



## Promoting attractiveness, competitiveness and internationalisation of Agro-food Clusters of the Med Area

### Recherche, innovation et l'industrie agroalimentaire européenne - Tendances et défis

L'industrie agroalimentaire est le plus grand secteur manufacturier de l'Union Européenne, à la fois en termes de chiffre d'affaires (environ 965 milliards d'euros) et de nombre d'entreprises actives (environ 310 000). C'est également le plus grand employeur de l'Union Européenne : le secteur compte 4,4 millions d'employés.<sup>1</sup>

L'investissement des industriels agroalimentaires en Recherche et Développement (R & D) est traditionnellement faible par rapport à l'investissement d'autres industries. Les dépenses en R&D (investissement en R & D exprimé en pourcentage de la production) dans l'Union Européenne des 15 sont les plus faibles lorsqu'on les compare à la majorité des pays développés (voir figure 1). Les dépenses en R&D sont plus élevées et continuent d'augmenter au Japon, aux Etats-Unis, en Australie et en Corée du Sud, alors que dans les pays de l'UE-15, ces dépenses stagnent, à environ 0,37 % en 2006 (très proches du niveau observé en 2005 : 0,38 %).

R&D investment in EU and non-EU countries (€ billion)

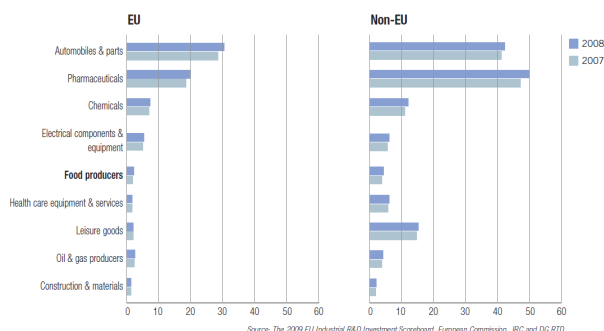


Figure.1 Investissement en R & D dans l'UE et hors UE (milliards d'euros) par secteur de production (Source : The 2009 EU Industrial R&D Investment Scoreboard, European Commission, JRC and DG RTD)

Les PME du secteur agroalimentaire européen sont confrontées à de très grands défis concernant leur participation à la compétition commerciale paneuropéenne et mondiale, une tendance qui devrait s'accroître. De plus, la modification des comportements et des attitudes, ainsi que l'émergence de nouvelles tendances de consommation nécessitent un renouvellement constant des produits et des concepts agroalimentaires, à un rythme de plus en plus important. L'industrie agroalimentaire doit donc inventer en permanence de nouveaux procédés et de nouveaux produits pour rester compétitive, et les PME doivent investir pour acquérir de nouvelles technologies, développées grâce à la recherche.

La majorité des entreprises agroalimentaires européennes sont des PME. Dans la plupart des cas, elles n'investissent pas suffisamment, notamment au niveau humain et financier, pour que la R&D aboutisse à des produits suscitant toujours davantage l'intérêt des consommateurs. De plus, les PME en question n'ont souvent pas les capacités intrinsèques nécessaires pour développer leurs propres activités R&D. Beaucoup de PME agroalimentaires ont du mal à tirer le meilleur parti de leurs opportunités actuelles, leurs connaissances des solutions technologiques est limitée, ou elles sont mal positionnées pour adopter les résultats de la R&D.

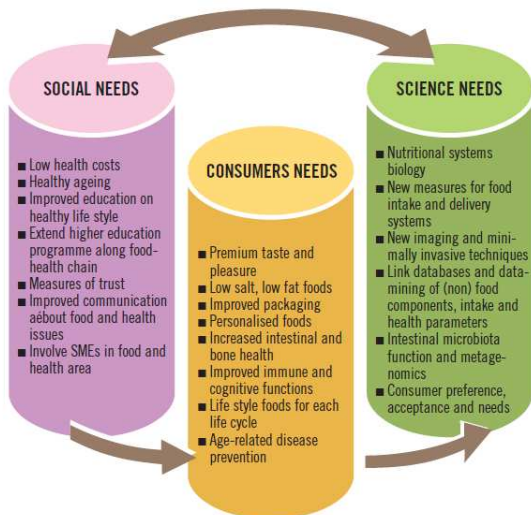
Au niveau européen, l'industrie agroalimentaire promeut l'innovation et rassemble des groupes





d'intervenants afin d'atteindre des objectifs de recherche stratégiques en soutenant le développement d'une Plateforme Technologique Européenne (PTE) « Food for Life ». « Food for Life » a été créée en 2005 sous l'égide de la Confédération de l'Industrie Agroalimentaire de l'UE (CIAA). Elle a pour but de renforcer le processus d'innovation européen, d'améliorer le transfert de connaissances et de stimuler la compétitivité européenne à travers la chaîne alimentaire<sup>2</sup>.

La PTE « Food for Life » a identifié les besoins des consommateurs ainsi que les besoins sociaux et scientifiques auxquels doivent répondre la recherche et l'innovation de l'industrie agroalimentaire<sup>3</sup>:



Notes :

1. « Données et tendances de l'industrie agroalimentaire européenne », 2009, CIAA- Confédération des industries agroalimentaires de l'union européenne
2. Plateforme technologique « Food for Life », <http://etp.ciaa.eu/asp/index.asp>
3. Plateforme Technologique Européenne « Food for Life », Strategic Research Agenda 2007-2020

## Le secteur agroalimentaire en Grèce

Le secteur agroalimentaire est l'un des secteurs les plus dynamiques de l'économie grecque. Il emploie 124 000 salariés, soit 2,9 % de la masse salariale totale du pays. La valeur ajoutée brute du secteur s'élève à 3 528 millions d'euros, soit 2,5 % de la valeur ajoutée brute totale du pays. La productivité du travail dans le secteur, exprimée en valeur ajoutée brute par unité de travail, est

Figure.2 Tableau global : besoins sociaux, scientifiques et besoins des consommateurs (Source : Plateforme technologique européenne « Food for Life », Strategic Research Agenda 2007-2020, [http://etp.ciaa.be/documents/CIAA-ETP%20broch\\_LR.pdf](http://etp.ciaa.be/documents/CIAA-ETP%20broch_LR.pdf)).

Plusieurs tendances guident l'innovation agroalimentaire en Europe. On peut dégager 15 tendances, regroupées en 5 axes : Plaisir, Santé, Physique, Praticité et Ethique (voir figure 3 ci-dessous). Au niveau européen, les deux plus grandes tendances sont la sophistication et la diversité des sens. La catégorie « santé » représente équitablement la tendance du « médical » et du « naturel ».

Trends of food innovation in Europe

Axis	Trend
Health	Medical
	Natural
	Vegetal
Pleasure	Sophistication
	Exoticism
	Variety of senses
	Fun
Physical	Slimness
	Cosmetic
	Energy, well-being
Convenience	Time saving
	Easy to handle
Ethics	Nomadism
	Ecology
	Solidarity

Source: XTC world innovation 2008. Copyright XTC 2009

Figure.3 Tendances de l'innovation agroalimentaire en Europe, (Source : XTC world innovation 2008. Copyright XTC 2009)



de 43  
600 €. Le  
secteur  
agroalim  
entaire  
représe  
nte 71,7



% de la valeur totale des exportations de produits agricoles, et 16,4 % de la valeur totale des exportations tous produits confondus.

Les produits les plus importants du secteur agroalimentaire en Grèce sont les suivants :

- Animaux vivants
- Lait
- Viandes et œufs
- Poisson
- Céréales
- Fruits et légumes
- Sucre et miel
- Café, cacao, thé
- Epices
- Aliments et boissons
- Huiles et graisse



La chaîne d'approvisionnement en produits agroalimentaires concerne trois secteurs variés et très importants de l'économie nationale :

- agriculture (branche production agricole)
- le secteur de la transformation et
- le secteur de la distribution.

Ensemble, ils représentent un pourcentage significatif de la valeur ajoutée nationale et des emplois nationaux. Ils sont également essentiels pour le bien-être économique, social et

environnemental ainsi que pour la santé des citoyens.

La chaîne d'approvisionnement des produits agroalimentaires est caractérisée par la grande diversité des acteurs impliqués : agriculteurs, entreprises de transformation agroalimentaire, négociants, grossistes et entreprises de vente au détail. On remarque également de très grands écarts concernant le nombre et le volume de produits entre les grandes et les petites entreprises. Les très grandes entreprises, comme les petites entreprises, les entreprises de taille moyenne ou les très petites entreprises et les ménages sont actifs, en tant que concurrents, fournisseurs ou clients. Les relations entre ces acteurs se heurtent souvent à des problèmes qui entravent le potentiel de la chaîne. De plus, la performance de la chaîne d'approvisionnement a des conséquences directes pour tous les citoyens, car les produits agricoles et agroalimentaires représentent un grand pourcentage des dépenses domestiques. Les prix élevés de vente aux consommateurs restent une source d'inquiétude car ils pèsent sur les revenus des foyers. C'est particulièrement le cas pour les foyers les plus vulnérables qui consacrent une part de plus en plus importante de leur revenu à l'achat de produits alimentaires.

Dans la branche production du secteur agroalimentaire, quelques entreprises (200 environ) représentent 85 % des parts de production et des parts de marché. Parallèlement, de très nombreuses entreprises (environ 17 000) produisent le reste des produits agroalimentaires. Ce sont des industries familiales et artisanales installées en zone rurale. Même si ces entreprises manquent de savoir faire technologique et bien que leurs employés ne soient pas suffisamment formés, elles contribuent en grande partie à l'emploi en zone rurale, à la préservation des produits alimentaires traditionnels, ainsi qu'à la diversité des sources nutritionnelles. Cependant, elles n'ont pas une valeur ajoutée suffisante, et ont besoin de soutien pour acquérir et développer des moyens techniques modernes et innovants, améliorer la qualité, l'hygiène et la sécurité de leurs produits,



ainsi que pour renforcer les contrôles officiels qui permettront de les garantir.

Dans l'ensemble, l'industrie agroalimentaire en Grèce (y compris les entreprises de transformation, vente et distribution de produits agroalimentaires) emploie directement ou indirectement environ 360 000 personnes, c'est-à-dire près de 26 % de la force de travail de l'industrie.

D'après les données communiquées par la Fédération Hellénique des Industries Agroalimentaires (SEVT), la valeur totale des exportations au cours du premier trimestre de l'année 2011 a augmenté de 25 % par rapport à la même période de l'année 2010.

Le premier secteur exportateur est le secteur des fruits et légumes transformés et conditionnés, suivi par le secteur des huiles et graisses puis par celui des produits laitiers.

La moyenne des exportations du secteur représente environ 19 % de son chiffre d'affaires global, soit 3 milliards d'euros en 2010 (boissons comprises).

## Nanotechnologies : les applications crédibles - 11/01/2010

Le premier secteur susceptible de connaître une révolution en profondeur est l'industrie agroalimentaire. ETC, un institut canadien étudiant les développements technologiques, pense que les [nanotechnologies](#) « vont changer chaque étape de la production agroalimentaire ainsi que le travail des personnes qui y contribuent ».



Huile active de Shemen Industries

**Il existe désormais une conférence annuelle consacrée aux « nano-aliments », à laquelle assistent les chercheurs spécialisés dans le domaine.** La dernière a eu lieu à Los Angeles en juin 2008 et a montré qu'il y avait un marché pour ce type de produits. Parmi les produits déjà commercialisés, on peut noter l'huile active de Shemen Industries, qui inhibe la pénétration du [cholestérol](#) dans le sang, le chocolat de RBC LifeSciences, qui a le goût du chocolat classique mais avec moins de sucre, et le substitut alimentaire Nanotrim, de Nanonutra, que le corps reconnaît comme un aliment et qui brûle les graisses.

### Un [concombre](#) au goût de [tomate](#).

Mais ce n'est qu'un début, car nous découvrons également que les nano-aliments pourraient permettre de créer des crèmes glacées ayant le goût des crèmes glacées classiques, mais sans [lipides](#) ou sans sucre, et des sauces que l'on pourrait manger en grande quantité sans craindre de prendre du poids. Encore mieux, certains chercheurs envisagent la création d'aliments changeant de goût au bon vouloir du consommateur ! **Autrement dit, un concombre pourrait avoir le goût d'une tomate. Mais ce n'est pas tout.**

On parle également d'emballages spéciaux longue-conservation, absorbant les [micro-organismes](#) habituellement responsables de la péremption des produits. Les plus intrépides caressent même l'espoir de mettre un terme à la faim dans le monde.

D'après l'entreprise allemande Helmut Kaiser Consultancy, le marché des nano-aliments



pourrait peser 20 milliards de dollars en 2010, avec les Etats-Unis en tête devant le Japon et la Chine. Cette entreprise pense également que des centaines d'entreprises agroalimentaires mènent des recherches dans ce domaine. Le [problème](#), explique le journaliste américain Steve Boggan, c'est que la plupart des entreprises en question sont très discrètes sur ces recherches, en raison de l'opposition de l'opinion publique. **En fait, lorsque l'on évoque la possibilité de nano-éléments dans les champs, capables d'optimiser les récoltes, le parallèle est souvent fait avec les OGM, si mal considérés en Europe.**

On nous dit que les nanocides (cf. [pesticide](#)) seraient intelligents, qu'ils ne nuiraient pas aux [insectes](#) utiles comme les abeilles, qu'ils pourraient être utilisés à des doses beaucoup plus faibles que les pesticides actuels, et qu'ils se dissiperaient beaucoup plus facilement dans la nature. Il faut cependant être prudent. Comment ne pas rester sur ses gardes lorsque l'on apprend que parmi les entreprises qui développent les nano-aliments, à côté de BASF et Syngenta, on trouve des noms comme Monsanto ?

Source : <http://www.futura-sciences.com>



## PACMAN - Avancement

Pour la composante 3, lors de la réunion d'Avignon (29 février - 1<sup>er</sup> mars 2012) a eu lieu une présentation des rapports finaux sur les facteurs clés et les groupes de travail, à propos des segments de la chaîne agroalimentaire identifiés par chaque partenaire (Action 3.2). Pour l'action 3.3 (analyse approfondie des segments agroalimentaires les plus pertinents), les partenaires ont approuvé la version finale du questionnaire qui devra être rempli par 90 entreprises dans chaque région d'ici à la fin juin 2012. Les partenaires ont également approuvé la structure finale de la base de données (Action 3.4) qui concernera les entreprises et les autres acteurs du système agroalimentaire. Le but de la base de données est de soutenir les activités de mise en réseau entre les pays impliqués dans le projet ; elle sera bientôt en ligne sur le site internet du projet ([www.pacmanproject.eu](http://www.pacmanproject.eu)). Les rapports portant sur les Meilleures Pratiques seront également publiés d'ici à fin juin 2012. Concernant la composante 4 - Modèle Innovant Durable du Réseau

Agroalimentaire Méditerranéen - au cours de la réunion d'Avignon, une première présentation de l'Action 4.1 a eu lieu (Définition d'un modèle durable de référence pour le réseau agroalimentaire) ; elle consiste en une série de recommandations, d'après le formulaire de candidature. L'action 4.1 débute tout juste, et durera jusqu'à la fin du projet. A ce stade, les partenaires ont partagé leur définition commune de concepts comme la durabilité et l'économie verte, et défini ces concepts dans le cadre d'une approche basée sur la chaîne d'approvisionnement et la chaîne de valeur, la même approche que celle qui a été adoptée dans les directives méthodologiques (Action 3.1). Le modèle fournira également des directives pour les Actions Pilotes (Action 4.2). Les partenaires ont commencé à identifier les actions pilotes et les domaines thématiques afin d'en débattre et d'échanger à leur sujet lors de la prochaine réunion à Kilkis (11-13 juillet 2012).

**!!! La prochaine conférence internationale aura lieu à Valence les 17, 18 et 19 octobre 2012 !!!**

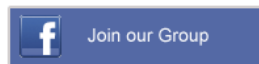




## [www.pacmanproject.eu](http://www.pacmanproject.eu)

[www.pacmanproject.eu](http://www.pacmanproject.eu) est le premier élément de la communication sur le projet PACMAN Conçu comme un portail, il est structuré en rubriques thématiques, d'accès facile et immédiat. Il se veut utile et simple d'utilisation. Le portail PACMAN répond aux objectifs du projet, et propose une vision claire de ses différents éléments, une description détaillée du partenariat ainsi que des actualités et des informations régulièrement mises à jour à propos des événements européens dans le domaine agroalimentaire. Consultez le site [www.pacmanproject.eu](http://www.pacmanproject.eu) vous pourrez y trouver les coordonnées des personnes en charge du projet et découvrir l'avancement des activités ; les produits finaux seront téléchargeables pour vous permettre d'informer les utilisateurs à mi-parcours ainsi que pour leur présenter les résultats finaux.

Rejoignez-nous sur Facebook



## Union Européenne

Fonds européen de développement régional

