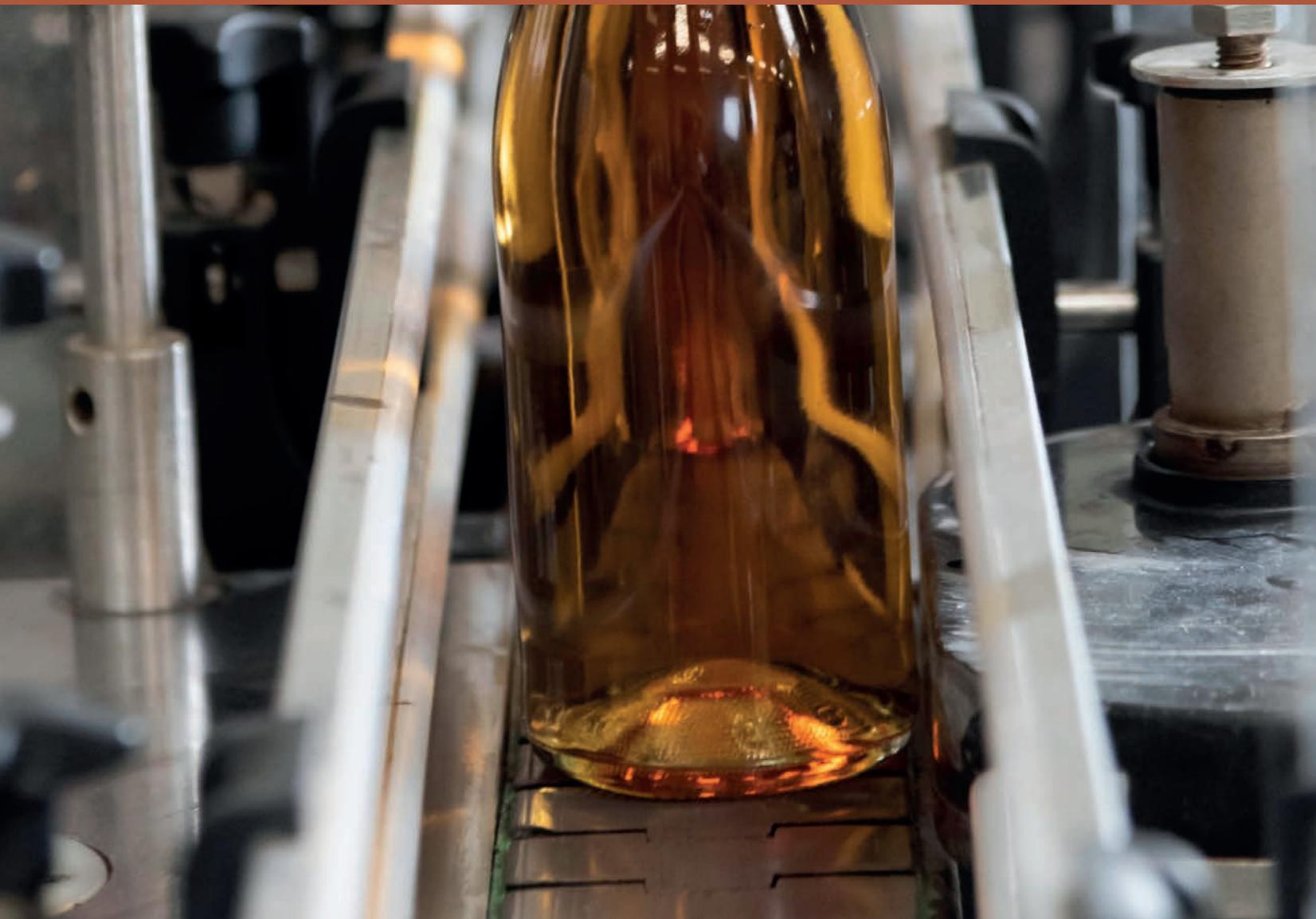




LES FACTEURS DE PRODUCTION DE L'ENTREPRISE



LES FINANCEMENTS ET L'INVESTISSEMENT

Les entreprises agroalimentaires, comme toute entreprise, ont des besoins de financement dans les différentes phases de leur existence. Le secteur étant constitué d'une très grande majorité de TPE et de PME, les entreprises agroalimentaires ont souvent un actionariat familial qui apporte des capitaux permettant d'autofinancer une part des investissements. En dehors des capitaux familiaux, la majorité des investissements reste financée de façon classique par le recours aux emprunts bancaires. On peut souligner l'attrait des fonds d'investissement pour le secteur agroalimentaire. D'après Auris finances, en 2019, la moitié des opérations de fusion acquisition a été réalisée par l'intermédiaire de fonds d'investissement, le reste des rachats étant réalisé par des industriels¹.

Les graphiques 1 et 2 montrent que la capacité d'autofinancement s'est dégradée pour la catégorie des PME agroalimentaires en 2017. Cette évolution, plus marquée pour les PME, est à mettre en relation avec l'érosion de la rentabilité économique du secteur par rapport aux autres secteurs de l'industrie manufacturière (graphique 3). Cette variable mesure en effet la capacité de l'entreprise à générer des bénéfices à partir des capitaux investis.

Si l'autofinancement et le financement bancaire restent les sources de financement privilégiées par les entreprises du secteur, elles ont également recours aux financements publics (CIR, aides publiques notamment régionales, avances remboursables, etc.) et aux fonds privés de capital risque (voir l'article « Quelques informations pratiques sur les dispositifs d'aide aux IAA » de ce document).

Cependant, le taux d'investissement² des IAA est supérieur à la moyenne de celui des industries manufacturières. En 2015, 2016 et 2017, ce taux est supérieur de 3 points à celui de l'industrie manufacturière traduisant un besoin de financement important pour les investissements corporels³ (immeuble, terrain, machine, matériel de bureautique etc). Les taux d'investissements constatés en 2017 sont très variables selon les secteurs de l'industrie agroalimentaire (graphiques 4 et 5).

En 2017, les besoins globaux de financement dans l'agroalimentaire hors fabrication de boissons et hors artisanat commercial se sont élevés à 21,8 milliards d'euros que ce soit pour financer la création, l'innovation, la croissance, la consolidation, l'internationalisation, la transmission, la restructuration ou le rachat d'autres structures. Parmi eux, les investissements financiers se sont élevés à 14,5 milliards d'euros, les investissements incorporels à 0,6 milliard d'euros et les investissements corporels à 6,7 milliards d'euros (dont 1,3 pour les PME). Du fait de la prédominance des TPE-PME, les opérations de rachat dans l'agroalimentaire sont généralement de montants plus modestes que dans les autres secteurs de l'industrie (c'est-à-dire inférieures à 350 millions d'euros).

Les différents types de financements dédiés spécifiquement aux entreprises agroalimentaires sont présentés dans l'article « Quelques informations pratiques sur les dispositifs d'aide aux IAA » de ce document : aides au financement, aides à l'investissement et aides à l'innovation.

1. <https://auris-finance.fr/>

2. Part de la valeur ajoutée consacré à l'investissement corporel (hors apports reçus des autres sociétés) / Valeur ajoutée hors taxes.

3. Les investissements corporels sont les investissements en actifs physiques destinés à être utilisés durablement par l'entreprise comme moyens de production (constructions, installations techniques, matériel et outillage industriels...).

GRAPHIQUE 1. RATIO D'AUTONOMIE FINANCIÈRE¹ ENSEMBLE DES CATÉGORIES D'ENTREPRISE

Source : Insee, Esane



Champ : France, industries alimentaires (NAF 10) hors artisanat commercial. Ne comprend pas la fabrication de boissons (NAF 11)

GRAPHIQUE 2. RATIO D'AUTONOMIE FINANCIÈRE CATÉGORIES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME), HORS MICROENTREPRISES

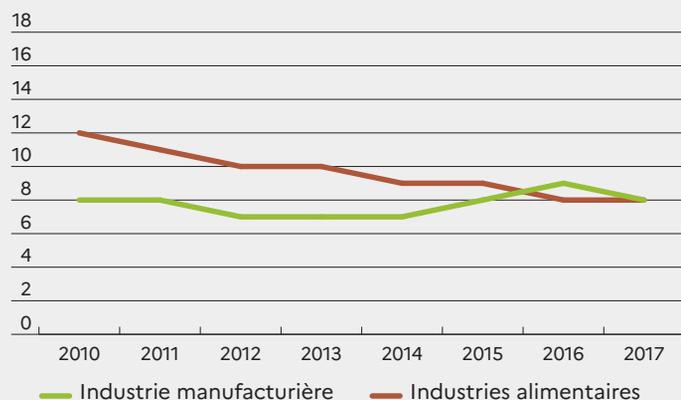
Source : Insee, Esane



Champ : France, industries alimentaires (NAF 10) hors artisanat commercial. Ne comprend pas la fabrication de boissons (NAF 11)

GRAPHIQUE 3. RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE² ENSEMBLE DES CATÉGORIES D'ENTREPRISE

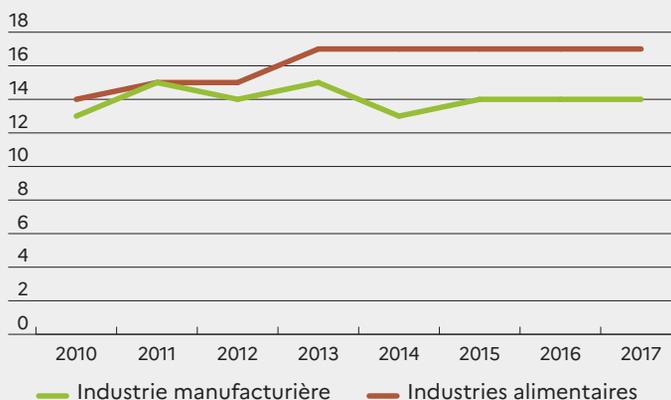
Source : Insee, Esane



Champ : France, industries alimentaires (NAF 10) hors artisanat commercial. Ne comprend pas la fabrication de boissons (NAF 11)

GRAPHIQUE 4. TAUX D'INVESTISSEMENT ENSEMBLE DES CATÉGORIES D'ENTREPRISE

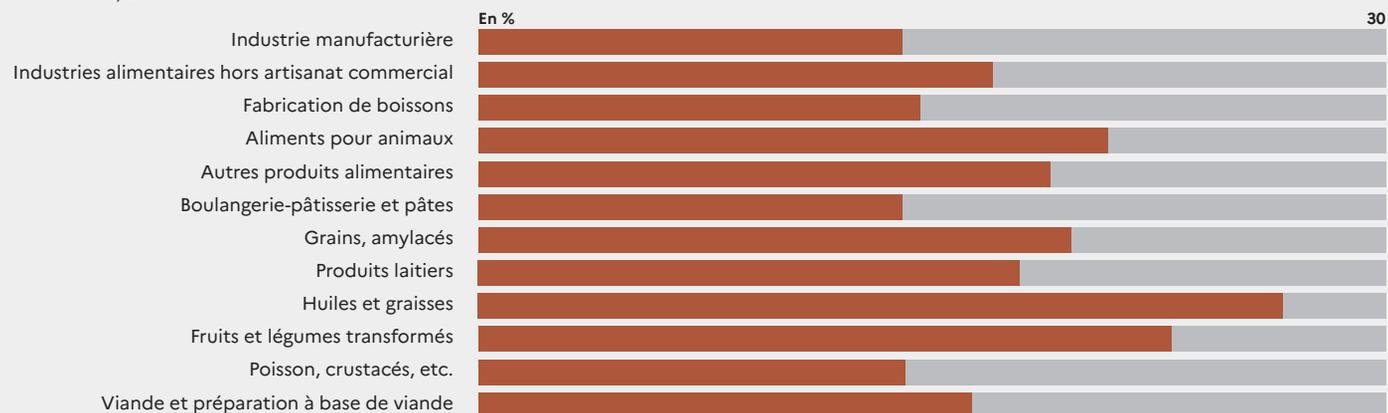
Source : Insee, Esane



Champ : France, industries alimentaires (NAF 10) hors artisanat commercial. Ne comprend pas la fabrication de boissons (NAF 11)

GRAPHIQUE 5. TAUX D'INVESTISSEMENT EN 2017 ENSEMBLE DES CATÉGORIES D'ENTREPRISE

Source : Insee, Esane



Champ : France, entreprises des secteurs de l'industrie agroalimentaire (y compris artisanat commercial)

1. Ratio d'autonomie financière : capitaux propres / total du bilan. Donne une indication sur le niveau d'endettement de la société et indique notamment l'importance des fonds propres par rapport à l'ensemble des ressources à la disposition de l'entreprise.

2. Rentabilité économique : excédent brut d'exploitation / (immobilisations corporelles et incorporelles + besoin en fonds de roulement). Elle mesure la rentabilité des capitaux engagés, c'est-à-dire la capacité de l'entreprise à générer des bénéfices à partir des capitaux investis.

L'EMPLOI, LA FORMATION ET L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

La filière alimentaire est le premier employeur industriel du pays avec 461544 équivalents temps plein. Pour autant, le potentiel d'embauche reste très important puisque, selon les professionnels, plus de 20000 emplois seraient non pourvus.

Les nombreuses implantations en zones rurales en font une filière essentielle en termes de développement local, de maillage, d'équilibre des territoires et d'emploi, a fortiori dans le contexte de crise sanitaire et de progression du chômage.

De forts enjeux d'attractivité et de fidélisation des salariés, des dynamiques multi-acteurs prometteuses

58

Le secteur doit faire face à de forts besoins en emplois et à d'importants renouvellements de main-d'œuvre, notamment d'ouvriers et de bouchers, déjà en cours. En matière d'apprentissage, les besoins de recrutements sont estimés à plus de 20000 contrats par an. Dans ce contexte, les actions visant à améliorer l'attractivité du secteur, notamment par une meilleure connaissance des métiers, prennent une importance particulière.

À ce titre, l'opérateur de compétences OCAPIAT, constitué le 18 décembre 2018, est chargé :

- ▶ d'accompagner la filière alimentaire sur la période 2020-2022 dans le cadre du Plan national d'investissement dans les compétences, d'améliorer les conditions de travail et de développer les compétences des salariés en régions ;
- ▶ de renforcer les actions en faveur de la promotion des métiers de la filière, des formations technologiques et professionnelles initiales, par la voie scolaire et par l'apprentissage. Une convention-cadre de coopération a été signée le 24 février 2020 entre OCAPIAT et les ministères chargés de l'agriculture et de l'éducation nationale.

Les signataires s'engagent à concourir au rapprochement entre les établissements de formation relevant des ministères et le monde professionnel et conduire des actions d'information auprès des jeunes et des familles, sur l'ensemble du territoire, afin de contribuer à l'attractivité des métiers de la filière alimentaire. Les conseils régionaux, chargés de la politique d'information et d'orientation scolaire et professionnelle sur leur territoire, mènent simultanément des actions pour promouvoir l'attractivité des métiers et des formations professionnelles.

Au total, de nombreuses initiatives, nationales et locales, sont déployées en faveur de l'attractivité et de la fidélisation des salariés de la filière sur les territoires, qu'elles soient portées par OCAPIAT, notamment dans le cadre de la Charte emploi, l'ANIA ou des collectifs d'employeurs. Elles visent à instaurer et entretenir des dynamiques et synergies entre les acteurs (employeurs, issus dans certains cas de plusieurs filières professionnelles, acteurs de l'emploi, de la formation et de l'insertion), au bénéfice de l'emploi dans la filière alimentaire.

FRESH : FORMER LES RESPONSABLES EUROPÉENS DES RESSOURCES HUMAINES DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES, UN LEVIER DE COMPÉTITIVITÉ STRATÉGIQUE

Le projet européen FRESH¹ (Agrifood Open Educational Resources for Human Capital Managers) a été lancé en 2017 et financé par le programme ERASMUS+ de la Commission européenne. Il vise à renforcer la compétitivité des entreprises du secteur agroalimentaire européen en formant, de manière très concrète, les responsables RH à la mise en place d'une stratégie salariale et de recrutement adaptée à leurs besoins.

Trop peu d'entreprises appréhendent les ressources humaines comme un levier de compétitivité et de croissance. Ces dernières sont encore très souvent perçues comme des fonctions supports peu stratégiques. Selon une enquête menée auprès de DRH des 5 pays européens participants au projet FRESH (Espagne, Grèce, France, Chypre et Slovaquie), 39% des entreprises de l'UE sont touchées par l'inadéquation entre les compétences recherchées et leurs besoins réels. Les DRH interrogés ont également déclaré manquer de formations et d'outils en matière d'attraction, de fidélisation des talents, d'engagement et de performance des collaborateurs.

Face à ce constat, 3 associations d'entreprises agroalimentaires (l'ANIA pour la France), un expert en gestion des ressources humaines, un développeur de technologies de l'information et 2 centres de formation professionnelle ont travaillé ensemble durant deux ans pour former de manière très opérationnelle des collaborateurs en charge des ressources humaines dans des PME alimentaires (dirigeants, directeurs, responsables RH) des 5 pays impliqués et développer ainsi un programme d'études en open source de nature à construire une véritable stratégie RH pour attirer et fidéliser les talents dans un contexte de fort besoins en compétences.

Contact : fgorga@ania.net

1. <http://fresh-elearn.projectsgallery.eu/>

AGIL'AGRO : UNE DÉMARCHÉ DE GESTION PRÉVISIONNELLE TERRITORIALE DES EMPLOIS ET DES COMPÉTENCES OPTIMISÉE DANS LE CONTEXTE DE LA CRISE SANITAIRE

Portée par un collectif rassemblant la CPREFP (Commission paritaire régionale de l'emploi et de la formation professionnelle), l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires), OCAPAT, l'État (DIRECCTE-DRAAF), le Conseil régional Bretagne et Pôle Emploi, la démarche Agil'Agro vise à :

- développer l'attractivité de la filière et des métiers de l'agroalimentaire ;
- sécuriser les parcours professionnels des salariés de la filière ;
- favoriser et faciliter les mobilités (fonctionnelles, géographiques et inter-entreprises).

Les 14 entreprises parties prenantes à la charte co-construite avec les partenaires sociaux sont mobilisées depuis l'automne 2019 pour élaborer un process permettant d'améliorer l'attractivité de la filière, mais aussi développer la mobilité des salariés entre les entreprises adhérentes via le prêt de main d'œuvre. Cette démarche a démontré toute sa pertinence dans le contexte de la crise sanitaire à plusieurs titres :

- pour les salariés, qui ont pu ainsi éviter le chômage partiel et conserver l'intégralité de leur salaire ;
- pour les entreprises membres : celles qui ont dû affronter la crise ont maintenu leurs effectifs sans en supporter le coût, tandis que celles qui connaissaient une activité soutenue ont pu faire appel à des renforts immédiatement opérationnels ;
- pour l'État, qui n'a pas à supporter la charge de l'activité partielle sur les personnels concernés.

PASS INDUSTRIES : FAVORISER LA COOPÉRATION RH ET LES PASSERELLES MÉTIERS AVEC DES ENTREPRISES D'AUTRES FILIÈRES INDUSTRIELLES

Expérimentée dans les Hauts-de-France sous le pilotage de la direction régionale d'OCAPIAT, la démarche a essaimé dans trois autres régions : Grand Est, Auvergne-Rhône-Alpes et Bretagne. Elle se déploie sur 10 bassins d'emplois et se concrétise par : une mobilisation conjointe des acteurs de l'emploi, formation, insertion au bénéfice de collectifs d'entrepreneurs multi-filières (environ 100 entreprises ont exprimé leurs besoins en recrutement, partagé leurs problématiques RH et défini ensemble un plan d'action RH et recrutement –

étape 1 de la démarche), un travail de reformulation des besoins par les acteurs de l'emploi, l'identification de 30 compétences transverses industrielles, la mise en œuvre d'une démarche de marque employeur, la mise au point d'une méthode de recrutement par simulation (MRS) adaptée aux métiers de l'industrie, des formations et un suivi des candidats recrutés dans la phase d'intégration dans les entreprises, une réflexion sur une charte de l'intégration,... autant de leviers d'attractivité et de fidélisation des salariés.

L'AGRO TOUR : PARTAGER LES PRATIQUES RH, CAPITALISER LES EXPÉRIENCES

Proposé par le réseau Anact/Aract (Agence nationale / Associations régionales pour l'amélioration des conditions de travail) et soutenu par la Charte emploi, l'Agro Tour¹ est une action itinérante qui encourage les entreprises de la filière agroalimentaire à renforcer conjointement compétitivité de l'entreprise et qualité de vie au travail des salariés.

Depuis 2015, l'Agro Tour prend la forme d'étapes sur l'ensemble du territoire, en lien avec les partenaires sociaux, l'État et le réseau Aract. L'échange de pratiques est le maître-mot. Une étape est organisée dans une entreprise qui a développé une démarche et souhaite partager son expérience autour d'un thème donné :

- l'attractivité des métiers ;

- le développement des compétences tout au long du parcours professionnel ;
- la préservation de la santé et prévention des risques professionnels ;
- la conception des systèmes de travail ;
- l'implication et participation des salariés à la vie de l'entreprise ;
- le rôle du management.

En 2018, 22 étapes ont été réalisées dans 8 régions, réunissant 631 participants issus de 269 entreprises. Deux thématiques, particulièrement plébiscitées, ont concentré 2/3 des étapes : conduire des projets de transformation et intégrer et fidéliser les personnels.

Chaque étape accueille 30 à 50 personnes, acteurs d'entreprises et conseillers (directeurs de site, de production, des ressources humaines, représentants du

personnel, médecins du travail, préventeurs,...), motivés à découvrir une situation d'entreprise concrète et à discuter des démarches et outils mobilisables.

La visite de l'entreprise hôte, la qualité des témoignages et les échanges entre pairs constituent autant d'attraits pour ces actions. Les étapes sont également l'occasion de rompre un certain isolement et offrent des opportunités pour trouver des appuis et/ou des ressources. Un soin particulier est attaché à la capitalisation des expériences (vidéos, ressources) à travers le site Agro Tour offrant une entrée par thème ou présentation d'expérience (entreprise hôte de l'étape) ainsi qu'une mise à disposition de ressources (guides méthodologiques, dossiers de presse).

1. <https://www.agrotour.fr/>



DÉCOUVREZ LA DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE PASS INDUSTRIES

UNE APPROCHE PAR LES COMPÉTENCES. UNE MISE EN SYNERGIE DES ACTEURS. UNE RÉPONSE AGILE.
PASS INDUSTRIES est une démarche qui réunit acteurs de l'emploi et de la formation et entreprises appartenant à un même bassin pour qu'ils construisent ensemble des solutions sur-mesures et coordonnées au plus près de leurs besoins.

1 DÉMARCHE collaborative en 4 ÉTAPES



4. Pour AGIR sur 6 LEVIERS

ATTRACTIVITÉ
Marque-employeur, vidéos immersives, ZI tour des entreprises en bus, Lab emploi...

ACCÈS À L'EMPLOI
Plan mobilité entreprises avec les communautés urbaines, garde d'enfants...

FIDÉLISATION
Dispositifs internes, GPEC, bien-être au travail...

SOURCING
Tests issus de MRS, test de capacité d'apprentissage, ambassadeurs...

FORMATION
Co-construction de cahiers des charges, expé. AFEST, e-learning, individualisation...

INTÉGRATION
Immersion, plateforme de suivi, atelier managers...

LES ATOUTS

DE LA DÉMARCHE À CHAQUE ÉTAPE

Relations entre acteurs facilitées

Constitution d'un réseau d'acteurs commun

Gain de temps

Pérennité des échanges et des actions

Adaptabilité de la démarche à chaque territoire

Ingénierie et outils clés en main

Coût de recrutement minimisé

Optimisation des compétences de tout un bassin

4 MÉTIERS

**30 COMPÉTENCES
9 SECTEURS**



**TECHNICIENS DE
MAINTENANCE**



**CONDUCTEURS
D'ÉQUIPEMENTS
INDUSTRIELS**



**CONDUCTEURS
DE MACHINES**



**CONDUCTEURS
DE LIGNE**



Une réforme de la formation professionnelle et de l'apprentissage en cours

La loi « pour la liberté de choisir son avenir professionnel » du 5 septembre 2018 a profondément modifié l'organisation de la formation professionnelle et de l'apprentissage ainsi que les circuits de financement. Elle instaure une contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance (CUFPA) suivant la taille de l'entreprise qui regroupe et remplace :

- ▶ la taxe d'apprentissage ;
- ▶ la contribution à la formation professionnelle.

Les montants des contributions « formation » et « apprentissage » demeurent inchangés :

- ▶ 1,23% pour la formation professionnelle continue des entreprises de moins de 11 salariés (0,554% pour la contribution formation et 0,68% pour la taxe d'apprentissage) ;
- ▶ 1,68% pour celles de 11 salariés et plus (1% au titre de la contribution formation et 0,68 pour la taxe d'apprentissage).

La collecte de cette CUFPA actuellement réalisée par les opérateurs de compétence (OPCO) sera transférée aux URSSAF et à la MSA en 2022.

Les versements au titre de la contribution unique pour la formation sont mutualisés. Ils permettent à OCAPIAT de financer les différents outils et dispositifs mis en place pour améliorer la formation professionnelle tels que l'alternance et le développement des compétences dans les entreprises de moins de 50 salariés. Une partie de cette contribution est également reversée à France compétences, notamment pour le financement de la formation des demandeurs d'emploi, le financement du compte personnel de formation (CPF) et du conseil

en évolution professionnelle (CEP). OCAPIAT peut intervenir en financement de la formation de la formation des entreprises de plus de 50 salariés à travers des appels à projet cofinancés sur fonds publics: EDEC régionaux (PME), FSE-Formation.

Contribution conventionnelle

Lorsqu'un accord de branche le prévoit, une contribution supplémentaire est versée à OCAPIAT au-delà du minimum légal. Cette contribution additionnelle contribue au développement de la formation professionnelle continue dans le respect des conditions prévues par l'accord de branche.

Contribution volontaire

Effectuée librement par l'entreprise en l'absence de toute obligation légale ou de branche, cette contribution, en principe non mutualisée, permet à l'entreprise de financer des actions et de bénéficier des services proposés par OCAPIAT dans le respect des conditions fixées par ce dernier. Les entreprises sont libres de déterminer le niveau de leur effort de formation.

Certification

La réforme promeut l'organisation des certifications en module ou bloc de compétences. Une action de formation permettant d'acquérir un bloc de compétences rattaché à une certification éligible pourra donc être réalisée en mobilisant le compte personnel de formation (CPF) et l'entreprise (en abondant le financement), car il correspond également à des compétences qu'elle souhaite développer.

Créer un CFA d'entreprise

Les entreprises ont la possibilité de créer un centre de formation d'apprentis (CFA) interne, idéal pour développer des formations par apprentissage, en lien avec les besoins en compétences de l'entreprise. Les coûts pédagogiques seront financés au prorata du coût au contrat décidé par la branche.

FRANCE COMPÉTENCES

Créée au 1^{er} janvier 2019, France compétences est la nouvelle instance centrale de gouvernance et de financement de la formation professionnelle et de l'apprentissage. Elle a remplacé les instances de gouvernance nationales (Copanef, Cnefop) et absorbé le Fonds paritaire de sécurisation des parcours professionnels (FPSPP) ainsi que la Commission nationale de certification professionnelle (CNCP).

OCAPIAT, AU SERVICE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Créés par la loi «pour la liberté de choisir son avenir professionnel» du 5 septembre 2018, les opérateurs de compétences (OPCO) sont des organismes paritaires dont les missions (art L.6332-1 du code du travail) portent principalement sur :

- le financement des contrats en alternance (apprentissage, contrat de professionnalisation), selon les niveaux de prise en charge fixés par les branches, auxquelles ils apportent un appui technique ;
- la prise en charge des actions de développement des compétences (formation) des entreprises de moins de 50 salariés ;
- le développement d'actions prospectives en matière de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) pour appuyer les branches professionnelles et les entreprises.

Issus des préconisations du rapport Marx-Bagorski de réunir les secteurs économiques selon une logique de cohérence de filière, de proximité et de regroupement amont/aval, les OPCO ont remplacé les OPCA (organismes paritaires collecteurs agréés).

11 OPCO ont été agréés depuis le 1^{er} avril 2019. Dans le champ du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'OPCO OCAPIAT regroupe l'interbranche des entreprises et exploitations agricoles et des acteurs du territoire, le secteur alimentaire (industries alimentaires, coopération agricole et familles associées, commerce agricole), la pêche, les cultures marines et la coopération maritime.

Les orientations stratégiques d'OCAPIAT, dans une logique d'approche intégrée de la filière (agriculture + pêche + agroalimentaire), sont les suivantes :

- accompagner les branches professionnelles dans la définition de leur politique de formation et de certification professionnelle ;
- développer les compétences des actifs (salariés ou futures recrues) au sein des entreprises, notamment les TPE/PME, et les alternants ;
- soutenir financièrement les projets de formation et de recrutement en alternance des entreprises.

Suite à la recomposition du paysage des OPCA devenus OPCO, OCAPIAT joue un rôle déterminant dans le partage en interbranches et la convergence méthodologique des travaux prospectifs et d'ingénierie de certification et de formation.

À la différence des OPCA, les OPCO perdent la collecte des fonds mutualisés de la formation professionnelle auprès des entreprises au profit des URSSAF et de la MSA pour se recentrer sur les services aux branches et aux petites entreprises. Ils continuent à collecter les fonds conventionnels et volontaires (fonds privés).

Données clés d'OCAPIAT (2019) :

- 50 branches professionnelles représentées ;
- 184 000 entreprises adhérentes et dirigeants non salariés (pêche) dont 98 % sont des moins de 50 salariés ;
- 1 200 000 salariés couverts dont 4 sur 10 travaillent dans une entreprise de moins de 50 salariés ;
- 507 millions d'euros collectés pour la seule part des cotisations formation professionnelle continue.

1. <http://fresh-elearn.projectsgallery.eu/>

La Charte emploi 2020-2022

La filière est confrontée à des problématiques conjoncturelles (crise économique et/ou sanitaire, aléas climatiques défavorables, etc.) et structurelles (évolution des habitudes de consommation, progrès technologique, concurrence accrue sur les marchés, crise de confiance et nouvelles aspirations sociétales, enjeux environnementaux, performance logistique, etc.). Les entreprises doivent ainsi adapter leur organisation et leur mode de production aux enjeux de demain et répondre à l'évolution des métiers, liée notamment à la transformation numérique, à la transition écologique et énergétique, à la performance de la logistique et à la montée en gamme des productions.

Depuis 2009, l'État et les partenaires sociaux accompagnent les entreprises et les salariés de la filière, pour faire face à ces différents enjeux au travers d'une Charte nationale de coopération. Cet outil, sur la base des évaluations menées et en tenant compte des évolutions de contexte, a su évoluer de manière à répondre au plus près des besoins de la filière en matière de montée en compétence des salariés et de renforcement de l'attractivité de la filière.

S'appuyant sur les résultats tangibles obtenus, les partenaires sociaux et l'État ont décidé de mettre en œuvre une nouvelle Charte emploi pour l'accompagne-

ment de la filière alimentaire sur la période 2020-2022. Le périmètre correspond aux branches des industries alimentaires, de la coopération agricole et des familles associées, et du commerce agricole.

La Charte s'organise autour de 3 axes de coopération :

1. PIC «soutien aux démarches prospectives des branches» de la filière alimentaire (voir encadré page 67) ;

2. Amélioration des conditions de travail avec notamment l'amélioration de la qualité de vie au travail ;

3. Développement des compétences en région.

La Charte emploi favorise en priorité l'accompagnement des actions d'ingénierie de certification et de formation, des actions de mutualisation et des actions collectives inter-entreprises.

Les certifications professionnelles du secteur alimentaire

Les diplômes de l'enseignement technique agricole

Les établissements d'enseignement technique relevant du ministère chargé de l'agriculture proposent des formations pour se préparer aux métiers de l'agroalimentaire qui s'adressent aussi bien aux jeunes en formation initiale scolaire ou en apprentissage qu'aux actifs en formation professionnelle continue. Ces formations portent sur les activités professionnelles d'élaboration et fabrication des produits alimentaires, de contrôle de la qualité des aliments et de commercialisation des produits.

→ Les diplômes du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation préparant aux métiers de l'agroalimentaire

Du CAP agricole (niveau 3) au BTS (niveau 5), les diplômes proposés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation préparant aux métiers de l'agroalimentaire sont nombreux, et permettent d'accéder à une grande diversité de niveaux de qualification. Les métiers visés par les diplômes de niveau 3 et 4 sont très variés : opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires, conducteur de ligne de production agroalimentaire, employé d'entreprises de distribution spécialisées dans les produits alimentaires. Quant au brevet de technicien supérieur agricole (BTS), il permet d'exercer une fonction de technicien supérieur salarié. Il vise les métiers de technicien de production, d'agent de relation avec la production agricole, de technicien de laboratoire agroalimentaire, de technico-commercial en industries agroalimentaires.

NIVEAU 3 - CAP agricole (CAPa) (création 2015) et Brevet professionnel agricole (BPA)

- ▶ CAPa/Opérateur en industries agroalimentaires/Conduite de machines ;
- ▶ CAPa/Opérateur en industries agroalimentaires/Transformation de produits alimentaires ;
- ▶ BPA/Transformations alimentaires/Transformation de produits alimentaires ;
- ▶ BPA/Transformations alimentaires/Transformation des viandes ;
- ▶ BPA/Transformations alimentaires/Transformation du lait.

NIVEAU 4 - Baccalauréat professionnel et Brevet professionnel (BP)

- ▶ Baccalauréat Professionnel/Bioindustries de transformation ;
- ▶ Baccalauréat Professionnel/Laboratoire contrôle qualité ;
- ▶ Baccalauréat Professionnel/Technicien conseil vente en alimentation/Produits alimentaires ;
- ▶ BP/Industries alimentaires.

NIVEAU 5 - Brevet de technicien supérieur agricole (BTS)

- ▶ BTS/Sciences et technologies des aliments/Aliments et processus technologiques
- ▶ BTS/Sciences et technologies des aliments/Produits céréaliers
- ▶ BTS/Sciences et technologies des aliments/Produits laitiers
- ▶ BTS/Sciences et technologies des aliments/Viandes et produits de la pêche
- ▶ BTS/Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques

→ Des établissements de formation spécialisés sur tout le territoire

Les établissements d'enseignement technique agricole qui dispensent des formations agroalimentaires disposent pour une bonne part d'ateliers technologiques qui sont des plateaux techniques d'enseignement à rayonnement régional. Selon les établissements, ces structures sont spécialisées dans l'élaboration de produits laitiers et fromages, produits carnés et poissons, jus de fruits et boissons, produits céréaliers, plats cuisinés, etc.

Afin d'accroître leur visibilité au plan national auprès des partenaires institutionnels et des branches professionnelles, 47 établissements publics locaux à dominante agroalimentaire travaillent ensemble au sein du réseau « Formation agroalimentaire - F2A ». Cela permet une mutualisation des compétences spécifiques en ingénierie de formation et des ressources des établissements pour renforcer les liens avec les entreprises des branches alimentaires.

→ La formation professionnelle continue dans l'enseignement agricole

En plus des diplômes, accessibles également par la formation continue, les établissements d'enseignement agricole interviennent sur trois types de prestations :

→ Actions de formation intra ou inter-entreprises

En réponse aux besoins des entreprises, les établissements interviennent auprès des entreprises (in situ) ou dans leurs propres locaux sur différentes thématiques. Certaines de ces actions s'inscrivent dans des démarches labellisées par OCAPIAT.

→ Conception de parcours d'intégration de nouveaux salariés

Après un positionnement pour évaluer leurs compétences, les opérateurs qualifiés (ou non qualifiés) peuvent suivre une formation adaptée à leurs besoins et à ceux de l'entreprise, d'une durée de 2 à 10 semaines.

→ Formations qualifiantes

Certains établissements ont activement participé aux groupes de travail organisés par les branches professionnelles pour

créer les premiers CQP. Ils interviennent aujourd'hui régulièrement dans les formations des différents CQP du secteur alimentaire (CQP harmonisés ou spécifiques), en particulier pour le secteur des produits carnés.

Les Certificats de qualification professionnelle (CQP) des branches professionnelles

Au cours des trois dernières années, de nombreux travaux ont été menés en matière d'ingénierie des certifications professionnelles, notamment ceux relatifs à la modularisation des certificats de qualification professionnelle (CQP) du secteur alimentaire et leur inscription au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

Afin de promouvoir l'ensemble des certifications créées à l'initiative des branches professionnelles et la démarche associée, un site Internet intitulé Guide méthodologique des Certificats de qualification professionnelle a été ouvert en 2018.

En 2020, le secteur alimentaire dénombre 41 CQP inscrits au RNCP dont : 13 CQP transverses, 1 CQP transverse aux industries alimentaires, 2 CQP spécifiques reconnus par plusieurs branches professionnelles. A l'horizon 2022, 90% de ces certifications devront faire l'objet d'un réenregistrement au RNCP.

Les représentants de la filière alimentaire ont été consultés sur leurs besoins en 2020, afin de :

- ▶ faire évoluer l'offre de formation certifiante afin de répondre aux enjeux économiques, technologiques, écologiques et démographiques ;
- ▶ actualiser les outils digitaux de traçabilité, de positionnement et d'évaluation des candidats au fur et à mesure de la mise à jour des référentiels CQP(I) pour continuer à répondre aux besoins de des entreprises de la filière alimentaire et de leurs salariés ;
- ▶ adapter la plate-forme d'évaluation, de gestion et de traçabilité des CQP afin d'y intégrer toutes certifications, d'y accéder via l'ensemble des supports existants (PC, smartphones, tablettes) et suivre les cohortes.

ACCORD D'ENGAGEMENT DE DÉVELOPPEMENT DE L'EMPLOI ET DES COMPÉTENCES (EDEC) DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DU PLAN D'INVESTISSEMENT DANS LES COMPÉTENCES (PIC)

Intégré dans l'axe 1 de la charte d'accompagnement de la filière alimentaire sur la période 2020-2022, ce projet d'engagement de développement de l'emploi et des compétences a été retenu, après appel à projets dans le cadre du programme «Soutien aux démarches prospectives métiers-compétences» du Plan d'Investissement dans les compétences. Il comprend les actions suivantes :

Actualiser les référentiels et identifier les passerelles métiers

Deux actions :

- actualiser des référentiels métiers et travaux sur les passerelles dans le cadre du nouveau périmètre de la filière alimentaire. Il s'agit d'identifier les nouvelles compétences attendues pour accompagner les transitions, notamment la transformation numérique, la transition écologique et la performance logistique ;
- créer un outil digital de GPEC relatif à l'identification de passerelles métiers et le tester dans les TPE-PME et auprès des salariés.

Ces deux actions expérimentales ont pour objet de favoriser les mobilités professionnelles vers et au sein de la filière alimentaire, donner plus de visibilité sur les opportunités offertes au sein des entreprises et mettre en œuvre des démarches internes de GPEC.

Adapter l'offre des certifications professionnelles de la filière alimentaire

Il est prévu de travailler sur les Certificats de qualification professionnelle (CQP) / Certificats de qualification professionnelle inter-branches (CQPI), sur les titres professionnels, sur les passerelles et sur l'adaptation du dispositif de maîtrise des savoir-faire en lien avec Cléa. Des

travaux de réflexion seront également engagés sur les besoins d'évolution des certifications nationales / État, dont les titres professionnels, en vue d'anticiper et de préparer les échanges en Commission professionnelle consultative (CPC). L'enjeu est de repérer les compétences «transférables» / «transversales» et d'élaborer des passerelles entre les métiers et entre les secteurs de la filière.

Construire une offre de formation digitale, des modules de formation modaux et des parcours de formation innovants, le tout certifiant

Cette offre doit permettre de faciliter l'accès à la formation, notamment des salariés des TPE-PME via le développement de modules de formation permettant de valider des blocs de compétences transverses à des certifications de métiers cibles pour la filière alimentaire (métiers en tension ou en mutation). L'enjeu est de sécuriser les parcours professionnels des salariés et attirer des profils éloignés du cœur de métier vers des formations aux métiers de la filière alimentaire.

Adapter les outils digitaux de traçabilité, de positionnement et d'évaluation des candidats aux certifications professionnelles de la filière

Il s'agira de développer et tester auprès des publics prioritaires un outil de positionnement sur la maîtrise des savoirs fondamentaux sur une diversité de métiers de la filière et d'améliorer la plateforme «Evalim» afin de permettre son utilisation sur smartphone et tablette.

Expérimenter de nouvelles ingénieries de formation en situation de travail

Il s'agit tout autant d'accroître la capa-

cité de l'entreprise à agir en autonomie sur la sauvegarde et la transmission de ses savoir-faire, en particulier ses savoir-faire à risques et/ou stratégiques que de faciliter le retour et l'accès à la formation des salariés, notamment les salariés rétifs aux apprentissages classiques. Il est projeté le développement d'une nouvelle ingénierie AFEST, plus adaptable à toute situation et contexte de la TPE-PME intégrant les usages numériques pour :

- faciliter l'intégration des nouveaux collaborateurs ;
- capitaliser sur les innovations de savoir-faire ;
- apporter un appui-ressource à des salariés en exercice professionnel isolé ;
- prévenir la disparité de savoir-faire rares / les départs en retraite ;
- intégrer les pratiques de sauvegarde et de transmission de savoir-faire dans le mode projet / résolution de problèmes.

Renforcer l'attractivité et l'appui au recrutement dans la filière alimentaire

Il s'agit de déployer la démarche «Recruter autrement» et le kit «PACK ALIM» construit en 2018 avec le soutien de la Charte alimentaire. Cette action, déployée par les équipes OCAPAT, se traduit par un accompagnement des différents acteurs pour aboutir au recrutement de jeunes et de demandeurs d'emploi dans les entreprises de la filière alimentaire.

Une prestation d'accompagnement d'entreprises de la filière à la marque employeur sera expérimentée dans un ou plusieurs territoires, de manière individuelle et innovante sur les différents segments de la chaîne du recrutement : attirer, recruter, intégrer et fidéliser.

LA RECHERCHE, LE DÉVELOPPEMENT ET L'INNOVATION

L'innovation constitue de plus en plus un moteur de la compétitivité des entreprises. Les industries alimentaires sont historiquement parmi les entreprises les plus innovantes des industries manufacturières. Les processus d'innovation tendent à s'accé-

léner et à s'ouvrir en impliquant des parties prenantes externes aux entreprises. En France, l'écosystème d'innovation pouvant accompagner les entreprises est particulièrement dynamique.

L'innovation, dans l'ADN des industries agroalimentaires

Comme sur les périodes précédentes, entre 2014 et 2016, les entreprises du secteur agroalimentaire sont plus nombreuses à innover que dans les autres secteurs (65% contre 62% pour les autres industries manufacturières et 51% pour l'ensemble des secteurs). Les industries agroalimentaires, hors artisanat commercial et fabrication de boissons, représentent le troisième secteur le plus innovant après le secteur de l'information et de la communication (73%) et celui du gaz, de l'électricité, de la vapeur et de l'air conditionné (67%). Ce pourcentage d'entreprises innovantes, même s'il reste fort (65%), est en retrait par rapport à la période 2012-2014 (69%)¹. Entre 2014 et 2016, les secteurs les plus innovants sont ceux de la transformation et conservation de fruits et légumes (96%), de la fabrication d'autres produits alimentaires (thé, café, chocolat, cacao, condiments, etc.) (81%) et de la boulangerie-pâtisserie (73%)². Bien que les industries agroalimentaires soient plus nombreuses, en proportion, à innover que l'industrie manufacturière, les dépenses liées à l'innovation y sont plus faibles. En effet, 2,2% du chiffre d'affaires des industries agroalimentaires est consacré à l'innovation en 2016 contre 3,3% pour les entreprises des industries manufacturières. Toutefois, ces dépenses augmentent fortement par rapport à 2014 où elles représentaient 1,3% du chiffre d'affaires³.

Les types d'innovation sont variés : création de nouveaux produits, de nouvelles formulations, mise en œuvre de nouveaux procédés de fabrication, de nouveaux modes de distribution ou de livraison. Autant d'entreprises développent des innovations technologiques que d'innovations non technologiques : 51% des entreprises innoveront dans ces deux domaines. Ce chiffre est stable depuis 2010. Les IAA se distinguent par leur dynamisme dans les innovations en marketing : 37% des IAA innoveront contre 27% pour les industries manufacturières. Les innovations en organisation concernent 38% des entreprises. Les innovations technologiques de procédés concernent davantage d'entreprises (38%) que les innovations de produits (33%). La mise sur le marché de nouveaux produits reste un facteur d'innovation fort pour les IAA (23% des entreprises)⁴. Parmi les entreprises ayant innové en produits, 94% des industries agroalimentaires déclarent une innovation sur un bien nouveau, mais seulement 28% sur un service nouveau. Parmi les entreprises ayant innové en procédé (35%), 82% ont réalisé des innovations dans un processus de fabrication ou de production, 37% en logistique et distribution et 34% en soutien support. Mais surtout, la nature des innovations évolue et fait davantage appel aux technologies du numérique, faisant entrer timidement les IAA dans l'ère de l'industrie 4.0 (voir l'encadré en page 54). Entre

1. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, pages 5 et 6

2. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 6

3. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 12

4. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, pages 8 et 9

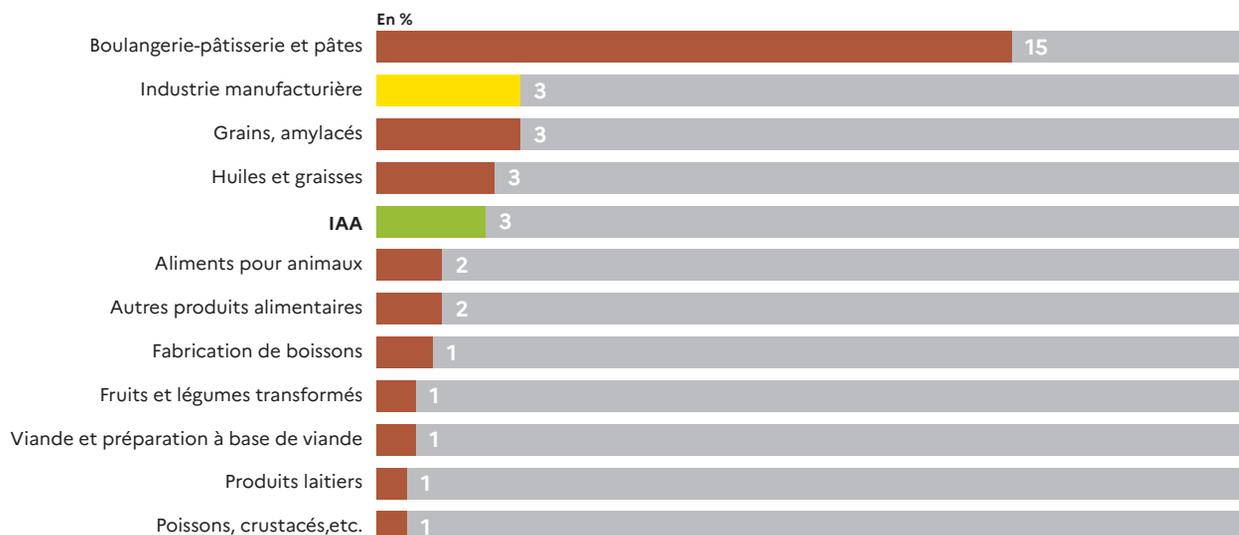
2014 et 2016, 25% des entreprises du secteur des industries agroalimentaires ont innové dans au moins une des activités logistiques, contre 20% dans l'industrie manufacturière dans son ensemble. Leurs trois motivations majeures sont de répondre à la pression des coûts, de celle du marché et d'ouvrir de nouvelles opportunités de marché. 56% des industries agroalimentaires déclarent avoir innové dans leur système de gestion, 36% dans l'approvisionnement électronique, 33% dans la gestion informatisée de la chaîne d'approvisionnement et 28% dans le re-design de produit pour en faciliter le transport.

La part du chiffre d'affaires générée par l'innovation en produits nouveaux pour le marché ou pour l'entreprise est moins importante dans les industries agroalimentaires (10%) que dans l'industrie manufacturière dans son ensemble (16%), de même que la part du chiffre d'affaires généré par les seules innovations de produits nouveaux⁵ pour le marché (4% contre 9%). Les disparités entre les secteurs sont cependant très marquées : le secteur de la transformation et conservation de fruits et légumes génère ainsi 32% de son CA par des produits nouveaux⁶. Le taux d'innovation est influencé par la taille

de l'entreprise. Ainsi, les entreprises agroalimentaires d'au moins 250 salariés innove technologiquement deux fois plus que les entreprises de 10 à 19 salariés (75% contre 35%). Cette différence est davantage marquée pour les innovations de produits que de procédés : dans les entreprises de 250 salariés et plus, le taux d'innovation en produits nouveaux pour le marché est près de 5 fois plus élevé que dans les entreprises de 10 à 19 salariés (52% contre 11%)⁷. Par ailleurs, les entreprises exportatrices sont plus innovantes que les autres : 73% des industries agroalimentaires exportatrices de plus de 10 salariés ont innové dans au moins une catégorie d'innovation, contre 55% des entreprises non exportatrices⁸. Entre 2014 et 2016, 48% des entreprises agroalimentaires innovantes technologiquement déclarent avoir reçu un soutien financier public sous différentes formes : crédit impôt recherche, exonérations fiscales ou sociales, subventions, prêts directs ou avances, ou encore garanties de prêt. Dans près de deux cas sur trois, les entreprises agroalimentaires de 250 salariés et plus qui innove technologiquement reçoivent un soutien financier public, contre 37% pour les entreprises de 10 à 19 salariés.

DÉPENSES D'INNOVATION RAPPORTÉES AU CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2016

Source : Enquête communautaire sur l'innovation (CIS 2016), Insee, traitements SSP



5. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 6

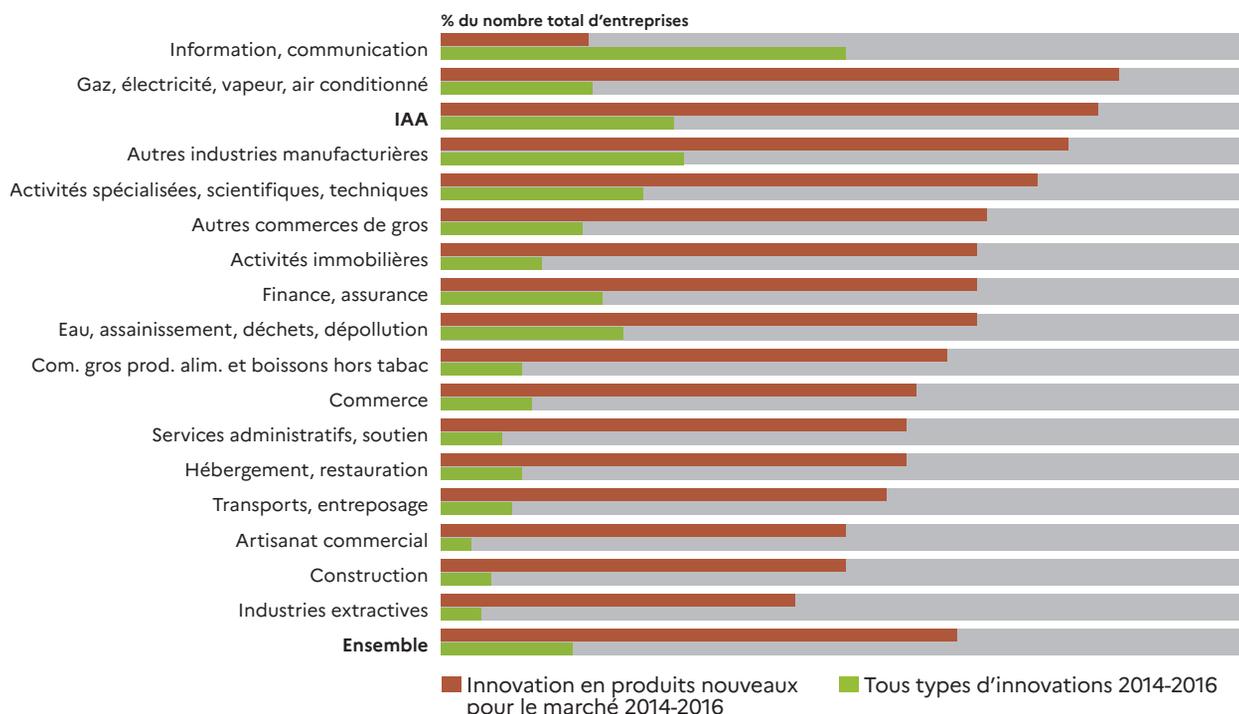
6. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 6

7. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 7

8. L'innovation dans les entreprises agroalimentaires, Agreste Les Dossiers - n°2019-3 - juin 2019, page 13

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES PARI MI LES ENTREPRISES LES PLUS INNOVANTES

Source : Enquête communautaire sur l'innovation (CIS 2016), Insee, traitements SSP



Un écosystème inspirant

Une grande diversité d'acteurs concourt à produire de la connaissance, faire émerger, accompagner et développer les innovations: les organismes de recherche finalisée, les écoles d'enseignement supérieur agricole et les universités au double métier formation / recherche, les instituts techniques, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), les pôles de compétitivité, Bpifrance, le réseau FoodTech... En relation avec ces acteurs institutionnels, l'écosystème privé de l'innovation s'est fortement développé ces dernières années.

Les acteurs de la recherche finalisée : focus sur INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement a été créé officiellement le 1^{er} janvier 2020 par fusion de l'INRA et d'Irstea. Reposant sur une communauté de travail de plus

de 10 000 personnes, INRAE est au service de la connaissance, de l'innovation, de l'expertise et de l'appui aux politiques publiques, avec 18 centres de recherche au cœur des dynamiques régionales et 14 départements scientifiques qui animent des communautés de recherche pluridisciplinaires.

La Direction générale déléguée science et innovation anime la politique d'innovation de l'INRAE et impulse une culture de l'innovation. Elle travaille en réseau et 65 personnes sont plus particulièrement mobilisées pour valoriser et « transformer » les résultats de recherche de l'INRAE. À noter que, parmi les 14 départements scientifiques d'INRAE⁹, 5 consacrent tout ou partie de leur activité aux problématiques des industries agroalimentaires et de l'alimentation. Des dispositifs spécifiques tels que les instituts Carnot ou plus récemment le consortium AgriO permettent de tisser des liens fructueux entre recherche et entreprises.

9. https://www.inrae.fr/nous-connaître/organigramme#anchor1_2

L'INSTITUT CARNOT QUALIMENT, POUR DÉVELOPPER DES ALIMENTS MIEUX PRODUITS, MIEUX CONSTRUITS, MIEUX PERÇUS

Qualiment®, réseau de recherche en alimentation humaine porté par INRAE, a obtenu en février 2020 une nouvelle labellisation Carnot par le MESRI¹, pour une durée de 4 ans. Porte d'entrée vers la recherche publique en alimentation humaine, le Carnot Qualiment® accompagne les besoins en recherche des entreprises agro-alimentaires grâce à son réseau de plus de 500 chercheurs répartis sur l'ensemble du territoire national². Sa mission se traduit par de nombreuses collaborations de recherche et thèses CIFRE. Les chercheurs de Qualiment® bénéficient d'un rayonnement international, et sont régulièrement impliqués dans des projets européens, à l'instar du projet From'Innov autour du développement de nouveaux procédés éco-ef-

ficaces pour la fabrication de fromages affinés (financement Eurostars, en collaboration avec l'entreprise Innolact) ou encore du projet FOX Food processing in a box visant à stimuler la transition d'une industrie centralisée vers une approche davantage localisée et flexible dans le domaine des fruits et légumes (financement H2020, 26 partenaires).

L'évolution des demandes des consommateurs, comme les défis soulevés par la crise sanitaire récente, sont des moteurs d'innovation pour les entreprises de l'agro-alimentaire, et la recherche partenariale public – privé est un moyen privilégié pour identifier et faciliter ces innovations. Pour y répondre, le Carnot Qualiment® contribue à développer

des aliments plus sains, plus « naturels », depuis la formulation du produit jusqu'à son processus de production. Qualiment® travaille également au développement de nouvelles sources de protéines, et à l'étude des microbiotes et de leurs interactions avec l'hôte. Étant donné les enjeux autour de la relocalisation et les besoins d'aller vers des procédés plus sobres, l'usine agro-alimentaire du futur est une autre thématique clé des chercheurs du Carnot, qui s'intéressent à l'intégration de capteurs, à l'éco-conception, au développement de nouveaux matériaux, d'emballages actifs et de méthodes de préservation et de chauffage alternatives par exemple.

1. Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

2. Les partenaires de INRAE constituant le périmètre du Carnot Qualiment sont les suivants : 3 Universités (Bourgogne, Clermont Auvergne et Avignon), 4 écoles (ONIRIS, AgroParisTech, AgroSup Dijon et Agrocampus Ouest), CTCPA, CNRS, CRNH, SAYENS Agroalimentaire

LE CONSORTIUM AGRIO ACCOMPAGNE LES JEUNES POUSSÉS

Le Salon international de l'agriculture (SIA) 2020 a été l'occasion du lancement d'AgriO, un consortium qui rassemble les principaux acteurs nationaux qui accompagnent les startups des secteurs de l'agriculture, de l'alimentation, des agro-industries et de l'environnement:

INRAE Transfert aux côtés d'INRAE, AgroParisTech, l'Institut Agro via son école interne Montpellier SupAgro, AgrOnov, les trois pôles de compétitivité Industries agro-ressources (IAR), Vitagora et Agri Sud-Ouest Innovation. AgriO est labellisé French Tech Seed et soutenu

par Bpifrance pour trois ans. Grâce à ce label, les startups de moins de trois ans suivies par les partenaires du consortium bénéficieront d'un effet de levier pour l'investissement privé grâce à un soutien financier de Bpifrance compris entre 250 000 euros et 500 000 euros.

LA FOODTECH : DÉFINITION

La FoodTech désigne la communauté des entreprises innovantes, en particulier les startups, alliant les nouvelles technologies, notamment numériques, et le domaine de l'alimentation. Si on considère l'alimentation au sens large, la FoodTech englobe l'ensemble de la chaîne alimentaire de la production agricole au consommateur final, en passant par la transformation, la restauration, et la distribution. Le terme AgTech ou AgriTech est réservé à l'alliance des

nouvelles technologies et de la production agricole. Parfois le terme FoodTech est utilisé d'une manière plus restrictive pour qualifier les entreprises innovantes s'intéressant aux aliments depuis la récolte à leur consommation. Au sein de la FoodTech, l'écosystème de la WineTech, centré sur la filière viti-vinicole, est particulièrement dynamique.

Par extension, le terme FoodTech est souvent utilisé pour qualifier les entre-

prises innovantes dans le domaine de l'alimentation, même si leurs innovations ne sont pas nécessairement liées au numérique. Il s'agit par exemple d'innovations liées à de nouvelles sources d'aliments (insectes, algues), à de nouveaux produits transformés (substituts de repas, produits alimentaires de rupture, aliments santé, amélioration de produits existants), ou à l'emballage de produits.

La FoodTech

En France, le nombre de startups de la FoodTech était estimé à 500 en 2017. En 2020, elles sont près de 600 dont environ 200 dans l'AgTech, 330 dans la transformation, distribution, consommation et hôtellerie restauration, et 70 dans la WineTech. Au niveau mondial, la FoodTech pèse aujourd'hui 250 milliards de dollars et sa croissance moyenne est estimée à près de 6% par an d'ici 2022. En 2019, en Europe, les startups ont levé un montant record de 2,4 milliards d'euros, soit 70% de plus qu'en 2018. Cinq startups concentrent 58% des montants investis dans toute la FoodTech européenne. Deux startups françaises se trouvent dans le top 10 des investissements européens : Ynsect (élevage et transformation d'insectes pour l'alimentation animale) et Wynd (Foodservice)¹⁰. La France se trouve à la première place européenne en nombre d'investissements supérieurs à 1 million d'euros, (50 investissements en 2019 pour un montant total de 404 millions d'euros) mais elle reste derrière le Royaume-Uni (711 millions d'euros) en termes de montant total investi en l'absence de montant élevé investi dans des startups de dimension internationale. L'écosystème FoodTech français se caractérise par un fort dynamisme de l'AgTech et du Foodservice (solutions pour la restauration et robots de cuisine) qui concentrent 83% des investissements (respectivement 48% et 35%). En revanche, le secteur des produits transformés et packaging ne capte que 6% des investissements en France et 5% au niveau européen. Étonnamment, bien que ces startups soient de plus en plus nombreuses et représentent 36% des startups créées dans la FoodTech en Europe en 2019, elles ne lèvent toujours pas de fonds de manière significative. Au contraire, après un maximum en 2017, les investissements y ont depuis diminué et le taux de "mortalité" des startups dans ce secteur est supérieur à 50%. Le réseau thématique French Tech #FoodTech est un réseau créé en 2016 par l'État pour faire de la France un des pays les plus attractifs au monde pour les startups. Il réunit un ensemble d'acteurs spécialisés et s'appuie sur 5 écosystèmes territoriaux en France (Brest+, Lyon, Montpellier, Rennes

St Malo, Dijon). Il a pour objectif d'accompagner les startups porteuses d'innovation dans leur croissance et leur rayonnement en France et à l'international. Plusieurs incubateurs dédiés à l'innovation en agroalimentaire et en alimentation et portés par des initiatives privées ou par des collectivités territoriales se sont également développés ces dernières années. Ils visent à rassembler en un lieu unique des startups mais aussi de grandes entreprises, des institutions, des experts et des investisseurs avec un objectif d'accélération du développement des startups par leur mise en réseau et un accompagnement personnalisé. Citons par exemple : Smart Food Paris, Food Factory à Lyon, Foodshaker de l'ISARA à Lyon, le programme Toaster Lab à Dijon, les villages by CA (Crédit agricole), Shakeup Factory, etc.

Les instituts techniques agro-industriels apportent des solutions aux PME

Les instituts techniques agro-industriels (ITAI) sont des organismes de recherche appliquée, d'expertise, d'assistance technique, de veille technologique ou réglementaire, de démonstration, de formation et d'information, au service des entreprises et en particulier des PME. 15 ITAI¹¹ ont été qualifiés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour la période 2018-2022, reconnaissant leur capacité à mener des missions d'intérêt général au profit des filières de transformation. 5 d'entre eux¹² ont obtenu la double qualification d'institut technique agricole (ITA), pouvant ainsi accompagner à la fois les professionnels de l'amont et de l'aval des filières. Structure nationale de coordination, l'ACTIA (Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire) fédère ces 15 ITAI ainsi que 7 centres partenaires interface et 11 centres partenaires techniques (soit 1200 chercheurs, ingénieurs et techniciens). Ce réseau propose une gamme de services, le développement de produits ou de procédés, la mise au point de prototypes et d'outils d'aide à la décision, d'études et aussi de formations sur 80 sites en France. Les ITAI

10. FoodTech in Europe, 2020. Digital Food Lab. <https://www.digitalfoodlab.com/fr>

11. Les 15 ITAI sont : ACTALIA, ADIV, ADRIA, AÉRIAL, BNIC, CÉVA, CTCPA, EXTRACTIS, IFBM, IFIP, IFPC, IFV, ITAB, ITERG, LNE

12. Les 5 instituts qui ont la double qualification ITA/ITAI sont : CÉVA, IFIP, IFPC, IFV, ITAB

13. Les 14 UMT sont : AGROBERGO – AGROCHEM – ALTER'IX – ASIICS – BALI – FROM'CAPT – MINICAVE – NEWCARN – NOVA2CIDRE – OPTIMALT – QUALIVEG2 – PROTORISK – SAFEMAT – VIROCONTROL. <https://www.actia-asso.eu/umt-presentation/>

14. Les 10 RMT : Clean2 – Ecofluides2020 – Ecoval 2020 – Fidele – Florepro 2 – PropackFood 2020 – Qualima 2020 – Quasaprove – Transfobio 2020. <https://www.actia-asso.eu/rmt-presentation/>

L'UNITÉ MIXTE TECHNOLOGIQUE AGROBERGO

Labellisée pour 2019-2023, basée à Clermont-Ferrand et coordonnée par l'ADIV, elle regroupe 6 partenaires sur le thème du développement de solutions robotiques et ergonomiques (Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, CNRS, Institut Pascal, Sigma Clermont, Université Clermont Auvergne). En s'appuyant sur l'amélioration ergonomique et différentes technologies, robotique, cobotique, exosquelette, réalité virtuelle..., son objectif est de trouver des solutions à la réduction de la pénibilité pour améliorer l'attractivité des métiers, améliorer la compétitivité des entreprises françaises en diminuant les coûts directs et indirects liés aux arrêts de travail et en gagnant

en productivité, améliorer la sécurité sanitaire des produits en diminuant les manipulations directes des produits par les opérateurs ou en intégrant des systèmes de nettoyage.

L'UMT est structurée autour du thème central et transverse «ergonomie au travail» qui apportera sa contribution méthodologique et technique complémentaire aux travaux organisés selon trois axes thématiques :

- développement de ressources humaines opérationnelles ;
- assistance mécatronique de l'opérateur ;
- mécanique et robotique dans un objectif d'automatisation.

participent à des Unités mixtes technologiques (UMT) et des Réseaux mixtes technologiques (RMT), dont l'ACTIA assure une coordination globale, créés pour favoriser les collaborations entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national et constituer des groupements de compétences visibles et reconnus. L'ACTIA coordonne 14 UMT¹³ et 10 RMT¹⁴ labellisés pour une durée de 5 ans par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Leurs thèmes d'intérêt sont très variés, pouvant être spécifiques à une filière ou transversaux à plusieurs filières.

Les Régions, cheffes de file du développement économique et du soutien à l'innovation dans les territoires

La loi NOTRe (nouvelle organisation territoriale de la République) du 7 août 2015 confie aux Régions une compétence élargie en matière de développement économique, recherche et innovation. Un Conseil économique Etat-Régions donne à l'Etat et aux Régions un cadre d'échanges stratégiques sur les enjeux et les orientations de politique industrielle, en coordination avec le Conseil national de l'industrie, et de politique d'innovation, en coordination avec le Conseil de l'innovation. Sa première réunion, en décembre 2019, a permis d'échanger sur le Pacte productif et de décider de plusieurs coopérations État-Régions, notamment la régionalisation de la gouvernance des pôles de compétitivité et du dispositif de financement des projets de R&D collaborative « PSPC-Régions ».

Depuis 2014, les Régions sont autorités de gestion pour la mise en œuvre des fonds européens structurels et d'investissement (FESI). Le FEDER (Fonds européen de développement régional) est orienté sur les domaines retenus par les Régions dans le cadre des stratégies régionales de spécialisation intelligentes (S3). En France, pour la période 2014-2020, le FEDER représente 9,5 milliards d'euros, dont 20% sont alloués à la recherche et innovation (soit 1,7 milliard d'euros), où il intervient :

- ▶ dans l'amélioration des infrastructures et des capacités à développer l'excellence en recherche et innovation ;
- ▶ dans le cadre des investissements des entreprises en RDI et dans le développement des liens et des synergies entre le monde de la recherche et le monde économique ;
- ▶ dans le soutien des activités de recherche technologique et appliquée.

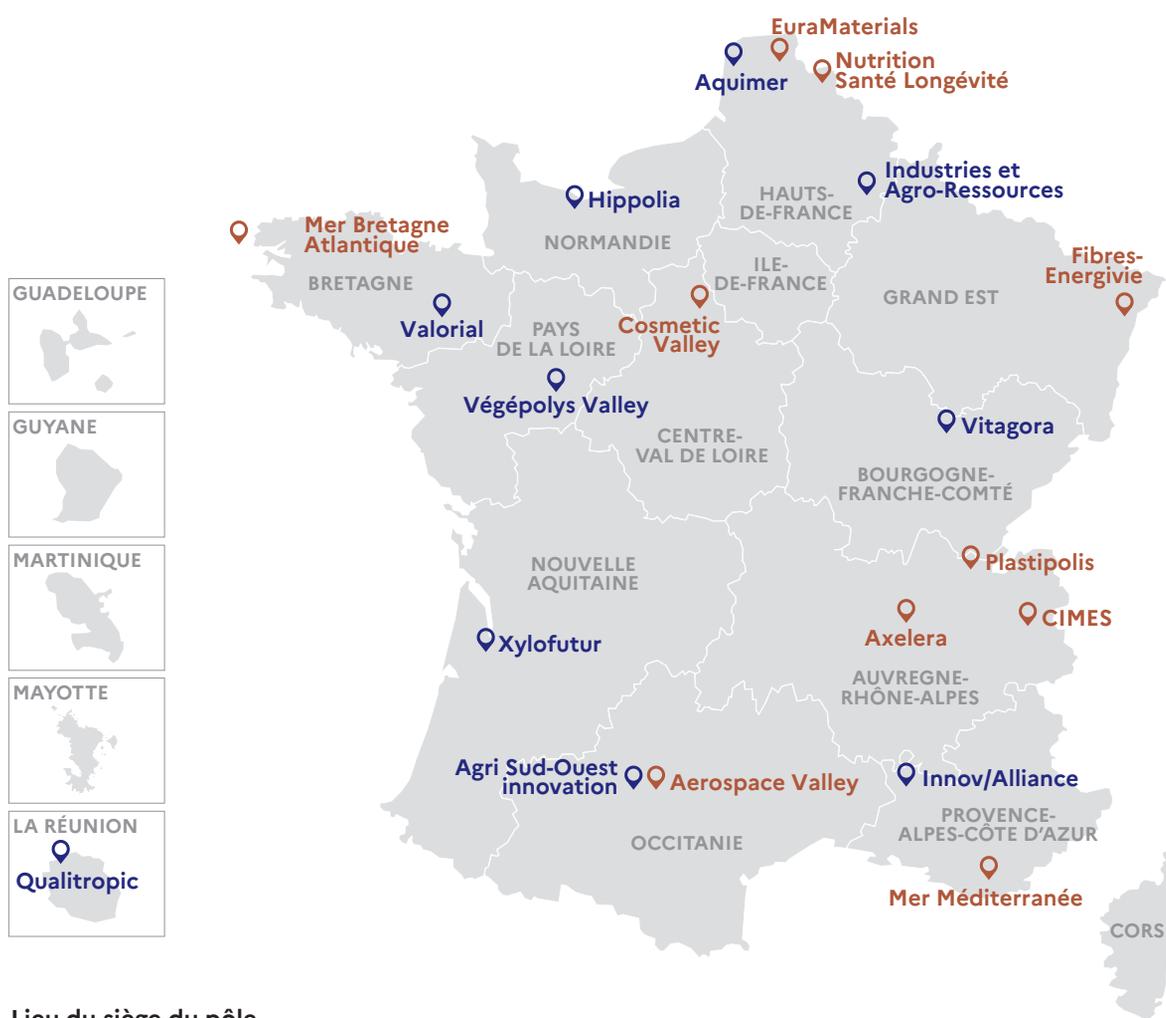
Le FEADER (Fonds européen agricole de développement rural) est l'instrument de financement du deuxième pilier de la politique agricole commune (PAC). En complément des politiques de soutien aux revenus du premier pilier, il s'inscrit dans le champ d'une économie compétitive et innovante, dans le respect des principes du développement durable. En France, pour la période 2014-2020, le FEADER représente 11,4 milliards d'euros, dont 201 millions d'euros sont consacrés à la recherche et à l'innovation. Il permet par exemple de financer des projets d'industrialisation des innovations dans les IAA et des projets innovants de coopération multi-acteurs, notamment dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI).

Les pôles de compétitivité

Un pôle de compétitivité rassemble sur un territoire bien identifié et sur une thématique ciblée, des entreprises, des laboratoires de recherche et des établissements de formation, engagés dans une démarche partenariale, destinée à dégager des synergies autour de projets innovants collaboratifs en direction de marchés donnés, et disposant d'une masse critique assurant sa visibilité internationale. Le rapprochement des acteurs économiques, scientifiques et de formation d'un même territoire constitue en effet une source d'innovation, d'attractivité et un frein aux délocalisations. Cette politique, lancée en 2004 en France, a inspiré la politique européenne des "clus-

ters". Les projets innovants labellisés par les pôles de compétitivité dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire portent sur des domaines aussi variés que la robotique, l'alimentation fonctionnelle, les emballages, la traçabilité, le biocontrôle, les agroéquipements,... En lançant la phase IV de cette politique en 2019, l'Etat a réaffirmé la pertinence du modèle des pôles au sein du paysage de l'innovation et mis particulièrement l'accent sur l'ambition européenne, en confiant aux pôles l'objectif de faire émerger davantage de projets collaboratifs européens. À l'issue de l'appel à candidatures lancé à l'été 2018, l'État a labellisé 56 pôles de compétitivité, dont une dizaine œuvrent dans le périmètre sectoriel du ministère.

LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ EN FRANCE ŒUVRANT DANS LES SECTEURS DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE, DE LA FORÊT ET DE LA BIOÉCONOMIE



Lieu du siège du pôle

📍 Pôles de compétitivité suivis par le MAA

📍 Autres pôles de compétitivité avec des thématiques agricoles

Identification de marchés clés dans le cadre du Pacte productif

Les travaux du Pacte productif, menés en 2019 et 2020, avaient pour objectif de parvenir au plein emploi et d'accélérer la transition environnementale de l'économie, en misant sur la production française et en se dotant d'une stratégie partagée pour accompagner les grandes transitions (environnementale, numérique, démographique) à horizon 2025-2030.

Dans le cadre de l'orientation visant à faire de la France une économie de rupture technologique, l'État a conduit depuis l'été 2019 une démarche « marchés clés » visant à identifier des marchés émergents à forts enjeux technologiques sur lesquels positionner la France. 54 marchés ont ainsi été analysés puis soumis à la sélection d'un collège d'experts selon quatre critères :

- ▶ la pertinence économique, le positionnement des acteurs français et la maturité technologique à horizon 2025 ;

- ▶ la légitimité et l'impact potentiel d'une intervention de l'État sur les barrières à lever ;
- ▶ l'évaluation des enjeux en matière de souveraineté ;
- ▶ l'évaluation de l'impact environnemental.

En 2020, l'État a retenu 11 premiers marchés devant faire l'objet d'une stratégie d'accélération, qui formalise, sous forme de feuille de route, les objectifs de transformation du secteur et les leviers les plus adaptés pour les atteindre. Le projet de stratégie d'accélération « Alimentation durable pour la santé » vise ainsi à répondre aux enjeux d'adaptation et de résilience des systèmes de production alimentaire dans un contexte de transitions multiples. Il comprend notamment des actions de recherche et d'innovation dans les domaines des protéines, des ferments, de l'alimentation des seniors, de la naturalité et de la traçabilité.

LE CONSEIL DE L'INNOVATION

L'État a installé en juillet 2018 le Conseil de l'innovation, instance de pilotage stratégique chargée de définir les grandes orientations et les priorités de la politique de l'innovation, appuyées par des travaux d'évaluation et de prospective. Présidé par le ministre chargé de l'économie et celui chargé de la recherche, le Conseil de l'innovation rassemble le ministre de la Transition écologique, le ministre

des Armées, le secrétariat d'État chargé de la transition numérique et le ministre chargé des Comptes publics, Bpifrance et l'ANR ainsi que six personnalités qualifiées issues des domaines de la recherche, de l'industrie, du capital-innovation, de l'entrepreneuriat, et de l'économie de l'innovation. Chaque année, il retient des grands défis sociétaux dans des domaines stratégiques présentant de fortes

barrières technologiques. Ces grands défis doivent permettre de créer de nouveaux marchés, où la France pourrait prendre une position de leader et d'y accompagner la croissance d'un écosystème de laboratoires, startups, PME et grands groupes. Le Conseil de l'innovation sera amené à évoluer dans le cadre du prochain Programme d'investissements d'avenir.

LA QUALITÉ SANITAIRE, UN FACTEUR DE PRODUCTION EN SOI

Le paquet hygiène – socle réglementaire européen

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire («vache folle», dioxine, etc.), l'Union européenne a harmonisé sa réglementation, dite «paquet hygiène», pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obtenir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (libre circulation des produits au sein de l'Union européenne) et culturels. Le «paquet hygiène» correspond à un ensemble de textes européens qui définit le cadre réglementaire pour l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, entré en application le 1^{er} janvier 2006. Ces règlements sont des textes d'application du règlement (CE) n°178/2002, fondateur de la législation alimentaire européens dite «food law», qui a notamment affirmé la responsabilité primaire des exploitants du secteur alimentaire quant à la sécurité sanitaire des denrées mises sur le marché. L'objectif du «paquet hygiène» est de garantir un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte le patrimoine gastronomique et les produits traditionnels européens. Il a permis de simplifier un dispositif réglementaire européen complexe qui s'appuyait sur des directives sectorielles multiples. Cette réglementation, qui a conduit à une simplification ou à l'abrogation de nombreux textes réglementaires français, est d'application obligatoire depuis janvier 2006 dans

tous les États membres, ainsi que pour les pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

Cette réglementation englobe l'ensemble de la chaîne alimentaire depuis la production primaire animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie de l'alimentation animale, l'agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport, la restauration et la distribution. Séparant clairement les responsabilités des professionnels de celles des services de contrôle, elle améliore la lisibilité des textes européens relatifs à l'alimentation. L'esprit général de ces textes permet aux professionnels de s'affranchir d'obligations prescriptives préexistantes notamment en matière de locaux ou d'équipements. S'ils gardent de ce fait une certaine liberté dans le choix des moyens à mettre en œuvre pour maîtriser la sécurité de leurs fabrications, ils doivent néanmoins justifier de leurs choix et en assumer la responsabilité. Pour cela, les professionnels (hors production primaire) doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce plan inclut la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de procédures fondées sur les principes HACCP (identification des dangers et mise en place de mesures de maîtrise de ces dangers). Les services de contrôle s'assurent, quant à eux, que les professionnels atteignent effectivement les objectifs fixés par la réglementation et qu'ils ne mettent sur le marché que des denrées sûres.

La maîtrise du risque sanitaire par les exploitants du secteur alimentaire

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable des produits qu'il met sur le marché. La réglementation du « paquet hygiène » consacre l'obligation de résultats sur la primauté des obligations de moyens désormais définies sous la responsabilité des exploitants. Il 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. Pour établir ces mesures l'exploitant a recours à des outils de deux ordres : réglementaire (d'application obligatoire) et d'application volontaire. Les outils réglementaires sont définis par les règlements européens. Ces derniers sont complétés par des règlements d'application pour préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures, ainsi que par des documents d'interprétation pour clarifier certains points, ou des dispositions nationales dans des cas bien précis.

Pour assurer la sécurité sanitaire de leurs produits, les professionnels mettent en place différentes mesures qui forment le « plan de maîtrise sanitaire » : les bonnes pratiques d'hygiène, c'est-à-dire l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène ; une analyse des dangers au niveau des points critiques, qui permet de prendre des mesures précises en fonction du circuit de production (HACCP) ; une traçabilité et des procédures de retrait/rappel. Des guides de bonnes pratiques d'hygiène sont conçus par les branches professionnelles des différents secteurs. Ils sont particulièrement utiles aux PME car

ils permettent aux exploitants du secteur alimentaire de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Ces guides rassemblent les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'ils visent. Enfin, en cas de non-conformité détectée dans des produits ou d'apparition de maladies à la suite de la consommation de ces produits (alerte sanitaire), les exploitants à tous les stades de la chaîne alimentaire doivent retirer ces produits du marché. Ils doivent de plus informer les consommateurs qui les détiennent encore de ne pas les consommer (mesure de rappel), afin de faire cesser immédiatement l'exposition des consommateurs à un danger manifeste.

S'agissant des outils d'application volontaire, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) a récemment reconnu pour partie les dispositifs privés de certification IFS et FSSC 22 000. Après avoir effectué des audits d'observation des contrôles réalisés selon ces dispositifs, certains points de contrôle ont en effet été considérés comme correspondants à ceux de la grille d'inspection en sécurité sanitaire des aliments utilisée par les services de l'État. Ainsi, le contenu et le temps nécessaire à la réalisation des contrôles officiels pourront être adaptés dans les établissements concernés. Le travail avec les propriétaires des dispositifs privés se poursuit afin d'élargir progressivement, le cas échéant, le champ de la reconnaissance.

La gestion du risque et la politique de contrôle

Les différentes crises sanitaires d'origine alimentaire, vécues par le passé, ont fait évoluer la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. Dans l'Union européenne, l'analyse des risques est composée de trois volets interconnectés : l'évaluation, la gestion et la communication sur le risque. Ces trois volets, bien que liés, sont indépendants dans leur fonctionnement.

L'Anses est, en France, l'organisme en charge notamment de l'évaluation des risques sanitaires liée à l'alimentation alors que la gestion du risque revient aux différents ministères impliqués : ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de l'économie. La gestion des risques passe notamment par une politique de contrôle claire. 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. De plus, 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 favorable aux TPE et PME, est fondamental pour la préservation du patrimoine culinaire, des diversités culturelles et des productions artisanales françaises. 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.

Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France consacre des moyens importants à la mise en œuvre de la politique sanitaire. Les autorités compétentes représentées par la Direction générale de l'alimentation (DGAL), la Direction générale de la concurrence, de

la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la Direction générale de la santé (DGS), ont des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des entreprises agroalimentaires. Ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections, mais également d'analyses pratiquées dans le cadre de plans annuels de surveillance et de contrôle, d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires collectives, gestion des alertes,...) ou de crise sanitaire. 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 et la DGS contrôle certains établissements de remise directe et de restauration collective dans le secteur médico-social. Au niveau territorial, les Directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) réalisent les contrôles dans le domaine animal et alimentaire. Les DRAAF coordonnent la répartition et l'utilisation des moyens humains et financiers et sont en charge des contrôles dans le domaine végétal.

Alim'confiance : la transparence des résultats des contrôles sanitaires

Depuis le 3 avril 2017, les consommateurs ont accès aux résultats des contrôles sanitaires officiels dans tous les établissements de la chaîne alimentaire, grâce à l'application mobile Alim'confiance et au site internet alimconfiance.gouv.fr. La publication des résultats des contrôles sanitaires officiels dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, IAA,...) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévue par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

Les données rendues publiques concernent les contrôles officiels réalisés depuis le 1^{er} mars 2017 et portent sur le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène. Pour les abat-

toirs, il s'agit d'un niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement puisque le résultat du contrôle concerne également le respect des normes en matière de protection des animaux.

Quatre niveaux d'hygiène ou de maîtrise sanitaire sont possibles : très satisfaisant, satisfaisant, à améliorer, à corriger de manière urgente. Seuls les établissements dont le niveau d'hygiène est « à corriger de manière urgente » présentent des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur. Aussi, l'autorité administrative en ordonne la fermeture, le retrait ou la suspension de l'agrément sanitaire. Les délais pour mettre en place les mesures correctives sont jugés au cas par cas en fonction de la nature des non-conformités et de la situation sanitaire de l'établissement incriminé.

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

Dans la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, la Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire (DGAL) et le Service national des enquêtes (DGCCRF) sont habilités à enquêter sur les infractions à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le résultat de ces enquêtes est souvent communiqué au ministère de la Justice et aux services de police pour les poursuites judiciaires qui s'imposent. 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 celle du cheval. 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.

Malgré les efforts de prévention de la contamination des aliments, 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). Gérant plus de 80% des alertes d'origine alimentaire, la MUS partage sa 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 sont déclenchées à la suite du constat d'une non-conformité d'un produit au moment d'un autocontrôle, d'un contrôle officiel, ou bien par des plaintes de consommateurs ou encore à la suite de cas de toxi-infection alimentaire collective. Des procédures de retraits/rappels sont alors mises en place par les professionnels, sous le couvert des services de l'Etat, ainsi que des actions correctives dans l'établissement de production ou de transformation concerné. Lorsque l'alerte s'étend au-delà des frontières de la France, le réseau d'alerte européen - rapid alert system of food and feed (RASFF) - voire le réseau international - international food safety authorities network (INFOSAN) - sont activés.

De nouvelles dispositions dans la loi EGAlim pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments

L'article 50 de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable, et accessible à tous, dite « loi EGAlim » concerne l'obligation de transmission au fil de l'eau d'informations sanitaires supplémentaires à l'autorité administrative. Avant l'entrée en vigueur de la loi EGAlim, tout résultat d'autocontrôle défavorable obtenu sur un produit (denrée alimentaire ou alimentation animale) mis sur le marché devait déjà être notifié dans les plus brefs délais à l'autorité administrative. Depuis l'entrée en vigueur de la loi EGAlim, cette obligation d'information est étendue aux résultats d'autocontrôles défavorables sur

les produits non encore mis sur le marché, et aux résultats d'autocontrôles défavorables obtenus dans l'environnement de production (locaux et matériel par exemple), dès lors que ces résultats laissent penser que les produits sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé humaine et/ou animale. Cette information ne se limite pas à la transmission du résultat brut et doit également comprendre une analyse des risques réalisée par le professionnel et préciser les mesures prévues. Enfin, cet article de la loi EGAlim renforce également les obligations de communication de résultats d'analyses par les laboratoires, sur demande des services de contrôle.

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, selon une législation européenne harmonisée qui doit être appliquée par tous les États membres. En France, ce sont des inspecteurs du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation qui sont chargés de 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 ainsi que du certificat sanitaire délivré par les autorités compétentes du pays tiers d'origine. 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 de l'Agriculture et de l'Alimentation

qui vont attester 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. Les exportateurs sollicitent le certificat sanitaire ou phytosanitaire auprès, respectivement, des services territoriaux locaux ou régionaux dépendant du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. 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. Pour aider les exploitants français à exporter, des sessions de formation sont régulièrement co organisées par la DGAL, FranceAgriMer et l'École nationale des services vétérinaires (ENSV). Ces formations sont 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 permettent 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.

LE « CAPITAL TERRITORIAL », LE RETOUR D'UN FACTEUR DE PRODUCTION OUBLIÉ ?

Une demande croissante de territoire

80

La crise du Covid-19 a remis en avant l'importance de l'ancrage territorial des activités de production agricole et alimentaire. Les termes de «relocalisation» et «reterritorialisation» ont fait florès dans les médias et les discours politiques. Cette tendance préexistait déjà à la crise sanitaire : depuis plusieurs années, les sondages d'opinion montrent que les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'origine locale des produits. Ainsi, une étude Opinion Way de 2018 indique que 82% des Français font confiance aux produits des petits producteurs et 67% aux produits d'origine française¹.

Dans l'enseignement classique de l'économie, ce qui a trait à l'ancrage local des activités est souvent implicitement considéré comme inefficace. En effet, l'analyse économique considère la mobilisation de l'ensemble des ressources utiles à la production sans distinction de localisation. Les caractéristiques des territoires n'apparaissent qu'à travers le principe des avantages comparatifs de Ricardo, avec l'exemple historique de l'échange de vin et de draps entre le Portugal et la Grande-Bretagne : chaque pays (ou région) se spécialise dans la production pour laquelle son avantage relatif est le plus élevé, cet avantage étant en général considéré comme résultant de ses dotations naturelles (matières premières, conditions pédoclimatiques), mais également de son niveau technologique ou de la qualification de sa main-d'œuvre.

La mise en œuvre du principe des avantages comparatifs a abouti à un haut niveau

de spécialisation des différentes régions agricoles que nous connaissons, accompagné d'une forte réduction de la diversité des espèces cultivées et d'une augmentation sans précédent de la productivité. À l'échelle des industries agroalimentaires, la même logique a prévalu, avec une recherche d'économies d'échelle et une homogénéisation des procédés, qui a permis d'augmenter la production tout en garantissant la stabilité des produits et leur sûreté sanitaire.

Or, les crises internationales – et la crise du Covid-19 n'a pas fait exception – remettent régulièrement sur le devant de la scène les risques liés à cette forte spécialisation et le fait qu'on ne peut pas totalement s'affranchir de la nature «vivante» des produits alimentaires, notamment de leur lien au territoire. L'approche dite «territoriale» du développement économique considère, contrairement au principe des avantages comparatifs, que le territoire est bien plus qu'un support, mais qu'il relève d'une «alchimie» entre la terre et ses habitants.

Ces approches territoriales ont commencé à être mises en avant depuis les années 1970 avec les premières politiques en faveur du développement local, et surtout les travaux de géographes italiens sur les districts industriels de la «Troisième Italie», qui visaient à répondre à la question suivante : comment, dans un contexte de crise économique mondiale, de petites régions éloignées des grands centres industriels arrivent-elles à rester créatrices d'emploi, innovantes et exportatrices ?

1. <https://www.opinion-way.com/fr/sondage-d-opinion/sondages-publies/opinion-societe/societe/opinionway-pour-foodcamp-les-francais-et-l-alimentation-octobre-2018.html>

Des formes très diverses du « facteur territoire »

L'approche territoriale est à la base des signes de qualité liés à l'origine géographique (AOP, IGP), fortement soutenus historiquement par les pouvoirs publics français. Ces démarches, très répandues dans le secteur viticole, ainsi qu'à un degré moindre dans les produits laitiers, représentent cependant une part relativement faible de la production dans les autres secteurs (voir l'article « Les stratégies de différenciation des produits agroalimentaires » du Panorama des IAA 2020). Mais les signes de qualité liés à l'origine, qui tirent en général leur force de caractéristiques géographiques très spécifiques, ne sont pas la seule démarche de valorisation du « facteur territorial ».

Une autre caractéristique des approches territoriales est la recherche d'une valorisation des interactions entre les ressources locales. L'un des exemples les plus simples est l'association locale entre agriculture et élevage, qui profitent d'externalités positives réciproques entre fertilisation et alimentation animale. Cependant, il existe un grand nombre d'autres possibilités d'utilisation d'externalités positives (optimisation des rotations en grandes cultures, agroforesterie, valorisation des coproduits végétaux et animaux des unités de transformation, etc.). Beaucoup restent encore à découvrir et à mettre en œuvre. Depuis le début des années 2010, avec la montée en puissance de l'enjeu de l'économie circulaire, les recherches sur l'écologie industrielle territoriale se multiplient, et plusieurs territoires sont suivis de près, à l'image de la Biovallée dans la Drôme. Il s'agit de mieux connaître les conditions d'émergence et de développement d'interactions réciproquement avantageuses entre plusieurs types d'activités, de la sphère agricole mais aussi d'autres secteurs (emballages, outils de production, etc.).

L'une de ces conditions de succès des approches territoriales est sans contexte la capacité des acteurs locaux à se mobiliser collectivement pour valoriser efficacement les ressources spécifiques et leurs interrelations potentielles. Or, les territoires diffèrent fortement dans leur efficacité collective à

mobiliser efficacement et durablement leurs ressources, et l'intervention des pouvoirs publics est essentielle pour favoriser l'éclosion des démarches territoriales là où elles peinent à émerger spontanément.

Ces constats expliquent que le terme de « territorialisation » de l'alimentation recouvre des formes aussi diverses que les types de territoires. Les démarches d'alimentation territoriale, fortement encouragées par les pouvoirs publics (voir l'article « Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN) » du Panorama des IAA 2020), continuent à connaître un essor remarquable. Elles restent cependant souvent centrées sur le maillon agricole et incluent encore assez peu les entreprises de transformation et les synergies avec les autres secteurs. On peut cependant observer une multiplication des initiatives, impliquant souvent le maillon central (la transformation) de la chaîne. Un exemple parmi d'autres est la PME Brioches Fonteneau en Vendée, qui étend sa recherche de sourcing local, non seulement aux ingrédients, mais aussi aux emballages et aux machines. Le développement annoncé de solutions biosourcées viables pour les emballages alimentaires est probablement une source d'interdépendances territoriales vertueuses à fort potentiel.

Une autre tendance forte, qui est cette fois dans une logique de développement économique, et non de seule réponse aux besoins alimentaires locaux, est celle du développement des marques régionales. La démarche la plus ancienne, « Produit en Bretagne », créé en 1993 à l'initiative de quelques acteurs économiques, a été suivie de nombreuses initiatives similaires, avec des formes et des succès divers². Les marques qui fonctionnent le mieux associent l'ensemble des maillons, de l'agriculture jusqu'aux distributeurs, et jouent à la fois sur les ventes locales et hors de la région. Plus récemment, les distributeurs ont multiplié les initiatives pour mettre en avant leurs liens avec les producteurs locaux, avec une démarche plus centrée sur la demande locale.

2. <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2503.asp>

Simple effet de mode ou changement profond ?

Au regard des tendances observées, qui concernent à la fois les aspirations des consommateurs et le développement d'initiatives territoriales en matière d'alimentation, peut-on discerner des signes d'un réel changement de paradigme industriel ? Il est difficile de répondre à ce jour de manière totalement conclusive. Concernant le développement des circuits courts, qui est le marqueur le plus évident de la tendance à la reterritorialisation, la statistique agricole publique a commencé à documenter ce phénomène à partir du recensement agricole de 2010. L'étude publiée sur le sujet (Agreste, 2012) indiquait que 21% des agriculteurs était en démarche de circuit court. Toutefois, la situation était très hétérogène selon les productions et les territoires. Des traitements plus récents effectués par le service statistique du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation permettent de quantifier davantage le phénomène et son évolution : le chiffre d'affaires total réalisé en circuit court serait passé de 10% à 12% entre 2013 et 2016, avec une forte hétérogénéité selon les productions (36% en 2016 en maraîchage, 31% en viticulture, 22% en cultures fruitières, et à l'opposé 3% en grandes cultures). L'essentiel de la hausse entre 2013 et 2016 est due à la vente directe en maraîchage (qui passe de 13% à 21%). Ces résultats, assez conformes à l'intuition, confirment la limite de la « reterritorialisation » en ce qui concerne les grandes cultures, qui forment la base de l'apport énergétique de l'alimentation. Ils montrent aussi le lien entre territorialisation et socialisation, manifeste dans le cas de la vente directe de légumes.

Même si l'on n'assiste pas à un changement radical de paradigme remettant en cause

les principes de recherche d'économies d'échelle et d'industrialisation de la production alimentaire, il paraît néanmoins clair que la prise en compte du « facteur territorial » comme facteur de production continuera à croître, y compris chez les grandes entreprises. Il semble que l'on aille de plus en plus vers une coexistence de modèles, et vers l'hybridation entre logique territoriale basée sur les complémentarités locales facilitées par la proximité, et logique de spécialisation et d'économies d'échelle.

Pour être efficace en termes de compétitivité, cette prise en compte du facteur territorial devra autant que possible combiner les trois points forts en termes économiques de l'approche territoriale : la valorisation fine des ressources spécifiques, l'utilisation d'interdépendances vertueuses, et la capacité d'action collective. Seule la combinaison de ces trois principes permettra de contrebalancer la baisse de coûts de production permise par la spécialisation, qui rend le modèle dominant aussi puissant (tant économiquement que sur le plan de la pensée). L'utilisation des interdépendances devra se faire en considérant globalement les usages, alimentaires comme non alimentaires, des bioressources, donc de raisonner en termes de bioéconomie territoriale. Moyennant quoi, des gains importants d'efficacité sont envisageables, que l'on pense au gaspillage alimentaire ou à l'énergie actuellement dissipée dans les processus de transformation ou de transport. Cette combinaison sera variable selon les territoires, qui diffèrent fortement par leur capacité de mobilisation collective, ces caractéristiques étant culturellement ancrées et peu évolutives dans le temps.