



ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

FICHE RÉGIONALE • PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • ÉDITION 2021

DÉFINITIONS

L'**entreprise agroalimentaire** considérée ici est une entreprise dont l'activité principale au sens de la Naf rév. 2 (2008) concerne les « industries agroalimentaires » (comprenant la « fabrication de boissons »). L'artisanat commercial et le commerce de gros ne sont donc pas inclus (sauf indication contraire). Dans les données régionales présentées dans ce document, l'entreprise est prise dans son acception « unité légale », c'est-à-dire qu'à chaque numéro Siren de 9 chiffres, attribué par le répertoire national des entreprises géré par l'Insee, correspond une unité. Seules les entreprises dont au moins 80 % des salariés se trouvent dans la région sont incluses dans les données concernant les entreprises agroalimentaires (entreprises mono-régionales ou quasi-mono-régionales).

L'**établissement** est une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise. Un établissement produit des biens ou des services : ce peut être une usine, un site de vente, un magasin d'une coopérative, etc. Il constitue le niveau le mieux adapté à une approche géographique de l'économie. Il est identifié par son numéro Siret de 14 chiffres.

Un **poste de travail (ou poste)** correspond à la relation entre un salarié et un établissement pendant une période donnée. Ainsi, un salarié qui travaille dans deux établissements (à une date donnée ou sur une certaine période) occupe deux postes. Inversement, plusieurs contrats de travail entre le salarié et le même établissement (à une date donnée ou successivement sur une certaine période) ne constituent qu'un seul poste. Dans la source Flores, sont comptabilisés tous les postes présents la dernière semaine de décembre dans l'établissement, hors intérimaires.

CHIFFRES CLÉS • LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR EN 2018



3 857

millions d'euros de chiffre d'affaires dont **1 120** millions d'euros réalisés à l'export



14 265

postes salariés fin 2018⁽²⁾



1 048

établissements employeurs⁽²⁾



1 526

entreprises



2%

du chiffre d'affaires des entreprises agroalimentaires en France



14%

du chiffre d'affaires manufacturier régional



11%

de l'emploi manufacturier régional⁽²⁾

Ne sont pas pris en compte dans l'analyse et les données présentées :

- l'artisanat commercial⁽¹⁾ : **1 088** millions d'euros de chiffre d'affaires, **14 591** postes salariés fin 2018 et **2 993** établissements employeurs ;
- le commerce de gros agroalimentaire : **8 031** millions d'euros de chiffre d'affaires, **17 902** postes salariés fin 2018 et **1 741** établissements employeurs.

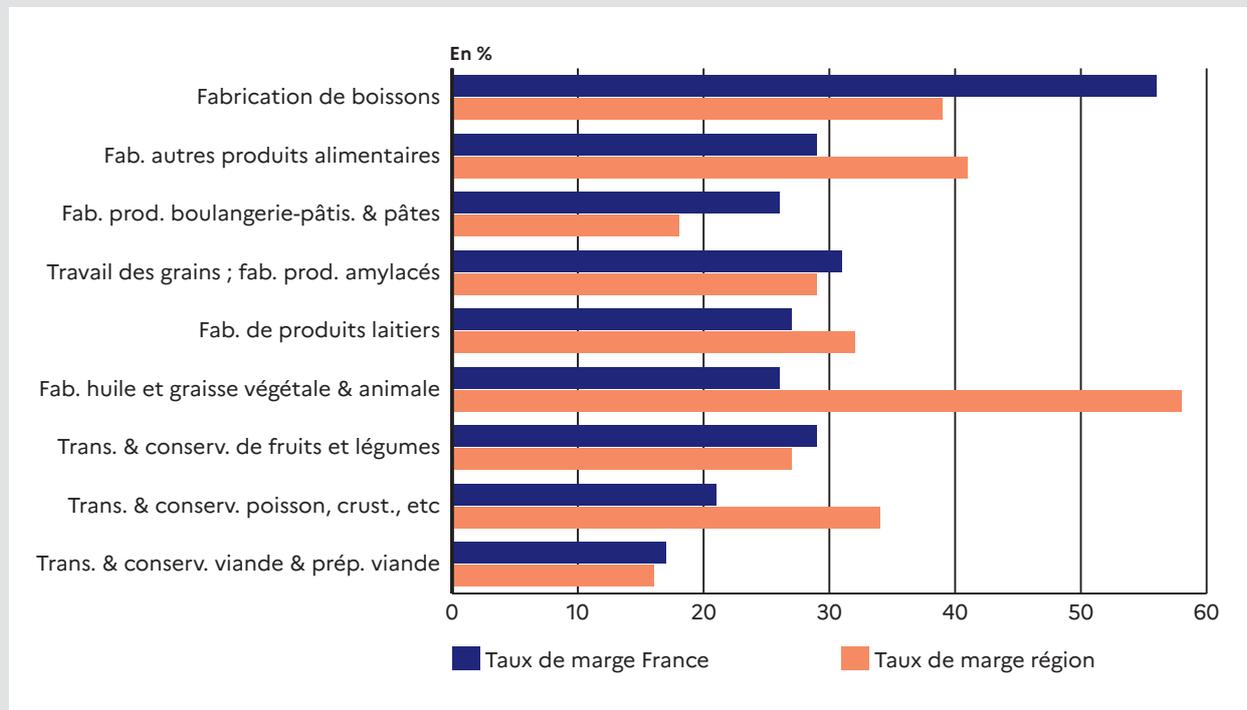
(1) L'artisanat commercial correspond aux activités des secteurs de la charcuterie et de la boulangerie-pâtisserie.

(2) L'emploi et le nombre d'établissements sont mesurés à partir de la source Flores 2018. Cette source couvre les établissements employeurs, c'est-à-dire les établissements ayant eu au moins un salarié pendant l'année N ou N-1.

DYNAMIQUES DES ENTREPRISES

TAUX DE MARGE PAR SECTEUR DES ENTREPRISES MONO ET QUASI-MONORÉGIONALES DE LA RÉGION EN 2018

Source : Esane 2018, Flores 2018, SIRUS, Insee - traitements SSP

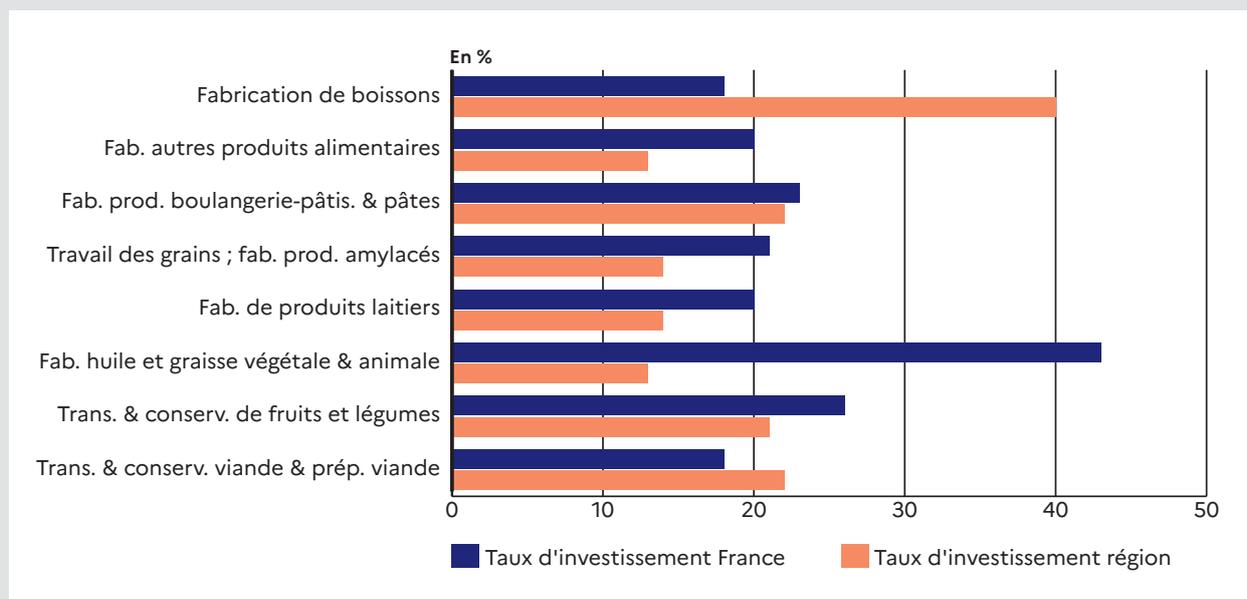


Champ : entreprises françaises ; entreprises mono ou quasi-monorégionales de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Note : le secteur 109 (Fab. d'aliments pour animaux) n'apparaît pas car il est soumis au secret statistique

TAUX D'INVESTISSEMENT PAR SECTEUR DES ENTREPRISES MONO ET QUASI-MONORÉGIONALES DE LA RÉGION EN 2018

Source : Esane 2018, Flores 2018, SIRUS, Insee - traitements SSP



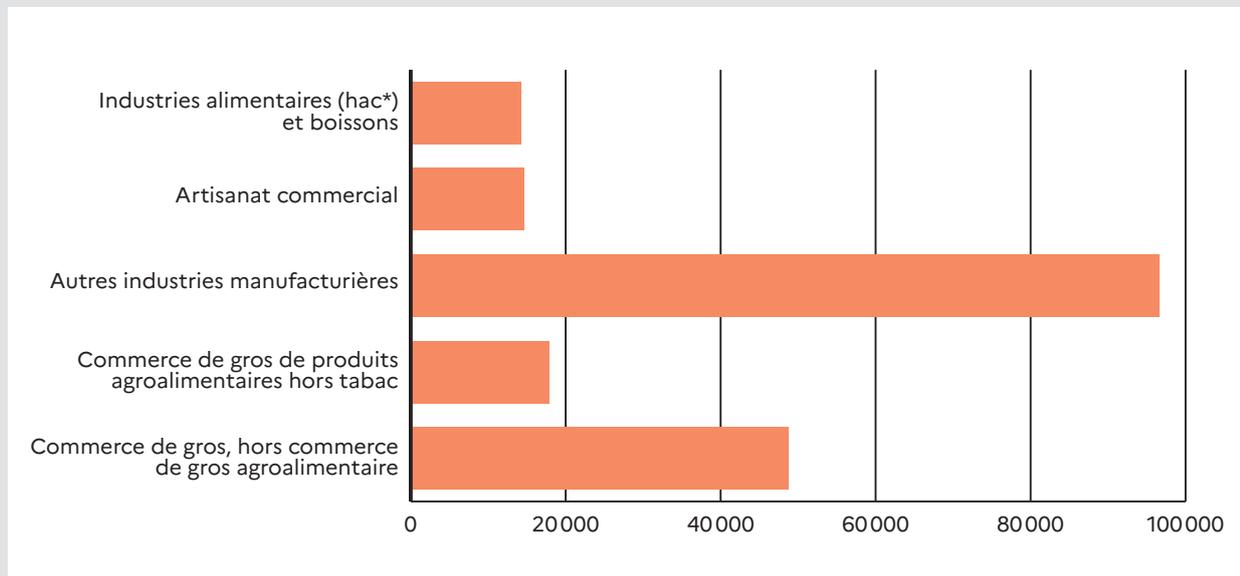
Champ : entreprises françaises ; entreprises mono ou quasi-monorégionales de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Note : les secteurs 102 (Trans. & conserv. poisson, crust., etc) et 109 (Fab. d'aliments pour animaux) n'apparaissent pas car ils sont soumis au secret statistique

L'EMPLOI DANS LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES : ÉVOLUTIONS ET SPÉCIFICITÉS

NOMBRE DE POSTES SALARIÉS PAR SECTEUR EN 2018

Source : Flores 2018, Insee - traitements SSP

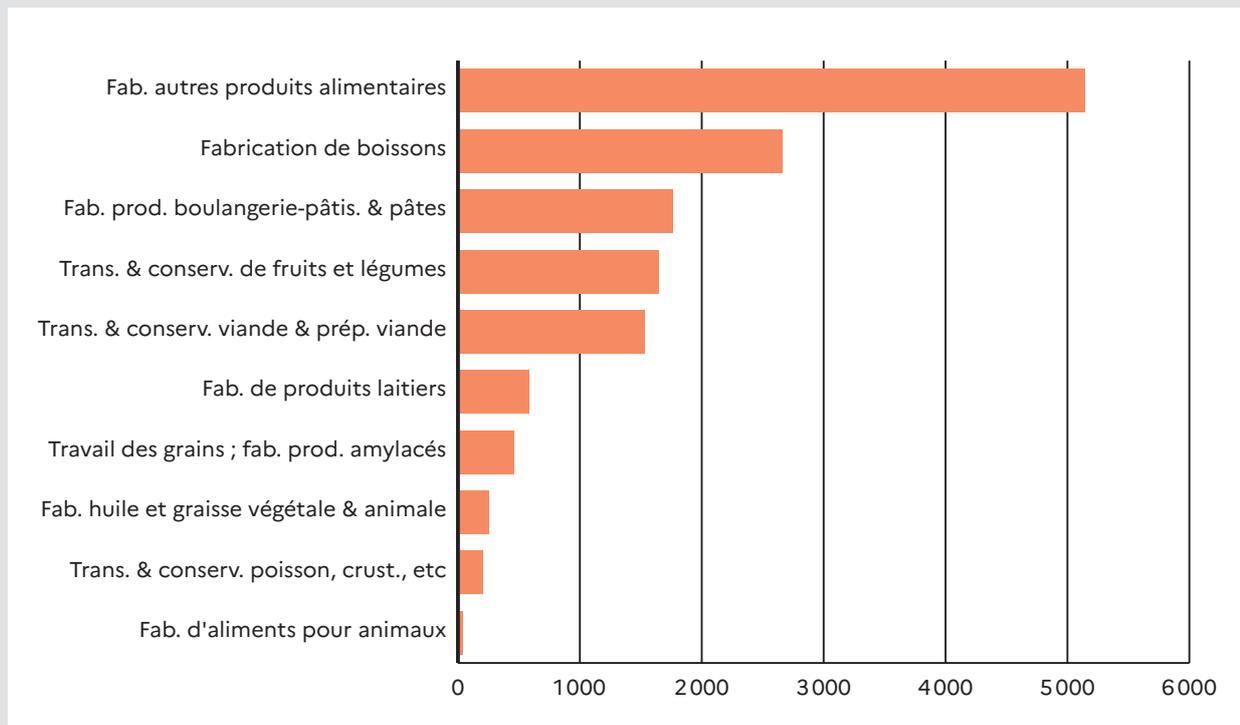


Champ : nombre de postes des établissements actifs situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur fin 2018

*hac : hors artisanat commercial. L'industrie agroalimentaire et l'ensemble de ses composants sont présentés hors artisanat commercial

NOMBRE DE POSTES SALARIÉS PAR SECTEUR AGROALIMENTAIRE EN 2018

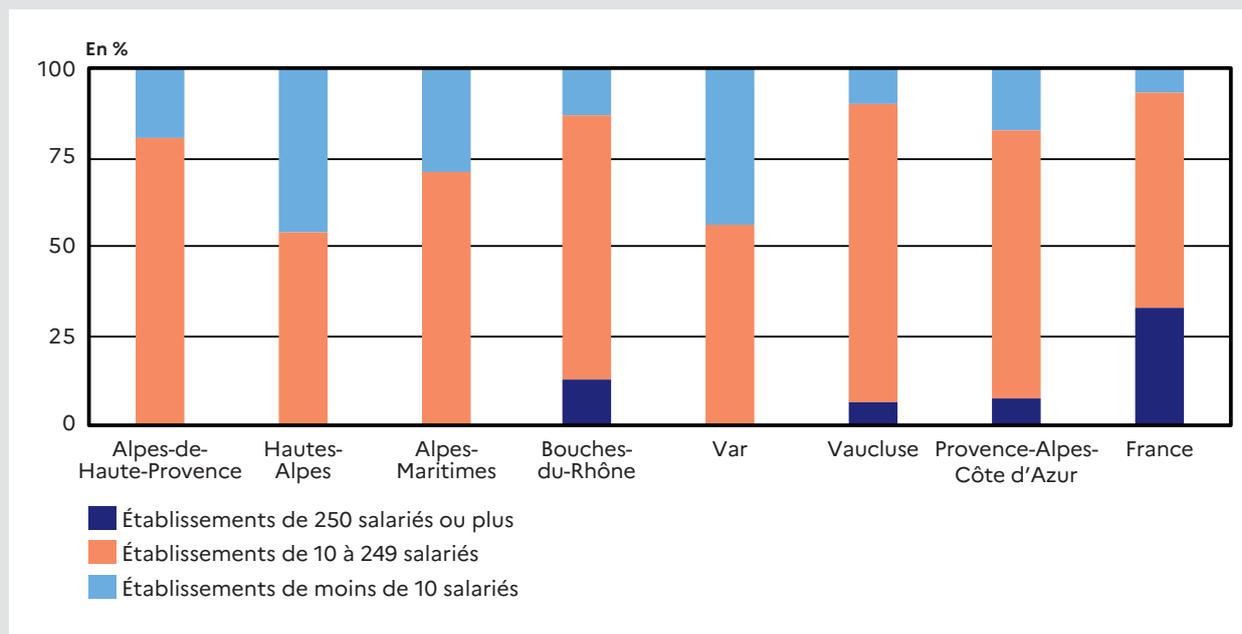
Source : Flores 2018, Insee - traitements SSP



Champ : nombre de postes des établissements actifs situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur fin 2018

NOMBRE DE POSTES SALARIÉS PAR DÉPARTEMENT ET TAILLE D'ÉTABLISSEMENTS EMPLOYEURS EN 2018

Source : Flores 2018, Insee - traitements SSP



Champ : nombre de postes des établissements actifs situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur fin 2018

NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES ET LEURS POSTES SALARIÉS PAR DÉPARTEMENT

Source : Flores 2018, Insee - traitements SSP

Département	Nombre d'établissements employeurs	Nombre de postes fin décembre 2018
Alpes-de-Haute-Provence	76	898
Hautes-Alpes	59	354
Alpes-Maritimes	161	1216
Bouches-du-Rhône	318	5851
Var	234	1371
Vaucluse	200	4575

Champ : nombre de postes des établissements actifs situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur fin 2018

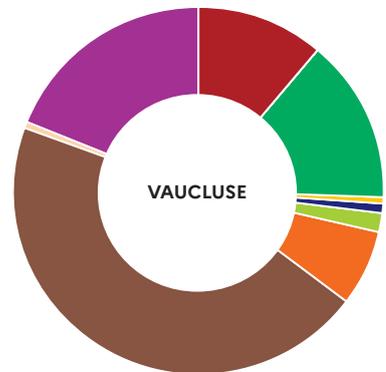
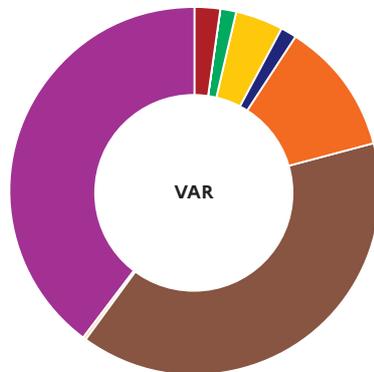
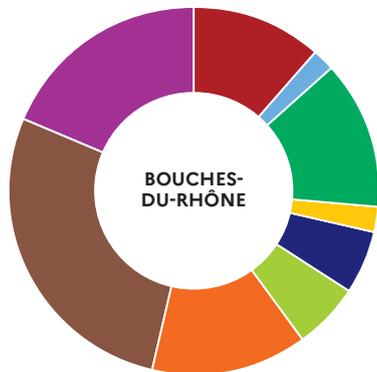
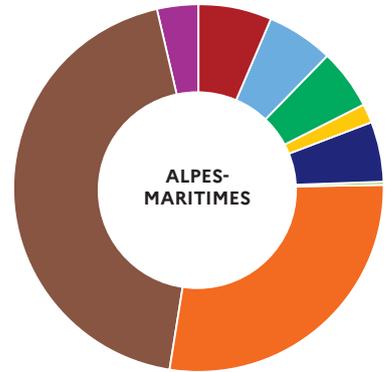
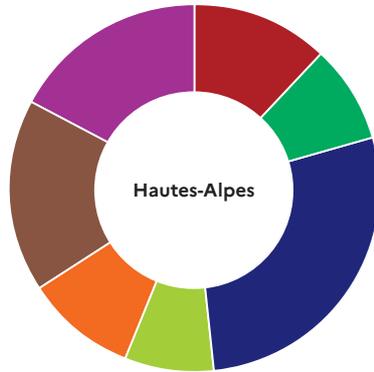
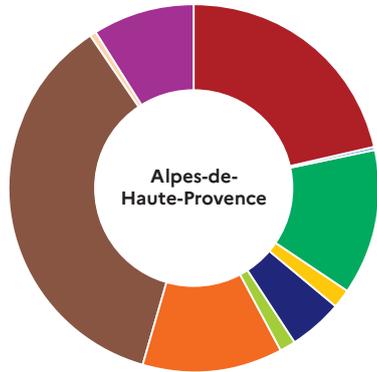
RÉPARTITION DES POSTES SALARIÉS DES ÉTABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES PAR SECTEUR ET PAR DÉPARTEMENT EN 2018

Source : Flores 2018, Insee - traitements SSP

- Trans. & conserv. viande & prép. viande
- Trans. & conserv. poisson, crust., etc
- Trans. & conserv. de fruits et légumes
- Fab. huile et graisse végétale & animale

- Fab. de produits laitiers
- Travail des grains ; fab. prod. amylacés
- Fab. prod. boulangerie-pâtis. & pâtes
- Fab. autres produits alimentaires

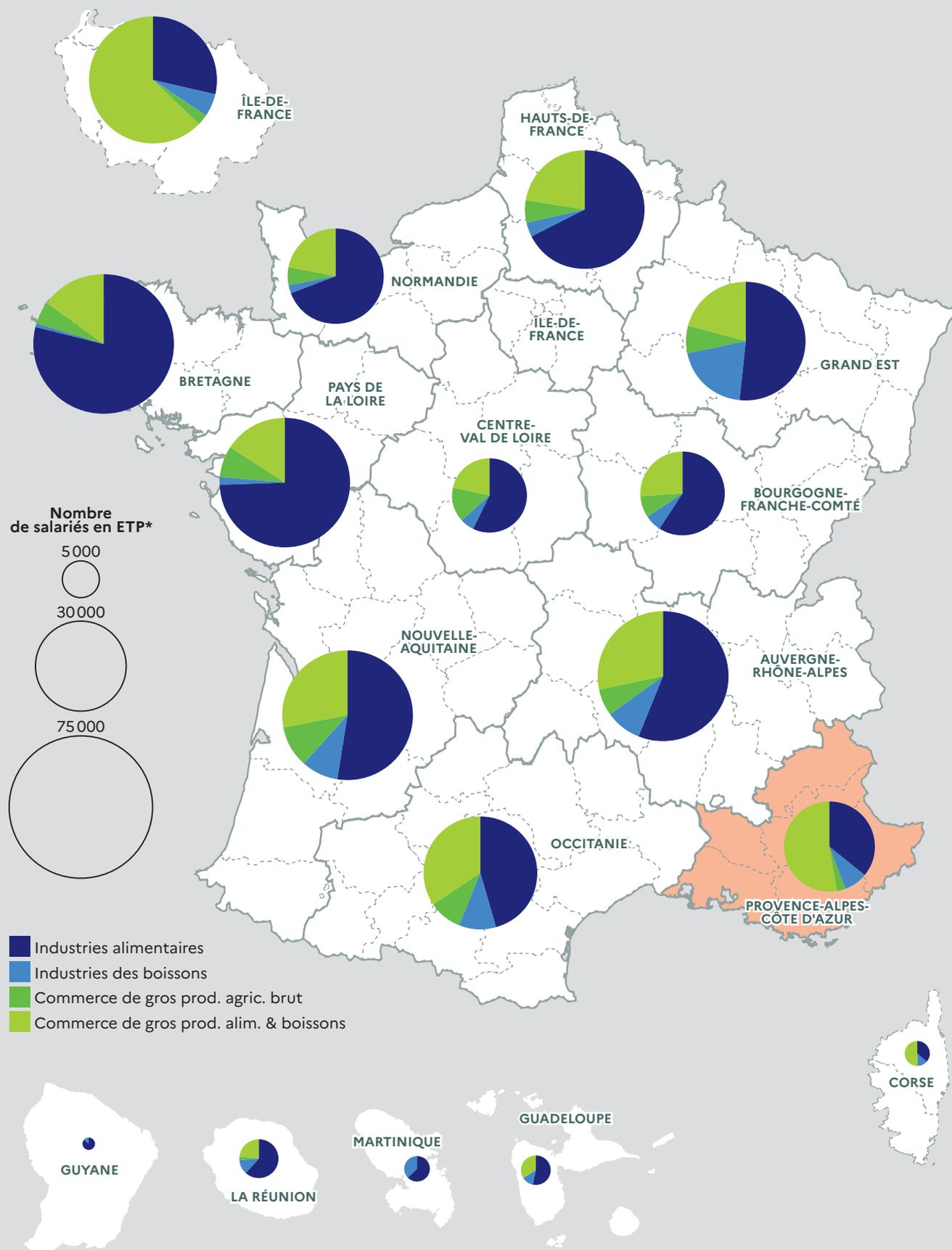
- Fab. d'aliments pour animaux
- Fabrication de boissons



Champ : nombre de postes des établissements actifs situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur fin 2018

ÉTABLISSEMENTS DES INDUSTRIES ET DU COMMERCE DE GROS AGROALIMENTAIRES : EMPLOI SALARIÉ ETP EN 2018

Source : Insee, Flores - traitements SSP



Champ : établissements ayant pour secteur d'activité l'industrie et le commerce de gros agroalimentaires, hors artisanat commercial et hors tabac, DOM inclus (hors Mayotte)
 * équivalent temps plein

ANALYSE DES ENJEUX RÉGIONAUX ET VALORISATION DES INITIATIVES COLLECTIVES

UN TISSU AGROALIMENTAIRE DENSE DE PETITES ENTREPRISES, AVEC UNE DIVERSITÉ DE PRODUCTIONS

L'industrie agroalimentaire est le 2^e secteur industriel employeur régional, avec 11% des emplois salariés de l'industrie manufacturière. Il est marqué par la présence d'un grand nombre de petits établissements de moins de 10 salariés, majoritairement familiaux, qui représentent 80% du tissu agro-industriel, aux côtés de leaders mondiaux (Haribo Ricqles Zan, McCormick, Continental Foods, Panzani, Ricard, Heineken, etc.). Les entreprises mono ou quasi-mono-régionales rassemblent 70% des emplois agroalimentaires de la région.

Le secteur alimentaire présente des résultats plutôt encourageants, avec un taux de marge de l'industrie agroalimentaire (hors artisanat commercial) de 36% en 2018, en hausse de 10 points par rapport à 2016. La situation géographique favorise les exportations, qui sont en hausse et représentent 29% du chiffre d'affaires réalisé en 2018 - niveau plus élevé que dans les autres régions françaises. Le secteur des « autres produits alimentaires » concentre plus de 80% du chiffre d'affaires à l'export des IAA.

La région se distingue par la prédominance de la fabrication d'autres produits alimentaires, des boissons, de la boulangerie-pâtisserie industrielle et pâtes et de la transformation des fruits et légumes, tant en termes d'emploi qu'en termes de résultats économiques. La transformation de produits animaux, viande, poisson et produits laitiers est minoritaire, du fait de la faible part de l'élevage dans la production agricole de la région. À noter toutefois l'émergence de deux nouvelles démarches d'appellations : l'AOP Bleu du Queyras et l'IGP Tome de Champsaur.

Le secteur des boissons comprend notamment les coopératives viticoles, qui se caractérisent par leur petite taille et un lien direct avec l'amont agricole. En dehors des secteurs viticole et oléicole, les outils industriels de 1^{ère} transformation de la production régionale sont peu nombreux. À noter parmi eux Le Panier Provençal et Louis Martin (coulis et concentré de tomates, ainsi que conserverie pour le second), Aptunion (fruits confits), Dufour (agneaux principalement), Alazard et Roux (viandes de taureau, bovin et ovin), Sojufel (jus de fruits). Profitant d'une situation géographique favorable aux importations, le secteur des « autres produits alimentaires » regroupe un certain nombre de productions exotiques : transformation du cacao, thé et café, épices, etc. On y trouve également des plats préparés et productions plus alignés sur les cultures régionales comme des cosmétiques (soutenus par le pôle de compétitivité),

condiments (notamment herbes de Provence), aliments diététiques, ... Elles diffèrent tant par leurs natures que par leurs résultats économiques. Ainsi, la fabrication de condiments et d'assaisonnements dégage un fort taux de productivité du travail et une rentabilité économique importante. À l'inverse, la production de cacao, chocolat et confiserie présente les ratios les plus faibles.

La région est la 1^{ère} productrice de lavande et de lavandin, et cultive une quarantaine de PAPAM (plantes aromatiques à parfum et médicinales). L'essentiel des surfaces cultivées est destiné à la transformation en huiles essentielles, pour lesquelles la production régionale représente 70% du total national. La production de PAPAM et leur transformation en huiles essentielles constituent la 1^{ère} source d'exportations régionales de produits agricoles avec 1,4 milliard d'euros exportés. Ces cultures se développent rapidement depuis une dizaine d'années, encouragées par les marchés porteurs des cosmétiques, produits naturels, aromathérapie, etc.

OUVERTURE SUR LE BASSIN MÉDITERRANÉEN ET STRUCTURES D'APPUI À L'INNOVATION, MAIS FAIBLE STRUCTURATION AVEC L'AMONT

La région dispose de réels atouts sur lesquels s'appuient les entreprises. Elle bénéficie d'une situation géographique privilégiée, du fait d'une ouverture vers le bassin méditerranéen offerte par le Grand port maritime de Marseille. Par ailleurs, le développement de l'innovation repose notamment sur des centres de recherche et d'innovation technologique dédiés à l'agroalimentaire (présence d'un CRITT agroalimentaire et d'un site du CTCPA), sur un pôle de compétitivité dédié aux filières végétales régionales, Innov'alliance, et sur des laboratoires de recherche en nutrition humaine reconnus au niveau national.

Les industries régionales de la confiserie, biscuiterie, glace, charcuterie, plats cuisinés et fruits et légumes, valorisent des savoir-faire avec une connotation « terroir » liée à l'image de la Provence. De nombreux produits utilisent des recettes ou des ingrédients typiques de l'alimentation méditerranéenne. L'attrait croissant des consommateurs pour la naturalité des produits et le développement de marchés sur l'alimentation végétale constituent une opportunité de développement en France et à l'international, ainsi qu'à la résilience alimentaire de la région qui est encore aujourd'hui fragile.

La présence de bassins de production légumière et fruitière représente un potentiel pour sécuriser les approvisionnements des industries agroalimentaires régionales et valoriser l'origine des produits. Cependant, la mise en

place d'une structuration des filières entre l'amont agricole et l'industrie se heurte à la dispersion des volumes entre de nombreux producteurs agricoles, au manque d'outils de 1^{ère} transformation et à la concurrence des marchés du frais.

INITIATIVES RÉGIONALES

L'écosystème des structures d'accompagnement a permis l'émergence d'initiatives relatives à la formation, la structuration des filières et l'innovation.

Le Campus des métiers et des qualifications Agros-ciens, agroalimentaire et alimentation a ainsi réalisé un site internet répertoriant l'ensemble des formations régionales de ce périmètre, et développé les échanges entre acteurs de la formation et représentants professionnels. Une formation d'ingénieur agronomie, alimentation, environnement par apprentissage a ouvert en 2017 à Avignon, qui complète les formations agro-alimentaires (BTS, licence professionnelle) avec une formation ingénieur et une insertion possible auprès d'entreprises régionales. En septembre 2020, le lycée Pétrarque (Avignon) ouvre son BTSA Anabiotec, formation de haut niveau préparant de futurs techniciens à la mise en œuvre d'analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques.

Une réflexion sur la relance de la filière amande est conduite depuis 2015, avec sa concrétisation en 2018 par la création de l'interprofession française de l'amande, France amande, regroupant des producteurs et des acteurs de la 1^{ère} et 2^e transformations. En 2020, les surfaces d'amandiers représentent 300 hectares en région, pour 255 tonnes de récoltes ; chiffres qui devraient être triplés d'ici 2024 selon les prévisions de l'interprofession. Un projet de casserie est en cours, avec une forte demande aval des confiseurs et nougatiers. En parallèle, une nouvelle piste de diversification des cultures s'ouvre avec la pistache, fruit à coque autrefois présent en Provence.

Amorcée en France il y a une dizaine d'années, la structuration de la filière protéine végétale se poursuit de l'amont à l'aval. Du côté de l'alimentation humaine se structurent des filières de soja et légumineuses, ainsi qu'une gamme pastière qui s'élargit en intégrant les légumineuses et le « sans gluten ». La construction d'une usine est prévue en 2021 pour produire de la farine de légumineuses. Côté alimentation animale, une réflexion est menée par les deux amonts agricoles, productions animale et végétale, pour un outil de transformation. Un projet de filière de soja non OGM toasté est en cours d'étude.

Lors des États généraux de l'alimentation, les différents acteurs de la filière blé se sont mobilisés pour mettre au point la baguette « Lou Pan d'Ici », produite localement, issue de blés tendres cultivés en Provence-Alpes-Côte

d'Azur et transformés en farine par les meuniers de la région, façonnée et vendue exclusivement par des artisans boulangers. Cette filière courte assure un revenu garanti aux agriculteurs en déconnectant le prix du blé produit des cours mondiaux et en se basant sur leurs coûts de production.

ENJEUX AUTOUR D'ATTENTES CROISSANTES POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, DE PROXIMITÉ ET DURABLE

La création d'outils de 1^{ère} transformation (découpe, surgélation de légumes), levier majeur qui participe à la structuration des filières avec l'amont agricole, est encore à mettre en œuvre. Ces outils doivent être réfléchis pour s'adapter aux besoins de la restauration collective et de la 2^e transformation, et conduire à la mise en place de contractualisations pluriannuelles et de stratégies de filières adaptées aux spécificités régionales (riz, blé dur, ...).

La diversification des circuits de commercialisation est un levier important pour améliorer le partage de la valeur avec la distribution. Elle peut prendre diverses formes comme le développement de la vente sur des circuits de proximité, la vente en ligne, la présence dans la restauration hors foyer. L'intégration des entreprises agroalimentaires aux dynamiques territoriales des projets alimentaires territoriaux (PAT) est un enjeu fort, tout comme la création de systèmes hybrides entre circuits courts et circuits longs.

L'export peut également permettre de diversifier les débouchés des petites et moyennes entreprises de la région. Leur accompagnement est primordial, tant sur les aspects stratégiques et réglementaires que sur récemment l'export collaboratif. Le déploiement en région du Plan stratégique 2018-2022 à l'export du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s'appuie sur les différents acteurs du territoire, notamment la « Team Sud export ».

Enfin, le changement climatique est un autre défi pour les entreprises agroalimentaires. Il leur reste encore des marges de progrès sur leur consommation énergétique, la réduction des emballages plastiques et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour les coopératives vinicoles, dans le prolongement immédiat des exploitations agricoles, les impacts seront directs et l'adaptation indispensable.

CRISE SANITAIRE DE LA COVID-19 ET AIDES DE L'ÉTAT

La crise sanitaire de la Covid-19 a principalement impacté les entreprises dépendantes de la RHD, qui se sont retrouvées sans débouchés. De manière plus globale, le secteur agroalimentaire en région s'est montré plutôt résilient

face à la conjoncture économique, avec cependant des différences suivant les secteurs (réseaux de commercialisation et de consommation favorisés ou non).

Les projets alimentaires territoriaux, bien développés en région (une trentaine de PAT en 2021, couvrant 90% de la population et 80% du territoire), recensent l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Ils ont ainsi permis de réagir rapidement pendant la crise et de trouver des solutions locales d'urgence, comme les « paniers solidaires » qui mettaient en lien les fournisseurs locaux

de légumes et les structures spécialisées dans la RHD, afin de venir en aide aux familles les plus démunies tout en maintenant de l'emploi.

Une aide financière sans précédent a été accordée au secteur de l'agroalimentaire par l'Etat dans le cadre du Plan de relance. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur et ses entreprises ont su montrer leur dynamisme aux travers de nombreux projets de modernisations d'outils, d'innovations, d'émergences de nouvelles filières ou encore d'appuis à l'agriculture biologique.

EN SAVOIR +

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Provence-Alpes-Côte d'Azur :

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

Association régionale des industries agroalimentaire (ARIA) : <https://www.ariasud.com/>

La Coopération Agricole Sud : <https://www.lacooperationagricole.coop/fr/regions/la-cooperation-agricole-sud>

Aval Bio Sud : <https://avalbiosud.fr/>

Pôle de compétitivité Innov'alliance : <https://pole-innovalliance.com/>

Campus Agrosiences, agroalimentaire, alimentation : <https://www.campus3a-paca.fr/>

Centre régional d'innovation et de transfert de technologie IAA : <http://critt-iaa-paca.com/accueil/>

Centre technique de conservation des produits agricoles : <http://www.ctcpa.org/>

DRAAF PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

132 boulevard de Paris - CS 70059 - 13331 Marseille Cedex 03 - Tél. : 04 91 16 79 69

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

Fiche réalisée par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Provence-Alpes-Côte d'Azur

SEPTEMBRE 2021