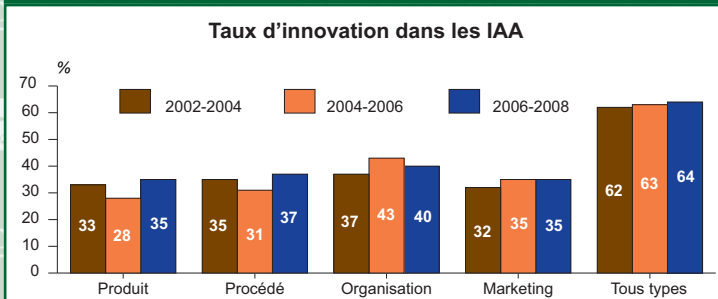


Les IAA innorent plus que le reste de l'industrie

Secteur d'activité (Naf rév. 2)	Type d'innovation				
	Tous types d'innovations	Pro- duits	Procé- dés	Organi- sation	Marke- ting
	% d'entreprises innovantes entre 2006 et 2008				
Transf. & conserv. viande & prép. viande	52	22	26	35	27
Transf. & conserv. poisson, crust., etc.	66	38	18	26	45
Transf. et conserv. de fruits et légumes	64	48	51	51	35
Fab. huile et graisse végétale & animale	46	28	38	42	24
Fab. de produits laitiers	54	30	22	33	25
Travail des grains ; fab. prod. amylacé	52	29	28	32	37
Fab. prod. boulangerie-pâtis. & pâtes	69	37	42	47	48
Fab. autres produits alimentaires	68	55	39	40	37
Fab. d'aliments pour animaux	68	29	41	45	26
Fab. de boissons	65	22	32	45	49
Ensemble des industries agroalimentaires	61	32	33	39	36
dont entreprises de 20 salariés et plus	64	35	37	40	35
Autres industries manufacturières	54	28	31	34	19
Ensemble des entreprises françaises	43	18	21	30	19

Champ : entreprises des IAA de 10 salariés et plus.

Entre 2006 et 2008, deux entreprises IAA sur trois innove



Lecture : entre 2006 et 2008, 35 % des entreprises IAA de 20 salariés et plus ont effectué des innovations en matière de produits.

Champ : entreprises des IAA de 20 salariés et plus.

Les définitions des différents types d'innovation sont des concepts du manuel d'Oslo de l'OCDE. Une innovation amène soit une nouveauté soit une amélioration significative dans le domaine considéré.

L'innovation de produit correspond à l'introduction sur le marché d'un produit. L'innovation de procédé se définit par la mise en œuvre de procédés de production, de méthodes de distribution, logistiques. L'innovation de marketing correspond à la mise en œuvre de concepts ou de méthodes de ventes. L'innovation d'organisation concerne l'organisation du travail, la gestion des connaissances et les relations avec les partenaires extérieurs.

Sources : Enquête statistique publique, réalisation INSEE (DSE) - CIS 2004, 2006 et 2008, traitement SSP