




JOURNAL INNOVATIONS ET TECHNOLOGIES

A photograph of a young green seedling with two leaves growing out of dark soil. The background is a soft-focus green. Overlaid on the image are several semi-transparent chemical structures, including hexagons with labels like OH, O, H₂N, NH, and Cl, representing various organic molecules.

ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET HYDROGÈNE : ÉTAT DES LIEUX EN RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Credit photo © Adobe Stock



CLUSTER BIO :
RÉFÉRENCE RÉGIONALE
DES ACTEURS DU BIO

JURIDIQUE

QUELLE RÉGLEMENTATION POUR L'USAGE DU TERME BIO OU DES LABELS BIO ?

Selon l'association Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes (ARA), "la dynamique de certification des entreprises de l'aval se poursuit en ARA avec 515 nouvelles entreprises certifiées bio" en 2021. Si le marché du bio connaît une baisse des ventes inédite notamment du fait de l'inflation, il est apparu ces dernières années comme un marché en croissance.

Toutes les sociétés sont-elles libres d'utiliser le terme "bio" ? Est-il possible de déposer ce terme à titre de marque ?

1. L'agriculture biologique :

Elle est encadrée principalement au niveau européen :

- un règlement européen (UE) 2018/848 (applicable depuis le 01/01/2022) ;
- un règlement européen (UE) 2021/1165 listant les substances autorisées.

Les acteurs de la filière doivent informer l'Agence BIO de leur activité. Ils sont contrôlés par des organismes tiers agréés.

Il existe 2 labels bio :

- le logo français AB (facultatif) ;
- le logo Eurofeuille (obligatoire).

La DGCCRF veille à ce que les produits commercialisés respectent les textes en vigueur.

2. Les autres produits (cosmétiques, textiles...) :

Ils obéissent à des réglementations spécifiques au cas par cas. Pour une illustration, l'usage du terme biologique pour les cosmétiques est régi par les normes ISO 16128-1:2016 et ISO 16128-2:2017. L'autorité de contrôle est l'Autorité de Régulation Professionnelle de la Publicité.

Différents labels/logos relèvent de certifications privées ou associatives.

3. Règles générales :

Ces labels ou le terme "bio" ont pour fonction de garantir auprès des consommateurs certaines caractéristiques relatives aux produits visés.

Aussi, l'usage à titre de marque de ces logos et/

ou du terme "bio" pour désigner des produits qui ne respectent pas les réglementations/conditions applicables trompe le consommateur.

Outre le fait que tout tiers peut agir devant l'INPI en nullité d'une telle marque, les pratiques commerciales trompeuses sont sévèrement sanctionnées au plan pénal (jusqu'à 2 ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende (montant multiplié par 5 pour les sociétés) comme au plan civil (dommages & intérêts).

Il reste néanmoins possible de déposer une marque verbale incluant le terme "bio" (combinaison du terme "bio" avec un ou plusieurs autres termes) ou une marque semi-figurative (ex : un logo) mentionnant ce terme sous réserve :

1. de respecter les autres conditions de dépôt d'une marque et notamment le caractère distinctif (seuls les termes et/ou le logo distinctifs ajoutés seront protégés).
2. de démontrer que ces produits sont réellement bio.

S'il est tentant d'un point de vue marketing d'utiliser des termes liés au "bio" (ou au naturel) cet emprunt est en réalité particulièrement réglementé.

Il est donc vivement recommandé à tous ceux voulant se prévaloir du bio de procéder à l'ensemble des vérifications utiles en amont. ■



Chabert & Associés
Avocats

CONTACT : avocats@chabert-associes.fr

Avocats rédacteurs de l'article :
Maître Catherine CHABERT
avocat associé du Cabinet
CHABERT & Associés - Avocats

Maître Hélène NICOLAS
avocat collaborateur

SOMMAIRE

Juridique.....	2	Zooms.....	5	Innovation.....	7
Quelle réglementation pour l'usage du terme bio ou des labels bio ?		Quatrium, le réseau d'accélération Retour sur la journée de l'innovation		TOUTI TERRE labélisé AGR120.	
Environnement.....	3	Propriété intellectuelle.....	6	Transitions.....	8
Alp'Hyne Mont Blanc - L'hydrogène pour une vallée décarbonée.		Protégez vos innovations.		Hydrogène : transitions énergétique et écologique	
Témoignage.....	4	Dossier.....	I à IV	Bio alimentaire.....	10
Betterflies, Acteur de la transformation digitale des entreprises.		ClusterBio : référence régionale des acteurs du Bio.		Local et Bio : c'est au Drive Verdi.	
				Évènement.....	12
				Futur'Alps 2022.	

ENVIRONNEMENT

ALP'HYNE MONT BLANC - L'HYDROGÈNE POUR UNE VALLÉE DÉCARBONÉE



Les équipes d'Autoroutes et Tunnel du Mont Blanc, Akuo et Bouygues Énergies Et Services se sont associés pour la constitution d'Alp'Hyne Mont-Blanc, un consortium ayant pour ambition de concevoir, construire, maintenir et exploiter un réseau de distribution d'Hydrogène renouvelable produit par électrolyse de l'eau à partir d'électricité verte locale produite en Haute-Savoie et dans l'Ain.

Ce réseau va consister en :

- plusieurs centrales de production d'hydrogène renouvelable,
- des moyens d'acheminement vers des stations de distribution,
- une infrastructure de stations de distribution d'hydrogène répondant aux besoins des futurs clients,
- des moyens de stockage de cet hydrogène pour anticiper les demandes.

La vocation est ainsi de proposer une solution zéro émission et 100% renouvelable pour un territoire de montagnes et d'industries.

Ce projet est ouvert à toutes entreprises et collectivités qui souhaitent décarboner ses usages (mobilité, industrie, approvisionnement électrique...).

Quelques chiffres sur le projet Alp'Hyne en 2023 :

1. Construction d'une station de production avec électrolyseur 1 à 2 MW - 400 à 800 kg / jour à Bonneville.
2. Ouverture d'une station de distribution à Bonneville (sortie n° 17 de l'A40), avec la possibilité d'avoir d'autres stations en Haute-Savoie en fonction des besoins des consommateurs.
3. Alimentation des stations à 100% en électricité verte, assurée par Akuo Energy

Pour contribuer au développement d'une mobilité décarbonée et promouvoir l'ascension d'Alp'Hyne dans sa démarche environnementale, les acteurs intéressés peuvent contacter le groupement. ■

Contact : hydrogene@atmb.net



FOCUS SUR L'HYDROGÈNE

Dans le cadre de la transition énergétique, la France vise à étendre l'utilisation de l'hydrogène bas-carbone et renouvelable pour alimenter le secteur des transports, pallier l'intermittence des énergies renouvelables au moyen du stockage d'électricité, et décarboner le secteur industriel.

C'est quoi l'hydrogène vert ? C'est un gaz d'origine renouvelable qui permet :

- de se déplacer plus proprement,
- de stocker de l'électricité issue de sources renouvelables,
- de remplacer des énergies fossiles dans l'Industrie.

L'hydrogène vert est fabriqué par électrolyse de l'eau à partir d'électricité provenant uniquement d'énergie renouvelable. Ce gaz est ensuite stocké avant utilisation. En fonction de son usage, le gaz peut être comprimé ou non. Pour la mobilité, il doit être comprimé à 350 ou 700 bar en fonction du type de véhicule.

En France, le transport émet 27% des émissions

de GES globales. Les enjeux sur la mobilité sont donc considérables. Les voitures alimentées en hydrogène ont au mieux un impact carbone 74% moindre que les véhicules thermiques traditionnels (Source : Carnot ARTS), ce qui en fait un candidat très prometteur.

Cependant, produire de l'hydrogène à partir de l'électrolyse coûte très cher. La complexité de la chaîne de valeur et les différentes transformations impliquent en outre des cascades de rendement, sources de pertes d'énergie, qui ont pour effet de renchérir les coûts de production.

De plus, le déploiement de l'hydrogène électrolytique requiert le déploiement d'une infrastructure connectée en réseau complexe. Cette infrastructure doit être constituée d'unités de production alimentées par des énergies renouvelables, un réseau de transport et de distribution et des unités de stockage.

Le déploiement des technologies hydrogène dépend donc en grande partie de la réduction de leurs coûts et de la construction d'infrastructures.

TÉMOIGNAGE

BETTERFLIES, ACTEUR DE LA TRANSFORMATION DIGITALE DES ENTREPRISES

Depuis janvier 2019, Betterflies accompagne les entreprises dans leur transformation digitale avec la plateforme Pimcore.

Grâce à l'expertise et l'expérience de cette plateforme, Betterflies propose aujourd'hui des solutions prêtes à l'emploi, sans développement supplémentaire, répondant à des problématiques ciblées. La première solution est la Product Marketing Platform.

Cette plateforme métier en mode SaaS est unique et s'adresse en particulier aux entreprises industrielles (fabricants ou distributeurs) dans leur démarche de transformation numérique vers l'industrie 4.0 en automatisant de nombreux process chronophages, non fiables et à faible valeur ajoutée.

L'étude de marché a permis d'identifier les problématiques suivantes :

Les sources des informations produits sont dispersées dans l'entreprise, dans des documents internes ou documents clients qui ne sont jamais à jour. Cela engendre beaucoup de perte d'information, de données erronées, de duplication de documents, de pollution d'emails. Les fiches produits qui sont au cœur de l'attractivité commerciale des entreprises manquent de cohérence et la diffusion multicanale (online et off line) est un parcours complexe.

Pour mettre au point notre plateforme et valider ses spécificités, nous avons appliqué un modèle itératif de développement en mode lean start-up en réalisant des interviews auprès d'entreprises dans notre cible.

Puis nous avons lancé un premier prototype de la plateforme pour effectuer des démonstrations opérationnelles de ses fonctionnalités auprès de nos prospects.

Ainsi notre offre se décline en 3 niveaux de solution : offre Starter / offre Business / offre Exclusive.

La Product Marketing Platform permet d'automatiser toute la chaîne de valeur des informations marketing produits :

- Centralisez vos informations sur une seule plateforme et profitez de la publication multicanale,
- Générez automatiquement vos documents techniques et commerciaux,
- Alimentez en temps réel votre site web avec des pages produits dynamiques toujours à jour,
- Proposez un portail avec accès restreint à vos équipes ou vendeurs présents aux quatre coins du monde, à vos clients, filiales et distributeurs.

La Product Marketing Platform augmente significativement la croissance des ventes en accélérant la mise sur le marché des nouveaux produits, en diffusant des fiches produits chartées, esthétiques et précises, en boostant votre référencement naturel (SEO), en donnant un accès sécurisé, fiable, ciblé à votre offre à vos partenaires commerciaux. ■

Vous souhaitez participer à l'aventure Betterflies ?



CONTACT :

contact@betterflies.com

Tél. 04 28 29 42.63

www.betterflies.com

ZOOMS

QUATRIUM, LE RÉSEAU D'ACCÉLÉRATION

Le 21 mai sur Global Industrie 2022, Daniel RICHEL était l'invité de l'émission quotidienne de GI Channels. L'occasion de revenir en détail sur Quatrium, sa genèse, l'originalité du projet et ses objectifs.



Répondre à deux grands enjeux de l'industrie d'aujourd'hui : réindustrialiser, ou plutôt réagir après plusieurs décennies de désindustrialisation en accompagnant l'effort de remontée en gamme technologique des moyens de l'industrie, en particulier des PMI, et assurer cette montée en gamme sobre et consciente des défis environnementaux. C'est le double défi de Quatrium, le réseau de plateformes d'accélération mis en place par le Cetim.

Dans cette interview, le directeur général du Cetim explique les fondements de ce projet inédit, le dispositif mis en place pour que chaque industriel,

d'où qu'il soit en France, puisse bénéficier d'un accompagnement personnalisé et tenant compte des spécificités de son entreprise, pour faire de cette réindustrialisation sobre une réalité : découverte et appropriation des solutions technologiques et non technologiques à sa disposition, échanges avec des experts partout sur le territoire au travers de "solutions 4.0" inédites, mise en relation avec des offreurs de solutions et des partenaires pour passer avec succès les différentes étapes ...

Son objectif : 2000 accompagnements de transformation sur des briques technologiques de l'industrie du futur auprès des industriels. ■



Retrouvez
la vidéo ici :



CONTACT :

Service question réponse

Tél. 09 70 82 16 80 - sqr@cetim.fr

RETOUR SUR LA JOURNÉE DE L'INNOVATION

Le traditionnel rendez-vous de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nord-Isère et de ses partenaires, à Villefontaine (38) s'est déroulé pour sa 18^e édition le 30 juin.

La vocation de la JDI est d'accompagner les entreprises dans leurs démarches d'innovation. Quels que soient leurs projets, leur avancement, leurs problématiques, cette journée réseau permet aux innovateurs de rencontrer sur un même lieu et une même journée, tous les experts, financeurs et partenaires de l'innovation en Auvergne-Rhône-Alpes et de trouver des réponses à leurs questions.

Cette année, la formule proposée a été très riche avec 3 ateliers thématiques, 8 ateliers rencontre avec des experts ponctués d'un speed meeting pour optimiser les rencontres et un espace showroom. La journée a réuni 250 participants et une cinquantaine d'experts. En conférence plénière, le Grand témoin 2022 était Laurent de La Clergerie, PDG du groupe LDLC, leader du high tech et du matériel informatique qui a présenté sa vision de l'innovation et du management.

Cette journée est organisée en partenariat avec Thésame Innovation, l'Agence Auvergne-Rhône-Alpes Entreprises, la CCI de Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne et la CCI Savoie. ■

Renseignements :
www.nord-isere.cci.fr



PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

PROTÉGEZ VOS INNOVATIONS

La propriété intellectuelle est le moyen de protéger et valoriser ses innovations, par le brevet, la marque, le dessin & modèle, voire le droit d'auteur.

L'INPI n'est pas seulement l'organisme auprès duquel vous déposez vos demandes de titres de PI. L'INPI, c'est aussi votre interlocuteur de proximité pour vous soutenir dans une utilisation efficace et raisonnée de la PI !

Des interlocuteurs de proximité, pour des échanges réguliers sur les questions de propriété intellectuelle

Dans chaque implantation de l'INPI, les chargés d'affaires sont à la disposition des créateurs et chefs d'entreprises pour échanger sur leurs pratiques et leurs questions en matière de PI.

Les plus :

- Bénéficier d'un appui neutre, objectif et dans la durée,
- Avoir des réponses/orientations par rapport à des problématiques PI,
- Qualifier ses besoins,
- Connaître les accompagnements INPI mobilisables.

Des offres d'accompagnements et de financements :

Le Prédiagnostic PI, pour initier des bonnes pratiques PI

L'INPI propose aux entreprises novices en propriété industrielle le prédiagnostic PI. Cette prestation leur permet d'évaluer les points forts et les axes d'améliorations de leurs pratiques en matière de PI.

Les plus :

- Bénéficier d'un éclairage personnalisé et objectif sur les enjeux de la propriété industrielle,
- Profiter de l'expertise d'un spécialiste de la PI,
- Gratuit pour l'entreprise.

Le PASS PI, pour faciliter le recours à un professionnel de la PI

Pour soutenir de manière opérationnelle la concrétisation des premières actions PI, l'INPI subventionne partiellement des prestations confiées pour la première fois à des spécialistes de la PI. Une quinzaine de types de prestations sont finançables via ce dispositif, notamment la rédaction d'un brevet français.

Les plus :

- Rendre accessible aux PME, start up des prestations à forte valeur ajoutée,
- Sécuriser sa démarche PI avec l'assistance d'un spécialiste de la PI.

La Master Class PI, pour construire une stratégie de Propriété Intellectuelle

L'INPI propose aux PME ou ETI qui ont déjà acquis une certaine culture en matière de PI, un programme unique de formation par l'action pour les aider à intégrer une véritable stratégie de PI dans leur stratégie de développement.

Les plus :

- Devenir autonome dans la construction de sa stratégie PI,
- Être un interlocuteur éclairé des prestataires de l'entreprise dans le domaine de la PI,
- Mieux connaître les règles du jeu de la PI et savoir les utiliser dans son environnement concurrentiel,
- Bénéficier de 4 demi-journées individuelles de coaching.

La cartographie des inventions brevetées, pour décrypter visuellement l'environnement technologique et concurrentiel de l'entreprise

L'INPI propose aux entreprises un service d'analyse stratégique de leur environnement technologique et concurrentiel mondial basé sur les brevets. La cartographie des inventions brevetées leur permet d'identifier de nouvelles pistes de développement, les tendances d'innovations de leurs domaines technologiques, les positions technologiques de leurs concurrents, des partenaires potentiels...

Les plus :

- Bénéficier d'un outil d'analyse puissant et performant en big-data pour décortiquer les milliers de données brevets,
- Tirer parti de l'expertise d'un ingénieur de l'INPI spécialiste en analyse des brevets,
- Disposer d'un outil pour soutenir sa communication et mieux valoriser ses innovations auprès de ses investisseurs. ■



CONTACT :


Délégation INPI
de Grenoble

Tél. 04 76 84 45.70
aura-grenoble@inpi.fr

dossier



clusterbio

Auvergne-Rhône-Alpes 

RÉFÉRENCE RÉGIONALE DES ACTEURS DU BIO

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
1^{ère} RÉGION POUR LES ENTREPRISES CERTIFIÉES "BIO"

En tête de classement, la région Auvergne-Rhône-Alpes se démarque avec 3 470 transformateurs et distributeurs certifiés bio en 2020.

La région présente de nombreux atouts qui contribuent au dynamisme du bio.

Sur le plan agricole, elle est également historiquement présente dans le trio de tête avec 7 272 d'exploitations bio et 300 000 ha bio et en conversion, recouvrant 10% de la SAU (Surface Agricole Utile).

Notre région s'est naturellement développée dans cette agriculture depuis les années 80 avec les premiers agriculteurs bio dans la Drôme et l'Ardèche. A suivi la création d'entreprises de distribution et transformation qui aujourd'hui rayonnent nationalement et internationalement comme : Ecotone (Bjorg), La Vie Claire, Ekibio, Markal, Greenweez ou encore Pain de Belledonne.

Cette dynamique historique a permis de positionner le bio comme un secteur d'excellence stratégique et s'est traduit par la création en 2006 d'un Cluster dédié aux produits biologiques. Une preuve d'un soutien politique qui perdure pour cette filière respectueuse de l'environnement et garant d'une économie de proximité et solidaire.

Une demande bio mouvementée par la crise.

Depuis 10 ans, la consommation de produits bio a été multipliée par 4, passant de 4 à 13 milliards d'euros de CA sur le marché. Elle représente actuellement 6% de la part de marché agroalimentaire.

Pendant ces 10 dernières années, le bio était la valeur refuge pour les achats responsables des ménages avec des belles initiatives pour vendre un bio de plus en plus cohérent : équitable, éco conçu, local et vrac. Un réservoir d'innovation au service de l'environnement, de l'économie et de l'agriculture.

Ces dernières années ont révélé un réel engouement et une motivation sans faille des consommateurs et des créateurs d'entreprises.

Aujourd'hui, notre secteur doit faire face à une crise de croissance et dans un contexte de crise sur le pouvoir d'achat. Le bio enregistre une baisse de -1,4% en global en 2021 par rapport

à 2020, mais fait face sur le début 2022 à une accélération de cette baisse qui perdure dans le temps.

En effet, le prix est le talon d'Achille du bio, tout simplement parce qu'on ne peut pas facilement transposer un caddie consommation en caddie bio. Cela doit être accompagné par des changements de consommation autour des circuits courts, de la saisonnalité, des produits bruts.

Notre secteur se fait concurrencer sur son propre terrain avec des initiatives environnementales comme le Zero résidu de pesticides, le HVE (Haute Valeur Environnementale) sur le plan agricole, les filières françaises sur le plan agricole ou encore le "local", le "vrac" permettant aux consommateurs d'acheter responsable et qui n'est pas la chasse gardée du bio.

Le bio s'est également imposé chez les consommateurs par l'augmentation du nombre de points de vente spécialisée (Biocoop, Eau Vive, comptoir de la bio, etc.) et l'augmentation des références dites "conventionnelles" transposées au "bio" avec des marques totems telles que la Vache qui rit ou Chocapic.

Sans doute avons-nous perdu un peu d'une préciosité attendue par le consommateur avec une croissance un peu trop brutale créant le doute sur une image présumée du bio.

Des secteurs enregistrent de la croissance, signe que le bio peut rester une référence et des filières sont à développer telles que les légumineuses ou la viande, la filière brassicole que se territorialise, le maraichage et l'arboriculture. Un ensemble de produits qui permettent de conjuguer bio, local, flexitarisme et santé.

Il est donc important de redonner du sens aux produits biologiques avec une exigence de plus en plus accrue, avec une communication sur les aménités du bio et pourquoi l'agriculture biologique exempt de pesticides de synthèse reste la plus saine pour les consommateurs, les agriculteurs, la biodiversité et l'eau.

La Bio a été longtemps précurseur sur de nombreux sujets comme les produits sans gluten, les produits végétariens ou bien vegan, en mettant en avant des céréales oubliées comme le petit épeautre ou encore en revalorisant les légumineuses. Elle a permis l'émergence des principes de la fourche à la fourchette et d'un changement sociétal pour consommer mieux autrement. Elle est depuis toujours une forte source d'innovations pour les consommateurs.

Depuis 2007, le Cluster Bio Auvergne Rhône-Alpes organise BIO'innov un Programme Ambition Région Innovation pour accompagner une innovation bio. Les candidatures pour l'édition 2023 sont ouvertes jusqu'au 30 octobre 2022.

Bénéficiez d'un co-financement sur l'accompagnement de votre projet bio et innovant et découvrez comment le programme BIO'innov peut vous aider dans votre développement : journées collectives, individuelles, coaching par une enseigne de la distribution spécialisée bio, communication, échanges entre pairs...

Ce programme permet de :

- générer des idées d'innovation, qualifier votre portefeuille d'idées,
- valoriser vos innovations auprès de vos clients-prospects ou de nouveaux circuits,
- sécuriser les différentes étapes de vos projets d'innovation,
- insuffler de nouvelles méthodes et pratiques collectives : créativité et agilité.

Une idée de projet bio & innovant* à (re)lancer ? Vous êtes situé en Auvergne-Rhône-Alpes ? Vous êtes un porteur de projet, une start-up, une TPE, une PME ou une ETI ?



Déjà 130 entreprises régionales soutenues depuis 2007 !



Le calendrier se décline sur une année avec huit demi-journées collectives animées par le Cluster Bio avec des experts. Les thèmes abordés sont définis par les entreprises lauréates (ex : travail du pitch produit, panorama des réseaux de distribution, construction du prix, structurer ses tests consommateurs, etc.). Des moments privilégiés sont organisés pour partager les expériences ! Huit demi-journées individuelles d'accompagnement sont réalisées par un consultant spécialisé en stratégie de l'innovation pour travailler ensemble sur votre marketing mix, structurer votre projet, sa mise en place opérationnelle, etc. et enfin une journée avec BIOCOOP, coach des lauréats 2023. Des conseils sont également donnés sur le positionnement marketing de votre projet, sur la stratégie commerciale de votre innovation, des données chiffrées sur votre catégorie de produits.

Huit dossiers lauréats seront sélectionnés sur dossier sur ces différents critères :

- Le produit ou le service doit apporter une différenciation forte par rapport à ceux qui existent sur le marché,
- Il ne doit pas déjà être commercialisé,
- L'effet de levier que représente BIO'innov pour l'entreprise doit être compris,
- Le potentiel commercial du projet,
- Le potentiel de création d'emplois,
- La capacité du porteur à pérenniser le projet,
- La présentation et la clarté du projet.

Ce programme d'accompagnement s'intègre dans le dispositif Ambition Région Innovation déployé par Thésame. Grâce au soutien financier de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la participation des entreprises lauréates est ramenée à une contribution de 2 475€ HT (valeur estimée du programme : 9 000€ HT).

L'Adhésion du Cluster Bio est demandée pour profiter de ce dispositif inédit en région.

**Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter
ou à vous rendre sur le site internet du cluster bio
pour récupérer le dossier d'inscription
sur www.cluster-bio.com/fr/nos-actions/innover/bio-innov**



CONTACT :
Justine DRAGON
Tél. 06 21 06 56 97 - jdragon@cluster-bio.com

Témoignage Manger bon, manger bien, manger sain !

Après une belle carrière administrative, Véro a souhaité retourner à sa passion d'enfance : la pâtisserie. Étant atteinte de la maladie cœliaque et multi allergique alimentaire, Véro ne satisfaisait pas sa gourmandise malgré un marché agroalimentaire toujours plus ouvert au sans gluten, sans lactose, sans œuf, sans huile de palme et végétal. Les desserts, les biscuits, etc. lui manquaient le plus. Bref, tout ce qui était sucré car côté salé l'adaptation était plus aisée.

Malheureusement, la concrétisation de ce rêve était confrontée à ses intolérances et allergies alimentaires. En effet, la profession de pâtissier requiert de manipuler tous les ingrédients. Aussi Véro a décidé de se spécialiser en biscuiterie.

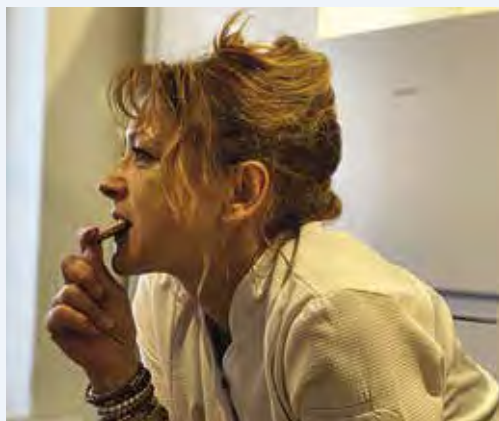
Dix mois ont été nécessaires afin d'aboutir à son premier biscuit qui était aussi beau que bon. En effet, une des difficultés avec les produits incluant le sans gluten, sans lactose, sans œufs, végétal, est qu'il n'y a pas de liant. Ainsi, Véro s'est lancée dans la chimie alimentaire : elle a joué avec les ingrédients et elle a dû réaliser de nombreux essais jusqu'à obtenir une texture qui lui convienne. Cette démarche itérative a mené à la meilleure alliance, la juste dose de chaque ingrédient qui a permis d'associer texture et goût tout en gardant un faible indice glycémique pour être adapté au régime diabétique. Elle a découvert des farines qui lui étaient jusque-là peu connues : tel que la farine de souchet, de teff, de lupin, de sarrasin, de châtaignes, etc. Proposés sur les marchés, ces premiers biscuits ont fait le plaisir des testeurs qui les ont appréciés par leur "goût très peu sucré et leur texture".

Depuis, Véro a créé sa société VEGANEE GF fin 2020 et a adhéré à Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes pour bénéficier de leur accompagnement. Elle propose aujourd'hui toute une gamme de biscuits artisanaux peu sucrés et salés Bio de saveurs très variées. Elle a également lancé une biscuiterie artisanale Bio "Ze Biscuit" qui propose des biscuits adaptés à tous mais aussi aux régimes sans gluten, sans lactose, sans œufs, sans huile de palme, diabétique et végétal. Avec de bonnes valeurs nutritionnelles, Ze Biscuit c'est le plaisir de la gourmandise l'esprit léger. De plus, cette initiative s'inscrit dans une démarche éco-responsable, puisque l'emballage des biscuits est étudié pour être compostable à domicile, que ce soit le sachet ou bien les étiquettes afin de ne pas polluer notre planète.

La qualité optimale des ingrédients est certifiée par le label Agriculture Biologique avec des matières premières cultivées sans engrais chimiques, ni pesticides de synthèse et qui participent au respect de l'environnement. L'intégralité des emballages proposés est entièrement adaptée au compostage à domicile afin de respecter l'environnement. Il est à noter que l'intégralité de la gamme garantit un apport en gluten inférieur à 20 PPM (Particule Par Million). Sa consommation est donc parfaitement sûre pour les personnes intolérantes au gluten ou atteintes de la maladie cœliaque.



Photo non contractuelle



Le sablé coco a remporté à l'automne 2021 le trophée de bronze des Trophées de l'alimentation végétale dans la catégorie "épicerie sucrée". Organisés par l'équipe de menu-vegetarien.com, ces trophées ont pour but de récompenser les meilleurs produits végétaux et les personnalités qui ont le plus marqué les esprits et fait avancer l'alimentation végétale. Les lauréats sont également jugés sur l'aspect nutritionnel et environnemental. ■



CONTACT :
Véro JAMAIS
vero@zebiscuit.com
www.zebiscuit.com

INNOVATION

TOUTI TERRE LABÉLISÉ AGR120

La société TOUTI TERRE a été labélisée FRENCH TECH AGR120 cet été. Ce nouveau label porté par la Mission French Tech, a pour but de mettre en avant des startups qui proposent des innovations de rupture répondant aux principaux défis alimentaires et agricoles.



Le TOUTILO en fonctionnement (motorisation électrique)

Cette action s'inscrit dans le plan d'investissement France 2030 avec les enjeux suivants :

- Alimentation durable et favorable à la santé ;
- Systèmes agricoles durables et équipements pour la transition écologique ;
- Fermes du futur ;
- Entrepreneurs du vivant ;
- Bois de construction ;
- Bioéconomie pour les usages non alimentaires de l'agriculture.

TOUTITERRE fait partie d'une promotion de 22 startups. Elle est la seule représentante de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Cette société est une aventure familiale qui a débuté en 2011. TOUTI TERRE est née en 2014 d'une initiative familiale pour résoudre les nombreux challenges de Laurence LACROUTS-CAZENAVE, maraîchère en agriculture biologique, par sa sœur, Flore, designer d'interfaces homme-machine, et par son père, ayant une forte expérience en automation, ingénierie électrique, électronique et robotique dans l'industrie automobile.

Flore LACROUTS-CAZENAVE prend la tête de la société dès 2014. Après 3 ans de Recherche et Développement sur son produit "TOUTILO", la commercialisation a pu débuter. S'en est suivi une levée de fonds en 2019 de 720 000€. Chaque année TOUTI TERRE investit près de 150 000€ dans sa Recherche et Développement pour adapter son produit aux évolutions du marché agricole.

Aujourd'hui la startup compte plus de 150 TOUTILO vendus principalement en France mais également au Canada, Belgique, Suisse et Allemagne.

L'objectif du TOUTILO est multiple :

- Réduire la pénibilité ;
- Apporter un levier économique aux agriculteurs substantiel en augmentant la productivité ;
- Permettre une agriculture de précision et régénératrice.

Ce cobot (ou robot collaborateur) enjambeur polyvalent permet une agriculture de précision et de qualité, alliant le respect du milieu naturel et le maintien des équipes. Il sert à la fois à planter, désherber, récolter et transporter les récoltes.

Le siège de TOUTI TERRE est implanté dans une exploitation maraîchère depuis son origine à Rumilly (74). L'équipe bénéficie ainsi de conditions privilégiées pour le développement et l'expérimentation des solutions de pointe en collaboration avec ses clients. Le TOUTILO est intégralement produit sur Rumilly dans un nouveau local industriel dédié.

TOUTI TERRE est aujourd'hui composée, en plus de sa fondatrice, de 4 ingénieurs mécaniques / électroniques et de 2 commerciaux.

Les enjeux de TOUTI TERRE sont le développement de son équipe afin de répondre à la demande croissante, mais également amorcer une nouvelle levée de fonds qui pourrait atteindre 3 millions d'euros.

Cette levée permettra de bénéficier de locaux plus grands, de structurer les équipes techniques et commerciales et ainsi répondre à la demande grandissante à laquelle est confrontée TOUTI TERRE. Un développement qui sera soutenu par l'offre de service du French Tech AGR120. ■



CONTACT :
Flore LACROUTS-CAZENAVE
Tél. 06 10 14 79 65 - flore@toutilo.fr

TRANSITIONS

RETOUR SUR LE STAND DE PRÉSENTATION DES MÉTIERS DE L'HYDROGÈNE AU CARREFOUR DES MÉTIERS DES ASSISES EUROPÉENNES DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Les métiers de l'hydrogène

Les Assises européennes de la transition énergétique, organisées par le Grand Genève, du 31 mai au 02 juin dernier, comprenaient un Carrefour des métiers destiné à présenter les métiers de la transition écologique aux scolaires, aux étudiants et à toute personne s'intéressant à ce secteur.

La Plateforme ArchParc & Nomads (PAN) - qui regroupe le Parc d'Activités économiques d'Intérêt Régional ArchParc (à Archamps) et la Fondation Nomads (à Genève) - a organisé un stand de présentation des métiers de l'hydrogène sur ce Carrefour des métiers.

Pour animer ce stand, PAN a mobilisé de multiples partenaires suisses et français : la start-up Almatech, le Campus des Métiers et des Qualifications

Auto'Mobilités, le pôle de compétitivité CARA Active Mobility, la start-up GeenGT, la Haute Ecole Fédérale de Formation Professionnelle, la Symbio Hydrogène Académie et le Chimiscope de l'Université de Genève.

Grâce à ces partenaires, le stand présentait une infographie sur le potentiel et la diversité des métiers de la filière hydrogène en pleine structuration, et des exemples concrets : un mini-électrolyseur, un modèle réduit de voiture fonctionnant à l'hydrogène, une maquette du projet de bateau à hydrogène ZESST by Almatech et une maquette du camion à hydrogène GoH!

Durant ces trois jours, 400 scolaires français et suisses et une centaine d'adultes ont été accueillis sur le stand des métiers de l'hydrogène. ■

LES MÉTIERS DE L'HYDROGÈNE APPLIQUÉS À LA MOBILITÉ

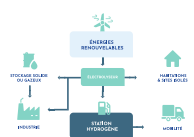
01

L'HYDROGÈNE C'EST QUOI ?

UN GAZ QUI BRÛLE ET PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME ÉNERGIE POUR :

LA MOBILITÉ L'HABITAT L'INDUSTRIE

Essentiellement produit dans l'eau, l'hydrogène doit être source d'énergie pour créer de l'énergie électrique non polluante, à condition d'être produit à partir d'énergies renouvelables. Il présente l'avantage de pouvoir être stocké.



02

L'HYDROGÈNE, QUEL POTENTIEL ?

DES INVESTISSEMENTS MASSIFS

Des investissements massifs pour développer cette nouvelle énergie sur toute la filière : production, stockage, transport, distribution et usages.



DES EMPLOIS VARES
100 000 Emplois attendus en France en 2030

DES ENTREPRISES ACTIVES
110 Profits et revenus entreprises en France
69 Profits et revenus entreprises en Suisse
DES CENTAINES de projets initiés chaque année

03

L'HYDROGÈNE QUELS MÉTIERS ?

DE NOMBREUX ENJEUX, FORCÉMENT UN POUR VOUS

INGÉNIEUR·ES

Bureaux d'études, architectes, systèmes, chantiers, développeurs

→ Formations supérieures (Bachelors/Licences, Masters, Doctorats)

TECHNICIEN·NES

soudeur·s, automoteur·s, électricien·ne, mécanicien·ne, conducteur·rices de véhicules, dessinateur·rices industriels, employé·s de commerce, technicien·ne, électronicien·ne, polymécanicien·ne

→ [Bac+2 en France / CFG, Brevets fédéraux, Diplômes fédéraux en Suisse]

OPÉRATEUR·TRICES

assembleur·s, constructeur·s, mécanicien·ne, conducteur·rices de véhicules légers

→ [Diplômes secondaires en France / CFG et AFP en Suisse]

04

L'HYDROGÈNE, QUELLES COMPÉTENCES ?

SCIENTIFIQUES

→ électricité → génie des matériaux
→ mécanique → chimie
→ mécanique des fluides → physique

TECHNIQUES

→ électro-mécanique → montage et assemblage
→ électronique → automatisation
→ construction → énergie
→ qualité/sécurité/ environnement → génie civil
→ logiciel → conceptualisation

TRANSVERSALES

→ langue → négociation/prospection
→ droit → management d'équipe
→ commerce → accompagnement au changement
→ pilotage de projet

LA JOURNÉE DE RENCONTRES HYDROGÈNE 04 OCTOBRE 2022 À GENÈVE

La transition écologique représente un véritable défi pour l'agglomération transfrontalière du Grand Genève. Quelle place l'hydrogène occupera-t-il dans cette transformation sociétale ? Par ces applications multiples, les secteurs de la mobilité, du bâtiment ou de l'industrie sont concernés au premier chef par le développement d'un écosystème hydrogène. Toutefois, bien comprendre les enjeux, les atouts et les limites de l'usage de l'hydrogène dans la transition écologique est un prérequis essentiel.

C'est pourquoi, les responsables de la Rencontre hydrogène (Canton de Genève, Services Industriels de Genève (SIG) et Office de la Promotion des Industries et des Technologies (OPI)) et les organisateurs des rencontres 100% Mobilité du Grand Genève (Plateforme ArchParc Auvergne-Rhône-Alpes - Fondation Nomads) ont décidé d'unir leurs forces pour organiser une Journée de rencontres hydrogène.

Cet évènement s'adresse aux décideurs suisses et français, tant aux acteurs privés (chefs d'entreprises, start-uppeurs, ...) et qu'aux représentants du monde public (élus et techniciens de collectivités publiques).

Ces rencontres ont pour objectif de contribuer à faire émerger des projets concrets qui permettent d'accélérer le déploiement de la solution hydrogène là où elle apporte une réelle plus-value pour favoriser la transition écologique. La production, le stockage, le transport, la distribution et les différents usages de l'hydrogène seront abordés. La mobilisation de fonds publics destinés au développement de l'hydrogène sera également traitée.

Cette journée débutera par un état de l'art sur l'hydrogène en 2022 en Suisse, en Europe et dans le monde, puis la matinée se poursuivra par trois tables-rondes qui aborderont des points clés :

LA JOURNÉE DE RENCONTRES SUR L'HYDROGÈNE

MARDI 4 OCTOBRE 2022 DE 8H30 À 18H

Venez assister à une journée de rencontres autour de l'hydrogène, élément-clé de la transition énergétique.



INSCRIPTION GRATUITE

ORGANISÉ PAR



- Technologies et aspects réglementaires de l'hydrogène,
- Bilan énergétique, environnemental et climatique de l'hydrogène,
- Chaîne de valeur ajoutée de l'hydrogène (production, distribution et usages pour le bâtiment, l'industrie et la mobilité).

Après un déjeuner de réseautage, l'après-midi sera consacré à quatre ateliers de co-construction, qui impliqueront l'ensemble des participants :

- Production d'hydrogène : les ressources dédiées et leur empreinte carbone,
- Transport et stockage de l'hydrogène,
- L'hydrogène vecteur de mobilité - comment le distribuer ?
- L'hydrogène, quelles compétences métiers ?

Après une restitution des travaux réalisés durant les ateliers participatifs, la journée sera conclue par un tour de table politique consacré à la souveraineté énergétique et la place qu'y tient l'hydrogène.

Cette journée se tiendra le mardi 04 octobre 2022 de 08h30 à 18h00 à Genève. L'inscription est gratuite, elle s'effectue en complétant le formulaire accessible par le code QR du visuel. L'adresse de l'évènement sera communiquée avec lors de l'inscription. ■



CONTACT :

Noël MERCIER - Manager de projets innovants
n.mercier@archparc.fr

BIO ALIMENTAIRE

LOCAL ET BIO : C'EST AU DRIVE VERDI

Le Drive Verdi a ouvert fin avril 2021 à Viry en Haute-Savoie et sa raison d'exister est d'imaginer des solutions éthiques et responsables, simples et déculpabilisantes pour faire évoluer les mentalités et amener un large public à consommer de manière éco-responsable.

En effet, il est très complexe d'être irréprochable dans ses actes, de par l'offre de produits éco-responsables proposés, les clivages (local plutôt que bio ou vrac plutôt que local, par ex.) et les besoins/envies des consommateurs. Les deux fondateurs de Drive Verdi, Élodie et Florian, définissent l'éco-responsabilité par les critères suivants :

- un maximum de produits locaux, vendus sans emballage jetable et conditionnés dans des bocaux en verre ou des sacs en tissu (consignés 50 centimes),
- des produits bio dès que possible,
- des produits artisanaux ,
- des produits issus du commerce équitable pour les produits restant indispensables dans le panier des consommateurs, mais non disponibles à proximité.

Élodie et Florian imaginent alors un site internet qui référence une diversité de produits éco-responsables, adapté au rythme de chacun. On y retrouve plus de 1 000 références allant des fruits et légumes, aux produits frais, de l'épicerie, des produits d'hygiène et d'entretien, etc. Les clients font leurs courses en ligne et viennent chercher leur commande avec un délai de 2 heures minimum.

Au départ, lancés sur un concept de drive zéro-déchet, Élodie et Florian sont bien déterminés à sauter à pieds joints dans l'entrepreneuriat environnemental. Puis, au fil de leurs rencontres avec les producteurs et les consommateurs, ils se heurtent à des avis "*mi-figue mi-raisin*" ! Chacun en est à un rythme différent dans sa démarche éco-responsable, à commencer par eux. Durant la création du drive, ils rencontrent par exemple Jérémie, producteur artisanal de yaourts bio qui n'a pas les moyens techniques et logistiques de verser sa délicieuse recette dans des pots en verre ;

Léo, écolo dans l'âme qui achète en vrac mais qui trouve peu de produits locaux ; Julia, responsable d'activité quant à elle n'est pas prête à passer aux couches lavables pour ses deux filles, par manque de temps, etc.

Ces personnes ont toutes en commun le souhait d'adopter un mode de consommation plus responsable mais cela nécessite du temps et de multiplier les lieux d'approvisionnement pour trouver son bonheur.

C'est ainsi qu'Élodie et Florian décident de créer un drive "*éco-responsable*" et non pas "*zéro-déchet*" pur et dur. Ils proposent des produits jetables ou emballés dans du plastique (quand il n'est pas possible de les proposer autrement). Cependant ils recherchent et sélectionnent les produits moins impactant sur l'environnement, privilégient les produits bio et suggèrent quand cela est possible, une alternative zéro-déchet. Ainsi ce mode de fonctionnement laisse la liberté d'engagement aux consommateurs selon leur sensibilité et leurs valeurs.

Par cette démarche, Élodie et Florian travaillent avec de petits producteurs locaux et permettent à leurs clients d'avoir accès à des produits bio de qualité. Ils travaillent par exemple avec Corentin, maraîcher à Seyssel qui leur propose des légumes bio de saison toute l'année. Ils travaillent aussi avec Fabien qui fait pousser son blé et le transforme en farine bio à Beaumont. Pour ce qui est des pâtes c'est dans le département voisin de l'Ain que ça se passe : une offre bio et artisanale de Nicolas qui permet de consommer des produits sains pour l'environnement et pour la santé.

Pour eux, écologie et social sont indissociables. Cette nouvelle façon de consommer doit être accessible et adaptée au plus grand nombre pour avoir un réel impact sur l'environnement. L'écologie élitiste ou culpabilisante ne fera pas



avancer les choses. C'est pourquoi ils proposent certains produits qui ne répondent qu'à l'un de leurs critères mais qui restent mieux que ce que l'on trouve dans la grande distribution classique. Parce que tout le monde n'a pas le même budget pour ses courses, ni la même sensibilité, ils proposent également des produits conventionnels et vont privilégier un produit local à un produit certifié bio qui vient d'un autre pays. C'est donc au consommateur de placer le curseur de sa propre consommation responsable.

Pour guider plus facilement leurs clients, Elodie et Florian ont fait développer sur leur site ce qu'ils ont appelé "Le profil verdi". Ce profil représente une "photographie" de leur consommation en temps réel, sous forme de digramme. Il affiche aux clients, sur leur compte personnel, l'analyse de leur consommation avec le pourcentage de produits locaux, bio, vrac, artisanaux et issus du commerce équitable. Ce profil permet de se fixer des objectifs comme par exemple consommer plus de produits locaux et bio ou réduire un maximum ses déchets grâce aux filtres présents sur le site (local, vrac, bio, artisanal, commerce équitable). ■



CONTACT :

Le Drive Verdi

23 place des Aviateurs - 74580 VIRY

Tél. 04 50 92 77 38

contact@ledriveverdi.com

PROGICIELS
MILIEU DE LA PERFORMANCE ET DE L'INNOVATION

by **thesame**
TECH & INNOVATION

FUTUR'ALPS

Solutions | Innovation | Performance globale



LES RDV DES
SOLUTIONS, DE
L'INNOVATION
ET DE LA
PERFORMANCE

30 NOVEMBRE 2022 - ANNECY

Jitec

Directeur de publication

- Étienne BOURGEOIS
Président de THÉSAME

Rédactrices en Chef

- Marie-Anne BIGOT-SAZY - THÉSAME
- Valérie BRAESCH - THÉSAME

Comité de Rédaction

- ArchParc
- Cabinet Chabert et Associés
- CETIM
- French Tech in the Alps - Annecy
- Thésame Innovation

Dépôt légal N° d'ISSN : 1267-9631

Réalisation : Bruno DEKINDT Graphiste
Impression : Imprimerie GUTENBERG
Mise sous pli : ADTP

Tirage du numéro 235 : 6 300 exemplaires

thesame
TECH & INNOVATION

L'Aeropole

86 avenue d'Aix-les-Bains - Seynod
74600 ANNECY
Tél. 04 56 41 24 30
welcome@thesame-innovation.com



**Auvergne
Rhône-Alpes
Entreprises**

Avec le soutien de :



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes