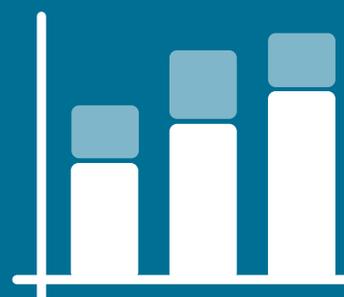


Panorama des industries agroalimentaires

édition **2014**



Panorama des industries agroalimentaires

édition **2014**



Les enjeux des industries agroalimentaires sont une partie de l'édition 2014 du Panorama des industries agroalimentaires en France, publié dans sa première version en juillet 1992.

Élaboré tous les deux ans à l'occasion du Salon international de l'alimentation (SIAL), le Panorama est le résultat du travail de la direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires en collaboration avec le service de la statistique et de la prospective, la direction générale de l'enseignement et de la recherche, la direction générale de l'alimentation, la direction de la communication et les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la direction des pêches maritimes

et de l'aquaculture du Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie.

Le Panorama des industries agroalimentaires fait le point sur la situation des entreprises françaises actives dans les domaines des industries alimentaires et de la fabrication de boissons, respectivement divisions 10 et 11 de la nomenclature d'activité française (NAF rév. 2, 2008). Le contrat de la filière alimentaire, cité à plusieurs reprises dans ce document, mobilise l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire, qui emploie 820 000 salariés au sein de 79 200 entreprises. Il couvre ainsi un périmètre plus large que celui du Panorama.

Le Panorama des industries agroalimentaires comprend trois parties :
- les enjeux des industries agroalimentaires (présente publication),

déclinés en 11 thématiques auxquelles s'ajoute une annexe sur le contrat de la filière alimentaire,

- 41 fiches analytiques sectorielles comportant des informations statistiques, des données d'actualité et les commentaires des experts du ministère,
- 27 fiches régionales présentant les chiffres clés, le diagnostic ainsi qu'une carte représentant les industries agroalimentaires de la région, en fonction de leur effectif salarié.

L'ensemble du Panorama est consultable et téléchargeable sur internet à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>. La partie relative aux enjeux est également disponible en version papier.

Remerciements

Il convient de remercier :

- Les rédacteurs du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) : Florence Aillery, Monique Arnold-Gaulhiac, Louis-René Aubenas, Pascal Audebert, Catherine Baelen, Emmanuel Bert, Marlène Bonnissent, Stéphanie Bordes, Bastien Chalagiraud, Julien Colin, Nicolas Cordier, Nathalie Degery, Julien Fosse, Gérard Granier, Marie-Josèphe Guilhou, Solène Guillotteau, Manon Huré, Philippe Joly, Nina Lemoine, Christophe Lesieur, Marc Letrilliant, Sophie Llaser, Maryline Loquet, Magali Naviner, Valérie

Oberti, Philippe Pauwels, Sophie Periz-Alvarez, Lucas Prost, Siham Salah, Pascal Sartre, Loïc Schio, Geneviève Serre, Patrick Simon, Annick Simon, Vladimir Tardy et l'ensemble des contributeurs des directions régionales ; ainsi que Sandrine Grandfils du Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie ;

- Le service de la statistique et de la prospective du MAAF, en particulier Christophe Lesieur pour la fourniture des données statistiques et Denis Prévot pour la réalisation des cartes régionales ;

- Les membres du comité de lecture : Catherine Armengau, François

Blanc, Marlène Bonnissent, Françoise Cadiou, Bastien Chalagiraud, Eric Giry, Albert Hayem, Claire Legrain, Corinne Orzechowski, David Senet, Françoise Simon, Pierre-Henri Texier et Julien Turenne ;

- Les personnes du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ayant réalisé la mise en page de la version papier et de la version internet : Cédric Charpentier, Sophie Chatenay, Corinne Maucœur et Sylvie Vennin ;

- Les organisations professionnelles ayant apporté leur concours aux rédacteurs.

Contact

**Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Bureau des industries agroalimentaires**

3, rue Barbet de Jouy
75 349 Paris 075P

Tél. : 01 49 55 81 18
panorama.iaa.2014.dgpaat@agriculture.gouv.fr

Avant-propos du Ministre

Le secteur agroalimentaire joue un rôle majeur dans l'économie des territoires. Avec un chiffre d'affaire de 178 milliards d'euros, il est le premier secteur manufacturier en termes d'emploi, avec 585 000 salariés. Il est un vecteur de promotion à l'international de notre modèle agricole et de notre modèle alimentaire.

Les défis à relever sont nombreux. Les industries agroalimentaires (IAA) françaises doivent faire face à la concurrence internationale non seulement pour accéder et développer leur présence sur les marchés émergents, mais aussi pour se maintenir sur le marché intérieur. Elles doivent, pour innover, se développer et créer des emplois, améliorer leurs marges ; cela nécessite des relations équitables et un dialogue constructif des acteurs de l'ensemble des maillons de la filière alimentaire. Elles doivent également, en permanence, contribuer à entretenir et renforcer ce lien de confiance entre les consommateurs et leur alimentation. Pour cela, elles doivent prendre toujours plus en compte la protection de l'environnement, la préservation des ressources naturelles ou la lutte contre le gaspillage.

Le constat de baisse de la compétitivité de la France ces dernières années a conduit le Gouvernement à prendre des mesures inédites en faveur des entreprises, dont seront bénéficiaires les industries agroalimentaires. Reconstruire une offre productive, stimuler la croissance des entreprises, préserver et créer des emplois, au travers du pacte de responsabilité sont les objectifs au cœur de la politique du Gouvernement, qui mobilisera plus de 40 milliards d'euros à horizon 2016 pour des allègements de charges.

Les industries agro-alimentaires bénéficieront pleinement du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE) en 2015. L'effet conjugué du CICE et des baisses de charges patronales représentera une diminution de charges supplémentaires de 368 millions d'euros en 2015 par rapport à 2014.

De nombreux outils publics permettent en outre d'accompagner les entreprises : les pôles de compétitivité, les centres techniques, les organismes de recherche et les établissements de formation, la banque publique d'investissement Bpifrance, les dispositifs du programme des investissements d'avenir, etc. Ainsi, sur la période 2015-2017, le secteur agricole et agroalimentaire bénéficiera d'une enveloppe dédiée de 120 millions d'euros pour accompagner les investissements. Une meilleure appropriation de l'ensemble de ces outils par les acteurs est nécessaire pour assurer un développement, source de croissance et d'emplois.

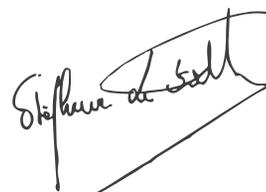
Afin de donner tous les atouts à la filière alimentaire, le Gouvernement a souhaité mettre en cohérence les actions conduites en sa faveur et renforcer la cohésion des forces vives de ce secteur stratégique. C'est dans cet esprit que le contrat de la filière alimentaire, signé le 19 juin 2013, mobilise les entreprises de l'amont agricole à la distribution, en passant par le commerce de détail et l'artisanat alimentaire, les entreprises de négoce, les coopératives agricoles et agroalimentaires, la restauration collective et les industries alimentaires, ainsi que les représentants des salariés de la filière. Il a permis le lancement d'actions structurées autour des principaux enjeux que sont l'emploi, le financement, l'innovation, l'environnement, l'export, la qualité, la promotion et les relations entre les acteurs au sein de la filière.

Les régions, acteurs majeurs du développement économique local et au plus près des entreprises, sont des partenaires privilégiés et sont étroitement associées à cette initiative.

Les travaux conduits dans le cadre du contrat de filière donnent d'ores et déjà des résultats et des avancées tangibles comme l'accord interbranches sur les contrats de génération, le pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, la charte antifraude, certaines dispositions de la loi relative à la consommation et la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Des plans d'action régionaux permettent de décliner certaines actions dans les territoires. Des réseaux d'acteurs locaux se développent également, associant les professionnels, les opérateurs du financement (Bpifrance), les collectivités et les services de l'État, où les référents IAA sont les interlocuteurs privilégiés des représentants des industriels de l'agroalimentaire. La dynamique du contrat de filière se poursuit dans un cadre qui sera prochainement rénové pour être encore plus efficace.

Le panorama des industries agroalimentaires est une publication de référence, établie par les services du Ministère et disponible sur le site <http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>. Édité tous les deux ans à l'occasion du Salon International de l'Alimentation, il dresse un état des lieux de l'industrie agroalimentaire française avec trois clés d'entrée : les enjeux transversaux, les fiches d'analyse sectorielle et les fiches d'analyse régionale.

Je souhaite que ce document soit à la fois pour vous une source d'information précieuse sur le secteur et un outil de travail pour son développement.



**Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt,
Porte-parole du Gouvernement**
Stéphane Le Foll

Sommaire

Les chiffres clés 2012	6
Les entreprises	11
L'emploi et la formation	23
Les échanges commerciaux internationaux	33
Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire	43
L'alimentation	55
La sécurité sanitaire des aliments	61
La valorisation officielle des produits agricoles et alimentaires	70
La distribution alimentaire et les relations commerciales au sein de la filière	81
Recherche et développement et innovation dans les industries agroalimentaires	89
La normalisation	100
Annexe: Le contrat de la filière alimentaire	104



Les chiffres clés 2012

Les chiffres clés présentés ci-après sont les derniers disponibles au moment de la publication du document. Ils sont issus du dispositif de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) de collecte d'informations « Esane »¹ qui combine des données administratives obtenues à partir des déclarations sociales et fiscales et des données structurelles issues d'une enquête spécifique. Ces données sont retraitées par le service de la statistique et de la prospective (SSP) du Ministère de

l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF).

Les industries agroalimentaires (IAA) sont définies au sens de la nomenclature d'activité française de l'Insee révision 2 (NAF rév. 2, 2008) qui est la nomenclature statistique nationale d'activités. Elles sont réparties en deux divisions: 10 « industries alimentaires », elle-même découpée en neuf « classes » (de 10.1 à 10.9) et 11 « fabrication de boissons »². Les activités d'artisanat commercial de charcuterie (1013B) et

boulangerie-pâtisserie (1071B, C et D) en sont exclues.

Les sous-classes, subdivisions des classes, ont chacune fait l'objet d'une fiche d'analyse dans le cadre du panorama des IAA (voir la rubrique « pour en savoir plus »).

En 2012, les IAA emploient 425 000 salariés au 31 décembre, soit 14,5% de l'industrie manufacturière. Elles contribuent à 18,5% du chiffre d'affaires et 14,7% de la valeur ajoutée de l'ensemble du secteur de la transformation.

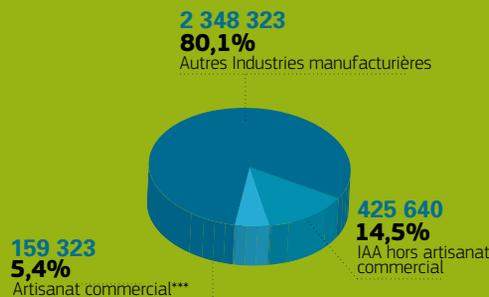
1. Élaboration des statistiques annuelles d'entreprise - <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=definitions/esane.htm>

2. La définition de chaque classe est précisée sur le site de l'Insee : http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2008/n2_10.htm (division industries alimentaires) ; http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2008/n2_11.htm (division fabrication de boissons).

Graphique 1 - En 2012, les IAA représentent 14,5 % de l'emploi industriel en France

Source : Insee – Esane, traitements MAAF/SSP

Salariés*



Nombre d'entreprises

157 273
72,2%
Autres Industries manufacturières

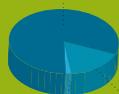


15 788
7,2%
IAA hors artisanat commercial

44 804
20,6%
Artisanat commercial***

Chiffre d'affaire HT (millions d'euros)

716 789
80,1%
Autres Industries manufacturières



165 190
18,5%
IAA hors artisanat commercial

13 252
1,5%
Artisanat commercial

Valeur ajoutée** (millions d'euros)

176 181
82,4%
Autres Industries manufacturières



31 518
14,7%
IAA hors artisanat commercial

6 186
2,9%
Artisanat commercial

*Salariés : effectifs salariés au 31 décembre

**VA : Valeur ajoutée y compris autres produits et autres charges = chiffre d'affaires diminué des consommations intermédiaires

***L'artisanat commercial des divisions 10 et 11 regroupe les entreprises des secteurs d'activité « charcuterie » (sous-classe 10.13B),

« cuisson de produits de boulangerie » (sous-classe 10.71B), « boulangerie et boulangerie-pâtisserie » (sous-classe 10.71C)

et « pâtisserie » (sous-classe 10.71D).



► **Tableau 1 - En 2012, les secteurs de la transformation de la viande et de la fabrication de produits laitiers représentent 37 % du chiffre d'affaires et 41 % de l'emploi des industries agroalimentaires (hors artisanat commercial)**

Source : Insee – Esane retraitement SSP

Classes au sens Insee	Nombre d'unités légales	Salariés au 31/12		Chiffre d'affaires HT		Valeur ajoutée		EBE*		Taux d'export**
		Effectif	%	Millions d'euros	%	Millions d'euros	%	Millions d'euros	%	%
Valeur et en% des IAA hors artisanat commercial										
10.1 Industrie des viandes	2 604	111 623	26,2%	33 839	20,5%	5 235	16,6%	487	4,8%	11,4%
10.2 Industrie du poisson	317	11 990	2,8%	3 516	2,1%	607	1,9%	106	1,0%	10,6%
10.3 Industrie des fruits et légumes	1 235	23 315	5,5%	7 681	4,7%	1 543	4,9%	391	3,9%	18,2%
10.4 Industrie des corps gras	225	3 758	0,9%	8 085	4,9%	469	1,5%	171	1,7%	40,9%
10.5 Industrie laitière	1 204	55 265	13,0%	27 667	16,7%	4 368	13,9%	1 552	15,3%	20,7%
10.6 Travail des grains, fabrication de produits amylacés (farines, riz, amidon...)	488	14 406	3,4%	7 412	4,5%	1 345	4,3%	388	3,8%	44,6%
10.7 Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes	1 813	55 940	13,1%	10 624	6,4%	2 602	8,3%	501	4,9%	14,4%
10.8 Autres industries alimentaires	4 353	80 225	18,8%	26 765	16,2%	6 524	20,7%	2 361	23,3%	19,7%
<i>dont fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie</i>	1 452	23 994	5,6%	1 452	0,9%	1 452	4,6%	1 452	14,3%	100%
10.9 Fabrication d'aliments pour animaux	432	18 218	4,3%	12 963	7,8%	1 645	5,2%	557	5,5%	15,4%
Total division 10 Industrie alimentaire	12 671	374 740	88,0%	138 552	83,9%	24 339	77,2%	6 515	64,3%	19,3%
Total division 11 Fabrication de boissons	3 117	50 900	12,0%	26 637	16,1%	7 179	22,8%	3 620	35,7%	30,5%
<i>dont production de boissons alcooliques distillées (cognac, whisky etc...)</i>	671	8 208	1,9%	4 976	3,0%	1 657	5,3%	1 089	10,7%	54,3%
<i>dont fabrication de vins effervescents (champagne, vins mousseux, crémants)</i>	417	7 608	1,8%	5 246	3,2%	1 604	5,1%	1 068	10,5%	48,6%
<i>dont fabrication de vins (vinification)</i>	1 205	13 618	3,2%	4 556	2,8%	1 020	3,2%	464	4,6%	23,9%
<i>dont industrie des eaux minérales et boissons rafraîchissantes</i>	365	15 717	3,7%	8 237	5,0%	1 808	5,7%	523	5,2%	13,7%
Total IAA (divisions 10 et 11)	15 788	425 640	100%	165 190	100%	31 518	100%	10 135	100%	21,1%

*EBE ou excédent brut d'exploitation. Il s'agit du résultat de la valeur ajoutée (VA) – la rémunération des salariés – l'impôt sur la production + les subventions d'exploitation.

**Taux d'exportation directe : il correspond au chiffre d'affaires des exportations « directes » sur le chiffre d'affaires total du secteur. Les exportations « directes » sont les ventes déclarées par les entreprises du secteur à l'exportation (c'est-à-dire hors du pays de résidence) et qui comprennent les livraisons intracommunautaires. Les exportations ainsi mesurées se différencient de celles recensées par les douanes car elles correspondent aux seules exportations directes réalisées par les entreprises (Source Insee). Ainsi les produits vendus à des grossistes et qui seraient exportés ne sont pas comptabilisés dans les exportations directes.



Principales évolutions 2013

En 2013, la production des industries agroalimentaires a diminué par rapport à 2012. Cette diminution a touché toutes les filières. L'excédent commercial des IAA a

fléchi sur un an, en raison du dynamisme des importations. Il s'est toutefois redressé au quatrième trimestre 2013. La hausse du chiffre d'affaires s'est poursuivie, toujours

soutenue par des prix en hausse, malgré la baisse des cours des matières premières céréalières et oléagineuses.

Un recul de la production en 2013 contrasté selon les filières

La production en volume des industries agroalimentaires (IAA) hors tabac a reculé de 2,7 % entre 2012 et 2013. Au troisième trimestre 2013, le repli a été cependant moins prononcé que sur le reste de l'année. Ce recul a été contrasté selon les filières. Les baisses les plus réduites concernent des produits dont la production était en hausse ou en recul limité en 2012. Ainsi, entre 2012 et 2013, la production des huiles et graisses végétales et animales n'a ainsi baissé que de 0,9 % après avoir été en hausse entre 2011 et 2012. Malgré une récolte française de colza plus faible en 2013, la production d'huiles et graisses végétales s'est en effet accrue au deuxième semestre du fait de l'augmentation des triturations. En 2013, malgré un début d'année difficile, la production de produits laitiers n'a aussi que légèrement diminué par rapport à 2012 grâce à une nette reprise de la collecte laitière à partir de l'été. La production d'aliments pour animaux ne s'est également que faiblement réduite, le repli s'expliquant principalement par le recul de la production porcine.

En revanche, la production des *produits du travail des grains et produits amylicés* et des *produits de la boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires* a diminué de manière beaucoup plus significative en 2013 alors qu'elle était en hausse en 2012. Les *biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation* ont subi la plus forte baisse de production (- 6 % entre 2012 et 2013).

En 2013, la production des *viandes et produits à base de viande* a régressé au même rythme qu'en 2012 sur un an (- 2,4 % entre 2012 et 2013). La production de *viande de boucherie* a nettement reculé au premier semestre et celle de *viande de volailles* a décroché en fin d'année. En 2013, cette dernière a été marquée par la suppression des restitutions à l'exportation intervenue à partir de juillet entraînant un recul de la production, en glissement annuel, au cours du dernier trimestre. Le repli de la production a été encore plus marqué en 2013 pour les produits déjà en baisse en 2012: *préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche, produits à base de fruits et légumes*, « autres produits ali-

mentaires » (sucre, chocolaterie, café, plats préparés, etc.). Ainsi, la production des *produits de préparations et conserves de légumes* s'est fortement repliée (-7 % entre 2012 et 2013), pénalisée par un climat printanier froid et humide défavorable aux cultures légumières. En 2013, la réduction de la production des boissons a également été bien plus prononcée que celle de 2012. Après avoir été en retrait durant les six premiers mois de 2013, cette production s'est maintenue au troisième trimestre à un niveau égal à celui de 2012. En revanche, elle a chuté de nouveau en fin d'année. Le premier facteur de cette diminution a été la baisse de 7 % de la production des bières (contre + 5 % entre 2011 et 2012). Celle-ci avait en effet fortement augmenté fin 2012, les industriels ayant anticipé la hausse des droits d'accises sur la bière prévue en 2013. Le second facteur a été le recul de la production de boissons rafraîchissantes (-21 % entre 2012 et 2013) : le climat du printemps 2013 a peu favorisé la consommation de ce type de boissons.

L'excédent commercial des IAA a diminué en 2013

L'excédent des échanges en produits des IAA, hors tabac, s'est réduit en 2013 par rapport à 2012 même s'il a été marqué par une reprise fin 2013 (+ 2,3 % entre le quatrième trimestre 2012 et 2013). La détérioration du solde des échanges des IAA provient

d'abord de l'aggravation des déficits commerciaux des *viandes et produits à base de viandes*, des *préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche*, des *produits de préparations et conserves de légumes* et des *huiles et graisses végétales et ani-*

males. La réduction de l'excédent commercial des « autres produits alimentaires » (-23 % entre 2012 et 2013) a également participé à la dégradation du solde global des échanges des IAA en 2013. Après avoir chuté de 67 % au premier trimestre 2013 par rapport à l'année

précédente, il s'est toutefois remis à augmenter en fin d'année 2013 (+ 16 % entre le quatrième trimestre 2012 et 2013), sous l'effet d'une hausse marquée des exportations des *cafés et thés transformés* et des *plats préparés*. Pour les produits laitiers, la forte croissance sur un an des importations (+ 12 %) a réduit leur excédent commercial contribuant aussi à la détérioration du solde des échanges des IAA. Toutefois, dans cette filière éga-

lement le solde s'est amélioré au dernier trimestre.

Pour la première fois depuis 2011, l'excédent des boissons n'a pas augmenté. Il est resté stable entre 2012 et 2013, pesant sur l'excédent commercial des IAA. Les exportations ont notamment stagné, après trois années de forte progression. L'excédent commercial des *produits du travail des grains et produits amylicés* s'est aussi main-

tenu au même niveau qu'en 2012. À l'opposé, l'excédent des *aliments pour animaux* a poursuivi sa progression entre 2012 et 2013, les exportations progressant plus vite que les importations. S'agissant du déficit commercial des *produits de la boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires*, il s'est réduit de 4,3 %. C'est le fruit du ralentissement de la hausse des importations sur 2013.

La consommation des ménages est stable

D'après les premiers résultats des comptes trimestriels de l'Insee, les volumes de produits agroalimentaires, y compris tabac, consommés par les ménages en 2013 ont été quasi-équivalents à ceux de 2012. Pour les produits bruts de l'agriculture et de la pêche – fruits et légumes, poissons frais, etc. – la consommation a été en retrait de 1,2 %, sur la même période.

D'après le Kantar WorldPanel pour FranceAgriMer, en 2013, les volumes de viande achetés par les ménages pour la consommation à domicile ont été égaux à ceux de 2012. Les achats de viandes de volailles ont légèrement augmenté de 0,5 %. D'après le panel Nielsen, qui concerne les produits laitiers en grande surface, la consommation à domicile en volume a reculé en

2013 par rapport à 2012 (-1,8 %), recul entamé début 2013. La consommation de lait de consommation et de fromages et desserts frais a régressé. À l'inverse, la consommation de beurre s'est accrue (+ 1,9 %), ainsi que celle de crème fraîche et de longue conservation.

Les prix ont été en hausse en 2013

En 2013, les prix des produits des IAA, hors tabac, ont progressé de 2,9 % par rapport à 2012. Depuis le début de l'année, la hausse des prix n'a cessé de décélérer. Au quatrième trimestre 2013, la hausse a été de seulement 0,7 %. L'évolution des prix a été contrastée selon les produits. En 2013, la hausse des prix a ralenti pour certains produits, tel que les *huiles et graisses végétales et animales* et les *aliments pour animaux*. Les prix se sont même repliés entre les quatrième trimestres 2012 et 2013. En effet,

le début de la campagne céréalière de 2013-2014 s'est accompagnée d'une chute des cours. En 2013, la hausse des prix des *viandes et produits à base de viandes* s'est aussi atténuée (+ 3,1 % entre 2012 et 2013 contre + 5 % entre 2011 et 2012). S'agissant des *produits du travail des grains et produits amylicés*, les prix ont encore progressé entre 2012 et 2013. En effet, la forte hausse des prix du début d'année n'a pas été compensée par le recul du dernier trimestre ; le prix des *produits laitiers* a également

augmenté sur l'année (+ 2,4 %), suite aux fortes hausses observées au second semestre (+ 7,8 % pour le beurre, + 7,8 % pour le lait liquide). Le prix des *préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche* a très peu augmenté entre 2012 et 2013. Pour les boissons, les prix se sont nettement renchérissés entre 2012 et 2013. Ils ont été notamment tirés par les bières (+ 17 %) en répercussion de la hausse des droits d'accise.

La croissance du chiffre d'affaires a été moins vive qu'en 2012

Le chiffre d'affaires des IAA, hors tabac, a continué d'augmenter (+ 2,3 % entre 2012 et 2013) mais à un rythme inférieur à celui de 2012 (+ 3,2 %). La croissance

a été plus vive au troisième trimestre 2013 grâce au moindre repli de la production à cette période. Après une contraction en 2009 causée par la baisse simultanée de

la production et des prix, le chiffre d'affaires des IAA progresse depuis début 2010. En 2013, le chiffre d'affaires a nettement dépassé le niveau record de 2008, dans le



contexte de la précédente flambée des prix. Le chiffre d'affaires des *produits laitiers* a accéléré sa hausse en 2013. Il a été dynamisé par des prix bien orientés (2,4 %). Les chiffres d'affaires des *produits de la boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires*, des *produits du travail des grains et produits amylicés* et des *préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche* ont suivi la même tendance grâce à des prix hauts.

En 2013, les chiffres d'affaires des *viandes et produits à base de viandes*, des *produits à base de fruits et légumes*, des « *autres produits alimentaires* » et des *aliments pour animaux* ont encore augmenté mais moins vite qu'en 2012. En effet, la croissance des prix de ces produits s'est ralentie en 2013 par rapport à 2012. Les chiffres d'affaires des *boissons* ont également modéré leur progression à cause du repli de leurs productions. En revanche, le chiffre d'affaires des *huiles et graisses végétales et animales* s'est rétracté en 2013 sous l'effet de la chute de la production.

Des perspectives de production stables

Selon les chefs d'entreprise interrogés par l'Insee au quatrième trimestre 2013, l'activité des IAA est repartie à la hausse. Les carnets de commandes, qu'ils émanent de France ou

de l'étranger, sont toujours considérés comme peu étoffés, mais en progrès. Les perspectives personnelles de production du premier trimestre 2014 sont stables.

Les IAA ont perdu des emplois salariés en 2013

Fin 2013, l'emploi salarié des industries agroalimentaires, y compris tabac et entreprises artisanales de la charcuterie et de la boulangerie-pâtisserie, compte 5 100 emplois de moins que fin 2012 (-0,9 %). Dans l'ensemble de l'industrie

manufacturière, le recul sur un an a été plus important, touchant 48 000 emplois (-1,7 %).

Source : Agreste Conjoncture – Synthèse n° 2014/238

Pour en savoir +

Les enquêtes annuelles des IAA

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/thematiques/industries-agroalimentaires>

La conjoncture des IAA

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/iaa>

Les études et synthèses sur les IAA

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/> et <http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/memento-alimentation/article/memento-alimentation>

La place des IAA dans l'ensemble de l'économie française

<http://www.insee.fr/fr/ffc/tef/tef2011/tef2011.pdf>

L'artisanat commercial : le site de la CGAD

<http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/chiffres%20clés/profil-avril-2012.pdf>

Les données économiques pour chaque sous-classe Insee

dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à :

<http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>



Les entreprises

Les entreprises agroalimentaires en France

Les entreprises agroalimentaires sont structurées selon leur taille comme dans la plupart des autres secteurs industriels : les très petites structures sont les plus nombreuses mais les grandes entreprises concentrent la valeur ajoutée.

L'examen de la répartition du nombre d'entreprises (unités légales¹) par classe d'effectifs de salariés montre que, pour l'ensemble des secteurs industriels étudiés², ce sont les entreprises de moins de 10 salariés (artisanat commercial inclus) qui dominent (cf. Graphique 1). Par secteur, elles représentent en moyenne 77 % du nombre d'entreprises. Le secteur de l'industrie alimentaire et de la fabrication de boissons est quant à lui constitué à 91,1 % d'entreprises de moins de 10 salariés³.

Bien que les entreprises de plus de 250 salariés représentent moins de 1 % du nombre d'entreprises dans la plupart des secteurs industriels étudiés, leur poids en termes de valeur ajoutée est souvent supérieur à 40 %. Dans le secteur de l'industrie alimentaire et de la fabrication de boissons, elles représentent 0,4 % des entreprises et 39,7 % de la valeur ajoutée, ainsi que 37,5 % des effectifs salariés et 64,7 % du chiffre d'affaires à l'exportation.

1. Unité légale (source Insee) : entité juridique de droit public ou privé, personne morale ou personne physique, obligatoirement déclarée aux administrations compétentes (Greffes des tribunaux, Sécurité sociale, Direction générale des impôts...) pour exister. L'unité légale est l'unité principale enregistrée dans le SIRENE (Système Informatique pour le Répertoire des Entreprises et de leurs Établissements).

2. Source : Eurostat

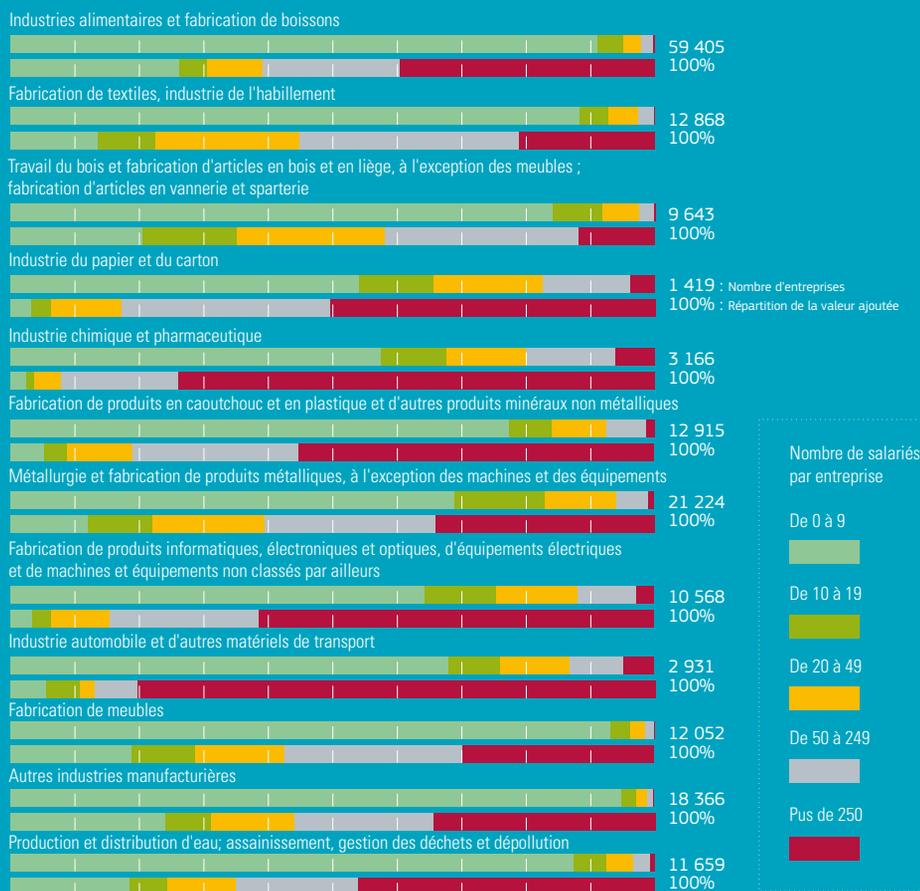
3. Les statistiques présentées distinguent les tailles d'entreprises uniquement en fonction des classes d'effectifs dans lesquelles se trouvent les unités légales. Une autre classification existe depuis le décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008, utilisant en plus les données comptables des entreprises. Elle considère :

- les micro-entreprises : entreprises de moins de 10 personnes et qui ont un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros,
- les petites et moyennes entreprises (PME) : entreprises de 10 à moins de 250 personnes et qui ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 50 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 43 millions d'euros,
- les entreprises de taille intermédiaire (ETI) : entreprises qui n'appartiennent pas à la catégorie des PME et occupent moins de 5 000 salariés et ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 1 500 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 2 000 millions d'euros
- les grandes entreprises : entreprises n'étant pas classées dans les catégories précédentes.



► Graphique 1 - France : répartition en pourcentage des effectifs et de la valeur ajoutée selon les secteurs industriels

Source : Eurostat, Activités industrielles par classe de taille des effectifs (NACE Rév.2, B-E) en 2011, traitement MAAF/BIAA



Dans l'Union européenne, comme en France, les petites structures dominant en nombre mais pas en valeur ajoutée

La situation française est globalement comparable avec celle de l'ensemble des pays de l'Union européenne: les entreprises de l'industrie alimentaire et de la fabrication de boissons de moins de 10 salariés sont majoritaires en nombre (cf. Graphique 2).

Elles représentent 78,8 % des entreprises dans l'ensemble de l'Union. Mais, comme en France, la valeur ajoutée est principalement créée par les entreprises de

plus de 250 salariés (50,6 % dans l'ensemble de l'Union).

Dans les grands États membres, des spécificités peuvent être néanmoins soulignées. Ainsi, en Allemagne, 52,9 % des entreprises ont moins de 10 salariés sur une population totale d'environ 32 000 entreprises contre 91,1 % en France avec près de 60 000 entreprises actives dans l'industrie alimentaire et la fabrication de boissons (artisanat commercial inclus). Le

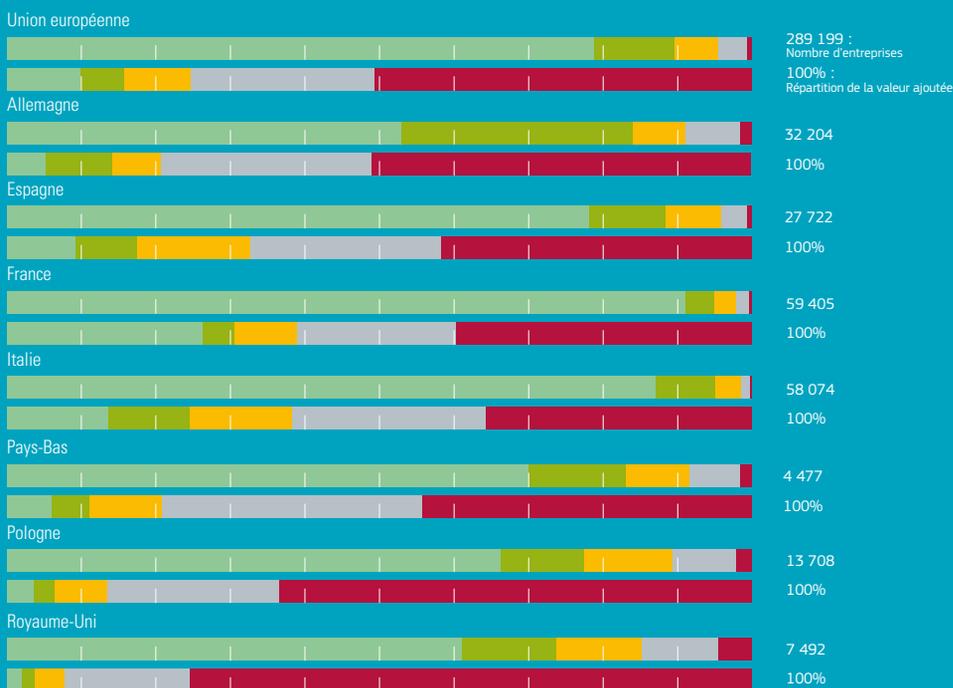
Royaume-Uni se distingue par une plus forte population d'entreprises de plus de 250 salariés (4,5 % contre 0,4 % en France), entreprises qui captent 75,5 % de la valeur ajoutée du secteur qui regroupe moins de 7 500 entreprises, contre 39,7 % en France. La différence peut s'expliquer par la place de l'artisanat commercial en France où l'on dénombre plus de 40 000 entreprises⁴.

4. Définition Insee (NAF rev2) : Charcuterie (10.13B), Cuisson de produits de boulangerie (10.71B), Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (10.71C), Pâtisserie (10.71D)



► Graphique 2 - Union européenne : distribution des industries alimentaires et de fabrication de boissons par classe d'effectifs en nombre d'entreprise et en valeur ajoutée dans les principaux états membres (en % du total)

Source : Eurostat, Activités industrielles par classe de taille des effectifs (NACE Rév.2, B-E) en 2011, traitement MAAF/BIAA



Pour chaque pays, la première barre correspond à l'effectif, la seconde à la valeur ajoutée.

Nombre de salariés par entreprise

De 0 à 9

De 10 à 19

De 20 à 49

De 50 à 249

Pus de 250

Au niveau mondial, les grands groupes français sont classés à partir du 13^e rang mais occupent les premières places dans plusieurs secteurs.

Cinq groupes européens se classent parmi les 15 premiers mondiaux du secteur de l'agro-alimentaire et des boissons en 2012: Nestlé S.A., AB-Inbev, Danone, Heineken et Lactalis (cf. Graphiques 3 et 4).

Les premiers groupes français dans ce classement mondial sont Danone (13^e position) et Lactalis (15^e). Pernod Ricard S.A. suit en 43^e position. Dans le classement européen, Danone est en 3^e position, Lactalis en 5^e, Pernod Ricard SA en 12^e. Si l'on consolide l'ensemble des socié-

tés du groupe industriel et financier Sofiprotéol, celui-ci se situe à la 18^e place.

Dans certains secteurs d'activité, les entreprises françaises sont à la toute première place au niveau mondial. Ainsi Danone et Lactalis sont les deux premières entreprises pour les produits laitiers, Pernod Ricard SA est le 2^e groupe pour les vins et spiritueux, Vivescia (avec Malteurop) et Soufflet sont les deux premiers producteurs de malt et Bonduelle est au 1^{er} rang pour la transformation de légumes.

Si les géants mondiaux sont présents sur notre territoire, les entreprises françaises s'implantent également à l'étranger pour se rapprocher des zones de consommation. Les dernières sources disponibles montrent que, par rapport aux autres secteurs industriels français, ce sont les industries alimentaires (hors boissons) qui réalisent le plus fort taux de chiffre d'affaires via des filiales implantées à l'étranger avec plus de 15 %, devant le secteur « cokéfaction et raffinage » et l'industrie automobile⁵.

5. Source: Insee, enquête OFATS sur 2010 hors secteur bancaire.



► **Graphique 3 - Classement mondial selon le chiffre d'affaires (CA en millions de dollars) en 2012 des groupes du secteur agroalimentaire et boissons**

Source : RIA - octobre 2013, traitement MAAF/BIAA et source MAAF/BIAA pour le nombre de sites industriels en France



CA : Chiffre d'affaires / N.C. : non communiqué

Note : Seul le chiffre d'affaires dans les activités agroalimentaires des groupes a été retenu

<p>1 Nestlé SA SUISSE CA NET 2012 : 98 979 CA NET 2011 : 89 806 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 10,21 % MARGE NETTE 2012 : 14,59 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 28</p>	<p>2 Archer <small>Daniels Midlands Co</small> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 89 038 CA NET 2011 : 89 038 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 0 % MARGE NETTE 2012 : 1,39 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p>3 PepsiCo, Inc. ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 65 492 CA NET 2011 : 66 504 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : -1,52 % MARGE NETTE 2012 : 12,68 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 6</p>	<p>4 Bunge Limited BERMUDES CA NET 2012 : 57 000 CA NET 2011 : 52 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 9,62 % MARGE NETTE 2012 : 0,61 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p>5 Cargill Inc. ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 55 000 CA NET 2011 : 48 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 14,58 % MARGE NETTE 2012 : 0,88 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 21</p>
<p>6 The Coca-Cola company ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 48 017 CA NET 2011 : 46 542 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 3,17 % MARGE NETTE 2012 : 24,59 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 5</p>	<p>7 Wilmar SINGAPOUR CA NET 2012 : 43 975 CA NET 2011 : 43 066 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 2,11 % MARGE NETTE 2012 : 3,64 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>8 JBS S.A. BRÉSIL CA NET 2012 : 43 186 CA NET 2011 : 35 256 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 22,49 % MARGE NETTE 2012 : 1,66 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>9 Anheuser-Busch BELGIQUE CA NET 2012 : 39 758 CA NET 2011 : 39 046 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 1,82 % MARGE NETTE 2012 : 23,73 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p>10 Mondelez International Inc. ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 35 015 CA NET 2011 : N.C. ÉVOLUTION CA 2011-2012 : N.C. MARGE NETTE 2012 : 5,07 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 16</p>
<p>11 Tyson foods Inc. ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 33 278 CA NET 2011 : 32 266 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 3,14 % MARGE NETTE 2012 : 2,79 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>12 Mars Incorporated ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : 33 000 CA NET 2011 : 30 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 10 % MARGE NETTE 2012 : 0 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 8</p>	<p>13 Danone FRANCE CA NET 2012 : 26 987 CA NET 2011 : 24 981 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 8,03 % MARGE NETTE 2012 : 11,67 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 13</p>	<p>14 Heineken N.V. PAYS-BAS CA NET 2012 : 22 143 CA NET 2011 : 22 143 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 0 % MARGE NETTE 2012 : 19,77 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 3</p>	<p>15 Lactalis FRANCE CA NET 2012 : 20 303 CA NET 2011 : 19 398 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 4,67 % MARGE NETTE 2012 : 0 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 64</p>

Nestlé SA : eaux, boissons ; produits laitiers, nutrition et glaces ; plats préparés et aides culinaires ; chocolat, confiserie et biscuits ; petfoods / Archer Daniels Midlands Co : Trituration des oléagineux et protéagineux, édulcorants, amidon, biocarburants, services agricoles, PAI (produits alimentaires intermédiaires) / PepsiCo, Inc : Boissons rafraîchissantes sans alcool, produits de grignotage, céréales pour petit déjeuner / Bunge Limited : Négoc des céréales, huiles végétales et bioénergie, boulangerie industrielle, meunerie, PAI / Cargill Inc. : Nutrition animale, ingrédients alimentaires, trituration d'oléagineux, produits à base de viande, amidons / Anheuser-Busch Inbev SA/NV : bière / The Coca-Cola Company : Boissons rafraîchissantes sans alcool, eau embouteillée / Wilmar : Agribusiness (notamment huile de palme) / JBS SA : Produits à base de viandes / Unilever Group : glaces, condiments, margarines / Mondelez International, Inc. (suite à la scission de Kraft foods Inc.) : chocolat et produits de confiserie, transformation du café, biscuiterie, boulangerie industrielle, fabrication de fromages / Tyson Foods Inc. : Elevage porcin, bovin et avicole, transformation de la viande, plats préparés à base de viande / Mars, Incorporated : chocolat et produits de confiserie, alimentation pour animaux de compagnie, riz, plats préparés, boissons / Danone : produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile, nutrition médicale / Heineken : Bière / Lactalis : produits laitiers



Graphique 4 - Classement des 15 premiers groupes français en 2012 selon le chiffre d'affaires (CA en millions d'euros) du secteur agroalimentaire et boissons

Source : RIA - octobre 2013 et MAAF/BIAA



1 Danone CA NET 2012 : 20 869 CA NET 2011 : 19 318 RÉSULTAT NET 2012 : 1 672 8,03 % 8,01 %	2 Groupe Lactalis CA NET 2012 : 15 700 CA NET 2011 : 15 000 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 4,67 % N.C.	3 Pernod Ricard S.A. CA NET 2012 : 8 215 CA NET 2011 : 7 643 RÉSULTAT NET 2012 : 1 146 7,48 % N.C.	4 Tereos CA NET 2012 : 5 037 CA NET 2011 : 4 409 RÉSULTAT NET 2012 : 313 14,24 % 6,21 %	5 Groupe Terrena CA NET 2012 : 4 478 CA NET 2011 : 4 436 RÉSULTAT NET 2012 : 10,9 2,57 % 0,24 %
6 Groupe Bigard CA NET 2012 : 4 400 CA NET 2011 : 4 300 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 2,33 % N.C.	7 Sodiaal Union CA NET 2012 : 4 360 CA NET 2011 : 4 422 RÉSULTAT NET 2012 : 2,1 -1,41 % 0,05 %	8 Moët Hennessy CA NET 2012 : 4 137 CA NET 2011 : 3 524 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 17,40 % N.C.	9 Bongrain S.A. CA NET 2012 : 4 084 CA NET 2011 : 3 981 RÉSULTAT NET 2012 : 63,6 2,59 % 1,56 %	10 Groupe Soufflet CA NET 2012 : 4 001 CA NET 2011 : 3 055 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 30,97 % N.C.
11 Vivescia CA NET 2012 : 3 983 CA NET 2011 : 2 903 RÉSULTAT NET 2012 : 20,2 37,20 % 0,51 %	12 Agrial CA NET 2012 : 3 608 CA NET 2011 : 2 715 RÉSULTAT NET 2012 : 45,4 32,89 % 1,26 %	13 Mousquetaires Pôle industriel des CA NET 2012 : 3 540 CA NET 2011 : 3 200 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 10,63 % N.C.	14 Axérial CA NET 2012 : 3 400 CA NET 2011 : 3 375 RÉSULTAT NET 2012 : N.C. 0,74 % N.C.	15 Roquette Frères CA NET 2012 : 3 100 CA NET 2011 : N.C. RÉSULTAT NET 2012 : N.C. N.C. N.C.

Danone : produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile, nutrition médicale / Groupe Lactalis : produits laitiers / Pernod Ricard SA : vins et spiritueux / Tereos : sucre, amidons, alcool / Groupe Terrena : viande bovine, volaille, lait / Groupe Bigard SA : viandes transformées / Sodiaal Union : produits laitiers / Moët Hennessy : Vins & Spiritueux / Bongrain SA : fromages, beurre, crème / Groupe Soufflet : collecte, négoce et transformation des céréales (meunerie, boulangerie industrielle, malterie) / Vivescia : collecte et transformation des céréales (meunerie, boulangerie, malterie) / Société coopérative agricole et agroalimentaire Agrial : légumes 4e gamme, volailles, boissons / Pôle industriel des Mousquetaires : viande bovine et porcine, eaux, boulangerie/pâtisserie, produits "traiteurs" / Axérial : Collecte et transformation des céréales (meunerie, malterie) / Roquette Frères : amidon, sucres et fibres alimentaires, éthanol.

Les coopératives agricoles : 6 groupes coopératifs parmi les 15 premières IAA françaises

En 2012, les organismes coopératifs et leurs filiales de droit privé employaient 18,8 % des effectifs salariés des IAA et contribuaient à hauteur de 16,7 % à la valeur ajoutée du secteur des IAA⁶.

Depuis plusieurs années, les coopératives agricoles ont tendance, d'une part, à constituer des groupes dont seule la maison-mère est de statut coopératif, les filiales étant soumises au régime des sociétés commerciales et,

d'autre part, à se regrouper entre elles par des fusions ou la création de filiales communes. Cela leur permet (1) de renforcer leur position en France, comme par exemple Sodiaal Union qui, après avoir repris Entremont Alliance fin 2010, a absorbé les Fromageries de Blâmont en 2013 et le groupe laitier 3A en 2014, (2) de réaliser une croissance externe, comme Florette, filiale d'Agrial, qui a repris fin 2012 les activités françaises et espagnoles de Bakavör (salades, fruits et légumes prêts à l'emploi), (3) de se développer à l'international, comme par exemple Tereos (sucre et amidonnerie) qui a racheté deux amidonneries chinoises en 2012 et 2013 avec le singapourien Wilmar (source Coop de France).

Dans le top 15 français, on retrouve six groupes coopératifs : Tereos (4^e), Groupe Terrena (5^e), Sodiaal Union (7^e), Vivescia (11^e), Agrial (12^e) et Axérial (14^e).

6. Source Insee - Esane, LIFI, Agreste SSP, entreprises de 20 salariés et plus.

Les entreprises agroalimentaires : point sur les opérations de concentration.

Au niveau mondial, la tendance de long terme est que les marchés les plus concentrés, où les entreprises multinationales forment des oligopoles, sont ceux les plus avancés en termes de technologie ou de marketing (produits laitiers ultra-frais, huiles de table, sucre, boissons non alcoolisées, produits de grignotage). Les stratégies employées depuis plusieurs années consistent à simplifier le portefeuille de produits et à les sophisticationner, à s'implanter dans les pays à potentiel de pouvoir d'achat et à répartir les activités fonctionnelles (recherche, ressources humaines, informatique, finance) selon le rapport coûts/avantages des différents pays⁷.

Les enjeux de la concentration sont, pour les entreprises, d'atteindre une taille critique industrielle, commerciale et financière. En effet, la question de la taille conditionne grande-

ment la capacité des entreprises à innover, à exporter et à peser face à leurs clients⁸.

Le degré de concentration des secteurs de l'industrie agroalimentaire (IAA) française peut être évalué en considérant le pourcentage de chiffre d'affaires réalisé par les 10 premières entreprises de chaque secteur. Plus ce pourcentage est élevé, plus le secteur est considéré comme concentré. Cet indicateur est à mettre en regard du nombre d'entreprises et du chiffre d'affaires d'un secteur donné. Le tableau 1 permet ainsi d'illustrer, pour l'année 2012, l'hétérogénéité de concentration économique des différents secteurs de l'industrie agroalimentaire pour les entreprises de plus de 20 salariés, hors artisanat commercial. Il ne tient pas compte des liens capitalistiques entre les entreprises.

La dynamique de concentration des industries agroalimentaires en France peut être illustrée par le nombre d'opérations de concentration recensées dans la presse professionnelle. Une opération de concentration est constituée par la fusion de deux entreprises, l'acquisition d'une entreprise par une autre, la prise de participations, la création d'une entreprise commune... Le graphique 5 reprend les opérations relevées depuis 2005. En 2012 et 2013, les secteurs les plus concernés sont :

- produits laitiers, glaces (37 accords en 2012-2013 sur 286 au total);
- vins & spiritueux (36);
- biscuits, pâtisseries, boulangerie (27);
- divers : PAI⁹, ingrédients (27).

Pour les six premiers mois de 2014, 45 opérations ont été relevées et 20 opérations sont en cours.

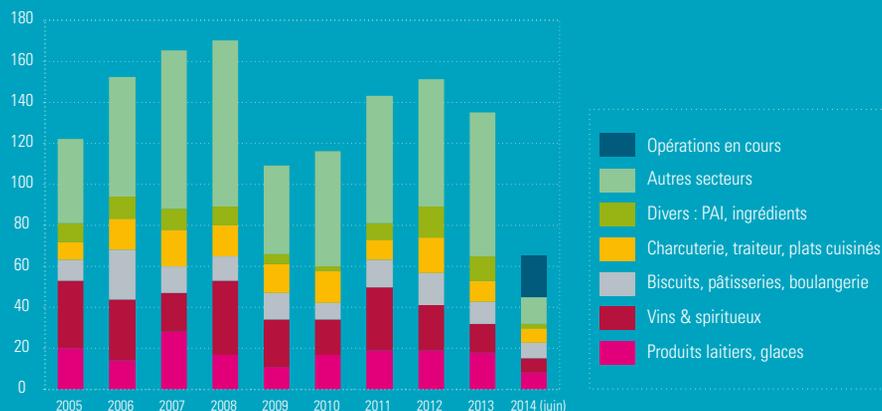
7. Le système alimentaire mondial, Jean-Louis Rastoin et Gérard Ghersi, 2010; Les multinationales dans le système alimentaire, Jean-Louis Rastoin, Ceras, revue Projet n° 307, novembre 2008.

8. Quelles stratégies d'alliances et quel développement international pour les groupes coopératifs? Étude Eurogroup Consulting, 2011.

9. Produit Alimentaire Intermédiaire: produit ayant subi au préalable un ou plusieurs traitements industriels avant d'être utilisés dans le processus de production d'un aliment.

► Graphique 5 - Nombre d'opérations de concentration dans les industries agroalimentaires

Source : Agra Alimentation, traitement MAAF/BIAA



► **Tableau 1 - Concentration économique pour la France des différents secteurs de l'industrie alimentaire et des boissons (champ des entreprises de plus de 20 salariés et hors artisanat commercial) selon le chiffre d'affaires des 10 premières entreprises de la sous-classe au sens Insee pour l'année 2012.**

Source : Insee - Esane, SSP

Naf Rév. 2	Libellé	CA 10 (%)	Chiffre d'affaires net (millions d'euros)	Nombre d'unités légales (plus de 20 salariés)
1042Z	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires	S	S	2
1104Z	Production d'autres boissons fermentées non distillées	S	S	2
1031Z	Transformation et conservation de pommes de terre	100 %	698	6
1041B	Fabrication d'huiles et graisses raffinées	100 %	4691	9
1051B	Fabrication de beurre	100 %	1495	7
1062Z	Fabrication de produits amylacés	100 %	3167	5
1081Z	Fabrication de sucre	100 %	4063	7
1103Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits	100 %	167	7
1106Z	Fabrication de malt	100 %	637	5
1105Z	Fabrication de bière	100 %	2495	11
1041A	Fabrication d'huiles et graisses brutes	99 %	2770	14
1032Z	Préparation de jus de fruits et légumes	99 %	667	12
1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	97 %	1114	17
1107B	Production de boissons rafraîchissantes	92 %	4962	27
1092Z	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	92 %	3382	25
1052Z	Fabrication de glaces et sorbets	90 %	866	23
1107A	Industrie des eaux de table	86 %	3286	38
1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	83 %	1718	38
1083Z	Transformation du thé et du café	81 %	1499	38
1061B	Autres activités du travail des grains	81 %	1400	23
1051d	Fabrication d'autres produits laitiers	78 %	2810	21
1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	77 %	1071	31
1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	76 %	4380	57
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	76 %	9108	52
1102A	Fabrication de vins effervescents	73 %	3864	61
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	72 %	7849	141
1039B	Transformation et conservation de fruits	72 %	2324	55
1061A	Meunerie	65 %	2175	58
1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	58 %	2488	100
1020Z	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques	56 %	3128	101
1102B	Vinification	56 %	2438	99
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	54 %	6321	131
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie	53 %	17246	323
1051C	Fabrication de fromage	51 %	11517	181
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande	44 %	7677	282
1039A	Autre transformation et conservation de légumes	42 %	2964	81
1085Z	Fabrication de plats préparés	40 %	4423	132
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	40 %	6233	239
1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	39 %	4542	138
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	35 %	8367	132

CA : chiffre d'affaires/S : secret statistique





Le financement des entreprises agroalimentaires

Plus des deux tiers des entreprises agroalimentaires de plus de 10 personnes (hors artisanat commercial) sont à la recherche d'un financement, sous la forme de prêt bancaire dans plus de 90 % des cas. Elles cherchent principalement à financer le maintien de leur activité, leur croissance en France et l'innovation et la recherche et développement¹⁰.

Quelques résultats de travaux conduits en 2012 par l'Observatoire du financement des entreprises (Médiateur du Crédit), portant sur 11 secteurs de l'industrie manufacturière entre 2000 et 2010, remettent ces éléments sous un éclairage historique. Les données utilisées sont issues de la base FIBEN de la Banque de France et concernent les PMI (petites et moyennes industries) dont les effectifs sont compris entre 20 et 250 salariés. L'étude montre que le secteur des IAA semble évoluer sur des tendances de long terme: la crise de 2008 l'a affecté de façon moins marquée que l'ensemble des secteurs de l'industrie manufacturière. Le nombre d'entreprises et les effectifs totaux sont restés relativement stables dans les PMI IAA (-6 %), alors que, dans l'ensemble des industries manufacturières, la crise de 2008 a accentué la baisse continue depuis 2001 (-18 % pour les entreprises et -23 % pour les effectifs totaux sur la période 2000-2010). De même

la crise a entraîné le décrochage en termes de chiffre d'affaires, de valeur ajoutée et de taux d'investissement. L'effet est moins marqué pour les PMI IAA qui voient leur chiffre d'affaires et leur valeur ajoutée augmenter depuis 2000.

L'étude montre que le taux d'endettement financier diminue aussi bien pour les PMI IAA que pour l'ensemble des industries manufacturières et que le taux d'investissement diminue de façon bien moindre pour les IAA (léger recul) que pour l'ensemble des industries manufacturières (forte baisse). Par ailleurs, les IAA semblent peu recourir à la médiation du crédit, cette faible mobilisation étant davantage liée au faible nombre de problèmes rencontrés qu'à une méconnaissance du dispositif.

Selon leur taille ou leur secteur, les entreprises n'ont pas les mêmes difficultés de financement. Les petites entreprises n'ont pas de ressource interne développée sur les sujets de financement et n'ont souvent qu'un ou deux interlocuteurs sur ces sujets: leur expert-comptable et leur banquier. Les PME plus importantes ainsi que les entreprises de taille intermédiaire (ETI) s'ouvrent davantage et ne rencontrent pas de difficultés particulières pour financer leurs projets.

10. Source: Agreste - Mémento IAA 2013

Bpifrance, la banque publique d'investissement, est pleinement opérationnelle depuis juillet 2013

Créée par la loi du 31 décembre 2012, Bpifrance est issue du rapprochement d'Oséo, CDC Entreprises, FSI et FSI Régions. Elle constitue un interlocuteur unique pour les entreprises et leur propose un continuum de financement à chaque étape clé de leur développement et de façon adaptée aux spécificités locales, grâce à ses 42 implantations régionales et dans les territoires d'outre-mer (90 % des décisions de financement sont prises en région). Bpifrance agit en appui des politiques publiques conduites par l'État et par les Régions pour répondre à trois objectifs:

- favoriser le développement économique des régions;
- participer au renouveau industriel de la France;
- faire émerger les champions de demain.

Bpifrance accompagne les entreprises, de l'amorçage jusqu'à la cotation en bourse, en crédit, en garantie et en fonds propres. Elle assure, en outre, des services d'accompagnement et de soutien renforcé à l'innovation et à l'export, en partenariat avec Ubifrance et la Coface. Bpifrance est détenue à parts égales par l'État et la

Caisse des Dépôts et Consignations.

En matière de financement des entreprises, Bpifrance intervient avec les outils suivants:

- trésorerie: mobilisation des créances détenues sur l'État, les collectivités ou les grandes entreprises; pré-financement des principaux crédits d'impôts, notamment du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE); garantie des prêts bancaires de renforcement de la trésorerie;
- financement: prêts de développement longs et patients sans prise de garantie (ex: prêts participatifs); prêt à moyen et long terme en cofinancement avec les banques;
- garantie apportée aux banques qui financent les PME dans les phases risquées (création, reprise, développement...);
- fonds propres en minoritaire (sauf exception): prise de participation, fonds sectoriels ou non, obligations convertibles...



En 2013, Bpifrance a accordé 161 millions d'euros de financement bancaire à 173 entreprises du secteur agroalimentaire, soit 4 % de la totalité des opérations accordées, contre 3 % en 2012, ce qui a permis de mobiliser 514 millions d'euros de financement pour ces entreprises. Les financements bancaires accordés aux industries agroalimentaires par Bpifrance ont crû de 28 % par rapport à 2012 et de 85 % par rapport à 2011. Le secteur coopératif est encore peu concerné par l'intervention de Bpifrance, recherchant traditionnellement le concours de banques privées, en particulier du Crédit Agricole et du Crédit Mutuel.

- Pour le financement en capital, Bpifrance peut intervenir :
- en entrant directement dans le capital des entreprises, par exemple : Limagrain (semences, produits céréalières), Soprol (trituration, raffinage et conditionnement des oléagineux, biodiesel), Grimaud (sélection génétique animale multi-espèces), Naturex (ingrédients naturels pour l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique),
 - en entrant au capital de fonds directs partenaires (au nombre de 250),
 - en gérant et/ou finançant 15 fonds de fonds qui investissent dans des fonds d'investissement.

Pacte national pour la croissance, la compétitivité et l'emploi

Articulé autour de 8 leviers de compétitivité et 35 mesures concrètes, le Pacte national est l'instrument privilégié pour restaurer la compétitivité, redresser l'industrie, la croissance et l'emploi. Parmi les mesures intégrées au pacte, le Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) a pour objectif d'alléger les coûts des entreprises à hauteur de 4 % en 2013, puis 6 % à partir de 2014, de la masse salariale brute en dessous de 2,5 SMIC. Cela représentera 20 milliards d'euros par an à compter de 2014. Les entreprises bénéficient du CICE en déduction de leurs impôts sur les sociétés au titre de l'exercice 2013. Le préfinancement du CICE, confié à Bpifrance et mis en place dès avril 2013, a permis d'apporter immédiatement un soutien à la trésorerie des entreprises en finançant jusqu'à 85 % du CICE anticipé, ce qui a représenté 737 millions d'euros en 2013.

Zoom sur les fonds d'investissements intervenant dans le secteur agroalimentaire

Fonds sectoriels spécialisés dans le secteur agricole et agroalimentaire

IDIA Capital Investissement, filiale du Crédit Agricole	1,6 milliard d'euros d'actifs Investissement cible compris entre 2 et 50 millions d'euros (seul ou en partenariat avec d'autres fonds)
FEDOP, 1 ^{er} fonds créé par Sofiproteol	Métiers des huiles et protéines végétales
AGROINVEST : créée par Sofiproteol et le Crédit Agricole aux côtés de Bpifrance	98 millions d'euros de fonds gérés 6 investissements réalisés depuis sa création dans l'agroalimentaire Investissement cible compris entre 2 et 15 millions d'euros
CREAGRO, société de capital-risque créée par Sofiproteol et Bpifrance qui investit dans des entreprises innovantes	17 millions d'euros de fonds gérés 20 investissements réalisés depuis sa création Investissement cible compris entre 0,15 et 1,5 million d'euros
UNIGRAINS, investisseur indépendant, détenu majoritairement par la profession céréalière	1,1 milliard d'euros de fonds gérés par le groupe 180 participations pour 390 millions d'euros Investissement cible compris entre 0,5 et 50 millions d'euros
CEREA Mezzanine II, fonds géré par CEREA Partenaire, filiale d'Unigrains	127 millions d'euros Intervention en accompagnement d'investisseurs majoritaires en capital, pour assurer le financement mezzanine ¹¹ dans des situations diverses Durée de 2 à 7 ans, investissement cible compris entre 2 et 15 millions d'euros
CEREA Capital, fonds géré par CEREA Partenaire, filiale d'Unigrains	130 millions d'euros Investissement en capital, majoritaire ou co-majoritaire, dans des opérations de recomposition d'actionariat ou d'acquisitions Durée de 3 à 7 ans, investissement cible compris entre 3 et 15 millions d'euros
KASSIOP INVEST, créé en avril 2014 par Terrena	Doté de 25 millions d'euros Objectif : participer à l'émergence de leaders agroalimentaire et végétal de taille européenne
CapAgro Innovation, créé en avril 2014 par Sofiprotéol, Téréos, Bpifrance, Crédit Agricole Capital Investissement & Finance (CACIF) et AG2R-La Mondiale	Doté de 37 millions d'euros dans un premier temps (objectif 60 millions d'euros) Investissement en capital dans des entreprises innovantes (recyclage des matières, protéines végétales, chimie du végétal ou valorisation des richesses marines) Investissement cible compris entre 1 et 5 millions d'euros (3 à 4 opérations par an)

Par ailleurs, certains réseaux d'investisseurs se sont spécialisés dans l'alimentaire, tel AliDev Angels qui finance la création et la reprise d'entreprises de ce secteur, avec un accompagnement de 5 à 7 ans et de 10 000 à 200 000 euros d'apport en capital.

11. Le financement mezzanine est intermédiaire entre l'emprunt et les capitaux propres. La dette mezzanine est une dette subordonnée non cotée et souscrite par des fonds spécialisés. Les titres hybrides (OBSA, obligations convertibles, ORA, bons de souscription d'actions) sont généralement utilisés comme supports. Le remboursement de cette dette intervient après celui de la dette senior (bancaire).



Fonds d'investissements généralistes qui s'impliquent dans le secteur agroalimentaire

ARKEA Capital Investissement, filiale du groupe Crédit Mutuel ARKEA

intervient en tant que minoritaire, seul ou en co-investissement dans des opérations de capital développement ou capital transmission de PME dans tous les secteurs d'activité dont l'agroalimentaire. Les investissements sont compris entre 1 et 10 millions d'euros avec une majorité entre 1 et 5 millions d'euros (exemples dans les IAA: Hénaff, Groupe SILL).

PAI Partners

effectue des investissements de prise de contrôle majoritaires dans le cadre de LBO (*Leverage Buy-Out*¹²) pour des montants entre 100 et 300 millions d'euros (exemples dans les IAA: R&R Ice Cream, United Biscuits).

MBO Partenaires

intervient dans le cadre de participations minoritaires ou majoritaires d'entreprises dont la valorisation se situe entre 5 et 75 millions d'euros pour des investissements unitaires compris entre 1 et 18 millions d'euros (exemple dans les IAA: Roland Monerrat / COFIGEO).

QUALIUM Investissements, filiale de la Caisse des Dépôts et Consignations,

intervient en fonds propres en majoritaire dans des PME à fort potentiel de développement (exemples dans les IAA: Poult, Quick).

EQUISTONE Partners Europe

accompagne des PME ayant des projets de croissance au travers de prises de contrôle majoritaires aux côtés de l'équipe de direction (exemples dans les IAA: Charles et Alice, Européenne des Desserts).

12. En français « acquisition par emprunt » : opération consistant à financer une fraction du rachat d'une entreprise en ayant recours à l'endettement bancaire ou obligataire, ce qui permet d'augmenter la rentabilité des capitaux propres. La dette d'acquisition, bancaire ou non, est remboursée par une ponction plus importante sur les flux de trésorerie de la société achetée.

Les nouveaux modes de financement des entreprises

Avec la crise financière de 2008-2009 et la mise en œuvre de la réglementation prudentielle et fiscale bancaire qui risque de contrac-

ter l'offre de crédit, de nouveaux modes alternatifs de financement auxquels peuvent souscrire les entreprises agroalimentaires se développent. Par exemple, le marché obligataire du *High yield* (haut rendement) pour des montants supérieurs à 100 millions d'euros; les émissions obligataires mutualisées (type Micado) ou les fonds obligataires (ex: Novo); le finan-

cement participatif (ou *crowdfunding*) pour les plus petits projets et l'amorçage.

Les groupes coopératifs Agrial et Téréos ont ainsi effectué des émissions obligataires sur le marché du placement privé européen. Agrial a levé 95 millions d'euros en juillet 2013 et Téréos 500 millions d'euros en février de la même année.

Les aides financières à l'investissement matériel et à l'investissement immatériel des IAA

Certains types d'aides sont destinés spécifiquement aux entreprises agroalimentaires :

- l'appel à projets « alimentation fonctionnelle/ sur mesure » du Plan industriel agroalimentaire (PIA 2);
- le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) avec la mesure O4.02 de soutien aux investissements dans la transformation, la commercialisation et/ou le développement de produits agricoles;
- un engagement de l'ensemble des Régions à travers le pacte pour l'investissement productif intégré au contrat de la filière alimentaire¹³ signé le 19 juin 2013 et réaffirmé lors du Printemps des Territoires le 3 juin 2014;
- les aides à l'investissement immatériel collectif (ex-FRAII);
- les dispositifs de FranceAgriMer: aides plan stratégique de la filière laitière, plan abattoir, plan volailles, aides aux investissements matériels et immatériels.

Existents également d'autres dispositifs non spécifiques aux IAA et dont elles peuvent bénéficier: la Prime à

l'aménagement du territoire (PAT), l'Aide à la ré-industrialisation (ARI), le Fonds européen de développement régional (FEDER), les dispositifs d'aides des collectivités locales et en particulier des Régions.

Des dispositifs fiscaux sont également incitatifs en faveur de l'investissement, par exemple l'amortissement exceptionnel pour les investissements en robotique des PME réalisés entre le 1^{er} octobre 2013 et le 31 décembre 2015.

D'autres aides sont destinées à certaines fonctions de l'entreprise (innovation, recherche et développement, exportation) et sont traitées dans les chapitres correspondants du panorama.

2014 constitue une année de réforme en profondeur de la réglementation communautaire en matière d'aides d'État, et modifie notamment les règles du financement public des projets des grandes entreprises dans certains cas. Les dispositifs de soutien devront être modifiés pour s'adapter à ces nouvelles exigences.

13. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire », en fin du panorama.



Programmes européens pour le financement des entreprises

La Commission européenne confie au groupe BEI (Banque européenne d'investissement et Fonds européen d'investissement – FEI) la gestion de programmes-cadre qui financent le développement économique des États membres et des entreprises : par exemple le CIP pour les PME (programme-cadre pour la compétitivité et l'innovation) et le RSI pour l'innovation (instrument de partage des risques ou *risk-sharing instrument*) sur la période de programmation 2007-2013 et COSME (PME) et Horizon 2020 (innovation) sur la période de programmation 2014-2020.

Le groupe BEI fait appel à des intermédiaires financiers nationaux pour mettre en œuvre ces programmes : en France, Bpifrance constitue un acteur majeur, mais sont également concernées des banques privées et des sociétés de gestion.

Par ailleurs, le groupe BEI utilise également ses ressources propres, d'autant que son capital a été augmenté de 10 milliards d'euros en 2013. Cette même année, pour favoriser l'accès au crédit des PME, l'action du groupe BEI s'est concrétisée en France, tous secteurs confondus, par 1,34 milliard d'euros de financement octroyés via Bpifrance (750 millions d'euros), Arkéa (150 millions d'euros), Crédit Mutuel (200 millions d'euros) et Crédit Agricole SA (200 millions d'euros), ainsi que 546 millions d'euros de prises de participations ou de garanties par le FEI. Grâce à l'effet de levier de ces financements, 5,6 milliards d'euros d'investissements ont pu être réalisés par plus de 150 000 PME françaises.

Autorité de la concurrence

Créée par la loi de modernisation de l'économie n° 2008-776 du 4 août 2008, l'Autorité de la concurrence succède au Conseil de la concurrence, qui avait été institué par l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986. Elle est une autorité administrative indépendante, spécialisée dans le contrôle des pratiques anticoncurrentielles, l'expertise du fonctionnement des marchés et le contrôle des opérations de concentration.

D'un point de vue réglementaire, une opération de concentration est réalisée lorsque deux entreprises antérieurement indépendantes fusionnent, lorsqu'elles créent une entreprise commune ou lorsqu'une entreprise prend le contrôle d'une ou plusieurs autres. Sous certaines conditions, notamment de chiffre d'affaires, une opération de concentration doit être soumise à l'examen de l'Autorité de la concurrence. Depuis sa création, elle a autorisé 66 projets d'opérations de concentration dans le secteur des industries agroalimentaires.

Tous les projets ont été acceptés et seuls quatre ont été acceptés sous réserve de la mise en œuvre d'engagements. Par exemple, dans le cadre de la prise de contrôle exclusif de la coopérative Elle-et-Vire par le groupe coopératif Agrial en 2011, l'opération a été autorisée sous réserve de la cession de deux cidreries.

L'attractivité du secteur agroalimentaire français pour les entreprises étrangères

14. Source : AFII – Agence Française pour les Investissements Internationaux, rapport annuel 2013 "Investissements étrangers créateurs d'emploi en France"

15. Les IDE représentent les mouvements internationaux de capitaux réalisés en vue de créer, développer ou maintenir une filiale à l'étranger et/ou d'exercer le contrôle (ou une influence significative) sur la gestion d'une entreprise étrangère.

L'Agence Française pour les Investissements Internationaux (AFII) a recensé 42 projets d'investissements par des entreprises étrangères en France pour l'année 2013 (autant qu'en 2012) dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, représentant près de 9,5 % du nombre total de projets dans l'industrie manufacturière et une création d'emplois estimée à 1 235¹⁴. Les premiers pays investissant en France sont les États-Unis, avec 7 projets en 2013, suivis de la Chine (5 projets), la Belgique (5 projets), l'Italie (5 projets), la Suisse (4 projets), les Pays-Bas (3 projets). Pour l'année 2012 (dernière donnée disponible), l'International Trade Center (ITC) estime le montant du stock d'investissements directs étrangers (IDE¹⁵) entrant en France dans le secteur de la « Production alimentaire, boissons, cigarette » à 8 160,2 millions de dollars. Hormis les pays de l'Union européenne, les principaux pays investisseurs sont la Suisse avec 724,3 millions de dollars de capitaux détenus, suivie par les États-Unis d'Amérique (364,8 millions de dollars).

La Chine monte en puissance et le secteur de l'agroalimentaire est son premier secteur d'investissement (15 % du nombre total de ses projets d'investissements en France en 2013). Au global, l'AFII recense une trentaine d'implantations chinoises en France, sans compter les acquisitions de domaines viticoles (près de 80 au total). Un des projets les plus emblématiques est celui du partenariat mis en œuvre par le chinois Synutra en 2013 avec la coopérative Sodiaal pour fabriquer, dans une nouvelle usine en Bretagne, de la poudre de lait infantile et l'exporter vers la Chine.

Le Brésil détenait en 2012 un stock d'IDE de 14,5 millions de dollars. Il est présent en France avec notamment l'entreprise brésilienne MARFRIG ALIMENTOSSA. depuis 2010 (date du rachat de Keystone Foods) à travers sa filiale Moy Park France, active dans la fabrication de produits à base de viande (entre 700 et 800 emplois sur 3 sites industriels).



Les investissements à l'étranger des IAA françaises

Dans le secteur « Production alimentaire, boissons, cigarettes », les investisseurs français détenaient, selon l'ITC, 9 378,8 millions de dollars de stock d'IDE, principalement dans les pays de l'Union européenne (5 748,1 millions de dollars), puis aux États-Unis d'Amérique, en Chine, en Suisse, en Inde, en Fédération de Russie et au Brésil. Le tableau 2 donne les stocks d'IDE ainsi que leur flux pour l'année 2012.

► **Tableau 2 - Stock et flux d'investissement à l'étranger pour le secteur « Production alimentaire, boissons, cigarettes » - en millions de dollars US**
Source : International Trade Center/Investment Map – année 2012

Principaux pays	Stock sortant	%	Flux sortant
Union européenne	5 748,1	61,30 %	-296,8
États-Unis d'Amérique	1 044,1	11,10 %	125,9
Chine	453,3	4,80 %	75,8
Suisse	422,9	4,50 %	-142,6
Inde	200,9	2,10 %	187,6
Fédération de Russie	165,2	1,80 %	20,6
Brésil	161,2	1,70 %	9,0
Total monde	9 378,8	100,00 %	-16,7

Lecture du tableau: en 2012, les investisseurs résidant en France ont rapatrié 142,6 millions de dollars de capitaux en provenance de Suisse et ont investi 187,6 millions de dollars en Inde dans le secteur « Production alimentaire, boissons, cigarettes » (flux sortant). Cette même année, ils détiennent en tout 422,9 millions de dollars en Suisse et 200,9 millions de dollars en Inde (stock sortant).

La présence française en Chine peut être illustrée dans les secteurs des produits laitiers avec le partenariat, renforcé en 2014, de Danone et Mengniu, leader chinois du secteur, et dans le secteur des

produits amylacés avec le partenariat de Téréos et Wilmar dans une amidonnerie de blé en 2012 et une amidonnerie de maïs en 2013. En Inde, Lactalis a finalisé l'acquisition début 2014 du groupe laitier Tiru-

mala Milk Products, premier producteur de l'État d'Andar Pradesh, et le groupe Roquette a acheté trois amidonneries de maïs en 2012.

Pour en savoir +

Financements bancaires, financement par des fonds d'investissement

- <http://www.bpifrance.fr/>
- <http://www.caissedesdepots.fr/>
- <http://www.economie.gouv.fr/mediateurducredit/accueil>
- <http://www.ca-idia.com/capital-investissement/capital-investissement-presentation.html>
- <http://www.unigrains.fr/fr/>
- <http://www.sofiproteol.com/>
- <http://www.alidevangels.com/systeme/m1.php>
- <http://www.foodraising.com/>
- <http://www.invest-in-france.org/fr>
- <http://www.investmentmap.org/>

Guide sur les aides aux entreprises

- <http://www.experts-comptables.fr/Focus-bases-documentaires/Dispositifs-publics>
- <http://www.economie.gouv.fr/aides-aux-entreprises>
- <http://europa.eu/youreurope/business/funding-grants/access-to-finance/>

Pacte de compétitivité

- <http://www.economie.gouv.fr/ma-competitivite/35-mesures-concrettes>

Autres

- <http://www.autoritedelaconurrence.fr/>



L'emploi et la formation

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

1. Bureau International du Travail

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

L'augmentation de la consommation de produits alimentaires a eu un impact sur l'emploi dans le secteur agroalimentaire. De nombreuses entreprises mondiales de transformation réorganisent leurs activités afin de se rapprocher des lieux de production, de produire dans les pays émergents, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main-d'œuvre. Cependant, les délocalisations sont en faible nombre dans l'agroalimentaire comparé au reste de l'industrie.

Les innovations, l'automatisation de la production et l'accélération des rythmes de travail, la concurrence accrue entre les fabricants, les évolutions réglementaires portant sur la sécurité des aliments, mais aussi la mutation de la chaîne de distribution (supermarchés et restauration rapide), le changement des habitudes alimentaires, les impératifs de santé publique,

sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi.

Ainsi de nouvelles compétences sont demandées aux salariés : les qualifications évoluent et de nouveaux modes d'organisation émergent dans le secteur, comme le travail en équipe.

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

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

Dans l'Union européenne (UE)², 4,22 millions de salariés travaillent en 2011 dans les 283 000 entreprises du secteur des industries agroalimentaires. Ils sont 4,24 millions en 2012, soit une hausse de +0,47 %. Les IAA sont le

premier secteur employeur de l'UE. Plus de 95 % des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 38,3 % des actifs du secteur et réalisent 24,2 % de la valeur ajoutée des industries agroalimentaires. Seulement 3,8 % des entreprises du secteur comptent entre 50 et moins de 250 salariés. Elles emploient 24,6 % de la main-d'œuvre recensée dans le secteur et réalisent 51 % de la valeur ajoutée (données 2010).

Le tableau 1 est un extrait pour un échantillon de pays de l'UE de quelques grandeurs significatives permettant des comparaisons.

D'après ces statistiques Eurostat, les IAA européennes auraient des profils diversifiés. La France et l'Italie auraient une structure des entreprises relativement proche mais avec un poids plus fort des entreprises moyennes et surtout grandes pour la France. L'Allemagne serait la première industrie agroalimentaire de l'UE avec la plus grande valeur ajoutée, un nombre d'employés de loin le plus important mais avec une productivité moindre qu'en France et surtout des frais de personnel bien plus faibles.

2: 2013-2014 Data & Trends of the European food and drink industry (FoodDrinkEurope)

► **Tableau 1 - Indicateurs clés, industries alimentaires (NACE Division 10) 2010**

Source : Eurostat

	Nombre des Entreprises	Nombre d'employés	Micro	Petites	Moyennes	Grandes	Valeur Ajoutée	Coûts de personnel	Productivité du travail apparente	Coûts de personnel moyen
	Milliers		Répartition en % des employés selon la taille des entreprises				Millions d'euros	Millions d'euros	Milliers d'euros par tête	
EU-27	264,1	4 091,5	16,5	21,6	26,0	35,9	166 872	99 605	40,8	26,0
Belgique	7,4	85,6	20,3	23,2	27,4	29,1	5 561,8	3 356,9	65,0	42,6
Danemark	1,5	53,4	5,3	20,5	19,1	55,1	3 895,7	2 548,5	73,0	48,5
Allemagne	30,7	799,3	10,2	24,6	27,9	37,3	29 586,2	19 995,7	37,0	26,4
Irlande	0,6	34,0	2,5	18,0	37,7	41,7	5 225,1	1 392,8	153,6	41,3
Espagne	23,5	322,6	17,3	28,4	26,3	28,0	15 539,6	8 943,2	48,2	28,9
France	57,1	576,6	33,0	15,5	19,5	32,1	27 569,7	19 640,7	47,8	35,8
Italie	54,3	393,8	37,4	27,4	16,6	18,6	19 076,7	10 629,0	48,4	34,4
Hollande	4,4	120,4	14,2	22,2	30,0	33,6	8 816,5	4 758,3	73,2	41,0
Pologne	13,6	396,6	10,6	17,9	30,7	40,8	7 244,6	3 559,2	18,3	9,4

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

Le tableau 2 illustre la structure du secteur. En 2011, plus de 508 000 salariés en équivalent temps plein (ETP)³ sont employés dans le secteur des industries alimentaires et des boissons, en faisant le deuxième employeur industriel de France.

Les entreprises comptant moins de 20 salariés (ETP), très majoritaires en nombre, emploient un

faible pourcentage des actifs (ETP) et réalisent un faible pourcentage du chiffre d'affaires du secteur. En comparaison, l'artisanat commercial⁴ compte une part encore plus importante d'entreprises de moins de 20 salariés (ETP) mais ce sont elles qui assurent l'essentiel du chiffre d'affaires et qui emploient la majorité des salariés de cette catégorie.

À noter également que les entreprises de plus de 250 ETP emploient la moitié des salariés du secteur des IAA et réalisent plus de la moitié de son chiffre d'affaires. Le secteur des IAA compte donc un vivier très important d'entreprises à même de le renouveler pour peu que celles-ci trouvent les possibilités d'accéder aux fonctionnalités nécessaires à leur développement.

3. Insee, Esane

4. Définition Insee (NAF rev2): Charcuterie (10.13B), Cuisson de produits de boulangerie (10.71B), Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (10.71C), Pâtisserie (10.71D)

► **Tableau 2 - Structure du secteur des industries alimentaires et des boissons en France en 2011**

Sources : Insee - Esane, traitements SSP - Champ : ensemble des entreprises agroalimentaires (divisions 10 et 11) - DOM inclus

Code APE	Libellé de l'activité	Tranche d'effectif	Nombre d'unités légales	Répartition %	Effectif salarié en équivalent temps plein	Répartition %	Chiffres d'affaire Hors Taxes	Répartition %
							Millions d'euros	
IAA	Industries agroalimentaires	Ensemble des tranches d'effectif en ETP	15 846	100	375 739	100	156 522	100
		De 0 à 9 salariés	11 886	75	20 192	5	8 875	6
		De 10 à 19 salariés	1 287	8	17 341	5	5 829	4
		De 20 à 249 salariés	2 377	15	150 221	40	57 347	37
		Plus de 250 salariés	296	2	187 985	50	84 471	54
AC	Artisanat commercial	Ensemble des tranches d'effectif en ETP	43 560	100	132 662	100	12 404	100
		De 0 à 9 salariés	42 044	97	102 914	78	9 923	80
		De 10 à 19 salariés	1 080	2	13 175	10	977	8
		De 20 à 249 salariés	432	1	14 049	10	1 221	10
		Plus de 250 salariés	4	0	2 523	2	283	2
IAA+AC	Industries agroalimentaires + Artisanat commercial	Ensemble des tranches d'effectif	59 406	100	508 401	100	164 926	100
		De 0 à 9 salariés	53 930	91	123 096	24	18 798	11
		De 10 à 19 salariés	2 367	4	30 516	6	6 806	4
		De 20 à 249 salariés	2 809	5	164 270	32	59 068	36
		Plus de 250 salariés	300	0	190 508	38	84 754	50



À l'instar des autres secteurs industriels français, le nombre des emplois de l'industrie agroalimentaire diminue à partir de 2004, mais de manière moindre.

En effet, alors que de 1998 à 2002, le nombre des salariés a régulièrement progressé, il a connu une baisse en 2004 qui s'est prolongée.

Elle fut plus forte avec la crise en 2008 et, même si 2009 apparaît comme une année de redressement pour la majorité des secteurs, la baisse régulière et faible reprend ensuite.

À signaler que sur les dernières années, selon le tableau 3, quelques secteurs y échappent, le travail des

grains, fabrication de produits amy-lacés, fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes et la fabrication d'aliments pour animaux. Toutefois ce recul de quatre ans, comprenant une crise, est trop faible pour dégager des tendances claires.

► **Tableau 3 - Effectif salarié des industries alimentaires, de boissons**

Sources : Insee - Esane

Secteur d'activité	2009	2010	2011	2012
	En milliers d'ETP			
Transformation, conservation de viande et préparation viande	122,5	119,1	113,3	116,7
Transformation, conservation de poisson, crustacés et mollusques, etc.	9,8	11,4	11,0	11,1
Transformation et conservation de fruits et légumes	25,0	23,8	23,8	22,4
Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales	2,4	2,8	2,8	3,6
Fabrication de produits laitiers	51,1	51,8	52,5	51,3
Travail des grains, fabrication de produits amy-lacés	12,8	13,1	13,2	13,4
Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes	156,6	161,7	163,6	169,9
Fabrication autres produits alimentaires	71,1	69,2	69,8	72,3
Fabrication d'aliments pour animaux	17,3	17,1	17,4	16,8
Fabrication de boissons	42,5	40,1	41,2	41,1
Total IAA seul hors artisanat et tabac	376,26	372,47	375,74	380,79
Industries alimentaires artisanat inclus	511,07	509,98	508,40	518,69

5. Sources : Insee - Esane, LFI, Agreste SSP - Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie - Enquête sur les dépenses de protection de l'environnement, traitements SSP

En France, la main d'œuvre des IAA se caractérise par un pourcentage de femmes salariés de plus de 36 % en 2012, soit 10,5 points

de plus que dans les autres industries manufacturières. En ce qui concerne la qualification, les IAA se caractérisent par un pourcentage

supérieur d'ouvriers et d'employés et inférieur de cadres et professions intermédiaires par rapport aux autres industries manufacturières.⁵

► **Tableau 4 - Répartition de la main-d'œuvre dans l'industrie selon la catégorie socioprofessionnelle en 2012**

Sources : Insee - Esane

Catégorie socioprofessionnelle	Autres industries %	IAA %
Cadres et professions intellectuelles supérieures	18,3	8,9
Professions Intermédiaires	24,3	14,8
Employés	7,9	9,5
Ouvriers	49,3	66,8

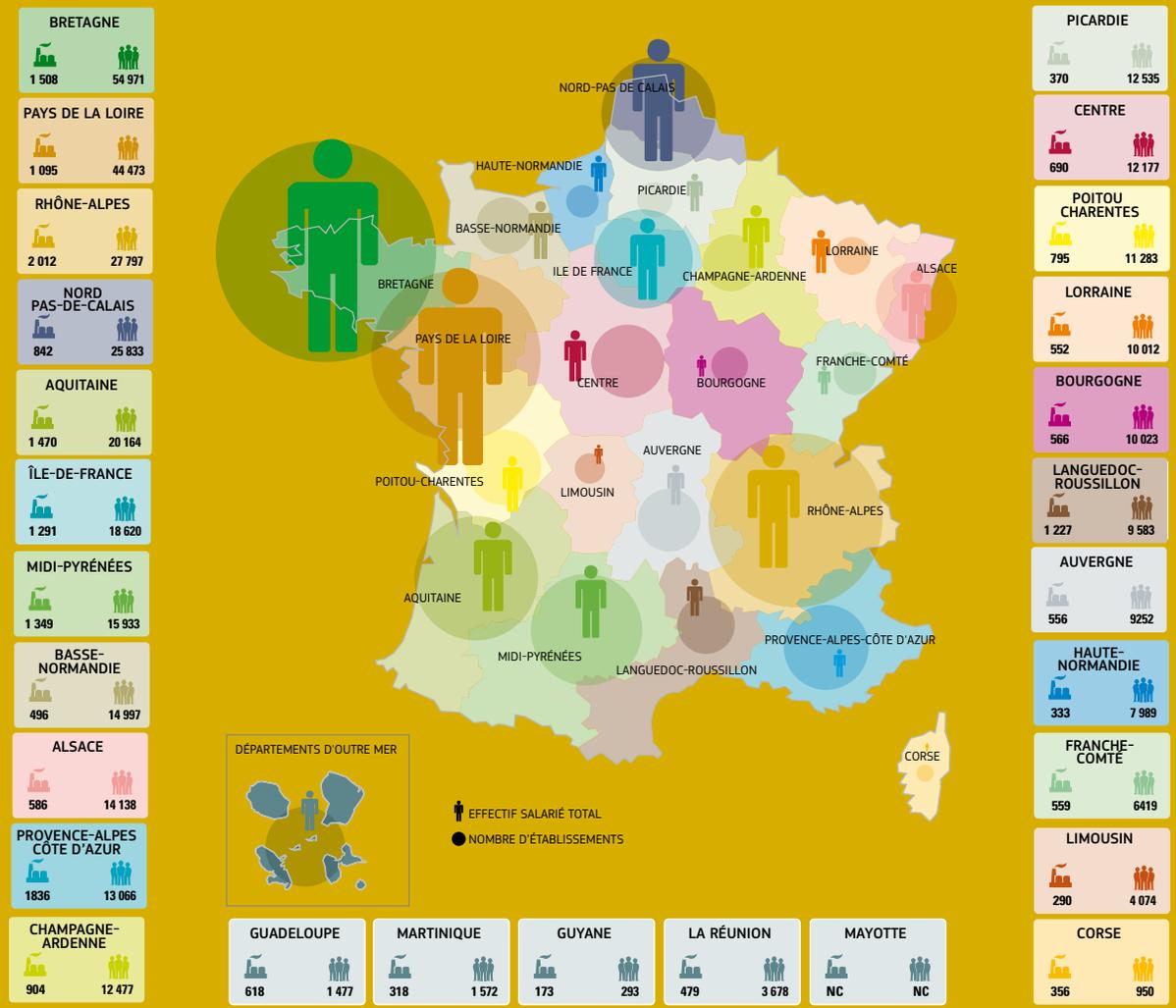


Structures régionales

Les nombreuses implantations en zone rurale représentent un véritable enjeu en termes de maillage et d'équilibre du territoire.
La carte 1, outre sa représentation de l'importance relative des IAA dans les régions pour les industries

alimentaires, met également en rapport nombre d'établissements/nombre de salariés.
La Bretagne et les Pays de la Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agro-alimentaire.

► Carte 1 - Répartition des IAA et des emplois associés dans les régions françaises
Source : Insee - Esane, LIFI, Agreste SSP, 2012



6. Source : Zoom sur les métiers dans l'industrie agroalimentaire, bilan 2013 Bretagne. Pôle emploi

L'emploi agroalimentaire en Bretagne⁶

La Bretagne a été plusieurs fois sous les feux de l'actualité pour des fermetures d'usines. Voici quelques repères sur la situation de l'emploi de l'agroalimentaire breton en 2013.

L'industrie agroalimentaire a été touchée par la fermeture de plusieurs entreprises phares. Le nombre de demandeurs d'emploi a augmenté de plus de 6 % en un an contre +5,4 % pour l'ensemble de la Bretagne.

Les métiers de l'agroalimentaire représentent 4 % de la demande d'emploi de la région, soit 10 150 demandeurs d'emploi. Ces derniers sont légèrement plus masculins (52 %) que la moyenne

(49 %). Ils sont également moins diplômés et subissent davantage le chômage de longue durée (43 %) que la moyenne (40 %).

Les offres d'emploi enregistrées dans les métiers de l'IAA ont fortement reculé: -30 % en un an. Au cours de l'année 2013, Pôle emploi a enregistré 5 801 offres dans ce secteur, dont seulement un quart concernent des emplois durables, cette part est de 46 % tous métiers confondus.

L'intérim, plus souple et moins engageant pour les entreprises, a progressé de +3 % sur un an, les métiers de l'agroalimentaire demeurent les principaux utilisateurs du travail temporaire. L'agroali-

mentaire en est le premier utilisateur avec 30 % du total de l'intérim breton. L'industrie (hors IAA) occupe la 2^e place (23 % des intérimaires). Près de 10 800 personnes travaillent en intérim dans l'agroalimentaire fin 2013.

Les deux métiers principalement recherchés sont ceux de conducteurs d'équipements de production alimentaire et agents de production (près de 4 900 demandeurs d'emploi) et ceux d'opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage (près de 2 100 demandeurs d'emploi). Ces deux métiers représentent plus des deux tiers des demandeurs d'emploi dans l'agroalimentaire.



Améliorer l'attractivité des industries agroalimentaires et anticiper les mutations

7. En France, il n'existe pas d'obligation déclarative au service public de l'emploi pour une offre d'emploi d'une entreprise

Le développement de la performance sociale est l'une des clés de l'adaptation aux marchés et au contexte économique. De multiples actions vont dans ce sens.

De nombreux métiers des industries agroalimentaires sont en tension de manière récurrente. Même si les chiffres fournis par Pôle

emploi ne sont pas exhaustifs⁷, la comparaison nationale entre offres et demandes d'emploi sur plusieurs années ne laisse aucun doute.

Cette tension nationale s'aggrave évidemment au niveau de certaines régions. C'est d'ailleurs au niveau du bassin d'emplois que les chiffres seraient les plus pertinents étant don-

née la faible mobilité géographique des salariés de certains métiers. Le tableau 5 montre, par la comparaison entre le nombre d'offres d'emploi et le nombre de demandes d'emploi recensés, quelques exemples de métiers manifestement en tension et certaines de leurs variations régionales pour ces métiers (Ile-de-France, Nord-Pas-de-Calais, Bretagne).

► **Tableau 5 - Exemples de métiers en tension**

Source : Pôle emploi. Légende : IdF : Ile de France, NPC : Nord-Pas-de-Calais, BRETAG : Bretagne, DE : Nombre de demandeurs d'emploi, OE : Nombre d'offres d'emploi

Libellé Appellation Rome	France						IdF		NPC		BRETAG	
	DE 2012	OE 2012	DE 2011	OE 2011	DE 2010	OE 2010	DE 2012	OE 2012	DE 2012	OE 2012	DE 2012	OE 2012
Boucher industriel/ Bouchère Industrielle	196	274	190	375	162	380	12	2	25	19	18	27
Conducteur/Conductrice de Ligne en industrie laitière	85	337	74	237	64	206	0	3	6	11	7	26
Opérateur/Opératrice de production/fabrication en industrie Alimentaire	5762	10378	5849	9294	6267	8399	72	30	580	386	1365	1910
Conducteur/Conductrice de Silo de céréales	56	122	32	281	20	293	0	0	0	1	0	4

À noter qu'une des améliorations du site « Alimétiers » (cf. fin du paragraphe suivant relatif à la formation) est justement de fluidifier et de rendre accessible l'information du marché de l'emploi des IAA pour contribuer à réduire la tension sur certains métiers.

Dans le cadre de sa thématique emploi, le contrat de la filière alimentaire intègre des actions pour améliorer l'attractivité des métiers⁸.

La profession a créé deux observatoires paritaires interbranches des métiers et des qualifications,

l'un dédié au secteur coopératif par Coop de France et l'autre, Observia, pour le secteur privé, porté par l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA). Ils sont des atouts pour connaître les emplois et anticiper leur évolution. Par leurs travaux d'observation et

8. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama



de prospection les branches professionnelles et les entreprises sont aidées dans la mise en place et l'animation d'une gestion anticipée des compétences. Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire, qui comprend l'artisanat commercial⁹, une plate-forme commune aux quatre observatoires des métiers existants dans la filière est prévue. Celle-ci comprendra principalement un tronc commun de données statistiques, des études mutualisées et en tant que de besoin des propositions d'études sectorielles.

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

Des outils tels que les recrutements par simulation, pour repérer les habiletés nécessaires au poste de travail proposé ou les plates-formes de vocation, pour recruter des jeunes, sont mobilisés. Des actions innovantes sont également conduites entre les producteurs agricoles et les entreprises agroalimentaires sur l'emploi partagé, permettant ainsi aux salariés d'occuper un emploi à temps plein sur toute l'année.

La convention de coopération de l'ANIA avec les ministères chargés de l'agriculture, de l'éducation et de l'enseignement supérieur a été renouvelée début 2012 pour quatre ans. Elle habilite l'ANIA en tant qu'organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OCTA). Cela lui permet de financer un programme d'actions d'information sur les métiers des industries alimentaires. De plus, des actions de promotion des métiers des IAA sont régulièrement réalisées auprès d'élèves de troisième, notamment des interventions en classe, des rencontres en entreprises (visites de sites de production et rencontre avec les professionnels) et la réalisation de mini-films sur les métiers en tension.

La visite d'entreprise contribue également à une image positive du secteur et à l'attractivité de ses métiers.

Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire, un groupe de réflexion, rassemblant tous les acteurs de la filière, a été mis en place sur la qualité de vie au travail (QVT), la prévention des risques professionnels et les meilleures conditions périphériques au travail. Quatre thématiques de travail ont été identifiées autour desquelles vont être définies des actions concrètes qui sont autant d'éléments de l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire :

- l'environnement physique de travail et la santé des travailleurs ;
- le dialogue professionnel dans l'entreprise ;
- la conception des organisations et des systèmes de travail ;
- l'enseignement et la formation à la qualité de vie au travail.

L'objectif est d'établir, d'ici l'automne 2014, un plan national d'actions d'amélioration des conditions de travail dans la filière alimentaire afin de pouvoir accompagner les démarches QVT au niveau des branches, des bassins d'emplois et des entreprises.

9. Au sens Insee

Le tourisme agroalimentaire en pleine expansion¹⁰

Souci de transparence et curiosité des gourmands : le tourisme agroalimentaire est en pleine expansion ce qui amène les grandes marques et les régions à s'organiser pour exposer leur savoir-faire. En 2012, douze millions de personnes ont visité une entreprise, celles de l'alimentaire (vins et spiritueux compris) sont largement en tête en ayant attiré plus de la moitié des visiteurs. Selon l'Association de la visite d'entreprise (AVE), les 100 entreprises agroalimentaires les plus visitées de France attirent à elles seules plus de 4,4 millions de personnes.

« C'est un véritable engouement du public qui veut voir comment ça marche, à la fois par défiance et par curiosité. Et pour les entreprises, il n'y a pas plus direct comme moyen de communication », selon l'AVE. L'attrait de la vente directe aux visiteurs, pour les professionnels, est réel également. En 2011, le recensement des entreprises ouvertes aux visiteurs en a dénombré 5 000, dont 3 000 le faisaient régulièrement toute

l'année. Forte de ce constat l'AVE a créé le portail internet « Entreprise & Découvertes » qui les détaille par secteur et par région et indique les horaires d'ouverture et les tarifs lorsque la visite est payante. « Du pétrin à la boutique » : « Mieux vaut s'inscrire à l'avance », prévient Hubert Dambrière, confronté à l'appétit des touristes pour ses Ateliers Saint-Michel, à Contres (Loir-et-Cher). La marque, célèbre pour ses galettes, fabrique ici ses gâteaux « moelleux », comme les madeleines, et reçoit quelque 10 000 visiteurs par an. L'usine a ménagé un couloir spécifique permettant (sans crainte de contamination) de suivre le parcours du gâteau, de la mise en pétrin à l'enfournement, jusqu'au contrôle qualité et aux sachets d'emballage. « Et tout se termine par la dégustation du produit qu'ils ont vu fabriquer! ». « Tout bénéfice! » juge le responsable qui n'oublie pas le passage en boutique à la sortie. « Pour nous, c'est un retour d'expérience direct du consommateur, une occasion de communiquer sur nos

matières premières, nos process et notre politique environnementale ». Mieux qu'un long discours ou qu'une campagne de pub... Biscuits, champignonnière de Saint-André ou fromages de chèvre, la région en a fait un argument complémentaire. Ou comment profiter des châteaux de la Loire (Chambord : 1 million d'entrées) ou du Zoo de Beauval (1,2 million) voisins pour retenir les visiteurs : « En 2011, avant les ateliers Saint-Michel, le tourisme alimentaire comptait 200 000 visiteurs sur une dizaine de sites » note le réseau Food Val-de-Loire. Pareils collectifs se sont déjà formés en Bourgogne, Bretagne, Midi-Pyrénées ou Languedoc-Roussillon pour promouvoir les savoir-faire locaux : de la moutarde de Dijon aux caves de Roquefort en Aveyron ou aux sardines de la côte. Selon l'AVE, les PME sont les plus ouvertes et enclines à s'exposer. « La moitié de nos entreprises ont plus de 50 ans, une belle histoire de générations à raconter. » Il est à noter que l'ANIA est partenaire de l'AVE depuis le départ.

10. Source : Communiqué AFP



La formation aux métiers de l'agroalimentaire

11. Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles

12. Confédération générale de l'alimentation en détail

13. Confédération Française Démocratique du Travail; Confédération Française des Travailleurs Chrétiens; Confédération Française de l'Encadrement CGC; Confédération Générale du Travail; Force Ouvrière

14. Associations Régionales des Industries Alimentaires.

Au chapitre de la formation, les établissements d'enseignement agricole qui préparent notamment aux métiers de la production agroalimentaire connaissent des difficultés à recruter des jeunes qui préfèrent bien souvent s'orienter vers d'autres métiers tels que, par exemple, ceux liés aux fonctions marketing ou commerciale.

Après la mise en place du brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) option « sciences et technologies des aliments » et les nouvelles voies de formation pour préparer les diplômes d'ingénieur, la rénovation en cours du Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole (CAPA) « industries alimentaires » vise à répondre au mieux aux attentes des professionnels de la transformation alimentaire en matière de compétences du premier niveau de qualification.

Par ailleurs, des travaux sur l'attractivité et l'emploi ont réuni l'ensemble des professionnels de la filière à savoir l'agriculture (avec la FNSEA¹¹), l'artisanat (avec la CGAD¹²), les coopératives agroalimentaires (avec Coop de France), l'industrie alimentaire (avec l'ANIA), les organisations syndicales (avec la CFDT, la CFTC, la CFE-CGC, la CGT

et FO¹³), les pouvoirs publics (ministère en charge de l'agriculture, ministère en charge de l'éducation nationale et ministère en charge de l'emploi), les associations professionnelles régionales (avec les ARIA¹⁴) et Pôle emploi.

Ils ont abouti à la création, en novembre 2013, du site internet « Alimétiers » dédié aux métiers de la filière, qui a pour objectif de regrouper la diversité des métiers de la transformation alimentaire, de la coopération et de l'alimentation en détail. Véritable plateforme interactive, ce site permet d'assurer la promotion de tous les métiers à travers des vidéos, des fiches métiers, des informations sur les formations et des témoignages de salariés. Il permet également de visualiser les offres d'emploi et de stage disponibles à travers des cartographies et des modules de recherche multicritères.

S'ajoute à ce site la création de plateformes régionales « attractivité de l'emploi » qui ont pour objectif de déployer des actions nationales au niveau des régions, de mutualiser les actions régionales d'importance et de coordonner les actions mises en place au niveau régional ou

local. Six régions pilotes (Ile-de-France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Bretagne, Aquitaine et Champagne-Ardenne) expérimentent ce « dispositif » avant son extension à toutes les régions.

Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire existe l'engagement, sur la période 2014-2017, de former et recruter 150 000 jeunes en alternance (en contrats de professionnalisation et d'apprentissage, soit au moins 10 000 jeunes supplémentaires) et de faire bénéficier 5 000 salariés supplémentaires (plus de 10 fois le nombre de bénéficiaires en 2012) d'une formation sur l'acquisition des savoirs fondamentaux.

De plus, afin de faciliter les parcours professionnels des salariés, le contrat prévoit également l'harmonisation des formations certifiantes et la création de passerelles : cartographie des formations certifiantes, harmonisation des Certificat de qualification professionnelle (CQP) et possibilités de CQP modulaires, inscription des CQP transversaux au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), faisabilité de passerelles CQP/diplômes, etc.

La loi n° 2014-288 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale a été promulguée le 5 mars 2014

Cette nouvelle réforme pousse plus loin ce qui avait déjà été mis en œuvre par la loi de 2009 pour orienter les crédits de la formation professionnelle vers les salariés qui en ont le plus besoin (bas niveaux

de qualification, salariés des TPE). Elle comporte aussi des nouveautés. Les entreprises passent d'une obligation de payer à une obligation de former et la loi donne une place accrue au dialogue social et à l'ini-

tiative du salarié. Enfin, nouveauté de taille, les mécanismes de financement et de représentativité des organisations syndicales et patronales sont revus.



La réforme de la formation professionnelle en 10 points

❶ **Certains dispositifs de formation évoluent** : l'entretien professionnel devient obligatoire tous les deux ans. Il est complété par une évaluation du parcours du salarié tous les six ans, ce qui crée un droit à la formation ou à l'évolution professionnelle pour tous. Faute de respecter cette obligation, les employeurs de 50 salariés et plus s'exposent à des pénalités financières : le compte personnel de formation de chaque salarié est automatiquement crédité de 100 heures de formation et l'entreprise doit également verser une pénalité à l'OPCA.

❷ **Le compte personnel de formation (CPF) est créé**. Se substituant au droit individuel à la formation (DIF), il permet à tout salarié d'acquérir tout au long de sa vie professionnelle (à partir de quinze ans et jusqu'à sa retraite) 20 heures de formation par an jusqu'à 120 heures puis 12 heures par année de travail à temps complet, dans la limite d'un plafond de 150 heures. Elles sont mobilisables à l'initiative du salarié ou du demandeur d'emploi. Les formations suivies dans ce cadre par le salarié doivent, entre autres, être à visée certifiante, qualifiante et/ou diplômante. Elles doivent figurer sur une liste établie par la commission paritaire nationale emploi formation de la branche professionnelle dont relève l'entreprise ou par des instances de coordination nationale ou régionale (CNEFOP, CREFOP¹⁵). Le CPF de chaque salarié est abondé par une contribution de l'employeur et peut être complété par le bénéficiaire, les Conseils régionaux, Pôle emploi, l'Agefiph¹⁶, etc.

❸ **Le conseil en évolution professionnelle (CEP) est éga-**

lement créé. C'est un service gratuit, accessible à tous, d'accompagnement des projets d'évolution professionnelle des salariés et demandeurs d'emploi, en lien avec les besoins économiques des territoires. Il est mis en œuvre par les OPCA, Pôle emploi, Cap Emploi, les Missions locales, l'Apec et les Fongecif¹⁷. L'objectif est d'assurer une continuité en termes de conseil et d'orientation entre les différents acteurs de la formation et de l'emploi afin de permettre une mobilisation personnalisée optimale des dispositifs, pour un départ plus aisé en formation.

❹ **Les règles de financement de la formation professionnelle sont revisitées** : contribution unique de 0,55 % pour les entreprises de moins de 10 salariés et de 1 % pour celles de 10 salariés et plus. Elle sera versée intégralement à l'OPCA. Des négociations de branche professionnelle prévoyant la mise en place (ou le maintien) de contributions supplémentaires au-delà de l'obligation légale pourront s'imposer aux entreprises. Ces contributions conventionnelles feront l'objet d'un suivi distinct au sein de l'OPCA.

❺ **L'apprentissage évolue** pour aller vers des recrutements possibles en CDI¹⁸. Les missions des CFA¹⁹ sont renforcées pour encourager les embauches (appui à la recherche d'employeurs, etc.) et le nombre de collecteurs (OCTA) est limité à 46.

❻ **Les missions des OPCA évoluent** : renforcement des missions d'ingénierie pédagogique et d'accompagnement en ressources humaines (RH), d'information sur l'accès à la formation et d'ingénierie de parcours. Ils portent

une responsabilité en matière de qualité de l'offre de formation et mettent en œuvre l'articulation branches/territoires et la Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences Territoriales.

❼ **Les branches professionnelles sont invitées à renégocier leurs accords afin de les adapter au nouveau contexte de financement de la formation professionnelle et de création du CPF**. Elles doivent assurer la traçabilité des compétences liées aux métiers de la branche et travailler à la mise en place de certifications inter-branches. Elles portent les études prospectives pour définir leurs besoins en main-d'œuvre et outiller les réseaux en charge du CEP.

❽ **La gouvernance de la formation professionnelle est revue avec la création du Conseil national de l'emploi, de la formation et de l'orientation professionnelle**. Une déclinaison régionale de ce conseil est également prévue.

❾ **Le financement de la formation professionnelle est désormais déconnecté de celui du paritarisme**. Un fonds paritaire spécifique sera créé en 2014, auquel contribueront les entreprises, l'État et les organismes paritaires. Les modalités de création de ce fonds qui remplacera le fonds paritaire de sécurisation des parcours professionnels (FPSPP) et ses conditions d'organisation et de fonctionnement seront définies par voie réglementaire.

❿ **Les représentants du personnel ont un rôle accru** en matière de consultation relative à la formation professionnelle.

15. Conseil national de l'emploi et de la formation professionnelle ; Conseil régional de l'emploi et de la formation professionnelle

16. Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion professionnelle des Personnes Handicapées

17. Fonds de Gestion des Congés Individuels de Formation

18. Contrat à durée indéterminée

19. Centres de formation des apprentis



Charte nationale de coopération pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de production et de transformation du secteur de l'agroalimentaire et de leurs salariés

Signée le 17 septembre 2009 entre les partenaires sociaux et le Gouvernement (représenté par le ministre en charge de l'agriculture et le secrétaire d'État en charge de l'emploi), la charte a pour finalité d'encourager et soutenir les entreprises du secteur de l'agroalimentaire

dans leur dynamique de création ou de maintien d'emplois de qualité, d'adaptation des compétences et des métiers nécessaires à leur renforcement et à leur développement, et de sécuriser les parcours professionnels.

Elle a été renouvelée en 2012 pour deux ans et demi autour de cinq axes forts :

- Axe 1** Anticiper les mutations économiques et sociales du secteur
- Axe 2** Renforcer l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire
- Axe 3** Sécuriser les parcours professionnels
Contribuer à améliorer les conditions de travail
- Axe 4** dans les TPE/PME²⁰ et prioritairement dans les entreprises de moins de 50 salariés
- Axe 5** Assurer un accompagnement de proximité auprès des salariés des TPE/PME de moins de 150 salariés.

20. Très Petites Entreprises/Petites et Moyennes Entreprises

Sur les deux ans et demi de son application, la première charte a impliqué 15 000 personnes et mobilisé 41 millions d'euros dont 15 millions d'euros de crédits d'État (5 millions d'euros pour le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF).

La deuxième phase de la charte (2012-2014) mobilise 26 millions d'euros dont 9,75 millions d'euros de crédits d'État. La charte a bénéficié directement, jusqu'à fin 2013, à plus de 12 000 salariés. Les actions d'ingénierie de formation financées par la charte bénéficient à de nombreux salariés de la filière.

Accord sur le contrat de génération

Cet accord est d'abord le résultat de l'engagement des organisations professionnelles et syndicales de la filière alimentaire, et de leur démarche pour l'emploi engagée avec l'État et les Régions dans le cadre de la mise en œuvre du contrat de la filière alimentaire. Cet accord est exemplaire. Exemplaire parce qu'il est le produit d'une démarche de filière, aussi parce qu'il a été signé par des dizaines de branches professionnelles couvrant l'industrie agroalimentaire, les coopératives et l'alimentation de détail. Exemplaire enfin parce qu'il ouvre des perspectives nouvelles aux PME de la filière.

En effet, en permettant aux entreprises de la filière agroalimentaire de 50 à 299 salariés de bénéficier du dispositif d'aide du contrat de génération, cet accord concourra à l'objectif de 30 000 jeunes de moins de 30 ans recrutés sur la période 2014-2017 et d'une part de 25 % de salariés de 50 ans et plus dans les effectifs d'ici fin 2016. Le contrat de génération prévoit une aide forfaitaire de 4 000 euros par an pendant trois ans pour les entreprises qui embauchent un jeune de 16 à 26 ans (30 ans pour les jeunes handicapés) et qui soit maintiennent dans l'emploi un senior de 57 ans et plus (55 ans si travailleur handicapé) soit embauchent un senior de 55 ans

et plus. L'enjeu de ce dispositif est de garantir le maintien des seniors dans l'entreprise et permettre à des jeunes d'accéder à l'emploi. Au vu de la pyramide des âges, le pourcentage de salariés âgés de 50 ans et plus s'établit à 23 % et devrait s'accroître. Quant aux jeunes de moins de 26 ans, ils représentent 15 % des salariés de la filière agroalimentaire. C'est pourquoi ce dispositif offre des opportunités incontestables aux entreprises. De plus, cet accord dépasse le seul cadre du contrat de génération et encourage d'autres dispositifs permettant la création d'emploi à travers notamment l'apprentissage et la formation en alternance.

Deux éléments de contexte importants en cours d'application

Le « SMIC » aussi en Allemagne!

La loi a été votée le 11 juillet au Bundsrat. Son application est à compter du 1^{er} janvier 2015 ou en 2017 dans les secteurs où il n'existe pas encore de salaire minimum de branche, si un accord est trouvé entre les partenaires sociaux. Dans ce cas, le patronat s'empresse de négocier pour repousser l'application de la loi.

Le montant du salaire minimum est de 8,50 euros de l'heure. 3,7 millions de salariés devraient en profiter dès 2015 sachant qu'une période de transition est prévue; elle permet aux branches de signer des conventions collectives plus souples. De nombreuses exceptions sont également prévues. Pour les

stagiaires si la durée du stage est inférieure à trois mois, les jeunes non diplômés de moins de dix-huit ans, les bénévoles ou les chômeurs de longue durée il est possible de s'écarter du salaire minimum pendant six mois, et des régimes transitoires sont prévues pour certaines branches. Pendant quatre ans, les saisonniers pourront recevoir un salaire minimum non chargé pendant 70 jours.

Le salaire minimum allemand ne sera pas basé sur l'inflation et le gouvernement n'interviendra pas dans sa revalorisation. Ce sera le rôle d'une commission composée à parité de représentants du patronat et des syndicats, qui se réunira tous

les deux ans et pour la première fois en 2016.

Pour le secteur des abattoirs, une convention collective a déjà été signée. Elle prévoit l'introduction d'un salaire minimum horaire brut de 7,75 euros au 1^{er} juillet 2014 qui progressera par étapes pour atteindre 8,75 euros au 1^{er} décembre 2016 (après 8,00 euros au 1^{er} décembre 2014, puis 8,60 euros au 1^{er} octobre 2015). Ce salaire minimum prévu par la convention collective, négociée en janvier 2014 par le syndicat NGG et la fédération patronale ANG, a été rendu obligatoire à l'ensemble de la branche de l'industrie de la viande au 1^{er} août 2014 par décret du ministère fédéral du travail.

Conséquences de la nouvelle directive « travailleurs détachés »

La loi n° 2014-790 du 10 juillet 2014 visant à lutter contre la concurrence sociale déloyale renforce les contrôles et les sanctions contre les entreprises ayant recours de manière abusive à des travailleurs détachés.

Le Parlement européen a adopté en avril 2014, le projet de directive sur les travailleurs détachés. Le texte donne aux États membres de l'Union européenne des moyens supplémentaires pour lutter contre les fraudes et le dumping social. Elle renforce la directive 96/71/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 1996 concernant le détachement de travailleurs effectué dans le cadre d'une prestation de services qui prévoit que le « noyau dur » des règles du pays d'accueil s'applique (salaires, conditions de travail...) lors du détachement d'un travailleur dans un pays de l'UE même si les cotisations sociales restent dues dans le pays d'origine.

La loi du 10 juillet 2014 instaure, comme dans l'accord européen, le principe de « responsabilité solidaire » qui permettra de pour-

suivre un donneur d'ordres pour des fraudes relevant d'un de ses sous-traitants ayant recours à des travailleurs détachés.

Le texte met aussi en place une liste noire sur internet où pourront figurer pendant deux ans, sur décision du juge, les entreprises ayant été condamnées à une amende pour « travail illégal ». Le juge pourra interdire le versement d'aides publiques pendant

cinq ans à une entreprise condamnée pour travail illégal.

Un dispositif unique de solidarité financière est aussi créé, applicable au donneur d'ordre et au maître d'ouvrage, en cas de non-paiement du salaire minimum à un salarié d'un sous-traitant, qu'il soit détaché ou non.

Cette nouvelle loi devrait donner lieu à une nouvelle circulaire de la Direction générale du travail.

Pour en savoir +

Recrutement

APECITA : www.apecita.com

Abonnement gratuit à la newsletter sur :
www.apecita.com/inscription-news-letter.aspx

Pole Emploi : www.pole-emploi.fr

APEC : www.apec.fr

Professionnels

Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) : www.ania.net

COOP de FRANCE : www.coopdefrance.coop

Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) : www.cgad.fr

Formation professionnelle

OPCALIM : www.opcalim.org

Information sur les métiers

Le site Alimétiers : <http://alimetiers.com>

Sites des ministères

Ministère du Travail, de l'Emploi et du Dialogue social : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, rubrique travail-emploi-protection sociale : <http://agriculture.gouv.fr/protection-sociale-travail-emploi>, 837



Les échanges commerciaux internationaux



Le secteur agroalimentaire, second excédent commercial français

Les Chiffres clés

1. Cet excédent tient compte du déficit des échanges pour le tabac.

L'excédent des échanges agricoles et agroalimentaires français a atteint 11,6 milliards d'euros en 2013¹ niveau proche du solde historique de 11,7 milliards d'euros enregistré en 2011.

Bien que conservant sa place de second excédent commercial derrière l'aéronautique, c'est le secteur agricole et agroalimentaire qui a le plus contribué, avec une progression de 3,3 %, à la croissance des exportations totales françaises en 2013.

► Graphique 1 - Évolution des échanges de la France en produits agricoles et agroalimentaires, y compris boissons (tabac exclu), en milliards d'euros

Source : Douanes/SSP





En ce qui concerne les productions agricoles, les exportations sont passées de 10 milliards d'euros en 2000 à près de 16 milliards en 2013 soit une hausse de 60 %, alors que les importations ont progressé à un rythme un peu plus lent, passant de 8 à 12 milliards d'euros (+50 %).

Après le creux de 2012, les produits agricoles atteignent le second meilleur solde historique avec 4,4 milliards d'euros notamment grâce aux exportations de céréales vers l'Union européenne (UE) et l'Afrique du Nord et à la très forte hausse des prix des pommes de terre du premier semestre.

Les importations restent en progression constante (+5,4 %), soutenues en particulier par les achats

d'oléagineux à l'Australie et à la Bulgarie, ainsi que par les achats de fruits et légumes notamment d'Espagne.

En ce qui concerne les produits des industries agroalimentaires (IAA), même si la tendance reste globalement à la hausse, depuis 2000 les exportations de produits agroalimentaires ont progressé à un rythme plus lent que celui des importations (54 % versus 84 %).

L'année 2013 enregistre un léger affaiblissement de la progression des exportations autour de 43 milliards d'euros ce qui, compte tenu de la hausse des importations, se traduit par un solde de 8,45 milliards d'euros (hors tabac) inférieur aux 9,1 milliards d'euros de 2012.

L'effet prix explique à lui seul le maintien en valeur du niveau des exportations, celles-ci diminuant en volume entre 2012 et 2013. Dans le même temps, les quantités de produits importés ont progressé légèrement (0,8 %), mais en valeur cette hausse a atteint 3,6 %, tirée notamment par l'achat de capsules de café de Suisse et des produits laitiers provenant des Pays-Bas, d'Allemagne et de Belgique.

Cette situation alerte sur une double fragilité du secteur des produits agroalimentaires en France : la progression très rapide des importations et la difficulté pour les IAA de se positionner sur des produits de début et de milieu de gamme dans de nombreux domaines.

Une dynamique qui repose sur un noyau de secteurs et d'opérateurs

Trois secteurs portent les performances agroalimentaires françaises à l'international.

Le secteur des boissons demeure le 1^{er} secteur d'exportation avec 30 % de son chiffre d'affaires réalisé sur les marchés étrangers. Le secteur des vins et spiritueux représente à lui seul un excédent de près de 10 milliards d'euros. Sans lui, depuis 2004, le solde de la balance commerciale des produits agroalimentaires serait déficitaire.

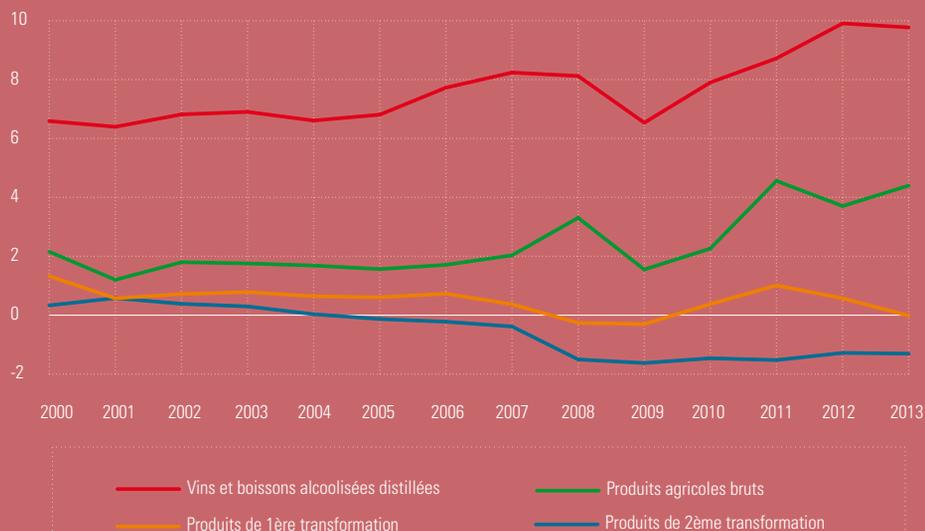
Mais, pour la première fois depuis trois ans, l'excédent des échanges stagne et n'est plus tiré par les consommateurs nord-américains et chinois ; la demande du marché chinois marque même le pas en 2013 se traduisant par une baisse de 1,3 % des ventes de Cognac et de vins tranquilles. Plus globalement, le secteur des boissons est fortement orienté à l'export, il y réalise 30 % de son chiffre d'affaires. Les produits laitiers, principal excédent après les boissons avec

3 milliards d'euros en 2013 dont 16 % du chiffre d'affaires réalisé à l'export, voient leur solde reculer par rapport à 2012 en raison d'une croissance de 12 % des importations en début d'année... mais la tendance était à l'amélioration en fin de période.

Enfin la transformation des grains et de l'amidon (hors meunerie) réalise 43,7 % de son chiffre d'affaires à l'export.

► Graphique 2 - Soldes en milliards d'euros des produits agricoles et des IAA selon leur degré de transformation

Source : Douanes/SSP



2. « Les sociétés agroalimentaires françaises et l'export » réalisée pour l'ANIA par UBIFRANCE avec le soutien du MAAF/SSP à partir des données de l'enquête Insee 2010. Juin 2013.

Hormis ces trois secteurs, on assiste à une détérioration du solde des échanges des IAA : entre 2012 et 2013, les importations du secteur des produits agroalimentaires – hors boissons – ont progressé de 2,8 % face aux 0,5 % de hausse des exportations. Cette détérioration provient surtout de l'aggravation des déficits commerciaux qui s'accroissent avec le degré de transformation des produits.

Les plats préparés, la boulangerie/viennoiserie/pâtisserie et les entreprises de transformation des produits de la mer, avec 9,7 % de leur activité à l'exportation, sont essentiellement orientés vers le marché national.

Le secteur de la viande est déficitaire depuis 2004, déficit qui ne fait que s'aggraver du fait de la baisse généralisée de l'activité d'abattage (hors viande porcine) alors qu'elle augmente chez nos concurrents européens. On observe une baisse de la rentabilité des entreprises du secteur des viandes, due principalement à l'augmentation des coûts des matières premières et de main-d'œuvre. L'export représente 11 % du chiffre d'affaires du secteur.

C'est surtout dans le secteur des fruits et légumes frais ou transformés, que la détérioration est la plus spectaculaire : le déficit qui était de 2,2 milliards d'euros en 2000 atteint 4,14 milliards en 2013 majoritairement avec les pays de l'Union européenne (notamment Espagne et Pays-Bas) et les pays tiers pour les produits exotiques.

À cette concentration sectorielle des bonnes positions à l'export, s'ajoute une concentration des opérateurs². Une étude réalisée par UBIFRANCE à partir des données Insee 2010 a permis de mettre en valeur la composante exportatrice des IAA. Sur les 13476 entreprises étudiées, moins du tiers a une activité à l'international, dont 3900 entreprises qui « exportent un peu ». Cette faible implication est souvent expliquée par les facteurs structurels notamment la taille des IAA : seules 14 % des très petites entreprises (TPE) (qui représentent 67 % du nombre des entreprises et 5 % du chiffre d'affaires des IAA) ont une activité export, souvent très marginale d'ailleurs. Ainsi, sur les 10844 entreprises fabriquant des produits agroalimentaires transformés hors boissons, les deux tiers du chiffre d'affaires

export sont réalisés par les entreprises de plus de 250 salariés, qui disposent de la masse critique et des moyens importants pour consentir les investissements leur permettant de répondre à des marchés de long terme ou de défricher de nouveaux marchés. L'international est ici « l'affaire » de 446 entreprises dont 341 petites et moyennes entreprises (PME) qui ont réalisé en 2010 près de 70 % du chiffre d'affaires export de ces produits.

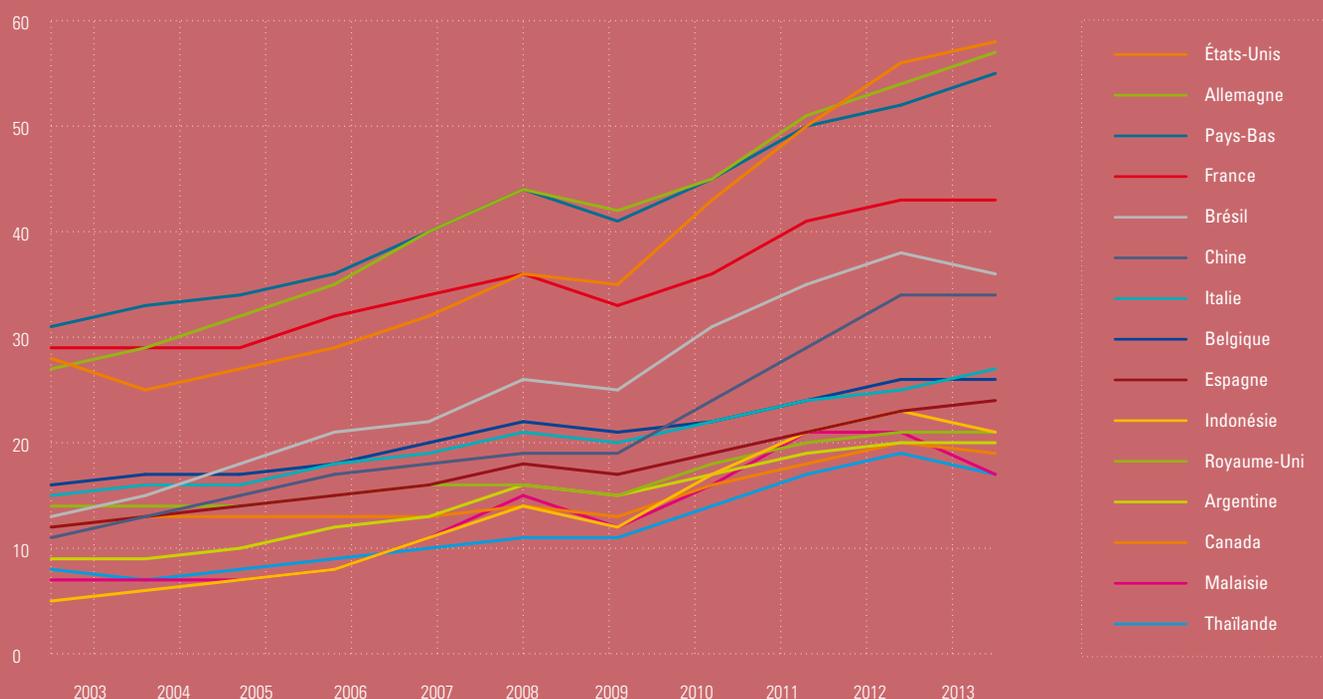
Pourtant, dans un contexte porteur, le frein structurel que constitue la taille des opérateurs peut être dépassé comme en témoigne le secteur boisson pour lequel le taux d'entreprises fortement exportatrices est comparable qu'il s'agisse d'entreprises de taille intermédiaire (ETI) ou de PME. Dans d'autres domaines également comme les plats préparés, les glaces ou les aliments diététiques, ce sont surtout les PME qui ont un rôle prépondérant à l'export.

En intégrant le secteur Boissons, ce sont 628 entreprises qui ont ainsi permis jusqu'alors le maintien des performances hexagonales. Il s'agit d'élargir le nombre de ces entreprises très mobilisées à l'international.

Une position française qui peine à se maintenir globalement

Graphique 3 - Évolution des exportations de produits agroalimentaires des principaux pays exportateurs en milliards d'euros

Source : Ubifrance





En 2013, les principaux exportateurs de produits agroalimentaires restent, devant la France, les États-Unis, l'Allemagne et les Pays-Bas (essentiellement du fait de sa position de *hub* mondial).

Sur cette année-là, on a constaté une stagnation ou un recul des achats de la plupart des principaux importateurs (États-Unis, Allemagne, Japon, Royaume-Uni); seules les importations de la France et de la Chine ont augmenté.

Au 5^e rang mondial pour les importations, la France maintient sa place de 4^e exportateur de produits transformés (Cf. graphique 3).

Cette performance est à relativiser au regard de celles de nos concurrents entre 2010 et 2013.

En part du marché mondial, seuls les États-Unis et la Chine ont réussi à progresser, passant respectivement de 7,56 % à 8 % et de 4,27 % à 4,75 %.

La part des principaux fournisseurs européens du marché mondial diminue, à l'exception notable de l'Espagne qui parvient à maintenir sa part du marché à 3,3 %, mais ce recul est particulièrement sensible pour la France qui passe de 6,47 % à 6,04 %. Parmi les principaux exportateurs, seul le Brésil recule davantage.

Les pays tiers, véritable relais de croissance des IAA françaises

Le montant des exportations françaises vers l'Union européenne est pratiquement stable avec 27,58 milliards d'euros en 2013 et l'UE demeure le principal marché de l'hexagone. Toutefois, le poids de l'UE dans les exportations françaises diminue:

elle représente 63 % des exportations hexagonales contre 66 % en 2012 et 71,4 % en 2007. En outre, quelques déficits se sont ainsi progressivement creusés, notamment avec les Pays-Bas, l'Espagne, la Pologne et l'Irlande. Globalement, l'essentiel de l'excé-

dent français est réalisé dans les pays tiers soit 6,9 milliards d'euros sur 8,45 milliards en 2013. Ainsi, les ventes vers les pays tiers ont progressé (15,65 milliards versus 15,38 en 2012), singulièrement vers la Chine, les États-Unis, la Russie et l'Arabie Saoudite.

► Graphique 4 - Évolution des importations et exportations françaises des produits agroalimentaires avec les pays de l'UE et les pays tiers entre 2000 et 2013, en milliards d'euros
Source : Douanes - SSP



3. Association of Southeast Asian Nations ou, en français, Association des nations de l'Asie du Sud-Est: Brunei, Cambodge, Indonésie, Laos, Malaisie, Philippines, Singapour, Thaïlande, Vietnam

La France est devenue le premier exportateur extracommunautaire des pays de l'UE: sa croissance de 10 % par an entre 2009 et 2012 est ici comparable aux performances allemande et néerlandaise. L'Hexagone réalise 30 % des ventes européennes de boissons vers les pays tiers et 28 % des ventes de céréales et de préparations à base de céréales.

L'Extrême-Orient est devenu le premier client de la France, devant le Royaume-Uni et les États-Unis, avec une croissance de 24 % par an depuis 2008. Le Japon, la Chine, Singapour et Hong-Kong figurent parmi les principaux excédents hexagonaux.

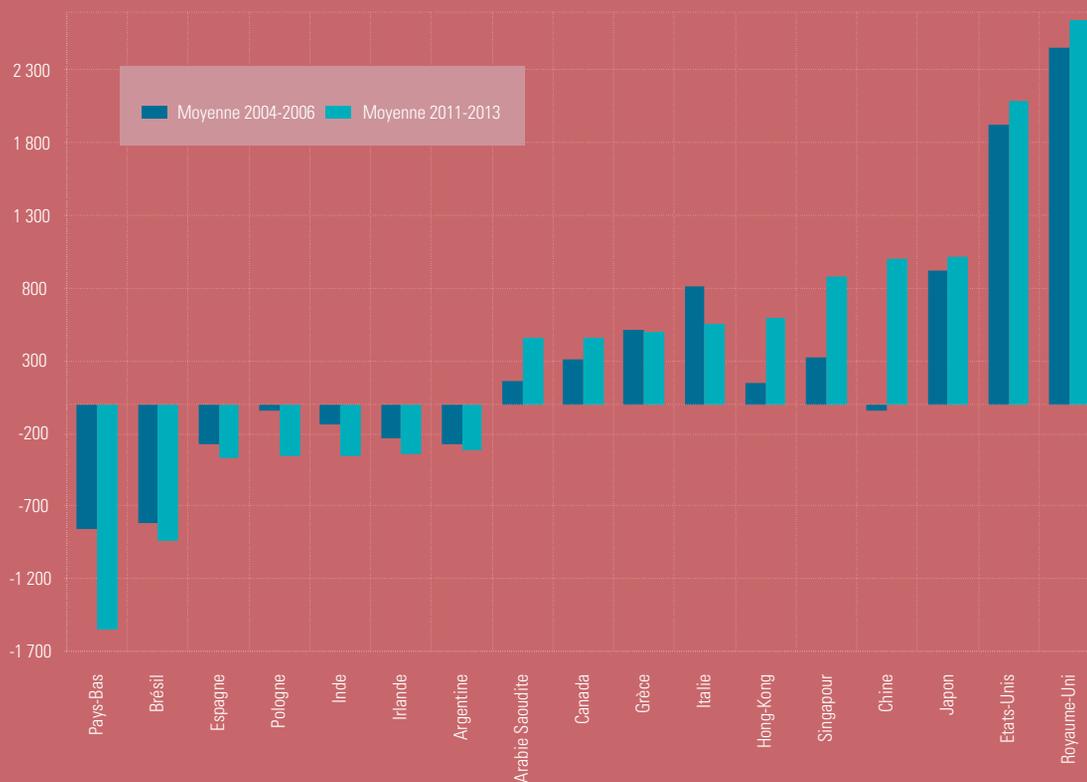
Les IAA françaises ont donc su tirer parti de la montée en puissance quantitative et qualitative de la consommation des pays

émergents, notamment asiatiques. En revanche elles restent pratiquement absentes des marchés indiens et d'Amérique centrale.

Le marché mondial reste concentré sur l'UE mais les marchés les plus dynamiques sont à l'est – ASEAN³, Asie du Nord – mais aussi dans la zone du pourtour méditerranéen et du Moyen-Orient, sans oublier l'Afrique.

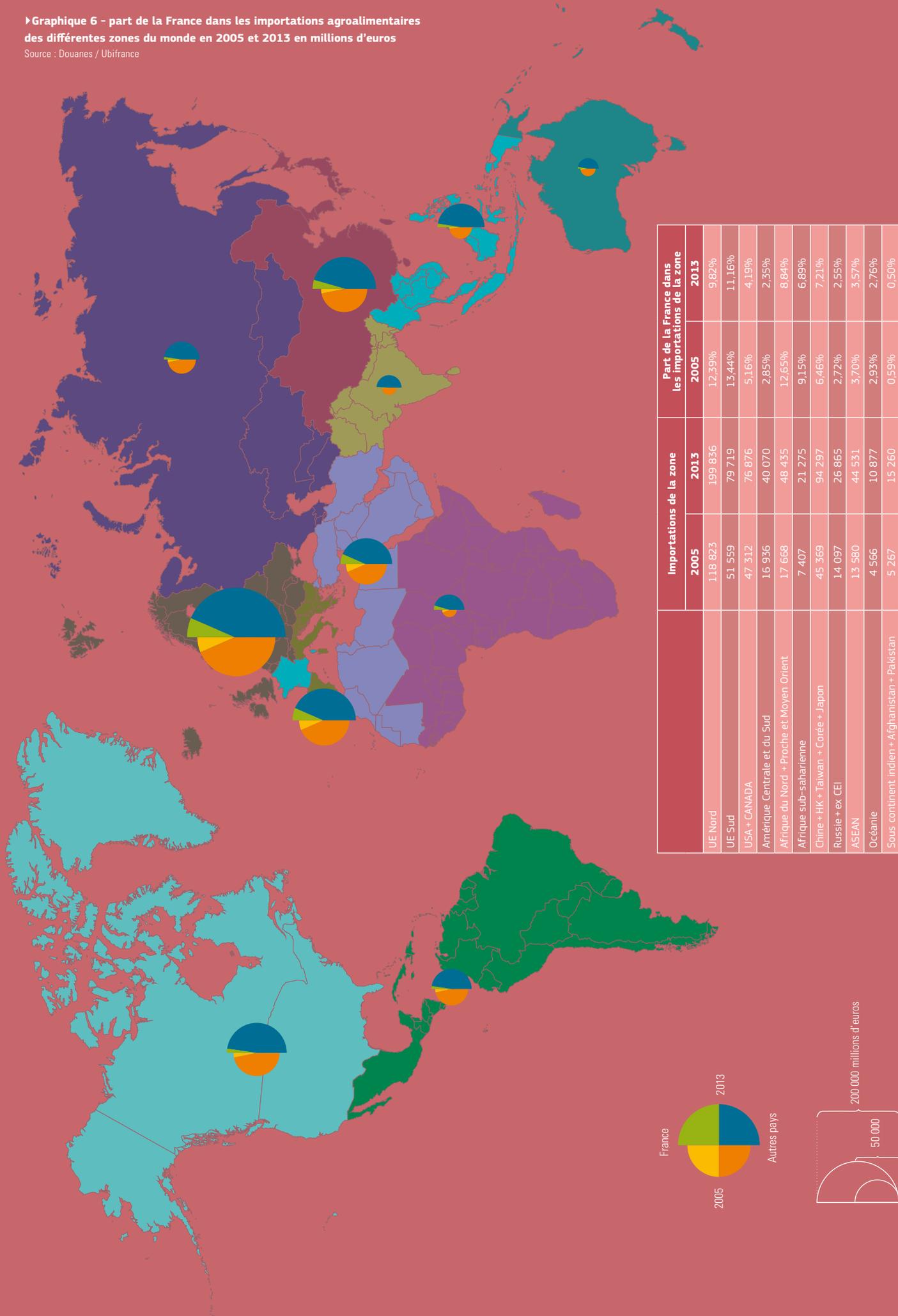
► Graphique 5 - Principaux déficits et excédents de l'agroalimentaire français en millions d'euros

Source : SSP

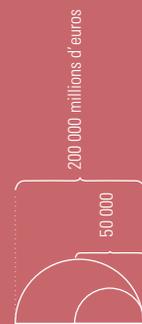
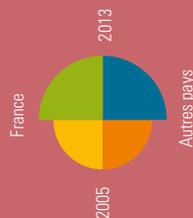


Graphique 6 - part de la France dans les importations agroalimentaires des différentes zones du monde en 2005 et 2013 en millions d'euros

Source : Douanes / Ubifrance



	Importations de la zone		Part de la France dans les importations de la zone	
	2005	2013	2005	2013
UE Nord	118 823	199 836	12,39%	9,82%
UE Sud	51 559	79 719	13,44%	11,16%
USA + CANADA	47 312	76 876	5,16%	4,19%
Amérique Centrale et du Sud	16 936	40 070	2,85%	2,35%
Afrique du Nord + Proche et Moyen Orient	17 668	48 435	12,65%	8,84%
Afrique sub-saharienne	7 407	21 275	9,15%	6,89%
Chine + HK + Taïwan + Corée + Japon	45 369	94 297	6,46%	7,21%
Russie + ex CEI	14 097	26 865	2,72%	2,55%
ASEAN	13 580	44 531	3,70%	3,57%
Océanie	4 565	10 877	2,93%	2,76%
Sous continent indien + Afghanistan + Pakistan	5 267	15 260	0,59%	0,50%





Les négociations internationales

Les accords commerciaux négociés par l'Union européenne

4. *General Agreement on Tariffs and Trade*, en français, Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce.

La négociation d'un accord de libre-échange doit permettre d'accroître les échanges commerciaux entre deux pays ou groupes de pays, par le biais d'un meilleur accès réciproque aux marchés, tout en respectant les sensibilités des deux partenaires. Ce meilleur accès au marché se traduit généralement par une diminution significative des droits de douane, la levée des barrières non tarifaires, notamment dans le domaine sanitaire et phytosanitaire, ainsi que la reconnaissance et la protection de listes d'indications géographiques européennes.

La montée en puissance des accords commerciaux bilatéraux se confirme

Au sein de l'Union européenne, la négociation des accords commerciaux relève exclusivement de la Commission européenne : celle-ci mène les discussions sur la base du mandat voté par les États membres, puis soumet à l'approbation du Conseil et du Parlement européen le projet d'accord obtenu.

Historiquement, l'Union européenne a favorisé les négociations commerciales multilatérales, d'abord au sein du GATT⁴ puis, à partir de 1995, au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Cependant, depuis 2006, en réponse aux blocages récurrents des négociations du « cycle de Doha » initié en 2001, l'Union européenne s'est orientée vers des négociations commerciales bilatérales. Aujourd'hui, des accords bilatéraux ont été ainsi conclus, ou sont en cours de négociation, sur presque tous les continents du monde.

Le récent accord obtenu lors de la 9^e conférence ministérielle de l'OMC (Bali, décembre 2013), ainsi que la volonté réaffirmée des membres de l'OMC de conclure le cycle de Doha, ne semble pas de nature à remettre en cause cette dynamique d'accords bilatéraux, qui concernent également toutes les grandes puissances commerciales.

Les négociations sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Les réglementations sanitaires et phytosanitaires adoptées par les pays importateurs afin de se prémunir contre l'introduction de maladies animales, d'organismes nuisibles aux végétaux et d'aliments impropres à la consommation humaine ou animale constituent des barrières aux échanges commerciaux. L'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS) définit les règles auxquelles les gouvernements des membres de l'OMC doivent se conformer afin de limiter les entraves injustifiées au commerce international, tout en leur permettant d'adopter des mesures propres à assurer la protection de leurs populations (humaines, animales et végétales) à un niveau qu'il leur appartient de fixer.

Les normes⁵ élaborées par la Commission du Codex alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE, anciennement Office international des épizooties) ou la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) sont présumées conformes à l'accord. Cependant, les membres peuvent établir leurs propres normes sur la base d'une évaluation scientifique des risques. Elles ne doivent pas entraîner de discriminations injustifiables entre les pays où existent des conditions sanitaires ou phytosanitaires similaires. Les négociations reposent dans un premier temps sur la participation active aux travaux des trois organisations normatives, ainsi qu'au comité SPS de l'OMC. Dans un deuxième temps, des négociations bilatérales avec les pays tiers, menées par la Commission européenne, ou directement par les autorités françaises, permettent de fixer les conditions sanitaires et phytosanitaires d'exportation des produits agricoles et agroalimentaires.

Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) a mis en place avec FranceAgriMer un

comité SPS (sanitaire-phytosanitaire) qui permet de fixer les négociations prioritaires (pays/produits). En lien avec cette « feuille de route » et la montée en puissance de nos exportations vers l'Asie, les négociations ont notamment été intensifiées en direction de cette zone et ont rencontré un certain nombre de succès : ouverture du marché du kiwi en Corée, du porc à Taïwan, du bœuf au Japon et des charcuteries en Chine.

Ces ouvertures passent le plus souvent par l'organisation de missions d'inspection réalisées par les autorités des pays tiers.

Sur le même modèle a été mis en place fin 2013 un comité visant à prioriser les négociations relatives aux obstacles techniques au commerce (OTC) associant la Direction générale du Trésor (DG Trésor) et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

L'Etat a également engagé la modernisation de la base de données sanitaire à l'exportation Exp@don. Ce projet, dénommé Exp@don 2, fournira un service en ligne permettant aux services de l'Etat et aux exportateurs de produits agroalimentaires de gérer, de manière dématérialisée, les procédures sanitaires et phytosanitaires (SPS), notamment la délivrance de certificats et l'agrément des établissements. Il remplacera l'outil Exp@don à partir du 1^{er} trimestre 2015, en comparaison duquel il fournira des services modernisés (dématérialisation) mais aussi étendus (notifications SPS, définition des priorités de négociation SPS, diffusion d'informations).

Enfin, des cycles de formation à l'attention des exportateurs et des services officiels ont été initiés en partenariat avec l'École nationale des services vétérinaires afin de les familiariser aux procédures d'autorisation et de certification à l'exportation.

5. Sur le sujet des normes, voir la fiche « Normalisation » du Panorama.



Trois accords bilatéraux de libre-échange sont entrés en vigueur provisoirement ces trois dernières années, avec la Corée du Sud, l'Amérique centrale, et le Pérou et la Colombie

L'accord de libre-échange conclu avec la Corée du Sud est entré en vigueur provisoirement le 1^{er} juillet 2011. Sur ce marché, traditionnellement fermé, la libéralisation tarifaire intéresse principalement les vins et les fromages, qui se sont vus attribués des contingents à droit nul, ainsi que les conserves et l'épicerie sèche. Une diminution des droits sur le porc a également été obtenue, pour dix ans. Toutefois, les bénéfices de l'accord restent à ce stade peu visibles pour le secteur agroalimentaire, en raison notamment de la crise économique mondiale de ces dernières années.

Les accords d'une part avec les pays de l'Amérique centrale et d'autre part avec le Pérou et la Colombie sont entrés en vigueur provisoirement tout au long de l'année 2013: 1^{er} mars pour le Pérou, 1^{er} août pour la Colombie, le Panama, le Nicaragua et le Honduras, 1^{er} octobre pour le Costa Rica et le Salvador et, finalement, 1^{er} décembre pour le Guatemala. Ces accords ont essentiellement permis la protection d'une liste restreinte d'un peu moins de 200 indications géographiques (IG) pour l'Union européenne. Cette liste comprend essentiellement des vins (dont Champagne, Bordeaux ou Bourgogne), des spiritueux (dont rhum de Martinique ou Cognac) et des fromages (dont Comté, Roquefort ou Camembert de Normandie).

Des accords récemment conclus devraient être appliqués prochainement avec l'Ukraine, Singapour, la Moldavie et la Géorgie

La mise en œuvre de l'accord conclu en 2011 avec l'Ukraine a été repoussée pendant plus de deux ans en raison du contexte politique. Les événements de fin 2013 – début 2014 ont cependant amené l'Union européenne à appliquer temporairement de façon unilatérale les préférences commerciales consenties à l'Ukraine, dans l'optique d'une mise en œuvre réciproque fin 2014. Cet accord prévoit une libéralisation totale réciproque, à l'exception des produits sensibles traités sous formes de contingents à droit nul (céréales, éthanol, sucre et viandes), ainsi que la reconnaissance de la quasi-tota-

lité des indications géographiques européennes.

Les négociations avec Singapour se sont achevées fin 2012. L'enjeu de cet accord ne portait pas principalement sur la libéralisation tarifaire: du fait de sa position de « hub » commercial, Singapour applique en effet déjà des droits de douane très réduits ou nuls. Par contre, il permettra la protection d'une liste restreinte d'indications géographiques européennes. Ce bon résultat servira de base pour la suite des négociations avec les autres pays de l'ASEAN, tout comme le chapitre sur les règles d'origine. La date d'entrée en vigueur de cet accord n'est toutefois pas fixée à l'été 2014.

Enfin, l'Union européenne a conclu fin 2013 deux accords de libre-échange complets et approfondis avec la Moldavie et la Géorgie. Ceux-ci prévoient une élimination progressive des droits de douane, qui aboutira à une libéralisation quasi-totale, ainsi qu'un alignement des pratiques sanitaires et phytosanitaires sur les normes internationales.

Les négociations en cours se concentrent sur les Amériques et l'Asie du Sud-Est

Un accord politique a été trouvé le 18 octobre 2013 dans le cadre des discussions entre le Canada et l'Union européenne. Cependant, certains aspects techniques n'ayant pas encore été traités, sa conclusion définitive reste incertaine à l'été 2014. Le projet d'accord prévoit une libéralisation totale réciproque à l'exception de certains produits sensibles, qui seront traités sous forme de contingents à droit nul (viande bovine, viande porcine, maïs doux et produits laitiers) ou exclus de la libéralisation (viande de volailles et ovoproduits). Une liste restreinte d'indications géographiques sera également protégée grâce à cet accord, dont l'entrée en vigueur interviendra au plus tôt en 2016.

L'année 2013 a également été marquée par le lancement des négociations du partenariat transatlantique (TTIP) pour le commerce et l'investissement entre les États-Unis d'Amérique et l'Union européenne. Cet accord commercial sans précédent pourrait conduire à la création de la plus grande zone de libre-échange au monde. Les discussions ont jusqu'à présent porté essentiellement sur les obstacles

non tarifaires et la reconnaissance mutuelle de nos normes. La reconnaissance et la protection des indications géographiques européennes seront également un des enjeux majeurs de cet accord. Par ailleurs, l'Union européenne devra veiller à ce que les préférences et les choix de société des deux partenaires soient bien respectés. Enfin, la libéralisation tarifaire ne pourra s'envisager que dans certaines limites: les filières les plus sensibles, en particulier les produits de l'élevage et les produits issus de céréales, devront faire l'objet d'un traitement spécifique, en raison notamment des différences de coûts et de conditions de production.

Les négociations avec les pays du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) restent difficiles. En effet, en raison d'une demande de traitement asymétrique en leur faveur, la négociation fait craindre une déstabilisation des secteurs des viandes (bœuf, porc, volaille) et de l'éthanol. Cependant, cette négociation, débutée en 1999, est aujourd'hui au point mort et l'échange d'offres, initialement prévu à l'été 2012, a maintes fois été repoussé au cours de deux dernières années. L'objectif aujourd'hui affiché est de procéder à cet échange, sous réserve que les pays du Mercosur s'accordent sur une offre commune.

S'agissant du continent asiatique, l'Union européenne a débuté en 2013 des négociations pour un accord de partenariat économique avec le Japon. Sur le volet agricole et agroalimentaire, les intérêts européens et français sont quasi exclusivement offensifs, principalement pour les vins et spiritueux, les produits transformés, la viande et les produits laitiers. Outre certains droits de douane élevés, les enjeux portent essentiellement sur les aspects non-tarifaires.

Le marché indien présente également de grandes opportunités pour le secteur des vins et spiritueux, mais la négociation d'un accord de libre-échange, débutée en 2007, se révèle extrêmement compliquée, notamment pour des raisons politiques. Les discussions sont ainsi au point mort depuis 2012.

Enfin, les négociations avec les pays de l'ASEAN (Malaisie, Vietnam, Thaïlande) progressent difficilement, notamment pour des raisons politiques.

Élargissement des aides européennes à la promotion

Un nouveau dispositif de cofinancement par l'UE de programmes de promotion va succéder le 1^{er} décembre 2015 au régime du règlement (CE) n° 3/2008 actuellement en vigueur. Le budget prévu passera de 61,5 millions d'euros aujourd'hui à 200 millions en 2019. Un programme de travail annuel fixera des priorités: les actions ciblant les pays tiers et les programmes présentés par plusieurs États membres seront privilégiés.

Peuvent déposer des programmes les organisations représentatives: la Commission doit préciser les règles de représentativité de ces entités.

La liste des produits éligibles comprend, outre les produits agricoles, des produits alimentaires comme le chocolat, le pain, les pâtisseries, les pâtes, le sel, le coton, le maïs doux, les boissons spiritueuses et les

vins sous indications géographiques (IG), la bière et les produits de la pêche et de l'aquaculture sous certaines conditions. Autre évolution importante: l'origine nationale des produits pourra être mentionnée dans certaines conditions, et les marques commerciales pourront illustrer les campagnes.

Une autre avancée majeure de cette réforme est la majoration substantielle du soutien financier de l'UE: 70 % pour les programmes simples sur le marché intérieur, 80 % pour les programmes simples sur les pays tiers et pour les programmes multipays, 85 % en cas de perturbation grave du marché et perte de confiance du consommateur.

Plusieurs actes d'exécution et actes délégués préciseront les modalités de la réforme.

Les dispositifs publics d'appui à l'exportation

Les dispositifs d'appui collectifs

Les crédits publics d'appui à la promotion export constituent un outil de pilotage et d'orientation de l'offre agroalimentaire française sur des marchés internationaux en croissance, mais de plus en plus concurrentiels.

La stratégie d'appui à l'export définie conjointement par le MAAF et le Ministère des Affaires étrangères et du Développement international (MAEDI) a déterminé des couples pays/produits prioritaires.

Elle est mise en œuvre à trois niveaux:

- au niveau général pour la promotion et la diffusion de l'image France, y compris de la culture alimentaire française. Le MAAF a ainsi développé, en lien avec Sopexa, la notoriété de la marque ombrelle « France agroalimentaire », sous la forme de deux logos: « France » et « France Bon Appétit ». Cette marque est aujourd'hui déployée par tous les opérateurs du dispositif public d'appui à l'export (ADEPTA, SOPEXA, UBIFRANCE) et certaines filières dans leurs actions de promotion à l'international;
- au niveau des produits par le financement des campagnes génériques de promotion sur les marchés étrangers, en partenariat avec les interprofessions;
- au niveau des opérateurs économiques enfin par un accompagnement des filières agricoles et agroalimentaires, notamment au sein de salons internationaux (Pavillons France organisés par Sopexa, l'Adepta ou UBIFRANCE), des apéritifs à la française, des semaines françaises en grande distribution (organisés par Sopexa).



Les dispositifs individuels

Les pouvoirs publics mettent à disposition des entreprises des aides visant à soutenir leur démarche à l'international (soutien à la prospection, garanties publiques à l'export, mise en œuvre des Volontaires Internationaux en Entreprises...).

Le Pacte national pour la croissance, la compétitivité et l'emploi du 6 novembre 2012 a fixé l'objectif d'assurer un accompagnement personnalisé à l'international pour 1 000 ETI et PME de croissance dans le cadre de Bpifrance. Les ETI et PME de croissance, considérées comme ayant un fort potentiel à l'export d'après plusieurs critères (taille de l'entreprise, chiffre d'affaires à l'export, indépendance vis-à-vis d'un grand groupe français ou étranger), bénéficient d'un traitement particulier, en fonction de leurs besoins spécifiques, sous la forme d'un accompagnement individuel et inscrit dans la durée. Il est réalisé par des chargés d'affaires internationaux (CAI) dont le déploiement au sein des directions régionales de Bpifrance se poursuit pour atteindre l'objectif de 40 au total en 2015: en lien avec les spécialistes-filières et les experts-pays d'UBIFRANCE, ils apportent conseils et recommandations sur l'ensemble des aides, produits ou services pertinents, qu'ils soient publics ou privés, en France et à l'étranger.

Le contrat de la filière alimentaire⁶, visant notamment l'accompagnement dans la durée d'ETI et PME du secteur agroalimentaire, a confirmé le rôle des CAI ayant pour interlocuteurs privilégiés les référents régionaux agroalimentaires basés en Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) ou en Directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE), et a rappelé le caractère central des plate-formes régionales pour l'appui à l'exportation: l'ambition est d'accompagner dans la durée et de manière personnalisée plus de 250 entreprises de l'agroalimentaire.

6. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama



Réforme du dispositif d'appui à l'export des entreprises

Le Gouvernement a engagé, dans le cadre de la modernisation de l'action publique, une réflexion pour rationaliser et renforcer la cohérence du dispositif public d'appui à l'export.

La fusion des deux établissements publics Agence française pour les investissements internationaux (AFII) et UBIFRANCE permet notamment de renforcer l'efficacité des outils au service du développement international des entreprises et de l'attractivité économique de la France.

Exposition universelle Milan 2015

L'Exposition universelle de Milan 2015 se tiendra du 1^{er} mai au 31 octobre 2015. Le Pavillon France répondra ainsi au thème Nourrir la Planète, Énergie pour la vie, permettant aux acteurs français (filières, entreprises, collectivités territoriales...) de mettre en avant leur expertise, leurs produits, leurs marques, leur territoire, leur savoir-faire, leurs atouts: leur « *made in France* ».

Pour en savoir +

Sites institutionnels :

- Le Ministère l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) : <http://agriculture.gouv.fr/Exporter-les-produits-agricoles-et>,
- Le service de la statistique et de la prospective du MAAF : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/commerce-exterieur-agroalimentaire-608/>
- Dispositifs publics d'appui à l'exportation : <http://www.commerce-exterieur.gouv.fr/> (aides à l'export et base de téléprocédures douanières)
- Aides européennes à la promotion : http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/policy/index_fr.htm
- Les opérateurs à l'international : présentation des actions collectives soutenues par le MAAF www.franceagroalimentaire.com,
- FranceAgriMer : <http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations> (notamment certificats à l'exportation et base Exp@don)
- SOPEXA : <http://www.sopexa.com>,
- UBIFRANCE : <http://www.ubifrance.fr>,
- ADEPTA : <http://www.adepta.com>



Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire

À l'image des autres secteurs industriels, les industries agroalimentaires (IAA) s'engagent vers des stratégies de développement durable qui associent les dimensions économiques, environnementales et sociales.

Les défis environnementaux auxquels les industries agroalimentaires doivent faire face sont notamment de :

- maîtriser la consommation d'énergie et en particulier les énergies fossiles, assurer une meilleure efficacité énergétique des systèmes de production et contribuer plus fortement à la production d'énergie renouvelable ;
- lutter contre le changement climatique

via l'atténuation, à savoir réduire leurs émissions de gaz à effet de serre (GES) dans le cadre du système d'échange de quotas d'émissions de GES d'une part, et s'adapter aux effets directs et indirects du changement climatique d'autre part ;

- réduire et optimiser la consommation d'eau dans les processus de fabrication, réduire les prélèvements directs sur la ressource en eau, porter les efforts sur le recyclage des eaux et veiller à la qualité des rejets des eaux usées ;
- limiter tous les transferts de polluants dans les milieux « eau-sol-air », intégrer l'évolution des réglementations relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement et à la réduction

des émissions de toute nature ;

- contribuer à la valorisation des déchets, accroître la performance environnementale des emballages en lien avec la politique de gestion des déchets et l'économie circulaire.

Par ailleurs, les industries agroalimentaires peuvent agir :

- sur l'aval en impulsant des modes de consommation durable,
- sur l'amont agricole, en accompagnant des modes de production agricole durable (agriculture biologique, certification environnementale des exploitations agricoles...).

Des pouvoirs publics qui accompagnent les industries agroalimentaires vers la transition écologique

Il s'agit de produire mieux pour à la fois développer les activités économiques et l'emploi et protéger les ressources naturelles.

Les ministres en charge de l'agriculture et du redressement productif ont fait de ce « Défi Vert » l'un des cinq axes du contrat de la filière alimentaire¹, avec l'ambition de faire de la transition écologique une source de performance environnementale, économique et sociale.

La maîtrise des enjeux environnementaux par les entreprises alimentaires constitue en effet l'un des éléments essentiels de leur compétitivité et de leur durabilité : éco-conception, économies d'éner-

gie, recyclage de l'eau, valorisation des co-produits, etc. L'enjeu est important : les industries agroalimentaires arrivent par exemple en 3^e position en termes de consommation d'énergie, après l'industrie chimique et la métallurgie.

Plusieurs actions sont en cours et couvrent des dimensions aussi diverses que l'amélioration de la performance environnementale des entreprises, notamment dans le domaine énergétique, l'accompagnement des entreprises en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), la simplification réglementaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette ambition de l'amélioration des performances environnementales doit concerner l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de l'amont vers l'aval. C'est pourquoi, le contrat de filière, dans lequel s'inscrivent les actions « Défi vert », est à la croisée des politiques publiques mises en œuvre par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Ainsi le projet agro-écologique pour la France engagé par le ministre le 18 décembre 2012, vise à promouvoir une agriculture doublement performante sur les plans économique et environnemental.

1. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama.

Par ailleurs, les plans régionaux de l'agriculture durable (PRAD), créés par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), fixent les grandes orientations de la politique agricole, agroalimentaire et agro-industrielle régionale. Les PRAD permettent ainsi de disposer au niveau régional d'une stratégie pour l'agriculture durable, partagée par l'ensemble des acteurs concernés dont les filières de transformation des produits agricoles.

Le changement climatique est en marche et ses conséquences sont déjà visibles. Aussi, les entreprises se mobilisent pour s'adapter à ce contexte. Face à ce nouveau défi, elles doivent, par anticipation, exploiter les opportunités et limiter les impacts négatifs. En effet, en tant qu'acteur d'une filière de production, la plupart seront affectés dans leurs activités, que ce soit directement (ex. évolution des normes relatives au risque d'inondation utilisées pour la construction des infrastructures, sensibilité au climat de la gestion des procédés industriels, etc.), par la vulnérabilité de leurs fournisseurs (ex. dans le cas des IAA, il s'agirait de promouvoir un approvisionnement plus direct des produits agricoles) ou à travers celle de leurs clients (ex. recalibrage de la chaîne du froid pour prendre en compte les nouveaux besoins).

En conséquence, l'observatoire national des effets du réchauffement climatique (ONERC) conjointement avec l'association Entreprises pour l'environnement (EpE) ont publié en avril 2014 le manuel « les entreprises et l'adaptation au changement climatique »². Ce document vise en particulier à accompagner l'entreprise dans le développement de sa propre stratégie d'adaptation, en apportant des clés méthodologiques notamment sous sa rubrique « comment mettre en œuvre sa stratégie d'adaptation dans son entreprise ».

Pour répondre aux enjeux environnementaux, les entreprises du secteur des industries agroalimentaires sont encadrées par un certain nombre de règles harmonisées au niveau de l'Union européenne (UE). Ces règles sont fixées dans des plans (cadre énergie-climat...) ou dans des directives dont la transposition est effectuée en France notamment par la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) intégrée au code de l'environnement.

L'UE prépare actuellement son futur cadre énergie climat à l'horizon 2030, qui fera suite au Paquet Énergie Climat en vigueur jusqu'en 2020. Le 22 janvier 2014, la Commission européenne a publié son

livre blanc sur le cadre énergie-climat 2030. En cours de discussions, les principales propositions de la Commission européenne sont, à l'été 2014 :

- un objectif contraignant global de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) domestique de 40 % par rapport à 1990 ;
- un objectif de réduction de 43 % en 2030 par rapport à 2005 pour les entreprises assujetties au système d'échange de quotas d'émission de GES³, dit le secteur ETS (*emissions trading system*) ;
- un objectif de réduction de 30 % en 2030 par rapport à 2005 des émissions du secteur non ETS (incluant dans le Paquet Énergie Climat 2020 l'agriculture, les transports, le résidentiel et les déchets) ;
- un objectif de 27 % d'énergies renouvelables dans la consommation d'énergie, contraignant au niveau européen global mais non décliné par État membre.

L'engagement de réduction d'émissions de GES que l'UE prendra dans ce cadre sera publié au plus tard au premier trimestre 2015 auprès de la Convention cadre des Nations-Unies sur le changement climatique. Cette annonce ambitieuse doit permettre de faciliter l'obtention d'un accord lors de la Conférence Paris Climat 2015 (COP 21).

2. <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Les-entreprises-et-l-adaptation-au.html>

3. cf. panorama des IAA édition 2012

Quelques chiffres clés du secteur des industries agroalimentaires en 2012 sur les données environnementales

Source : Industries et environnement Édition 2014, CGDD et SOeS

► Sur les 42 000 installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation (ICPE A), l'industrie manufacturière représente 16 %. 27 % des ICPE A de l'industrie manufacturière⁴ appartiennent au secteur agroalimentaire (17 % en métallurgie, 16 % en caoutchouc/plastiques, 12 % en bois/papier/carton...).

► Les installations industrielles « Seveso » sont au nombre de 613 ; le secteur agroalimentaire représente 7 % de ces installations (57 % pour la chimie/pharmacie, 10 % pour la métallurgie). Il s'agit des secteurs de fabrication de produits amylacés, de boissons alcoolisées, de sucre, de travail des grains. Les installations « Seveso » se situent pour deux tiers d'entre elles en Picardie, Aquitaine et Poitou-Charentes.

► Concernant les installations ICPE soumises à autorisation présentant un risque lié aux émissions indus-

trielles, dites « IED », les industries agroalimentaires représentent 21 % des installations IED (19,6 % pour la métallurgie, 18,5 % pour la gestion des eaux usées et des déchets, 12 % pour la chimie, 5,3 % pour la production d'énergie).

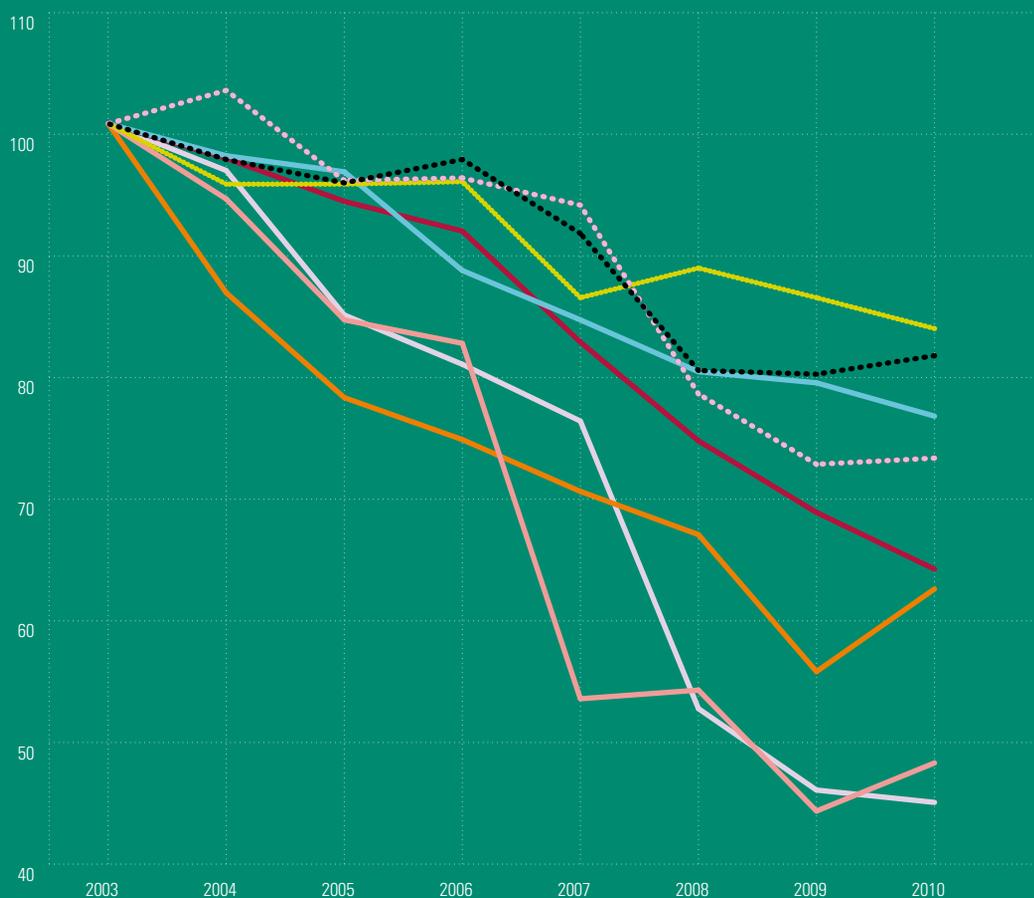
► Sur l'ensemble des prélèvements d'eau soumis à redevance, le secteur de la production d'énergie est le principal consommateur d'eau (66 % du total d'eau prélevé en France en 2010). Le second consommateur industriel est l'industrie manufacturière : 5,2 % de l'eau totale prélevée dont 58 % en eaux superficielles et 42 % en eaux souterraines. De 2003 à 2010, les prélèvements en eau de l'industrie manufacturière ont baissé de 32 %, et de plus de 20 % pour les industries agroalimentaires. En 2010, la chimie/pharmacie consomme 42 % du volume d'eau prélevé, le bois/papier/carton 16 %, les industries agroalimentaires 15 %, les autres secteurs moins de 8 % chacun.

4. Selon l'Insee, les industries manufacturières sont des industries de transformation des biens, c'est-à-dire principalement des industries de fabrication pour compte propre mais elles concernent aussi la réparation et l'installation d'équipements industriels ainsi que des opérations en sous-traitance pour un tiers donneur d'ordres. Les activités correspondent à la section C de la NAF rév.2 (2008)



► Graphique 1 - Évolution des prélèvements en eau de l'industrie manufacturière, en indice base 100 en 2003

Source : Agences de l'eau, traitement SOeS



► En 2010, la consommation totale de produits énergétiques de l'industrie pèse 66 millions de tonnes équivalent pétrole, soit 36 % de la consommation énergétique française. Elle est inférieure à celle des ménages (38%) mais supérieure à celle des commerces et services (22%). Dans l'industrie, les plus gros consommateurs sont la production d'énergie (23%), la chimie/

pharmacie (21%), puis la métallurgie (15%) et les industries agroalimentaires (11%).

► En 2010, l'industrie comptabilise un tiers des gaz à effet de serre émis en France métropolitaine, soit 176 millions de tonnes équivalent CO₂. Pour l'industrie manufacturière, les secteurs les plus émetteurs sont la « chimie/pharmacie » (23%), les

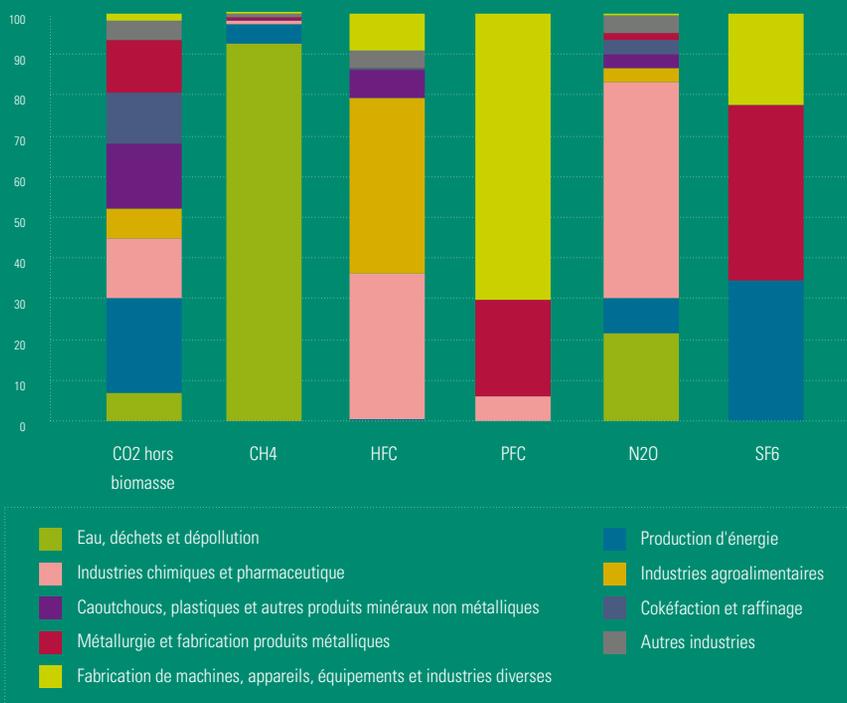
« caoutchoucs/plastiques » (22%), la métallurgie (18%), le raffinage (17%) et les IAA (11%). 86 % des GES rejetés par l'industrie sont du CO₂, 9% du CH₄. Le secteur agroalimentaire se caractérise par des émissions majoritaires de gaz fluorés HFC utilisés pour la production de froid industriel.



► Graphique 2 - Poids en pourcentage des secteurs dans les émissions de GES industrielles en 2010

Source : Citepa (émissions), Insee (comptabilité nationale), traitements SOeS 2013 (dont Comptes Naméa).

Note : « Autres industries » regroupe les industries extractives, les « textile/cuir/peaux », « bois, papier, carton, imprimerie » et « industrie automobile & autres matériels de transport ».



Les GES inventoriés annuellement sont ceux pris en compte dans le protocole de Kyoto. Il s'agit du méthane (CH₄), du dioxyde de carbone (CO₂), du protoxyde d'azote (N₂O), des hydrofluorocarbures (HFC), de l'hexafluorure de soufre (SF₆) et des perfluorocarbures (PFC).

► En 2010, l'industrie a produit 38 millions de tonnes de déchets dont 53,3 % pour l'industrie manufacturière. Deux types de déchets se distinguent : les déchets dits dangereux et non dangereux. Ainsi par rapport à la production de déchets non dangereux, les industries agroalimentaires génèrent 14 % de déchets en 2010 en troisième position après le secteur bois/papier/carton et la métallurgie.

Le secteur agroalimentaire produit peu de déchets dangereux (1 % du tonnage). 78 % des déchets dangereux proviennent du secteur chimie/pharmacie et métallurgie.

► Concernant les systèmes de management environnemental, en 2010, il y a 7 % de certificats délivrés selon la norme ISO 14001 pour le secteur agroalimentaire. La part des entreprises agroalimentaires certi-

fiées est de 27 % sur le total des entreprises industrielles certifiées.

► En matière de RSE, en 2011, la part des entreprises du secteur agroalimentaire déclarant avoir entendu parler de la RSE est de 48 %. Parmi ces entreprises, 76 % des entreprises du secteur agroalimentaire pensent mener des actions RSE et 67 % attendent de la RSE plus de respect de l'homme et de l'environnement.

► Concernant les impacts sur l'environnement, en 2011 les entreprises agroalimentaires se déclarent actives, dans l'ordre suivant, sur la gestion économe des ressources, la prévention et le recyclage des déchets, les démarches d'amélioration énergétique et/ou de réduction des GES, l'écoconception de produits, l'engagement sur la préservation de la biodiversité.



Des avancées depuis 2012 sur des enjeux majeurs

La recherche d'une meilleure efficacité énergétique des industries agroalimentaires reste une priorité face à l'augmentation des tarifs de l'énergie

La voie réglementaire engage les industriels vers la mise en place de systèmes de management de l'énergie

De nouveaux textes législatifs et réglementaires sont parus dans l'objectif d'améliorer l'efficacité énergétique des entreprises.

La directive 2012/27/UE du 25 octobre 2012 relative à l'efficacité énergétique instaure une obligation d'audit énergétique pour les grandes entreprises au sens communautaire, c'est-à-dire celles qui ne sont pas des PME⁵, au plus tard le 5 décembre 2015, puis tous les quatre ans.

L'audit énergétique doit être effectué de manière indépendante et rentable par des experts qualifiés ou agréés. Il doit respecter les critères listés en annexe VI de la directive.

Les PME sont encouragées à se soumettre à des audits énergétiques et à mettre en œuvre leurs recommandations.

L'échange de bonnes pratiques est préconisé. Les exemples concrets de la manière dont les systèmes de management de l'énergie aident

les PME dans leurs activités sont recherchés. Les États membres peuvent mettre en place des régimes de soutien aux PME pour la prise en charge des audits énergétiques et leurs recommandations.

L'article 40 de la loi n° 2013-619 du 16 juillet 2013 qui modifie l'article L. 233-1 du code de l'énergie, et le décret du 4 décembre 2013 transcrivent les obligations de la directive dans le droit français.

Pour le secteur agroalimentaire, environ 300 entreprises sont concernées sur les 15 000 entreprises françaises.

Cette nouvelle mesure s'articulera avec les autres dispositifs existants dans le cadre du projet de loi relatif à la transition énergétique pour la croissance verte⁶, notamment avec l'obligation pour les personnes morales de droit privé employant plus de 500 personnes (250 personnes dans les régions et départements d'outre-mer), d'établir tous les 3 ans un bilan de leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le plan national d'action français, remis à la Commission le 24 avril 2014, vise un objectif global de 20 % d'économies d'énergie d'ici 2020.

Le groupe de travail Défi vert du contrat de la filière alimentaire va

rédiger un guide d'accompagnement destiné aux acteurs (industriels, coopératives...).

Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire, le groupe de travail « Défi vert » travaille à la rédaction d'un guide d'accompagnement en matière d'efficacité énergétique qui aidera le dirigeant d'une entreprise agroalimentaire à s'informer et se lancer dans une telle démarche.

Le dispositif de formation FACEAA inscrit au contrat de la filière alimentaire

En 2013, le dispositif de formation « Compétitivité énergétique des PMI agroalimentaires » FACEAA a bénéficié du label du Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie (MEDDE) dans le cadre des certificats d'économie d'énergies. Il permet de former les entreprises agroalimentaires aux démarches d'efficacité énergétique et contribue ainsi à une meilleure compétitivité des entreprises. Il se déroule sur trois journées. Chaque stagiaire construit son plan d'actions spécifiques et acquiert les outils nécessaires pour mettre en œuvre les premières initiatives. À ce jour, environ 70 entreprises ont été formées en régions.

5. La catégorie des micro, petites et moyennes entreprises (PME) est constituée des entreprises qui occupent moins de 250 personnes et dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas 50 millions d'euros ou dont le total du bilan annuel n'excède pas 43 millions d'euros (2003/361/CE)

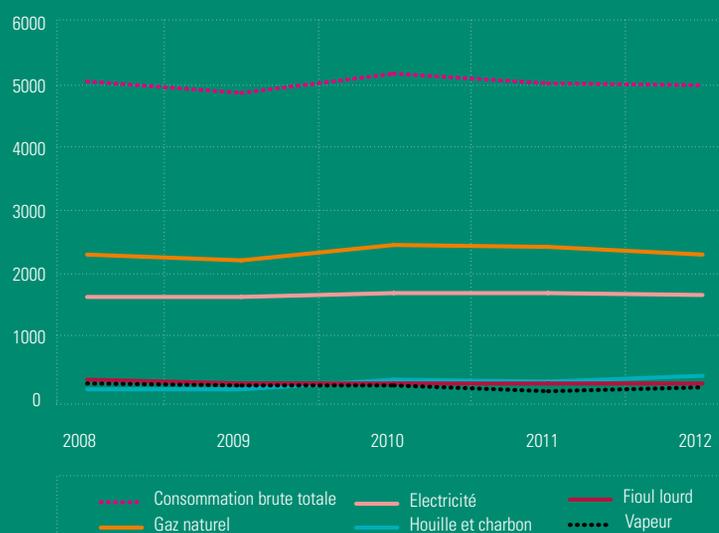
6. Présenté en Conseil des ministres le 30 juillet 2014

En 2012, la consommation d'énergie des industries agroalimentaires reste stable

► Graphique 3 - Évolution de la consommation des IAA par type d'énergie (en milliers de tonnes d'équivalent pétrole -tep-)

Source : Insee - Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie, traitement SSP

Champ : établissements de 20 salariés et plus en France métropolitaine

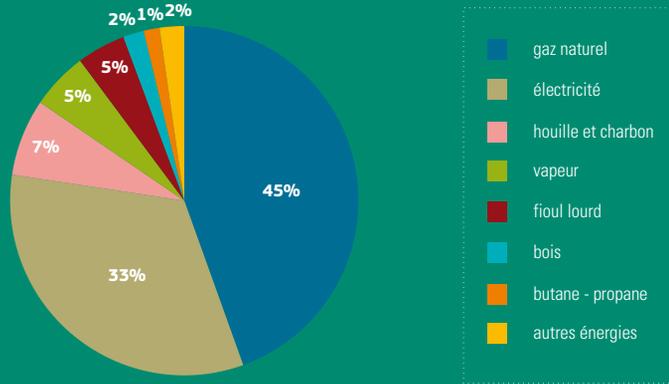


Le gaz naturel et l'électricité restent les énergies les plus consommées par les industries agroalimentaires

en 2012. Leurs parts de consommation restent stables entre 2011 et 2012.

► Graphique 4 - Part des différentes énergies dans la consommation brute en 2012

Source : Insee - Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie, traitement SSP



Les prix d'achat des énergies poursuivent leur augmentation. Le prix de l'électricité suit une progression constante de 2003 à 2012 (base 100 à 2003 et 160

en 2012) bien que son tarif soit réglementé. Le prix du gaz en base 100 en 2003 atteint 190 en 2012.

► Graphique 5 - Évolution du prix d'achat des énergies (base 100 en 2003)

Source : Insee - Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie, traitement SSP



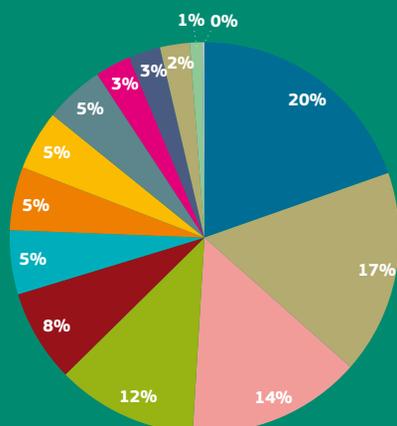
Les trois secteurs industriels de fabrication du sucre, de l'industrie laitière et du travail des grains et produits amyliacés sont les plus énergivores et consom-

ment la moitié de la consommation totale des IAA. En 2012, le secteur sucrier consomme un cinquième de l'énergie.



► **Graphique 6 - Consommation d'énergie selon le secteur d'activité en 2012**

Source : Insee - Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie, traitement SSP



Un nouveau règlement relatif aux gaz à effet de serre fluorés pour lutter contre le changement climatique, qui implique un changement des systèmes de production du froid.

Le 14 avril 2014, l'Union européenne a adopté un règlement relatif aux gaz à effet de serre fluorés, dit « F-Gas » en révision du règlement du 17 mai 2006. Il entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2015.

Ce règlement permettra de réduire les émissions de gaz à effet de serre fluorés (famille des hydrofluorocarbures ou HFC, des perfluorocarbures ou PFC et autres composés perfluorés) de deux tiers par rapport à leur niveau actuel d'ici 2030.

Il s'inscrit dans la lutte contre le réchauffement climatique vers une économie à faible intensité de carbone. Les gaz à effet de serre fluorés présentent en effet des caractéristiques de potentiel de réchauffement planétaire (PRP)⁷ élevées notamment par rapport au CO₂.

L'utilisation de ces gaz dans de nouveaux équipements, tels que les réfrigérateurs et les climatiseurs, sera interdite si des substituts viables et plus respectueux de l'environnement sont facilement disponibles.

Le règlement fixe des règles concernant le confinement, l'utilisation, la récupération et la destruction de ces gaz. Il impose des conditions pour la mise sur le marché de produits et d'équipements qui contiennent de tels gaz et définit des limites quantitatives pour la mise sur le marché des HFC.

Le règlement prévoit également que les entreprises qui effectuent l'installation, l'entretien, la maintenance, la réparation ou la mise hors-service des équipements contenant des HFC soient certifiées. Les produits et équipements mis sur le marché doivent être étiquetés. Des contrôles d'étanchéité sont imposés pour certains équipements.

Le règlement instaure un mécanisme de réduction progressive

consistant à appliquer un plafond dégressif au volume total de HFC (en tonnes équivalent CO₂) mis sur le marché dans l'UE jusqu'en 2030. Les gaz fluorés les plus courants sont les HFC, utilisés notamment dans la réfrigération commerciale et industrielle. Les industriels agroalimentaires ayant besoin de froid sont donc contraints de rechercher des solutions alternatives telles que les fluides naturels (ammoniac surtout et CO₂ dans une moindre mesure) pour lesquels la France n'est pas en situation favorable (peu d'industriels producteurs, peu d'équipementiers). De plus les alternatives vers les fluides naturels de type CO₂ et ammoniac demandent une phase d'adaptation importante et des investissements financiers pouvant être lourds pour les nouvelles installations. L'usage de l'ammoniac est délicat en raison de la proximité des habitations et des contraintes réglementaires qui s'imposent.

7. Le potentiel de réchauffement planétaire est le potentiel de réchauffement du climat d'un gaz à effet de serre par rapport au CO₂, calculé comme le potentiel de réchauffement sur un siècle d'un kilogramme de gaz à effet de serre par rapport à un kilogramme de CO₂.

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME)

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) sous la tutelle conjointe du MEDDE et du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il se compose de trois sites centraux à Angers (siège social), Paris et Valbonne et de 26 directions régionales et représente 950 salariés.

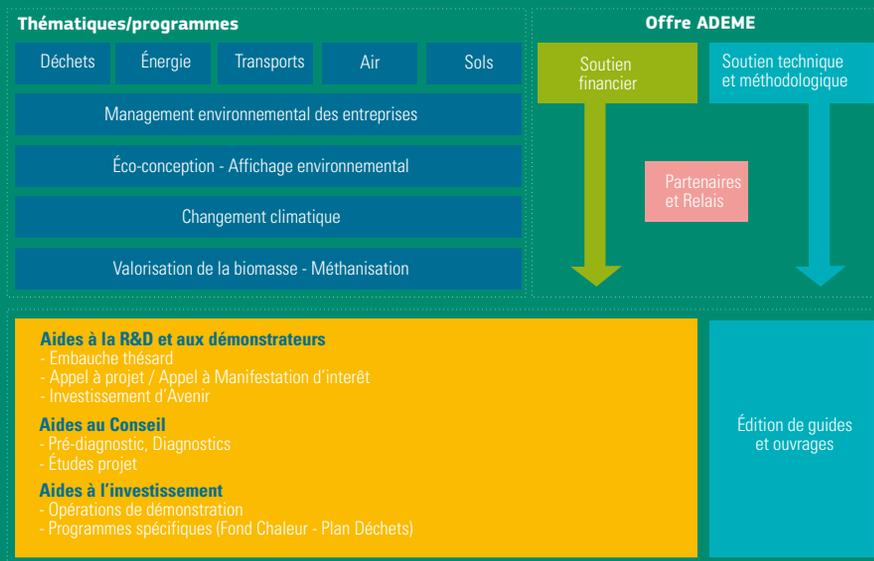
Il intervient dans les domaines de la gestion des déchets et de la consommation durable, de la dépollution des

sols, de l'efficacité énergétique et des énergies renouvelables, de la qualité de l'air et de la lutte contre le bruit.

Ses missions consistent à animer, coordonner, faciliter ou réaliser des opérations ayant pour objet la protection de l'environnement et la maîtrise de l'énergie.

L'ADEME propose ses capacités d'expertise et de conseil auprès des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public.

► Les offres de l'ADEME auprès des entreprises



Concernant l'usage des fluides frigorigènes, l'utilisation est souvent encadrée par des règlements européens (familles des chlorofluorocarbures ou CFC, hydrochlorofluorocarbures ou HCFC) dans le but de réduire leurs impacts sur la couche d'ozone et sur l'effet de serre.

Dans le cadre du plan industriel « produits innovants pour une alimentation sûre, saine et durable », des projets ont été déposés en janvier 2014 par les syndicats professionnels et l'Association Française du Froid dans la thématique Froid

du futur. Sont associés des utilisateurs du froid et des concepteurs d'installation de froid industriel et commercial. Ils s'appuient sur des centres de recherche comme l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (IRSTEA) et des bureaux d'études spécialisés dans le domaine du froid industriel.

Les projets visent à développer des systèmes de froid magnétique, à gérer une meilleure réponse des connexions des machines de froid au réseau de distribution élec-

trique, à développer des systèmes de froid utilisant des fluides à faible impact environnemental, à développer des systèmes de froid par des techniques de sorption solide.

La gestion des déchets d'emballages ménagers: un objectif Grenelle de 75 % de recyclage en ligne de mire et de nouvelles signalétiques de consignes de tri.

Le financement de la gestion des déchets d'emballages ménagers est assuré par les éco-organismes Eco-Emballages et Adelphe. Ils col-

lectent des contributions auprès des metteurs sur le marché d'emballages et les reversent aux collectivités afin de financer la collecte et le traitement des déchets d'emballages ménagers.

Les agréments des éco-organismes ont été renouvelés en 2010 pour la période 2011-2016. Le MEDDE a actualisé les coûts servant de référence à la filière, qui sont la base des soutiens à destination des collectivités, en les augmentant de 23 millions d'euros par an pour tenir compte de l'augmentation constatée de certains coûts techniques.

De plus, pour compléter le dispositif de soutien existant, un plan d'action de recyclage d'un montant de 90 millions d'euros sera mis en place sur la base d'une proposition d'Eco-Emballages pour les années 2014-2016. Ce plan comprendra notamment un accompagnement financier ciblé sur les collectivités présentant des faibles performances de recyclage, et des programmes de modernisation des installations de gestion des déchets d'emballages ménagers.

L'objectif national de recyclage des emballages ménagers est de 75 % (article 46 de la loi du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement). Le taux de recyclage actuel est de 67 %. Ces orientations s'inscrivent dans l'application des conclusions de la Conférence environnementale de septembre 2013 qui a mis en avant la nécessité de développer l'économie circulaire. Elles permettent de relancer la dynamique de recyclage, en continuant d'accompagner toutes les collectivités et de préserver l'équilibre économique de la filière.

Toutes les parties prenantes de la filière vont ainsi définir ensemble les modalités détaillées des actions à mener dans le cadre de ce plan d'action, de formaliser celui-ci par une remise à jour des modalités d'agrément de la filière de gestion des emballages ménagers.

Afin d'améliorer le taux de recyclage des emballages ménagers, Eco-Emballages a mis en place en

décembre 2013 une nouvelle signalétique permettant d'informer le consommateur des consignes de tri de l'emballage, dit « Info-Tri Point vert ». Elle semble pédagogique, modulable et comprise par les consommateurs. Elle se développe sur les produits agroalimentaires.



Parallèlement au dispositif mis en place par Eco-Emballages, l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement prévoit que tout produit recyclable soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs mis sur le marché à compter du 1^{er} janvier 2015, à l'exclusion des emballages ménagers en verre, fait l'objet d'une signalétique commune informant le consommateur que ce produit relève d'une consigne de tri. Un décret en Conseil d'État précisera la mise en œuvre de cette nouvelle signalétique.

Ci-dessous l'apposition de la signalétique prévue, dite « marquage T » ou logo Triman sur le produit concerné :



Évolution des procédures ICPE : prise en compte des meilleures techniques disponibles au niveau européen dans le cadre de la révision des BREFs sectoriels, enjeux de simplification.

Concernant la réglementation des ICPE, la nomenclature a évolué en 2013 avec la création des rubriques « 3000 » couvrant les installations visées à l'annexe I de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relative aux émissions industrielles (dite directive IED) qui régit les industries les plus polluantes au sein de l'UE (aupara-

vant listées à l'annexe I de la directive IPPC⁶). En raison de la nature et du volume de leurs activités susceptibles d'avoir des incidences sur l'environnement, ces installations industrielles qui incluent les installations de traitement et de transformation de matières premières animales ou végétales en vue de la fabrication de produits alimentaires doivent disposer, après étude d'impact et enquête publique, d'une autorisation délivrée par l'État qui fixe les conditions de fonctionnement et les valeurs limites d'émissions dans l'air, l'eau et le sol dans le respect des meilleures techniques disponibles (MTD) figurant au sein de documents de référence, les BREFs (*Best available techniques Reference documents*). L'implication directe des experts et professionnels des industries agroalimentaires françaises dans les travaux de révision en cours des BREFs constitue un enjeu majeur pour chaque filière dans la mesure où l'adoption des meilleures techniques disponibles conditionne à brève échéance les performances économiques et environnementales avec un impact potentiel sur le choix des investissements.

Avec l'objectif de réduire les délais de délivrance des autorisations et de simplifier les dossiers à fournir par les industriels français, le régime de l'enregistrement mis en place en 2010, intermédiaire entre le régime de la déclaration et de l'autorisation, concerne aujourd'hui plusieurs catégories d'installations classées du secteur des IAA. Compte tenu des conclusions favorables à l'issue d'un premier bilan, son extension à d'autres catégories d'installations du secteur des IAA est envisagée.

L'expérimentation qui vient d'être lancée début mai 2014 relative à l'autorisation environnementale unique pour les projets soumis à la législation des ICPE représente une autre perspective de simplification des procédures ICPE répondant à un objectif d'une plus grande sécurité juridique pour les entreprises sans diminuer le niveau de protection de l'environnement.



Des efforts qui se poursuivent

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Impulsée par les lois du Grenelle de l'environnement, soutenue par la Commission européenne, la RSE se met en place dans le secteur agroalimentaire favorisée par l'Accord AFNOR-ANIA-Coop de France, qui constitue un guide d'application de la norme ISO 26000 aux secteurs de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie. Ce guide a été publié en septembre 2012.

Depuis cette date, certaines démarches de RSE déjà mises en place se poursuivent, comme la « Démarche 3D Destination Développement Durable » mise en œuvre par Coop de France Aquitaine et l'AFNOR : elle regroupe un collectif d'une centaine d'entreprises agroalimentaires engagées dans la RSE.

Le contrat de la filière alimentaire a la volonté, dans les actions « Défi vert », d'accompagner la démarche RSE.

Suite à la conférence environnementale de septembre 2012, le Gouvernement a installé le 17 juin 2013 une plateforme RSE regroupant différents acteurs (entreprises, partenaires sociaux, associations

de consommateurs et de protection de l'environnement, réseaux multi-acteurs impliqués dans la RSE).

Cinq pôles sont constitués au sein de la plateforme composée de 48 organisations regroupant le monde économique, les organisations syndicales de salariés, les organisations de la société civile, les organisations expertes, les institutions publiques.

Trois groupes de travail ont pour mission de réaliser des travaux sur les feuilles de route définies au sein de la plateforme RSE :

- Feuille de route du groupe n° 1 « RSE, compétitivité et développement durable – l'enjeu des PME » ;
- Feuille de route du groupe n° 2 « Comment améliorer la transparence et la gouvernance des entreprises en matière de développement durable en réponse aux attentes de la société et de la finance responsable tout en intégrant les évolutions normatives européennes et internationales » ;
- Feuille de route du groupe n° 3 « Les implications de la responsabilité des entreprises sur leur

chaîne de valeur (filiales et fournisseurs) telle que recommandée par les normes internationales. »

Une directive européenne sur la publication des informations extra-financières est en cours d'adoption. Elle rend obligatoire pour les entreprises cotées, les banques et les compagnies d'assurances de plus de 500 salariés, la publication des informations relatives à leurs impacts environnementaux, sociaux, au respect des droits de l'homme et à la lutte contre la corruption. Les entreprises concernées devront également rendre compte de leur politique de diversité au sein de la gouvernance. Les principes de la directive s'appuient sur deux orientations clés de la Commission européenne en matière de régulation bancaire : la transparence et la comparabilité de l'information qui se devra d'être fiable, concise et appropriable par les différents acteurs (investisseurs et parties prenantes). Le MEDDE étudie la mise en place d'un projet de labels sectoriels RSE.

La responsabilité sociétale

La responsabilité sociétale au sens de la norme se définit comme : « la responsabilité d'une organisation vis-à-vis des impacts de ses décisions et activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement transparent et éthique qui :

- contribue au développement durable y compris à la santé et au bien-être de la société ;
- prend en compte les attentes des parties prenantes ;
- respecte les lois en vigueur et est compatible avec les normes internationales de comportement ;
- est intégré dans l'ensemble de l'organisation et mis en œuvre dans ses relations. »

Elle décrit deux pratiques fondamentales de responsabilité sociétale qui sont :

- l'identification des impacts des décisions et activités de l'organisation au regard des sept questions centrales de l'ISO 26000 (gouvernance, droits de l'homme, relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, questions relatives aux consommateurs, communautés et développement local) ;
- l'identification des parties prenantes et le dialogue avec celles-ci, et notamment celles de sa sphère d'influence.

L'affichage environnemental des produits agroalimentaires

L'article 228 de la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement prévoit qu'une expérimentation soit menée afin d'informer progressivement le consommateur du contenu en équivalent carbone des produits et de leur emballage ainsi que de la

consommation de ressources naturelles ou de l'impact sur les milieux naturels qui sont imputables à ces produits au cours de leur cycle de vie.

Cette expérimentation, qui doit permettre de décider de la suite de la mise en œuvre de l'affichage

environnemental a été menée de 2011 à 2012. Par la suite, plusieurs rapports ont été établis fin 2013 par différentes instances : l'évaluation de l'expérimentation par un cabinet d'expertise, le rapport au Parlement par le MEDDE, l'avis du conseil national de la consomma-

tion, les conclusions de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) sur les possibilités de contrôle et le rapport de la mission d'information de l'Assemblée nationale.

Il convient de préciser que l'expérimentation française portait sur la communication en direction du consommateur et non sur la valeur scientifique du message transmis. Dans ce cadre, la DGCCRF a observé notamment que les produits et les matières importés ne pouvaient être contrôlés. Par ailleurs, en 2010, l'Union européenne a pris la main sur le sujet en créant ses propres lignes directrices et en lançant une expérimentation en 2013, prévue sur 3 ans.

Les conclusions des rapports montrent, qu'à ce stade, les conditions ne sont pas réunies pour mettre en œuvre un affichage obligatoire et généralisé sur les produits et les services. De plus, le secteur agroalimentaire a été reconnu comme présentant de spécificités nécessitant des travaux complémentaires.

La fiabilisation des outils, la maîtrise des coûts, la cohérence avec les travaux européens, l'intelligibilité de la communication destinée au consommateur sont autant d'objectifs à poursuivre dans de futurs travaux.

Une meilleure organisation de l'outil productif, vers l'écologie industrielle territorialisée

L'émergence de complexes agro-industriels, ou bioraffineries, est l'une des réponses pertinentes aux défis économiques et environnementaux qui s'imposent aux industries agroalimentaires.

D'une part, cette optimisation organisationnelle de l'outil productif permet conjointement la mutualisation des moyens et des coûts (unités de production d'énergie, traitement des effluents, infrastructures de transport, etc.) et la création d'opportunités économiques par la diversification des débouchés :

- aliments et ingrédients ;
- produits biosourcés en substitution de dérivés du pétrole ;
- production d'énergies renouvelables (chaleur, électricité, biocarburants, etc.).

D'autre part, la logique d'écosystème industriel favorise une gestion sobre et efficace du carbone, de l'énergie et de l'eau. En effet, l'organisation des activités sur un site « compact » garantit des flux optimisés permettant notamment la valorisation de la chaleur fatale. En outre, grâce à la proximité entre producteurs et transformateurs, les co-produits, sous-produits et résidus deviennent des matières premières compétitives, à faible coût de transport, qui peuvent être valorisés localement ; la quantité de déchets à traiter s'en trouve réduite.

Enfin, les bioraffineries constituent un levier efficace pour dynamiser les territoires en créant des emplois pérennes et non délocalisables (Cf. «Principes d'une bioraffinerie» page 54).

Grâce à ces trois aspects, les bioraffineries s'inscrivent pleinement dans le cadre de l'économie circulaire, dont la Conférence environnementale a fait un élément central de la politique française pour un développement durable, soucieux de l'utilisation efficace des ressources.

Pour en savoir +

L'adaptation au changement climatique

www.developpement-durable.gouv.fr/Les-entreprises-et-l-adaptation-au.html

Le plan régional d'agriculture durable

<http://agriculture.gouv.fr/Les-plans-strategiques-du-MAAF>

Site internet SSP

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/primeurs/>

Site Internet de l'ADEME

<http://www2.ademe.fr/>

FACEAA

<http://www.formation-competitivite-energetique.fr/>

Norme ISO 26000

<http://www.afnor.org/profils/centre-d-interet/dd-rse-iso-26000>

Plateforme RSE

<http://www.strategie.gouv.fr/travaux/instances/plateforme-rse>

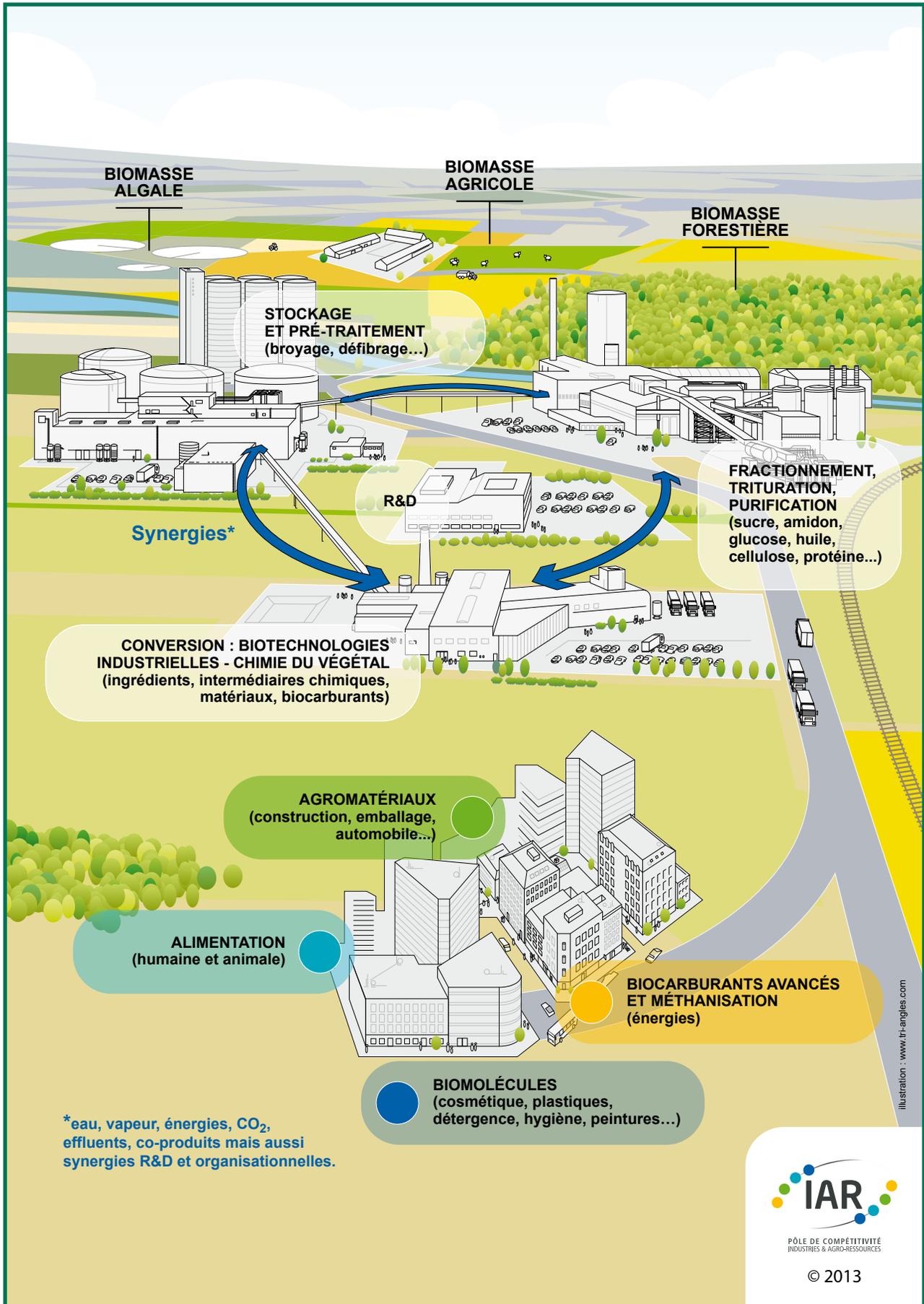
Les études

« Alternatives aux HFC à fort GWP dans les applications de réfrigération et de climatisation » Rapport final – 25 novembre 2013 EREIE, CEMAFROID, MINES Paris Tech, ARMINES

Repères Industries et environnement Édition 2014 – CGDD avril 2014 - Service de l'observation et des statistiques.

« En 2012, la consommation d'énergie des IAA reste stable », Agreste Primeur n° 312 – mai 2014.





© 2013



L'alimentation

Un modèle alimentaire français à préserver

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire très structuré autour de trois ou quatre repas par jour associés à des moments de convivialité et de partage. Les Français aiment parler de ce qu'ils mangent, déjeuner ou dîner à heure fixe, et rester longtemps à table. Ainsi, 53 % des Français sont à table à treize heures et l'alimentation occupe en moyenne 2 heures et 22 minutes par jour¹. Ces éléments définissent un modèle alimentaire français reconnu comme protecteur vis-à-vis des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.). On parle de « paradoxe français » en comparaison avec d'autres pays, notamment anglo-saxons où le plaisir a laissé place à une vision uniquement nutritionnelle ou fonctionnelle de l'alimentation. Plus de la moitié des Français voudraient d'ailleurs apprendre à mieux cuisiner². En 2010, l'UNESCO³ a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel mondial, preuve supplémentaire de l'importance que ce modèle représente en termes de traditions culturelles et de lien social.

Cependant ce modèle alimentaire évolue, comme le montrent les études sur les habitudes alimentaires des Français et leurs per-

ceptions de la qualité alimentaire, réalisées depuis sept ans par le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC), à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation. L'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2013 du CREDOC a été réalisée auprès de 966 personnes (septième vague depuis 1988).

Il est constaté ainsi une forte diminution du temps passé à cuisiner, une baisse significative de la durée des repas au déjeuner et au dîner, une place croissante de la télévision au cours des repas et une augmentation des plateaux-repas et des sauts de repas.

Une expertise scientifique collective a été menée par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation. Ses résultats ont été rendus publics en juin 2010 et montrent, depuis les années soixante, la densification de l'offre, la plus grande facilité d'accès aux produits, la baisse du budget alloué à l'alimentation et la recomposition du panier de la ménagère; avec toutefois des facteurs de résistance permettant la conservation du modèle alimentaire français.

L'enquête réalisée par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, en 2011, montre que 44 % des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité, le plaisir arrive en seconde position (41 %). En revanche, le lien perçu entre alimentation et prévention des problèmes de santé diminue par rapport aux années précédentes (15 % contre 22 % en 2007). Pour 53 % des Français, la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis vingt ans.

La crise de défiance vis-à-vis des acteurs de l'alimentation est forte: la confiance diminue pour tous, tout particulièrement pour les professionnels de santé qui baissent de sept points, de 21 % en 2011 à 14 % en 2013 (en tant qu'acteurs à qui on fait le plus confiance pour donner des informations fiables sur l'alimentation).

Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire (cf. graphique 1), les Français se fient aujourd'hui à son goût (95 %), à son apparence (84 %) puis à son prix (82 %).

Le prix et l'avantage santé ont cependant perdu de leur influence sur la qualité perçue d'un produit alimentaire, même si l'avantage santé reste le second facteur incitatif à payer plus cher.

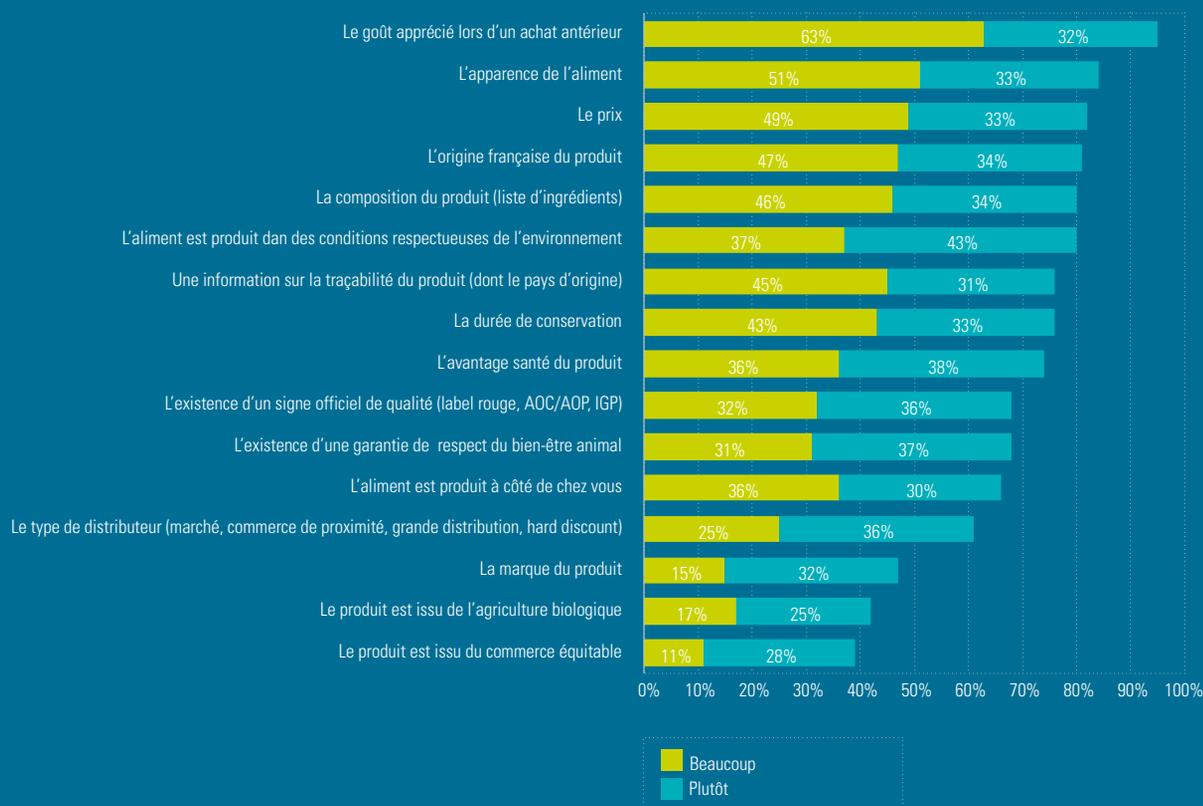
1. Le temps de l'alimentation en France, Insee 2012

2. Baromètre des perceptions de l'alimentation, réalisé par le CREDOC pour le Ministère chargé de l'agriculture, 2009

3. Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

► Graphique 1 - Quels sont les critères qui comptent pour vous faire une idée de la qualité d'un produit alimentaire ?

Source : baromètre de l'alimentation 2013



Le Baromètre de l'alimentation

Le baromètre de l'alimentation mis en place à la demande du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) permet de suivre, depuis sept ans, les comportements et les consommations alimentaires en France. Les enquêtes sont réalisées par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de dix-huit ans. Près de 1 000 personnes sont interrogées en face-à-face à leur domicile. La série d'enquêtes constitue le « Baromètre de l'alimentation ».

Les dépenses d'alimentation dans la consommation des ménages

Le poste alimentation représente, en 2012, 13,8 % du budget des ménages, derrière le poste « logement, chauffage, éclairage » (25,9 %) et le poste transports (14,1 %).

Depuis 1959, la part des dépenses d'alimentation dans la consommation totale des ménages a diminué, passant de 21,5 % en 1959 à 13,8 % en 2012. La dépense alimentaire ne diminue pas en 2012, malgré une baisse globale de la consommation des ménages en euros constants de 1,4 % et une baisse du pouvoir d'achat de 1,9 %.





Un nouveau cadre réglementaire européen pour mieux informer les consommateurs

4. Par un acte d'exécution publié le 18 décembre 2013 et précisant les modalités

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants a évolué afin de garantir au mieux la protection de la santé du consommateur et la loyauté de l'information sur les produits mis sur le marché.

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

Pour mieux informer les consommateurs

Au niveau de l'Union européenne (UE), l'étiquetage des denrées alimentaires est régi par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, dit règlement « information des consommateurs » ou INCO, entré en vigueur fin 2011 et applicable à compter du 13 décembre 2014 (sauf cas particuliers, dont l'étiquetage nutritionnel, applicable à partir du 13 décembre 2016). Ce règlement vise à améliorer l'information fournie au consommateur afin de lui permettre de faire des choix éclairés.

et les produits à base de viande bovine, les poissons, les fruits et légumes, le miel et l'huile d'olive. Ce nouveau règlement rend obligatoire⁴ l'indication du pays pour les lieux d'élevage et d'abattage des viandes ovine, porcine, caprine et de volaille et réserve le terme « origine » aux seules viandes issues d'un animal né, élevé et abattu dans un même pays (obligation qui s'appliquera à partir du 1^{er} avril 2015). Ce règlement renvoie également à différents rapports que la Commission européenne devra présenter au Conseil et au Parlement européen et traitant de la possibilité d'étendre à d'autres denrées alimentaires l'indication obligatoire de l'origine. Les rapports doivent être rendus avant le 13 décembre 2014 pour les autres types de viandes, le lait y compris le lait dans les produits laitiers, les denrées alimentaires non transformées, les produits comprenant un seul ingrédient et les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire. Le rapport sur l'indication obligatoire de l'origine pour la viande en tant qu'ingrédient prévu en décembre 2013 a été rendu et est, à l'été 2014, examiné par le Conseil pour déterminer les suites à donner. Les autorités françaises restent très mobilisées pour obtenir des avancées sur l'indication obligatoire de l'origine, source d'une meilleure lisibilité pour le consommateur.

6. L'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a été mis en place en 2008 par les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de l'économie afin de suivre la qualité nutritionnelle des produits alimentaires selon les segments de marché. Depuis 2010, l'Oqali est englobé dans l'observatoire de l'alimentation.

Concernant les aspects nutritionnels, l'innovation majeure de ce texte est de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel sur les denrées alimentaires : contenu en énergie et en certains nutriments (quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel).

Une autre innovation majeure de ce texte concerne les avancées en matière d'indication de l'origine. Jusqu'alors, la réglementation européenne rendait obligatoire l'étiquetage de l'origine de certains produits qui répondaient à une nécessité particulière de protection ou d'information du consommateur. C'est ainsi le cas pour la viande bovine

7. Groupe 2 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

Pour encadrer les allégations nutritionnelles et de santé

L'engouement pour les « aliments santé » a été bien mesuré en 2006 par le CREDOC au travers de l'enquête « La santé par l'alimentation ». Elle montre que 44 % des Français déclarent consommer des produits allégés en matière grasse plus d'une fois par mois, 38 % des produits allégés en sucres, 39 % des aliments fonctionnels⁵, 22 % des aliments enrichis en vitamines ou minéraux, 17 % des produits issus du rayon diététique, 10 % des produits de phytothérapie, 9 % des compléments alimentaires. Cette enquête, actualisée en 2009, montre une tendance au recul de la consommation de ces produits, sans doute en raison de la crise économique.

Le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007, impose aux fabricants un cadre à l'utilisation dans les publicités ou sur l'étiquetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles et de santé des produits. Les États membres de l'Union européenne ont soumis

en 2008 des listes contenant environ 44 000 allégations de santé, que la Commission européenne a fondues en une seule liste de quelque 4 600 allégations. Après évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et examen par le Parlement européen et le Conseil, une liste comportant 222 allégations de santé a finalement été adoptée en mai 2012 par la Commission européenne.

L'observatoire de l'alimentation, section nutritionnelle - Oqali⁶, a montré que toutes les possibilités d'alléguer n'étaient pas utilisées par les industriels ou les distributeurs. En France, les études sectorielles de l'Oqali menées sur vingt secteurs de produits alimentaires transformés entre 2008 et 2012 ont montré que 20 % des produits affichent au moins une allégation nutritionnelle et 3 % au moins une allégation de santé au sens du règlement (CE) 1924/2006. Par ailleurs, pour les secteurs étudiés, 88 % des produits présentent un étiquetage nutritionnel et 61 % d'entre eux affichent des valeurs nutritionnelles pour les nutriments du groupe 2⁷.



D'autres informations nutritionnelles peuvent figurer sur l'emballage et sont suivies par l'Oqali. Il s'agit notamment des repères nutritionnels, des portions indiquées et des recommandations de consommation (présents respectivement pour 40 %, 55 % et 21 %

des références suivies par l'Oqali).

Une autre étude menée par l'Oqali⁸ sur deux secteurs alimentaires (les biscuits et gâteaux industriels et les plats cuisinés appertisés) concernant la relation entre la composition nutritionnelle, l'étiquetage

nutritionnel et le prix des produits confirment les conclusions tirées d'autres travaux: les comportements observés tant du côté de la demande que de l'offre reflètent des tensions entre les dimensions sensorielles et les dimensions de santé.

8. Étude de l'impact de l'étiquetage sur l'offre alimentaire – Oqali – Édition 2013
<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales>

Des outils pour l'industrie agroalimentaire

La politique publique de l'alimentation est un projet gouvernemental visant à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle se traduit dans un Programme national pour l'alimentation (PNA) comprenant un ensemble d'actions concrètes et conduit en associant l'ensemble des acteurs publics (État, collectivités territoriales, établissements publics, etc.), privés (organisations professionnelles agricoles, industries agroalimentaires et autres acteurs de la chaîne alimentaire, ins-

tituts de recherche, fondations, etc.) ou associatifs (organisations de consommateurs ou de protection de l'environnement, associations caritatives, etc.), tant au niveau national que régional.

Cette politique est reconnue comme très structurante et a pour objectifs de défendre le modèle alimentaire français, dont on sait qu'il nous préserve préférentiellement de l'épidémie d'obésité, de mieux répondre aux attentes des consommateurs et de contribuer au maintien de la compétitivité du secteur agricole et agroalimentaire français qui préserve les emplois et contribue au développement des territoires ruraux.

Dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, la politique publique de l'alimentation a été recentrée autour de trois priorités: la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes et la lutte contre le gaspillage alimentaire; à appréhender toutes trois sous l'angle de l'ancrage territorial.

L'amélioration de l'offre alimentaire s'inscrit dans ces priorités et c'est donc naturellement qu'un ensemble d'actions concerne les industriels de l'agroalimentaire pour répondre aux différents enjeux spécifiques à ce secteur d'activité.

Pour répondre à des enjeux de santé publique

On connaît de mieux en mieux l'importance de l'alimentation dans le bien-être et la prévention des maladies chroniques. L'alimentation joue à ce titre un rôle primordial de santé publique. En France, 32,3 % des adultes de dix-huit ans et plus sont en surpoids et 15 %, soit 6,9 millions de personnes, sont obèses⁹. À titre de comparaison internationale, par rapport à la France, le taux de surpoids et d'obésité est deux fois plus important aux États-Unis et, au sein de l'UE, le Royaume-Uni compte 1,5 fois plus d'adultes obèses.

Même si la tendance à l'augmentation ralentit, force est de constater que le nombre de personnes adultes obèses en France a doublé par rapport à 1997. Ces chiffres importants se retrouvent aussi chez les enfants puisque, selon l'étude nationale nutrition santé (ENNS) 2006-2007, 14,3 % des enfants sont en surpoids et

3,5 % sont obèses. Ces moyennes cachent cependant de fortes inégalités, notamment sociales (25 % des personnes pauvres sont obèses contre 7 % des personnes appartenant aux catégories socioprofessionnelles supérieures (CSP+)) et géographiques (le taux d'obésité dépasse 20 % dans le nord et l'est de la France, contre un peu plus de 11 % en régions Provence-Alpes-Côtes d'Azur et Midi-Pyrénées).

Ce problème ne peut être éludé: la survenue de certaines pathologies, comme le diabète et les maladies cardio-vasculaires, s'accroissant dans les populations concernées. De plus, ces maladies ont aussi un coût pour les finances publiques. Le rapport de l'Inspection générale des finances (IGF) et de l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) concernant « la pertinence et la faisabilité d'une taxation nutritionnelle », remis à la ministre chargée de la santé le 5 août 2008, évalué à

entre 10 et 15 milliards d'euros par an les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids.

En réponse, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) élaborée en 2005), communautaire (Plate-forme européenne sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, Groupe de haut niveau sur la nutrition et l'activité physique) que français (Programme national nutrition santé (PNNS), Plan obésité, dont les actions de prévention liées à l'alimentation sont portées par le Programme national pour l'alimentation, programme santé à l'école qui intègre la dimension alimentation). Ces initiatives visent à agir tant sur les comportements alimentaires, via notamment l'information nutritionnelle délivrée au consommateur, que sur la composition des aliments.

9. Etude Roche-Obépi, 2012



Pour donner à tous accès à une alimentation de qualité

10. Association nationale des Industriels Alimentaire

11. Direction générale de la cohésion sociale

12. Direction générale de l'alimentation

Le Programme alimentation et insertion (PAI), initié en 2003 et devenu une action du Programme national pour l'alimentation (PNA) lors de son lancement fin 2010, a pour objet de sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire à l'équilibre alimentaire et aux recommandations du Programme

national nutrition santé (PNNS). Il permet d'apporter une éducation à l'équilibre alimentaire aux personnes les plus démunies et est également vecteur de lien social grâce aux échanges et aux activités qu'il génère entre bénévoles et bénéficiaires.

Porté par un partenariat public-privé (ANIA¹⁰, DGCS¹¹, DGAL¹² et mécènes privés), ce programme consiste à publier des supports destinés aux usagers (350 000 calendriers déjà distribués) et aux lieux de distribution (90 000 affiches), permettant de transmettre les messages PNNS.

Pour améliorer l'offre alimentaire en s'appuyant sur des démarches volontaires des industries agroalimentaires (IAA) ou des distributeurs, sur l'observatoire de l'alimentation pour mesurer les efforts accomplis et sur les groupes de travail « ingrédients »

Les IAA produisent 85 % des aliments achetés par les consommateurs français et transforment 70 % de la production agricole française. Elles jouent donc un rôle majeur dans l'amélioration des denrées alimentaires. Une démarche d'amélioration nutritionnelle des produits transformés a ainsi été initiée par le PNNS via les chartes d'engagements individuels de progrès nutritionnel et a été renforcée par le PNA, qui la complète par des critères de durabilité, via le dispositif des accords collectifs.

Les accords collectifs: un engagement volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire auprès des pouvoirs publics

Les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Définis à l'article L.230-4 du code rural et de la pêche maritime, ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'État et les secteurs professionnels. Le décret n°2012-80 du 23 janvier 2012 définit les modalités de reconnaissance de ces accords par le ministre chargé de l'alimentation et la procédure de reconnaissance est détaillée dans un référentiel. À ce jour, trois accords collectifs ont été reconnus :

- accord de l'association Bleu-Blanc-Cœur reconnu en février 2013;
- accord de la société Herta reconnu en février 2014;
- accord du secteur de la Boulangerie artisanale reconnue en février 2014.

Ces accords collectifs complètent le dispositif des chartes individuelles de progrès nutritionnel mises en place par le ministère de la santé. Depuis 2008, 34 chartes d'engagements individuelles ont été signées.

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)

L'Oqali a pour mission d'assurer le suivi global de l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires transformés présents sur le marché français, afin de :

- mieux répondre aux enjeux de santé publique et aux attentes des consommateurs en matière d'information nutritionnelle;
- mesurer et rendre publics les efforts d'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires mis en œuvre par les industriels.

L'Oqali, créé en 2008 à l'initiative des ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation, constitue la section nutritionnelle de l'Observatoire de l'alimentation. Il fonctionne en collaboration avec les industriels et distributeurs du secteur alimentaire. Ce partenariat permet de valider la méthodologie suivie et de faciliter le recueil des informations. Sa mise en œuvre est assurée par l'Anses¹³ et l'Inra.

L'Oqali est financé par le ministère en charge de l'agriculture et le ministère en charge de la santé. Dans le cadre du contrat de la filière alimentaire¹⁴, l'État s'est engagé à pérenniser le financement sur trois ans (2013-2015).

La quasi-totalité des produits transformés est désormais couverte par la base de données Oqali. Les équipes d'Oqali ont par ailleurs fortement contribué à la préparation du Pacte qualité ingrédients (demande de chiffrage des secteurs concernés leur permettant d'évaluer leurs marges de progression en termes d'amélioration nutritionnelle et d'ainsi d'être en mesure de chiffrer leur niveau d'engagement).

Le Pacte qualité ingrédients

Quatre groupes de travail « ingrédients » ont été mis en place en 2013 à l'initiative du Ministre délégué à l'agroalimentaire afin de réfléchir collectivement aux leviers d'actions permettant d'améliorer l'offre alimentaire. Ainsi, partant du constat du manque d'incitativité des outils existants et dans un contexte d'érosion de la confiance entre les consommateurs et les entreprises alimentaires, l'objectif était de lancer un Pacte « qualité ingrédient ». Cette initiative inédite appelle des engagements réciproques de l'État comme de la filière alimentaire, qui ont été inscrits au volet qualité du contrat de la filière alimentaire. Il a pour objectif de prouver la pertinence et l'efficacité des démarches professionnelles basées sur le volontariat.

L'État a respecté les engagements qu'il avait annoncé :

- le référentiel des accords collectifs a été assoupli fin novembre 2013 afin de répondre aux principaux freins identifiés par les professionnels;

13. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

14. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama

- les modalités de valorisation ont été précisées;
- les recommandations du groupe de travail (GT) sur les fibres ont été émises avec pour objet d'augmenter la part de fibres dans l'alimentation des Français. Une prochaine réunion du GT « fibres » devrait se tenir d'ici fin 2014 pour faire vivre ces recommandations et les concrétiser;
- le baromètre relatif à la perception de l'alimentation a été confié au CREDOC qui en a présenté les premiers résultats lors du Comité d'orientation technique de l'Observatoire de l'alimentation le 10 décembre 2013.

Initialement, sept secteurs avaient annoncé leur intention de s'engager à signer le Pacte qualité ingrédients via notamment la signature d'accords collectifs. À ce stade, le lancement du Pacte qualité ingrédients s'est traduit par la signature de l'accord collectif de la boulangerie artisanale en février 2014.

Le secteur des Boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) a par ailleurs déposé une demande de reconnaissance d'un accord collectif en cours d'examen (à l'été 2014) visant à diminuer de 5 % le taux moyen de sucres pour 80 % de ses boissons entre 2010 et 2015, et à arrêter les publicités télévisées sur les créneaux d'audience regroupant plus de 35 % d'enfants de moins de douze ans.

Dans le prolongement de la charte d'engagement nutritionnel PNNS signée en 2010, le secteur de la charcuterie souhaite s'engager sur une diminution de 5 % du sel et des lipides sur dix nouvelles familles de produits d'ici à 2015.

Le secteur des céréales petit-déjeuner pour enfants, sur la base des efforts initiés depuis plusieurs années, souhaite réduire, sur la période 2011-2015, la teneur moyenne en sucres des céréales chocolatés (-18,8 %) et des céréales miel/chocolat-caramel (-8,8 %) pour des références représentant plus de 60 % du marché (marques nationales et marques distributeurs).

Pour limiter le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un des défis mondiaux majeurs pour les prochaines années. En effet, en 2011, on estime qu'entre un tiers et la moitié des denrées alimentaires produites dans le monde sont jetées. Dans l'Union européenne, la prise de conscience, bien que récente, n'en est pas moins réelle comme en témoignent les résolutions du Parlement européen de janvier 2012 et février 2014, ainsi que la communication de la Commission européenne attendue au second semestre 2014.

En France, de nombreuses actions ont été engagées et ont connu une accélération depuis 2012 grâce à l'engagement du milieu associatif, du secteur privé et du gouvernement. Le gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages français représenterait vingt kilogrammes de déchets par an et par personne dont sept

kilogrammes de déchets alimentaires encore emballés auxquels s'ajoutent 2,3 millions de tonnes par an de nourriture gaspillée dans la distribution et 1,6 million de tonnes dans la restauration¹⁵.

Comme indiqué précédemment, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt inscrit d'ailleurs la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'un des grands enjeux prioritaires de la politique publique de l'alimentation dans la partie législative du code rural et de la pêche maritime.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé le 14 juin 2013. Il constitue un engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire à réduire de moitié le gaspillage d'ici à 2025. Chaque partie prenante de la chaîne alimentaire¹⁶ s'engage à mettre en place, à son niveau, un

certain nombre d'actions de sensibilisation des consommateurs et des professionnels, ainsi que des actions concrètes de prévention du gaspillage alimentaire. Fruit d'une réelle volonté politique, alliée à une forte mobilisation de l'ensemble des acteurs de la société, ce pacte est un engagement collectif dynamique innovant, fort, et inscrit sur le long terme. Dans ce cadre, le secteur des industries agroalimentaires, représenté par l'ANIA, s'est engagé à réaliser des actions de sensibilisation notamment auprès des consommateurs et des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein des entreprises.

Un comité de suivi, composé des différents acteurs impliqués a été mis en place afin de suivre les avancées du Pacte. Il se réunit deux fois par an.

15. Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME), 2012

16. Outre l'État, les représentants des producteurs agricoles, la fédération des marchés de gros, les représentants des industries agroalimentaires, de la grande distribution, de la restauration collective et commerciale et des collectivités territoriales s'engagent tous dans le même sens. Les associations environnementales, de consommateurs et de solidarité se mobilisent également.

Pour en savoir +

Informations générales

Le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dédié à l'alimentation

<http://alimentation.gouv.fr>

Le portail « alimentation » de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA)

www.inra.fr/l_institut/l_inra_et_l_alimentation

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

www.anses.fr

La sécurité sanitaire des aliments

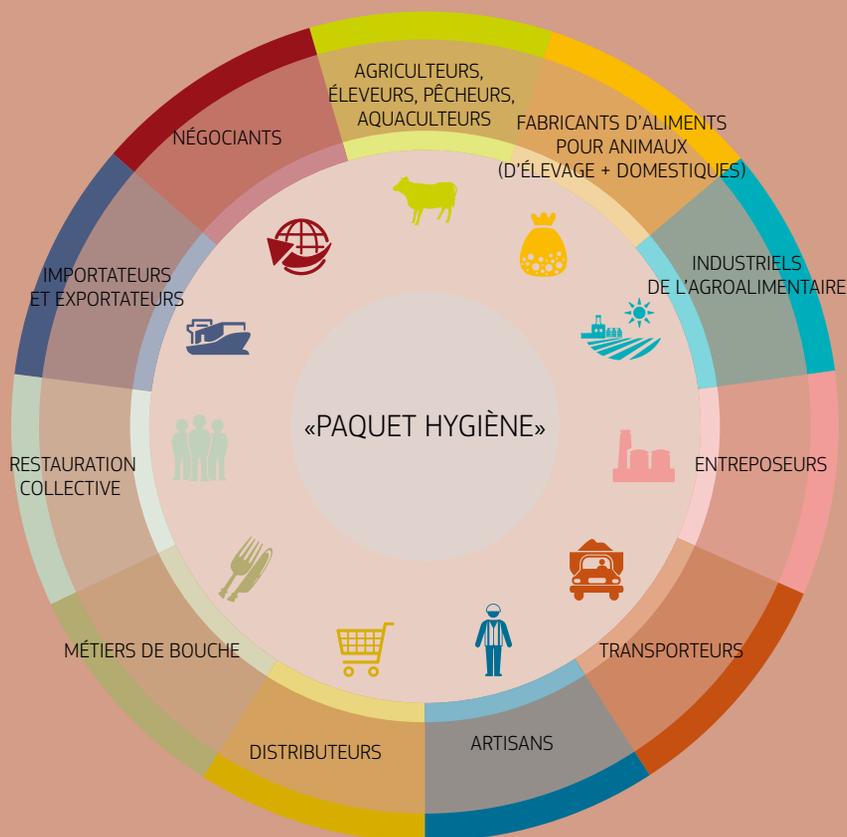
La protection de la santé publique occupe une position centrale dans l'action administrative. La sécurité sanitaire des aliments est une de ses composantes essentielles. Trois ministères exercent conjointement cette mission: il s'agit des ministères chargés respectivement de l'agriculture, de la santé et de l'économie. Au ministère chargé de l'agriculture, cette mission revient

à la Direction générale de l'alimentation (DGAL), de la production primaire à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des produits d'origine animale et des denrées en contenant.

Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, le cadre réglementaire européen, communément appelé « Paquet hy-

giène », s'applique à tous les opérateurs du secteur alimentaire et permet d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de la production agroalimentaire au sein de l'Union européenne. L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte le patrimoine gastronomique et les produits traditionnels européens.

► Ce cadre réglementaire est articulé autour du «paquet hygiène» et vise tous les opérateurs du secteur alimentaire :





Des contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers susceptibles d'être présents et de les gérer. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France consacre des moyens importants à la mise en œuvre de la politique sanitaire.

Les services du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) qui assurent le contrôle de la qualité sanitaire des produits alimentaires sont répartis entre l'administration centrale et les services déconcentrés.

Au sein des services déconcentrés, l'organisme d'inspection DGAL comprend environ 4800 équiva-

lents temps plein (ETP)¹ répartis au sein des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et des Directions départementales en charge de la protection des populations en métropole et au sein des Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les départements et régions d'outre-mer. Il faut y ajouter les contrôles réalisés dans les 22 postes d'inspection frontaliers en métropole et dans les cinq points d'entrées autorisés dans les départements d'outre-mer qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre

de plans annuels de surveillance et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires collectives, gestion des alertes, etc.) ou de crise sanitaire.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 82 729 inspections d'établissements ont été réalisées en 2013 par les agents du MAAF. Ces inspections ont généré 13 585 suites dont 945 procès-verbaux, 3 933 mises en demeure et 607 fermetures partielles ou totales¹.

À l'importation, 42 376 produits d'origine animale et denrées en contenant ont été contrôlés en 2013.

1. Données issues du rapport d'activité du rapport d'activité 2013 de la DGAL : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGAL-2013-FAITS-MARQUANTS-FR-WEB_cle06188c-1.pdf

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire (« Vache folle », dioxine...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation de la réglementation dite « Paquet hygiène », pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obte-

nir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (libre circulation des produits au sein de l'Union européenne) et culturels. Cette réglementation est d'application obligatoire depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les

pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

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

Une collaboration interministérielle pour une alimentation sûre et saine

En tant que garantes de la santé publique et gestionnaires des risques sanitaires, les autorités compétentes représentées par la DGAL, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de la santé (DGS) relevant respectivement des ministères en charge de l'agriculture, de l'économie et de la santé, ont des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des entreprises agroalimentaires :

- La DGAL est en charge de la production primaire, quelle que soit l'origine des aliments, végétale ou animale et des produits alimentaires transformés d'origine animale ;

- La DGCCRF est en charge des produits transformés d'origine végétale, des aliments diététiques et des additifs alimentaires notamment ;
- La DGS contrôle certains établissements de remise directe et de restauration collective dans le secteur médico-social.

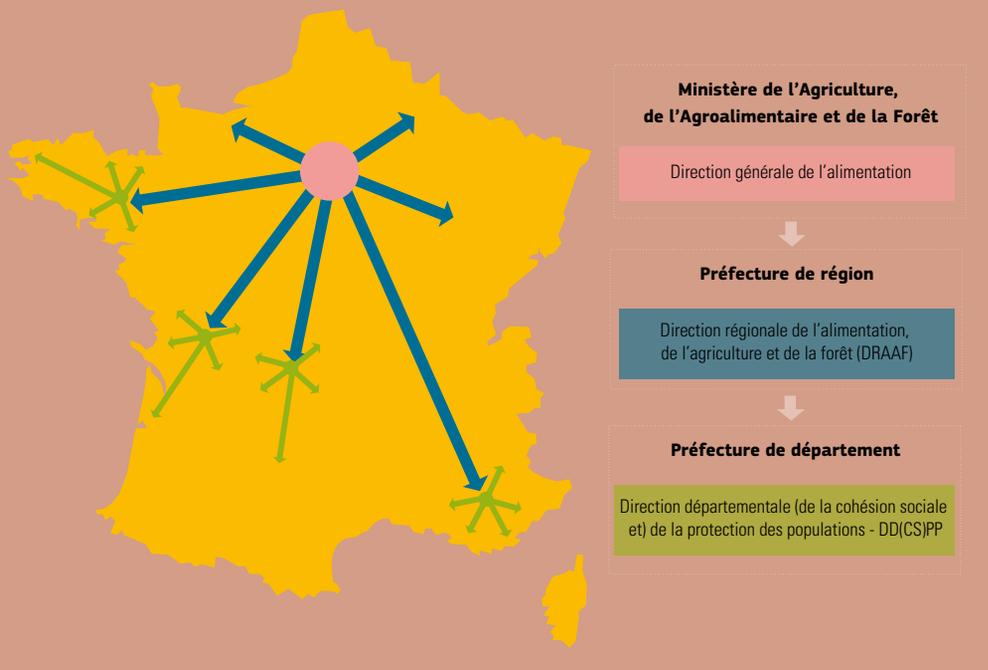
Le système français de contrôle et de vérification du respect, par les exploitants du secteur, des prescriptions applicables en la matière à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, s'appuie sur une chaîne de commandement unique depuis les services centraux des ministères concernés jusqu'aux services sur le terrain qui en dépendent et qui sont situés au niveau départemental ou régional.

Au niveau territorial, sont en charge des contrôles dans le domaine animal et alimentaire les Directions départementales de la protection des populations (DDPP), les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDSCPP) en métropole et les Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les départements d'outre-mer. Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) coordonnent la répartition et l'utilisation des moyens humains et financiers et sont en charge des contrôles dans le domaine végétal.



► Schéma 1 - Les services déconcentrés du MAAF impliqués dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

La chaîne de commandement continue du niveau national (définition des réglementations) au terrain (mise en œuvre et contrôle de l'application) via le niveau régional (coordination)



Chaque année, la DGAL met en œuvre des plans de surveillance et de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale et de l'alimentation animale. Ces plans constituent un indicateur essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

La coordination de l'ensemble de ces PSPC est réalisée, dès leur conception, avec les autres ministères intervenant en matière de sécurité sanitaire des aliments, avec l'instance d'évaluation du risque, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (Anses), avec les laboratoires nationaux de référence (LNR) et avec l'Institut de veille sanitaire (InVS).

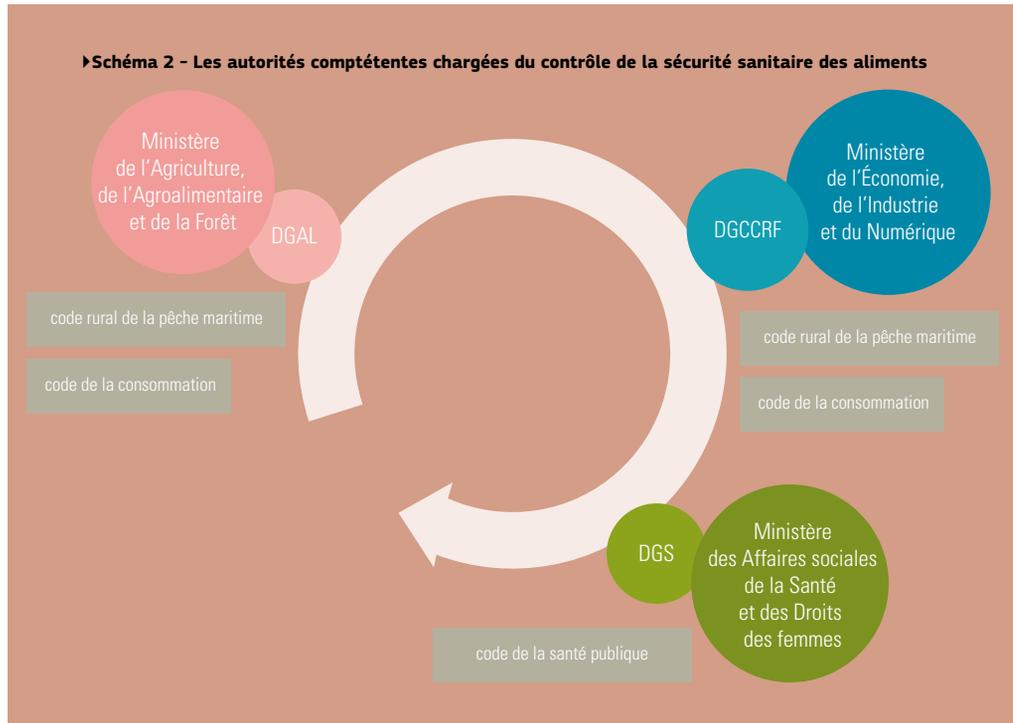
Au niveau de la DGAL, la lutte contre la fraude et les activités illégales dans le domaine sanitaire est assurée par la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phyto-sanitaires (BNEVP). La gestion des alertes et des crises sanitaires est assurée par la Mission des Urgences Sanitaires (MUS).

Pouvoirs juridiques en matière de contrôle officiel

Le code rural et de la pêche maritime et le code de la consommation habilite la DGAL et la DGCCRF à procéder à des contrôles, entrer dans les locaux, obtenir des informations, prélever des échantillons et prendre des mesures correctives.

Le code de la consommation et, pour les questions relatives à la qualité de l'eau, le code de la santé publique attribuent également certains pouvoirs au personnel de la DGS.

En cas de manquements constatés, différents types de suites peuvent être engagées par l'autorité compétente à l'encontre des exploitants du secteur alimentaire. Il peut s'agir de suites administratives ou pénales (cf. Schéma 2).



Séparation entre évaluation et gestion des risques

Les différentes crises sanitaires d'origine alimentaire, vécues par le passé, ont fait évoluer la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. Le principe retenu est basé à la fois sur l'indépendance et l'excellence de l'expertise scientifique des risques et sur sa séparation de la gestion des risques. Pour atteindre cet objectif, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a été créée en France en 1998. En 2002 une agence d'évaluation des risques a été créée au niveau européen, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA ou EFSA).

L'Anses, qui a succédé à l'AFSSA en 2010, est l'organisme en charge notamment de l'évaluation des risques sanitaires liée à l'alimentation en France.

Cette instance fournit des avis sur lesdits risques aux autorités compétentes chargées de la définition et de l'application des mesures de gestion des risques et leur apporte un appui technique et scientifique. L'Anses ne se charge pas des contrôles officiels qui restent la prérogative de l'action des autorités compétentes gestionnaires des risques.

Planification et organisation des contrôles officiels

La pression des contrôles et des analyses officiels est proportionnée aux risques sanitaires engendrés par un type de production et au niveau de maîtrise de l'hygiène d'un établissement donné. La réglementation concourt également à harmoniser les méthodes et les rapports d'inspection. L'équité de traitement des entreprises est assurée et chaque opérateur sait clairement sur quoi porte l'inspection et ce qui est attendu par les services de contrôle.

La mise en œuvre du « Paquet hygiène » a entraîné une évolu-

tion des contrôles réalisés sur le terrain par les services du MAAF. Ils doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise mis en place par l'exploitant du secteur alimentaire et le risque sanitaire engendré par sa production. Afin d'harmoniser les inspections et les fiabiliser, des instructions précises sont formalisées par le biais de méthodes d'inspection (guide d'inspection, grille, vade-mecum et rapport type).

Une programmation des contrôles sanitaires officiels en fonction du

risque a été mise en place depuis 2009. Celle-ci prend en compte des critères pertinents pour évaluer le niveau de risque associé à la production notamment: type de produit et de process, volume d'activité, sensibilité des consommateurs, dernière évaluation de l'établissement par l'inspecteur.

Les contrôles concernent tous les établissements du secteur alimentaire relevant du champ de compétence du MAAF et s'inscrivent dans une stratégie pluriannuelle (sur cinq ans, 2011-2015).



Mesure de flexibilité autorisée par la réglementation à l'égard des TPE et PME

2. <http://agriculture.gouv.fr/Exigences-sanitaires-Flexibilite-des-petites-entreprises>

3. Voir la fiche « Alimentation » du panorama des IAA

4. http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?page=rubrique_all&id_parent=28

En matière de flexibilité, de nombreuses informations sont disponibles sur le site du MAAF².

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

Il convient donc de trouver un équilibre entre la sécurité sanitaire des aliments et la flexibilité : cette mesure de souplesse ne doit en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des aliments.

Cet aspect est particulièrement important pour le développement des circuits courts, mettant en relation directe producteurs et consommateurs et pour lesquels un plan d'action a été mis en place en 2009 par le ministre chargé de l'agriculture. Ces actions ont été intégrées dans le programme national pour l'alimentation³. Ainsi, en ce qui concerne les filières avicole et cynicole, des dispositions nationales adoptées dès 2008 concourent particulièrement au soutien et au développement des circuits courts. Ces dispositions concernent,

d'une part, les établissements d'abattage de volailles non agréés dont les volumes de production autorisés ont été augmentés et les circuits de commercialisation élargis aux commerces de détail de proximité et, d'autre part, la reconnaissance de méthodes d'abattage traditionnelles telles que le canard au sang ou encore la volaille de Bresse parée, méthodes importantes pour la préservation du patrimoine culinaire régional.

De plus, sont également étudiées les possibilités d'allègement de la charge administrative pour les petites entreprises (flexibilité), et de manière générale pour l'ensemble des entreprises (simplification en matière d'agrément), tout en étant vigilant à ce que cela se fasse en maintenant le haut niveau de protection garanti dans l'Union européenne.

En matière d'agrément, des dossiers types pour les petites entreprises existent d'ores et déjà (production fermière laitière, fromagers et charcutiers-traiteurs...) ⁴. Rédigés par les exploitants du secteur alimentaire et validés par la DGAL, ils sont adaptés à leurs activités et facilitent le travail de constitution du dossier d'agrément sanitaire.

Responsabilités et obligations des exploitants du secteur alimentaire

5. Déclaration : <https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984>

6. Procédure d'agrément : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-autorisation-71/article/demander-l-agrement-sanitaire-254>

7. <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees>

8. Vigilance alimentation/actualites : <http://alimentation.gouv.fr/alerte-produit1>

Tous les exploitants du secteur alimentaire établis en France doivent être enregistrés auprès de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Les autorités locales en charge des contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments récupèrent les données sur ces établissements à partir de la base de données de l'Insee. Ceci permet de recenser les sites selon leur activité afin de planifier les contrôles officiels le cas échéant.

Par ailleurs, tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées en contenant (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation

humaine, doit satisfaire à l'obligation de déclaration⁵ de son activité auprès de l'autorité compétente. Certaines activités requièrent cependant l'obtention préalable d'un agrément sanitaire⁶ délivré par l'autorité compétente leur permettant de mettre leurs productions sur le marché français, dans les pays de l'Union européenne (UE) ou vers des pays tiers. La liste de ces établissements agréés UE est consultable sur le site du MAAF⁷.

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable des produits qu'il met sur le marché. La réglementation du « Paquet hygiène » fait primer l'obligation de résultat sur les obligations de moyens. Ces derniers sont désormais définis sous la responsabilité

de l'exploitant, qui doit donc choisir et mettre en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et en rendre compte notamment aux autorités compétentes.

En cas de non-conformité de produits détectée, de plaintes de consommateurs voire de personnes malades suite à la consommation de ces produits (alerte sanitaire), les exploitants, à tous les stades de la chaîne alimentaire, doivent retirer ces produits du marché et informer les consommateurs qui les détiennent encore de ne pas les consommer (mesure de rappel) afin de faire cesser l'exposition des consommateurs à un danger manifeste⁸.



Les outils de maîtrise de la sécurité sanitaire mis en place par les exploitants du secteur alimentaire

Les outils sont de deux ordres : réglementaire (d'application obligatoire) et d'application volontaire.

Les outils réglementaires

La réglementation européenne du « Paquet hygiène » est composée de six règlements principaux et de deux directives, l'une permet l'abrogation des anciennes directives et l'autre fixe les règles de police sanitaire. Ces dispositions européennes ont évolué d'un cadre national (décrets, arrêtés issus de la transposition de directives européennes) vers l'application directe de règlements européens (sans transposition dans le droit français).

Ces textes sont complétés par :

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

La réglementation européenne précise les points d'organisation que les

exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place pour assurer la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP (méthode de travail basée sur une analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise), traçabilité, procédures de retrait et de rappel. Cet ensemble constitue ce qui est appelé le « plan de maîtrise sanitaire » (PMS). Pour vérifier l'efficacité de leur PMS, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place un plan de contrôle analytique des produits finis destinés à la mise sur le marché : il s'agit de ce qu'on appelle communément des plans d'auto-contrôle.

Pour mettre en place leur plan de maîtrise sanitaire, les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) qui précisent les éléments de maîtrise concrets et adaptés au secteur concerné. La liste de ces guides pour les différents secteurs d'activité est disponible sur le site Internet du MAAF⁹. La consultation des versions électroniques de certains GBPH est également en accès libre et gratuit¹⁰.

Dans tous les cas, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de former leur personnel au respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

Pour des raisons sanitaires, les États membres peuvent prendre des dispositions nationales s'ils les jugent nécessaires. Ainsi, bien que l'obligation de formation à l'hygiène existe dans la réglementation du « Paquet hygiène », la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a institué la possibilité d'imposer une formation à l'hygiène adaptée pour certains secteurs. Un décret et deux arrêtés pris en 2011 ont décrit les modalités d'application pour le secteur de la restauration commerciale, de l'obligation d'une formation à l'hygiène adaptée à leur activité. Les organismes de formation doivent se déclarer auprès des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et s'engager à respecter le cahier des charges fixé par arrêté, notamment la durée et le contenu de la formation.

9. <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-hygiene>

10. <http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne>

La mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA)

L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) définie dans le « Paquet hygiène » est une des réformes majeures de la rénovation de l'inspection en abattoir. La mise en place d'un tel dispositif d'information de l'élevage vers l'abattoir et de l'abattoir vers l'élevage permet de prendre en compte les dangers potentiels détectés en élevage et d'augmenter par la suite l'efficacité de l'inspection en abattoir.

Ce dispositif est en place au niveau national dans la filière volailles depuis 2009. Concernant la filière de viande de boucherie (bovine, ovine, caprine, équine et porcine), ce dispositif a été harmonisé au niveau national à partir du 1^{er} juillet 2013 suite à l'adoption d'un arrêté ministériel. Un suivi régulier du dispositif par les fédérations professionnelles et la DGAL ainsi que l'organisation d'une campagne de communica-

tion nationale pour sensibiliser éleveurs et abatteurs ont permis d'accompagner efficacement sa mise en place.

Des discussions initiées par la France avec la Commission européenne sont en cours afin d'améliorer l'harmonisation du dispositif entre États membres de l'Union européenne.

Les outils d'application volontaire

La norme publique ISO 22000 relative au management de la sécurité sanitaire des aliments apporte une cohérence globale au dispositif sanitaire et s'inscrit dans le cadre plus large du développement de la qua-

lité sanitaire des aliments dans les entreprises. Depuis 2010, la DGAL encourage les entreprises à s'engager dans cette démarche de certification ISO 22000 :

- qui leur permet de développer un système de management de la qualité tout en respectant les exigences réglementaires en termes de sécurité sanitaire des aliments,
- qui présente le grand intérêt de mettre la sécurité sanitaire au cœur du management de l'entreprise,
- qui facilite la démonstration de la conformité des

pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

Depuis 2014, la DGAL poursuit ses réflexions sur les possibilités de mettre en place un dispositif d'allègement du contenu de l'inspection pour les entreprises certifiées ISO 22000.

Rôle de l'État dans la gestion des crises et des délinquances sanitaires

Lutte contre la délinquance sanitaire organisée

11. Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles

12. <http://www.ania.net/version-2-de-la-charte-anti-fraudes-une-nouvelle-annexe-pour-renforcer-les-recommandations>

13. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama

La Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de la DGAL et le Service national des enquêtes (SNE) de la DGCCRF sont habilités à enquêter sur les infractions à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le résultat de ces enquêtes est communiqué si nécessaire au Ministère de la Justice et aux services de police pour les poursuites judiciaires qui s'imposent.

C'est ainsi qu'en 2013 ces deux structures nationales ont participé au démantèlement du réseau européen impliqué dans la fraude dite « des lasagnes à base de viande de cheval » où la viande de bœuf a été substituée par de la viande de

cheval. Après investigations, il s'est avéré qu'il s'agissait exclusivement d'un problème de fraude lié à un étiquetage trompeur du consommateur et non pas d'un problème sanitaire. Pour autant le système de contrôle déjà en place pour la recherche de résidus médicamenteux interdit dans la viande a été renforcé par les autorités françaises et européennes afin de s'assurer de l'innocuité de ces produits pour la santé humaine.

Les enseignements tirés de cette crise ont permis une mobilisation des exploitants du secteur alimentaire et une détermination des pouvoirs publics afin d'apporter de nouvelles garanties aux consommateurs. Le règlement d'exécution

européen¹¹ concernant l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles a été publié le 14 décembre 2013. Il s'appliquera à compter du 1^{er} avril 2015.

Les fédérations professionnelles ont également agi en proposant une charte permettant de prévenir les fraudes et garantir la qualité de produits, ainsi qu'un code des usages relatif à la qualité pour la viande utilisée dans les plats préparés¹². La charte anti-fraude est l'une des actions prévues dans le contrat de la filière alimentaire¹³.

Gestion des alertes et crises d'origine alimentaire

Malgré les efforts de prévention de la contamination des aliments, qui s'appuie essentiellement sur l'application de règles d'hygiène strictes dans les établissements agroalimentaires, sur la lutte contre les agents pathogènes en amont dans les filières de production et sur la surveillance des contaminants de l'environnement, des non-conformités ou des événements environnementaux, peuvent survenir et conduire à des alertes sanitaires.

Au sein de la DGAL, la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) est responsable de la gestion des alertes d'origine alimentaire au niveau national (relatives aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, ainsi qu'aux denrées végétales au stade de la production primaire). Elle partage cette compétence avec l'unité d'alerte de la DGCCRF responsable, quant à elle, des alertes relatives aux denrées d'origine végétale,

hors production primaire, et à certaines non-conformités (additifs, allergènes, matériaux au contact). Les alertes relevant de la compétence de la DGAL représentent 80 % des alertes d'origine alimentaire.

Les alertes sont déclenchées suite à des auto-contrôles ou des contrôles officiels, réalisés en France ou à l'étranger, mettant en évidence une non-conformité sur un produit, par des plaintes de consommateurs ou encore à la suite de cas humains d'infections d'origine alimentaire. Elles conduisent notamment à la mise en œuvre de mesures sur les produits (retrait ou rappel auprès du consommateur) et des actions correctives dans les établissements de production ou de distribution. Dans certains cas, une gestion interministérielle associant la DGS, l'InVS, voire la DGCCRF, en lien avec l'Anses et les laboratoires de référence, est nécessaire.

Lorsque l'alerte concerne plusieurs États membres ou des pays tiers, le réseau d'alerte européen, *Rapid alert system of food and feed* (RASFF), voire le réseau international, *The International Food Safety Authorities Network* (INFOSAN), sont activés.

Les données issues des alertes sont exploitées en vue d'une amélioration du dispositif de prévention et de surveillance par tous les acteurs y compris par les exploitants du secteur alimentaire.

Les non-conformités mises en évidence sur des produits d'origine animale ont généré 1 027 alertes gérées au niveau national en 2013. Ces alertes ont pour origine des signalements nationaux (931 alertes) ou via le RASFF (96 alertes) sur des produits alimentaires.





Des exigences sanitaires également pour les produits du commerce international

La sécurité sanitaire des aliments importés

Les aliments d'origine animale font l'objet d'un contrôle systématique dans tous les postes d'inspection frontaliers (PIF) de l'Union européenne, conformément à la législation européenne harmonisée qui doit être appliquée par tous les États membres. En France ce sont des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui effectuent ces contrôles dans les ports et aéroports internationaux. Seuls sont admis à l'importation les produits provenant non seulement de pays tiers autorisés par la Commission européenne mais

aussi des établissements agréés par celle-ci. De plus, les services officiels de ces pays doivent certifier la qualité sanitaire des aliments au moment de leur expédition vers l'Union européenne. Dans les PIF, le rôle des inspecteurs est de vérifier en particulier la présence et la validité des documents prouvant l'origine des produits et du certificat sanitaire délivré par les autorités compétentes du pays tiers d'origine. Des contrôles physiques des aliments sont également effectués, ainsi que, par sondage, des analyses en laboratoire.

Les analyses deviennent systématiques si le niveau de risque des produits est considéré comme plus élevé. Tout lot non conforme à la législation européenne est refusé à l'introduction sur le territoire de l'Union européenne. Quel que soit le point d'entrée au niveau européen, dès lors qu'une non-conformité est détectée, l'information est communiquée en temps réel à travers un système d'information européen à tous les États membres, ce qui renforce l'harmonisation des contrôles à travers l'UE.

La sécurité sanitaire des aliments exportés vers les pays tiers

La sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et végétale exportés de France vers les pays tiers est certifiée par des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui attestent de leur conformité avec les exigences sanitaires des pays tiers. De nombreux pays tiers modifient leurs réglementations sur l'importation de produits destinés à l'alimentation humaine ce qui conduit à une complexification des procédures pour attester de la conformité des lots.

En 2013, pour l'exportation vers les pays tiers, 68 900 certificats ont été délivrés pour la filière végétale et plus de 200 000 certificats pour les produits d'origine animale.

Pour aider les exploitants français à exporter, quatre sessions de formation ont été co-organisées en 2013 par la DGAL, France AgriMer et l'ENSF (École nationale des services vétérinaires). Ces formations

étaient destinées à des exploitants du secteur agroalimentaire et aux services officiels chargés de l'agrément des établissements et de la certification export vers les pays tiers. Ces séminaires ont permis une meilleure compréhension de la thématique sanitaire et phytosanitaire dans le cadre des échanges d'animaux et produits animaux et de végétaux et produits végétaux vers les pays tiers. Ces formations se poursuivent en 2014.

Les exportateurs sollicitent le certificat sanitaire ou phytosanitaire auprès respectivement des services territoriaux dépendant du MAAF.

L'ensemble des contrôles réalisés tout le long de la chaîne de production dans les établissements français va être pris en compte pour la certification à l'exportation. Lorsque les pays tiers ont des conditions sanitaires différentes de celles de l'Union européenne, des contrôles complémentaires peuvent être réalisés tels que la prise d'échantillons pour analyse et/ou la réalisation de traitements des lots à exporter.

Les certificats sanitaires et phytosanitaires attestent de la conformité des lots de produits d'origine animale ou d'origine végétale exportés à la réglementation sanitaire ou phytosanitaire (SPS) du pays importateur.

Responsabilisation et sensibilisation du consommateur aux bonnes pratiques d'hygiène

Un recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs a été publié en 2013 dans le but de les sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène¹⁴. Ce document a été élaboré par la Confédération Syndicale des Familles (CSF), Familles Rurales et l'association Léo Lagrange Pour la Défense des Consommateurs, avec le soutien conjoint des ministères en charge de l'agriculture (DGAL), de la santé (DGS) et de l'économie (DGC-CRF). Il a été évalué par l'Anses et validé par les pouvoirs publics. Ce recueil a pour objectifs d'informer,

sensibiliser et éduquer le consommateur aux règles simples mais essentielles en matière d'hygiène et de consommation. Composé de treize fiches généralistes sur la préparation et la conservation des aliments et de dix fiches « produits » (œufs, produits laitiers, viandes et charcuteries...), ce guide passe en revue les réflexes à adopter au quotidien tels que le lavage des mains, l'entretien des appareils ménagers, le rangement du réfrigérateur, les conseils spécifiques pour les personnes fragilisées et les enfants, la gestion de la conservation des aliments, etc.

14. <http://alimentation.gouv.fr/guide-hygiene>



Glossaire

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

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

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH): document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur et validé par les autorités compétentes (natio-

nales ou communautaires selon le cas). Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

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

Plan de maîtrise sanitaire (PMS): il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer

l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application:

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

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

Pour en savoir +

Structures d'évaluation des risques

Au niveau de l'Union européenne

Portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments:
www.efsa.europa.eu

Au niveau national

Portail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail:
www.anses.fr

Structures de gestion des risques

Au niveau de l'Union européenne

La Direction générale de la santé et des consommateurs:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer

Au niveau national

La Direction générale de l'alimentation:
www.agriculture.gouv.fr

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes:
<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

La Direction générale de la santé:
www.sante.gouv.fr

Au niveau local

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation (DD (CS) PP ou DAAF):
<http://agriculture.gouv.fr/services-deconcentres>

Rubrique consacrée au Paquet Hygiène

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Site consacré à l'alimentation

www.alimentation.gouv.fr

et en particulier la sécurité sanitaire des aliments:
<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire>

Rapport d'activité et faits marquants de la DGAL: <http://agriculture.gouv.fr/Rapport-d-activite-2013-DGAL>

Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation: <http://agriculture.gouv.fr/conseils-comites>

Sites permettant de retrouver les instructions adressées aux services de l'État: www.circulaires.gouv.fr
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri>

Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires

Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires tels que prévus par le code rural et de la pêche maritime, comprennent trois catégories bien distinctes :

1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : label rouge, appellation d'origine contrôlée¹ (AOC) ou protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;

2 Les mentions valorisantes : « montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements d'outre-mer, « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les produits provenant d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ;

3 La démarche de certification de conformité des produits (CCP).

Ces différents modes de valorisation, qui sont l'expression de la politique conduite depuis de longues décennies tant au niveau national qu'europpéen, visent à :

- promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, ainsi que leur mode de production ou leur origine ;
- offrir aux consommateurs une vision globale et claire de l'ensemble du dispositif français et européen de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;
- renforcer le développement des secteurs agricoles et alimentaires et accroître la qualité des produits par une segmentation claire du marché ;
- ancrer sur le territoire la production agricole et alimentaire et assurer le maintien de l'activité économique, notamment en zones rurales défavorisées, par une valorisation des savoir-faire et des bassins de production ;
- permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits ;
- promouvoir et développer un type d'agriculture plus respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

1. L'AOC (appellation d'origine contrôlée) constitue une étape préalable à la reconnaissance au niveau européen en AOP (appellation d'origine protégée). Dans le secteur vitivinicole, la mention « appellation d'origine contrôlée » constitue une mention traditionnelle.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits constituent une « garantie » pour les consommateurs en termes de qualité, de savoir-faire, de protection de l'environnement, d'origine et de terroir. Ils représentent également un outil essentiel de valorisation des productions pour les opérateurs économiques et participent à la pérennisation des tissus économiques ruraux en constituant des leviers importants pour le développement des territoires et de l'aménagement rural.

À ce titre, les signes d'identification de la qualité et de l'origine rencontrent un succès croissant auprès des acteurs

économiques des filières de produits agricoles et alimentaires. D'après le recensement agricole de 2010, 49 000 exploitations agricoles réalisent au moins une production sous AOP, IGP ou label rouge, hors produits viticoles, auxquelles il faut ajouter 76 500 exploitations viticoles (vins et spiritueux) et plus de 25 000 exploitations engagées en agriculture biologique². Au total près de 30 % des exploitations françaises sont concernées par les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Ce dispositif est encadré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) qui définit

la politique en matière de qualité alimentaire.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public sous tutelle du MAAF, instruit les demandes de reconnaissance des appellations d'origine (AOC/AOP), IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles afférents aux signes.

L'Agence BIO, groupement d'intérêt public (GIP) sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

2. Fin 2013 - source : Agence Bio

Les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils

sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou européens. Ils permettent aux consom-

mateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause :



Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions particulières de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.



L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'appellation d'origine contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. Dans le secteur vitivinicole, l'AOC constitue également une mention traditionnelle³.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La spécialité traditionnelle garantie (STG) protège une recette traditionnelle au niveau de l'Union européenne. Sa qualité est liée à une pratique traditionnelle d'un mode de production, de transformation ou à l'utilisation de matières premières ou ingrédients traditionnellement utilisés dans l'élaboration d'une denrée alimentaire.



L'agriculture biologique (AB) garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Union européenne, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.

3. Les mentions traditionnelles sont des mentions employées de manière traditionnelle et sont reconnues et protégées au niveau européen



Le cap des 200 produits français (hors vins et spiritueux) enregistrés comme AOP, IGP ou STG franchi

En juillet 2013, avec l'enregistrement en AOP de l'agneau des « Prés-salés de la baie de Somme » le cap des 200 produits français (hors vins et spiritueux) enregistrés comme AOP, IGP ou STG a été franchi.

Au 1^{er} mai 2014, 24 produits (hors vins et spiritueux) ont été enregistrés depuis début 2012, dont :

- **9 AOP** : la pomme de terre « Béa du Roussillon », la viande bovine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », la « Châtaigne d'Ardèche », l'agneau « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », le fromage de chèvre « Rigotte de Condrieu », l'« Oignon de Roscoff », l'agneau « Prés-salés de la baie de Somme », le « Beurre de Bresse », et la « Crème de Bresse ».

- **14 IGP** : le « Melon de Guadeloupe », le « Sel de Guérande » ou la « Fleur de sel de Guérande », l'« Agneau de lait des Pyrénées », le « Gruyère », le « Porc du Sud-Ouest », l'« Ail fumé d'Arleux », la « Saucisse de Montbéliard », les

« Fraises de Nîmes », le « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes », la « Gâche vendéenne », les « Rillettes de Tours », le « Pâté de Campagne Breton », le fromage « Saint-Marcellin » et la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni ».

- **1 STG** : les « Moules de Bouchot ».

Avec 212 produits enregistrés en AOP/IGP/STG au niveau européen (hors vins et spiritueux) au 1^{er} mai 2014, la France occupe la 2^e position en termes de nombre de dénominations enregistrées, après l'Italie (264 produits) et avant l'Espagne (178 produits).

En ce qui concerne les produits sous **label rouge**, 19 nouveaux cahiers des charges ont été homologués depuis début 2012 pour les produits suivants :

LA n° 05-12 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté », LA n° 04-12 « Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté », LA n° 07-11 « Poulet jaune fermier élevé

en liberté », LA n° 08-11 « Poulet blanc fermier élevé en liberté », LA n° 02-12 « Cassoulet appertisé », LA n° 01-12 « Agneau de plus de 14 kg carcasse », LA n° 01-11 « Bar d'aquaculture marine », LA n° 02-11 « Daurade d'aquaculture marine », LA n° 03-11 « Maigre d'aquaculture marine », LA n° 01-13 « Salaisons sèches à base de viande de coche », LA n° 02-13 « Pâté de porc fermier », LA n° 03-13 « Saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier », LA n° 04-13 « Poularde jaune fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA n° 05-13 « Chapon de pintade fermier, entier et découpes, frais et surgelé », LA n° 01-08 « Poitrine sèche ou ventrèche », LA n° 12-08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse », LA n° 03-12 « Poularde noire fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA n° 06-12 « Œufs de poules élevées en plein air », LA n° 07-13 « Poulet blanc fermier 94 jours et découpes, frais ou surgelé ».

Agriculture biologique : le programme « Ambition Bio 2017 »

À l'occasion du lancement du Printemps BIO 2013, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a présenté le programme Ambition Bio 2017. Celui-ci a pour objectif de permettre à l'ensemble de la filière bio de se développer et de donner un nouvel élan à ce mode de production qui répond aux grands enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain comme aux attentes des citoyens. L'objectif de doublement de la part des surfaces en bio d'ici 2017 est associé à un objectif ambitieux de structuration des filières et de développement de la consommation. Le programme, élaboré en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, s'articule autour de 6 axes : 1- développer la production, 2- structurer les filières, 3- développer la consommation et conquérir des marchés, 4- renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats, 5- former les acteurs agri-

coles et agroalimentaires, 6- adapter la réglementation. Il prévoit la mise en place d'une nouvelle gouvernance aux niveaux régional et national.

Les actions mises en œuvre au sein de l'axe 2 du programme visent à accompagner les filières pour un développement équilibré de la bio. Un des enjeux mis en avant est le développement des grandes cultures, une priorité devant être donnée au développement des oléoprotéagineux. Le fonds « avenir bio », outil de structuration des filières mis en place en 2008, est renforcé avec un montant annuel porté à 4 millions d'euros.

Consulter le programme détaillé :

<http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>

Une grande variété de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine

Un large panel de produits alimentaires disposant de ces signes est offert au consommateur.

- Pour les AOP hors secteur des boissons alcoolisées, on compte au 1^{er} mai 2014, 49 AOP laitières (exemple: Saint-Nectaire, Roquefort, Comté...) et 43 AOP agroalimentaires (exemple: Huile d'olive de Corse, Volaille de Bresse, Piment d'Espelette...).
- Concernant les IGP agroalimentaires, 119 IGP françaises sont enregistrées au 1^{er} mai 2014 dont plus de la moitié en produits carnés (exemple: Volaille des Landes, Porc du Sud-Ouest, Pruneau d'Agen, Raviole du Dauphiné, Jambon de Bayonne, Riz de Camargue...).

- Plus de 400 cahiers des charges label Rouge sont homologués en 2014 (attribution d'un numéro qui doit être obligatoirement apposé sur l'étiquetage avec le logo et les caractéristiques certifiées communicantes) et concernent différentes catégories de produits (volailles, charcuterie, saumon fumé...) dont plus de 350 dans les filières viandes, charcuteries et salaisons.
- Dans le secteur des boissons alcoolisées, plus de 400 appellations (vins, eaux-de-vie, produits cidricoles et rhum) sont répertoriées en 2014, dont 357 AOC viticoles. On dénombre près de 75 IGP vins.
→ Au total, hors bio, plus de 1 000 produits sont concernés.

L'agriculture biologique occupe près de 4 % de la surface agricole utile (SAU) française et concerne 4,8 % des exploitations. La part des surfaces conduites en bio est cependant très variable selon les cultures: plus du quart des surfaces pour les fruits à coques, près du quart pour les légumes secs, 13 % pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales et pour les fruits, plus de 8 % du vignoble, 5,4 % des surfaces fourragères, 4,2 % pour les légumes frais et seulement 1,7 % pour les grandes cultures. En productions animales, la part du bio est également variable selon les filières: plus de 11 % en apiculture, 7,5 % des poules pondeuses, 5,1 % des brebis laitières, 4,9 % des chèvres, 3,8 % des brebis pour la viande, 3,3 % des vaches laitières, 2,7 % des vaches allaitantes, moins de 1 % des poulets de chair et 0,7 % des truies⁴.

4. source Agence Bio 2013

Un système d'identification de la qualité et de l'origine encadré

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'Etat et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) de façon à garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur les principes suivants:

Un engagement volontaire des professionnels

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

L'élaboration de cahiers des charges (AOP/IGP/STG et label rouge) nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs partenaires de l'aval en ce qui concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective contribue à une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

Un cahier des charges validé par les pouvoirs publics

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels, examiné par l'INAO et validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les

produits AOC/AOP et IGP) et les règles de production et de transformation.

Pour les produits sous AOP/IGP/STG, le cahier des charges est transmis à la Commission européenne pour examen en vue de son approbation permettant l'enregistrement au niveau européen de la dénomination concernée.

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

Des contrôles réguliers des produits sous signes de qualité et de l'origine

Des organismes de contrôle, organismes tiers, impartiaux et indépendants, assurent le contrôle du respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation s'agissant de l'agriculture biologique. Ils font l'objet d'une accréditation délivrée par le comité français d'accréditation (COFRAC), unique instance nationale d'accréditation, et

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

Ainsi, pour l'agriculture biologique en 2012, le nombre total de visites de contrôles réalisées par les organismes de contrôle a été de 35 000 chez les producteurs, près de 16 000 chez les transformateurs et près de 6 000 chez les distributeurs⁵.

Par ailleurs, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'attache, notamment en tant qu'autorité de surveillance des marchés, à la protection des consommateurs et à la sécurité des produits alimentaires en ce qui concerne leur composition, leur étiquetage général et nutritionnel, leurs allégations et le respect des conditions d'hygiène et de la chaîne du froid. En matière de produits sous signes de qualité et de l'origine, elle exerce un contrôle de ces produits sur le marché pour en vérifier la conformité et vérifie la loyauté de la communication réalisée.

5. Source: Agence BIO



Un système d'indication géographique qui bénéficie d'une protection juridique forte

L'INAO assure la défense des différentes appellations et veille, tant en France qu'au plan international, à prévenir les usurpations. L'INAO opère ainsi une surveillance des dépôts de marques et intervient dès qu'il a connaissance d'un dépôt de marque comportant une dénomination d'une AOC, AOP ou IGP, soit auprès de l'office de la propriété intellectuelle compétent, soit directement auprès du déposant. Il intervient également dès lors qu'il y a un détournement de notoriété ou un risque de banalisation du nom de l'appellation d'origine que ce soit en France ou à l'étranger.

Par ailleurs, l'Union européenne (UE) inclut, dans les négociations d'accords commerciaux qu'elle conduit avec les pays tiers, la défense des

indications géographiques. Par exemple, l'accord « économique et commercial global » conclu en octobre 2013 entre l'UE et le Canada présente un résultat important du point de vue des indications géographiques puisque pour la première fois, le Canada s'est engagé à reconnaître plus d'une centaine d'indications géographiques.

Les pouvoirs publics assurent la promotion du système

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

Parmi ces actions de promotion, figurait le « Mois de l'origine et de la qualité ». Après cinq éditions, le concept a évolué en 2014 pour laisser place à l'opération « Fête-moi Signes » qui s'est déroulée en mai 2014. Grâce à des animations

sur tout le territoire, cette fête vise à faire découvrir ou mieux connaître aux consommateurs les produits sous signes officiels de qualité garantis par l'Union européenne et l'État français, et qui font la richesse du patrimoine alimentaire français. Cette opération est organisée par le MAAF et l'INAO en partenariat avec le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), le Syndicat Restau'co et plusieurs enseignes du Groupe Flo dont Hippopotamus et les Grandes Brasseries.

L'Agence BIO mène également des opérations de promotion des produits bio auprès du consommateur tels que les événements du Printemps bio chaque première quinzaine de juin, des minifilms diffusés à la télévision et sur internet, l'organisation de colloques et de séminaires.

Les enjeux portés par les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Assurer une meilleure valorisation des produits par les producteurs et les acteurs économiques

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent de créer de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire et les filières deviennent moteurs dans le développement de la diversité et la typicité des produits. Ces signes encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils protègent ainsi les bassins de production traditionnels, valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables. Ils constituent donc un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises de taille modeste. Les produits concernés, qui bénéficient de la garantie du respect d'un cahier des charges, accèdent plus facilement à la grande distribu-

tion et au marché de l'exportation. Par exemple, l'obtention de l'appellation d'origine pour la viande bovine « Fin gras du Mézenc » a permis de relancer la production de cette viande bovine persillée, issue d'animaux élevés sur des prairies à la flore particulièrement riche et diversifiée. D'une trentaine avant 2006, les éleveurs sont passés à une centaine, de quelques dizaines de bêtes commercialisées à plus de 600. Sa viande est vendue en moyenne de 20 à 25 % au-dessus des cours nationaux. Au-delà de l'aspect économique, cette démarche a également apporté un regain culturel et social, avec la création d'une maison du Fin-gras, qui contribue à faire revivre un territoire.

Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires

La politique en faveur des signes de qualité permet de maintenir la diversité des productions

agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles. Elle préserve l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural. En matière d'emploi, par exemple, selon le Comité national des appellations d'origine laitières (Cnaol), les fromages au lait de vache sous appellation engendrent trois fois plus d'emplois par litre de lait que la moyenne des laiteries françaises.



Permettre une meilleure capacité pour les consommateurs de pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

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

au consommateur. La présence de logos nationaux et/ou européens contribuent également à éclairer le choix des consommateurs.

Garantir la reconnaissance des indications géographiques dans l'Union européenne et dans les pays tiers

La mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en France, en Europe ou plus large-

ment dans le monde, contribue à la dynamique socio-économique des communautés locales.

Elle se révèle ainsi être un instrument de premier plan pour permettre à de nombreux pays, notamment les pays en développement, de mieux valoriser certaines de leurs productions traditionnelles. La France appuie à travers le monde de multiples démarches de mise en place de ces instruments.

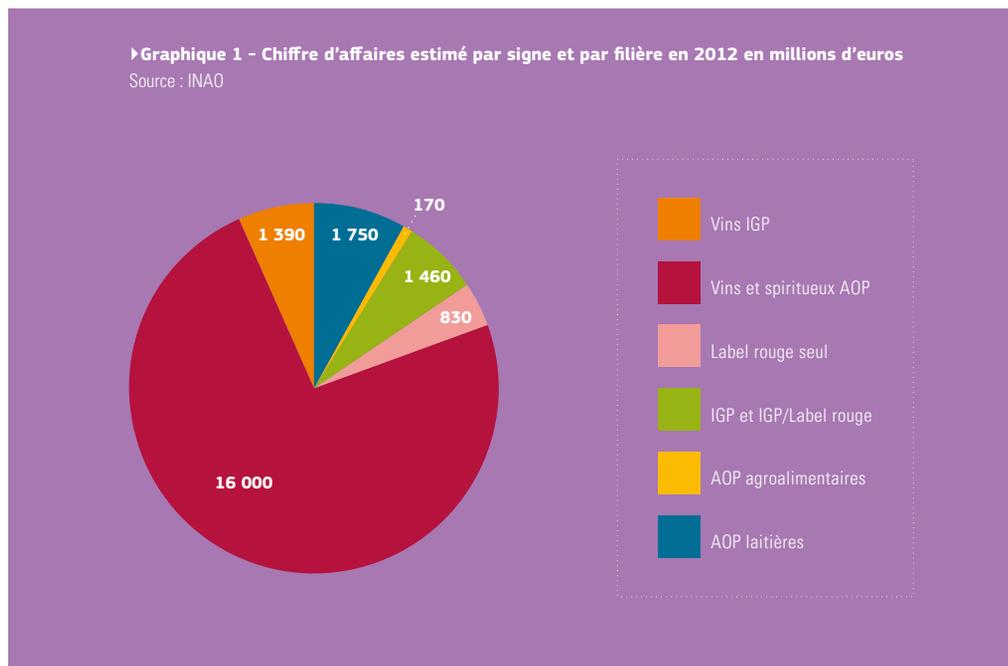
Les chiffres clés

Les SIQO (hors l'agriculture biologique)

En 2012, le chiffre d'affaires à la première mise en marché des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (hors bio) représentait près de 20 milliards d'euros hors taxes,

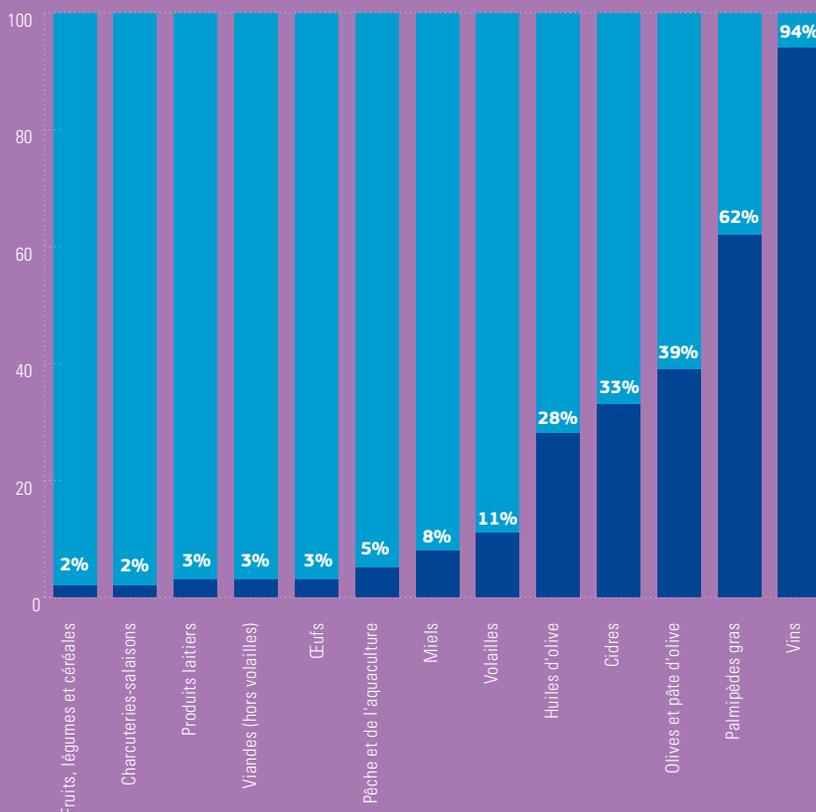
dont 16 milliards d'euros pour les vins et eaux-de-vie AOP⁶ soit plus de 10 % du chiffre d'affaires généré par l'agriculture et les industries agroalimentaires au niveau national (Graphique 1).

6. source INAO



► Graphique 2 - Part des produits sous SIQO par rapport à la production nationale totale par filière en 2012 (hors bio)

Source : INAO



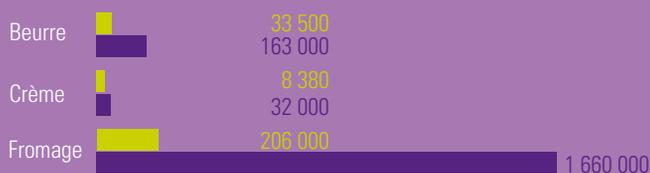
En 2012, la part des produits sous SIQO (hors bio), par rapport à la production nationale, varie, selon les secteurs, de quelques pourcents pour, par exemple, les filières fruits et légumes, céréales, viandes (hors volaille), à plus de 90 % pour la filière viticole (Graphique 2).

Toutefois, même dans les secteurs pour lesquels les produits sous SIQO sont relativement peu représentés, les volumes et chiffres d'affaires des produits sous SIQO sont conséquents (Graphique 3).

► Graphique 3 - Tonnage et chiffre d'affaires des SIQO par filières en 2012 (hors bio)

Source : INAO

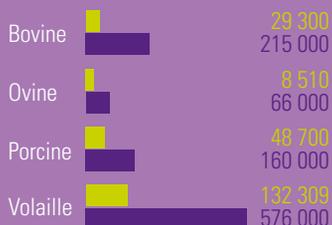
Filière laitière



Filière oléicole



Filière viande



Filière fruits, légumes, céréales



■ Chiffres d'affaires en milliers d'euros ■ Tonnage





L'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un secteur en croissance continue. Il représente un marché de plus de 4,5 milliards d'euros en 2013, et qui a doublé depuis 2007.

En 2013, les surfaces certifiées bio ont à nouveau progressé (+ 9 %), à un rythme proche de celui du marché (les ventes en valeur ont augmenté de 8 %). On compte ainsi plus d'un million d'hectares (ha) exploités en bio (dont 932 000 ha certifiés et 128 000 ha en conversion). La filière représente près de 38 000 opérateurs, dont 25 500 producteurs, près de 9 000 préparateurs (transformateurs) (Tableau 1) et plus de 3 000 opérateurs pour la distribution. La bio représente, en 2013, un marché de 4,56 milliards d'euros (consommation à domicile et restauration collective) soit 2,5 % du marché alimentaire. Les Français sont désormais près d'un sur deux à consommer bio au moins une fois par mois⁷. Les ventes sont réalisées pour 46 % dans les grandes surfaces alimentaires, 36 % dans les magasins spécialisés, 14 % en vente directe et 5 % par les artisans-commerçants. Plus de 26 % des ventes concernent des produits d'épicerie et boissons (autres que le vin), 20 % des produits de crèmerie, 16 % des fruits et légumes, 13 % des produits carnés et d'aquaculture, 11 % du vin et 8 % du pain et de la farine (Graphique 4).

Les importations ont fortement diminué au cours des dernières années, passant de 38 % en 2009 à 25 % en 2012 (Graphique 5). Il s'agit pour 44 % de produits exotiques dont on ne dispose pas en France métropolitaine. Les ventes de produits bio à l'extérieur de la France, constituées à 60 % par les ventes de vins, sont estimées à 381 millions d'euros en 2013, en hausse de plus de 20 % par rapport à 2012.

► **Tableau 1 : Répartition des préparateurs bio par secteur d'activité principale en 2012**

Source : Agence Bio / OC

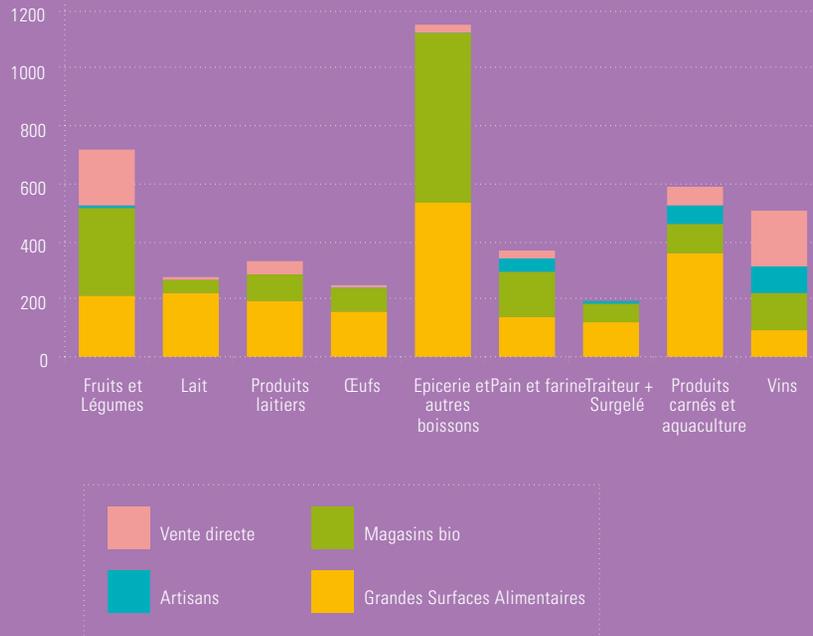
Secteur principal d'activité économique bio	Nombre de préparateurs
Semences et plants	50
Miel	22
Œufs	43
Viandes	571
Poissons, crustacés et mollusques	123
Fruits et légumes	525
Huiles et graisses végétales ou animales	98
Alimentation animale	133
Grains et produits amylicés	238
Produits laitiers	238
Produits de boulangerie et/ou pâtes alimentaires	5 212
dont Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	1 810
Fabrications industrielles de pain ou pâtes fraîches	187
Terminaux de cuisson	3 210
Autres produits alimentaires	537
Boissons	589
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM	271
Restauration	76
Multi-produits	197
Autres activités	34
TOTAL	8 957

PPAM : plantes à parfum, aromatiques et médicinales

7. source Baromètre Agence Bio/CSA

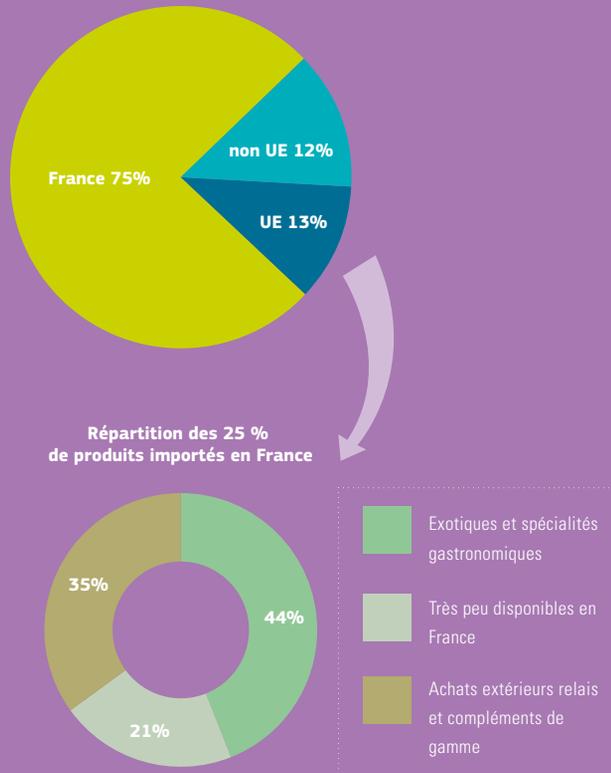
► Graphique 4 - Répartition des ventes de produits bio par circuit et catégorie de produits en 2013 (en milliers d'euros)

Source : évaluation de la consommation alimentaire de produits biologique - Agence Nio/AND International - 2014



► Graphique 5 - Les origines des produits bio consommés en France en 2013

Source : évaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence Nio/AND International - 2014





Les mentions valorisantes

Les différentes mentions valorisantes

Les mentions valorisantes permettent de valoriser des produits agricoles et agroalimentaires en mettant en exergue un qualificatif spécifique du produit sur l'étiquetage. L'usage de ces mentions est volontaire.

Les mentions valorisantes définies dans la réglementation sont les suivantes : « montagne », « produit de montagne », « fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme », « produits pays » et « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Ces mentions répondent à des exigences spécifiques, par exemple :

- « montagne » ou « produit de

montagne » sont réservées aux produits pour lesquels l'ensemble des étapes d'élaboration du produit est effectué en zones de montagne. L'alimentation des animaux et les matières premières proviennent essentiellement des zones de montagne. Quelques dérogations sont toutefois prévues.

- « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ne sont pas définies de manière générale mais par catégorie de produits, par exemple pour la volaille et les fromages, afin de tenir compte de leurs spécificités.

- « produits pays » est réservé aux produits dont toutes les opérations, de la production au condi-

tionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer.

- « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » est réservée aux produits, transformés ou non, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur Environnementale (HVE). Un logo HVE sera prochainement réalisé pour ces produits afin de mieux valoriser, auprès des consommateurs, les agriculteurs qui s'engagent.

La définition de ces mentions est encadrée par la réglementation nationale ou européenne.

L'encadrement des mentions valorisantes

La DGCCRF est l'autorité compétente, chargée de veiller au respect de ces exigences. Elle s'assure également que l'emploi des mentions valorisantes n'est pas de nature à induire en erreur le consommateur.

Leurs enjeux

Ces outils permettent d'apporter au consommateur une garantie par rapport à une provenance particulière ou une caractéristique du produit. Par exemple, la dénomination « fromage fermier », ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière, est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne transformant que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Sur la base du recensement agricole de 2010, plus de 6200 exploitations fabriquent du fromage à la ferme.

Ces outils peuvent également permettre un développement des territoires en maintenant l'activité économique dans des zones spécifiques, soumises parfois à des handicaps naturels. Par l'obligation de réaliser toutes les étapes de fabrication du produit en zone de montagne, les mentions « montagne » ou « produit de montagne » se posent ainsi comme un outil de développement des territoires de montagne. Cette mention est davantage utilisée pour valoriser les miels ou les produits laitiers de montagne.

La certification de conformité de produits (CCP)

Définition

La certification de conformité de produits est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.

Les produits répondent à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum deux) à destination du consommateur.

L'encadrement de la CCP

Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.

Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler.

Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture.

Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).

Ses enjeux



La CCP a été conçue dans une perspective de normalisation et pour permettre aux opérateurs

des filières agroalimentaires de différencier leurs produits par au moins deux caractéristiques spécifiques et donc d'apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables.

Il est possible d'apposer de manière volontaire sur un produit certifié, le logo CQ-Produit certifié. Les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent alors figurer obligatoirement sur l'étiquetage.

Les chiffres clés

Plus de 250 démarches de CCP sont enregistrées et concernent différentes catégories de produits telles que les viandes, volailles, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, produits de charcuterie. Les quantités certifiées peuvent varier annuellement, en fonction des marchés et de la demande.

Selon les données du recensement agricole 2010, 22 100 producteurs (soit 4,5 % des exploitants de France métropolitaine) ont opté pour la CCP dont 10 100 éleveurs dans le secteur bovin. Quatre régions sont principalement concernées : la Lorraine, la Bretagne, le Limousin et les Pays de la Loire. Les produits laitiers occupent la seconde place avec 3 800 producteurs. La Bretagne concentre à elle seule la moitié des exploitants sous CCP pour les produits laitiers et la viande porcine. Elle regroupe également avec les Pays de la Loire, la moitié des producteurs de volaille sous CCP. Le Limousin est plutôt spécialisé en production de viande ovine CCP et la Lorraine, en viande bovine.

Pour en savoir +

Liste complète des produits sous signe officiel de qualité et d'origine sur

www.inao.gouv.fr

Liste des dénominations enregistrées en AOP/IGP/STG

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Liste complète des certifications de conformité de produits enregistrées

<http://agriculture.gouv.fr/certifications-enregistrees>

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires

et informations relatives aux signes de qualité

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite>

Réglementation européenne concernant l'information

du consommateur sur les denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1169>

L'agriculture biologique sur le site MAAF

<http://agriculture.gouv.fr/L-agriculture-biologique>, 2 520

Le programme Ambition Bio 2017

<http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières

www.agencebio.org

La certification environnementale des exploitations agricoles

et la Haute Valeur Environnementale :

<http://agriculture.gouv.fr/Certification-environnementale-exploitations>

La distribution alimentaire

et les relations commerciales au sein de la filière

Organisation du secteur

Les chiffres clés

1. Source : Insee

2. Source : « Crise économique et comportements de consommation alimentaire des Français », FranceAgriMer, 2011, http://www.franceagri-mer.fr/content/download/3087/16697/file/crise_conso2011.pdf

3. Comprendre produits alimentaires et boissons non alcoolisées.

4. Source : Insee, comptes nationaux, base 2005.

5. Le commerce de détail est défini par l'Insee comme la vente de marchandises dans l'état où elles sont achetées généralement à une clientèle de particuliers, quelles que soient les quantités vendues.

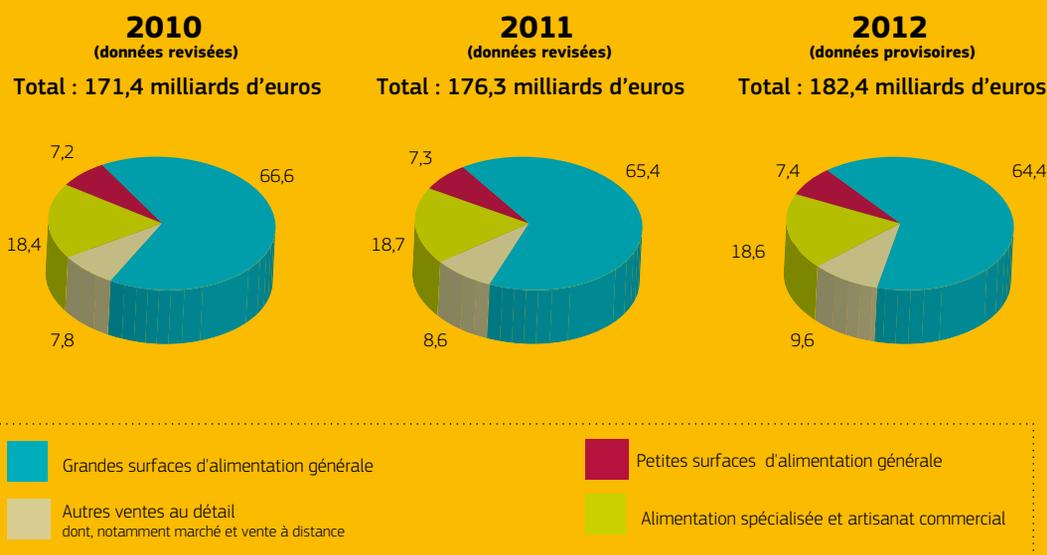
En 2012, le poste alimentation représente 13,4 % des dépenses de consommation des ménages français. La part des dépenses alimentaires dans la consommation des ménages est stable depuis 2000 et l'alimentation reste un poste de dépense important. Il s'agit du troisième poste après le logement et le transport¹. Au

sein de ce poste, on note la progression de la restauration hors domicile : en 1960 moins de 14 % des dépenses alimentaires des ménages étaient consacrées à la restauration hors foyer ; cette part atteint 24 % en 2009². En 2012, les achats alimentaires³ des ménages français représentent 156,3 milliards d'euros

pour une consommation effective totale de 1500,6 milliards d'euros⁴. Le commerce de détail⁵ s'organise autour de plusieurs types de commerce : les petites surfaces de proximité, le commerce spécialisé et l'artisanat commercial et les grandes surfaces d'alimentation générale.

► Graphique 1 - Parts de marché de la distribution alimentaire selon les circuits (en % de la valeur TTC)

Source : Insee, comptes du commerce - Insee - base 2005



Les grandes surfaces d'alimentation générale⁶ sont le principal circuit de distribution des produits alimentaires, elles commercialisent un peu moins de deux tiers des produits alimentaires (hors tabac). En 2012, leur part de marché sur ces produits s'élève à 64,4 %, en recul de 2,2 points par rapport à 2010⁷. Les ventes hors magasin de produits alimentaires représentent 6,0 % des ventes totales de produits alimentaires en 2012, elles ont gagné 0,8 point en deux ans. Entre 2010 et 2012, les ventes des produits alimentaires en GMS progressent généralement en valeur (2,2 %)⁸. Cependant elles diminuent en volume (-0,6 %); cet état de fait s'explique par une accélération, en 2013, des prix des produits alimentaires qui ont augmenté de 3,0 % et par une diminution de 1,4 % du pouvoir d'achat par personne en 2012. La part des petites surfaces alimentaires⁹ reste stable à 7,2 % en 2012 quand celle des commerces alimentaires spécialisés, y compris l'artisanat commercial, s'élève à 18,5 % en 2012, en hausse de 0,1 point par rapport à 2010 après une baisse au début des années 2000. Les grandes surfaces, supermarchés comme hypermarchés, apparaissent en perte de vitesse; elles sont concurrencées par les magasins de proximité spécialisés dans l'alimentaire.

► **Tableau 1 : Évolution des ventes en volume et en valeur**

Source : Insee, comptes du commerce - base 2005

Champ : France

Évolution des ventes (en %)		2007	2008	2009	2010	2011	2012p
Alimentation spécialisée, petites surfaces d'alimentation générale et magasins de produits surgelés		nd	nd	nd	nd	nd	nd
<i>dont :</i>							
<i>Alimentation spécialisée et artisanat commercial</i>	En valeur	2,5%	1,7%	-0,8%	2,8%	0,6%	1,7%
	En volume	0,6%	-2,6%	-1,1%	0,9%	-2,0%	-1,5%
<i>Petites surfaces d'alimentation générale et magasins de produits surgelés</i>	En valeur	1,9%	4,4%	-0,2%	2,3%	-0,2%	2,4%
	En volume	0,6%	-0,5%	0,6%	1,0%	-2,3%	-0,6%
Grandes surfaces d'alimentation générale	En valeur	3,2%	3,8%	-2,9%	3,0%	3,0%	2,2%
	En volume	2,4%	-0,5%	-0,9%	1,2%	-0,1%	-0,6%
<i>Supermarchés</i>	En valeur	3,5%	5,2%	-2,0%	3,5%	3,8%	2,4%
	En volume	2,2%	-0,2%	-0,2%	0,9%	-0,1%	-0,8%
<i>Hypermarchés</i>	En valeur	2,9%	2,8%	-3,3%	2,7%	2,4%	2,1%
	En volume	2,5%	-0,8%	-1,2%	1,4%	-0,1%	-0,4%

p : données provisoires / nd : donnée non disponible

La grande distribution

Le modèle des grandes surfaces alimentaires est dominant en France avec plus de 12 300 grandes surfaces alimentaires en 2012¹⁰. Il se caractérise par une forte concentration et par deux types d'organisation: les intégrés et les indépendants.

Un secteur concentré

Le marché de la grande distribution en France est très concentré: les six acteurs principaux représentent 80 % des parts de marché en France en 2011.

Le groupe Carrefour, numéro deux de la grande distribution dans le monde après Wal-Mart, s'impose en France, devant le groupe E. Leclerc.

Deux modèles de grande distribution

À partir des années 1960, deux types d'organisation entrent en concurrence en France: le modèle indépendant et le modèle intégré.

Les magasins des distributeurs indépendants, que sont les groupes E. Leclerc, Intermarché et Système U, sont regroupés au sein d'une association d'entrepreneurs juridiquement et financièrement indépendants les uns des autres. Le groupement est géré par les actionnaires adhérents, les propriétaires, selon un système mutualiste. L'objet du groupe est de mettre en commun les moyens financiers, le comportement commercial et une centrale d'achat.

Dans les groupes intégrés comme Auchan, Carrefour et Casino tous les magasins de l'enseigne appartiennent au groupe qui décide de la politique commerciale du magasin. Ces chaînes sont gérées de manière centralisée.

Une diversification de l'offre

Au regard des évolutions des ventes et donc des attentes des consommateurs, la plupart des groupes ont réfléchi à des concepts différents du modèle historique de grande surface.

Ainsi certains groupes ont développé des « supermarchés de proximité »: Carrefour Market et Franprix (groupe Casino) notamment. Ces magasins, dont l'offre de produits est relativement homogène, entrent en concurrence avec le petit commerce indépendant.

Parallèlement, les groupes de la grande distribution proposent désormais la vente à distance par internet. C'est le drive alimentaire, qui consiste pour le client à commander les produits sur internet et à venir les retirer en magasin ou dans un entrepôt indépendant. En avril 2012, on comptabilise 1 000 « drive » en France, puis 2 000 en mars 2013. Début 2014, le « drive » approche les 3 000 unités¹¹. Le marché pèse 3,8 milliards d'euros, avec deux leaders, Leclerc et Auchan, qui pèseraient respectivement 1,5 et 1 milliard d'euros. La part de marché du drive dans l'univers des produits de grande consommation est passée de 0,7 % en janvier 2011 à 3,9 % en janvier 2014 et pourrait atteindre, à la fin 2015, entre 6 % et 8 % du marché alimentaire français¹².

6. Il s'agit des supermarchés, magasins multi-commerces et hypermarchés.

7. Source: http://www.insee.fr/fr/publications-et-services/docs_doc_travail/E1307.pdf

8. Tableau 2, Source: Insee, comptes du commerce

9. Elles comprennent les supérettes, alimentations générales et les commerces de surgelés.

10. Source: Dgcrf éco n° 25 février 2014

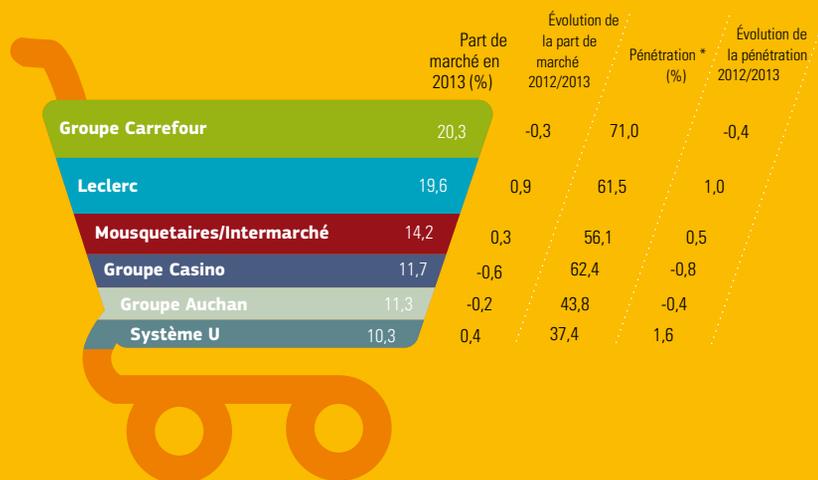
11. Source: Linéaires, Distribbook, Tous les chiffres 2014 de la distribution alimentaire.

12. Source: Les Echos, 24/03/2014




Graphique 2 - Part de marché sur l'alimentaire des acteurs de la grande distribution alimentaire en France

Source : Linéaires, Distribook, KantarWordpanel – Année 2013 Produits de Grande consommation - Frais et Libre service (PGC + FLS)



Circuits généralistes : hypers, supers, proxi, hard discount et e-commerce.

* Le taux de pénétration est le pourcentage des foyers, des individus ou consommateurs qui fréquente les magasins du groupe considéré.

Le développement des marques de distributeurs

13. Source : Le développement des Marques de distributeurs et les stratégies des industriels de l'alimentaire, Crédoc, <http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C242.pdf>

14. Source : http://www.themavision.fr/jcms/tw_370498/les-mdd-en-france-en-2013-queles-strategies

15. Source : Agra alimentation, n° 2283, semaine du 3 avril 2014

Les marques de distributeurs (MDD) ont été créées au début des années 1980 et ont connu une forte évolution. Leur part en volume dans les ventes des hypers et des supers est de 17 % en 1993, 34 % en 2007 et leur part de marché en volume gagne 10 points entre 2000 et 2007¹³. Ce développement est aujourd'hui enrayé : le marché des MDD a cessé de croître et diminue depuis 2010. Ces chiffres masquent toutefois une très forte hétérogénéité du taux de pénétration des MDD par catégorie de produits, avec par exemple 55 % pour la saucisserie et la charcuterie, 43 % pour les fromages et seulement 22 % pour les boissons¹⁴.

Les écarts de prix entre les MDD et les marques nationales ne cessent de diminuer : alors qu'en 2008 l'écart de prix était d'environ 20 %, et pouvait atteindre jusqu'à 40 % ; il se situe actuellement entre 10 et 20 %¹⁵. Cette situation et les crises sanitaires qui ont fortement atteint l'image de l'industrie agroalimentaire ont conduit le consommateur à davantage se tourner vers les marques nationales.

Cette stagnation du marché des MDD est une exception française, il se développe partout en Europe.

Tableau 2 : Parts de marché des MDD en France - Évolution du nombre d'articles des MDD par rapport au total des PGC-FLS

Source : Kantar Worldpanel - LSA 7 mai 2014

	2010	2011	2012	2013
Poids en valeur (%)	38,8	38,7	38,5	37,8
Poids en volume (%)	52,5	52,3	51,9	51

Tableau 3 : L'évolution des parts de marché des MDD en Europe en 2013

Source : Agra alimentation - n°2283 - semaine du 3 avril 2014

	Part de marché des MDD (PGC-FLS), en %	Évolution en valeur des PGC en 2013, en %	Évolution en valeur des MDD, en %
Pays-Bas	43,1	2,7	7
Espagne	39,9	0,7	3,3
Allemagne	39,2	3	4,5
Royaume-Uni	37,4	2,5	3
Portugal	35,7	4,5	0,8
France	34,8	1,5	0,2
Belgique	34,2	2,2	4,9
Autriche	29,4	1,8	2,6
Italie	21,4	-1	5,1



Le hard discount

Après une période d'essor en 2008 et 2009, le hard discount connaît, en France, une diminution de ses parts de marché, tombées de 15 % en 2009 à 12,4 % à la mi-juin 2013¹⁶. Cette diminution s'explique notamment par la pression exercée sur les

prix par les enseignes traditionnelles et par le fait que les magasins hard discount ont été les plus inflationnistes, sans doute en raison de marges déjà faibles les empêchant d'amortir autant que les autres formes de distribution les hausses des prix alimentaires.

Les principales enseignes de hard discount (Lidl, Aldi, Leader Price et Netto par exemple) ont ainsi choisi d'abandonner leurs politiques tarifaires agressives au profit de concepts davantage orientés vers la proximité.

16. Source : Kantar Wordpanel

Les relations commerciales

Les relations entre les partenaires de la filière sont complexes. En effet, bien qu'ils visent ensemble à satisfaire la demande du consommateur, chacun doit veiller à assurer sa propre rentabilité. De plus, ces relations se déroulent dans

un contexte marqué par une forte volatilité des prix des matières premières, notamment les matières premières agricoles, et un climat de crise économique qui influence le comportement du consommateur et son pouvoir d'achat. Les

pouvoirs publics ont la volonté d'améliorer les relations au sein de la filière alimentaire, notamment par l'évolution de la réglementation et par la mise en place d'outils de veille et de médiation.

Des relations entre conflits et partenariats

La « Guerre des prix »

Dans le contexte de crise actuel, les consommateurs portent une attention certaine aux coûts des aliments. C'est ainsi que s'est développée une « guerre des prix » entre les différentes enseignes de la grande distribution. Les distributeurs, pour rester compétitifs, font le choix de diminuer leurs marges sur certains produits de marques nationales qui représentent de gros volumes. Cela se traduit par une baisse des prix de ces produits qui constitue ainsi un argument de vente essentiel pour attirer le client. Pour compenser cet effort, ils augmentent leurs marges sur d'autres produits, généralement fabriqués par des petites et moyennes entreprises (PME) comme les marques de distributeurs par exemple. Ainsi, entre 2012 et 2014, les prix des marques nationales ont diminué alors que ceux des marques de

distributeurs et des premiers prix se sont globalement maintenus. Au premier semestre 2014, on observe une accélération de la déflation pour les marques nationales et une désinflation pour les marques de distributeurs et les premiers prix¹⁷. Ce climat et le déséquilibre naturel du rapport des forces durcissent les négociations commerciales entre les fournisseurs et les distributeurs. Les fournisseurs témoignent d'importantes difficultés pour répercuter la hausse des prix des matières premières, ce qui met en danger la santé financière de leur entreprise, les emplois et réduit considérablement leur capacité à investir, innover et croître. Cette course au prix le plus bas n'est pas, non plus, sans effet chez les distributeurs qui ne peuvent envisager de baisser trop longtemps leurs profits. Ainsi, la préservation du pouvoir d'achat des Français pourrait avoir pour consé-

quence une destruction d'emploi dans les différents maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Des actions de contractualisation

Au sein de la filière, des initiatives privées sont prises par les opérateurs économiques pour améliorer les relations au sein de la filière. Il s'agit tout particulièrement de la contractualisation entre les distributeurs, les transformateurs et/ou les producteurs, qui doit donner à ces derniers une visibilité en termes de qualité, de quantité et de prix. Ce type de contrat existe entre certaines enseignes et leurs producteurs ou sous forme de contrat tripartite associant également les transformateurs. Des chaînes de restaurants utilisent, elles aussi, ce moyen pour s'assurer un approvisionnement régulier et conforme à leurs besoins.

17. Source : Observatoire des prix et des marges de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Concurrence/observatoire-des-prix-et-des-marges>

Un encadrement législatif en évolution

La Loi sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales ou loi Galland du 1^{er} juillet 1996

La loi Galland, entrée en application au début de 1997, a donné une définition précise et simple du prix d'achat effectif et donc du seuil de revente à perte. Elle a permis d'éradiquer les pratiques de revente à perte et des prix prédateurs. Dès lors, seules les marges formellement acquises au moment de la facturation et présentes sur

la facture, les « marges avant », sont transférables aux consommateurs. Les autres remises, appelées par opposition « marges arrières », ne peuvent être déduites du prix d'achat effectif ni donc être répercutées sur le prix de vente aux consommateurs. La loi Galland a conduit à une augmentation des prix aux consommateurs et au développement des « marges arrières » qui constituaient une marge assurée pour le distributeur.

La loi sur les nouvelles régulations économiques du 15 mai 2001 dite loi NRE

La loi NRE a lutté contre les abus de puissance d'achat et de dépendance économique. Elle a incriminé les pratiques consistant à tenter d'obtenir d'un partenaire commercial un avantage quelconque ne correspondant à aucun service commercial effectif, ou manifestement disproportionné à ce service. Elle a créé la Commission d'examen des pratiques commerciales.



La loi en faveur des petites et moyennes entreprises du 2 août 2005 dite loi Dutreil

La loi Dutreil avait pour but de lutter contre les pratiques de fausse coopération commerciale. Elle a ainsi imposé la rédaction d'un contrat annuel précisant exactement les services rendus et les modalités de leur exécution. Le calcul du seuil de revente à perte a également été redéfini : une partie des marges arrières a ainsi pu y être intégrée.

La loi de modernisation de l'économie du 1^{er} août 2008 dite loi LME

La loi de modernisation de l'économie (LME) a poursuivi la réforme des relations commerciales, après une première étape constituée par la loi Chatel (janvier 2008). La négociabilité des conditions de vente évolue : les conditions générales de ventes restent le socle de la négociation commerciale, cependant les conditions particulières de vente sont désormais autorisées sans justification. De plus, une convention écrite précise les obligations auxquelles se sont engagées les parties en vue de fixer le prix. Enfin, une grande partie des « marges arrières » est réintroduite dans le prix unitaire. Entre 2008 et 2009, c'est-à-dire au lendemain de l'adoption de la loi, les marges arrières ont très fortement diminué, de 32 % à 11 % des prix¹⁸.

En contrepartie de la libéralisation des conditions tarifaires, la loi a mis en place un renforcement de la répression des comportements abusifs. Elle prévoit notamment de sanctionner les situations de déséquilibre significatif. Elle ajoute à la liste des clauses frappées de nullité celles qui prévoient l'alignement automatique des conditions commerciales dès lors qu'un concurrent aurait obtenu des conditions plus favorables.

Toutefois la hausse structurelle des prix des matières premières agricoles ainsi que leur volatilité constituent un point d'achoppement entre les fournisseurs, qui subissent les variations du prix lors de l'achat de leurs matières premières, et les distributeurs qui n'acceptent pas de

répercuter, ou seulement partiellement, ces hausses sur les prix de vente au consommateur.

La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) visait notamment à renforcer la compétitivité des exploitations agricoles, et ce, plus particulièrement, en permettant aux agriculteurs d'avoir une meilleure visibilité de leurs débouchés et de mieux connaître les modalités de fixation du prix.

La loi a permis de rendre obligatoire la conclusion de contrats de vente écrits entre les producteurs et leurs premiers acheteurs ou entre les opérateurs économiques propriétaires de la marchandise¹⁹ et leurs acheteurs. La loi précise que le contrat doit comporter des clauses obligatoires couvrant huit domaines : la durée du contrat, les volumes, les caractéristiques des produits, les modalités de collecte ou de livraison des produits, les critères et modalités de détermination du prix, les modalités de paiement, les modalités de révision du contrat et les modalités de résiliation du contrat ou préavis de rupture. Ces contrats s'appliquent aux ventes de produits livrés sur le territoire français ; sont ainsi couverts les produits importés achetés par un acheteur situé sur le territoire national. Leur durée minimale est fixée entre un et cinq ans, selon les produits, les catégories de produits ou les catégories d'acheteurs. Il est à noter que pour certains modes de commercialisation elle peut être inférieure à un an.

Les contrats peuvent être rendus obligatoires soit par extension d'un accord interprofessionnel soit par décret en Conseil d'État. Ce dispositif a notamment été mis en œuvre dans le secteur ovin par accord professionnel et dans le secteur du lait et des fruits et légumes par décrets du 30 décembre 2010.

La loi du 17 mars 2014 relative à la Consommation

La loi Consommation vise à garantir un meilleur équilibre dans les relations économiques entre les en-

treprises et les consommateurs et entre les entreprises elles-mêmes. Il s'agit de remédier au rapport de force déséquilibré observé entre les partenaires commerciaux, notamment dans le domaine de la grande distribution à dominante alimentaire, conduisant à des pratiques qui peuvent se révéler contraires au cadre juridique et à la transparence nécessaire à la loyauté dans les relations entre partenaires.

Dans le but d'améliorer les relations commerciales, la loi a doté la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'un pouvoir nouveau d'injonction et de sanction administrative. Elle encadre les avantages promotionnels en luttant contre les opérations imposées aux fournisseurs. Elle réaffirme les conditions générales de vente comme socle unique de la négociation commerciale. Elle rend obligatoire, sous peine d'amende administrative, la présence d'une clause de renégociation dans tous les contrats d'une durée d'exécution supérieure à trois mois et portant sur la vente de produits, dont la liste est définie par décret, pour lesquels les prix de productions sont significativement affectés par des fluctuations de prix des matières premières agricoles et alimentaires. Les conditions de déclenchement de la renégociation et ses résultats sont librement définis par les parties, qui doivent en établir un compte rendu. Cette obligation est applicable aux contrats LME et aux contrats LMAP.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

La loi d'avenir prévoit notamment les conditions d'application de la clause de renégociation aux contrats LMAP et de nouvelles dispositions afin de favoriser la résolution rapide et amiable des litiges commerciaux. Ainsi, la loi précise notamment que pour l'exécution d'un contrat ayant pour objet la vente de produits agricoles ou alimentaires et avant toute saisine du juge, il y a l'obligation d'une médiation préalable et ce sauf si le contrat en dispose autrement ou en cas de recours à l'arbitrage.

18. Source : <http://www.senat.fr/rap/r09-174/r09-1741.pdf> p29

19. Au sens de l'article L.551-1 du code rural et de la pêche maritime.



Des outils pour faciliter et objectiver les relations commerciales

Des outils en vue d'améliorer les relations commerciales ont été mis en place par les pouvoirs publics. Les opérateurs économiques en sont les acteurs majeurs.

L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

L'Observatoire de la formation des prix et des marges (OfPM) a été créé par la LMAP en juillet 2010. Ses missions sont définies par l'article L. 692-1 du code rural et de la pêche maritime. Il a notamment pour tâches d'éclairer les acteurs écono-

miques et les pouvoirs publics sur la formation de prix et des marges des produits alimentaires et d'étudier les coûts de la production agricole, de la transformation et de la distribution dans l'ensemble de la chaîne de commercialisation. Chaque année, l'OfPM remet un rapport au Parlement, son objectif est de faire apparaître la répartition de la valeur ajoutée entre les différents maillons. L'OfPM est placé auprès du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation. Ses travaux s'organisent autour de groupes de travail, spécialisés par filières,

et de comités de pilotage. Ces instances regroupent notamment, outre le président et le secrétaire général de l'Observatoire, des représentants de l'État, des organisations syndicales d'exploitants agricoles, des industries de transformations, du commerce et de la distribution, des associations de consommateurs et des personnalités qualifiées. Cette diversité d'acteurs permet à l'OfPM de livrer une information documentée, objective et partagée. Il permet ainsi d'établir un dialogue régulier et constructif entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Les rapports de l'OfPM, un travail de plus en plus riche

Depuis 2011 et sa première édition, le rapport remis chaque année au Parlement par l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires gagne en richesse.

Tout d'abord, le nombre de filières étudiées par l'OfPM a fortement augmenté entre 2011 et 2013.

En effet, en 2011, cinq filières sont analysées :

- les fruits et légumes,
- les produits laitiers de lait de vache,
- la viande bovine,
- la viande porcine et
- la viande de volailles.

Elles sont onze en 2013, se sont ajoutées les filières suivantes :

- la viande ovine,
- les produits laitiers de lait de chèvre,
- les produits laitiers de lait de brebis,
- le pain,
- les pâtes alimentaires et
- les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Chacune de ces filières a fait l'objet d'une analyse de la transmission des prix permettant de mesurer les capacités plus ou moins grandes d'amortissement des variations des prix des matières premières agricoles au stade de l'industrie ou de la distribution.

Depuis 2012, l'OfPM travaille à décomposer les marges de la grande distribution. Il y a la volonté de cerner les différentes charges d'exploitation des enseignes, tels que les frais de

personnels, les charges d'eau et d'électricité, l'immobilier... Des écarts importants existent entre les rayons, certains dégagant une marge nette négative, il s'agit de rayons d'appel pour les GMS.

Enfin, l'Observatoire étudie « l'euro alimentaire » avec pour objectif d'évaluer comment se répartit un euro de dépense alimentaire du consommateur entre les différentes branches de l'économie : l'agriculture, les IAA, le commerce, mais également les transports, les services et d'autres industries. Il s'agit d'analyser comment la dépense alimentaire contribue à rémunérer toutes les branches de l'économie.

Le rapport remis en décembre 2013 au Parlement fait le constat d'un contexte nouveau et probablement durable de volatilité accrue des prix des matières premières agricoles s'associant à une diminution globale des marges brutes dans l'ensemble des filières. À la différence d'autres pays européens, notamment de l'Allemagne, ces augmentations de prix ne sont pas entièrement répercutées sur les consommateurs et sont largement amorties par les industries et la grande distribution. Dans bien des filières, notamment animales, ce lissage atteint aujourd'hui les limites du supportable pour les producteurs en amont et pour les industries dont les résultats ne cessent de se dégrader. Ainsi, la stabilité des prix alimentaires en France joue clairement en faveur des consommateurs.

La Commission d'examen des pratiques commerciales (CEPC)

La CEPC a été créée en 2001 par la loi NRE. Outre les représentants de l'administration, elle est composée de parlementaires, de membres des juridictions administratives et judiciaires, de personnalités qualifiées et d'un nombre égal de représentants des producteurs et des revendeurs.

La CEPC a pour mission de donner des avis et de formuler des recommandations sur les questions, les documents commerciaux ou publicitaires, y compris ceux couverts par un secret industriel et commercial, et les pratiques concernant les relations commerciales entre les différents acteurs économiques. Son avis porte sur la conformité au droit d'une pratique ou d'un document. Elle peut notamment être saisie par le ministre de l'économie, le ministre du secteur concerné, le président de l'Autorité de la concurrence, les organisations professionnelles et tout producteur, fournisseur et revendeur. Ses avis et recommandations peuvent être rendus publics et sont consultables sur le site dédié à la Commission. Elle y propose également des études diverses et des cas pratiques pour présenter les bonnes pratiques commerciales.

Elle exerce le rôle d'observatoire régulier des pratiques commerciales. Chaque année, elle établit un rapport d'activité, rendu public, à destination du gouvernement et du Parlement.

Les différents acteurs, tant distributeurs que fournisseurs, mettent en avant le rôle essentiel de la CEPC : par ses nombreux avis, elle livre une interprétation, qui fait consensus, des dispositions législatives.



20. Voir la fiche annexe
« Contrat de la filière
alimentaire » en fin du
panorama

Les outils de médiation

Le médiateur des contrats agricoles

L'article L. 631-24 du code rural et de la pêche maritime introduit par la LMAP a institué un médiateur des contrats agricoles compétent pour résoudre des litiges relatifs à la conclusion ou à l'exécution d'un contrat de vente écrit entre producteurs et acheteurs. Les secteurs concernés par cette médiation sont le lait de vache, les fruits et légumes et les agneaux de moins de 12 mois destinés à l'engraissement ou à la boucherie. Il peut également donner un avis sur toute question relative aux relations contractuelles entre producteurs et acheteurs ou encore émettre des recommandations sur l'évolution de la réglementation qu'il transmet au ministre chargé de l'économie et au ministre chargé de l'agriculture. Le médiateur a notamment recommandé en date du 26 avril 2013 aux acteurs économiques de la filière laitière (lait de vache) d'opérer un relèvement immédiat de 25 euros du prix payé aux producteurs laitiers pour 1 000 litres de lait collectés. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt étend le rôle du médiateur, renommé médiateur des relations commerciales agricoles, à l'ensemble des contrats de vente de produits agricoles et agroalimentaires. Elle stipule également que tout litige devra faire l'objet d'une procédure de médiation avant d'être porté en justice.

Le médiateur inter-entreprises

Le médiateur des relations inter-entreprises a été créé par décret du président de la République en 2010 suite à la mise en évidence des effets néfastes du déséquilibre existant dans les relations entre

clients et fournisseurs. Le rôle du médiateur est d'abord d'assurer le lien entre clients et fournisseurs afin de permettre une coopération optimale et humaine. Il existe trois voies de saisine : la médiation individuelle (une entreprise contre une autre), la médiation collective (intervention à la demande d'un syndicat, d'une fédération ou de plusieurs entreprises) et la médiation de branche. Le médiateur intervient à la demande de toute entreprise ou groupement professionnel, quels que soient sa taille ou son secteur d'activité, lorsqu'il y a un litige ou un conflit dans l'application d'une clause contractuelle ou le déroulement d'un contrat. Dans 8 cas sur 10, les médiations aboutissent à un accord entre les parties. Il a également une mission « préventive » destinée à faire évoluer les comportements sur le long terme, notamment grâce à la Charte et au Label Relations fournisseurs responsables. Pour l'assister dans ses missions, il dispose de quatorze médiateurs délégués nationaux, dont l'un est spécialisé sur la filière agroalimentaire, et de trente médiateurs délégués régionaux.

Le médiateur de la coopération agricole

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt prévoit que le Haut Conseil de la Coopération Agricole nomme un médiateur de la coopération agricole compétent pour traiter des litiges entre un associé et la coopérative agricole à laquelle il adhère et entre coopératives agricoles.

Les actions menées dans le cadre du contrat de la filière alimentaire

L'amélioration des relations au sein de la filière est l'un des cinq axes du

contrat de la filière alimentaire²⁰. Une action doit permettre de s'assurer que les professionnels disposent des cotations et indices qui leur sont nécessaires pour suivre l'évolution des prix de certains produits agroalimentaires utilisés comme matière première à des stades ultérieurs de la filière. Deux actions visent par ailleurs l'élaboration et la diffusion d'une charte et d'un label mettant en avant les « meilleures pratiques » en matière de relations commerciales pour favoriser la création de la valeur ajoutée tout au long de la filière. Le label est constitué d'un référentiel avec onze critères d'évaluation et fixe des principes d'action explicités au moyen d'exemples de bonnes et de mauvaises pratiques. Il vise le respect des intérêts des différents opérateurs économiques et intègre également des critères de compétitivité économique et l'intégration de facteurs environnementaux et sociétaux dans le processus d'achat. Enfin, une action vise à instaurer une « Instance de Médiation de la Filière » co-construite entre la Médiation Inter-entreprises et la filière.

Forum à haut niveau communautaire pour l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Au niveau européen, les actions entreprises dans le cadre du Forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ont débouché sur l'élaboration et l'adoption par les parties prenantes en janvier 2013 d'une charte de bonnes pratiques dans le but d'accroître l'équité dans les relations commerciales le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire²¹.

21. Source : <http://www.supplychaininitiative.eu/>

Le comportement du consommateur face à l'achat alimentaire

Le comportement alimentaire des Français face à l'achat alimentaire et aux différentes formes de distribution influence les politiques

des opérateurs économiques. Le contexte et les évolutions des comportements de consommation peuvent être analysés comme une

cause de la guerre des prix et du développement des « supermarchés de proximité ».

Le rapport des Français aux différents types de commerce

En novembre 2013, Harris interactive a interrogé les Français sur leurs usages de consommation et leur rapport aux commerces de proximité. La grande distribution apparaît comme le type de commerce le plus fréquenté par les Français, 98 % d'entre eux disent y

faire leur achat contre 85 % dans le commerce de proximité. De plus, les deux critères les plus importants dans la décision d'achats des Français sont la qualité des produits (67 %) et le prix (60 %). Alors que l'analyse de la caractéristique prix vérifie ce résultat, 79 % des

Français associant les prix attractifs aux grandes surfaces, l'attribut « produits de bonne qualité » caractérise d'abord le commerce de proximité selon 80 % des sondés. Il convient de noter que le commerce de proximité regroupe aussi bien les supérettes, propriétés des



grands groupes, et les artisans commerçants et c'est essentiellement à ces derniers qu'est associée cette image de produit de bonne qualité²².

Cette étude met en avant le souci de qualité et de proximité recherché par les Français et peut expliquer la

perte de vitesse des grandes surfaces. La meilleure résistance du commerce de proximité s'explique également par une progression de la recherche de lien social. La grande distribution cherche à répondre à ces nouvelles attentes des consommateurs : certaines

enseignes ont développé des labels garantissant un produit de qualité et une origine locale. De plus, les enseignes ont réagi en mettant l'accent sur la proximité en développant un réseau de supérettes.

22. L'ensemble des chiffres sont issus de l'enquête Harris interactive réalisée en novembre 2013

L'évolution de la consommation alimentaire

Un pouvoir d'achat contraint

Le pouvoir d'achat des ménages s'est déprimé. Les ménages ont dû faire des choix dans leurs dépenses et notamment dans leurs achats alimentaires. Ils adoptent un comportement d'achat plus rationnel, ils arbitrent davantage entre enseignes, entre marques, entre conditionnements mais également entre familles de produits. Ainsi, une diminution de la consommation de viande rouge est constatée alors que celle de viande blanche augmente; le même phénomène s'observe pour le frais et la conserve. Les consommateurs consacrent davantage de temps aux courses alimentaires, ils comparent les prix au kilo et préfèrent acheter en grande quantité pour stocker. L'évolution des prix et donc le pouvoir d'achat des ménages semble être déterminant quant aux changements des comportements alimentaires des ménages français, et ce plus que les facteurs culturels ou diététiques. C'est dans ce contexte de diminution du pouvoir d'achat des ménages que certaines enseignes ont initié un mouvement de défense des consommateurs et de garantie des prix les plus bas chaque fois que c'est possible, amplifiant ainsi la guerre des prix.

Un retour aux plats « maison » est observé : les ménages se réapproprient une partie du cycle de préparation des aliments, les plats préparés à la maison revenant moins chers aux ménages que les plats tout préparés²³.

Une volonté de consommer des produits de qualité

Malgré un pouvoir d'achat contraint, beaucoup désignent la qualité des produits comme critère le plus important au moment de l'achat. De même, la proximité des lieux de production et la protection de l'environnement apparaissent toujours comme des critères déterminants au moment de l'achat. 64 % des Français se déclarent prêts à payer plus cher des produits « fabriqués en France ». La caractéristique « issus de l'agriculture biologique » est également incitative mais dans une moindre mesure, elle est citée par 39 % des Français²⁴.

Cette volonté de proximité explique le développement des circuits courts et la fréquentation des marchés, 63 % des Français indiquent acheter des produits d'alimentation

directement aux producteurs²⁵. Il y a un double avantage pour les consommateurs qui s'assurent de la traçabilité des produits qu'ils achètent et soutiennent ainsi la production locale.

Il ne faut cependant pas conclure à un comportement des consommateurs identique face à l'achat alimentaire. En effet les caractéristiques socio-démographiques induisent d'importantes différences. Les ménages dont les revenus sont inférieurs à 1 000 euros nets sont sur-représentés parmi les Français indiquant acheter en hard discount quand les cadres sont sur-représentés parmi ceux déclarant acheter directement aux producteurs. Par ailleurs, les réponses des personnes interrogées ne reflètent pas nécessairement la réalité de leur comportement en magasin.

23. Source : « Crise économique et comportements de consommation alimentaire des Français », FranceAgriMer, 2011, http://www.franceagri-mer.fr/content/download/3087/16697/file/crise_conso2011.pdf

24. Source : Synthèse des résultats du baromètre de l'alimentation 2013, Crédoc

25. Source : Enquête Harris interactive réalisée en novembre 2013

Pour en savoir +

LES RAPPORTS, LES ÉTUDES :

Les travaux de la Commission d'examen des pratiques commerciales

<http://www.economie.gouv.fr/cepc/travaux-commission-dexamen-des-pratiques-commerciales-cepc>

L'observatoire de la formation des prix et des marges

<https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Pages/default.aspx>

Les études du CREDOC

<http://www.credoc.fr/publications/publications.php?type=Rech>

Les études de la DGCCRF

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/economiques/dgccrf-eco>

LES ORGANES INSTITUTIONNELS :

Le site de la DGCCRF sur les pratiques commerciales et la Commission d'examen des pratiques commerciales

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/concurrence/Relations-commerciales>

Le médiateur des relations commerciales agricoles

<http://agriculture.gouv.fr/mediateur-contrats-agricoles>

Le médiateur inter-entreprises

<http://www.redressement-productif.gouv.fr/mediation-interentreprises/accueil>

LES SITES PROFESSIONNELS :

Site de l'Institut de liaisons et d'études des industries de consommation

www.ilec.asso.fr

Site de la Fédération du commerce et de la distribution

www.fcd.asso.fr

Site de la Fédération des enseignes du Commerce Associé

<http://www.commerce-associe.fr>

Site de la Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France

<http://www.feef.org/>

Site de l'Association Nationale des Industries Alimentaires

<http://www.ania.net/>



Recherche et développement et Innovation dans les industries agroalimentaires

Malgré un contexte difficile, les entreprises agroalimentaires innovent

1. Source : Insee – CIS 2010 (Community Innovation Survey)

2. Source : XTC World Innovation - colloque ACTIA avril 2014

3. Source MESR SIES Pôle recherche, Insee – Note d'information avril 2012

4. Dans un contexte de crise, bien que fragilisées, le taux d'innovation des entreprises agroalimentaires reste stable depuis 2006, ce qui confirme leur capacité à résister.

Purée Bio surgelée pour bébés, pâtes aux légumineuses, pain pour les seniors, les industries agroalimentaires (IAA) savent continuellement s'adapter aux besoins des consommateurs et constituent de ce fait un des secteurs les plus innovants de l'industrie manufacturière entre 2008 et 2010 selon l'enquête communautaire sur l'innovation¹. En 2013, 2 205 nouveaux produits alimentaires ont été mis sur le marché. En 10 ans, la part de nouvelles variétés de produits alimentaires a progressé de 22 points, passant de 9 % en 2003 à 31 % en 2013. 50 % des produits alimentaires n'existaient pas en 2008². Malgré des dépenses en recherche et développement (R&D) faibles par rapport à d'autres secteurs manufacturiers à contenu plus technologique (1,8 % de la valeur ajoutée en 2009)³, les IAA innovent.

D'après l'enquête communautaire sur l'innovation, elles sont 61 %⁴ à avoir déclaré innover entre 2008 et 2010 contre 55 % pour le reste de l'industrie manufacturière. Cette différence de constat peut s'expliquer par le fait que pour innover, la R&D n'est pas une activité obligatoire. La R&D est une composante du processus d'innovation parmi toutes les autres activités indispensables à l'adoption d'un produit ou de services nouveaux. De nombreuses opérations techniques, marketing, organisationnelles, financières et commerciales, peuvent être novatrices et conduire

au succès commercial de produits/services nouveaux ou améliorés. L'innovation doit avant tout rencontrer des utilisateurs, des consommateurs et donc un marché.

Les entreprises agroalimentaires innovent au sens large, de l'innovation technologique (produits, procédés) à l'innovation non technologique (organisation, marketing, design). L'innovation non technologique (52 %) est plus importante que l'innovation technologique (44 %). Les IAA se distinguent néanmoins des autres secteurs industriels par leurs innovations marketing : 35 % contre 22 % dans le reste de l'industrie manufacturière. L'élargissement des gammes et la conquête de nouveaux marchés sont les deux principaux moteurs des entreprises agroalimentaires pour innover. L'amélioration de la qualité des produits et des gammes est également un critère d'innovation important pour les IAA. L'innovation incrémentale permet de pérenniser leurs activités, améliorer le tissu industriel et gagner de nouvelles parts de marchés et en compétitivité.

Ces éléments sont également à mettre en perspective avec la nature des innovations mises sur le marché par les IAA. Une innovation de produits (biens ou prestations de service) peut être nouvelle soit pour l'entreprise, soit pour le marché : dans le premier cas il s'agit pour

l'entreprise d'un produit nouveau ou amélioré de manière significative mais déjà disponible sur le marché ; dans le deuxième cas l'entreprise a introduit sur le marché avant ses concurrents un produit nouveau ou amélioré de manière significative. La part des industries agroalimentaires ayant introduit des produits nouveaux pour le marché est plus faible que la part des industries agroalimentaires ayant introduit des produits nouveaux pour l'entreprise (61 % versus 77 %). Néanmoins, cette tendance n'est pas une spécificité agroalimentaire et se retrouve pour l'ensemble des entreprises françaises tous secteurs confondus (64 % versus 75 %) : les entreprises adopteraient de manière générale une stratégie d'innovation moins risquée pour l'entreprise en introduisant des innovations sur un marché connu.

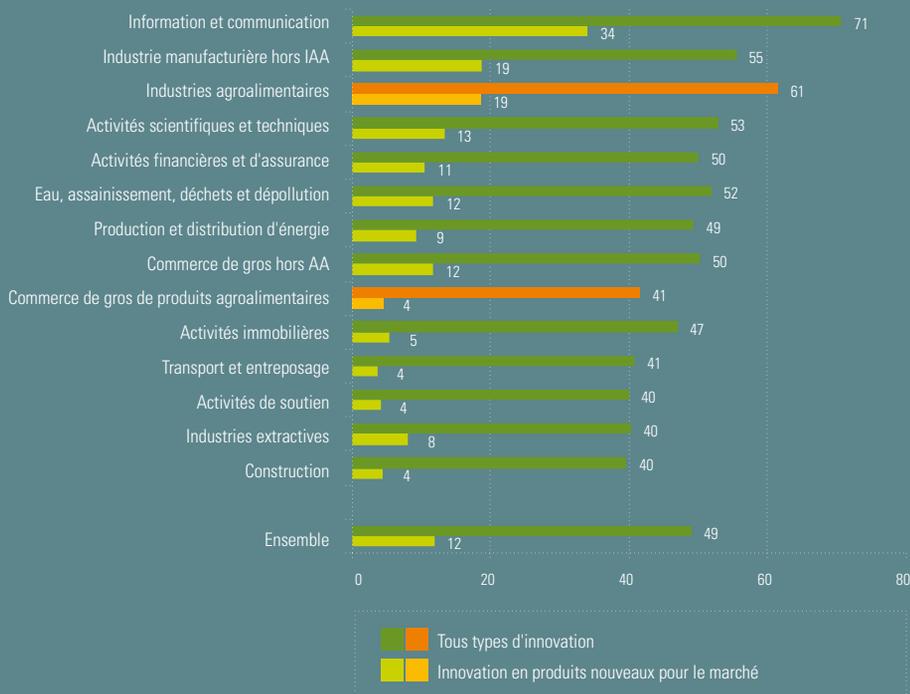
En termes de secteur d'activité, le secteur de la fabrication des huiles et graisses végétales et animales est le plus innovant : 76 % des entreprises de ce secteur ayant répondu à l'enquête ont innové entre 2008 et 2010. Le secteur de la transformation et la conservation de poissons, crustacés et mollusques est également un secteur dynamique (75 %). Les secteurs des boissons (73 %) et de la transformation de fruits et légumes (70 %) sont aussi des secteurs où l'on retrouve de nombreuses innovations.



► **Graphique 1 - Les entreprises innovantes entre 2008 et 2010 (en %)**

Champ : Entreprises agroalimentaires de 10 salariés et plus implantées en France, des divisions 05 à 81 (hors divisions 45, 57, 55, 56 et 75)

Source : Enquête Statistique publique, Insee - CIS2010, traitements SSP



Les axes de l'innovation agroalimentaire en 2013-2014

Avec des consommateurs de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation, les industries agroalimentaires adaptent leurs stratégies d'innovation pour devancer les évolutions et répondre aux attentes du consommateur. De plus, face à un contexte de crise et une certaine frilosité du marché, les IAA poursuivent leurs efforts d'innovation sur des axes qui ont fait leurs preuves :

- **le plaisir** avec notamment la recherche de nouvelles expériences gustatives et de variétés des sens : les recettes sucré-salé, le Brésil à l'honneur en 2014 avec de nombreuses recettes aux saveurs exotiques;
- **la santé**, avec notamment

le thème de la naturalité qui progresse fortement avec des recettes *clean label* ou la recherche d'ingrédients alternatifs aux additifs; le végétal ou le flexitarisme (le végétarien à temps partiel pour réduire sa consommation de produits animaux) fait aussi son entrée avec notamment l'incorporation de protéines végétales dans des applications carnées (burgers riches en fibres) et le développement d'une offre « veggio » plus diversifiée (steak de légumes sans gluten et riches en fibres);

- **la praticité** est une tendance en forte croissance poussée par des consommateurs toujours en quête de nouvelles fonctionnalités: recherche d'emballages tou-

jours plus maniables/pratiques (flacon d'huile stop-gouttes par exemple) en prenant en compte l'éco-conception ainsi que l'augmentation de la durée de conservation. Le développement de kits de préparation est également plébiscité par les consommateurs;

- **l'éthique/authenticité** est un courant d'innovation en progression: la recherche de sens et d'authenticité avec par exemple la promotion de produits locaux rencontre de plus en plus de consommateurs attentifs à la qualité de leur produit.

Source : LSA - n° 2312-27 mars 2014



Quelles opportunités d'innovation pour l'industrie agroalimentaire en 2030?

5. Source: Claude Fishler - Les alimentations particulières: Mangerons-nous encore ensemble demain? Paris, Odile Jacob, 2013.

6. Source: duALine

Afin de nourrir les neuf milliards d'habitants de la planète d'ici 2050, la production agricole devrait, selon l'ONU, augmenter d'au moins 70 % alors que l'on note depuis quelques années un ralentissement de la progression des rendements agricoles et que les possibilités d'augmentation des surfaces à cultiver sont limitées.

Cela justifie la réflexion et l'expérimentation de nouveaux modes de production agricole et agroalimentaire, allant de travaux sur la restitution des potentialités des sols à la réduction des pertes et gaspillages aux différents stades de production, depuis la récolte jusqu'à l'assiette du consommateur, incluant non seulement la limitation des pertes de matières agricoles mais aussi le développement de modes de production plus sobres en ressources naturelles, où la question de l'accès à l'eau deviendra de plus en plus prégnante. De plus, la demande mondiale croissante de protéines de qualité supérieure nécessitera le développement d'innovations permettant d'assurer les besoins en alimentation humaine et animale.

Dans un contexte très concurrentiel et mondialisé, l'industrie agroalimentaire devra relever plusieurs défis, sources d'innovations futures en procédés et produits:

- l'enjeu du vieillissement de la population: de nombreuses opportunités dans le domaine alimentaire pour répondre à des besoins nutritionnels spécifiques mais aussi de praticité devraient se présenter;
- la personnalisation de la consommation: le développement d'une alimentation particulière pour répondre à des revendications diverses telles que « sans allergènes », « sans gluten » est actuellement en progression⁵. L'étude du microbiote intestinal humain est un nouveau champ d'investigation sans précédent qui permet d'envisager qu'à l'avenir une proportion croissante des nouveaux produits alimentaires posséderont des propriétés physiologiques spécifiques;
- les enjeux de durabilité: la recherche de davantage de valeur ajoutée tout en maîtrisant les coûts de matières premières et d'énergie sera au cœur des IAA,

elles devront faire évoluer leurs procédés en intégrant le concept de réingénierie durable;

- l'urbanisation croissante de la population mondiale qui tend à modifier les régimes et les pratiques de consommation alimentaire: l'industrie agroalimentaire devra alors s'interroger sur la durabilité de ses systèmes d'approvisionnement en matières premières et en eau, l'organisation spatiale des filières agricoles et alimentaires, les émissions de gaz à effet de serre et les quantités d'énergie liées aux flux des marchandises⁶;
- l'appropriation croissante des technologies de l'information de la communication (TIC) et du numérique dans les pratiques alimentaires: les consommateurs par exemple pourront obtenir à l'aide d'objets connectés (bracelets, balances) un suivi précis de leur consommation et faire évoluer leurs apports nutritionnels. D'autres applications numériques sont envisageables notamment pour améliorer la traçabilité des aliments et la logistique dans les entreprises agroalimentaires et les circuits de distribution.

Qu'entend-on par recherche et développement et par innovation?

- La R&D englobe les travaux de création entrepris de façon systématique en vue d'accroître la somme des connaissances, ainsi que l'utilisation de ces connaissances pour de nouvelles applications.
- L'innovation est la création d'un avantage concurrentiel par: un nouveau produit ou service, une nouvelle organisation ou un nouveau procédé, quelle que soit sa nature: incrémentale, radicale ou de rupture (Source: Réseau RETIS, livre blanc « 10 propositions pour favoriser l'innovation en France »).
- L'innovation peut être technologique (produits/process) ou non technologique (nouveaux modes d'organisation, de production, de design, marketing).
- L'innovation de produits correspond à la mise sur le marché

d'un produit (bien ou service) nouveau ou significativement modifié par rapport aux produits précédemment élaborés par la société. Elle augmente l'utilité pour le consommateur. Les changements de packaging ou de design qui ne s'accompagnent pas d'une modification des fonctionnalités ou usages ne constituent pas une innovation produit.

- L'innovation de procédé consiste à mettre en œuvre des procédés de production, de méthodes de distribution ou de livraison, d'activités de support, nouveaux ou significativement modifiés.
- L'innovation d'organisation correspond à une nouveauté ou une amélioration significative du fonctionnement de la société, que ce soit dans le domaine de l'organisation du travail, de la gestion des connaissances ou

encore des relations avec les partenaires extérieurs.

- L'innovation de marketing se définit par la mise en œuvre de concepts ou de stratégies de ventes nouveaux ou significativement améliorés. Les changements de design ou de packaging sont des innovations de marketing.
- L'innovation environnementale se définit comme l'introduction d'un procédé (bien ou service) d'un procédé, d'une méthode d'organisation ou de marketing nouveau ou amélioré significativement, qui génère un bénéfice environnemental comparé aux alternatives existantes.

Source: Agreste Primeur n° 269-novembre 2011



Comparaison internationale des tendances alimentaires des consommateurs en 2020

Le pôle de compétitivité Vitagora et Ipsos ont mené en 2013 une enquête originale sur cinq pays témoins (France, Allemagne, Japon, États-Unis et Russie) afin d'identifier quelles seront les aspirations alimentaires des consommateurs en 2020. Au total quinze tendances ont été identifiées. Deux tendances globales se retrouvent dans tous les pays couverts par l'étude. Elles témoignent de préoccupations majeures du consommateur et confirment les axes d'innovation des IAA présentés ci-dessus : d'une part « le retour aux racines et la volonté de s'assurer au maximum de l'innocuité et la qualité de ce qu'il mange »

et d'autre part la recherche du plaisir et le « manger sans complexe ».

Parmi les autres tendances relevées, aux États-Unis, l'alimentation connectée fait de nombreux adeptes puisque près de 23 % des consommateurs ont déjà utilisé des outils connectés pour suivre leur alimentation. Par contre, en Allemagne, les consommateurs ont un intérêt croissant pour l'alimentation crue, pour des aliments n'ayant subi aucune altération, ce qui garantit à leurs yeux leurs qualités nutritionnelles. Au Japon, le concept du « cosmeto-food » présente un potentiel de dévelop-

pement important : Le lien entre alimentation, forme et apparence intéresse de plus en plus les consommateurs japonais dans une société où l'image de soi est importante pour réussir aussi bien dans sa vie privée que professionnelle.

Les Français, quant à eux, privilégient leur culture alimentaire traditionnelle forte et résistent aux nouvelles tendances plébiscitées par leurs homologues. Néanmoins, ils sont à la recherche de produits créatifs mettant en œuvre des ingrédients traditionnels et de qualité.

Des compétences en R&D pour accompagner les entreprises dans leur projet d'innovation

Les acteurs de la recherche

Les organismes de recherche (INRA, CIRAD⁷, IFREMER⁸...) représentent 10 300 agents dont plus de 5 000 scientifiques auxquels il faut ajouter 820 enseignants-chercheurs⁹ de l'enseignement supérieur agricole et les 1 000 ingénieurs des instituts techniques agricoles. La recherche agronomique française mobilise un budget annuel de l'ordre d'un milliard d'euros. L'INRA se classe comme le second organisme de recherche agronomique mondial en termes de publications.

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) assure la co-tutelle, avec le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, de deux organismes de recherche : l'Insti-

tut national de la recherche agronomique (INRA) et l'ex-Cemagref, devenu en 2012 l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (IRSTEA). Le MAAF assure également la co-tutelle, avec les ministères chargés de la santé, de l'environnement, du travail et de la consommation, de l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), établissement public à caractère administratif exerçant entre autres une mission de recherche.

Dans le domaine de l'aliment, les travaux de recherche peuvent porter notamment sur la conception raisonnée d'aliments qui répondent

aux attentes de la société, en prenant en compte le bien-être et la santé des consommateurs, les inégalités sociales face à l'alimentation et le respect de l'environnement. Il s'agit également de mieux comprendre les relations structures-procédés-fonctions en partant des spécificités des matières premières, en intégrant l'impact des procédés ainsi que le devenir de l'aliment chez l'homme. Des travaux de l'INRA ont porté par exemple sur des applications très concrètes : la compréhension de la texture de la crème dessert, la réduction du taux de sodium dans les aliments, l'effet du stockage au réfrigérateur domestique sur les tomates¹⁰.

7. Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

8. Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer

9. En équivalent temps plein (ETP)

10. Source : INRA – CEPIA, Recherches et Innovations, Édition 2014

Les Instituts techniques agro-industriels (ITAI) au service des petites et moyennes entreprises (PME)

Les Instituts techniques agricoles agro-industriels (ITAI) sont les maillons intermédiaires de la chaîne de l'innovation. Ils garantissent la qualité du transfert et de la diffusion des connaissances produites par les établissements de recherche vers les filières professionnelles et les entreprises. Ils sont fédérés par une structure nationale de coordination :

l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA) compétente pour l'aval des filières. Début 2013, 15 ITAI ont obtenu une qualification du MAAF.

De manière complémentaire à la politique de développement agricole et rural, le MAAF a mis en place, respectivement en 2006 et 2007,

les unités mixtes technologiques (UMT) et les réseaux mixtes technologiques (RMT) visant un renforcement des liens et un développement des synergies entre recherche (INRA, CIRAD, IRSTEA), organismes de développement (chambres d'agriculture, coopératives...) et formation (lycées agricoles), ainsi qu'entre acteurs publics et privés.

11. Les ITA (Instituts Techniques Agricoles), également qualifiés par le ministère en charge de l'agriculture, ont en charge les problématiques amont des filières. Ils se rassemblent au sein du réseau ACTA (Association de coordination technique agricole)

Les thématiques traitées par les RMT et les UMT recourent largement les préoccupations du secteur agroalimentaire. Par exemple, le RMT FLOREPRO coordonné par l'ADIV (centre technique des viandes) mène des travaux sur les flores protectrices et leur utilisation pour la conservation des aliments. Le RMT ECOVAL coordonné par l'ITERG (Institut des corps gras) s'intéresse à la valorisation énergétique des co-produits. L'UMT SPORE-RISK pilotée par l'ADRIA Développement a quant à elle pour objectif de développer des connaissances sur les mécanismes

de résistance bactérienne et les comportements bactériens afin d'en évaluer quantitativement les risques sanitaires.

Dans le cadre de la seconde vague de qualification des instituts techniques, initiée en 2013 pour cinq ans après une première phase 2007-2012, le MAAF a formulé de nouvelles exigences en matière d'orientations stratégiques, de capacité à aborder les questions systémiques et transversales (bio informatique, modélisation) ou encore de capacité de projection au niveau européen et internatio-

nal. Quatre organismes ont obtenu la double qualification d'Institut technique agricole (ITA)¹¹ et d'ITAI: Arvalis-Institut du végétal, l'IFPC (cidre), l'IFV (vins) et l'IFIP (porcs).

Cette seconde vague de qualification est intervenue en même temps qu'était signé pour sept ans le nouveau contrat d'objectifs entre la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) pour le MAAF et l'ACTIA, de manière à fixer ce conventionnement sur le pas de temps du nouveau programme-cadre européen de recherche et d'innovation « Horizon 2020 ».

► **Tableau 1 - Nombre de qualifications et d'agrèments en 2014**

Source : DGER

Instituts techniques (nombre de qualifications)			UMT (nombre d'agrèments)		RMT (nombre d'agrèments)	
IT	ITA	ITAI	ACTA	ACTIA	ACTA/APCA	ACTIA
25	14	15	19	16	18	10
	29		35		28	
	63					
	92					

La stratégie nationale de recherche

Décidée par la loi n° 2013-660 du 22 juillet 2013, une stratégie nationale de recherche (S.N.R.), comportant une programmation pluriannuelle des moyens, est élaborée sous la coordination du ministre chargé de la recherche en concertation avec la société civile. Initié à l'automne 2013, le processus d'élaboration de la S.N.R. s'achève à l'été 2014.

Cette stratégie vise à répondre aux défis scientifiques, technologiques, environnementaux et sociétaux en maintenant une recherche fondamentale de haut niveau. Elle comprend la valorisation des résultats de la recherche au service de la société. À cet effet, elle veille au développement de l'innovation, du transfert de technologie, de la capacité d'expertise et d'appui aux politiques publiques et aux associations et fondations reconnues d'utilité publique.

La S.N.R. et la programmation 2015 de l'ANR (Agence Nationale de la Recherche) comportent dix « défis » dont l'un est intitulé « sécurité alimentaire et défi démographique ». Un des axes de ce défi concerne très directement les industries agroalimentaires avec la refondation de systèmes alimentaires productifs plus sains et durables.

La culture scientifique, technique et industrielle fait partie de la stratégie nationale de recherche. Elle est prise en compte dans sa mise en œuvre.

La S.N.R. a vocation à être révisée tous les cinq ans et mise en œuvre par l'intermédiaire de contrats d'objectifs pluriannuels conclus entre l'État et les organismes de recherche et les établissements d'enseignement supérieur, par la programmation de l'ANR, et par d'autres financements publics de la recherche notamment les appels d'offres européens du programme H2020.

Dans cette perspective, le décret portant création de l'ANR a été modifié en mars 2014. Il s'agit notamment de mettre en œuvre la programmation arrêtée par le ministre chargé de la recherche, qui recueille l'avis des ministres exerçant la tutelle d'organismes de recherche ou d'établissements publics d'enseignement supérieur, dont le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation. L'agence doit en particulier agir pour le renforcement de la coopération européenne et internationale, gérer et suivre les investissements d'avenir et évaluer l'impact sur la production scientifique nationale des financements sur projets qu'elle alloue.



À chaque étape du processus d'innovation, son outil de financement

La France dispose d'un large éventail d'outils permettant de financer toutes les activités d'innovation, en passant de la recherche fondamentale à la phase pré-industrielle avant commercialisation (prototype) jusqu'au lancement commercial (cf. graphique 2: Synoptique des principaux financements de la R&D et de l'innovation).

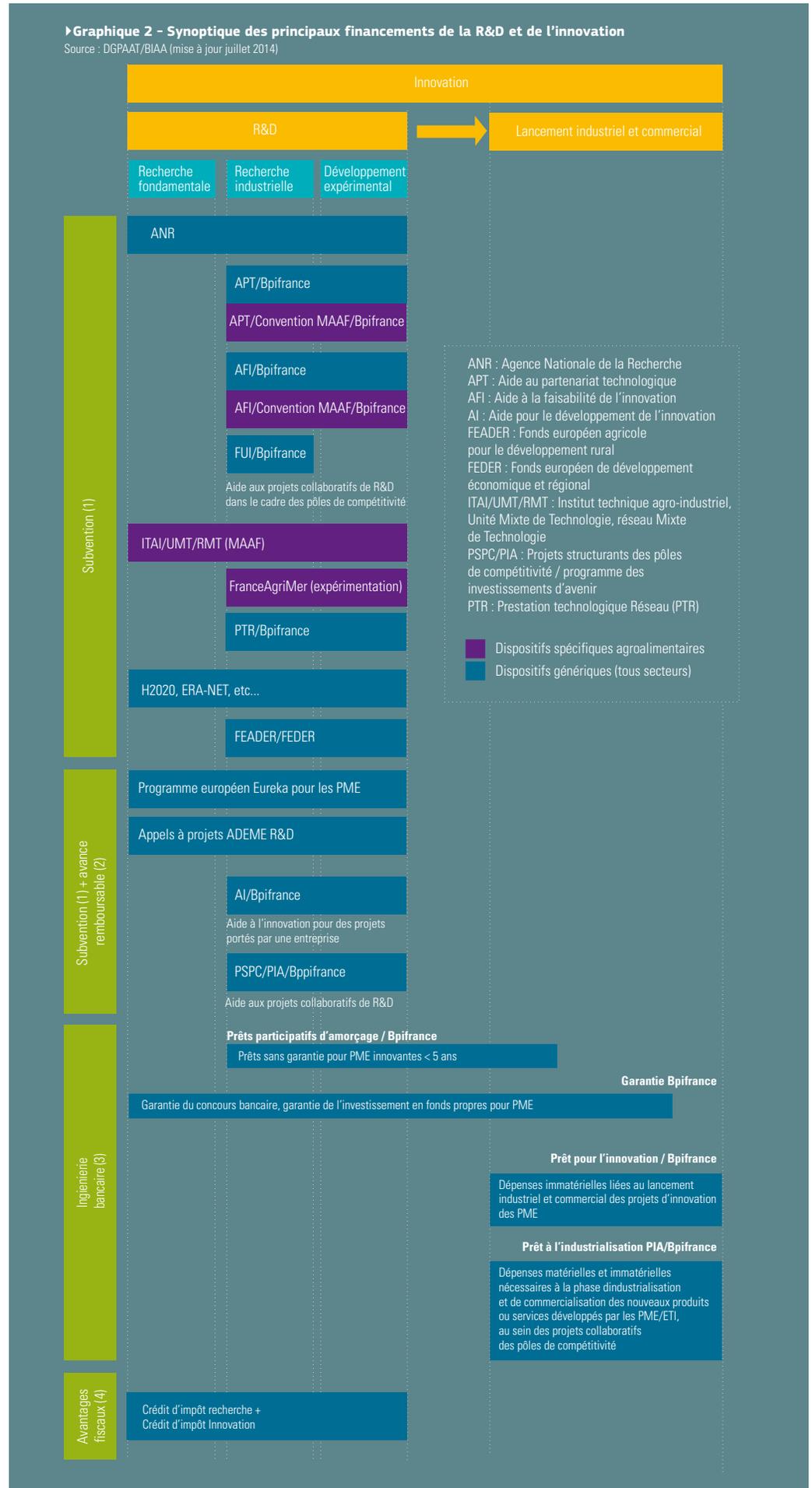
Les subventions (1) sont généralement utilisées pour le financement de projets de R&D avec ou sans finalités commerciales. Les avances remboursables (2) sont privilégiées lorsque le projet de R&D présente des perspectives commerciales.

L'étape de lancement commercial est majoritairement financée par des prêts bancaires de Bpifrance (ingénierie bancaire (3)) qui viennent en complément des financements bancaires conventionnels et des financements privés de l'entreprise.

Le Crédit d'Impôt Recherche (CIR) (4) est un avantage fiscal qui vient en déduction de l'impôt sur le revenu ou sur les sociétés ou en remboursement direct. Il permet de financer les trois étapes de la R&D. Il a l'avantage de laisser plus de souplesse aux entreprises car elles n'ont pas l'obligation de déposer un projet de R&D.

La loi de finances pour 2013 a élargi pour les PME le dispositif CIR à certaines dépenses d'innovation réalisées en aval de la R&D portant sur des activités de conception de prototype de nouveaux produits ou installations pilotes. Ce nouveau dispositif appelé Crédit d'Impôt Innovation a pour objectif de soutenir les PME qui engagent des dépenses spécifiques pour innover. Ces dépenses entrent dans la base du CIR dans la limite de 400 000 euros par an et bénéficient d'un taux d'aide de 20 %. Ce dispositif constitue une opportunité pour les IAA car il prend en compte les activités de développement expérimental même si elles ne sont pas issues préalablement de travaux de R&D.

Graphique 2 - Synoptique des principaux financements de la R&D et de l'innovation
Source : DGPAAT/BIAA (mise à jour juillet 2014)

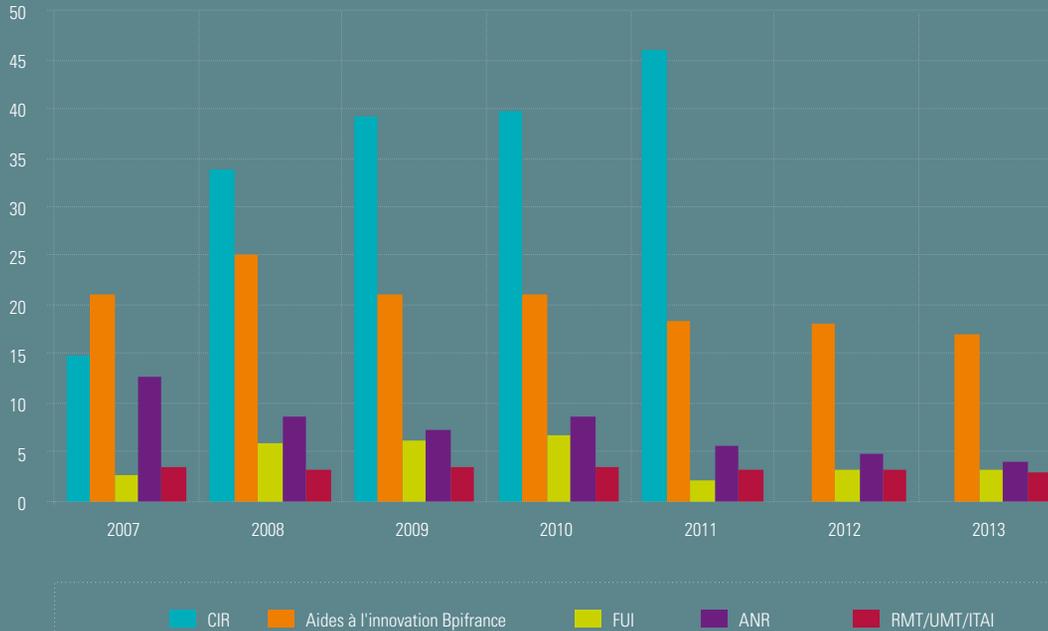




Le CIR est le principal dispositif de financement de la R&D dans le domaine agroalimentaire

► Graphique 3 - Les financements publics nationaux de la R&D et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire (en millions d'euros)

Source : DGPAAT/BIAA



12. ETI : entreprises de taille intermédiaires, GE : grandes entreprises (voir la fiche du panorama sur les entreprises)

13. Depuis le 1^{er} janvier 2008, le dispositif CIR a été simplifié et déplafonné, ce qui a eu pour conséquence de le rendre plus attractif

14. Fonds européen de développement régional

15. Fonds européen agricole pour le développement rural

16. Source : MESR/traitement DGPAAT/BIAA. Le poids du secteur agroalimentaire dans le CIR en terme de dépenses R&D déclarées reste stable à 1,23 % depuis 2008.

17. Source : Bpifrance

Le graphique 3 est établi à partir des montants alloués au niveau national pour le secteur agroalimentaire à la R&D et à l'innovation sans distinction des structures bénéficiaires des financements et de leur taille (entreprises (PME, ETI, GE¹²), organismes de recherche, instituts techniques agro-industriels). À la date de la rédaction du présent article, les données CIR de 2012 et 2013 ne sont pas encore disponibles.

À partir de 2008, le Crédit d'Impôt Recherche¹³ est le principal dispositif

national de financement de la R&D dans le domaine agroalimentaire (61 % des financements en 2011). Les aides à l'innovation de Bpifrance sont le deuxième guichet de financement (24 %) suivi de l'Agence nationale de la Recherche (8 %), des aides du MAAF pour le financement des instituts techniques agro-industriels (ITAI), des Unités Mixtes de Technologies (UMT) et des Réseaux Mixtes de Technologie (RMT) (4 %), suivi du Fonds Unique Interministériel (FUI) (3 %).

Les entreprises agroalimentaires ont également recours à des aides

provenant des collectivités territoriales et de l'Union européenne (H2020, FEDER¹⁴, FEADER¹⁵).

Le poids du secteur agroalimentaire dans le CIR est néanmoins à mettre en perspective avec d'autres secteurs manufacturiers. Il ne représente que 1,23 %¹⁶ (en termes de dépenses R&D déclarées au titre du CIR en 2011) et 0,89 % en termes de CIR perçu tous secteurs d'activité confondus (industries manufacturières et services). Les deux premiers secteurs déclarants restent l'industrie électrique et électronique (15,3 %) et la pharmacie (12,5 %).

Les aides à l'innovation de Bpifrance¹⁷

L'essentiel des aides pour le financement des projets de R&D et d'innovation individuels et collaboratifs est regroupé au sein de Bpifrance (anciennement Oséo). Après le CIR, elles constituent la deuxième source de financement public des entreprises agroalimentaires pour les projets de R&D et d'innovation. En 2013, Bpifrance a accompagné les entreprises agroalimentaires pour un montant de 17 millions d'euros (hors aides du FUI). La part du sec-

teur agroalimentaire représente ainsi 5,1 % des aides à l'innovation. Les secteurs des technologies de l'information et de la communication (23,4 %), de la santé (20,8 %) et des transports (11,3 %)¹⁷ sont les trois secteurs qui reçoivent le plus d'aides à l'innovation de Bpifrance. Le secteur agroalimentaire présente une plus faible intensité technologique, ce qui peut expliquer cette sous-représentation dans les dispositifs d'aide de Bpifrance.

Pour la septième année consécutive, le MAAF a renouvelé son partenariat avec Bpifrance pour soutenir l'innovation agroalimentaire en accompagnant des études de faisabilité technique (AFI) et des montages de projets collaboratifs (APT). Depuis 2007, ce sont près de 149 projets innovants de faisabilité et de partenariat technologique pour un montant de plus de 4,9 millions d'euros qui ont fait l'objet d'aides dans le cadre de ce partenariat.



Le Programme des investissements d'avenir

Le Programme des Investissements d'Avenir (PIA), lancé en 2009-2010, représente 35 milliards d'euros, dont 22 destinés à l'enseignement supérieur et à la recherche, utilisés sous diverses formes (subvention, prêt, avance remboursable, prise de participation en fonds propres, etc.) à travers des appels à projets.

Le 9 juillet 2013, le Premier ministre a annoncé le réajustement du PIA (PIA 2) de 12 milliards d'euros supplémentaires, dont 1,7 milliard d'euros consacrés à la performance industrielle et à l'innovation avec une priorité donnée à la transition énergétique.

Le secteur agroalimentaire devrait pouvoir émerger sur plusieurs nouveaux dispositifs opérationnels dès 2014, notamment à hauteur de 20 millions d'euros sur l'appel à projet sur l'alimentation fonctionnelle/sur mesure créé spécifiquement dans le cadre du plan industriel agroalimentaire « Produits innovants pour une alimentation sûre, saine et durable », les prêts pour l'automatisation et la robotisation de l'industrie, les projets industriels d'avenir¹⁸, les prêts pour l'industrialisation, les prêts verts bonifiés.

18. Ce dispositif a pour vocation à accompagner les projets industriels les plus prometteurs issus des 34 plans Industriels lancés par le ministère en charge de l'industrie.

Le plan industriel « Produits innovants pour alimentation sûre, saine et durable »

Annoncés le 12 septembre 2013 par le président de la République, les 34 plans de reconquête industrielle sont destinés à construire une offre industrielle nouvelle et compétitive sur les segments de produits et services innovants à forte valeur ajoutée et forte croissance. Ils font l'objet d'une mobilisation exceptionnelle du Programme des Investissements d'Avenir, à hauteur de 730 millions d'euros.

L'industrie agroalimentaire, pilier de l'économie française, figure parmi les 34 plans industriels avec le plan industriel « Produits innovants pour alimentation sûre, saine et durable ». Son ambition est d'accélérer, d'une part, la modernisation des processus industriels au sein des entreprises agroalimentaires

et, d'autre part, le développement de ces entreprises en France et à l'export via la mise sur le marché de nouveaux produits ou ingrédients répondant aux attentes des consommateurs en matière de qualité nutritionnelle et aux défis sociétaux comme la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'accès de tous à une alimentation de qualité. En janvier 2014, le ministre chargé de l'agroalimentaire Guillaume Garot, a lancé un appel à manifestation d'intérêt visant à faire émerger des projets prometteurs et à orienter les dispositifs de financement publics, notamment dans le cadre du programme des investissements d'avenir. L'appel à manifestation d'intérêt a rencontré un franc succès avec plus de 530 projets déposés pour un

montant d'investissement d'environ deux milliards d'euros. Cette forte mobilisation des professionnels de l'agroalimentaire démontre la force du secteur et sa volonté à innover et à se moderniser.

La feuille de route du plan industriel agroalimentaire, adoptée le 4 juin 2014, décline les actions à mettre en œuvre et les outils publics à mobiliser pour faire émerger une offre de produits et procédés innovants. Grâce au succès de l'appel à manifestation d'intérêt, une enveloppe de vingt millions d'euros est accordée pour le lancement d'un appel à projet thématique relatif à l'alimentation fonctionnelle/sur mesure au sein de l'action « Projets industriels d'avenir » du programme des investissements d'avenir.

Le dépôt de brevet dans le secteur agroalimentaire

Le secteur agroalimentaire dépose peu de brevets: 200 à 250 brevets par an pour un total de 16 757¹⁹ brevets. En vingt ans (1989-2009), environ 4 333 brevets du secteur de l'industrie alimentaire (classification internationale des brevets) ont été déposés avec un pic de dépôts dans la classe A23L²⁰ (aliments ou produits alimentaires et leur traitement). Toutes les catégories sectorielles agroalimentaires sont couvertes y compris celles concernant les boissons, les compléments

alimentaires et additifs, les procédés techniques (centrifugation, congélation, distillation, etc.). Les secteurs les plus dynamiques sont la fabrication de produits à base de céréales/boulangerie (787 brevets déposés), la fabrication des boissons (627 brevets) et le secteur des fruits et légumes (567 brevets) avec pour principaux industriels: Roquettes Frères, Danone, Air Liquide²¹ mais aussi des organismes de recherche tels que l'INRA et le CNRS (cf. graphique 4).

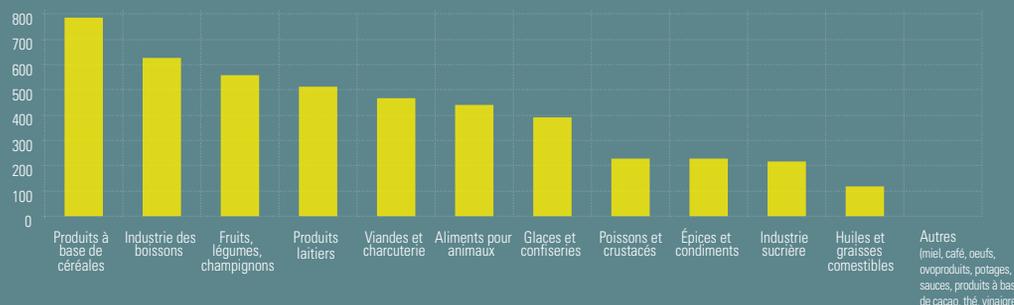
19. Source: Observatoire de la Propriété industrielle

20. Les autres classes qui couvrent le domaine agroalimentaire sont: A21: Cuisson au four, matériel pour la préparation ou le traitement de la pâte, pâte à cuire; A22: Boucherie, traitement de la viande, traitement de la volaille ou du poisson

21. Équipementier proposant des solutions techniques pour l'agroalimentaire

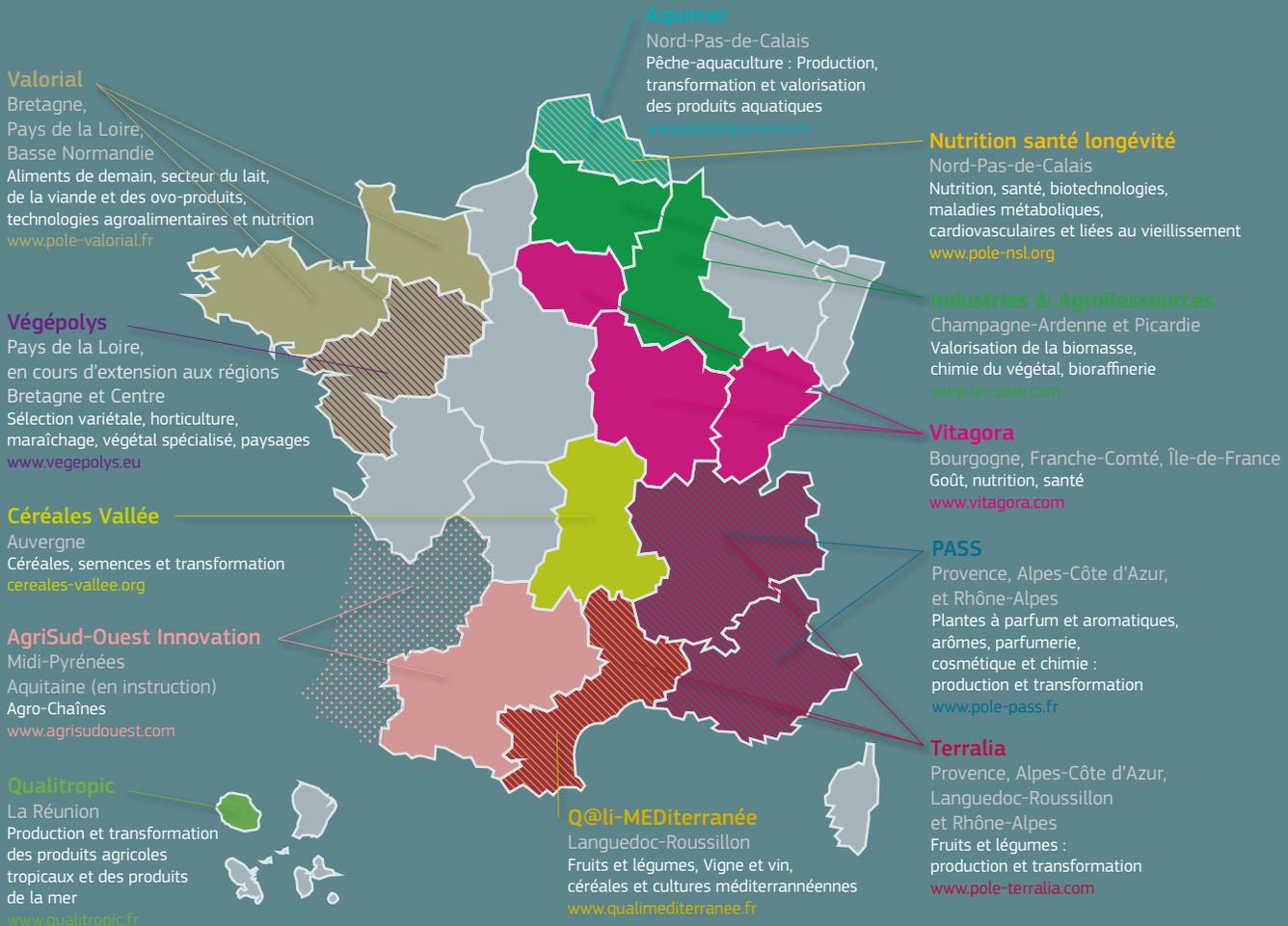
► Graphique 4 - Nombre total de brevets déposés entre 1989 et 2009

Source : Le panorama brevet de l'agroalimentaire français - FRINNOV - 2010





► Parmi les 71 pôles de compétitivité, 12 sont principalement concernés par des thématiques agroalimentaires



Les pôles de compétitivité agroalimentaires: un atout pour la France

Les pôles de compétitivité constituent un axe essentiel de la politique du MAAF notamment en faveur des industries agroalimentaires.

La politique des pôles de compétitivité est une politique nationale née en 2004-2005. Elle vise à développer l'activité économique et l'emploi par la promotion de la recherche-développement et le soutien, via le fonds unique interministériel (FUI), de coopérations renforcées entre des entreprises, des centres de recherche et de formation dans des

projets collaboratifs présentant des perspectives de retombées économiques à moyen terme, c'est-à-dire dans les cinq ans suivant la fin du projet de R&D.

La phase 1 de la politique des pôles de compétitivité avait couvert les années 2005-2008. Elle a permis de renforcer les réseaux liant les entreprises, les établissements de formation et les organismes de recherche.

Après l'évaluation conduite en 2008, la phase 2 de la politique des pôles de compétitivité (2009-2012)

s'est concrétisée par la mise en place de contrats de performance entre l'État, les collectivités territoriales et les pôles.

L'évaluation de la politique des pôles conduite au premier semestre 2012 a fourni les éléments nécessaires au lancement, en janvier 2013, d'une 3^e phase où l'accent est mis sur « l'usine à produits d'avenir » : il s'agit de traduire les projets innovants en retombées économiques concrètes par la mise sur le marché de nouveaux produits par les entreprises.



L'ensemble de la filière alimentaire et les pouvoirs publics se mobilisent pour renforcer l'innovation dans les entreprises agroalimentaires

Les actions du contrat de la filière alimentaire relatives à l'innovation

Le contrat de la filière alimentaire²² a permis de prendre des engagements en faveur de l'innovation.

Sept actions ont été identifiées comme prioritaires par le Comité Stratégique de la Filière Alimentaire.

Les travaux de mise en œuvre des actions ont débuté dès juin 2013 avec l'action n° 13 qui consiste à rendre l'information sur les dispositifs de financement existants plus lisibles et accessibles aux chefs d'entreprise. À cette fin, un guide²³ recensant tous les dispositifs d'aide au niveau national a été mis à jour et édité par l'ordre des experts comptables (COSEC) en collaboration avec les pouvoirs publics

(Bpifrance, FranceAgriMer, ministères). Cet outil a été complété par un zoom consacré aux dispositifs d'aide spécifiques à l'agroalimentaire.

Une des actions-phares de la thématique innovation est la mise en place de la plateforme de référence sur l'innovation alimentaire (action n° 7). La plateforme Food For Life France²⁴, pilote de l'action, a vu ainsi ses missions renforcées et élargies pour accroître l'innovation des entreprises agroalimentaires. Ses missions sont notamment de faire émerger les axes thématiques prioritaires de développement stratégiques, coordonner les travaux des différents acteurs de la filière

et favoriser l'implication des entreprises dans des projets d'innovation et de R&D collaboratifs.

Les Rencontres Régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire ont fait état de la nécessité de définir la notion d'innovation dans le secteur alimentaire (action n° 10). Ces travaux devraient aboutir à la rédaction d'un guide permettant aux acteurs de la filière et du financement de mieux comprendre l'innovation agroalimentaire lorsqu'elle prend notamment la forme d'innovation non technologique et incrémentale. Cet outil illustrera et encouragera par l'exemple les innovations d'élargissement de gammes et d'amélioration de la qualité du produit.

Horizon 2020 : le nouveau programme de financement de la recherche et de l'innovation en Europe

Horizon 2020 ou H2020 est le nouveau programme de financement de la recherche et de l'innovation de l'Union européenne pour la période 2014-2020.

Le défi sociétal n° 2 intitulé « Sécurité alimentaire, agriculture et sylviculture durables, recherche marine et maritime et dans le domaine des eaux intérieures, et bioéconomie » concerne en partie les industries agroalimentaires. Le budget total d'H2020 s'élève à 79 milliards d'euros. Le budget du défi sociétal n° 2 représente 5 % du budget total d'H2020, soit un montant de 3,851 milliards d'euros pour la période 2014-2020.

La Commission européenne a publié les premiers appels à projets du défi sociétal n° 2 le 11 décembre 2013 pour la période 2014-2015. Quelques exemples d'appels à projets en lien direct avec les industries agroalimentaires (catégorie « Sustainable Food Security »):

- Production et transformation alimentaires éco-innovantes et efficaces en ressources (octobre et décembre 2014);
- Authentification des produits

alimentaires (mars 2014 et juin 2015);

- Solutions innovantes pour une transformation durable des aliments (mars 2014).

Dans la catégorie « *Innovative, Sustainable and Inclusive Bioeconomy* », certains appels à projets touchent également les industries agroalimentaires: mise en réseau d'ERA-Nets²⁵ pertinents pour la bioéconomie, Partenariats Public-Public dans la bioéconomie (juin 2014, 2015).

L'institut européen d'innovation et de technologie (IET) lancera cinq nouvelles Communautés de la Connaissance et de l'Innovation (CCI ou KIC) en trois vagues successives dont l'une en 2016 intitulée: « Des aliments pour l'avenir – Chaîne d'approvisionnement durable depuis les ressources jusqu'aux consommateurs ».

D'autres dispositifs lancés par la Commission européenne visent particulièrement le renforcement de l'innovation et du leadership industriel en ciblant les PME innovantes (Instrument PME, Eurostars, Eureka).

Le Partenariat européen pour l'Innovation (PEI) « Productivité et développement durable de l'agriculture » (PEI AGRI), autre nouvel instrument communautaire, vise à promouvoir la productivité et l'efficacité du secteur agricole. Le PEI est un concept novateur au sein du second pilier de la politique agricole commune. Il vise à fédérer tous les acteurs de l'agriculture, de la sylviculture, des industries de transformation et à leur permettre de travailler ensemble tout au long d'un projet. Dans ce cadre, des groupes opérationnels (GO) peuvent être créés autour d'un projet innovant. Les GO sont des partenariats qui associent agriculteurs, chercheurs, conseillers, entreprises en amont et en aval, les ONG et tous les autres acteurs concernés par la mise en place de projets innovants pouvant être financés par les programmes de développement rural et H2020. Des GO travaillant autour d'un projet innovant dans le secteur des industries agroalimentaires pourront voir le jour.

22. Voir la fiche annexe « Contrat de la filière alimentaire » en fin du panorama

23. <http://www.experts-comptables.fr/Focus-bases-documentaires/Dispositifs-publics>

24. Food For Life France est la déclinaison de la plateforme européenne visant à défendre les priorités françaises au niveau européen en orientant la politique de recherche de l'Union européenne dans le domaine agroalimentaire. Elle réunit les acteurs de la recherche publique, des écoles et universités, les instituts techniques, les pôles de compétitivité agroalimentaires, des entreprises agroalimentaires, les distributeurs, les pouvoirs publics. Elle est co-animée par l'ANIA et l'ACTIA.

25. Les ERANET sont des réseaux de financeurs publics européens qui lancent des appels à propositions pour financer des projets collaboratifs de recherche et développement et d'innovation. En France, les principaux partenaires financeurs des ERANET sont notamment l'ADEME, l'ANR et Bpifrance. Dans le domaine de l'alimentation, l'ERA – NET SUS FOOD (Sustainable Food production and consumption) dont les partenaires français sont l'INRA, l'ANR et l'ACTIA a pour objectif de mettre en place un programme de recherche européen stratégique sur les systèmes alimentaires durables: Pour en savoir plus sur les ERA-NET et l'ERA Net SUS FOOD: <http://netwatch.jrc.ec.europa.eu/home> et <https://www.susfood-era.net/home>



Deux projets européens coordonnés par l'ACTIA apportent des opportunités intéressantes

Le projet FoodMicrosystems

Débuté en septembre 2011, le projet européen du 7^e programme cadre FoodMicroSystems, coordonné par l'ACTIA, s'est terminé en novembre 2013. Les recommandations finales du projet ont été publiées en mars 2014 et soulignent la pertinence des microsystèmes pour le contrôle des procédés de fabrication et, à terme, pour le développement des emballages intelligents²⁶.

26. Résultats disponibles sur le site <http://www.foodmicrosystems.eu/>

27. Résultats disponibles sur le site www.processing-contaminants-prometheus.com

Le projet Prometheus

Le projet Prometheus, après trois années de recherche, va permettre aux industriels de l'agroalimentaire, d'identifier les moyens les plus pertinents pour diminuer la quantité des composés néo-formés dans leurs produits, et ce à l'échelle industrielle, dans un objectif de réduction de l'exposition des consommateurs²⁷.

Pour en savoir +

Les pôles de compétitivité

<http://competitivite.gouv.fr/>

Les instituts techniques agro-industriels

<http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>

Les RMT/UMT

<http://agriculture.gouv.fr/reseaux-et-unites-mixtes>

Food for Life France

<http://www.ania.net/food-life-france>

Les aides à l'innovation de Bpifrance

<http://www.bpifrance.fr/>

Le crédit Impôt Recherche

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24835/credit-impot-recherche.html>

Le Crédit Impôt Innovation

<http://www.dgcis.gouv.fr/politique-et-enjeux/credit-impot-innovation>

<http://bofip.impots.gouv.fr/bofip/9077-PGP.html?identifiant=BOI-BIC-RICI-10-10-45-10-20131009>

<http://bofip.impots.gouv.fr/bofip/9079-PGP.html?identifiant=BOI-BIC-RICI-10-10-45-20-20131009>

Le contrat de la filière alimentaire

<http://agriculture.gouv.fr/Le-contrat-de-filiere>

Les 34 plans de reconquête industrielle

<http://www.redressement-productif.gouv.fr/nouvelle-france-industrielle>

H2020

<http://www.horizon2020.gouv.fr/>

La Normalisation

La normalisation propose au secteur des industries agroalimentaires (IAA) des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant à leurs enjeux. Elle permet de contribuer à l'organisation d'une concurrence loyale entre les opérateurs à l'échelle internationale et de protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits.

Dans le domaine des IAA, la demande normative des partenaires socio-économiques porte essentiellement sur :

- la qualité de l'offre du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments, qui constitue un axe fort de politique publique et une attente forte des consommateurs mais aussi du point de vue de l'adéquation à d'autres attentes des consommateurs, qu'il s'agisse des qualités organoleptiques des produits ou de leurs qualités nutritionnelles;
- les enjeux du développement durable et l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire.

La normalisation selon le décret n° 2009-697 du 16 juin 2009

La normalisation est une activité d'intérêt général qui a pour objet de fournir des documents de référence élaborés de manière consensuelle par toutes les parties intéressées, portant sur des règles, des caractéristiques, des recommandations ou des exemples de bonnes pratiques, relatives à des produits, à des

services, à des méthodes, à des processus ou à des organisations.

Elle vise à encourager le développement économique et l'innovation tout en prenant en compte des objectifs de développement durable.

Des normes pour développer la production agricole

Au-delà des normes liées aux pratiques, deux nouveaux axes de travail se font jour : d'une part des travaux à propos des matières fertilisantes et des supports de culture (ceux-ci présentent la spécificité d'être, pour partie, d'application obligatoire); d'autre part des travaux sur les valorisations non alimentaires de la biomasse agricole.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent plusieurs réflexions telles que : les biocarburants, la biomasse produite de façon durable pour des applications énergétiques ou de produits biosourcés (cf. le nouveau comité technique européen CEN/TC 411).

Bien que ces sujets couvrent des applications non alimentaires, leur point commun est la ressource agricole. Afin de réduire les risques de concurrence et de favoriser l'accès des agriculteurs à ces nouveaux débouchés, un groupe de coordination de ces différentes thématiques a été établi par l'AFNOR.

Le rôle de l'AFNOR

L'association française de normalisation ou AFNOR est une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901. Au titre de sa mission d'intérêt général¹, elle oriente et coordonne l'élaboration des normes nationales et la participation à l'élaboration des normes européennes et internationales, assure la programmation des travaux, l'organisation des enquêtes publiques, l'homologation et la publication. Elle vise notamment à rendre le Système Français de Normalisation encore plus proche du terrain et plus efficace. Le décret du 16 juin 2009 fixe le cadre dans lequel doivent désormais s'inscrire les activités de normalisation conduites en France ou à partir de la France.

1. Décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation

Des normes pour garantir la sécurité sanitaire

2. Voir la fiche « Sécurité sanitaire des aliments » du panorama

3. Voir l'encadré « Les instances mondiale et européenne de normalisation »

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité et de contrôle sanitaires ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes peuvent définir des règles communes en l'absence de réglementation ou venir en appui de celle-ci, qu'elle soit d'ailleurs nationale, européenne ou internationale. En Europe, la Commission européenne s'appuie de plus en plus sur le Comité européen de normalisation (CEN) pour établir les méthodes de référence utiles au bon fonctionnement du marché unique.

Au-delà des normes d'essai qui permettent l'harmonisation des contrôles de denrées, les travaux s'orientent de plus en plus vers des normes d'organisation pour aider les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences réglementaires (« Paquet hygiène » communautaire en particulier²) ou contractuelles, par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ces normes

ont été développées en lien avec les principes édictés par le Codex Alimentarius³.

La coordination des travaux de normalisation avec ceux menés dans d'autres instances, au premier rang desquelles figure le Codex Alimentarius, est d'une importance capitale pour le secteur et a donc été inscrite dans le plan d'actions de l'ISO/TC 34 *Produits alimentaires*.

Cependant la coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés, développés par la distribution (*British Retail Consortium* (BRC), *International Food Standard* (IFS)...), a amené à recommander le développement d'autres documents normatifs à même d'assurer pour les entreprises l'équivalence de la norme NF ISO 22000 *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* avec ces référentiels et contribuer ainsi à alléger la pression d'audit, liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments. Ces travaux ont abouti en 2010 à la

transposition d'un document britannique, le PAS 220, sous la référence ISO/TS 22002-1 *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires* (publié en 2009). La commission de normalisation *Traçabilité et sécurité des aliments* les a poursuivis par le développement, sur initiative française, d'un document ISO/TS 22002-3 *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3: Production primaire* (publié en 2011).

La norme expérimentale XP ISO/TS 22002-4 (avril 2014) *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4: fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires* s'adresse à tous les fabricants d'emballages destinés aux denrées alimentaires et/ou des produits intermédiaires et qui souhaitent mettre en œuvre des programmes prérequis conformes aux exigences de la norme NF EN ISO 22000.

Les instances mondiale et européenne de normalisation

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

Au niveau international, le comité technique ISO/TC 34 *Produits alimentaires* est le principal comité

technique de normalisation du domaine agroalimentaire. Une centaine de pays participent à ses travaux. Il est chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux. L'ISO/TC 34 traite notamment de terminologie, d'échantillonnage, des méthodes d'essais et d'analyse, des spécifications de produits, du management de la sécurité des aliments

pour l'alimentation humaine et animale, du management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

La Commission du Codex Alimentarius, programme mixte de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et de la FAO (*Food and agriculture organisation*) sur les normes alimentaires, élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation.

Des normes pour améliorer la qualité des produits et assurer la satisfaction des consommateurs

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue, à côté de la sécurité sanitaire, une autre attente forte des consommateurs.

La normalisation constitue un moyen d'appui d'une stratégie de différenciation des productions et permet de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques secteurs (la charcuterie, les produits de la mer) ont déjà exploité cette potentialité en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits. Pour les produits de la mer, les travaux ont repris en 2011 à l'initiative de la Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) afin de mettre à jour, au regard des nouvelles pratiques, quatre de ces normes (dont trois auront déjà été publiées fin 2014).

Au niveau international (ISO/TC 34 *Produits alimentaires*), la proposition chinoise de norme de spécifications de la gelée royale est sur le point d'aboutir en 2014; le Ghana, qui était déjà chargé d'animer le groupe de travail sur l'amendement de la norme ISO 2451 *Fèves de cacao – Spécifications*, a fait accepter la création d'un nouveau Sous-Comité « *Cacao* », afin de traiter l'ensemble des questions concernant ce produit.

Réglementation, normalisation, référentiels privés et certification

Pour les denrées alimentaires, outre la réglementation (sanitaire, étiquetage, composition) de respect obligatoire, des normes facultatives ou volontaires sont établies par l'AFNOR. Des entreprises privées peuvent également définir des référentiels privés vis-à-vis de leurs fournisseurs.

Le respect de ces normes facultatives peut être certifié. Ainsi, la certification est la procédure selon laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service dûment identifié est conforme aux exigences spécifiées dans une norme, un document normatif ou un autre type de référentiel.

Les normes de méthodes d'essai et d'analyse: 80 % du programme de travail des commissions

À côté des normes de spécifications qui facilitent les relations entre clients et fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a développé un important corpus de méthodes d'essai et d'analyse. Il est à noter que les normes de méthodes d'essai et d'analyse constituent environ 80 % du programme de travail des commissions de normalisation relatives à l'agroalimentaire. Les enjeux sont importants puisque le développement de méthodes communes, comparables et fiables, pour évaluer la qualité des produits, permet de diminuer les entraves aux échanges, de réduire les litiges commerciaux ou encore de vérifier la conformité à la réglementation pour les additifs et contaminants.

Dans ce cadre, le comité technique européen CEN/TC 275 *Analyse des produits alimentaires – Méthodes horizontales* a été établi, depuis 1991, plus de 120 normes européennes (dont certaines en réponse à un mandat

donné par la Commission européenne) afin que les consommateurs d'aliments soient protégés des denrées alimentaires de faible qualité qui, sans être toxiques, ne respectent pas la législation européenne. Il a établi une étroite collaboration avec l'ISO/TC 34 afin d'assurer des exigences internationales communes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Union européenne.

Ce champ, qui concerne l'alimentation humaine et l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels qui font l'objet de nombreuses initiatives, au CEN notamment. Sur proposition de la Suède, un comité de projet (CEN/TC 387, *Données de composition des aliments – Format des données*) a développé une structure de base de données permettant d'échanger des données de composition des aliments. En France, à l'initiative du ministère chargé des sports, des travaux sur les denrées alimentaires pour sportifs ont abouti avant l'ouverture des Jeux Olympiques (2013).

La prise en compte du développement durable

Les débats du Grenelle de l'Environnement ont mis en lumière les attentes sociétales vis-à-vis de l'agriculture, et de l'agroalimentaire, pour la prise en compte du développement durable.

Dès 2005, les secteurs agricole et agroalimentaire ont lancé des projets pilotes menés en partenariat avec l'AFNOR. L'amont agricole était particulièrement en pointe comme l'illustrent les travaux de l'interprofession de la pomme de terre (CNIPT⁴) qui est à l'origine de la révision dès 2007 de la norme NF V25-111 *Bonnes pratiques de production de la pomme de terre, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée*.

Les initiatives demeurent souvent partielles en regard des principes du développement durable, qui couvre les dimensions économique, environnementale et sociale de la gouvernance et des comportements. La question de l'adaptation des normes transversales aux spécificités des secteurs agricole et agroalimentaire mérite donc d'être posée.

Cette dynamique se met d'ailleurs aujourd'hui en place grâce aux initiatives régionales ou sectorielles, destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire; par exemple:

- En 2009, autour du SD 21000 (*Développement durable – Responsabilité sociétale des entreprises – Guide pour la prise en compte des enjeux du dévelop-*

pement durable dans la stratégie et le management de l'entreprise) en Basse-Normandie sous l'égide, notamment, de l'Association Normande des Entreprises Alimentaires (ANEA);

- En 2011, autour de la norme ISO 26000 (*Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale*) sous l'égide de la Fédération régionale des coopératives agricoles (FRCA) et de Coop de France; projet qu'a rejoint l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA).

En 2014, la France a lancé la rédaction de la future norme internationale ISO 19565, qui définira un cadre commun à l'ensemble des labels de la pêche durable; cette initiative fait suite au constat par les producteurs des difficultés pour valoriser leurs produits du fait des difficultés de compréhension ressenties par les consommateurs face à la multiplication des marques, logos et labels qui leur sont proposés.

Enfin, l'ISO/TC 34 a exprimé au cours de sa dernière réunion plénière (Bangkok – 2014) son intérêt pour la poursuite des travaux, lancés en 2013, sur le bien-être animal et a souligné l'importance de conduire des réflexions sectorielles sur la durabilité et la responsabilité sociétale des entreprises, en son sein.

4. Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

L'accès gratuit aux travaux de normalisation et aux normes d'application obligatoire pour les PME indépendantes

Le décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 instaure l'accès gratuit :

- aux travaux de normalisation pour les petites et moyennes entreprises (PME) indépendantes. « Il ne peut être demandé de participation aux frais d'élaboration d'une norme (...) aux petites et moyennes entreprises de moins de 250 salariés ne dépendant pas à plus de 25 % d'un groupe de plus de 250 salariés (...) » (article 14) ;
- aux normes d'application obligatoire c'est-à-dire celles auxquelles il est fait référence dans les textes réglementaires (article 17).

Pour en savoir +

Le site de l'AFNOR

Association Française de Normalisation - AFNOR

11, Rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint-Denis cedex
Tél.: +33 (0)1 41 62 80 00
fax: +33 (0)1 49 17 90 00
<http://www.afnor.org>

La thématique agroalimentaire à l'AFNOR

<http://www.afnor.org/profils/activite/agroalimentaire>

Contact ISO/TC 34 – Comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire

Sandrine ESPEILLAC, Tél.: +33 (0)1 41 62 86 02,
sandrine.espeillac@afnor.org

Les normes applicables à chaque secteur des IAA dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à

<http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>



Le contrat de la filière alimentaire



Dans le cadre du Conseil National de l'Industrie rénové, l'agroalimentaire fait partie des filières essentielles à la Nation qui a établi un « Contrat de filière » sur la base d'engagements réciproques entre les entreprises et les pouvoirs

publics au premier semestre 2013. Le Comité stratégique de la filière alimentaire a pour mission d'identifier de façon partagée les enjeux clés de la filière, d'émettre des propositions d'actions concrètes et de suivre leur mise en œuvre.

Toute la filière alimentaire est mobilisée au sein du Contrat de filière, de l'amont agricole à la distribution, en passant par le commerce de détail et l'artisanat alimentaire, les entreprises de négoce, les coopératives agricoles et agroalimentaires, la restauration collective et les industries alimentaires, y compris les entreprises et acteurs utilisant des produits issus de l'agriculture biologique. Sont également impliqués les représentants des salariés de la filière.

C'est ainsi qu'environ 140 ateliers thématiques régionaux réunissant professionnels, représentants des salariés et services de l'État et des Régions ont été conduits de novembre 2012 à mars 2013 dans le cadre des rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire et ont élaboré des propositions d'actions visant à l'amélioration de la compétitivité de la filière alimentaire.

Ces propositions ont été enrichies et priorisées par cinq groupes de travail nationaux.

Le Contrat de la filière alimentaire a été signé le 19 juin 2013 par les Ministres, le représentant de l'Association des Régions de France et les représentants de la filière et des salariés, en présence de tous les acteurs qui se sont mobilisés au niveau national et dans les territoires.

Le Contrat rassemble aujourd'hui 36 actions réparties en cinq axes :

- **Emploi** : Améliorer l'attractivité des métiers et créer des emplois ;
- **Financement / Innovation** : Stimuler les investissements et l'innovation des entreprises alimentaires ;
- **Défi vert** : Faire de la transition écologique une source de performance économique ;
- **Export et Promotion** : Encourager l'organisation collective à l'export, faciliter les démarches des entreprises, améliorer la qualité des produits alimentaires et promouvoir la modèle alimentaire français ;
- **Relations au sein de la filière** : Améliorer les relations au sein de la filière et créer de la valeur ajoutée.

Parmi les actions du Contrat, plus de la moitié trouvent à être déclinées dans les territoires :

- soit parce qu'il s'agit directement d'une action régionale,
- soit parce qu'il s'agit de la déclinaison régionale d'une action nationale,
- soit parce qu'une animation régionale est propice ou nécessaire à la réalisation d'une action nationale.

Dans cet objectif, les préfets de région et les Présidents de Conseil régional ont été chargés de construire et de mettre en œuvre des plans d'actions régionaux alimentaires associant les salariés, les entreprises et l'ensemble des acteurs des différents secteurs dans leur diversité.

Le Contrat de filière fait référence et s'articule avec d'autres plans d'actions ou initiatives en cours tels que le programme national pour l'alimentation, le projet agro-écologique pour la France, le plan d'action agroalimentaire à l'export, le programme Ambition Bio 2017, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, le plan national d'actions visant à améliorer les conditions de travail dans la filière alimentaire et le pacte de responsabilité et d'avenir.

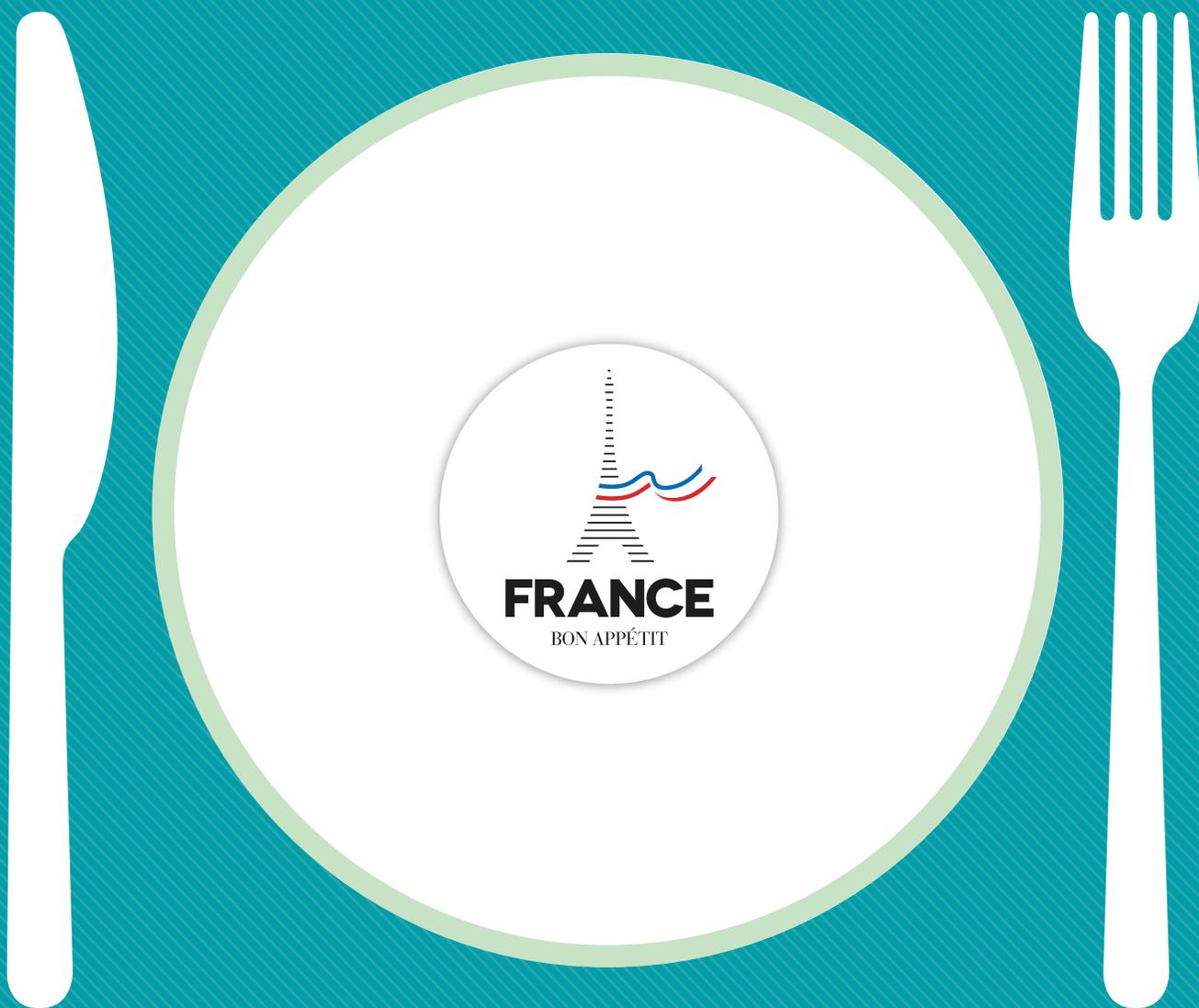
Pour en savoir +

Consultez le contrat de filière :

<http://agriculture.gouv.fr/Le-contrat-de-filiere#1>

CRÉATION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE
STUDIO AGNÈS CAPPADORO - www.studio-agnescappadoro.com

IMPRESSION
Imprimé par la Dila



<http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>

Le **Panorama** est diffusé en partenariat avec
la Revue de l'Industrie Agroalimentaire

