

Panorama de l'économie Rhône-Alpes

InnoViandes

Nature du réseau

Pôle de compétitivité labellisé en juillet 2005, couvrant les régions Auvergne, Bretagne, Limousin et Rhône-Alpes.
Siège localisé à Clermont-Ferrand (63)

Spécialités

Abattage, découpe, transformation et distribution des viandes et produits carnés.

Mission

Améliorer la compétitivité des entreprises de la filière viande et produits carnés en favorisant leur implication dans les orientations et la conduite des programmes de recherche-développement, d'innovation et de formation.

Pour cela le pôle :

- fait exprimer aux entreprises leurs besoins en matière de recherche-développement, d'innovation et de formation,
- met en relation les besoins des entreprises avec les compétences des partenaires adéquats,
- optimise les possibilités de financement des projets par leur labellisation et un accompagnement des porteurs de projets vers les sources de financement les plus adéquates.

Acteurs du réseau

Entreprises

446 établissements d'entreprises sont membres du pôle. Ils emploient 41 409 salariés, dont 15 183 dans des PME¹. Ces établissements sont rattachés à 427 entreprises, dont 357 PME².

Laboratoires de recherche

INRA, Université d'Auvergne, Université de Limoges, CEMAGREF, centre technique ADIV.

Les moyens en personnel de recherche-développement des partenaires du Pôle consacrés au secteur de la viande et des produits carnés représentent environ 200 équivalents temps plein.

¹ PME : moins de 250 salariés.

² Source : Tableau de bord des pôles de compétitivité, DGE/Sessi/Insee/Diact (1er semestre 2007, données portant sur l'année 2005).

Panorama de l'économie Rhône-Alpes

Les activités

26 projets labellisés étaient en cours en 2006.

Parmi les projets du pôle figurent les suivants :

SRD VIAND : développement de systèmes mécanisés-robotisés pour le désossage et la découpe des animaux de boucherie.

LIPIVIMUS : impact des lipides sur les qualités nutritionnelles et sensorielles des viandes bovine et porcine.

GENMASCQ : sélection et certification assistées par marqueurs génomiques de la qualité de la viande de porc.

BIOPROTECT : bio-conservation comme alternative pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

SECTAR : mise au point d'un nouveau produit de saucisson.

Site internet pour en savoir plus

www.innoviandes.org

Sources

www.innoviandes.org (août 2007)

www.competitivite.gouv.fr (avril 2007)