

CRÉATION D'ENTREPRISE INNOVANTE EN NORD-PAS DE CALAIS

LA FILIÈRE INGRÉDIENTS,
NUTRITION & SANTÉ



La filière Agroalimentaire en Nord – pas de Calais

En 2006, l'industrie agroalimentaire du Nord - Pas de Calais emploie en moyenne un peu moins de **24000 salariés** dans **178 entreprises** pour un **chiffre d'affaires net de 8.2 milliards** d'euros (source : EAE 2006 du SCEES).

Si l'on tient compte des entreprises de moins de 20 salariés :

Nombre d'entreprises : 2498 **Nombre de salariés** : 35 500 **Poids du secteur en région** : 17%
Chiffre d'affaires : 8.3 milliards **dont à l'export** : 34 %

Le Nord - Pas de Calais constitue la **1ère région française en matière d'exportations agroalimentaires** et la **3ème en termes de chiffre d'affaires**. Positionnement du secteur agroalimentaire du Nord - Pas de Calais en France :

- 6.4% du chiffre d'affaires net français,
- 6.3% de l'effectif salarié,
- 5.8% du nombre d'entreprises,
- 12.5% des ventes à l'export.

A l'exception du vin, tous les secteurs d'activité de l'IAA sont présents en région Nord - Pas de Calais. Parmi les secteurs dominant de l'activité agroalimentaire régionale :

- **l'industrie de la viande** représente 26% des établissements et 14.2% du chiffre d'affaires régional,
- **l'industrie des légumes** : la région est un opérateur majeur sur les marchés du frais et compte une activité de transformation et de conservation parmi les plus importantes d'Europe avec plus de 135 000 tonnes de légumes transformés produits par an,
- **la transformation des produits de la mer** : forte spécificité régionale, avec 300 000 tonnes de poisson transformées pour 50 000 pêchées, la Côte d'Opale est le 1er centre de traitement des produits de la mer,
- **la transformation des grains et amylacés** : région phare dans le travail des grains et la fabrication de produits amylacés avec plus du tiers des emplois du secteur basé en région et la présence de 2 leaders mondiaux.
- La région possède également des secteurs forts avec une bonne représentativité nationale dans les domaines de la fabrication du sucre, de la transformation du café et chicorée, de la brasserie.

Part de la région dans chacune de ces filières (en %) : (Attention, ces données ne concernent que les entreprises de 20 salariés ou plus, ou de plus de 5 millions d'€ de chiffre d'affaires)

% par rapport au total France	Nombre d'entreprises	Effectif salarié	Chiffre d'affaires
Viandes	4,6	3,2	3,8 %
Fruits et légumes	5,6	17,2	16,6 %
Poissons	15,6	11,0	13,9 %
Grains - amylacés	8,6	35,6	36,5 %

Source : SCEES - Enquête Annuelle d'Entreprises 2006

On notera également la présence en région des centres de recherche et développement (R&D) d'entreprises leaders dans leur domaine (Roquette, Lesaffre, Cerestar, Bonduelle, Soufflet Alimentaire). La R&D du secteur agroalimentaire représente 11,4% des dépenses R&D de la région, tout secteur d'activité confondu.

La région Nord-Pas de Calais est **la première région de France pour l'exportation de produits alimentaires**, 34% du chiffre d'affaire en 2005 des entreprises agro-alimentaires régionales étant exporté, pour une moyenne nationale de 18%.

Sur le plan de la balance commerciale, la filière régionale confirme, après un léger tassement de ses exportations en 2005, une bonne reprise de sa balance commerciale. Elle augmente de 13% entre 2004 et 2006 pour atteindre 32 076 M€ en 2006, à comparer avec un volume exporté de 35 000 M€ environ

Parmi les 25 premières entreprises exportatrices régionales, on trouve dans les premières places les grands leaders de la filière Roquette (33è au rang national), Tereos, Continental Nutrition, Coca-Cola Production, Lesaffre ou Cerestar.



En région Nord-Pas-de-Calais les entreprises du secteur industriel agro-alimentaire consacrent environ 29ME par an aux **activités de R&D** ce qui est faible au regard du poids économique de la région. Néanmoins le secteur agro-alimentaire représente 11.4% des dépenses en R&D de la région toutes activités confondues.

Cette situation en outre est due en grande partie à la présence en région des centres de R&D d'entreprises leaders dans leur domaine, telles que Roquette (300 chercheurs et techniciens à Lestrem), Cerestar, Lesaffre, Bonduelle, Finaler Ingrédients (chicorée) ou Soufflet Alimentaire, leader national dans la transformation et le conditionnement de riz et légumes secs.

Si les PMI régionales de l'agro-alimentaire, face aux grands groupes, ne représentent qu'une faible part de la R&D, elles n'en demeurent pas moins actives sur le champ de l'innovation qui revêt divers aspects : la formulation, le génie des procédés, la sécurité alimentaire, la valorisation des co-produits, le packaging.

Ainsi en 2008, 29 projets d'innovation de PMI ont été soutenus par Oséo pour un montant d'aide de 3ME. La région se place au 2^e rang national en terme de nombre de dossiers financés, et au 3^e en montant d'aide. La majorité de ces projets ont porté sur le développement de produits, la formulation de recettes et le développement de nouveaux ingrédients.

Les 10 priorités nationales recherche-développement en Agroalimentaires (mars 2009)

- ▶ **L'alimentation, le goût, la santé et le bien-être** : promouvoir une alimentation bénéfique pour la santé et le bien-être,
- ▶ **Une nouvelle alimentation de l'animal** : concevoir une alimentation de l'animal favorisant la santé et le bien être de l'homme et préservant les ressources naturelles ainsi que l'environnement,
- ▶ **La chimie du végétal** : valoriser les molécules végétales pour remplacer les molécules de synthèse de la pétrochimie,
- ▶ **L'énergie verte** : valoriser la biomasse pour produire des carburants et de l'énergie,
- ▶ **Les engrais naturels et la phytopharmacie** : innover pour protéger et guérir ; faire croître les plantes avec des produits naturels,
- ▶ **Les variétés végétales de demain** : sélectionner des variétés végétales adaptées au changement climatique et répondant aux attentes nutritionnelles et environnementales,
- ▶ **La valorisation des produits de la mer** : valoriser 100% du produit issu de la pêche afin de répondre à la demande des consommateurs tout en préservant les ressources halieutiques ;
- ▶ **Le « prêt-à-consommer »** : adapter les aliments et les processus de production pour répondre aux besoins des consommateurs en matière de cuisine simplifiée ;
- ▶ **De nouveaux produits pour une viticulture, une arboriculture et un maraîchage durables** : innover dans les domaines de la viticulture, des fruits et des légumes pour accompagner les nouveaux modes de consommation ;
- ▶ **La traçabilité et l'emballage** : répondre aux besoins de sécurité sanitaire des produits, des nouvelles formes de consommation et au respect de l'environnement.

La Concours de l'Innovation Agroalimentaire Nord-Pas de Calais a lieu tous les deux ans, en amont du Sial. Il est organisé par le CERTIA Interface et le Comité de Promotion, en partenariat avec OSEO, l'Adrianor, l'Institut Supérieur d'Agriculture de Lille, Polytech'Lille (Département IAAL) et les pôles de compétitivité « Nutrition Santé Longévité », « Aquimer » et « Matériaux à Usage Domestique ». Les 3 précédentes éditions 2004 à 2008 ont rassemblé chacune près de 50 entreprises avec plus de 70 produits ou gammes de produits.

Forme/Bien-être, Praticité, Terroir et art culinaire, autant de tendances fortes auxquelles les entreprises répondent en développant de nouveaux produits. Ces produits innovants sont issus du savoir-faire des entreprises et peuvent aussi être l'aboutissement d'une démarche d'innovation, menée en partenariat avec des centres de compétences scientifiques ou techniques régionaux et également avec un ou plusieurs pôles de compétitivité Nutrition santé longévité- Pole filière Produits Aquatiques et Matériaux à Usage Domestique.

Ces acteurs sont membres de la Plateforme pour l'Innovation et Valorisation de la Recherche « J'innove en Nord-Pas-de Calais ». Au total, ce sont plus de 40 professionnels aux côtés des entreprises pour les accompagner dans leurs projets.



L'objectif de ce concours est d'augmenter les chances de succès technique et commercial des innovations réalisées par les entreprises agroalimentaires régionales.

La filière « Biologie-Santé-Nutrition »

A côté et en étroite symbiose avec la filière agro-alimentaire en général, un pôle économique plus spécialisé sur la Biologie/ Nutrition/ Santé s'est structuré dans la région Nord-Pas de Calais. Ce pôle économique est constitué de 811 entreprises employant un peu plus de 21 883 salariés et réalisant environ : 6,6 milliards d'€ dont 2,33 milliards à l'export.

Ce pôle économique régional est caractérisé par :

- une prédominance de PME – PMI : 94 % des entreprises comptent moins de 100 salariés (79 % moins de 20). Ces structures de moins de 100 personnes réalisent un peu plus de 24 % du chiffre d'affaires régional (1,5 milliard d'euros de chiffres d'affaires),
- une part significative d'activités de distribution (environ 32 % des entreprises),
- des domaines d'activités très divers.
 - Le secteur « Pharma - Biotech - Nutrition» forme un ensemble de 114 entreprises (10 098 salariés, 4,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires environ) regroupant à la fois de grandes unités des secteurs pharmaceutique, para - pharmaceutique, agrobiotech et nutrition, mais aussi de jeunes sociétés de biotechnologies dont les prestations de services technologiques et les recherches présentent des applications dans le domaine de la santé humaine, de la nutrition et de l'environnement.
 - 50 entreprises (348 salariés, 30 millions d'euros de chiffre d'affaires environ) relèvent du secteur de l'Informatique de Santé (SSI spécialisées, Logiciels Médicaux, Télémédecine). Près de 222 entreprises (4 910 salariés, 554 millions d'euros de chiffre d'affaires environ) sont actives dans le domaine des services aux établissements de soins et entreprises du secteur.
 - A coté de ce secteur Pharma – Biotech / Nutrition, presque la moitié des entreprises (335 entreprises, 6 188 salariés, 1,18 milliard d'euros de chiffre d'affaires environ) relève du secteur biomédical, intégrant à la fois l'imagerie et le monitoring médical, les biomatériaux et les implants chirurgicaux, l'instrumentation et les consommables médico - chirurgicaux, le matériel de laboratoires et le diagnostic, ...
- une part significative d'entreprises pour lesquelles les marchés de la Biologie et de la Santé sont certes des débouchés commerciaux importants, mais pas les seuls, répertoriées dans la filière Biologie Santé Nutrition ne sont pas exclusivement actives en Biologie Santé Nutrition.

Des entreprises du secteur agroalimentaire sont confrontées aux nouvelles exigences de qualité nutritionnelle des aliments et multiplient les partenariats avec le secteur santé. Des sociétés comme Roquette ou Lesaffre sont devenues ainsi très actives dans le secteur de l'Aliment - Santé. De nombreuses entreprises régionales ont d'ailleurs su transformer ces nouvelles exigences en avantages concurrentiels (comme Cema en développant une margarine "allégée" avec l'Institut Pasteur de Lille), ou en opportunités de diversification (comme le Groupe Leroux et sa holding Finaler qui contribuent au développement d'une nouvelle gamme d'aliments-santé sur la base des qualités nutritionnelles spécifiques de la Chicorée).

Ces sociétés, auxquelles il convient d'ajouter Ingrédia, Westhove, Ajinomoto, Kerry Ingredient, Flanquart, Florimond Desprez, Moulins Waast, Blédina, ... forment l'un des tout premier pôle industriel et scientifique européen en nutrition/santé et ont en bonne partie rejoint le pôle de compétitivité Nutrition-Santé-Longévité.

Les entreprises agroalimentaires voulant développer la qualité nutritionnelle de leurs produits ou souhaitant renforcer leurs "allégations santé", disposent, avec les entreprises du Pôle Biotech Régional, de plate - formes de recherche et d'analyse de pointe, d'entreprises spécialisées dans les essais cliniques et de sociétés spécialisées dans les affaires réglementaires.

Ainsi, les implantations de filiales d'entreprises étrangères, notamment commerciales, se sont accélérées récemment, de même que les accords de recherche, industriels et commerciaux conclus par les entreprises régionales avec des partenaires étrangers.(GSK, Bayer Schering, Tate and Lyle, SILLIKER, ...).



La filière des Produits Aquatiques en Nord-Pas-de-Calais

Premier port de pêche de français avec 20% des débarquements de pêche fraîche et surgelée et 135 navires, Boulogne-sur-Mer est devenu au fil du temps une plate-forme européenne de traitement des produits aquatiques. Chaque année, 377 000 tonnes de produits aquatiques sont ainsi débarqués, importés, transformés, transportés depuis Boulogne-sur-Mer.

Au total, la filière des produits aquatiques emploie 5 000 personnes sur le littoral, dans un tissu économique de 268 entreprises constitué à 95% de PME – PMI voire TPE qui allient savoir-faire traditionnels et innovation.

Réparties entre la production (navires de pêche, pisciculteurs, producteurs de moules) et la transformation (54 entreprises de mareyage, 19 transformateurs – saleurs-saurisseurs, conserveurs, surgélateurs, traiteurs de la mer), les entreprises régionales du secteur des produits aquatiques ont de nombreuses opportunités à saisir.

La première d'entre elles : profiter d'un marché qui connaît une croissance sans faille depuis 10 ans : + 2% en volume et en valeur (source : France AgriMer/ TNS). Aliments santé par excellence, les produits aquatiques, dont les bienfaits sont connus de longue date par les consommateurs, ont vu leurs parts de marché croître avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). De nombreuses entreprises valorisent déjà les qualités de leurs produits en apposant des allégations nutritionnelles sur leurs emballages (riche en acides gras Oméga 3,...).

Deuxième révolution que connaît le secteur des produits aquatiques : le développement du marché traiteur frais (+ 7% en volume entre 2006 et 2007) et celui des produits frais, découpés ou filetés, présentés en baquettes au rayon « libre service ». Verrines, tartinables, charcuteries de la mer, filets marinés aux goûts renouvelés,... tiennent le haut du pavé dans les linéaires. A tel point que les produits traiteurs frais sont consommés par 94% des ménages, un chiffre équivalent à celui de la consommation de produits aquatiques en conserves, largement dominée par le traditionnel thon.

Autre défi à relever : celui de la valorisation optimale des produits aquatiques. A l'heure où les exigences nécessaires du développement durable imposent un contingentement de la matière première, il est indispensable d'exploiter la moindre molécule de la ressource prélevée en mer. En effet, les co-produits (chutes de filetage, sous-produits issus de la transformation) représentent 47% du tonnage brut des activités de mareyage, saurisserie et conserverie ; soit 150 000 tonnes de matière aujourd'hui sous exploitée en France (source : OFIMER – 2003 – Etude sur la filière des co-produits de la pêche et de l'aquaculture). Actuellement, 96% des co-produits générés par le secteur pêche et aquaculture font l'objet d'une valorisation de masse (tonnages importants et faible valeur ajoutée) : farine / huile (52%), hachis congelés (23%), hydrolysats protéiques (21%). Le reste est composé d'arômes (1%) et d'autres applications (gélatine, collagène, chondroïtine, cuir,... 3%). Leur valorisation dans les domaines de l'alimentation humaine, la diététique, la cosmétique et le pet-food constitue donc une priorité pour les entreprises.

Pôles de compétitivité et d'excellence

Pôle d'excellence agroalimentaire

Dans le cadre du Schéma Régional de Développement Economique, les territoires d'Arras et de Cambrai ont été désignés comme les chefs de file porteurs de l'animation du Pôle d'Excellence agro-alimentaire régional.

L'enjeu majeur du Pôle d'Excellence Agro-alimentaire est de permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires régionales, diversifiées tant par la taille de ses entreprises que par leurs productions, de renforcer leur compétitivité tout en offrant la possibilité d'être visible au niveau national et international.

L'objectif du pôle est ainsi de favoriser, par un travail collaboratif accepté et approuvé dans ses principes et modalités, les synergies de la communauté d'acteurs des filières agricoles et agro-alimentaires sur les axes prioritaires que sont : la compétitivité régionale, nationale et internationale, le développement significatif de l'innovation, de la recherche et de la R&D, de la formation et du développement des compétences, e l'internationalisation des entreprises, de l'accroissement du chiffre d'affaire des entreprises, de l'augmentation de la valeur ajoutée individuelle et collective, de la création substantielle d'activités et d'emplois, de la visibilité internationale sur des spécialités économiques et scientifiques de nature à positionner la filière régionale sur les grands enjeux sociétaux, économiques et de consommation en terme générique d'attractivité et de compétitivité.



Pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité

Le Pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité est le fruit du rapprochement de la communauté scientifique et des industriels des secteurs de la Biologie Santé et de l'Agro – Alimentaire et a pour objectif de réunir ceux-ci autour de projets collaboratifs afin de créer et développer des procédés et de produits innovants dans les domaines :

- de la prévention, via la nutrition, et du traitement des maladies métaboliques, cardiovasculaires et associées,
- de la prévention et du traitement des maladies liées au vieillissement.

Au cœur du projet se trouvent les aliments et ingrédients fonctionnels ainsi que les compléments nutritionnels, comme vecteurs de prévention des maladies associées aux désordres métaboliques et au vieillissement : diabète, obésité, hypertension... Les nouvelles stratégies de santé associant étroitement prévention et traitement, le projet intègre également une dimension d'innovation thérapeutique et médicamenteuse.

A ce jour, 84 projets de R&D ont été labellisés représentant près de 193 millions d'euros d'investissement, résultat de la dynamique partenariale des 69 membres qui sont :

- des leaders mondiaux et européens en agroalimentaire tels que Roquette, Lesaffre, Ingredia, Tate&Lyle, Bonduelle, Silliker etc.... ;
- des sociétés de biotechnologies fortement spécialisées sur les thématiques du Pôle ;
- une communauté scientifique et clinique impliquant directement plus de 500 chercheurs en Nutrition-Santé.

Le pôle est porteur actuellement de nombreuses initiatives pour booster l'innovation dont notamment NutrEvent, l'Événement Européen de la Recherche et l'Innovation en Nutrition Santé qui se tiendra à Lille le 17 et 18 Juin 2009. Cet événement conçu comme une plateforme d'information, de rencontres et d'échanges réunira plus de 2 500 acteurs du monde académique et privé et fournira tous les outils nécessaires pour la réussite des projets collaboratifs de demain.

Pôle de compétitivité Aquimer

Le Pôle AQUIMER est une structure créée en 1999 et labellisée Pôle de Compétitivité national en 2005 par l'Etat. AQUIMER accompagne les entreprises du secteur des produits aquatiques dans le cadre du développement de produits innovants mobilisant de nouvelles techniques avec une sécurité sanitaire renforcée.

Les programmes s'articulent autour de trois thématiques :

1° la valorisation des produits et co-produits de la pêche et de l'aquaculture

L'objectif est de répondre aux attentes des consommateurs en développant des produits à plus haute valeur ajoutée.

2° le renforcement de la technicité et de l'environnement des entreprises

Le Pôle aide les entreprises à mettre en place les outils nécessaires à l'amélioration de leur environnement (centre de veille, économies d'eau, d'énergie...). Il met également en œuvre des formations initiales et continues adaptées aux besoins des professionnels.

3° l'amélioration de la sécurité sanitaire

La prise en considération de la sécurité sanitaire contribue indéniablement à la valorisation des productions et conforte le consommateur dans ses choix. De ce fait, ces problématiques constituent une priorité pour les entreprises.

A ce jour, 47 projets ont été labellisés par le Pôle pour un montant global de 97,2 Millions d'Euros. Le Pôle regroupe 57 membres : entreprises du secteur, laboratoires de recherche, centres techniques et organismes de formation, syndicats professionnels et institutionnels.

Centre technique

Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments)

Le laboratoire de l'Afssa de Boulogne sur mer contribue par ses recherches à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits de la pêche. Il met en œuvre des programmes de recherche avec divers acteurs de la filière. Il développe des méthodes de détection, de caractérisation et de quantification d'agents pathogènes (microorganismes et parasites) présents dans les poissons, les coquillages et les crustacés. Il mène des travaux



de recherche en microbiologie (*Listeria monocytogenes*, vibrions...), en chimie (évaluation de l'altération du poisson par des marqueurs chimiques) et en parasitologie (*Anisakis*). Il est laboratoire national de référence pour *Vibrio parahaemolyticus* et pour l'histamine.

CEVPM (Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer)

Le CEVPM est un centre technique de filière, spécialisé dans la transformation alimentaire des produits aquatiques, au service du développement des entreprises. Créé en 1986, le centre est aujourd'hui doté d'une équipe de spécialistes bénéficiant d'une très bonne connaissance de la filière des produits aquatiques. Le CEVPM est implanté à Boulogne-sur-Mer, 1^{er} port de pêche français et 1^{er} centre européen de transformation et de distribution des produits de la pêche

Le centre est labellisé I.T.A.I (Institut Technique Agro-Industriel) par Arrêté du Ministère de l'Agriculture du 7 mai 2007, et labellisé C.R.T (Centre de Ressources Technologiques). Il est également coordinateur de l'Unité Mixte Technologique « Fraîcheur et qualité des produits aquatiques », agréée le 15 octobre 2008 et qui associe le CEVPM, l'AFSSA, l'IFREMER et l'Université du Littoral Côte d'Opale.

1 Chiffres-clés

- un effectif de 16 personnes
- un laboratoire d'analyses accrédité ainsi qu'un hall de technologie et une cuisine agréés CE sur 1600 m²

- plus de 150 clients / an
- plus de 400 produits mis au point et 8 créations d'entreprises

Equipements

- une plate-forme pilote pour la mise au point et la fabrication en préséries industrielles de produits alimentaires élaborés (produits salés / séchés / fumés, conserves, plats cuisinés, produits ultra-frais...), agréée CE.
- Un laboratoire de contrôle qualité spécialisé dans le domaine des produits aquatiques (physico-chimie, biochimie, microbiologie, examens sensoriels) accrédité par le COFRAC.

Activités

Le soutien technique aux entreprises

- Mise au point et développement de produits élaborés et de procédés
- Fabrication en préséries pour marchés tests
- Valorisation des co-produits aquatiques
- Soutien technique à la création d'entreprises
- Etudes technico-économiques
- Formation (hygiène et sécurité alimentaire, technologies de fabrication: fumage, marinage, conditionnement sous A. M., fabrication de charcuteries et de plats cuisinés...)

Le laboratoire d'analyses, spécialisé dans les produits aquatiques

- Analyses microbiologiques
- Analyses chimiques et biochimiques
- Contrôles métrologiques
- Contrôles organoleptiques
- Contrôle hygiène en entreprise
- Agréage de poisson sur plate-forme
- Validation de durée de vie des produits
- Expertises / audits
- Tests de croissance

Les prestations au service du développement durable de la filière

- Analyse de l'impact environnemental des produits
- Audits de performance économique des lignes de production
- Formation

Les missions d'intérêt collectif

- Travaux de recherche appliquée



- Etudes d'intérêt collectif pour la filière des produits aquatiques (*Pôle Aquimer, Conseil Régional Nord/Pas-de-Calais, OFIMER, DGAL, Syndicats Professionnels...*)

Coordonnées

C.E.V.P.M. (Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer)
15/17 rue de Magenta
62200 BOULOGNE SUR MER
Tél: 03 21 83 91 31
Fax: 03 21 87 46 83
E-mail : cevpm@cevpm.com; Site internet: www.cevpm.com
Contact : Xavier JOLY - Directeur du CEVPM – xavier.joly@cevpm.com

ADRIANOR (Centre Technique Agroalimentaire)

Centre de Ressources Technologiques pour les Entreprises Alimentaires

Coordonnées

ZI. EST ARRAS - Rue Jacquart
62217 TILLOY LES MOFFLAINES
Tél : 03.21.24.81.03 Fax :03.21.48.10.94
e-mail : contact.adrianor@orange.fr

Recherche

- 1^{er} site hospitalo-universitaire d'Europe
- 3^{ème} pôle santé français
- 2000 chercheurs dans le domaine de la biologie santé
- Plus de 300 laboratoires

CHRU de Lille

Le CHRU de Lille figure parmi les plus grands établissements hospitalo-universitaires de France, réunissant une communauté de plus de 12 000 professionnels dont l'expertise pluridisciplinaire dans le domaine de la recherche, de l'innovation et des soins est reconnue sur le plan européen. Il est associé à l'Université de Lille 2 Droit et Santé et à ses Facultés de Médecine, pharmacie et odontologie. Par ailleurs, le CHRU de Lille a contractualisé avec l'institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (Inserm) et avec l'université Lille 2 Droit et Santé dans le cadre d'équipes mixtes labellisées.

INRA : Institut National de Recherche Agronomique - (génie des procédés et microbiologie)

L'un des grands thèmes de recherche du centre de l'INRA de Lille est la maîtrise de l'innovation dans les industries alimentaires, et en particulier la sécurité alimentaire, et ce à plusieurs niveaux : génie des procédés, microbiologie. Le laboratoire dispose d'une halle technologique de 750 m², dotée des pilotes industriels les plus modernes, permettant ainsi des recherches de haut niveau et un transfert vers les entreprises.

INSERM

Les laboratoires de l'Inserm en régions Nord - Pas de Calais, Basse Normandie, Haute Normandie et Picardie travaillent à améliorer la santé des populations en s'efforçant de maintenir le continuum entre les connaissances issues de la recherche fondamentale et le développement de la recherche clinique, de la recherche thérapeutique et diagnostique et de la recherche en santé publique.

Leurs travaux de recherche sont principalement orientés vers les thématiques suivantes :

- Neurosciences
- Cancérologie



- Maladies cardio-vasculaires
- Maladies infectieuses, maladies génétiques, maladies rares
- Maladies inflammatoires
- Santé publique
- Thérapie cellulaire et génétique

Institut Pasteur de Lille : microbiologie, qualité, hygiène alimentaire, nutrition

Pôle Recherche

La Recherche en Biologie et en Santé se trouve orientée vers la médecine moléculaire.

Les domaines de compétence concernent les maladies du monde occidental mais également des affections des pays en voie de développement comme les maladies parasitaires.

Reconnues internationalement, les 15 équipes de recherche en santé humaine travaillent sur 6 grands types de pathologie :

- Maladies cardiovasculaires : Infarctus, anévrisme, accidents vasculaires cérébraux, maladies coronariennes, athérosclérose.
- Maladies métaboliques : Diabète, obésité.
- Maladies neuro dégénératives : Maladie d'Alzheimer, démences.
- Maladies inflammatoires : du tube digestif, maladie des voies respiratoires, asthme, allergies, Cancers
- Maladies infectieuses : tuberculose, coqueluche, peste, hépatite C, légionellose, listériose, paludisme, bilharziose.

Et aussi sur les microorganismes émergents, les facteurs de pollution environnementale et leur impact sur la santé.

A noter qu'en plus du pôle recherche existent des pôles expertise santé et formation :

- Pôle Expertise : Les laboratoires et services de l'Institut Pasteur apportent leurs capacités d'analyses, d'expertises, de conseils aux industries, collectivités en :
 - biologie médicale spécialisée
 - toxicologie génétique
 - hygiène hospitalière
 - microbiologie et hygiène alimentaire
 - eaux et environnement
 - nutrition
- Pôle Santé : Fidèle à la mission fondamentale de l'Institut Pasteur de Lille, le Centre de Prévention et d'Education pour la Santé, le Service de vaccination, participent activement aux enjeux de santé publique.
- Pôle Formation : De activités d'enseignement sont développées avec l'accueil, chaque année, de 3 200 stagiaires en formation continue et de 130 étudiants en master et doctorat dans les domaines de :
 - la sécurité alimentaire
 - la nutrition
 - l'hygiène hospitalière
 - les addictions
 - les outils scientifiques
 - la gestion des risques professionnels
 - l'eau et l'environnement

ISA : Institut Supérieur d'Agriculture de Lille - qualité des aliments, gestion de la production, évaluation sensorielle

L'ISA développe avec les entreprises des liens privilégiés fondés sur une forte culture de transfert de technologie ; notamment au travers de son Département Agroalimentaire, composé d'une plateforme analytique (analyse sensorielle, physico-chimie, microbiologie), d'une plateforme formulation (cuisine, salle de formulation) et d'une halle technologique de 700 m². En fonction de la nature de son projet, l'ISA met à disposition de l'entreprise une équipe pluridisciplinaire en agroalimentaire, marketing, statistique et finance. De l'étude technico-économique, en passant par la formulation jusqu'au lancement du produit fini sur le marché, l'ISA accompagne les petites entreprises comme les plus grandes au cours des différentes étapes de la vie du produit. Ses compétences s'adressent à tous les maillons de la filière agricole et agroalimentaire.



Université Lille 1

L'Université de Lille 1 forte de ses nombreux partenariats constitue **un pôle scientifique et technologique** de tout premier plan au niveau national et international. Ses laboratoires sont en grande partie associés aux organismes de recherche. Ils regroupent un millier de chercheurs/enseignants-chercheurs et un nombre équivalent de doctorants. Certains de ses laboratoires de recherche sont tournés vers le domaine de l'agroalimentaire, la nutrition et la santé :

- *UGSF : Unité de Glycobiologie Structurale et Fonctionnelle*

Effectif : 120 personnes

Mots clés : Sucres, Glycolyse, Cosmétique ; Pharmaceutique ; Agroalimentaire ; Biotechnologies

- *ProBioGEM : Procédés Biologiques Génie Enzymatique et Microbien*

Mots clés : Peptides bio-actifs, hydrolyses enzymatiques, protéines alimentaires, extraction, génie génétique, production lipopeptides, production de bactériocines, ingrédients

Applications : Production de peptides à activités biologiques à partir de protéines alimentaires, caractérisation des activités biologiques, développement de bioprocédés pour la production de cellules ou de métabolites, phytosanitaire, valorisation de co-produits

- *LSPES/PERF : Laboratoire de Structure et Propriétés de l'Etat Solide / Procédés d'Élaboration des Revêtements Fonctionnels*

Effectif : 65 personnes

5 axes de recherche: Physiques des minéraux sous conditions extrêmes/Imagerie et diffraction électroniques quantitatives/Plasticité et microstructure des céramiques/Plasticité de systèmes-macromoléculaires complexes/Fibres optiques micro et nanostructurées.

+ l'équipe PERF : Procédés d'Élaboration des Revêtements Fonctionnels

Applications : Plasticité du manteau terrestre et environnements astrophysiques ; Etirabilité et biétirabilité des films polymères et nanocomposites ; Fluage et formage des matériaux céramiques ; Polymères renforcés au choc et nanocomposites ; Ignifugation des matériaux ; Revêtements anticorrosion

- *SADVC : Laboratoire Stress Abiotiques et Différenciation des Végétaux Cultivés (UMR Inra/USTL 1281)*

Effectif : 70 personnes

Mots clés : Embryogenèse somatique et reproduction; Adaptation au froid des végétaux ; Adaptation à l'azote limitant, interaction génotype, mécanismes impliqués dans l'élaboration de l'architecture tridimensionnelle de la paroi végétale, Produits du végétal et déterminisme génétique chez la chicorée

Applications : Amélioration des produits végétaux, chimie propre (papeterie), nutrition-santé, cosmétiques

Université Lille 2

Associée aux grands organismes de recherche nationaux tels que le CNRS (Centre National de Recherche Scientifique) et l'Inserm (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale), l'Université Lille 2 Droit et Santé constitue un pôle scientifique de renommée mondiale. Dans le domaine de la santé, l'Université Lille 2 Droit et Santé a tissé des liens étroits avec l'Institut Pasteur et a établi un partenariat privilégié en ce qui concerne la recherche clinique avec le CHRU (Centre Hospitalier Régional Universitaire) de Lille, premier hôpital du Nord de l'Europe.

Chiffres-clefs :

- 51 laboratoires et équipes de Recherche
- 2 instituts fédératifs de recherche : IFR 114 (Institut de Médecine Prédictive et de Recherche Thérapeutique) et IFR 142 (Médecine cellulaire et moléculaire)
- 1 Centre Jean-Pierre Aubert : centre mixte de recherche Université Lille 2 Droit et Santé- Inserm
- 800 personnels impliqués dans la recherche.
- 4 grands domaines de recherche : sciences de la vie et de la santé, sciences juridiques, politiques et sociales, sciences de gestion et sciences du sport.

Université Lille 3



L'Université Charles-de-Gaulle - Lille 3 possède 16 laboratoires de recherche (4 équipes associées au CNRS). Les laboratoires en lien avec la thématique « Ingrédients, Nutrition, Santé » sont les suivants :

- **NCA** : *Neuropsychologie et Cognition Auditive*

ex : recherches sur les applications thérapeutiques de l'étude des bases neuronales de la mémoire auditive.

http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/laboratoires/NCA_vfinale.pdf

- **PSITEC** : *Psychologie : interactions, temps, émotions, cognition*

ex : recherches sur l'obésité infantile et l'éducation nutritionnelle)

<http://psitec.recherche.univ-lille3.fr/>

- **URECA** : *Unité de Recherche sur l'Evolution du Comportement et l'Apprentissage*

ex : recherches concernant les régulations émotionnelles, les troubles des conduites alimentaires et le biofeedback)

<http://www.univ-lille3.fr/fr/recherche/equipes-recherche/ureca/>

IFREMER

L'IFREMER, organisme de recherche et de développement technologique finalisé est chargé « *d'améliorer les méthodes de surveillance, de prévision d'évolution, de protection et de mise en valeur du milieu marin et côtier* ». Les besoins de surveillance sont définis par des politiques publiques, essentiellement construites à l'échelle européenne, que ce soit la surveillance environnementale liée à la Directive Cadre sur l'Eau (DCE) et le « paquet hygiène » pour la surveillance sanitaire des produits de la mer.

Formation

Université Lille 1

L'Université Lille 1 propose actuellement une offre de formation correspondant à de nombreux diplômes répartis dans 3 grands domaines : Sciences et Technologies, Sciences Economiques et de Gestion et Sciences Humaines et Sociales. **Université de Lille I** procure des formations très complètes à tous les niveaux (DUT, Licences, Licences Professionnelles, Masters Recherches, Masters Professionnels, Formations Ingénieurs) tels que :

- Master Sciences et Technologies - Mention Biologie et Biotechnologies
- Master Sciences et Technologies - Mention Agroalimentaire
- DUT – spécialités Génie Biologique

Polytech'Lille : L'école polytechnique universitaire de Lille est non seulement une composante essentielle d'une grande université scientifique, mais aussi un des éléments fondateurs du plus important réseau national d'écoles d'ingénieurs réparties sur le territoire national. Cette situation exceptionnelle lui confère de nombreuses opportunités. La situation de l'école au cœur d'un environnement de recherche de haut niveau, lui permet de dispenser un enseignement de qualité et à la pointe des nouvelles technologies. Parmi plus de 50 parcours de spécialités offertes par le Réseau, 8 sont proposés par l'école. Polytech'Lille propose une palette de formations au métier d'ingénieur diversifiée dont la formation ingénieur en ingénierie agroalimentaire.

Université Lille 2

L'Université Lille 2 Droit et Santé fait partie des grandes universités européennes. Elle est également membre du Pôle de Recherche et d'Enseignement Supérieur Université Lille Nord de France. Au cœur d'une cité jeune et dynamique, Capitale européenne de la culture en 2004, métamorphosée aux couleurs de l'Inde en 2006, pour Lille 3000, elle offre à ses étudiants une formation de qualité qui garantit leur insertion socio-professionnelle aux différents niveaux de formation européens: Licence, Master, Doctorat, dont voici quelques exemples :

- Diplôme d'Etat de Docteur en Médecine
- Diplôme d'Etat de docteur en pharmacie
- Master Drug Design
- Master Santé & Sport
- Master Régional Agro-alimentaire - Spécialité en Qualité et Sécurité Alimentaire

Université Lille 3



L'Université Charles-de-Gaulle - Lille 3 est aujourd'hui, par le nombre de ses étudiants aussi bien que par la gamme de ses disciplines, **la plus grande université du secteur Lettres et SHS au Nord de Paris**. L'Université accueille **22 000 étudiants** inscrits dans **14 UFR** (Unité de Formation et de Recherche), 1 IUT (Institut Universitaire de Technologie - IUT B), 1 institut (Institut de Formation de Musiciens Intervenants à l'école) et une école doctorale.

L'Université Charles-de-Gaulle - Lille 3 délivre de nombreux masters en lien avec la filière « Ingrédients, Nutrition, Santé » <http://www.univ-lille3.fr/fr/etudes/formations/cursus-master/>.

ISA

L'ISA, depuis 1967, délivre le diplôme d'Ingénieurs pour la Terre, reconnu par l'Etat et par la Commission du Titre d'Ingénieur. Depuis 2001, le diplôme est dénommé "Diplôme d'ingénieur de l'ISA". L'ISA forme aussi, par apprentissage, des ingénieurs spécialisés dans le Paysage (formation Itiape en partenariat avec l'Unep). À partir de 1986, l'ISA, en réponse à la demande du monde de l'entreprise, a créé d'autres formations pour Bac+2 et Bac+3.

- Ecole d'Ingénieurs en Agriculture, Agroalimentaire et Environnement
- Master Agroalimentaire (Sustainable Food Manufacturing Management)

Enfin pour suivre l'évolution et accompagner les entreprises, l'ISA a créé des formations à l'international comme Isfrada (Roumanie) ou Cheng (Chine).

Université de l'Artois

L'Université d'Artois constitue un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel.

L'Université d'Artois a pour missions :

- la formation initiale, continue et professionnelle
- la recherche scientifique et technologique
- la diffusion et la valorisation de ses résultats
- l'orientation et l'insertion professionnelle
- la diffusion de la culture et l'information scientifique et technique
- la participation à la construction de l'Espace européen de l'enseignement supérieur et de la recherche
- la coopération internationale

L'Université d'Artois, dont le siège est domicilié à Arras, est pluridisciplinaire et multipolaire (Arras, Béthune, Douai, Gravelines, Lens, Liévin, Lille, Outreau, Valenciennes, Villeneuve d'Ascq). Vous pouvez trouver dans son offre de formations :

- Master 2 régional agroalimentaire Sciences de la matière et de la vie spécialité : Technologies alimentaires avancées

Université de Valenciennes Hainaut Cambrésis

L'U.V.H.C. aujourd'hui c'est une université qui accueille des publics en formation initiale, en formation continue et parmi les toutes premières en nombre d'étudiants suivant un cursus par apprentissage. Pionnière dans le L.M.D., avec une offre de plus de 100 formations, l'U.V.H.C. désire offrir toutes les chances à ses étudiants de poursuivre un parcours de formation qui répond à leur projet professionnel et mettre à leur disposition les outils de l'université du XXI^e siècle : des parcours variés, de l'innovation pédagogique, un réseau dynamique de partenariats à l'international, une vie universitaire parce qu'étudier aujourd'hui c'est aussi construire sa vie avec les autres et dans la citoyenneté.

- Master régional Agroalimentaire : Maîtrise de la Qualité et des Risques dans le secteur Agro Alimentaire

Université du Littoral Côte d'Opale

Aujourd'hui, elle accueille plus de 11 000 étudiantes et étudiants sur ces quatre sites : Boulogne-sur-Mer, Calais, Dunkerque et Saint-Omer. Une telle "multipolarité" facilite l'accès de chacun à un enseignement supérieur de qualité. Elle offre également, par la dimension humaine des effectifs des différentes formations, une proximité qui permet aux équipes pédagogiques d'aider et de conseiller tout au long du parcours de formation.

- Master régional alimentaire Qualité des Procédés Agroalimentaires et Halieutiques

Acteurs régionaux de la création d'entreprises innovantes

Eurasanté



Le G.I.E Eurasanté, créé en juillet 1996, a pour mission le développement économique du secteur de la Biologie – Santé - Nutrition dans le Nord - Pas de Calais. Le Groupement réunit plus de 25 partenaires publics (Etat, Région, Département du Nord, Lille Métropole Communauté Urbaine, ...), économiques (CRCI, CCI de Lille Métropole, ...) et scientifiques et sanitaires (CHRU de Lille, Université de Lille 2, Institut Pasteur de Lille, ...).

Eurasanté exerce aujourd'hui l'ensemble des métiers du développement économique :

- accompagnement du développement des entreprises régionales, et particulièrement de leurs projets d'innovation mais également de leurs projets d'investissements ou de diversification.
- soutien à la création d'entreprises innovantes, valorisant notamment les travaux de recherche et les savoir-faire des institutions de recherche et de santé régionales, au travers du Bioincubateur Eurasanté, labellisé par le Ministère de la Recherche, opérationnel depuis mars 2000,
- promotion internationale du Pôle Biologie Santé Nutrition Régional en liaison avec Nord France Expert (NFX) et l'Agence de Promotion Internationale de la Métropole (APIM), détection et accompagnement de projets d'implantation,
- aide à l'implantation d'entreprises en Région Nord Pas de Calais, notamment sur le Parc Eurasanté, spécialisé dans l'accueil des activités de Biologie Santé Nutrition,
- animation du Pôle de Compétitivité Nutrition – Santé – Longévité,
- valorisation de la recherche et Transfert de technologies,
- organisation d'Eurobio, évènement européen majeur du secteur des Biotechnologies et de Nutrevent,
- rendez-vous professionnel européen conçu par Eurasanté et lancé en 2009.

L'action d'Eurasanté a contribué à ancrer la région dans l'esprit des décideurs nationaux et internationaux comme un lieu de référence et un pôle d'excellence dans le domaine de la Biologie Santé Nutrition.

Eurasanté

Bâtiment GIE Eurasanté

Parc Eurasanté

310 avenue Eugène AVINEE

59 120 LOOS

Tel : 03.28.55.90.60

Mail : evervaecke@eurasante.com

Site : www.eurasante.fr

Bioincubateur Eurasanté

Depuis 2000, les institutions de recherche régionales et le Bioincubateur Eurasanté élabore ensemble une démarche de sensibilisation des chercheurs et d'identification au cas par cas du choix du mode de valorisation et d'accompagnement.

Conformément aux objectifs du programme de soutien à la création d'entreprises innovantes en Biologie - Santé - Nutrition négociés avec le Ministère de la Recherche et à l'évolution du contexte économique, le Bioincubateur Eurasanté a accompagné plus de 65 projets sur la période 2000-2008, qui ont donné lieu à la création de 38 entreprises innovantes et à la création de plus de 200 emplois pour la région Nord Pas de Calais.

L'accompagnement apporté par le Bio-incubateur Eurasanté

1. La détection de projets valorisables par la création d'entreprises
2. Le service d'hébergement et de soutien logistique spécialisé
3. Les services d'accompagnement technico-économiques des créateurs

Les travaux conduits dans le cadre de la bioincubation doivent mener dans un premier temps à conclure à la faisabilité du projet de création d'entreprise (Phase 1), et, si les conclusions sont favorables, à créer,



en région Nord Pas de Calais, une personne morale portant le projet et lui permettant dans un second temps :

- soit de réussir une levée de fonds suffisante à son démarrage économique ;
- soit de démarrer les premières facturations liées à l'exploitation du projet (Phase 2).

Pendant le processus d'incubation, les services de coaching offerts par l'équipe d'experts d'Eurasanté seront reconduits dans les principaux domaines suivants :

- diagnostic externe d'aptitude du porteur de projet à conduire un projet et à gérer une entreprise et proposition d'activation, si nécessaire, des modules de formation permettant la mise à niveau sur les domaines de compétences insuffisamment maîtrisés,
- validation des fondamentaux stratégiques des projets, en coopération avec les partenaires professionnels de santé d'Eurasanté,
- pilotage des études de marché et de design industriel préalables à la création et/ou au programme de développement,
- recueil des données chiffrées d'exploitation prévisionnelles et assistance dans l'expression des divers éléments financiers et économiques des business - plan,
- accompagnement juridique au transfert de technologie, notamment en matière de droit de la propriété industrielle et conseil en droit des sociétés (statut des créateurs, choix de la structure juridique, ingénierie juridique du partenariat public - privé,...),
- mise en relation des créateurs avec les institutions financières de capital développement et de capital-risque régional, recherche de subventions et assistance au montage des premiers tours de tables financiers,
- mise en relation des créateurs avec des partenaires industriels et/ou commerciaux et assistance dans la mise en œuvre des partenariats,
- assistance au recrutement des premiers collaborateurs.

4. Les dispositions financières

L'assistance au quotidien dans le cadre de la bioincubation fait l'objet d'une valorisation économique et est remboursable en cas de succès de la création ou du programme de développement de la jeune entreprise accompagnée.

Le Bio-incubateur pré-finance par ailleurs, sous la forme d'aides remboursables, un certain nombre de prestations et d'études de faisabilité dites externes.

Cré'Innov

CRE'INNOV est l'incubateur de l'Université Lille 1 et des établissements d'enseignement supérieur villeneuvois partenaires, dédié à la détection, à l'accueil et à l'accompagnement de projets de création d'entreprises à caractère innovant et/ou technologique.

Ces projets sont soit issus de la recherche publique, c'est-à-dire que l'innovation valorisée dans le projet est issue d'un laboratoire public, soit le projet est porté par un acteur externe et il bénéficie d'un appui scientifique effectué par des chercheurs et/ou des enseignants des établissements publics, cet appui étant initié par CRE'INNOV.

CRE'INNOV accompagne chacun de ses projets avec l'objectif d'intégrer des compétences universitaires dans le projet, de lui faire proposer des produits/services innovants et de donner une ambition à son développement.

CRE'INNOV intervient directement auprès du porteur de projet pour l'ACCOMPAGNER dans son parcours de l'idée à la création d'entreprise et :



Déterminer le contexte de la création : Apporter une évaluation méthodologique et pratique du Projet, afin d'en préciser les besoins.

- Assurer la cohérence entre le Porteur et le Projet
- Aider le Porteur à vérifier un certain nombre d'incertitudes objectivement constatées quant à la crédibilité de son Projet :
 - o les marchés potentiels et segments de marché ciblés
 - o le positionnement dans l'environnement : avantage concurrentiel, ...
 - o le caractère innovant, fonctions et applications du produit/service
- Inciter le Porteur à éclairer des points de vigilance sur les potentialités généralement attendues d'un porteur de Projet d'entreprise

Constituer le projet d'entreprise : Aider l'Apporteur à concevoir son offre et l'ingénierie de son Projet et le renseigner sur les moyens existants pour sécuriser sa démarche.

- Elaboration du contenu de l'offre et détermination de sa valeur ajoutée et de ses facteurs de différenciation
- Aide à la validation des orientations et constitution d'un premier plan d'affaires
- Mise à disposition d'une infrastructure d'accueil

Initier des partenariats avec l'environnement et assurer la coordination de cette relation avec :

- des laboratoires (chercheurs) et formations (enseignants ; stagiaires) des établissements
- des cabinets conseils
- des partenaires support : incubateurs, investisseurs, ruches, Conseil Général
- des clients potentiels, pour tester la pertinence de l'offre

Cré'Innov

Cité Scientifique – Bâtiment Masters

59655 VILLENEUVE D'ASCQ Cédex

Tel : 03.20.33.60.24

Mail : david.caron@univ-lille1.fr, olivier.lanselle@univ-lille1.fr

Site : www.univ-lille1/cre-innov.fr

www.univ-lille1/cre-innov.fr

RUCHE CIEL

La ruche d'entreprises Ciel est implantée au cœur du parc scientifique de la Haute Borne à proximité immédiate de l'Université de Lille 1. La ruche d'entreprise est une des 9 pépinières du Réseau des Ruches d'entreprises du Nord, réseau certifié de pépinière et labellisé Centre Européen D'Entreprises et d'Innovation.

Spécificité de la ruche d'entreprises Ciel : Son intégration au sein d'un Centre d'Innovation dédiée à l'accueil des entreprises en lien avec le monde de la recherche.

Mission de la ruche d'entreprises Ciel : Accompagner et héberger des jeunes entreprises innovantes à haute valeur ajoutée. La ruche d'entreprises accompagne en particulier les entreprises appelées à se développer avec le monde de la recherche.

Cœur de métier de la ruche d'entreprises : projets issus des incubateurs scientifiques.

Les services proposés :

- Suivi individuel et personnalisé de l'entreprise dans les domaines importants de son développement : financement, ressources humaines, juridique, marketing- commerce, fiscalité, aide à l'innovation
- Hébergement adapté aux besoins de l'entreprise et services mutualisés
- Actions d'information et d'animation sur des thématiques adaptées aux entreprises innovantes.
- Mise en synergie avec l'environnement économique



- Par son intégration dans le dispositif **du centre d'innovation, la ruche d'entreprise propose** :
 - Un accès privilégié aux laboratoires, aux formations et aux ressources techniques des universités de Lille 1 et de Lille 3
 - La force d'un réseau facilitant l'accès aux marchés, aux clusters régionaux & aux pôles de compétitivité
 - Un accès à un réseau de partenaires adapté au développement de l'entreprise : financier, marché, école, laboratoires

Le dispositif Centre Innovation

L'incubateur Cre'innov (Lille 1), la ruche d'entreprises CIEL (CEEI) et le Centre Innovation CIEL constituent un dispositif dédié à l'accompagnement de la création et du développement d'entreprises innovantes sur le site de la Cité Scientifique et du parc de la Haute Borne.

Ce dispositif accompagne tout porteur d'une idée d'activité nouvelle, tout créateur d'entreprise à haute valeur ajoutée ou tout dirigeant d'entreprise innovante et lui apporte une gamme complète de services pour mener à bien son projet.

Ses atouts :

- Un accès privilégié aux laboratoires, aux formations et aux ressources techniques des universités de Lille 1 et de Lille 3
- Un suivi individuel dans toutes les phases du projet
- Des formations individuelles et collectives
- Des solutions financières de l'émergence à la création et un accès facilité aux réseaux de financement
- La force d'un réseau facilitant l'accès aux marchés, aux clusters régionaux & aux pôles de compétitivité
- Des locaux et des services adaptés à toutes les étapes du projet

Ruche Ciel

5, rue Héloïse

Parc Scientifique de la Haute Borne

59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Tel : 03.20.59.49.00 Fax : 03.20. 59.49.01

Mail : ruche.ciel@nordnet.fr Site : www.reseau-ruches.fr

.....

