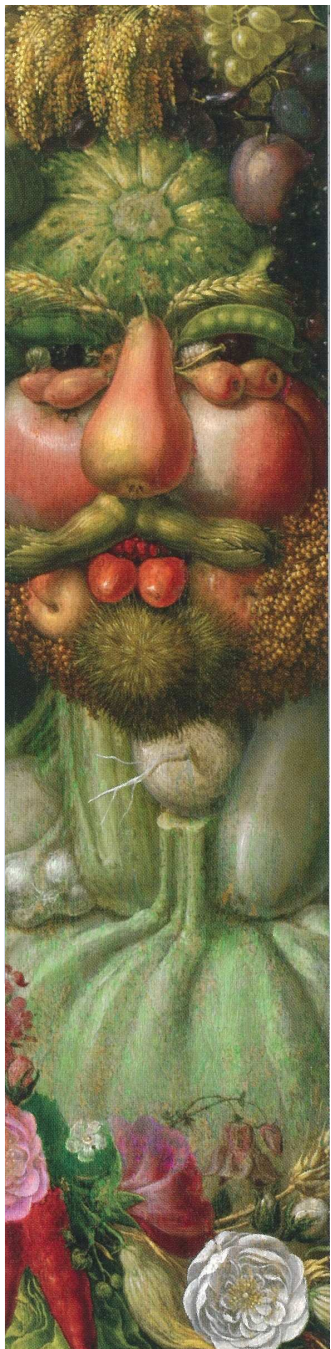


# SPL fruits et légumes du Lot et Garonne

## Relance Nutrition Santé

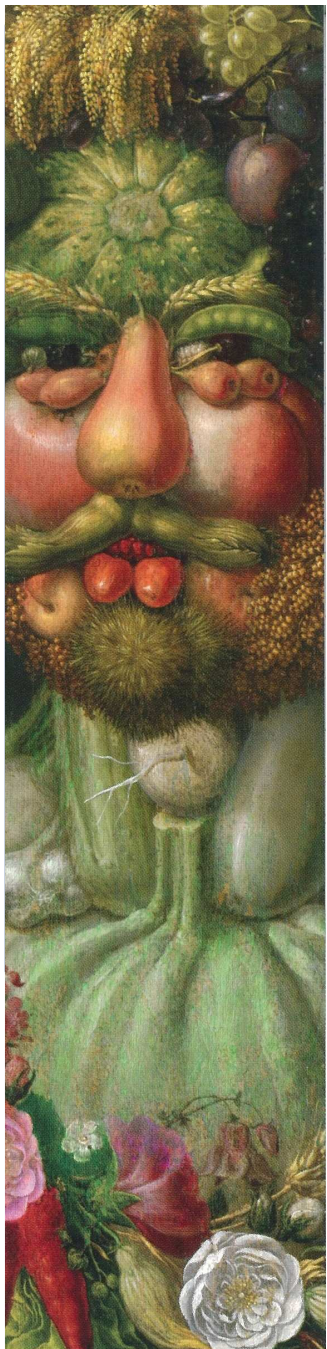




**SPL = Système Productif Local  
et « pôle de compétitivité » :  
une complémentarité pour les PME**

**Jean Alain Mariotti**

**Président de la CCI**



# Un partenariat financier pour la relance du SPL

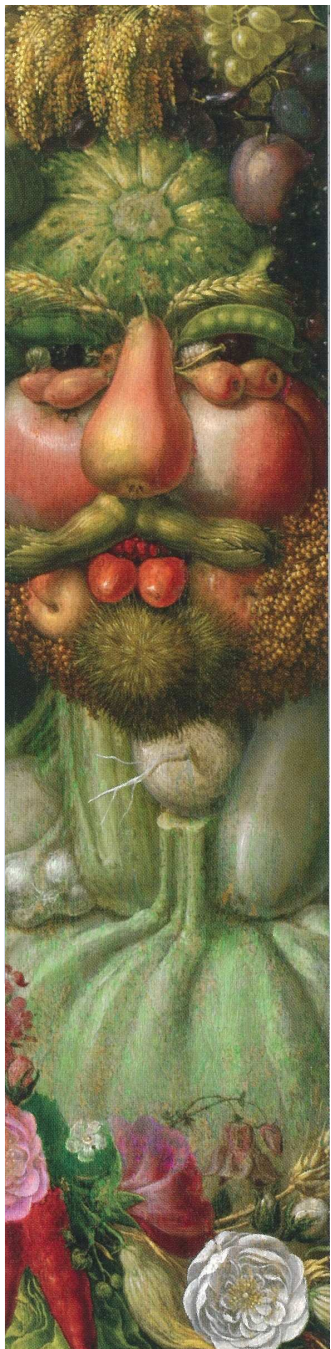
- **30% Union européenne** : FEDER objectif 4-3 soutien aux territoires en mutation
- **30% Etat** : DRIRE soutien aux actions collectives
- **10% Conseil Régional** soutien à l'agro-industrie

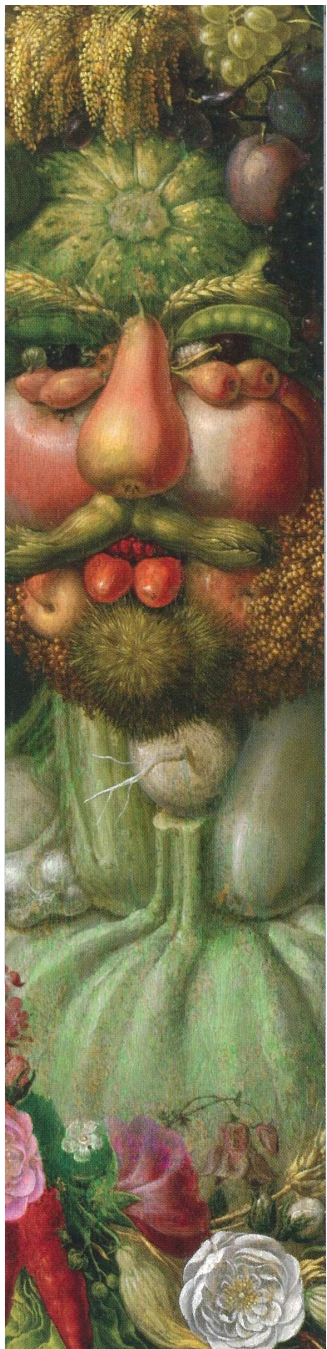
**sur une opération de 200 000 €**

# Opportunité du projet SPL fruits et légumes/nutrition santé

**Alain Brugalières**

**Vice Président industrie de la CCI  
Animateur du groupe innovation de la CCI**

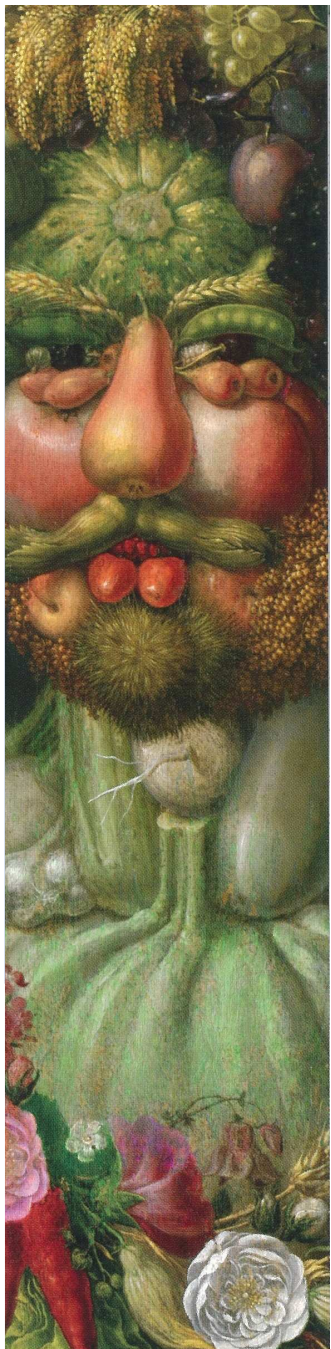




Le SPL, labellisé en 2000 par la DATAR pour développer la qualité dans la filière fruits et légumes

est relancé dans le cadre d'une démarche innovation réunissant les chefs d'entreprise de la filière

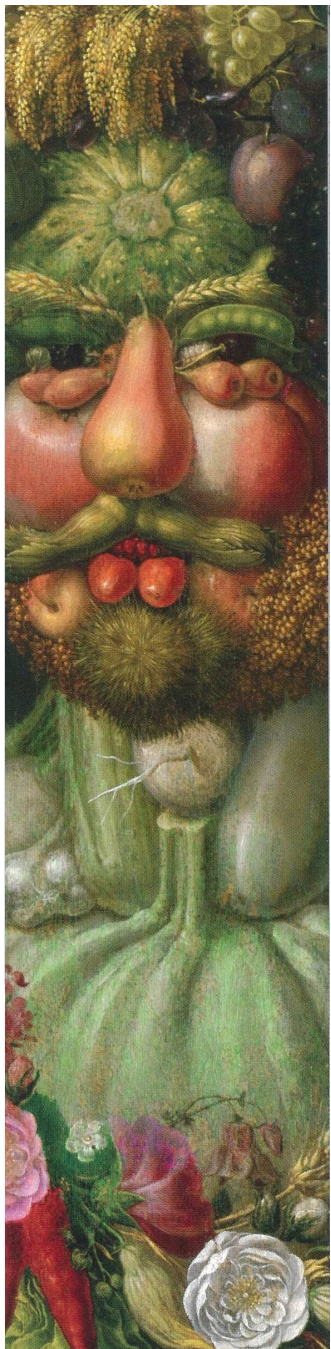
qui ont des projets sur le thème nutrition santé.



Au plan national aucun autre SPL ne conjugue aujourd'hui fruits et légumes avec nutrition santé

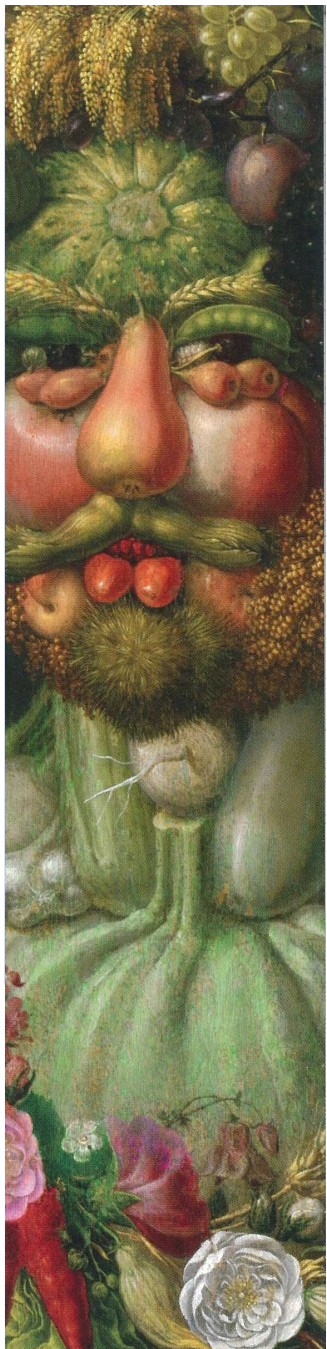
La relance du SPL fruits et légumes sur le thème nutrition santé, se fera en relation avec PROD'INNOV

dans une complémentarité SPL / pôle de compétitivité



Cette opération est un ensemble d'actions collectives pour les entreprises de la filière

Elle va également faire émerger des projets individuels de PME qui seront orientés vers PROD'INNOV.

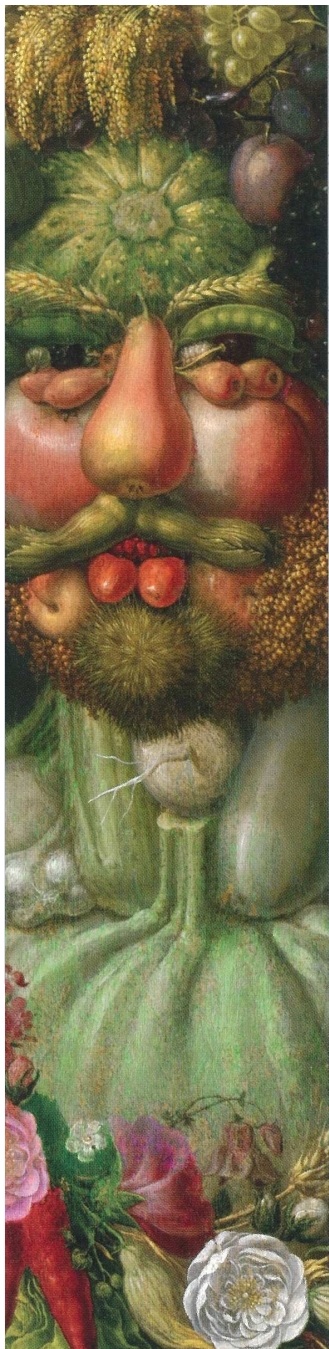


## **300 entreprises industrielles sont concernées sur le département :**

- 56% IAA
- 28% équipements de l'agriculture et de l'agroalimentaire
- 9% emballages
- 7% phytosanitaires

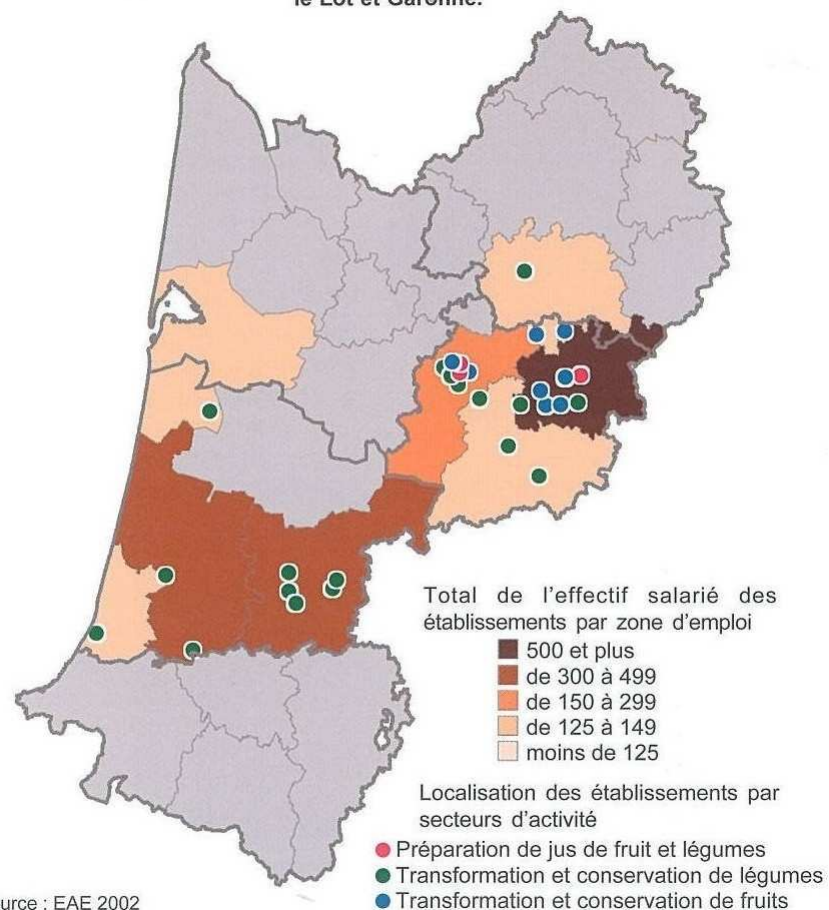
**80 entreprises du secteur commercial sont intéressées**

# Le département concentre les IAA fruits et légumes de l'Aquitaine

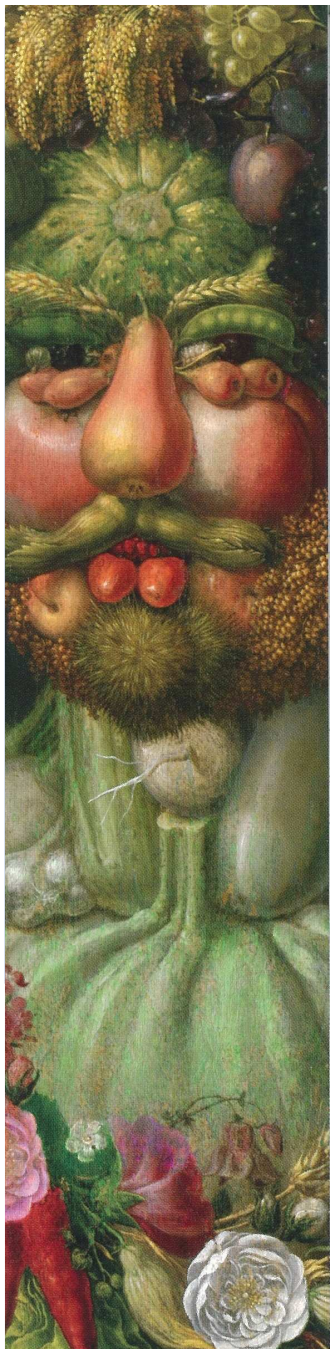


## Le secteur des fruits et légumes :

Forte concentration de l'emploi dans le Sud des Landes et dans le Lot et Garonne.

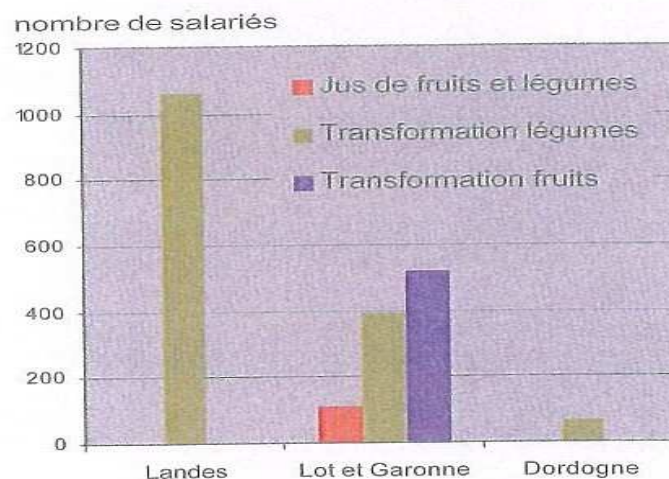


Source : EAE 2002



Contrairement à celui des Landes ,  
développé pour approvisionner de grands groupes,  
le secteur fruits et légumes du Lot et Garonne est fait  
essentiellement d'entreprises familiales d'origine agricole

Landes et Lot et Garonne se  
partagent l'effectif salariés pour le  
secteur fruits et légumes



Le Lot et Garonne est le seul département d'Aquitaine à  
conjuguer :

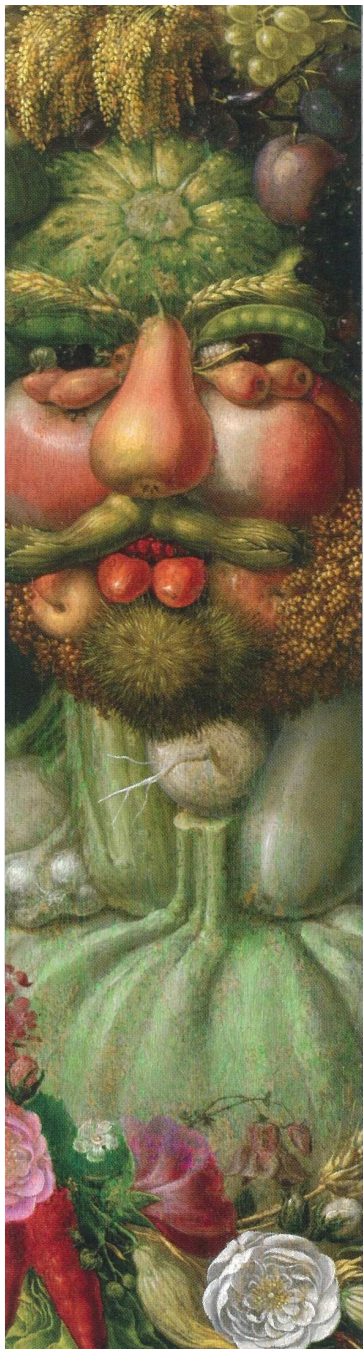
- préparation de jus de fruits et de légumes
- transformation et conservation de légumes
- transformation et conservation de fruits

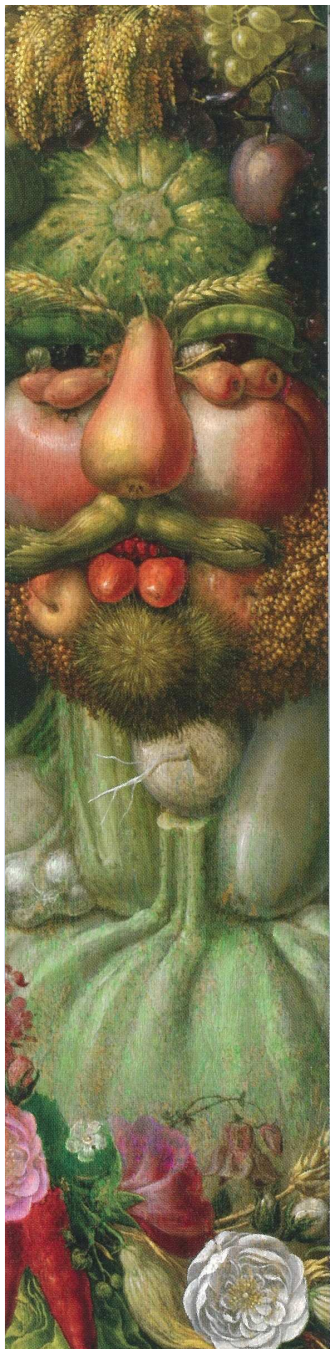
# Tout le territoire du département est concerné

Les IAA et les équipementiers du Lot et Garonne sont pour la plupart des petites entreprises issues de l'agriculture et donc réparties sur tout le territoire.

Leur croissance se fait sur le développement d'un produit ou d'un procédé innovant générateur d'investissements et créateur d'emplois.

Les IAA ont ainsi augmenté de 20% leurs effectifs salariés depuis 20 ans, à partir du tissu industriel existant, complété par le développement des jeunes pousses issues de la pépinière de l'Agropole.

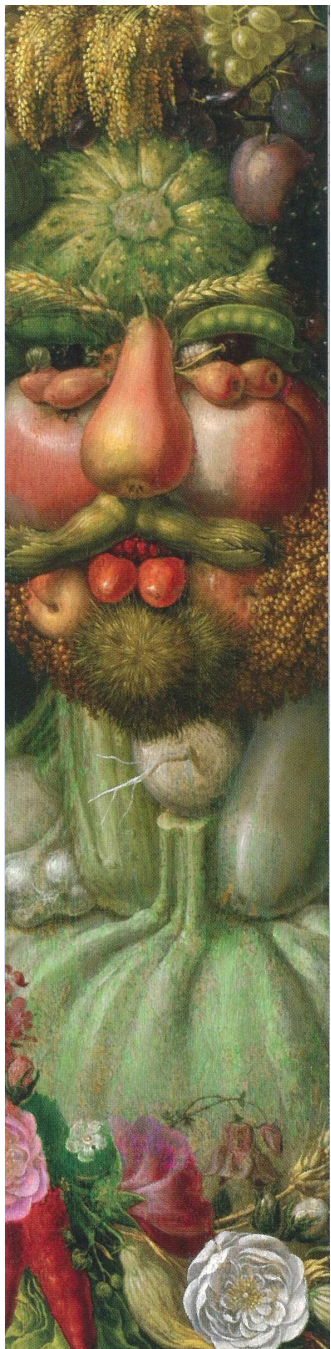




Le SPL va soutenir la dynamique des entreprises de la filière dans le domaine nutrition santé.

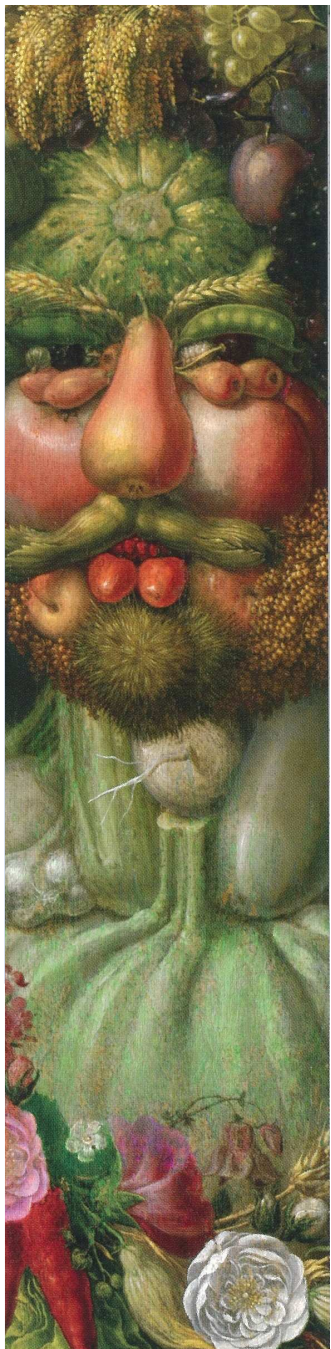
Il aura aussi des retombées économiques pour l'ensemble des acteurs du territoire, parmi lesquels

- Les producteurs de fruits et légumes, avec l'enjeu du maintien de l'emploi dans l'agriculture
- Les restaurateurs, qui conjuguent tradition et avant-garde
- Les acteurs du tourisme, qui valorisent les produits de l'agriculture et de l'industrie pour promouvoir le département

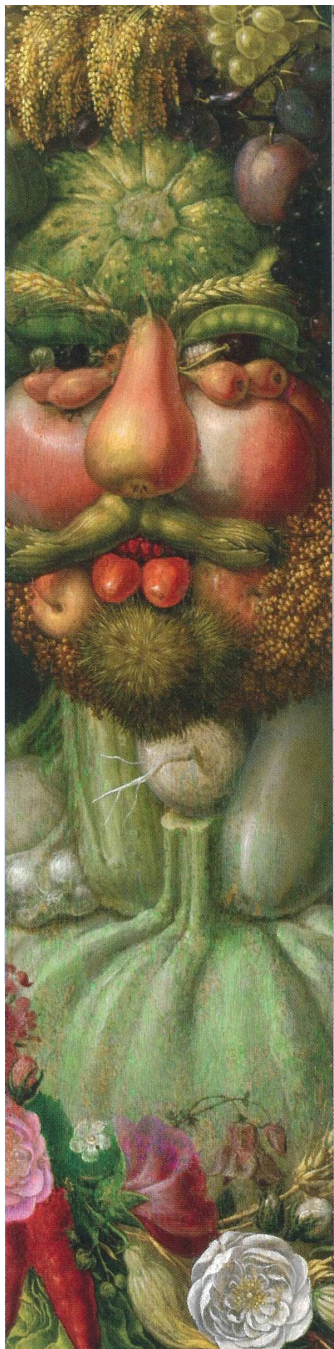


L'étude opérationnelle conduite par la CCI de Lot-et-Garonne, va permettre, après validation, de mettre en place les actions collectives demandées par les entreprises

Les actions qui seront appelées à se développer seront relayées par les structures juridiques appropriées (groupements d'entreprises, structures d'appui spécialisées, centres techniques...)



- Hortis Aquitaine (qui a mené avec la mission Industrie de la CCI les premières actions du SPL pour les équipementiers),
  - Agrotec,
  - l'IFTS,
  - l'Institut de la Garonne,
  - l'Université de Bordeaux 1 (DUSA, CRED, ISTAB)
  - et AgroParisTech
- constituent le partenariat technique et scientifique



**CCI 47**

**divers organismes  
maîtres d'ouvrage  
potentiels**

Conception,  
validation, et pré-montage  
**d'actions collectives**

**SPL  
47**

Environnement

Mécanisation

Marketing

Etc....

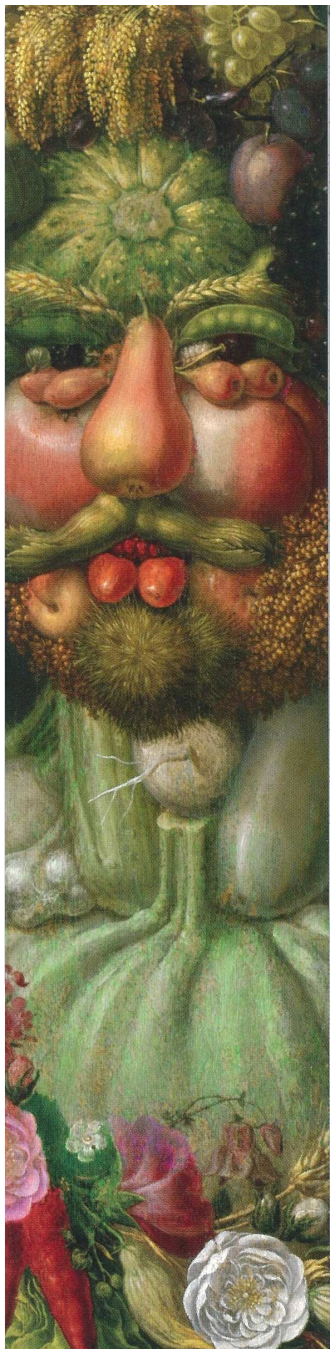
**actions  
collectives**  
mises en place au  
fur et à mesure

***dans le cadre d'une  
étude opérationnelle***



# Présentation de l'étude opérationnelle

**Bernard Barral**  
**Animateur du SPL**



## Comité de pilotage

Le contenu de l'opération a été mis au point par les entreprises du groupe innovation intéressées par le SPL

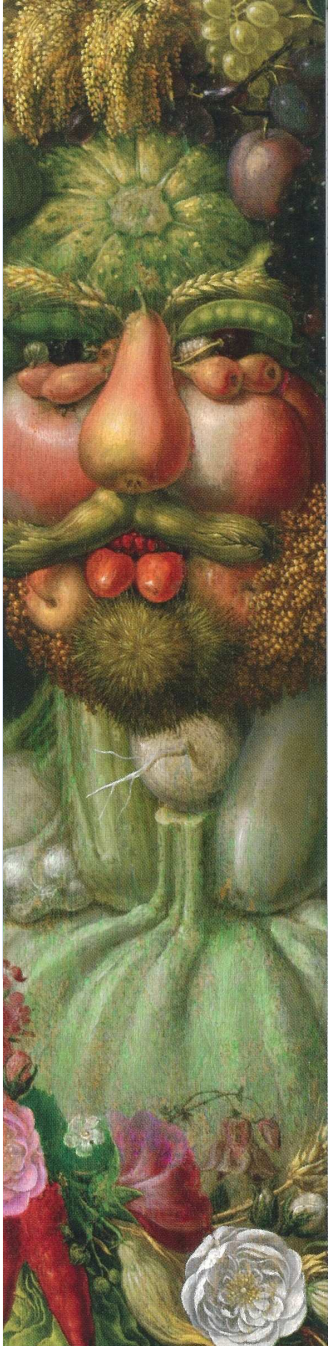
Réunies le 5 septembre 2007, elles ont constitué un comité de pilotage, dont la composition est ouverte

Le comité de pilotage assure la coordination et le suivi du projet

# Composition du comité de pilotage

Le comité de pilotage comprend :

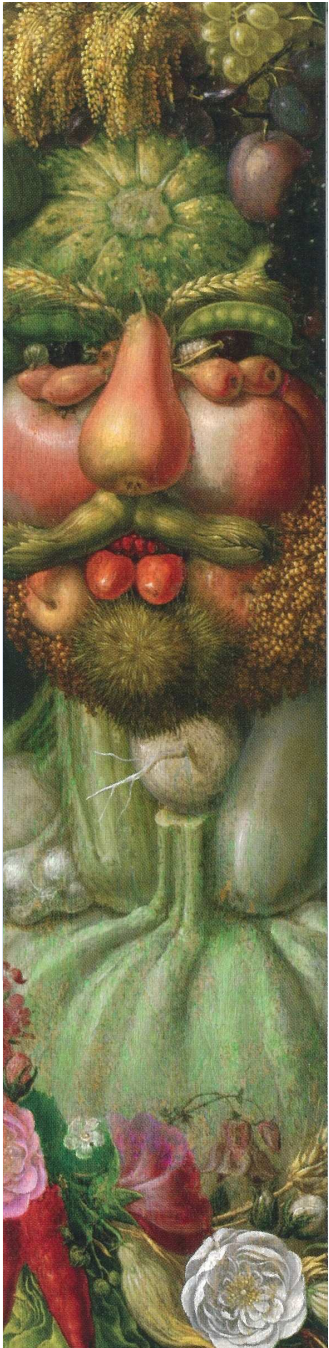
- Les entreprises intéressées, qui sont invitées à s'inscrire
- Les co-financeurs : Etat et Région
- Les partenaires techniques et scientifiques qui souhaitent désigner un représentant pour suivre l'avancement du projet

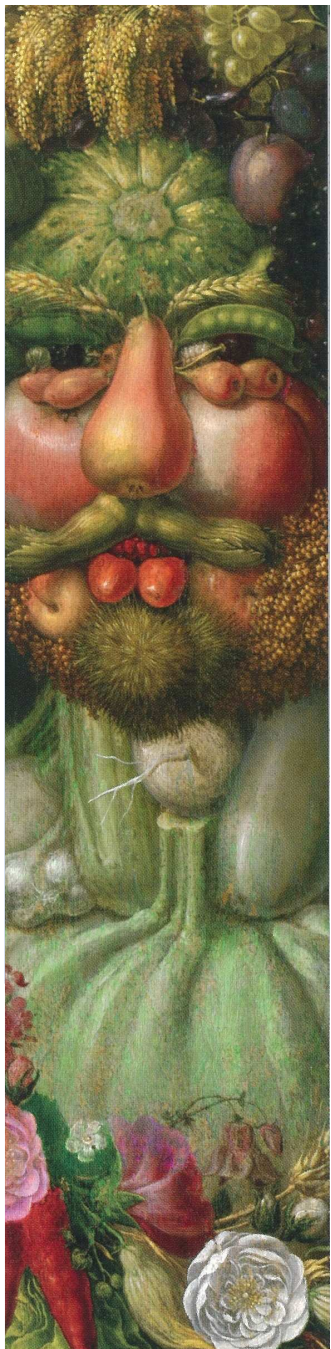


# Ateliers

**Les ateliers sont les groupes de travail mis en place pour les actions collectives. La liste proposée est la suivante; elle peut être complétée.**

- Atelier 1 : Mobilisation de compétences scientifiques et techniques sur des projets nutrition santé
- Atelier 2 : Information régulière sur la réglementation nutrition/santé
- Atelier 3 : Intelligence économique au moyen d'une veille par déplacements en groupes sur des salons européens
- Atelier 4 : Marketing, emballages et conditionnements
- Atelier 5 : Automatisation et mécanisation
- Atelier 6 : Mobilisation de la filière sur le respect de l'environnement et sa valorisation économique
- Atelier 7: Valorisation des produits agricoles locaux



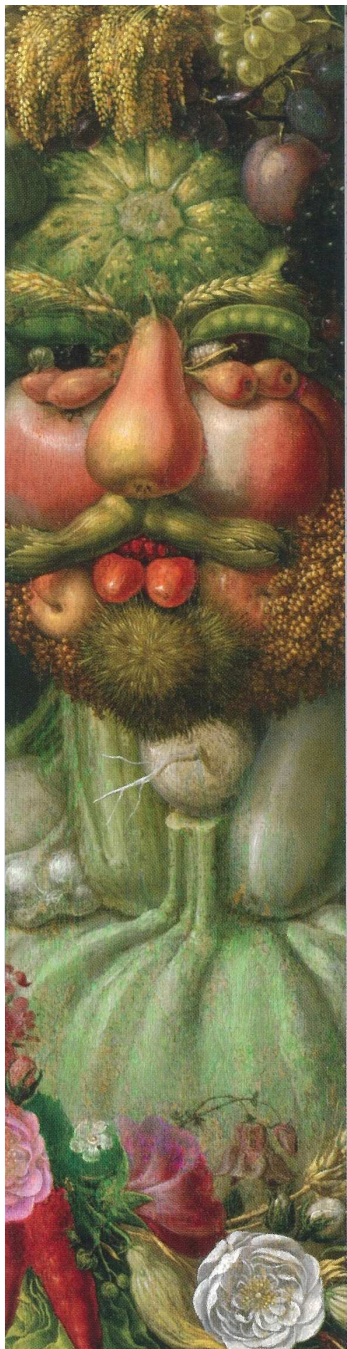


## Composition des ateliers

Chaque atelier est composé d'entreprises , qui sont invitées à s'inscrire dans les ateliers qui les intéressent (en précisant la personne qui participera)

Les organismes concernés par le SPL sont invités à s'inscrire et à désigner un spécialiste dans le domaine de l'atelier

Des experts extérieurs seront invités aux réunions de travail, en fonction de l'ordre du jour de chaque atelier



# Atelier 1 : Mobilisation de compétences scientifiques et techniques sur des projets nutrition santé

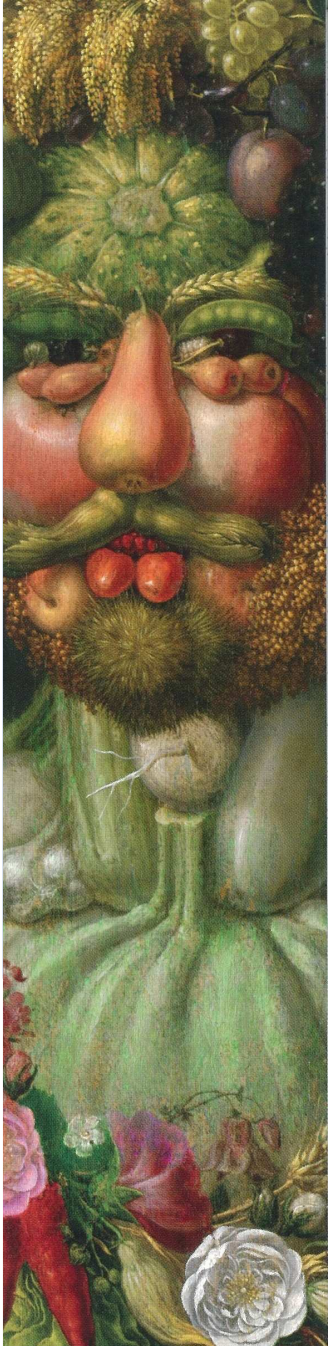
Etablir une liaison durable avec les laboratoires de recherche et les centres techniques intéressant le SPL pour :

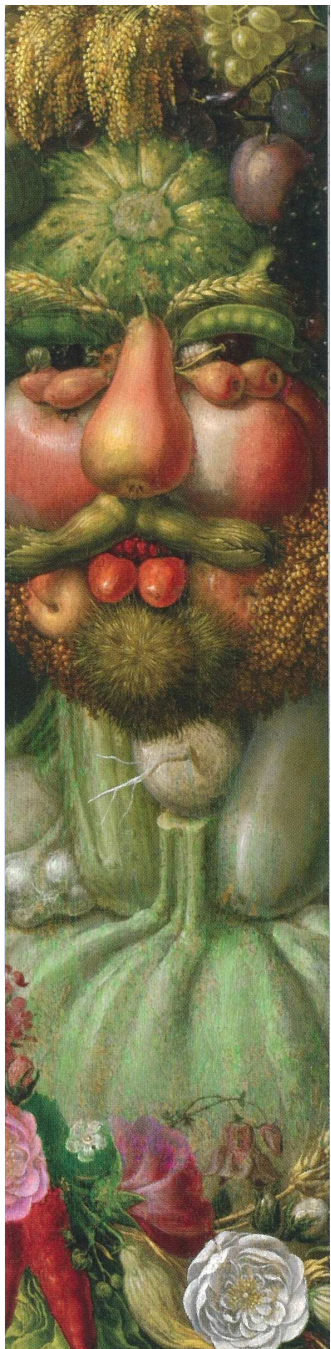
- favoriser des partenariats sur des projets innovants
- développer l'accueil de jeunes qualifiés, par des stages ou des recrutements.

## Atelier 2 : Information régulière sur la réglementation nutrition santé

Créer une synergie de groupe pour :

- partager une même source d'information
- faire une lecture « adéquate » de la réglementation
- mettre en commun les expériences
- pouvoir parler au nom du SPL aux interlocuteurs concernés (DGCCRF,...)



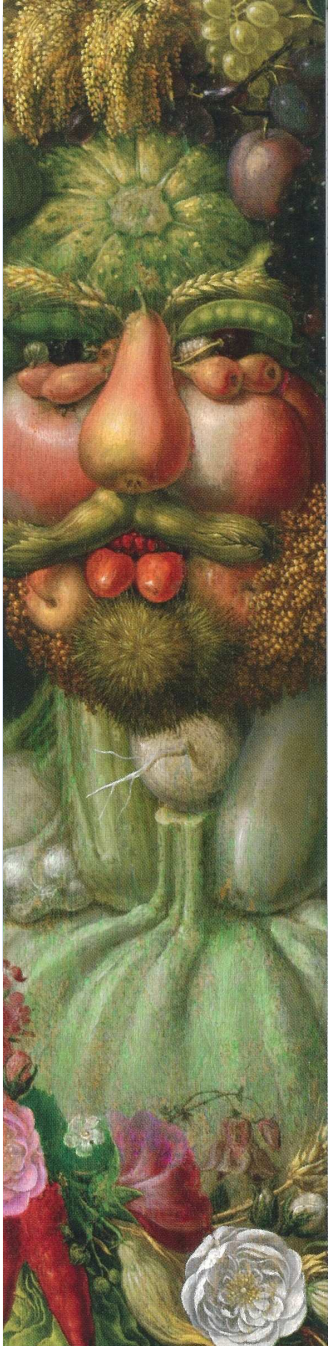


## Atelier 3 : Intelligence économique au moyen d'une veille par déplacements en groupes sur des salons européens

Il s'agit d'organiser un repérage, à des coûts très inférieurs à ceux de la location de stands par des entreprises qui iraient en ordre dispersé.

L'intérêt de cette formule a été relevé dans le rapport de l'Ecole des Mines sur les SPL innovants.

# Atelier 4 : Marketing, emballages et conditionnements



Des entreprises proches sans être concurrentes, souhaiteraient partager des moyens humains et/ou des études, par exemple

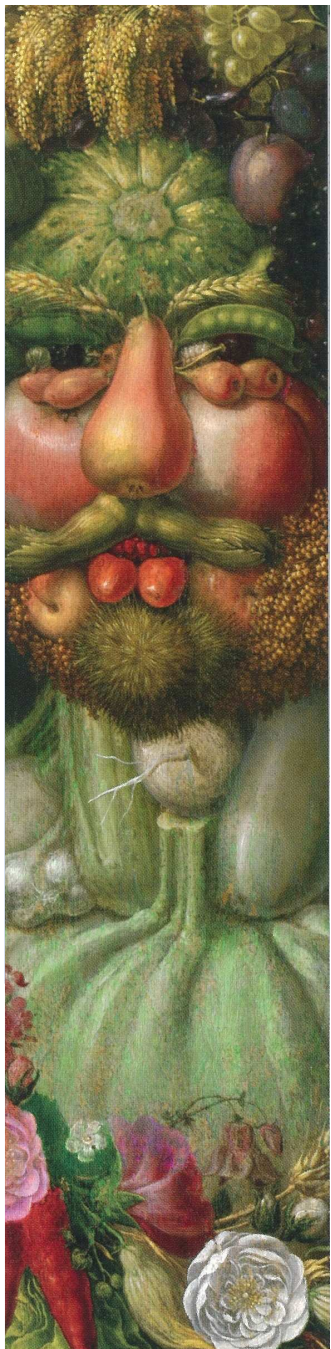
- mise en commun d'idées pouvant déboucher sur une étude de marché
- études hédoniques sur un panel de consommateurs suffisant
- études sur les mentions de caractères nutritionnels sur l'étiquetage (plutôt que de copier sur les grands groupes)
- étude de films utilisant de nouvelles matières
- emballages biodégradables, utilisation d'encres végétales....

## Atelier 5 : Automatisation et mécanisation

Le vieillissement et la raréfaction de la main d'œuvre dans l'agriculture font obligation de mécaniser pour rester concurrentiel.

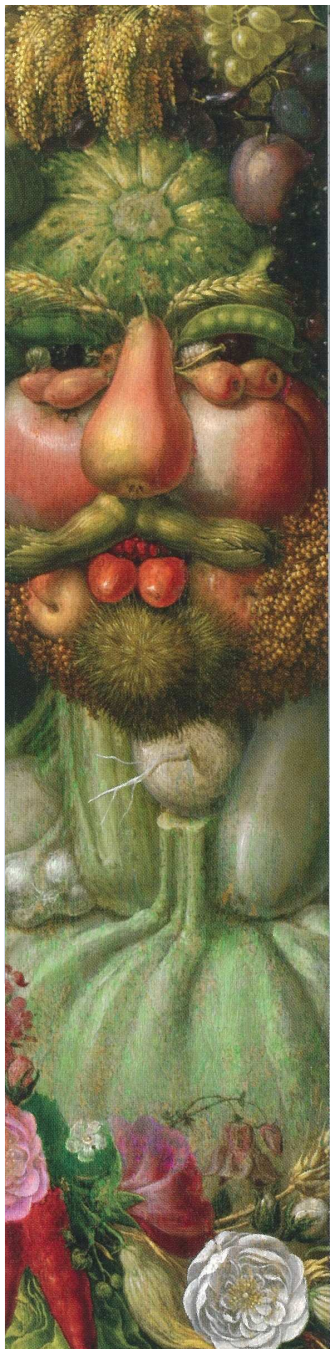
Une amélioration des conditions de travail est nécessaire sur toute la chaîne de transformation et de conditionnement

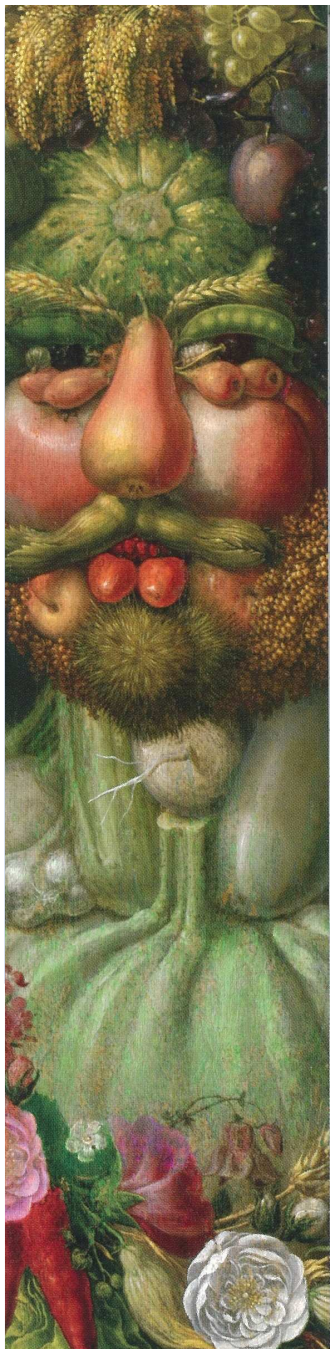
La mécanisation est un moyen pour limiter les traitements et notamment les biocides. Elle a aussi des conséquences sur la qualité alimentaire



## Atelier 6 : Mobilisation de la filière sur le respect de l'environnement et sa valorisation économique

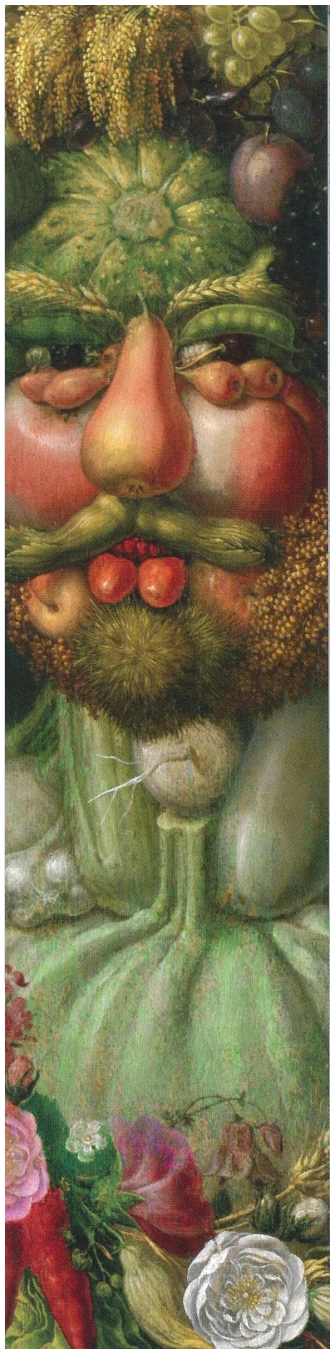
- recherche de produits phytosanitaires et d'anti-nuisibles respectant l'environnement, afin d'éviter les résidus dans le sol et dans les produits
- récupération et valorisation des déchets organiques, pour lesquels certains débouchés agricoles tendent à disparaître





## Atelier 7 : Valorisation des produits agricoles locaux

- Faire connaître aux producteurs les cahiers des charges correspondant aux besoins des industriels
- Sensibiliser les industriels au regain de la demande des consommateurs pour certaines qualités de récolte et au renchérissement inéluctable des transports dans la période à venir
- Promouvoir les produits du Lot-et-Garonne



# Liste d'inscription

Chacun des participants est invité à remplir une fiche pour s'inscrire au comité de pilotage et/ou dans les ateliers qui l'intéressent

En ce qui concerne vos coordonnées, ne pas oublier de remplir téléphone et adresse mail

Prévoir en moyenne 3 réunions par an par groupe de travail.

Le calendrier sera établi pour l'année et communiqué très rapidement.