

agro+2005_2010

Programme pluriannuel de développement des entreprises agro-alimentaires de la région Provence-Alpes-Côte d'azur


Notes de conjoncture économique et technique sur l'industrie agro-alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur


Avec le soutien financier de :

- La Direction de l'Environnement, du Développement Durable et de l'Agriculture de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (DEDDA)
- La Direction de l'Économie Régionale, de l'Innovation et de l'Enseignement Supérieur de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (DERIES)
- La Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie (DRRT)
- La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
- L'Union Européenne




Sommaire


	<u>Introduction</u>
<u>on</u>	Page 1

	<u>Première</u>
<u>partie</u>	Pages 2 à 7


La première partie présente une synthèse des données statistiques sur les entreprises agro-alimentaires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur réalisée à partir de la base de données AGRONET développée et mise à jour régulièrement par le CRITT.

	<u>Deuxième</u>
<u>partie</u>	Pages 8 à 14

La seconde propose un zoom sur chaque département de la région, afin de mettre en évidence les grandes spécificités de chacun.

	<u>Troisième</u>
<u>partie</u>	Pages 15 à 27

La troisième partie propose des notes de conjonctures sur les différents thèmes techniques d'intervention du CRITT.

	<u>Conclusion</u>
<u>n</u>	Page 28

	<u>Présentati</u>
<u>on du CRITT et ses missions</u>	Pages 30 à 31

Toute l'équipe du CRITT vous en souhaite une bonne lecture, espère qu'elles vous seront utiles pour votre information et vos travaux et se tient à votre entière disposition pour tout questionnement complémentaire.

Introduction

Ce document synthétique a été préparé par le CRITT Agro-Alimentaire Provence Alpes Côte d'Azur.

Il a pour objectif de mettre à disposition une vision technique objective et concrète de l'industrie agro-alimentaire, de ses enjeux, des difficultés qu'elle rencontre, de ses atouts, de son dynamisme et de ses défis: ce en s'appuyant sur la connaissance approfondie des PME et TPE qui constituent la grande majorité des entreprises régionales.

Son originalité et sa valeur ajoutée résident dans l'approche utilisée qui est une approche de "terrain" grâce à une présence quotidienne auprès des entreprises depuis 20 ans (plus de 680 visites en 2008).

Les données des établissements dont l'activité est en lien direct avec l'industrie de transformation ou de négoce alimentaire, ce indépendamment de leur statut ou code NAF, sont répertoriées et régulièrement mises à jour. Elles sont ainsi traitées par établissement et non par entreprise pour avoir une meilleure vision de l'impact économique.

Première partie : Synthèse des données statistiques

AGRONET La base de données entreprises des IAA PACA

La base de données développée et gérée par le CRITT couvre l'ensemble des entreprises industrielles IAA PACA (soit près de 1 200 établissements).

En avril 2007, elle a été recoupée avec la base SIRENE de l'INSEE qui contient quant à elle des entreprises agro-alimentaires d'au moins 1 salarié, dont les codes NAF « industrie alimentaire » sont compris entre 1011Z et 1107B (soit 5 000 entreprises). Elle ne prend pas en compte de manière volontaire:

- Les entreprises réalisant plus de 50 % de leur chiffre d'affaires en vente directe (boutique...) qui sont classés comme entreprises artisanales,
- Les entreprises du secteur vitivinicole,
- Les salariés employés hors région PACA.
- Les entreprises ne réalisant pas une transformation des produits (au minimum du conditionnement)

Les chiffres présentés ne sont que la restitution des informations répertoriés dans la base AGRONET et ne sont assorties d'aucune analyse, que seuls sont à même de faire des organismes en ayant les compétences.

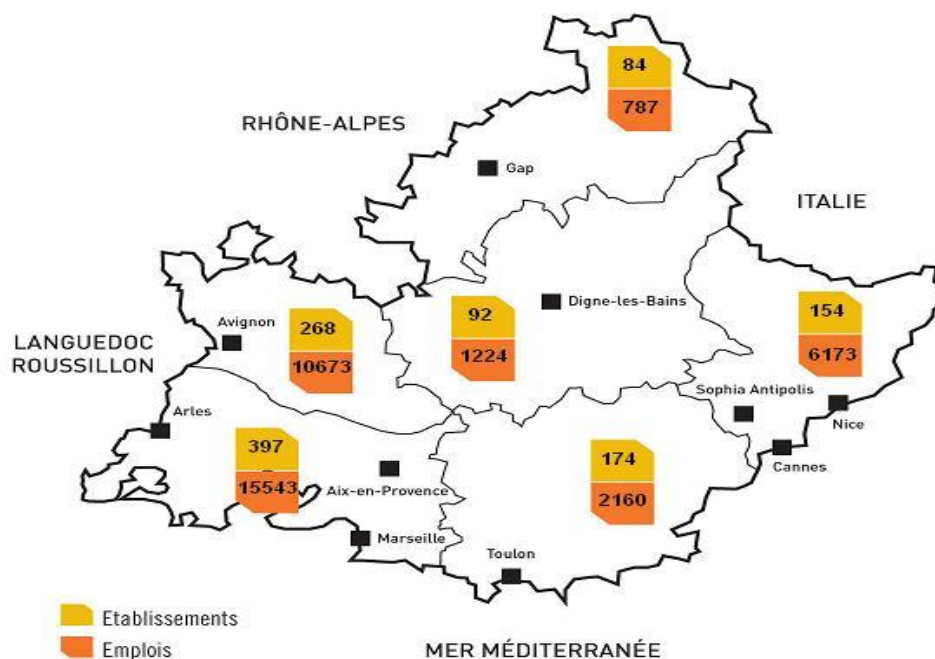
L'industrie Agro-alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

- 2^{ème} secteur industriel régional
- Plus de 36 000 emplois
- Prés de 1 200 établissements

Région de diversité géographique et culturelle, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur recèle une grande variété de terroirs qui ont influencé son patrimoine culinaire, empreint de couleurs, d'odeurs et de saveurs : mariant tradition et modernité.

L'industrie agro-alimentaire (hors secteur vinicole) est l'un de ses fleurons et un poids lourd de son activité économique. Secteur dynamique et créateur d'emplois, elle est le 2^{ème} employeur industriel de la région avec plus de 36 000 emplois. Elle a généré un chiffre d'affaires près de 6 milliards d'euros en 2007 (2 % du PIB régional - *source région PACA 2007*).

Avec 1166 établissements, le tissu industriel agro-alimentaire est composé majoritairement de petites entreprises, très souvent familiales : 68 % des établissements agroalimentaires de la région PACA ont moins de 20 salariés (TPE).



Répartition des établissements et des emplois agro-alimentaires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Source CRITT - 2009)

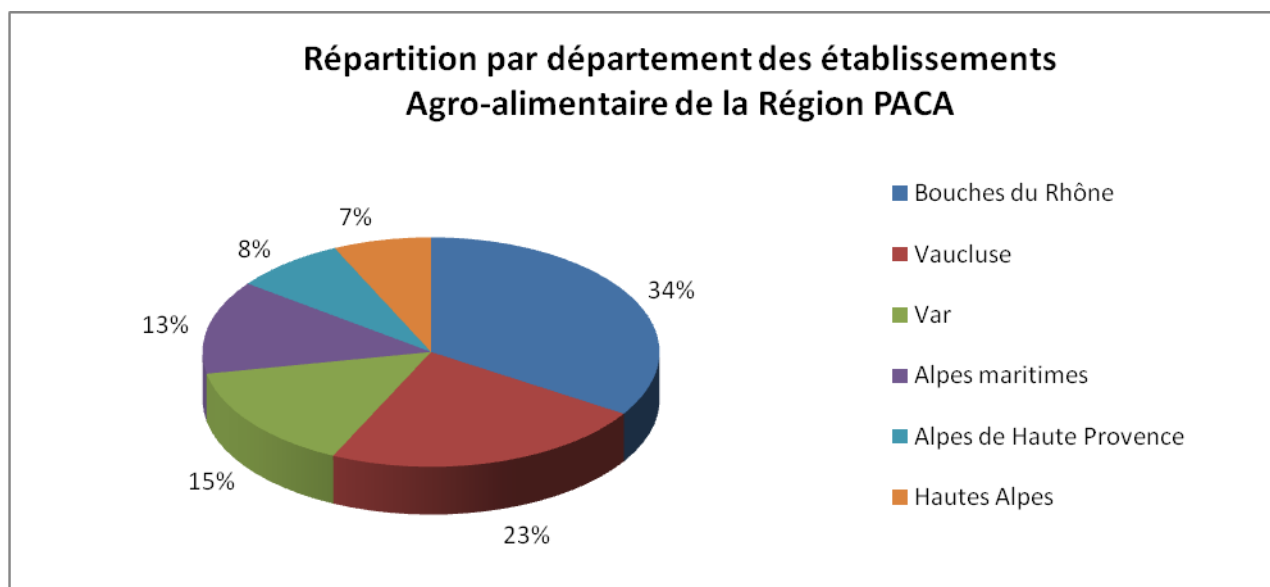
➤ Près de 1 200 entreprises agro-alimentaires en région PACA

Le nombre d'établissements agro-alimentaires (hors secteur vinicole) répertoriés en PACA par le CRITT est en croissance (+ 11 % par rapport aux données recueillies en avril 2007).

Départements PACA	Nombre d'établissements	Représentation (sur total PACA)	Évolution (par rapport à 2007)
Bouches du Rhône	397	34%	+11%
Vaucluse	268	23%	+16%
Var	174	15%	+18%
Alpes maritimes	154	13%	-1%
Alpes de Haute Provence	92	8%	+12%
Hautes Alpes	81	7%	+7%
TOTAL	1166	100%	+11%

(Source : Base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

On observe une forte activité industrielle agro-alimentaire dans tous les départements de la région.



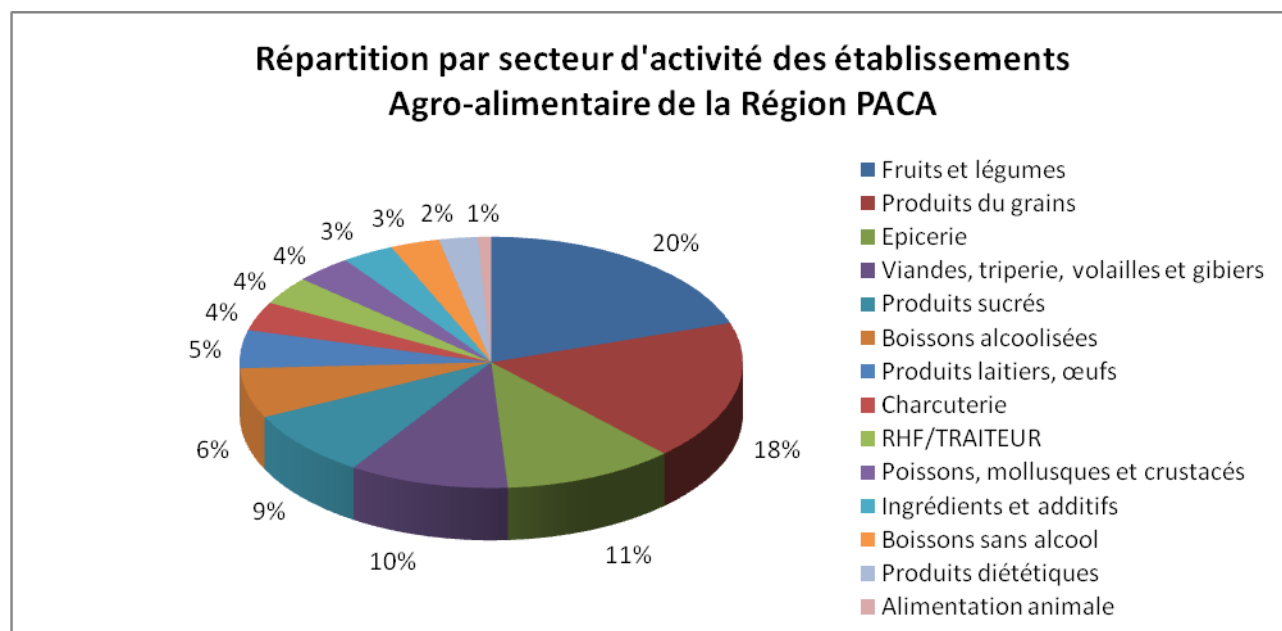
(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

La répartition sur le territorial régional n'est bien sûr pas homogène, reflétant la situation démographique et économique des départements.

Ainsi, les Bouches du Rhône accueillent plus de 30% des entreprises agro-alimentaires de la région avec 397 établissements.

Des filières et secteurs d'activité très variés, avec une prédominance des Fruits et légumes et Produits du grain

On observe une grande diversité de secteurs d'activité industrielle agroalimentaire en région PACA.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

Les secteurs d'activité sont ceux définis dans la Base Agro-alimentaire et correspondent à l'activité réelle de l'entreprise (parfois différente du code NAF).

Les secteurs dominants, en nombre d'établissements, sont :

- **les fruits et légumes** : de l'industrie de la conserve (Conserves France, Raynal et Roquelaure, Louis Martin, Del Monte Foods, La Monegasque, Marius Bernard, Provence Olive, Codimex, Barral, Scala Italia) à celle de la 4^{ème} gamme (légumes frais prêts à l'emploi) (Les Crudettes, Soleco, Pomona, Soram-Vitacroc, Berengier Philippe);
- **les produits du grain** : les minoteries et semouleries (Panzani, Grands moulins Storione, Grands moulins Maurel, Minoterie Fernand, Moulin Pichard, ...) mais aussi des activités de seconde transformation : boulangerie et viennoiserie industrielles (BCS Panita, Rouby, BTB, Panisud, Sonopros, ...), biscotteries (Biscottes Roger, Biscottes Faissolles), fabrication de pâtes alimentaires (Panzani), couscous (Ferico) ou encore produits extrudés (Gemef) ;
- **la viande, triperie, volaille et gibiers (inclus plats cuisinés)** : transformation et découpe (Dufour Sisteron, Groupe Bigard, Giraud et fils, Bouod et co, Générale frigorifique, Gel Alpes, Biovandes,...), abattoirs (Abattoir de Sisteron, SICABA, Le Grand Pinier, Pons Production,...), plats cuisinés (Agis, Somegel, Alpagel, Midi Salaison, Exofrais, Ravioli Perrin, Asia Centra Food, Triperie Rizzo père et fils, ...) ;
- **l'épicerie** : les épices et aromates (McCormick, Gyma, Fils de Maruis Auda, Agro'Novae Industrie,...), les huiles, vinaigres et sauces (Lesieur, Provence huiles, codefa, huilleries de Serignan, Soleou, Christian Potier,...), les cafés et thés (Malongo, la maison du bon café, Kruger, Coffea Coffedis, Geriko, Les Café Arabo,...) ;
- **les produits sucrés** : une activité traditionnelle en région avec notamment les calissons (Confiserie du Roy René, Léonard Parli,...), les spécialités à base de chocolat (Chocolaterie Castelain, Puychoc, France Marion,...), les fruits confits (Kerry,...).

📌 Une industrie importante pour l'emploi régional

L'industrie agro-alimentaire régionale représente près de 36 560 emplois (en légère croissance de + 18 % sur celui constaté dans la base Agronet en Avril 2007).

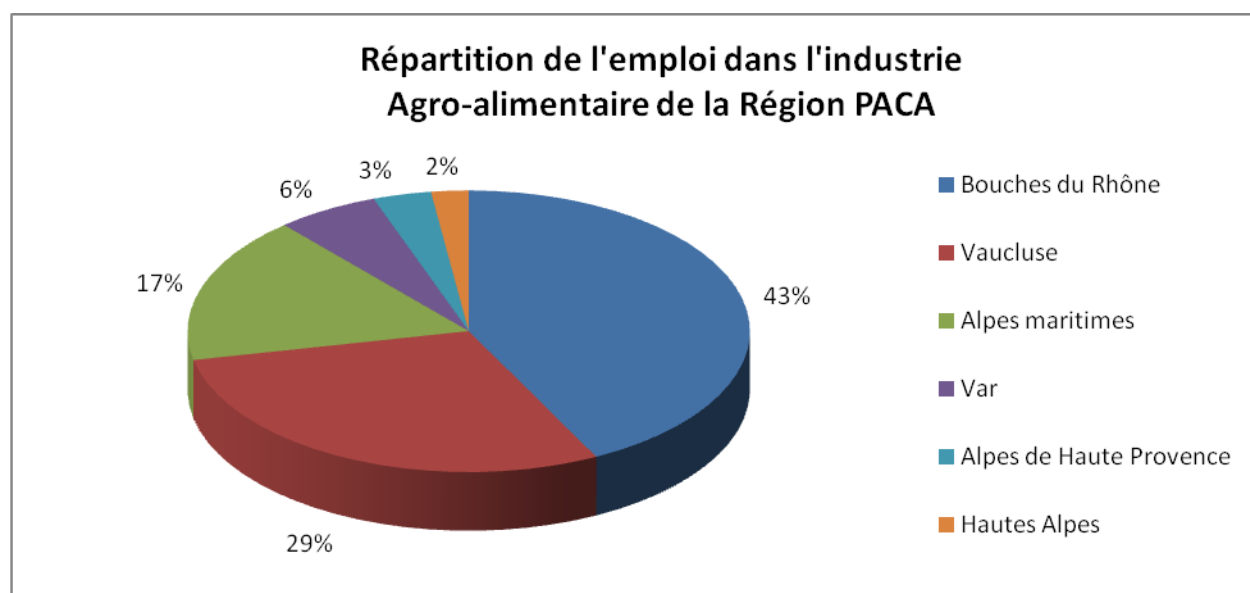
Département	Nombre de salariés	Représentation (sur total PACA)	Évolution (par rapport à 2007)	Effectif moyen	Effectif Médian*
Bouches du Rhône	15543	43%	+23%	44	10
Vaucluse	10673	29%	+31%	44	12
Alpes maritimes	6173	17%	-2%	43	10
Var	2160	6%	+14%	14	7
Alpes de Haute Provence	1224	3%	+7%	14	7
Hautes Alpes	787	2%	+1%	10	5
TOTAL	36560	100%	+18%	35	9

* effectif médian : C'est la valeur centrale qui partage l'échantillon en 2 groupes de même effectif : 50% au dessus et 50% en dessous.

(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

C'est le département des Bouches du Rhône qui offre le plus d'emplois : plus de 15 000 soit plus de 40 % de la filière agro-alimentaire régionale.

Le Vaucluse représente quant à lui 30 % de l'emploi régional. Ainsi, ces deux départements recueillent plus de 70 % de l'emploi de la filière agro-alimentaire en PACA. A l'inverse, les Alpes de Haute Provence, les Hautes Alpes et le Var ne regroupent à eux trois que 11 % de l'emploi agro-alimentaire de la région.

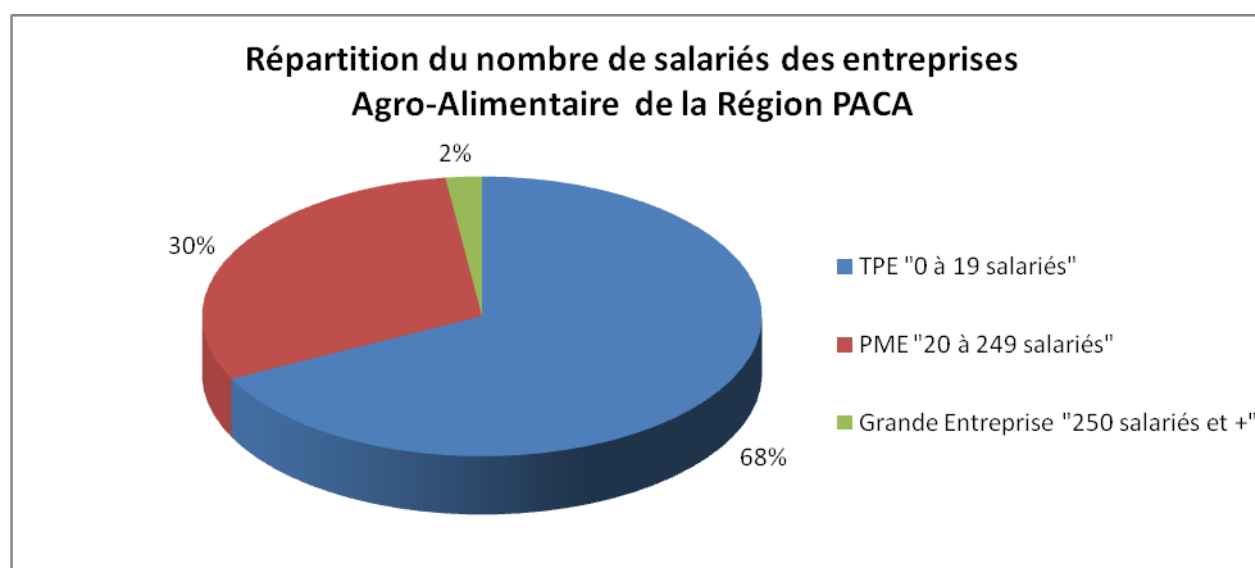


(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

Des entreprises de petite taille

Le tissu industriel agroalimentaire de la région PACA est majoritairement constitué de TPE puisque 68% d'entre elles emploient moins de 20 personnes.

Taille	Nombre d'entreprise	Représentation (sur total PACA)
TPE "0 à 19 salariés"	712	68%
PME "20 à 249 salariés"	319	30%
Grande Entreprise "+ de 250 salariés"	22	2%
TOTAL	1053	100%
Moyenne	35	
Médiane	9	



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Avril 2009)

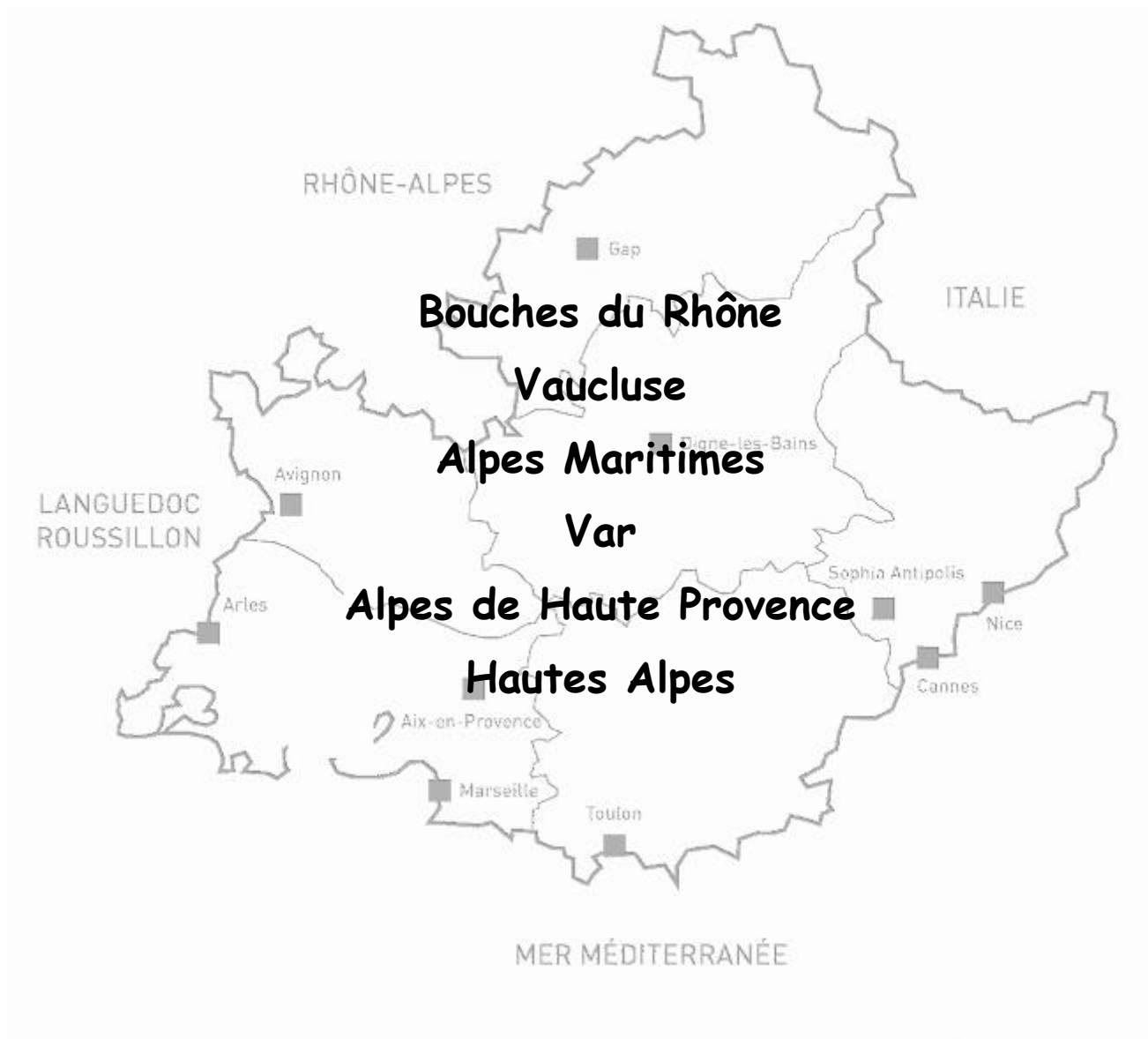
68 sites industriels emploient plus de 100 salariés (Abc Industrie, Malongo, Pom'Alliance, Panzani, Raynal et roquelaure, St louis sucre, Charabot, Coca cola, Pomana, les crudettes, Gyma, Naturex, Conserve France, Pro natura, Heineken....)

Dont 22 sites emploient plus de 250 personnes (Bigard, Ricard, Haribo, Ducros-McCormick, Kerry, Liebig-Campbell, Soleco...). Parmi ces grosses entreprises beaucoup sont dans le domaine des ingrédients (Mane, Robertet, Rousselot) ou des compléments alimentaires (Arkhopharma) et ne sont donc pas représentatives de la typicité du tissu agro-alimentaire régional.

L'**effectif moyen** des entreprises agro-alimentaires de la région est de **35 salariés** et l'effectif médian, plus significatif, se situe à **9**. Ces chiffres surévaluent la réalité compte tenu du poids des entreprises des secteurs connexes (ingrédients et compléments alimentaires).

Les établissements des Bouches du Rhône et du Vaucluse ont une taille moyenne supérieure à celle de la région : environ 44 salariés. A l'inverse, dans les Hautes Alpes, les Alpes de Haute Provence et le Var comptent le plus grand pourcentage de petites entreprises avec une médiane à 5 à 7. La moyenne élevée observée dans les Alpes Maritimes (43 salariés) est fortement influencée par les gros sites d'Arkhopharma, de Mane et de Robertet.

**Deuxième partie:
Zoom sur les départements de la région
Provence-Alpes-Côte d'Azur**



BOUCHES DU RHÔNE

397 établissements

(34 % des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

15 543 emplois permanents

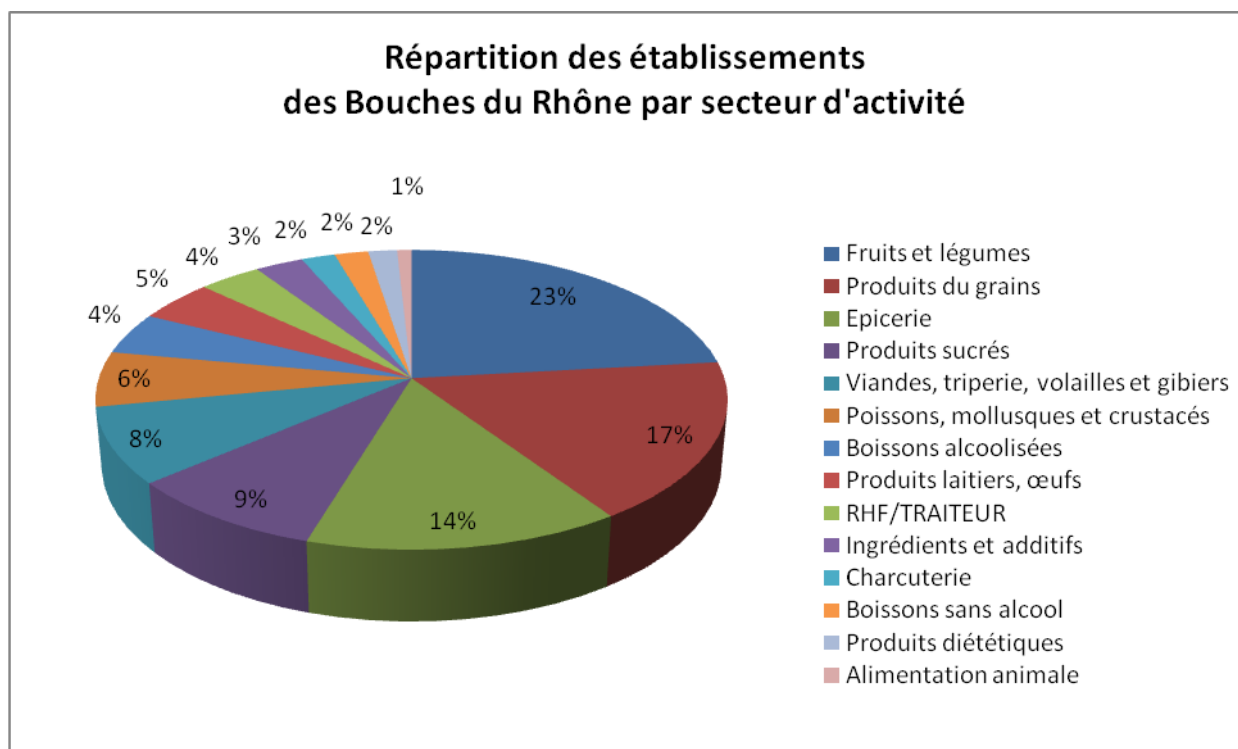
(43 % des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale).

62 % des établissements sont des TPE (moins de 20 salariés) et 132 emploient plus de 20 salariés. 6 seulement comptent plus de 250 personnes.

L'**effectif moyen** est de **44** salariés, la médiane est de 10.

Une activité dominée par (en % du nombre d'établissements) :

- les **fruits et légumes** (23%) : conditionnement et expédition, conserves,
- les **produits du grain** (17%) : biscuiterie, boulangerie industrielle, pâtes, semoulerie, riz,
- l'**épicerie** (14%) : les huiles (olive), les épices, le café,
- les **produits sucrés** (9 %) : calissons, nougats, chocolat.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

En 2007, **54 % des entreprises ont une activité à l'exportation** (destinations les plus citées par ordre décroissant : Italie, Allemagne, Angleterre, Espagne, Belgique, Suisse, Etats-Unis, Japon). C'est le plus fort taux des départements de PACA.

VAUCLUSE

268 établissements

(23 % des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

10 673 emplois permanents

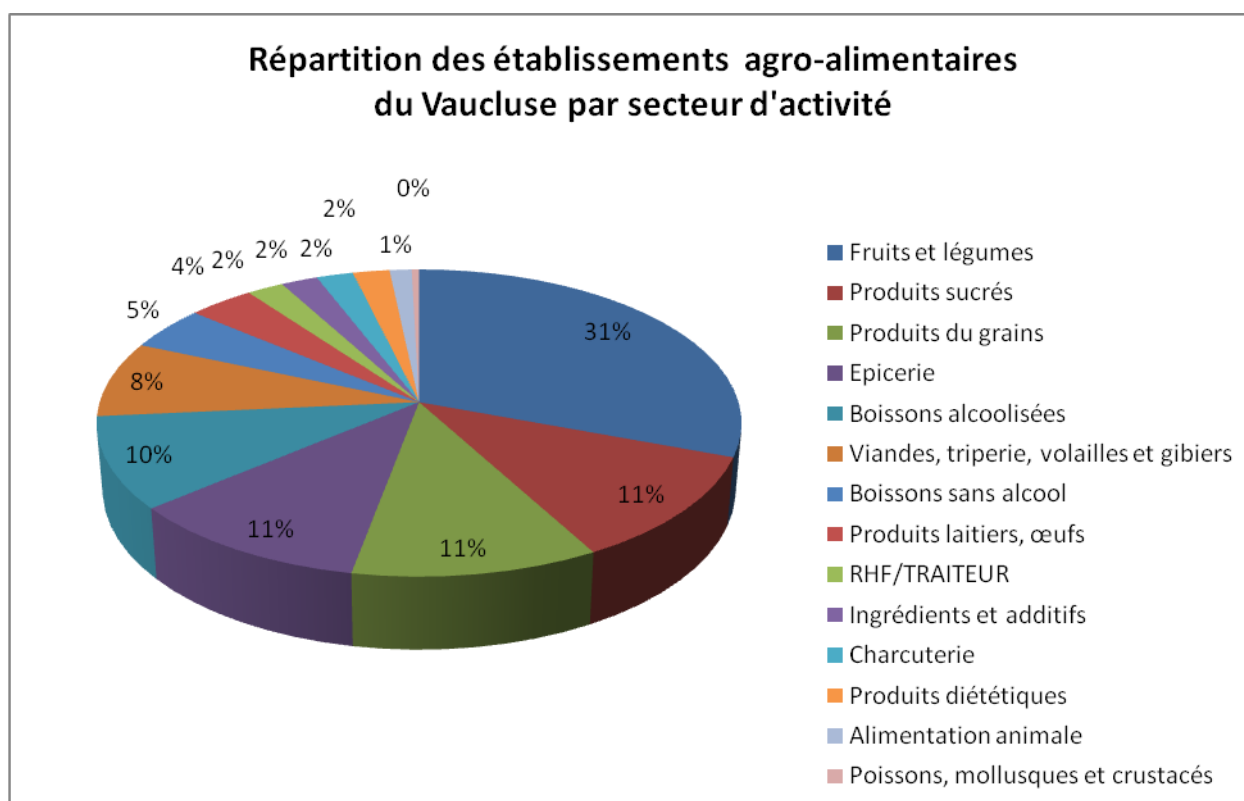
(29% des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale).

62 % des établissements emploient moins de 20 salariés et forment l'ensemble des TPE.

92 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 11 plus de 250.

L'**effectif moyen** est 44 salariés, la médiane est de 12.

Une activité très largement dominée par les **fruits et légumes** (31 % des établissements).



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

En 2007, **42 % des entreprises exportent** (destinations les plus citées par ordre décroissant : Allemagne, Italie Angleterre, Belgique, Suisse, Espagne, Etats-Unis, Japon).

ALPES MARITIMES

154 établissements

(13 % des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

6 173 emplois permanents

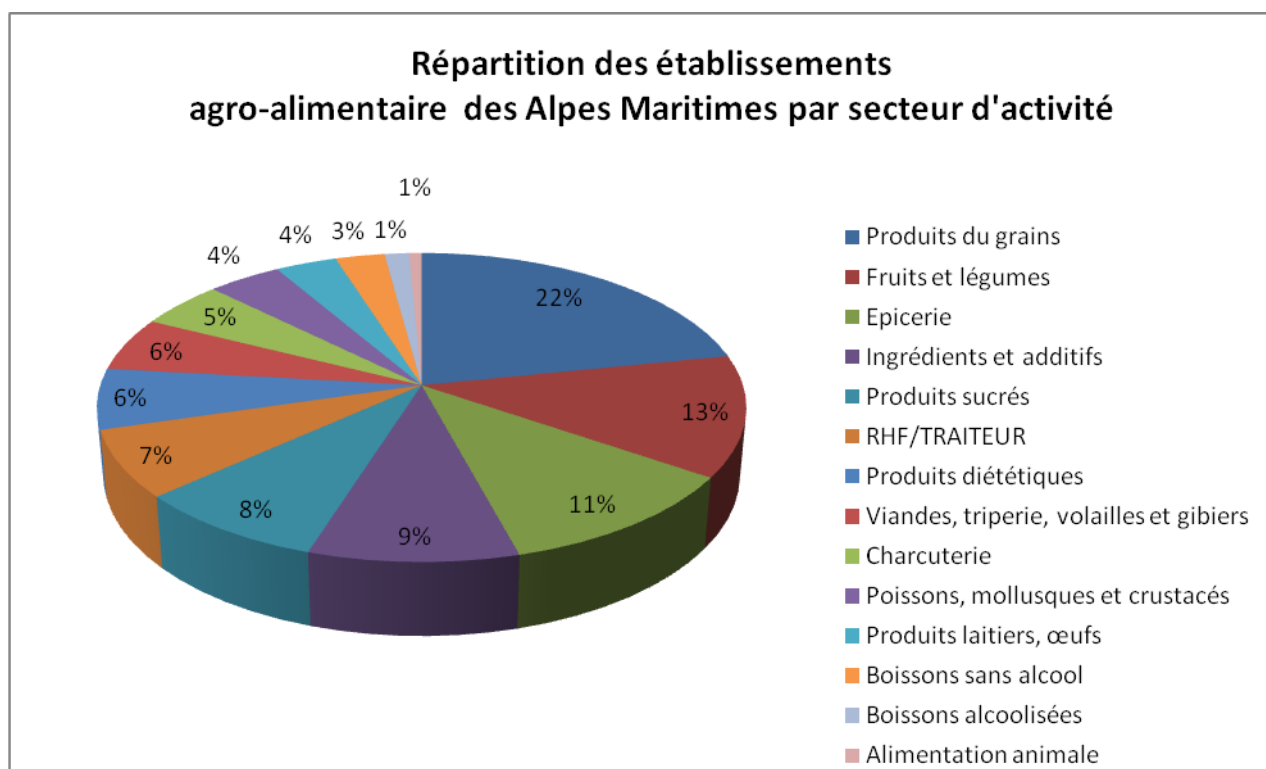
(17 % des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale).

63 % des établissements agro-alimentaires de la région sont des TPE (moins de 20 salariés). 53 emploient plus de 20 personnes (dont 4 pour l'industrie des arômes).

L'**effectif moyen** est de **43** salariés, la médiane est de 10.

Une activité dominée par les **produits du grain** : fabrication de pâtes fraîches, boulangerie industrielle et biscuiterie (22%), commercialisation (conditionnement/expédition) de **fruits et légumes** (13%) et l'épicerie (11%).

Un **impact très fort sur l'emploi** (17 %) des activités **arômes et compléments alimentaires** caractéristiques du département.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Avril 2009)

En dépit de la proximité d'une frontière terrestre et d'un accès à la mer, seules **28 % des entreprises exportent** en 2007, (destinations les plus citées par ordre décroissant : Italie, Espagne, Allemagne, Etats-Unis, Belgique, Angleterre, Japon, Maroc, Portugal).

VAR

174 établissements

(15 % des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

2160 emplois permanents

(5 % des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale). 12 % de l'emploi du département représenté par l'usine de production de concentré de Coca-Cola.

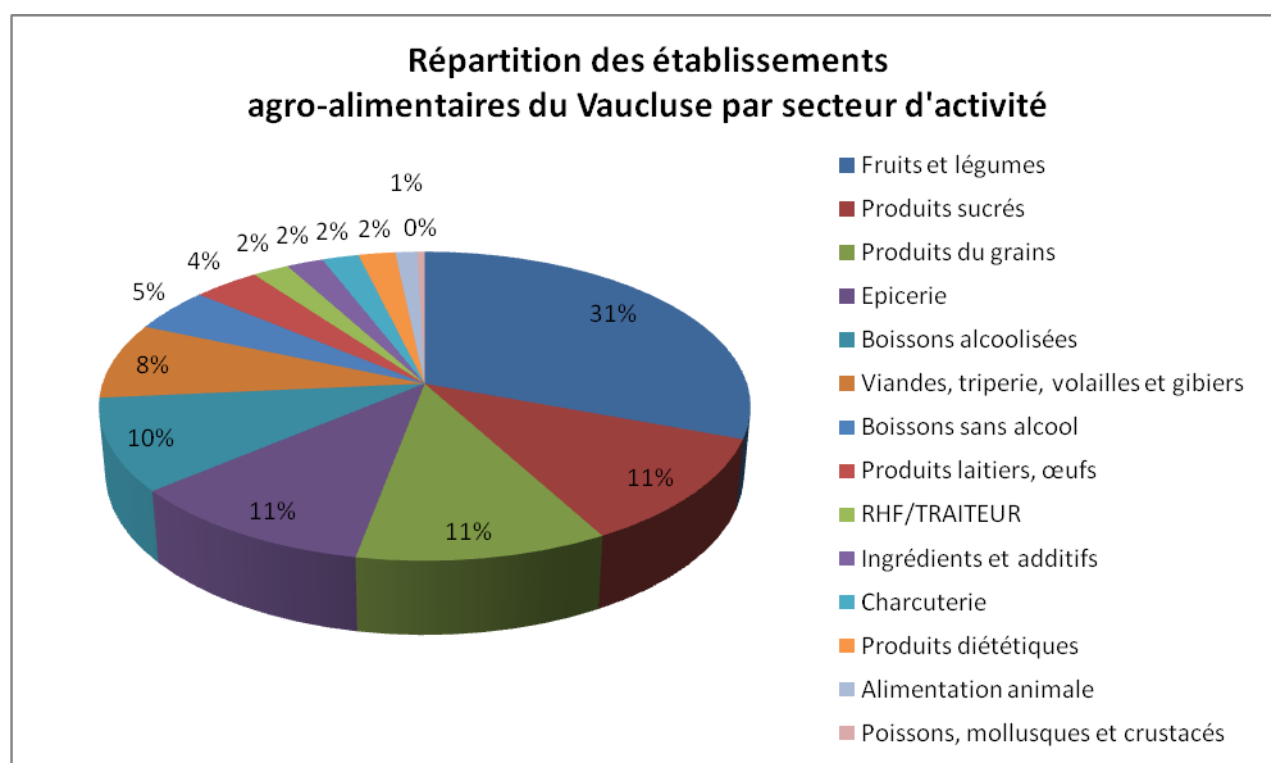
80 % des établissements du Var sont des TPE (moins de 20 salariés).

31 entreprises seulement emploient plus de 20 salariés dont 1 plus de 250.

L'**effectif moyen** est de **14** salariés, la médiane est de 7.

Une activité dominée (% des établissements) par :

- les **produits du grain** (30 %) : produits de boulangerie, pâtes alimentaires,
- **l'épicerie** (8%) : huiles, vinaigre,
- les **boissons alcoolisées** (11%) : Spiritueux et champagne



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Avril 2009)

En 2007, **24 % des entreprises exportent** (destinations les plus citées par ordre décroissant : Belgique, Allemagne, Angleterre, Espagne, Italie, Etats-Unis, Suisse, Japon,...).

ALPES DE HAUTE PROVENCE

92 établissements

(8 % des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

1 224 emplois permanents

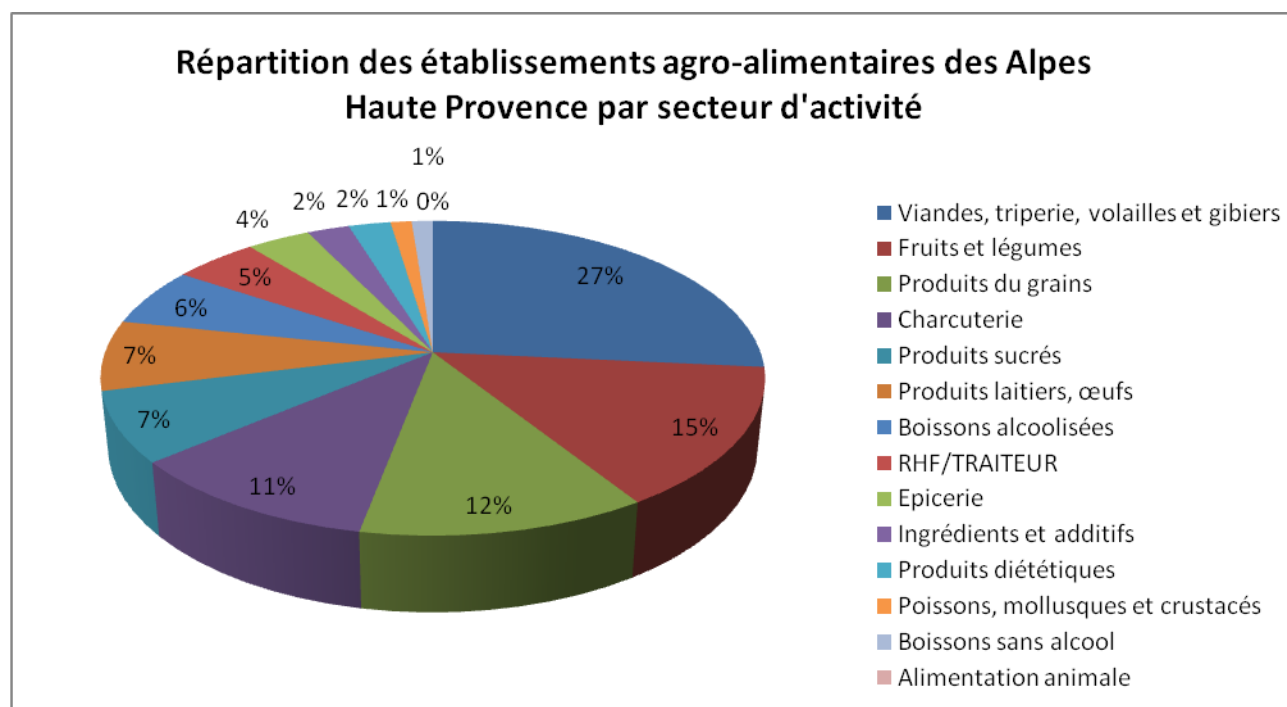
(3% des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale).

77 % emploient moins de 20 salariés.

Seulement 20 entreprises comptent entre 20 et 249 salariés.

L'**effectif moyen** est de **14** salariés, la médiane est de 7.

Une activité dominée par la **transformation de produits d'origine animale (27%)**: abattage, découpe, Triperie et abats frais, plats cuisinés, charcuterie, salaisons.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

En 2007, **43 % des entreprises exportent** (destinations les plus citées par ordre décroissant : Belgique, Allemagne, Italie, Suisse, Etats-Unis, Japon,...). C'est le 2^{ème} plus fort taux des départements de PACA.

HAUTES ALPES

81 établissements

(7% des établissements agro-alimentaires de la région PACA).

787 emplois permanents

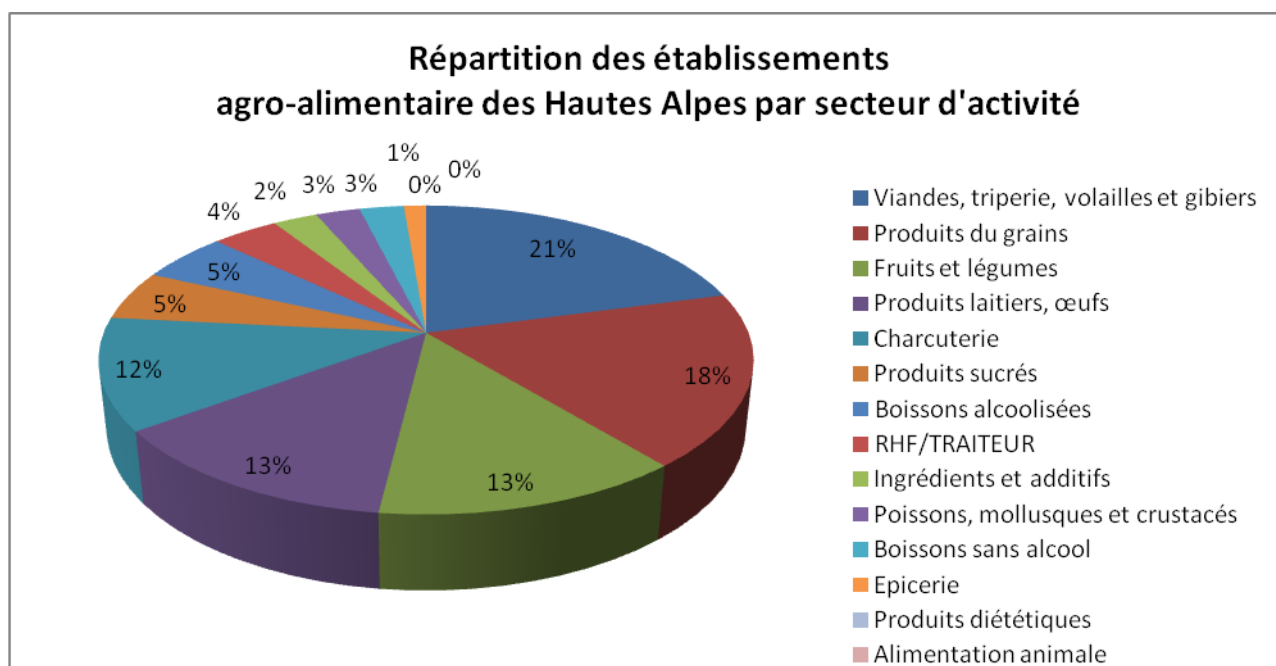
(2% des effectifs de l'industrie agro-alimentaire régionale).

83 % des établissements sont des TPE (moins de 20 salariés).

Seulement 13 entreprises comptent entre 20 et 249 salariés

L'**effectif moyen** est de **10** salariés, la médiane est de 5.

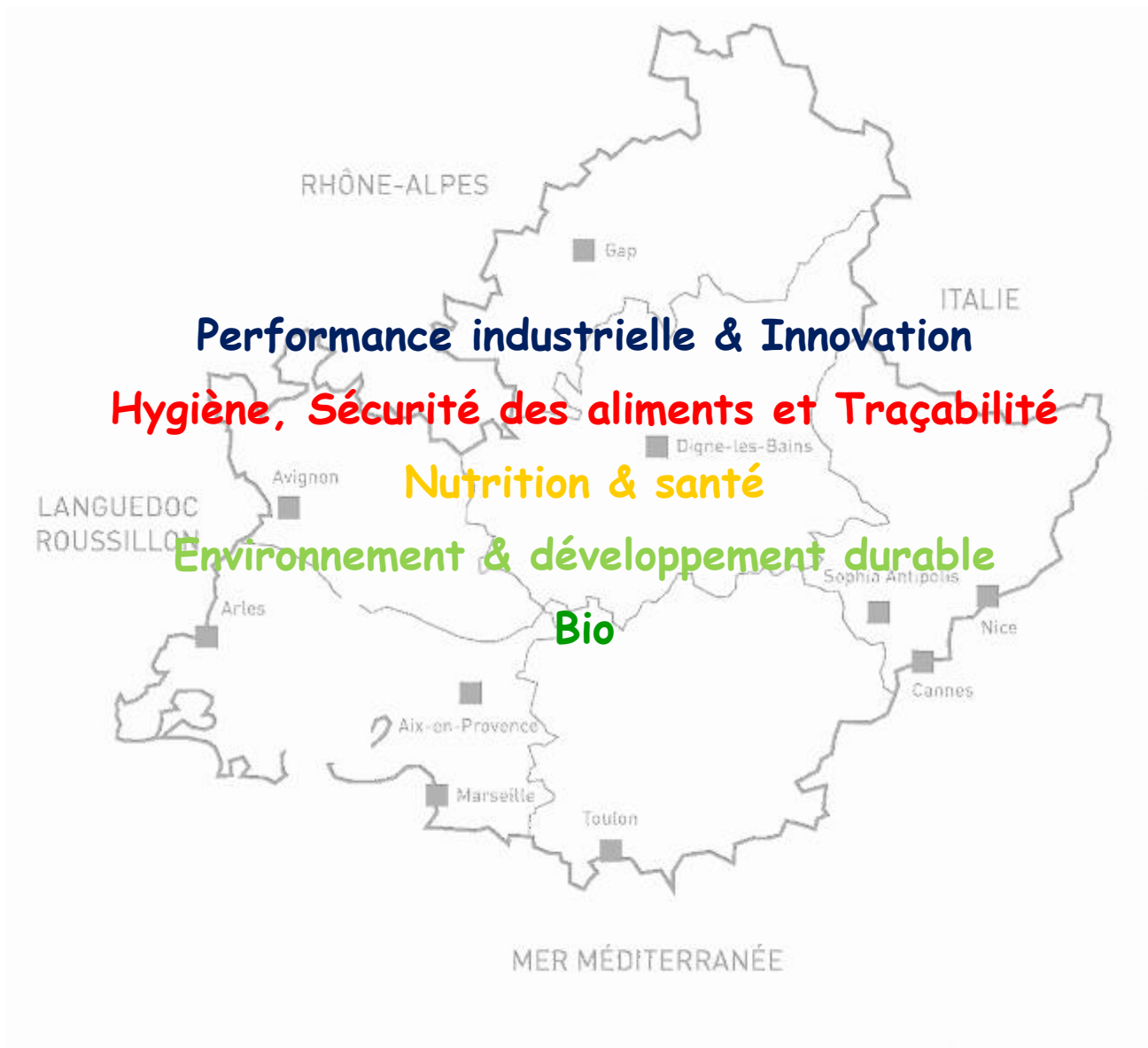
Une activité dominée par **les produits à base de viande** (21 %) : abattage, découpe, plats cuisinés, les **produits du grain** (18 %) et les fruits et légumes (13 %).



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Avril 2009)

En 2007, **30 % des entreprises exportent** (destinations les plus citées par ordre décroissant : Italie, Espagne, Allemagne, Angleterre, Belgique, Algérie, ...).

Troisième partie: Bilan de conjoncture technique

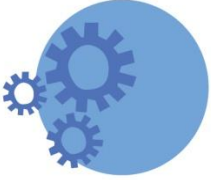


INTRODUCTION

La performance et la viabilité des entreprises agro-alimentaires de la région PACA sont liées à un environnement complexe composé de facteurs économiques, technologiques, réglementaires, sociaux et environnementaux.

L'équipe du CRITT est quotidiennement aux côtés des entreprises de la région. Elle a ainsi identifié ces différents facteurs et apporte aux industries agro-alimentaires des solutions efficaces et fiables pour mieux maîtriser cet environnement.

Les différents facteurs, leurs impacts sur les entreprises et les solutions proposées sont présentés ci après.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE :

*Transferts de technologies et innovations
Sources de valeur ajoutée*

Les entreprises agro-alimentaires sont confrontées actuellement à des problèmes de performance industrielle : leurs marges commerciales diminuent (puissance d'achat de la distribution qui diminue en permanence ses prix d'achats nets, déflation des prix de vente aux consommateurs, augmentation des prix de revient des matières premières, ...) et leurs frais augmentent (augmentation des coûts liés à l'énergie, à la réglementation et au suivi de la qualité, augmentation significative des coûts salariaux et des taxes diverses, conséquences financières des réductions du temps de travail, ...).

Elles ont perdu et continuent à perdre en rentabilité et doivent donc en permanence améliorer leur performance industrielle globale. Cette dernière peut être améliorée par deux grands types d'actions : l'acquisition/transfert de technologies plus performantes et l'innovation prise au sens le plus large du terme.

Le transfert de technologies

Il faut implanter dans les entreprises des méthodes simples leur permettant construire leur stratégie et améliorer la maîtrise technologique.

Rentabilité financière :

Concernant les **TPE** et petites PME, le point critique principal est le manque de compétence en **gestion**.

Les dirigeants n'ont pas d'outils simples de suivi et d'anticipation (trésorerie, prévisionnel financier...). La rentabilité des entreprises est souvent faible et le manque de maîtrise amène le dirigeant à prendre de mauvaises décisions. L'appel aux banques pour améliorer la trésorerie est difficile car les comptes actuels ne sont pas suffisamment bons pour justifier de l'ouverture de lignes de crédit supplémentaires.

De nombreuses entreprises vont être cédées dans les années qui viennent. Mais le prix demandé par le vendeur ne correspond pas avec l'offre de l'acheteur. La rentabilité de l'entreprise n'est pas suffisante pour permettre le remboursement d'un emprunt par un acheteur (les opérations de reprise avec un fort endettement sont très rare en agro-alimentaire) : il faut donc **augmenter la valeur de son entreprise (ou ses capacités de remboursement)** avant de la vendre. Le point de vue à adopter pour le vendeur est celui de l'acheteur.

Pour aider les TPE/PME à faire face à ce problème, il faut apprendre aux chefs d'entreprises à maîtriser leur gestion financière. Des restructurations d'entreprises ont été lancées en PACA pour répondre à cette problématique en partant d'un constat de difficultés financière ou de transmission-vente.

Les **accompagnements croisés (financier, production et commercial)** par le CRITT, la FRIAA et des experts privés, donnent de **très bons résultats : retour des entreprises à la rentabilité.**

Ce type d'accompagnement sur plusieurs années permet d'acquérir les méthodologies simples nécessaires à la bonne gestion de l'entreprise et à l'amélioration de la rentabilité.

Maîtrise technologique :

L'entreprise doit maîtriser son process technique pour ne pas faire d'erreur et d'atteindre un bon niveau de qualité. Le savoir-faire technologique est certes connu par les personnels souvent techniques, mais pas maîtrisé dans sa totalité. La formation par des experts technologiques des centres techniques nationaux permet de transférer ce savoir faire dans le cadre de formation collective ou individuelle. Le CRITT a par exemple organisé un cycle de formation technique pour la filière Charcuterie Salaison, pour la filière extraction ou pour la filière boulangerie.

Gestion de production :

La dureté des relations commerciales avec les distributeurs réduit les marges des TPE/PME et la création par elles de valeur ajoutée. De plus, les commandes sont de plus en plus tardives et les demandes concernant de plus en plus des petites séries. Le tout avec des délais de paiements particulièrement longs (fréquents à 90/120 jours). Pour faire face à ces problèmes, la production doit donc être performante, souple et efficace.

Il faut passer d'une vision court-terme à une **vision moyen-terme**. L'organisation de la production doit éviter d'être pris dans les urgences. La formation aux techniques de gestion de production (planification industrielle, coûts de revient...) doit être améliorée. Des diagnostics rapides des ateliers de production doivent permettre aux industriels de « **prioriser** » **leurs actions d'amélioration**. Avec l'aide d'outils simples et d'accompagnement, la structure financière des TPE peut être améliorée.

L'innovation est alors possible pour modifier l'offre produit et la déplacer sur des marchés à plus forte valeur ajoutée ou plus porteurs. Les entreprises doivent être amenées à innover de façon progressive en fonction de leur propre calendrier et d'une stratégie construite.

L'innovation

Introduction :

Depuis 50 ans, l'industrie alimentaire française ne cesse de diversifier son offre et propose aujourd'hui 180.000 références aux consommateurs, dont les 4/5ème sont des produits transformés. Cette révolution « tranquille » a été rendue possible par des innovations techniques successives, plus que par des ruptures technologiques.

Les principaux déterminants de l'innovation technologique dans le secteur alimentaire sont les connaissances détenues par les employés, l'investissement dans l'acquisition de savoir-faire et l'utilisation de sources d'informations externes. La production d'une innovation requiert la coordination de ressources et de compétences variées.

En PACA, les entreprises ont besoin d'atteindre une taille critique (comprise entre 30 et 100 salariés) pour mobiliser des ressources humaines (un responsable R&D expérimenté plein temps) pour pouvoir lancer des projets d'innovation ambitieux en lien avec la recherche.

Les partenariats : points clefs de l'innovation :

Les **relations partenariales** sont un élément essentiel de la construction du processus d'innovation. Les PME développent des compétences spécialisées qui permettent de mobiliser leur environnement pour se procurer des technologies qu'elles ne peuvent produire elles-mêmes. Leurs partenaires privilégiés sont les centres techniques et les laboratoires de recherche, sollicités pour se procurer des actifs technologiques en aval du processus d'innovation (industrialisation, lancement commercial...).

Mais le recours à des partenaires techniques est insuffisant (jugés souvent trop chers). Les outils d'accompagnement techniques et financiers ne sont en outre pas suffisamment connus. 70% des entreprises agro-alimentaires déclarent innover, alors qu'elles ne bénéficient pas massivement des aides à la recherche.

Les difficultés rencontrées :

Le manque de ressources et de connaissances en **marketing** ne favorise pas la réussite commerciale des innovations. La formation sur l'approche des marchés par le marketing doit être mise en place.

En PACA, la réussite des projets de R&D est pénalisée par un manque de formation du personnel aux méthodologies propres au développement produit. Les ressources humaines et financières qui devraient être consacrées à la R&D sont fortement mobilisées sur les problématiques de qualité et de sécurité des aliments. Les méthodologies de l'innovation doivent donc être mieux maîtrisées pour éviter les problèmes liés par exemple à l'absence de cahier des charges du produit.

Suggestions et outils à utiliser :

Les **centres techniques spécialisés** dans des domaines particuliers ont des experts capables d'analyser les problématiques et de guider le travail quotidien des équipes internes : cela permet de réduire les coûts sans perdre en efficacité.

Arrêtez de travailler sur **trop de projets en parallèle** : le choix doit être fait le plus en amont possible lors des études de faisabilité techniques pour donner une chance aux meilleurs projets d'aboutir dans les délais impartis.

Utilisez les **aides Région ou OSEO à l'innovation** pour financer les projets de R&D est encore possible dans l'agro-alimentaire contrairement aux autres industries.



HYGIÈNE, SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TRAÇABILITÉ

Ensemble pour des aliments plus sûrs

Un contexte réglementaire en pleine évolution

Depuis les 5 dernières années la réglementation en matière de sécurité des aliments a bien évolué. En effet, le Paquet Hygiène est rentré en vigueur dans son intégralité au 1^{er} janvier 2006. Les objectifs de cette réglementation européenne sont :

- la simplification des textes en vigueur jusqu'à présent
- l'approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur : « de l'étable à la table »
- la mise en avant de la responsabilité des exploitants

D'autres textes réglementaires européens ont fait leur apparition :

- la directive 2007/68 CE qui présente la liste des ingrédients devant être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires étant donné qu'ils sont susceptibles de provoquer des effets indésirables chez les individus sensibles (étiquetage des allergènes)
- les règlements CE 396/2005 et 149/2008 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides
- le règlement CE 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires
- Le règlement REACH dont l'objectif est une meilleure prise en compte des risques liés aux produits chimiques.

Le CRITT propose aux entreprises agroalimentaires régionales des accompagnements personnalisés et collectifs via les journées techniques permettant de bien maîtriser ce contexte réglementaire.

De plus, pour faire face à ces perpétuelles évolutions réglementaires le CRITT propose également aux entreprises un outil de veille réglementaire personnalisé pour leur permettre d'être informées des changements et nouveautés.

Des exigences clients et normatives toujours aussi présentes

Les exigences clients se sont intensifiées au cours des dernières années. Elles se traduisent par des demandes, toujours plus nombreuses, de garantie de la sécurité des produits : les industriels doivent ainsi le prouver par des analyses, des audits, des systèmes de traçabilité et des certifications qualité.

En effet, les entreprises agroalimentaires fabriquant des produits MDD se retrouvent dans l'obligation d'être certifiées IFS et/ou BRC. Ces deux référentiels, en définissant une base commune d'exigences pour les fabricants de produits MDD, ont ainsi permis d'uniformiser les audits menés par les clients.

Qu'il s'agisse de l'IFS ou du BRC, ces référentiels évoluent sans cesse. En effet en 2007 IFS et BRC ont fait paraître une nouvelle version.

Aussi, la difficulté pour les entreprises réside dans le fait que le référentiel à respecter est le même pour une TPE ou un grand groupe et les investissements à faire ne s'envisagent pas de la même façon en fonction de la structure de l'entreprise.

Au niveau normatif, la norme internationale ISO 22000 relative à la sécurité des denrées alimentaires reste un engagement volontaire de l'entreprise. A la différence de l'IFS et du BRC c'est une norme basée sur des exigences de résultats.

Face à la multiplication des ces référentiels et normes la CRITT Agroalimentaire PACA propose aux entreprises régionales son expertise pour l'aide à la mise en place du référentiel choisi via des diagnostics, formations et accompagnements techniques personnalisés.

Une exigence de sécurité implicite pour le consommateur....

Des enquêtes du CREDOC révèlent qu'une exigence prioritaire des consommateurs concerne la sécurité sanitaire de leur alimentation car ceux-là sont de plus en plus confrontés à des aliments transformés dont ils ne connaissent ni la provenance ni la composition.

Les crises alimentaires qui se succèdent depuis l'affaire de la Vache Folle ont largement contribué à l'émergence de ces exigences qui, avec elles, ont suscité celles des distributeurs.

Les entreprises agroalimentaires doivent être vigilantes et anticiper tout dysfonctionnement en termes de qualité et sécurité sanitaire des aliments. A ce titre les CRITT est présent auprès des entreprises pour les accompagner sur les pré requis en matière d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication.

Les industries agro-alimentaires de la région PACA ont parfaitement intégrées l'importance capitale de la maîtrise de la sécurité alimentaire. Ceci se manifeste par la présence quasi systématique d'un responsable qualité, mais surtout par la forte mobilisation des entreprises sur les actions proposées par le CRITT dans ce domaine : demande d'information ponctuelle mais aussi veille personnalisée, formations, club qualité et accompagnement individuel à la mise en place de méthode HACCP ou de référentiel qualité. Le développement de ces actions en matière de sécurité des aliments est donc indispensable pour maintenir leur compétitivité.



Nutrition – Santé

*Un marché porteur d'avenir !
Un contexte qui nécessite une mobilisation*

Le développement de pathologies et surtout l'établissement de leur lien avec l'alimentation (30% des cancers pourraient être prévenus par une meilleure alimentation !) a fait naître des exigences de produits plus sains de meilleure qualité nutritionnelle. La France a été l'un des premiers pays européens à se doter d'un plan de santé publique, le Programme national nutrition santé, dès 2001. Le PNNS 2 (2006-2010) incite aujourd'hui les industriels à améliorer leurs produits en s'engageant sur des progrès nutritionnels. Parmi les autres actions des pouvoirs publics, on note l'extension des tickets-restaurants aux achats de fruits et légumes frais, la création d'un label PNNS pour certains profils nutritionnels de produits et une proposition de loi visant à rendre obligatoire la mention de la présence d'acides gras « trans » d'origine industrielle sur l'étiquetage.

D'après l'Enquête TNS Sofres pour l'ANIA 2008, plus de 73% des Français estiment qu'avoir une alimentation saine et équilibrée est important pour préserver sa santé. Les consommateurs sont très demandeurs de produits de bonne qualité nutritionnelle...Ils sont de plus en plus nombreux à lire l'étiquetage nutritionnel : Plus d'1 Français sur 2 déclare le lire systématiquement au moment de l'achat et plus de 90% sont d'ailleurs favorables à ce que cette mention devienne obligatoire.

Pour anticiper les recommandations gouvernementales et répondre aux attentes des consommateurs, les distributeurs s'engagent aussi dans le domaine de la nutrition et l'exigent de leurs fournisseurs, que ce soit au niveau de l'étiquetage (qu'ils veulent plus complet) ou de la composition. Depuis janvier 2009, les Centres Leclerc ont d'ailleurs remplacé leurs 13 références de sucreries de devant de caisse par une offre de produits plus sains tandis que Casino a été le premier distributeur français à signer une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel dans le cadre du PNNS2.

La réglementation concernant l'étiquetage et la promotion des produits est de plus en plus pointue. L'étiquetage nutritionnel deviendrait obligatoire et les allégations nutritionnelles soumises à la condition de satisfaire les profils nutritionnels prévues par le règlement n° 1924/2006...Selon lui, ces profils nutritionnels devaient être définis avant le 19 janvier 2009, mais leur publication a été retardée et a fait l'objet de nombreuses réactions des professionnels si bien que nous ne savons pas à l'heure actuelle ce qu'ils deviendront...

Les enjeux pour les industriels de l'agroalimentaire

En réponse aux exigences des pouvoirs publics, des consommateurs et des distributeurs, un grand nombre d'industries agroalimentaires s'engagent en faveur de la Nutrition : 250 actions d'entreprises ou collectives ont été recensées en juillet 2008 par l'ANIA, que ce soit du soutien de la Recherche, des actions sur leurs produits ou leur communication...En effet, près de $\frac{3}{4}$ des produits vendus en France aujourd'hui affichent une allégation nutritionnelle ou de santé...

Pour autant, tout le monde ne s'y est pas encore mis, même si la nutrition est un enjeu de santé publique et économique. Les entreprises ne sont pourtant pas sur un pied d'égalité face à lui. Il est parfois difficile pour des TPE ou même PME d'aborder ces problématiques, par manque de temps ou de ressources. Or, il devient primordial que les industriels puissent satisfaire cette exigence pour survivre sur un marché de plus en plus concurrentiel...

Comment le CRITT peut les aider ?

Le CRITT propose aux entreprises de les accompagner dans leurs projets relatifs à la nutrition :

- Valorisation de leurs produits par une communication nutritionnelle pertinente : audit nutritionnel de produits transformés, étiquetage nutritionnel pour le marché européen ou pour l'export, allégations conformes à la réglementation, argumentaire destiné à leurs clients
- Amélioration de leurs produits : maîtrise de la qualité nutritionnelle par l'HACCP Nutritionnel
- Développement de nouveaux produits : aide au choix de stratégies nutritionnelles, élaboration de cahiers des charges nutritionnels et mise au point de recettes le respectant, sourcing d'ingrédients nutritionnels, rédactions de dossiers réglementaires (mise sur le marché, justification d'allégations etc)
- Etc ...

Grâce à sa connaissance du marché et à sa présence sur le terrain, il leur apportera des solutions concrètes, répondant à leurs attentes.



L'environnement

*Faire d'une contrainte réglementaire
un avantage concurrentiel*

Introduction

Les obligations pour les entreprises

L'adoption de la loi dite grenelle 1 issue du grenelle de l'environnement, rend obligatoire le bilan carbone à partir de 2013 pour les entreprises de plus de 250 salariés. Par ailleurs au 1^{er} Janvier 2011 l'étiquetage environnemental deviendra obligatoire. Le grenelle prévoit également une réduction par 4 des gaz à effet de serre d'ici 2050.

L'ensemble de ces exigences oblige les entreprises à renforcer leurs démarches environnementales.

De nouvelles contraintes réglementaires...

Au-delà du grenelle, la pression réglementaire relative à la protection de l'environnement est croissante. Les TPE/PME souffrent souvent d'un déficit d'information, ainsi nombre d'entre elles ignorent la réglementation sur les installations classées pour la protection de l'environnement ou maîtrisent mal les nouveautés de la réglementation sur les fluides frigorigènes.

... associées à la pression des clients

En plus de la pression réglementaire, les entreprises subissent également la pression plus forte encore de leurs clients, en particuliers des GMS qui imposent les mêmes contraintes à tous leurs fournisseurs, quelque soit leur taille.

Ces exigences portent sur tous les aspects environnementaux : eau, énergie, déchet,... et vont généralement au-delà de la réglementation.

Plus récemment la course à l'étiquetage environnemental des produits dans laquelle se sont lancés certains distributeurs s'est répercutée sur les entreprises qui ont dû répondre à des questionnaires très précis pour évaluer différents indicateurs environnementaux dont les émissions de gaz à effet de serre.

Certains distributeurs se sont également lancés dans le développement durable et évaluent leurs fournisseurs.

Face à ces difficultés de mise en œuvre (manque de ressources humaines et financières), le CRITT informe et accompagne les entreprises sur ces nouveaux besoins en environnement.

Ainsi pour suivre l'évolution de la demande des entreprises le CRITT s'est également formé à la méthode bilan carbone et est donc en mesure d'évaluer les émissions de gaz à effet de serre générés par leur activité.

Les formations et les accompagnements du CRITT qui traitent des sujets déchets, eau, énergie, et éco-conception permettent de répondre à ces exigences clients.

Le CRITT intervient également sur 3 axes de travail très techniques.

Les déchets

Les déchets sont un poste de dépense généralement important dans les activités de production alimentaires. La mise en place du tri permet de limiter les dépenses. Mais ce tri n'est pas toujours optimisé dans les entreprises. De plus les tarifs des prestataires sont très variables et pas toujours justifiés.

L'eau

L'eau fait partie des ressources essentielles au fonctionnement des industries agro-alimentaires. C'est aussi un poste à surveiller tant au niveau des consommations que de la pollution rejetée avec les effluents.

De plus le programme d'intervention de l'agence de l'eau a changé récemment. La pression sur les entreprises pour mettre en place des conventions de rejets avec les industriels et pour réduire les consommations en période de sécheresse est de plus en plus forte.

L'énergie

Le contexte énergétique actuel est défavorable avec une augmentation très forte du prix de toutes les énergies qui a connu un pic mi-2008. Ce choc a fortement sensibilisé les industriels sur cette problématique et ils sont nombreux à solliciter le CRITT pour voir comment réduire leur facture d'énergie ou avoir des informations sur les énergies renouvelables.

Pour répondre à ces besoins technique, le CRITT agro-alimentaire PACA propose des pré-diagnostic qui permettent d'identifier les problèmes et proposer des piste d'action afin de diminuer les quantités des déchets produits, réduire les consommations d'eau ou d'énergie.

A l'issue de ces pré-diagnostic, le CRITT peut mettre en relation l'entreprise avec des prestataires ou des équipementiers spécialisés et si nécessaire assurer le montage des dossiers de demande d'aides.

L'éco-conception

En complément à cette approche environnementale par le site industriel, le CRITT propose également une approche par le produit : l'éco-conception.

C'est démarche intègre les impacts environnementaux « en amont », dès la conception du produits et durant tout le cycle de vie du produit, jusqu'à sa fin de vie.

L'éco-conception est une approche indispensable pour travailler sur l'étiquetage environnemental des produits.

L'objectif est ainsi de limiter la consommation énergétique, la consommation en eau, la production de déchets et la consommation de matières premières non renouvelables lors :

- de la fabrication,
- du stockage,
- du transport (limitation du poids, optimisation du volume, ...)
- de la consommation du produit (limitation des déchets, orientation vers déchets/emballages recyclables,...).

La matière première alimentaire représentant une grande part de l'impact environnemental du produit fini, l'approvisionnement local peut être ainsi une des pistes de réduction de cet impact.

Le CRITT s'engage pour les entreprises

Il s'agit de sensibiliser, puis former les entreprises à la démarche d'éco-conception, en leur apportant la méthodologie et la démarche intellectuelle nécessaires. Cette sensibilisation passe par une phase préalable **d'identification des compétences régionales en matière d'éco-conception**.

L'objectif est ici **de répondre aux besoins des entreprises** et de leur apporter un premier appui technique ou, à défaut, de les orienter vers la structure compétente qui pourra les accompagner dans la conception « écologique » de leurs produits.

En complément des actions des collectives, **colloque, journée technique...** et de sensibilisation, le CRITT mène des **actions d'accompagnements individuels** selon les besoins des entreprises.

Le CRITT participe également à un programme de **diagnostics rapides sur les emballages** coordonné par l'ACTIA via le RMT PROPACK FOOD. Ces diagnostics donneront lieu à des recommandations à partir desquelles un plan d'action sera établi puis suivi selon un planning défini au préalable avec l'entreprise à l'aide d'un conseiller technologique.

L'éco-conception permet à l'entreprise de gagner sur plusieurs plans : sur les économies de charges bien sûr, mais également sur l'image qu'elle peut véhiculer en communiquant sur ses pratiques environnementales.



PRODUITS BIOLOGIQUES

*Valoriser ses produits et son image
dans une filière d'excellence*

Introduction

Un marché en croissance rapide

La croissance de consommation des produits biologiques se maintient sur un rythme soutenu à 2 chiffres (15 à 20% par an) depuis plusieurs années. Le marché, qui pouvait encore être considéré comme une niche il y a 3 ans, est désormais investi par tous les opérateurs de la transformation et de la distribution.

Face à ce nouveau marché, le CRITT vous accompagne dans toutes les démarches et procédures vous permettant de proposer et de commercialiser des produits biologiques. De la bonne maîtrise de la réglementation à l'organisation concrète de votre production, nos accompagnements couvrent tous les domaines techniques de la production Bio.

Une nouvelle réglementation européenne

La réglementation européenne définissant le cahier des charges de production biologique a changé en 2007-2008. La nouvelle réglementation impose notamment de nouvelles procédures concernant l'étiquetage, le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, etc...

Le CRITT propose aux entreprises des accompagnements personnalisés et des accompagnements collectifs (journées techniques) permettant de bien maîtriser la réglementation. Un lien est également fait avec les organismes certificateurs pour bien informer les entreprises agroalimentaires sur leurs attentes et procédures.

Des contraintes à surmonter

Le cahier des charges sur la transformation des produits biologiques impose diverses pratiques, notamment liées aux additifs utilisables ou à l'étiquetage. Cependant, la principale difficulté reste la disponibilité de la matière première agricole Bio.

Les « contraintes » liées au cahier des charges de l'agriculture biologique sont tout à fait surmontables. Elles sont notamment beaucoup moins fortes que les exigences sur la production agricole bio ou que les exigences liées à un référentiel type IFS ou BRC. Ces difficultés sont abordées de façon pragmatique par le CRITT et des solutions vous sont proposées aux entreprises.

Le CRITT, grâce à son réseau, vous propose également des mises en relation avec les fournisseurs de matières premières.

Le Bio : une approche globale

Il est intéressant de noter que les entreprises transformant des produits bio ont une approche globale d'amélioration de leurs impacts environnementaux, sociaux... Le CRITT les accompagne également sur leurs réflexions liées à l'emballage, à la réduction des consommations énergétiques, etc...

CONCLUSION

Les principales difficultés auxquelles sont confrontées nos entreprises régionales ont peu changé de 2007 à 2009 :

- Poids économique toujours plus important de la grande distribution et difficulté d'accès à ses linéaires (coûts important des référencements, développement des marques de distributeurs, budgets de commissions commerciales et « marges arrières » ...)
- Diminution des marges et augmentation des coûts de revient (augmentation continue des matières premières et des services à l'industrie)
- Faible capacité d'investissements immatériels, en particulier en Recherche et Développement,
- Nécessité d'une adaptation permanente aux nouvelles réglementations (paquet hygiène en application depuis le 1^{er} janvier 2005) et aux nouvelles contraintes des distributeurs (référentiels IFS, BRC, échanges commerciaux par EDI via Internet)
- Difficulté de recrutement de ses personnels,
- Exigences accrues des consommateurs (information sur la qualité nutritionnelle, produit plus sain, plus respectueux de l'environnement).
- A partir de fin 2008, même si globalement les IAA sont touchées par la « crise », les relations relations avec les clients sont plus tendues.

Malgré cet environnement défavorable, l'industrie agro-alimentaire régionale est toujours en croissance : +11% en nombre d'entreprise et +18% en nombre de salariés comparé à septembre 2007.

Ses 1000 entreprises font preuve de dynamisme économique, d'esprit de différenciation et même d'innovation. La cuisine régionale et méditerranéenne est plus que jamais à la mode, portée par les besoins des consommateurs en aliments-santé et les recommandations nutritionnelles des pouvoirs publics.

Cette vitalité économique des IAA régionales est à mettre au crédit de nos structures socioprofessionnelles : la FRIAA pour les actions de promotion produits et entreprises, le CRITT Agro-alimentaire pour l'appui technologique, l'IFRIA pour la formation et la gestion des ressources humaines, le PEIFL pour les programmes d'innovation de la filière fruits et légumes.

Présentation du CRITT et de ses missions

Créé en 1989 par les industriels de la région Provence Alpes Côte d'Azur, le CRITT est l'outil régional d'innovation et de transfert de technologies.

Il met en œuvre chaque année différentes actions d'accompagnement technique des entreprises qui ont pour objectif **d'accélérer leur développement économique.**

Ses actions sont structurées dans le programme pluriannuel de développement **agro+2005_2010** qui s'organise autour de 6 domaines d'activités prioritaires :

-  **Le transfert de technologies et l'innovation**
-  **La performance industrielle**
-  **La qualité, la sécurité des aliments et la traçabilité**
-  **La nutrition et la santé**
-  **L'environnement et le développement durable**
-  **Les produits biologiques transformés**

En particulier, le CRITT se donne pour missions de :

- Favoriser l'innovation, le transfert de connaissances de la recherche vers l'industrie et l'acquisition de nouvelles technologies par des démarches d'accompagnement collectives et individuelles
- Contribuer à l'amélioration de la compétitivité des entreprises en renforçant leurs compétences techniques et méthodologiques
- Les sensibiliser aux évolutions scientifiques, techniques et réglementaires et mettre en œuvre avec elles les solutions les plus adaptées pour y répondre
- Mettre en place des réseaux (entreprise-entreprise, entreprise-recherche, entreprise-agriculture) favorisant la mutualisation de moyens et la recherche de solutions collectives.

Les conseillers technologiques du CRITT sont présents au quotidien dans les entreprises, en particulier auprès des plus petites, pour analyser leurs besoins et les accompagner vers la recherche de solutions adaptées.

En 2008, ce sont ainsi 680 visites de terrain qui ont été réalisées, ce contact permanent permet de dresser régulièrement un bilan sur les problématiques rencontrées.

Les compétences du CRITT au service des entreprises Agro-alimentaires

↳ La direction



Maurice FARINE
Président
Industriel
Agro-alimentaire



Cyril BERTRAND
Directeur
et Programme bio
Ingénieur
Agro-alimentaire

cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com

↳ Les experts



Catherine LEVESQUE
Sécurité des Aliments,
Hygiène et Traçabilité
DESS

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
Sécurité des Aliments
Ingénieur
Agro-alimentaire

sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Thomas LEROUX
Innovation et Transfert
de Technologies
Ingénieur
Agro-alimentaire

thomas.leroux@critt-iaa-paca.com



Estelle MARIN
Eco-conception
Ingénieur
Agro-alimentaire

estelle.marin@critt-iaa-paca.com



Caroline ROUYEYROL
Nutrition-Santé
Ingénieur
Agro-alimentaire

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Yvan DELOCHE
Environnement
Valorisation des déchets
Ingénieur
Agro-alimentaire

yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

↳ Les assistantes



Geneviève FALLAMI
Assistante technique

genevieve.fallami@critt-iaa-paca.com



Tiphaine PITOT
Assistante technique

tiphaine.pitot@critt-iaa-paca.com

CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Cité de l'alimentation
Rue Pierre Bayle
BP 11 548
84 916 AVIGNON cedex 9

Tel: 04 90 31 55 08
Fax: 04 90 31 55 10
Email: contact@critt-iaa-paca.com

Visitez notre site : www.critt-iaa-paca.com