



Innov'Alliance : 20 ans d'engagement au cœur du végétal et de la naturalité

L'acteur incontournable de la Naturalité et des filières du végétal, Innov'Alliance, a célébré ses 20 ans à l'occasion de son Assemblée Générale du 15 mai 2025. Zoom sur les missions du pôle de compétitivité et les temps forts de cette journée-anniversaire.

« Depuis 20 ans, Innov'Alliance n'a cessé d'évoluer aux côtés de ses adhérents pour faire de la Naturalité un levier d'innovation au service des transitions écologique et technologique. Cette journée était l'occasion de célébrer un écosystème engagé et tourné vers l'avenir. » – Jean-François Gonidec, Président du pôle Innov'Alliance.

Trois piliers pour une innovation durable

Innov'Alliance a pour mission d'accélérer l'innovation en faveur de la Naturalité, en soutenant la transition écologique et technologique des filières durables de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des compléments alimentaires, de la cosmétique et des arômes et parfums. Présent en Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, en Région Auvergne-Rhône-Alpes, en Occitanie et en Corse, le pôle dispose d'un siège social à Avignon et de bureaux à Grasse et à Lyon. Il fédère chaque année un réseau de 300 adhérents, réunissant entreprises, centres de recherche, laboratoires et établissements de formation.

L'activité du pôle en matière d'innovation s'articule autour de **trois grands domaines** d'action stratégique :

La durabilité des ressources végétales : L'objectif de cet axe est d'allier productivité des filières végétales et respect de l'environnement, en mobilisant les technologies numériques et robotiques, les pratiques agroécologiques, la réduction des intrants, la recherche de nouvelles espèces et méthodes de production, tout en valorisant la biomasse.

La production éco-performante et l'éco-conception : Cet axe encourage le développement d'éco-procédés d'extraction, de biosynthèse et de conservation, en intégrant l'éco-conception et l'upcycling. L'objectif est de conjuguer performance environnementale, décarbonation et responsabilité sociétale pour des productions durables dans le respect de l'humain et de l'environnement.

Le consommateur et les performances produits : Ce dernier axe couvre l'ensemble du cycle produit – depuis ses caractéristiques intrinsèques jusqu'à sa commercialisation – en travaillant sur l'amélioration de ses performances, la compréhension des attentes des consommateurs, l'innovation dans la communication et les emballages, ainsi que l'exploration de nouveaux usages et circuits de distribution.

Grâce à cette approche, la chaîne de valeur est prise en compte dans son



AG Innov'Alliance 2025
200 participants - © Innov'Alliance, 2025

ensemble – de l'amont agricole au consommateur final – garantissant aux adhérents un accompagnement complet et cohérent sur tous les aspects.

Fédérer, accompagner, développer

Innov'Alliance propose à ses membres un large panel de services personnalisés, adaptés à leurs activités et leurs besoins. Le premier consiste à renforcer le développement de réseaux pertinents grâce à l'organisation d'événements en présentiel ou en ligne, à l'animation de groupes de travail thématiques, et à un service « Europe » dédié à l'élargissement des collaborations à l'échelle européenne.

« Nous avons pu rencontrer de nombreuses structures, avec lesquelles nous avons pu échanger sur nos activités respectives et les possibles synergies que nous pourrions trouver. Nous avons également pu assister à des conférences très intéressantes qui avaient pour sujet des thématiques relatives à notre activité » - Diego.

Le second repose sur un accompagnement global à l'innovation, combinant la diffusion d'informations stratégiques, de veilles et d'études de marché avec l'organisation de rencontres autour de technologies émergentes et de visites de laboratoires. Il facilite également la mise en relation avec des experts, accompagne la recherche de financements et valorise les projets d'innovation par la labellisation. Depuis la création du pôle, 652 projets d'innovation ont été labellisés et soutenus et 170 M€ d'aides publiques ont été mobilisées pour accélérer le financement des projets.

« La labellisation par un pôle de compétitivité est un gage de crédibilité auprès des financeurs. Innov'Alliance est capable de mobiliser rapidement un Comité pluridisciplinaire sur mesure dont les feedbacks sont autant voies de progrès pour chaque projet. Merci de votre soutien ! » - Céline.

Enfin, le troisième service soutient la croissance des entreprises et de leurs marchés, en s'appuyant sur des programmes de formation variés, qui couvrent aussi bien les trois axes stratégiques du pôle que le management de l'innovation, la RSE ou la transition digitale.



Plus de 200 rendez-vous BtoB organisés - © Innov'Alliance, 2025



20 ans ça se fête - une soirée festive et des bougies - © Innov'Alliance, 2025

« Merci pour cette formation, j'ai aimé le rythme, la présentation et la maîtrise du sujet présenté » – Chloé.

Un service de formation différenciant

Le service « Formation » constitue l'une des spécificités d'Innov'Alliance. Grâce à son réseau, le pôle mobilise des experts de référence pour animer des sessions sur des thématiques d'actualité. Proposées sur les sites du pôle, au sein des entreprises adhérentes ou à distance, ces formations allient technicité et vision stratégique, et s'adressent aux professionnels de l'innovation, de la qualité, de la production et de la RSE. Toutes certifiées Qualiopi depuis 2022, elles ouvrent le droit aux entreprises à des financements via leur OPCO (Opérateur de compétences).

Concrètement, Innov'Alliance propose aujourd'hui près de quarante formations. Au-delà de l'aspect théorique, le pôle se distingue par une pédagogie active et concrète, en intégrant des visites de laboratoires, des ateliers pratiques, une cuisine expérimentale, ainsi qu'un *serious game* pour favoriser un apprentissage ludique de l'innovation.

Parmi les formations, celle dédiée à l'analyse sensorielle et à l'initiation aux sciences sensorielles demeure la plus sollicitée. Elle présente les principaux outils d'évaluation et les différents types d'études adaptées à chaque secteur, en particulier l'agroalimentaire et la cosmétique. Plus récemment, une formation sur l'analyse statistique des données sensorielles a été développée, afin de répondre aux besoins des entreprises souhaitant aller au-delà du simple calcul de moyennes pour exploiter leurs données. Enfin, une formation spécifique au vocabulaire sensoriel est conçue pour accompagner les participants dans l'apprentissage des termes appropriés, le développement de la mémoire sensorielle et la

reconnaissance des saveurs et notes olfactives.

Pour donner vie à ces formations spécifiques, Innov'Alliance s'appuie sur une plateforme sensorielle implantée sur son site d'Avignon, Terra'Senso. Elle est équipée de vingt cabines de dégustation, d'espaces de préparation adaptés et d'un éclairage modulable, notamment en ambiance colorée dans le but de réduire la perception des différences de couleurs.

Un service d'études consommateurs et sensorielles à forte valeur ajoutée

Innov'Alliance propose des prestations d'études consommateurs et sensorielles pour accompagner les entreprises dans leurs projets de développement. Véritables leviers stratégiques, ils permettent d'orienter les innovations et d'anticiper les attentes des clients, qu'il s'agisse de comprendre un marché, d'analyser les tendances émergentes ou de tester de nouvelles solutions.

Cette expertise s'incarne notamment à travers Terra'Senso, la marque qu'Innov'Alliance a créée pour ses activités sensorielles. Basée sur le site d'Avignon, la plateforme sensorielle repose à la fois sur des tests consommateurs et sur des panels descriptifs. Les premiers recueillent l'avis spontané d'utilisateurs afin de mesurer leur appréciation et leurs préférences vis-à-vis d'un produit, que ce soit pour ses caractéristiques sensorielles, son packaging ou sa dénomination. Les seconds mobilisent des testeurs sélectionnés pour leurs aptitudes sensorielles et formés à l'analyse des produits, capables de fournir des mesures reproductibles, d'atteindre un consensus et de distinguer avec précision les produits entre eux.

Enfin, Innov'Alliance conduit des études d'opportunité, destinées à évaluer le potentiel d'un nouvel ingrédient >>>

ou d'une nouvelle technologie. Le pôle s'intéresse en particulier aux tendances porteuses telles que la nutricosmétique et la beauté holistique, l'upcycling et l'utilisation des coproduits, ou encore les protéines végétales. Grâce à sa transversalité, il est en mesure d'analyser ces évolutions au prisme de filières complémentaires, offrant ainsi une vision globale des perspectives d'innovation.

Une fête pour les 20 ans !

L'Assemblée Générale d'Innov'Alliance, tenue le 15 mai 2025 à Avignon et

réunissant plus de 200 participants, a pris des allures de fête pour célébrer les 20 ans du pôle de compétitivité. La journée a débuté par des rendez-vous BtoB entre adhérents – plus de 200 dans l'après-midi, puis s'est poursuivie avec le bilan 2024, les ambitions 2025 et des témoignages inspirants, venus illustrer la vitalité du réseau.

Elle s'est ensuite prolongée avec l'élection d'un nouveau Conseil d'Administration pour la période 2025-2027 avec 44 administrateurs élus ou réélus, avant de laisser place à une

soirée festive et conviviale, réunissant adhérents, partenaires et acteurs engagés de la Naturalité.

Depuis sa création en 2005, Innov'Alliance n'a cessé d'évoluer. Autrefois « Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes », le pôle a progressivement élargi son périmètre, notamment grâce à sa fusion avec le pôle PASS (« Parfums, Arômes, Senteurs, Saveurs »), une diversification qui a consolidé sa croissance et sa pertinence au cours des 20 dernières années. Et l'aventure est loin d'être terminée !

Pour en savoir plus :

Innov'Alliance

Responsable formation :

Aimée Buffin

aimée.buffin@pole-innovalliance.com

Responsable études consommateurs & sensorielles :

Karine ROBINI

karine.robini@pole-innovalliance.com

<https://pole-innovalliance.com/>

J S.Lopes

© La Gazette du Laboratoire