

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN PAYS DE LA LOIRE



JUIN 2013

Sommaire

PRÉAMBULE	4
ENJEUX LIÉS AUX INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, OBJECTIF ET PÉRIMÈTRE DE L'ÉTUDE	6
■ Les enjeux liés aux IAA	7
Des enjeux identitaires	7
Des enjeux économiques	8
Des enjeux sociaux	9
Des enjeux sociétaux	10
Des enjeux territoriaux	11
Des enjeux réglementaires et sanitaires	11
Des enjeux environnementaux	12
Le rôle de l'amont et de l'aval sur les industries agroalimentaires	13
■ Objectif et périmètre de l'étude	16
DIAGNOSTIC	17
■ Les grandes caractéristiques du marché et les évolutions des comportements alimentaires	18
Les tendances sur le long terme	18
L'importance croissante de la restauration hors foyer	20
Les tendances récentes	22
Le budget consacré à l'alimentation varie en fonction des disparités sociales	25
Obésité et troubles des comportements alimentaires	25
■ La dimension sociale dans l'agroalimentaire	27
■ Atouts / faiblesses des IAA en Pays de la Loire	30
Les industries agroalimentaires régionales disposent d'atouts certains	30
Les industries agroalimentaires régionales sont confrontées à des faiblesses	32
QUELLES ACTIONS POUR CONFORTER ET DÉVELOPPER L'AGROALIMENTAIRE EN RÉGION ?	38
■ Définir collectivement une vision stratégique pour l'agroalimentaire	39
■ Recherche et développement / formation	40
■ Production	42
■ Commercialisation	43
CONCLUSION	45



PRÉAMBULE



Entendues les interventions de MM. Benoit CAILLIAU (MEDEF), Marc de JACQUELOT du BOISROUVRAY (CFTC), Gérard CHARBONNIER (Insertion par l'économie), Philippe MOREAU (CGPME), Jean-Marie MOREL (jeunesse), Jean-Yves LE MAGUERESSE (URAF), Mme Géraldine BEALU (Chambres de commerce et d'industrie), MM. Nicolas ROUGER (CGT), Jean CLERC (CFE - CGC), Joseph BRULE (UPAR), Mme Régine BRUNY (Environnement), MM Jean-François CESBRON (Chambres d'agriculture), Valentin BEAUVAL (Confédération paysanne), Philippe BOURDAUD (MEDEF), Michel GOUGEON (Chambres de métiers), Gaetan LE BOUTER (CFDT),

Entendue l'intervention de M. Dominique TREMBLAY, Vice-président de la Commission Développement et activités économiques, enseignement supérieur, recherche et innovation du Conseil régional,

99 votants. Adopté par :

Pour : 53

Contre : 29

Abstention : 17

Pour garantir ses besoins alimentaires, le consommateur se détermine le plus souvent sur un choix de produits au meilleur rapport qualité/prix, auquel s'ajoutent des considérations liées au temps consacré au repas, aux lieux de consommation, aux qualités sanitaires, de santé, de traçabilité et de bien-être animal, etc. Les multiples motivations des clients sont de mieux en mieux appréhendées par l'ensemble des acteurs de la chaîne agroalimentaire : producteurs agricoles, transformateurs, commerçants de proximité et de la grande distribution.

Pour la région des Pays de la Loire, l'agroalimentaire est un secteur de tout premier plan puisqu'il emploie 52 000 salariés,

soit 25 % des effectifs industriels de la région. Ce secteur est composé de 1 053 établissements allant d'un tissu dense de petites et moyennes entreprises (PME) à de grands groupes privés comme Lactalis, Sodebo, Fleury Michon, Tipiak, LDC, Brioches Pasquier etc. et des acteurs coopératifs importants comme Eurial et Terrena.

Dans une période de ralentissement économique où le niveau de l'emploi industriel se contracte, les industries agroalimentaires ont maintenu leurs effectifs dans la région des Pays de la Loire. Mais cette bonne résistance aux aléas de la conjoncture économique ne doit pas masquer les fragilités de ce secteur fortement

dépendant de la vitalité de l'amont agricole et des relations commerciales souvent tendues avec une grande distribution française hyper-concentrée, sans oublier les distorsions de concurrence internes à l'Union européenne. La volatilité des cours des matières premières et la concurrence accrue des compétiteurs européens et mondiaux fragilisent les entreprises de la région. Dans un même temps, le développement à l'international est désormais un impératif pour la plupart des entreprises agroalimentaires afin de pérenniser la vitalité de ce secteur.

ENJEUX LIÉS AUX INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, OBJECTIF ET PÉRIMÈTRE DE L'ÉTUDE



■ LES ENJEUX LIÉS AUX IAA

Les enjeux liés aux industries agroalimentaires sont multiples :

Des enjeux identitaires

Le 16 novembre 2010, l'UNESCO a inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel le « repas gastronomique des Français » ainsi décrit dans la fiche d'identification :

« Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle

spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »

Cette description couronne une tradition ancrée dans le passé mais qui ne doit pas faire oublier qu'elle a évolué selon les époques, le niveau de revenu et l'offre disponible de produits alimentaires en quantité et en qualité.

Le 8 avril 2013, quinze grands chefs du Collège Culinaire de France médiatisent le lancement du label « restaurants de qualité » afin de dénoncer le recul du « fait-maison » dans la gastronomie française au profit de l'assemblage de produits alimentaires transformés par l'industrie agroalimentaire.

Sans minimiser le débat de savoir si la cuisine française, érigée au statut d'art, perd son âme depuis le développement de l'industrie agroalimentaire ces cinquante dernières années, cela ne doit pas nous faire oublier que la consommation de produits agroalimentaires correspond d'abord, compte tenu des évolutions de nos modes de vie, à la satisfaction de nos besoins primaires pour la consommation d'une ration alimentaire journalière suffisante en quantité et en qualité. Par ailleurs, il est utile de rappeler l'accueil souvent très favorable à l'étranger du savoir-faire (en termes de qualité et de sécurité) des produits agroalimentaires français.

Des enjeux économiques

L'agroalimentaire dans le monde représente 4 % du PIB mondial et emploie 22 millions de salariés. L'enjeu majeur est de satisfaire les besoins alimentaires mondiaux, ce qui est loin d'être un objectif atteint. Ce secteur est constitué d'une poignée de grands groupes internationaux (Nestlé, PepsiCo, Kraft Foods, Unilever, Coca-Cola, Danone, ...) aux stratégies internationales et d'une multitude de petites et moyennes entreprises qui répondent à des besoins essentiellement locaux.

En chiffre d'affaires, la France se situe en deuxième position de l'Union européenne derrière l'Allemagne et devant l'Italie et le Royaume-Uni. Ces quatre pays réalisent à eux seuls 60 % du chiffre d'affaires des entreprises agroalimentaires. Depuis 2005, la France a régressé de la première place européenne à la deuxième place.

Concernant la valeur ajoutée, les disparités entre les régions françaises restent fortes et le trio de tête est constitué de la Bretagne avec 3,2 milliards d'euros de valeur ajoutée, les Pays de la Loire avec 2,4 milliards d'euros et le Nord-Pas-de-Calais avec 1,9 milliards d'euros.

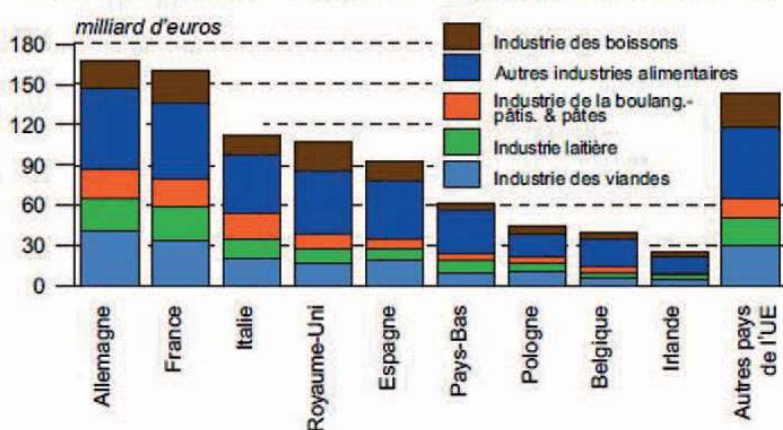
Un mouvement important de fusions est en cours en France avec par exemple en 2009 la naissance de Laïta par la fusion des activités laitières des coopératives Terrena, Even et Triskalia, le rachat du Groupe Arrivé par LDC et le rachat de la SOCOPA par le Groupe Bigard.

Le chiffre d'affaires de l'agroalimentaire en France est de 157 milliards (premier secteur économique en chiffres d'affaires). 97 % des 10 500 entreprises agroalimentaires françaises sont des PME dont près de 50 % appartiennent à des groupes. 69 % sont des très petites entreprises (les TPE sont les entreprises de moins de 20 salariés, avec un chiffre d'affaires de moins de 2 millions) et 29 % des petites et moyennes entreprises (PME). 70 groupes réalisent près de 80 % du chiffre d'affaires de ce secteur.

La taille ou le regroupement sont des facteurs essentiels pour la compétitivité-prix car elle permet de réaliser des économies d'échelle, de financer des investissements de capacité, de se développer à l'export, de lancer des programmes de

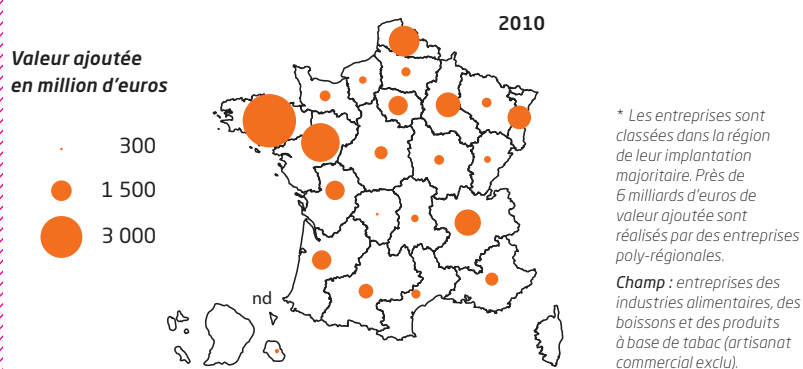
► LA FRANCE EN DEUXIÈME POSITION DE L'UE EN 2010

Chiffre d'affaires des entreprises alimentaires et des boissons



Source : Agreste

► DES DISPARITÉS RÉGIONALES



Source : Agreste - Insee - Esane, traitement SSP

recherche, d'innover et de négocier dans de meilleures conditions avec la grande distribution.

Alors que la balance commerciale française est fortement déficitaire et atteint - 67,457 milliards d'euros en 2012 (- 73,913 milliards d'euros en 2011), le secteur agricole et agroalimentaire enregistre le deuxième excédent commercial (derrière l'aéronautique) avec 11,6 milliards d'euros, dont 7,9 milliards de produits transformés.

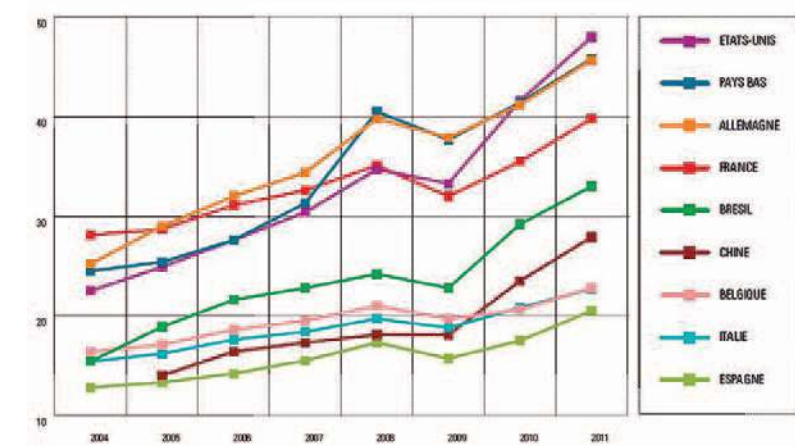
Toutefois, cela ne doit pas occulter les situations très disparates au sein des

différents produits transformés puisque l'excédent est essentiellement tiré par les boissons (+ 10,6 milliards d'euros), les produits laitiers transformés et les glaces (+ 3,4 milliards d'euros) et les produits des céréales (+ 1,2 milliard d'euros) quand les soldes d'autres filières sont déficitaires, comme celui des produits préparés de la pêche (- 2,6 milliards d'euros), des huiles, tourteaux et corps gras (- 2,3 milliards d'euros), des produits à base de fruits et de légumes (- 2,2 milliards d'euros) et celui des viandes (- 677 millions d'euros).

Les pays clients principaux pour les produits agroalimentaires français sont localisés dans l'Union européenne et sont l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni, l'Italie et l'Espagne. Un tiers des produits agroalimentaires est exporté vers les « pays tiers » que sont essentiellement ceux d'Amérique du Nord, des pays du Maghreb et la Chine. Les principaux pays fournisseurs agroalimentaires de la France sont en valeur les Pays-Bas, l'Espagne, la Belgique et l'Allemagne.

Si la France reste un grand pays exportateur de produits transformés, on constate une érosion préoccupante ces dernières années : en moins de 10 ans, la France est passée de la position de leader mondial, à la deuxième place en 2004 derrière l'Allemagne, puis à la troisième place en 2008 derrière les Pays-Bas et l'Allemagne, puis à la quatrième place en 2011 derrière les Etats-Unis, les Pays-Bas et l'Allemagne. Le Brésil et la Chine sont également des pays qui exportent de plus en plus de produits agroalimentaires transformés. Compte tenu des conditions pédoclimatiques de notre pays, certains produits ne peuvent être produits massivement en France (tel que le soja, par exemple, qui entre pour une part importante dans l'alimentation animale).

► CLASSEMENT MONDIAL DES PAYS EXPORTATEURS DE PRODUITS TRANSFORMÉS EN MILLIARDS D'€



Source : MAAF : BEP d'après les données Douanes/Ubifrance

Entre 2006 et 2011, les exportations agroalimentaires françaises ont progressé en moyenne de 5 % (contre 7 % pour les Pays-Bas grâce à leur plateforme commerciale d'achat/vente) et 8 % pour l'Allemagne (grâce essentiellement au fort dynamisme des industries de transformation des viandes et des produits laitiers). Le nombre d'entreprises françaises exportatrices est très stable depuis une dizaine

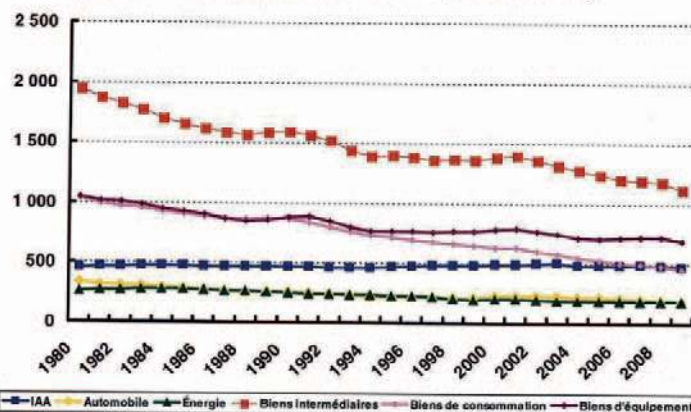
d'années avec un peu moins de 15 000 entreprises, dont la grande majorité sont des PME (les moins de 20 salariés représentent 85 % de l'ensemble des industries agroalimentaires (hors artisanat commercial) mais ne représentent que 11 % des ventes. Parallèlement, les entreprises de plus de 250 salariés représentent 2 % du total des exportateurs français mais 60 % en volume et 55 % en valeur.

Des enjeux sociaux

Les enjeux sociaux sont importants puisque les industries agroalimentaires emploient 22 millions de personnes dans le monde dont 4,5 millions en Europe, 500 000 salariés en France et 52 000 salariés dans la région des Pays de la Loire (qui représentent un peu moins de 4 % des effectifs salariés de la région mais 25 % des effectifs industriels, premier secteur devant la métallurgie qui emploie 16 % des salariés de l'industrie régionale).

De plus, alors que les effectifs de l'industrie ont tendance à chuter en France, ceux de l'agroalimentaire se maintiennent globalement, même si une baisse de 3 900 emplois a été enregistrée en 2012.

► ÉVOLUTION DE L'EMPLOI DANS L'INDUSTRIE EN FRANCE DEPUIS 1980 (en milliers de personnes)



Source : INSEE, comptes nationaux

Des mutations (liées aux conditions de travail, à la rémunération, à la formation,...) sont en cours dans l'emploi agroalimentaire pour répondre à la consommation des produits alimentaires. Les réorganisations des groupes impactent l'activité, tout comme les modifications apportées par les innovations, l'accélération des rythmes de production, les évolutions réglementaires et l'automatisation de certains postes de

travail. La pression de la concurrence et les exigences croissantes des clients induisent des modifications de l'organisation du travail, notamment par du travail en équipe et le week-end dans certaines filières.

Pour faire face à l'accroissement des responsabilités et aux changements d'organisation, les qualifications des salariés ont tendance à augmenter.

Ces mutations induisent des enjeux importants de formation continue et de transmission du savoir-faire, car toutes les filières mobilisent des compétences souvent très pointues qui tiennent à l'expérience et à la connaissance fine de la matière transformée.

Des enjeux sociétaux

Les mutations qui sont à l'œuvre dans nos sociétés de pays occidentaux avec une plus grande mobilité entre le domicile et le travail, une structuration du foyer qui change dans le temps (notamment avec une augmentation des personnes vivant seules) ainsi que les évolutions de nos comportements alimentaires (avec un nomadisme alimentaire lié à nos rythmes de vie), un rythme et des amplitudes horaires fluctuants ont des conséquences sur notre alimentation.

Selon l'âge, le milieu social, le lieu de consommation, la quantité et la qualité de l'alimentation varient.

Selon des chiffres de 2010 communiqués par le Conseil National de l'Alimentation, 3,5 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France, de façon ponctuelle, régulière ou permanente. Au

manque alimentaire vient se cumuler dans la plupart des cas une frustration qualitative puisque les aliments consommés ne sont pas ceux que les personnes souhaiteraient acheter si leurs revenus le permettaient.

Des enjeux particuliers se posent pour certaines catégories de personnes :

- Les jeunes : de la maternelle aux lycées, 6 millions de jeunes fréquentent les restaurants scolaires en France et ce sont 900 millions de repas servis chaque année en restauration scolaire et 50 millions dans la restauration universitaire ;
- Les seniors (plus de 60 ans) représentent 1/5^e de la population française et vivent très majoritairement à leur domicile, dont 5 à 10 % sont concernées par la dénutrition.

D'autres catégories demandent également des réponses spécifiques en termes de quantité et de qualité : par exemple, les patients dans les établissements de santé ou les détenus dans les centres de détention.

Le plus choquant est que parallèlement au manque quantitatif et qualitatif, se pose la question du gaspillage alimentaire. Ce gaspillage marque toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production agricole, opération avec récolte et stockage, transformation, distribution et consommation. L'application du principe de précaution avec des dates limites de consommation (DLC) qui sont interprétées comme des dates butoirs de consommation entraîne notamment une part non négligeable de ce gaspillage. La destruction de fruits et de légumes dont le calibrage et l'aspect ne correspondent pas aux cahiers des charges de la distribution constitue également une source de gaspillage. La FAO (Food And Agriculture Organization) estime en 2011 qu'environ un tiers de la part comestible des aliments dans le monde est gaspillé (soit 1,3 milliard de tonnes par an). En Europe et en Amérique du Nord, le gaspillage est compris entre 280 et 300 kg par an et par habitant. Mais des pratiques plus vertueuses commencent à s'organiser.

Les causes de gaspillage divergent. Pour les pays émergents, il s'agit essentiellement de problèmes de stockage des denrées alimentaires. Pour les pays occidentaux le gaspillage est surtout lié à des destructions en aval par la distribution et la consommation.



Des enjeux territoriaux

La localisation des productions agricoles et des entreprises de transformation est importante pour le développement des territoires.

Bien qu'une certaine spécialisation des territoires soit le fruit de l'histoire, parfois relativement récente, on constate que

les entreprises de transformation sont souvent localisées à proximité des lieux de production agricole.

Même si les entreprises agroalimentaires sont moins facilement délocalisables que dans d'autres secteurs, des risques de fragilisation des filières existent face à

la recrudescence de la concurrence, et en particulier celle entre pays européens.

D'où l'enjeu de maintenir une chaîne de production complète entre l'amont agricole, la transformation, les différentes formes de distribution et les différents bassins de consommation.

Des enjeux réglementaires et sanitaires

Depuis des millénaires les peurs alimentaires ont traversé nos sociétés : peur de la famine, de la dégradation des qualités sanitaires de l'eau et des aliments. Depuis les années 50, les Français ne connaissent plus de façon massive la sous-alimentation ou les pénuries alimentaires. Les inquiétudes se sont déplacées d'un risque quantitatif à un risque qualitatif. Ces inquiétudes ont ainsi été la raison de mesures pour structurer le système de contrôle alimentaire compte tenu de l'accroissement de la distance entre le producteur et le consommateur. Le développement des produits issus de l'agriculture biologique ou les circuits courts se sont notamment développés ces dernières années en réaction à cet éloignement entre le producteur et le consommateur.

En France, on dénombre entre 250 000 et 750 000 cas annuels d'intoxications alimentaires (soit 400 à 1 210 pour 100 000 habitants), au Royaume-Uni plus de 2 millions d'intoxications (près de 3 400 pour 100 000 habitants) et aux États-Unis, environ 76 millions d'intoxications (soit plus de 26 000 pour 100 000 habitants).

En France, l'institut de veille sanitaire (InVS) est l'établissement sous tutelle du Ministère de la santé qui est chargé de la surveillance de la santé de la population, de la veille et de l'alerte sanitaires. En 2009, 1 255 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarés, affectant 13 905 personnes, dont 9 sont décédées. Les agents les plus fréquemment responsables de TIAC sont l'entérotoxine staphylococcique (31 %) et les salmonelles (20 %).



Entre 2000 et 2009, les TIAC recensées par l'InVS sont en moyenne de 31 % dans les « foyers familiaux » et de 63 % dans les « collectivités » (dont 25 % dans la restauration commerciale, le reste se répartissant entre la restauration scolaire, la restauration d'entreprise, les instituts médico-sociaux et les repas festifs, ...) et de 6 % dans les « foyers diffus » (foyers causés par un aliment distribué sur plusieurs lieux de survenue).

En restauration commerciale, le facteur aggravant fréquemment identifié est l'utilisation d'équipements mal entretenus ou inadéquats pour la restauration collective. Dans le cadre de la restauration familiale, la rupture de la chaîne du froid est le plus souvent responsable des TIAC.

Les préoccupations liées aux risques alimentaires portent généralement sur les risques

microbiologiques, les polluants chimiques, les résidus de pesticides, la falsification des produits, le mauvais usage des additifs alimentaires, la présence d'organismes génétiquement modifiés, les allergènes, les résidus de médicaments vétérinaires utilisés pour la production animale.

Pour répondre aux enjeux les entreprises mettent en place les règles d'hygiène et de traçabilité : le rappel de lots pour des raisons sanitaires pouvant avoir des conséquences graves pour la santé humaine et avoir des impacts sur l'image et sur les résultats économiques de l'entreprise, les sites de production agroalimentaires français appliquent des normes d'hygiène strictes (lavage des mains, port de combinaison, coiffes de travail, chaussures, port de bijoux interdit, etc.).

Des enjeux environnementaux

Avec les piliers de l'économie et du social, le pilier environnemental est l'une des trois composantes du développement durable dont les fondamentaux ont été posés en 1987 par le rapport Bruntland.

Les industries agroalimentaires sont concernées sur plusieurs thématiques spécifiques comme la réduction des déchets, et notamment des emballages, la gestion de l'eau (utilisation de la ressource et traitement des eaux usées), les rejets atmosphériques, les consommations énergétiques et en particulier l'électricité et le gaz.

Face au réchauffement climatique, le bilan carbone est une méthode développée pour comptabiliser les émissions de gaz à effet de serre. Dans le cadre des industries agroalimentaires, les modes de production, les rejets, la consommation d'énergie, mais également les circuits de transport des denrées alimentaires non transformées puis celui des produits alimentaires transformés alourdissent le bilan carbone de la filière.

Les innovations technologiques, sociales (par de nouvelles formes d'organisation notamment) et la recherche sont déterminantes pour limiter l'impact environnemental des activités industrielles et notamment celui de l'industrie agroalimentaire. De nombreux chantiers sont engagés pour maîtriser la consommation d'énergie au niveau des approvisionnements, de la distribution des produits et de la gestion des déchets.

Cette réduction des coûts énergétiques est un enjeu important pour les industries agroalimentaires en France : elles ont en particulier largement répondu à l'appel à projet « Fonds Chaleur Biomasse énergie » (BCIA 2009) lancé par l'ADEME, puisque plus de la moitié des projets retenus sont issus du secteur agroalimentaire.

Les taxes, redevances et cotisations payées par les établissements agroalimentaires s'élèvent en 2010 à 361 millions d'euros (ces taxes représentent la moitié du montant total des dépenses consacrées à la protection de l'environnement, et les trois postes les plus importants concernent les contributions au traitement des emballages, celles pour le traitement des déchets et celles pour le traitement

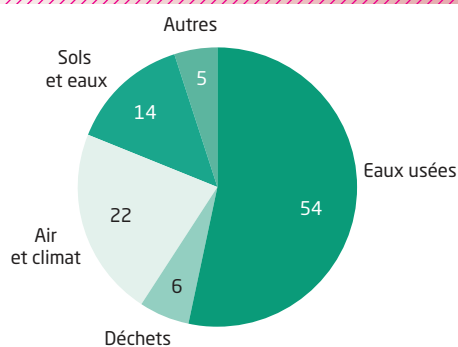
des eaux usées). Les dépenses de fonctionnement liées à l'environnement par les établissements agroalimentaires sont en progression de 16 % entre 2007 et 2010 et correspondent au fonctionnement, à l'entretien et à la maintenance des équipements antipollution.

En 2010, les dépenses des entreprises agroalimentaires pour protéger l'environnement ont atteint 757 millions d'euros, dont les trois quarts correspondent aux dépenses courantes (taxes et dépenses de fonctionnement) et un quart aux investissements et études. Les investissements s'élèvent à 176 millions d'euros (avec une hausse de 20 % par an entre 2007 et 2010) : il s'agit de la construction de stations d'épuration ou d'investissements de



► LE TRAITEMENT DES EAUX USÉES REPRÉSENTE UNE PART EN LÉGÈRE BAISSE DES INVESTISSEMENTS SPÉCIFIQUES

Investissements spécifiques par domaine en 2010 (en %)

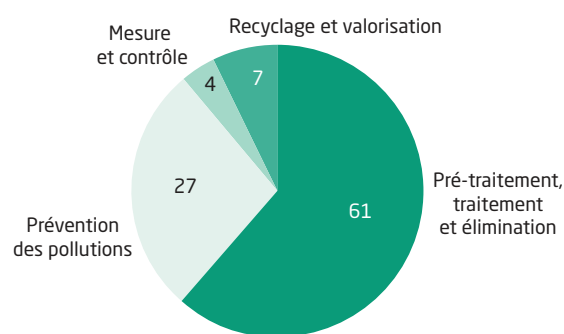


Champ : entreprises des industries agricoles et alimentaires de 20 salariés et plus.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle sur les dépenses pour protéger l'environnement

► LE TRAITEMENT DES POLLUTIONS EST EN HAUSSE ALORS QUE LE RECYCLAGE RÉGRESSE

Investissements spécifiques selon la nature en 2010 (en %)



Champ : entreprises des industries agricoles et alimentaires de 20 salariés et plus.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle sur les dépenses pour protéger l'environnement

protection spécifiques (comme les filtres, bacs de rétention, matériels de mesure des polluants, etc.) ou encore d'investissements intégrés (véhicules propres, matériels moins consommateurs en énergie, ...).

Avec 73 millions d'euros, le traitement des eaux usées concerne plus de la moitié des investissements spécifiques car les IAA

utilisent une grande quantité d'eau dans leurs process de fabrication.

Les investissements pour le pré-traitement, le traitement et l'élimination correspondent au premier poste de dépenses puis viennent les investissements pour prévenir les pollutions.

Les investissements spécifiques sont plus fréquents dans les grandes entreprises : en 2010, 65 % des établissements de plus de 100 salariés ont réalisé des investissements spécifiques pour protéger l'environnement, contre 43 % des établissements de 20 à 99 salariés.

Le rôle de l'amont et de l'aval sur les industries agroalimentaires

Ces enjeux liés aux industries agroalimentaires sont fortement impactés par :

➤ **Le rôle de l'amont du secteur** est de première importance pour la pérennité du tissu économique régional des industries agroalimentaires et en particulier toutes les industries de première transformation, directement reliées aux exploitations agricoles.

En Pays de la Loire, l'activité agricole se caractérise par une grande variété de productions avec toutefois une prédominance de l'élevage (et en particulier de l'élevage bovin qui représente un tiers des exploitations).

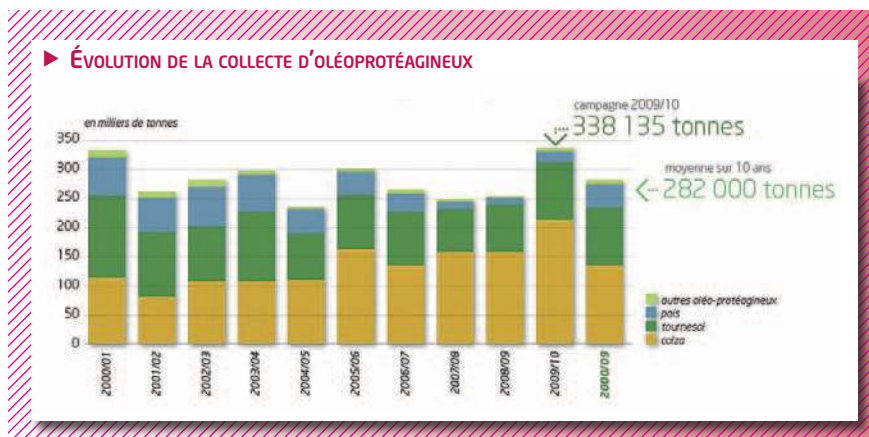
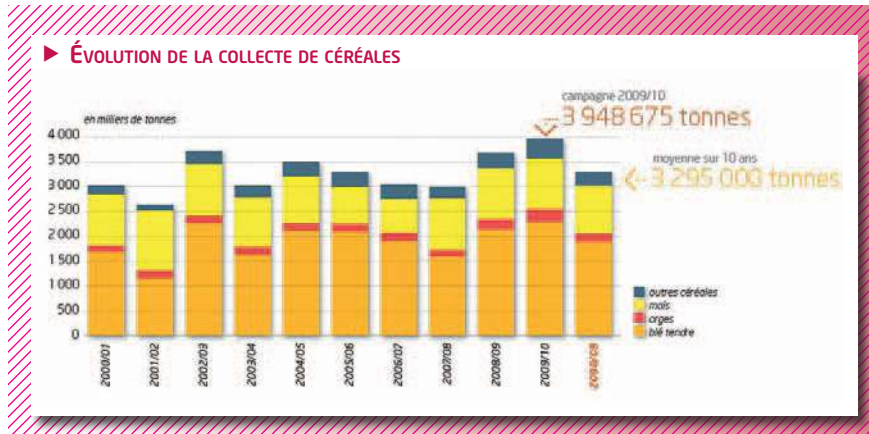
Le nombre d'exploitations dans la région a chuté de 60 % passant de 86 600 en 1988 à 34 300 en 2010. Les Pays de

la Loire comptent 38 712 exploitants et coexploitants agricoles, soit 9 % des 422 705 recensés au niveau national en 2010. La superficie moyenne des exploitations a augmenté passant de 27 ha en 1963 à 63 ha en 2010. La production agricole emploie 73 500 personnes (salariés et non-salariés).

Évolution de la collecte de céréales et d'oléoprotéagineux en Pays de la Loire :

La moyenne annuelle de collecte de céréales dans la région est de 3 295 000 tonnes entre 2000 et 2009. Les céréales récoltées sont essentiellement du blé tendre et, dans une moindre mesure, du maïs.

La moyenne annuelle de collecte d'oléoprotéagineux dans la région est de 282 000 tonnes entre 2000 et 2009. Les espèces récoltées sont essentiellement du colza et du tournesol.



Évolution de la filière du lait

La région des Pays de la Loire étant à la 2^e place des régions derrière la Bretagne, la filière du lait et des produits laitiers est importante et représente près de 18 % de la valeur régionale des productions agricoles en 2011. Ce sont plus de 3,5 milliards de litres de lait collectés en moyenne par an, soit près de 15 % de la production nationale. Avec la production de la Bretagne et de la Basse-Normandie, les trois régions pèsent pour près de la moitié de la production nationale.

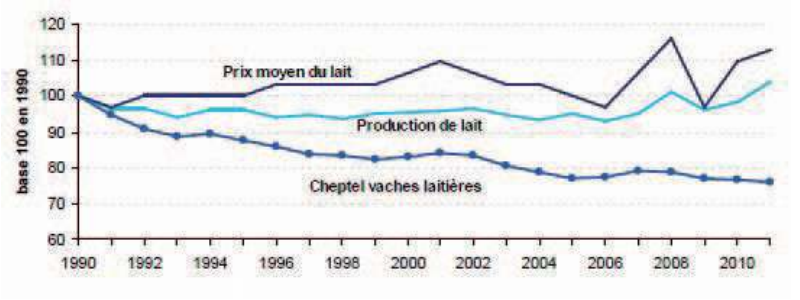
Entre 1990 et 2010, le cheptel de vaches laitières a diminué de près d'un quart tandis que la production de lait repart à la hausse en 2009 et 2010 avec des variations de prix du lait importantes depuis 2006. La fin des quotas laitiers risque de fragiliser la situation des éleveurs de la région.

Le nombre d'exploitations a fortement diminué entre 1988 et 2010, passant de plus de 25 000 à 10 000 en 2010. Les lieux de production sont inégalement répartis sur le territoire régional, avec moins d'élevages en Vendée et en Sarthe où la pression des grandes cultures pèse plus que dans les trois autres départements.

Dans la région, 35 établissements de transformation laitière sont implantés et comptent 15 % des salariés des industries agroalimentaires régionales. Avec 6 500 salariés en Pays de la Loire, cela représente 10 % de l'effectif national. La région produit plus de 15 % du beurre français, près de 25 % du lait en poudre et près de 30 % des crèmes conditionnées en France. Sur les dix dernières années, les fabrications laitières régionales ont progressé, sauf pour le beurre et les yaourts. A noter que la région qui n'a pas une tradition fromagère, a vu la production de fromages bondir de 30 % en dix ans, ce qui place la production régionale en deuxième position derrière la production normande.

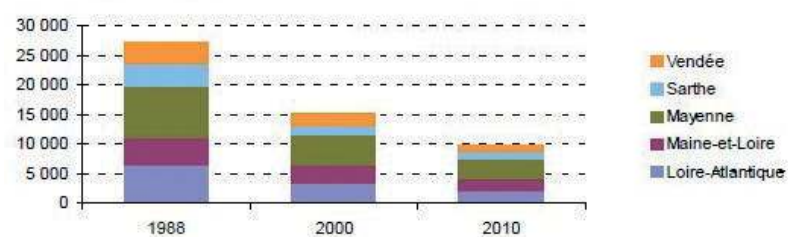


► VARIATION DU PRIX, DE LA PRODUCTION DE LAIT ET DU CHEPTEL DE VACHES LAITIÈRES ENTRE 1990 ET 2010 EN PAYS DE LA LOIRE



Source : Agreste - SAA - RICA - EAL

► ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS AVEC MOINS DE DIX VACHES



Source : Agreste - recensement agricole

► LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS EN PAYS DE LA LOIRE

Unités : lait en milliers de litres, sinon milliers de tonnes	2000	2005	2010	2011	Part région / France métro. en 2011
Laits liquides conditionnés (1 000 L)	600 097	660 962	616 850	622 778	17,6 %
Crème conditionnée	61 176	83 212	77 317	81 943	22,5 %
Beurre	61 252	53 124	46 975	52 090	14,7 %
Laits fermentés (yaourts et autres)	155 990	135 521	213 102	221 787	13,2 %
Fromages de vache (fondus exclus)	244 517	270 423	303 655	319 586	18,0 %
Fromages frais de vache	78 214	90 974	74 171	85 549	13,1 %
Fromages de vache à pâte molle	41 358	39 369	43 942	45 155	10,5 %
Fromages de vache à pâte pressée non cuite ou demi cuite	64 597	71 741	81 714	82 029	32,4 %
Poudres de lactosérum	110 625	116 783	132 131	129 419	19,7 %

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2000-2011

Évolution de la production de viande

Le lien est direct entre l'amont agricole et le maillon de l'abattage et de la transformation des industries agroalimentaires. L'abattage de gros bovins en Pays de la Loire représente 16 % de l'abattage de gros bovins au niveau national.

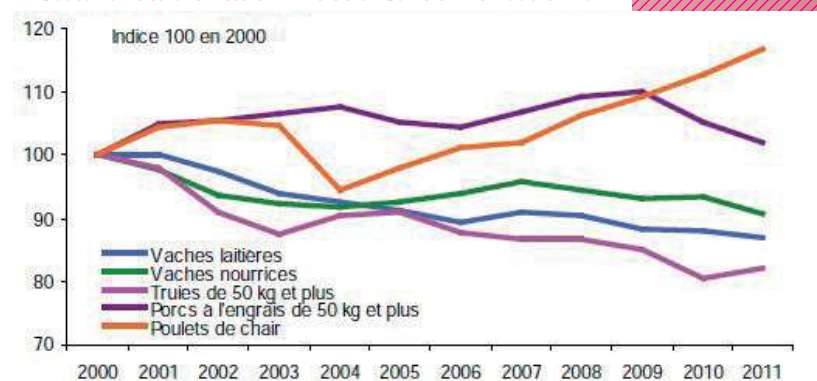
Mais la production est en baisse dans la région : la production de truies enregistre un recul de -16,3 % en dix ans, la production de porcs charcutiers un recul de -4,8 % en dix ans. La situation est également très préoccupante concernant les bovins viande avec une chute du cheptel bovin en dix ans de -13,1 % de vaches laitières, -7,1 % de vaches allaitantes, -7,9 % de jeunes bovins engraisés.

Les abattoirs de l'Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de la Loire) sont en surcapacité et des facteurs risquent d'aggraver cette situation (pénibilité du travail, réglementation renforcée, revenus agricoles des éleveurs insuffisants et transfert vers la production végétale, moins contraignante et plus lucrative en raison de la hausse des cours ces dernières années). Les abattoirs de viande bovine utilisent en moyenne 58 % de leur capacité d'abattage. Les abattoirs des Pays de la Loire abattent 30 % de jeunes bovins de moins qu'il y a dix ans (72 700 tonnes contre 104 700 tonnes en 2000) et 15 % de bovins en moins, toutes catégories confondues. Les abattoirs de porcs de l'Ouest utilisent en moyenne 57 % de leur capacité d'abattage. En Pays de la Loire, le volume abattu a baissé de 15 % depuis 2000.

► Les relations avec l'aval sont essentiellement les relations avec la distribution.

Selon l'Insee, en 2009, les grandes surfaces d'alimentation générale représentent 67,2 % des parts de marché de la distribution alimentaire, l'alimentation spécialisée et artisanat commercial 17,5 %, les petites surfaces d'alimentation générale 5,5 % et les autres ventes au détail 9,8 %.

► ÉVOLUTION DES CHEPTELS EN PAYS DE LA LOIRE ENTRE 2000 ET 2011



Source : Agreste

Parallèlement, la réforme de la PAC 2014-2020 impactera nécessairement l'amont agricole de la région des Pays de la Loire. A la suite des négociations en février 2013 entre les différents pays de l'Union européenne, le budget de la PAC 2014-2020 va passer de 960 milliards d'euros pour la PAC précédente à 908,4 milliards d'euros (en prix constants) pour la période 2014-2020. L'enveloppe affectée à la France va baisser de 13 %.

Des mesures de gestion de marché (notamment la fin programmée des limitations de production comme la fin des quotas laitiers, des droits de plantation viticole ou des quotas sucre), de soutiens directs et de développement rural et compensation de handicap sont en préparation. Toute réduction substantielle des aides aux éleveurs de l'Ouest fragilisera les résultats des exploitations agricoles, déjà

confrontées à la volatilité du coût des matières premières et à la concurrence accrue d'autres pays européens.



foyer (RHF) dont la commercialisation s'organise en dehors des acteurs de la grande distribution, mais également les circuits courts, les réseaux de distribution des produits issus de l'agriculture biologique, etc.

■ OBJECTIF ET PÉRIMÈTRE DE L'ÉTUDE

L'étude a pour objectif de contribuer à mieux répondre aux enjeux majeurs des industries agroalimentaires des Pays de la Loire et de proposer une évolution de la politique régionale pour accompagner les mutations de ce secteur dans les années à venir.

La présente étude sur les industries agroalimentaires de la région a été réalisée en privilégiant les thématiques suivantes : l'évolution des comportements alimentaires, la compétitivité des IAA en Pays de la Loire et les perspectives pour les années à venir.

Part des emplois des entreprises de forte implantation régionale :

« Forte implantation régionale » signifie dont au moins 50 % de l'effectif salarié est employé dans la région et avec 20 salariés ou plus, ou réalisant un chiffre d'affaires supérieur à 5 millions d'euros.

Parmi les 9 filières des IAA, le choix s'est porté sur les filières suivantes :

- **l'industrie de la viande** : 38 % des IAA en Pays de la Loire, 47 % des effectifs, 43 % du CA net, 44 % des exportations des IAA en région ;
- **l'industrie laitière** : 6 % des IAA en Pays de la Loire, 15 % des effectifs, 17 % du CA net, 24 % des exportations des IAA en région ;
- **la fabrication des aliments pour animaux** : 12 % des IAA en Pays de la Loire, 3 % des effectifs, 10 % du CA net, 3,6 % des exportations des IAA en région ;
- **le travail des grains** : 4 % des IAA en Pays de la Loire, 1,3 % des effectifs, 2 % du CA net, 2 % des exportations des IAA en région ;
- **la boulangerie-pâtisserie-pâtes et autres produits alimentaires** : 26 % des IAA en Pays de la Loire, 27 % des effectifs, 20 % du CA net, 14 % des exportations des IAA en région.

La région des Pays de Loire est en seconde position de la production française en valeur derrière la Bretagne pour la pêche maritime, mais son industrie de transformation est réduite de par la forte

► PART DES EMPLOIS DES ENTREPRISES DE FORTE IMPLANTATION RÉGIONALE

Pays de la Loire	Nombre d'entreprises	Effectif salarié	Chiffre d'affaires net (M€)	Chiffre d'affaires à l'export (M€)
Industrie des viandes	100	19 637	5 164	528
Industrie du poisson	10	s	s	s
Industrie des fruits et légumes	8	1 200	243	36
Industrie des corps gras	2	s	s	s
Industrie laitière	16	6 206	2 112	284
Travail des grains	11	572	252	23
Fabrication d'aliments pour animaux	32	1 309	1 203	82
Boulangerie-Pâtisserie, pâtes et autres produits alimentaires	70	11 154	2 361	168
Fabrication de boissons	14	827	305	43
Total	263	41 614	11 875	1 197

Source : INSEE - ESANE 2009 / s : « secret statistique »

Les cases en gris signalent les deux filières les plus importantes en fonction du critère analysé.

valorisation des produits frais débarqués et la majeure partie de la commercialisation se fait à l'export. L'industrie du poisson a donc été abordée par la visite d'une unité de production mais sans que son analyse

soit développée. Par ailleurs, l'industrie des corps gras, les boissons et les fruits et légumes ont été écartés du périmètre de l'étude compte tenu de leurs problématiques spécifiques.



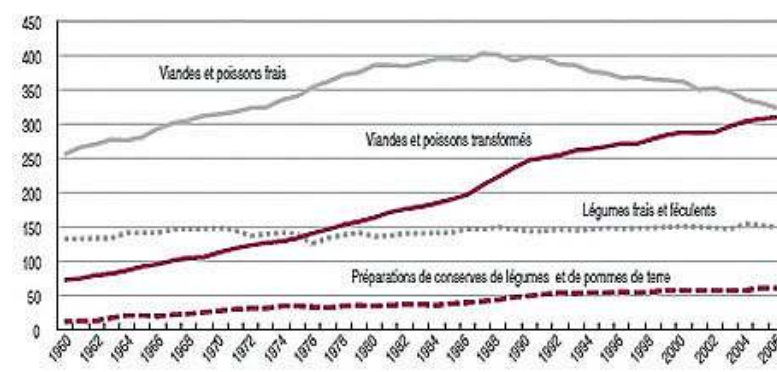
DIAGNOSTIC



■ LES GRANDES CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ ET LES ÉVOLUTIONS DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Les produits transformés ont connu une forte progression sur les 50 dernières années : entre 1960 et 2006, la consommation française en euros laisse une part de plus en plus importante aux viandes et poissons transformés au détriment des viandes et poissons frais qui après avoir connu une progression entre 1960 et 1988 voient leur consommation chuter.

► **ÉVOLUTIONS DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES**
(en volume (prix chaînés, base 2000) en euros de 2000)



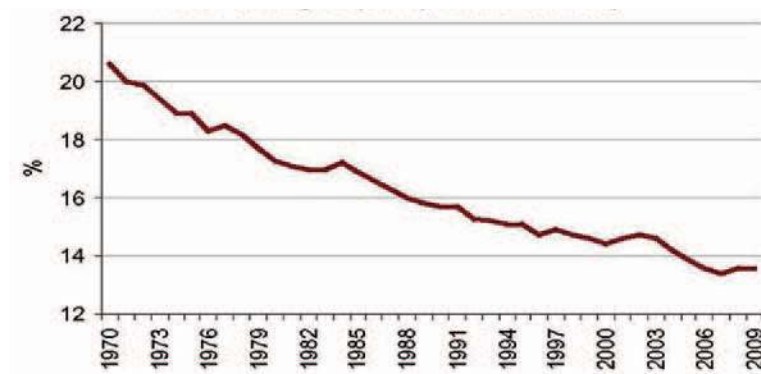
Source : Insee, comptes nationaux, base 2000.

Les tendances sur le long terme

Évolution des dépenses des ménages

Depuis 50 ans, si les dépenses alimentaires ont augmenté en volume et en valeur (1,4 % par an sur 50 ans d'après une publication de 2012 de la DGCCRF), leur part dans le budget des ménages a baissé (plus de 20 % dans les années 60, 13,4 % en 2008).

► **PART CONSACRÉE À L'ALIMENTATION DANS LE BUDGET DES MÉNAGES** (comptes nationaux)



Source : Insee.

Évolution de la structuration de la consommation des ménages français

Alors que les parts du budget des ménages des Français consacrées aux communications, à la santé ou au logement sont en augmentation, la part consacrée à l'alimentation et aux boissons est passée de 14,5 % à 13,4 % entre 1998 et 2008. D'ici 2018, les projections envisagent une poursuite de l'érosion (12,3 %) de la part réservée à l'alimentation sans affecter les quantités consommées.

Évolution des produits consommés

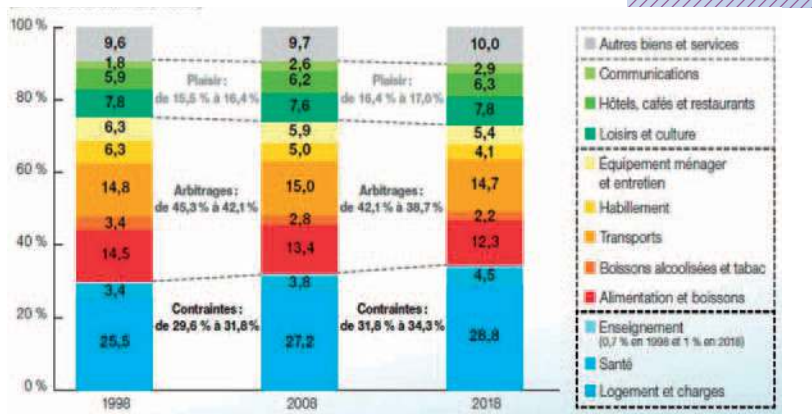
Dans les types de produits consommés, certaines évolutions sont marquantes en 40 ans :

Entre 1970 et 2008, les Français consomment moins de pain, de pommes de terre, de vin, de lait frais mais davantage de légumes frais, de yaourts et surtout d'eaux minérales et de source.

Entre 1960 et 2008, la consommation française de viande a vu le recul de la viande de bovin au profit du porc et surtout de la volaille.

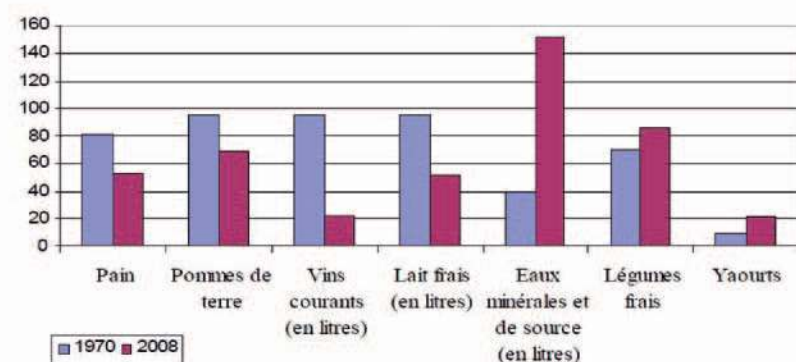
Entre 1973 et 2007, la consommation française de produits laitiers et d'œufs est marquée par la forte progression des yaourts aromatisés, de la crème fraîche, des desserts lactés frais et des fromages frais.

ÉVOLUTION ET PRÉVISIONS DE LA STRUCTURE DE LA CONSOMMATION DES MÉNAGES FRANÇAIS PAR POSTE (en % de la consommation totale)



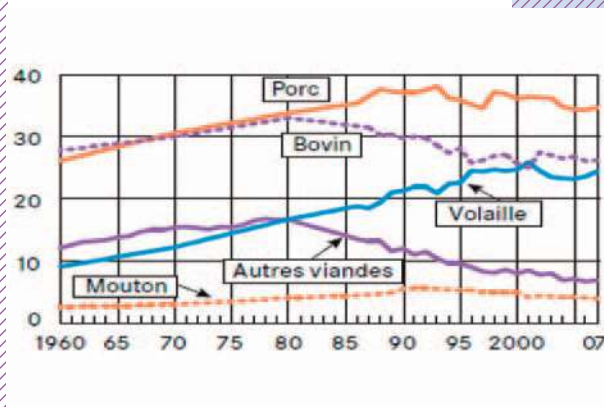
Source : Insee, prévisions BIPE.

CONSOMMATION MOYENNE DE QUELQUES PRODUITS ALIMENTAIRES (en kg/hab/an)



Source : Agreste

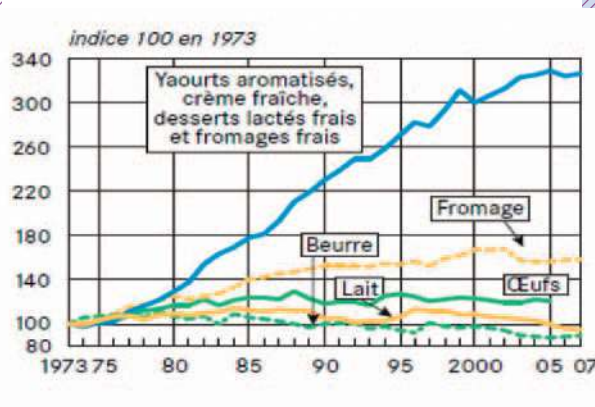
CONSOMMATION FRANÇAISE DE VIANDE (en kg/hab/an*)



Source : Agreste, bilans d'approvisionnement

* En équivalent carcasse, dont environ 30 % non consommés (os, graisse, etc.).

CONSOMMATION FRANÇAISE DE PRODUITS LAITIERS ET D'ŒUFS



Source : Agreste, bilans d'approvisionnement

Champ : Dom compris à partir de 1996 pour les œufs et 1997 pour le lait et les produits laitiers.

Évolution des volumes consommés

La croissance en volume des produits alimentaires (+92 % en 50 ans) et de restauration (+52 %) a connu une progression importante mais est à mettre aussi en perspective avec les postes des communications (+6 000 %), de santé (+900 %) et de loisirs et culture (+700 %).

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE EN VOLUME DES FRANÇAIS (indice 100 en 1960)

	1960	1975	2000	2007	2008	2009	Evol. 2009 vs 1960
Produits alimentaires	100	142	189	193	192	192	92 %
Boissons non alcoolisées	100	186	331	391	386	393	293 %
Boissons alcoolisées	100	130	136	134	130	129	29 %
Article d'habillement et chaussures	100	159	159	172	168	162	62 %
Logement ⁽¹⁾	100	221	393	439	445	447	347 %
Meubles ⁽²⁾	100	217	271	313	312	303	203 %
Santé	100	210	690	932	981	1 018	918 %
Transport	100	237	380	393	382	379	279 %
Communications	100	349	3 476	6 120	6 284	6 224	6 124 %
Loisirs et culture	100	212	518	733	746	764	664 %
Éducation	100	146	187	218	219	222	122 %
Restauration	100	121	155	161	155	152	52 %
Dépense de consommation des ménages	100	183	286	322	322	323	223 %

Source : Insee, comptes nationaux. Estimation FranceAgriMer

(1) y compris eau, gaz, électricité et autres combustibles

(2) y compris articles de ménage et entretien courant de l'habitation

Étude FranceAgriMer 2011

L'importance croissante de la restauration hors foyer

La progression de la restauration hors foyer sur le long terme mais un recul de fréquentation en 2012

La restauration hors foyer (RHF) représentait 5 % des repas en 1958, 12 % en 1988 et 17 % des repas en 2008. On constate une progression constante de 2 à 3 % tous les 10 ans.

Toutefois, avec le ralentissement économique ces dernières années, la fréquentation des établissements de restauration rapide ont d'abord bénéficié entre 2009 et 2010 du report des dépenses venant de la restauration à table mais en 2012 même ce segment du marché est en recul.

Le prix réel des repas hors foyer a baissé

Le prix réel moyen du repas en euros constants est passé de 17 € à 10,50 € en 30 ans. Cette mutation majeure est liée à la modification radicale du marché et à la forte progression de la restauration économique. Le client de la restauration hors foyer fait de plus en plus des arbitrages en termes de prix et cette tendance s'est fortement accentuée ces dernières années avec le ralentissement économique.



Le déjeuner : un moment clé de la restauration hors foyer mais un temps de plus en plus court

Le déjeuner constitue l'essentiel des repas hors foyer (il représentait en 2008 les deux tiers des moments de consommation alimentaire hors domicile).

En raison de l'intensification des rythmes de travail, l'actif qui déjeune hors domicile cherche à manger dans un laps de temps de plus en plus court. Il consacre ainsi en moyenne 22 minutes au déjeuner en 2011 contre 1h30 au début des années 90. Ce

raccourcissement de la durée ne signifie pas nécessairement une dégradation de la qualité de l'alimentation car près d'un tiers des salariés indique apporter le repas au travail après l'avoir préparé à leur domicile. Ce choix est dû à la recherche du moindre coût, au gain de temps sur la pause du déjeuner et à la volonté de manger plus équilibré. Pour 40 % des consommateurs, le temps passé dans un établissement de restauration est perçu comme un temps subi. Cependant, 60 % des clients sont disposés à passer du temps à déjeuner lorsqu'ils en ont la possibilité et l'envie.

La recherche d'une plus grande fonctionnalité alimentaire

Le client recherche de plus en plus la fonctionnalité alimentaire. La restauration rapide a gagné dix points entre 2004 et 2008 passant de 39 % à 49 % au détriment des repas de la restauration classique.

La restauration rapide connaît une forte progression, au détriment des repas pris à domicile et de la restauration à table (qui comprend le secteur des cafétérias). Même si elle enregistre une légère érosion sur les dix dernières années, la restauration d'entreprise résiste assez bien (mais les taux de fréquentation restent faibles puisqu'ils tournent autour de 55 % par rapport à la capacité des établissements).

Ces évolutions de restauration sont induites par l'augmentation du nomadisme alimentaire. Le consommateur fait de plus en plus souvent quelque chose d'autre en mangeant (il continue à travailler, il se déplace, il consulte sa messagerie électronique, etc.). Il mange de moins en moins chez lui puisque le lieu de son activité professionnelle est de plus en plus éloigné de son domicile. Entre 1978 et 2008, la distance moyenne d'un actif est passée de 15 km à 22 km et la durée moyenne du déplacement pour se rendre à son travail est passée de 28 minutes à 47 minutes.

Les dynamiques de la restauration hors foyer pour les dix ans à venir

Dans le cadre du Salon international de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentation (SIRHA) 2013, quelques grandes tendances paraissent s'affirmer parmi les grandes dynamiques pour les années à venir :

- Face à une plus grande exigence des clients, à une réglementation plus présente et une population majoritairement urbaine sensible aux questions de pollutions, l'une des réponses d'une partie des professionnels de la restauration hors foyer va consister à privilégier des aliments protégeant la santé des clients ;
- Vers une Europe duale avec une santé ouvertement mise en avant dans les pays du Nord de l'Europe (les restaurateurs vont proposer encore davantage de produits « light », afficher les calories, limiter la teneur en sel, en gluten, etc.) et

une santé plus tournée vers la qualité des plats, le savoir-faire culinaire et le plaisir des produits en Europe du Sud (France, Italie, Espagne) avec un intérêt pour revisiter les recettes des cuisines nationales.

- Une consommation alimentaire ouverte sur le monde global et dual : cela se ressent par la diffusion de goûts « internationaux » (notamment via des concepts américains en termes de prix, de goûts et de formats) qui s'adaptent toutefois aux habitudes locales. La dualité de cette internationalisation des goûts réside dans le fait qu'il s'agit à la fois d'un facteur d'uniformisation mais aussi d'une source de créativité pour inventer de nouvelles recettes en fonction des goûts locaux.
- La prise en compte croissante des besoins et des attentes : le vieillissement démographique des populations des pays européens entraînent nécessairement l'adaptation du système alimentaire pour répondre aux attentes et aux besoins d'une population plus âgée. Par ailleurs, l'accueil de populations arrivant des échanges migratoires entre les continents favorise aussi le métissage et l'élargissement des cultures culinaires.
- La recherche de nouvelles expériences culinaires par une réinvention perpétuelle : l'innovation culinaire en cuisine est un des moteurs puissants de la consommation alimentaire et permet de répondre au goût des clients pour les produits nouveaux. Le client apprécie que l'on réveille son imagination et que l'on enchante ses papilles.
- Des offres de restauration différentes selon les moments de la journée : l'évolution des rythmes et des habitudes de vie se poursuit et entraînent une segmentation entre la restauration de jour (plutôt fonctionnelle) et la restauration du soir ou du week-end (plus festive, plus tournée vers la satisfaction des sens et la convivialité).



Les tendances récentes

Le retour du plaisir de cuisiner

Si les rythmes de vie évoluent, on constate un regain d'intérêt pour le plaisir de cuisiner avec une attention particulière au choix des produits, aux méthodes de cuisson, etc. Le cuisinier amateur a souvent la volonté de se servir du socle commun de la tradition culinaire pour ensuite s'en affranchir en réinventant des combinaisons de goûts, de textures et d'aspects.

L'une des preuves de l'intérêt pour la cuisine est le succès des émissions de cuisine qui connaissent depuis une dizaine d'années des audiences importantes. Il ne s'agit plus seulement d'experts qui expliquent les recettes et la technique culinaire mais plutôt, dans le cadre d'émissions de télé-réalité, de mises en situation d'amateurs éclairés qui mettent leur savoir-faire en compétition. Le téléspectateur s'identifie mieux aux candidats qui doivent relever des défis et donnent aussi des astuces de combinaisons d'aliments, de cuissons, etc. Ces émissions ont un impact sur les industries agroalimentaires puisque les industriels prennent en compte cet engouement pour revoir le conditionnement de leurs produits afin de s'adapter aux besoins d'une clientèle soucieuse de trouver des produits qui correspondent à leurs attentes.

Les sites internet des marques proposent également une gamme de recettes pour combiner les produits. Par ailleurs, le développement de cours collectifs ou à domicile a été important ces dernières années pour réapprendre à cuisiner : ces cours s'adressent à toutes les couches de la population avec pour objectif de retrouver le plaisir de cuisiner, de mieux maîtriser son budget alimentaire, de faire preuve d'imagination culinaire.

Les nouvelles technologies jouent également un rôle de plus en plus important dans ce goût pour le plaisir de cuisiner : les sites consacrés aux recettes sont légion, et les tablettes tactiles conçues pour la cuisine connaissent un véritable engouement.

L'essor des produits locaux

Par réaction à l'organisation du système alimentaire et à la distanciation entre le producteur et le consommateur (en partie due au fait que près de 80% des Français vivent en ville et sont davantage coupés que par le passé du monde rural, lieu de production des produits alimentaires), le consommateur recherche plus qu'auparavant des informations sur l'origine du produit qui s'impose comme le deuxième critère de sélection après le prix.

Ainsi, le consommateur est plus sensibilisé et plus attentif à acheter des produits de saison et produits localement. Il s'appuie notamment sur les artisans des métiers de bouche. Par ailleurs, 200 000 consommateurs français adhèrent aux 1 200 associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) dont la première a vu le jour en 2001. Cela représente un chiffre d'affaires estimé à 36 millions d'euros en France.

D'autres initiatives se développent également comme la vente à la ferme, les cueillettes dans l'exploitation, etc.

Cette volonté de consommer local a également inspiré les enseignes de la grande distribution en créant des marques qui mettent en avant les caractéristiques locales, de terroir ou de région de production.

L'essor des produits issus de l'agriculture biologique

Selon l'Agence Bio, en 2011, 4,5 % des exploitations agricoles en France métropolitaine sont engagées en agriculture biologique (soit 23 135 exploitations). Cela représente 3,5 % de la surface agricole nationale (soit 975 141 ha, dont 699 300 ha certifiés biologiques et 275 841 ha en conversion). L'objectif du Grenelle de l'environnement de 6 % de la surface agricole en 2012 n'est pas atteint et celui de 20 % en 2020 est peu probable si le rythme de conversion reste le même dans les prochaines années.



► PALMARÈS RÉGIONAL 2011

Nb. Producteurs 2011		Surfaces bio + conversion 2011		Part dans la SAU totale en 2011		Nb. Préparateurs et Distributeurs 2011	
RHONES-ALPES	2 554	MIDI-PYRENEES	118 754	PROV-ALPES-COTE D'AZUR	12,3%	RHONES-ALPES	1 402
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 532	PAYS DE LA LOIRE	102 495	LANGUEDOC-ROUSSILLON	9,3%	ILE-DE-France	1 275
MIDI-PYRENEES	2 428	LANGUEDOC-ROUSSILLON	87 622	CORSE	6,7%	PROV-ALPES-COTES-D'AZUR	1 147
PROV-ALPES-COTES D'AZUR	2 242	RHONE-ALPES	85 868	RHONE-ALPES	5,9%	BRETAGNE	1 007
AQUITAINE	2 161	PROV-ALPES-COTE D'AZUR	80 723	MIDI-PYRENEES	5,2%	PAYS DE LA LOIRE	958
PAYS DE LA LOIRE	1 821	BRETAGNE	61 400	ALSACE	5,2%	AQUITAINE	738
BRETAGNE	1 686	AQUITAINE	57 240	FRANCHE-COMTE	5,2%	LANGUEDOC-ROUSSILLON	727
AUVERGNE	907	AUVERGNE	45 998	PAYS DE LA LOIRE	4,8%	MIDI-PYRENEES	688
BOURGOGNE	829	BASSE-NORMANDIE	44 964	AQUITAINE	4,1%	NORD-PAS-DE-CALAIS	506
BASSE-NORMANDIE	807	BOURGOGNE	44 593	BRETAGNE	3,7%	CENTRE	422
POITOU-CHARENTES	774	POITOU-CHARENTES	37 347	BASSE-NORMANDIE	3,7%	POITOU-CHARENTES	392
CENTRE	741	CENTRE	35 864	AUVERGNE	3,1%	ALSACE	382
ALSACE	536	FRANCHE-COMTE	34 118	LIMOUSIN	3,0%	BOURGOGNE	361
LIMOUSIN	488	LORRAINE	33 251	LORRAINE	3,0%	BASSE-NORMANDIE	283
FRANCHE-COMTE	475	LIMOUSIN	25 429	OUTRE-MER	2,6%	AUVERGNE	276
CHAMPAGNE-ARDENNE	430	CHAMPAGNE-ARDENNE	17 382	BOURGOGNE	2,5%	FRANCHE-COMTE	256
LORRAINE	425	ALSACE	17 296	POITOU-CHARENTES	2,2%	LORRAINE	250
NORD-PAS-DE-CALAIS	261	CORSE	10 326	CENTRE	1,5%	PICARDIE	236
CORSE	251	PICARDIE	8 950	ILE-DE-France	1,4%	HAUTE-NORMANDIE	233
PICARDIE	213	ILE-DE-France	7 974	CHAMPAGNE-ARDENNE	1,1%	CHAMPAGNE-ARDENNE	206
OUTRE-MER	205	NORD-PAS-DE-CALAIS	7 403	NORD-PAS-DE-CALAIS	0,9%	LIMOUSIN	134
HAUTE-NORMANDIE	191	HAUTE-NORMANDIE	6 928	HAUTE-NORMANDIE	0,9%	CORSE	48
ILE-DE-France	178	OUTRE-MER	3 217	PICARDIE	0,7%	OUTRE-MER	30

Source : Agence BIO/OC ; (1) Agreste 2010

Les disparités entre les régions sont importantes comme le montre le classement par région ci-contre :

En 2011 selon l'Agence Bio, la production bio en Pays de la Loire représente 1 821 exploitations (6^e rang national), 102 495 ha en bio ou en conversion (2^e rang national), soit un doublement de la surface en 10 ans. Cela représente 4,8 % de la surface agricole utile régionale en 2010 (8^e rang français). La région compte également 762 transformateurs de produits bio (4^e rang français) et 196 distributeurs (6^e rang français). En région, la filière s'organise progressivement notamment grâce au travail de l'association Inter bio Pays de la Loire.

La consommation des produits issus de l'agriculture biologique en France a connu une progression de +10 % par an entre 2000 et 2010 et a également progressé dans la restauration collective. Pour cette dernière, en 2011, 46 % des établissements ont introduit des produits bio dans leurs menus, contre 40 % en 2010 et 36 % en 2009. Il s'agit essentiellement :

- de fruits (majoritairement des pommes et des poires),
- de produits laitiers (majoritairement des yaourts et fromages frais),
- et de légumes (majoritairement des carottes, tomates et pommes de terre).

L'origine des produits bio des établissements de la restauration collective provient à 34 % de produits régionaux, à 47 % de produits nationaux hors région de l'établissement interrogé et à 17 % de produits non français et 2 % sans origine identifiée. Concernant le coût, 89 % des établissements estiment que leur introduction de produits bio a provoqué un surcoût estimé en moyenne à + 25 % (30 % pour des menus entièrement bio). La majorité des établissements a cherché à le limiter : en mettant en concurrence les fournisseurs, en limitant le gaspillage, en groupant les achats, en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs ou en passant des partenariats au niveau local.

Selon Biocoop, le réseau de distribution des produits biologiques, les grandes surfaces ont tendance à gagner des parts de marché et atteignent 49 % des ventes de produits alimentaires bio. Ensuite, les magasins spécialisés représentent 35 % de la distribution, la vente directe 11 % (essentiellement grâce aux fruits et aux légumes).

Bien que la caractéristique biologique du produit soit importante aux yeux du consommateur, les prix des produits biologiques restent plus élevés que ceux des produits conventionnels et sont un obstacle à leur généralisation.

La progression de la consommation de plats préparés

Les modifications des rythmes et des habitudes de vie ont favorisé ces dernières années le développement des plats préparés. Pratiques à conserver, avec des formats adaptés aux usages et aux différentes tailles des ménages, ils ont connu un fort développement qui se caractérise en particulier par des conditionnements plus performants (par exemple avec les box), un élargissement des gammes proposées et des innovations qui dynamisent le secteur.

Les industries agroalimentaires en France ont produit plus d'un million de tonnes de plats préparés en 2009. A l'exception de 12 % destinés à l'exportation, le reste est consommé sur le marché français.

La moitié des plats préparés concerne des plats traditionnels complets à base de viande comme le cassoulet, la choucroute ou les saucisses aux lentilles. La consommation moyenne de plats préparés en France est de 20 kg par habitant en 2009, dont plus de 4 kg de plats préparés à base de pâtes.

Les segments de ce marché ont évolué différemment : alors que celui des plats cuisinés déshydratés ne correspond plus aux exigences des consommateurs, le marché des plats cuisinés frais et surgelés est resté dynamique ces dernières années

(bien qu'il ait été fragilisé avec le ralentissement économique).

Le marché des plats appertisés est sans doute celui qui va se développer dans les années à venir, grâce aux innovations développées dans le secteur.

La hausse de la consommation des plats préparés n'est pas sans poser un certain nombre de problèmes comme la teneur en sel, en glucides, en sucre et pose la question de la traçabilité des produits contenus dans les préparations. Le scandale de février 2013 des lasagnes de bœuf contenant de la viande de cheval est une illustration des risques de fraudes. Cela pose également la question du renforcement des contrôles.

La problématique du bien-être animal

Après la Seconde Guerre mondiale, les pays européens ont dû faire face à l'impérieuse nécessité de nourrir leurs populations dans une Europe dévastée par les conflits. Avec l'utilisation de l'automatisation, des élevages intensifs ont permis de répondre à la demande croissante de viande de nos sociétés. Ces élevages soulèvent toutefois des questions sur l'amoindrissement de la diversité génétique (en privilégiant les races animales les plus productives), les dérives liées aux additifs dans l'alimentation animale afin de prévenir les maladies ou stimuler la croissance, les risques liés aux rejets des élevages intensifs et notamment leurs conséquences sur la qualité de l'eau, les risques de zoonose et les conditions de vie et d'abattage des animaux élevés en batterie.

Depuis une dizaine d'année, l'Union européenne a renforcé la réglementation par une série de directives propres aux différentes races animales élevées et abattues dans les élevages intensifs et le Traité de Lisbonne, entré en vigueur le 1^{er} décembre 2009, a modifié le Traité de Fonctionnement de l'Union Européenne (TFUE) en incluant un nouvel article 13 : « *Lorsqu'ils formulent et mettent en œuvre la politique de l'Union dans les domaines de l'agriculture, de la pêche, des transports, du marché intérieur, de la recherche et développement technologique et de l'espace, l'Union et les États membres tiennent pleinement compte des exigences du bien-être des animaux en tant qu'êtres*

sensibles, tout en respectant les dispositions législatives ou administratives et les usages des États membres en matière notamment de rites religieux, de traditions culturelles et de patrimoines régionaux. »

Les citoyens européens sont de plus en plus sensibles aux conditions de vie et d'abattage des animaux élevés pour leur consommation alimentaire, ce qui explique la progression des labels prenant mieux en compte le bien-être animal, les œufs de poules élevées en plein air, etc. Des réactions plus radicales comme le végétarisme (qui exclut la consommation de chair animale) ou le végétalisme (qui exclut la consommation de toute chair animale, de ses dérivés et des produits issus d'animaux comme les œufs, le miel, le lait) évoluent notamment en fonction de la médiatisation des scandales alimentaires. Ces pratiques alimentaires, même si elles restent minoritaires en France, ont aussi incité les industriels de l'alimentation et la restauration à s'adapter à ce type de clientèle.

La part de l'alimentation rituelle

Les valeurs religieuses et les consommations communautaires ont un impact sur le système alimentaire. Avec le recul des pratiques religieuses chrétiennes, certains règles ou interdits (faire carême, le jeûne eucharistique, deux jours maigres par semaine,...) se sont très nettement estompés dans l'alimentation quotidienne. Parallèlement, les pratiques alimentaires liées à l'observance de règles du judaïsme (alimentation casher) et de l'islam



(alimentation halal) ont un impact sur les règles d'abattage et de consommation des viandes, dont il est difficile d'estimer l'importance.

En 2012, sur fond de campagne présidentielle, un débat sur l'abattage rituel dont l'une des caractéristiques est l'abattage de l'animal sans étourdissement préalable s'est ouvert. Cela pose en particulier la question de l'étiquetage des viandes issues d'abattages rituels avec un risque de voir se détourner une partie des consommateurs par souci du bien-être animal et des risques potentiels de contaminations bactériennes (en raison du déversement possible au moment de l'abattage de 10 à 15 % du contenu des estomacs qui concentrent certaines bactéries).

Sans remettre en cause l'interdiction d'élaborer des statistiques ethniques dans notre pays, il est difficile de rendre compte de l'évolution de ces pratiques alimentaires liées à la religion. En l'absence d'études quantitatives et qualitatives sur le sujet, les estimations sont aléatoires et évoquent depuis une dizaine d'années un marché compris entre 3 et 6 milliards d'euros.



Le budget consacré à l'alimentation varie en fonction des disparités sociales

Plus les ménages sont pauvres et plus la part de leur budget consacrée à l'alimentation est élevée. Les repas pris à l'extérieur restent l'indicateur clé des inégalités de consommation : plus le revenu disponible pour l'alimentation est réduit et plus les arbitrages se font pour choisir les formules de restauration hors foyer les moins onéreuses. De plus, une corrélation existe entre le choix des comportements alimentaires et les niveaux de diplômes : les personnes avec bac+3 consacrent une part plus importante de leurs revenus pour l'alimentation hors du domicile, que les personnes non ou peu diplômées. Les repas à l'extérieur représentent plus de 30 % du budget alimentaire des cadres mais moins de 25 % chez les ouvriers.

Avec le ralentissement économique et l'impact sur le pouvoir d'achat des Français, le budget alimentaire fait l'objet de davantage d'arbitrages. Selon un sondage du 21 mars 2013 Sofinscope, la dépense moyenne mensuelle est de 396 euros (courses, déjeuners, cantines, etc.) mais avec une forte disparité puisque les foyers ayant des revenus supérieurs à 3 500 euros dépensent 539 euros en moyenne quand les foyers avec des revenus inférieurs à 1 000 euros dépensent 222 euros en moyenne.

Les disparités sont grandes également entre les différentes classes d'âge puisque les 18-34 ans consacrent en moyenne 291 euros à leur alimentation chaque mois, contre 437 euros pour les plus de 35 ans.

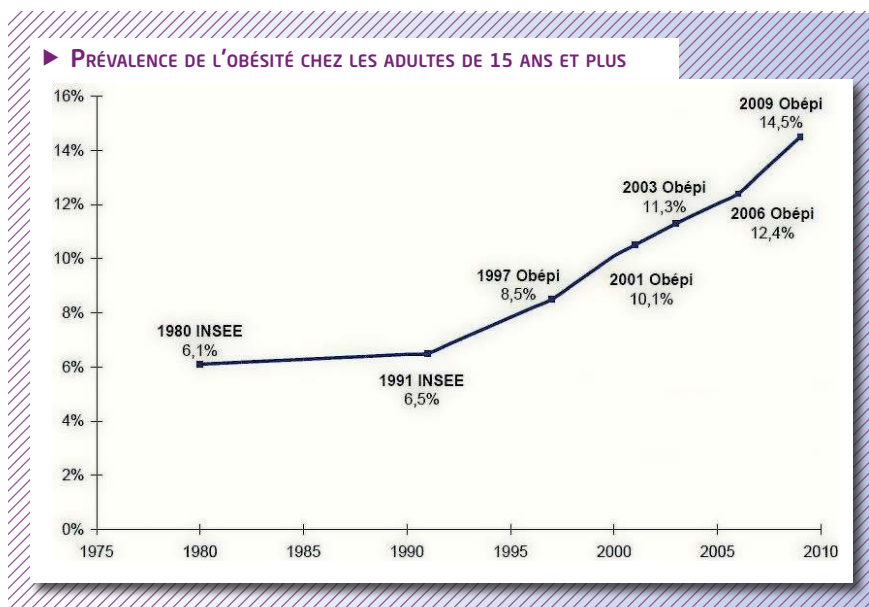
Par ailleurs, 61 % des personnes estiment que le budget consacré à l'alimentation est trop élevé et 98 % des personnes indiquent tenter de réduire leur budget consacré à l'alimentation (en cuisinant systématiquement les restes, en comparant les prix entre les marques, en privilégiant les produits en promotion, en utilisant les coupons de réduction, en achetant des produits de distributeur plutôt que des marques). Et trois Français sur quatre déclarent limiter la prise de repas au restaurant en raison de la crise.

Obésité et troubles des comportements alimentaires

L'obésité progresse

Les excès ou les déséquilibres des apports alimentaires ne sont pas l'unique cause de l'obésité puisque des facteurs génétiques peuvent également jouer un rôle. Toutefois, on sait que l'évolution de nos sociétés avec des apports alimentaires plus caloriques, avec des fréquences plus importantes, tout en augmentant sa sédentarité a des conséquences sur le poids qui entraînent des risques accrus de maladies cardio-vasculaires, d'hypertension artérielle, de diabète.

En France, selon la dernière enquête Obépi, plus de 21 millions de Français sont en surpoids ou obèses. La France compte 32 % d'adultes en surpoids et 15 % en situation d'obésité. Cette hausse se poursuit même si sa progression s'est ralentie dernièrement : les chercheurs soulignent que les cas d'obésité entre 2009 et 2012 ont progressé de +3,4 %, contre +10,7 % sur la période 2006-2009.



Source : CREDOC, Septembre 2011, baromètre n°6 de la perception de l'alimentation

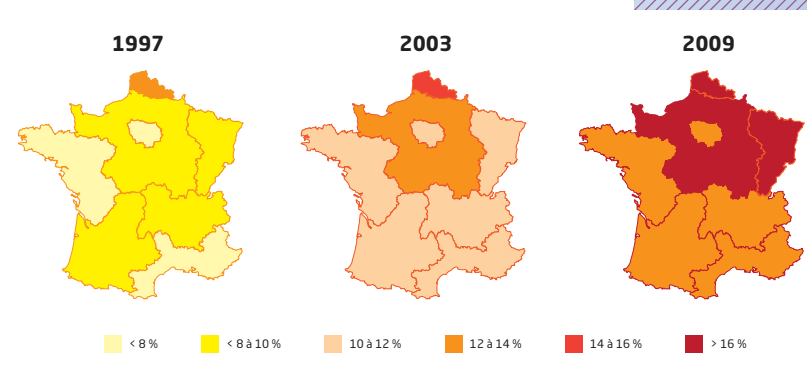
Les disparités sociales sont importantes puisque 8,3 % des adultes sont obèses dans les foyers au revenu mensuel net de 3 800 euros par mois ou plus, contre 24 % dans les foyers où le revenu est inférieur à 1 200 euros.

L'obésité varie également fortement selon les régions : le Nord-Pas-de-Calais reste la région la plus touchée avec 21,3 % d'adultes obèses, alors que l'Ouest et la moitié sud de la France métropolitaine ont des taux inférieurs à 14 %.

Par ailleurs, le temps alimentaire passé devant un écran (télévision ou ordinateur) augmente les risques d'obésité. En 2010, 19 % du temps moyen consacré à l'alimentation est passé devant un écran, c'est trois points de plus qu'en 1986. Une personne sur dix prend son petit déjeuner devant la télévision, une sur cinq le midi et une sur quatre le soir. Or les risques d'obésité augmentent en mangeant vite ou en mangeant devant un écran car les sensations de satiété sont altérées.

L'observatoire de l'Agence Régionale de la Santé des Pays de la Loire qui a publié en septembre 2012 son baromètre santé jeunes souligne que la prévalence de la surcharge pondérale est en hausse dans la région et désormais proche de la moyenne nationale. La pratique sportive reste stable

► VARIATION DE L'OBÉSITÉ DES PLUS DE 18 ANS ENTRE 1997 ET 2009



Source : ObEpi 2009

mais avec des modalités qui varient. Le temps passé devant les écrans est en forte augmentation : la proportion de Ligériens de 15-25 ans déclarant passer en semaine plus de 3 heures par jour devant un écran à leur domicile, sur leur lieu d'études ou de travail est passée de 28 % en 2005 à 43 % en 2010. Par ailleurs les jeunes appartenant aux groupes sociaux les moins favorisés présentent plus fréquemment une surcharge pondérale et pratiquent moins souvent la marche et le sport.

Les troubles des comportements alimentaires

Les troubles des comportements alimentaires sont multiples et se caractérisent par une relation pathologique avec les aliments : les plus connues sont l'anorexie mentale ou la boulimie. Ils peuvent être transitoires ou durables et concernent majoritairement les adolescentes ou les jeunes adultes. L'anorexie atteint 0,7 % des adolescentes et la boulimie 1 à 2 % des femmes de 16 à 35 ans. Ces troubles ne seront pas développés ici mais il est utile de s'informer, notamment auprès du Ministère de la Santé.



■ LA DIMENSION SOCIALE DANS L'AGROALIMENTAIRE

Structuration de l'emploi salarié dans les IAA

L'agroalimentaire en Pays de la Loire représente 52 000 salariés, soit 25 % des effectifs industriels de la région.

La moitié de l'emploi se concentre dans 4 % des établissements agroalimentaires de 250 salariés ou plus.

60 % des établissements agroalimentaires sont des très petites entreprises (TPE) de moins de 10 salariés. Les établissements de moins de 50 salariés représentent 80 % du total des établissements.

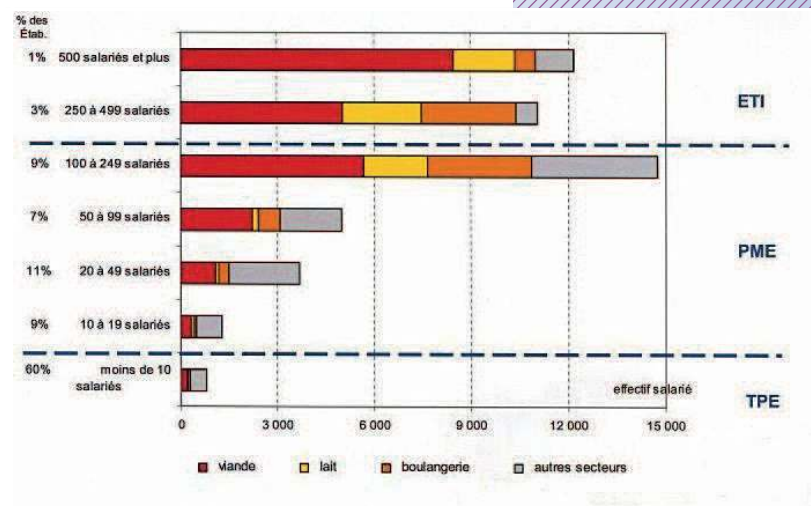
La répartition du nombre de salariés dans les industries agroalimentaires varie selon les filières dans les cinq départements que comprend la région des Pays de la Loire.

Dans la région des Pays de la Loire, on constate que les effectifs travaillant dans l'agroalimentaire sont diversifiés avec une prédominance de salariés dans la transformation de produits issus de l'élevage (viande et lait).

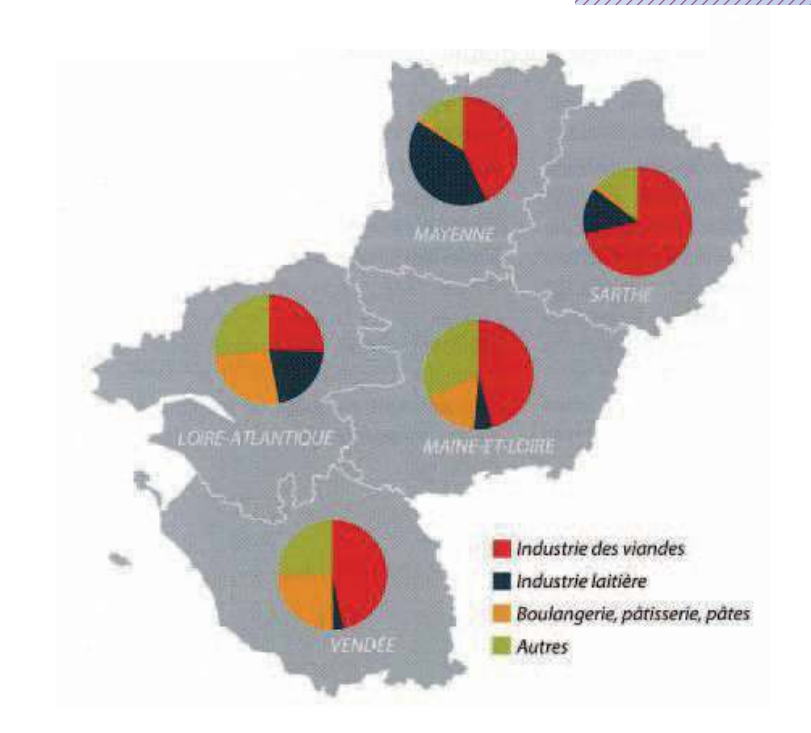
Selon les chiffres Insee Clap, au 31 décembre 2010, en Loire-Atlantique, 22 % des salariés de l'agroalimentaire travaillent dans la transformation et la conservation de la viande et 15 % dans la fabrication de produits laitiers.

- En Maine-et-Loire, 39 % des effectifs de l'agroalimentaire travaillent dans la transformation et la conservation de la viande, 6 % dans le travail du grain et les aliments pour animaux et 5 % dans la fabrication de produits laitiers.
- En Mayenne, les effectifs de la transformation agroalimentaire travaillent quasi-exclusivement pour deux filières : 40 % des effectifs de l'agroalimentaire travaillent dans la transformation et la conservation de la viande, 37 % dans la fabrication de produits laitiers.
- Dans la Sarthe, 65 % des effectifs de l'agroalimentaire travaillent dans la transformation et la conservation de la viande (avec des spécialités comme la volaille sous label et les rillettes), 12 % dans la fabrication de produits laitiers.
- En Vendée, 42 % des effectifs de l'agroalimentaire travaillent dans la

► STRUCTURATION DE L'EMPLOI SALARIÉ DANS LES IAA



► RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ



transformation et la conservation de la viande mais l'agroalimentaire y est très diversifié puisque 52 % des effectifs

travaillent dans d'autres filières de l'agroalimentaire que celles de la transformation de la viande.

Les rémunérations

Randstad a publié en 2009, un baromètre qui s'appuie sur une base de plus de deux millions de fiches de paie, dont 265 150 sur le secteur des IAA. Les salaires sont les salaires réels des intérimaires, payés au même niveau que les salariés permanents. La base traitée est le salaire brut mensuel des non-cadres hors congés payés, indemnités de fin de missions et primes variables. Selon ce baromètre, le salaire brut moyen dans l'agroalimentaire (1 398 €) reste inférieur à la moyenne nationale (1 411 €). Ce salaire moyen intègre l'ensemble des métiers de ce secteur : production, logistique, tertiaire, maintenance industrielle, etc.

La parité salariale en France pour les métiers de l'agroalimentaire n'est pas atteinte car l'écart, même s'il a tendance à se réduire, est de 14 € de plus par mois en moyenne pour les salaires des hommes que pour ceux des femmes. Les politiques salariales sont en moyenne plus favorables dans les entreprises de plus de 100 salariés car elles proposent des salaires supérieurs à la moyenne nationale et des progressions salariales plus importantes que dans les entreprises de moins de 100 salariés.

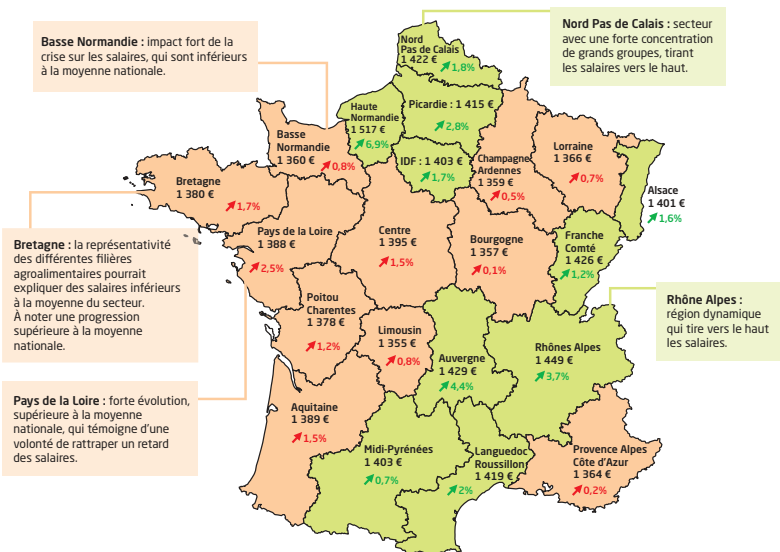
Le niveau de rémunération varie en fonction des qualifications et on observe que les plus faibles augmentations de salaires concernent les profils les plus difficiles à recruter : conducteur de machines de fabrication agroalimentaire et opérateur de transformation des viandes. Les salaires des agents de production agroalimentaire avec une moyenne de 1 377 € brut moyen sont moins élevés que ceux des agents de production du reste de l'industrie (1 386 €).

Les rémunérations en Pays de la Loire (1 388 €) sont en moyenne inférieures à celles pratiquées dans le reste du pays mais sont supérieures à celles pratiquées ailleurs dans l'Ouest de la France : Bretagne (1 380 €), en Basse-Normandie (1 360 €) et Poitou-Charentes (1 378 €).

Les conditions de travail

Les conditions de travail dans l'agroalimentaire sont globalement plus difficiles que dans d'autres secteurs mais cette situation varie beaucoup selon la taille des entreprises, le niveau d'automatisation,

FOCUS SUR 5 RÉGIONS



Source : Baromètre Randstad - chiffres 2009

RÉMUNÉRATION SELON LES QUALIFICATIONS

Qualification (h/f)	Salaires moyen 2009	Évolution 2008-2009
Manutentionnaire	1 369 €	1,9%
Agent de production agroalimentaire	1 377 €	1,8%
Conducteur de ligne de conditionnement	1 558 €	1,8%
Préparateur de commandes - magasinier	1 413 €	1,7%
Conditionneur	1 391 €	1,0%
Conducteur de machines de fabrication agroalimentaire	1 595 €	0,3%
Cariste	1 542 €	0,1%
Opérateur	1 372 €	0,0%

Source : Baromètre Randstad - chiffres 2009

l'organisation des tâches, l'âge des outils de production, l'âge des salariés.

Les points de difficulté sont importants surtout pour les agents de production qui sont confrontés aux atmosphères bruyantes, chaudes, froides, humides et à des niveaux

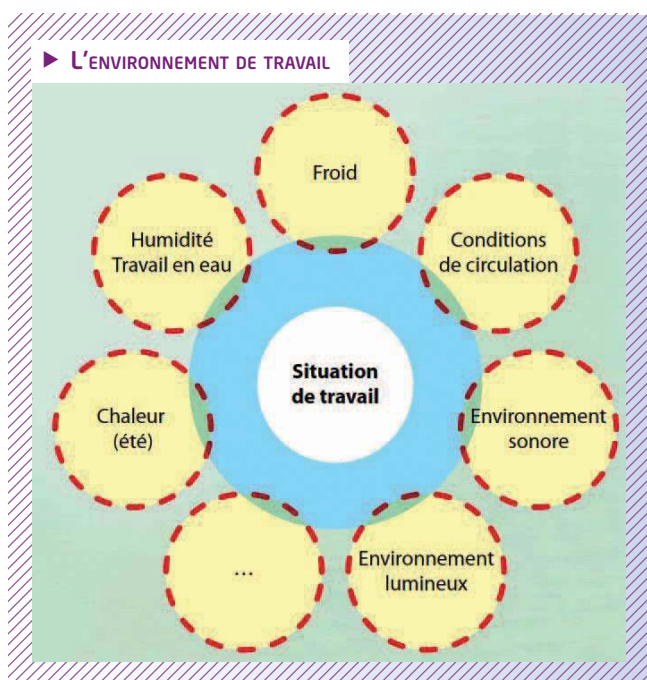
de stress qui varient selon les cadences imposées et les objectifs à atteindre.

En outre, les conditions de travail varient également en fonction du produit travaillé : produits transformés à base de viande (bovins, volailles, porcs, ...), produits

transformés du lait (yaourts, crème, beurre, fromages,...), produits transformés de la boulangerie-pâtisserie industrielle et de la biscuiterie, etc.

Les risques d'accidents les plus fréquents sont liés à la manipulation d'objets, aux chutes de plain-pied et à l'utilisation d'outils individuels à mains. A titre d'exemple, en 2006, dans le secteur de l'abattage et la découpe de volailles, le taux de fréquence des accidents du travail était de 51,4 % (contre 26,3 % en moyenne pour l'ensemble du régime général) et le taux de gravité était de 2,31 % (contre 1,25 en moyenne pour l'ensemble du régime général). Selon les statistiques du régime agricole, sur l'ensemble des salariés travaillant, le taux de fréquence des maladies professionnelles était de 24,4 % (contre 2,6 % en moyenne générale pour l'ensemble du régime agricole) et le taux de gravité était de 5,8 % (contre 0,5 % en moyenne générale pour l'ensemble du régime agricole).

Le risque majeur observé dans les industries agroalimentaires est le développement des troubles musculo-squelettiques (TMS) liés à l'hypermobilisation des membres supérieurs (avec syndrome du « canal carpien » et des tendinites au poignet, au coude et à l'épaule), à des postures prolongées ou à des efforts pour soulever ou pousser des charges lourdes (ou peu lourdes mais avec des gestes répétés) peut entraîner des lombalgies. Le travail en atmosphère froide ou humide est notamment un facteur aggravant pour les TMS.



Source : ARACT PACA - mars 2008

Le phénomène des TMS est mieux connu et, dans de nombreuses entreprises, les directions travaillent avec les représentants syndicaux et les salariés pour limiter les effets de ces TMS, notamment en organisant les plannings et les phases de production et en augmentant les marges de manœuvre du salarié (stock intermédiaire, gestion du temps,...). Des efforts sont faits pour automatiser les postes les plus pénibles (ex : conditionnement, palettisation, etc.) et informer les salariés des règles d'hygiène et de sécurité en évitant les chutes, les ports de charges lourdes, en expliquant les conditions d'utilisation

appropriées du matériel, en aménageant des temps de récupération musculaire.

Mais un risque moins reconnu actuellement est celui des risques psycho-sociaux (communément résumés sous le terme « stress ») en fonction des cadences, des changements de plannings connus à la dernière minute (lié aux variations de l'activité à flux tendu avec les clients), des changements d'organisation de travail (qui déstabilisent certains salariés). L'augmentation de ce niveau de stress en raison d'objectifs trop ambitieux provoque dans certains cas des phénomènes de surmenage.

Formations

Le secteur agroalimentaire est en train de muter vers des emplois avec davantage de qualifications. Or, plus des trois quarts des salariés de l'agroalimentaire en France ont un niveau V ou infra V.

Dans la région des Pays de la Loire, le nombre de personnes formées en 2011 est assez faible : 1 698 formés se répartissant en 922 personnes formées dans le cadre du bac technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires (STAV) et 776 personnes formées hors bac technologique STAV.

► **NOMBRES DE SALARIÉS FORMÉS PAR NIVEAUX**

Niveaux	Effectifs en Pays de la Loire	%
Niveau I - supérieur à la Maîtrise	172	10 %
Niveau II - Licence ou Maîtrise	121	7 %
Niveau III - BTS, DUT ou DEUG	288	17 %
Niveau IV - BAC, BTN, BT, BP	1013	60 %
Niveau V - BEP, CAP	65	4 %

■ ATOUTS / FAIBLESSES DES IAA EN PAYS DE LA LOIRE

Les industries agroalimentaires régionales disposent d'atouts certains

L'ancrage territorial

L'ancrage territorial se vérifie lorsque l'on s'entretient avec les responsables des entreprises et des salariés. Les entrepreneurs sont souvent des anciens artisans locaux ou d'anciens salariés qui ont franchi le cap de la fabrication industrielle. 60 % des industries agroalimentaires en Pays de la Loire sont des TPE et 36 % sont des PME : cela signifie que 96 % des entreprises des secteurs sont des structures de taille plutôt modeste. Les entrepreneurs qui sont à leur tête et les salariés sont la plupart du temps nés ou installés depuis de longues années dans la région.

Au fil des années, les entreprises ont tissé des relations avec l'amont de la filière en raison de la forte densité d'exploitations agricoles. Ce lien n'est d'ailleurs pas seulement local en raison, pour certains, de parents ou grands-parents travaillant dans les exploitations, il dépasse souvent le cadre local et régional et se tisse sur l'ensemble du Grand Ouest avec des relations de confiance sur la variété et la qualité des produits recherchés.

Les liens des responsables des PME et des salariés se concrétisent souvent par une implication dans la vie locale avec des engagements associatifs, des mandats locaux ou, pour certains responsables d'entreprises, par des responsabilités à la CCI ou auprès d'instances professionnelles.

L'ancrage territorial est plus distendu dans les grands groupes même si les sièges sociaux sont présents dans la région : les responsables sont davantage tournés vers un développement par croissance externe en rachetant ailleurs en France d'autres sociétés, et en faisant venir des salariés spécialisés de la région mais aussi d'ailleurs.

Cet ancrage territorial est également différent entre les différentes filières. Pour les industries de première transformation, le lien est plus direct avec les producteurs et les territoires. Pour les industries de

seconde transformation, le lien est moins fort même si les implantations parfois anciennes de plusieurs décennies ont créé des liens étroits avec les territoires.

Les entreprises régionales sont également à la source de très belles marques nationales (et certaines sont exportées avec succès). La marque est au cœur du capital immatériel des IAA et joue un rôle central grâce à sa notoriété et la reconnaissance de la qualité associée par les consommateurs. Les IAA ont développé des stratégies de différenciation fondées sur les marques. Même si le développement des marques de distributeurs a contrecarré ce développement, la plupart des marques ont assez bien résisté lorsqu'elles ont su innover et proposer des produits nouveaux aux consommateurs. Certes les dépenses marketing représentent un coût mais l'identification du produit grâce à la notoriété de la marque a permis à de nombreuses entreprises de développer leur activité. Cela impose la sécurité des approvisionnements, la traçabilité des produits et à la maîtrise du savoir-faire.

Un véritable savoir-faire

Les entreprises ont acquis une véritable maîtrise technique des process de fabrication sur des matières qui nécessitent souvent une constance dans les températures, les différentes phases de fabrication (comme pour le beurre, le fromage, les différents étapes de la panification, etc.). Une attention toute particulière est accordée par le chef d'entreprise à la fiabilité des process pour garantir une continuité dans la qualité et éviter les lots non conformes.

Cette maîtrise technique est rendue possible grâce aux compétences humaines dans les entreprises et à la transmission de ces savoir-faire depuis plusieurs décennies. La connaissance pointue par les salariés du fonctionnement des machines et de leurs capacités assure en permanence la qualité des produits. Il ne s'agit pas seulement de l'application de méthodes mais bien

d'une adaptation permanente et fine en fonction de nombreux paramètres liés au produit à transformer, au «coup de main» du salarié dans telle ou telle tâche, etc. Au-delà de l'évolution des performances des machines de la chaîne de production, les chefs d'entreprises insistent beaucoup sur l'importance du rôle des salariés dans la constance de la qualité et l'amélioration des produits.

Une grande diversité de produits

A partir d'un ou plusieurs produits-phares les entreprises ont de plus en plus diversifié leur gamme de produits. La volonté est clairement de se différencier de la concurrence et de répondre aux changements de comportements alimentaires des consommateurs : par exemple avec des contenants plus petits ou mieux adaptés au nomadisme alimentaire.

Le nombre de références de produits est impressionnant dans la plupart des entreprises. Même sur les produits de première transformation, on constate souvent plus d'une centaine de références différentes, en fonction des conditionnements, des recettes, des méthodes de fabrication, etc. Cette diversité est atteinte grâce à la grande réactivité des chefs d'entreprise en lien avec la connaissance fine de leurs salariés des process de fabrication. L'objectif est d'atteindre le meilleur rapport qualité/prix en répondant le plus rapidement possible aux attentes des clients.

En voyageant un peu ailleurs en Europe et dans le monde, on s'aperçoit que la diversité de nos produits est assez exceptionnelle, malgré l'internationalisation des goûts alimentaires. Dans bien des rayons à l'étranger, il y a quelques références de tel ou tel produit. En France, cette diversité est très développée, et cela dans de nombreux rayons (par exemple, celui des brioches, des produits laitiers ou même des différentes variétés de viandes).

Une évolution de la qualité des produits liée à plusieurs évolutions des attentes des consommateurs

Les recettes des produits sont adaptées régulièrement au goût des consommateurs. On constate de plus en plus la prise en compte, au-delà des normes réglementaires, des critères de naturalité avec une moindre teneur en sel, des produits de qualité.

Cette volonté est notamment liée à la nécessité de répondre aux attentes des consommateurs qui sélectionnent des produits au bon rapport qualité/prix avec du goût et recherchent la sécurité et de l'équilibre alimentaires. Même la restauration hors foyer, souvent décriée pour des menus déséquilibrés (trop gras, trop sucrés, trop salés), propose de plus en plus des propositions de plats mieux équilibrés et les cantines font appel à des nutritionnistes afin de proposer des formules plus adaptées aux besoins nutritionnels des jeunes.

Les chefs d'entreprise prennent en compte ces évolutions et recherchent cette qualité tout en développant leurs innovations afin de faire des gains de productivité afin de limiter l'érosion de leurs marges liée ces dernières années à la volatilité des cours des matières premières et à la course au « low cost » engagée par les enseignes de la grande distribution.

Un secteur avec des innovations sans cesse développées afin de conserver et/ou développer sa compétitivité

Afin de répondre aux attentes de consommateurs, de se différencier de la concurrence et de limiter l'érosion des marges de ces dernières années, les chefs d'entreprise ont développé des innovations.

Il s'agit bien entendu d'innovations des produits pour adapter les recettes au goût des consommateurs et correspondre au mieux aux tendances de fond des comportements alimentaires. Certains ont ainsi pu devenir des incontournables des rayons brioches, biscuits, etc.

Mais moins connues et pourtant sources de gain de productivité, les innovations sociales se sont aussi développées.

Certaines de ces innovations ont dégradé les conditions de travail avec des équipes de nuit pour optimiser les outils de production, où une plus grande souplesse des affectations des salariés sur telle ou telle chaîne selon la commande (parfois reçue, fabriquée et distribuée en 24 heures, ce qui constitue une véritable prouesse de la part de toute la chaîne). Certaines de ces innovations ont permis d'améliorer les conditions de travail des salariés par une automatisation des charges les plus pénibles, même si cela s'accompagne par une augmentation des cadences.

Pour développer les innovations les plus grandes entreprises affectent des équipes de chercheurs afin de résoudre les problèmes de fabrication, diversifier les produits et les goûts proposés. Dans les plus petites entreprises, l'innovation est développée par le chef d'entreprise en lien avec ses salariés les plus qualifiés pour développer des produits nouveaux ou des nouvelles formes d'organisation afin d'optimiser l'utilisation des outils.

Ces innovations permettent d'améliorer la qualité, d'augmenter les rendements, d'améliorer la sécurité alimentaire, d'améliorer l'ergonomie des postes de travail. Elles permettent aussi d'utiliser les évolutions technologiques pour une meilleure technique du pesage, du dosage, de la mise en lots, des détections des formes, des

couleurs, des quantités, des pourcentages de matières grasses. Les innovations non technologiques cherchent surtout à gérer et optimiser les flux, à assurer la traçabilité.

La présence croissante des Signes de Qualité ou de l'Origine (SIQO) : Label Rouge, Certifié AB,...

La région des Pays de la Loire est une des régions les plus engagées dans la production sous signe de qualité : elle représente à elle seule 35 % de la production française de poulets de qualité (label, bio et fermiers).

Près de 111 produits régionaux, regroupés en 58 appellations bénéficient d'un signe de qualité de type appellation d'origine ou indication géographique protégée, ces derniers surtout utilisés pour les produits animaux, quelques productions végétales et un produit transformé (la brioche vendéenne). Cette spécificité régionale un véritable capital richesse à conforter et notamment au niveau du maillon intermédiaire que représentent les industries agroalimentaires.

Si les atouts des industries agroalimentaires sont indéniables dans la région des Pays de la Loire, elles sont confrontées à des faiblesses qui relèvent à la fois de l'environnement des entreprises et de fragilités internes.



Les industries agroalimentaires régionales sont confrontées à des faiblesses

Faiblesses liées à l'environnement des entreprises

• Un dynamisme régional tributaire du contexte national, européen et mondial

> La volatilité des matières premières agricoles

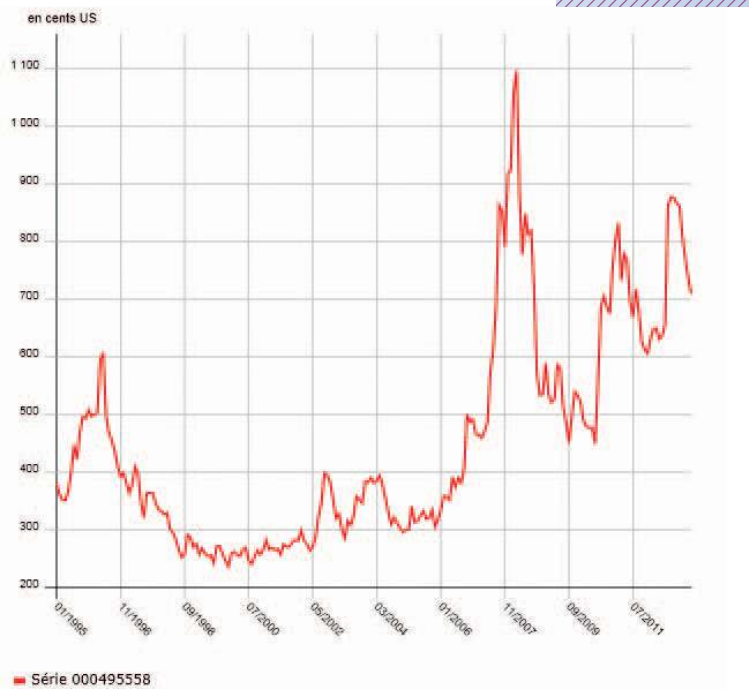
Depuis le milieu des années 2000, les cours des matières premières se caractérisent par une forte volatilité. Cette dernière a des conséquences sur les achats des industries agroalimentaires et sur l'impact sur le prix final des prix alimentaires à la consommation.

Les cours du blé, du maïs et des tourteaux de soja (ces derniers étant notamment utilisés pour l'alimentation animale) illustrent cette volatilité (cf. les trois graphiques ci-dessous retraçant la variation des cours des vingt dernières années).

L'instabilité des prix est due en partie à des raisons structurelles liées aux caractéristiques propres de chaque filière (le marché des céréales est très différent du marché de la viande par exemple) mais également aux niveaux de production dépendant eux-mêmes des aléas climatiques. Les fortes sécheresses dans certaines régions clés de la production de céréales (comme celles connues dernièrement dans les plaines d'Ukraine et du Middle West américain) ont un impact direct sur les cours. Par ailleurs, le développement rapide de pays très peuplés crée une augmentation des besoins : c'est en particulier le cas de la Chine, du Brésil et de l'Inde avec l'émergence d'une classe moyenne importante dont l'évolution du pouvoir d'achat fait notablement changer de consommation alimentaire.

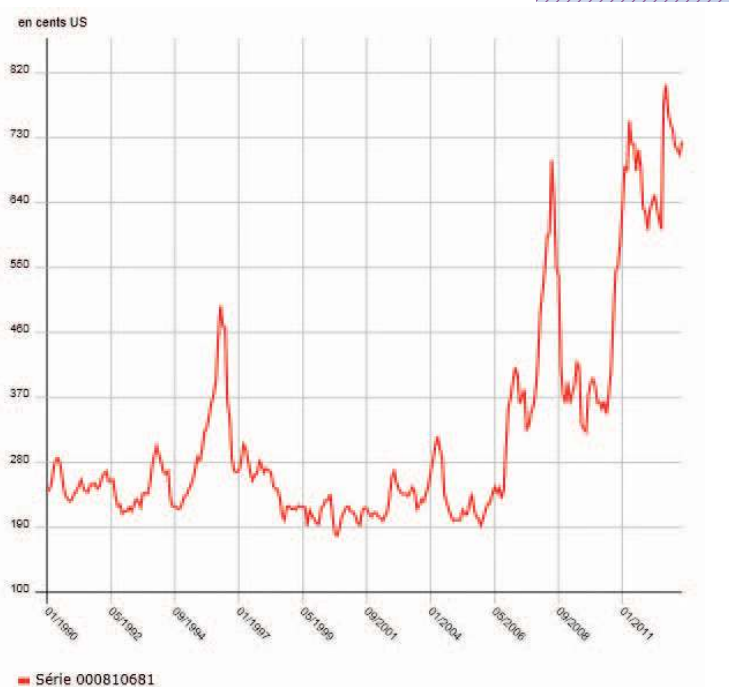
Cette instabilité des cours est aussi due à la financiarisation de certaines matières premières agricoles. Historiquement échangées sur des marchés au comptant (avec la confrontation de l'offre et de la demande pour des produits physiquement présents) puis sur les marchés à livraison différée (c'est-à-dire que la livraison se déroule sur une date lointaine), certaines matières premières agricoles s'échangent par des marchés de produits dérivés (contrats à

► COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES IMPORTÉES : BLÉ (CHICAGO) Prix en cents US par boisseau de 60 livres



Source : INSEE

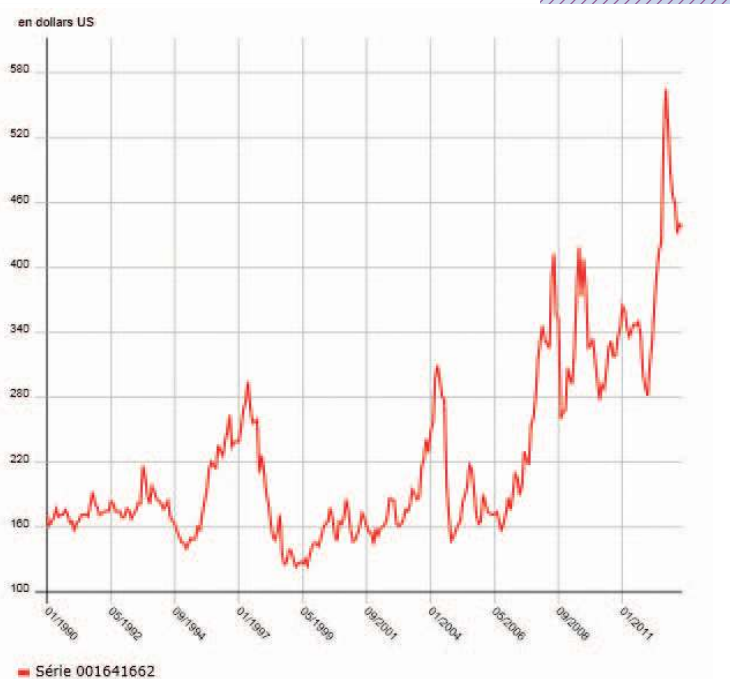
► COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES IMPORTÉES : MAÏS (CHICAGO) Prix en cents US par boisseau



Source : INSEE

terme et options) qui reposent sur des actifs financiers et des biens physiques. Sur ces marchés de biens dérivés, la spéculation se fait sur les actifs financiers. Avec ces derniers, le prix est fixé par avance ce qui permet au producteur de connaître le prix de sa future récolte. Cela a également développé des comportements spéculatifs en raison des intermédiaires chargés de couvrir le risque. Les transactions de matières premières et notamment les matières premières agricoles sur les marchés financiers dans les années 2000 se sont fortement développées. Les fonds d'investissement ont augmenté leurs achats de matières premières dans une stratégie de diversification du risque et de maximisation de la rentabilité. Ces marchés se sont développés en Europe à la suite de l'affaiblissement des moyens d'encadrement de la PAC dans les années 90 et 2000.

► COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES IMPORTÉES : TOURTEAUX DE SOJA - DECATUR, ILLINOIS



Source : INSEE

> Les risques liés au recul de la régulation économique

L'affaiblissement de la régulation économique crée une brèche permettant à des intermédiaires dont certains sont implantés en Europe de profiter de ces failles pour faire du profit au détriment de la qualité des produits et au final au détriment du consommateur et du producteur.

Concernant la régulation sur les prix des matières agricoles, l'échec des négociations en 2006 dans le cadre du cycle de Doha sur la libéralisation des échanges est venu rappeler l'impossible conciliation des intérêts commerciaux des pays développés avec ceux des pays émergents comme la Chine, l'Inde ou le Brésil.

Mais la crise alimentaire de 2007-2008 a redonné tout son sens à la nécessité d'une régulation pour lutter contre les abus des marchés et renforcer l'encadrement des acteurs. En marge du G20 en 2011, les chefs d'Etat ont notamment fait le choix de trois orientations :

- La mise en place de l'Agricultural Market Information System (AMIS) : alors que les prix alimentaires sont de plus en plus volatiles, le système permet d'améliorer

la collecte, la qualité et l'analyse des données agricoles internationales, y compris sur les stocks. AMIS comprend également un volet d'assistance technique pour aider les pays en développement à renforcer leurs capacités d'analyse des marchés ;

- Une accentuation sur la R&D et l'innovation sur les rendements agricoles. Sur cette question la France reste très performante mais il faut maintenir notre progression ;
- Engager la réflexion sur un retour des politiques publiques finançant des stocks alimentaires. Ces stocks stratégiques existaient notamment aux Etats-Unis et en Europe jusqu'au début des années 2000. Depuis l'arrêt de ces politiques, on a vu le retour du spectre des émeutes de la faim (notamment avec des morts en Egypte et au Cameroun et des heurts au Sénégal, en Côte d'Ivoire et en Haïti).

> Une forte concurrence avec des règles inégales selon les pays, et en particulier l'Allemagne, qui créent une distorsion de concurrence

Les industries agroalimentaires françaises sont exposées à une concurrence vive avec d'autres pays européens qui ont soit massivement investi dans leurs outils de production

en les automatisant comme au Danemark dans la production de viande porcine ou en employant comme dans les entreprises de découpe allemandes des bataillons de salariés étrangers en prestation de service via des entreprises sous-traitantes implantées en Europe de l'Est. Avec l'absence de salaire minimum, ces coûts salariaux bruts chargés sont de moins de 10 € de l'heure (quand en France ces coûts sont en moyenne de 20 € de l'heure dans le secteur). La majorité de ces salariés sont des Polonais et des Roumains et portent dans certaines entreprises des blouses de couleur pour les identifier en fonction de leur nationalité. Ils se voient proposer des contrats de travail de quelques mois dans les abattoirs allemands et sont logés dans des foyers au confort sommaire. Les conditions de travail sont particulièrement dures avec 10 heures de travail par jour, six jours sur sept. Certains salariés font le même geste plusieurs milliers de fois par jour et sont physiquement harassés par les cadences. Mais lorsque dans leur pays d'origine ils sont payés entre 300 et 400 € par mois, le contrat dans l'abattoir allemand leur permet d'atteindre 1 000 euros par mois. Le syndicat allemand NGG a évalué qu'en moyenne la main d'œuvre d'origine

étrangère représente 60 % du personnel employé dans les abattoirs (80 à 90 % chez Tönnies, Westfleisch, D&S et Danish Crown, 40 % chez Vion). Depuis 2004, ce sont ainsi 15 000 emplois de droit allemand qui ont disparu au profit d'emplois sous-rémunérés.

La conséquence de cette organisation est une compétitivité allemande artificiellement gonflée avec un avantage de prix de 5 € par porc en abattage découpe et qu'il devient moins cher d'envoyer ses porcs à l'abattage en Allemagne et de réimporter ensuite la viande découpée pour la transformer... Tant que ce système perdurera, il créera une spirale descendante pour le salarié. Déjà, les entreprises de découpe dans l'Ouest de la France, y compris des abattoirs de viande issue de l'agriculture biologique, emploient depuis quelques années des équipes de salariés étrangers en prestation de service. Leur nombre reste encore assez réduit (souvent inférieur à 10 % des salariés des abattoirs et spécialisés dans les tâches de découpe primaire). L'encadrement législatif français limite les abus mais la brèche est ouverte et cette course à la compétitivité en jouant sur le coût du travail est à terme destructrice pour l'emploi local et pour les salariés étrangers qui seront exposés aux conséquences physiques liées aux cadences de production.

Par ailleurs, les différences de fiscalité ne sont pas négligeables entre la France et l'Allemagne :

Dans son rapport de mars 2011, la Cour des comptes a réalisé un comparatif des prélèvements fiscaux et sociaux en France et en

Allemagne. Le taux de prélèvements obligatoires dépasse de plus de 3 points celui de l'Allemagne. La Cour des comptes souligne également que la France a davantage recours que l'Allemagne à des taux de TVA réduits et que le patrimoine est plus lourdement taxé en France qu'en Allemagne.

De plus, les différences réglementaires entre les pays ont un impact sur les bassins de production agricole. Ainsi, la situation est plus favorable en Allemagne qu'en France par exemple sur les niveaux de seuil des installations classées ou sur la prise en charge par les pouvoirs publics d'une partie des coûts d'équarrissage.

• Approvisionnement par l'amont non sécurisé

Si pour les industries de première transformation le lien assez direct avec les bassins de production permet aux industriels d'aboutir à une sécurisation de la chaîne d'approvisionnement, c'est nettement moins vrai pour les industries de seconde ou troisième transformation.

Ces dernières se trouvent confrontées à une hyperspécialisation du métier de fournisseur liée à l'internationalisation des échanges, qui transforme l'industriel agroalimentaire en assembleur sans qu'il maîtrise totalement la chaîne de fabrication du produit : l'amont se complexifie, les acteurs se multiplient avec au final un risque de perte de la maîtrise de la qualité du produit.

Le scandale en février 2013 des lasagnes avec de la viande de cheval au lieu de la

viande de bœuf est assez révélateur du risque qui pèse sur le secteur avec à la clé une perte de confiance des consommateurs pour les produits transformés.

Il est urgent de revenir à des comportements reposant davantage sur la qualité du produit auprès d'acteurs en amont implantés dans nos bassins de production. La définition en commun de cahiers des charges peut limiter le risque d'un approvisionnement non conforme.

De même, la généralisation des contrôles internes pour libérer les lots avant expédition permet de s'assurer de la qualité du produit. Cela représente un coût mais certaines entreprises (et pas seulement les plus grandes) réalisent déjà ce type de contrôles qui garantissent la constance de la qualité. Mais cette sécurité a un coût et passe par une intégration d'une partie de ces coûts dans le prix de vente et par l'acceptation de la grande distribution des hausses de prix lors des négociations annuelles.

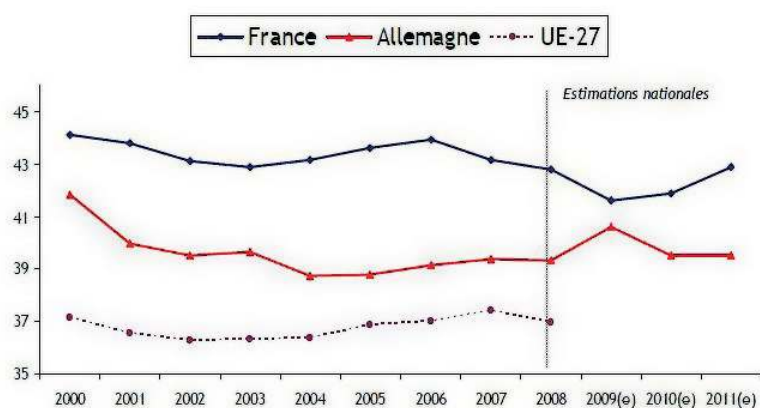
• Grande dépendance liée à la structuration très concentrée de la distribution

La Loi de Modernisation de l'Economie de 2008 donne plus de liberté aux enseignes de la grande distribution pour négocier avec les industriels et se lancer dans une guerre des prix. Les distributeurs prétextent la préservation du pouvoir d'achat des ménages mais cette baisse des prix a également pour but de réaliser des gains de parts de marchés sur les concurrents.

Les industriels les plus anciens ont grandi en même temps que les enseignes de la grande distribution : leurs outils de production sont généralement amortis et ils parviennent encore sur les volumes négociés à maintenir une marge (même si une érosion est observée ces dernières années). La situation est particulièrement délicate pour les plus petites entreprises qui cherchent à développer leur activité et qui se trouvent dans une situation assez comparable à des sous-traitants pressurés par des donneurs d'ordre imposant systématiquement des baisses de prix, alors que le prix des matières premières subit de fortes augmentations ces dernières années.

Au final cette spirale descendante fratricide dessert toute la chaîne du système alimentaire et a un impact sur les emplois : c'est

► TAUX DE PRÉLÈVEMENT OBLIGATOIRE (en % du PIB)



Source : Baromètre Randstad - chiffres 2009

vrai aussi bien chez les industriels qu'à terme chez les distributeurs en perte de vitesse. Par ailleurs, le risque de dégradation de la qualité des produits n'est pas négligeable puisque pour passer le cap de ces négociations commerciales, certains industriels recourent à la réduction du grammage des aliments les plus onéreux, à des stratégies de packaging réduisant au fil des années le poids du produit vendu (le prix affiché ne change pas mais la quantité de produit acheté a diminué), etc. Rares sont les industriels qui peuvent supporter un déréférencement par une centrale d'achat de la grande distribution.

• Des difficultés de recrutement pour certains métiers

Certains métiers de l'agroalimentaire sont en tension faute de candidats, notamment ceux liés à la production. Cette situation n'est pas propre à l'agroalimentaire dans la région mais se retrouve également dans les autres secteurs industriels. Dans l'agroalimentaire, les difficultés de recrutement sont notamment dues aux conditions de travail parfois difficiles, à des besoins spécifiques de main d'œuvre qualifiée, à l'image parfois dégradée des métiers de ce secteur, à des rémunérations

proches du SMIC et à la localisation des entreprises en milieu rural.

Dans son enquête annuelle Les besoins de main d'œuvre 2013 en Pays de la Loire, Pôle emploi indique que la part des projets difficiles de recrutement passe de 39,5% en 2012 à 40,6 % en 2013 pour les secteurs de l'agriculture et des IAA (alors que les tensions entre 2012 et 2013 ont tendance à diminuer dans le reste de l'industrie régionale, dans la construction et le commerce).

Faiblesses internes aux entreprises

• Des outils parfois sous-utilisés, vieillissants et une valorisation des savoir-faire insuffisante

Les abattoirs et les moulins sont les structures qui sont les principaux outils sous-utilisés par rapport à leur capacité. Cette question de taille des outils de production se retrouve essentiellement pour la première transformation, c'est moins fréquent pour la deuxième transformation.

Avec la chute des tonnages abattus, les abattoirs sont en surcapacité chronique. Cependant, la Bretagne et les Pays de la Loire sont les mieux dotés en abattoirs en raison de la proximité des bassins de production de viande porcine et bovine. Ces deux régions représentent plus de 53 % du volume d'activité d'abattage total en France métropolitaine, plus des 2/3 en porcs et 37 % en gros bovins. La situation pourrait s'aggraver si des abattoirs locaux supplémentaires étaient créés sur une volonté politique de privilégier l'emploi

local au détriment d'une vision cohérente de la filière à l'échelle de l'Ouest français.

Entre 2008 et 2012, l'activité d'abattage a diminué de -11% en Pays de la Loire, toutes espèces traitées. Concernant l'abattage de bovins, sur la région Grand Ouest qui concentre plus de la moitié des abattages, seules les régions Poitou-Charentes et Bretagne ont vu leur activité progresser.

Les abattoirs de viande bovine utilisent en moyenne 58 % de leur capacité d'abattage. Les abattoirs des Pays de la Loire

► ABATTAGE DE VOLAILLES ET DE LAPINS

ÉVOLUTION 2008-2012 ET PART 2012 DE L'ACTIVITÉ DES ABATTOIRS PAR RÉGION ET PAR ESPÈCES

ESPÈCES	TOUTES ESPÈCES			VOLAILLES			PALMIPÈDES GRAS			LAPINS		
RÉGION	2 012	Part	Evol	2 012	Part	Evol	2 012	Part	Evol	2 012	Part	Evol
11 : ÎLE DE FRANCE												
21 : CHAMPAGNE-ARDENNE	12 480	0,7%	-5%	12 480	0,9%	-5%						
22 : PICARDIE												
23 : HAUTE-NORMANDIE	2 518	0,1%	34%	2 518	0,2%	34%						
24 : CENTRE	62 536	3,7%	-27%	62 151	4,4%	-27%	175	0,1%	-20%	211	0,5%	
25 : BASSE-NORMANDIE	57 464	3,4%	20%	51 861	3,6%	18%				5 603	12,4%	2814%
26 : BOURGOGNE	87 201	5,1%	4%	78 358	5,5%	2%	6 720	2,9%	29%	2 095	4,6%	
31 : NORD-PAS-DE-CALAIS	14 069	0,8%	-54%	11 431	0,8%	-59%	2	0,0%	22%	2 593	5,7%	58%
41 : LORRAINE												
42 : ALSACE	13 137	0,8%	31%	11 858	0,8%	33%				1 279	2,8%	
43 : FRANCHE-COMTE												
52 : PAYS DE LA LOIRE	527 954	30,8%	4%	427 114	29,9%	6%	87 496	37,7%	-2%	9 521	21,0%	-25%
53 : BRETAGNE	563 992	32,3%	-4%	522 712	36,6%	-3%	24 770	10,7%	-30%	6 060	13,4%	-6%
54 : POITOU-CHARENTES	113 786	6,6%	2%	79 019	5,5%	2%	21 099	9,1%	14%	12 440	27,4%	-16%
72 : AQUITAINE	112 858	6,6%	1%	57 161	4,0%	-1%	52 631	22,7%	4%	300	0,7%	-21%
73 : MIDI-PYRÉNÉES	62 777	3,7%	-13%	22 971	1,6%	8%	38 489	16,6%	-22%	1 188	2,6%	-4%
74 : LIMOUSIN		0,0%	-100%									-100%
82 : RHÔNES-ALPES	42 540	2,5%	-2%	42 343	3,0%	0%	78	0,0%	-7%	112	0,2%	-76%
83 : AUVERGNE	29 498	1,7%	17%	28 525	2,0%	16%	705	0,3%	27%	267	0,6%	21%
91 : LANGUEDOC-ROUSSILLON	15 674	0,9%	5%	15 674	1,1%	5%						
93 : PROVENCES-ALPES-C.AZUR	3 669	0,2%	-1%							3 669	8,1%	-1%
94 : CORSE	902	0,1%	35%	902	0,1%	35%						
TOTAUX	1 723 055	100,0%	-2%	1 427 078	100,0%	-1%	232 165	100,0%	-7%	45 338	100,0%	8%
Évolution de la répartition	100%			83,3%			13,6%			2,6%		

Source : Observatoire National des abattoirs, 2013

abattent 30 % de jeunes bovins de moins qu'il y a dix ans (72 700 tonnes contre 104 700 tonnes en 2000) et 15 % de bovins en moins, toutes catégories confondues. Les abattoirs de porcs de l'Ouest utilisent en moyenne 57 % de leur capacité d'abattage.

La sous-utilisation de ces outils de production induit des coûts fixes élevés. Il est devenu urgent soit de retrouver un niveau de production permettant d'augmenter l'utilisation des outils, soit de revoir à la baisse

la taille des outils mais avec le risque de ne plus avoir la taille critique pour faire face à la concurrence, en particulier des pays voisins.

Certaines entreprises se trouvent confrontées à un parc de machines et des bâtiments vieillissants qu'il est difficile de remplacer en raison de la faiblesse des marges dégagées, limitant ainsi les fonds disponibles pour investir et financer la recherche et développement.

Pourtant, les salariés et entrepreneurs de l'agroalimentaire dans notre région

détiennent une véritable technicité, un vrai savoir-faire dans les process de fabrication. Ce savoir-faire est parfois insuffisamment identifié par manque de connaissance des lacunes dans certains pays en Europe et dans de nombreux pays dans le monde. Cette excellence française pourrait être davantage mise en valeur grâce à l'amplification des démarches commerciales dans une optique de développement de l'activité et notamment de l'exportation.

► ABATTAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

ÉVOLUTION 2008-2012 ET PART 2012 DE L'ACTIVITÉ DES ABATTOIRS PAR RÉGION ET PAR ESPÈCES																		
ESPÈCES	TOUTES ESPÈCES			GROS BOVINS			VEAUX			OVINS-CAPRINS			PORCS			ÉQUIDÉS		
RÉGION	2012	Part	Evol	2012	Part	Evol	2012	Part	Evol	2012	Part	Evol	2012	Part	Evol	2012	Part	Evol
11 : ÎLE DE FRANCE	16 389	0,5%	-23%	952	0,1%	-74%	914	0,4%	167%	2 772	3,2%	-24%	11 751	0,6%	-14%	0	0,0%	-100%
21 : CHAMPAGNE-ARDENNE	29 567	0,8%	-21%	22 136	1,8%	-25%	815	0,4%	-4%	524	0,6%	-23%	6 072	0,3%	-5%	21	0,4%	-7%
22 : PICARDIE	37 882	1,1%	-2%	22 548	1,8%	10%	1 757	0,8%	-3%	1 228	1,4%	11%	12 278	0,6%	-19%	71	1,3%	-47%
23 : HAUTE-NORMANDIE	24 078	0,7%	-27%	18 550	1,5%	-31%	381	0,2%	-28%	688	0,8%	-37%	4 373	0,2%	3%	76	1,4%	-33%
24 : CENTRE	62 179	1,8%	15%	14 160	1,1%	-19%	1 795	0,8%	12%	1 007	1,2%	-8%	45 010	2,3%	33%	196	3,7%	-39%
25 : BASSE-NORMANDIE	181 033	5,2%	-8%	105 731	8,4%	-10%	10 298	4,8%	-4%	1 205	1,4%	-32%	63 295	3,3%	-4%	503	9,5%	162%
26 : BOURGOGNE	96 310	2,7%	3%	87 145	7,0%	2%	2 802	1,3%	23%	1 996	2,3%	22%	4 268	0,2%	14%	93	1,8%	-3%
31 : NORD-PAS-DE-CALAIS	111 288	3,2%	12%	71 297	5,7%	23%	1 203	0,6%	-18%	623	0,7%	1%	37 991	2,0%	-2%	172	3,3%	30%
41 : LORRAINE	80 604	2,3%	13%	75 434	6,0%	26%	937	0,4%	-30%	879	1,0%	-32%	3 329	0,2%	-60%	7	0,1%	-69%
42 : ALSACE	20 581	0,6%	-6%	8 888	0,7%	-5%	352	0,2%	-33%	196	0,2%	-22%	11 142	0,6%	-6%	2	0,0%	-
43 : FRANCHE-COMTE	35 048	1,0%	4%	11 433	0,9%	14%	2 273	1,0%	-6%	642	0,7%	-32%	19 552	1,0%	-3%	1 134	21,4%	566%
52 : PAYS DE LA LOIRE	408 589	11,6%	-11%	200 414	16,0%	-12%	7 689	3,6%	8%	3 196	3,7%	20%	194 930	10,0%	-11%	349	5,6%	37%
53 : BRETAGNE	1 468 099	41,9%	0%	261 312	20,9%	11%	68 235	31,5%	-7%	4 690	5,4%	7%	1 133 618	58,3%	-2%	221	4,2%	1%
54 : POITOU-CHARENTES	200 952	5,7%	0%	57 574	4,6%	13%	5 118	2,4%	48%	18 842	21,8%	4%	119 172	6,1%	-7%	230	4,3%	2%
72 : AQUITAINE	126 978	3,6%	-3%	22 878	1,8%	-7%	32 772	15,1%	-9%	3 968	4,6%	-12%	67 230	3,5%	3%	126	2,4%	-66%
73 : MIDI-PYRÉNÉES	192 376	5,5%	6%	61 862	4,9%	8%	31 358	14,5%	12%	21 464	24,8%	8%	77 298	4,0%	0%	361	6,8%	0%
74 : LIMOUSIN	76 209	2,2%	-14%	47 762	3,8%	-13%	18 719	8,6%	-5%	6 239	7,2%	-23%	3 452	0,2%	-47%	24	0,4%	6%
82 : RHÔNES-ALPES	159 496	4,6%	-8%	92 748	7,4%	0%	20 460	9,5%	1%	2 139	2,5%	-53%	43 936	2,3%	-21%	195	3,7%	-24%
83 : AUVERGNE	135 587	3,9%	5%	55 026	4,4%	3%	5 218	2,4%	7%	1 539	1,8%	1%	73 701	3,8%	7%	98	1,9%	1%
91 : LANGUEDOC-ROUSSILLON	27 522	0,8%	-8%	11 795	0,9%	-7%	2 335	1,1%	-21%	3 326	3,8%	-12%	8 663	0,4%	-13%	1 392	26,3%	111%
93 : PROVENCES-ALPES-C.AZUR	14 774	0,4%	-14%	3 021	0,2%	18%	350	0,2%	23%	9 201	10,6%	-20%	2 172	0,1%	19%	26	0,5%	-97%
94 : CORSE	1 545	0,0%	29%	275	0,0%	23%	705	0,3%	22%	62	0,1%	-14%	504	0,0%	53%	0	0,0%	0%
TOTAUX	3 507 086	100%	-2%	1 252 941	100%	0%	216 486	100%	-2%	86 426	100%	-7%	1 943 737	100%	-4%	5 297	100%	15%
Évolution de la répartition	100,0%			37,5%			6,2%			2,5%			55,5%			0,2%		

Source : Observatoire National des abattoirs, 2013

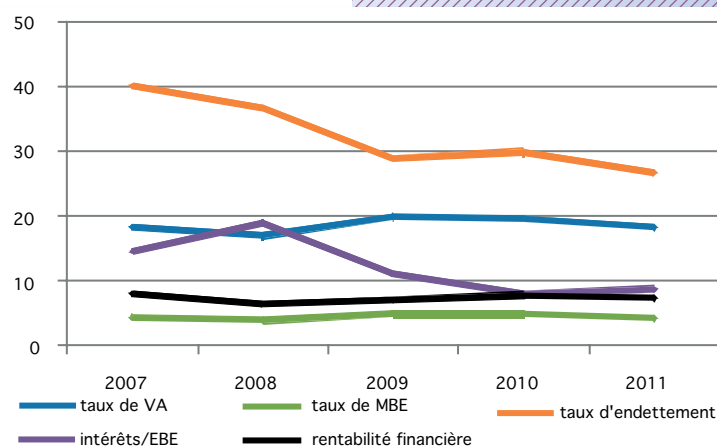


• Faiblesse du résultat économique

Les industries agroalimentaires souffrent par ailleurs d'une faiblesse de leur résultat économique. Si le taux d'endettement a diminué entre 2007 et 2011, le taux de marge brute d'exploitation reste faible (entre 2 et 4 % selon les activités en moyenne). Cette situation entraîne des difficultés pour financer les investissements et donc l'avenir.

Par ailleurs, les entreprises restent essentiellement dépendantes de la part que représentent les achats (60 %) alors que les charges de personnel, second poste, restent autour de 14 %.

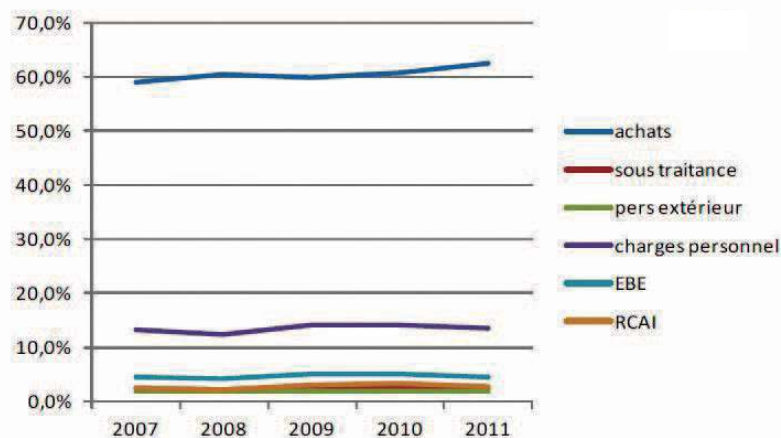
► INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES



Source : ACSEL / Banque de France 2012

VA : Valeur ajoutée / EBE : Excédent brut d'exploitation / MBE : Marge brute d'exploitation

► PART DES ACHATS DANS LE TAUX DE MARGE DES IAA

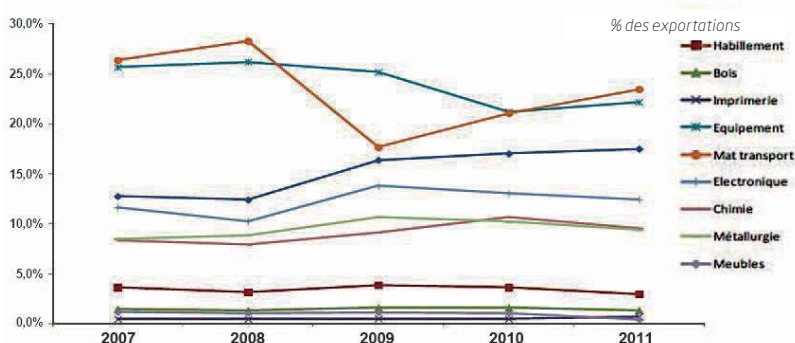


Source : ACSEL / Banque de France 2012

• Une stratégie export insuffisante

Bien que les IAA se placent en 3^e position (derrière le matériel de transport et les équipements) en pourcentage des exportations de la région, cela ne doit pas faire oublier que ces exportations sont réalisées essentiellement par les grands groupes coopératifs et les plus grosses entreprises de la région. Un gisement très important de valorisation des produits vers l'export est à réaliser par nos PME.

► PART EXPORTATIONS SELON FILIÈRES



Source : Banque de France - 2012

QUELLES ACTIONS POUR CONFORTER ET DÉVELOPPER L'AGROALIMENTAIRE EN RÉGION ?



La Région des Pays de la Loire détient des moyens pour soutenir notamment le développement économique, la recherche et la formation. Ce sont au titre de ces compétences qu'elle a le pouvoir d'agir et de définir les filières prioritaires. L'action de la Région doit permettre de réunir les conditions pour que les entreprises et les salariés puissent s'épanouir.

Toutefois, les mesures ne sont bien entendu pas toutes du niveau régional, certaines pistes d'action doivent être travaillées en coopération régulière avec les Régions limitrophes, et d'autres mesures relèvent du niveau national, voire européen.

EN ROUGE : les actions à mettre en œuvre au niveau européen et français.

EN BLEU : les actions à mettre en œuvre au niveau régional et interrégional.

■ DÉFINIR COLLECTIVEMENT UNE VISION STRATÉGIQUE POUR L'AGROALIMENTAIRE

Structurer le secteur agroalimentaire

Il nous faut collectivement débattre et définir de ce que nous voulons produire, consommer et exporter pour les années à venir. Pour cela, il est crucial de **définir un plan stratégique à un horizon d'au moins 10 ans au niveau national avec des déclinaisons régionales** (en fonction des spécificités locales) avec des filières à soutenir en urgence.

Dans les pays de la Loire, le soutien aux filières agroalimentaires liées aux productions animales doit notamment être une priorité pour permettre d'adapter et de moderniser les outils de production.

Par ailleurs, une cellule de veille regroupant l'ensemble des acteurs du secteur serait utile pour détecter les entreprises stratégiques en termes d'activités et/ou d'emplois.

Nous l'avons vu dans les faiblesses auxquelles nos entreprises agroalimentaires sont confrontées, les distorsions des règles sociales et environnementales entre pays européens nuisent directement sur la compétitivité des entreprises implantées dans la région. Une harmonisation des règles pour « jouer à armes égales » s'avère urgente.

Au niveau européen, une convergence sociale, fiscale et environnementale est à développer. Dans le domaine social, deux mesures à soutenir sont de créer un salaire minimum européen qui soit défini nationalement tout en réduisant progressivement les écarts entre pays et d'encadrer beaucoup plus

strictement l'emploi de personnel aux conditions salariales du pays d'origine : cela permettrait de limiter le « dumping » social entre pays européens.

Indiquer l'origine des produits et privilégier l'approvisionnement local

Il est important que les consommateurs soient clairement informés des produits contenus dans les plats transformés. Un certain nombre d'indications réglementaires existent mais, par exemple, l'indication précise de la provenance de la viande dans un plat cuisiné n'est pas portée sur les emballages.

Il est indispensable que les consommateurs soient clairement informés sur l'origine de tout produit.

Par ailleurs, au niveau régional, l'article 1 de la charte de conditionnalité des aides régionales dispose que : « *L'entreprise bénéficiaire d'une aide publique régionale inscrit sa stratégie de développement en cohérence avec les enjeux économiques, sociaux et environnementaux d'un développement durable du territoire ligérien.* »

Dans ce cadre, une entreprise aidée par la Région doit privilégier un approvisionnement local lorsque les produits sont présents sur le territoire régional.

Dans le respect de la charte de conditionnalité des aides régionales, il est important qu'une entreprise aidée privilégie des approvisionnements locaux, lorsque la production existe en région.

Œuvrer pour l'affirmation d'un pôle Grand Ouest Français

Au fil des auditions réalisées par le CESER, il est clairement apparu que la réflexion et les moyens d'actions ne peuvent s'arrêter aux limites administratives des régions : **il est nécessaire d'affirmer l'existence d'un pôle Grand Ouest Français en matière d'agriculture et d'agroalimentaire avec des programmes communs interrégionaux afin de constituer une force d'action cohérente sur tout le bassin du Grand Ouest regroupant les régions Basse-Normandie, Bretagne, Pays de la Loire et Poitou-Charentes, voire la région Centre sur certains programmes).**

Ces programmes agroalimentaires interrégionaux pourraient être définis sur des orientations cadrées dans le temps et concernant les champs de compétences régionaux comme ceux du soutien au développement économique, de la formation et de la recherche. Ces programmes sont possibles comme l'a démontré le programme de recherche intitulé « Programme pour et Sur le Développement Régional Grand Ouest » (PSDR GO) et doivent se développer pour préparer l'avenir. Il ne s'agit pas d'uniformiser en reniant les spécificités régionales mais de concevoir le socle commun de connaissances pour préserver et développer les activités agroalimentaires et les emplois de demain.

Cette affirmation du pôle agroalimentaire Grand Ouest Français passe notamment par **le soutien des actions du pôle de compétitivité Valorial, basé à Rennes mais œuvrant pour faire émerger les projets**

en Basse-Normandie, en Bretagne et en Pays de la Loire : ce pôle de compétitivité est important pour développer les projets innovants des entreprises agroalimentaires de nos régions.

Cette affirmation du pôle Grand Ouest Français passe également par un soutien régional amplifié aux projets identifiés et animés par le biais de clusters, comme ceux initiés par exemple par le Cluster WEST.

Sécuriser les approvisionnements

• Soutenir l'amont

Les industries agroalimentaires constituent le maillon central du système alimentaire qui se consacre à la transformation des produits quand l'amont se consacre à la production et l'aval à la distribution. Historiquement, les IAA se sont implantées à proximité des bassins de production. Les Pays de la Loire concentrent une part importante d'élevages pour la production de viandes et de lait. Les IAA qui transforment les produits à base de viande et de lait sont des industries employant de nombreux salariés dans la région.

La politique incitative européenne doit être définie en matière de production animale et d'adaptation des systèmes d'aides PAC pour revenir à des systèmes de couplage plus forts.

La quasi-totalité des chefs d'entreprises et des salariés rencontrés ont insisté sur l'urgence de soutenir la production animale de la région, en amont de la chaîne, afin de conserver à proximité des produits de qualité et en quantité suffisante.

• Encourager la contractualisation

La notion de filière revêt ici toute son importance : les relations entre producteurs et transformateurs doivent se généraliser par le biais d'une contractualisation. Celle-ci permet au producteur d'être correctement rémunéré tout en s'engageant sur un cahier des charges défini en commun afin de sécuriser l'approvisionnement et la qualité de la production.

Favoriser l'harmonisation et la simplification des normes

Les réglementations françaises sont régulièrement plus contraignantes que les

règles européennes, ce qui crée un différentiel de compétitivité entre les acteurs économiques de l'Union européenne. Lorsqu'une norme européenne est décidée, il est impératif si la France a un niveau d'exigence élevé, de convaincre les autres pays de l'UE d'adopter ce même degré d'exigence, ou si ce n'est pas possible de s'aligner sur les règles adoptées par l'UE.

Lors des auditions, il a été souvent rappelé qu'un projet allemand de méthanisation mettait en moyenne 6 à 18 mois pour émerger quand en France il faut attendre souvent plusieurs années avant de réunir toutes les autorisations. De même, la réglementation sur les poids lourds est plus restrictive en France alors que des camions de grande capacité ont le droit de circuler dans d'autres pays européens, notamment en Europe du Nord.

Pour conserver les marges de compétitivité des entreprises, il est impératif que les normes françaises s'alignent sur les normes européennes. Il est important que les normes soient simplifiées et que la politique de simplification des démarches administratives engagée en France soit accélérée.

■ RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT / FORMATION

Accompagner les entreprises dans les démarches collectives

• Encourager la mutualisation des outils

À l'échelle du Grand Ouest, des outils de recherche existent (ONIRIS) ou se mettent en place (comme le Centre Culinaire Contemporain à Rennes), il serait inutile et coûteux que chaque Région finance des outils qui feront doublon alors qu'ils peuvent être mutualisés.

Il serait utile de développer des partenariats avec des structures de recherche, de formation, de tests, les plateformes d'innovation entre les différentes régions du Grand Ouest où si la nécessité apparaît d'en créer de nouvelles, de les spécialiser à l'échelle interrégionale (par exemple par filière).

• Amplifier le soutien aux pôles de compétitivité et aux clusters et créer un Institut régional technologique dédié à l'innovation dans l'agroalimentaire

Le pôle de compétitivité VALORIAL regroupe 265 adhérents (dont les deux tiers sont des industriels) et a permis de labelliser 257 projets collaboratifs innovants pour un montant de 379 millions d'euros. Sur ces 257 projets, 170 (soit 70 %) des projets ont bénéficié d'un cofinancement public.

Bien que la présente étude n'ait pas traité la filière des fruits et légumes, il est nécessaire de rappeler également l'importance du pôle de compétitivité VEGEPOLYS implanté à Angers qui a permis de faire émerger 161 projets soutenus ou labellisés (dont les 75 ayant obtenu leur financement s'élèvent à 109 millions d'euros et ont bénéficié de 47 millions d'euros d'aides).

PONAN est le pôle de recherche, de technologie et d'enseignement supérieur en Pays de la Loire et fédère 500 scientifiques rattachés aux grands organismes nationaux de recherche (CNRS, INRA, INSERM, IFREMER, CNRH) et aux établissements d'enseignement supérieur

initial et continu implantés dans la région (universités d'Angers, Le Mans, Nantes, ONIRIS, Agrocampus-Ouest, Groupe ESA, AUDENCIA, CNAM, CHU d'Angers et de Nantes). Plus de 2 000 étudiants sont en formation dans ces domaines en Pays de la Loire.

Le Cluster WEST, créé en 2004 et implanté à Nantes, regroupe un réseau d'acteurs agroalimentaires afin de faire émerger des projets liés au « Bien manger durablement ». Quelques projets en cours auront un intérêt direct pour les industriels comme les projets « Global Meat Traceability » (relier les informations les données de l'ensemble de la filière viande pour accélérer le temps de réaction en cas de crise sanitaire et améliorer la capacité collective d'exploitation des données) ou « Nanocar+ » (système de traitement et de purification de l'eau, recyclage des eaux usées alimentaires). De même, le cluster Nova CHILD implanté à Cholet regroupe plusieurs entreprises adhérentes pour faire émerger des projets innovants dans

le cadre de son axe stratégique « Bien-être, santé, hygiène et nutrition ».

Par ailleurs, la Région a mis en place six plateformes régionales d'innovation autour de l'agroalimentaire : LIGEPACK (Le Mans), LEGUMERIE ET CIRCUITS COURTS (Saint-Herblain), VIGNES ET VINS (Montreuil-Bellay), NOVALIM (Laval), AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET AGRICULTURE PERIURBAINE DURABLE (La Roche-sur-Yon) et CAP ALIMENT : créée en 2012, cette dernière plateforme s'appuie notamment sur LIGERIAA, l'association des industries agroalimentaires de la région, et sur PONAN et porte sur l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de fédérer les compétences et les moyens en région.

Les structures qui œuvrent pour la mise en réseaux des acteurs et l'émergence de projets innovants (pôles de compétitivité, ONIRIS, PONAN, Cluster WEST, Nova CHILD, LIGERIAA) doivent bénéficier d'un soutien régional renforcé.

Dans le domaine de l'aéronautique, de l'industrie navale, des transports terrestres et de l'énergie, notamment de l'énergie marine renouvelable, un Institut Régional Technologique (IRT) Jules Verne permet d'associer sur le long terme des établissements d'enseignement supérieur, des organismes de recherche et des industriels privés. L'IRT Jules Verne balaie un spectre large du processus d'innovation : de la recherche jusqu'aux prototypes industriels.

Compte tenu de l'importance de l'agroalimentaire pour l'Ouest, aider à la structuration de la recherche pour aboutir à une étude de faisabilité d'un IRT dans ce secteur est nécessaire tout en veillant à travailler avec les autres régions limitrophes des Pays de la Loire afin de définir les complémentarités par rapport à des structures déjà existantes ou en cours de création pour éviter les doublons (notamment avec la Bretagne qui a créé par exemple une plateforme d'ingénierie culinaire). Cet IRT serait ainsi le lieu de coopération des pôles VALORIAL et VEGEPOLYS, d'ONIRIS, PONAN, Cluster WEST, Nova CHILD, LIGERIAA, etc.

Soutenir l'innovation sous ses différentes formes

L'innovation est une donnée fondamentale qui permet de se différencier de ses concurrents et de répondre aux tendances

de consommation tout en développant son activité. L'innovation ne naît que si l'entreprise a une connaissance fine de son marché et des motivations d'achat du client pour le produit.

Les plus grandes entreprises agroalimentaires développent ces innovations avec des équipes chargées de contrôler la faisabilité et la reproductibilité à une échelle industrielle d'une découverte, d'un nouveau process, etc. Pour les PME de petite taille l'innovation repose souvent sur le savoir-faire du chef d'entreprise et d'intuitions, de tests pour aboutir à un résultat duplicable.

Souvent pris par les affaires courantes de l'entreprise, le responsable de PME aimerait consacrer plus de temps et inciter ses proches collaborateurs à développer des idées innovantes. Il est important de faire connaître les outils (souvent proposés par les chambres consulaires et cofinancés par les collectivités publiques) qui permettent d'accompagner le chef d'entreprise dans son parcours pour mieux identifier les sources d'innovation.

L'innovation est de nature diverse et regroupe aussi bien les innovations technologiques liées à l'évolution du produit, du process de fabrication que non technologiques, liées à l'organisation notamment.

En lien avec les structures de recherche et de formation, il est nécessaire d'identifier et de soutenir les innovations prometteuses en termes de développement de l'activité et de l'emploi.

Pour accompagner les responsables des PME à innover, l'appui des chambres consulaires en se concertant entre elles sur les partages des missions et des dispositifs mériterait d'être poursuivi et amplifié.

Informier sur les métiers

Les formations pour former aux métiers de l'agroalimentaire existent dans notre région ou dans les régions limitrophes mais elles peinent à recruter faute de candidats suffisants. Sur le site internet régional www.meformer.org, le domaine « production alimentaire - cuisine » ne comptabilise que 2,8 % des recherches par groupe de métier. Le secteur souffre en particulier d'un déficit de notoriété sur la diversité des métiers (dont certains sont transversaux avec d'autres industries).

L'ONISEP des Pays de la Loire permet de recueillir les premières informations sur les différents métiers (comme par exemple conducteur/trice de ligne de production automatisée, opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires, ingénieur R&D en agroalimentaire). Des établissements scolaires proposent des cursus à différents niveaux de qualification : CAPA, Bac Pro, BTS, DUT, licence pro, master, etc.

Afin de mieux faire connaître auprès des jeunes et des adultes, plusieurs actions peuvent être mises en place :

- **Encourager les initiatives qui permettent de faire connaître les savoir « pratiques », la diversité et la réalité des métiers de l'agroalimentaire (présence de représentants des entreprises et des salariés aux salons, forums ou dans les écoles) ;**
- **Soutenir et/ou co-organiser régulièrement des visites en entreprise : ces visites ont notamment du succès auprès des familles qui voient concrètement comment s'organise une production agroalimentaire.**

Adapter les formations

Les formations doivent mieux tenir compte des besoins des entreprises. Pour cela il existe dans d'autres régions des instituts de formation régionaux des industries agroalimentaires (IFRIA). Ce n'est pas le cas en Pays de la Loire. Ces instituts sont mis en place avec les partenaires sociaux et les industriels, identifient les besoins et définissent les actions de formation. Il est nécessaire :

- de renforcer la formation continue car l'automatisation nécessite d'adapter les capacités des salariés afin de les aider à mieux accompagner les changements ;
- de développer les formations pour augmenter les qualifications (notamment dans les domaines du développement des relations avec la grande distribution et de l'automatisation croissante des process de production) ;
- de mieux valoriser le tutorat afin de transmettre les savoir-faire.

Pour mieux accompagner les IAA vers le développement de l'apprentissage, l'intégration de nouveaux collaborateurs et l'attractivité des métiers, les besoins des industries et les cursus de formation doivent être mis en cohérence. Ceci pourrait aboutir à l'étude d'un Institut

de formation régional des industries agroalimentaires (IFRIA), compte tenu du poids de ce secteur dans l'emploi industriel régional.

Les formations ne sont pas destinées uniquement à la qualification et doivent aussi permettre d'améliorer les conditions de travail des salariés.

Il est nécessaire d'investir dans les formations, initiale et continue, qui visent à améliorer les conditions de travail des salariés (aides aux études améliorant

l'ergonomie des postes de travail, formations sur les organisations et sur les gestes permettant de limiter l'impact des gestes répétitifs de certains postes de travail).

Il est nécessaire de généraliser la Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences sur le territoire (GPECT) afin de développer la gestion anticipative et préventive des ressources humaines des entreprises tout en l'inscrivant dans le

réseau des acteurs du territoire.

Afin d'accompagner les IAA dans les mutations auxquelles elles vont devoir faire face dans les prochaines années, la GPECT doit être généralisée dans les entreprises, notamment grâce aux outils développés par les chambres consulaires. Des pistes pour multiplier les tutorats de jeunes par des salariés en fin de carrière sont par exemple intéressantes à explorer.

■ PRODUCTION

Capter les capitaux : une nécessité

L'entrepreneuriat en Pays de la Loire est constitué essentiellement de coopératives (dont le statut limite l'extension du capital) et de PME familiales de tailles très diverses. Si c'est un atout pour l'ancrage territorial et pour la cohérence et la pérennité des axes stratégiques des entreprises, cela ne doit pas occulter la nécessité d'attirer des capitaux pour développer l'activité et franchir les différents « paliers » du développement. Ces nouveaux capitaux sont essentiels pour retrouver une plus grande marge de manœuvre (développement interne ou externe, fusion, rachat d'un concurrent, etc.). Cela peut notamment permettre de

développer son réseau commercial afin d'atteindre une taille critique.

Afin de permettre aux entreprises de capter de nouveaux capitaux pour les aider à se développer, il est nécessaire de structurer et d'amplifier l'accompagnement, notamment via la Banque Publique d'Investissement (BPI).

Améliorer la rentabilité des entreprises

• Augmenter l'utilisation des outils pour optimiser la rentabilité

Les outils de production, en particulier les abattoirs dans la filière viande, sont en sous-utilisation chronique. La baisse de la production est en partie responsable de cette situation mais la taille et la répartition

des abattoirs dans l'Ouest posent question.

Il est impératif de favoriser les solutions permettant d'accompagner les industriels dans l'adaptation des outils de production (adapter par exemple des lignes de production d'abattoirs à de la petite série).

Ce soutien régional doit nécessairement être associé aux aides nationales et européennes.

• Moderniser les outils de production pour réduire la pénibilité du travail, améliorer l'attractivité du métier et la compétitivité

Pour adapter les outils de production, en particulier dans la filière viande, les industriels ne peuvent faire face seuls aux investissements massifs qu'il faut réaliser dans les prochaines années.

Il est nécessaire de proposer des accompagnements des industriels et des salariés pour réaliser les investissements massifs, notamment par une automatisation des tâches les plus pénibles, former le personnel pour leur permettre de monter en qualification et ainsi retrouver une compétitivité incontournable si l'on veut sauvegarder nos entreprises et nos emplois.

• Standardiser les process de packaging

Les chefs d'entreprise ont très régulièrement fait état de la multiplication des packaging (par exemple des couleurs de



barquettes spécifiques à chaque distributeur) qui débouche sur une multiplication des références alors que la qualité du produit est la même dans une grande partie des références. Cela induit des ruptures dans la fabrication et une segmentation des volumes qu'il faut traiter séparément avec la partie logistique. Si la diversification des différents segments de marché est un atout, la multiplication des références est devenue une fragilité.

Un retour à la raison s'impose au niveau national pour limiter l'inflation exponentielle des références, alors même que cela ne concerne en rien la qualité du produit emballé. Un travail sur l'emballage dans le cahier des charges des distributeurs notamment permettrait au moins de limiter les dérives.

- **Favoriser le rapprochement inter-entreprises**

Afin de limiter les coûts et optimiser les outils, certaines entreprises se rapprochent ou mettent en commun certaines de leurs activités. C'est notamment vrai dans le secteur coopératif ces dernières années, qui pour atteindre une taille supérieure et

se développer, notamment à l'international, s'organise pour mutualiser ses forces.

Il est important de soutenir les initiatives qui visent au rapprochement inter-entreprises pour mutualiser les coûts et maintenir les emplois dans le Grand Ouest.

Accompagner les entreprises dans les démarches environnementales

Les démarches environnementales sont de plus en plus intégrées dans les réflexions stratégiques des entrepreneurs de la région. Ils travaillent notamment sur la diminution de l'impact des activités sur la **qualité de l'eau** (notamment en travaillant sur l'utilisation de la vapeur, moins consommatrice, dans les process de fabrication et dans les phases de nettoyage des outils).

De nombreux industriels ont engagé des actions pour maîtriser ou réduire le tonnage de **déchets**. Dans le domaine de la réduction des cartons d'emballage, des progrès importants ont été réalisés ces dernières années. Sur les déchets liés aux produits,

des pistes existent pour valoriser ces déchets en tant que coproduits : là encore, l'innovation est au cœur des réflexions pour transformer en richesse ce qui représente actuellement un coût pour l'entreprise.

Le poste énergétique est également un domaine qui est scruté avec attention. Toutefois, si des **économies énergétiques** restent possibles notamment par une sensibilisation du personnel, il faut aussi reconnaître que les fortes diminutions passent par le changement de machines qui sont souvent coûteuses à acquérir et longues à amortir. Ces investissements ne sont possibles que si les entreprises retrouvent des marges plus importantes pour leur permettre de moderniser leurs outils de production et développer les innovations.

Les initiatives créées en région visant à réduire l'impact environnemental des activités industrielles doivent être encouragées et diffusées.

Les modernisations et changement d'outils de production doivent également être soutenus au niveau national et européen.

■ COMMERCIALISATION

Rééquilibrer les relations avec la grande distribution pour mettre fin à la spirale descendante

Le rapport de force est clairement déséquilibré : 13 000 entreprises agroalimentaires françaises réalisent 85 % de leur chiffre d'affaires avec les 10 centrales d'achat des distributeurs : Carrefour, Leclerc, Casino, Intermarché, Auchan, Système U, Cora, Lidl, Aldi et Dia. La guerre des prix fratricide amplifiée depuis la Loi de Modernisation de l'Économie (LME) de 2008 a un impact direct sur la compétitivité des industries agroalimentaires à court terme et sur l'activité et l'emploi à moyen terme.

Tout en appelant à revoir la loi de modernisation de l'économie (LME), il est impératif de rééquilibrer les relations entre les industriels et la grande distribution pour que la négociation annuelle

ne tourne pas systématiquement au profit de cette dernière, au détriment de la qualité et à terme de la pérennité des entreprises.

Promouvoir une image « Grand Ouest Français »

Il ne s'agit pas ici de créer une marque « Grand Ouest Français » mais plutôt de concentrer nos efforts à plusieurs, notamment lors des déplacements à l'étranger ou lors de forums internationaux, pour représenter le Grand Ouest français, tout en conservant ensuite des spécificités régionales. L'activité économique se développe sans s'arrêter aux frontières régionales et si nos débats franco-français nous font dépenser beaucoup d'énergie, il faut reconnaître que pour un acheteur potentiel brésilien, chinois ou indien, ils ont un intérêt limité.

Pour une plus grande efficacité, développer une image « Grand Ouest Français » dans les salons autour de l'alimentation et des produits agroalimentaires pourrait permettre de concentrer les moyens, de gagner en lisibilité, sans pour autant renier les spécificités des territoires.

Accompagner les entreprises vers les transferts de marchés

La grande distribution permet de distribuer de gros volumes mais d'autres marchés sont à explorer : restauration hors domicile, circuits courts, restauration des transports aériens, parcs de loisirs, hôpitaux, etc.

Cela demande un investissement en temps et en moyens humains mais cela peut s'avérer des marchés très porteurs, qui

réduisent un peu la dépendance envers la grande distribution.

Les actions des entrepreneurs de l'agroalimentaire qui ont pour objectif de développer des solutions alternatives à la distribution en grandes surfaces doivent être soutenues.

Accompagner l'export vers les pays européens et le grand export

En dehors de l'innovation, l'un des leviers de compétitivité sous-exploité dans notre région est l'exportation. Il ne s'agit pas ici d'exportation opportuniste pour écouler un stock trop important lors d'une opération ponctuelle mais bien d'une réelle stratégie à long terme.

Pour cela, il est nécessaire de travailler sur nos points de fragilité : en particulier sur une meilleure maîtrise des langues étrangères, l'ouverture interculturelle, limiter l'opportunisme à l'égard des aides institutionnelles, développer la complémentarité de l'approche collective inter-entreprises, sur un investissement sur le long terme.

Les outils sur l'export dans la région des Pays de la Loire sont plutôt bien développés grâce au travail des chambres consulaires et notamment la

Chambre Régionale du Commerce et de l'Industrie. Les délégations groupées dans les salons internationaux permettent notamment de développer ces opportunités d'export. L'enjeu est de diffuser l'information et d'accompagner les entrepreneurs dans leurs démarches grâce aux retours d'expérience.

Les pistes d'action précédemment citées ont toutes un intérêt mais certaines sont particulièrement importantes si l'on veut améliorer la compétitivité des entreprises agroalimentaires :

- **Sécuriser et amplifier les approvisionnements** en encourageant la contractualisation : les relations entre producteurs et transformateurs doivent se généraliser par le biais d'une contractualisation. Celle-ci permet au producteur d'être correctement rémunéré tout en s'engageant sur un cahier des charges défini en commun afin de sécuriser l'approvisionnement et la qualité de la production.
- Compte tenu de l'importance de l'agroalimentaire pour l'Ouest, **aider à la structuration de la recherche** pour aboutir à une étude de faisabilité d'un

IRT dans ce secteur est nécessaire tout en veillant à travailler avec les autres régions limitrophes des Pays de la Loire afin de définir les complémentarités par rapport à des structures déjà existantes ou en cours de création pour éviter les doublons (notamment avec la Bretagne qui a créé par exemple une plateforme d'ingénierie culinaire). Cet IRT serait ainsi le lieu de coopération des pôles VALORIAL et VEGEPOLYS, d'ONIRIS, PONAN, Cluster WEST, Nova CHILD, LIGERIAA, etc.

- Proposer des accompagnements des industriels et des salariés pour **réaliser les investissements massifs**, notamment par une automatisation des tâches les plus pénibles, former le personnel pour leur permettre de monter en qualification et ainsi retrouver une compétitivité incontournable si l'on veut sauvegarder nos entreprises et nos emplois.
- Pour une plus grande efficacité, **développer une image « Grand Ouest Français »** dans les salons autour de l'alimentation et des produits agroalimentaires pourrait permettre de concentrer les moyens, de gagner en lisibilité, sans pour autant renier les spécificités des territoires.



CONCLUSION



CONCLUSION

Selon les projections de la FAO, la population mondiale devrait atteindre 8 milliards de personnes d'ici 2030 et la demande alimentaire va mécaniquement augmenter dans les prochaines décennies avec un milliard de tonnes de céréales en plus par an d'ici 2030, ce qui représente une augmentation de 50 % par rapport à la production céréalière mondiale de 2000. La moitié de cette hausse sera destinée à satisfaire les besoins des pays asiatiques en raison de leur forte croissance économique et de l'élévation des niveaux de vie (et la modification des comportements alimentaires en quantité et qualité). Pour répondre à cette demande, ce sont essentiellement les pays qui sont les plus exportateurs de denrées agricoles (Etats-Unis, Canada, Australie, Argentine, Brésil, Ukraine, pays de l'Union européenne) qui pourront fournir une part importante de cette hausse de la production.

Dans ce contexte, les industries agroalimentaires vont jouer un rôle de premier plan puisqu'elles permettront notamment de répondre aux évolutions des comportements alimentaires, notamment en apportant leur savoir-faire dans le domaine des conditionnements et des modes de conservation adaptés à cette nouvelle demande, tout en garantissant la meilleure qualité sanitaire possible. En France, l'industrie agroalimentaire est un secteur important de notre économie nationale en termes de poids économique et d'emplois. Le Grand Ouest, et plus particulièrement en Bretagne et en Pays de la Loire pour ce qui concerne la transformation de la production animale, a un rôle à jouer dans ce développement.

Pourtant, ce secteur est confronté depuis plusieurs années à des menaces liées en partie à la volatilité des cours de certaines matières premières agricoles et à la distorsion de concurrence en particulier dans d'autres pays européens. Si pendant longtemps l'industrie agroalimentaire a su plutôt mieux résister que d'autres secteurs industriels, sa position s'est dégradée au cours de ces dernières années. Nos régions de l'Ouest ont développé un formidable savoir-faire, reposant sur une grande variété de produits de qualité et sur l'excellence de la maîtrise technique des processus de fabrication par les entrepreneurs et les salariés de ces entreprises. Toutefois, ce secteur doit relever des défis majeurs en termes de compétitivité et d'enjeux sociaux pour retrouver une vitalité afin de participer pleinement au défi alimentaire de demain.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages :

- **Le Savoir Vert**
ONISEP Pays de la Loire, édition 2013
- **Comportements et consommations alimentaires en France**,
HEBEL P., TAVOULARIS G.,
MATHE T. (2012), Paris, Lavoisier.
- **FUTURIBLES n°371 (février 2011),**
Agriculture et alimentation,
Paris et en particulier l'article « L'évolution
de l'alimentation en France - Panorama des
tendances lourdes » de Céline LAISNEY.

Conférences :

- **IAA : panorama après le rapport
Rouault et enjeux pour le Crédit
Agricole** (juin 2013), présentation à
Laval par Mme Gaëlle Regnard, Direction
de l'agriculture et de l'agroalimentaire du
Crédit Agricole SA.
- **Dynamiques et leviers pour
les entreprises de l'agroalimentaire
en Pays de la Loire** (jeudi 11 avril 2013)
présentation dans les locaux d'ONIRIS
par Mme Catherine BOUCHER, Directrice
régionale de la Banque de France - Pays
de la Loire et par le Crédit agricole.

Principaux sites internet consultés :

- <https://fr.unesco.org/>
- <http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/pays-de-la-loire/>
- <http://competitivite.gouv.fr/>
- <http://www.pole-valorial.fr/>
- <http://www.draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/>
- <http://alimentation.gouv.fr/pna>
- <http://lekiosque.finances.gouv.fr/>
- <http://www.sante.gouv.fr/>
- <http://www.ars.paysdelaloire.sante.fr/>
- <http://www.invs.sante.fr/>
- <http://www.banque-france.fr/>
- <http://www.ccomptes.fr/>
- <http://www.lemonde.fr/>
- <http://www.lesechos.fr/>
- <http://www.lefigaro.fr/>
- <http://www.fao.org/home/fr/>
- <http://www.ligeriiaa.fr/>
- <http://www.franceagrimer.fr/>
- <http://www.sirha.com/>
- <http://www.agencebio.org/>
- <http://www.insee.fr/fr/>
- <http://ores.paysdelaloire.fr/>
- <http://www.randstad.fr/>
- <http://www.anact.fr/>
- <http://www.travailler-mieux.gouv.fr/>
- <http://www.agrofinance.fr/>

REMERCIEMENTS

Au titre de la Commission

Economie - Emploi - Recherche - Innovation

Au nom de Pierre Klein, **président**
Et Hervé Pillaud, **rapporteur**

Mme Virginie ALLAIRE-ARRIVE
Directrice de COOP DE FRANCE OUEST

M. Pascal BEILLEVAIRE
PDG de la Fromagerie BEILLEVAIRE

M. Xavier BEULIN
Président de la FNSEA

M. et Mme BODET
Maître-Charcutier, gérant de la SARL
FRANSAL    Montreuil-Bellay

M. Jacques BOURGEOIS
Directeur Général de la CAVAC

M. Yves BELAUGAUD
Directeur Général du Groupe TEREOS

M. Eric BERTON
Directeur des Ressources Humaines de
l'établissement TEREOS de Nantes

M. Yves BODIN
Directeur commercial de BODIN VOLAILLES
BIOLOGIQUES    Sainte-Hermine
Membre du coll  ge des transformateurs
INTERBIO Pays de la Loire

M. Sébastien BRANCOURT
Directeur Général de l'établissement
TEREOS de Nantes

M. Morgan CABIGLIERA
Adjoint Relations Entreprises ONIRIS

M. Jean-Luc CADIO
PDG de la Société BERJAC

M. Jacques CHAUVIRE
Directeur de la Coopérative TER'ELEVAGE

Mme Claude COLIN
Présidente d'INTERBIO Pays de la Loire

M. Yann COUROUSSE
Représentant de CGT-FORCE OUVRIÈRE

M. Philippe DA  RON
Directeur du site SOCOPA d'Evron

M. Raymond DOIZON
Président de LIGERIAA

M. Yves de la FOUCHARDIERE
Directeur général de la CAFEL

M. Jean-Yves FOCHE
PDG de BIOFOURNIL

M. Hubert GARAUD
Président du Groupe TERRENA

M. Alain GLON
Président d'ALAIN GLON HOLDING

M. Yves GONNORD

Président de la Société Holding de Contrôle
et de Participations (SHCP) du Groupe
FLEURY-MICHON
Ainsi que les équipes de l'Unité Traiteurs
de la Mer    Chantonay pour la qualité
de leur accueil

Mme Magalie JOST

Directrice de NATURE ET ALIMENTS
Vice-présidente d'INTERBIO Pays de la Loire
(coll  ge des transformateurs)

M. Gerrit KLEINHOUT

Directeur Général de DENKAVIT FRANCE
(site de Montreuil-Bellay)

M. Jacques LEFEUVRE

Directeur administratif et financier
d'EVELIA (site de La Varenne)

M. Hervé MASSIAS

Banquier Conseil IAA au Crédit Agricole

M. Laurent MAUFROY

Directeur industriel des BRIOCHES
PASQUIER (site des Cerqueux)

M. Patrick MORICEAU

Directeur général de LA FOURNEE DOREE

M. Jean-Luc PERROT

Directeur du Pôle de compétitivité
VALORIAL

M. Christophe ROCHAIS

Directeur du site d'EURALIS GASTRONOMIE
des Herbiers

M. François ROSET

PDG de GUIABEL

MM. Jean-Luc RABILLARD,

Joseph GIRAUD et François PILLEVESSE
Président, Directeur général et Directeur
industriel d'EURIAL
Ainsi que les équipes de la laiterie
de Belleville-sur-Vie pour la qualité
de leur accueil

M. Jean-Claude LEBOSSE

Délégué Général de PONAN

M. Joël LIMOUZIN

Président de la FRSEA des Pays de la Loire
Exploitant agricole à Chavagnes-en-Paillers

Mme Virginie MARTIN

Ex-Présidente de la fédération agro-
régionale de la CFE-CGC

M. Freddy THIBURCE

Directeur Général du Centre Culinaire
Contemporain

M. Philippe VERNET

Directeur du Pôle agroalimentaire
du Groupe TERRENA

**CONSEIL ÉCONOMIQUE
SOCIAL ENVIRONNEMENTAL
DES PAYS DE LA LOIRE**

Hôtel de la Région
1 rue de la Loire
44966 Nantes cedex 9
Tél. 02 28 20 55 80
Fax 02 28 20 50 44
www.ceser.paysdelaloire.fr

Directeur de la publication
Benoît Cailliau

Co-directeur de la publication
Bernard de Castelbajac

Coordination et réalisation
Catherine de Lavenne

Crédits photos
© Région Pays de la Loire /
Ouest Médias
© Région Pays de la Loire
© CESER Pays de la Loire
© Decius
© Coyau
© garretziegler
© telecom-bretagne
© nottinghamvets
© Cap21photo
© hotels-paris-rive-gauche
© SAPREC - Oniris, Nantes
© Volker Prasuhn
© Biofournil
© Thierry Kennes
© Portal Abras

Mise en page
Le Square d. (44)

Impression
Grenier

Imprimé en août 2013
sur papier recyclé Cyclus Reprint
avec des encres végétales
écologiques
Dépôt légal 3^e trimestre 2013