



ENJEUX

des industries agroalimentaires

ÉDITION 2008



Avant-propos

Les enjeux des industries agroalimentaires françaises

Les industries agroalimentaires constituent toujours le premier secteur industriel en France avec 138 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2007 et plus de 375 000 salariés (pour les entreprises de plus de 20 salariés hors artisanat).

Depuis deux ans, les exportations agroalimentaires françaises ont retrouvé le chemin d'une croissance forte après plusieurs années incertaines. Avec 7% de hausse en 2007, les résultats affichent un nouveau record des ventes à 33,4 milliards d'euros pour les produits alimentaires transformés. La France se place ainsi dans les premiers exportateurs mondiaux avec les Pays-Bas et l'Allemagne.

Dans les années qui viennent, les industries agroalimentaires françaises, et plus généralement européennes, devront relever les nombreux défis de la globalisation.

L'accès aux matières premières agricoles se fera dans un environnement de prix plus volatils. Les modes de consommation se modifient. L'alimentation se décline de plus en plus avec la santé. Une concurrence accrue avec nos compétiteurs pourrait bouleverser le paysage industriel agroalimentaire.

C'est pourquoi la Commission européenne a lancé un groupe à haut niveau communautaire sur la compétitivité des Industries agroalimentaires visant à la mise en place d'un plan d'action sectoriel pour soutenir la compétitivité des industries agroalimentaires, plan qui devrait voir le jour en 2009. La France a déjà mis en place diverses mesures en faveur des IAA. Dans le cadre des Assises qui ont été conclues à la fin du mois d'août, une réflexion spécifique leur a été consacrée. Forte des propositions qui en sont sorties, la France sera très proactive au niveau communautaire.

La compétitivité du secteur agroalimentaire passera nécessairement par un renforcement de l'innovation. Les pôles de compétitivité dans le secteur agroalimentaire stimulent la dynamique de recherche et développement et mettent en synergie les différents acteurs de l'industrie, de l'éducation et de la recherche. Ils constituent un axe majeur de la politique en faveur des IAA.

Les Pouvoirs Publics soutiennent les efforts d'innovation des entreprises, en particulier des PME agroalimentaires, qui maintiennent un tissu industriel essentiel aux équilibres économiques dans nos territoires et à l'emploi en zone rurale.

Le Ministère de l'agriculture et de la pêche s'est pleinement investi dans l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire. La politique qu'il conduit, en partenariat avec les Ministres en charge de la santé et de la consommation, s'appuie sur une démarche innovante et partenariale avec les entreprises.

Les prochains défis à relever par les industries agroalimentaires seront également ceux de l'amélioration de leur image, et notamment leur attractivité auprès des jeunes, de l'évolution des modes de consommation et du développement durable.

Je ne doute pas que les entreprises de ce secteur dynamique sachent trouver le chemin d'une croissance durable.

Le Panorama des industries agroalimentaires, édité tous les deux ans à l'occasion du SIAL, dresse un état des lieux de l'industrie agroalimentaire française. Ce document imprimé est complété par une version électronique consultable et enrichie de déclinaisons sectorielles et régionales sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche à l'adresse www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr.

Au gré de votre curiosité ou des réponses que vous cherchez, je vous souhaite une bonne lecture de ces données, qui reflètent le dynamisme d'un secteur essentiel à notre économie et à nos territoires.

Michel BARNIER
Ministre de l'agriculture et de la pêche

Sommaire

Chiffres clefs	5	Sécurité sanitaire des aliments	19
Développement des entreprises agroalimentaires	6	Distribution	22
Emploi	8	Enjeux environnementaux	24
Compétitivité et innovation	11	Signes d'identification de la qualité et de l'origine	27
Alimentation, consommation et nutrition	14	Recherche & Développement	29
International	16	Normalisation agroalimentaire	33

Chiffres clefs

Une industrie puissante

Les industries agricoles et alimentaires dont la fonction essentielle est la transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal, réalisent un peu plus de 12% de la valeur ajoutée de l'industrie française. Dans leur définition la plus large, incluant l'industrie du tabac et les activités artisanales et commerciales de charcuterie et de boulangerie-pâtisserie, elles emploient près de 560 000 personnes (salariées et non salariées) et réalisent 29 milliards d'euros de valeur ajoutée. Ces résultats globaux situent l'industrie agroalimentaire française dans le trio de tête européen entre l'Allemagne et le Royaume-Uni. Ainsi considérée, la branche agroalimentaire devance en France des activités industrielles de premier plan comme la métallurgie et la transformation des métaux, la construction automobile, l'aéronautique ou la chimie-caoutchouc-plastiques. Elle contribue directement pour un peu moins de 2% à la formation du produit intérieur brut français et exerce une action positive, avec 7% du total, sur les exportations de la France et sur son déficit commercial. Les échanges agroalimentaires ont récemment dégagé un excédent annuel de 7 milliards d'euros en 2007.

Avec une grande diversité d'acteurs et de filières

Dans une définition à la fois plus restrictive mais plus opérationnelle excluant l'industrie du tabac et les charcuteries et boulangeries-pâtisseries artisanales, les industries agroalimentaires reposent sur un peu plus de douze mille entreprises. Parmi elles, les 10 500 unités qui ont une activité suffisante pour pouvoir être suivie annuellement emploient 415 000 salariés, dégagent un chiffre d'affaires d'un peu plus de 130 milliards d'euros et une valeur ajoutée de l'ordre de 26 milliards. C'est la place de la transformation des produits de l'élevage qui distingue surtout l'industrie agroalimentaire française de ses voisines européennes. Avec 36% du total des entreprises, première et deuxième transformation de la viande et du lait rassemblent 46% de l'emploi agroalimentaire total et le tiers environ de la valeur ajoutée et des exportations directes. L'industrie des boissons et les nombreuses activités (boulangeries-pâtisseries industrielles, biscuiteries-biscotteries, sucreries, chocolateries-confiseries, etc.) rassemblées en « Autres industries alimentaires », constituent les autres pôles majeurs. Elles regroupent 42% des entreprises, 35% des salariés et du chiffre d'affaires et réalisent près de la moitié de la valeur ajoutée totale. Les autres filières (industrie du poisson, des fruits et légumes, des corps gras, travail des grains et fabrication de produits amylacés, fabrication d'aliments pour animaux) ont comparativement une importance moindre. Malgré tout, elles s'inscrivent dans des logiques économiques très spécifiques, qui demandent de les considérer de façon bien séparée.

Une activité portée par un peu plus de 3 000 unités

En dépit de la multitude des acteurs, un peu plus de 90% du chiffre d'affaires et 95% de la valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire sont actuellement réalisés par 3 000 entreprises de 20 salariés au moins ou réalisant plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires. Ces plus grosses entreprises interrogées dans le cadre de l'enquête annuelle d'entreprise (EAE) ont, pour un tiers d'entre elles pour principale activité la transformation de la viande, principalement de préparation industrielle de produits charcutiers et d'abattage et de découpe d'animaux de boucherie. Un quart relève d'une activité de boulangerie-pâtisserie industrielle, biscuiterie-biscotterie, sucrerie, chocolaterie-confiserie, etc, et est classé en « Autres industries alimentaires ».

Les organismes de statut coopératif (11% des unités travaillant dans l'industrie agroalimentaire), sont surtout très présents dans la vinification et, à un moindre degré, dans l'alimentation animale, la transformation de fruits et légumes et l'industrie laitière. Les coopératives sont à l'origine d'environ 7% de l'emploi et 9% du chiffre d'affaires des unités considérées.

Les industries agroalimentaires en 2006

Source : Agreste (EAE 2006)

	Nb d'entreprises	Effectif salarié	Chiffres d'affaires HT (M€)	Valeur ajoutée (M€)	Ventes directes à l'export (M€)
15.1 Industrie des viandes	952	122 952	31 357	5 009	3 067
15.2 Industrie du poisson	147	13 293	3 406	642	338
15.3 Industrie des fruits et légumes	161	21 786	6 829	1 296	1 168
15.4 Industrie des corps gras	29	2 032	2 125	313	470
15.5 Industrie laitière	302	53 915	23 108	3 308	3 868
15.6 Travail des grains, fabrication de produits amylacés	105	12 032	4 972	1 123	2 197
15.7 Fabrication d'aliments pour animaux	213	18 956	9 798	1 468	1 538
15.8 Autres industries alimentaires	738	90 862	27 294	6 314	4 868
15.9 Industrie des boissons	400	37 073	20 216	5 274	5 861
Ensemble IAA	3 047	372 901	129 055	24 746	23 375

Liens utiles

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Publications :

- Enquête annuelle d'entreprise IAA – résultats définitifs 2006 Chiffres et Données Agroalimentaire 154 – février 2008
- Industries agricoles et alimentaires – Enquête annuelle d'entreprise et sources fiscales – Résultats sectoriels et régionaux 2005 Chiffres et Données Agroalimentaire n° 153 – janvier 2008
- Lait et produits laitiers en 2006 Chiffres et Données Agroalimentaire n° 152 – novembre 2007

Développement des entreprises agroalimentaires

Le mouvement de concentration des entreprises françaises

- La France reste le leader européen dans le domaine agricole et alimentaire.

L'industrie agroalimentaire, premier secteur industriel français, repose sur 3 047 entreprises de plus de 20 salariés. Leur chiffre d'affaires s'élève à 129 milliards d'euros en 2006 (CA hors négoce). Avec le commerce de gros alimentaire, le chiffre d'affaires atteint 340 milliards d'euros (chiffres ANIA et INSEE).

Parmi les 100 premières sociétés mondiales agroalimentaires, les leaders français restent DANONE, LACTALIS, PERNOD-RICARD, BONGRAIN, TERRENA et IN VIVO.

- Les principales filières sont les industries des viandes (24,3% CA), laitières (17,8% CA), des boissons (15,5% CA), et autres industries diverses (pâtisserie, sucre, confiserie, chocolaterie... soit 21%). L'industrie des fruits et légumes représente 5,3% du chiffre d'affaires total.

- L'agroalimentaire est un marché mature en Europe (où la part relative des dépenses alimentaires était en baisse constante jusqu'en 2007). Les perspectives de croissance ne peuvent se réaliser, outre l'innovation, que par des rachats de parts de marché. Il est donc inévitable que la concentration se poursuive et ce d'autant que les véritables perspectives de croissance se situent dans les pays émergents, vers lesquels l'internationalisation des IAA s'accélère. Mais cette internationalisation des IAA françaises, si nécessaire à leur développement, nécessite une taille critique. Peu d'opérateurs du secteur atteignent cette taille critique du fait de la fragmentation de celui-ci.

- L'agroalimentaire en France, comme en Europe, est surtout composé de PME, souvent d'origine familiale.

Le tissu des entreprises industrielles agroalimentaires s'organise en 2006 autour de 11 538 entreprises, dont 3 047 de plus de 20 salariés. Ce tissu est constitué à 90% d'entreprises de moins de 250 salariés et à 70% d'entreprises de moins de 20 salariés (source ANIA).

Si la dispersion est forte, le chiffre d'affaires est concentré sur 30% des entreprises.

La faible taille moyenne des entreprises du secteur est une source d'opportunités pour les rachats et concentrations d'entreprises fédérées par les groupes puissants. Le taux moyen de valeur ajoutée (19,4% CA) reste plus faible que dans d'autres secteurs des produits de grande consommation (26,8% CA dans le secteur des produits d'entretien ; 24% dans l'habillement) (source SESSI).

- La consolidation du secteur coopératif français est indispensable. La coopération a une place incontournable dans le secteur des IAA, notamment dans le vin, même si sa part dans le secteur agroalimentaire pris dans son ensemble ne reflète pas cette importance (7% du chiffre d'affaires industriel pour les structures de statut coopératif). Elle présente une rentabilité inférieure aux moyennes sectorielles, car elle est souvent spécialisée dans les secteurs de première transformation, et souffre de moyens

insuffisants pour opérer des concentrations indispensables. Cependant, la coopération agricole a fait des progrès considérables d'adaptation dans les secteurs de première transformation plus fragiles, peu attractifs pour les investisseurs financiers, et où sa place est déterminante dans la commercialisation et la valorisation des productions agricoles. Quelques exemples de grandes coopératives doivent être cités : TERRENA, SODIAAL, TEREOS, COOPERL, CRISTAL UNION...

Les atouts et les faiblesses du secteur agroalimentaire sont connus des investisseurs.

S'agissant des atouts, l'agroalimentaire est un marché stable et non cyclique, à rentabilité régulière, favorisant la croissance externe par acquisition de parts de marché. La stabilité du cash flow facilite le remboursement de la dette. L'innovation provoquée par de nouvelles habitudes de consommation constitue une réelle opportunité dans les secteurs où la rentabilité le permet. L'image de la qualité France reste un bel atout.

En ce qui concerne les faiblesses, le marché est saturé et très concurrencé dans les pays développés. La rentabilité économique et la rentabilité du capital varient beaucoup selon les secteurs : l'industrie de deuxième transformation génératrice de valeur ajoutée dégage en moyenne des résultats de plus du double de celle de la première transformation. Par ailleurs, la part du financement consacré à l'innovation est notoirement insuffisante, en particulier du fait des dépenses élevées de marketing et de communication.

Les perspectives de développement des entreprises agroalimentaires françaises

L'accélération de la concentration des IAA en Europe et en France est conduite par les grands groupes.

La recomposition des portefeuilles d'activités privilégie la rentabilité du capital au détriment de la logique industrielle (complémentarité des métiers ou des produits). Elle obéit à deux logiques : d'une part, le déplacement de la demande vers les pays émergents avec une stratégie de produits de masse (commodités) où la compression du coût des frais de personnel et des matières premières apparaît déterminante ; d'autre part le développement de la politique de qualité et de produits haut de gamme destinés en Europe à une clientèle à pouvoir d'achat élevé.

- C'est donc pour les PME familiales et les coopératives agricoles de transformation, que la question de l'accès aux outils de financement est posée.

En effet la taille insuffisante, la faiblesse des perspectives de développement, les contraintes juridiques du statut coopératif et une rentabilité d'exploitation souvent insuffisante, sont des freins pour un investisseur.

Le retour sur investissement et le manque de croissance significative découragent les investisseurs financiers. Ce sont précisément les secteurs de première transformation, plus particulièrement les produits carnés, laitiers, et fruits et légumes, dont la valorisation par le secteur agroalimentaire est vitale pour l'avenir des productions agricoles, qui pâtissent de cette désaffection.

De nouvelles formes de partenariat voient actuellement le jour entre les opérateurs économiques du secteur qui recherchent la valorisation de leur production, et le monde financier qui dispose des outils permettant le développement économique des entreprises.

L'accompagnement public du financement des PME

L'action de la Caisse des Dépôts-Entreprises

La filiale capital investissement de la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC) prend directement ou indirectement des participations dans des entreprises, essentiellement des PME. Les fonds gérés directement sont spécialisés par différents segments de marché du capital investissement (capital risque, capital amorçage, PME innovation). En conventionnement avec l'État et les fonds de la Banque Européenne d'Investissement (BEI), CDC Entreprises renforce l'effet de levier sur les investisseurs privés dans des secteurs risqués ou peu rentables (innovation, PME régionales, technologie). En 2008, CDC Entreprises gère 2,5 Md€ soit directement, soit par l'intermédiaire de véhicules d'investissement.

L'action du groupe OSEO

Le groupe OSEO a pour mission d'intérêt général d'accompagner les PME dans la création, l'innovation, le développement et la transmission. Cette mission correspond aux besoins difficilement couverts par le marché et à une recherche d'effet de levier. Les différents outils financiers sont classiques (avances remboursables, prêts, garanties bancaires) dans les métiers du soutien à l'innovation, de l'accompagnement financier (OSEO financement), des garanties bancaires (OSEO innovation).

Un nouveau fonds de fonds pour les PME : France Investissement

Le dispositif France Investissement créé en décembre 2006 par le ministre chargé des PME, a pour but d'améliorer l'offre de financement des PME et notamment de dynamiser les financements en capital risque et capital développement grâce à un partenariat entre secteur public – Caisses des Dépôts et Consignations (CDC) – et les cinq premiers acteurs institutionnels privés (AGF, Caisse d'Épargne, Finama, Natixis, SGAM).

Des fonds de fonds ont ainsi été créés, qui investissent dans des fonds d'investissement, lesquels prennent des participations directes dans les entreprises.

Ainsi, d'ici 2012, trois milliards d'euros devraient être injectés en fonds propres et quasi-fonds propres dans les PME françaises par l'intermédiaire de France Investissement. Les fonds proviennent de CDC Entreprises pour 2 milliards d'euros pour la part publique.

À ce jour, plus de 800 M€ ont été investis par France Investissement, dont 537 M€ en capital-développement et en capital-risque.

Les entreprises cibles sont des PME innovantes ou en forte croissance, d'une valeur de 50 à 100 M€, avec un ticket d'entrée maximum de 15 M€ par entreprise, mais qui pourrait descendre en 2008 à 5 M€, afin de favoriser les petites opérations de capital transmission et d'éviter les critiques concernant une éventuelle concurrence avec les fonds d'investissement spécialisés en LBO (effet de levier par la dette). À ce jour 102 entreprises ont déjà bénéficié de France Investissement.

FRANCE INVESTISSEMENT APPLIQUÉ À L'AGROALIMENTAIRE : AGRO INVEST

CDC Entreprises, le Crédit agricole (plusieurs caisses régionales et Prédica) et Sofiproteol ont créé en 2007 un fonds d'investissement dans les PME agroalimentaires : Agro Invest. Natixis et AGRICA ont rejoint ce fonds.

Doté à ce jour de 90 millions d'euros (dont 20 M€ apportés par la CDC et autant par Sofiproteol), Agro Invest devrait porter à terme ses moyens à 120 ou 150 millions d'euros.

Son objectif est une participation de l'ordre de 15 M€ maximum dans chaque opération d'investissement dans des entreprises réalisant un chiffre d'affaires de l'ordre de 30 à 500 M€. Les opérations visées sont le développement, la transmission et le rapprochement d'entreprises, afin de consolider la place des PME, trop atomisées sur leurs segments de marché. Le fonds devrait exister pendant 7 ou 8 ans.

Liens utiles

www.caissedesdepots.fr

www.prolea.com

www.unigrains.fr

www.credit-agricole.fr

www.ania.net

www.insee.fr

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Emploi

Au plan international : une mutation des emplois vers davantage de qualification¹

Les industries agroalimentaires comptent environ 22 millions de salariés dans le monde². La part d'emplois « atypiques » est importante : saisonniers, temps partiel, contrats à durée déterminée, ...

Ces dernières années, l'augmentation de la consommation de produits alimentaires a eu un impact sur l'emploi dans le secteur agroalimentaire.

De nombreuses entreprises mondiales de transformation réorganisent leur activité afin de se rapprocher des lieux de production, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main d'œuvre.

Les innovations, l'automatisation de la production et l'accélération des rythmes de travail, la concurrence accrue entre les fabricants, les évolutions réglementaires portant sur la sécurité des aliments, mais aussi la chaîne de distribution (supermarchés et restauration rapide), sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi.

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

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

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

Au niveau européen³, 4,3 millions de salariés travaillaient dans le secteur des industries agroalimentaires en 2006, contre 4,4 millions l'année précédente, soit un recul de 1,3%.

95,4% des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 37,4% des actifs du secteur et réalisent 22,3% du chiffre d'affaires global des industries agroalimentaires. Seulement 0,9% des entreprises du secteur comptent plus de 250 salariés. Elles emploient 38,4% de la main d'œuvre recensée dans le secteur, et réalisent 51,7% du chiffre d'affaires global.

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

Le secteur des industries agroalimentaires repose sur 3047 entreprises de 20 salariés et plus qui emploient 422 278 personnes en 2006⁴.

Les nombreuses implantations en zone rurale représentent un véritable enjeu en terme de maillage et d'équilibre du territoire.

Près de 87% des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 20% des actifs du secteur et réalisent un peu plus de 17% du chiffre d'affaires du secteur. 3% des entreprises comptent plus de 250 salariés. Elles emploient 52% des actifs du secteur et réalisent 56% du chiffre d'affaires⁵.

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

L'année 2006 est de nouveau marquée par le recul du nombre de salariés : -1,1% par rapport à 2005.

C'est la troisième année de baisse consécutive : -1,4% en 2004, -1% en 2005. (Cf. graphes 1 et 2)

Cette baisse vient pour moitié de l'industrie des viandes ; ainsi l'emploi dans le secteur de l'abattage et la découpe de volailles diminue de 3%, à cause notamment de la crise de l'influenza aviaire, mais dans la viande de boucherie, les emplois baissent également : -2%. L'industrie des aliments pour animaux de ferme, consécutivement à la crise ayant touché la filière avicole, connaît un recul économique, et l'emploi diminue de 3%. Pour sa part, le secteur laitier (lait et fromage) enregistre une baisse de 2% de ses effectifs à la suite de plusieurs restructurations. Enfin, l'emploi recule également dans l'industrie des boissons, de façon plus accentuée dans le secteur des spiritueux et de la brasserie⁴.

Parallèlement, le recours à l'intérim s'intensifie, en particulier dans les secteurs où la croissance de l'activité est forte.

¹ Organisation internationale du travail – Réunion tripartite sur l'impact des filières alimentaires mondiales sur l'emploi – Genève 24-27 septembre 2007.

² Bureau International du Travail.

³ CIAA, Data and trends, 2007.

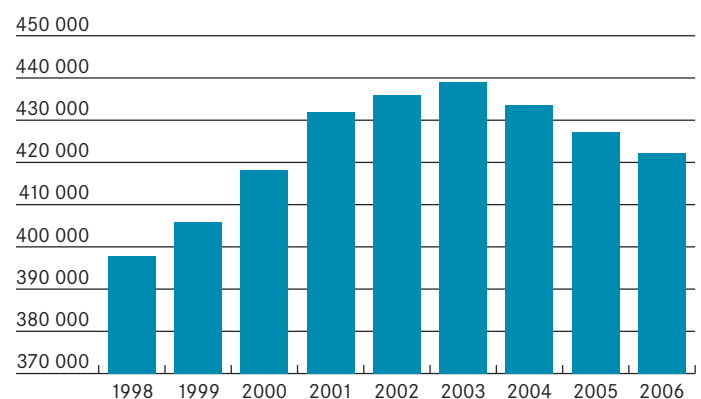
⁴ Industries agricoles et alimentaires – Entreprises de 20 salariés et plus – Résultats sectoriels et régionaux – Agreste n° 154, février 2008.

⁵ Industries agricoles et alimentaires – Résultats sectoriels et régionaux Agreste n° 153, janvier 2008.

Effectif employé

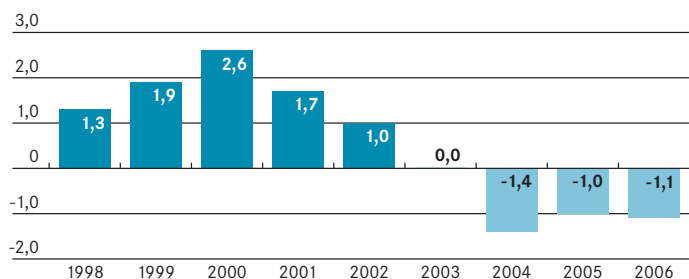
Source : Agreste - Données en ligne - Enquête annuelle d'entreprise

Nombre de salariés



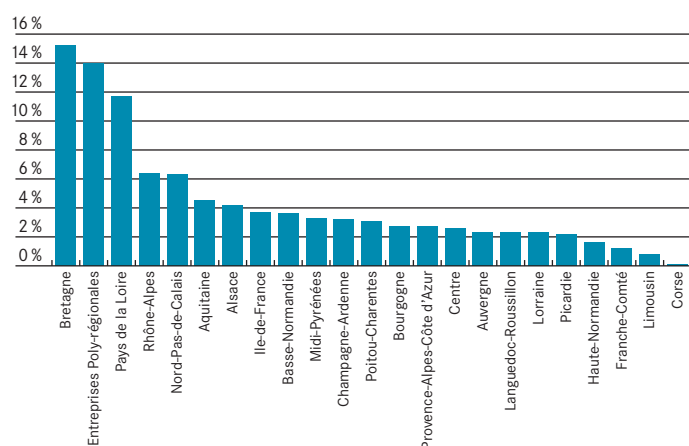
Évolution de l'emploi salarié

Source : Agreste - Données en ligne - Agroalimentaire n°154, p.6



Répartition des emplois par région

Source : Agreste - Données en ligne - Enquête annuelle d'entreprise



La Bretagne et les Pays de la Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire.

Outre les réorganisations de structures qui impactent quantitativement l'emploi, les modes de production modifient qualitativement les besoins. Industrie de process, l'industrie agroalimentaire française est confrontée à un double défi :

- recruter et fidéliser une main d'œuvre qualifiée pouvant s'adapter aux évolutions induites par les nouveaux procédés de fabrication et la réglementation liée à la sécurité alimentaire,
- faire face aux nombreux départs en retraite à court terme qui posent la difficulté du remplacement des salariés et des dirigeants.

Améliorer l'attractivité des industries agroalimentaires et anticiper les mutations

Le développement de la performance sociale est l'une des clefs de l'adaptation aux marchés et au contexte économique.

Dans ce contexte très évolutif, le partenariat national pour le développement des industries agroalimentaires (PNDIAA) initié en 2005, a permis de faire émerger différentes actions en faveur de

l'emploi et de l'amélioration de l'attractivité du secteur. En effet, les industries agroalimentaires souffrent d'un déficit d'image aux yeux du public. Ceci n'incite pas les actifs à venir exercer dans un secteur qui offre pourtant un large éventail d'emplois.

Les observatoires des métiers : la profession a créé deux observatoires des métiers, l'un dédié au secteur coopératif, en cours de développement par Coop de France, l'autre concernant le secteur privé, porté par l'ANIA. Ils seront des atouts pour anticiper les besoins en compétences, gérer les ressources humaines, organiser le travail, créer des parcours de formation et des parcours professionnels.

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

En Bretagne, un guide a été conçu en 2008 pour répondre aux difficultés de recrutements. Il est destiné aux acteurs du Service public de l'emploi pour qu'ils connaissent mieux le secteur, de même qu'aux salariés et demandeurs d'emploi désirant venir travailler dans les industries agroalimentaires. Il a été réalisé avec des professionnels et met en lumière les compétences requises. Il s'agit là du premier guide sectoriel de recrutement.

Un précis sur l'emploi, les métiers et les compétences requises dans les industries agroalimentaires a été également créé par l'APECITA en 2007. Il s'adresse aux jeunes et aux demandeurs d'emploi ou aux salariés en recherche d'évolution professionnelle.

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

Les formations :

Les formations aux métiers de l'agroalimentaire connaissent des difficultés pour attirer les jeunes qui préfèrent s'orienter vers les formations liées au marketing ou au commercial. La rénovation des diplômes, dont celle du brevet de technicien supérieur agricole option « agroalimentaire », les nouvelles voies de formation pour préparer les diplômes d'ingénieur, devraient permettre d'attirer de nouveau de nombreux étudiants.

Toujours dans cette optique, inciter les jeunes de l'enseignement secondaire à s'orienter vers les filières de l'enseignement supérieur agricole, mais aussi pour diversifier le vivier de recrutement, un programme de tutorat « PASS' POUR LE SUP' » a été lancé fin mai 2008 par le ministre de l'agriculture et de la pêche. Il s'agit du parrainage d'un jeune par un cadre en activité qui suivra l'étudiant durant ses études (visites d'entreprises, stages, aides à la préparation des oraux des grandes écoles, ...). La formation des tuteurs sera prise en charge par l'enseignement agricole. La première promotion de jeunes ainsi tutorés rentre septembre 2008. Dans les domaines de compétences du ministère de l'agriculture, ce seront près de 60 jeunes qui bénéficieront en 2008-2009 de cet accompagnement. L'opération, pour sa première année, a rencontré un très vif succès auprès des élèves des établissements d'enseignement agricole. Au-delà des six entreprises fondatrices de ce programme, dont DANONE, NESTLE et SODIAAL, la volonté du ministère est de l'étendre à d'autres entreprises, notamment dans le secteur des industries agroalimentaires.

Par ailleurs, un protocole d'actions a été signé, avec la Délégation interministérielle aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie, la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche du ministère de l'agriculture et de la pêche, ANIA et Coop de France, pour organiser des opérations « Portes Ouvertes » dans les entreprises et les établissements d'enseignement agricole. Ces journées se déroulent, chaque année en octobre, pendant la « semaine du goût ».

Enfin, la convention de coopération de l'ANIA avec les ministères chargés de l'agriculture et de l'éducation a été renouvelée en 2007 pour 5 ans. Elle habilite l'ANIA comme Organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OPTA) et permet de financer un programme d'actions d'informations sur les métiers. Un plan de communication pluriannuel sur la période 2008-2011, relayant un message national commun à tous les acteurs de l'industrie alimentaire, sera mis en place pour promouvoir le secteur auprès des jeunes.

Pour leur part, les diplômés de la formation professionnelle continue que sont le brevet professionnel agricole et le brevet professionnel, maintiennent leurs effectifs.

L'amélioration des conditions d'emploi et des conditions de travail :

Au-delà des actions destinées à recruter, dans le secteur, des élèves ou des salariés, l'amélioration des conditions de travail, ainsi que la mise en place d'une gestion des ressources humaines dans les petites et les moyennes entreprises doivent faire l'objet d'une attention toute particulière.

Sur ce thème, des actions ont été menées dans le secteur de la transformation de la viande de volailles, particulièrement touchée par la crise de l'influenza aviaire. A la suite du contrat d'études

prospectives réalisé en faveur de la filière en 2006, un projet d'accord tripartite sur la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences et l'amélioration des conditions de travail a été engagé avec les partenaires sociaux. Un accord sur la santé et la sécurité dans la branche a été signé entre les représentants de la profession et des syndicats de salariés, courant 2007. Au terme d'un an de mise en œuvre, différentes réalisations et méthodes utilisées pour améliorer les conditions de travail dans les entreprises de la filière ont été répertoriées, et leur essaimage fera l'objet d'actions de communication auprès d'autres entreprises.

Par ailleurs, les outils de gestion des ressources humaines (guide d'accueil, bilan de compétences, formation professionnelle, validation des acquis de l'expérience, gestion des âges, ...) devraient être plus souvent utilisés car ils concourent à fidéliser les salariés. Des actions de communication seront menées afin d'aider les entreprises à se les approprier.

Outre les dispositifs permettant d'accueillir, d'insérer et de faire évoluer les salariés, il sera proposé aux petites entreprises d'un même bassin d'emploi, qui n'ont pas la possibilité de recruter tout le personnel hautement qualifié nécessaire à leur développement, de constituer des groupements de compétences fonctionnant sur le modèle des groupements d'employeurs.

L'attractivité des métiers des industries agroalimentaires repose enfin sur les efforts en matière de salaires, sur les liens entre compétences et rémunération, négociations qui relèvent des partenaires sociaux dans le cadre du dialogue social.

Liens utiles

- Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, www.minefe.gouv.fr, Thème : « emploi »
- Ministère du travail, des relations sociales, de la famille et de la solidarité, www.travail-solidarite.gouv.fr
- Ministère de l'agriculture et de la pêche, portail des offres d'emploi, www.emploi.agriculture.gouv.fr

Recrutement :

APECITA, www.apecita.com ; (abonnement gratuit à la newsletter sur www.apecita.fr/inscription-news.asp)
ANPE, www.anpe.com
APEC, www.apec.fr
UNEDIC, www.assedic.fr

Professionnels :

ANIA : www.ania.net
COOP de FRANCE : www.coopdefrance.coop

Formation professionnelle :

AGEFAFORIA, www.metiers-industries-alimentaires.com
OPCA 2, www.opca2.com

Compétitivité et innovation

Au cours de ces dernières années, les industries agroalimentaires ont subi de profonds changements : l'augmentation du commerce mondial et l'émergence de nouvelles puissances exportatrices ont marqué la dernière décennie. Dans ce contexte d'accroissement de la concurrence étrangère, le secteur agroalimentaire des pays développés fait face à de faibles perspectives de croissance et à des défis grandissants concernant son approvisionnement en matières premières, sa productivité ou sa disponibilité en main d'œuvre.

Les industries agroalimentaires peuvent paraître relativement protégées des effets de la mondialisation, car plus difficilement délocalisables que certaines autres activités, tout au moins pour ce qui concerne les industries transformant des produits agricoles pondéreux (la première transformation principalement). Cependant, la concurrence accrue et la conjoncture exceptionnelle concernant l'approvisionnement en matières premières agricoles peuvent mettre en danger certaines filières européennes, notamment les filières animales.

Parmi les facteurs freinant la capacité des industries alimentaires à se développer durablement et à être compétitives, on peut citer la petite taille et les faibles marges des entreprises, le faible taux d'encadrement et le manque d'attractivité du secteur, les nouvelles exigences de qualité et les contraintes imposées par la réglementation ou les clients, les difficultés pour accéder au marché et pour satisfaire les attentes de plus en plus nombreuses et changeantes des consommateurs, ou encore le rapport de force déséquilibré avec la grande distribution.

Si elle est source de menaces, la mondialisation peut cependant être également considérée comme une source d'opportunités pour des industries performantes et compétitives.

Un Groupe de Haut Niveau sur la compétitivité des industries agroalimentaires (IAA) européennes

En 2007, l'institut néerlandais LEI a réalisé à la demande de la Commission européenne une étude sur la compétitivité des IAA européennes. Les principaux résultats de cette étude montrent la faiblesse des IAA européennes par rapport à leurs concurrentes américaines ou canadiennes notamment. Cette relative faiblesse s'expliquerait par la petite taille des entreprises, les disponibilités contingentées des matières premières agricoles (lait, sucre), la faible croissance démographique en Europe qui pèse sur le volume de la demande en produits alimentaires et le pouvoir de marché de la distribution. Un travail de prospective complète l'étude montrant un recul de la valeur ajoutée des IAA dans l'ensemble de l'économie, ainsi qu'un recul de l'emploi dans le secteur en Europe.

Dans sa communication « Examen à mi-parcours de la politique industrielle : contribution à la stratégie pour la croissance et l'emploi de l'Union européenne » du 4 juillet 2007, la Commission européenne a annoncé son intention de lancer une initiative dans le domaine de l'alimentation, en vue de favoriser la compétitivité de l'industrie agroalimentaire.

Dans cet objectif, un Groupe de Haut Niveau sur la compétitivité a été mis en place en avril 2008. Ce groupe devrait être nourri par les réflexions d'experts et de groupes de travail, et permettre de lancer un plan d'action sectoriel en faveur de l'industrie agroalimentaire au

printemps 2009. A travers l'implication du Ministre de l'agriculture et de la pêche, Michel Barnier, qui est membre du groupe de Haut niveau, la France participe activement à ces travaux qu'elle nourrit des réflexions menées dans le cadre du Partenariat National pour le Développement des Industries Agroalimentaires (PNDIAA).

Des groupes de travail nationaux ont ainsi formulé des priorités d'action, mettant l'accent sur :

- la mise en place d'un observatoire économique permettant de disposer d'une vision cohérente et complète sur les IAA ;
- de nouvelles orientations à donner au Fonds d'Intervention Stratégique des IAA (FISIAA) du Ministère de l'agriculture et de la pêche et le financement de l'innovation ;
- l'évolution de la stratégie à mener à l'exportation ;
- l'encouragement de la recherche-développement et de l'innovation, plus particulièrement la structuration du dispositif d'accompagnement de l'innovation et les thèmes à privilégier en matière de recherche-développement et d'innovation ;
- les différentes démarches de certification dans lesquelles sont engagées les IAA et le lien avec les audits /contrôles ;
- l'amélioration de la gestion des ressources humaines, la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences.

L'innovation agroalimentaire : une clé d'entrée pour la compétitivité

La croissance et la compétitivité des entreprises agroalimentaires dépendent de leur capacité à se différencier de leurs concurrentes, en fait, le plus souvent, de leur capacité à innover. L'innovation résulte notamment de l'utilisation des résultats de la recherche et développement dans la production de nouveaux produits d'une part, de changements dans les procédés de fabrication ou l'organisation de l'entreprise d'autre part.

Le marché joue un rôle moteur dans le processus d'innovation. Le risque d'échec dans la conception, la fabrication ou le lancement d'un nouveau produit étant important, les IAA privilégient l'innovation incrémentale qui s'appuie sur la modification, la transposition ou l'amélioration de produits et de procédés existants. Les innovations technologiques de rupture sont peu fréquentes en agroalimentaire. Les entreprises innoveront avant tout pour répondre à la demande des consommateurs.

L'enquête innovation réalisée en 2004 fait le constat qu'environ 41 % des entreprises agroalimentaires ont innové au moins une fois entre 2002 et 2004 sur un produit ou un procédé de fabrication (Cf. Agreste Primeur n° 192, mars 2007). Les nouveautés marketing sont fréquentes en agroalimentaire, les plus grandes entreprises étant plus novatrices. Au delà de 250 salariés, trois quart des firmes agroalimentaires ont innové, contre une sur quatre dans les firmes de 10 à 20 salariés. Au total, les IAA consacrent près de 7% de leur chiffre d'affaires au financement de l'innovation (à rapprocher de moins de 1% à la recherche et développement). En moyenne, une entreprise sur 5 reçoit une aide publique pour ce faire, le manque de moyens financiers et le coût de l'investissement étant les principaux freins à l'innovation.

Un tiers des entreprises recourt à une coopération extérieure, sous la forme d'un partenariat avec les fournisseurs d'équipement ou de matériel, les clients ou les autres entreprises du groupe. Les coopérations avec d'autres IAA, des organismes publics de recherche et développement ou avec l'enseignement supérieur restaient exceptionnelles à l'époque de cette enquête (2004).

Les pôles de compétitivité agroalimentaires : un atout pour la France

En France, les pôles de compétitivité ont été mis en place en 2005 avec justement pour objectif de renforcer la compétitivité des différents secteurs de l'industrie française par le rapprochement des acteurs industriels, de la recherche et de la formation, dans une zone géographique donnée. Lors de la création de chaque pôle de compétitivité, un accord cadre a été co-signé par l'État et les conseils régionaux concernés par la zone géographique du pôle pour une durée de trois ans.

Parmi les 71 pôles de compétitivité couvrant le territoire français en 2008, 16 sont concernés par des thématiques agricoles, agroalimentaires, forestières et halieutiques. Le Ministère de l'agriculture et de la pêche suit 14 d'entre eux individuellement (Cf. les 14 premiers de la liste ci-dessous ; en gras figurent les pôles principalement agroalimentaires).

En 2008, au terme de ce contrat, l'État a procédé à une évaluation précise de l'action des 71 pôles de compétitivité couvrant le territoire français. Cette évaluation confirme que la politique des pôles de compétitivité est aujourd'hui reconnue comme un succès par l'ensemble des acteurs, amenant entreprises, universités et centres de recherche à nouer des liens forts et à développer des projets communs. L'État a jugé ce dispositif des pôles de compétitivité suffisamment prometteur pour qu'il soit maintenu dans ses grands

principes sur les trois prochaines années avec notamment un engagement à hauteur de 1,5 milliards d'euros pour financer les projets importants. Pour les pôles ayant atteint leurs objectifs, totalement ou partiellement, le label est prolongé pour trois ans avec signature d'un contrat de performance individuel pour la période 2009-2011.

Pour les 13 pôles nécessitant une reconfiguration en profondeur, le label est maintenu jusqu'à la fin de l'année 2009 avec à la clé une évaluation du respect des objectifs d'amélioration.

Dans les secteurs agricole, agroalimentaire et forestier, les pôles de compétitivité ont contribué à créer une vraie dynamique locale de recherche et développement (R&D). Ces secteurs sont caractérisés par leur implantation géographique diffuse, qui contribue à l'aménagement du territoire, et leur forte tradition de recherche collective (portée par les chambres d'agriculture, les instituts techniques, les organismes de développement agricoles, les interprofessions...), structurée très différemment de celle du reste de l'industrie. En effet, les entreprises, souvent de faible taille, ont des difficultés à dégager des marges de manœuvre pour le financement de leurs innovations, car une part significative de leur chiffre d'affaires est mobilisée pour intégrer les évolutions de l'encadrement réglementaire et les procédures d'assurance qualité ou de mise en marché. En outre, elles ont du mal à lever des fonds auprès d'investisseurs par manque d'attractivité de la rentabilité du capital investi. Dans ce contexte, la création des pôles de compétitivité a permis des collaborations nouvelles, parfois entre des acteurs d'une même filière qui s'ignoraient, parfois avec des acteurs d'autres secteurs tels que les plasturgistes ou les équipementiers.

Les projets de recherche et développement labellisés par les pôles de compétitivité peuvent être financés par différentes sources : agences (OSEO, Agence Nationale de la Recherche), collectivités territoriales, fonds structurels européens et/ou Fonds unique interministériel.

Pôles de compétitivité ayant des thématiques agricoles, agroalimentaires, forestières et halieutiques

Intitulé du pôle de compétitivité	Régions concernées	Principales thématiques
Pôle Filière Produits aquatiques	Nord- Pas-de-Calais	Pêche-aquaculture / Transformation des produits aquatiques
Filière équine	Basse-Normandie	Cheval
Industrie & Agro-Ressources	Champagne - Ardennes, Picardie	Valorisation de la biomasse
Qualitropic	La Réunion	Produits tropicaux
Pôle Européen Innovation Fruits et Légumes (PEIFL)	Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes	Fruits et légumes
Céréales Vallée	Auvergne, Rhône-Alpes	Céréales
Innoviandes	Auvergne, Bretagne, Limousin, Rhône - Alpes	Viandes, produits carnés
Industries et Pin maritime du Futur (IPMF)	Aquitaine	Bois
Vitagora	Bourgogne, Franche-Comté	Goût, nutrition, santé
Q@liméditerranée	Languedoc-Roussillon	Fruits et légumes, vin, céréales, nutrition...
Végépolys	Pays de la Loire	Sélection variétale, horticulture, paysages
Prod'Innov	Aquitaine	Santé, nutrition
Valorial	Bretagne, Pays de la Loire	Aliments de demain
Agripim Innovation	Midi-Pyrénées	Agro-chaînes
Parfums Arômes Senteurs Saveurs (PASS)	Provence-Alpes-Côte-d'Azur	Plantes à parfum
Nutrition santé Longévité	Nord-Pas-de-Calais	Nutrition, santé

Des accompagnements financiers publics pour l'innovation au niveau national

Le Fonds Unique Interministériel (FUI)

Le FUI a été créé en 2006 pour financer les projets collaboratifs de R&D industrielle présentés par les pôles de compétitivité, dont les débouchés sur le marché sont envisageables à un terme de 5 ans. Il est abondé par les crédits des ministères chargés de l'industrie, de l'agriculture, de la santé, de la défense, de l'équipement et du développement du territoire.

Deux appels à projets par an sont lancés pour des projets de R&D collaboratifs labellisés par les pôles.

Les projets de R&D déposés au Fonds unique interministériel concernant les thématiques suivies par le Ministère de l'agriculture et de la pêche touchent en premier lieu les valorisations non alimentaires (biocarburants, chimie du végétal, etc.). Viennent ensuite les projets agroalimentaires (nutrition et aliments santé notamment), agricoles (réduction et remplacement des intrants chimiques par des solutions plus naturelles), forêt-bois, santé animale, puis pêche-aquaculture.

En 2006 et 2007, lors des quatre premiers appels à projets (AAP) du FUI, 78 projets ont été déposés par les 14 pôles suivis par le Ministère de l'agriculture et de la pêche sur un total de 734 projets ; 37 projets ont fait l'objet de financements pour un montant de 26M€ (auxquels il faut ajouter 14 M€ d'intentions de financement des collectivités territoriales), sur 313 projets financés au total pour un montant de 429 M€ attribué par le FUI.

Les projets de R&D des pôles suivis par le Ministère de l'agriculture et de la pêche représentent ainsi 12 % en nombre et 6 % en montant des projets de tous les pôles de compétitivité financés par le FUI. Si l'on étend l'analyse à tous les projets intéressant le ministère, 13 % des projets déposés et retenus abordent des thématiques du Ministère de l'agriculture et de la pêche et ont été expertisés par le ministère.

Les soutiens d'OSEO

L'ex-établissement public Anvar a été transformé en société anonyme, OSEO Anvar en juillet 2005, devenue par la suite OSEO innovation suite au rapprochement avec la Banque de Développement des PME (BDPME) pour la constitution du groupe OSEO. La structure de tête (holding) dispose du statut d'établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC). OSEO innovation soutient l'innovation et le transfert de technologie auprès des porteurs de projets, laboratoires, centres techniques, créateurs d'entreprises et PME. Les projets d'innovation présentent des perspectives concrètes de commercialisation tant en France qu'à l'international.

OSEO a intégré en 2007 l'Agence de l'innovation industrielle qui avait pour mission la promotion et le soutien de grands programmes d'innovation industrielle. Un nouveau programme « Innovation Stratégique Industrielle » (ISI) a été mis en place et visera désormais en priorité les projets innovants des entreprises de taille moyenne (inférieure à 5000 personnes). Ce dispositif constitue l'un des

programmes de soutien d'OSEO aux projets innovants menés par les entreprises. Il concerne des projets collaboratifs stratégiques rassemblant au moins deux entreprises. Les projets doivent contribuer à créer ou renforcer de nouveaux champions européens ou mondiaux. Le programme ISI est doté d'un budget d'intervention de 300 M€ pour 2008.

D'autre part, OSEO poursuit le soutien traditionnel des projets d'innovation des PME. En 2007, OSEO ainsi a soutenu 466 projets d'innovation dans les secteurs agricole et alimentaire à hauteur de 31,8 M€, soit une augmentation de 19 % par rapport à 2006, dont un tiers est allé à des projets issus de pôles de compétitivité. 313 de ces projets concernent l'alimentaire. Les produits alimentaires intermédiaires, les machines, équipements et capteurs, puis les boissons sont les thèmes les plus fréquents. Les régions Bretagne et Nord – Pas de Calais sont les plus représentées.

Dans le cadre du Partenariat National pour le Développement de l'Industrie Agroalimentaire (PNDIAA), OSEO et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ont mis en œuvre en 2007 une convention de collaboration afin de renforcer le soutien à l'innovation dans les industries agroalimentaires. Grâce à cette convention, 55 petites et moyennes entreprises (PME) du secteur agroalimentaire ont bénéficié d'aides à l'innovation en subvention. Forts de ce succès, OSEO et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ont renouvelé le 26 mai 2008 leur convention, pour permettre à de nouvelles PME de ce secteur d'initier des projets d'innovation et des partenariats de recherche et développement, notamment dans le cadre des pôles de compétitivité.

Liens utiles

- Site de la Commission européenne (DG Entreprises) sur les industries agroalimentaires

http://ec.europa.eu/enterprise/food/index_fr.htm

- Étude compétitivité des IAA européennes (LEI) 2007

http://ec.europa.eu/enterprise/food/competitiveness_study.pdf

- CIAA : Rapport sur les indicateurs clés de la compétitivité des IAA européennes

http://www.ciaa.be/documents/brochures/CIAA_Bench2008.pdf

- Agreste Primeurs n° 192 (mars 2007) : «Le marché comme ressort de l'innovation agroalimentaire» (source : Enquête statistique publique Sessi – CIS4 2004)

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur192.pdf>

- OSEO :

www.oseo.fr

En particulier sous le thème publications : le bilan sectoriel de l'industrie agroalimentaire et la synthèse des bilans sectoriels

http://www.oseo.fr/notre_mission/publications/etudes_rapports/thematiques

- Pôles de compétitivité :

www.competitivite.gouv.fr

- ACTIA :

www.actia-asso.eu

Voir aussi la fiche Recherche et Développement des enjeux des IAA

Alimentation, consommation et nutrition

La relation du consommateur à son alimentation est un système complexe, en constante évolution, où interagissent des facteurs structurels (pouvoir d'achat, démographie...), des considérations liées au mode de vie (habitat, travail...) et des valeurs (culturelles, sociales...). L'alimentation remplit ainsi à la fois une fonction nutritionnelle, une fonction émotionnelle et une fonction sociale.

Un modèle alimentaire en évolution

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire très structuré, autour de grands repas associés à des moments de convivialité et de partage. Ce modèle alimentaire est cependant en évolution, comme l'a montré l'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2007 du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC). On constate ainsi ces dernières années une forte diminution du temps passé à cuisiner, une baisse significative de la durée des repas au déjeuner et au dîner, une place croissante de la télévision au cours des repas, et une augmentation des plateaux-repas et des sauts de repas.

Des attentes du consommateur de plus en plus tournées vers les aspects santé

Ces dernières années ont montré une tendance à l'accentuation des attentes des consommateurs vis-à-vis des aspects santé et nutrition de leur alimentation. Le baromètre de la perception de l'alimentation, mis en place par le Ministère de l'agriculture et de la pêche en 2006, a ainsi montré que pour le consommateur français le lien entre l'alimentation et la santé est de plus en plus présent dans les discours, avant la dimension plaisir. En 2007, 77% des Français considéraient que le fait de procurer un avantage santé était un critère important pour se faire une idée de la qualité d'un aliment, alors qu'ils n'étaient que 53% en 2006.

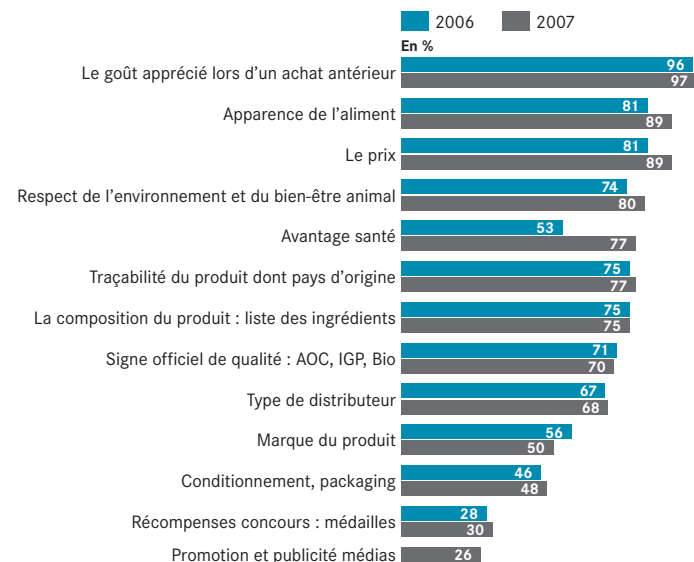
Ces nouvelles attentes se traduisent par un développement significatif de la consommation des produits revendiquant un bénéfice santé. Ainsi, l'enquête « La santé par l'alimentation » réalisée en 2006 par le CREDOC montre que 44% des Français déclarent consommer des produits allégés en matière grasse plus d'une fois

BAROMÈTRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION 2007

Cette enquête a été réalisée par le CREDOC, à la demande du Ministère de l'agriculture et de la pêche, en juillet 2007, auprès d'un échantillon national de 994 personnes représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. Cette enquête correspond à la deuxième vague du baromètre, la première ayant été réalisée en avril 2006

Pour vous personnellement, chacun des critères suivants compte-t-il beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? Somme des beaucoup et plutôt

Source : Baromètre Alimentation 2007, ministère de l'agriculture et de la pêche - CREDOC



par mois, 38% des produits allégés en sucres, 39% des aliments fonctionnels, 22% des aliments enrichis en vitamines ou minéraux, 17% des produits issus du rayon diététique, 10% des produits de phytothérapie, 9% des compléments alimentaires. Dès lors, il n'est pas étonnant de constater que les stratégies industrielles s'orientent de plus en plus vers les problématiques nutritionnelles.

De réels enjeux de santé publique

Le développement des maladies chroniques liées entre autres causes à l'alimentation est un nouvel enjeu que les acteurs de la qualité alimentaire doivent aujourd'hui prendre en considération. En 2006-2007, d'après les deux enquêtes « Étude Nationale Nutrition Santé » (ENNS) et « Enquête Individuelle et Nationale sur les Consommations Alimentaires » (INCA2), 16,9% des adultes français (3,5% chez les enfants) étaient en situation d'obésité, et 32,4% en surpoids (14,3% chez les enfants).

En réponse, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Stratégie mondiale de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) élaborée en 2005), communautaire (Plateforme européenne sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, Groupe de haut niveau sur la nutrition et l'activité physique) que français (Programme national nutrition santé). Ces initiatives, qui ont pour objectif d'agir tant sur les comportements alimentaires (via entre autres l'information nutritionnelle délivrée au consommateur) que sur les compositions des produits, impliquent à ce titre doublement l'offre alimentaire.

Au niveau français, une dynamique partenariale de l'amélioration de l'offre alimentaire

Afin de mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et aux nouveaux enjeux de santé publique, tout en valorisant les modes de production durable et de qualité, le Ministère de l'agriculture et de la pêche mène une politique de l'alimentation globale visant à favoriser une offre alimentaire qui soit sûre, diversifiée, de bonne qualité gustative, répondant à des exigences nutritionnelles et provenant de modes de production respectueux de l'environnement.

En matière de nutrition particulièrement, l'approche retenue (et inscrite dans le Programme national nutrition santé 2006-2010) consiste à agir en partenariat avec les acteurs économiques, et notamment les IAA, afin d'éviter la mise en place d'outils coercitifs (réglementation, taxation). Les opérateurs sont ainsi invités à s'engager de façon volontaire, et préférentiellement collective, à faire évoluer l'offre alimentaire, tant en termes de reformulation des produits, de diminution des tailles des portions, d'amélioration de l'information du consommateur, que de réduction de la pression marketing ou publicitaire. Ces engagements sont formalisés à travers des chartes validées et signées par les pouvoirs publics.

Dans ce cadre, le Ministère de l'agriculture et de la pêche pilote depuis 2005 un groupe de travail sur les glucides et les fibres, ainsi que, depuis 2007, un groupe de travail sur les lipides. Ces groupes visent à accompagner les opérateurs dans l'élaboration d'engagements, en objectivant les marges de progrès réalisables compte tenu des efforts déjà réalisés, des contraintes technologiques et réglementaires qui s'imposent aux industriels, et des impacts prévisibles sur les comportements des consommateurs (acceptabilité, transferts de consommation...).

Par ailleurs, les ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de l'économie ont conjointement mis en place en février 2008 l'Observatoire de la qualité de l'alimentation, en collaboration avec les professionnels. Cet observatoire a pour mission de suivre l'évolution de l'offre alimentaire (tant sur des paramètres nutritionnels que socio-économiques) et ainsi d'objectiver les progrès effectivement accomplis.

Un nouveau cadre réglementaire sur l'information nutritionnelle

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants, tant au niveau national que communautaire, est en pleine évolution afin de garantir au mieux la protection de la santé du consommateur et la loyauté de l'information sur les produits mis sur le marché.

Au niveau français, les publicités en faveur des produits alimentaires manufacturés et des boissons avec ajouts de sucre, de sel ou d'édulcorant de synthèse doivent (sauf versement d'une taxe) incorporer depuis février 2007 des messages à caractère sanitaire.

Au niveau européen, le règlement relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007,

fournit désormais aux fabricants un cadre strict à l'utilisation dans les publicités ou sur l'étiquetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles des produits. Ce cadre sera renforcé avec l'adoption prochaine des systèmes de profils nutritionnels qui conditionneront l'accès aux allégations : sauf dérogations prévues, seuls les produits ayant un bon profil nutritionnel pourront désormais utiliser ces mentions.

Enfin, un prochain chantier majeur pour 2008-2009 consistera à réviser la réglementation européenne en matière d'étiquetage nutritionnel afin de pallier les faiblesses et lacunes du système actuel, et de mieux répondre aux enjeux en matière d'information nutritionnelle et aux attentes des consommateurs.

Développer l'innovation et le transfert des connaissances

Pour favoriser le développement de produits nutritionnellement plus intéressants, il est indispensable de maintenir la stimulation de l'innovation par les IAA et de favoriser le transfert des connaissances entre recherche publique (Institut national de la recherche agronomique notamment), amont agricole et aval industriel, par exemple à travers la création de groupements d'intérêts scientifiques (GIS). Les travaux engagés au sein des pôles de compétitivité participent également à cet objectif.

Par ailleurs, la révision en cours de la réglementation européenne sur les nouveaux aliments mis sur le marché devrait faciliter pour les IAA les stratégies de recherche et développement en clarifiant et simplifiant les procédures d'évaluation et d'autorisation par les pouvoirs publics.

Liens utiles

• Portail du Ministère de l'agriculture et de la pêche, rubrique « Alimentation/ alimentation-nutrition » :

agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition

• Programme national nutrition santé (PNNS) :

www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/sommaire.htm

www.mangerbouger.fr

• Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel, exemple de St-Hubert :

www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/st_hubert.pdf

• Commission européenne (Direction générale santé et protection du consommateur) :

ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index_fr.htm

• Conseil National de l'Alimentation (CNA) :

agriculture.gouv.fr/sections/ministere/conseils-comites/conseil-national

• Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) :

www.credoc.fr

• Portail alimentation de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) :

www.inra.fr/l_institut/l_inra_et_l_alimentation

• Agence française de sécurité sanitaire des aliments :

www.afssa.fr

International : rester un leader sur des marchés en tension croissante

La France toujours parmi les leaders mondiaux des exportations agroalimentaires

Depuis deux ans, les exportations agricoles et agroalimentaires françaises ont retrouvé le chemin d'une croissance forte après plusieurs années incertaines. Avec 15% de hausse en deux ans, les résultats affichent un nouveau record des ventes à 45,2 milliards d'euros en 2007. La part de marché export agroalimentaire mondial de la France atteint ainsi près de 7% (à rapprocher des 5% tous secteurs confondus), ce qui lui permet de maintenir son rang de 3^{ème} exportateur agroalimentaire mondial derrière les États-Unis et les Pays-Bas. Pour les seuls produits transformés, la France se place au 1^{er} rang avec 33,4 milliards d'euros (+6,6%) en 2007, devant les Pays-Bas et l'Allemagne.

Les importations ont également été dynamiques en 2007 à 36,1 milliards €. Leur hausse de 7,5% en valeur s'explique en grande partie par la hausse des prix des matières premières agricoles. Les importations de produits transformés ont atteint 25,4 milliards en 2007, en progression de 7,6%.

Le secteur dégage ainsi le premier solde excédentaire de la balance commerciale française avec 9,1 milliards d'euros en 2007, dont 7 milliards pour les produits des IAA, face à un déficit global de 39 milliards tous secteurs.

Les échanges agricoles et agroalimentaires français depuis 10 ans (en milliards d'euros)

(Source : Douanes / Traitements : Ubifrance, MAP)

	Exports	Imports	Solde
1997	35,4	25,2	10,2
1998	35,5	26,5	9,0
1999	35,9	26,6	9,3
2000	37,3	28,0	9,3
2001	36,8	29,6	7,2
2002	38,6	30,3	8,3
2003	38,8	30,4	8,4
2004	38,9	31,0	7,9
2005	39,6	31,9	7,7
2006	42,3	33,6	8,7
2007	45,2	36,1	9,1

Des résultats sectoriels contrastés

Les vins et spiritueux restent le premier poste et le premier solde export avec près de 9,5 milliards € de ventes en 2007. L'ensemble des vins représente à lui seul 6,8 milliards d'euros, en progression de 3% en volume et de près de 8% en valeur. Les vins à appellation et en particulier le champagne réalisent de très bonnes performances, mais les vins de table et de pays enregistrent également une progression de 3%, qui contraste avec la situation difficile des années antérieures et traduit les efforts du secteur pour l'amélioration de la qualité et l'adaptation de l'offre. Les exportations de spiritueux ont dépassé 2,7 milliards, en hausse de 3,3%, emportées par le succès des ventes de Cognac.

Deuxième poste export, l'ensemble des conserves, produits d'épicerie et produits élaborés a connu une année 2007 très dynamique avec une progression de plus de 9% à 6,5 milliards d'euros. La plupart des secteurs sont concernés : boulangerie, biscuiterie, chocolaterie, préparations et conserves de céréales, de viandes, de poissons, de légumes, de fruits, sauces et condiments, plats élaborés, etc. Le secteur reste toutefois déficitaire à hauteur de 1,3 milliard d'euros.

Les produits laitiers constituent le troisième poste export important pour les IAA, avec 4,9 milliards d'euros en 2007 et une hausse record de 13% en valeur qui s'explique pour moitié par l'effet prix sur les marchés mondiaux. Le secteur dégage un excédent de 2,3 milliards d'euros.

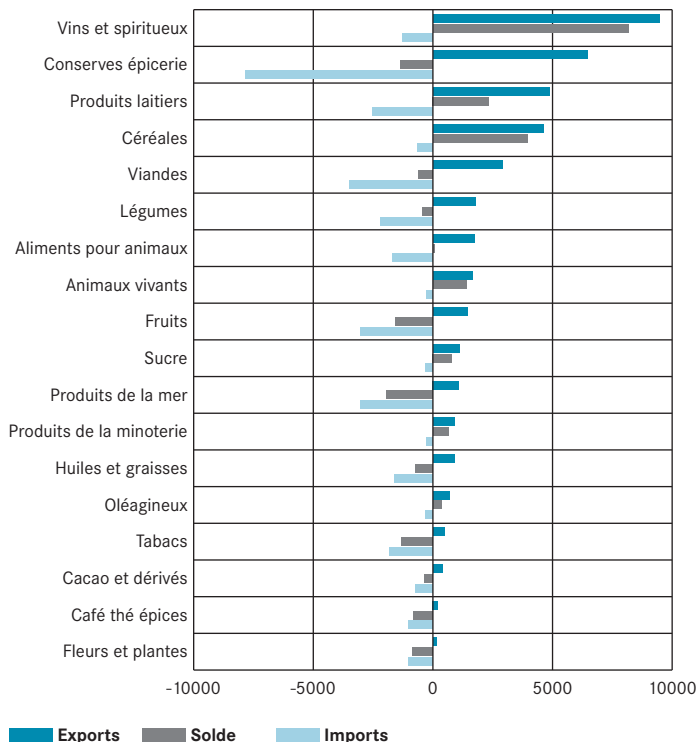
L'ensemble des viandes est devenu un poste déficitaire depuis plusieurs années, à hauteur de 600 M€ en 2007, du fait des déficits en viandes bovines (-300 M€) et ovines (-400 M€) aggravés par la crise de la fièvre catharrale ovine. Les exportations de viandes de volailles sont en revanche en hausse après deux années marquées par les crises sanitaires.

Les achats et ventes d'aliments pour animaux restent équilibrés à hauteur d'environ 1,7 milliard d'euros chacun, en forte hausse en valeur mais stables en volume, du fait de l'envolée du prix des matières premières. Les exportations de farines, malts et semoules connaissent la même évolution. Les exportations d'huile sont toujours très en deçà des achats avec 0,9 milliard contre 1,5 d'import. Il en est de même des tabacs dont le déficit atteint 1,3 milliard d'euros en 2007.

Les conserves et produits épicerie sont le premier poste des importations et accusent un déficit de 1,4 milliard. Ils sont suivis par les viandes, les fruits, les produits de la mer et les produits laitiers.

Exportations, importations et solde 2007 par filières (en M€)

(Source : Douanes / Traitements : Ubilfrance, MAP)



Des échanges toujours centrés sur l'Union européenne

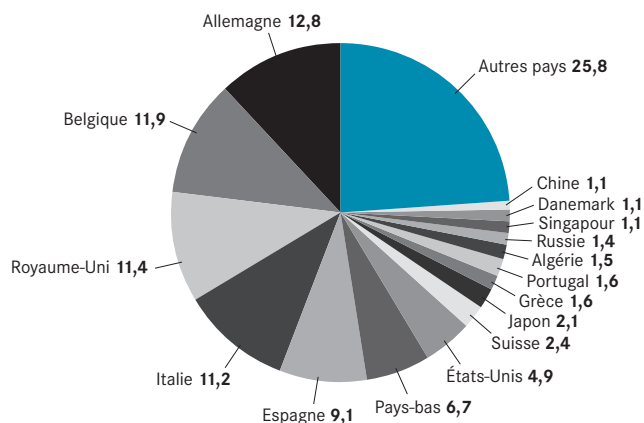
L'Union européenne reste la destination très majoritaire des ventes françaises et l'origine principale de ses achats avec respectivement 73% et 72% du total. Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Italie, Espagne et Pays-Bas restent de loin les meilleurs clients en absorbant 63% des ventes de produits diversifiés. Les trois clients suivants sont des pays tiers dont un européen : États-Unis, Suisse et Japon. La Suisse est un client aux achats diversifiés comme les voisins de l'UE ; en revanche les deux autres achètent surtout des vins et spiritueux. Grèce, Portugal, Algérie, Russie et Singapour occupent toujours les places suivantes, alors que la Chine, en doublant ses achats, a rejoint le Danemark à la 15^{ème} place en 2007.

Les six mêmes pays européens sont également les premiers fournisseurs mais avec les Pays-Bas et l'Espagne en tête. Le Brésil, dont les ventes ont progressé de 33% en 2007, le Maroc et les États-Unis occupent les trois places suivantes, suivis par l'Irlande et la Pologne (+40%).

Les 15 premiers clients agroalimentaires de la France en 2007 (en %)

Exportations agroalimentaires totales : 45,2 milliards d'euros

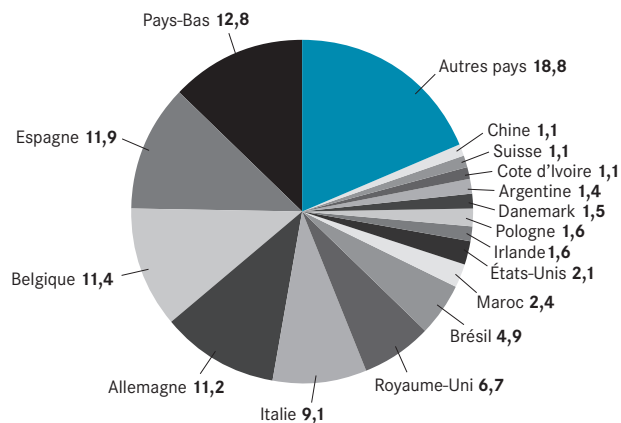
(Source Douanes / Traitement MAP)



Les 15 premiers fournisseurs agroalimentaires de la France en 2007 (en %)

Importations agroalimentaires totales : 36,1 milliards d'euros

(Source Douanes / Traitement MAP)



La France face aux perspectives des marchés mondiaux

Depuis plusieurs décennies, les exportations agroalimentaires sont un des moteurs principaux de la croissance des industries agroalimentaires. Le marché alimentaire national est en effet largement saturé en volume pour de nombreux produits. Les gains potentiels sur ce marché sont à attendre surtout d'une évolution qualitative de l'offre : produits plus élaborés, diversification et segmentation, produits innovants, etc.

Les marchés d'Europe occidentale sont dans une situation globalement comparable mais la situation est plus contrastée selon les produits, à l'exemple du marché des vins qui est loin d'être saturé chez nos principaux clients. Les nouveaux États membres offrent des perspectives de croissance intéressantes tant qu'ils n'ont pas rattrapé les niveaux de consommation de leurs voisins occidentaux.

Mais le gisement de croissance le plus important réside dans la montée en puissance quantitative et qualitative de la consommation dans les pays émergents, qu'ils s'agissent des géants démographiques comme la Chine ou l'Inde ou de pays moins peuplés, notamment en Asie et sur les marchés sud et est de l'Europe. Mais il ne faut pas oublier les grands marchés tiers développés hors Europe, États-Unis, Canada, Japon, Corée du sud, dont les taux de croissance moins élevés que ceux des pays émergents restent cependant intéressants par rapport à la situation européenne.

Au delà des facteurs conjoncturels, la crise alimentaire qui gonfle depuis plusieurs mois traduit bien une tendance structurelle au déséquilibre entre offre et demande sur les marchés agroalimentaires mondiaux. Si cette crise concerne en premier lieu les produits de base et les populations les plus pauvres, le déséquilibre touche aussi les matières premières agricoles et devrait se répercuter durablement sur les produits transformés.

Face à des marchés structurellement demandeurs à long terme, les atouts de la France sont réels dans les filières dont la compétitivité européenne pourra être sauvegardée par la Politique Agricole

Commune à l'intérieur des contraintes de libéralisation issues de l'Organisation Mondiale du Commerce. Il faut toutefois que les entreprises sachent répondre à une demande mondiale beaucoup plus diversifiée que celle des marchés classiques – français, européen ou des pays tiers développés – pour conserver des parts de marché face à l'augmentation du nombre de pays concurrents.

Depuis 2000, le marché agroalimentaire mondial croît de 5% par an en moyenne exprimé en euros (8% en dollars). Sur la même période, la croissance des exportations françaises est moins forte et la part de marché mondial de la France a baissé de près deux points. La baisse est plus sensible sur les marchés européens que sur les pays tiers, et elle est globalement moins forte sur les 20 plus gros marchés mondiaux (-1 point). Les deux dernières années 2006 et 2007 semblent inverser cette tendance à la baisse.

La capacité d'innovation de l'industrie agroalimentaire, l'adaptation permanente de l'offre à la demande et la recherche ou l'approfondissement de nouveaux marchés hors de l'UE, pour les filières compétitives, restent indispensables pour maintenir ce nouvel élan.

Evolution des parts de marché de la France entre 2000 et 2006 dans les 19 plus gros marchés mondiaux d'importations agroalimentaires (hors France)

(Source Douanes / traitements Ubifrance, MAP)

	Imports agroalimentaires Total	Croissance moyenne annuelle	Part de marché (PDM) France	Part de marché (PDM) France	Gain (+) ou perte (-) de PDM
	2006 Mrd €	2006 / 2000 %	2000 %	2006 %	2006-2000 %
Allemagne	47,8	2,2	12,0	10,5	- 1,5
Royaume-Uni	39,4	5,0	12,5	12,1	- 0,4
Italie	29,0	4,7	18,4	15,3	- 3,1
Pays-Bas	26,6	0,9	8,7	7,8	- 0,9
Espagne	21,7	6,1	17,1	15,5	- 1,6
Belgique	21,6	4,6	24,6	25,2	+ 0,6
Danemark	8,65	8,0	7,2	6,1	- 1,1
Suède	7,8	9,3	4,1	3,7	- 0,4
Autriche	7,2	8,9	5,3	3,8	- 1,5
Pologne	6,4	13,8	3,5	4,4	+ 0,9
ENSEMBLE 10 GROS MARCHÉS UE	216,1	4,3	13,4	12,3	- 1,1
États-Unis	68,1	2,7	3,8	4,0	+ 0,2
Japon	43,2	-3,5	2,5	3,1	+ 0,6
Chine	18,8	13,5	2,8	2,1	- 0,7
Canada	16,5	3,6	2,8	2,9	+ 0,1
Russie	16,1	18,6	3,7	3,7	+ 0,0
Mexique	12,4	3,2	0,9	0,7	- 0,2
Corée du sud	10,8	3,8	1,5	1,8	+ 0,3
Hong Kong	7,8	-4,2	2,2	3,0	+ 0,8
Suisse	6,4	2,7	18,7	17,1	- 1,6
ENSEMBLE 9 GROS MARCHÉS TIERS	200,1	1,9	3,4	3,6	+ 0,2
ENSEMBLE 19 GROS MARCHÉS	416,2	3,0	8,3	8,1	- 0,9

Sécurité sanitaire des aliments

Repères

L'Union européenne a adopté un cadre réglementaire très strict, le Paquet hygiène, afin d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de sa production agroalimentaire. L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte notre patrimoine gastronomique. De nombreux contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers potentiels et de gérer les alertes. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France s'est engagée depuis longtemps dans une politique sanitaire volontariste et y consacre des moyens importants.

Ce cadre réglementaire est articulé autour du « Paquet hygiène » et vise :

- Agriculteurs, éleveurs ;
- Fabricants d'aliments pour animaux (d'élevage + domestiques) ;
- Industriels de l'agroalimentaire ;
- Entreponeurs ;
- Transporteurs ;
- Artisans ;
- Distributeurs ;
- Métiers de bouche ;
- Restauration collective ;
- Importateurs et exportateurs ;
- Négociants ; ...

La mise en œuvre du « Paquet hygiène » a entraîné une évolution des contrôles réalisés sur le terrain par les services du Ministère de l'agriculture et de la pêche. Ils doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise du professionnel et le risque engendré par sa production. Afin d'harmoniser les inspections et de les fiabiliser, des instructions précises sont formalisées par le biais de méthodes d'inspection (guide d'inspection, vade-mecum et rapport type).

Quelque 4 500 agents des services vétérinaires et phytosanitaires, dans les 103 directions départementales des services vétérinaires (DDSV), sont chargés par les pouvoirs publics de contrôler la qualité des produits alimentaires, « de la fourche à la fourchette ». Leur action est renforcée par 8 600 vétérinaires praticiens titulaires du mandat sanitaire. Il faut encore y ajouter les contrôles réalisés dans les 33 postes d'inspection frontaliers qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Tous ces contrôles s'effectuent dans le cadre d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre de plans de surveillance et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires, gestion des alertes nationales...) ou de crise. Plus de 200 000 contrôles concernant la sécurité sanitaire des aliments ont ainsi été réalisés en 2007 par les services vétérinaires.

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 (la libre circulation des produits) et culturels. Ce dispositif trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire. Il est applicable en totalité depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

Tous les exploitants de la chaîne 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 ». Le risque alimentaire est attaché à une notion de filière de production.

Chaque établissement doit être enregistré auprès du service officiel compétent pour améliorer la connaissance des sites et la programmation des contrôles. Il s'agit par exemple de la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) pour un établissement mettant en œuvre des produits d'origine animale.

Par ailleurs, certaines activités sont soumises à l'obtention préalable d'un agrément communautaire : ce sont les établissements qui mettent des produits d'origine animale sur le marché. Cet agrément donne droit à une commercialisation sur tout le territoire de l'Union européenne.

Chaque professionnel est responsable des produits qu'il met sur le marché. La nouvelle réglementation consacre l'obligation de résultat sur la primauté des obligations de moyens désormais à la charge des professionnels.

Il doit donc choisir et mettre en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs, et en rendre compte.

En cas de non conformité, il doit empêcher rapidement la commercialisation (= retrait), voire la consommation (= rappel) des produits pour éviter toute crise.

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

Les services officiels ont également des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des exploitants agroalimentaires. La nouvelle réglementation fournit aux services officiels, représentés par la Direction générale de l'alimentation (DGAL), la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de

la santé (DGS), un cadre précis de répartition des contrôles suivant l'activité des professionnels. La pression des contrôles officiels et des analyses est proportionnelle aux risques engendrés par un type de production, par le niveau de salubrité et la maîtrise d'un établissement donné. La réglementation concourt également à harmoniser les méthodes et les rapports d'inspection pour les rendre plus explicites et équitables aux yeux des administrés.

Les outils

Les outils sont de deux ordres, réglementaire et d'application volontaire.

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

Ces textes sont complétés par :

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

La réglementation européenne dite du « Paquet hygiène » précise quels sont les moyens (ou points d'organisation) pour que les professionnels mettent sur le marché des produits sûrs : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP (méthode de travail, basée sur une analyse des dangers, qui permet de maîtriser les dangers sanitaires), traçabilité, procédure de gestion de retrait et de rappel. Certaines modalités sont précisées par des textes d'application nationale (code rural, arrêtés). Les professionnels peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) qui précisent les éléments de maîtrise concrets et adaptés au secteur concerné. Dans tous les cas, ils sont tenus à former leur personnel au respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

Les normes, telles que les normes internationales ISO, permettent d'apporter une cohérence globale au dispositif sanitaire en améliorant le management de la sécurité sanitaire des aliments. L'ensemble de ces démarches s'inscrit dans un cadre plus large d'assurance qualité.

Glossaire

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

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

Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) : document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche pour les professionnels de son secteur et validé par les autorités compétentes (nationales ou communautaires selon le cas). Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

Plan de maîtrise sanitaire : il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n°852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel) ;
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

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

HACCP (hazard analysis critical control point ou analyse des dangers, points critiques pour la maîtrise) : système qui a pour objectif de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini. Son déploiement est fondé sur 7 principes, le premier étant l'analyse des dangers.

Liens utiles

Les Structures d'évaluation des risques :

- au niveau communautaire :

Portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments :

www.efsa.europa.eu

- au niveau national :

Portail de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments :

www.afssa.fr

Les Structures de gestion des risques :

- au niveau communautaire :

La Direction générale santé et protection des consommateurs :

<http://ec.europa.eu>;

- au niveau national

La Direction générale de l'alimentation :

www.agriculture.gouv.fr :

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ou votre Service régional de la protection des végétaux (SRPV) :

www.agriculture.gouv.fr

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes :

www.minefi.gouv.fr

La Direction générale de la santé :

www.sante.gouv.fr

- Rubrique consacrée au Paquet hygiène :

www.agriculture.gouv.fr

- Le site consacré au dispositif de sécurité sanitaire des aliments français : securitealiments.agriculture.gouv.fr destiné aux professionnels qui souhaitent exporter ou importer des produits français

- Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation

www.agriculture.gouv.fr

- Étude COPEIAA sur l'étude de la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2020 - 2030 :

www.agriculture.gouv.fr

Distribution

La poursuite de la réforme des relations commerciales entre distributeurs et fournisseurs : la disparition programmée des marges arrière.

Le commerce alimentaire est toujours dominé à près de 70 % par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), mais un essoufflement se confirme au profit des surfaces de maxidiscompte.

En 2006, selon l'Insee, les ménages achètent plus de 67% de leurs produits alimentaires dans les hypermarchés (plus de 2500 m²) et les supermarchés (plus de 400 m²). Les magasins de « maxidiscomptes » (ou Hard Discount) ne sont pas répertoriés en tant que tels ; leurs surfaces sont parfois inférieures à 400 m². La part de marché du Hard Discount est estimée en 2008 à 13,7% de part de marché (source : Distripédie, TNSworldpanel) avec 6 enseignes qui dominent ce marché.

Les achats des consommateurs dans les magasins à dominante alimentaire représentent 167 milliards d'euros, soit de l'ordre de 100 milliards d'euros pour le seul alimentaire (hors dépenses des consommateurs en restauration commerciale et collective). Les distributeurs contrôlent la vente des produits alimentaires aux ménages par le biais de leurs centrales d'achat.

Le marché des produits alimentaires (hors tabac) en %

Source : Comptes du commerce, INSEE

	2004	2005	2006
Grandes surfaces d'alimentation générale	67,9	67,4	67,1
dont : supermarchés	33,3	33,1	32,8
hypermarchés	33,3	33,1	33,8
Alimentation spécialisée et artisanat commercial	17,1	17,1	16,8
Petites surfaces d'alimentation générale	8,5	8,5	8,6

La part de marché des grandes surfaces dans les ventes de produits alimentaires, après avoir régulièrement progressé, marque le pas. Le parc des grandes surfaces est globalement stable, mais le nombre de supermarchés a baissé en 2006 (5511 soit près de 7 millions de m²) et les maxidiscomptes continuent leur progression (4223 soit 2,8 millions de m²) (source : Points de vente).

Les marques des petites et moyennes entreprises (PME) ne représentent que 18% du chiffre d'affaires des linéaires alors que les grandes marques représentent 60% du chiffre d'affaires des linéaires.

En revanche, le développement des marques de distributeur (MDD), soit 22% du chiffre d'affaires du linéaire, a profité aux PME qui fabriquent ces produits sous contrat. Les MDD sont fabriquées en effet à 90% par des PME de moins de 500 salariés, dont 70% de PME françaises. Le nombre moyen de références MDD augmente régulièrement (source FCD).

FICHE RÉALISÉE PAR LE BUREAU DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES À LA DIRECTION GÉNÉRALE DES POLITIQUES AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET DES TERRITOIRES

La libéralisation progressive des relations commerciales

Les relations entre IAA et grande distribution se caractérisent par des tensions récurrentes. Les pouvoirs publics interviennent périodiquement pour rétablir l'équilibre contractuel.

La loi Galland du 1^{er} juillet 1996 a permis d'éradiquer les pratiques de revente à perte et de prix prédateurs en définissant le champ de la « marge avant¹ ». La grande distribution a alors développé les services de « coopération commerciale ». Elle a accru ses « marges arrière² », correspondant à cette coopération commerciale. Jusqu'en 2005, ces marges arrière ne pouvaient pas être répercutées sur les prix de vente au consommateur.

En dépit de multiples contrôles de l'administration et d'actions en justice, les « marges arrière » ont poursuivi leur croissance (+100% sur la période 1996-2004). Elles représentent dans le secteur alimentaire une moyenne supérieure à 33% du prix payé par le consommateur.

Le gonflement des « marges arrière » a contribué à l'augmentation des prix de vente au consommateur, au développement rapide du « hard discount », et à une concurrence renforcée des enseignes de la GMS sur les premiers prix.

La recherche d'une baisse des prix par une libéralisation des conditions tarifaires

La loi Dutreil du 2 août 2005 a institué une nouvelle définition du seuil de revente à perte. Elle a permis d'autoriser l'intégration dans le prix de vente au consommateur des marges arrière excédant 15% du prix unitaire net du produit. Cette introduction possible d'une partie substantielle des marges arrière dans le prix unitaire du produit, a eu pour effet direct un abaissement des prix de vente consommateurs des produits de marque sur lesquels la marge arrière est la plus forte. D'autre part la concurrence entre distributeurs sur ces produits a été relancée. Jusqu'alors les prix étaient alignés sur le seuil de revente à perte, du fait de la difficulté de pouvoir négocier les marges avant avec les grands industriels.

La loi Chatel du 3 janvier 2008 a permis au distributeur de déduire du prix net sur facture la totalité des marges arrière. Le distributeur a donc toute latitude pour faire baisser les prix de vente consommateurs en fonction de sa politique commerciale et de son environnement concurrentiel. Mais il ne peut le faire qu'en réduisant sa marge ou en exigeant une augmentation concomitante des avantages financiers auprès de son fournisseur.

L'interdiction de la discrimination tarifaire posée par l'article L 442-6 du code de commerce impose au fournisseur de proposer les mêmes tarifs pour ses clients, de manière à les traiter équitablement, sauf à justifier la différenciation par catégories particulières d'acheteurs ou par des conditions particulières de vente. En

pratique, la frontière entre différenciation légale et discrimination illégale étant tenue, les tarifs des conditions générales de vente sont peu discutés et la négociation se déplace vers « l'arrière ».

Un projet de loi de modernisation de l'économie a été discuté au Parlement au cours du premier semestre 2008. Il propose d'autoriser la négociabilité des conditions générales de vente, permettant ainsi la discrimination tarifaire entre clients distributeurs, dans le cadre d'une négociation globale avec chaque partenaire, dans le but de favoriser la baisse des prix aux consommateurs.

Par ailleurs, il est prévu de faciliter le développement de la concurrence en aval dans le secteur de la distribution, par zone de chalandise, par une réforme des critères d'examen des Commissions départementales d'équipement commercial (CDEC) qui autorisent l'implantation des grandes surfaces.

(1) Marge avant : marge résultant de la négociation commerciale entre fournisseurs et distributeurs, relative à la vente des produits selon le barème des conditions générales de vente. Le prix d'achat effectif est le prix facturé.

(2) Marge arrière et coopération commerciale : marge constatée par la rémunération des contrats de prestations spécifiques de services rendus par le distributeur (opérations promotionnelles, catalogues, têtes de gondoles). Ces contrats appelés "coopération commerciale" n'ont pu être répercutés sur les prix de vente que récemment.

Liens utiles

www.pme.gouv.fr

www.ania.net

www.minefe.gouv.fr/directions_services/sircomconsommation/rapport_hagelsteen080211pdf

www.ilec.asso.fr

www.fcd.asso.fr

Enjeux environnementaux

Repères : la prise en compte du développement durable en France et en Europe

Le développement durable, défini en 1987 dans le rapport Brundtland¹ est un développement économiquement viable, écologiquement durable, socialement équitable, qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.

En juin 2001, au Conseil européen de Göteborg, l'Union européenne a adopté une stratégie européenne de développement durable venant compléter la stratégie en faveur d'un renouveau économique et social, adoptée l'année précédente à Lisbonne, par une troisième dimension, celle de l'environnement.

Le 3 juin 2003, la France s'engage résolument dans cette voie avec la publication de la première stratégie nationale de développement durable. En 2004 et 2005, sous l'égide du Commissariat général au Plan et de la DATAR, l'administration précise les contours du développement durable en identifiant différents enjeux rattachés aux trois « piliers » (économique, social et environnemental) du développement durable ou mettant en évidence les interactions entre ces trois piliers. La société civile, à travers le Conseil national du développement durable (CNDD) créé en janvier 2003, est associée à ces travaux. Le 1^{er} mars 2005, avec la Charte de l'environnement (art. 6), la France introduit l'objectif du développement durable dans la constitution.

En juin 2006, le Conseil européen révisé la stratégie européenne de développement durable (SEDD) qui est maintenant organisée autour de sept défis clés : changement climatique et énergie propre ; transport durable ; consommation et production durables ; conservation et gestion des ressources naturelles ; santé publique ; inclusion sociale, démographie et migration ; pauvreté dans le monde et défis en matière de développement durable.

Le 13 novembre 2006, la France adapte sa stratégie nationale de développement durable 2003-2008 (SNDD) à la nouvelle dynamique proposée au niveau européen. La nouvelle SNDD s'inspire donc largement des sept défis clés définis au niveau européen.

Une fois élaborée au niveau national, cette stratégie doit être déclinée par thème, par secteur et par territoire, de façon concertée, en impliquant toutes les « parties intéressées » (élus, institutions publiques, entreprises privées, syndicats, associations), afin que les enjeux identifiés soit réellement partagés et débouchent sur une évolution concrète de nos comportements individuels et collectifs vers un développement plus durable.

En 2006, le ministère de l'agriculture et de la pêche s'est engagé dans cette démarche en élaborant, en concertation avec l'ensemble des parties intéressées au niveau national, une première stratégie ministérielle de développement durable² comprenant 58 actions

organisées en sept grands axes, qui adaptent, dans le champ d'action du ministère, les défis identifiés dans les stratégies européenne et nationale de développement durable.

Le Grenelle de l'environnement qui a réuni en octobre 2007, à l'invitation du Président de la République, des représentants de l'État, des collectivités locales, des ONG, et des acteurs économiques (salariés et employeurs) a redonné un nouveau souffle à cette dynamique qui vise à faire de la France un pays pionnier sur la voie du respect de l'environnement et du développement durable.

Enjeux

Avec 415 000 salariés et 130 milliards d'euros de chiffre d'affaire, l'agroalimentaire est le premier secteur industriel français. En tant que tel, la contribution de ce secteur à la mise en place de modes de production durables sera déterminante. En outre, au delà de sa contribution directe au développement durable, le secteur agroalimentaire peut agir :

- sur l'aval, en promouvant des modes de consommation durable : en effet, l'alimentation représente environ 12 à 17 % du budget des ménages français ;
- sur l'amont, en promouvant des pratiques agricoles durables à travers de nouveaux cahiers des charges ou par la mise en valeur des « labels » existants (comme l'agriculture biologique) : en effet la majorité de la production agricole est transformée par les IAA avant d'être commercialisée.

Dans ce cadre de nombreux défis se présentent au secteur agroalimentaire parmi lesquels on peut citer :

- la contribution à l'équilibre alimentaire mondial ;
- la sécurité sanitaire et la qualité des aliments produits ;
- l'économie d'énergie tout au long du processus de production ;
- la lutte contre le changement climatique et la limitation des émissions de GES ;
- la gestion globale du cycle de vie du produit (valorisation des sous-produits, recyclage et prévention à la source des déchets...) ;
- la prévention des pollutions provoquées par le secteur lui-même et, en amont, par les pratiques agricoles...

Pour répondre à ces enjeux, le secteur agroalimentaire devra innover, adapter ses technologies de production. Aux pouvoirs publics, français et européens de montrer aux industriels que ces défis, souvent perçus comme des contraintes supplémentaires, peuvent se transformer en opportunités. Il s'agit de passer d'une approche purement réglementaire à une mobilisation, une responsabilisation de l'ensemble des acteurs. La loi dite « LRE » relative à la responsabilité environnementale des entreprises³ est le meilleur exemple récent de cette dynamique.

Au delà des outils réglementaires, les instruments économiques permettent d'orienter les marchés dans le sens de la prise en compte

des enjeux environnementaux dans les choix de production. Au final, il s'agit de transformer les comportements : la consommation durable est un puissant moteur pour faire advenir des modes de production durables. Pour prétendre à cette reconnaissance par le marché des méthodes de production durables, les industriels devront nécessairement s'engager dans une grande transparence : traçabilité, étiquetage environnemental des produits, respect de normes (ISO 14001, EMAS, certification environnementale pour les exploitations agricoles), communication sur les engagements pris par l'entreprise vis à vis de la protection de l'environnement et sur ses résultats...

Moyens

Ce paragraphe décrit plus en détail les différents moyens, réglementaires ou économiques, mis en œuvre en France pour répondre aux enjeux présentés plus haut.

Outils réglementaires :

- [la réglementation ICPE](#)

Les processus de production industrielle représentent toujours une part importante de la pollution totale en Europe (pour des polluants tels que les gaz à effet de serre, les substances acidifiantes, les composés organiques volatils et les déchets) et il est primordial de continuer à réduire leur volume.

L'Union européenne a édicté une série de règles communes sur l'octroi d'autorisations aux installations industrielles. Ces règles sont exposées dans la directive IPPC n°96-61 de 1996. (IPPC signifie Integrated Pollution Prevention and Control; il existe également un sigle français : PRIP - Prévention et Réduction Intégrées de la Pollution). Cette directive, entrée en vigueur en octobre 2007, vise à réduire les diverses sources de pollution par les activités humaines, dans l'Union européenne. Au delà d'une certaine capacité, toutes les installations industrielles couvertes par l'Annexe I de la directive, dont les installations de traitement et de transformation destinés à la fabrication de produits alimentaires à partir de matière première animale ou végétale, doivent obtenir une autorisation des autorités de l'État-membre où se situe l'installation. Cette autorisation conditionne leur mise en fonctionnement. Les autorisations sont délivrées sur justificatif du respect des Meilleures Techniques Disponibles (MTD ou BAT, Best Available Techniques) permettant de garantir la performance environnementale de l'installation, en particulier en ce qui concerne les émissions dans l'air, l'eau et le sol, la production de déchets, l'utilisation de matières premières, l'efficacité énergétique, le bruit ou encore la prévention d'accidents et la gestion des risques.

Cette directive est transposée en France par la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) qui fixe les conditions d'autorisation ou de déclaration des installations selon leur capacité de production, ainsi que les prescriptions techniques applicables pour chaque activité. Sont en particulier distingués les abattoirs, les laiteries, les

LE « BREF » DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Après cinq années de travail, l'Information Exchange Forum, un groupe consultatif de la Commission européenne, rattaché à la direction générale de l'environnement a adopté de façon définitive au printemps 2006 un document dit « Bref de l'industrie agroalimentaire » qui recense quelques 370 pratiques les plus couramment utilisées dans le secteur. Il sera un « outil de travail pour améliorer la performance environnementale » des IAA.

Le « Bref » vise à encourager l'innovation par le biais d'échanges d'informations entre les entreprises et les différents secteurs agroalimentaires. Il fournit aussi un cadre de référence pour les administrations nationales. Elles l'utiliseront pour établir ou faire évoluer leurs propres législations.

La consommation d'eau ou d'énergie, le traitement des déchets et des effluents ont été identifiés par les auteurs du « Bref » comme les principaux vecteurs de pollution, communs à tout le secteur agroalimentaire.

installations de préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale ou végétale, les installations utilisant les sous-produits animaux et enfin les distilleries, sucreries et féculeries.

- [la directive REACH](#)

Le 18 décembre 2006, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le règlement n° 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances et instituant une agence européenne des produits chimiques. Depuis 1^{er} juin 2007, date d'entrée en vigueur de ce règlement, le système appelé REACH (Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals – enregistrement, évaluation et autorisation des substances chimiques), rationalise et améliore l'ancien cadre réglementaire de l'Union européenne (UE) sur les produits chimiques. Les principaux objectifs de REACH sont de mieux protéger la santé humaine et l'environnement contre les risques que peuvent présenter les produits chimiques, de promouvoir des méthodes d'essai alternatives, de permettre la libre circulation des substances au sein du marché intérieur et de renforcer la compétitivité et l'innovation.

REACH fait porter à l'industrie la responsabilité d'évaluer et de gérer les risques posés par les produits chimiques et de fournir des informations de sécurité adéquates à leurs utilisateurs. En parallèle, l'Union européenne peut prendre des mesures supplémentaires concernant des substances extrêmement dangereuses, quand une action complémentaire au niveau européen se révèle nécessaire.

Les entreprises fabriquant ou important plus d'une tonne d'une substance chimique par an sont tenues de l'enregistrer auprès de l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA) Ce système d'autorisation des substances chimiques vise à s'assurer que leurs effets sont contrôlés et que les substances dangereuses sont progressivement remplacés par des substances ou technologies alternatives lorsque celles-ci sont techniquement et économiquement viables.

Les États membres peuvent, par ailleurs, imposer des restrictions sur la fabrication, l'usage ou la mise sur le marché de substances présentant des risques inacceptables pour la santé humaine ou l'environnement. Les industries agroalimentaires qui utilisent des substances chimiques sont concernées par ce règlement et sont donc soumises à l'enregistrement et à l'évaluation des substances produites ou importées.

Outils incitatifs, outils économiques :

- [le PDRH \(Programme de développement rural hexagonal\)](#)

Le programme de développement rural hexagonal (PDRH 2007-2013) permet d'aider les PME-TPE du secteur agroalimentaire par l'intermédiaire de la mesure « investissement dans les industries agroalimentaires »⁴. Cette mesure est principalement ciblée sur les entreprises de commercialisation et de transformation de produits agricoles localisées en zone rurale ou se fournissant directement auprès de la production agricole organisée.

Le soutien peut accompagner des projets structurants, innovants, susceptibles de développer de nouveaux marchés plus rémunérateurs, en prenant en compte les différentes composantes nécessaires à leur réalisation. Peuvent également être aidés des projets permettant un développement économique du territoire (nouveaux débouchés ou débouchés mieux valorisés pour l'agriculture, emplois créés...), ou privilégiant des itinéraires techniques plus respectueux de l'environnement, permettant de dépasser les exigences réglementaires. Le dispositif peut faire l'objet d'adaptations régionales en fonction des enjeux définis localement.

- [le PNAQ \(Plan national d'affectation des quotas de gaz à effet de serre\)](#)

Les industries agroalimentaires participent à la lutte contre le changement climatique par le marché européen de quotas de gaz à effet de serre. Il vise dans un premier temps les émissions de CO₂ des secteurs les plus gros émetteurs (papier, verre, ciment, secteur énergétique et raffineries) ainsi que les installations de combustion, classées, ayant une puissance équivalente électrique supérieure à 20MW. Ceci représente environ 10 000 installations de l'Union européenne à 25, soit 45 à 50% du total des émissions de CO₂ de l'industrie. En France, 142 installations agroalimentaires sont concernées. Elles appartiennent à 5 principaux sous-secteurs : sucre, levure, biocarburants, produits amylacés, produits laitiers.

Le principe du marché est le suivant. Les États membres fixent, pour une période donnée (2008 à 2012 actuellement⁵), des objectifs de réduction d'émission à chacune des installations concernées à

travers un plan national d'affectation des quotas (dit PNAQ) préalablement validé par la Commission. Au début de la période, ils affectent un volume donné de quotas (un quota correspond à l'émission de l'équivalent d'une tonne de CO₂) aux exploitants des installations, sur la base des émissions d'origine fossile des activités concernées. À la fin de chaque période (en 2012 pour la période actuellement en cours), les exploitants doivent rendre à l'État autant de quotas que ce qu'ils ont émis. Dans le cas contraire, ils se trouvent contraints soit de réduire leurs émissions soit d'acheter des permis. Inversement, si leurs efforts de maîtrise des émissions leur permettent de posséder un excédent de permis, ils pourront les mettre en vente.

La France a présenté son PNAQ 2008-2012 à la Commission en décembre 2006. Pour cette période, le montant de l'enveloppe globale s'élève à 132,8 MtCO₂/an dont 5,94 MtCO₂/an concernent les agro-industries. Ceci représente une réduction d'environ 17% par rapport précédent PNAQ 2005-2007 (-1,21 Mt CO₂/an pour le secteur IAA). La Commission européenne a approuvé le PNAQ 2 de la France le 27 mars 2007.

Liens utiles

- Commission européenne :

<http://ec.europa.eu/environnement>

- Directive IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control ; il existe également un sigle français : PRIP - Prévention et Réduction Intégrées de la Pollution) : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996L0061:20060224:FR:PDF>

- Ministère de l'écologie et développement durable :

www.ecologie.gouv.fr (<http://www.ecologie.gouv.fr/sommaire.php3>)

- Mission interministérielle de l'effet de serre :

www.effet-de-serre.gouv.fr

- Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie :

www.minefi.gouv.fr

- Agreste, la statistique agricole du ministère de l'agriculture :

www.agreste.agriculture.gouv.fr

En particulier, sous la rubrique « thématique : Industries agroalimentaires »

Études : Les dépenses 2004 de protection de l'environnement dans l'agroalimentaire (http://agreste.agriculture.gouv.fr/thematiques_7/industries_agroalimentaires_87/index.html)

¹ Mesure 123, dispositif A, du PDRH attachée à l'article 28 du règlement européen de développement rural (règlement (CE) 1698/2005).

² Une première période a couvert les années 2005 à 2007.

³ Loi n° 2008-757 du 1^{er} août 2008.

⁴ Mesure 123, dispositif A, du PDRH attachée à l'article 28 du règlement européen de développement rural (règlement (CE) 1698/2005).

⁵ Une première période a couvert les années 2005 à 2007.

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

La politique de valorisation de la qualité alimentaire par les signes d'identification de la qualité et de l'origine rencontre un succès croissant auprès des acteurs économiques des filières de produits agricoles et alimentaires. Afin de rendre le dispositif plus lisible et de le conforter auprès des consommateurs, le législateur a choisi d'engager une réforme dans le cadre de la loi d'orientation agricole de janvier 2006.

En particulier, la loi sépare en trois catégories distinctes les modes officiels de valorisation de ces produits agricoles et alimentaires :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, appellation d'origine, indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie, agriculture biologique) ;
- les mentions valorisantes (« montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements d'Outre-Mer, « vin de pays ») ;
- la démarche de certification des produits.

Le développement des signes de qualité s'inscrit dans un contexte général de préoccupations accrues de l'ensemble des acteurs économiques quant à une valorisation durable de leurs produits, en segmentant d'une façon optimale leurs marchés, et à la recherche d'une qualité garantie qui facilite le choix du consommateur et réponde à ses préoccupations en matière de sécurité alimentaire, de goût, de plaisir et de préservation de valeurs gastronomiques et culturelles.

Cette politique repose sur une démarche volontaire des professionnels, que l'État appuie par la définition de conditions de production propres à chaque signe, l'encadrement du contrôle du respect de ces conditions de production par les opérateurs, et la poursuite des infractions liées aux utilisations indues de ces signes.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits correspondent à une « garantie » pour les consommateurs, et à un levier commercial de premier ordre pour les opérateurs économiques. Enfin, ils contribuent au développement des territoires et à la politique de l'alimentation.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits : une garantie pour les consommateurs

Des messages clairs, pouvant être énoncés en quelques mots clés, correspondant aux attentes des consommateurs, sont associés à chacun des signes d'identification de la qualité et de l'origine :

- une qualité liée au goût : le label rouge ;
- une qualité liée à l'origine (terroir) : l'appellation d'origine et l'indication géographique protégée (AOP, IGP) ;
- une qualité liée à certaines traditions : la spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- une qualité environnementale : l'agriculture biologique (AB).

Dans le contexte de demande toujours plus forte du consommateur d'une information claire et sûre sur les produits qu'il consomme et de foisonnement de démarches privées utilisant le terme « qualité »,

l'implication de l'État paraît d'autant plus essentielle. Il est également du rôle des Pouvoirs publics de promouvoir les signes officiels de qualité auprès des consommateurs, afin de tenter de les convaincre que l'effort supplémentaire réalisé par les professionnels pour proposer un produit de qualité spécifique mérite une juste rémunération.

Les contrôles du respect du cahier des charges sont assurés par des organismes compétents et indépendants, ayant fait l'objet d'une accréditation. Les sanctions sont prononcées, soit par la puissance publique (Inao), soit par des organismes certificateurs accrédités selon la norme EN 45011. Le besoin d'un État garant auprès des consommateurs s'exprime ainsi pleinement dans le cadre de la politique française des signes de qualité des produits agricoles et agroalimentaires.

Le succès des démarches de qualité et d'origine résulte d'une rencontre réussie entre l'initiative d'agriculteurs ou d'entreprises agroalimentaires et la garantie apportée par l'État. Dans le cadre d'une telle approche, certains opérateurs, parce que cela répond à une stratégie de valorisation commerciale et/ou, souvent, à une logique de territoire, décident de se regrouper pour construire une démarche collective qui sera consacrée par la délivrance d'un signe officiel de qualité. Un cahier des charges précis et contrôlé décrit les principes et modalités de production d'un produit donné, dans une zone donnée, qui justifient une reconnaissance spécifique par les Pouvoirs publics.

Ainsi, pour les consommateurs, les signes d'identification de la qualité et de l'origine représentent un gage de qualité, car leurs conditions de reconnaissance et de contrôle sont garanties par l'État. En outre, les consommateurs et les organismes spécialisés dans les procédures de contrôle des cahiers des charges sont représentés au sein de l'Institut national de la qualité et de l'origine (Inao), établissement public qui instruit les dossiers de reconnaissance des signes.

Enfin, les produits sous signes de qualité contribuent à une amélioration de la qualité de l'ensemble des produits, dont le consommateur tire parti.

Un levier commercial de premier ordre pour les opérateurs économiques

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent de protéger les bassins de production traditionnels et de valoriser le savoir-faire des entreprises : environ 200 000 agriculteurs ainsi que plus de 13 000 entreprises agroalimentaires (artisans ou industriels) et fournisseurs (couvirs, firmes d'aliments...) sont aujourd'hui impliqués dans la politique de valorisation des produits agricoles et alimentaires.

Ils encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement

identifiables. Les signes de qualité constituent ainsi un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises de taille modeste. Les produits concernés, qui bénéficient de la garantie du respect d'un cahier des charges, accèdent plus facilement à la grande distribution et au marché de l'exportation.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent également des outils de segmentation du marché correspondant à une réelle utilité économique : ils répondent à des besoins identifiés des consommateurs, qui peuvent reconnaître les produits sur lesquels sont apposés les logos nationaux ou communautaires.

Par ailleurs, la définition des cahiers des charges nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs partenaires d'aval. La gestion collective à mettre en place concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective constitue un facteur crucial de succès des démarches de différenciation fondées sur l'origine ou la qualité des produits agroalimentaires. Elle permet en outre une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

Un impact important sur le territoire

L'impact sur le territoire peut être subdivisé en plusieurs catégories : des effets économiques, essentiellement des emplois directs et indirects, des effets sociaux directement liés aux effets économiques, tels que la sauvegarde d'une culture ou d'un patrimoine, la cohésion sociale, et des effets externes environnementaux, tels que la protection des paysages et la protection des ressources environnementales (biodiversité animale et végétale, pratiques agricoles particulièrement respectueuses de l'environnement).

L'impact économique réside essentiellement dans la valeur générée par les signes d'identification de la qualité et de l'origine. Cette valeur permet de ralentir la déprise agricole et de maintenir des exploitations agricoles de petite taille. Par ailleurs, la contribution des signes de qualité à la protection des paysages permet à certaines régions de développer et de conserver un fort potentiel touristique. L'activité économique agricole et agroalimentaire, directe ou induite, et l'activité touristique contribuent au dynamisme économique de régions malgré leurs handicaps naturels.

À cet égard, l'exemple des indications géographiques peut être développé. La contribution de l'appellation d'origine protégée (AOP, désignation communautaire de l'appellation d'origine contrôlée-AOC française) à la protection des paysages est une conséquence de certaines pratiques agricoles exigées par le cahier des charges, telles que l'obligation de pâturage. En zone de montagne, une production fromagère sous AOP contribue ainsi au maintien de paysages ouverts grâce à l'entretien des prairies, alors que dans les zones non AOP, les paysages se ferment progressivement.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de l'environnement, ou visant à maintenir une alimentation saine. L'alimentation en France, c'est également une gastronomie qui participe fortement à l'identité culturelle de notre pays. C'est l'apprentissage d'une nourriture saine, d'une alimentation équilibrée et variée et d'une consommation de produits de qualité.

À ce titre, les pouvoirs publics ont le devoir de protéger la démarche exigeante et volontaire des producteurs de produits liés au terroir, de produits de qualité supérieure ou issus de pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement.

Lutter contre les usurpations d'identifications : une nécessité

Dans un monde où la marque privée est l'identifiant de la qualité, les réservations de dénominations attestant la qualité spécifique d'un produit sont confrontées aux principes de la liberté des échanges. L'Union européenne veut améliorer la reconnaissance de la protection juridique des produits AOP et IGP sur les marchés internationaux, et ce, dans le cadre des négociations en cours au sein de l'Organisation mondiale du Commerce. À cet effet, la Communauté européenne négocie le renforcement de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (ADPIC) entré en vigueur en 1996. L'accord ADPIC consacrait les conceptions européenne et française de la protection des indications géographiques, il confirmait l'indication géographique comme droit de la propriété intellectuelle.

Les négociations de Doha ont permis d'arrêter le principe d'un registre mondial pour les vins et spiritueux, mais elles ont achoppé sur l'extension de la protection additionnelle pour certaines indications géographiques à d'autres produits que les vins, sujet qui intéresse certains pays en voie de développement.

Par ailleurs, la France a transposé la directive 2004/48 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relative au respect des droits de propriété intellectuelle du 29 avril 2004, par la loi 2007-1544 du 29 octobre 2007 de lutte contre la contre-façon et son décret d'application n° 2008-624 du 27 juin 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) est chargé de la gestion de l'ensemble des signes d'identification de l'origine et de la qualité. Il assure également la défense des différentes appellations et veille, tant en France qu'au plan international, à prévenir les usurpations.

Liens utiles

- www.inao.gouv.fr : Institut national de l'origine et de la qualité (Inao)

Recherche et développement

Premier secteur industriel français, l'industrie alimentaire française est aussi la première d'Europe. Toutefois, la taille des entreprises du secteur – 90% d'entre elles ont moins de 250 salariés et 70% moins de 20 salariés – peut s'avérer un handicap. Sauf situation exceptionnelle, l'industrie alimentaire procure de faibles marges (frais de personnel élevés, augmentation du coût des matières premières depuis plus d'un an, du transport...), dont la majeure partie (3 à 5% du chiffre d'affaires) est consacrée à l'assurance qualité, à la mise en conformité avec les cahiers des charges des clients, et aux adaptations aux évolutions réglementaires (traçabilité, étiquetage, sécurité, allégations...). Ainsi, dans la grande majorité des cas, la situation financière des PME ne permet pas d'embaucher de cadre dédié à la recherche et développement (R&D), ce qui pénalise lourdement la capacité d'investissement en R&D, aujourd'hui inférieure à 1% du chiffre d'affaires en moyenne, malgré des besoins croissants.

Dans un tel contexte, le Partenariat National pour le Développement des Industries Agroalimentaires (PNDIAA) a fixé dès 2005 les axes d'une action cohérente et durable des pouvoirs publics en faveur des entreprises agroalimentaires notamment dans le domaine du soutien à l'innovation pour améliorer leur compétitivité. La mise en œuvre du PNDIAA a conduit à l'identification des enjeux stratégiques dans le domaine de la R&D et de l'innovation et à la construction d'une stratégie nationale concertée, basée sur le renforcement de dispositifs existants et la création de nouveaux dispositifs.

Le groupe intitulé « encourager la R&D et l'innovation » et chargé de définir et d'impulser une stratégie de R&D en agroalimentaire, a identifié les thématiques de R&D nécessaires pour relever les défis à venir dans le secteur des IAA.

Thématiques de R&D impulsées par le PNDIAA

Durabilité des productions et des filières :

- Développement des démarches visant à optimiser la logistique et l'efficacité et l'éco-efficacité énergétique lors des procédés de transformation. La manière, le lieu où les produits sont transformés et emballés, comment la logistique est assurée, sont des points fondamentaux de même que les questions relatives à l'eau, l'énergie, le traitement et la gestion des déchets.

- Prise en compte de l'influence des phénomènes de changement climatique dans l'évolution du cahier des charges des matières premières agricoles pour les produits alimentaires sous signe de qualité.

- Amélioration par éco-conception des équipements, des procédés de transformation, et des itinéraires technologiques dans les IAA.

Alimentation et santé

- Rôle des ingrédients comme agents de propriétés positives pour l'homme. Interactions entre ingrédients (additifs et matières premières) dans les procédés de transformation.

- Interactions entre la flore intestinale et le métabolisme. Désordres immunitaires (allergies, intolérance). Métagénome (génome de l'ensemble des bactéries constituant la flore digestive).

- Produits fermentés et santé, probiotiques et prébiotiques, lien avec l'amont agricole.

Sécurité sanitaire des aliments

- Utilisation des écosystèmes dans les milieux alimentaires notamment en vue de prévenir des contaminations (compétitions de flores,...) et de garantir l'innocuité des flores technologiques.

Étude des consommateurs

- Étudier dans quelle mesure une éducation alimentaire, en particulier sensorielle, peut modifier les préférences alimentaires des enfants et étudier l'impact de cette éducation et des modifications de préférences qu'elle génère sur les comportements alimentaires des enfants.

La recherche agroalimentaire s'effectue en partenariat avec de nombreuses structures et s'appuie sur une recherche publique de haut niveau

Deux des six orientations scientifiques définies par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) pour 2006-2009 concernent l'agroalimentaire : « une alimentation saine et équilibrée » et « des produits transformés compétitifs et de qualité ». Dans les établissements d'enseignement supérieur agricole, les activités de recherche relatives aux domaines de la nutrition et des procédés agroalimentaires mobilisent 22% des enseignants chercheurs et 15% des unités de recherche, dont la plupart sont constituées en Unités Mixtes de Recherche (UMR) avec l'INRA.

Outre l'INRA, travaillent sur des thématiques alimentaires, des équipes de recherche du Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), du Centre national du machinisme agricole et du génie rural des eaux et forêt (CEMAGREF), de l'Institut français d'exploitation de la mer (IFREMER), du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), de l'Institut de recherche pour le développement (IRD) et de nombreuses universités et écoles...

Cette recherche agroalimentaire a des liens naturels avec la diversification des usages des agroressources et leur production (amont agricole).

Des dispositifs pour favoriser les liens entre organismes de recherche et entreprises

L'interface principale entre recherche publique et secteur industriel est assurée par les instituts techniques dont l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA) est la tête de réseau.

En 2007, un des objectifs conjoints du Ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP) et de la profession a été de renforcer et de rationaliser le dispositif des centres techniques en procédant à une démarche de qualification de ces centres basée notamment sur leur capacité à animer des programmes de recherche finalisée. À ce jour, 18 instituts techniques agro-industriels sont ainsi qualifiés.

En outre, de nouvelles formes de partenariat entre centres techniques, organismes de recherche et établissements de formation agricole

ont été récemment mises en place, sous forme d'unités mixtes technologiques (UMT) et de réseaux mixtes technologiques (RMT). Ces deux nouveaux outils constituent une des bases du partenariat scientifique et technique du Réseau ACTIA, avec le double objectif d'améliorer les connaissances et de produire des innovations sur des questions stratégiques pour les professionnels.

L'objectif premier des UMT est de rassembler sur un même site géographique des partenaires qui apportent leurs compétences spécifiques sur un programme ciblé.

Les RMT visent surtout à générer une collaboration entre des partenaires d'horizons divers en vue de mener en commun des actions transversales en interdisciplinarité. En 2006 et 2007, 11 UMT et 5 RMT ont été agréés dans le domaine agroalimentaire (cf encart en fin de fiche). De nouveaux UMT et RMT devraient venir s'ajouter en 2008.

À titre d'exemples d'UMT, on peut citer celle portée par l'Institut des corps gras (ITERG) qui étudie l'impact de la nutrition lipidique pour pallier la dégénérescence cérébrale, ou celle centrée sur l'écologie microbienne des fromages au lait cru portée par ACTILAIT qui vise à renforcer la sécurité sanitaire dans le respect des qualités sensorielles propres à ces produits.

S'agissant des réseaux mixtes technologiques, le RMT « Expertise pour la détermination microbiologique de la durée de vie des aliments » vise à faire reconnaître les compétences et les avancées françaises dans le domaine de la sécurité sanitaire en mettant en avant l'approche de microbiologie prévisionnelle retenue en France, qui est la seule à prendre en compte l'impact de l'aliment sur le comportement bactérien. Il vise également à développer un outil standardisé pour une application harmonisée par les experts. Le RMT « évaluation sensorielle » doit permettre de répondre au mieux aux professionnels concernant la thématique du goût au sens large avec, par exemple, la description sensorielle des produits, l'optimisation sensorielle, la création de nouveaux produits, l'évaluation des adéquations entre produit, appellation, packaging et prix.

Des exemples de financements nationaux et européens au profit de la R&D agroalimentaire

Au niveau national : l'Agence Nationale de la Recherche (ANR)

L'Agence Nationale de la Recherche, groupement d'intérêt public (GIP) créé le 7 février 2005, est une agence de financement de projets de recherche. Son objectif est d'accroître le nombre de projets de recherche, venant de toute la communauté scientifique, financés après mise en concurrence et évaluation par les pairs. L'ANR s'adresse à la fois aux établissements publics de recherche et aux entreprises avec une double mission : produire de nouvelles connaissances et favoriser les interactions entre laboratoires publics et laboratoires d'entreprise en développant les partenariats.

La sélection des projets retenus dans le cadre d'appels à projets (AAP) est effectuée sur des critères de qualité pour l'aspect scientifique, auxquels s'ajoute la pertinence économique pour les entreprises.

Plusieurs appels à projets pouvant intéresser le secteur agroalimentaire ont été lancés en 2005, 2006, 2007 par l'ANR, dont le programme national de recherche en alimentation (PNRA). Cet appel à projets comportait des volets sur les déterminants du comportement des consommateurs, la sécurité des aliments, la construction de la qualité, les technologies et les améliorations des procédés alimentaires, l'alimentation de l'homme sain et les politiques alimentaires et nutritionnelles. Sur les deux dernières années du programme, 61 projets ont été financés pour un montant de 27,5 millions d'euros.

En 2007, l'ANR a ouvert un nouveau programme de recherche ayant trait à l'alimentation : le programme ALIA (Alimentation et Industries Alimentaires). Ses objectifs s'orientent vers l'évaluation et la promotion de systèmes alimentaires à haute valeur hédonique, économiquement accessibles à tous, produits dans des conditions plus respectueuses des écosystèmes et permettant d'améliorer le bien-être et le mieux vieillir des consommateurs. À ces fins, le programme s'articule autour de trois axes thématiques : – le bien-être et le bien vieillir des populations ; – une économie plus dynamique des productions alimentaires ; – une société équilibrée et un développement durable des productions alimentaires. Le premier appel à projets a été lancé en 2008. Le Programme ALIA innove en renforçant la coopération internationale. En particulier, pour la première thématique citée, des projets franco-allemands ont pu être proposés au financement conjoint de l'ANR et de la Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG). Le programme français a retenu seize projets en liste principale et trois en liste complémentaire. Le programme collaboratif France – Allemagne a retenu 4 projets en liste principale et un en liste complémentaire.

Le Programme Cadre de Recherche et Développement européen

Le Programme Cadre de Recherche et Développement (PCRD) est un instrument de financement d'actions de recherche, de développement technologique et de démonstration mis en place par l'Union Européenne. C'est un outil privilégié pour accroître le potentiel de R&D et d'innovation européen face à la concurrence mondiale et pour atteindre l'objectif de 3% du PIB en dépenses de R&D à l'horizon 2010 (stratégie de Lisbonne). Le 6^e PCRD (période 2002/2006) consacrait au secteur agroalimentaire un budget de 742 millions d'euros. Dans le 7^{ème} PCRD (2007-2013), le périmètre s'est élargi aux secteurs de l'agronomie, de la pêche, de l'alimentation et des biotechnologies avec un budget propre de deux milliards d'euros. Enfin, d'autres financements publics peuvent soutenir la R&D et l'innovation (voir la fiche compétitivité).

La Plate-Forme Technologique Européenne "Food for Life"

À l'initiative de la Commission européenne, un ensemble représentatif d'acteurs professionnels, ainsi que des organismes de recherche et de développement, ont mis en place en juillet 2005, la plate-forme « Food for Life », coordonnée par la Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'Union européenne (CIAA). L'objectif de cette plateforme est d'être un lieu de dialogue entre industriels et chercheurs qui débouche sur l'élaboration d'une vision prospective et stratégique pour l'alimentation. Dès 2006 et sur la base d'un premier document ("The vision for 2020 and beyond"), la plate-forme a élaboré un agenda stratégique de recherche englobant toutes les actions de recherche, formation, transfert, communication et dissémination nécessaires pour répondre aux objectifs fixés ainsi qu'un calendrier opérationnel.

Ces documents prennent en compte l'évolution des comportements des consommateurs, la situation du secteur industriel, ainsi que les développements futurs à mettre en oeuvre pour rendre le secteur encore plus compétitif au plan international et davantage en adéquation avec la société.

Les propositions de l'agenda viendront orienter les thématiques du 7^{ème} PCRD. Un groupe national de la plate-forme technologique Food for life a été mis en place par l'Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA) et l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA). Food for Life France, qui s'est donné pour mission de participer à l'élaboration d'une vision prospective et stratégique pour l'alimentation au niveau européen, a aussi répondu à la nécessité de créer au niveau national un comité de concertation chargé de définir et d'impulser une stratégie de R&D en agroalimentaire. Il a proposé un agenda de recherche stratégique français dont le fil directeur est l'innovation au service de la tradition. Cet agenda est construit autour du principe que le maintien de la compétitivité de l'industrie alimentaire française passe tout d'abord par la sauvegarde des valeurs alimentaires françaises. Ces valeurs s'appuient sur la diversité de nos matières premières agricoles, de nos modes de préparation, notamment la fermentation, qui démultiplient l'offre et de nos modes de distribution, du marché aux grandes surfaces.

La plateforme française Food for Life France rédigera un plan de mise en oeuvre de son agenda de recherche stratégique et communiquera sur ses missions lors du SIAL 2008.

Cf site : <http://etp.ciaa.be>.

Liens utiles

- <http://cisad.adc.education.fr/reperes/public/chiffres/france/ent.htm>
(Résultats statistiques par branche de recherche)
- <http://www.agence-nationale-recherche.fr/AAP-165-ALIA.html>
- www.inra.fr
(institut national de la recherche agronomique)
- www.cemagref.fr
(la recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement)
- www.cirad.fr
(la recherche agronomique au service des pays du sud)
- www.afssa.fr
(agence française de sécurité sanitaire des aliments)
- www.actia2.w3sites.net/static/index.html
(association de coordination technique pour l'industrie agro-alimentaire)
- www.cnrs.fr
(centre national de la recherche scientifique)
- www.ifremer.fr
(institut français de recherche pour l'exploitation de la mer)
- www.ird.fr
(institut de recherche pour le développement)
- www.agriculture.gouv.fr :
sites des établissements d'enseignement relevant du ministère de l'agriculture et de la pêche

UMT agréées 2006

Titre	Institut pilote	Partenaires
TERESA: Plate-Forme de ressources technologiques et de transfert pour l'Expertise des Risques En Sécurité de l'Alimentation	ACTIA	AFSSA à Maisons-Alfort
Génie alimentaire et biochimique appliqué aux produits carnés	ADIV	Université Blaise Pascal à Clermont-Ferrand
Méthodes analytiques et nutrimateurs	AERIAL	UMR Université Louis Pasteur/CNRS à Strasbourg
Écologie microbienne des fromages au lait cru : sécurité sanitaire dans le respect de leurs qualités sensorielles	ACTILAIT	Association Pôle Fromager AOC Massif Central, IUT de l'Université d'Auvergne, EPLEFPA Georges Pompidou (ENILV)
MPTV Micronutriments des produits végétaux transformés	CTPCA	INRA (CEPIA) à Avignon
UMT Cidricole	IFPC	INRA (CEPIA) à Rennes (Le Rheu)
Mycotoxines émergentes de l'orge de brasserie du champ aux produits finis et coproduits	IFBM	INPL - ENSAIA, DRAF Lorraine à Nancy
Nutrition lipidique et vieillissement cérébral	ITERG	Université Bordeaux 1
Qualité sensorielle des produits laitiers et leurs effets santé	ACTILAIT	INRA (CEPIA), ISBA à Poligny
QUALINNOV	IFV	INRA (CEPIA) à Pech Rouge

UMT agréée 2007

Titre	Institut pilote	Partenaires
Polygreen (Biopolymères agroressources)	ITERG	Université Bordeaux 1, ENSCP Bordeaux, CNRS

RMT agréés 2007

Titre	Institut pilote	Partenaires
ECOVAL	ITERG	ADIV, CTPCA, CVG IFBM, IFV, UNGDA, INRA...
Gestion durable des fluides	ADIV	CTPCA, IFBM, ITERG, CEMAGREF, CETIAT, Tecaliman, UNGDA...
Expertise pour la détermination microbiologique de la durée de vie des aliments	AERIAL	ADIV, ADRIA Développement, ADRIA Normandie, IFIP, ACTILAIT, AFSSA, ENVA...
Qualité nutritionnelle des aliments	CRIT Poitou-Charentes	ADIV, ADRIA Développement, ADRIA Normandie, AÉRIAL, AFSSA, AgroParisTech...
Évaluation sensorielle	ACTILAIT	ADIV, ADRIA Normandie, AÉRIAL, AGROTEC, ISHA, INRA, UMR Sciences du goût et Flavic

La recherche développement des entreprises agroalimentaires

Source : ministère de la recherche	2001	2002	2003	2004	2005
Effectif de R&D dans les IAA (ETP)	3 868	4 209	4 571	4 864	4 627
dont nombre de chercheurs et ingénieurs (ETP)	1 648	1 925	2 134	2 351	2 070
Dépenses intérieures de recherche et développement (DIRDE) (millions euros)	351	493	462	491	475
Dépenses extérieures de recherche et développement (DERDE) (millions d'euros)	32	52	42	66	64

NB : Effectif de recherche : chercheurs, ingénieurs, personnel de soutien (techniciens, ouvriers, administratifs) en ETP (équivalent temps plein recherche)
 DIRDE: Les dépenses intérieures se rapportent aux structures de recherche internes à l'entreprise
 DERDE: les dépenses extérieures sont affectées à des structures externes à l'entreprise

FICHE RÉALISÉE PAR LE BUREAU DE LA FINALISATION DE LA RECHERCHE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

Normalisation dans le domaine agroalimentaire

Contexte

Dans un contexte de concurrence internationale exacerbée et de montée en puissance de la Chine, du Brésil et de l'Inde, le secteur agroalimentaire est confronté à des évolutions rapides liées notamment à la démographie, au progrès technique, à la mondialisation des échanges, à la part croissante des énergies issues de l'agriculture, à une pression des clients et à de nouvelles attentes sociétales.

Sur tous ces champs, la normalisation représente un moyen consensuel pour établir des règles communes contribuant à maintenir une concurrence loyale dans les échanges internationaux, différencier l'offre de qualité, assurer un niveau de sécurité sanitaire optimal des denrées tout en préservant l'environnement. La demande des partenaires socio-économiques en termes de normes porte essentiellement sur trois axes :

- l'hygiène, la sécurité et la traçabilité des aliments qui constituent très nettement les principales attentes des consommateurs,
- la qualité des denrées (hors qualité sanitaire), qu'il s'agisse de qualité organoleptique des produits ou, de plus en plus, de qualité nutritionnelle des denrées,
- l'amélioration des pratiques au sein des filières agricoles et dans les industries agroalimentaires, tant du point de vue du management de la qualité, de la maîtrise des aspects environnementaux que de ceux liés à la sécurité des travailleurs ou au développement durable (équité du commerce, préservation de la ressource et biodiversité, ...).

Des normes pour garantir la sécurité des aliments

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité sanitaire ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes représentent un appui à la réglementation nationale, européenne et internationale.

Au niveau européen, la Commission de l'Union européenne (UE) s'appuie de plus en plus sur le Comité Européen de Normalisation (CEN) pour établir les méthodes de référence utiles au contrôle du marché unique. Dans ce cadre, la Commission a mandaté le CEN en 2006 pour élaborer des méthodes d'analyse microbiologique, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les mycotoxines et des méthodes d'analyse des aliments pour animaux. En 2007, elle lui a confié un mandat sur l'analyse des métaux lourds.

Au delà des normes d'analyse permettant d'harmoniser les contrôles des denrées et de garantir la loyauté des échanges, les travaux normatifs se sont orientés depuis quelques années sur des normes d'organisation qui vont aider les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences tant réglementaires (Paquet Hygiène communautaire en particulier) que contractuelles. La norme ISO 22000 « Exigences pour la mise en place d'un système de

management de la sécurité » reste la plus emblématique, aujourd'hui complétée par la spécification technique ISO/TS 22003 (audit) et par la norme de traçabilité ISO 22005. Des études auxquelles est associée l'administration sont en cours pour définir comment mieux prendre en compte ces démarches dans les modalités de contrôle des entreprises.

Des normes pour valoriser les produits de qualité

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue, après la sécurité, l'une des attentes principales des consommateurs.

Aux côtés des signes de qualité et d'origine, la normalisation peut constituer un moyen de différenciation des productions. Elle peut aussi permettre de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques professions ont déjà exploité ce vecteur en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits. On peut citer l'exemple de la charcuterie ou des produits de la mer.

À côté de ces normes de spécifications qui facilitent les relations clients fournisseurs, la normalisation a produit un corpus de méthodes d'essais et d'analyse permettant de disposer de méthodes communes, comparables et fiables pour évaluer la qualité des produits, diminuer les entraves aux échanges, réduire les litiges commerciaux.

Des normes pour répondre aux enjeux du développement durable et améliorer les pratiques

Les débats du Grenelle de l'Environnement en 2007 ont mis en avant l'attente de la société vis à vis de l'agriculture et du secteur agroalimentaire dans son ensemble. Par ailleurs, la mise en place de pratiques visant à prendre en compte le développement durable est l'un des objectifs de la Stratégie française de normalisation. Les professionnels ont tout intérêt à anticiper ces demandes et à prouver sur la base d'éléments objectifs et normalisés qu'ils ont intégré les enjeux du développement durable. Dans le secteur agroalimentaire, les normes peuvent en effet accompagner et accélérer l'évolution des pratiques et procédés.

ORGANISATION DE LA NORMALISATION DANS LE DOMAINE AGROALIMENTAIRE

Dans le secteur agroalimentaire, les référentiels normatifs sont développés au sein de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), du Comité Européen de Normalisation (CEN), et en France, l'Association Française de Normalisation (l'AFNOR). L'AFNOR coordonne l'activité des commissions de normalisation nationales qui sont en grande partie des commissions « miroir » de comités techniques européens (CEN) et/ou internationaux (ISO).

Au niveau international, l'ISO/TC 34 est le principal comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire. Une centaine de pays participe à ses travaux. Il est chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux, notamment la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport. La France (AFNOR), en partenariat avec le Brésil (Association brésilienne de normes techniques - ABNT), préside ce comité ISO/TC 34 depuis 2006. Cette présidence est l'occasion de donner à l'industrie française des opportunités et des avantages concurrentiels en termes d'image, de constitution et d'animation de réseaux, d'anticipation et d'influence sur le contenu des travaux. En s'associant avec le Brésil, l'AFNOR intègre également dans le débat les intérêts des pays en développement, confirmant leur implication déjà importante dans l'ISO/TC 34.

ISO ET CODEX ALIMENTARIUS, UNE COLLABORATION DURABLE

Les activités du Codex Alimentarius, programme conjoint de l'Organisation des Nations-Unis pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), et de l'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) sont complémentaires. Le Codex élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation. L'ISO s'occupe de la rédaction des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les acteurs de la chaîne alimentaire à répondre aux exigences réglementaires et aux demandes des consommateurs. L'ISO bénéficie d'un statut d'observateur à la commission du Codex Alimentarius, agence de gestion du Codex, offrant ainsi une opportunité de coordonner les différentes questions liées aux normes ISO adoptées et utilisées par le Codex.

Dans le document « Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage » édité par le Codex Alimentarius, il existe environ 310 méthodes qui renvoient aux normes de l'ISO/TC 34.

NORMALISATION ET INNOVATION

La Commission européenne a publié le 11 mars 2008 une communication intitulée « Vers une contribution accrue de la normalisation à l'innovation en Europe ». Réaffirmant le rôle essentiel de la normalisation comme vecteur de diffusion des innovations, la Commission préconise une série d'actions prioritaires pour impulser le développement d'une politique de normalisation sur l'innovation et positionner l'Europe en tant que leader sur de nouveaux marchés. La Commission entend ainsi « accroître l'influence de l'Europe dans le domaine de la normalisation internationale, faciliter l'inclusion de nouvelles connaissances dans les normes, rendre la normalisation accessible à toutes les parties prenantes, notamment les petites et moyennes entreprises (PME), accélérer l'adoption des normes par les utilisateurs et réformer les infrastructures et les procédures de la normalisation européenne en vue de créer des conditions plus favorables à l'innovation ». Parmi les axes retenus figurent :

- L'instauration d'une politique industrielle durable
- La promotion de l'utilisation des normes dans les marchés publics
- Le développement des normes pour le marché international
- L'intégration de la normalisation dès le stade de la recherche
- La facilitation de l'accès des parties prenantes à la normalisation

Liens utiles

Association Française de Normalisation - AFNOR
11, rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis cedex
tél : +33 (0)1 41 62 80 00 - fax : +33 (0)1 49 17 90 00

- La thématique agroalimentaire à l'AFNOR : www.afnor.org/agro/
- Contact TC34 - Comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire : Jean-Baptiste FINIDORI
tel: +33 (0)1 41 62 82 07
jeanbaptiste.fnidori@afnor.org

Photos couverture :

©Xavier Remongin, Pascal Xicluna, Eve Deroide, Klavdij Sluban, Bernard Molins/Min.Agri.Fr.

Retrouvez la version électronique des enjeux des industries agroalimentaires et leurs déclinaisons sectorielles et régionales sur le site internet du panorama des industries agroalimentaires du ministère de l'agriculture et de la pêche :

www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr