



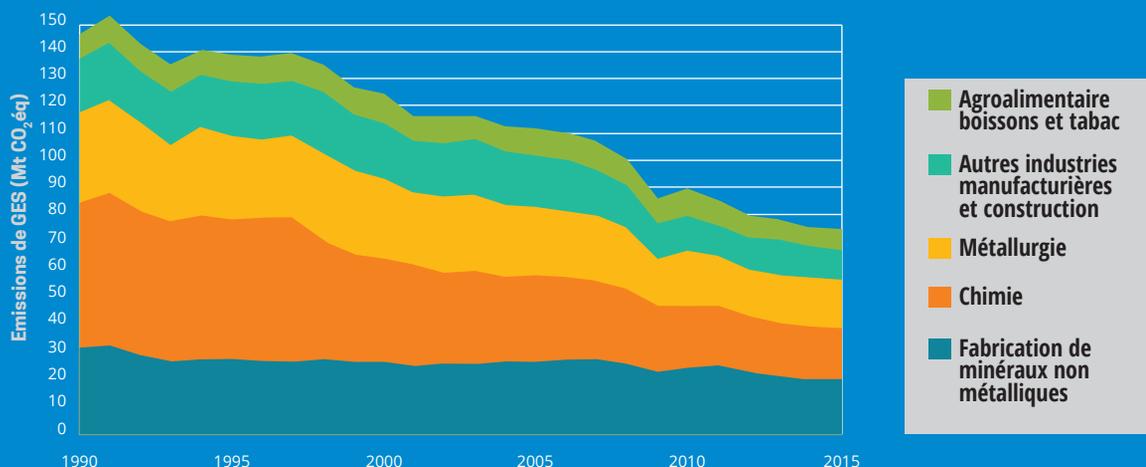
DE GRANDS DÉFIS

LES DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX

Le secteur agroalimentaire représente le quatrième secteur de l'industrie manufacturière du point de vue des émissions de gaz à effet de serre (graphique 1).

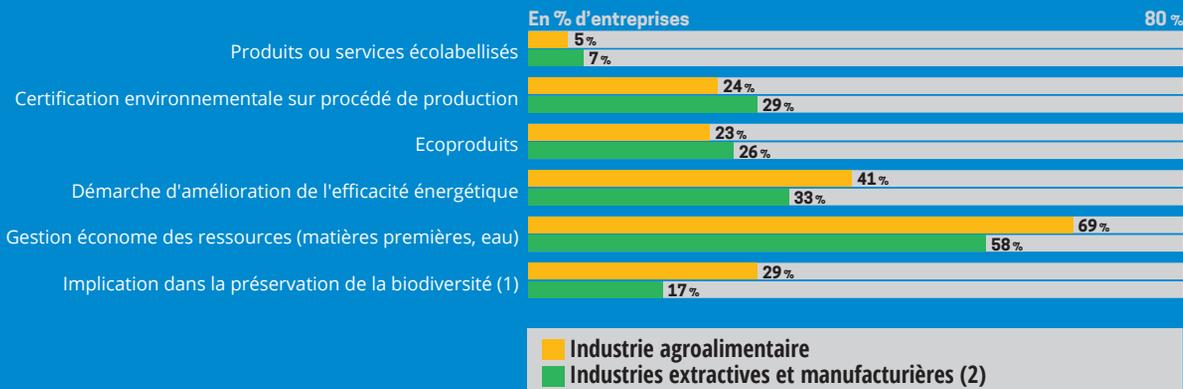
► Graphique 1 - Emission de GES dans l'industrie manufacturière et la construction en France (Dom inclus)

Note : les émissions de chaque secteur incluent les émissions liées à l'utilisation d'énergie et celles liées aux procédés industriels
Source : Citepa, 2017



► Graphique 2 - Engagements des entreprises en faveur de l'environnement, par secteur

Champ : unités légales employant 20 salariés ou plus. Source : Insee, enquête Entreprises et développement durable, 2016



1. Seulement sur le champ des unités légales de 50 salariés ou plus. 2. Hors industrie agroalimentaire.

Lecture : 58 % des entreprises du secteur de l'énergie et de l'environnement sont engagées dans une démarche d'amélioration de l'efficacité énergétique. C'est le cas de 21 % seulement des entreprises des activités de services administratifs et de soutien.

Selon une étude de l'Insee, environ un quart des entreprises agroalimentaires de plus de 20 salariés estiment que leur activité a un impact jugé « fort » ou « très fort » sur l'environnement. A l'inverse, près de 14 % d'entre elles pensent que l'impact de leur activité est nul ou très faible. Les entreprises agroalimentaires estiment que les impacts concernent en premier lieu l'eau (ressource et pollution), la production de déchets et la pollution des sols.

En dehors du respect du cadre législatif et réglementaire, près de la moitié des entreprises mettent en place des démarches volontaires en lien avec leur démarche RSE (voir encadré). Pour le secteur agroalimentaire celles-ci concernent le plus fréquemment le processus de production, et peuvent se traduire par une gestion économe des ressources (matières premières ou eau) et une amélioration de l'efficacité énergétique ou de la préservation de la biodiversité

(graphique 2). La certification en matière d'environnement, respect de la norme l'ISO 14001 ou enregistrement EMAS (le système d'audit et de management environnemental de l'Union européenne) est une étape supplémentaire, cependant plus rare.

Comme pour les autres secteurs, les comportements des entreprises agro-

alimentaires varient selon leur taille, les grandes entreprises sont davantage sensibilisées à la gestion économe des ressources qu'elles soient énergétiques ou matérielles. Les engagements environnementaux des entreprises restent globalement stables depuis 2011 avec cependant une légère augmentation de l'implication dans la préservation de la biodiversité.

La bioéconomie

Les filières agricoles, forêt-bois, marines (algues, halieutiques) et aquacoles de notre pays, pourvoyeuses de bioressources, sont historiques et souvent solidement ancrées dans les territoires. Elles sont à l'origine de diverses filières de valorisation.

Une large palette de produits ou d'énergies biosourcés est déjà disponible sur les marchés, ou en développement. Ce sont notamment : des molécules intermédiaires, détergents, solvants, tensio-actifs, colles, des plastiques biosourcés, des matériaux pour la construction, l'ameublement, le papier-carton, des composites pour les transports, de l'énergie sous forme de biocarburants liquides, de chaleur, d'électricité, de biométhane. Ces produits biosourcés offrent souvent des performances techniques et environnementales égales, voire supérieures, à celles de leurs homologues d'origine fossile, et surtout de nouvelles fonctionnalités.

La grande diversité des coproduits de ces différentes filières, des déchets orga-

niques qui en sont issus et des déchets organiques issus du monde urbain, peut également être utilisée dans de nouveaux débouchés ou comme substrat de fermentation, de compostage ou pour la production d'énergie dans une démarche de recyclage et de gestion des flux de matière et d'énergie.

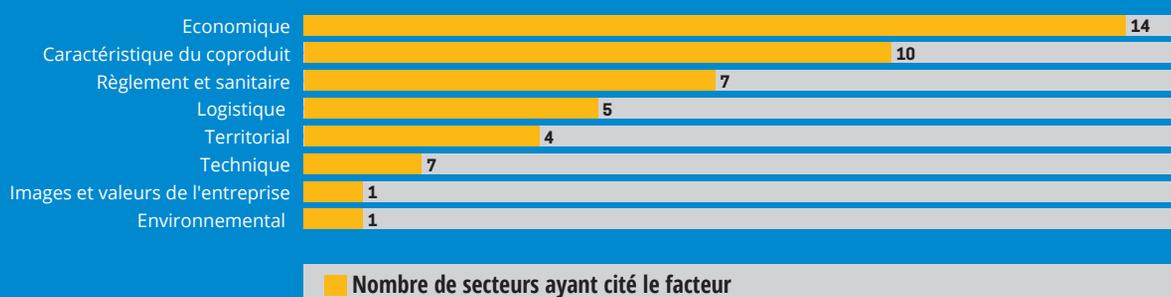
Selon le rapport d'enquête réalisé par le réseau des organisations professionnelles et interprofessionnelles pour la sécurité et la qualité sanitaire des denrées animales (Réséda) « Gisements et valorisations des coproduits des industries agroalimentaires » de 2017, les facteurs prédominants dans les choix de voies de valorisation des coproduits pour chacun des 16 secteurs enquêtés sont multiples (graphique 3).

Selon ce même rapport, les coproduits nationaux seraient issus des secteurs suivants :

- les oléagineux (29 %) ;
- le sucre (14 %) ;
- l'amidonnerie-féculerie (13 %) ;

► Graphique 3 - Les facteurs prédominants dans les choix de voies de valorisation du point de vue des secteurs

Source : Réséda – enquête 2017 « Gisements et valorisations des coproduits des industries agroalimentaires »



- la distillerie, la meunerie, la transformation de la viande, des produits de la pêche et de l'aquaculture, de l'industrie laitière, du vin (chacun autour de 8 % des volumes).

La valorisation de ces coproduits en énergie consommerait 3 % des coproduits issus des industries de l'agroalimentaire.

Les énergies renouvelables incluent l'utilisation de bois et de déchets, résidus ou coproduits organiques en combustion directe ou pour la production de biogaz. Elles sont généralement couplées à d'autres valorisations et renforcent le caractère circulaire et la robustesse des filières dans leur ensemble. La biomasse représente au total environ 60 % des énergies renouvelables en France.

Au sein des énergies renouvelables, le secteur des biocarburants dépend fortement de la réglementation et de l'évolution de la demande en carburants (gazole/essence). Les biocarburants de première génération sont déjà présents sur le marché du transport terrestre. Les biocarburants avancés sont en développement, via d'importants projets de R&D pour la valorisation de la ligno-cellulose, et par la mise en place de filières d'approvisionnement nouvelles pour ceux issus de déchets et résidus. La biomasse-énergie (en particulier le bois) est déjà utilisée pour la production de chaleur et d'électricité ; le biogaz constitue une part plus faible du mix énergétique mais il affiche une croissance prometteuse. L'utilisation de ces énergies sur les marchés fait l'objet d'une programmation pluriannuelle de l'énergie qui définit les niveaux de production/taux d'incorporation des bioénergies.

Les distilleries viticoles : valoriser les sous-produits de la filière et améliorer son bilan environnemental

Les distilleries viticoles, implantées dans les régions viticoles françaises, collectent, valorisent et recyclent les sous-produits de la viticulture (marcs de raisin, lies de vin et les vinasses, résidus de la distillation des liquides alcooliques).

Elles produisent principalement de l'alcool destiné :

- à la consommation humaine (notamment les brandies) ;
- à la pharmacie (alcool « médical », en fait de l'alcool éthylique auquel est ajouté un dénaturant, et éventuellement un colorant, pour rendre le mélange impropre à la consommation humaine) ;
- à la bio-carburant (le bioéthanol entrant dans la composition des carburants routiers : SP95E5, SP95E10, E85 et ED95) ;
- à l'industrie chimique.

Ainsi que :

- des colorants (à partir notamment des tanins) ;
- des polyphénols (extraits sur pépins « frais », et utilisés dans la cosmétique haut de gamme) ;
- des huiles de pépins de raisin ;
- de l'acide tartrique naturel (pour acidifier les vins, pour conserver les aliments...) ;
- de la pulpe pour l'alimentation animale ;
- du biogaz (par méthanisation) et des matières fertilisantes (digestats de la méthanisation).

Les rafles peuvent aussi être incinérées dans une chaudière biomasse, et ainsi fournir de l'énergie dont a besoin la distillerie pour fonctionner (si un méthaniseur est opérationnel sur le site de la distillerie, le biométhane produit peut aussi être utilisé directement pour les besoins de production de chaleur de la distillerie, le biométhane non consommé sur place peut être injecté dans le réseau de distribution public). Ces produits énergétiques (chaudière biomasse et méthanisation) concourent à l'indépendance des distilleries au regard de l'évolution des prix des énergies fossiles.

Les distilleries viticoles, du fait de leurs débouchés alimentaires, agricoles, industriels, et énergétiques, sont un parfait exemple d'une économie circulaire territoriale et non délocalisable.

Le traitement des marcs et lies par les distilleries représente la principale voie de valorisation de ces sous-produits. Une analyse de cycle de vie (ACV) indépendante a montré que le traitement de ces sous-produits par les distilleries est plus

vertueux que les autres traitements actuellement possibles¹. Les distilleries vinicoles sont donc de véritables outils environnementaux de la viticulture, qui s'inscrivent dans l'approche de la bioéconomie en permettant de maximiser la valorisation de produits organiques.

Cette filière est en perpétuelle évolution : en moins de cent ans, les bouilleurs de cru ambulants ont laissé la place à des entreprises sédentaires innovantes ; à titre d'exemple, dès 2011, un programme de recherche et développement, a porté sur l'extraction des tanins condensés des marcs de raisin dés-alcoolisés afin de développer des colles bio-sourcées (ces tannins pourraient ainsi se substituer aux formaldéhydes dans les colles, molécules responsables de l'émission de composés organiques volatils- COV).

Les unités de méthanisation constituent un atout pour les industries agroalimentaires pour les territoires

La méthanisation est un processus biologique de dégradation de la matière organique par des bactéries dans un milieu sans oxygène, qui permet à la fois de traiter les déchets organiques et de produire une énergie renouvelable: le biogaz, utilisé pour produire de l'électricité, de la chaleur, ou du biométhane qui peut être injecté dans les réseaux de gaz naturel et/ou être utilisé comme carburant.

La méthanisation est une technologie particulièrement adaptée aux industries agroalimentaires, qui doivent traiter des effluents chargés en matières organiques et gérer des déchets organiques issus de la production, et qui ont des consommations d'énergies importantes.

L'ADEME recense à ce jour une centaine d'installations de méthanisation industrielle en fonctionnement², la majorité d'entre elles étant situées sur des industries agroalimentaires. L'ADEME estime que le potentiel de production d'énergie par la méthanisation à partir des matières organiques issues des industries agroalimentaires serait de 700 GWh à horizon 2030.

Les industries agroalimentaires sont productrices d'énergies renouvelables

Les entreprises agroalimentaires transforment des ressources agricoles en produits ou ingrédients alimentaires. Afin de maximiser la valorisation de toutes les fractions de matière, la production alimentaire peut être couplée à une production de bioénergies. Le débouché énergétique permet également de diversifier les usages des ressources agricoles, sécurisant ainsi les filières.

La production de produits alimentaires tels que le sucre, les produits amidonniers ou encore les huiles végétales alimentaires peut permettre en parallèle la production de biocarburants. Des distilleries peuvent en effet être implantées à proximité de sucreries ou d'amidonneries. Elles transforment les résidus de ces industries agroalimentaires (mélasse et amidon résiduel) ainsi qu'une partie de la production sucrière ou céréalière en bioéthanol, qui sera ensuite incorporée dans l'essence. En 2017, la production française de bioéthanol est de 10,1 Mhl. Les sucriers et les amidonniers (Cristal Union, Tereos, Roquette) en sont les principaux producteurs en France.

Par ailleurs, une partie des huiles végétales extraites des oléagineux (colza, tournesol) est estérifiée pour produire du biogazole, qui sera ensuite incorporé dans le gazole. La filière Saipol d'Avril est le premier producteur français de biogazole. Du biogazole peut également être issu d'huiles de cuisson usagées ou de graisses animales. Certaines parties d'animaux propres à la consommation ne sont en effet pas valorisées dans l'alimentation humaine pour des raisons commerciales (morceaux non demandés par les clients ou anciennes denrées alimentaires). Elles peuvent alors être valorisées pour l'alimentation animale ou en cosmétologie, pharmacie, agronomie ou énergie. Ces matières sont appelées sous-produits animaux de catégorie 3. Une partie de ces sous-produits animaux de catégorie 3 est transformée en graisses qui sont alors valorisées en énergie, en particulier en biogazole.

1. Quantis, 2012. Analyse de cycle de vie comparative des filières de valorisation du marc de raisin. 93p.

2. ADEME, SINOE®

LA CHIMIE BIOSOURCÉE

La plupart des valorisations des coproduits s'inscrivent dans les filières alimentaires (alimentation animale), agronomique et énergétique. Il existe néanmoins déjà des applications dans le domaine de la chimie et des matériaux.

Par exemple, le glycérol, coproduit de la filière corps gras (notamment de la fabrication de biodiesel à partir de matières oléagineuses telles que le colza ou le tournesol), offre de nombreuses utilisations, notamment dans le secteur des cosmétiques (sert d'agent hydratant, solvant ou lubrifiant

dans les dentifrices, savons, crèmes...) ou de la chimie (glycérol à la base de nouvelles molécules).

Les résidus de cultures agricoles peuvent également être valorisés dans la chimie ou en matériaux. Par exemple, les anas de lin peuvent être incorporés dans les bétons, les cires extraites des coques de tournesol peuvent être valorisées en cosmétique, la pulpe de betterave dans le ciment.

Source : rapport ADEME 2015 sur les coproduits

Une feuille de route pour une transition vers l'économie circulaire

3. <https://www.ecologie-solidaire.gouv.fr/feuille-route-economie-circulaire-frec>

Afin d'accompagner la transition vers l'économie circulaire, la France a publié le 23 avril 2018, une feuille de route économie circulaire³ qui comporte une cinquantaine de mesures phares pour atteindre les objectifs suivants :

- réduire de 30 % la consommation de ressources par rapport au PIB d'ici 2030 par rapport à 2010 ;
- réduire de 50 % la quantité de déchets non dangereux mis en décharge en 2025 par rapport à 2010 ;
- tendre vers 100 % de plastiques recyclés en 2025 ;
- réduire les émissions de gaz à effet de serre en économisant 8 millions de tonnes de CO₂ supplémentaires au recyclage du plastique ;
- créer jusqu'à 3000 emplois supplémentaires.

Pourquoi une feuille de route économie circulaire?

Le modèle linéaire « fabriquer, consommer, jeter » se heurte à l'épuisement des ressources de la planète. Il faut progresser vers une économie différente, où nous consommons de manière sobre, où les produits ont une durée de vie plus longue, où nous limitons les gaspillages et où nous arrivons à faire de nos déchets de nouvelles ressources.

C'est dans ce cadre que la France s'est dotée d'une feuille de route économie circulaire (FREC), qui fixe des orientations et des objectifs ainsi que les moyens pour les atteindre

Pour tendre vers une économie 100 % circulaire, la FREC est articulée autour de 4 axes : Comment mieux produire ? Comment mieux consommer ? Comment mieux gérer les déchets ? Comment mieux mobiliser les acteurs ?

Les mesures phares concernant les IAA :

ÉVOLUTION DE LA FILIÈRE « RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DES PRODUCTEURS » (REP) EMBALLAGES MÉNAGERS

La feuille de route économie circulaire fait évoluer la filière REP pour permettre de sécuriser les investissements des filières industrielles du recyclage et donne plus de liberté aux producteurs pour l'exercice de leur responsabilité dans le cadre des filières REP. Elle prévoit aussi une refonte du pacte de confiance des filières REP afin de redonner plus de marges de manœuvre aux éco-organismes ainsi qu'aux producteurs tout en renforçant les moyens de contrôle de l'État et les sanctions. Enfin le champ de la filière REP «emballages» devrait s'étendre aux emballages professionnels.

4. <https://www.nestle.fr/asset-library/documents/communiq%C3%A9%20de%20presse%20-%20natur%20all%20bottle%20alliance%20.pdf>

<https://www.gagnantessurtouslescouts.fr/>

La responsabilité élargie des producteurs (REP)

Il existe une quinzaine de filières REP en France dont la REP emballages ménagers qui implique fortement les IAA. Selon le principe de la responsabilité élargie des producteur (REP), « la gestion des déchets d'emballages ménagers qui proviennent de produits commercialisés dans des emballages, en vue de leur consommation ou utilisation par les ménages doit être assurée par les producteurs, importateurs, ou toute personne responsable de la première mise sur le marché ou metteurs sur le marché (MSM) ».

La filière REP est le mécanisme d'application du principe du pollueur/payeur codifiée dans l'article L.541-10 du code de l'environnement. Elle est instaurée en France depuis 1992, et oblige les MSM à mettre en place un système individuel de collecte et de traitement des déchets issus de leurs produits, qui doit être approuvé par les pouvoirs publics, ou à mettre en place collectivement un éco-organisme qui doit être titulaire d'un agrément délivré par les pouvoirs publics.

La promotion de l'écoconception et l'incorporation de matériaux recyclés

L'éco-modulation est mobilisée pour en faire un outil incitatif pour l'utilisation d'emballages éco-conçus avec une incitation forte à davantage d'innovation et d'écoconception. Les industriels devront davantage incorporer des matières premières issues du recyclage en particulier le plastique tout en garantissant la qualité sanitaire notamment pour le plastique utilisé en contact alimentaire. Les critères d'éco-modulation sont d'ores et déjà intégrés dans le cahier des charges d'agrément des éco-organismes pour la période 2018-2022.

Les IAA, pleinement engagées pour des emballages « circulaires »

Les industries agroalimentaires misent sur l'éco-conception qui est un outil essentiel de l'économie circulaire. Elle préfigure le cycle de vie complet d'un produit et permet de diminuer les quantités de matière et d'énergie utilisées lors de la production et de l'utilisation du produit, d'allonger sa durée de vie, de faciliter sa réparation, son reconditionnement et son recyclage. Les emballages alimentaires sont de plus en plus constitués de matériaux, recyclables, recyclés, bio sourcés, avec des performances remarquables à chaque étape de la chaîne de valeur.

Danone et Nestlé Waters⁴ se sont associés à la start-up américaine Origin Materials pour créer l'Alliance NaturALL Bottle. Son objectif : lancer à grande échelle une bouteille en PET 100 % bio-sourcée dont les matériaux d'origine ne sont pas en concurrence avec l'alimentation humaine. Il s'agit, en l'occurrence, de PET issu de fibres cellulosiques de diverses origines, comme les cartons usagés ou la sciure de bois, voire, à terme, les pailles de riz.

Le soutien de l'économie circulaire

Pour soutenir la transition vers l'économie circulaire, la feuille de route prévoit plusieurs stratégies de soutien. Des financements spécifiques à l'innovation seront mobilisés dans le cadre du fonds déchets de l'ADEME qui sera transformé en un « fonds économie circulaire ». De plus, un « pass économie circulaire » sera créé pour stimuler l'investissement et permettre d'apporter une reconnaissance aux projets industriels structurants ou concourants à la montée en gamme de l'industrie française du recyclage. Les projets portant sur la structuration d'une offre de collecte et de valorisation des bio-déchets seront encouragés. Enfin, un guichet unique régional sera mis en place pour accompagner les acteurs locaux dans leur projets, en commençant par une expérimentation dans quelques régions sous l'égide de l'ADEME.

Par ailleurs, il est prévu d'accompagner 2 000 entreprises d'ici 2020, via le dispositif de l'Ademe « TPE & PME gagnantes sur tous les coups⁵ » pour réduire et optimiser les flux énergie, matières - déchets et eau tout en réalisant des économies récurrentes.

POINT EUROPÉEN SUR LE PAQUET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les directives « déchets »

Après deux années de négociations, les quatre nouvelles directives du Parlement européen et du Conseil relatives aux déchets et aux emballages et déchets d'emballages ont été adoptées le 30 mai 2018.

Objectifs fixés :

Obligation de collecte séparée (tri à la source) des biodéchets à partir de janvier 2024 (directive déchets) et objectifs de recyclage des déchets d'emballages : 65 % en 2025 / 70 % en 2030 (directive emballages et déchets d'emballages)

La stratégie européenne sur les plastiques

Le 16 janvier 2018 la Commission européenne a adopté la stratégie⁶ européenne sur les plastiques qui vise à une transition vers une nouvelle économie

du plastique ou tous les emballages en plastique sur le marché de l'UE seront recyclables d'ici à 2030. Cette stratégie est confortée par le projet de directive relatif à la réduction de l'incidence sur l'environnement de certains produits en plastique, publié le 28 mai 2018 par la Commission européenne⁷. Parmi les mesures proposées certaines concernent directement les États membres qui devront fixer des objectifs de réduction de la consommation de plastique et de collecte des bouteilles de boissons à usage unique (90 % d'ici 2025). La proposition de directive prévoit également que les fabricants devront prendre en charge une partie des frais de gestion et de nettoyage des déchets et des coûts liés aux mesures de sensibilisation concernant les récipients pour aliments, les sachets et emballages.

6. http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-5_fr.htm

7. http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-3927_fr.htm

Liens utiles pour en savoir plus

Le portail de l'économie circulaire : <http://www.aides-publiques-entreprises.eco-circulaire.fr/pages/#/annuaire-ecc?origine=1001141>

Mooc économie circulaire : <https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:uved+34001+session03/about>

Plate forme de l'économie circulaire : <https://www.economiecirculaire.org/>

Comprendre la REP : <http://www.ademe.fr/expertises/déchets/elements-contexte/filieres-a-responsabilite-elargie-producteurs-rep>

Illustrations écoconception emballages : <http://reduction.ecoemballages.fr/catalogue/produit/1>

Initiatives EC dans l'industrie agro-alimentaire dans la conception des emballages :

<https://www.ania.net/espace-pro/developpement-durable/bonnes-pratiques/emballages>

LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE) UN MOYEN POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE NATIONALE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

« C'est la mise en pratique du développement durable par les entreprises. Ce concept suppose qu'elles intègrent dans leurs activités des préoccupations sociales, environnementales, et économiques ». Elle concerne toutes les entreprises, multinationales, PME comme TPE.

Une approche volontaire avec des obligations réglementaires

La démarche RSE se matérialise sous la forme de référentiels traduisant l'engagement des entreprises et adoptés de façon volontaire. La directive européenne 2014/95/UE, adoptée en octobre 2014, a introduit de nouvelles règles de rapportage extra-financier pour les entreprises de plus de 500 salariés ou avec un bilan total supérieur ou égal à 100 M€ ou le montant net du chiffre d'affaires est supérieur ou égal à 100 M€.

Une plateforme pour promouvoir la RSE

Créée en 2013, la plateforme RSE est un espace de dialogues et de concertation réunissant toutes les parties prenantes pour promouvoir la RSE, tant à travers les politiques publiques qu'à travers le soutien aux initiatives volontaires des acteurs privés.

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

La norme ISO 26000 un instrument de promotion de la RSE

Comment nourrir plus de 9 milliards de personnes en 2050 en tenant en compte les enjeux et défis environnementaux ? Comment soutenir des modes de production et de consommation plus responsables ? Pour répondre à ces questions mises en lumière par les États Généraux de l'Alimentation, la norme internationale ISO 26000 « Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale », explicite les différentes possibilités de contribution des organisations au développement durable.

Au niveau national, l'accord AC X30-030

Le « guide d'utilisation de la norme ISO 26000 pour le secteur agro-alimentaire » publié en 2012, permet à toute organisation du secteur agro-alimentaire en France de s'engager en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Les

acteurs français à l'origine de cet accord national, et notamment Coop de France, souhaitent désormais le porter à l'international.

Des entreprises et des outils

Bonduelle, lauréat du prix entreprises et environnement édition 2017 catégorie meilleur reporting environnemental pour l'exemplarité de son rapport de responsabilité sociétale, en particulier pour la préservation des sols, de la biodiversité et de la valorisation des déchets.

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/prix-entreprises-et-environnement>

La plateforme VALORISE

Lancée en septembre 2017, la plateforme Valorise est le fruit d'une collaboration entre l'ANIA, Coop de France, la FCD, la FEEF en partenariat avec GreenFlex. C'est un outil qui permet aux fournisseurs de réaliser une auto-évaluation de leur démarche RSE (sur la base de la norme ISO 26000), d'identifier les voies d'amélioration possibles et de transmettre les résultats aux distributeurs de leur choix via la plateforme. À terme, Valorise veut permettre aux fournisseurs de bénéficier d'un historique de leurs progrès et d'identifier les voies d'amélioration spécifiques. Pour sa 1^{ère} campagne Valorise a enregistré 1 555 entreprises fournisseur et 9 enseignes de la grande distribution.

<https://www.valo-rise.com>

Ania-Actia pour un kit RSE destiné aux TPE/PME

Le kit a été conçu comme un guide d'autoévaluation. Il s'agit d'un outil complet et opérationnel à destination des entreprises qui souhaitent mettre en place une démarche RSE.

http://www.actia-asso.eu/cms/rubriquev2-2197-kit_rse.html

La démarche COLLECTIF 3D RSE AGRO (220 adhérents)

<http://www.rseagro.com/collectif-3d-rse-agro>

Un mooc dédié à la RSE

Un mooc a été lancé en juin par Bordeaux Sciences agro, Supagro Montpellier et Coop de France <https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:bordeaux-sciences-agro+138001+session01/about>

Lutter contre l'érosion de la biodiversité et le changement climatique

Les industries agroalimentaires ont un rôle majeur à jouer dans la lutte contre le changement climatique et l'érosion de la biodiversité : le choix des matières premières en lien avec leur mode de production et leur impact sur l'environnement, les étapes de transformation, le choix des emballages et des modes de transport... Tous ces éléments sont des leviers pour œuvrer pour le maintien de la biodiversité et lutter contre le réchauffement climatique.

La biodiversité, de quoi parle-t-on ?

Il est complexe d'avoir une définition précise de la biodiversité, mais on peut la comprendre par ce qui la compose : les plantes, les animaux, les micro-organismes, leurs gènes et les milieux dans lesquels ils vivent, toutes les interactions dans les écosystèmes, les aliments et les organismes vivants et leur évolution dans l'espace et dans le temps... Il est nécessaire de protéger cette biodiversité et les écosystèmes pour les services qu'ils rendent, comme les services d'approvisionnement (nourriture, combustibles), les services de régulation (climat), les services socioculturels (aspects esthétiques et récréatifs) et les nombreux services de soutien assurant le bon fonctionnement de la biosphère.

L'agriculture, l'alimentation et la forêt : au premier rang des secteurs concernés par le climat

L'agriculture et la forêt sont particulièrement exposées au changement climatique (phénomènes extrêmes, évolutions de température, précipitations). Les productions agricoles et forestières doivent d'ores et déjà s'adapter aux évolutions déjà perceptibles et à venir : lutte contre l'artificialisation des sols, sélection d'animaux et de variétés végétales adaptées aux conditions climatiques à venir, développement l'agroforesterie, amélioration de la gestion de l'eau...

Des solutions de lutte contre l'érosion de la biodiversité et le changement climatique peuvent venir de ces secteurs. La limitation des émissions via la préservation des terres agricoles et des prairies (mesures de soutien PAC, d'investissement PCAET), l'évolution des pratiques agricoles (réduction des intrants, travail simplifié des sols, agro-écologie) et alimentaires (lutte contre le gaspillage, programme national pour l'alimentation et projets alimentaires territoriaux) sont des pistes de progrès. Les productions agricoles, forestières et alimentaires peuvent participer à la limitation des émissions des autres secteurs industriels via la bioéconomie et la substitution de matériaux ou énergies émissives (énergies renouvelables utilisant la biomasse : méthanisation, usage du bois dans la construction, engagements zéro déforestation pour les filières d'importation).

De nombreux travaux internationaux et européens existent : les conventions de Rio, l'IPBES, le GIEC sont connus pour leur rôle dans la lutte contre le changement climatique et la préservation de la biodiversité ; la FAO mène des travaux dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation et biodiversité, sans oublier les COP et l'accord de Paris.

Au niveau national, le ministère de la Transition écologique et solidaire porte les stratégies nationales pour la biodiversité et le climat. La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte du 18 août 2015 et la loi du 8 août 2016 pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages a créé l'agence française pour la biodiversité et ses agences régionales sur lesquelles les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation peuvent s'appuyer.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, est très impliqué en matière de préservation de la biodiversité et de lutte contre les effets du changement climatique dans ses domaines de compétence en particulier au travers du projet

agro-écologique pour la France, lancé en 2012. Plusieurs plans issus de ce projet (agroforesterie, apiculture, "ambition bio", plan semences et plants pour une agriculture durable...) ont un rôle actif sur la biodiversité et le climat.

Des dispositifs destinés à promouvoir, sensibiliser, communiquer, expérimenter ont le soutien du ministère, et l'observatoire agricole de la biodiversité est co-animé par le ministère.

LA STRATÉGIE NATIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ 2011-2020 (SNB)



En adoptant une nouvelle stratégie nationale pour la biodiversité, la France marque sa volonté de faire entrer la biodiversité dans le champs de toutes les politiques publiques. La SNB se fixe pour ambition de « préserver et restaurer, renforcer et valoriser la biodiversité, en assurer l'usage durable et équitable, réussir pour cela l'implication de tous et de tous les secteurs d'activité ». Cela s'entend dans tous les espaces dont la France

est responsable, en métropole et en outre-mer, mais également dans les cadres européen et international, là où la France peut contribuer à cette ambition. Elle promeut la réduction des impacts directs et indirects sur la biodiversité, une utilisation durable des ressources vivantes et la répartition équitable des bénéfices que celles-ci procurent.

Tous les constats convergent pour affirmer que, face à l'érosion de la biodiversité, l'une des clefs de la réussite est la mobilisation de l'ensemble de la société. La stratégie nationale a donc pour but d'associer toutes les parties prenantes – État, collectivité territoriales, acteurs économiques... - tant pour son élaboration que sa mise en œuvre et la mesure de ses effets. L'un des fondements et l'une des originalités de cette stratégie 2011-2020 sont le fait qu'elle mette en place un cadre cohérent pour que tous les acteurs (personnes morales) puissent y contribuer sur une base volontaire, en assumant leurs responsabilités.

Après une adhésion volontaire à la stratégie nationale, à sa vision, son ambition, ses orientations stratégiques, les acteurs disposent d'un délai de deux ans pour concrétiser cette adhésion par une déclaration d'engagement volontaire. Les acteurs présentent alors le projet d'action qu'ils comptent mettre en œuvre, ces actions doivent aller au-delà du simple respect de la réglementation et conduisent nécessairement à un impact positif et substantiel en faveur de la biodiversité. Elles peuvent être très diverses et doivent être proportionnées à la taille et aux activités des organismes.

La SNB a été complétée par le Plan national biodiversité en juillet 2018

LA STRATÉGIE NATIONALE BAS-CARBONE 2015-2018 (SNBC)

En signant l'Accord de Paris, les pays se sont engagés à limiter l'augmentation de la température moyenne à 2°C, et si possible 1,5°C. Pour cela, ils se sont engagés, conformément aux recommandations du GIEC, à atteindre la neutralité carbone au cours de la deuxième moitié du 21ème siècle. Les pays développés sont appelés à atteindre la neutralité le plus rapidement possible. La France s'est engagée en 2015, avec la stratégie nationale bas-carbone, à réduire de 75 % ses émissions GES à l'horizon 2050 par rapport à 1990.

Pour atteindre la neutralité carbone, les seules stratégies de réduction des émissions ne peuvent suffire. Il est nécessaire de les compléter par des actions pour favoriser :

- le stockage de carbone dans les sols et dans la biomasse ;
- l'économie et la production d'énergie à partir de biomasse (agrocultures, biogaz qui réduisent les émissions en se substituant aux énergies fossiles) ;
- la production de matériaux à partir de la biomasse.

La révision de la SNBC est l'occasion de dresser un premier bilan des résultats obtenus en termes de réduction des émissions et de fixer une nouvelle trajectoire de réduction d'émissions plus ambitieuse, conformément aux engagements de l'Accord de Paris et du Plan climat. Après cette première révision qui aboutira fin 2018, la révision de la SNBC interviendra tous les cinq ans.

LE PLAN CLIMAT

Le Plan climat a pour objectifs de :

- rendre irréversible la mise en œuvre de l'Accord de Paris ;
- améliorer le quotidien de tous les français ;
- en finir avec les énergies fossiles et s'engager vers la neutralité carbone ;
- faire de la France le n°1 de l'économie verte en faisant de l'Accord de Paris une chance pour l'attractivité, l'innovation et l'emploi ;
- mobiliser le potentiel des écosystèmes et de l'agriculture pour lutter contre le changement climatique ;
- renforcer la mobilisation internationale sur la diplomatie climatique.

Les axes 15 à 19 du plan visent à mettre fin à l'importation en France de produits contribuant à la déforestation, à engager la transformation de nos systèmes agricoles et à promouvoir une gestion active et durable des forêts françaises pour réduire les émissions, améliorer le captage du carbone et s'adapter au changement climatique et à contribuer à la protection des écosystèmes terrestres et marins en France et à l'international.

Il s'agit de travailler au cœur des territoires et donner aux petites et moyennes entreprises les moyens d'agir contre le changement climatique. Le plan vise enfin à renforcer l'ambition climatique de l'Europe, à promouvoir des initiatives internationales innovantes et ambitieuses, et à prendre en compte des enjeux environnementaux dans les accords commerciaux.

LE FROID DURABLE

La gestion du froid est un enjeu environnemental important pour les industries agroalimentaires. Les systèmes de refroidissement et de climatisation sont des consommateurs importants d'énergie. Selon l'institut international du froid, l'ensemble de ces systèmes représente environ 15 à 20 % de la consommation mondiale d'énergie. Le secteur agroalimentaire s'est impliqué dans le projet européen Cool-Save dont le but était de « réduire la consommation énergétique industrielle dans les installations de refroidissement par la mise en œuvre de stratégies d'efficacité énergétique. »

Les systèmes frigorifiques posent également la question environnementale des gaz à effet de serre et des gaz fluorés. L'émission de gaz fluorés appauvrit la couche d'ozone, ce qui contribue au changement climatique. Au niveau international, le protocole de Montréal et le protocole de Kyoto posent des mesures pour protéger la couche d'ozone des émissions substances qui l'altèrent avec des objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre. Les pays européens se sont engagés dans ces protocoles et ont pris des dispositions visant notamment à retirer progressivement du marché depuis 1995 les fluides de la catégorie CFC et HCFC⁸.

► L'interdiction progressive des CFC et HCFC par la réglementation entre 1995 et 2015

Source : Rapport annuel de l'observatoire des gaz fluorés, ADEME

	CFC		HCFC	
1^{er} Janvier 1995			Gel des mises sur le marché de HCFC par rapport aux niveaux de 1989	
1^{er} Octobre 2000	Utilisation CFC interdite sauf dans des situations particulières		Gel des productions de HCFC par rapport à 1997	
1^{er} Janvier 2001	Interdiction d'utilisation des CFC dans le cadre de la maintenance d'équipements préchargés		Interdiction d'utilisation de HCFC dans des équipements préchargés neufs sauf dans les systèmes fixes et réversibles de conditionnement d'air	
1^{er} Janvier 2002	Récupération et destruction des CFC obligatoire dans les congélateurs et réfrigérateurs domestiques		Interdiction d'utiliser les HCFC dans tous systèmes fixes de conditionnement d'air	
1^{er} Janvier 2004		Les CFC ne peuvent plus être mis sur le marché européen sous aucune forme	Interdiction d'utiliser les HCFC pour la production de tout équipement de froid ou de conditionnement d'air	
1^{er} Janvier 2010			Interdiction d'utiliser les HCFC pour la production de tout équipement de froid ou de conditionnement d'air	
1^{er} Janvier 2015			Interdiction d'utiliser les HCFC pour la maintenance d'équipements préchargés	Interdiction d'utiliser les HCFC pour la maintenance d'équipements préchargés

► Les interdictions progressives des gaz HFC prévues par la réglementation F-Gaz II

Source : Rapport annuel de l'observatoire des gaz fluorés, ADEME

	HFC
1^{er} Janvier 2015	Réfrigérateurs et congélateurs ménagers avec HFC dont le PRG>150
1^{er} Janvier 2020	Réfrigérateurs et congélateurs à usage commercial avec HFC dont le PRG>2500 Équipements de réfrigération fixes avec HFC dont le PRG>2500 (sauf application pour des températures > 50°C)
1^{er} Janvier 2022	Réfrigérateurs et congélateurs à usage commercial avec HFC dont le PRG > 150 Équipements de réfrigération centralisés multi-postes à usage commercial avec HFC dont le PRG > 150 d'une puissance > 40 kW (sauf circuits primaires de réfrigération centralisés en cascade dont le PRG < 150)
1^{er} Janvier 2025	Systèmes de climatisation bi blocs dont la charge < 3 Kg de HFC et dont le PRG > 750HFC

Le règlement européen F-Gaz adopté en 2014 impose ainsi une diminution de 79 % entre 2015 et 2030 des quantités de HFC⁸ mises sur le marché. Il prévoit entre autres un système de quotas annuels des HFC mis sur le marché et la suppres-

sion progressive des gaz au plus fort potentiel de réchauffement climatique (PRG, pour «Pouvoir de réchauffement global », supérieur à 2 500).

8. HFC : Hydrofluorocarbure

La démarche agro-écologique

L'importance de l'implication de l'aval dans la transition agro-écologique des exploitations agricoles

Le projet agro-écologique pour la France a été lancé en 2012 par le ministre de l'Agriculture. Il s'est traduit en 2014 par un plan d'actions. Il vise à engager la majorité des exploitations agricoles françaises dans la transition agro-écologique. Dès les premiers séminaires « Produisons autrement », le volet filières avait été mis en avant. En effet la transition agro-écologique des exploitations nécessite des changements dans les assolements, l'introduction de nouvelles cultures, de nouvelles variétés plus adaptées au contexte de l'exploitation... Par conséquent, il est nécessaire de développer de nouvelles valorisations de l'aval. La transition agro-écologique s'appuie donc sur des innovations de l'amont agricole (réorientation de la génétique, nouvelles machines...)

mais bien évidemment aussi sur l'aval qui peut, soit répondre aux nouvelles productions mises en place par les agriculteurs en développant de nouveaux produits ou de nouveaux process, soit relayer ou anticiper la demande des consommateurs et solliciter des changements de pratiques chez les agriculteurs, ses fournisseurs.

La grille d'évaluation des démarches agro-écologiques des filières

Dans le prolongement des discussions menées par les filières au sein de France-AgriMer et de l'ODEADOM, la DGPE a initié la construction d'un support d'évaluation du degré d'engagement dans la démarche agro-écologique pour l'aval des filières.

Ce travail a abouti à la réalisation d'une grille d'analyse des démarches, qui a été

testée sur une vingtaine de démarches volontaires durant l'été 2017. Cette grille mesure, à partir de 4 thématiques, le degré d'engagement dans l'agro-écologie :

- le caractère partenarial de la démarche (présence de plusieurs échelons, dont au moins le volet agricole) ;
- l'engagement de l'amont agricole ; mesure de l'intensité des pratiques agro-écologiques mises en œuvre par l'ensemble des agriculteurs de la filière considérée (sur la base des pratiques référencées dans l'outil de diagnostic agro-écologique des exploitations : Diagagroeco⁸) ;
- l'engagement de l'aval ; évaluation des différentes pratiques mises en place par l'échelon ou les échelons de l'aval de cette filière, avec notamment suivi d'un certain nombre d'indicateurs de la RSE et de l'implication de l'échelon dans l'accompagnement et la promotion de la transition agro-écologique des agriculteurs ;
- les modalités de suivi des engagements évoqués précédemment.

À la suite de ce travail, une réflexion avec les partenaires a été conduite afin de savoir s'il était pertinent de mettre en place une reconnaissance officielle. En tout état de cause, la grille testée est à disposition de tous pour accompagner les acteurs dans la construction et l'évaluation de leurs démarches.

Cet exercice conduit en 2017 a permis de partager avec différents acteurs économiques de taille différente (coopérative ou entreprise privée, de transformation ou de distribution) les préoccupations autour des conditions de production agricole et de cohérence entre les actions menées par les entreprises, notamment à travers la responsabilité sociale des entreprises (RSE). On constate que plusieurs entreprises s'intéressent aux conditions de production agricole, y compris en réponse aux attentes des consommateurs, et cherchent également à mieux connaître l'origine des produits de base, en particulier en intégrant mieux l'entreprise sur son territoire. Concernant les conditions de production, il est préférable de s'inscrire dans une démarche de co-construction avec les agriculteurs, la coopérative et l'entreprise pour définir les conditions de production et pour être davantage en accord avec les réalités du terrain et accompagner les démarches de progrès des agriculteurs.

Étude du comité d'évaluation sur la mobilisation des filières agricoles en faveur de la transition agro-écologique

L'implication des filières est un levier primordial dans la transition agro-écologique. C'est pourquoi le comité d'évaluation du projet agro-écologique (organe créé dans le cadre du plan d'actions et partenarial) a commandé une étude d'évaluation dont les résultats ont été rendus début 2018.

L'étude révèle les différences de motivation des filières ou des opérateurs pour intégrer l'agro-écologie dans leurs démarches ; selon les produits, la sensibilité sociétale et la demande exprimée des consommateurs jouent un rôle important (effet non observé pour des productions éloignées des consommateurs). La structure du secteur est aussi importante (si très concentré ou si déjà engagé dans de la différenciation).

Dans les recommandations apportées, l'étude souligne l'intérêt de clarifier les objectifs de la politique agro-écologique en passant à une étape plus ambitieuse et structurée pour donner plus de visibilité à cette politique agro-écologique. En effet, selon les résultats de l'étude, les systèmes agro-écologiques restent aujourd'hui très peu connus. Afin de mieux valoriser les démarches vertueuses, il est donc nécessaire d'améliorer les outils d'évaluation des démarches pour mieux les qualifier et ainsi mieux les promouvoir. De plus, il est également important d'apporter plus de transparence aux consommateurs, notamment par une meilleure valorisation des productions respectant la démarche agro-écologique, ou encore par une plus forte cohérence dans les règles des mentions valorisantes. Enfin, la transition agro-écologique se réalisera plus facilement si les différents outils des politiques publiques (régulation et réglementations environnementales, fonds de développement rural, autorisation de mise sur le marché de produits naturels) s'organisent de façon plus cohérente.

Pour en savoir plus sur l'étude
<http://agriculture.gouv.fr/mobilisation-des-filieres-agricoles-en-faveur-de-la-transition-agro-ecologique-etat-des-lieux-et>

⁸<http://www.diagagroeco.org/>

CONSOMMER DURABLE

La promotion d'une alimentation durable est réalisée à l'échelle nationale notamment par la lutte contre le gaspillage, mais aussi par le soutien à des projets locaux ciblés : les projets alimentaires territoriaux.

La politique publique de l'alimentation est en effet déployée au plus près des citoyens en s'appuyant sur des initiatives locales. La loi d'avenir de 2014 a renforcé ce lien en créant les projets alimentaires territoriaux (PAT).

Les projets alimentaires territoriaux

Les PAT ont pour ambition de promouvoir une alimentation relocalisée, tenant compte aussi bien des attentes des citoyens que des enjeux environnementaux et socio-économiques. Ils permettent d'initier des projets de territoires centrés sur l'alimentation dans toutes ses dimensions, selon une démarche de développement durable qui prend en compte et s'adapte aux enjeux locaux.

Sur la base du volontariat, les PAT visent à rassembler les acteurs locaux de l'alimentation au sens large - producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs - autour d'un projet commun pour le développement de l'agriculture et l'amélioration de la qualité de l'alimentation.

Travailler sur l'alimentation sur un territoire donné, c'est aussi croiser et articuler de nombreuses autres compétences des collectivités, telles que la santé des populations, la gestion du foncier, la création d'emplois, l'aménagement du territoire ou encore la gestion de la biodiversité et la lutte contre le changement climatique.

En 2016, un dispositif de reconnaissance permettant l'utilisation de la marque déposée « Projet Alimentaire Territorial reconnu par le ministère de l'Agriculture » a été créé par le ministère de l'Agriculture afin de donner plus de visibilité à ces projets. À ce jour, 19 PAT bénéficient de la reconnaissance mais plus d'une centaine d'initiatives de ce type ont été lancées dans les territoires.

Les États généraux de l'alimentation ont mis en lumière l'intérêt croissant des acteurs locaux pour la démarche des PAT

en particulier pour assurer l'approvisionnement de la restauration collective. Ces projets ont été plébiscités en tant qu'espaces propices à la concertation et à la construction collective des conditions de la transition agricole et alimentaire.

La feuille de route interministérielle issue des EGA prend acte de ce succès et affiche la volonté du gouvernement d'accompagner cette dynamique et d'accélérer l'élaboration des PAT, en réaffirmant l'objectif de 500 PAT en 2020. Une attention particulière sera accordée à la prise en compte, dans ces projets, des aspects environnementaux, nutritionnels et de justice sociale, conformément aux attentes exprimées lors des EGA.

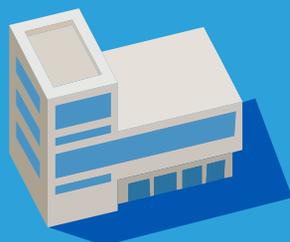
Comment créer et développer un projet alimentaire territorial ?

L'appui sur un diagnostic partagé par les acteurs locaux et la coordination de l'ensemble des actions par une instance de gouvernance sont gages de la réussite de la mise en place d'un PAT. Les différentes DRAAF ont la possibilité d'accompagner les démarches, en informant les porteurs de projet sur les soutiens méthodologiques, et en facilitant la mise en relation avec les acteurs du territoire.

Les projets alimentaires territoriaux peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources. Les appels à projets du PNA, les crédits des collectivités, du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) (en particulier LEADER - Liaison entre action de développement de l'économie rurale) ou du Fonds européen de développement régional (FEDER) sont des sources de financement possibles⁸.

8. <http://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

QUELS PARTENAIRES ?



**Collectivités territoriales
Services de l'État
Financeurs**



**Agriculteurs
et producteurs**

Groupement de producteurs,
groupement d'intérêt économique
et environnemental (GIEE),
coopératives...



**Organismes d'appui
et de recherche**

Centres d'initiatives pour valoriser
l'agriculture et le milieu rural (CIVAM),
Chambres consulaires, instituts
de recherche, associations, universités,
Parcs Naturels Régionaux (PNR)...



Société civile

associations de consommateurs,
associations de parents d'élève...

**Projet
alimentaire
territorial
(PAT)**



**Acteurs de l'économie
sociale et solidaire**

Producteurs, coopératives...



**Entreprises et coopératives
de transformation, de distribution
et de commercialisation**

Plateformes d'approvisionnement, supermarchés,
gestionnaires de la restauration collective
artisans, grossistes...

Les projets alimentaires territoriaux (PAT)



« La restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient » (n°10)

La co-construction du projet alimentaire territorial est un défi inscrit dans la charte de l'agriculture et de l'alimentation du Pays de Lorient :

« La charte entend développer une alimentation de qualité dont la responsabilité incombe à tous les acteurs de la chaîne alimentaire du producteur jusqu'au consommateur. De nombreuses initiatives citoyennes témoignent d'une volonté des consommateurs de devenir acteurs de leur alimentation. L'ambition est aussi de conforter l'économie agricole. »

La charte entend contribuer à construire un système alimentaire vertueux pour le plus grand bénéfice des habitants, des acteurs économiques et du territoire. Elle vise à plus d'équité dans la répartition de la valeur ajoutée économique et l'accessibilité sociale et ambitionne d'être plus bénéfique pour l'environnement (eau, carbone, énergie...).

La construction du projet alimentaire territoriale est structurée autour de 5 enjeux stratégiques :

- promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous et permettre aux habitants d'être acteurs de leur alimentation et de leur santé ;
- développer la commande publique en produits locaux de qualité et notamment biologiques ;
- organiser et gouverner la filière alimentaire locale, terre et mer ;
- développer l'agriculture de proximité ;
- définir une stratégie d'organisation et d'équipement logistique.

« PAT du PETR du Grand Clermont / PNR Livradois-Forez » (n°9)

L'ambition du PAT du PETR du Grand Clermont est de co-construire une stratégie alimentaire territoriale et un plan d'actions à l'échelle du Parc Livradois-Forez et du Grand Clermont permettant de :

- développer la consommation de produits sains, de qualité, accessibles à tous et issus de circuits de proximité sur le Parc Livradois-Forez et sur le Grand Clermont afin d'accroître le taux d'autosuffisance alimentaire du territoire ;
- structurer des filières de production agroalimentaire rapprochant l'offre avec la demande locale et contribuant à dynamiser l'économie locale notamment par la diffusion de nouveaux modes de production agro-écologiques.

Le PAT doit notamment :

- contribuer à l'amélioration de la santé des citoyens en s'appuyant sur les projets en la matière du territoire (CEPIA pour le Grand Clermont, contrat local de santé pour le PNR Livradois-Forez) ;
- concourir à intégrer les enjeux agricoles dans la gouvernance territoriale en mobilisant les élus et les acteurs concernés ;
- adosser ce projet à la recherche ;
- rapprocher les agriculteurs des citoyens par l'alimentation locale et l'agritourisme.

9. Réseau national PAT : <http://rmpat.fr/>

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année. Au niveau international comme au niveau européen, la France participe activement aux travaux menés sur ce thème. Elle s'engage dans les échanges, apporte son expertise et fait le lien avec les opérateurs afin d'alimenter les réflexions à l'échelle européenne.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des enjeux majeurs des politiques d'alimentation durable et de responsabilité sociale des entreprises.

Elle s'inscrit à mi-chemin entre une démarche de consommation durable et responsable et un pilotage stratégique de l'entreprise s'appuyant sur une logique d'économie circulaire. Tout en réduisant les pertes et gaspillages à chaque étape de la chaîne alimentaire, elle vise à sensibiliser les consommateurs à des pratiques alimentaires plus respectueuses de la santé et de l'environnement, et de réduire certaines pertes économiques des entreprises. Les marges de manœuvre ainsi dégagées peuvent être réinvesties pour faire évoluer les procédés de fabrication et ainsi améliorer la qualité sanitaire, organoleptique et environnementale des produits.

Répondant à l'objectif politique de réduire de moitié les pertes et gaspillages à l'horizon 2025, la France s'est dotée d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire pour la période 2017-2020. Ce dispositif incitatif rassemble l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour d'engagements opérationnels destinés à répondre aux objectifs suivants⁸ :

- Se doter d'indicateurs de suivi des pertes et gaspillages à chaque étape de la chaîne alimentaire et collecter les données de manière annuelle afin de disposer d'une vision globale et d'une tendance à moyen terme.

- Améliorer l'information des consommateurs afin de réduire les gaspillages liés à une mauvaise compréhension des étiquetages relatifs aux dates de péremption.
- Poursuivre la mise en relation des donateurs de surplus et invendus avec le secteur associatif afin de favoriser la gestion des dons, en complément des actions menées en matière de prévention.
- Recenser l'ensemble des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire menées dans les territoires, ainsi que les outils de communication et dispositifs de formation et les mettre à disposition sur une plate-forme en ligne.
- Participer aux travaux européens et internationaux sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et notamment dans le cadre de la plateforme européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire pilotée par la Commission européenne.

Par ailleurs, la France dispose d'un cadre législatif qui régit les actions menées en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, **la loi du 11 février 2016**, dite loi Garot, précise un certain nombre de dispositions afin d'améliorer la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité du don, notamment pour le secteur de la distribution. Ces dispositions, tout comme la possibilité, pour les donateurs des surplus et invendus, de bénéficier d'allègement fiscaux, sont uniques en Europe et font de la France un des pays pionniers en la matière.

En application de cette loi, les distributeurs de plus de 400m² ont l'obligation de rechercher un partenariat avec une association d'aide alimentaire habilitée afin de donner les denrées invendues encore consommables. A la suite des États généraux de l'alimentation, cette mesure devrait être étendue à certains opérateurs de la restauration collective et du secteur agroalimentaire, dans les 12 mois suivant la promulgation de la loi issue des EGA.

UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE CONNECTÉE

S'il est devenu un lieu commun de dire que les technologies numériques vont révolutionner l'ensemble de l'économie et de la société, le secteur agroalimentaire présente des spécificités qui rendent l'enjeu d'appropriation de ces technologies encore plus fort que dans d'autres secteurs.

Plus que pour les autres biens, l'information sur les conditions de fabrication et la confiance dans cette information sont des attributs essentiels des produits alimentaires. Les préoccupations environnementales et sanitaires sont particulièrement marquées pour ces produits, et sont souvent dans l'esprit du consommateur intrinsèquement mêlées aux questions de qualité sanitaire et gustative, même s'il s'agit dans les faits de notions fort différentes. Les questions sociales prennent d'autres formes que pour d'autres biens industriels, mais l'intérêt des consommateurs pour les conditions de vie des agriculteurs, qui est une des motivations initiales des Etats Généraux de l'Alimentation, s'avère croissant. Le caractère souvent rapidement périssable des denrées alimentaires accentue l'importance de la confiance et de l'information du consommateur. Ces caractéristiques expliquent pourquoi très tôt des signes distinctifs de qualité, garantis par les pouvoirs publics et certifiés par des organismes indépendants, ont fait leur apparition¹⁰. A toutes ces questions, le numérique apporte des réponses radicalement nouvelles.

10. Voir chapitre 1.3 :
La différenciation des produits
alimentaires

Vers une information parfaite pour le consommateur ?

Les nouvelles technologies de codage, capteurs, et traitement des données permettent de garantir un niveau extrêmement élevé de traçabilité. Un simple QR code sur un emballage permet de diffuser autant d'information que souhaité sur le contenu et l'origine du produit, tandis que les techniques de blockchain garantissent un partage parfait des données tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution. D'autres technologies en cours de développement, mixant numérique et biotechnologies, permettront de connaître précisément les conditions de fabrication et de transport, en particulier le respect de la chaîne du froid.

Sous réserve que le déploiement de ces technologies soit convenablement organisé et régulé, le vieux rêve d'une information totalement transparente et accessible, semblerait donc en passe de se réaliser, et donc les entreprises qui seront les premières à se doter de ces technologies disposeront d'un avantage compétitif évident. Des initiatives en ce sens foisonnent et montrent bien l'intérêt stratégique que représente la capacité à offrir aux consommateurs des informations détaillées et fiables.

Mais il faudrait bien se garder d'une vision trop angélique de cette masse d'information potentiellement disponible pour les consommateurs. D'une part la puissance des technologies de partage d'information ne garantit pas à elle seule l'intérêt, ni d'ailleurs la véracité, des informations partagées. D'autre part, en vertu de l'adage « trop d'information tue l'information », il n'en sera que plus difficile pour le consommateur de s'y retrouver pour fonder ses choix sur les données pertinentes au regard de ses besoins. En conséquence, ces données, même parfaitement transparentes, pourront faire l'objet de manipulations dans leur interprétation (par exemple fondées sur la construction d'indicateurs synthétiques dont les fondements sont eux-mêmes arbitraires ou incompréhensibles pour le consommateur car fondés sur des capacités de traitements de big data qui ne lui sont pas accessibles). La transparence de l'information peut créer une nouvelle dissymétrie basée non plus sur la connaissance de l'information mais sur la capacité à l'analyser. Aussi, il n'en sera que plus nécessaire que les consommateurs soient convenablement formés et informés sur l'usage de ces nouvelles potentialités.

LA TECHNOLOGIE DE BLOCKCHAIN

Révélee en 2009 avec l'apparition du bitcoin (monnaie virtuelle cryptographique), la technologie *blockchain* a apporté une nouvelle conception des flux monétaires et plus largement du partage d'information. Cette technologie, assimilable à une base de données partagée, repose sur un système de cryptage et d'archivage qui rend toutes données stockées infalsifiables. La véritable innovation de la blockchain ouverte à tous réside dans l'absence d'organe régulateur. Les informations échangées sont vérifiées par les paires avant d'être archivées à vie. Cependant, la structure décentralisée de cette technologie pose des questions juridiques sur son application à l'agroalimentaire, notamment sur la véracité des données transmises et les responsabilités engagées en cas d'erreur sur les données.

Ces nouveaux moyens de traçabilité permettront en tous cas l'apparition d'un pouvoir de différenciation des produits inédit, et les entreprises qui sauront s'en saisir efficacement bénéficieront de nouveaux moyens de valoriser leurs spécificités auprès des consommateurs les plus à même d'être intéressés par leurs caractéristiques. Car les outils numériques ne font pas que transmettre de l'information, ils permettent également une mise en relation instantanée des acteurs économiques.

Des chaînes de production et de distribution optimisées ?

Comme dans les autres secteurs industriels, le numérique va permettre de nouveaux gains de productivité en matière d'organisation des chaînes de production, depuis le producteur primaire jusqu'au

consommateur final. Un des aspects le plus évident est l'optimisation des chaînes logistiques via des algorithmes performants, qui permettent d'amplifier la division du travail et de diminuer les pertes liées aux ruptures de charge. En parallèle, les développements de la robotique accélèrent et fiabilisent les opérations de manutention.

Ces évolutions occasionneront probablement dans certains cas un renforcement de la division du travail (externalisation de certaines fonctions) et l'accroissement de la mondialisation, favorisant l'arrivée de nouveaux entrants, à l'image d'Amazon, dont la volonté est d'investir le marché de l'alimentation, voire les perspectives de livraisons à domicile par drones... Ces perspectives peuvent inquiéter, tant par leur impact en termes de suppressions d'emplois peu qualifiés que de concurrence par de nouveaux acteurs. Elles peuvent être aussi à l'inverse vues comme des opportunités pour les entreprises agroalimentaires de se concentrer sur leur cœur de métier : la transformation d'une matière d'origine vivante aux caractéristiques uniques et liées à la terre qui les a produites.

À l'inverse de cette vision de renforcement de la spécialisation et de l'industrialisation, les nouvelles technologies peuvent en parallèle permettre le développement de circuits alimentaires de proximité, en favorisant une mise en relation fine et fiable de l'offre et de la demande. Ce modèle connaîtra-t-il un essor grâce aux potentialités du numérique ou restera-t-il une approche marginale ? La réponse dépendra de l'intérêt porté à la proximité dans l'approvisionnement, mais aussi de la capacité des collectivités territoriales à organiser l'aménagement de l'espace pour le rendre efficace. Grâce au pilotage fin des procédés de production, la transformation des produits ne devrait pas être en reste de ce mouvement, et l'aspect « territorial » pourrait même être un facteur de résilience fort face aux incertitudes des marchés internationaux.

Les technologies numériques peuvent aussi favoriser le développement de procédés vertueux aujourd'hui encore trop loin de la rentabilité, par exemple le

développement d'emballages biosourcés (nécessitant l'usage d'une biomasse hétérogène et dispersé) ou le retour à la terre de digestats issus du traitement de coproduits (dont l'innocuité doit être garantie)... Dans tous les cas, elles favoriseront l'apparition de nouveaux acteurs et obligeront les industries actuelles à s'y adapter – si possible en en faisant des alliés.

Vers une évolution profonde des rapports économiques

La théorie économique classique nous enseigne que l'information parfaite est un gage d'efficacité du marché, mais l'information reste un élément stratégique pour qui la détient et sait la traiter. Le traitement de données massives permet déjà de prédire finement et individuellement l'appétence des consommateurs pour de nouveaux produits. A l'autre bout de la chaîne, une détection parfaite de la moindre anomalie pourrait avoir des conséquences dramatiques pour un producteur qui serait par exemple victime d'une contamination bactérienne, dont les effets potentiels seraient instantanément dramatisés par les réseaux sociaux sans égard pour une analyse et un diagnostic documentés et qui pourrait s'en trouver stigmatisé à vie...

Ces exemples peuvent nous laisser entrevoir un monde digne de George Orwell, mais l'accès à l'information permis par la digitalisation de l'ensemble des relations économiques reste avant tout un moyen de déceler les fraudes et les pratiques déloyales. Si les acteurs s'en saisissent, elle permet de renforcer considérablement la capacité d'organisation d'acteurs dispersés en favorisant leurs moyens de coordination, et donc de rééquilibrer certains déséquilibres dans les filières agroalimentaires. Ces effets positifs des technologies numériques sur les relations économiques pourraient compléter les dispositions de la « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable », en contribuant à la mise en place de modalités de détermination transparente des prix et en renforçant le rôle de la médiation des relations commerciales.

L'entrée de nouveaux acteurs, non issus des filières agroalimentaires, tels que certains pure players des nouvelles technologies, peut également être vue comme une menace ou comme une opportunité. En remettant en question certaines positions établies, elle peut permettre de développer des stratégies commerciales originales. L'apport principal des technologies numériques est d'impliquer davantage le consommateur en valorisant ses choix individuels. Si le consommateur est réellement en capacité de faire un choix conscient et informé grâce à ces nouveaux outils, ces derniers constitueront bien plus des opportunités que des menaces pour valoriser la diversité des productions nationales. Pour autant, un risque est que l'élargissement phénoménal des possibilités de choix permis par le numérique crée des dynamiques d'instabilité et d'incertitude à toutes les échelles. Leur déploiement devra donc avoir pour pendant la capacité des acteurs à se coordonner... Autrement dit, les technologies numériques, loin de neutraliser le facteur humain, le rendent encore plus stratégique. Ce sont les filières qui auront su nouer des relations de collaboration et de confiance qui en tireront le plus de profit.

La transformation numérique porte en elle, on le voit, de nombreuses incertitudes. Comme toute évolution technologique majeure, ses impacts peuvent relever du meilleur comme du pire. Au final, l'impact des technologies numériques sera celui que la société décidera. Elles peuvent renforcer la standardisation et l'homogénéité des produits, tout comme elles peuvent favoriser la diversité et la prise en compte effective d'attributs sociaux et environnementaux. Elles peuvent déstabiliser l'ensemble des acteurs agroalimentaires, tout comme elles peuvent faire apparaître de nouvelles voies de création de valeur et d'emplois.

Inéluctable, la révolution numérique doit être une occasion pour le secteur agroalimentaire français de faire valoir ses principaux atouts : sa diversité et sa créativité. Elle permettra de renforcer la résilience des systèmes de production et favorisant la coexistence d'une diversité de modèles

(territorialisé/internationalisé, standardisé/individualisé...). Pour que ces opportunités se matérialisent, il est important que les entreprises agroalimentaires, notamment les PME, s'approprient sans attendre ces technologies et y préparent leurs personnels, et que la puissance publique poursuive ses incitations en matière d'innovation en faveur de ces domaines d'application¹¹.

LA NUMÉRISATION CROISSANTE DES IAA

Dès 2012, plus de la moitié (51 %) des IAA utilisent des progiciels de gestion intégrée. Ce taux monte à 57 % en 2014, plus que l'industrie manufacturière dans son ensemble (54 %). L'utilisation de services de cloud computing augmente rapidement (12 % en 2014, 22 % en 2016). De même, la part d'entreprises recevant des commandes par Internet est en force croissance (11 % des IAA en 2014, 22 % en 2016, contre 13 % pour l'ensemble de l'industrie manufacturière). Pour ces sociétés, la part du chiffre d'affaires généré par des ventes sur site web atteint 53 %¹².

11. Source : Insee - TIC 2012-2014-2016, traitements SSP

« C'EST QUI LE PATRON » ?

Le numérique permet aussi de faire intervenir directement le consommateur dans la construction d'un produit et de son prix. Le fondateur de C'est qui le patron ?, Nicolas Chabanne, est parti en 2016 du constat qu'avec un litre de lait payé 8 centimes de plus aux producteurs (soit 4 € par an de plus par ménage en moyenne), ces derniers pourraient à nouveau vivre de leur travail. Convaincu que les consommateurs seraient prêts à payer davantage leurs produits s'ils ont la certitude qu'ils permettent aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail, il a mis en place une méthode originale de sondage en ligne, en demandant aux consommateurs de choisir quels prix ils seraient prêts à payer pour quelles caractéristiques de production (conditions d'élevage, alimentation...). À l'époque, une seule coopérative et un seul distributeur sont prêts à se lancer dans l'aventure. Le succès est fulgurant. Dès le premier mois, 1 million de litres de lait est vendu. Progressivement, tous les distributeurs nationaux commercialisent le lait C'est qui le patron ?, qui s'est depuis diversifié sur un nombre croissant d'autres produits (beurre, œuf, steak haché...), en maintenant sa philosophie : rémunérer l'agriculteur au juste prix impliquant les consommateurs dans la construction des caractéristiques des produits.

LE RÉSEAU THÉMATIQUE #FOODTECH #AGTECH DE LA FRENCH TECH

Depuis quelques années, de nombreuses start-ups émergent et prennent part à la transformation numérique du secteur agro-alimentaire. La "French Tech" désigne tous ceux qui travaillent dans ou pour les start-ups françaises en France ou à l'étranger. Les entrepreneurs en premier lieu, mais aussi les investisseurs, ingénieurs, designers, développeurs, grands groupes, associations, medias, opérateurs publics, instituts de recherche... qui s'engagent pour la croissance des start-up d'une part et leur rayonnement international d'autre part.

Les "Réseaux Thématiques French Tech" ont été annoncés en juillet 2016. Ils sont une déclinaison thématique de l'action publique French Tech. Le Réseau Thématique #FoodTech #AgTech s'est donné pour objectif d'accompagner ces start-ups porteuses d'innovation dans leur rayonnement et leur croissance. Il est composé de 5 membres : **French Tech Brest+**, **Lyon French Tech**, **French Tech Montpellier**, **La French Tech Rennes St Malo**, **Food Tech Dijon**.

Afin de faire connaître l'écosystème des start-ups françaises à l'international et leur permettre d'accéder à plus de visibilité auprès d'acheteurs, d'investisseurs et d'accélérateurs, le réseau thématique #FoodTech #AgTech a lancé en décembre 2017 une feuille de route qui vise à :

- cartographier et identifier les start-ups ;
- coordonner et mettre en avant les structures d'accompagnement et les outils associés ;
- élaborer une stratégie ambitieuse avec la mise en œuvre d'actions concrètes en France et à l'international.

Ses membres travaillent à la réalisation de 4 actions structurantes.

Action 1 - Sessions Pitch-Meetup : organiser des événements en France pour faire connaître les start-ups au monde agricole mais aussi aux investisseurs.

Action 2 - Données d'attractivité sur les Foodtech/Agtech : promouvoir les start-ups à l'international et convaincre les fonds d'investissement, accélérateurs, corporate venture et business angel d'investir.

Action 3 - Présence sur des salons internationaux : proposer des intervenants entrepreneurs français, ambassadeurs aux grandes conférences à l'international, organiser des opérations d'influence auprès des investisseurs et grands comptes étrangers.

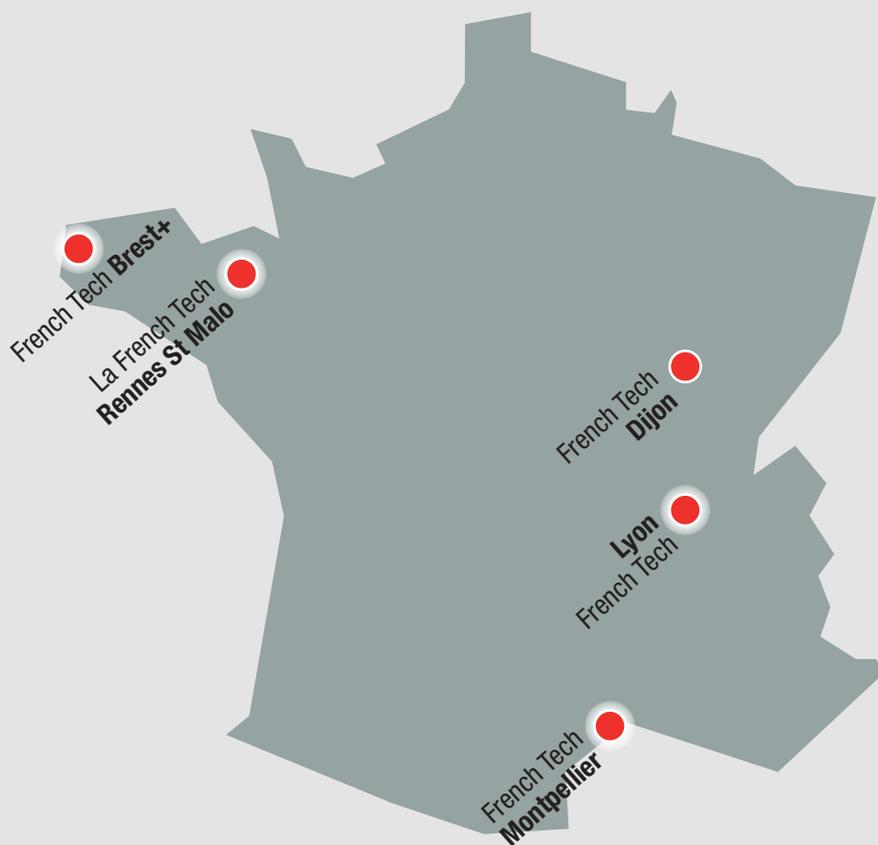
Action 4 - Opérations d'influence : organiser des opérations lors d'événements en France au rayonnement international et lors de salons et d'événements internationaux, pour attirer l'attention des grands décideurs mondiaux et organiser leur rencontre avec des entrepreneurs emblématiques de la thématique.

Lien utile : <https://foodtechagtech.lafrenchtech.com/>



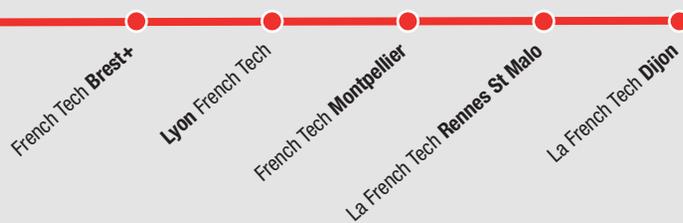
MEMBRES DU RÉSEAU THÉMATIQUE FRENCH TECH #FoodTech

- AGRICULTURE
- AGRONOMIE
- AGROALIMENTAIRE
- ALIMENTATION
- RESTAURATION



LÉGENDE

- Métropoles French Tech
- Ecosystèmes Fren Tech



L'EMPLOI ET LA FORMATION

L'emploi et la formation : des enjeux majeurs pour la filière

Les métiers de la filière alimentaire souffrent parfois d'un déficit d'attractivité

Malgré un taux de chômage qui reste élevé au niveau national (9,2% au sens du BIT pour le quatrième trimestre 2017), beaucoup d'entreprises agroalimentaires connaissent des difficultés de recrutement. De nombreux métiers sont en tension de manière récurrente, tels que : pilote industries agroalimentaires, opérateur de machine de fabrication industries agroalimentaires, employé en terminal de cuisson, opérateur de transformation viandes, préparateur en produits carnés, préparateur en produits de la pêche, opérateur de fermentation artisanale, etc.

Si cela s'explique pour certains métiers par des difficultés et une pénibilité réelle, avec une prévalence parfois importante des troubles musculo-squelettiques, des horaires décalés, du travail dans le froid ou l'humidité, cette situation est loin d'être la règle. Certains emplois salariés, notamment les métiers transversaux tels que conducteur d'engins ou agent de maintenance, peuvent aussi être en tension en raison de la concurrence avec d'autres secteurs industriels plus attractifs.

Dans ce contexte, les actions visant à améliorer l'attractivité du secteur, en premier lieu par une meilleure connaissance des métiers, prennent une importance particulière. Une enquête menée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation au cours du printemps 2018 montre l'existence de nombreuses actions régionales pour promouvoir les formations et les métiers de l'agroalimentaire :

- journées portes ouvertes dans les établissements de formation ;

- actions d'information des prescripteurs de formation ou d'emploi sur nos métiers ;
- participation à des salons étudiants, à des forums thématiques (ex : Salon de l'agriculture), forums scientifique (vulgarisation), des journées thématiques sur un produit ou une famille de produits, forums des métiers ;
- interventions dans les écoles sur les métiers avec des professionnels de proximité ;
- actions sur la féminisation des métiers présentées aux jeunes et demandeurs d'emploi, qui permettent aux jeunes filles de se projeter vers des métiers insuffisamment féminisés ;
- visites d'usines pour illustrer les métiers ;
- formation d'« ambassadeurs des métiers ».

Par ailleurs, la convention-cadre de coopération signée fin 2016 par OPCALIM (Organisme paritaire collecteur agréé chargé des industries alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation) et les ministères de l'Agriculture et de l'Éducation nationale est un outil de promotion des métiers et des formations professionnelles initiales. Les actions financées, parmi lesquelles le développement du site internet « Alimétiers », permettent de faire connaître le secteur auprès des jeunes et de valoriser son image pour le rendre plus attractif.

Les établissements d'enseignement et de formation professionnelle agricoles et agroalimentaires mènent simultanément des actions pour promouvoir l'attractivité des formations menant à ces métiers. Celles-ci visent particulièrement les conditions d'accueil et les modalités pédagogiques proposées par les établissements.

La formation initiale

Les établissements d'enseignement relevant du ministère 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 préparant aux métiers de l'agroalimentaire

Du CAP au BTS agricoles : une entrée dans la vie professionnelle, avec les diplômes de niveau V, IV et III suivants.

Les métiers visés par les diplômes de niveau V et IV 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. Le diplôme de niveau III – le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) – permet quant à lui 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 V

- CAP agricole (CAPa) (création 2015) - BPA (Brevet professionnel agricole)
- 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 IV

- Baccalauréat Professionnel - BP (Brevet professionnel)
- Baccalauréat Professionnel/ Bioindustries de transformation
- Baccalauréat Professionnel/Laboratoire contrôle qualité
- Baccalauréat Professionnel/ Technicien conseil vente en alimentation/Produits alimentaires
- BP/Industries alimentaires

NIVEAU III

- BTSA (Brevet de technicien supérieur agricole)
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Aliments et processus technologiques
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Produits céréaliers
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Produits laitiers
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Viandes et produits de la pêche
- BTSA/Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques

Les diplômes de l'enseignement supérieur long de niveau II et I

NIVEAU II

- Licences professionnelles dédiées à la filière alimentaire

NIVEAU I

- Ingénieur agroalimentaire - Master

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...

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

Destinée aux personnes qui sont dans la vie active ou y entrent, la formation professionnelle continue (FPC) a pour objet de contribuer au maintien et à l'amélioration de leur niveau de qualification et de compétences, tout en facilitant leur adaptation aux évolutions technologiques et aux mutations économiques.

Les dispositions applicables résultent des initiatives des partenaires sociaux, conclues dans le cadre d'accords collectifs, que l'État transpose en droit. Les modalités d'accès à la FPC varient en fonction du statut des individus.

Les principaux financeurs de la FPC sont les entreprises, via leur organisme paritaire collecteur agréé (OPCA), principalement OPCALIM pour les IAA, et les conseils régionaux.

En plus des diplômes, accessibles par la formation continue, les établissements d'enseignement agricole interviennent sur 3 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 OPCALIM.

- **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 certificats de qualification professionnelle (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 sur les CQP de la branche.

L'ingénierie des certifications professionnelles du secteur alimentaire

Les certificats de qualification professionnelle permettent de reconnaître officiellement des compétences spécialisées dans un métier propre à une profession. Créés par les partenaires sociaux, ils répondent aux besoins spécifiques en compétences et en qualifications des entreprises du ou des secteur(s) concerné(s). Des CQP Interbranches (CQPI) peuvent reconnaître des compétences communes à deux ou plusieurs branches. Les CQP sont inscrits dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

En 2017 et début 2018, les travaux se sont poursuivis, avec notamment la modularisation des 13 CQP transverses au secteur alimentaire et leur inscription au RNCP, ainsi que l'ouverture du site Internet guide méthodologique des certificats de qualification professionnelle¹².

12. <https://guide-cqp.opcalim.org/>.

Pour 2018, la filière alimentaire souhaite :

- poursuivre le développement des outils de mise en œuvre et de promotion des 13 CQP transverses inscrits au RNCP ;
- mettre en œuvre un dispositif de certification pour les branches professionnelles qui souhaitent s'appuyer sur Opcalim (comme organisme certificateur transitoire) ;

- développer et adapter la plateforme d'évaluation et de suivi des CQP (partie blocs de compétence et VAE) ;
- développer un réseau de professionnels évaluateurs membres des jurys ;
- organiser et suivre la mise en œuvre de projets certifiants à la demande des branches.

LA RÉFORME DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE, DE L'APPRENTISSAGE ET DE L'ASSURANCE CHÔMAGE

Le projet de loi « pour la liberté de choisir son avenir professionnel », définitivement adopté à l'été 2018, prévoit notamment les évolutions suivantes :

Modifications du compte personnel de formation (CPF)

Opérationnel depuis 2015, le CPF est actuellement doté d'un crédit d'heures de 24h par an et par salarié. Au terme de la réforme, il sera libellé en euros, soit 500 euros par an par salarié à temps plein et 800 € pour les moins qualifiés, avec un plafond respectivement de 5 000 euros et 8 000 euros au bout de 10 ans. Un CPF de transition est également créé pour accompagner les reconversions professionnelles (ex-congé individuel de formation). Une nouvelle application mobile permettra à chacun de comparer la qualité des formations des organismes certifiés, le taux de réussite, la satisfaction des utilisateurs, et ainsi trouver la formation correspondant à ses aspirations professionnelles, mais aussi s'inscrire et payer en ligne.

Renforcement de l'accompagnement dans le choix d'une formation

Tout salarié pourra bénéficier d'un conseil en évolution professionnelle (CEP) gratuits présents sur tout le territoire afin d'évaluer ses compétences, identifier les métiers porteurs et les formations qui y conduisent. Des opérateurs seront choisis par appel d'offres dans chaque région.

Collecte d'une cotisation unique pour la formation et l'apprentissage

Les contributions obligatoires relatives au financement de la formation professionnelle et de l'apprentissage seront collectées par les URSSAF et la MSA. Les OPCA deviendront des opérateurs de compétences à terme avec de nouvelles missions notamment le financement des contrats en alternance.

Transfert de l'apprentissage aux branches professionnelles

Ce sont désormais les branches professionnelles qui décideront de l'ouverture ou de la fermeture éventuelle des centres de formation des apprentis (CFA). Cette compétence relève actuellement des conseils régionaux. La limite d'âge de l'apprentissage sera relevée de 26 à 30 ans et la durée du contrat d'apprentissage pourra être modulée.

Indemnisation sous conditions des démissionnaires

Tout salarié qui aura cotisé au moins 5 ans aura droit à deux ans d'indemnisation chômage, s'il a un projet « réel et sérieux » de reconversion professionnelle (formation ou projet de création ou de reprise d'une entreprise), attestée par une commission paritaire interprofessionnelle régionale agréée.

Un bonus malus sur les contrats courts

Une négociation sur le système d'assurance chômage démarre à la rentrée 2018 afin de lutter contre la précarité excessive (ex : bonus-malus...) et inciter au retour à l'emploi.

► Tableau 1 - Les CQP inscrits au RNCP

13 CQP TRANSVERSAUX SA	16 CQP DE BRANCHES
Préparateur (<i>enr. Jusqu'en avril 2022</i>)	Préparateur de commandes (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Conducteur de machines (<i>enr. Jusqu'en juin 2021</i>)	Opérateur en 1 ^{ère} transformation des viandes (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Conducteur de lignes (<i>enr. Jusqu'en avril 2022</i>)	Opérateur en 2 ^e transformation des viandes (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Agent Logistique (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Opérateur en 3 ^e transformation des viandes (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Responsable d'équipe (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Opérateur de la stabulation des animaux de boucherie (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Responsable de secteur / d'atelier (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie (ICGV) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Ouvrier qualifié en nettoyage industriel (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Conducteur d'Installation des transformations des grains (Interbranche Meunerie/Coop Vbranches) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Technicien de maintenance (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Conducteur de process (BRSA/Sucre/Industries diverses) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Agent de maintenance (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Agent de Silo (Interbranche Meunerie/Coop Vbranches) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Gestionnaire de l'administration du personnel et paie (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Responsable de Magasin Libre service agricole (LISA) (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)
Assistant(e) de gestion client (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Ouvrier qualifié de fabrication en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (<i>enr. Jusqu'en novembre 2020</i>)
Attaché commercial (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Préparateur vendeur en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (<i>enr. Jusqu'en novembre 2020</i>)
Télévendeur (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	Responsable de magasin en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (<i>enr. Jusqu'en novembre 2020</i>)
	CQP Vendeur Conseil spécialisé en alimentation artisanal (interbranche AD : chocolat, glace, pâtisserie, charcuterie) (<i>enr. Jusqu'en décembre 2022</i>)
	CQP Caviste en cave coopérative (<i>enr. Jusqu'en nov. 2019</i>)
	CQP Conducteur mécanicien maintenance 2 ^e niveau (Eaux-BRSA-Bières)
1 CQP INDUSTRIES ALIMENTAIRES	1 CQP I COOPERATION AGRICOLE
Responsable d'équipe logistique (<i>enr. Jusqu'en août 2022</i>)	CQP I TCAC (Technicien Conseil aux Adhérents de Coopérative) (<i>enr. Jusqu'en mars 2018</i>)

► Tableau 2 - Les CQP en cours d'enregistrement au RNCP ou à réenregistrer

CQP DE BRANCHE en cours de dépôt	CQP DE BRANCHE à ré-enregistrer
Technicien-Conseil en gestion de la reproduction animale (Insémination - SRA)	CQP Tourier (Boulangerie artisanale) – <i>expiration en juillet 2017</i>
Animateur d'équipe Territoriale (AET) – modèle CQP I (Insémination - SRA)	
CQP Responsable adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail (Poissonnier - CNPEF)	
CQP Vendeur Préparateur en produits de la mer (Poissonnier - CNPEF)	
CQP Technicien Process brassicole (Eaux-BRSA-Bières) – <i>expiration en janvier 2015</i>	
CQP Promoteur des Ventes – Merchandiseur (A7/Eaux-BRSA-Bière) – <i>expiration en 2017</i>	

Les services de l'État mobilisés pour améliorer l'emploi et la formation

L'atelier 13 des États généraux de l'alimentation « renforcer l'attractivité des métiers et l'adéquation des formations aux besoins »

Parmi les conditions de réussite pour atteindre les objectifs visés par les États généraux de l'alimentation, l'une porte sur les propositions émanant de l'atelier 13 : renforcer l'attractivité des métiers et l'adéquation des formations aux besoins. Les travaux, réunissant les organisations professionnelles de l'agriculture et de la filière alimentaire, les partenaires sociaux, les établissements de formation et fonds de formation ainsi que les associations de parents d'élèves ont débattu à l'aune d'interventions d'experts et de témoignages afin d'établir un plan d'actions.

Le renforcement de l'attractivité des métiers et le développement des formations visant les compétences recherchées a amené à proposer des actions dans 3 domaines : communiquer et informer, former en adéquation avec les besoins, faire évoluer la réglementation. Sur ce dernier point, les leviers identifiés ont fait partie des objets de discussion dans le cadre de la concertation apprentissage organisée par le Gouvernement de novembre 2017 à janvier 2018 et présidée par Sylvie Brunet.

La charte emploi de la filière alimentaire

La charte pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de la filière alimentaire et de leurs salariés a pour finalité d'encourager et soutenir les entreprises dans leur dynamique de création ou de maintien d'emplois de qualité, d'adaptation des compétences et des métiers nécessaires à leur renforcement et à leur développement, et de sécuriser les parcours professionnels des salariés.

La charte engage les partenaires sociaux et le Gouvernement. Elle repose sur un principe de cofinancement (État / OPCA / entreprises) avec une contribution pré-

sionnelle d'un tiers pour chacun des partenaires. Elle couvre le périmètre des branches de la coopération agricole, des industries alimentaires et de l'artisanat et du commerce alimentaire de détail.

Initiée en 2009, la charte a régulièrement été reconduite sans discontinuer autour de 3 axes :

- la sécurisation des parcours professionnels et le renforcement des compétences des salariés ;
- l'amélioration des conditions de travail à travers notamment l'amélioration de la qualité de vie au travail ;
- l'accompagnement des entreprises dans leurs démarches de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences.

Les orientations de la charte conclue pour la période 2017-2018 donnent notamment la priorité aux actions visant les petites et moyennes entreprises, aux actions d'accompagnement à la transition numérique, ainsi qu'aux actions d'ingénierie et aux actions collectives permettant la mutualisation, la capitalisation et le transfert.

Une évaluation externe de la charte portant sur la période 2015-2018 est en cours et doit notamment permettre de donner aux signataires des éléments de recommandations sur les orientations pour l'avenir et les conditions de son renouvellement.

Le plan d'investissement dans les compétences

Le plan d'investissement compétences (PIC) est une des priorités du grand plan d'investissement (GPI) doté de 57 milliards d'euros.

Le PIC vise à former un million de jeunes peu qualifiés et un million de demandeurs d'emploi de longue durée faiblement qualifiés et à transformer en profondeur l'offre de formation.

Ce plan, doté de 15 milliards d'euros, sera conduit entre 2018 et 2022 pour consolider la reprise économique et la cohésion de notre société.

Afin de proposer des formations de qualité et d'atteindre des taux de retour à l'emploi satisfaisants, le plan reposera sur trois principaux axes :

- la priorité à des formations longues et qualifiantes, susceptibles d'améliorer durablement l'accès des bénéficiaires à l'emploi ;
- un accompagnement individualisé des personnes admises en formation, en amont et en aval de la formation elle-même ;

- une transformation du système de formation professionnelle.

Ainsi, le Plan encourage l'émergence d'une offre de formation plus efficace, plus pertinente et plus innovante. Dans ce cadre, le Gouvernement a annoncé le lancement de 10 000 formations aux métiers du numérique (#10Knum) et 10 000 formations aux métiers verts et verdissants (#10Kvert) pour accompagner la transition écologique.

PROGRAMME D'ACTIONS DE L'ANACT EN FAVEUR DE LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DANS LE CADRE DE LA CHARTE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Depuis 2015, le Réseau Anact - Aract s'est mobilisé avec le soutien de la charte emploi pour contribuer de façon coordonnée à l'amélioration des conditions de travail des salariés de la filière alimentaire. En 2018, ce sont 13 associations régionales pour l'amélioration des conditions de travail (Aract) qui proposent, avec leurs partenaires en région, des programmes d'actions en partant à la fois des enseignements des années précédentes et des méthodes et des outils mutualisés.

Il s'agit de partir du besoin des entreprises pour répondre au plus près de leurs problématiques : relier qualité de vie au travail et performance, anticiper les transformations du travail, impliquer les salariés, résoudre les dysfonctionnements au

quotidien pour rendre le travail soutenable et faire de l'expérimentation un axe partagé d'innovation sociale.

Les moyens renouvelés (dispositif itinérant et numérique Agro Tour, visite apprenante, groupes de travail inter-entreprises, guides sectoriels, webinaires, jeux de rôles) ont favorisé l'ancrage d'une culture de la qualité de vie au travail.

Une mutualisation a rendu possible l'extension d'un dispositif de partage de pratiques efficace initié en région Grand-Est comme « l'Agro Tour » à 2 nouvelles régions en 2017 pour arriver à 9 régions participantes d'ici fin 2018.

<http://www.agrotour.fr>

Liens utiles pour en savoir plus

RECRUTEMENT

APECITA : www.apecita.com

Pôle Emploi : www.pole-emploi.fr

APEC : www.apec.fr

PROFESSIONNELS

Association nationale des industries alimentaires (ANIA) :

www.ania.net

Coop de France : www.coopdefrance.coop

Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) :

<http://www.cgad.fr/>

Culture Viande, les entreprises françaises des viandes :

<http://www.cultureviande.fr/>

FEDEV - Fédération nationale des industries et du commerce

en gros des viandes : <https://www.fedev.com/>

FORMATION PROFESSIONNELLE

OPCALIM : <http://www.opcalim.org/>

OPCALIA : <http://www.opcalia.com/>

INFORMATION SUR LES MÉTIERS

Alimétiers, site de référence pour l'emploi et les formations

aux métiers de l'alimentation : <http://alimetiers.com/>

La plateforme commune des observatoires des métiers de la filière

alimentaire : <http://observatoires-alimentaire.fr/>

Le guide des CQP de la filière alimentaire : <http://Guide-cqp.opcalim.org>

SITES DES MINISTÈRES

Ministère du Travail, de l'Emploi et du Dialogue social :

<http://travail-emploi.gouv.fr/>

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation rubrique travail-

emploi-protection sociale :

<http://agriculture.gouv.fr/protection-sociale-travail-emploi-0>

CHARTÉ EMPLOI DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

OPCALIM : [https://www.opcalim.org/misc/Partenaires-institutionnels-](https://www.opcalim.org/misc/Partenaires-institutionnels-professionnels/Partenaires-institutionnels/Charte-nationale-de-cooperation)

[professionnels/Partenaires-institutionnels/Charte-nationale-de-cooperation](https://www.opcalim.org/misc/Partenaires-institutionnels/Charte-nationale-de-cooperation)

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DANS LA FILIÈRE ALIMENTAIRE : ÉVOLUTION DE LA CONTRIBUTION DU RÉSEAU ANACT - ARACT

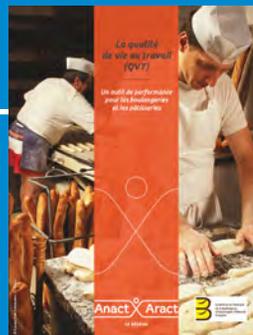
2009

Charte de coopération de la filière alimentaire



2014

Groupe de travail national sur la QVT : 80 contributeurs



2013

Contrat de filière

102

2016

11 Aract (fusion des régions)
162 entreprises



2018

13 Aract



2015

21 Aract engagées,
159 entreprises mobilisées

2017

13 Aract
148 entreprises

LA QUALITÉ SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La qualité sanitaire des aliments

La protection de la santé publique occupe une position centrale dans l'action administrative. La sécurité sanitaire des aliments en est une de ses composantes essentielles. Les trois ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de l'économie exercent conjointement cette mission. Au ministère chargé de l'agriculture, cette mission revient à la direction générale de l'alimentation (DGAL), de la production primaire à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des produits d'origine animale et des denrées en contenant.

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire («Vache folle», dioxine, ...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation d'une réglementation dite «Paquet hygiène», pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obtenir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (libre circulation des produits au sein de l'Union européenne) et culturels. Cette réglementation est d'application obligatoire depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne. De plus, s'agissant des méthodes de production, la réglementation européenne fixe un cadre tant pour la production des végétaux (interdiction de la culture des OGM, produits phytosanitaires, etc.) que pour la protection des animaux durant leur élevage et leur abattage.

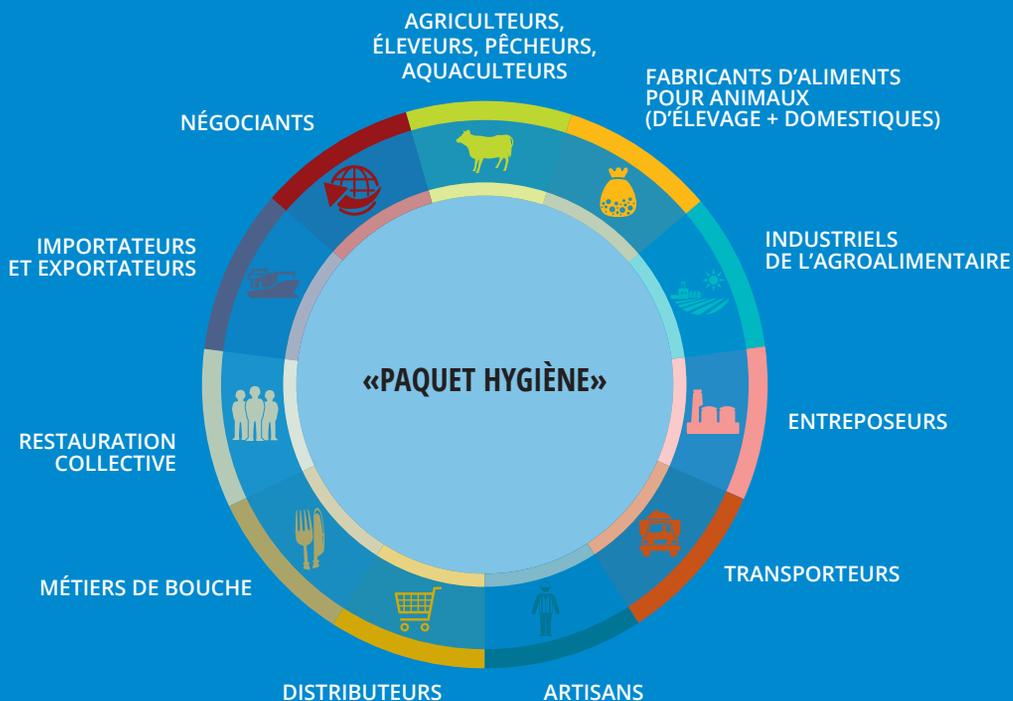
L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte le patrimoine gastronomique et

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

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 DGAL, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la direction générale de la santé (DGS) relevant respectivement des ministères de chargés de l'agriculture, de l'économie et de la santé, ont des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des entreprises agroalimentaires. Ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre de plans annuels de surveillance et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires collectives, gestion des alertes, etc.) ou de crise sanitaire.

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. Elle est aussi composée de services spécifiques comme la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) qui se charge de la lutte contre la fraude et les activités illégales dans le domaine sanitaire. La gestion des alertes et des crises sanitaires est assurée par la mission des urgences sanitaires (MUS). La DGCCRF est en charge des produits transformés d'origine végétale, des aliments diététiques et des additifs alimentaires notamment et la

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



► Les services déconcentrés du MAA impliqués dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

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



DGS contrôle certains établissements de remise directe et de restauration collective dans le secteur médico-social. Au niveau territorial, les DD(CS)PP sont en charge des contrôles dans le domaine animal et alimentaire en métropole et les DAAF dans les départements d'Outre-Mer. Les DRAAF coordonnent la répartition et l'utilisation des moyens humains et financiers et sont en charge des contrôles dans le domaine végétal.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 54 000 inspections des établissements ont été réalisées en 2017 par les agents du ministère de l'Agriculture. Ces inspections ont généré 26 600 suites dont 780 procès verbaux, 19 000 avertissements, 5 800 mises en demeure et 670 fermetures partielles ou totales¹². A l'importation, 42 200 produits d'origine animale et denrées en contenant ont été contrôlés en 2017.

La gestion du risque et 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, aujourd'hui, l'organisme en charge notamment de l'évaluation des risques sanitaires liée à l'alimentation en France, alors que la gestion du risque revient aux différents ministères impliqués.

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

12. Données issues du rapport d'activité du rapport d'activité 2017 de la DGAL

RÔLE DE L'ÉTAT DANS LA GESTION DES CRISES ET DES DÉLINQUANCES SANITAIRES

Dans la lutte contre la délinquance sanitaire organisée, la BNEVP (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). Elle partage cette compétence avec l'unité d'alerte de la DGCCRF, responsable quant à elle des alertes relatives aux denrées d'origine végétale, hors production primaire, et à certaines non-conformités (additifs, allergènes, matériaux au contact). Les alertes relevant de la compétence de la DGAL représentent 80% des alertes d'origine alimentaire. Les alertes sont déclenchées suite à un constat d'une non-conformité d'un produit au moment d'un auto-contrôle, 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, 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 : the International food safety authorities network (INFOSAN) sont activés. Les non-conformités mises en évidence sur des produits d'origine animale ont généré 1045 alertes gérées au niveau national en 2017.

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 différents : 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 leur produit, 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.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène est conçu par les branches professionnelles de chaque secteur. Il est particulièrement utile aux PME car il permet 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. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne¹³⁻¹⁴.

En cas de non-conformité détectée dans des produits ou de plaintes de consommateurs voire d'apparition de malades suite à la consommation de ces produits (alerte sanitaire), les exploitants à tous les stades de la chaîne alimentaire doivent retirer ces produits du marché et informer les consommateurs qui les détiennent encore de ne pas les consommer (mesure de rappel) afin de faire cesser l'exposition des consommateurs à un danger manifeste¹⁵.

En ce qui concerne les outils d'application volontaire, la DGAL a mené une étude en 2008 sur l'ISO 22 000 (section de normes internationales portant sur le management de la sécurité des denrées alimentaires) qui a permis de mettre en exergue les similitudes et les différences entre les audits conduits dans le cadre de la certification ISO 22 000 et les contrôles officiels. La DGAL a souhaité poursuivre cette étude en l'élargissant à d'autres référentiels privés, tels que IFS, BRC, FSSC 22 000, couramment rencontrés dans le secteur alimentaire pour évaluer la possibilité de prendre en compte les résultats des audits dans les contrôles officiels.

13. La liste de ces guides pour les différents secteurs d'activités est disponible sur le site Internet du ministère de l'Agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d-10454>

14. La consultation des versions électroniques de certains GBPH est en libre accès et gratuitement via le site Internet du Ministère : <http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne>

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

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 au TPE et PME, est fondamental pour la préservation de notre patrimoine culinaire, de nos diversités culturelles et des productions artisanales. Il convient donc de trouver un équilibre entre la sécurité sanitaire des aliments et la flexibilité : cette mesure de souplesse ne doit en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des aliments.

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 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 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.

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, France AgriMer et l'ENSV (École nationale des services vétérinaires). 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.

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 en se connectant sur alim-confiance.gouv.fr¹⁶.

La publication des résultats des contrôles sanitaires officiels dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévues 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. Dans les huit pays européens où cette mesure est en place, elle s'est toujours accompagnée d'une amélioration du niveau sanitaire des établissements.

Les données affichées concernent les contrôles officiels réalisés depuis le 1er mars 2017 et portent sur le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène. Pour les abattoirs, 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.

Les établissements de remise directe (restaurants, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective ont la possibilité d'afficher sur leur devanture leur niveau d'hygiène.

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. Pour ces établissements, l'autorité administrative 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.

16. Consultation : Site internet : 730 000 visites uniques de la page ; Application mobile (smartphone et tablette) : 225 000 téléchargements (Données : fin 2017)

L'amélioration de l'offre alimentaire

Une véritable politique publique de l'alimentation en France pour répondre à des enjeux de santé publique

17. <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/accords-collectifs-pour-lamelioration-de-loffre-alimentaire>

18. <http://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/les-signataires-des-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels>

19. <https://www.oqali.fr/>

Les États généraux de l'alimentation ont confirmé l'importance d'une politique de l'alimentation pour assurer la souveraineté alimentaire de la France, promouvoir des choix alimentaires favorables à la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

L'amélioration de l'offre alimentaire et l'information du consommateur se trouvent au cœur des enjeux d'une alimentation promotrice de santé, enjeux qui mobilisent le secteur agroalimentaire depuis plusieurs années.

Dans ce contexte, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives qui visent à agir tant sur les comportements alimentaires que sur la composition des aliments, aux niveaux français (Programme national nutrition santé (PNNS) et Plan obésité, Programme national pour l'alimentation (PNA)), au niveau européen (Plate-forme européenne sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, Groupe de haut niveau sur la nutrition et l'activité physique) et au niveau international (Organisation mondiale de la santé, Comité de la sécurité alimentaire mondiale).

Améliorer l'offre alimentaire en s'appuyant sur des démarches volontaires des industries agroalimentaires (IAA)

Environ 80 % des dépenses alimentaires des ménages concernent des produits alimentaires transformés et les IAA françaises transforment 70 % de la production agricole française. Elles jouent donc un rôle majeur dans l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires de grande consommation.

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

Les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Définis à l'article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime, ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'État et les secteurs professionnels. À ce jour, six accords collectifs ont été reconnus¹⁷.

Ces accords collectifs complètent le dispositif des chartes individuelles de progrès nutritionnel mises en place par le ministère de la santé. Depuis 2008, 37 chartes d'engagement volontaire ont été signées¹⁸.

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)¹⁹

L'Oqali, créé en 2008 à l'initiative du ministère de l'Alimentation et du ministère de la Santé, constitue la section nutritionnelle de l'Observatoire de l'alimentation. L'Oqali a pour mission d'assurer le suivi global de l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires transformés présents sur le marché français.

Les données recueillies (informations figurant sur l'étiquetage et données analytiques de composition nutritionnelle) sont mises en perspective avec des paramètres économiques (prix moyens, parts de marché, etc.) notamment afin de s'assurer que les progrès réalisés bénéficient à l'ensemble des consommateurs. Des analyses de l'offre sont réalisées par secteur alimentaire en distinguant les différents segments de marché et les gammes de prix. L'Oqali publie également régulièrement des études transversales.

Mieux informer le consommateur : l'étiquetage nutritionnel simplifié

L'étiquetage nutritionnel constitue un outil complémentaire, en particulier auprès des publics les plus sensibles, aux actions mises en œuvre dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA) et du Programme national nutrition santé (PNNS). En permettant une meilleure information du consommateur, il participe à l'évolution des pratiques de consommation et contribue à l'amélioration de l'offre de produits transformés dans le sens d'une alimentation favorable à la santé.

Le Nutri-Score est le système choisi par la France après une concertation avec des représentants des industriels, des distributeurs, des consommateurs, des autorités sanitaires et des scientifiques. Il fournit au consommateur, sur la face visible des emballages alimentaires, une information lisible et facilement compréhensible sur la qualité nutritionnelle globale des produits. Il permet ainsi de comparer les produits en un coup d'œil et d'orienter ses choix vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle.

Trois mois après avoir été rendu officiel par le Gouvernement le 31 octobre 2017,

33 entreprises de la grande distribution (par exemple, Leclerc, Auchan, Intermarché et Casino) et de l'agro-alimentaire (par exemple, Danone, Bonduelle, McCain et Fleury Michon) s'étaient déjà engagées en faveur du Nutri-score²⁰.

20. <http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Comment-manger-mieux/Comprendre-les-infos-nutritionnelles/Le-Nutri-Score-l-information-nutritionnelle-en-un-coup-d-oeil>

Vers de nouvelles mesures

Le Plan national de santé publique adopté par le conseil interministériel de la santé le 26 mars 2017 et la feuille de route des États généraux de l'alimentation du 21 décembre 2017, prévoient de poursuivre les actions en faveur de l'amélioration de l'offre alimentaire et de l'information du consommateur :

- encourager les démarches d'engagement volontaire de la part des acteurs économiques (qualité nutritionnelle des produits, travail sur les portions et formats ...). Dans ce cadre, le PNSP fixe l'objectif de réduire de 20 % la consommation de sel de la population ;
- mieux informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des aliments, en promouvant l'utilisation du Nutri-score, et par l'adaptation de cet étiquetage aux produits transformés vendus en vrac non préemballés, ainsi qu'en restauration collective et commerciale.

Liens utiles pour en savoir plus

STRUCTURES D'ÉVALUATION DES RISQUES

Au niveau de l'Union européenne : Portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments : www.efsa.europa.eu
Au niveau national : Portail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail : www.anses.fr

STRUCTURES DE GESTION DES RISQUES

Au niveau de l'Union européenne : La Direction générale de la santé et des consommateurs : <http://ec.europa.eu>

AU NIVEAU NATIONAL

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

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : www.economie.gouv.fr

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

AU NIVEAU LOCAL

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

Rubrique consacrée au Paquet Hygiène : <http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Site consacré à l'alimentation : www.alimentation.gouv.fr

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

Rapport d'activité et faits marquants de la DGAL : <http://agriculture.gouv.fr/rapport-dactivite-2017-de-la-dgal>

Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation : <http://www.cna-alimentation.fr/>

Sites permettant de retrouver les instructions adressées aux services de l'Etat : www.circulaires.gouv.fr

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri> (depuis 2014)