

enjeux

des industries
agroalimentaires

édition 2010



Avant-propos

Premier secteur industriel français, les industries agroalimentaires ont réalisé 147 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2008. En valorisant 70% de la production agricole nationale, le secteur agroalimentaire participe au maintien d'une activité économique fortement pourvoyeuse d'emplois (un peu plus de 400 000 salariés), au plus près des territoires, dans plus de 10 000 entreprises, dont plus de 90% de petites et moyennes entreprises. Avec 3,7 milliards d'euros d'excédent commercial en 2009, le secteur contribue par ailleurs de façon très positive à notre balance commerciale. Il constitue avec notre agriculture, un actif stratégique en France comme en Europe.

Les performances du secteur ont cependant accusé un net repli au cours de ces dernières années. C'est ainsi, par exemple, pour la première fois depuis 20 ans, que les exportations ont baissé en 2009. De même, la France, longtemps premier exportateur mondial de produits agricoles et agroalimentaires, se situe au quatrième rang depuis 2008 derrière les États-Unis, les Pays Bas et l'Allemagne.

Dans un contexte de compétition et de mondialisation accrues, les industries agroalimentaires françaises doivent relever des défis importants afin de rester compétitives. Les industriels doivent ainsi constamment chercher à s'adapter, à gagner en valeur ajoutée, à conquérir des parts de marché. L'innovation et la mutualisation constituent des leviers efficaces pour y parvenir.

En juillet 2009, le groupe à haut niveau communautaire sur la compétitivité des industries agroalimentaires a adopté une feuille de route précise, qui décline trente recommandations en actions. Les travaux communautaires se poursuivent et évoluent dans le cadre d'un forum sur la chaîne d'approvisionnement et d'une plateforme d'experts dédiée.

En France, le secteur agroalimentaire fait l'objet de toute l'attention du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Les assises de l'agroalimentaire, organisées au premier trimestre 2009, ont rassemblé plus de 2000 personnes dans toutes les régions de France. Les États généraux de l'industrie, conclus en mars 2010, ont identifié le secteur agroalimentaire comme l'un des dix secteurs industriels stratégiques au niveau national. Un observatoire économique des industries agroalimentaires et de l'agro-industrie et un comité stratégique de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie seront opérationnels dès l'automne 2010 pour poursuivre la mobilisation de tous les acteurs en faveur de la compétitivité du secteur.

Le renforcement des efforts d'innovation des industries agroalimentaires constitue une priorité, tout particulièrement pour les petites et moyennes entreprises, garantes des équilibres économiques et du maintien de l'emploi sur le territoire national. À ce titre, les pôles de compétitivité, constituent un axe majeur des politiques du ministère en faveur des industries agroalimentaires. Avec les centres techniques, les organismes de recherche et les établissements de formation, les pôles de compétitivité et les entreprises doivent jouer un rôle fondamental dans la mise en œuvre de l'emprunt national pour les investissements d'avenir afin de construire les atouts français de demain. En matière d'emploi, le soutien des pouvoirs publics a été renforcé par la mise en place, en septembre 2009, de la charte nationale de coopération pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de production et de transformation du secteur de l'agroalimentaire et de leurs salariés. L'amélioration de l'image des entreprises agroalimentaires, et notamment leur attractivité auprès des jeunes, constitue une voie de progrès essentielle.

Le modèle alimentaire français fait partie de ces grandes institutions sociales et culturelles qui façonnent et caractérisent une société. La question de l'offre alimentaire représente un enjeu considérable au moment où les consommateurs établissent un lien de plus en plus fort entre leur alimentation, leur bien-être et leur santé. La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 pose les principes d'une politique publique de l'alimentation, qui vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation, de qualité, produite dans des conditions respectueuses de l'environnement.

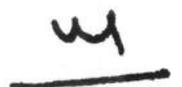
Je suis convaincu que les entreprises du secteur sauront trouver les voies pour relever ces défis et offrir aux consommateurs de demain une alimentation sûre, saine et savoureuse.

Le panorama des industries agroalimentaires, édité tous les deux ans à l'occasion du Salon International de l'Alimentation, vous propose un état des lieux de l'industrie agroalimentaire française. Vous pourrez y découvrir le dynamisme et la diversité d'un secteur essentiel à notre économie et à nos territoires.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Bruno LE MAIRE

Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche



Sommaire

Chiffres clés	5
Développement des entreprises agroalimentaires	7
Emploi	9
Compétitivité et innovation	12
Alimentation, consommation et nutrition	16
International	18
Sécurité sanitaire des aliments	22
Distribution	25
Enjeux environnementaux	27
Signes d'identification de la qualité et de l'origine	32
Recherche & Développement	34
Normalisation dans le domaine agroalimentaire	39

Chiffres clés

Un domaine industriel à l'importance souvent méconnue

Les industries agricoles et alimentaires, dont la fonction essentielle est la transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal, réalisent un peu plus de 13 % de la valeur ajoutée de l'industrie française. Dans leur définition la plus large, incluant l'industrie du tabac et les activités artisanales et commerciales de charcuterie et de boulangerie-pâtisserie, elles emploient en 2008 près de 557 000 personnes (salariées et non salariées) et réalisent 31,7 milliards d'euros de valeur ajoutée. Ces résultats globaux situent l'industrie agroalimentaire française dans le trio de tête européen avec l'Allemagne et le Royaume-Uni. En France, la branche agroalimentaire ainsi considérée devance des activités industrielles de premier plan comme la construction automobile. Elle contribue à hauteur de 1,7 % à la formation du produit intérieur brut français et de 7,1 % aux exportations de la France. En 2008, en dépit du ralentissement du commerce mondial au second semestre, les échanges agroalimentaires ont dégagé un excédent annuel de 6 milliards d'euros et exercé ainsi une action positive sur le déficit commercial français.

Avec une grande diversité d'acteurs et de filières

Dans une définition plus restrictive excluant l'industrie du tabac, les charcuteries et boulangeries-pâtisseries artisanales et les entreprises d'activité principale non agroalimentaire, la fabrication de produits alimentaires et de boissons repose sur un peu plus de douze mille entreprises. Parmi elles, 10 300 unités ont une activité avérée et rassemblent, en 2007, un peu plus de 400 000 salariés pour un chiffre d'affaires évalué à 145 milliards d'euros et une valeur ajoutée de l'ordre de 28 milliards. C'est surtout la place faite à la transformation des produits de l'élevage qui distingue l'industrie agroalimentaire française de ses voisines européennes. Avec 31% du total des entreprises, première et deuxième transformation de la viande et du lait regroupent, en 2007, 42% de l'emploi agroalimentaire total et un peu moins du tiers de la valeur ajoutée et des exportations directes. L'industrie des boissons, y compris vins et spiritueux, et les nombreuses activités de deuxième transformation relevant des « Autres industries alimentaires » (boulangeries-pâtisseries industrielles, biscuiteries-biscotteries, sucreries, chocolateries-confiseries, etc.) constituent les autres pôles d'activité majeurs, avec à eux deux 39% des entreprises, 28% des salariés, 33% du chiffre d'affaires et un peu plus de 40% de la valeur ajoutée totale. Les autres filières (industrie du poisson, des fruits et légumes, des corps gras, travail des grains et fabrication de produits amylacés, fabrication d'aliments pour animaux) ont comparativement une importance moindre. Malgré tout, en raison des logiques économiques très spécifiques qui sont les leurs, elles doivent être clairement différenciées.

Une activité portée par un peu plus de 3 000 unités

En dépit de la multitude des acteurs, environ 95 % du chiffre d'affaires et de la valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire sont réalisés par 3 000 entreprises de 20 salariés au moins ou réalisant plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires. Un quart de ces plus grosses entreprises, interrogées en 2008 dans le cadre du nouveau dispositif d'Élaboration de la Statistique Annuelle d'Entreprise (ESANE), ont pour principale activité la transformation de la viande. Elles sont à l'origine de près de 20% de la valeur ajoutée par les firmes les plus importantes. La fabrication d'autres produits alimentaires et celle de boissons interviennent chacune pour 15 % en nombre d'unités et 21 % en termes de valeur ajoutée. En ajoutant l'industrie laitière et la fabrication industrielle de boulangerie-pâtisserie-biscotterie et biscuiterie, cinq filières regroupant 2 431 des entreprises les plus importantes du secteur totalisent un peu plus de 80% de la valeur ajoutée.

Les organismes de statut coopératif (12% des unités travaillant dans l'industrie agroalimentaire), sont surtout très présents dans la vinification et, à un moindre degré, dans l'alimentation animale et l'industrie laitière. Ils sont à l'origine d'environ 7 % de l'emploi et 9 % du chiffre d'affaires des unités considérées. Avec le développement de grands groupes coopératifs et la création de filiales de droit privé, le périmètre coopératif s'étend et concerne environ 20 % de l'emploi salarié et du chiffre d'affaires global des unités considérées.

Les industries agroalimentaires en 2008

Source : Insee-SSP (ESANE 2008)

	Nombre d'entreprises	Chiffre d'affaires HT (M€)	Valeur ajoutée (M€)	Excédent brut d'exploitation (M€)	Bénéfice ou perte à l'export (M€)
10.1 Transformation de la viande	811	31 457	4 901	652	105
10.2 Transformation du poisson	106	2 945	547	127	41
10.3 Transformation des fruits et légumes	185	7 794	1 440	403	114
10.4 fabrication d'huile et graisse	30	3 528	349	167	90
10.5 Fabrication des produits laitiers	305	25 668	3 343	888	202
10.6 Travail des grains, fab. de produits amylacés	109	6 443	1 190	438	98
10.7 Fab.prod. boulangeries - pâtisseries & pâtes	358	10 174	2 326	647	248
10.8 Autres industries alimentaires	483	25 548	5 471	2 092	983
10.9 Fabrication d'aliments pour animaux	215	11 530	1 402	462	238
10 Produits des industries alimentaires	2 602	125 088	20 969	5 876	2 120
11 Industrie des boissons	474	22 362	5 460	2 599	1 339
Ensemble IAA	3 076	147 450	26 430	8 475	3 459

Tendances

En 2008¹, la production des IAA baisse de 2,1% en moyenne annuelle. Cette baisse est liée à celle de la consommation des ménages et au repli de la demande extérieure en fin d'année. Après deux années de nette amélioration, l'excédent commercial s'est dégradé (-16%), touché par la baisse de la demande de nos principaux clients et l'augmentation des importations. Malgré une hausse des prix plus soutenue que l'année précédente, le chiffre d'affaires des IAA progresse moins fortement en 2008 (+5,5%) qu'en 2007 (plus de 7%). Cette progression reste cependant plus soutenue que dans le reste de l'industrie manufacturière (+1% contre +6% en 2007). L'emploi salarié diminue au même rythme qu'en 2007 (-0.6%) alors que pour le reste de l'industrie manufacturière, l'emploi salarié s'est dégradé deux fois plus vite qu'en 2007 (-3.1%).

En 2009², l'activité des industries agroalimentaires (IAA) se situe globalement au même niveau qu'en 2008 (-0.2%). Après un fort recul fin 2008 et durant le premier semestre 2009, elle reprend au cours du second semestre. Début 2009, la production a été touchée par le repli des demandes extérieure et intérieure, qui se sont améliorées par la suite. Ainsi, l'excédent commercial s'est dégradé (-30%), conséquence de la chute des prix (-6%) et de la faible demande en début d'année de nos principaux clients étrangers. Le chiffre d'affaires des IAA se rétracte fortement (-7%), touché lui aussi par le repli des prix. Cette réduction du chiffre d'affaires et des prix fait figure de retour à la normale, après la forte croissance de 2008. L'emploi salarié dans les IAA est stable en fin d'année 2009, alors qu'il s'est dégradé deux fois plus vite qu'en 2008 pour le reste de l'industrie manufacturière (-5%).

Les chefs d'entreprises ont perçu un regain d'activité en fin d'année 2009, confirmé au premier semestre 2010. Les indicateurs de production sont orientés à la hausse.

Liens utiles

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Publications :

- Enquête annuelle d'entreprise IAA - résultats définitifs 2007 - Chiffres et Données Agroalimentaire n° 163 - février 2009
- Industries agricoles et alimentaires - Enquête annuelle d'entreprise et sources fiscales - Résultats sectoriels et régionaux 2007 - Chiffres et Données Agroalimentaire n° 166 - juillet 2009
- Lait et produits laitiers en 2007 - Chiffres et Données Agroalimentaire n° 162 - novembre 2008
- 2 500 coopératives agroalimentaires - Agreste Primeur, n° 220, janvier 2009
- Les groupes coopératifs poursuivent leur développement : Agreste Primeur, n° 235, décembre 2009
- Coopération agricole - Organismes coopératifs de 10 salariés et plus. Enquête annuelle d'entreprise - Principaux résultats 2007, n° 167, Août 2009
- Agreste Conjoncture - Synthèses - IAA 2008 : repli de l'activité, n° 71, Avril 2009
- Agreste Conjoncture - Synthèses - IAA 2009 : un second semestre mieux orienté, n° 112, Avril 2010

⁽¹⁾ NAF 2003 révision 1 : <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2003/naf2003.htm>

⁽²⁾ NAF 2008 révision 2 : <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2008/naf2008.htm>

Développement des entreprises agroalimentaires

Le mouvement de concentration des entreprises françaises

La France est la troisième industrie agroalimentaire européenne et la quatrième industrie agroalimentaire mondiale après les Pays-Bas, l'Allemagne et les États-Unis.

L'industrie agroalimentaire, premier secteur industriel français, a réalisé un chiffre d'affaires (CA hors négoce) de 151 milliards d'euros en 2008 (+5,0%) (chiffres SSP) ; 3 080 entreprises ont plus de 20 salariés et plus de 5 millions d'€ de chiffre d'affaires.

Parmi les 100 premières sociétés mondiales agroalimentaires, les leaders français restent DANONE, LACTALIS, PERNOD-RICARD, BONGRAIN, TERRENA et IN VIVO.

Les principales filières sont les industries des viandes (24,3% CA), laitières (17,8% CA), des boissons (15,5% CA), et autres industries diverses (pâtisserie, sucre, confiserie, chocolaterie...soit 21%). L'industrie des fruits et légumes représente 5,3% du chiffre d'affaires total.

L'agroalimentaire est un marché mature en Europe (où la part relative des dépenses alimentaires était en baisse constante jusqu'en 2007). Les perspectives de croissance ne peuvent se réaliser, outre l'innovation, que par des rachats de parts de marché.

Il est donc inévitable que la concentration se poursuive et ce d'autant que les véritables perspectives de croissance se situent dans les pays émergents, vers lesquels l'internationalisation des IAA s'accélère. Mais cette internationalisation des IAA françaises, si nécessaire à leur développement, nécessite une taille critique. Peu d'opérateurs du secteur atteignent cette taille critique du fait de la fragmentation de celui-ci.

L'agroalimentaire en France, comme en Europe, est surtout composé de PME, souvent d'origine familiale.

Le tissu des entreprises industrielles agroalimentaires s'organise en 2008 autour de 10 500 entreprises, dont 3 080 de plus de 20 salariés. Si la dispersion est forte, le chiffre d'affaires est concentré sur 30% des entreprises.

La faible taille moyenne des entreprises du secteur est une source d'opportunités pour les rachats et concentrations d'entreprises fédérées par les groupes puissants. Le taux moyen de valeur ajoutée (19,2% CA en 2007) reste plus faible que dans d'autres secteurs des produits de grande consommation (29,9% CA dans le secteur des produits de pharmacie, de parfumerie et d'entretien ; 27,8% dans l'habillement, cuir) (source SESSI- données 2007).

La consolidation du secteur coopératif français est indispensable. La coopération a une place incontournable dans le secteur des IAA, notamment dans le vin, même si sa part dans le secteur agroalimentaire pris dans son ensemble ne reflète pas cette importance (8% [2007] du chiffre d'affaires industriel pour les structures de statut coopératif). Elle présente une rentabilité inférieure aux moyennes sectorielles, car elle est souvent spécialisée dans les secteurs de première transformation, et souffre de moyens insuffisants pour opérer des concentrations indispensables. Cependant, la coopération agricole a fait des progrès considérables d'adaptation dans les secteurs de première transformation plus fragiles, peu attractifs pour les investisseurs financiers, et où sa place est déterminante dans la commercialisation et la valorisation des productions agricoles. Quelques exemples de grandes coopératives doivent être cités : TERRENA, SODIAAL, TEREOS, COOPERL, CRISTAL UNION...

Les perspectives de développement des entreprises agroalimentaires françaises

L'accélération de la concentration des IAA en Europe et en France est conduite par les grands groupes.

La recomposition des portefeuilles d'activités privilégie la rentabilité du capital au détriment de la logique industrielle (complémentarité des métiers ou des produits). Elle obéit à deux logiques : d'une part, le déplacement de la demande vers les pays émergents avec une stratégie de produits de masse (commodités) où la compression du coût des frais de personnel et des matières premières apparaît déterminante ; d'autre part le développement de la politique de qualité et de produits haut de gamme destinés en Europe à une clientèle à pouvoir d'achat élevé.

C'est donc pour les PME familiales et les coopératives agricoles de transformation, que la question de l'accès aux outils de financement est posée.

En effet la taille insuffisante, la faiblesse des perspectives de développement, les contraintes juridiques du statut coopératif et une rentabilité d'exploitation souvent insuffisante, sont des freins pour un investisseur.

Le retour sur investissement et le manque de croissance significative découragent les investisseurs financiers. Ce sont précisément les secteurs de première transformation, plus particulièrement les produits carnés, laitiers, et fruits et légumes, dont la valorisation par le secteur agroalimentaire est vitale pour l'avenir des productions agricoles, qui pâtissent de cette désaffection.

L'accompagnement public du financement des PME

De nouvelles formes de partenariat voient actuellement le jour entre les opérateurs économiques du secteur qui recherchent la valorisation de leur production, et le monde financier qui dispose des outils permettant le développement économique des entreprises.

VÉHICULE D'INVESTISSEMENT DE FSI-FRANCE INVESTISSEMENT APPLIQUÉ À L'AGROALIMENTAIRE : AGRO INVEST

Les actionnaires de AGRO INVEST sont : Agrica, CDC Entreprises (20%), Crédit Agricole Centre Loire, Crédit Agricole Centre Ouest, Crédit Agricole Ile de France, Crédit Agricole Nord Est, Crédit Agricole Touraine Poitou, Crédit Agricole Val de France, Natixis, Prédica, Sobrepar, Sofiprotéol

Doté à ce jour de 98 millions d'euros dont 20 M€ apportés par la CDC, AGRO INVEST a pour objectif d'accompagner ou de faire émerger des « champions » dans quelques secteurs de l'agro-alimentaire ou de l'agro-industrie. On peut citer 3 investissements réalisés : ATM (pet foods secs), Entremont Alliance (produits laitiers), SILL (produits laitiers/produits surgelés/poudre de lait pour chocolat).

Son objectif est une participation de l'ordre de 15 M€ maximum dans chaque opération d'investissement dans des entreprises réalisant un chiffre d'affaires de l'ordre de 30 à 500 M€. Les opérations visées sont le développement, la transmission et le rapprochement d'entreprises, afin de consolider la place des PME, trop atomisées sur leurs segments de marché. Le fonds devrait exister pendant encore 5 ou 6 ans.

Liens utiles

- Caisse des dépôts : www.caissedesdepots.fr
- CDC Entreprises : www.cdcentreprises.fr
- SOFIPROTEOL : www.sofiproteol.com
- UNIGRAINS : www.unigrains.fr
- Crédit agricole : www.credit-agricole.fr
- FSI-France Investissement : www.france-investissement.fr

L'action de la Caisse des Dépôts-Entreprises

En 2009, le Fonds Stratégique d' Investissement (FSI) reprend les engagements passés et futurs de la Caisse des Dépôts (CDC), notamment au titre de France Investissement. La Caisse des Dépôts confie une enveloppe annuelle de 50 M€ à CDC Entreprises, au titre d'un programme d'investissement pour son compte propre, concernant des engagements qui n'entrent pas dans la stratégie d'investissement du FSI.

L'action du groupe OSEO

Le groupe OSEO a pour mission d'intérêt général d'accompagner les PME dans la création, l'innovation, le développement et la transmission. Cette mission correspond aux besoins difficilement couverts par le marché et à une recherche d'effet de levier. Les différents outils financiers sont classiques (avances remboursables, prêts, garanties bancaires) dans les métiers du soutien à l'innovation, de l'accompagnement financier (OSEO financement), des garanties bancaires (OSEO innovation).

Le fonds de fonds pour les PME : FSI-France Investissement

Le Programme FSI-France Investissement est un dispositif d'intérêt général qui renforce le financement en fonds propres et l'accompagnement des PME identifiées pour leur potentiel de développement.

Ce programme prend la forme d'un partenariat entre le Fonds Stratégique d'Investissement, qui a repris des engagements préalables de la Caisse des Dépôts, et des investisseurs institutionnels le plus souvent privés. La Caisse des dépôts puis le FSI auront ainsi apporté à ce programme 2,2 milliards d'euros entre 2006 et 2012.

Ces fonds gèrent en 2010 plus de 8,5 milliards d'euros. Ils financent environ 2500 PME. Ils représentent 1/3 du financement de l'amorçage en France et 1/5 du capital risque et du capital développement. Ces fonds sont investis dans plus de 170 véhicules de capital investissement régional et national. Ces derniers investissent eux même dans des entreprises technologiques ou de l'industrie traditionnelle.

La gestion et l'animation de ce programme sont effectuées, pour le compte du FSI, par CDC Entreprises, filiale de la Caisse des Dépôts. CDC Entreprises intervient aux conditions de marché, en recherchant des niveaux d'efficacité, de liquidité et de rentabilité qui lui permettent d'exercer un effet d'entraînement auprès des investisseurs privés, notamment sur les segments de marché peu couverts.

L'emploi

Au plan international : une mutation des emplois vers davantage de qualification

Les industries agroalimentaires comptent environ 22 millions de salariés dans le monde¹, avec une part non négligeable d'emplois saisonniers, à temps partiel, de contrats à durée déterminée, ...

Ces dernières années, l'augmentation de la consommation de produits alimentaires a eu un impact sur l'emploi dans le secteur agroalimentaire. De nombreuses entreprises mondiales de transformation réorganisent leur activité afin de se rapprocher des lieux de production, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main d'œuvre. Cependant, les délocalisations sont en faible nombre dans l'agroalimentaire.

Les innovations, l'automatisation de la production et l'accélération des rythmes de travail, la concurrence accrue entre les fabricants, les évolutions réglementaires portant sur la sécurité des aliments, mais aussi la chaîne de distribution (supermarchés et restauration rapide), sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi. Ainsi, de nouvelles compétences sont demandées aux salariés; les qualifications évoluent, et de nouveaux modes d'organisation émergent dans le secteur, comme le travail en équipe.

Ces mutations entraînent une diminution de la main-d'œuvre non qualifiée et une augmentation de la demande en salariés plus qualifiés induisant parfois des tensions sur le marché de l'emploi. La formation professionnelle devient un enjeu majeur pour les entreprises et pour les salariés. Il convient en effet que le secteur dispose d'un personnel qualifié pouvant s'adapter aux évolutions, et que l'employabilité du salarié soit renforcée.

Le dialogue social est, dans ce contexte, un élément clef pour l'ensemble des acteurs du secteur.

Au niveau européen², 4,4 millions de salariés travaillaient dans le secteur des industries agroalimentaires en 2008, contre 4,3 millions l'année précédente, soit une augmentation de 2,3%. 95,5% des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 37,9% des actifs du secteur et réalisent 21,7% du chiffre d'affaires global des industries agroalimentaires. Seulement 0,9% des entreprises du secteur comptent plus de 250 salariés. Elles emploient 37% de la main d'œuvre recensée dans le secteur, et réalisent 51,3% du chiffre d'affaires global.

Entre 2007 et 2008, on peut constater que la proportion des micro entreprises (entrepreneurs individuels) dans le secteur croît de 0,7% tout en gagnant 1,8% de salariés par rapport au secteur global des IAA. Parallèlement, la proportion des petites entreprises baissent de 3,5% tout en perdant 1,8% de salariés par rapport au secteur global des IAA.

Enjeux français : le recul et les mutations de l'emploi se confirment

Les nombreuses implantations en zone rurale représentent un véritable enjeu en terme de maillage et d'équilibre du territoire. En 2008, environ 557 000 salariés et non salariés³ sont employés dans le secteur des IAA en faisant le deuxième employeur industriel de France.

En 2007, près de 87% des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 20% des actifs du secteur et réalisent un peu plus de 17% du chiffre d'affaires du secteur.

Le secteur des industries agroalimentaires compte 3 076⁴ entreprises de plus de vingt salariés qui emploient environ 400 000 salariés en 2008. 3% des entreprises comptent plus de 250 salariés. Elles emploient 53% des actifs du secteur et réalisent 59% du chiffre d'affaires⁵.

A l'instar des autres secteurs industriels français, le nombre des emplois de l'industrie agroalimentaire diminue, mais de manière moindre.

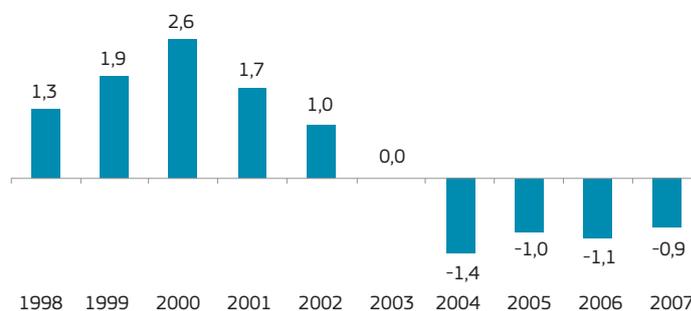
S'agissant de l'évolution de l'emploi salarié, l'année 2007 a été marquée, comme les années précédentes, par le recul du nombre de salariés : -0,9% par rapport à 2006.

L'année 2007 marque la quatrième année de baisse consécutive : -1,4% en 2004, -1% en 2005, -1,1% en 2006 alors que de 1998 à 2002, le nombre des salariés avait régulièrement progressé (cf graphique ci-dessous).

Les taux les plus forts s'observent dans l'industrie des aliments pour animaux (-3,1%), l'industrie de fabrication des boissons (-2,9%) et les fruits et légumes (-2,6%). Dans le secteur de l'abattage et la découpe de volailles, les effectifs diminuent également (-0,8%) mais beaucoup moins qu'en 2006 (-3%). Pour sa part, le secteur laitier (lait et fromage) enregistre une baisse de 1,6% de ses effectifs prolongeant ses restructurations.

Évolution de l'emploi salarié (%)

Source : Bureau de l'emploi et du développement de l'activité à partir des données Agreste



(1) Bureau International du Travail

(2) CIAA, Data and trends 2009

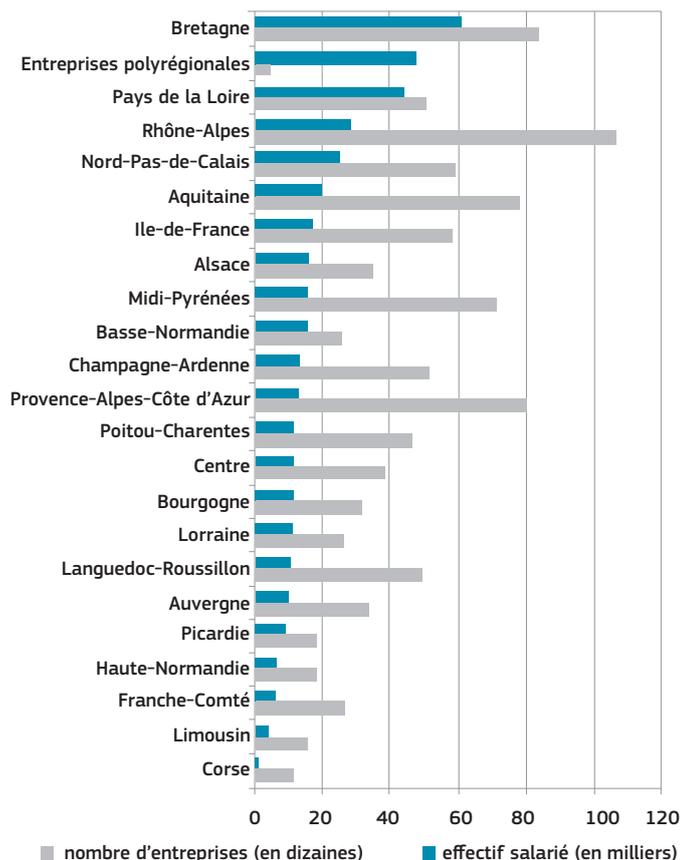
(3) Source : INSEE, comptes de la Nation

(4) Source : Agreste-Insee enquête sectorielle annuelle d'entreprises (ESANE).

Entreprises de 20 salariés et plus ou de plus de 5 millions de chiffre d'affaires
(5) Industries agricoles et alimentaires - Agreste n° 166, juillet 2009

Répartition des emplois par région

Source EAE et BIC 2007 (agreste) selon la région de plus forte implantation



Parallèlement, le recours à l'intérim s'intensifie, en particulier dans les secteurs où la croissance de l'activité est forte.

La Bretagne et les Pays de la Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire.

Outre les réorganisations de structures qui impactent quantitativement l'emploi, les modes de production modifient qualitativement les besoins. Industrie de process, l'industrie agroalimentaire française est confrontée à un double défi :

- recruter et fidéliser une main d'œuvre qualifiée pouvant s'adapter aux évolutions induites par les nouveaux procédés de fabrication et la réglementation liée à la sécurité alimentaire,
- faire face aux nombreux départs en retraite à court terme qui posent la difficulté du remplacement des salariés et des dirigeants.

Dans ce cadre, il est à noter que lors de l'étude INSEE 2010 sur les anticipations par les établissements de leur besoin en main d'œuvre, 21% des établissements de l'industrie agro-alimentaire ont déclaré avoir des projets de recrutement (au sens embauche et non pas postes puisqu'un certain nombre de ces emplois sont à durée déterminée ou saisonniers), pour un nombre total d'environ 42 800 projets.

Améliorer l'attractivité des industries agroalimentaires et anticiper les mutations

Le développement de la performance sociale est l'une des clefs de l'adaptation aux marchés et au contexte économique.

Les assises de l'agroalimentaire en région de 2009 et les états généraux de l'industrie en 2010 ont mis en évidence que les industries agroalimentaires souffrent d'un déficit d'image aux yeux du public. Ceci n'incite pas les actifs à venir exercer dans un secteur qui offre pourtant un large éventail d'emplois.

La convention de coopération de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) avec les ministères chargés de l'agriculture et de l'éducation a été renouvelée en 2007 pour 5 ans. Elle habilite l'ANIA en tant qu'organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OCTA) et permet ainsi de financer un programme d'actions d'information sur les métiers des industries alimentaires. Un plan de communication pluriannuel sur la période 2008-2011, relayant un message national commun à tous les acteurs des industries alimentaires, a été mis en place pour promouvoir le secteur notamment auprès des jeunes de classe de 3ème. Des actions de promotion des métiers des IAA sont régulièrement réalisées auprès de jeunes, sur des fonds issus de cette convention.

Les observatoires des métiers : la profession a créé deux observatoires des métiers, l'un dédié au secteur coopératif, en cours de développement par Coop de France, l'autre concernant le secteur privé, porté par l'ANIA. Ils seront des atouts pour anticiper les besoins en compétences, gérer les ressources humaines, organiser le travail, créer des parcours de formation et des parcours professionnels, et cerner le problème de l'attractivité des métiers.

Les recrutements en entreprises : les acteurs de l'emploi, Pôle Emploi, l'Association pour l'emploi des cadres (APEC) et l'Union nationale pour l'emploi dans l'industrie et le commerce (UNEDIC), en lien naturellement avec l'Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire (APECITA), ont été mobilisés dans le cadre d'une convention nationale de recrutement de jeunes et de demandeurs d'emploi dans le secteur. Cette convention, signée en 2006 avec l'État, l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) et Coop de France, est destinée à évaluer les besoins de main d'œuvre et analyser les emplois, pourvoir les offres d'emploi et fidéliser les salariés, accompagner, qualifier et insérer le personnel recruté.

En Bretagne, un guide a été conçu en 2008 pour répondre aux difficultés de recrutement. Il est destiné aux acteurs du Service public de l'emploi pour qu'ils connaissent mieux le secteur, de même qu'aux salariés et demandeurs d'emploi désirant venir travailler dans les industries agroalimentaires. Il a été réalisé avec des professionnels et met en lumière les compétences requises. Il s'agit là du premier guide sectoriel de recrutement.

Un précis sur l'emploi, les métiers et les compétences requises dans les industries agroalimentaires a été également rédigé par l'APECITA en 2007. Il s'adresse aux jeunes et aux demandeurs d'emploi ou aux salariés en recherche d'évolution professionnelle.

Enfin, des outils tels que les recrutements par simulation pour repérer les habiletés nécessaires au poste de travail proposé ou les

plates-formes de vocation pour recruter des jeunes, sont mobilisés. Des actions innovantes sont également conduites entre les producteurs agricoles et les établissements agroalimentaires sur l'emploi partagé, permettant ainsi aux salariés d'occuper un emploi à temps plein sur toute l'année.

Les formations

Les établissements d'enseignement agricole qui préparent aux métiers de l'agroalimentaire connaissent des difficultés pour recruter les jeunes qui préfèrent s'orienter vers d'autres secteurs, par exemple, vers les métiers liés au marketing ou au commercial. La rénovation des diplômes, dont celle du brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) option « sciences et technologies des aliments », les nouvelles voies de formation pour préparer les diplômés d'ingénieur, permettent de répondre au mieux aux attentes des professionnels des industries alimentaires.

Les établissements de l'enseignement supérieur agricole développent également une série d'initiatives en faveur de l'ouverture sociale, parmi lesquelles les « cordées de la réussite ». Le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) a veillé à ce que les établissements agricoles puissent être partie prenante, et a encouragé la mise en place de « cordées vertes de la réussite » : cinq établissements de l'enseignement supérieur agricole sont déjà labellisés.

Par ailleurs, un protocole a été signé entre la Délégation interministérielle aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, l'ANIA et Coop de France, pour organiser des opérations « Portes Ouvertes » dans les entreprises et les établissements d'enseignement agricole. Ces journées se déroulent, chaque année en octobre, pendant la « Semaine du goût ».

L'amélioration des conditions d'emploi et des conditions de travail

L'amélioration des conditions de travail, ainsi que la mise en place d'une gestion des ressources humaines dans les petites et les moyennes entreprises, font l'objet d'une attention toute particulière.

Un plan d'action pour l'amélioration de la sécurité au travail et des conditions de travail dans les secteurs agricole, forestier et agroalimentaire a été adopté au conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire (CSO) du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche en juin 2008. Pour les industries agroalimentaires, il concerne plus particulièrement la lutte contre les troubles musculosquelettiques (TMS).

CHARTRE NATIONALE DE COOPÉRATION POUR LE SOUTIEN ET L'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DU SECTEUR DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LEURS SALARIÉS.

Signée le 17 septembre 2009 entre les partenaires sociaux et le Gouvernement (représenté par le Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le Secrétaire d'État à l'Emploi), la charte a pour finalité d'encourager et soutenir les entreprises du secteur de l'agroalimentaire dans leur dynamique de création ou de maintien d'emplois de qualité, d'adaptation des compétences et des métiers nécessaires à leur renforcement et à leur développement, et de sécuriser les parcours professionnels.

Elle s'articule autour de trois axes forts :

- Axe 1** : le développement des compétences, de la qualification et de l'emploi,
- Axe 2** : l'amélioration des conditions de travail et de la sécurité au travail,
- Axe 3** : la conduite et l'accompagnement des changements.

Sur les 2,5 ans de son application, soit jusqu'à fin 2011, 15000 personnes devraient bénéficier des actions de la charte, qui mobilise 41 millions d'euros dont 15 millions d'euros de crédits d'État (5 millions d'euros pour le MAAP). Un comité de pilotage national, composé des signataires, a été mis en place pour impulser, orienter, animer et piloter l'ensemble des actions relevant des axes directeurs susmentionnés.

Au niveau régional, des plans régionaux sont élaborés par les organismes relais (organismes paritaires de collecte agréés – OPCA), suite à une concertation avec les partenaires sociaux, en liaison avec les représentants de l'État en région (Directe, Draaf) qui les valident. Ces plans sont ensuite examinés par le comité de pilotage national, qui décide des financements des actions.

Liens utiles

- Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi : www.economie.gouv.fr
- Ministère du travail, de la solidarité et de la fonction publique : www.travail-solidarite.gouv.fr
- Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche : agriculture.gouv.fr/emploi-social

Recrutement

- APECITA : www.apecita.com
(abonnement gratuit à la newsletter sur www.apecita.fr/inscription-news.asp)
- Pole Emploi : www.pole-emploi.fr
- APEC : www.apec.fr

Professionnels

- ANIA : www.ania.net
- COOP de FRANCE : www.coopdefrance.coop

Formation professionnelle

- AGEFAFORIA : www.agefatoria.com
- OPCA 2 : www.opca2.com

Information sur les métiers

www.metiers-industries-alimentaires.com

Compétitivité et innovation

Au cours de ces dernières années, dans un contexte d'accroissement de la concurrence des pays tiers à l'Union européenne, le secteur agroalimentaire des pays développés fait face à de faibles perspectives de croissance et à des défis grandissants dans des champs aussi divers que l'approvisionnement en matières premières, la productivité, l'attractivité des métiers ou les enjeux environnementaux.

Les industries agroalimentaires peuvent paraître relativement protégées des effets de la mondialisation, car plus difficilement délocalisables que certaines autres activités, tout au moins pour ce qui concerne les industries transformant des produits agricoles pondéreux (la première transformation principalement). Cependant, la concurrence accrue et la conjoncture exceptionnelle, qui concourent à la volatilité des prix des matières premières agricoles, peuvent mettre en danger certaines filières.

Parmi les facteurs freinant la capacité des industries alimentaires à se développer durablement et à être compétitives, on peut citer la petite taille et les faibles marges des entreprises, le faible taux d'encadrement et le manque d'attractivité du secteur, les exigences de qualité, les difficultés pour accéder au marché et pour satisfaire les attentes de plus en plus nombreuses et évolutives des consommateurs, ou encore le rapport de force déséquilibré avec la grande distribution.

Si elles sont sources de menaces, la mondialisation et la question environnementale peuvent cependant être également considérées comme des opportunités à saisir pour des industries performantes et compétitives.

L'échelon communautaire : un Groupe de Haut Niveau communautaire et une plateforme sur la compétitivité des industries agroalimentaires européennes

Un Groupe de Haut Niveau communautaire (GHN) sur la compétitivité des IAA a été mis en place en avril 2008. Ce groupe a été nourri par les réflexions d'experts et de groupes de travail, et a donné lieu à un rapport en mars 2009 assorti de 30 recommandations. Le 6 juillet 2009, le GHN a adopté une feuille de route pour décliner les recommandations en plan d'actions opérationnel.

Quelques exemples d'actions à mettre en place :

- ▶ Promouvoir l'efficacité énergétique des IAA européennes
- ▶ Harmoniser l'interprétation et la mise en œuvre de la législation agroalimentaire européenne
- ▶ Mieux aider les PME
- ▶ Faciliter l'accès aux financements

- ▶ Simplifier l'accès aux fonds dédiés aux programmes de recherche
- ▶ Améliorer l'attractivité des industries agroalimentaires européennes
- ▶ Rétablir le dialogue social dans les entreprises agroalimentaires
- ▶ Encourager les efforts de recherche et d'innovation
- ▶ Encourager l'utilisation des TICs dans les IAA
- ▶ Mieux promouvoir les normes du commerce international

Afin de poursuivre les travaux du groupe à haut niveau communautaire, la Commission européenne met actuellement en place un forum qui comprendra plusieurs plateformes thématiques dont l'une portera sur la compétitivité des industries agroalimentaires. Ce groupe de réflexion sera composé de l'ensemble des représentants de la chaîne alimentaire, des représentants des États membres et des directions générales concernées de la Commission Européenne (entreprises, agriculture, marché intérieur, santé et consommateurs).

L'innovation agroalimentaire : un facteur clé pour la compétitivité

La croissance et la compétitivité des entreprises agroalimentaires dépendent de leur capacité à se différencier de leurs concurrentes, en fait, le plus souvent, de leur capacité à innover. L'innovation résulte notamment de l'utilisation des résultats de la recherche et développement dans la production de nouveaux produits d'une part, de changements dans les procédés de fabrication ou l'organisation de l'entreprise d'autre part.

Le marché joue un rôle moteur dans le processus d'innovation. Le risque d'échec dans la conception, la fabrication ou le lancement d'un nouveau produit étant important, les IAA privilégient l'innovation incrémentale qui s'appuie sur la modification, la transposition ou l'amélioration de produits et de procédés existants. Les innovations technologiques de rupture sont peu fréquentes en agroalimentaire. Les entreprises innoveront avant tout pour répondre à la demande des consommateurs.

L'enquête innovation réalisée en 2006 fait le constat qu'environ 63% des entreprises agroalimentaires de 20 salariés et plus ont innové entre 2004 et 2006 (Cf. *Agreste Primeur n° 225, juin 2009*). Le taux d'innovation des entreprises agroalimentaires reste globalement constant par rapport à la période 2002-2004, avec toutefois une évolution selon les domaines. Elargie à la gestion de la chaîne d'approvisionnement ou de la qualité, l'innovation d'organisation prend de l'importance, tout en restant inférieure à celle des autres industries. Les changements de marketing se développent toujours avec 35% d'entreprises qui innoveront dans ce domaine de 2004 à 2006 contre 32% sur la période 2002-2004. Ces changements peuvent se limiter à une modification des

emballages, du design, mais concernent également les méthodes de vente. Ils sont particulièrement élevés dans l'industrie agroalimentaire où les dépenses annuelles en publicité sont de 10 milliards d'euros, soit 8% du chiffre d'affaires. L'effort d'innovation en produits ou en procédés des industries agroalimentaires connaît un léger tassement entre 2004 et 2006. Un quart des entreprises agroalimentaires innovantes en produits ou procédés développent de « véritables » nouveautés. Ce sont principalement de grandes firmes, plus à même de supporter des investissements conséquents. L'impact sur les ventes reste cependant limité. Pour la moitié des entreprises, ces investissements ne représentent que 10% du chiffre d'affaires. Et seule une firme sur dix réalise avec eux plus d'un tiers de ses ventes.

Les pôles de compétitivité agroalimentaires : un atout pour la France

Les pôles de compétitivité constituent un axe essentiel de la politique du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) en faveur des industries agroalimentaires.

La politique des pôles de compétitivité est une politique née en 2004-2005, qui trouve son ancrage dans la promotion de la recherche-développement et le développement de coopérations renforcées entre des entreprises et des centres de recherche et de formation dans des projets collaboratifs.

La phase I de la politique des pôles de compétitivité avait couvert les années 2005-2008. Cette phase a permis de mettre en réseau les entreprises, les établissements de formation et les organismes de recherche.

Après l'évaluation conduite en 2008, la phase II de la politique nationale des pôles de compétitivité (2009-2012) se concrétise par la mise en place de contrats de performance entre l'État, les collectivités territoriales et les pôles.

En 2012, une évaluation de l'ensemble des pôles de compétitivité et de la politique des pôles sera à nouveau conduite.

Parmi les 71 pôles de compétitivité existants, 14 sont directement concernés par des thématiques relevant du ministère chargé de l'agriculture (*cf tableau ci-dessous*).

Les grappes d'entreprises

La mise en place d'une politique de soutien aux grappes d'entreprises en 2010 est un élément du renforcement de la compétitivité des entreprises.

À l'issue du premier appel à projets, 5 projets de grappes ont été sélectionnés sur les thématiques agricoles et agroalimentaires et 7 sur les thématiques des écotechnologies, des bio-ressources et de la gestion de l'eau et des forêts.

Une grappe d'entreprises est un réseau d'entreprises constitué majoritairement de PME et de TPE, ancrées localement, souvent sur un même créneau de production et souvent appartenant à une même filière, mobilisé autour d'une stratégie commune et la mise en place de services et actions concrets et mutualisés. Cette démarche comporte une logique de complémentarité et de coopération avec les pôles de compétitivité.

Pôles de compétitivité ayant des thématiques agricoles, agroalimentaires, forestières et halieutiques

Intitulé du pôle de compétitivité	Régions concernées	Principales thématiques
Agrimip Innovation	Midi-Pyrénées	Agro – chaînes
Aquimer	Nord – Pas-de-Calais	Pêche-aquaculture : Production, transformation et valorisation des produits aquatiques
Céréales Vallée	Auvergne	Céréales
Industrie & Agro-Ressources	Champagne-Ardenne, Picardie	Valorisation de la biomasse, chimie du végétal, bioraffinerie
Nutrition santé Longévité	Nord – Pas-de-Calais	Nutrition, santé, biotechnologies, maladies métaboliques, cardiovasculaires et liées au vieillissement
Pôle Européen Innovation Fruits et Légumes (PEIFL)	Provence – Alpes – Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes	Fruits et légumes
Q@LI-MEDiterranée	Languedoc-Roussillon	Fruits et légumes, vigne et vin, céréales et cultures méditerranéennes
Qualitropic	La Réunion	Produits tropicaux
Valorial	Bretagne, Pays de Loire et Basse-Normandie	Aliments de demain, secteur du lait, de la viande et des ovo-produits, technologies agroalimentaires et nutrition
Végépolys	Pays de la Loire	Sélection variétale, horticulture, maraîchage, végétal spécialisé, paysages
Vitagora	Bourgogne, Franche-Comté	Goût, nutrition, santé
Xylofutur	Aquitaine	Filière bois, exploitation et valorisation des ressources forestières
PASS	Provence – Alpes – Côte d'Azur, Rhône-Alpes	Production de plantes à parfum et aromatiques, arômes, parfumerie, cosmétique et chimie.
Filière équine	Basse-Normandie	Filière équine, secteur du trot, du galop et du sport

Des accompagnements financiers publics pour soutenir la compétitivité et l'innovation

Le PDRH (Programme de développement rural hexagonal)

Le programme de développement rural hexagonal (PDRH 2007-2013) permet d'aider les PME-TPE du secteur agroalimentaire par l'intermédiaire de la mesure « investissement dans les industries agroalimentaires »¹. Cette mesure est principalement ciblée sur les entreprises de commercialisation et de transformation de produits agricoles localisées en zone rurale ou se fournissant directement auprès de la production agricole organisée.

Le soutien peut accompagner des projets structurants, innovants, susceptibles de développer de nouveaux marchés plus rémunérateurs, en prenant en compte les différentes composantes nécessaires à leur réalisation. Peuvent également être aidés des projets permettant un développement économique du territoire (nouveaux débouchés ou débouchés mieux valorisés pour l'agriculture, emplois créés...), ou privilégiant des itinéraires techniques plus respectueux de l'environnement, permettant de dépasser les exigences réglementaires. Le dispositif peut faire l'objet d'adaptations régionales en fonction des enjeux définis localement.

Les aides publiques communautaires, nationales et régionales, pour la mesure 123A sur les sept ans de la programmation (2007-2013) s'élèvent à 440 M€.

Le FISIAA (Fonds d'intervention stratégique des industries agroalimentaires)

Le FISIAA, mis en place par le Ministère de l'agriculture et de la pêche en 2007, a pour objectif de favoriser l'émergence de projets d'entreprises visant à renforcer la compétitivité et à développer des synergies économiques collectives.

Le fonds soutient des projets pouvant intégrer des investissements matériels et immatériels et sélectionnés sur la base d'un appel à projets annuel.

L'appel à projets 2010 a particulièrement encouragé les projets d'investissement :

- ▶ à caractère fortement structurant pour la filière, se traduisant par des retombées économiques positives plus larges que celles relatives à une seule entreprise,
- ▶ innovants ou exemplaires en matière d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ou de préservation de l'environnement,
- ▶ permettant de développer la transformation et la commercialisation de produits issus de l'agriculture biologique.

Les trois premiers appels à projets (2007, 2008, 2009) ont permis de soutenir 47 projets pour un coût éligible de 180 M€ et un montant d'aide total de 22,5 M€.

Le Fonds Unique Interministériel (FUI)

Le fonds unique interministériel finance les projets de recherche et développement collaboratifs des pôles de compétitivité. Le fonds a vocation à soutenir des projets de recherche appliquée portant sur le développement de produits ou services susceptibles d'être mis sur le marché à court ou moyen terme.

Les projets susceptibles d'être financés sont retenus à l'issue d'appels à projets (deux par an).

Le fonds est doté de 600 M€ sur la période 2009-2011 dont 495 M€ pour les projets de R&D et 105 M€ pour les plates-formes d'innovation.

Les projets de R&D déposés au Fonds unique interministériel concernant les thématiques suivies par le MAAP concernent, par ordre décroissant, les valorisations non alimentaires (biocarburants, chimie du végétal, etc.), les produits et les technologies agroalimentaires, l'agriculture (réduction et remplacement des intrants chimiques par des solutions plus naturelles par exemple), la santé animale et le secteur pêche-aquaculture.

Les soutiens d'OSEO

OSEO est un établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi, ainsi que du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

OSEO innovation (regroupant l'ex-Anvar et l'ex-All) a pour mission de promouvoir et de soutenir le développement industriel et la croissance par l'innovation, notamment technologique, ainsi que de contribuer au transfert de technologies. Elle met à disposition des porteurs de projet son expertise et son appui à la gestion de programmes innovants ainsi qu'un outil financier de partage du risque, l'aide à l'innovation (sous la forme de subventions et d'avances à taux zéro et remboursables partiellement selon la réussite du programme sur le plan technique et commercial).

OSEO financement et garantie (ex- BDPME, Sofaris) apporte aux banques et aux entreprises son savoir-faire et son expertise dans le domaine du financement et de la garantie des risques.

En 2009, OSEO a accompagné près de 4 000 projets innovants qui ont bénéficié de :

- ▶ plus de 400 millions d'euros en avances remboursables ou subventions au titre du programme Aides à l'Innovation, pour des projets collaboratifs ou mono partenaires portés par des entreprises jusqu'à 2 000 salariés.
- ▶ 150 millions d'euros en avances remboursables ou subventions au titre du programme Innovation Stratégique Industrielle, pour des projets collaboratifs et ambitieux portés par des entreprises jusqu'à 5 000 salariés.

⁽¹⁾ Mesure 123, dispositif A, du PDRH attachée à l'article 28 du règlement européen de développement rural (règlement (CE) 1698/2005).

Dans le secteur agroalimentaire, en 2009, OSEO a soutenu 450 projets d'innovation pour un total de 31 M€ d'aides. Un tiers de ces aides ont été octroyées à des projets issus des pôles de compétitivité agroalimentaires. Les projets soutenus ont été plus nombreux dans le Nord-Pas-de-Calais et le Languedoc-Roussillon. Pour cette même année, le domaine des PAI (produits alimentaires intermédiaires) est en tête des financements, suivi par ceux des boissons et des équipements. Les principales tendances de l'innovation sont la nutrition santé, la praticité et le développement durable.

OSEO innovation et le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche ont signé en juillet 2010 leur quatrième convention annuelle de collaboration afin de renforcer le soutien à l'innovation dans les industries agroalimentaires. Depuis l'origine de cette collaboration, 100 petites et moyennes entreprises (PME) du secteur agroalimentaire ont bénéficié d'aides à la faisabilité et au partenariat sous forme de subvention.

L'emprunt national en faveur des investissements d'avenir (« Grand emprunt »)

Suite à la remise en novembre 2009, par la commission présidée par MM. JUPPÉ et ROCARD, de ses propositions d'investissements d'avenir, et suite aux arbitrages rendus par le Président de la République en décembre 2009, la loi de finances rectificative du 9 mars 2010 a mis en œuvre un programme d'investissement d'avenir de 35 milliards d'euros.

L'objet de ce programme est de préparer la France aux enjeux de demain, en investissant dans l'enseignement supérieur et la formation, la recherche, les filières industrielles et les PME, le développement durable et le numérique. Au total, avec l'effet de levier des autres financements, et en particulier des cofinancements privés, l'effort total d'investissement attendu est de l'ordre de 60 milliards d'euros.

L'emprunt national complète en particulier les outils existants de soutien à la recherche et développement, et notamment :

- ▶ des projets de recherche et développement collaboratifs et des projets de plates-formes d'innovation mutualisées des pôles de compétitivité,
- ▶ la constitution et le suivi de grandes cohortes de patients et de consommateurs, pour mieux objectiver le lien entre alimentation et santé,
- ▶ des équipements scientifiques et les laboratoires d'excellence,
- ▶ des instituts de recherche technologique et des instituts d'excellence en énergie décarbonées,
- ▶ des projets de recherche et développement et des démonstrateurs dans les domaines de la chimie du végétal, des biotechnologies, de l'alimentation et de l'agronomie,
- ▶ des prêts verts bonifiés, une aide à la réindustrialisation et des projets structurants de filière en région.

Liens utiles

- Pôles de compétitivité : www.competitivite.gouv.fr
- OSEO : www.oseo.fr
- Grappes d'entreprises : www.datar.gouv.fr/grappes
- ANR (appels à projets du grand emprunt) : www.agence-nationale-recherche.fr/investissementsdavenir/Appels-a-projets

↳ *Voir aussi la fiche « Recherche et Développement »*

Alimentation, consommation et nutrition

La relation du consommateur à son alimentation est un système complexe, en constante évolution, où interagissent des facteurs structurels (pouvoir d'achat, démographie...), des considérations liées au mode de vie (habitat, travail...) et des valeurs (culturelles, sociales...). L'alimentation remplit ainsi à la fois une fonction nutritionnelle, une fonction émotionnelle et une fonction sociale.

Un modèle alimentaire en évolution

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire très structuré, autour de grands repas associés à des moments de convivialité et de partage. Ce modèle alimentaire est cependant en évolution, comme l'a montré l'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2007 du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC). On constate ainsi ces dernières années une forte diminution du temps passé à cuisiner, une baisse significative de la durée des repas au déjeuner et au dîner, une place croissante de la télévision au cours des repas, et une augmentation des plateaux-repas et des sauts de repas.

Des attentes du consommateur de plus en plus tournées vers les aspects santé

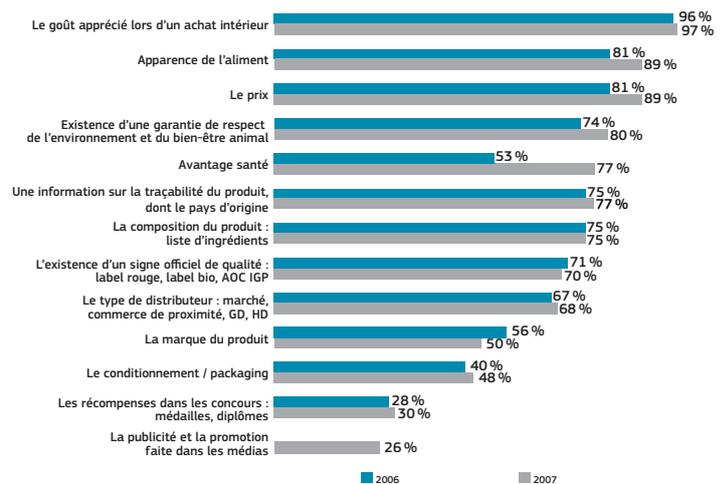
Ces dernières années ont montré une tendance à l'accentuation des attentes des consommateurs vis-à-vis des aspects santé et nutrition de leur alimentation. Le baromètre de la perception de l'alimentation, mis en place par le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche en 2006, a ainsi montré que pour le consommateur français le lien entre l'alimentation et la santé est de plus en plus présent dans les discours. En 2009, 80,4% des Français considéraient que le fait de procurer un avantage santé était un critère important pour se faire une idée de la qualité d'un aliment, alors qu'ils n'étaient que 53% en 2006.

BAROMÈTRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION 2009

Cette enquête a été réalisée par le CREDOC en 2009, à la demande du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, en face à face auprès d'un échantillon national de 1000 personnes représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. Cette enquête correspond à la quatrième vague du baromètre, la première ayant été réalisée en avril 2006.

Pour vous personnellement, chacun des critères suivants compte-t-il beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? Somme des "beaucoup et plutôt"

Source : Baromètre Alimentation 2007, ministère de l'agriculture et de la pêche - CREDOC



Ces nouvelles attentes se traduisent par un développement significatif de la consommation des produits revendiquant un bénéfice santé. Ainsi, l'enquête « La santé par l'alimentation » réalisée en 2006 par le CREDOC montre que 44% des Français déclarent consommer des produits allégés en matière grasse plus d'une fois par mois, 38% des produits allégés en sucres, 39% des aliments fonctionnels¹, 22% des aliments enrichis en vitamines ou minéraux, 17% des produits issus du rayon diététique, 10% des produits de phytothérapie, 9% des compléments alimentaires. Dès lors, il n'est pas étonnant de constater que les stratégies industrielles s'orientent de plus en plus vers les problématiques nutritionnelles. Cette enquête, actualisée en 2009, a cependant montré une tendance au recul de consommation de ces produits en raison de la crise économique actuelle.

De réels enjeux de santé publique

Le développement des maladies chroniques liées entre autres causes à l'alimentation est un nouvel enjeu que les acteurs de la qualité alimentaire doivent aujourd'hui prendre en considération. En 2009, l'enquête ObEpi-Roche a montré que 14,5% de la population adulte (soit près de 6,5 millions de personnes) étaient en situation d'obésité, contre 8,5% en 1997, la prévalence du surpoids restant, elle, relativement stable à 31,9%.

⁽¹⁾ Aliments procurant, au-delà des fonctions nutritionnelles de base, des bienfaits physiologiques particuliers et scientifiquement avérés, du fait par exemple d'une teneur plus importante en une certaine substance, qu'une denrée conventionnelle.

En réponse, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Stratégie mondiale de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) élaborée en 2005), communautaire (Plateforme européenne sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, Groupe de haut niveau sur la nutrition et l'activité physique) que français (Programme national nutrition santé et Programme National pour l'Alimentation). Ces initiatives, qui ont pour objectif d'agir tant sur les comportements alimentaires (via entre autres l'information nutritionnelle délivrée au consommateur) que sur les compositions des produits, impliquent à ce titre doublement l'offre alimentaire.

Au niveau français, une dynamique partenariale de l'amélioration de l'offre alimentaire

Afin de mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et aux nouveaux enjeux de santé publique, tout en valorisant les modes de production durable et de qualité, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche mène une politique de l'alimentation globale visant à favoriser une offre alimentaire qui soit sûre, diversifiée, de bonne qualité gustative, répondant à des exigences nutritionnelles et provenant de modes de production respectueux de l'environnement.

En matière de nutrition particulièrement, l'approche retenue (et inscrite dans le Programme national nutrition santé 2006-2010) consiste à agir en partenariat avec les acteurs économiques, et notamment les IAA, afin d'éviter la mise en place d'outils coercitifs (réglementation, taxation). Les opérateurs sont ainsi invités à s'engager de façon volontaire, et préférentiellement collective, à faire évoluer l'offre alimentaire, tant en termes de reformulation des produits, de diminution des tailles des portions, d'amélioration de l'information du consommateur, que de réduction de la pression marketing ou publicitaire. Ces engagements sont formalisés à travers des chartes validées et signées par les pouvoirs publics.

Dans ce cadre, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a piloté depuis 2005 plusieurs groupes de travail (un premier sur les glucides et les fibres en 2005, un second en 2007 sur les lipides et un prochain en 2010 sur la réduction du sel dans les aliments). Ces groupes visent à accompagner les opérateurs dans l'élaboration d'engagements, en objectivant les marges de progrès réalisables compte tenu des efforts déjà réalisés, des contraintes technologiques et réglementaires qui s'imposent aux industriels, et des impacts prévisibles sur les comportements des consommateurs (acceptabilité, transferts de consommation...).

Par ailleurs, les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de l'économie ont conjointement mis en place en février 2008 l'Observatoire de la qualité de l'alimentation, en collaboration avec les professionnels. Cet observatoire a pour mission de suivre l'évolution de l'offre alimentaire (tant sur des paramètres nutritionnels que socio-économiques) et ainsi d'objectiver les progrès effectivement accomplis;

Un nouveau cadre réglementaire sur l'information nutritionnelle

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants, tant au niveau national que communautaire, est en pleine évolution afin de garantir

au mieux la protection de la santé du consommateur et la loyauté de l'information sur les produits mis sur le marché.

Au niveau français, les publicités en faveur des produits alimentaires manufacturés et des boissons avec ajouts de sucre, de sel ou d'édulcorant de synthèse doivent (sauf versement d'une taxe) incorporer depuis février 2007 des messages à caractère sanitaire. Au niveau européen, le règlement relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007, fournit désormais aux fabricants un cadre strict à l'utilisation dans les publicités ou sur l'étiquetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles et de santé des produits. Ce cadre sera renforcé avec l'adoption prochaine des systèmes de profils nutritionnels qui conditionneront l'accès aux allégations : sauf dérogations prévues, seuls les produits ayant un profil nutritionnel répondant aux caractéristiques fixées par la réglementation pourront désormais utiliser ces mentions.

Enfin, un chantier majeur en matière d'information du consommateur débuté en 2008 se poursuivra en 2010. Il s'agit de la révision de la réglementation européenne en matière d'étiquetage général et nutritionnel afin de pallier les faiblesses et lacunes du système actuel, et de mieux répondre aux enjeux en matière d'information nutritionnelle et aux attentes des consommateurs.

Développer l'innovation et le transfert des connaissances

Pour favoriser le développement de produits nutritionnellement plus intéressants, il est indispensable de maintenir la stimulation de l'innovation par les IAA et de favoriser le transfert des connaissances entre recherche publique (Institut National de la Recherche Agronomique notamment), amont agricole et aval industriel par exemple à travers la création de groupements d'intérêts scientifiques (GIS). Les travaux engagés au sein des pôles de compétitivité participent également à cet objectif.

Par ailleurs, la révision en cours de la réglementation européenne sur les nouveaux aliments mis sur le marché devrait faciliter pour les IAA les stratégies de recherche et développement en clarifiant et simplifiant les procédures d'évaluation et d'autorisation par les pouvoirs publics.

Liens utiles

- Portail du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche : alimentation.gouv.fr
agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition
- Programme national nutrition santé (PNNS) : www.mangerbouger.fr
- Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel agriculture.gouv.fr (thématique "alimentation")
- Commission européenne (Direction générale santé et protection du consommateur) : ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index_fr.htm
- Conseil National de l'Alimentation (CNA) : cna-alimentation.fr
- Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) : www.credoc.fr
- Portail alimentation de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) : www.inra.fr (thématique "alimentation")
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) : www.afssa.fr

International : Améliorer la compétitivité pour conforter une place de premier plan

En dépit de la crise, la France reste un acteur majeur des échanges agroalimentaires mondiaux.

La crise financière et économique a fortement pesé sur les échanges mondiaux en 2009 et les produits agroalimentaires n'ont pas été épargnés. La France n'a pas échappé à la règle : après 3 années de forte croissance et un record de 50 milliards d'euros en 2008, les exportations agricoles et agroalimentaires françaises ont, pour la première fois depuis 20 ans, fortement reculé en 2009 à 44,2 milliards d'euros, en baisse de 11,5% sur 2008. Pour les seuls produits des IAA, les ventes ont reculé de 9,2% € à 32,7 milliards d'euros.

La chute des importations agroalimentaires en 2009 a été moins forte que celle des exportations : -5,7% à 38,8 milliards d'euros, dont -5,4% à 29,0 milliards d'euros pour les produits transformés.

Le secteur dégage toujours un des premiers soldes excédentaires de la balance commerciale française mais il s'est considérablement réduit en 2009 : 5,4 milliards d'euros, soit 3,4 milliards de moins qu'en 2008. Pour les produits des IAA, l'excédent a atteint 3,7 milliards d'euros, en recul de 1,7 milliard.

Comparé aux autres secteurs, l'agroalimentaire a globalement mieux résisté en 2009 : le recul atteint -17% pour les exportations

françaises totales de biens et -18% pour les importations. Seuls les matériels de transport hors automobiles et les produits pharmaceutiques ont fait mieux que l'agroalimentaire, à l'inverse des biens d'équipements et des autres biens de consommation, notamment l'automobile.

La part de marché export agroalimentaire mondial de la France avoisine 6%, ce qui lui permet, malgré le fort recul des ventes en 2009, de maintenir son rang dans le peloton de tête des exportateurs mondiaux. La France est toujours derrière les États-Unis et les Pays-Bas, mais aussi maintenant derrière l'Allemagne qui lui a ravi la 3^e place, le Brésil venant en 5^e position. Pour les seuls produits transformés, la France longtemps 1^{re} se place désormais au 4^e rang derrière le même trio de tête classé différemment, Pays-Bas, Allemagne puis États-Unis, et là encore devant le Brésil.

Depuis le début de 2010, les exportations agroalimentaires connaissent un rebond par rapport à l'année précédente, qui semble marquer la fin de la crise de la demande. Le décrochage de l'euro par rapport au dollar a favorisé cette évolution. Toutefois cette amélioration sur un an reste modeste et les niveaux de 2008 n'ont pas été retrouvés. Elle concerne surtout les pays tiers grâce au redémarrage des ventes de vins et spiritueux vers ces destinations, alors que la reprise sur les marchés européens reste encore limitée.

Les échanges agricoles et agroalimentaires français depuis 10 ans

(Source : Douanes / Traitements : MAAPI)

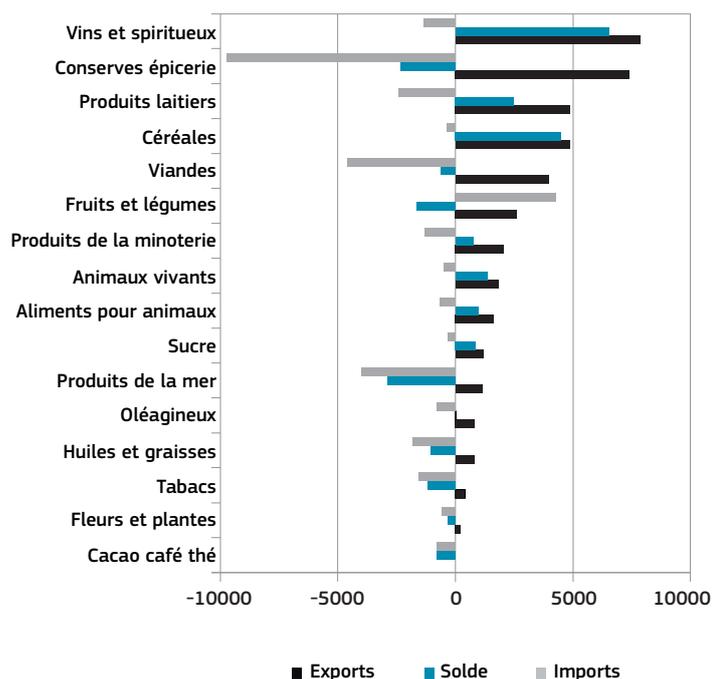
	Exportations (milliards €)	Exportations Évolution annuelle %	Importations (milliards €)	Importations Évolution annuelle %	Solde (milliards €)
1999	36,8	+ 1,3 %	27,3	+ 0,5 %	+ 9,5
2000	38,1	+ 3,6 %	28,6	+ 4,9 %	+ 9,5
2001	37,5	- 1,4 %	30,2	+ 5,5 %	+ 7,4
2002	39,4	+ 5,0 %	30,9	+ 2,5 %	+ 8,5
2003	39,6	+ 0,6 %	31,2	+ 0,8 %	+ 8,5
2004	39,8	+ 0,3 %	31,8	+ 1,9 %	+ 8,0
2005	40,4	+ 1,8 %	32,8	+ 3,0 %	+ 7,7
2006	43,3	+ 6,9 %	34,6	+ 5,6 %	+ 8,7
2007	46,4	+ 7,3 %	37,6	+ 8,6 %	+ 8,9
2008	49,9	+ 7,4 %	41,1	+ 9,4 %	+ 8,8
2009	44,2	- 11,5 %	38,8	- 5,7 %	+ 5,4

Des résultats sectoriels contrastés

Les vins et spiritueux restent le premier poste et le premier solde de l'export agroalimentaire mais ils ont très fortement chuté en 2009 avec seulement 7,9 milliards d'euros de ventes contre 9,5 l'année précédente, et un solde de 6,5 milliards d'euros en repli de 1,6 milliard. Le recul est très sensible pour les vins, -19%, un peu moindre pour les spiritueux, -12%. Les champagnes, les bordeaux et les vins à appellation de manière générale ont été les plus touchés par la contraction des ventes à nos plus gros clients, notamment Royaume Uni, États-Unis, Belgique, Japon et Pays-Bas. Les exportations ont en revanche continué de progresser vers la Chine et Hong-Kong, dopées pour cette dernière destination par la baisse des droits de douane décidée en 2008. Pour ce secteur, la crise générale de la demande n'explique pas à elle seule la performance médiocre de 2009, les parts de marché françaises ayant continué à s'effriter.

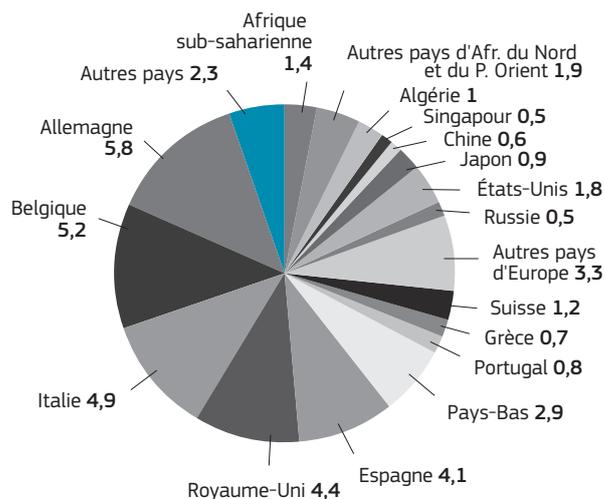
Exportations, importations et solde 2009 par filières (en M€)

(Source : Douanes / Traitements : Ubifrance, MAAP)



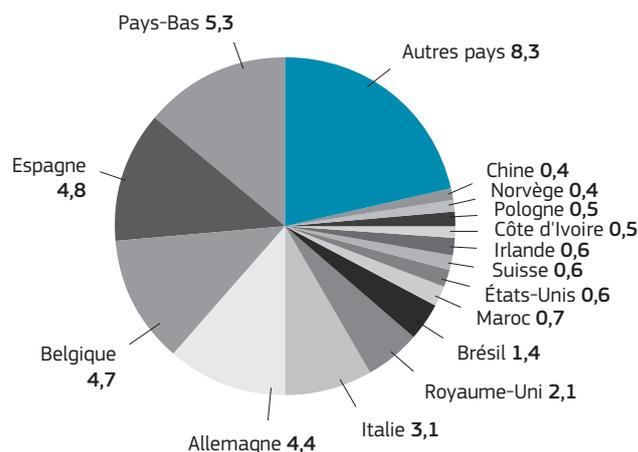
Les principaux clients agroalimentaires de la France en 2009 (en milliards d'euros)

Exportations agroalimentaires totales : 44,2 milliards d'euros
(Source Douanes / Traitement MAAP)



Les principaux fournisseurs agroalimentaires de la France en 2009 (en milliards d'euros)

Importations agroalimentaires totales : 38,8 milliards d'euros
(Source Douanes / Traitement MAAP)



Deuxième poste export des IAA, l'ensemble des conserves, produits d'épicerie et produits élaborés a connu une année 2009 peu dynamique mais a été globalement moins touché par le recul des ventes : - 0,9% à 7,4 milliards d'euros. La plupart des secteurs sont concernés par cette évolution : boulangerie, biscuiterie, chocolaterie, préparations et conserves de céréales, de viandes, de poissons, de légumes, de fruits, sauces et condiments, plats élaborés, etc. Le secteur reste toutefois déficitaire à hauteur de plus de 2 milliards d'euros.

Les produits laitiers constituent le troisième poste export important pour les IAA, avec 4,9 milliards d'euros en 2009. Mais le recul des ventes de 11% a annulé la belle progression de l'année précédente. Le secteur dégage toujours un excédent de 2,5 milliards d'euros (contre 3 en 2008).

L'ensemble des viandes est devenu un poste déficitaire depuis plusieurs années, avec un déficit de 600 millions d'euros en 2009, du fait des déficits en viandes bovines (- 200 M€) et ovines (- 500 M€) aggravés par les suites de la crise de la fièvre catarrhale ovine, et malgré le solde positif pour les viandes de volailles (+ 200 M€). Toutes les espèces sont touchées en 2009 par le recul des ventes qui ont atteint globalement 4 milliards d'euros pour l'ensemble des viandes, soit 8% de moins qu'en 2008.

Les exportations de farines, malts et semoules subissent aussi la baisse de la demande avec un repli de 13% à 2,1 milliards d'euros. Les ventes d'aliments pour animaux sont en revanche restées stables à hauteur de 1,6 milliard d'euros, et celles de sucre affichent l'une des rares évolutions positives avec + 5% à 1,2 milliard d'euros. Les exportations d'huile sont toujours très en deçà des achats avec 0,8 milliard d'euros contre 1,8 d'import. Il en est de même des tabacs dont le déficit a atteint 1,2 milliard d'euros en 2009.

Des échanges toujours centrés sur l'Europe

L'Union européenne reste la destination très majoritaire des ventes françaises et l'origine principale de ses achats avec respectivement 72% et 71% du total, chiffres qui atteignent 75% avec la Suisse, la Norvège et les autres voisins immédiats non-UE. Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Italie, Espagne et Pays-Bas sont toujours de loin les meilleurs clients en absorbant 62% des ventes de produits diversifiés. Les quatre clients suivants sont en revanche des pays tiers, dont un européen : États-Unis, Suisse, Algérie et Japon. La Suisse est un client aux achats diversifiés comme les clients de l'UE. En revanche les deux autres pays riches achètent surtout des vins et spiritueux, et l'Algérie des céréales. Portugal et Grèce, occupent toujours les deux places suivantes. Ensuite vient la Chine, qui devance désormais la Russie, Singapour et le Canada et monte à la 13^e place des pays clients en 2009 contre la 23^e en 2004, avec des achats à la France triplés en 5 ans. Avec l'Algérie, l'Afrique du nord, le Proche Orient et l'Afrique sub-saharienne pèsent ensemble à peu près autant que le Royaume-Uni ou l'Espagne.

Les six mêmes pays européens sont également les premiers fournisseurs agroalimentaires de la France mais avec les Pays Bas et l'Espagne en tête. Le Brésil et le Maroc, qui devance désormais les États-Unis, occupent les places suivantes dans le classement des fournisseurs, suivis par la Suisse, l'Irlande, la Côte d'Ivoire, la Pologne, la Norvège et la Chine.

La France face aux perspectives des marchés mondiaux

Depuis plusieurs décennies, les exportations agroalimentaires sont l'un des moteurs de la croissance des industries agroalimentaires. Le marché alimentaire national est en effet largement saturé en volume pour de nombreux produits. Les gains potentiels sur ce marché sont à attendre surtout d'une évolution qualitative de l'offre : produits plus élaborés, diversification et segmentation, produits innovants, etc.

Les marchés d'Europe occidentale sont dans une situation globalement comparable mais la situation est plus contrastée selon les produits, à l'exemple du marché des vins qui est loin d'être saturé chez nos principaux clients européens. Les nouveaux États membres offrent des perspectives de croissance intéressantes pour certaines filières tant qu'ils n'ont pas rattrapé les niveaux de consommation de leurs voisins occidentaux.

Mais le gisement de croissance le plus important réside dans la montée en puissance quantitative et qualitative de la consommation dans les pays émergents, qu'il s'agisse des géants démographiques comme la Chine ou l'Inde ou de pays moins peuplés, notamment en Asie, ou de l'Amérique latine avec le Brésil. Il ne faut pas non plus oublier les grands marchés tiers développés hors Europe, États-Unis, Canada, Japon, Corée du sud, dont les taux de croissance moins élevés que ceux des pays émergents restent cependant intéressants comparés aux marchés européens. Enfin les voisins de l'Europe à l'est et au sud constituent des marchés de proximité en croissance qui doivent être mis à profit : Russie, Ukraine, les pays de l'autre rive de la Méditerranée et d'Afrique sub-saharienne dont beaucoup sont en déficit alimentaire structurel, qui constituent par leur proximité ou les liens historiques des partenaires commerciaux naturels. Mais il est évidemment plus difficile d'accéder et de s'implanter durablement sur tous ces marchés tiers que chez les voisins immédiats de la France.

Évolution des parts de marché de la France entre 2000 et 2008 dans les 19 plus gros marchés mondiaux d'importations agroalimentaires (hors France)

(Source Douanes / traitements Ubjfrance, MAAP)

	Importations agroalimentaires Total	Croissance moyenne annuelle	Part de marché (PDM) France	Part de marché (PDM) France	Gain (+) ou perte (-) de PDM
	2008 Mrd €	2008/ 2000 %	2000 %	2008 %	2008-2000 %
Allemagne	58,9	4,9	12,0	10,2	-1,8
Royaume-Uni	42,3	5,0	12,5	11,4	-1,1
Pays-Bas	35,9	5,3	8,7	9,0	+0,3
Italie	32,6	5,1	18,4	15,5	-2,9
Belgique	26,9	7,4	24,6	24,9	+0,3
Espagne	25,9	7,9	17,1	15,6	-1,5
Danemark	10,2	7,1	7,2	4,5	-2,7
Suède	9,7	11,8	4,1	4,2	+0,1
Pologne	9,7	22,1	3,5	4,5	+1,0
Autriche	9,1	11,7	5,3	3,6	-1,6
Ensemble 10 gros marchés UE	262,9	6,5	13,4	12,0	-1,4
États-Unis	68,3	3,3	3,8	4,0	+0,2
Japon	46,2	-1,9	2,5	2,7	+0,2
Chine	34,3	28,7	2,8	2,4	-0,4
Russie	22,8	25,0	3,7	3,4	-0,3
Canada	18,6	4,6	2,8	2,8	=
Mexique	15,5	7,3	0,9	0,7	-0,2
Corée du sud	13,7	7,0	1,5	1,6	+0,1
Hong Kong	12,6	2,5	2,2	2,1	-0,1
Suisse	7,7	5,0	18,7	16,4	-2,3
Ensemble 9 gros marchés tiers	239,7	4,6	3,3	3,3	=
Ensemble 19 gros marchés	502,6	5,5	8,3	7,9	-1,4

Au delà des facteurs conjoncturels à l'origine de périodes de crise, la tendance structurelle au déséquilibre entre offre et demande sur les marchés agroalimentaires mondiaux devrait se poursuivre encore de nombreuses années tant que les agricultures des pays en développement n'enregistrent pas de progrès suffisamment importants pour répondre à la fois à l'accroissement démographique et à l'évolution qualitative de la demande vers des produits à plus haute valeur ajoutée, au fur et à mesure de l'augmentation du niveau de vie des populations. Si le déséquilibre concerne en premier lieu les produits de base et les populations les plus pauvres, il touche aussi les matières premières d'origine agricole et peut se répercuter durablement sur les produits transformés. Ces tendances lourdes posent le problème de la durabilité des systèmes de production agricole mais interrogent aussi la transformation dont les capacités d'innovation peuvent apporter des solutions, sous réserve de leur acceptabilité sociale.

Face à des marchés structurellement demandeurs à long terme, les atouts de la France sont réels dans les filières dont la compétitivité pourra être sauvegardée dans le cadre des évolutions à venir de la Politique Agricole Commune. Les incertitudes importantes qui subsistent sur les résultats toujours attendus des négociations du cycle de Doha de l'OMC ne permettent pas d'avoir une bonne visibilité sur toutes les évolutions possibles. Mais il faut de toute manière que les entreprises sachent répondre à une demande mondiale beaucoup plus diversifiée que celle de leurs marchés classiques - français, européens ou des pays tiers développés - pour conserver des parts de marché face à l'augmentation du nombre de pays concurrents et de la compétitivité de leurs industries agroalimentaires.

Depuis 2000, le marché agroalimentaire mondial croît de 5% par an en moyenne exprimé en euros (8% en dollars). Sur la même période, la croissance des exportations françaises est moitié moindre et la part de marché mondial de la France a baissé d'environ deux points. La France a maintenu sa position globale sur l'ensemble des 19 plus gros marchés mondiaux et a donc reculé de manière plus importante sur les autres marchés. La baisse est plus sensible globalement sur les gros marchés européens (-1,4 point) que sur les principaux pays tiers où la position a été dans l'ensemble maintenue entre 2000 et 2008.

La capacité d'innovation de l'industrie agroalimentaire, l'adaptation permanente de l'offre à la demande et la recherche ou l'approfondissement de nouveaux marchés hors de l'UE et la défense des parts de marché en Europe, pour les filières qui peuvent maintenir des positions compétitives, sont indispensables pour faire retrouver un rôle moteur à l'exportation agroalimentaire.

Sécurité sanitaire des aliments

Repères

L'Union européenne a adopté un cadre réglementaire très strict, le « Paquet hygiène », afin d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de sa production agroalimentaire. L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte notre patrimoine gastronomique. De nombreux contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers potentiels et de gérer les alertes. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France s'est engagée depuis longtemps dans une politique sanitaire volontariste et y consacre des moyens importants.

Ce cadre réglementaire est articulé autour du « Paquet hygiène » et vise :

- ▶ Agriculteurs, éleveurs ;
- ▶ Fabricants d'aliments pour animaux (d'élevage + domestiques) ;
- ▶ Industriels de l'agroalimentaire ;
- ▶ Entreponeurs ;
- ▶ Transporteurs ;
- ▶ Artisans ;
- ▶ Distributeurs ;
- ▶ Métiers de bouche ;
- ▶ Restauration collective ;
- ▶ Importateurs et exportateurs ;
- ▶ Négociants ; ...

La mise en oeuvre du « Paquet hygiène » a entraîné une évolution des contrôles réalisés sur le terrain par les services du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Ils doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise du professionnel et le risque engendré par sa production. Afin d'harmoniser les inspections et les fiabiliser, des instructions précises sont formalisées par le biais de méthodes d'inspection (guide d'inspection, vade-mecum et rapport type). Une programmation des contrôles sur la base d'une analyse de risques a été mise en place en 2009 pour certaines catégories d'établissements.

Quelque 2 820 agents des services du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, dans les 103 Directions départementales en charge de la protection des populations (DD(CS)PP), sont chargés de contrôler la qualité sanitaire des produits alimentaires. Il faut y ajouter les contrôles réalisés dans les 33 postes d'inspection frontaliers qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Tous ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre de plans de surveillances et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires, gestion des alertes nationales...) ou de crise.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 72 000 contrôles ont ainsi été réalisés en 2008.

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire (« Vache folle », dioxine, ...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation d'une réglementation, dite « Paquet hygiène », pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obtenir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (la libre circulation des produits) et culturels. Ce dispositif trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire. Il est applicable en totalité depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés dans l'objectif de maîtriser chacun des maillons de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette » ou « de l'étable à la table ».

Chaque établissement doit être enregistré auprès du service officiel compétent pour améliorer la connaissance des sites et la programmation des contrôles. Il s'agit par exemple de la Direction départementale en charge de la protection des populations pour un établissement mettant en oeuvre des produits d'origine animale.

Par ailleurs, certaines activités sont soumises à l'obtention préalable d'un agrément communautaire : ce sont les établissements qui mettent des produits d'origine animale sur le marché. Cet agrément donne droit à une commercialisation sur tout le territoire de l'Union européenne.

Chaque professionnel est responsable des produits qu'il met sur le marché. La nouvelle réglementation consacre l'obligation de résultat sur la primauté des obligations de moyens désormais à la charge des professionnels.

Il doit donc choisir et mettre en oeuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs, et en rendre compte.

En cas de non conformité, il doit empêcher rapidement la commercialisation (= retrait), voire la consommation (= rappel) des produits pour éviter toute crise.

Le corollaire immédiat est que cette réglementation permet de s'adapter à tous les types de production en fonction du volume traité, de l'aspect traditionnel ou industriel de la fabrication, du circuit de commercialisation. On parle alors de « flexibilité ». Ce point est fondamental pour la préservation de notre patrimoine culinaire, de nos diversités culturelles et des productions artisanales.

Les services officiels ont également des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des exploitants agroalimentaires. La réglementation européenne fournit aux services officiels, représentés par la Direction générale de l'alimentation (DGAL), la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de

la santé (DGS), un cadre précis de répartition des contrôles suivant l'activité des professionnels. La pression des contrôles officiels et des analyses est proportionnelle aux risques engendrés par un type de production, au niveau de la salubrité et de la maîtrise d'un établissement donné. La réglementation concourt également à harmoniser les méthodes et les rapports d'inspection pour les rendre plus explicites et équitables pour les administrés.

Les outils

Les outils sont de deux ordres, réglementaire et d'application volontaire.

La réglementation européenne applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 est composée de six règlements principaux et de deux directives (l'une qui permet l'abrogation des anciennes directives, l'autre fixant les règles de police sanitaire). Ces dispositions communautaires ont évolué d'un cadre national (décrets, arrêtés issus de la transcription de directives européennes) vers l'application directe de règlements européens (sans transposition dans le droit français).

Ces textes sont complétés par :

- ▶ des règlements d'application pour préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures, notamment un règlement sur les critères microbiologiques ;
- ▶ des documents d'interprétation pour clarifier certains points (*exemple : sur l'analyse des dangers, des points critiques pour la maîtrise – HACCP, cf. glossaire*)
- ▶ des dispositions nationales dans des cas bien précis.

La réglementation européenne du « Paquet hygiène » précise quels sont les points d'organisation que les professionnels doivent mettre en place pour assurer la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché: bonnes pratiques d'hygiène, HACCP (méthode de travail, basée sur une analyse des dangers, qui permet de maîtriser les dangers sanitaires), traçabilité, procédures de retrait et de rappel. Certaines modalités sont précisées par des textes d'application nationale (code rural, arrêtés). Les professionnels peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) qui précisent les éléments de maîtrise concrets et adaptés au secteur concerné. Dans tous les cas, ils sont tenus de former leur personnel au respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

Les normes, telles que les normes internationales ISO, permettent d'apporter une cohérence globale au dispositif sanitaire en améliorant le management de la sécurité sanitaire des aliments. L'ensemble de ces démarches s'inscrit dans le cadre plus large du développement de l'assurance qualité dans les entreprises.

GLOSSAIRE

Sécurité sanitaire : cette notion recouvre la nécessité de fournir des aliments sans risque pour la santé humaine. C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Analyse des dangers : démarche qui consiste à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence. Elle permet de définir les dangers qui sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) : document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur et validé par les autorités compétentes (nationales ou communautaires selon le cas). Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

Plan de maîtrise sanitaire : il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n°852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel) ;
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas toujours mesurables.

HACCP (hazard analysis critical control point ou analyse des dangers, points critiques pour la maîtrise) : système qui a pour objectif de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini. Son déploiement est fondé sur 7 principes, le premier étant l'analyse des dangers.

Liens utiles

- **Les structures d'évaluation des risques :**
 - > **au niveau communautaire :** portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments : www.efsa.europa.eu
 - > **au niveau national :** portail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail : www.afssa.fr
- **Les structures de gestion des risques :**
 - > **au niveau communautaire :** la Direction générale santé et protection des consommateurs : ec.europa.eu
 - > **au niveau national :** la Direction générale de l'alimentation : agriculture.gouv.fr
 - > Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale en charge de la protection des populations (DD(CS)PP) : agriculture.gouv.fr/services-deconcentres
- La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : www.dgccrf.bercy.gouv.fr
- La Direction générale de la santé : www.sante-sports.gouv.fr
- Rubrique consacrée au Paquet hygiène : agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene
- Le site consacré au dispositif de sécurité sanitaire des aliments français, destiné aux professionnels qui souhaitent exporter ou importer des produits français : securitealiments.agriculture.gouv.fr
- Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation : agriculture.gouv.fr
- Étude COPEIAA sur l'étude de la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2020 - 2030 : agriculture.gouv.fr
- Site permettant de consulter les instructions adressées aux services de l'État : www.circulaires.gouv.fr

Références réglementaires

- **Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE du 01/02/2002)
- **Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004)
- **Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 30/04/2004)
- **Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOUE du 30/04/2004)
- **Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux rectifié le 28 mai 2004 (JOUE du 28/05/2004)
- **Arrêté du 18 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JORF du 29/12/2009)
- **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JORF du 31/12/2009)

Distribution

La réforme des relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs : l'heure du bilan de la loi de modernisation de l'économie.

Le commerce alimentaire est toujours dominé à près de 70% par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), qui ont bien résisté à la poussée des surfaces de maxidiscompte.

En 2007, selon l'Insee, les ménages achètent 67,5% de leurs produits alimentaires dans les hypermarchés (plus de 2 500 m²) et les supermarchés (plus de 400 m²). Les magasins de « maxidiscomptes » (ou Hard Discount) ne sont pas répertoriés en tant que tels ; leurs surfaces sont parfois inférieures à 400 m². La part de marché du Hard Discount est estimée en 2008 à 13,7% de part de marché (source : Distripédie, TNSworldpanel) avec 6 enseignes qui dominent ce marché.

Les achats des consommateurs dans les magasins à dominante alimentaire représentent 171 milliards d'euros, soit de l'ordre de 100 milliards d'euros pour l'alimentaire seul (hors dépenses des consommateurs en restauration commerciale et collective).

Le marché des produits alimentaires (hors tabac) en %

Source : Comptes du commerce, INSEE

	2005	2006	2007
Grandes surfaces d'alimentation générale	67,4	67,1	67,5
dont : supermarchés	33,3	32,8	33,1
hypermarchés	33	32,8	33
Alimentation spécialisée et artisanat commercial	17,1	16,8	16,7
Petites surfaces d'alimentation générale	8,5	8,6	8,3

La part de marché des grandes surfaces dans les ventes de produits alimentaires, après avoir régulièrement progressé, se stabilise. Le parc des grandes surfaces est globalement constant, mais le nombre d'hypermarchés à prédominance alimentaire a repris sa progression en 2008 (+27) soit 1 459 magasins avec 8 274 m² de surface de vente (source Ministère de l'Economie ; DGICIS). Les magasins de Hard Discount marquent le pas (-0,2% en 2009).

En 2008, les petites et moyennes entreprises (PME) représentent 22% du chiffre d'affaires des linéaires, 93% des fournisseurs et 28% des références, alors que les groupes représentent 50% du chiffre d'affaires, 15% des fournisseurs et 48% des références (source : RIA).

Les marques de distributeur (MDD), représentent 28% du chiffre d'affaires du linéaire. Si les MDD étaient fabriquées en 1999 à 90% par des PME de moins de 500 salariés (par nombre de références), dont 70% de PME françaises, cette proportion est passée à 80% en 2008, dont 57% de PME françaises. Cette tendance traduit l'accroissement de la part des groupes comme fournisseurs de produits MDD. Par ailleurs, le nombre moyen de références MDD augmente régulièrement.

Parts de marché de quelques enseignes alimentaires à fin décembre 2009

Source : Les Echos

Leclerc	16,9%	(+0,7%)
Carrefour	13%	(-0,1%)
Intermarché	12%	(+0,2%)
Système U	9,1%	(+0,4%)
Auchan	8,6%	(=)
Champion	8,4%	(+0,4%)
Hard Discount	14,1%	(-0,2%)

La libéralisation des relations commerciales et la réduction des marges arrières

Les relations entre IAA et grande distribution se caractérisent par des tensions récurrentes. Les pouvoirs publics interviennent périodiquement pour rétablir l'équilibre contractuel.

La loi Galland du 1^{er} juillet 1996 a clarifié le contrôle des pratiques de revente à perte en définissant le champ de la « marge avant¹ ». Les services de « coopération commerciale² » se sont développés. Les « marges arrière² », correspondant à cette coopération commerciale, se sont accrues. Jusqu'en 2005, ces marges arrière ne pouvaient pas être répercutées sur les prix de vente au consommateur.

Les « marges arrière » ont poursuivi leur croissance, en doublant en valeur sur la période 1996-2004. Elles représentaient dans le secteur alimentaire une moyenne supérieure à 33% du prix payé par le consommateur.

Le gonflement des « marges arrière » a contribué à l'augmentation des prix de vente au consommateur, au développement rapide du « hard discount », et à une concurrence renforcée des enseignes de la GMS sur les premiers prix.

⁽¹⁾ Marge avant : marge résultant de la négociation commerciale entre fournisseurs et distributeurs, relative à la vente des produits selon le barème des conditions générales de vente. Le prix d'achat effectif est le prix facturé.

⁽²⁾ Marge arrière et coopération commerciale : marge constatée par la rémunération des contrats de prestations spécifiques de services rendus par le distributeur (opérations promotionnelles, catalogues, têtes de gondoles). Ces contrats appelés « coopération commerciale » n'ont pu être répercutés sur les prix de vente que récemment.

Le bilan de la loi de modernisation de l'économie en juin 2010

Le Sénat a présenté un bilan de l'application de la LME fin 2009 et l'Assemblée nationale début 2010.

Le Secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme et des services, a par ailleurs publié en juin 2010 un bilan des négociations commerciales dans la grande distribution en 2010. Ce bilan fait ressortir une réussite incontestable de l'atteinte de l'objectif de la baisse du taux de marge arrière pratiqué : celui-ci est passé de 32% en 2008 en moyenne à 11% en 2010 (chiffre provisoire).

L'impact de la baisse des marges arrière sur les prix reste cependant difficile à apprécier.

La réduction des délais de paiement est également positive avec une baisse de 11 jours du crédit client en moyenne. Toutefois, cette réduction a eu moins d'impact dans l'agroalimentaire du fait du poids des délais réglementés des produits alimentaires périssables, payables à 30 jours depuis 1992.

De même, un des objectifs de la LME visant à relancer la concurrence entre les distributeurs pour faire baisser les prix, en libérant les règles de l'urbanisme commercial, n'a pas à ce jour été suivi d'effet réel du fait du retard pris par la réforme de l'urbanisme commercial et le renouvellement des règles de libéralisation des implantations commerciales.

Les constats de la brigade de contrôle de la LME, mise en place au sein de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes dès juin 2009, mettent en lumière certaines pratiques contestables en matière de relations commerciales. Plusieurs pratiques à surveiller ont ainsi été relevées, comme la pratique de déréférencements abusifs, de garanties de marges ou relatives à l'utilisation de nouveaux instruments promotionnels.

Enfin, la commission d'examen des pratiques commerciales a permis de dégager, sur la base d'une expertise partagée, des consensus entre opérateurs économiques pour clarifier et faire respecter les bonnes règles de conduite en matière commerciale.

La recherche d'une baisse des prix par une libéralisation des conditions tarifaires

La loi de modernisation de l'économie (LME) du 1^{er} août 2008, entrée en application au 1^{er} janvier 2009, a parachevé les évolutions initiées par la loi Dutreil du 2 août 2005 et la loi Chatel du 3 janvier 2008.

La loi a introduit une partie substantielle des marges arrière dans le prix unitaire du produit. Cela a eu pour effet direct un abaissement des prix de vente aux consommateurs des produits de marque sur lesquels la marge arrière est la plus forte.

La loi autorise par ailleurs la négociabilité des conditions générales de vente, permettant ainsi la discrimination tarifaire entre clients distributeurs, dans le cadre d'une négociation globale avec chaque partenaire, dans le but de favoriser la concurrence entre distributeurs et la baisse des prix aux consommateurs.

Les délais de paiement ont été réduits à 60 jours fin de mois, sauf pour les produits alimentaires périssables qui bénéficiaient déjà d'un régime plus favorable (20 ou 30 jours).

Par ailleurs, la loi de modernisation de l'économie a prévu de faciliter le développement de la concurrence en aval dans le secteur de la distribution, par zone de chalandise, par une réforme des critères d'examen des Commissions départementales d'équipement commercial (CDEC) qui autorisent l'implantation des grandes surfaces

Liens utiles

- Le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi : www.pme.gouv.fr
- L'Institut de liaisons et d'études des industries de consommation : www.ilec.asso.fr
- La Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution : www.fcd.asso.fr
- La Commission d'examen des pratiques commerciales : www.pratiques-commerciales.minefi.gouv.fr
- La loi de modernisation de l'économie : www.modernisationeconomie.fr

Enjeux environnementaux

Repères : la prise en compte du développement durable en France et en Europe

Le développement durable, défini en 1987 dans le rapport Brundtland¹ est un développement économiquement viable, écologiquement durable, socialement équitable, qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.

En juin 2001, au Conseil européen de Göteborg, l'Union européenne a adopté une stratégie européenne de développement durable venant compléter la stratégie en faveur d'un renouveau économique et social, adoptée l'année précédente à Lisbonne, par une troisième dimension, celle de l'environnement.

Le 3 juin 2003, la France s'engage résolument dans cette voie avec la publication de la première stratégie nationale de développement durable. En 2004 et 2005, sous l'égide du Commissariat général au Plan et de la DATAR, l'administration précise les contours du développement durable en identifiant différents enjeux rattachés aux trois « piliers » (économique, social et environnemental) du développement durable ou mettant en évidence les interactions entre ces trois piliers. La société civile, à travers le Conseil national du développement durable (CNDD) créé en janvier 2003, est associée à ces travaux. Le 1^{er} mars 2005, avec la Charte de l'environnement (art.6), la France introduit l'objectif du développement durable dans la constitution.

En juin 2006, le Conseil européen révisé la stratégie européenne de développement durable (SEDD) qui est maintenant organisée autour de sept défis clés : changement climatique et énergie propre ; transport durable ; consommation et production durables ; conservation et gestion des ressources naturelles ; santé publique ; inclusion sociale, démographie et migration ; pauvreté dans le monde et défis en matière de développement durable.

En octobre 2007, le Grenelle de l'environnement a réuni, à l'invitation du Président de la République, des représentants de l'État, des collectivités locales, des ONG et des acteurs économiques (salariés et employeurs). Il a contribué à faire de la France un pays pionnier sur la voie du respect de l'environnement et du développement durable. Dans la dynamique du Grenelle de l'environnement, plusieurs plans d'actions pouvant impacter le secteur agro-alimentaire ont été lancés depuis deux ans. On peut notamment citer :

- ▶ Le plan « Ecophyto 2018 » pour réduire de 50 %, si possible, le recours aux produits phytosanitaires d'ici 2018,
- ▶ Le plan « Agriculture biologique, horizon 2012 » pour tripler d'ici 2012 les surfaces cultivées en agriculture biologique et atteindre 20 % en 2020,

- ▶ Le plan de performance énergétique des exploitations agricoles qui vise 30 % d'exploitations à faible dépendance énergétique d'ici 2013,
- ▶ Le dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles, qui devrait concerner une exploitation sur deux d'ici 2012.

Par ailleurs, un Comité national du développement durable et du Grenelle Environnement (CNDDGE) succède au comité de suivi, dont il reprend pour l'essentiel la composition organisée en cinq collèges : État, élus, représentants des entreprises, organisations syndicales de salariés, associations et fondations de protection de l'environnement.

Ce comité a pour objectif, après le vote de la loi portant engagement national pour l'environnement² (dite Grenelle 2), de faire des points d'étape de la mise en œuvre des engagements du Grenelle Environnement et d'établir les nouvelles priorités.

Le secrétariat du CNDDGE est assuré par le Commissariat général au développement durable.

Enjeux

La contribution du secteur agroalimentaire à la mise en place de modes de production durables sera déterminante. En outre, au delà de sa contribution directe au développement durable, le secteur peut agir :

- ▶ sur l'aval, en promouvant des modes de consommation durable ; en effet, l'alimentation représente environ 12 à 17 % du budget des ménages français ;
- ▶ sur l'amont, en promouvant des pratiques agricoles durables par la mise en valeur des modes de valorisation existants (comme l'agriculture biologique) : en effet la majorité de la production agricole est transformée par les IAA avant d'être commercialisée.

Dans ce cadre de nombreux défis se présentent au secteur agroalimentaire parmi lesquels on peut citer :

- ▶ la contribution à l'équilibre alimentaire mondial ;
- ▶ la sécurité sanitaire et la qualité des aliments produits ;
- ▶ l'économie d'énergie tout au long du processus de production ;
- ▶ la lutte contre le changement climatique et la limitation des émissions de gaz à effet de serre (GES) ;
- ▶ la gestion globale du cycle de vie du produit (valorisation des sous-produits, recyclage et prévention à la source des déchets...) ;
- ▶ la prévention des pollutions provoquées par le secteur lui-même et, en amont, par les pratiques agricoles ;
- ▶ la contribution à la mise sur le marché d'intermédiaires chimiques, issus de la chimie du végétal, et donc de ressources renouvelables ;
- ▶ la contribution à la production d'énergie renouvelable.

⁽¹⁾ BRUNDTLAND G.H. et al. (1987). *Notre Avenir à tous. Commission des Nations Unies pour l'Environnement et le Développement (CNUED)*, publié en France aux Editions du Fleuve.

⁽²⁾ Loi N° 2010-788 du 12 juillet 2010

Pour répondre à ces enjeux, le secteur agroalimentaire devra innover, adapter ses technologies de production, s'ouvrir à de nouveaux clients des secteurs industriels de l'aval. Ces défis, souvent perçus comme des contraintes supplémentaires, peuvent se transformer en opportunités pour les industriels. Il s'agit de passer d'une approche purement réglementaire à une mobilisation, une responsabilisation de l'ensemble des acteurs. La loi dite « LRE » relative à la responsabilité environnementale des entreprises³ est le meilleur exemple de cette dynamique.

Au delà des outils réglementaires, les instruments économiques permettent d'orienter les marchés dans le sens de la prise en compte des enjeux environnementaux dans les choix de production. Au final, il s'agit de transformer les comportements : la consommation durable est un puissant moteur pour promouvoir des modes de production durable. Pour prétendre à cette reconnaissance par le marché, les industriels devront nécessairement s'engager dans une grande transparence : traçabilité, étiquetage environnemental des produits, respect de normes ou de référentiels (ISO 14001, NF EN 16001, EMAS, certification environnementale pour les exploitations agricoles), communication sur les engagements pris par l'entreprise vis-à-vis de la protection de l'environnement et sur ses résultats, analyses de cycle de vie...

Moyens

Ce paragraphe décrit plus en détail les différents moyens, réglementaires ou économiques, mis en œuvre en France pour répondre aux enjeux présentés plus haut.

Outils réglementaires :

> LA RÉGLEMENTATION ICPE

Les processus de production industrielle représentent toujours une part importante de la pollution totale en Europe (pour des polluants tels que les gaz à effet de serre, les substances acidifiantes, les composés organiques volatils et les déchets) et il est primordial de continuer à réduire leur volume.

L'Union européenne a édicté une série de règles communes sur l'octroi d'autorisations aux installations industrielles. Ces règles sont exposées dans la directive IPPC n°96-61 de 1996 (IPPC signifie *Integrated Pollution Prevention and Control* ; il existe également un sigle français : PRIP - *Prévention et Réduction Intégrées de la Pollution*). Cette directive, entrée en vigueur en octobre 2007, vise à réduire les diverses sources de pollution par les activités humaines, dans l'Union européenne. Au delà d'une certaine capacité, toutes les installations industrielles couvertes par l'Annexe I de la directive, dont les installations de traitement et de transformation destinées à la fabrication de produits alimentaires à partir de matière première animale ou végétale, doivent obtenir une autorisation des autorités de l'État membre où se situe l'installation. Cette autorisation conditionne leur mise en fonctionnement. Les autorisations sont délivrées sur justificatif du respect des *Meilleures Techniques Disponibles (MTD ou BAT, Best Available Techniques)* permettant de garantir la performance environnementale de l'installation, en particulier en ce qui concerne les émissions dans l'air, l'eau et le sol, la production de déchets, l'utilisation de matières premières,

l'efficacité énergétique, le bruit ou encore la prévention d'accidents et la gestion des risques.

Cette directive est transposée en France par la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) qui fixe les conditions d'autorisation ou de déclaration des installations selon leur capacité de production, ainsi que les prescriptions techniques applicables pour chaque activité. Sont en particulier distingués les abattoirs, les laiteries, les installations de préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale ou végétale, les installations utilisant les sous-produits animaux et enfin les distilleries, sucreries et féculeries.

L'ordonnance n°2009-663 du 11 juin 2009 relative à l'enregistrement de certaines installations classées pour la protection de l'environnement se positionne comme intermédiaire entre les régimes actuels d'autorisation et de déclaration. Le régime d'enregistrement a pour objectif de réduire de moitié les délais de délivrance des autorisations et de simplifier les dossiers à fournir par les industriels. Avec la diminution des charges administratives, cette ordonnance permet une meilleure protection de l'environnement en concentrant les efforts des industriels et de l'administration sur les sujets de prévention des pollutions ou des risques les plus importants. Les moyens de l'inspection des installations classées dégagés par cette ordonnance sont utilisés pour augmenter les contrôles de terrain et améliorer l'information du public.

La procédure d'enregistrement s'applique uniquement à des installations simples et standardisées implantées en dehors de zones sensibles sur le plan environnemental. La fixation de prescriptions standardisées permet, en pareil cas, de garantir la protection de l'environnement.

Déjà mis en place dans plusieurs autres pays européens, le nouveau régime concerne environ un quart des installations actuellement soumises à autorisation préfectorale. Les collectivités locales et le public sont consultés, sous une forme modernisée grâce à l'utilisation des technologies de l'information. Au vu des éléments du dossier, le préfet conserve la possibilité de refuser l'enregistrement, de fixer au besoin les prescriptions complémentaires qui seraient nécessaires au niveau local ou de demander l'organisation d'une enquête publique en cas de sensibilité environnementale particulière.

> LA DIRECTIVE REACH

Le 18 décembre 2006, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le règlement n°1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances et instituant une agence européenne des produits chimiques. Depuis le 1^{er} juin 2007, date

⁽³⁾ Loi n° 2008-757 du 1^{er} août 2008, transcription de la directive 2004/35/CE sur la responsabilité environnementale

d'entrée en vigueur de ce règlement, le système appelé REACH (Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals - enregistrement, évaluation et autorisation des substances chimiques), rationalise et améliore l'ancien cadre réglementaire de l'Union européenne (UE) sur les produits chimiques.

Les principaux objectifs de REACH sont de mieux protéger la santé humaine et l'environnement contre les risques que peuvent présenter les produits chimiques, de promouvoir des méthodes d'essai alternatives, de permettre la libre circulation des substances au sein du marché intérieur et de renforcer la compétitivité et l'innovation.

REACH fait porter à l'industrie la responsabilité d'évaluer et de gérer les risques posés par les produits chimiques et de fournir des informations de sécurité adéquates à leurs utilisateurs. En parallèle, l'Union européenne peut prendre des mesures supplémentaires concernant des substances extrêmement dangereuses, quand une action complémentaire au niveau européen se révèle nécessaire.

Les entreprises fabriquant ou important plus d'une tonne d'une substance chimique par an sont tenues de l'enregistrer auprès de l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA). Ce système d'autorisation des substances chimiques vise à s'assurer que leurs effets sont contrôlés et que les substances dangereuses sont progressivement remplacées par des substances ou technologies alternatives lorsque celles-ci sont techniquement et économiquement viables.

Les États-membres peuvent, par ailleurs, imposer des restrictions sur la fabrication, l'usage ou la mise sur le marché de substances présentant des risques inacceptables pour la santé humaine ou l'environnement. Les industries agroalimentaires qui utilisent des substances chimiques sont concernées par ce règlement et sont donc soumises à l'enregistrement et à l'évaluation des substances produites ou importées.

Dans le cadre du règlement REACH, la chimie du végétal est identifiée comme un des moyens de mise sur le marché de nouvelles substances, à risques environnementaux moindres.

A ce titre, depuis l'initiative des « marchés porteurs : une initiative pour l'Europe (2007) » (A Lead Market Initiative For Europe), la Commission a poursuivi et amplifié son action, en proposant une nouvelle communication « Europe 2020 : une stratégie pour une croissance intelligente, durable et inclusive » (EU-Strategy « a strategy for smart, sustainable and inclusive growth »). Cette communication qui, devrait être adoptée par le Conseil européen au cours du second semestre de l'année 2010, proposera, au sein de l'initiative phare « une Union pour l'innovation », de construire une véritable bio-économie d'ici 2020 .

Parallèlement, le memorandum pour la Commission pour une économie biosourcée, proposé par les Pays-Bas, l'Allemagne et la France a été présenté le 12 mai 2010 à Bruxelles.

L'ensemble de ces démarches montre les enjeux importants de la chimie du végétal, domaine dans lequel les IAA ont déjà de fortes compétences, notamment dans l'oléochimie et dans la chimie du sucre.

> L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES FLUIDES FRIGORIGÈNES

Dans de nombreux processus industriels, le froid constitue une fonction indispensable et un poste énergétique et financier important. L'industrie agroalimentaire est le numéro un des utilisateurs. Le long de la chaîne du froid, on utilise toutes les techniques et tous les degrés de froid, depuis les très basses températures (jusqu'à -40°C) jusqu'aux températures positives (+8°C).

Un fluide frigorigène est un fluide qui présente la propriété d'absorber de la chaleur lorsqu'il passe de la phase liquide à la phase gazeuse et qui la transfère au sein des circuits frigorifiques des équipements de réfrigération, de climatisation et des pompes à chaleur. Les fluides frigorigènes à base de chlorofluorocarbures (CFC), hydrochlorofluorocarbures (HCFC) et hydrofluorocarbures (HFC) sont parmi les plus utilisés. Il existe également des fluides dits « naturels » comme les hydrocarbures (HC), le dioxyde de carbone (CO₂) et l'ammoniac (NH₃).

Les CFC, HCFC et HFC sont des composés stables qui ont des durées de vie relativement importantes. Une fois émis dans l'atmosphère, ils contribuent de manière très intense à l'effet de serre et donc au changement climatique. De plus, les CFC et les HCFC détruisent la couche d'ozone. Devant ces risques environnementaux planétaires, la communauté internationale s'est mobilisée. Le protocole de Montréal (1987) relatif aux substances appauvrissant la couche d'ozone vise à réduire progressivement les quantités de CFC et de HCFC produites, jusqu'à atteindre l'arrêt de ces productions. Le protocole de Kyoto (1997) limite les émissions de HFC, sans toutefois imposer de calendrier d'élimination de ces substances.

Les mesures de ces deux protocoles sont mises en œuvre par le règlement européen n° 2037/2000, relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone, et le règlement n° 842/2006 relatif à certains gaz à effet de serre fluorés. Les articles R.543-75 et suivants du code de l'environnement décrivent le dispositif réglementant la distribution et la reprise des fluides frigorigènes conforme aux exigences communautaires contenues dans ces deux règlements.

L'utilisation des fluides à base de CFC dans la Communauté européenne a été interdite dès 2000. Depuis le 1^{er} janvier 2010, il est également interdit de produire, de stocker et de vendre des fluides HCFC neufs (dont le R22). Seul les fluides HCFC recyclés restent autorisés jusqu'en 2015, date à laquelle leur utilisation sera totalement interdite. Cette situation concerne globalement la moitié des installations frigorigènes équipant les industries alimentaires en France.

Plusieurs solutions alternatives sont envisageables (HFC, CO₂, NH₃, hydrocarbures ...), mais le passage à un autre fluide nécessite généralement une logistique lourde : modification des équipements,

des compresseurs, des tuyauteries, etc ... Dans la perspective d'une mise à niveau, chaque installation devra donc être analysée au cas par cas en fonction des exigences techniques (procédés, débits et températures de froid souhaités) et des contraintes économiques (coût d'acquisition, frais de maintenance, facture énergétique) et réglementaires.

Outils incitatifs, outils économiques :

> LE PNAQ (PLAN NATIONAL D'AFFECTATION DES QUOTAS DE GAZ À EFFET DE SERRE)

Les industries agroalimentaires participent à la lutte contre le changement climatique par le marché européen de quotas de gaz à effet de serre, dit système ETS pour « Emission Trading Scheme ». Il vise dans un premier temps les émissions de CO₂ des secteurs les plus gros émetteurs (papier, verre, ciment, secteur énergétique et raffineries), ainsi que les installations de combustion classées, ayant une puissance équivalente électrique supérieure à 20 MW. Ceci représente environ 10 000 installations de l'Union européenne à 25, soit 45 à 50% du total des émissions de CO₂ de l'industrie. En France, 142 installations agroalimentaires sont concernées. Elles appartiennent à 5 principaux sous-secteurs : sucre, levure, biocarburants, produits amylacés, produits laitiers.

Le principe du marché est le suivant. Les États membres fixent, pour une période donnée, des objectifs de réduction d'émission à chacune des installations concernées à travers un plan national d'allocation des quotas (PNAQ)⁴ préalablement validé par la Commission. Au début de la période, ils affectent un volume donné de quotas (un quota correspond à l'émission de l'équivalent d'une tonne de CO₂) aux exploitants des installations, sur la base des émissions d'origine fossile des activités concernées. À la fin de chaque période, les exploitants doivent rendre à l'État autant de quotas que ce qu'ils ont émis. Dans le cas contraire, ils se trouvent contraints soit de réduire leurs émissions soit d'acheter des permis. Inversement, si leurs efforts de maîtrise des émissions leur permettent de posséder un excédent de permis, ils pourront les mettre en vente.

La France a présenté son PNAQ II (2008-2012) à la Commission en décembre 2006. Pour cette période, le montant de l'enveloppe globale s'élève à 132,8 MtCO₂/an dont 5,94 MtCO₂/an concernent les agro-industries. Ceci représente une réduction d'environ 17% par rapport au précédent PNAQ (- 1,21 MtCO₂/an pour le secteur IAA). La Commission européenne a approuvé le PNAQ II de la France le 27 mars 2007.

⁽⁴⁾ Document remis par les États membres à la Commission européenne et décrivant la méthode d'allocation des quotas et la quantité allouée initialement à chaque installation couverte par le marché pour la période 2005-2007 (PNAQ I), puis 2008-2012 (PNAQ II).

À compter de 2013, le système communautaire d'échange de quotas d'émission de gaz à effet de serre s'étend et les règles seront renforcées, notamment concernant les conditions d'attribution des quotas.

Les seuils définissant les « petites installations » non assujetties au PNAQ sont revus à la hausse. Dans le cadre actuel, toute installation dépassant 20 MW (cas des installations de combustion) est soumise au marché des quotas et donc au PNAQ. La Directive 2009/29/CE modifie cette définition et impose deux conditions cumulatives : un seuil minimum d'émission de 25 000 tCO₂/an et une puissance de combustion installée (hors biomasse) d'au moins 35 MW.

En France, les déshydrateurs de luzerne et de pulpes de betterave n'étaient pas concernés par les PNAQ. Mais, en raison de l'harmonisation de la notion « d'installations de combustion » à l'échelle européenne, ces industries entreront dans le système de marché des quotas à partir de 2013, exceptées celles classées parmi les petites installations.

Actuellement, tous les secteurs bénéficient d'une allocation gratuite des quotas, établie dans le PNAQ, qui liste les installations concernées. A partir de 2013, ce système sera modifié. L'objectif est de passer à une allocation aux enchères pour que le dispositif gagne en efficacité, selon la Commission. Cependant, pour éviter le risque de « fuite carbone »⁵, certains secteurs continueront à bénéficier d'une allocation gratuite de quotas sur la base d'un référentiel à définir. Parmi 164 secteurs listés en annexe I de la décision de la Commission du 24 décembre 2009, 14 concernent les activités des industries agro-alimentaires. La perte de compétitivité prévisible face à la concurrence internationale justifie pleinement ce classement. Une clause de révision est prévue tous les 5 ans.

Après consultation des partenaires sociaux concernés, la Commission a présenté fin juillet 2010, un rapport accompagné de propositions au Parlement européen et au Conseil pour évaluer, à la lumière des résultats des négociations internationales et de l'ampleur des réductions des émissions de gaz à effet de serre qui en découlent, si certains secteurs ou sous-secteurs industriels à forte intensité d'énergie sont exposés à un risque important de fuite de carbone.

> LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIES ET LES OUTILS DE SOUTIEN À LA PRODUCTION D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

Avec 5,2 millions de tep -(tonnes équivalent pétrole), les industries agroalimentaires représentaient plus de 12% des consommations d'énergie du secteur de l'industrie en 2008.

La spécificité du secteur agro-alimentaire repose sur un bouquet énergétique très fortement composé de gaz naturel (environ 45%) et qui a moins recours aux fiouls et au charbon. Par ailleurs, la part d'électricité (environ 30%) dans sa consommation d'énergie est similaire à ce qui existe dans l'ensemble du secteur industriel.

Les différents secteurs des IAA ont des consommations énergétiques très variables par entreprise, allant de plus de 60.000 tep par établissement pour la fabrication des produits amylacés à 300 tep par établissement pour l'industrie du poisson.

⁽⁵⁾ Sous le vocable de « fuite carbone », deux notions distinctes sont sous-entendues :
> un risque accru de délocalisation d'investissements européens émetteurs de gaz à effet de serre (GES) vers des pays tiers et leur substitution par des importations, pour éviter les contraintes liées aux mesures de lutte contre le changement climatique en Europe et en particulier le système européen d'échange de quotas d'émissions
> Des risques de perte de compétitivité pour certains secteurs exposés à la compétition internationale sont aussi à prendre en compte.

Tous les secteurs de l'économie française sont sollicités pour contribuer aux objectifs fixés depuis plusieurs années par les plans d'action pour l'efficacité énergétique de l'Union européenne. Depuis fin 2008, le Paquet Énergie Climat rassemble le triple objectif de 2020 : réduction de 20% des émissions de gaz à effet de serre, réduction de 20% de la consommation d'énergie et production de 20% d'énergies renouvelables (23% en France).

Le premier chantier est celui de la maîtrise de la consommation d'énergie. Le champ de réflexion est vaste, car au-delà de l'entreprise en tant que telle, ce sont tous les besoins d'énergie nécessaires à ses approvisionnements, mais aussi à la distribution de ses produits et à la gestion de ses déchets qu'il est souhaitable d'envisager. Au sein même de l'entreprise, les choix de process, leurs modalités de conduite et d'entretien, la circulation de l'air, des fluides chauds/froids dans les bâtiments, les choix organisationnels et le comportement du personnel vont avoir une influence sur les besoins en énergie et sur les choix de la source d'énergie adéquate.

L'évaluation des postes de dépenses (coûts, variabilité), l'identification des actions et leur hiérarchisation en fonction des possibilités techniques et des temps de retour sur investissement sont nécessaires avant toute action. Le recours à des diagnostiqueurs compétents est recommandé, et l'insertion du volet « énergétique » dans une approche plus globale de la gestion des intrants/produits/déchets est souhaitable pour optimiser les différentes solutions.

Afin de limiter leur dépendance aux énergies fossiles et de réduire leur émissions de gaz à effet de serre, les IAA ont déjà largement répondu à l'appel à projet « Fonds Chaleur Biomasse énergie » (BCIA 2009) lancé par l'ADEME. Plus de la moitié des projets retenus en 2009 sont en effet issus du secteur agroalimentaire. L'ADEME a renouvelé l'appel à projet en 2010. Un nouvel appel à projet devrait être lancé en 2011.

D'autres IAA ont préféré avoir recours à l'appel d'offre de production d'électricité à partir de biomasse (dit appel d'offre « CRE »). Un 4^e appel d'offre devrait être lancé fin 2010 par le Ministre en charge de l'énergie. Dans ce cas, l'industriel choisit de vendre l'électricité, et le plus souvent, de valoriser la chaleur sur son propre site industriel. Le même procédé est utilisé pour les installations plus modestes, grâce au tarif d'achat de l'électricité produite à partir de biomasse.

Par ailleurs, les IAA peuvent être porteuses de projets ou sollicitées pour participer à des projets de méthanisation (aides du MAAP et/ou de l'ADEME), dans la mesure où leurs déchets sont des substrats utiles aux projets de méthanisation agricole.

LE GRAND EMPRUNT

Afin d'amplifier leurs compétences et de rester compétitives dans le domaine de la chimie du végétal, les IAA pourront participer aux différents appels à candidatures lancés dans le cadre de l'emprunt national destiné à soutenir les investissements d'avenir, et notamment dans l'action « démonstrateurs énergies renouvelables et chimie verte », mise en œuvre par l'ADEME et dans l'action « santé et biotechnologies », mise en œuvre par l'ANR (Agence nationale pour la recherche).

Liens utiles

- Commission européenne : ec.europa.eu/environment
Directive IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control ; il existe également un sigle français : PRIP - Prévention et Réduction Intégrées de la Pollution) : eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996L0061:20060224:FR:PDF
- Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer : www.developpement-durable.gouv.fr
- Mission interministérielle de l'effet de serre : www.developpement-durable.gouv.fr/-Effet-de-serre-et-changement-.html
- Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi : www.economie.gouv.fr
- Agreste, la statistique agricole du ministère de l'agriculture : www.agreste.agriculture.gouv.fr
- Les dépenses 2008 de protection de l'environnement dans l'agroalimentaire : agreste.agriculture.gouv.fr/enquetes/environnement/depenses-pour-protoger-l/
- La réglementation des installations classées pour les IAA : installationsclassées.ecologie.gouv.fr/-Agroalimentaire-boissons-.html
- ADEME : www.ademe.fr/fondschaleur

FICHE RÉALISÉE PAR LE BUREAU DE LA STRATÉGIE ENVIRONNEMENTALE ET DU CHANGEMENT CLIMATIQUE, LE BUREAU DE LA BIOMASSE ET DE L'ÉNERGIE ET LE BUREAU DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DES POLITIQUES AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET DES TERRITOIRES.

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits constituent une « garantie » pour les consommateurs en termes de qualité, de savoir-faire, d'origine et de terroir et sont un levier commercial de premier ordre pour les opérateurs économiques.

La politique de qualité est un outil essentiel pour assurer la pérennisation des tissus économiques ruraux via le développement durable des territoires et l'aménagement rural.

A ce titre, les signes d'identification de la qualité et de l'origine rencontrent un succès croissant auprès des acteurs économiques des filières de produits agricoles et alimentaires (près d'un agriculteur français sur deux est engagé dans un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine et en 2009, ces signes représentaient un chiffre d'affaires de 19 milliards d'euros).

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine s'inscrivent dans un dispositif global de valorisation des produits agricoles et alimentaires dont la lisibilité a été renforcée par la loi d'orientation agricole de janvier 2006. Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires comprennent en effet trois catégories bien distinctes :

- ▶ les signes d'identification de la qualité et de l'origine : label rouge, appellation d'origine, indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;
- ▶ les mentions valorisantes (« montagne », « fermier », « produits pays ») pour les départements et collectivités d'Outre-Mer ;
- ▶ la démarche de certification de conformité des produits.

Ce dispositif est encadré par le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche qui définit la politique en matière de qualité alimentaire.

L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), établissement public, instruit les demandes de reconnaissance des appellations d'origine contrôlées (AOC), IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles afférents aux signes ; l'Agence BIO, organisme public sous tutelle du ministère, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits : une garantie

Pour le consommateur

Des messages clairs, pouvant être énoncés en quelques mots clés, correspondant aux attentes des consommateurs, sont associés à chacun des signes d'identification de la qualité et de l'origine :

- ▶ une qualité supérieure : le label rouge ;
- ▶ une qualité liée à l'origine (terroir) : l'appellation d'origine (AOC et

son équivalent européen « appellation d'origine protégée » -AOP) et l'indication géographique protégée (IGP) ;

- ▶ une qualité liée à la tradition : la spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- ▶ une qualité environnementale : l'agriculture biologique (AB).

Un large panel de produits alimentaires disposant de ces signes est offert au consommateur. On compte ainsi 49 AOC laitières (exemple : Saint Nectaire, Roquefort, Comté...), 41 AOC agroalimentaires (exemple : huile d'olive de Corse, poulets de Bresse...), environ 320 AOC viticoles (exemple : Champagne, Chablis, Bordeaux,...), 94 IGP agroalimentaires (exemple : Riz de Camargue, Pruneau d'Agen, Raviole du Dauphiné, Jambon de Bayonne...), 2 IGP cidres, environ 150 IGP vins (Pays d'Oc...) 518 Labels rouges (poulet, charcuterie, saumon fumé,...) et de nombreux produits issus de l'agriculture biologique.

Pour la protection du nom

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) assure la défense des différentes appellations et veille, tant en France qu'au plan international, à prévenir les usurpations.

L'INAO opère ainsi une surveillance des dépôts de marques et intervient dès qu'il a connaissance d'un dépôt de marque comportant une dénomination d'une AOC, AOP ou IGP, soit auprès de l'office de la propriété intellectuelle compétent, soit directement auprès du déposant.

Il intervient également dès lors qu'il y a un détournement de notoriété ou un risque de banalisation du nom de l'appellation d'origine que ce soit en France ou à l'étranger.

De plus, pour obtenir une protection efficace sur l'ensemble de ses productions de qualité, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, avec l'Union européenne, défend la mise en place d'un registre contraignant pour les indications géographiques « vins et spiritueux » : il s'agit de créer une liste au niveau de l'Organisation mondiale du commerce, dans laquelle chacun pourra enregistrer ses indications géographiques. Les autres membres seraient alors tenus d'empêcher toute usurpation de ces indications géographiques, à moins de prouver formellement que l'appellation a une valeur générique. La France et l'Union européenne travaillent à renforcer cette protection en oeuvrant pour l'extension de la protection pour l'ensemble des produits agricoles (fromage, charcuterie...).

Un levier commercial de premier ordre pour les opérateurs économiques qui repose sur trois principes

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'État et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) pour garantir aux

consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur trois principes :

Les professionnels s'engagent volontairement

Le dispositif repose sur l'engagement volontaire des professionnels dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité, soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes).

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels et validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les produits AOC, AOP et IGP), les règles de production et de transformation.

Dans le cadre de l'agriculture biologique, le mode de production est encadré par des règlements communautaires. Les secteurs non couverts par ces règlements peuvent faire l'objet de cahiers des charges nationaux à l'initiative des professionnels.

Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif

Dans le contexte de demande toujours plus forte du consommateur d'une information claire et sûre sur les produits qu'il consomme et de foisonnement de démarches privées utilisant le terme « qualité », l'implication de l'État apporte une garantie au consommateur.

L'État assure également la promotion des signes officiels de qualité auprès des consommateurs afin d'en développer la reconnaissance, la notoriété et la consommation.

Par exemple, une opération intitulée « Mois de l'origine et de la qualité » est menée par le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et l'Institut national de l'origine et de la qualité, en partenariat notamment avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution, l'interprofession de la viande et la fédération des fromagers. Cette opération vise à faire mieux connaître aux consommateurs ces produits.

Des contrôles réguliers sont assurés par des organismes indépendants, impartiaux et compétents

Ces organismes de contrôle, tiers, impartiaux et indépendants, assurent le contrôle du respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation s'agissant de l'agriculture biologique.

Ils font l'objet d'une accréditation et d'un agrément de l'INAO qui établit également les principes généraux des contrôles, approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine répondent à trois enjeux fondamentaux

Une meilleure valorisation des produits par les producteurs et les acteurs économiques

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent en effet de créer de la valeur ajoutée, d'encourager le développement de la diversité et la typicité des produits. Ces signes encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils protègent ainsi les bassins de production traditionnels, valorisent le savoir-faire des

entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables.

Les signes de qualité constituent ainsi un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises de taille modeste. Les produits concernés, qui bénéficient de la garantie du respect d'un cahier des charges, accèdent plus facilement à la grande distribution et au marché de l'exportation.

Enfin, la définition des cahiers des charges nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs partenaires d'aval qui concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective permet une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

Une meilleure capacité à choisir pour les consommateurs

Le consommateur a la capacité, de par les garanties apportées, de pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement.

Ce sont les seuls signes garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils sont de plus facilement reconnaissables par des logos nationaux ou communautaires.

Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires

La politique en faveur des signes de qualité permet de maintenir la diversité des productions agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles, de préserver l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural.

Liens utiles

- Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) : www.inao.gouv.fr
- Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité : alimentation.gouv.fr
- Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières : www.agencebio.org

Recherche et développement

L'industrie agroalimentaire française dédie 1% de son chiffre d'affaires à la R&D contre 3% pour l'ensemble des industries françaises. Sauf situation exceptionnelle, l'industrie alimentaire procure de faibles marges (frais de personnel élevés, augmentation du coût des matières premières depuis plus d'un an, du transport...), dont la majeure partie (3 à 5% du chiffre d'affaires) est consacrée à l'assurance qualité, à la mise en conformité avec les cahiers des charges des clients, et aux adaptations aux évolutions réglementaires (traçabilité, étiquetage, sécurité, allégations...). Ainsi, dans la grande majorité des cas, la situation financière des PME ne permet pas d'embaucher de cadre dédié à la recherche et développement (R&D), ce qui pénalise lourdement la capacité d'investissement en R&D, aujourd'hui inférieure à 1% du chiffre d'affaires en moyenne, malgré des besoins croissants.

En mars 2009, lors de la restitution des Assises de l'agroalimentaire, le MAAP a défini dix priorités agro-industrielles de recherche et développement susceptibles d'ajouter de la valeur à la transformation des produits agricoles et de la biomasse. Résolument tournées vers le marché, elles ont pour ambition le développement de projets industriels et la mise sur le marché de produits et de services innovants et créateurs de richesses.

Sur la base des travaux réalisés en 2009 par les chefs de projet qui pilotaient ces priorités et afin de renforcer la dynamique enclenchée, ces priorités ont été regroupées autour de quatre grands axes thématiques :

L'alimentation :

Cet axe a pour objectif d'innover pour :

- ▶ concevoir des aliments bénéfiques pour la santé et le bien-être et répondant aux nouvelles attentes des consommateurs ;
- ▶ concevoir des technologies et des services innovants pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire, aux nouvelles formes de consommation et au respect de l'environnement.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture :

en vue de valoriser 100% des produits issus de la pêche et relever le défi industriel de l'aquaculture, afin de répondre à la demande des consommateurs tout en préservant les ressources halieutiques ;

L'agro-écologie et la sélection variétale :

Il s'agit de relever le défi d'une agriculture durable et compétitive par l'innovation sur les produits agricoles et leur mode de production ;

La chimie du végétal et les bioénergies :

dont l'objectif vise à remplacer le carbone fossile par du carbone renouvelable dans les matériaux, la chimie et les carburants, dans un souci de développement durable.

Ces priorités sont inscrites dans les contrats d'objectifs des Instituts techniques agroindustriels (ITAI), de l'Association de Coordination Technique Agricole (ACTA), de l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA), des organismes de recherche, de l'enseignement supérieur agricole, des pôles de compétitivité et des consortiums agronomiques et vétérinaires.

La recherche agroalimentaire s'effectue en partenariat avec de nombreuses structures et s'appuie sur une recherche publique de haut niveau

Dans les établissements d'enseignement supérieur agricole, les activités de recherche relatives aux domaines de la nutrition et des procédés agroalimentaires mobilisent 22% des enseignants chercheurs et 15% des unités de recherche, dont la plupart sont constituées en Unités Mixtes de Recherche (UMR) avec l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).

Cet institut, premier organisme européen de recherche agronomique, va développer, dans le cadre de deux de ses nouvelles orientations stratégiques (2010-2020) : « Développement de systèmes alimentaires sains et durables » et « Sécurité alimentaire mondiale et changements globaux », des recherches qui intéressent plus spécifiquement les IAA.

Outre l'INRA, mènent des recherches dans le domaine alimentaire : l'Institut de recherche en sciences et technologies pour l'environnement (Cemagref), via la thématique « Agro-alimentaire, froid et sûreté des aliments » ; l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) ; l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ; le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) ; l'Institut de recherche pour le développement (IRD) ; le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) ; ainsi que de nombreuses universités et écoles ...

Cette recherche agroalimentaire a des liens naturels avec la diversification des usages des agroressources et leur production (amont agricole).

Des dispositifs pour favoriser les liens entre organismes de recherche et entreprises

L'interface principale entre recherche publique et secteur industriel est assurée par les instituts techniques agro-industriels dont l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA) est la tête de réseau. Depuis 2007, un des objectifs conjoints du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) et de la profession a été de renforcer et de rationaliser les instituts techniques en procédant à une démarche de qualification de ces derniers, basée notamment sur leur capacité à animer des programmes de recherche finalisée. Au total, 18 instituts techniques agro-industriels ont ainsi été qualifiés.

En outre, de nouvelles formes de partenariat entre instituts techniques, organismes de recherche, établissements de l'enseignement supérieur agronomique et vétérinaire et lycées d'enseignement technique agricole ont été mises en place, sous forme d'unités mixtes technologiques (UMT⁽¹⁾) et de réseaux mixtes technologiques (RMT⁽¹⁾), respectivement en 2006 et 2007. Ces deux nouveaux outils constituent une des bases du partenariat scientifique et technique du réseau ACTIA, avec le double objectif d'améliorer les connaissances et de produire des innovations sur des questions stratégiques pour les professionnels.

L'objectif premier des UMT est de rassembler sur un même site géographique des partenaires qui apportent leurs compétences spécifiques sur un sujet ciblé.

Les RMT visent surtout à générer une collaboration entre des partenaires d'horizons divers en vue de mener en commun des actions transversales en interdisciplinarité. On compte en 2010 15 UMT et 10 RMT dans le secteur agro-industriel (cf. *tableaux ci-joints*).

A titre d'exemples, en 2008, une UMT conduite par l'association pour le développement de l'institut de la viande (ADIV), un institut technique, portant sur la mécanisation et la robotisation de la découpe des carcasses a été créée en vue de résoudre des problèmes de compétitivité des produits carnés français, de réduire la pénibilité des tâches et d'améliorer les conditions de sécurité au travail. De même, en 2009, une UMT portée par Actilait, un autre institut technique, a été montée pour améliorer les connaissances sur les qualités fonctionnelles et organoleptiques des fromages à pâte pressée.

S'agissant des réseaux mixtes technologiques, en 2009, 3 RMT supplémentaires ont vu le jour : FLOREPRO sur les flores protectrices pour la conservation des aliments dont l'objet est d'étudier les interactions dans l'écosystème microbien, CHLEAN qui s'intéresse aux questions d'hygiène des process et LISTRAL qui concentre son attention sur les lipides et plus généralement les matières grasses, notamment pour traiter des questions de santé publique et de propriétés organoleptiques des aliments.

Des exemples de financements nationaux et européens au profit de la R&D agroalimentaire

Au niveau national :

L'Agence Nationale de la Recherche (ANR)

L'Agence Nationale de la Recherche, groupement d'intérêt public (GIP) créé le 7 février 2005, est une agence de financement de projets de recherche. Son objectif est d'accroître le nombre de projets de recherche, venant de toute la communauté scientifique, financés après mise en concurrence et évaluation par les pairs. L'ANR s'adresse à la fois aux établissements publics de recherche et aux entreprises avec une double mission : produire de nouvelles connaissances et favoriser les interactions entre laboratoires publics et laboratoires d'entreprise en développant les partenariats.

La sélection des projets retenus dans le cadre d'appels à projets (AAP) est effectuée sur des critères de qualité pour l'aspect scientifique, auxquels s'ajoute la pertinence économique pour les entreprises.

En 2008, l'ANR a ouvert un nouveau programme de recherche ayant trait à l'alimentation : le programme ALIA (Alimentation et Industries Alimentaires). Ses objectifs s'orientent vers l'évaluation et la promotion de systèmes alimentaires à haute valeur hédonique, économiquement accessibles à tous, produits dans des conditions plus respectueuses des écosystèmes et permettant d'améliorer le bien-être et le mieux vieillir des consommateurs. A ces fins, le programme s'articule autour de trois axes thématiques : le bien être et le bien vieillir des populations ; une économie plus dynamique des productions alimentaires ; une société équilibrée et un développement durable des productions alimentaires. Le Programme ALIA innove en renforçant la coopération internationale. En particulier, pour la première thématique citée, des projets franco-allemands ont pu être proposés au financement conjoint de l'ANR et de la Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG). Le programme ALIA français a retenu pour 2010 douze projets en liste principale et quatre en liste complémentaire. Le programme ALIA collaboratif France - Allemagne a retenu un projet en liste principale.

⁽¹⁾ Article 91 de la loi d'orientation agricole de 2006

Le Programme Cadre de Recherche et Développement européen

Le Programme Cadre de Recherche et Développement (PCRD) est un instrument de financement d'actions de recherche, de développement technologique et de démonstration mis en place par la Commission européenne. C'est un outil privilégié pour accroître le potentiel de R&D et d'innovation européen face à la concurrence mondiale. Le 6^e PCRD (période 2002/2006) consacrait au secteur agroalimentaire un budget de 742 millions d'euros. Dans le 7^e PCRD (2007-2013), le périmètre s'est élargi aux secteurs de l'agronomie, de la pêche, de l'alimentation et des biotechnologies avec un budget propre de deux milliards d'euros.

Enfin, d'autres financements publics peuvent soutenir la R&D et l'innovation (*voir la fiche compétitivité*).

LA PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE EUROPÉENNE "FOOD FOR LIFE"

À l'initiative de la Commission européenne, un ensemble représentatif d'acteurs professionnels, ainsi que des organismes de recherche et de développement, ont mis en place en juillet 2005, la plate-forme "Food for Life", coordonnée par la Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'Union européenne (CIAA). L'objectif de cette plateforme est d'être un lieu de dialogue entre industriels et chercheurs qui débouche sur l'élaboration d'une vision prospective et stratégique pour l'alimentation. Dès 2006 et sur la base d'un premier document ("*The vision for 2020 and beyond*"), la plate-forme a élaboré un programme stratégique de recherche englobant toutes les actions de recherche, formation, transfert, communication et dissémination nécessaires pour répondre aux objectifs fixés ainsi qu'un calendrier opérationnel.

Ces documents prennent en compte l'évolution des comportements des consommateurs, la situation du secteur industriel, ainsi que les développements futurs à mettre en oeuvre pour rendre le secteur encore plus compétitif au plan international et davantage en adéquation avec la société.

Les propositions de sujets de recherche et développement émanant du programme de la plateforme viennent orienter les appels à projets lancés dans le cadre du 7^e PCRD.

Au niveau national, un groupe dénommé Food for life France a aussi été mis en place par l'Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA). Ce groupe, qui s'est donné pour mission de participer à l'élaboration d'une vision prospective et stratégique pour l'alimentation au niveau européen, a aussi répondu à la nécessité de créer au niveau national un comité de concertation chargé de définir et d'impulser une stratégie de R&D en agroalimentaire. Il a proposé un programme de recherche stratégique français dont le fil directeur est l'innovation au service de la tradition. Ce programme est construit autour du principe que le maintien de la compétitivité de l'industrie alimentaire française passe tout d'abord par la sauvegarde des valeurs alimentaires françaises. Ces valeurs s'appuient sur la diversité de nos matières premières agricoles, de nos modes de préparation, notamment la fermentation, qui démultiplient l'offre et de nos modes de distribution, du marché aux grandes surfaces.

La plateforme française Food for life a rédigé un plan de mise en oeuvre de son programme de recherche stratégique et organise des réunions en région sur des thèmes de ce programme en vue de mieux être identifiée par les opérateurs industriels et de favoriser la mise en place d'actions concertées. Des rencontres avec des plateformes d'autres États membres sont également réalisées.

Les RMT agréés (réseau ACTIA)

Nom	Thème	Organisme porteur	Animateur	Autres principaux partenaires	Année d'agrément
ECOVAL : Eco-conception et Valorisation	Étude des possibilités de valorisation des déchets agro-alimentaires	Institut des corps gras, études et recherches techniques (ITERG)	Fabrice Bosque	ADIV, CTCPA, IFBM, INRA	2007
Gestion durable des fluides : énergie, froid, eau	Accompagnement des IAA dans la caractérisation des coûts et impacts des fluides	Association pour le développement des industries de la viande (ADIV)	Pierre-Henry Devillers	CTCPA, IFBM, ITERG, CEMAGREF, CETIAT	2007
Aérial : expertise pour la détermination microbiologique de la durée de vie des aliments	Aider les industriels à mettre sur le marché des produits fiables en terme de santé publique et de performance économique	Centre de ressources technologiques AERIAL	Valérie Stahl et Catherine Denis	ADIV, ADRIA Développement, AFSSA, ENVA	2007
Nutriprevius (ex Nutrialis) : qualité nutritionnelle des aliments	Étude de l'impact des technologies sur la qualité nutritionnelle des aliments	Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT) Poitou-Charentes	Laurent Vedrenne	ADIV, ADRIA Développement, AFSSA, AgroParisTech	2007
Sensorialis : évaluation sensorielle	S'intéresse tout particulièrement au consommateur et à l'influence du contexte sur ses préférences alimentaires	Institut technique français des fromages (ITFF)	Virginie Herbreteau	ADIV, ADRIA Normandie, INRA, UMR Sciences du goût	2007
Produits fermentés et distillés (PFD)	Les sujets concernent la fermentation (amélioration des connaissances sur les mécanismes mis en jeu dans le but d'optimiser la productivité et la qualité), la distillation (optimisation des conditions permettant l'obtention de produits de qualité en ayant mis en place des économies d'énergie), la sécurité (sanitaire et technologique)	Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC)	Luc Lurton	ADRIA Normandie, BNIA, CTCS, IFBM, IFPC, IFV, UNGDA, AgroParisTech, INRA, EPLEFPA l'Oisellerie	2008
Propack Food	Vise à approfondir 4 domaines : l'évaluation de l'impact de nouvelles technologies, le développement de nouvelles méthodes d'évaluation du risque des emballages, le développement de nouvelles solutions d'emballage, l'approfondissement de la démarche d'éco conception raisonnée	Laboratoire national de métrologie et d'essais (LNE)	Catherine Sauvageot-Loriot	ADRIA Développement, ADRIA Normandie, CASIMIR, CRITT 2ABI, CTCPA, AgroParisTech, ENITA Clermont, ENSBANA, INRA, INPL, Université Montpellier 2, ENILV Aurillac, EPLEFPA Amboise	2008
CHLEAN : conception hygiénique des lignes et équipements et amélioration de la nettoyabilité	Présence et conséquences du biofilm à l'interface produit/paroi, rôles spécifiques des matériaux au contact, conception de l'équipement en pertinence, avec sa fonctionnalité et le choix de la mise en œuvre des opérations d'hygiène	Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA)	Christophe Hermon	CTCPA, ADIV, ADRIA Développement, ADRIA Normandie, Casimir, CRITT-IAA-PACA, IFIP, ADRIANOR, INRA, AgroParisTech, ENITIAA, LRGA, CETIM, IUT Laval	2009
FLOREPRO : flores protectrices pour la conservation des aliments	Apporter des éléments de réponse sur la maîtrise du procédé de bioprotection, permettant une meilleure gestion de la qualité, et du risque sanitaire des produits. Collaboration entre 3 filières (produits carnés, produits fromagers et produits de la mer)	Association pour le développement la recherche et l'innovation agro-alimentaire (ADIV)	Souad Christieans	Actilait, IFIP, Aérial, ADRIA Normandie, CEVPM, INRA, ENITIAA Nantes, IFREMER, Lycée agricole de Marmilhat, AgroParisTech	2009
LISTRAL : lipides structurés d'origine alimentaire	Connaissance et maîtrise de la composition et de la structure des lipides d'origine alimentaire, afin de permettre une meilleure valorisation de leurs propriétés nutritionnelles	Actilait, l'Institut technique du lait et des produits laitiers	Ketzia Raynal-Ljutovak	Actilait, ADIV, ITERG, CETIOM, IFREMER, INRA, ENSMIC, CNIEL, ONIDOL	2009

Tableau de synthèse des UMT ACTIA

Nom	Porteur de l'UMT	Réseau de rattachement	Durée du partenariat	Année d'agrément par la DGER	Présence de l'INRA dans le partenariat
Génie alimentaire et biochimique en produits carnés	ADIV	ACTIA	3 ans	2006	Oui
Micronutriments des produits végétaux transformés (MPTV)	CTCPA	ACTIA	3 ans	2006	Oui
UMT cidricole	CTPC devenu IFPC	ACTIA	3 ans	2006	Oui
Mycotoxines émergentes de l'orge de brasserie du champ aux produits finis et coproduits	IFBM	ACTIA	3 ans	2006	Non
Nutrition lipidique et vieillissement cérébral	ITERG	ACTIA	3 ans	2006	Non
QUALINNOV	ITV devenu IFV	ACTIA	3 ans	2006	Oui (unité expérimentale de Pech Rouge)
TERESA Plate-forme de ressources technologiques et de transfert pour l'expertise des risques en sécurité de l'alimentation	ITFF devenu ACTILAIT	ACTIA	3 ans	2006	Non
TREFL : Écologie microbienne des fromages au lait cru : sécurité sanitaire dans le respect de leurs qualités sensorielles	ARILAIT devenu ACTILAIT	ACTIA	3 ans	2006	Porteur initial de l'UMT : ARILAIT (Présence de l'UR fromagères de l'INRA à Aurillac)
Méthodes analytiques et nutrimarqueurs	AERIAL	ACTIA	3 ans	2006	Non Le CNRS oui
Qualité sensorielle des produits laitiers et de leurs effets santé (technologie laitière)	ITFF devenu ACTILAIT	ACTIA	3 ans	2006	Oui
Polygreen : biopolymères – agroressources	ITERG	ACTIA	3 ans	2007	Non (présence du CNRS)
Fraîcheur et qualité des produits aquatiques	CEVPM	ACTIA	3 ans	2008	Non
Mécanisation, robotisation en filières viandes et produits carnés	ADIV	ACTIA	3 ans	2008	Non
Physi'Opt (process alimentaire et hygiène des surfaces : impact sur la physiologie et le comportement bactérien pour l'optimisation et la validation des traitements)	ADRIA Développement	ACTIA	3 ans	2008	Non
CASEOLIS : biodiversité et synergie des protéases impliquées dans la construction de la qualité fonctionnelle et organoleptique des fromages à pâte pressée (qualités fonctionnelles, biologiques, organoleptiques)	Actilait	ACTIA	5 ans	2009	Oui

La recherche développement des entreprises agroalimentaires

Source : ministère de la recherche

	2001	2002	2003	2004	2005
Effectif de R&D dans les IAA (ETP)	3868	4209	4571	4864	4627
dont nombre de chercheurs et ingénieurs (ETP)	1648	1925	2134	2351	2070
Dépenses intérieures et développement (DIRDE) (millions euros)	351	493	462	491	475
Dépenses extérieures et développement (DERDE) (millions euros)	32	52	42	66	64

Effectif de recherche : chercheurs, ingénieurs, personnel de soutien (techniciens, ouvriers, administratifs) en ETP (équivalent temps plein recherche)

DIRDE : Les dépenses intérieures se rapportent aux structures de recherche internes à l'entreprise

DERDE : Les dépenses extérieures sont affectées à des structures externes à l'entreprise

Liens utiles

- Résultats statistiques par branche de recherche : cisad.adc.education.fr/reperes/public/chiffres/france/ent.htm
- www.agence-nationale-recherche.fr/AAP-165-ALIA.html
- Institut national de la recherche agronomique : www.inra.fr
- Institut de recherche en sciences et technologies pour l'environnement : www.cemagref.fr
- La recherche agronomique au service des pays du sud : www.cirad.fr
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail : www.afssa.fr
- Association de coordination technique pour l'industrie agro-alimentaire : www.actia-asso.eu
- Centre national de la recherche scientifique : www.cnrs.fr
- Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer : www.ifremer.fr
- Institut de recherche pour le développement : www.ird.fr
- Sites des établissements d'enseignement relevant du ministère de l'alimentation, l'agriculture et de la pêche : agriculture.gouv.fr

Normalisation dans le domaine agroalimentaire

Contexte

Dans un contexte de concurrence internationale exacerbée et de montée en puissance de la Chine, du Brésil et de l'Inde, le secteur agroalimentaire est confronté à des évolutions rapides liées notamment à la démographie, au changement climatique, aux innovations technologiques, aux préoccupations de santé publique en rapport avec l'alimentation, à la concurrence entre débouchés alimentaires et non alimentaires et à de nouvelles attentes des consommateurs.

Il est à noter que l'anticipation pour ce secteur est rendue d'autant plus difficile que de nombreuses incertitudes existent quant à l'évolution des règles dans l'agroalimentaire, qu'il s'agisse des règles relatives aux produits, à leurs échanges ou aux modes de production et à leur impact sur l'environnement.

Sur tous ces champs, la normalisation représente un moyen consensuel pour établir des règles communes dans le contexte de la mondialisation. Aujourd'hui, pour maintenir une concurrence loyale dans les échanges internationaux, différencier l'offre de qualité, maintenir un niveau de sécurité sanitaire optimal des denrées tout en préservant l'environnement, la demande des partenaires socio-économiques en termes de normes porte essentiellement sur trois axes :

- ▶ la sécurité sanitaire des aliments qui constitue très nettement la principale attente des consommateurs, fortement marquée par les crises alimentaires des années 1990 et les alertes relatives aux produits asiatiques survenues en 2007,
- ▶ la qualité des denrées (hors qualité sanitaire) et la satisfaction des consommateurs qu'il s'agisse des qualités organoleptique et gustative des produits, de la qualité liée à un savoir-faire ou à un mode de production donné (usages) ou, de plus en plus, de la qualité nutritionnelle des denrées,
- ▶ l'amélioration des pratiques et le développement durable tout au long de la chaîne alimentaire avec une approche systémique tant du point de vue du management de la qualité, de la maîtrise des aspects environnementaux que de ceux liés à la sécurité des travailleurs.

Des normes pour garantir la sécurité sanitaire des aliments

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité sanitaire et de contrôle ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes représentent un appui ou, dans certains cas, une alternative à la réglementation nationale, européenne et internationale.

C'est ainsi qu'au niveau européen, la Commission de l'Union Européenne (UE) s'appuie de plus en plus sur le Comité Européen de Normalisation (CEN) pour établir des méthodes de référence utiles au bon fonctionnement du marché unique.

Au delà des normes d'essai permettant d'harmoniser les contrôles des denrées, les travaux normatifs se sont orientés depuis quelques années sur des normes d'organisation qui vont aider les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences tant réglementaires (Paquet Hygiène communautaire en particulier) que contractuelles. La norme ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* reste la plus emblématique ; elle est aujourd'hui complétée par la spécification technique ISO/TS 22003 (audit) et par la norme de traçabilité ISO 22005. Il est à noter que ces normes ont été développées en lien avec les principes édictés par le Codex Alimentarius (instance intergouvernementale créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires).

La coordination des travaux de normalisation avec ceux menés dans d'autres instances, au premier rang desquels figure le Codex Alimentarius, est de fait d'une grande importance pour le secteur et à ce titre, été inscrite dans le plan d'actions de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires* (principal comité technique ISO sur les produits alimentaires).

Des normes pour valoriser les produits de qualité

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire est, avec la sécurité, une autre attente forte des consommateurs.

Aux côtés des signes de qualité et d'origine, la normalisation peut constituer un moyen de différenciation des productions. Elle peut aussi permettre de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques professions ont déjà exploité ce vecteur en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits. On peut citer les exemples de la charcuterie et des produits de la mer.

A côté des normes de spécifications qui facilitent les relations clients-fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a produit un corpus de méthodes d'essai et d'analyse permettant de disposer de méthodes communes, comparables et fiables, pour évaluer la qualité des produits, diminuer les entraves aux échanges, réduire les litiges commerciaux.

Ce champ, qui concerne non seulement l'alimentation humaine mais également l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects

nutritionnels qui font l'objet de nombreuses initiatives par exemple à l'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) avec des travaux sur la détermination de l'index glycémique, ou au CEN.

Des normes pour répondre aux enjeux du développement durable et améliorer les pratiques

Les débats du Grenelle de l'Environnement ont mis en avant l'attente de la société vis-à-vis de l'agriculture et du secteur agroalimentaire dans son ensemble pour la prise en compte du développement durable dans leurs pratiques.

Les professionnels ont à ce titre tout intérêt à anticiper ces demandes et à prouver sur la base d'éléments objectifs et normalisés qu'ils ont intégré les enjeux du développement durable.

Depuis 2005, les acteurs des secteurs agricole et agroalimentaire ont progressé sur la base de projets pilotes menés en partenariat avec l'agence française de normalisation (AFNOR). L'amont agricole est ici particulièrement en pointe comme l'illustrent les travaux de l'interprofession pomme de terre (CNIPT). Cette dynamique se renforce actuellement avec de nombreuses initiatives au niveau régional visant à partager des pratiques spécifiques au secteur agroalimentaire par exemple en Basse Normandie sous l'égide, notamment, de l'Association Normande des Entreprises Alimentaires (ANEA).

ORGANISATION DE LA NORMALISATION DANS LE DOMAINE AGROALIMENTAIRE

Dans le secteur agroalimentaire, les référentiels normatifs sont développés au sein de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), du Comité Européen de Normalisation (CEN), et en France de l'AFNOR. L'AFNOR coordonne l'activité des commissions de normalisation nationales qui sont en grande partie des commissions "miroir" de comités techniques européens (CEN) et/ou internationaux (ISO).

Au niveau international, l'ISO/TC 34 est le principal comité technique de normalisation du domaine agroalimentaire. Une centaine de pays participent à ses travaux. Il est chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux. L'ISO/TC34 traite par ailleurs de la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications de produits, le management de la sécurité des aliments pour l'alimentation humaine et animale, le management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

La France (AFNOR), en partenariat avec le Brésil (Association brésilienne de normalisation-ABNT), assure la présidence du comité ISO/TC 34 avec le soutien des pouvoirs publics (Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, Ministère chargé de l'économie et des finances, Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes - DGCCRF) et des partenaires professionnels (Association Nationale des Industries Agroalimentaires - ANIA, Coop de France). La reprise par la France de la présidence de ce comité en 2006 a été l'occasion de donner à l'industrie française des opportunités et des avantages concurrentiels en termes d'image, de constitution et d'animation de réseaux, d'anticipation et d'influence sur le contenu des travaux. En s'associant avec le Brésil, l'AFNOR intègre également dans le débat les intérêts des pays en développement, confirmant ainsi leur implication déjà importante dans l'ISO/TC 34.

ISO ET CODEX ALIMENTARIUS, UNE COLLABORATION DURABLE

Les activités du Codex Alimentarius et de l'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) sont complémentaires. Le Codex élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation, l'ISO s'occupe de la rédaction des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les acteurs de la chaîne alimentaire à répondre aux exigences réglementaires et des consommateurs.

De même que le Codex dans les enceintes de l'ISO/TC 34, l'ISO dispose d'un statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et donc d'une opportunité pour coordonner les différentes questions liées aux normes ISO adoptées et utilisées par le Codex.

Selon le document Méthodes Codex recommandées d'analyse et d'échantillonnage, codex stan 234-1999, il existe environ 310 méthodes qui renvoient aux normes de l'ISO/TC 34.

NORMALISATION ET INNOVATION

La Commission Européenne a publié le 11 mars 2008 une communication intitulée « Vers une contribution accrue de la normalisation à l'innovation en Europe ». Réaffirmant le rôle essentiel de la normalisation comme vecteur de diffusion des innovations, la Commission préconise une série d'actions prioritaires pour impulser le développement d'une politique de normalisation sur l'innovation et positionner l'Europe en tant que leader sur de nouveaux marchés. La Commission entend ainsi « accroître l'influence de l'Europe dans le domaine de la normalisation internationale, faciliter l'inclusion de nouvelles connaissances dans les normes, rendre la normalisation accessible à toutes les parties prenantes, notamment les petites et moyennes entreprises (PME), accélérer l'adoption des normes par les utilisateurs et réformer les infrastructures et les procédures de la normalisation européenne en vue de créer des conditions plus favorables à l'innovation ».

Parmi les axes retenus figurent :

- L'instauration d'une politique industrielle durable
- La promotion de l'utilisation des normes dans les marchés publics
- Le développement des normes pour le marché international
- L'intégration de la normalisation dès le stade de la recherche
- La facilitation de l'accès des parties prenantes à la normalisation

Liens utiles

- Association Française de Normalisation - AFNOR
11, rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis cedex
tél : +33 (0)1 41 62 80 00 - fax : +33 (0)1 49 17 90 00
www.afnor.org
La thématique agroalimentaire à l'AFNOR :
www.afnor.org (profil : agroalimentaire)
- Contact ISO/TC 34 - Comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire : Sandrine ESPEILLAC
tel: +33 (0)1 41 62 86 02
sandrine.espeillac@afnor.org

FICHE RÉALISÉE PAR L'ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION - AFNOR

Retrouvez la version électronique des enjeux des industries agroalimentaires et leurs déclinaisons sectorielles et régionales sur le site du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche :
alimentation.gouv.fr/panorama-iaa