

## Résultats de la 2<sup>ème</sup> Enquête Minute IPA 2012 « Capitalisation des savoirs, R&D et Innovation »

### LES IAA CAPITALISENT SUR LA R&D ET L'INNOVATION

IPA, le salon International du Process et du Conditionnement Alimentaire, publie les résultats de sa seconde Enquête Minute 2012, sur la capitalisation des savoirs, la R&D et l'innovation. IPA renouvelle ses Enquêtes Minute tous les 2 ans afin d'évaluer au mieux les tendances du secteur. Réalisée en mai 2012, cette enquête a permis de collecter les témoignages de 201 professionnels nationaux et internationaux issus de tous les secteurs représentatifs des IAA<sup>1</sup>.

Il ressort des données recueillies que les industriels agroalimentaires consacrent une part accrue de leur chiffre d'affaires à la R&D et à l'innovation. En mettant de côté leurs préoccupations économiques, les IAA peuvent se consacrer à leur développement et à l'optimisation de leur compétitivité. Non seulement les investissements en R&D et innovation sont en forte hausse par rapport à 2010, ils devraient aussi progresser davantage au cours des deux prochaines années.

#### ● En matière d'innovation, les procédés ont la cote

Sur les deux dernières années, 69 % des répondants affirment avoir lancé un (ou plusieurs) nouveau(x) produit(s), service(s) ou procédé(s).

L'enquête montre que le nombre des innovations incrémentales : modification, transposition ou amélioration de produits/procédés déjà existants (59 %) dépasse toujours celui des innovations de rupture (36 %).

En baisse, les innovations produits restent cependant les plus citées (75 % vs. 84 % en 2010). Ces innovations touchent avant tout, les ingrédients (57 %) et les arômes/additifs (26 %).

En hausse, les innovations de procédés s'établissent au niveau de 2008 (33 % vs. 27 % en 2010). **Ces innovations portent principalement sur la technologie (66%), le packaging/ emballage (41 %) et l'automatisation (34% vs 55% en 2010).**

Les innovations d'emballages concernent 44% des projets. Les innovations liées aux services enregistrent quant à elles une forte baisse (11 % en 2012 vs 27 % en 2010).

#### 1 Profil des répondants

Enquête réalisée en mai 2012 auprès de 201 répondants issus de tous les secteurs des IAA, la boulangerie/ biscuiterie/ pâtisserie/ meunerie (17%), le lait/ produits laitiers/ fromages (16%) et les plats cuisinés/ conserves (10%) étant un peu mieux représentés.

Toutes les tailles d'entreprises sont représentées. Pour un tiers, les répondants appartiennent à des services décideurs ou concernés par la R&D et l'innovation. 58 % des répondants sont français, près d'un tiers sont européens hors France. La zone géographique hors Europe la plus représentée est le Maghreb (11%).

### ● Les préoccupations économiques moins présentes

Comme en 2010, les objectifs recherchés en innovant restent l'augmentation des ventes (62 % vs. 65 % en 2010) et le développement d'un avantage concurrentiel (57 % vs. 53 % en 2010).

Par ailleurs, 2012 confirme aussi la progression de l'intérêt des industriels pour « le service client » : améliorer la qualité des produits (40 % vs. 38 % en 2010), accroître la notoriété (18 % vs. 15 %).

**Les préoccupations économiques cèdent du terrain : le gain de productivité est un objectif en forte baisse (12 % vs. 21 % en 2010).**

### ● Toutes les ressources en interne sont mises à contribution

Si le service R&D interne demeure logiquement le premier acteur de l'innovation des entreprises (56 % vs 62 % en 2010), celles-ci sont de plus en plus nombreuses à mettre à profit les savoir-faire et les expériences de leurs équipes internes non spécifiquement dédiées à la R&D (production, commercial...) : 59 % vs. 51 % en 2010.

Les entreprises font toujours appel à l'appui d'études externes ou à des consultants (23 % vs 25 % en 2010).

### ● Le temps et les moyens humains se font de plus en plus rares

Les trois premiers freins à l'innovation sont les mêmes qu'en 2010. Les contraintes de budget sont un peu moins citées (41 % vs. 47 % en 2010), tandis que la gestion du temps et des ressources humaines connaissent une hausse significative (respectivement 33 % vs. 27 % en 2010 et 32 % vs. 26 % en 2010). Juste après, arrivent les difficultés techniques et technologiques (21 %) et le processus de décision interne (16 %).

### ● Des investissements en hausse et un retour à la confiance en l'avenir

En moyenne, les entreprises consacrent 8 % de leur chiffre d'affaires à la R&D. Un pari osé en temps d'instabilité économique qui témoigne de l'intérêt croissant porté par les entreprises à la R&D et à l'innovation.

En effet, la part du chiffre d'affaires affecté à ce poste, est en nette progression : 56 % des entreprises y consacrent plus de 3 % de leur chiffre d'affaires (vs. 23 % en 2010) ; 35 % de 1 à 3 % de leur chiffre d'affaires (vs. 41 % en 2010) ; 9 % moins de 1 % de leur chiffre d'affaires (vs. 36 % en 2010).

65 % des sociétés n'ont pas bénéficié d'aides publiques pour financer la recherche. Celles qui y ont eu droit, ont surtout utilisé le crédit impôt recherche (13 %) et les aides locales et territoriales (8 %).

**Cette tendance à la hausse des investissements devrait perdurer : 81 % des entreprises pensent que l'effort de R&D augmentera ou restera stable (vs 67 % en 2010) dans les deux années à venir.** Dans le même temps, 90 % des répondants envisagent de lancer des innovations sur le marché dans les deux années à venir.

### ● Les secteurs les plus innovants restent les mêmes

Aux 4 premières places des domaines jugés les plus innovants de l'industrie agroalimentaire, les répondants plébiscitent les plats cuisinés/conserves (41 % vs 33 % en 2010), le lait/produits laitiers/fromages (36 % vs 44 % en 2010), les boissons (29 % vs 38 % en 2010) et la boulangerie/biscuiterie/pâtisserie/meunerie (22 % vs 11% en 2010).

## ● Le développement durable, réelle source d'inspiration pour innover

L'utilisation d'emballages écologiques ou biodégradables, le recours à une énergie verte ou à des produits locaux, la réduction des déchets et les économies de matières premières sont quelques exemples d'innovations mises en place par les industriels dans le cadre d'une démarche éco-responsable.

81 % des répondants estiment que le développement durable est une source d'inspiration pour innover. « Cela ne fait que nous conforter dans le choix de nos animations autour de l'éco-usine qui constitueront le fil rouge proposé aux visiteurs sur IPA 2012 », commente Christophe PAINVIN, directeur du salon.

## ● Le Forum Innovation Recherche, les clés pour innover

### **L'innovation appliquée spécifiquement aux industries agro-alimentaires**

Conçu comme un véritable colloque, le Forum Innovation Recherche du salon IPA fournit une occasion unique de se tenir informé des derniers travaux dans le domaine de la R&D, des avancées technologiques en Génie des Procédés et, d'une manière plus générale, de l'innovation appliquée spécifiquement aux industries agro-alimentaires.

Ouvert librement et gratuitement à tous les visiteurs, le Forum Innovation Recherche propose un complément de visite.

« IPA apportera des solutions concrètes aux industriels souhaitant s'engager dans une démarche de développement durable avec un cycle de conférences dédiées aux enjeux environnementaux et à l'éco-innovation dans l'agro-alimentaire », explique Valérie DISSAUX, Responsable Communication du salon IPA.

Le Forum Innovation Recherche présentera également les derniers travaux dans les domaines de l'innovation procédé, de l'emballage, de l'efficacité énergétique et de la sécurité des aliments.

### **Les thématiques suivantes seront entre autres abordées :**

- La recherche publique au service de l'innovation dans les entreprises
- Les nouveaux enjeux environnementaux pour l'agro-alimentaire
- La maîtrise des consommations d'eau et d'énergie dans les IAA : facteurs de compétitivité
  - Gestion et Efficacité Energétique
  - Gestion du froid en IAA
  - Gestion de l'eau et des effluents en IAA
- Des solutions innovantes au service de l'emballage et du conditionnement alimentaire

---

**Le programme complet du Forum vous sera envoyé en juillet.**

---

### VOS CONTACTS EN RELATIONS PRESSE

#### **Salon IPA**

Valérie DISSAUX  
Responsable Communication et Presse  
Tél. : 01 76 77 12 72  
valerie.dissaux@comexposium.com

#### **Contact presse**

Michelle AMIARD - Agence C3M  
Tél. : 01 47 34 14 42 – 06 60 97 24 00  
michelle@agence-c3m.com