



NATURALITÉ

Faire de la région Sud un des leaders mondiaux de la Naturalité

ACCÉLÉRER LES FILIÈRES D'AVENIR

Vous avez un projet structurant qui relève du périmètre thématique de l'O.I.R. Naturalité ? La Région Sud vous accompagne à chaque étape.

MARCHÉS CIBLES	SPÉCIALISATIONS	INTÉRACTIONS FILIÈRES	PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ ET CLUSTERS
<ul style="list-style-type: none"> Alimentation de qualité Ingrédients naturels Nutraceutique Cosmétique naturelle et parfumerie Biocontrôle et intrants naturels 	<ul style="list-style-type: none"> Agriculture : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales ; Super-aliments ; diverses filières : amande, blé tendre... Industrie Agro-Alimentaire Désherbage 	<ul style="list-style-type: none"> Industries du Futur Économie de la Mer Energies de demain ... 	<ul style="list-style-type: none"> Pôle TERRALIA - PASS Alimentation Bien être naturalité Capenergies Pôle Mer Méditerranée

ILS EN PARLENT...

« Sud, Provence-Alpes-Côte d'Azur, région attractive avec un écosystème riche, diversifié dans les domaines de la recherche, du développement économique a été choisie pour implanter dans le bâtiment emblématique « le Castel » à Marseille, situé au cœur du quartier d'affaire de la Joliette. Sa structure porteuse d'innovation « OBRATORI » est tout à la fois : incubateur, accélérateur, avec mise à disposition d'espaces de co-working, des bureaux privés et propose des laboratoires permettant de répondre aux besoins sans cesse renouvelés des entrepreneurs d'aujourd'hui. Il s'agit d'un lieu unique à rayonnement international dédié à l'innovation avec le double objectif d'attirer des startups du monde entier et de créer ex-nihilo des entreprises innovantes sur le territoire de la Métropole et à l'échelle régionale à partir de technologies de rupture issues des centres de recherche mondiaux, renforçant ainsi l'attractivité des territoires. »

Groupe l'Occitane

Jean-François GONIDEC

Directeur Général des Laboratoires M&L, Groupe l'Occitane

HUBS DE L'O.I.R.



CHIFFRES CLÉS



1^{ère} région

qui initie le concept de « Naturalité »



1,6Milliards de CA

Une task force d'industriels constituée à l'initiative des chefs d'entreprises



386 PME & ETI

cœur de cible Naturalité en Région Sud



≥ 12200

emplois



3 pôles de compétitivité liés



1 lieu-totem

« Avignon Technopôle - Cité de l'Innovation »

FQCUS

Avignon Technopôle - Cité de l'Innovation

Implantée sur le technopôle d'Avignon, porté par le Grand Avignon et les partenaires de l'écosystème naturalité, la Cité de l'innovation a vocation à développer un pôle d'excellence à l'échelle régionale, nationale voire européenne associant R&D, management de l'innovation autour des thèmes de la Naturalité, et plus spécifiquement de l'agriculture et agro-alimentaire.

Ses objectifs :

- fédérer les grands acteurs de l'écosystème autour d'une stratégie d'innovation partagée,
- proposer une offre de services de haute technicité répondant aux besoins des étudiants, chercheurs et entreprises de la filière,
- développer les mutualisations entre acteurs,
- regrouper les compétences et différents métiers devant permettre d'impulser, d'accompagner les synergies entre acteurs et le développement économique autour de la Naturalité.

Parmi les projets de la Cité de l'Innovation, Compétitiv'IAA, porté par le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) et les acteurs de l'écosystème reconnus pour apporter un soutien aux entreprises agroalimentaires de la région Sud, vise à répondre aux besoins d'expérimentation, d'industrialisation et de formation des industriels de l'agroalimentaire par la création d'un hub de plateformes technologiques et de formation. Le projet a été retenu au titre du PIA 3 filières régionalisé et bénéficiera donc d'un soutien de l'Etat et de la Région.

Un pain de tradition française 100% régional : la baguette « Lou Pan d'Ici »

Ce produit régional alliant innovation et tradition est le résultat d'un projet unique en France associant tous les intervenants de la filière de l'amont à l'aval : des agriculteurs au travers des coopératives de la région, des meuniers avec l'Association régionale et des artisans-boulangers avec la Fédération régionale.

De ce partenariat naît aujourd'hui une baguette de tradition française réalisée exclusivement à partir de blé tendre de la région SUD avec des acteurs locaux.

La nouvelle ambition des acteurs engagés dans ce projet : l'obtention d'un signe officiel de qualité et la déclinaison régionale du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993.