



parm



# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2018

# LE PARM

---

PARTENAIRE DU  
DÉVELOPPEMENT  
ET DE L'INNOVATION  
DES PRODUCTIONS  
TROPICALES





<b>ÉDITO DU PRÉSIDENT.....</b>	<b>06</b>
<b>LE PARM EN 2018.....</b>	<b>07</b>
<b>FAITS MARQUANTS.....</b>	<b>12</b>
1) Accréditation COFRAC.....	13
2) Labellisation CRT.....	13
3) Appel à manifestation d'intérêt.....	14
4) Déploiement de l'activité de formation.....	15
5) De nouveaux grands projets.....	16
<b>LES ACTIONS DU PÔLE.....</b>	<b>20</b>
10 projets emblématiques.....	21
Focus sur quelques projets d'intérêt général.....	22
Focus sur quelques prestations sur mesure.....	24
Focus sur quelques formations.....	25
<b>ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018.....</b>	<b>26</b>
Janvier à Octobre.....	27-31
Toute l'année.....	32
La dynamique de nouveaux partenariats.....	33
<b>FONCTIONNEMENT DU PÔLE.....</b>	<b>34</b>
1) Le PARM, pôle d'innovation.....	35
2) La gouvernance du PARM.....	37
3) Bilan.....	38
<b>REVUE DE PRESSE.....</b>	<b>40</b>
<b>PERSPECTIVES 2019 / 2020 .....</b>	<b>44</b>

# ÉDITO DU PRÉSIDENT



Le PARM entre nouveauté et continuité

Deuxième secteur le plus dynamique de Martinique, le secteur agro-transformation constitue un enjeu économique important pour notre territoire.

Cette année, le PARM a adopté une nouvelle dénomination : « le PARM – Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique ». Une évolution toute naturelle pour nous, puisque qu'il inscrit le PARM dans la poursuite de son objectif stratégique clé : la valorisation des productions de l'agro transformation du territoire.

En effet, depuis plus de quinze ans, le PARM met à disposition des entreprises et des filières de production, un outil scientifique et technique performant pour impulser la création de valeur ajoutée et soutenir leur compétitivité. Le PARM a pour vocation de soutenir et d'accompagner les agro transformateurs (TPE, PME, filières) au quotidien à travers l'innovation, la recherche et développement, le conseil, l'assistance technique et la formation.

Grâce à ses ressources technologiques et les compétences techniques d'une équipe engagée, le PARM a entrepris de nombreux chantiers pour concrétiser la valorisation des productions. L'enjeu étant d'acquérir de la connaissance pour booster l'innovation au sein du secteur et favoriser le développement d'activités économiques durables.

Nous avons déjà touché de nombreuses filières de production avec nos projets collaboratifs : filière amyliacées tropicales (igname, patate douce, manioc, fruit à pain, banane plantain...), filière pêche, filière d'élevage aquacole, filière viande bovine, filière apicole, filière cacao... Nos interventions auprès des entreprises (TPE et PME) dans le processus d'innovation et de transfert de technologie constituent un axe majeur au PARM : nos prestations bien que très diversifiées sont élaborées « sur-mesure » afin de bien répondre au besoin formulé par nos clients.

C'est pourquoi, en 2018 également, le PARM a poursuivi ses missions en tant que partenaire du développement et de l'innovation.

**Daniel MARIE-SAINTE**  
Président  
Conseiller Exécutif de la CTM

# LE PARM EN 2018

# LE PARM EN 2018

## CHIFFRES CLÉS

### Nombre de projets d'actions collectives

Les programmes d'actions collectives ont représenté 63,37% de l'activité en 2018 et se sont mobilisés à travers **12 actions** très diversifiées à l'appui de financements publics.

Ces douze projets, menés sur l'exercice 2018 du PARM représentent 388 687 €. Certains projets ont mobilisé à la fois des financements positionnés au titre de 2017 et 2018.

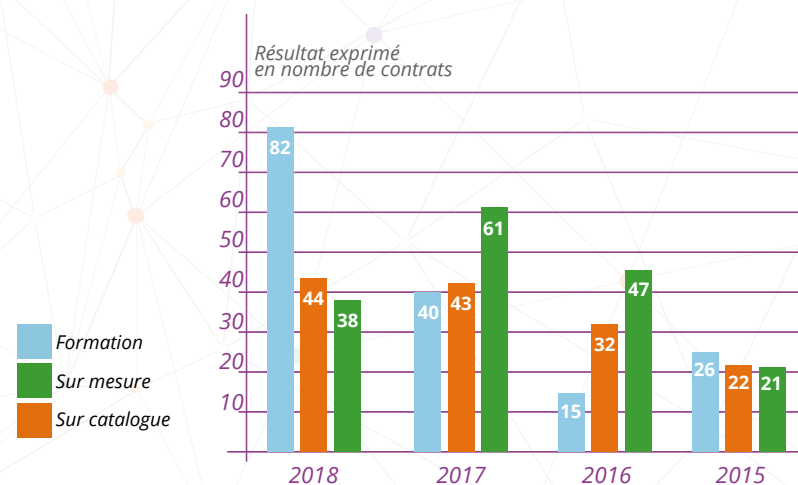
Au cours des quinze dernières années, le PARM a accompagné près de 42 programmes d'actions collectives sur la recherche et développement et l'assistance technique.



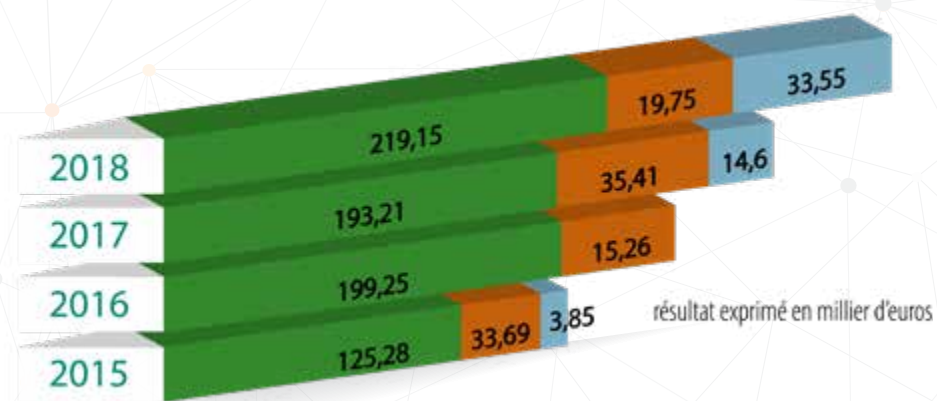
Actions collectives en pourcentage d'activité

### Activités facturées : nombre de contrats et chiffres d'affaires globaux

En 2018, on relève une activité très diversifiée qui a mobilisé l'intervention soutenue des pôles d'activités du PARM, en réponse à la demande de prestation sur mesure et sur catalogue, notamment pour les actions de formations conduites en 2018.



### Chiffre d'affaire





### Interventions sans facturation

En 2018, l'activité de prestation se maintient, avec 139 projets d'entreprise et de porteurs de projets rencontrés :

- Le PARM observe une dynamique entrepreneuriale importante dans le secteur de l'agro transformation.
- L'intervention du PARM est orientée à 87% vers les porteurs de projets, TPE et PME.
- L'activité de formation rassemble une part importante des prestations de service du PARM.



*Nombre de TPE, PME et porteurs de projets aidés, sans facturation, pour lesquels au moins un dossier a été monté  
Écoute du besoin, projets de prestation, conseils, accompagnements non facturés...*

### Typologies des prestations du PARM

**82 prestations sur catalogue** (formations technologiques et analyses en laboratoire).

**76 prestations sur mesure soit 158 projets confiés au PARM.**

De nouvelles prestations technologiques se sont poursuivies avec une demande soutenue des plateaux techniques (halle technologique et plateforme d'éco-extraction) pour le lancement de petites fabrications, menées principalement par des agriculteurs en diversification et des artisans.



# NOS SERVICES

## LES MISSIONS DU PARM

Le PARM s'appuie sur une équipe engagée et expérimentée d'ingénieurs et de techniciens aux compétences diversifiées pour proposer un accompagnement sur-mesure aux professionnels du secteur.



**ANIMER**

un réseau solide des partenaires de la chaînes de valeur



**RENFORCER**

la compétitivité des entreprises



**SOUTENIR**

la dynamique de filières stratégiques



**ACCROÎTRE**

les connaissances sur les PAM



**VALORISER**

les productions d'agro transformation sur l'axe TERROIR et NUTRITION-SANTÉ



**DÉVELOPPER**

des actions de formation

## Les compétences : secteurs d'intervention, moyens et ressources technologiques

Le PARM accompagne à différents stades de leur développement, les projets à travers une palette de prestations très diversifiées

**Le PARM**  
peut accompagner :



Depuis l'investissement initial en 2003, le parc d'équipements du PARM n'a cessé d'évoluer suivant les besoins des industriels. Le PARM dispose de nombreux pilotes capables de réaliser des essais et des préséries au stade semi-industriel, réparti sur 430 m<sup>2</sup>.

### • Une halle technologique

Dotée d'équipement à l'échelle pilote, pour la réalisation d'essais technologiques relevant de process traditionnels et innovants. Ces équipements assurent la transformation de productions diverses : fruits, légumes, légumes péyi (amylacées tropicales) produits d'élevage (viande, poisson, miel), plantes aromatiques et médicinales

### • Un laboratoire d'analyses microbiologiques, physicochimiques et nutritionnelles

Permet de valider la conformité des produits et les valoriser à travers une palette d'analyses réalisées dans un cadre d'assistance technique ou de Recherche-Développement sur un plateau technique complet à l'appui d'un système qualité interne : salle de préparation des échantillons, salle de microbiologie, salle de physico-chimie.

### • Un laboratoire d'analyses sensorielles

Conçu en conformité avec la norme AFNOR, et accrédité COFRAC Essais 1-6365, il permet d'assurer des résultats fiables et objectifs sur l'étude organoleptiques des produits.

### • Une plateforme d'éco-extraction

Dotée de technologies écologiques et économiques innovantes : extraction par micro-ondes et par ultrasons, macération, turbo-distillation, hydrodistillation... pour valoriser les agroressources végétales telles que les plantes aromatiques et médicinales, les fruits et légumes, les épices.

# FAITS MARQUANTS

## 1. ACCRÉDITATION COFRAC

Dans un souci d'amélioration constante et dans la continuité de la labellisation CRT – Centre de Ressources Technologique, le PARM a mis en œuvre au niveau de son laboratoire d'analyse sensorielle une démarche qualité COFRAC. Une accréditation du Cofrac reconnaît et atteste les compétences et l'impartialité des organismes de contrôle au niveau national.

Cette démarche qualité s'est poursuivie au PARM avec la mise en action d'un plan métrologie pour fiabiliser les résultats acquis ; les laboratoires ont poursuivi l'évaluation de leurs performances au sein des circuits inter-laboratoires BIPEA (sensoriel, physico-chimie) et RAEMA (microbiologie).



## 2. LABELLISATION CRT ET AGRÉMENT AU TITRE DU CRÉDIT IMPÔT RECHERCHE ET INNOVATION.

En Mars 2018, le PARM a été reconnu organisme agréé au titre du Crédit Impôt Recherche (CIR) et Crédit d'Impôt Innovation (CII). Avec cet agrément, octroyé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, le PARM offre un avantage important aux professionnels en leur permettant de récupérer, sous forme de crédit d'impôt, une partie des prestations de R&D réalisées.

Cet agrément intervient en renfort de la labellisation CRT – Centre de Ressources Technologiques, obtenue par le PARM depuis janvier 2016. Elle positionne le PARM comme une structure référente sur le bassin caribéen pour l'accompagnement des entreprises.



C'est une reconnaissance d'une qualité de service et d'une qualité d'engagement, du professionnalisme de l'équipe du PARM

**Katia ROCHEFORT, directrice du PARM**



### 3. APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT DU BREVET ANTIBACT-ERYNG – ANTIBACTÉRIEN NATUREL PUISSANT

Cette année, le PARM a lancé un appel à manifestation d'intérêts (A.M.I) pour favoriser la concrétisation de projets à partir de principes actifs naturels et brevetés issus de l'huile essentielle d'*Eryngium foetidum* L. de Martinique (chardon béni).

Dans le contexte actuel où les infections nosocomiales font l'objet d'importantes mesures de prévention dans les structures hospitalières, cette huile essentielle constituée d'actifs naturels innovants, peut entrer dans la composition de nombreuses formulations visant à lutter contre ces germes pathogènes. Le *Staphylococcus aureus*, souvent en cause dans ce type d'infection et à l'origine de certaines infections graves des plaies du pied des patients diabétiques, est de plus en plus résistants aux antibiotiques. 5 à 10% des diabétiques courent un risque d'amputation : il est donc primordial de trouver de nouveaux traitements alternatifs.

Cet appel à manifestation d'intérêts (AMI) vise à favoriser la création de produits innovants dans plusieurs champs d'application tels que :

- la lutte nosocomiale
- le traitement des plaies des patients diabétiques
- le développement de phytomédicaments pour application cutanée
- le développement de produits dermocosmétiques
- le nettoyage et désinfection de matériel et surface (lingettes ; spray)
- la conservation alimentaire.

Ces résultats, testés contre des souches multirésistantes de *Staphylococcus aureus* et d'autres germes pathogènes ont été brevetés.

L'huile essentielle est principalement composée de (E)-2 dodecenal, dodecenal, isomères du triméthylbenzaldéhyde, nonanal et decanal. Après étude phytochimique, l'activité antibactérienne remarquable de l'huile essentielle ainsi que de l'association de plusieurs molécules actives isolées à partir de l'huile essentielle contre deux souches multirésistantes de *S. aureus* ont été mises en évidence. Les principes actifs responsables de l'activité ont été identifiés.



## 4. DÉPLOIEMENT DE L'ACTIVITÉ DE FORMATION

Nouvelle activité au catalogue de prestations du PARM, la formation professionnelle continue s'est poursuivie en 2018 pour répondre aux besoins des entreprises. Renforcer les compétences de leurs ressources humaines est en effet un des leviers les plus efficaces pour anticiper et accompagner les évolutions rapides des marchés et de la réglementation du secteur agroalimentaire.

Les avantages des formations interentreprises au PARM : les entreprises bénéficient d'intervenants experts qui assurent au quotidien des missions de conseil et d'assistance technique. Grâce à notre connaissance du secteur de l'agro-transformation depuis plus de 15 ans, nous proposons des programmes adaptés aux besoins du secteur à l'appui d'exercices, de cas concrets et de mises en situation basées sur des expériences terrains. Nos formations relatives aux technologies alimentaires se déroulent autour de travaux pratiques de procédés de transformation en salle technologique.

Le PARM propose également la possibilité de réaliser des formations personnalisées, adaptées au besoin de l'entreprise, avec un programme sur-mesure, pouvant inclure plusieurs thématiques du catalogue.

Le Pôle « Assistance et Conseil Technologique » a animé 13 sessions de formations sur catalogue et sur-mesure.



**129 stagiaires**  
dont 35 porteurs de projets



Plus de  
**2 100**  
heures de formation

Une équipe de  
**5**  
formateurs



**17**  
stages thématiques  
en industrie agroalimentaire

Les formations axées sur les technologies alimentaires sont parmi celles qui sont les plus demandées. Ainsi 41 participants ont assisté aux ateliers techniques : " TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES ". Cela illustre l'intérêt croissant des professionnels pour ces ateliers dans un parcours de création d'activité avec, pour objectif, une installation et/ou la diversification au sein d'exploitations agricoles.

## 5. DE NOUVEAUX GRANDS PROJETS

Focus sur 2 projets favorisant la compétitivité des entreprises.

### **Le Projet STIMUL'INOV : stimuler l'innovation au sein des TPE/PME**

On observe sur le territoire un fort potentiel d'innovation avec l'émergence de nouvelles filières de diversification et de nombreuses activités de niches. Toutefois, « Passer de l'idée à un projet réussi » demeure pour de nombreuses TPE/PME un véritable défi qu'elles ne peuvent pas toujours relever par manque de ressources.

Afin de répondre aux besoins des entreprises, le PARM a décidé de renforcer son accompagnement de l'innovation avec la mise en place du dispositif STIMUL INOV : un programme d'accompagnement global dédié à soutenir le marketing de l'innovation au sein des TPE/PME, filières du secteur agro-alimentaire de Martinique.

Ce programme vise plusieurs niveaux d'objectifs, structurés en trois axes :

#### **Le premier axe : « Stimuler l'innovation avec une meilleure connaissance des comportements et attentes des consommateurs »**

##### *La réalisation d'une étude de marché alimentaire Antilles-Guyane :*

##### *« Quels comportements et quelles opportunités d'innovations alimentaires aux Antilles-Guyane ? »*

Le PARM a entrepris la réalisation de cette étude afin de :

- Mieux comprendre la demande du consommateur local : besoins, aspirations spécifiques, comportements vis-à-vis de l'alimentation, perception de l'offre locale, attentes en termes de nouvelles offres produits
- Constituer des données spécifiques à la région Antilles-Guyane qui demeure le marché de référence pour le développement commercial de nos entreprises

L'acquisition de ces données constitue un outil d'aide à la décision qui apporte des opportunités concrètes d'innovation et qui pourra ainsi stimuler l'émergence et la réussite des nouveaux projets en adéquation avec les besoins du marché.

L'étude s'est déployée en Martinique, Guadeloupe et Guyane, à partir d'octobre 2018.

La réalisation a été confiée à KANTAR TNS, leader mondial des études marketing. D'abord déployée en approche qualitative avec l'animation de 4 focus group répartis sur les 3 zones géographiques, elle a ensuite été conduite au moyen d'entretien téléphonique avec 426 interviews.

Les données qualitatives et quantitatives recueillies seront consolidées dans un rapport qui sera commercialisé. Une présentation des grands enseignements de cette étude sera réalisée par thématique dans le cadre des Matinales de l'innovation par la suite.



## **Le deuxième axe : « Stimuler l'innovation en apportant de l'expertise sur la génération de concepts innovants et le marketing de l'innovation »**

### *La mise en place d'ateliers de génération de concepts innovants*

Ce programme cible une approche collective et personnalisée, visant un renforcement des premières phases du processus de l'innovation : « Passer de l'idée à la formalisation d'un cahier des charges du concept ». L'enjeu essentiel est de faire émerger des projets innovants en adéquation avec les attentes des consommateurs et de favoriser la réussite de ces démarches. Il s'agit concrètement d'accompagner les entreprises à :

- Préparer leurs plans d'innovation.
- Mettre en place et affiner leur stratégie de développement de produits innovants avec les bons outils.
- Innover avec succès en suivant une méthodologie rigoureuse.

Une première phase prendra la forme d'une formation collective pour être formé à la méthodologie de génération de concepts innovants en début d'année 2019.

La deuxième phase de cet axe sera engagée par un suivi personnalisé de plusieurs entreprises à la formalisation et au développement du concept produit de leur choix. Au moins huit entreprises seront sélectionnées par appel à manifestation d'intérêt (A.M.I) et devront suivre les ateliers de génération de concepts innovants.

## **Le troisième axe : « Stimuler, détecter et récompenser les initiatives avec le Prix de l'innovation du PARM »**

### *La réalisation du Prix de l'innovation du PARM Édition 2019*

Le Prix de l'innovation du PARM vise à détecter et à valoriser les initiatives locales d'innovation. À travers ce Prix, le PARM cherche à récompenser les démarches d'innovations réussies dans le secteur de l'agroalimentaire. Il s'inscrit dans la continuité des missions du PARM afin de soutenir et encourager l'innovation au sein des entreprises du territoire. La prochaine édition du Prix de l'innovation du PARM se tiendra en juin 2019.



« STIMUL'INOV : Stimulation de l'Innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire » est co-financée par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020 et par la Collectivité Territoriale de Martinique



## Le Projet ANR-NuTWInd – Volet WP 2 : Comportement et préférences alimentaires des Antillais

Le PARM assure la responsabilité scientifique du volet 2 et conduit la tâche « comprendre les déterminants des choix alimentaires des consommateurs » en lien étroit avec le CSGA-Unité Mixte de recherche INRA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation). Le PARM intervient et apporte son expertise dans le domaine de l'analyse sensorielle.

Le projet **ANR-NuTWInd** vise à comprendre les interactions entre l'offre alimentaire et les comportements des populations et à proposer des stratégies pour améliorer la sécurité nutritionnelle aux Antilles Françaises.

C'est un projet pluridisciplinaire réunissant nutritionnistes, épidémiologistes, économistes, sociologues, chercheurs en sciences sensorielles, institut technique et le Ministère de l'Agriculture à travers **7 partenaires**.

Les pratiques alimentaires aux Antilles ont connu de fortes évolutions par l'augmentation notamment de la consommation des produits « prêts-à-consommer », par une progression de la restauration hors domicile, par l'expansion de la grande distribution...

Cette transition nutritionnelle due aux changements de l'offre et aux comportements des consommateurs est marquée par une forte augmentation des prévalences d'obésité et de maladies chroniques constatée au cours des dernières décennies. De plus, les recommandations nutritionnelles sont encore trop peu suivies pour limiter ces comportements à risque.

Le projet ANR-NuTWInd vise à déterminer les facteurs individuels et environnementaux qui impactent le comportement alimentaire des Martiniquais.

Le volet piloté par le PARM comprend deux étapes qui concernent directement les Martiniquais :

- **ETAPE 1** : « les préférences alimentaires par questionnaire ». Il s'agit d'une enquête en ligne pour obtenir les préférences alimentaires déclarées d'au moins 1500 adultes Martiniquais.

- **ETAPE 2** : « les préférences alimentaires par tests de dégustation » les exposant à diverses sensations de gras, de salé et de sucré.

L'exploitation des données auto-déclarées par questionnaire sera ensuite corrélée à la batterie de tests sensoriels qui seront réalisés par le laboratoire d'analyse sensorielle du PARM.

Parallèlement, les autres partenaires du consortium étudieront les facteurs déterminants le choix des consommateurs lors de l'acte d'achat et de consommation seront aussi évalués : prix, préférences, caractéristiques du produit, lieu de production, l'approvisionnement etc. Les dynamiques d'évolution entre les produits d'importation et la production locale sur des critères précis dont le prix et la qualité nutritionnelle seront également soulignés.

*Le projet NuTWInd est financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) dans le cadre de l'appel à projets générique 2016 (ANR-16-CE21-0009). Le financement de l'enquête NUTRIPARM est soutenu par le FEDER Martinique, l'ANR et la Collectivité Territoriale de Martinique (CTM)*





# NUTRIPARM

— LA GRANDE ENQUÊTE —

## DÉPLOIEMENT DE L'ENQUÊTE NUTRIPARM SUR LE TERRITOIRE



**SITE WEB**  
[www.etudenutriparm.fr](http://www.etudenutriparm.fr)



**SPOT TV**

# LES ACTIONS DU PÔLE

## 10 PROJETS EMBLÉMATIQUES

Une des activités principales du PARM, au quotidien, est le suivi et la mise en œuvre de projets d'envergure pour l'innovation et le développement du territoire. Inscrits dans l'ADN des missions du PARM, ces projets d'actions collectives réalisés en 2018 ou en cours sont au nombre de dix, répartis en trois grands axes stratégiques.

### 01

#### Soutenir la dynamique de filières stratégiques

**MADIN'CACO** : Étude de la production de cacao en cours de relance

**Bénéficiaire** : Filière cacao

**MELIVAL** : Caractérisation des miels de Martinique

**Bénéficiaire** : Filière apicole

**LABEL'BOV** : Élaboration d'un cahier des charges de labellisation de la viande bovine de Martinique

**Bénéficiaire** : Filière bovine

**ASSIST FILIÈRES** : Appui technique aux filières

### 02

#### Renforcer la compétitivité des entreprises

**PAM'ECO-EX** : Dispositif de transfert de technologie des connaissances acquises dans le domaine des extraits actifs de plantes

**Bénéficiaire** : PME/TPE

**ANIM'ACT** : Diffusion d'informations scientifiques et techniques aux entreprises du secteur agroalimentaire

**Bénéficiaires** : PME/TPE

**STIMUL'INOV** : Stimulation de l'innovation des TPE/PME agroalimentaire du territoire

**Bénéficiaires** : PME/TPE

**ANR-NUTWIND** : Comportements et préférences alimentaires

**Bénéficiaires** : TPE/PME / Filière

### 03

#### Valoriser des productions d'agro-transformation

**F&L ALIM** : qualité nutritionnelle des fruits et légumes de Martinique

**Bénéficiaires** : TPE/PME

Promotion & Valorisation des travaux du PARM

**Bénéficiaires** : TPE/PME / Filière

## FOCUS SUR QUELQUES PROJETS D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

### Axe 1 : SOUTENIR LA DYNAMIQUE DE FILIÈRES STRATÉGIQUES

#### **Le projet LABEL'BOV – Élaboration d'un cahier des charges de labellisation de la viande bovine de Martinique**

Le PARM assiste la filière bovine de Martinique pour la production d'une viande bovine locale de meilleure qualité.

Afin d'optimiser le potentiel de la viande bovine locale, le PARM a tout d'abord développé, en collaboration avec la CODEM, un procédé de maturation optimal. Il s'agit d'améliorer sa tendreté, sa jutosité et son goût.

La maturation est un processus d'attendrissement naturel de la viande qui se met en place quelques jours après abattage de l'animal. Elle permet d'atténuer sa dureté et le développement d'arômes spécifiques. L'expérimentation s'est appuyée sur deux types raciaux : le type Brahman et le type croisé. Plusieurs catégories d'animaux ont été testées : les jeunes bovins, les génisses et les vaches de réforme.

Pourquoi labelliser la viande bovine de Martinique ?

- Pour la différencier des produits concurrents présents sur le marché
- Pour informer les consommateurs sur sa qualité
- Pour bâtir la réputation du produit

Que labellise-t-on ?

- Une viande de qualité bouchère supérieure avec un procédé de maturation adapté aux animaux des élevages Martiniquais : génotype, conditions d'élevage...
- Une signature génétique spécifique au terroir : Brahman de Martinique

Partenariat : Une labellisation qui s'appuie sur un cahier des charges rédigé par le PARM en partenariat avec la CODEM.

#### **Le projet MELI'VAL – Caractérisation des miels de Martinique**

Le projet MELI'VAL a permis de mettre en place les conditions de la conduite opérationnelle de l'étude de la spécificité des miels de Martinique en vue de leur différenciation. Les travaux conduits dans le cadre de ce projet ont permis au PARM d'acquies l'expertise et les outils utiles à la caractérisation des miels de Martinique. Ainsi un « jury expert miel » a été formé pour l'évaluation sensorielle des miels. Un contrat de collaboration de recherche a été établi avec l'université de Corse dans un objectif de transfert de compétence et de mobilisation d'expertise pour l'analyse pollinique des miels.

Une palynothèque de référence est en cours de constitution en collaboration avec le PNM. Elle comprend à ce jour une collection de 973 lames pour 143 espèces végétales appartenant à 52 familles différentes et continuera à être enrichie. Cet outil essentiel sera utilisé pour identifier les pollens qui seront isolés dans les miels étudiés et ainsi remonter à leur origine botanique et géographique.

L'étude de la spécificité des miels représentatifs de la production martiniquaise permettra de les différencier sur le marché et ainsi de mieux les valoriser économiquement.

## Axe 2 : RENFORCER LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES AVEC L'INNOVATION

### Le projet « Dispositif PAM Eco-Ex » :

À destination des TPE/PME et porteurs de projets, le dispositif PAM'Eco-ex permet aux professionnels de bénéficier d'un accompagnement spécifique, du transfert de connaissances acquises dans le domaine des extraits de végétaux et de l'expertise du PARM pour développer leurs compétences et leur permettre de réussir au mieux leur projet.

Le dispositif PAM'ECO Ex a pour but de « dynamiser le transfert de technologie vers les TPE/PME ». Il favorise la création de produits innovants avec :

- La valorisation des extraits de plantes aromatiques et médicinales de Martinique
- La conception de produits innovants à partir de ressources locales
- La commercialisation de produits à haute valeur ajoutée
- L'accompagnement à l'émergence d'une filière structurée en Martinique

Six entreprises bénéficient déjà de ce dispositif. En approche incubation, sur la plateforme d'éco-extraction du PARM il s'agit de favoriser l'accélération du transfert de technologie et d'accompagner les projets innovants de valorisation d'extraits de plantes issues de la pharmacopée traditionnelle.

L'équipe du PARM les accompagne dans toute la chaîne de création de valeur du produit innovant : du concept (définition du besoin, cahier des charges) en passant par la faisabilité (optimisation, validation du produit, analyses physico-chimiques et sensorielles) jusqu'au dimensionnement de l'atelier et transfert de technologie complet.



## Axe 3 : VALORISER LES PRODUCTIONS D'AGROTRANSFORMATION

### Le projet « F&L Alim »

Pour valoriser et diffuser l'ensemble des données nutritionnelles acquises sur les fruits et légumes de Martinique, le PARM éditera prochainement un ouvrage complet mêlant conseils pratiques, fiches nutritionnelles et recettes savoureuses. Le livre qui sera édité aux Éditions ORPHIE, sera proposé au grand public, courant de l'année 2020 afin que les fruits et légumes tropicaux cultivés sur notre territoire retrouvent toute leur place dans notre alimentation.

Résultats de plusieurs années de recherche, divers projets de valorisation ont déjà été engagés.

Des ateliers pédagogiques à destination du public scolaire ont été créés et ont déjà eu du succès ; un poster « Richès Péyi-a » , désormais bien connu, a été élaboré dans le cadre du PRALIM et comprend plusieurs sous-rubriques :

- Des « info-bulles » explicitant le rôle des principaux nutriments présents.
- Le tableau de composition nutritionnelle de 45 fruits et légumes.
- Le calendrier de saisonnalité avec le fruit ou légume du mois.



## FOCUS SUR QUELQUES PRESTATIONS SUR MESURE

En 2018, de nombreuses entreprises se sont tournées vers le PARM pour obtenir un accompagnement ou confier au PARM un projet de Recherche et Développement, des analyses, des tests sensoriels, une formation... Ainsi, **164 contrats dont 85 prestations** ont pu être réalisés par le PARM pour accompagner et soutenir les entreprises du territoire.

De la rédaction du cahier des charges, en passant par la formulation de produit, de la réalisation des préséries à l'aide à la commercialisation ; de l'appui du marketing de l'innovation à l'assistance technique, en passant par des analyses microbiologiques ou nutritionnelles... les champs de compétences du PARM sont variés et sur-mesure afin de répondre aux besoins des entreprises.

### 1. Des soupes traditionnelles revisitées et prêtes à l'emploi

Le PARM a accompagné l'entreprise YODI pour la création de soupes traditionnelles à partir de la production maraîchère locale. Il a ainsi défini un cahier des charges précis, assisté le client au développement du process pour la réalisation de cette gamme au niveau industriel et étudié la durée de vie des produits. Le client a également bénéficié d'un conseil en équipements et du transfert technologique vers son outil de production. Enfin, l'équipe a pu accompagner l'entreprise à la mise en marché des produits.

### 2. Le bois d'inde se fait mousser

Une entreprise dans le secteur de la cosmétique a sollicité le PARM pour l'accompagner dans la conception d'un shampoing à base d'huile essentielle de bois d'inde et au beurre de karité. Le PARM a assisté cette entreprise au niveau de l'élaboration de la maquette-produit, a réalisé des analyses de pré-commercialisation pour s'assurer du respect du cadre réglementaire et l'a accompagnée au lancement commercial.

### 3. Les fermes du Nord-Atlantique se diversifient

En 2018, le PARM a réalisé, auprès d'un groupement d'agriculteurs du MANA dans le Nord Atlantique, un diagnostic de leurs exploitations agricoles respectives. Le PARM a pu élaborer un avant-projet pour le développement d'activités de transformation à la ferme. Des préconisations sur l'équipement ont également été soumises. La diversification des activités touche des secteurs aussi variés que la transformation des produits carnés et de légumes (fabrication de boudins – de plats cuisinés à partir de cochon de lait) ou les plantes (conditionnement d'eau de coco).

### 4. Le bien-être par les plantes

Le PARM a soutenu le projet de fabrication d'un complément alimentaire à partir d'une plante de la pharmacopée locale, dont les actifs d'intérêts aideraient au confort respiratoire, au système immunitaire et à la tonicité. Le PARM a ainsi validé le prototype et préconisé à l'entreprise les équipements pour l'unité de production.

« Nous nous réjouissons d'avoir un partenaire privilégié comme le PARM pour nous accompagner dans la réalisation technique de notre projet. La mise à disposition de leur plateforme d'éco-extraction, équipée d'outils que nous ne pourrions pas acquérir, nous a été d'une aide précieuse pour finaliser notre produit, un savon noir 100% naturel et entièrement fabriqué en Martinique.

Nous avons toujours pu compter sur une écoute active de l'équipe, qui sait nous aiguiller et apporter des réponses concrètes à nos problématiques ».

*Jacques CONROY et Audrey LECLERC,  
Savonnerie Antillaise  
entreprise spécialisée dans la fabrication  
artisanale de savons 100% origine  
martinique depuis 2006*





## FOCUS SUR QUELQUES FORMATIONS

### Organisation d'un atelier « transformation des plantes »

Le PARM a organisé une journée de travaux pratiques dans le cadre d'une formation continue de transformation des plantes aromatiques et médicinales de Martinique. Près d'une quinzaine de professionnels de la filière ont participé à cette session qui a été très appréciée des participants. Ils ont pu découvrir les procédés de séchage et de lyophilisation. Les différentes méthodes écologiques d'extraction d'huiles essentielles et apprendre à réaliser un sirop de plantes, une infusion.

### Vers la transformation des produits de la mer

En partenariat avec l'Espace Sud, le PARM a accueilli treize marins-pêcheurs pour des travaux pratiques en halle technologique dans le cadre de la formation Spécialisation Initiative Locale (SIL) – valorisation des produits de la mer. Trois sessions ont été nécessaires afin de passer en revue l'essentiel des transformations possibles à partir des produits de la mer.

Le PARM a mis à disposition des stagiaires les équipements nécessaires et ils ont pu découvrir les techniques et les process variés pour fabriquer des produits innovants tel que les pains de poisson, le boudin de giraumon et poisson, le boudin de bananes jaunes et poisson, les brochettes terre-mer, les cuisses de poulet farcis au lambi, les paupiettes de thon, les rillettes de la mer, la terrine de poisson et l'ananas confi au Rhum vieux, la terrine de poisson au piment doux ...

### Hygiène et sécurité alimentaire des aliments, une formation primordiale pour nos TPE

Maîtriser le risque sanitaire au sein de son entreprise, telle est l'une des préoccupations des professionnels de l'agro transformation. Le PARM a mis en place pour 25 professionnels qui souhaitent comprendre les enjeux réglementaires du «paquet hygiène» trois sessions de deux jours de formation. Parmi eux, 14 porteurs de projets ont ainsi pu connaître les principaux dangers liés aux denrées alimentaires, apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et appréhender la méthodologie de l'HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point



# ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018

## CLIENTS, PARTENAIRES, TERRITOIRE

# L'ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018

## LES TEMPS FORTS



JANVIER

### Les 15 ans du PARM : nouvelle dénomination et identité visuelle du PARM

À l'occasion des vœux de début d'année, le Président du PARM, ses administrateurs, entouré des acteurs et partenaires réseaux du PARM ont dévoilé la nouvelle dénomination du PARM : de Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique à PARM – Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique.

Cette évolution soulignait l'expertise et l'élargissement de son domaine d'activité, qui s'étend désormais au-delà de la transformation alimentaire vers le secteur des cosmétiques et des phyto-ingrédients.

Une évolution ancrée dans le renouveau de l'identité visuelle qui illustre la croissance, la recherche innovation, mais aussi l'effervescence de l'activité, la création et l'énergie au service du réseau que nous animons.



**Pôle Agroressources  
et de Recherche de Martinique**



FÉVRIER

### Visites terrain d'entreprises (Février et Avril 2018)

Au cours de l'année, le PARM a organisé des visites d'entreprises innovantes implantées dans le territoire. Parmi les nombreuses visites d'entreprises organisées, on peut retenir la visite au Lamentin de l'entreprise MAN NICOL, spécialisée dans la production de boudins traditionnels depuis 2001, gérée par Jean-Marc GABRIEL et Nicole WALTER.

Les administrateurs du PARM ont pu mesurer le savoir-faire et la réussite de ces bénéficiaires de l'accompagnement du PARM, échanger sur leur quotidien et écouter leurs besoins.



“

*« Nous nous sommes appuyés sur le PARM pour standardiser nos process de fabrication, indispensable pour une commercialisation de nos produits auprès de la grande distribution ; nous avons aussi été sensibilisé à la maîtrise de la qualité de nos produits, de la traçabilité de nos matières premières à la conservation du produit fini pour assurer aux consommateurs un produit de savoir-faire traditionnel, gustativement et qualitativement bon. »*

Jean-Marc GABRIEL, co-gérant de MAN NICOL

# L'ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018

## LES TEMPS FORTS



MARS

### Mise en place des instances du Comité Consultatif Stratégique (CCS)

Afin de proposer un outil fiable répondant aux besoins des professionnels, le PARM s'est doté d'un Comité Consultatif Stratégique (CCS). Cet organe de consultation assure l'interface entre les socioprofessionnels et la gouvernance.

Pour mener à bien ses missions, le CCS crée en son sein des Commissions Ad hoc qui ont pour vocation d'offrir un espace d'échanges et de réflexion entre les professionnels et les membres du CCS afin de proposer des axes stratégiques de travail en adéquation avec les attentes des différents acteurs. Les commissions ad hoc sont saisies par le CCS, selon les besoins des secteurs d'activités de la filière agroalimentaire et des bio ressources : une commission ad hoc est créée en fonction des réflexions nécessaires aux travaux et se clôture à l'achèvement du projet.

Ce comité créera aussi le Conseil Scientifique du PARM, présidé par un organisme de recherche indépendant du PARM. Le Conseil scientifique est saisi pour avis par le CCS sur les grandes orientations scientifiques des projets d'innovation du PARM, sur les méthodologies mises en œuvre et les résultats obtenus, sur la politique de valorisation des résultats de recherche ainsi que la diffusion de l'information scientifique et technique.

Les commissions déjà constituées cette année sont les suivantes :

- Commission Ad hoc « Pêche-Aquaculture »
- Commission Ad hoc « Valorisation des plantes de la pharmacopée traditionnelle »
- Commission Ad hoc « Qualité et valorisation des productions : filière végétale et animale »
- Commission Ad hoc « Innovation et développement des TPE et PME du territoire »
- Commission Ad hoc « Canne, Sucre, Rhum »
- Commission Ad hoc « Capitalisation et Communication »



# L'ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018

## LES TEMPS FORTS



JUIN

### Agrément CIR : dispositifs de financements « innovation »

Le 28 juin, le PARM, agréé au titre du Crédit Impôt Recherche (CIR) et du Crédit Impôt Innovation (CII), faisait une présentation auprès des professionnels afin de leur faire découvrir les avantages de la mobilisation d'un CIR ou d'un CII. Les fonds de la Cellule Europe de la Collectivité Territoriale de Martinique ont d'abord été présenté avec un focus sur :

- L'innovation : crédit et modernisation d'entreprises agroalimentaires
- L'emploi pour la création d'entreprises
- La transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture

Ces crédits d'impôts permettent de récupérer, une partie des prestations de R&D et d'innovation réalisées en partenariat avec le PARM.

En avril, le PARM avait déjà organisé un autre temps d'information sur les dispositifs d'aide au financement des entreprises. En présence de partenaires experts, le PARM a présenté à plus d'une cinquantaine de professionnels les différents dispositifs d'aide de la Collectivité Territoriale de Martinique (aide à la création, à l'emploi, au conseil, au développement et à l'international, aux actions collectives etc.), d'Initiative Martinique Active (IMA), de l'Agence Française de Développement (AFD) et BPI France.

D'autres dispositifs mobilisables, comme le dispositif CIFRE (Conventions Industrielles de Formation par la Recherche) ou encore les appels à projet P.I.A (Programmes d'Investissements d'Avenir) ont été évoqués.



# LA CONTRIBUTION PARM AUX ÉVÉNEMENTS PARTENAIRES



JUIN

## Matnik Agri : Salon de l'agriculture

Le PARM a participé au Salon de l'Agriculture organisé par la Collectivité Territoriale de Martinique, du 1er au 3 juin 2018. L'équipe du PARM a accueilli le public sur un stand innovant et digital afin d'illustrer son accompagnement auprès des professionnels du secteur, à travers la valorisation des produits agricoles par la transformation.

### Le PARM a proposé une animation permanente autour de trois grands axes :

- L'accompagnement du PARM aux filières de production du territoire
- La valorisation des productions « nutrition-santé » du territoire
- L'accompagnement de l'innovation au quotidien pour les filières de production, les TPE, les PME.

Parmi les temps forts du programme d'animation du PARM, il y a eu l'atelier « Richès péyi-a » : innover avec les légumes péyi. Lors de cet atelier, les données nutritionnelles d'intérêt des légumes péyi et des fruits et légumes de Martinique étaient mises en avant, avec la distribution du poster « Richès Péyi-a » (table de composition de 56 fruits et légumes de Martinique). Ce fut également l'opportunité de réaliser un « show cooking » illustratif réalisé par les chefs de la Corporation des Cuisiniers et Pâtisiers de la Martinique (CCPM). Chaque recette mettait en avant un fruit ou légume de Martinique, sublimé par la cuisine. Des recettes à retrouver dans l'ouvrage « Les Trésors exquis des fruits et légumes tropicaux » aux Éditions ORPHIE (en librairie début 2020).

Et tous les jours, une présentation de différents projets collaboratifs du PARM et des sessions-découverte « Atelier du Goût du PARM » réalisées par l'équipe du pôle analyse sensorielle du PARM.





### **Contribution au dispositif BOOTCAMP (renforcement et accompagnement des TPE agroalimentaires émergentes dans leur parcours création).**

Organisé par Technopole Martinique, ce nouveau dispositif : ABC BOOTCAMP (AgroIndustry Bootcamp) a pour objectif de détecter et d'accompagner les démarches d'innovation des porteurs de projets du secteur de l'agro-transformation afin « d'accélérer la maturation de projets innovants d'agro-transformation en suivant un parcours sur 2 mois ». Un dispositif qui conjugue ateliers collectifs, réseautage et accompagnement individualisé dans plusieurs domaines d'expertises : marketing, finances, transfert de technologies, propriété intellectuelle... Le PARM a contribué à ce programme à travers un atelier collectif, sur « la stratégie de développement » pour aider à préparer un développement projet à l'appui d'outils et de méthodologie, valider son concept produit innovant et définir toutes les stratégies à mettre en place pour mieux garantir le retour sur investissement

### **Conférence « les comportements et préférences alimentaires des consommateurs Antillo-Guyanais : un atout pour l'innovation » lors du Madin'Expo**

Madin'Expo est le salon de la production martiniquaise qui met en lumière les producteurs locaux dans les secteurs de l'industrie et de l'artisanat depuis presque 30 ans. Il s'agit d'une véritable vitrine des produits et des savoir-faire des entreprises martiniquaises qui relèvent de ces secteurs et accueille à chaque nouvelle édition, un large public.

C'est à cette occasion que le PARM a animé une conférence sur deux projets en cours sur les comportements et préférences alimentaires des consommateurs Antillo-Guyanais.

Le projet ANR-NuTWInd – Transition Nutritionnelle aux Antilles Françaises a été présenté, avec un focus sur le volet « comprendre les déterminants des préférences alimentaires vis-à-vis des sensations de gras, salé et sucré ». Ce volet étant déployé un deux actions : l'action « préférences sensorielles par questionnaire » à l'appui d'un questionnaire en ligne [www.etudenutriparm.fr](http://www.etudenutriparm.fr) qui permet de recenser les premiers indices de préférences de façon auto-déclarée. Cette action sera appuyée d'une grande campagne de communication multicanale, afin d'inciter la participation d'au moins 1 500 internautes Martiniquais.

La phase 2 « préférences sensorielles par dégustation », intervient pour consolider les résultats obtenus lors du questionnaire et les corrélés entre eux pour obtenir une réponse solide et robuste scientifiquement. Ainsi, 200 personnes seront sélectionnés parmi les répondants au questionnaire pour assister à plusieurs séances de dégustation durant lesquelles ils dégusteront une gamme de 24 produits.

### **Journée d'information PAT : Programme Alimentaire Territorial Martinique, organisé par la DAAF Martinique et la CTM**

Le Jeudi 11 octobre, le PARM a participé à la rencontre «Projet Alimentaire Territorial : outils, enjeux et perspectives », organisée par Réseau Rural de Martinique en partenariat avec la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, à la Villa Chanteclerc, à Fort de France.

Cette rencontre avait pour objectifs d'informer les acteurs du secteur sur les modalités de mise en œuvre de ce type de projets et d'évoquer ensemble des orientations pour la stratégie de l'alimentation de notre territoire.

A cette occasion, le PARM a présenté sa contribution au projet ANR-NuTWInd et plus particulièrement son volet « préférences alimentaires par questionnaire » à travers l'enquête en ligne NUTRIPARM, qui sera déployé dans les mois à venir.

Près de 70 acteurs d'horizons divers (élus, agents des collectivités, associations, chambres consulaires, CDC, CAF, rectorat, etc.) étaient réunis afin de s'informer et d'échanger autour de ce programme.

L'après-midi, trois ateliers ont permis aux participants de poursuivre les échanges autour de 3 champs du PAT :

- Economie alimentaire et filière : focus sur la restauration collective
- Patrimoine gastronomique et produits locaux
- Nutrition et santé

# L'ANIMATION DU RÉSEAU EN 2018

## LES TEMPS FORTS



### Les « Matinales de l'innovation »

Répondre aux besoins de consommateurs de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation, tel est le défi des entreprises agroalimentaires du Territoire.

C'est pourquoi les Matinales de l'innovation du PARM ont été créées à destination des agro transformateurs, désireux d'innover. Créées en 2017, elles sont depuis devenues un rendez-vous incontournable au PARM pour tous les acteurs du secteur agroalimentaire qui innovent ou souhaitent innover.

Inscrites dans le cadre de notre mission de veille et d'accompagnement à l'innovation, ce rendez-vous bimestriel est consacré aux grandes tendances alimentaires mondiales, nationales et locales, sur lesquelles les professionnels peuvent s'appuyer pour booster leur stratégie marketing.

Ces matinales sont l'occasion de trouver des sources d'idées innovantes, d'adopter des leviers d'innovation, de dégager des opportunités de création de nouveaux produits qui répondent aux attentes des consommateurs.

En 2018, cinq Matinales ont été organisées et recensaient en moyenne une vingtaine de participants. Au cours de ces temps d'échanges conviviaux, plusieurs thématiques ont été abordées : le « sans gluten », la e-restauration, le « sugar bashing », le « slow food », le sans lactose, le flexitarisme, l'alimentation senior, les alternatives végétales aux produits laitiers etc...

Un format simple de 2 heures, autour d'un petit déjeuner, durant lequel les professionnels échangent collectivement leurs retours d'expériences.



### TOUTE L'ANNÉE

Et pour accompagner au quotidien l'émergence et la réussite de projets innovants, le PARM met à disposition l'outil XTC Database qui est une base de données mondiale dans le domaine des produits alimentaires innovants.

Les 102 entreprises inscrites à la veille « Marketing de l'innovation », reçoivent mensuellement une à deux veilles sur des thématiques qu'elles ont choisies.

Alimentée quotidiennement, cette base recense toutes les nouvelles solutions innovantes proposées aux consommateurs dans le monde entier.

### Les veilles et la diffusion d'information

Le PARM met à disposition de ses entreprises clientes des veilles réglementaires et technologiques (diffusion 2 fois par an), transmises par mail, ou accessible en ligne. Le PARM propose également, sur demande, des formats de veilles personnalisées, adaptées aux besoins spécifiques d'une entreprise.

- Veille réglementaire : quatre bulletins ont été rédigés et diffusés auprès de 345 professionnels (mars ; juillet ; septembre et décembre)

- Veille marketing de l'innovation produit : 153 bulletins ont été rédigés et diffusés (fréquence mensuelle autour de 17 thématiques) auprès de 124 professionnels inscrits

**« C'est une mine d'informations extrêmement enrichissantes, qui nous permet d'avoir des idées, de générer des concepts nouveaux ! »**

Marcel MARIE-SAINTE, directeur commercial  
SAEM Le Galion



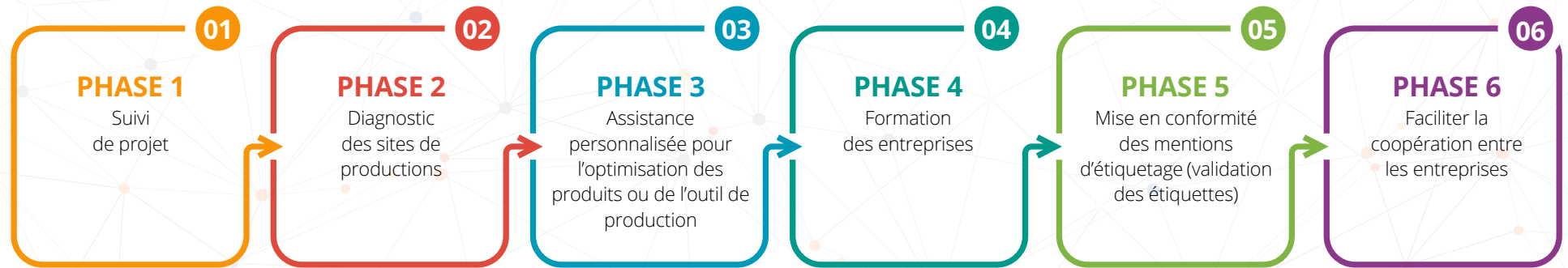


# LA DYNAMIQUE DE NOUVEAUX PARTENARIATS

## 1- Contribution projet INTERREG TEECA : Caraïbes Trade Enhancement

Le projet Trade Enhancement for Eastern Caribbean (TEECA), co-financé par l'Europe à travers les fonds Interreg Caraïbes, est le fruit de plusieurs années de collaboration entre la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Martinique (CCIM), la Collectivité Territoriale de Martinique (CTM), l'OECO (Organisation des Etats de la Caraïbe Orientale) et l'Agence de Développement des Exportations du Cariforum (CEDA). L'objectif de ce projet étant de réduire les barrières juridiques, techniques et linguistiques au sein de notre territoire, en vue de l'expansion régionale et internationale.

La contribution du PARM au titre du projet TEECA s'est concrétisée avec une collaboration technique pour 10 entreprises bénéficiaires sur les axes qui rejoignent les missions poursuivies par le PARM auprès du secteur agroalimentaire :



## 2 - Le consortium de collaboration de recherche ANR-NuTWInd

Le PARM assure la responsabilité scientifique du volet 2 « Comprendre les comportements alimentaires des Antillais » et conduit une tâche spécifique de ce volet en lien étroit avec le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), une unité mixte de recherche INRA. Cette collaboration, initiée en septembre 2017, a été déployée à compter d'octobre 2018 et prévue pour une durée de 2 ans. Les données qui seront recueillies dans le cadre de ce projet, feront l'objet d'un traitement informatisé confidentiel et seront analysées au sein du CSGA.

## 3 - Convention avec l'éditeur ORPHIE

La démarche d'édition de l'ouvrage « Richès Tè Matinik », issu des travaux sur la qualité nutritionnelle des fruits et légumes de Martinique, est engagée depuis 2015. Pour réussir cette édition et proposer le livre au plus grand nombre, le PARM a contractualisé avec la maison d'édition ORPHIE en vue d'une finalisation en 2019.

## 4 - Convention cadres d'ateliers travaux pratique

Des conventions ont été reconduites les établissements de formation : Université des Antilles (UA), Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLFPA) du Robert ; Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) Atlantique, Lycée Polyvalent (LPO) du Nord Caraïbe Le PARM a ainsi accueilli de nombreux ateliers technologiques en halle et laboratoires, sur **86 journées** qui touchent au **moyenne 6 promotions d'étudiants**.

# LE FONCTIONNEMENT DU PÔLE

## 1. Le PARM, pôle d'innovation au service de la compétitivité des productions tropicales

Le PARM est un centre de ressources technologiques labellisé CRT qui soutient le développement et l'innovation de la filière agroalimentaire de Martinique.

Association Loi 1901, le PARM a été créé à l'initiative du Conseil Régional en 2003 et évolue au sein d'un réseau de partenaires solides tant sur plan du Territoire (partenaires professionnels, institutionnels, pôles de compétitivité & technopôles) qu'au niveau national (membre du réseau ACTIA).

En 2015, la Collectivité Territoriale de Martinique a poursuivi cet accompagnement.

L'enjeu du PARM est de permettre la mise à disposition d'un outil performant et opérationnel pour accompagner la création de valeur ajoutée aux productions de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, mais aussi d'appuyer les entreprises du tissu économique pour qu'elles maintiennent leurs parts de marché et créent de l'activité en Martinique.

Ses modalités d'intervention auprès du secteur agroalimentaire sont complémentaires et transversales au sein de cinq pôles d'activités en synergie, qui permettent de réaliser des actions collectives d'assistance aux filières et aux entreprises ; des programmes R&D, l'accompagnement de projets innovants, des actions d'animation, des prestations privées sous contrat de confidentialité.



Aujourd'hui, le PARM s'est positionné comme un centre de références : il permet à ceux qui le sollicitent d'avoir accès à de l'expertise pour booster leur production, structurer leurs projets, de l'idée jusqu'à la mise sur le marché de nouveaux produits.

L'objectif essentiel du PARM est de contribuer au développement économique des agroressources (ressources vivantes agricoles, marines, végétales...) par :

- le développement de nouvelles voies de valorisation des productions primaires,
- le renforcement du niveau de performance des entreprises de transformation.

**Des axes stratégiques sont poursuivis pour atteindre cet objectif :**

- Construire et animer un réseau solide de partenaires
- Conduire des programmes de recherche & développement collaboratifs
- Mettre à disposition des entreprises des services et des ressources technologiques pour renforcer leur compétitivité
- Accompagner la formation des professionnels, des étudiants, doctorants et stagiaires
- Accompagner le développement de projets innovants : de l'idée à la commercialisation
- Soutenir l'émergence & le développement de filières stratégiques, grappes d'entreprises...

Compétitivité  
Recherche  
Bioressources Réseau  
Référence  
Innovation Cluster Expertise Conseil  
Qualité  
Dynamisme  
Agroalimentaire Valorisation  
Excellence

## 2. La gouvernance du PARM

### Les organes exécutifs :

- Le Président, Daniel MARIE-SAINTE
- Le Conseil Administration ; Composé de 7 membres institutionnels :
  - Collectivité Territoriale de Martinique (CTM)
  - Association Martiniquaise Promotion de l'Industrie (AMPI)
  - Université des Antilles
  - Chambre d'Agriculture
  - Chambre de Commerce et de l'Industrie (CCIM)
  - Chambre des Métiers (CMAM)
  - Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CRPMEM)

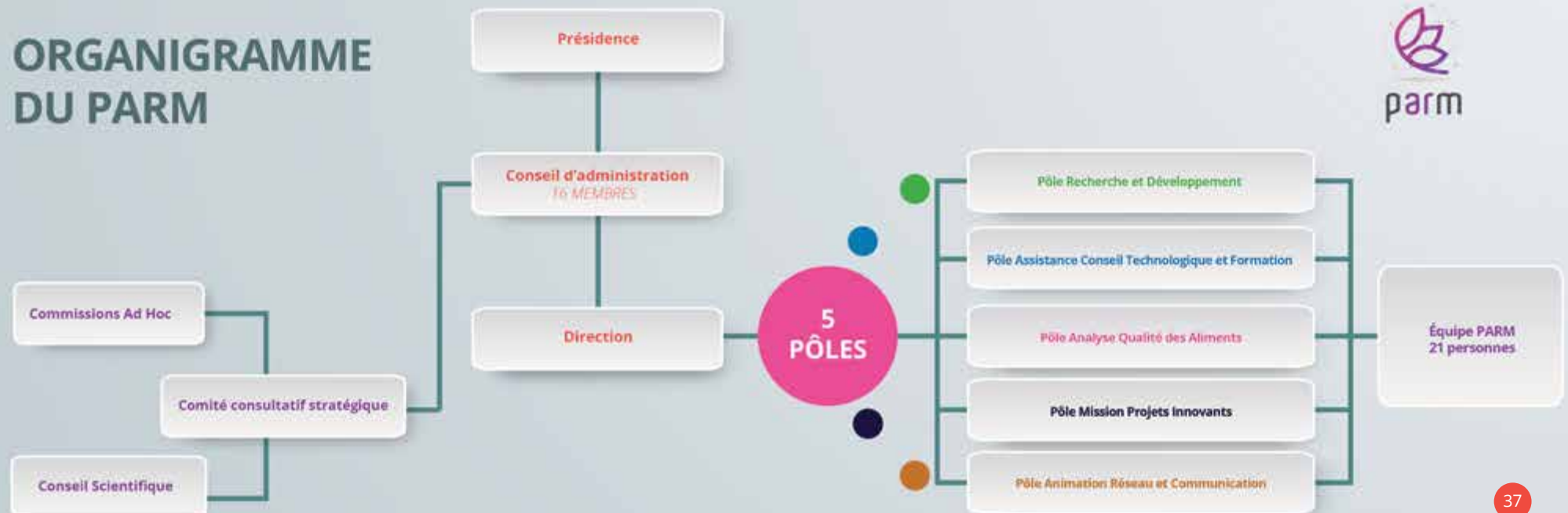
### Les organes consultatifs :

- Un comité Consultatif Stratégique, qui crée des Commissions Ad hoc (par filières ou thématiques) composés d'acteurs institutionnels et de professionnels (18 membres socio-professionnels et experts).
- Un Conseil Scientifique, présidé par un organisme de recherche indépendant.

### Direction du PARM à l'appui de 5 pôles en synergie :

- Pôle Recherche et Développement
- Pôle Assistance Conseil Technologique et Formation
- Pôle Analyse de la Qualité des Aliments
- Pôle Mission Grands Projets Innovants
- Pôle Animation réseau et communication

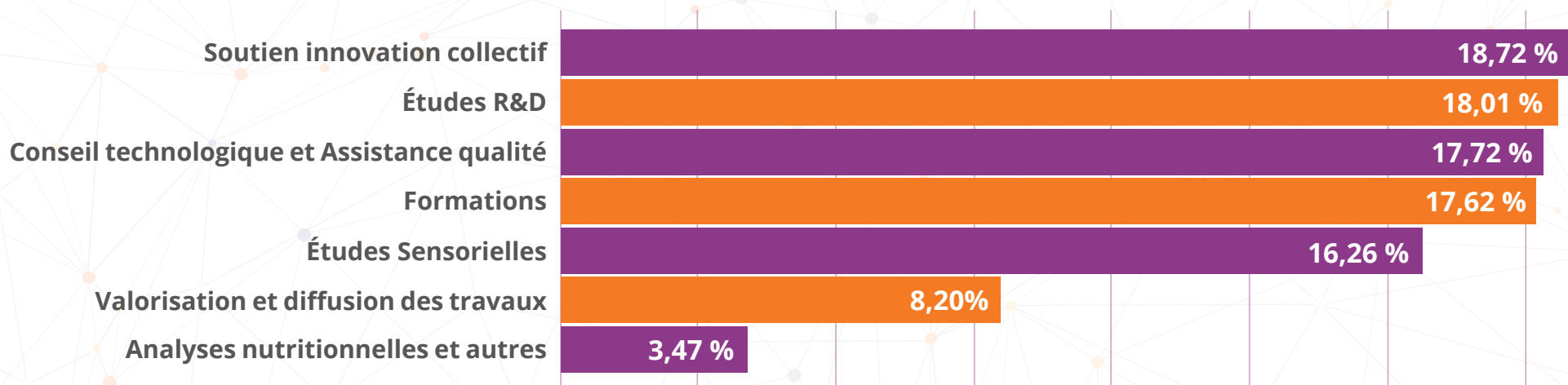
## ORGANIGRAMME DU PARM



## BILAN : Synthèse de l'activité 2018 et évolution du budget

### a) Synthèse de l'activité globale en 2018 : actions collectives et prestations.

En 2018, les actions collectives engagées sont principalement orientées vers le soutien collectif à l'innovation.  
L'évolution de la demande de prestations est notable : de 50 entreprises non connues en lien avec le PARM, on passe en 2018 à 79 nouvelles entreprises.  
Ci-après, la répartition de l'activité par typologie d'actions et de prestations



## **b) Évolution du budget du PARM**

Les investissements en matières d'équipements techniques demeurent le premier poste d'immobilisation au PARM.

Le financement de la CTM assure l'essentiel des produits mobilisés en 2018, avec l'abondement du FEDER.

La part des prestations de service évolue, tout en représentant une part limitée des produits à hauteur de 8%

Les charges observées sont constituées essentiellement de la rémunération du personnel et des engagements à réaliser au titre des projets conventionnés, soit 23%

Les produits et charges d'exploitation ont subi une augmentation respective de plus de 22% et plus de 21% avec la mobilisation de subventions aux projets du PARM au titre du Programme Opérationnel de fonds Européens FEDER en cours d'exercice.

<b>CHARGES</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Excédent	9 555,46	91 135,84
Achats	179 516,61	218 456,31
Services Ext	196 170,52	231 335,18
Autres services Ext	109 627,89	250 297,82
Masse salariale et autres charges de personnel	1 299 878,30	1 195 471,87
Autres charges	392 025,61	293 221,36
Fonds dédiés Projets	-	650 385,49
<b>TOTAL</b>	<b>2 177 218,93 €</b>	<b>2 839 168,03 €</b>

<b>RESSOURCES</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Prestations	191 233,77	229 758,43
CTM-Fonct	1 436 000,00	1 402 380,00
CTM-Actions	299 395,00	233 620,00
Fd Europe	-	625 321,00
ETAT: ANR-CCT	168 623,00	19 859,00
Formation	41 094,93	18 124,75
Autres produits	50 427,69	401 240,69
<b>TOTAL</b>	<b>2 186 774,39 €</b>	<b>2 930 303,87 €</b>

# REVUE DE PRESSE



**DIAPORAMA**



**LES VŒUX DU PARM**  
VENDREDI 19 JANVIER AU PARM

1. Soledad AMORIM (PRM), Ruth ANTON (Carnet), Veronique BIFFINY (Carnet)
2. Daniel MARIE-SAINTE (Président du PARM)
3. Marie-France DUBOIS (CARNET), Fabrice HENRI (CARNET), Marie-Christine (Carnet)
4. Nathalie PONS (Présidente du PARM), Philippe (CARNET), Marie-France DUBOIS (CARNET), Fabrice HENRI (CARNET), Daniel MARIE-SAINTE (Président du PARM), Hervé TOUSSAINT (CARNET)
5. Soledad AMORIM (PRM), Ruth ANTON (CARNET), Veronique BIFFINY (CARNET)
6. Daniel MARIE-SAINTE (Président du PARM), Ruth ANTON (CARNET), Veronique BIFFINY (CARNET)
7. Groupe Photo
8. Daniel MARIE-SAINTE (Président du PARM), Ruth ANTON (CARNET), Veronique BIFFINY (CARNET)



62 • MadinMag • 15/01/2018



www.parm.mq @parmmq #parmmq




**Le PARM, entre nouveauté et continuité**

« Nous accompagnons les entreprises de transformation et les productions du territoire vers plus de compétitivité. Nous favorisons la création de valeur ajoutée avec les retombées de nos travaux de recherche-développement. »

**Daniel MARIE-SAINTE**  
Président



2018, c'est l'année de l'évolution pour le PARM ! Cette année, le PARM passe le cap de ses 15 ans d'engagement auprès des professionnels et poursuit son objectif stratégique : « valoriser les productions de l'agro-transformation à travers l'innovation, la recherche-développement, le conseil, l'assistance technique et la formation. »

Grâce à un large panel de compétences, d'équipements et de services techniques, le PARM offre aux professionnels la possibilité d'innover, d'optimiser, de tester, de caractériser leurs produits, de structurer leurs projets et d'accompagner leur démarche d'innovation : de l'idée à la mise en marché de nouveaux produits.

Le PARM, unique centre de ressources technologiques labellisé des Antilles, soutient sans relâche, le développement et l'innovation du secteur agroalimentaire et des bio-ressources. Il renforce au quotidien son réseau de partenaires de l'innovation pour apporter une expertise de haut niveau à toute entreprise ou partenaire qui s'adresse à lui.

Pour marquer cette expertise et l'élargissement de son domaine d'activités au secteur des bio-ressources, le Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique change de dénomination. Le PARM devient le **Pôle Agro ressources et de Recherche de Martinique**. L'acronyme PARM reste comme marque forte et référente sur le secteur et s'inscrit dans « Demain ».

Une évolution ancrée dans le renouveau de notre identité visuelle qui illustre la croissance, la recherche innovation, mais aussi l'effervescence de l'activité, la création et l'énergie au service du plaisir que nous créons.

**21** ingénieurs et techniciens engagés pour le secteur

**42** programmes d'actions collectives

**6** projets incubés **88**re Plantes

**1005** projets d'entreprises accompagnés

Tél. : 0596 42 12 70 - Fax : 0596 42 12 92 - [contact@parmmq](mailto:contact@parmmq)  
Impasse Petit-Morne n°3/5 - 97232. LE LAMENTIN (MARTINIQUE)








**NUTRIPARM : la grande enquête sur les préférences alimentaires des Martiniquais**

L'enquête NUTRIPARM « Préférences alimentaires des Martiniquais » est une enquête en ligne, assurée et déployée par le PARM – Pôle Agrosources et de Recherche de Martinique.

L'objectif de l'enquête est d'étudier les préférences alimentaires déclarées d'au moins 1 500 adultes martiniquais. L'exploitation de ces données sera ensuite comparée à celles d'une batterie de tests sensoriels qui seront réalisés par le laboratoire d'analyse sensorielle du PARM ; dans l'objectif de comprendre clairement les préférences sensorielles de la population vis-à-vis des sensations du gras, du salé et du sucré.

**Pour participer à la grande enquête NUTRIPARM, rendez-vous sur le site internet dédié : [www.etudenutriparm.fr](http://www.etudenutriparm.fr)**

**Participer à la grande enquête NUTRIPARM c'est :**

- Donner accès bénévoles et volontaires de la recherche publique au sein de l'Université
- Donner aux décideurs publics les moyens de formuler des recommandations adaptées à la réalité de notre territoire
- Fournir aux professionnels du secteur de l'agro-transformation des pistes d'amélioration de leur offre.

### Comment participer ?

L'enquête NUTRIPARM est ouverte jusqu'au 31 mars 2019 et est accessible depuis un ordinateur ou une tablette en toute sécurité et confidentialité.

**Pour participer à cette enquête vous devez :**

- être majeur
- résider en Martinique
- disposer d'une adresse e-mail individuelle
- valider votre consentement

(après lecture de la « lettre d'information aux participants »)

**1**

questionnaire en 4 parties

**2**

étapes obligatoires

**4**

mois d'enquête nutriparm

**1500**

personnes à recruter

Inscription et participation sur : [www.etudenutriparm.fr](http://www.etudenutriparm.fr)

### En quoi consiste l'enquête NUTRIPARM ?

Elle se déroule en plusieurs phases :

- Phase 1 :** Création d'un compte NUTRIPARM et recueil de votre consentement
- Phase 2 :** Remplissage du questionnaire NUTRIPARM en ligne. Il se compose de 4 parties : le degré d'adhésion envers différents aliments, les préférences de consommation d'un ou plusieurs aliments, les besoins préférentiels dans un menu et les comportements alimentaires.
- Phase 3 ( facultative ) :** Proposition d'inscription en tant que délégué(e) à la batterie de test sensoriel en laboratoire du PARM
- Phase 4 ( facultative ) :** Invitation à poursuivre sa participation en répondant à l'étude NutriNet Santé sur le site [www.etude-nutrinet-sante.fr](http://www.etude-nutrinet-sante.fr). Cette participation consiste à renseigner des questionnaires sur vos consommations alimentaires, votre activité physique, votre santé et votre mode de vie.



### Les partenaires :

L'enquête NUTRIPARM est réalisée en partenariat avec le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) Agri Sup Océan CNRS, INRA Centre de l'Agri et le Financement de l'enquête NUTRIPARM est soutenu par le FEADER Martinique, Agence Nationale de la Recherche (ANR) et la Collectivité territoriale de Martinique (CTM).





### EN SAVOIR PLUS SUR :

**Le projet ANR NutriWind :**  
L'enquête NUTRIPARM fait partie du projet de recherche ANR NutriWind – Transition nutritionnelle aux Antilles Françaises financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) dans le cadre de l'appel à projets global 2016 (ANR-16-C12H-0008).

Plus d'information : [www.nutrici.fr/antilles](http://www.nutrici.fr/antilles)



### Contact

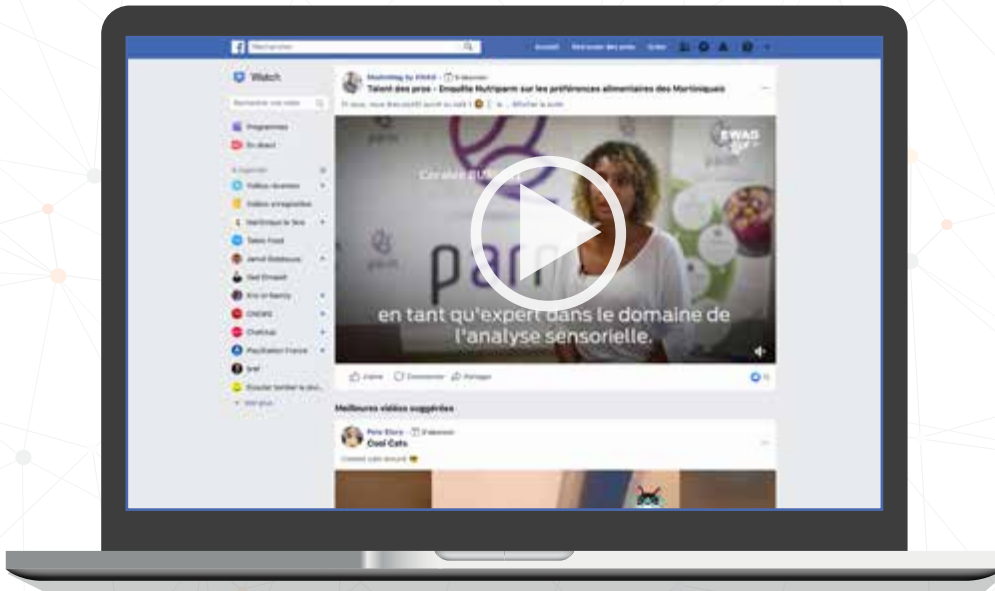
Agence INRA-Martinique (1735 - 96217 11 LAMUNION (MARTINIQUE))  
NS - 0298 42 52 70 - Fax - 0298 42 52 70 - [contact@nutriparm.fr](mailto:contact@nutriparm.fr) - [www.nutriparm.fr](http://www.nutriparm.fr)



Prenons en main notre santé, **TOUS ENSEMBLE, TOUS CONCERNÉS !**



# Liens Utiles



[Talent des pros - Enquête Nutriparm - MadinMag](#)



[Appel à manifestation d'intérêt](#)



# PERSPECTIVES 2019 - 2020

Perspectives  
2019 - 2020

1

### Transfert technologique

- Favoriser les retombées concrètes des projets d'entreprises sélectionnées dans le dispositif PAM'Eco Ex (support de développement et d'innovation dans le secteur des compléments alimentaires et des phyto-ingrédients alimentaires ou cosmétiques).
- Activer la valorisation de la cession de licence de Brevet ANTIBACT-ERYNG, antibactérien naturel puissant à base d'une plante locale

2

### Innovation et développement

Assurer les engagements pour 4 projets :

- STIMUL'INOV : stimulation de l'innovation au sein des TPE/PME du territoire
- N'Food'Ing : nouveaux ingrédients de Martinique
- BIODECH'IASS : étude des biodéchets des industries agroalimentaires
- ANR-NuTWind : Transition Nutritionnelle aux Antilles Françaises : comprendre les déterminants des préférences alimentaires des Antillais

3

### Compétences élargies

- Consolidation de l'offre de formation des professionnels
- Engagement de partenariats nouveaux pour accompagner les entreprises de la Caraïbe

# LE PARM

---

CENTRE DE  
RESSOURCES  
TECHNOLOGIQUE  
(CRT) QUI SOUTIENT  
LA VALORISATION DES  
AGRORESSOURCES DE  
MARTINIQUE





parm



Impasse Petit-Morne n°375  
97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92  
Mail : [contact@parm.mq](mailto:contact@parm.mq)

[www.parm.mq](http://www.parm.mq)  

