



APPEL A MANIFESTATION D'INTERET (AMI)

INNOVEZ EN AGROALIMENTAIRE ! 7^e édition - 2019

La région Nouvelle-Aquitaine est la **1^{ère} région européenne** pour la valeur de ses productions et sa diversité agricole. L'agroalimentaire est un secteur stratégique qui représente le 1^{er} employeur industriel régional.

Constituées à plus de 95 % de petites et moyennes entreprises, implantées sur tout le territoire, les industries agroalimentaires contribuent ainsi activement au développement économique et à l'emploi en milieu rural.

L'innovation étant l'un des principaux leviers de compétitivité, la Région intervient dans cette dynamique en contribuant au financement des projets d'innovation (R&D, marketing, organisationnelle...) de ces entreprises. Elle réaffirme sa politique de soutien en lançant un appel à manifestation d'intérêt pour le secteur agroalimentaire.

CHIFFRES CLÉS de l'AMI Innovez en agroalimentaire :

- 7^e édition,
- 27 projets présentés en 2018 dont 75 % sont portés par des PME,
- 9 projets de la 6^e édition ont d'ores et déjà bénéficiés de plus de 830 k€ d'aides financières, pour un cumul de montant de programme de R&D de 1,7 millions d'euros.

OBJECTIF :

Par le soutien aux projets d'innovation, ce dispositif a pour objectif d'améliorer les capacités d'innovation des IAA régionales et ainsi accroître leurs performances et favoriser leur compétitivité.

QUELLES THEMATIQUES ?

L'agroalimentaire, plus que toute autre industrie, est en relation forte avec le consommateur final. Il est donc indispensable que les entreprises proposent des produits au plus près de leurs attentes. Les thèmes retenus pour cet appel à manifestation d'intérêt s'inscrivent dans les grandes tendances actuelles de l'alimentation :

- **Thème 1 : Nutrition santé**

Véritable tendance de fond, la santé (préventive) reste un pilier stable et tangible de l'innovation, sous réserve d'un prix de vente raisonnable et justifié. Les projets présentés pourront concerner l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits (formulation et procédés), de nouvelles formulations répondant aux besoins nutritionnels de populations spécifiques (séniors, enfants, personnes présentant certaines pathologies, allergiques et intolérantes, femmes enceintes ...), la valorisation de propriétés bénéfiques, la valorisation de nouvelles matières premières nutritionnellement intéressantes (algues, végétaux, insectes ...).

- **Thème 2 : Naturalité et Clean Label**

Travailler sur la naturalité et le clean label, c'est tenter de proposer au consommateur une liste d'ingrédients qu'il reconnaît. En effet, Le consommateur recherche des produits de plus en plus naturels, souvent synonymes pour lui de bien-être et de santé.

Pour répondre à cette demande les entreprises agro-alimentaires innovent en proposant de nouveaux produits mieux maîtrisés durant leur cycle de vie, utilisant des ingrédients moins transformés, en nombre plus réduit, respectant les saisons, le bien-être animal, ayant subi des process plus doux et respectueux du produit...

De même, la démarche "clean label" vise à éliminer les additifs dans la formulation des produits (étiquetés E...).

Le développement d'alternatives pour arriver à une liste d'ingrédients plus simple et plus "naturelle" implique non seulement des changements de matières premières/d'ingrédients mais aussi de procédés de fabrication voire de packaging et représente un véritable levier d'innovation.

- **Thème 3 : Praticité, usage et emballages "intelligents"**

La praticité est un axe fort de l'innovation. Les consommateurs sont à la recherche de produits faciles à stocker (DLC, taille, poids, format...), à utiliser (ouverture/fermeture facile, prêt à cuire/réchauffer, nomades...), à recycler (tri des emballages, impact carbone...).

Cette praticité s'exprime bien souvent par le vecteur de l'emballage. Outre son rôle de protection et de transport de l'objet, l'emballage se dote en effet de fonctionnalités touchant à l'ergonomie, à la préservation active du contenu, à la traçabilité, à l'inviolabilité...

Les projets proposés dans cette thématique pourront concerner le développement :

- de nouveaux usages et services,
- d'emballages intelligents (ayant une fonction informative sur le produit) : température, fuites de gaz, contamination microbiologique, information logistique et de traçabilité,
- d'emballages actifs (interagissant avec le produit) : auto chauffants, absorbeurs, relargueurs ...,
- d'emballages durables (bio sourcés, éco conception...),
- d'emballages issus de démarches de design.

- **Thème 4 : Valorisation de matières premières régionales**

Les projets présentés devront concerner le développement d'innovations produit, procédé, organisationnelle ou marketing, mettant en œuvre des matières premières issues de la région Nouvelle-Aquitaine.

- **Thème 5 : Sensorialité et expérience consommateur**

Dans notre culture, bien manger signifie manger avec plaisir. Ce plaisir s'incarne dans des produits, des saveurs, des textures et des arômes gourmands ou inédits. Le goût et plus largement la sensorialité des aliments sont mis en jeu.

Dans la même recherche, le consommateur est avide de nouvelles expériences avant, pendant et après l'achat d'un produit ou d'un service. Ressentir des émotions nouvelles : un argument pour susciter l'achat et fidéliser le consommateur.

Les projets proposés dans cette thématique pourront concerner :

- des produits proposant de nouvelles sensations au consommateur (exotisme, sophistication, variété des sens : saveur, texture, arômes...),
- réinvention de l'approche d'un aliment par le design alimentaire (rupture avec la norme et les usages tout en répondant aux attentes des consommateurs),
- amélioration de la qualité organoleptique des produits par de nouveaux procédés (hautes pressions, refroidissement...),
- produits permettant au consommateur de préparer sa propre nourriture, en devenant acteur de son alimentation (kits, impression 3D ...).

QUELS PORTEURS DE PROJET ?

Le projet doit être porté par une entreprise agroalimentaire constituée sous forme de société commerciale ou sous forme de coopérative, exerçant son activité principale dans le domaine de la transformation ou du stockage-conditionnement de produits agricoles et/ou alimentaires.

La structure porteuse du projet doit être implantée en Nouvelle-Aquitaine.

Pas de condition spécifique liée à la taille maximale de l'entreprise (les taux d'aides publiques seront toutefois modulés, selon la taille du porteur de projet, conformément au régime RDI SA.40391).

Une attention particulière sera portée sur le montant des fonds propres de l'entreprise et sa capacité financière à porter son projet.

Dans le cas d'un projet collaboratif (cf. définition en annexe), un partenaire peut être éligible aux aides régionales s'il est situé en Nouvelle-Aquitaine.

QUEL PROJET ?

- projet de recherche et développement,
- individuel ou collaboratif,
- ayant pour objet la mise au point d'une **innovation**,
- en lien avec au moins une des cinq thématiques,
- en réponse à des besoins identifiés auprès d'utilisateurs finaux ou permettant un positionnement sur des marchés d'avenir par une offre nouvelle ou plus performante,
- durée du projet maximale de 2 ans.

Les projets devront présenter des retombées économiques pour le territoire de Nouvelle-Aquitaine.

Les projets pourront relever de différents statuts de maturité (émergence, phase de faisabilité, développement industriel...). Les projets jugés non finalisés par le comité d'évaluation pourront être orientés vers une structure d'accompagnement (Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine, pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation ...).

MODALITES DE L'AMI :

- **Calendrier** :
 - ouverture de l'AMI **01/02/2019**,
 - date limite de dépôt de dossiers **12/04/2019 à 12H00**,
 - étude des projets par le comité d'évaluation en **mai 2019**.

Les projets seront examinés en toute confidentialité par un comité d'évaluation composé des financeurs, de l'ADI NA et des CRT et CRITT intervenant dans le secteur agroalimentaire.

L'ensemble des membres du comité technique sont soumis à une stricte obligation de respect de la confidentialité sur l'ensemble des projets qui seront portés à leur connaissance. **En amont de ce comité, la liste des participants sera transmise aux déposants qui auront la possibilité de récuser un membre.**

Les projets répondant aux critères ci-dessus et reçus complets, dans les délais, seront étudiés selon les critères suivants :

- caractère innovant avéré,
- sujet proposé (conformité avec l'objectif de l'AMI, clarté de la proposition),
- faisabilité du projet (adéquation entre les compétences de l'équipe projet et les objectifs du projet présenté, calendrier du projet, risques techniques...),
- impact sur le tissu économique local (perspectives marché, création/maintien d'emplois, développement du chiffre d'affaires...),
- financement du projet (effet incitatif de l'aide, cohérence entre le budget présenté et les objectifs du projet).

La sélection d'un projet par le comité d'évaluation n'équivaut pas à l'attribution d'une subvention. Pour l'attribution d'une aide régionale, le dossier, à l'issue de l'étude du projet, devra être instruit et présenté en commission permanente devant les conseillers régionaux, seule instance habilitée à délibérer.

En fonction de la nature du projet, l'aide financière mobilisée pourra faire également appel à d'autres dispositifs financiers gérés par Bpifrance par exemple.

Dépôt des dossiers :

- par voie électronique : iaa.ami@nouvelle-aquitaine.fr

Renseignement et assistance pour la soumission des candidatures :

Laure Abgrall

Chargée de mission Innovation – Service Agroalimentaire

Région Nouvelle-Aquitaine

Tél : 0557578272

E-mail : laure.abgrall@nouvelle-aquitaine.fr

AIDES PUBLIQUES MOBILISABLES:

L'aide publique régionale relative aux projets de Recherche & Développement & Innovation (RDI) est encadrée par le régime notifié SA.40391. Elle peut prendre la forme d'une subvention ou d'une avance récupérable dans la limite des taux plafonds d'aides publiques autorisés par la réglementation en vigueur.

Les taux d'intervention varient selon la taille de l'entreprise, les types de projet et les coopérations engagées.

Les dépenses éligibles englobent :

- les frais de personnel mobilisé sur le projet,
- les instruments ou matériels nécessaires pendant la durée du projet (sous forme d'investissement ou d'amortissement si la durée de vie de ces instruments et matériels est supérieure à celle du projet),

- les bâtiments utilisés pour le projet (sous forme d'amortissement des bâtiments pendant la durée du projet),
- les coûts de la recherche contractuelle, des connaissances techniques et des brevets (coûts antérieurs à l'octroi des droits) ou licences acquis auprès de sources extérieures,
- les coûts des services de consultants ou prestataires, utilisés exclusivement pour le projet,
- les dépenses liées aux activités de pré-production ou de design,
- les frais généraux additionnels et autres frais d'exploitation (matériaux, fournitures, frais de déplacements hors restauration ...) supportés directement du fait du projet.

Les frais généraux (frais téléphoniques, affranchissement, électricité, gestion...) font l'objet d'une prise en compte forfaitaire.

D'autres financeurs publics, selon l'intérêt qu'ils portent au projet pourront intervenir en complément des fonds régionaux, dans la limite des plafonds d'aides publiques autorisées.

Téléchargez le dossier AMI Innovez en agroalimentaire 2019 !

- Dossier de candidature (Word)
- Présentation du projet AMI (ppt)
- Fiche budget AMI (xls)
- Annexe : description d'un projet collaboratif (pdf)

bpifrance

 **ADI**
Nouvelle-Aquitaine
Agence de Développement et d'Innovation

 **RÉGION**
Nouvelle-
Aquitaine