



AGROALIMENTAIRE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CAP 2016 Compétitivité Agroalimentaire en PACA

Programme pluriannuel de développement
des TPE et PME agroalimentaires de la région
Provence-Alpes-Côte d'azur

LES STATS AGROALIMENTAIRES PACA 2016

Avec le soutien financier de :

- la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- La Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie (DRRT)
- La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)



Sommaire

Introduction Page 4

Première partie Pages 5 à 10

Zoom sur les départements de la Région PACA

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

Deuxième partie Pages 11 à 17

Zoom sur les départements de la Région PACA

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

Troisième partie Pages 18 à 31

Les enjeux techniques régionaux portés par le CRITT Agroalimentaire PACA

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

Conclusion Page 32

Présentation du CRITT et ses missions Pages 33

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

Introduction

Ce document synthétique a été préparé par le **CRITT Agroalimentaire Provence Alpes Côte d'Azur**.

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

Son originalité et sa valeur ajoutée résident dans l'approche utilisée qui est une approche de "terrain". La présence quotidienne des conseillers FRIAA, CRITT et IFRIA auprès des entreprises depuis 25 ans (506 visites et 500 entreprises servies en 2016 par le CRITT Agroalimentaire) permettent une analyse concrète du tissu et des besoins des entreprises agroalimentaires régionales.

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

Ce document illustre ainsi la dynamique de votre secteur Agroalimentaire régional et l'importance des structures d'appui à ce secteur que sont

**la FRIAA (Fédération Régionale des Industries Agroalimentaires)
le CRITT Agroalimentaire PACA
et l'IFRIA.**



Première partie : Synthèse des données statistiques

AGRONET

La base de données entreprise des IAA PACA

La base de données développée et gérée par le CRITT couvre, de manière cependant non exhaustive, une grande partie des entreprises agroalimentaires régionales (soit près de 1000 établissements).

Elle est alimentée par l'ensemble des structures du réseau (FRIAA, CRITT, IFRIA).

Elle ne prend pas en compte de manière volontaire:

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

Les chiffres présentés ne sont que la restitution des informations répertoriées dans la base AGRONET qui n'a pas la prétention d'être exhaustive.

Les ajustements et mises à jour effectués ponctuellement rendent de plus les comparaisons avec les années antérieures sans objet.

L'industrie Agroalimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

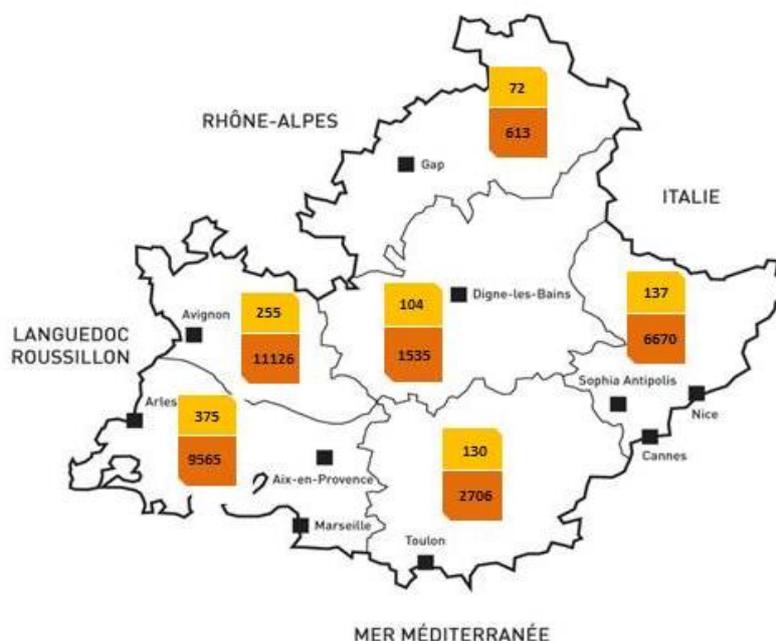
- 2^{ème} secteur industriel régional
- Plus de 32 000 emplois
- 1073 établissements

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

L'industrie agroalimentaire (hors secteur vinicole) est l'un de ses fleurons et un poids lourd de son activité économique. Secteur dynamique et créateur d'emplois, elle est le 2^{ème} employeur industriel de la région avec plus de 32 000 emplois.

Avec 1073 établissements, le tissu industriel agroalimentaire est composé majoritairement de petites entreprises, très souvent familiales : 74 % des établissements agroalimentaires de la région PACA ont moins de 20 salariés (TPE).

Le Chiffre d'Affaires à l'exportation est de 1,7 Milliard d'euros (*Données brutes de collecte, CAF-FAB*). Les statistiques 2015 des produits des IAA affichent une belle progression d'environ +4% par rapport à 2014. Les pays européens (*Royaume-Uni, Espagne, Italie, Belgique en tête*) et les Etats-Unis sont les principaux débouchés à l'export.



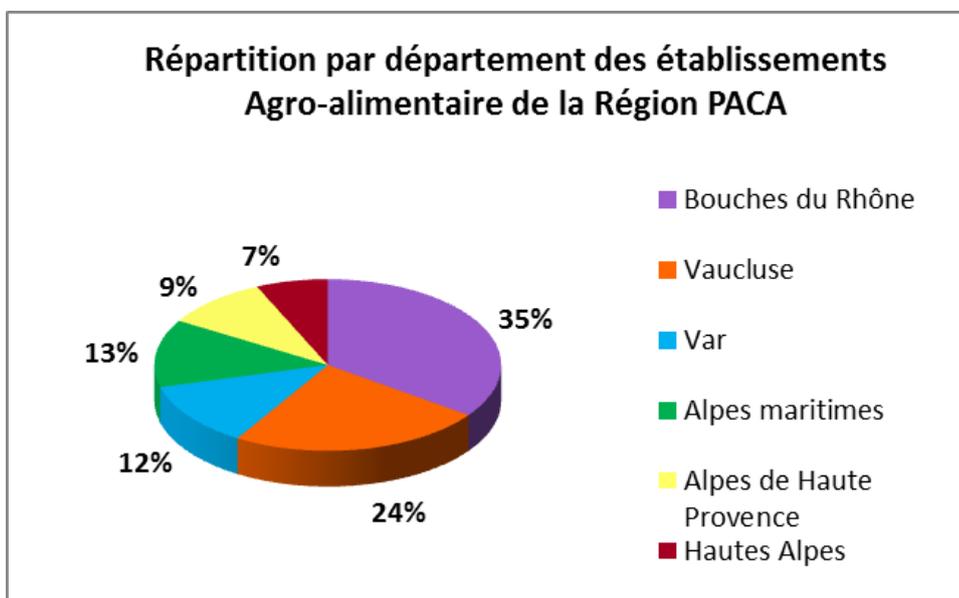
MER MÉDITERRANÉE
Répartition des Etablissements et des emplois agro-alimentaires
de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.
(source CRITT – 2016)

Plus de 1 000 entreprises agroalimentaires en région PACA

Départements PACA	Nombre d'établissements	Représentation (sur total PACA)
Bouches du Rhône	375	35%
Vaucluse	255	24%
Var	130	12%
Alpes maritimes	137	13%
Alpes de Haute Provence	104	10%
Hautes Alpes	72	7%
Total	1073	100%

(Source : Base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

On observe une forte activité industrielle agroalimentaire dans tous les départements de la région.

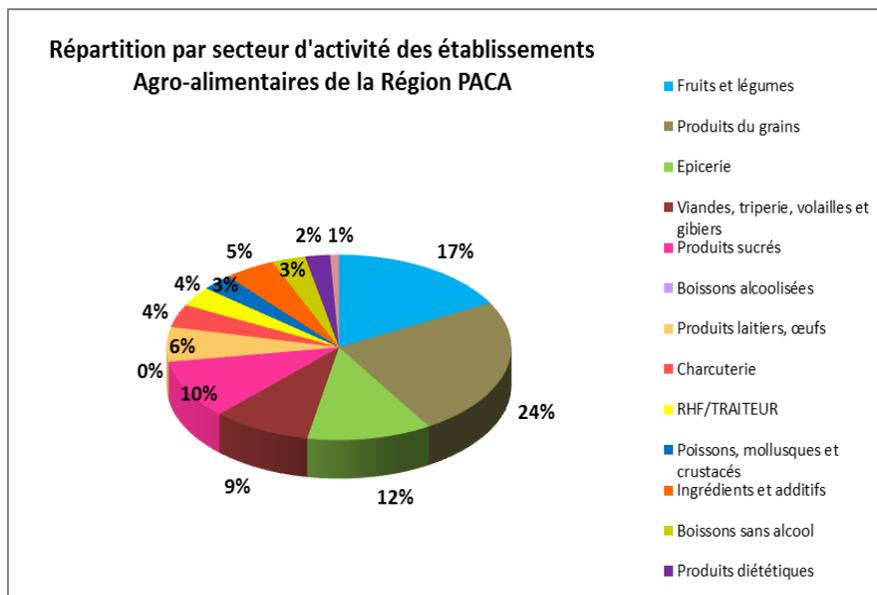


(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

La répartition sur le territorial régional n'est bien sur pas homogène, reflétant la situation démographique et économique des départements. Ainsi, les Bouches du Rhône accueillent plus du tiers des entreprises agroalimentaires de la région avec 375 établissements.

↳ Des filières et secteurs d'activité très variés, avec une prédominance des fruits et légumes, des produits du grain et de l'Épicerie

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



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

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

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

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

↳ Une industrie importante pour l'emploi régional

Département	Nombre de salariés	Représentation (sur total PACA)	Effectif moyen	Effectif Médian*
Bouches du Rhône	9565	30%	26	7
Vaucluse	11126	35%	44	7
Alpes maritimes	6670	21%	49	10
Var	2706	8%	21	7
Alpes de Haute Provence	1532	5%	15	7
Hautes Alpes	613	2%	9	6
Total	32212	100%	27	7

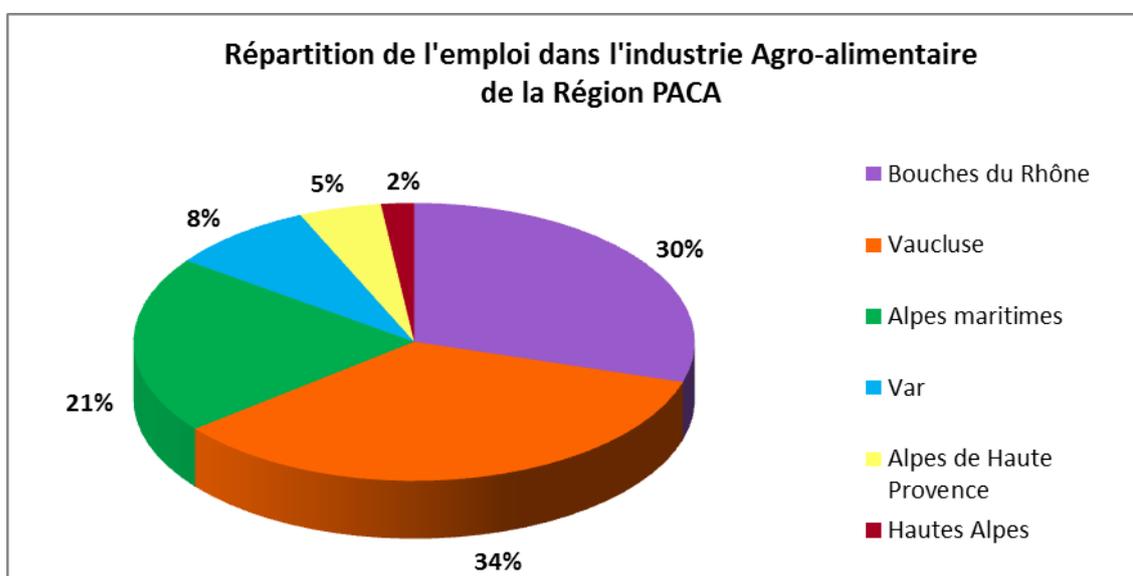
(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

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

Les départements des Bouches du Rhône et du Vaucluse représentent chacun un tiers des effectifs. 65% de l'emploi de la filière agroalimentaire en PACA se trouve donc dans ces deux seuls départements.

Cependant, l'effectif moyen des entreprises du Vaucluse est significativement supérieur à celui des Bouches du Rhône.

A l'inverse, les Alpes de Haute Provence, les Hautes Alpes et le Var ne regroupent à eux trois que 15 % de l'emploi agroalimentaire de la région.

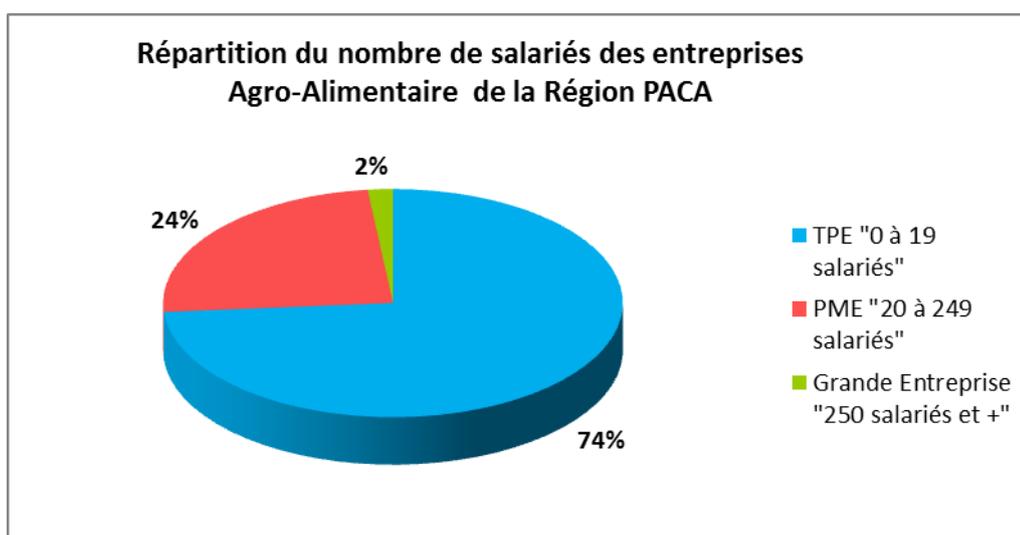


(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

Des entreprises de petite taille

Le tissu industriel agroalimentaire de la région PACA est majoritairement constitué de TPE puisque 74% d'entre elles emploient moins de 20 personnes et 50% des entreprises comptent moins de 7 personnes.

Taille	Nombre d'entreprises	Représentation (sur total PACA)
TPE "0 à 19 salariés"	792	74%
PME "20 à 249 salariés"	263	24%
Grande Entreprise "250 salariés et +"	19	2%
total	1074	100%
Moyenne	30	
Medianne	7	



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Décembre 2016)

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

Dont **19** sites emploient plus de 250 personnes (Bigard, Ricard, Haribo, Ducros-McCormick, Kerry, Liebig-Campbell, Soleco...). Parmi ces grosses entreprises beaucoup sont dans le domaine des ingrédients (Mane, Robertet, Rousselot) ou des compléments alimentaires (Arkhopharma) et ne sont donc pas représentatives de la typicité du tissu agroalimentaire régional.

L'effectif moyen des entreprises agroalimentaires de la région est de **30 salariés** et l'effectif médian, plus significatif, se situe à **7**. Ces chiffres surévaluent la réalité compte tenu du poids des entreprises des secteurs connexes (ingrédients et compléments alimentaires).

Les établissements du Vaucluse et des Alpes Maritimes ont une taille moyenne supérieure à celle de la région : plus de 40 salariés. La moyenne élevée observée dans les Alpes Maritimes est fortement influencée par les gros sites d'Arkhopharma, de Mane et de Robertet. A l'inverse, dans les Hautes Alpes, les Alpes de Haute Provence et le Var comptent le plus grand pourcentage de petites entreprises avec une médiane à 6.

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

Bouches du Rhône

Vaucluse

Alpes Maritimes

Var

Alpes de Haute Provence

Hautes Alpes



BOUCHES DU RHÔNE

375 établissements

(35 % des établissements agroalimentaires de la région PACA).

9565 emplois permanents

(30 % des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

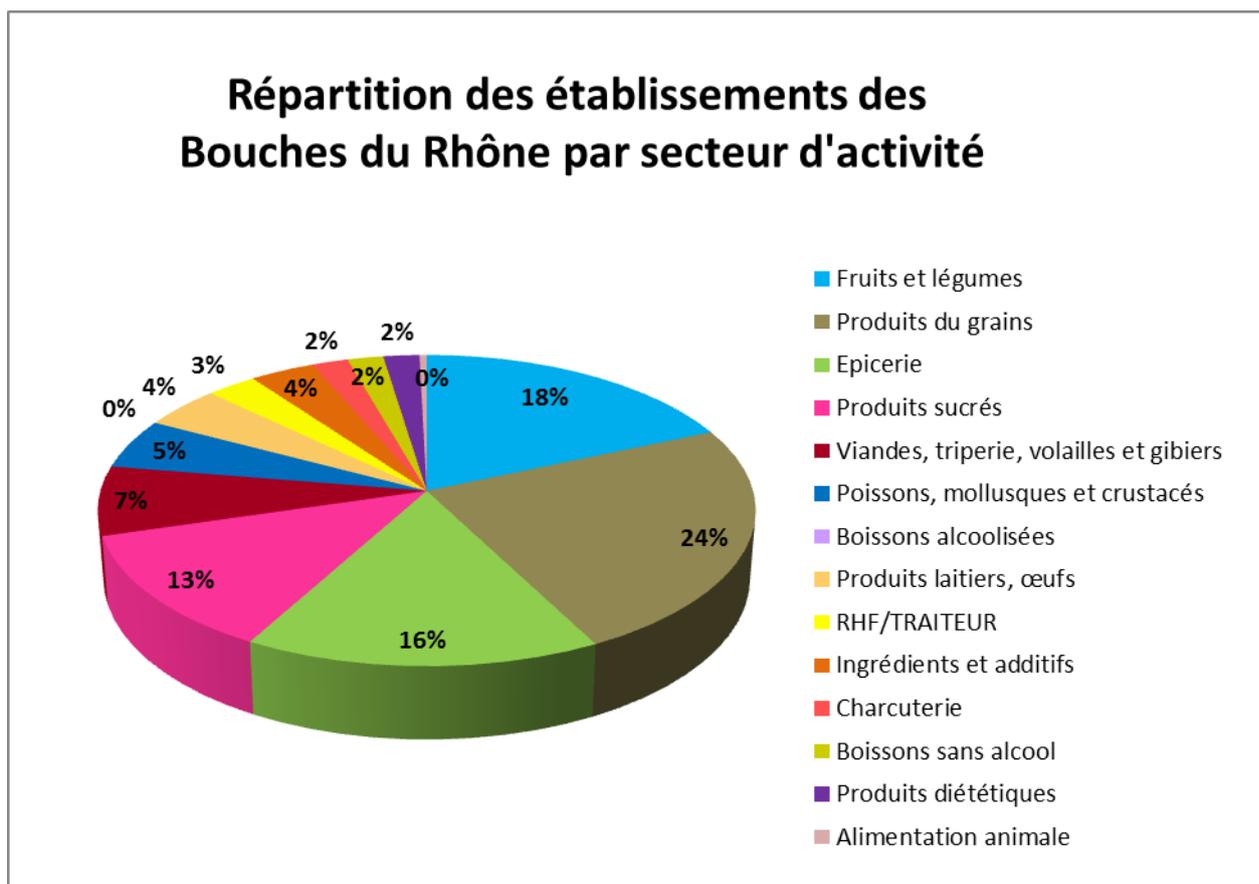
74 % des établissements comptent moins de 20 salariés et forment l'ensemble des TPE.

101 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 2 plus de 250 personnes.

L'**effectif moyen** est de **26** salariés, la médiane est de 7.

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

- les **fruits et légumes** (18.4%) : conditionnement et expédition, conserves,
- les **produits du grain** (24%) : biscuiterie, boulangerie industrielle, pâtes, semoulerie, riz,
- l'**épicerie** (15.6%) : les huiles (olive), les épices, le café,
- les **produits sucrés** (12.4 %) : calissons, nougats, chocolat.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

VAUCLUSE

255 établissements

(24 % des établissements agroalimentaires de la région PACA).

11126 emplois permanents

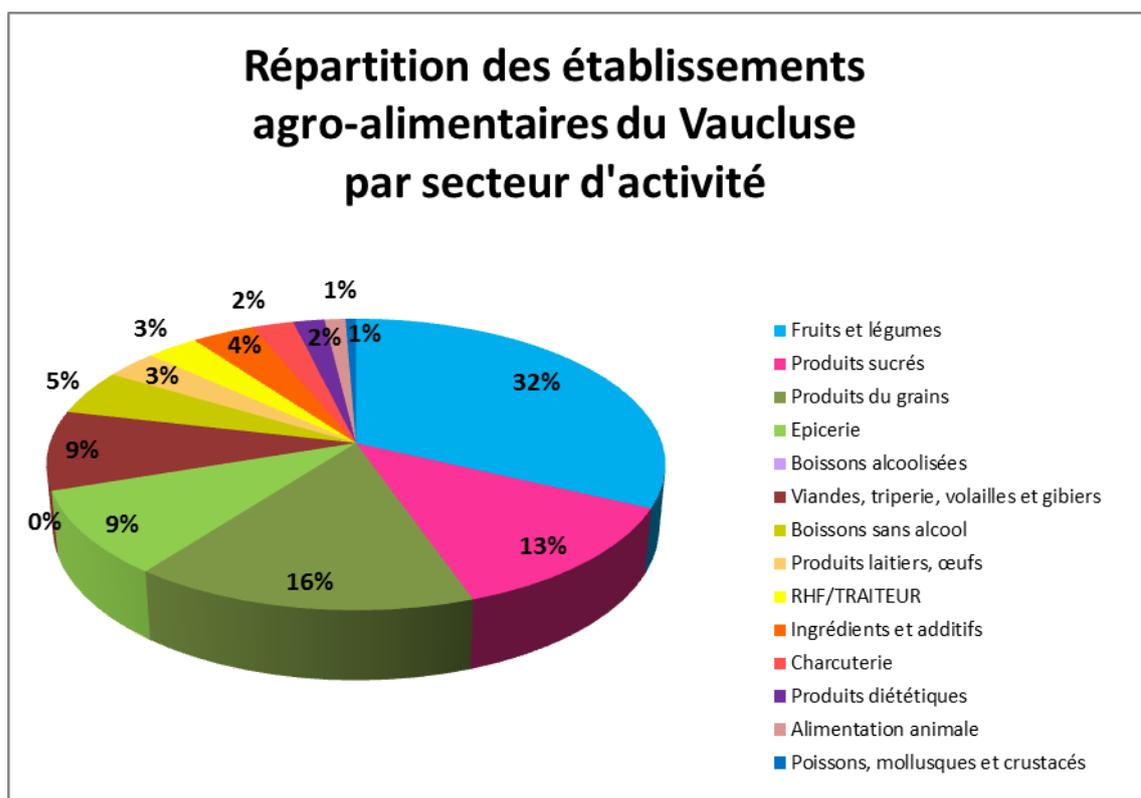
(35% des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

71% des établissements emploient moins de 20 salariés et forment l'ensemble des TPE.

73 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 10 plus de 250.

L'**effectif moyen** est **44** salariés, la médiane est de 7.

Une activité très largement dominée par les **fruits et légumes** (32% des établissements) **et les produits du grain** (16%), et **les produits sucrés** (13 %).



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT – Décembre 2016)

ALPES MARITIMES

137 établissements

(13% des établissements agroalimentaires de la région PACA).

6670 emplois permanents

(21% des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

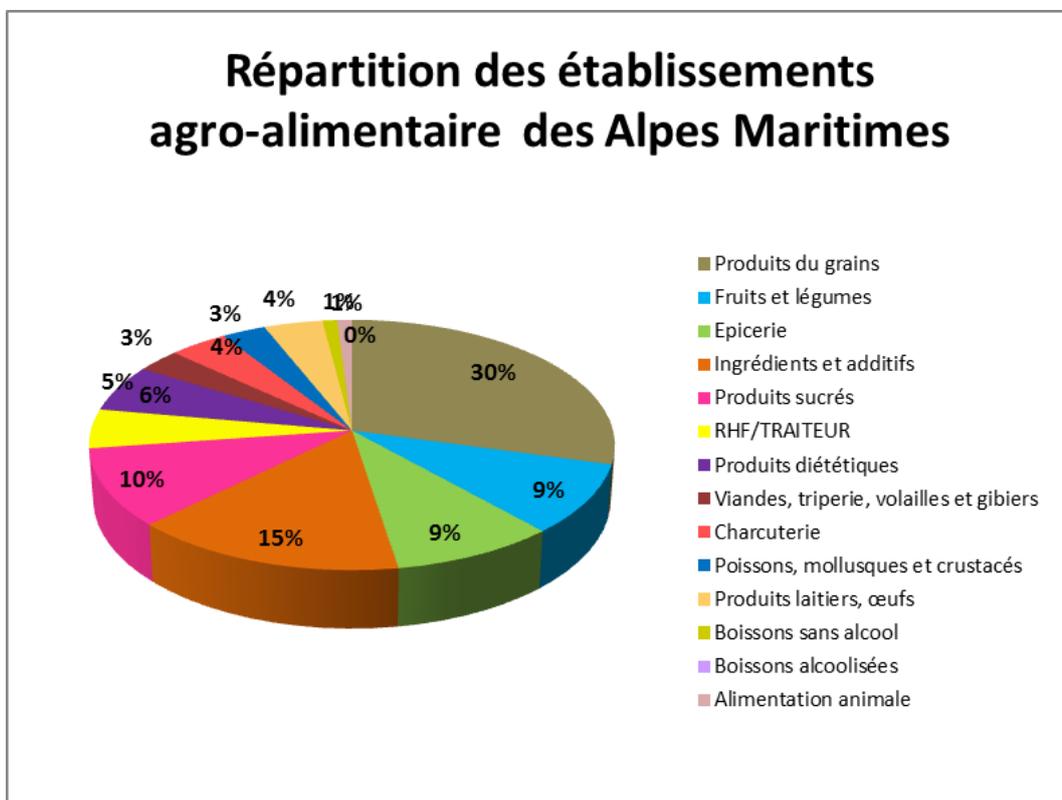
65% des établissements emploient moins de 20 salariés et forment l'ensemble des TPE.

48 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 5 plus de 250.

L'**effectif moyen** est de **49** salariés (lié aux grandes entreprises des ingrédients), la médiane est de 10.

Une activité dominée par les **produits du grain** : fabrication de pâtes fraîches, boulangerie industrielle et biscuiterie (29%), **ingrédients et additifs** (15 %) et **produits sucrés** (10 %), commercialisation (conditionnement/ expédition) et de **fruits et légumes** (9%) et **l'épicerie** (9%)

A noter également la **forte présence des fournisseurs de l'agroalimentaire (Ingrédients) et des compléments alimentaires.**



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Décembre 2016)

VAR

130 établissements

(12% des établissements agroalimentaires de la région PACA).

2706 emplois permanents

(8% des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

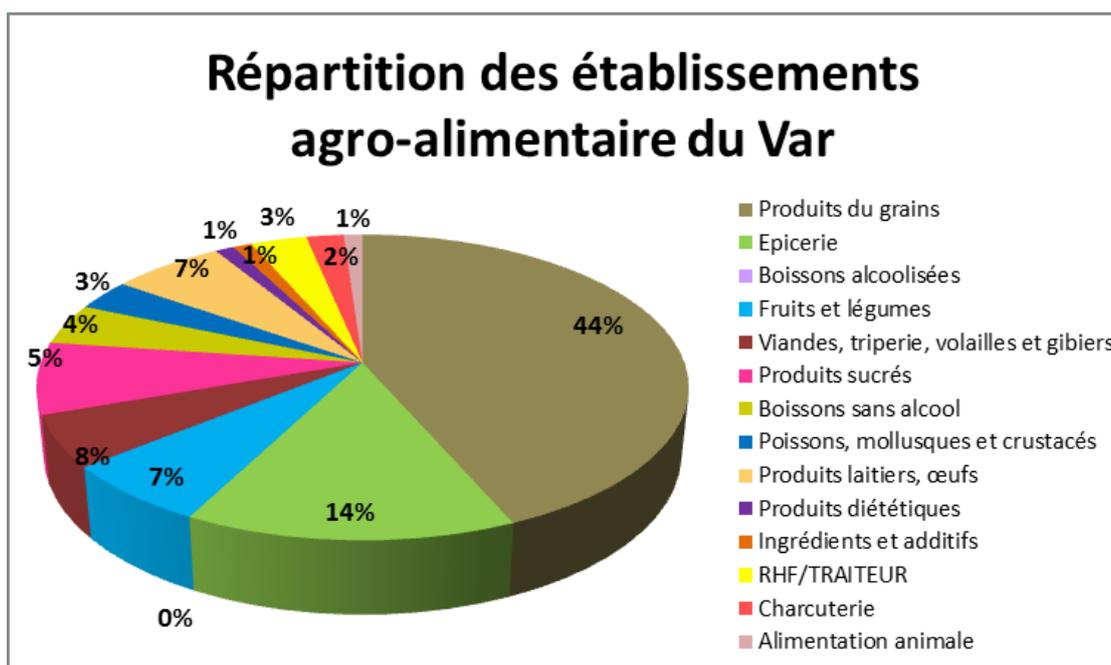
82% des établissements du Var sont des TPE (moins de 20 salariés).

21 entreprises seulement emploient entre 20 et 249 salariés, et 2 entreprises emploient plus de 250 salariés.

L'**effectif moyen** est de **21** salariés, la médiane est de 7.

Une activité dominée (% des établissements) par :

- **les produits du grain** (43%)
- **l'épicerie** (14%)
- **les produits sucrés** (8%)



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Décembre 2016)

ALPES DE HAUTE PROVENCE

104 établissements

(10% des établissements agroalimentaires de la région PACA).

1532 emplois permanents

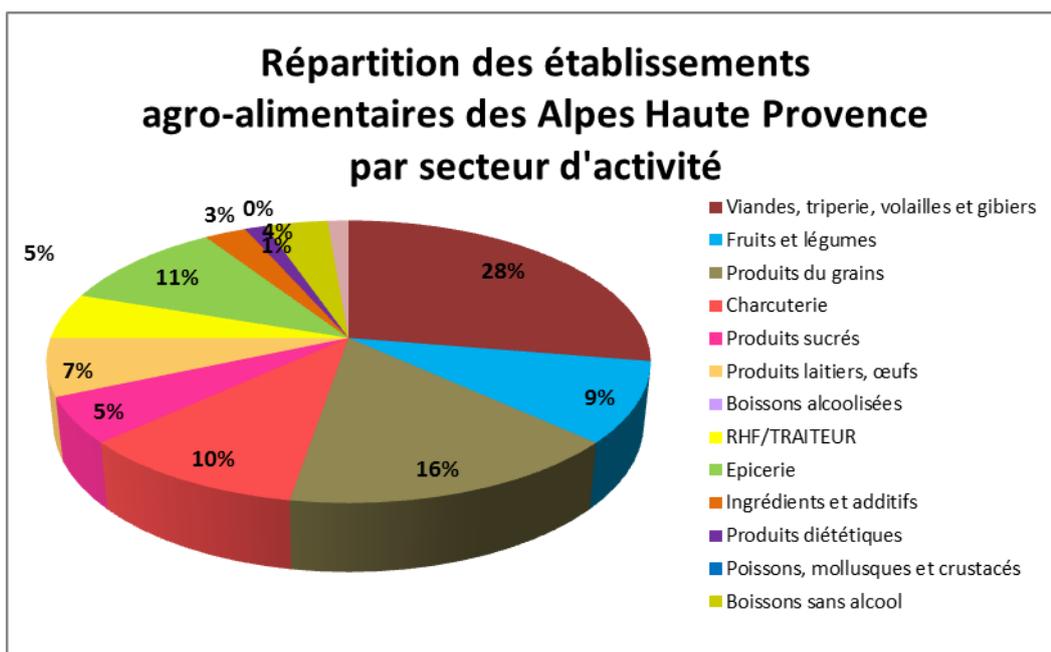
(5% des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

73% des établissements des Alpes de Haute Provence emploient moins de 20 salariés.

Seulement 28 entreprises comptent entre 20 et 249 salariés.

L'**effectif moyen** est de **15** salariés, la médiane est de 7.

Une activité dominée par la **transformation de produits d'origine animale (28%)**: viande, triperie, volailles et gibiers et **Produits du grains (16%)** et **Fruits et Légumes (9%)**.



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Décembre 2016)

HAUTES ALPES

72 établissements

(7% des établissements agroalimentaires de la région PACA).

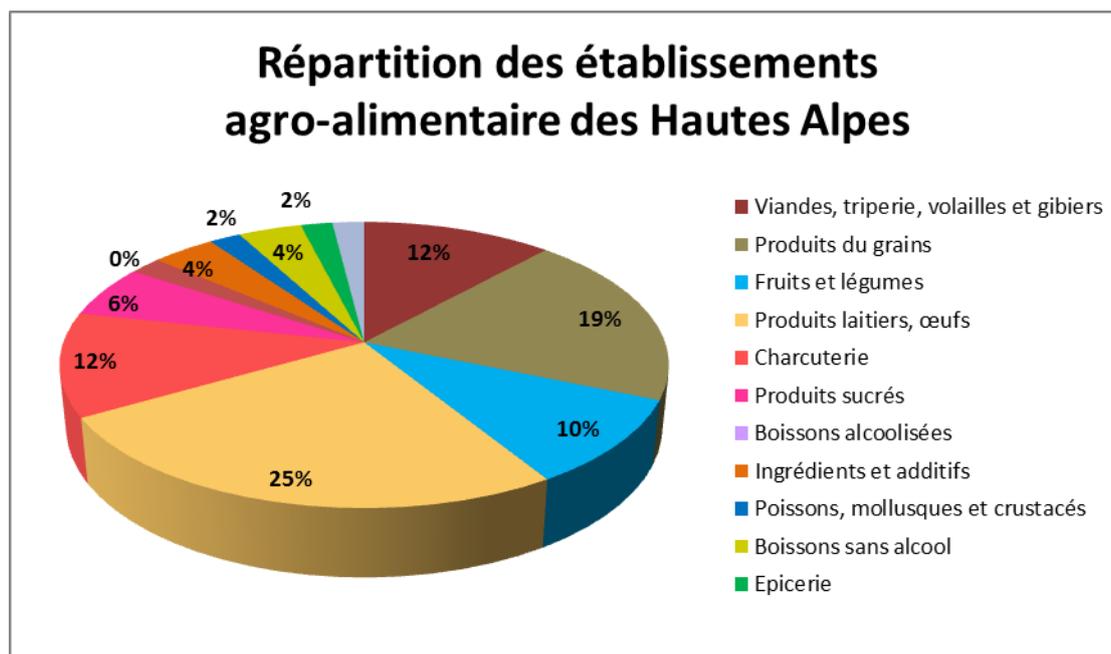
613 emplois permanents

(2% des effectifs de l'industrie agroalimentaire régionale).

88% des établissements sont des TPE (moins de 20 salariés).
Seulement 9 entreprises comptent entre 20 et 249 salariés

L'**effectif moyen** est de **9** salariés, la médiane est de 6.

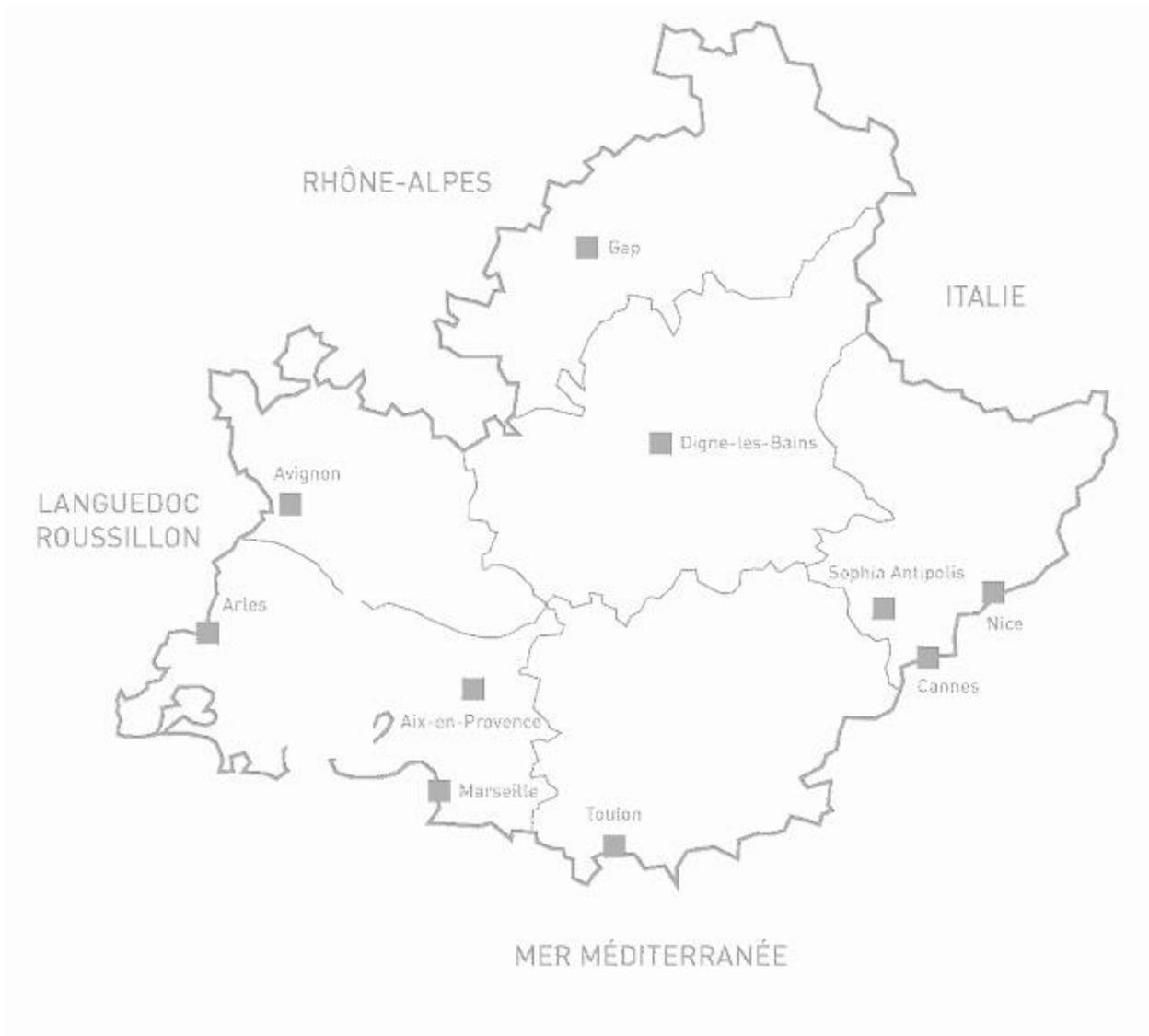
Une activité dominée par **les produits laitiers et œufs** (25%), les **produits du grain** (19%) et **les produits à base de viande** (12%) et les **fruits et légumes** (10 %)



(Source : base Agronet FRIAA/CRITT - Décembre 2016)

Troisième partie :
Les enjeux techniques régionaux portés
par le CRITT Agroalimentaire PACA

Performance industrielle & Innovation
Hygiène, Sécurité des aliments et Traçabilité
Nutrition & Formulation
Environnement
Développement durable
Bio



INTRODUCTION

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

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

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



INNOVATION

Créer pour avancer

L'innovation est un facteur clé de la croissance des entreprises. Les périodes de crise nous rappellent qu'il peut même s'agir d'un élément de survie.

Que l'on parle d'innovation process, d'innovation produit ou d'innovation méthode, elle n'est pas que le fruit de la créativité des services de Recherche & Développement, mais bien le résultat d'un travail collectif. Ce processus fait appel à des compétences diverses que l'on trouve dans un environnement que l'industriel, en quête de nouveauté, se doit de bien connaître.

Que l'on s'intéresse à l'accueil que réservera le marché à notre produit, que l'on désire trouver la technologie la plus adaptée à ce produit ou que l'on ait besoin d'un coup de pouce financier pour booster la R&D, des partenaires existent et sont mobilisables autour des cinq axes suivants:

L'accès au marché :

On ne le dira jamais assez, un produit ne correspondant pas aux attentes des consommateurs ne se vendra pas. La phase d'étude de marché est donc primordiale et ne saurait être oubliée.

La validation technologique :

L'évolution des attentes des consommateurs va amener certaines technologies à se développer, et en contraindre d'autres à disparaître. La demande de naturalité, la sensibilité accrue à l'environnement et au développement durable, le PNNS (recommandations nutritionnelles), les exigences de sécurité sanitaire entre autres poussent les industriels à faire évoluer leurs procédés et leurs recettes. Ces évolutions ne peuvent se faire sans essais, sans validation et s'inscrivent dans un processus **d'étude de faisabilité** précis.

Le financement de l'innovation :

Les pouvoirs publics (BPI France, Conseil Régional) peuvent financer une partie de l'innovation.

L'aspect juridique :

La réglementation attenante aux produits destinés à l'alimentation humaine est complexe et en évolution permanente (étiquetage, Novel Food...). La protection des innovations est aussi un point critique et elle peut pour certaines avancées technologiques se révéler primordiale.

Le CRITT peut vous accompagner sur vos projets d'innovation produit, process ou organisationnelle.

Contact CRITT : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



FORMULATION

Réussissons le passage de la cuisine à l'usine !

Pourquoi formuler ?

La formulation est l'ensemble des connaissances et opérations mises en œuvre lors du mélange d'ingrédients pour obtenir un produit répondant à un cahier des charges précis. Les industriels de l'agroalimentaire formulent tous les jours pour créer de nouveaux produits, contretyper un produit du marché ou modifier un produit de leur gamme. L'objectif peut être alors d'en réduire son coût, modifier son usage, sa cible ou encore de s'adapter à une nouvelle réglementation ou à un nouveau procédé.

Comment formuler ?

Savoir formuler revient à connaître le comportement d'ingrédients réunis ensemble et soumis à un procédé de transformation. Mais le formulateur, compétent en physico-chimie, devra aller au-delà : il devra être un véritable chef d'orchestre entre le marketing (pour la définition du brief ou cahier des charges produit), les fournisseurs et la Recherche (pour l'identification de matières actives et concepts nouveaux), les pouvoirs publics (pour intégrer les contraintes réglementaires) mais aussi les services de production, d'emballages et laboratoires d'évaluation sensorielle. Le passage de la cuisine à l'usine sera son challenge ! Il devra adapter son produit à ce transfert d'échelle.

Quelles sont les tendances ? La naturalité (priorité aux ingrédients naturels et limitation maximale des additifs) et la santé (avec des produits sans gluten, sans sucres, bio, etc) sont toujours porteurs. Mais le marché est également riche de produits gourmands, d'origines nouvelles, adaptés à de nouvelles cibles comme les séniors, ou encore durables (comme par exemple ceux proposant une alternative aux protéines animales, avec céréales, légumineuses, algues, insectes,...).

Les entreprises agroalimentaires possèdent de nombreuses idées de nouveaux produits issues des demandes de leurs clients et de l'analyse de leur marché, et une volonté réelle d'avancer sur ces sujets pour assurer leur développement. Elles ne disposent cependant pas toujours des ressources et compétences pour estimer la faisabilité des projets et les mener à terme. Le CRITT propose d'accompagner les projets de formulation des entreprises en amenant compétences et outils. Alors formulez vos demandes !

Contact CRITT : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Sources de valeur ajoutée

Les dix dernières années ont vu les entreprises agroalimentaires aller puiser leur amélioration dans leurs propres organisations. Cela a été marqué par l'avènement des démarches de performance industrielle, portées par le déploiement des outils du Lean Manufacturing entre autres. Ces méthodes sont encore aujourd'hui en cours de déploiement, comme nous le confirme chaque année le succès de nos journées techniques dédiées aux outils de l'amélioration continue ou au perfectionnement du management de la production.

Des « Hommes Méthodes » sont apparus dans les usines, et il est aujourd'hui assez commun de pouvoir observer des tableaux de bord aux abords des lignes de production et des plans d'actions suivis.

Vers une amélioration continue efficiente et pragmatique :

Ces outils (5S, SMED, TRS, indicateurs...) sont aujourd'hui connus du grand nombre, mais souffrent de leur intégration dans des systèmes de management déjà complexes du fait des systèmes qualité en place, voire des politiques environnementales ou sécurité. L'encadrement intermédiaire, s'il comprend les enjeux de productivité et de qualité, se retrouve souvent perdu dans la paperasserie que ces systèmes ont induite, dans la multiplication des réunions, et se plaint de perdre le contact avec le terrain.

Ces outils peuvent être rendus plus efficaces en travaillant sur les rituels d'animation, sur l'essence même du management, en accélérant les flux de décisions, au plus près du terrain. C'est le début de l'Animation à Intervalle Court, de la chasse aux gaspillages non plus dans les gestes et opérations, mais dans les relations interservices, dans la détection et la correction des sources de défaillance ou de perte de temps, de sens.

Sécurité, environnement, qualité, performance....tout le monde œuvre dans le même sens, avec des outils communs, simples, et que chacun peut s'approprier.

Et le numérique ?

L'industrie agroalimentaire ne pourra pas se permettre de passer à côté de la révolution numérique et technique en cours. Sa partie la plus visible est dans la communication avec les clients, mais les processus productifs sont aussi concernés. Cela passe par la robotisation, de plus en plus accessible, par l'utilisation des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication au plus près des lignes de production.

Contact CRITT : thomas.leroux@critt-iaa-paca.com / catherine.moutte@critt-iaa-paca.com



HYGIÈNE, SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TRAÇABILITÉ

Ensemble pour des aliments plus sûrs

Un contexte réglementaire en pleine évolution

L'Union européenne a simplifié sa politique de sécurité des denrées alimentaires grâce à la mise en application, le 1er janvier 2006, du "**Paquet Hygiène**". Cet ensemble réglementaire a pour objectif d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, soumis ainsi aux mêmes exigences, en officialisant la responsabilité des professionnels et en optimisant les contrôles des autorités sanitaires.

Les objectifs du Paquet Hygiène sont l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments en renforçant les conditions d'hygiène de la fourche à la fourchette ainsi que la responsabilité de l'ensemble des professionnels de la filière agroalimentaire.

Au niveau réglementaire, les entreprises ont également de nombreuses exigences à respecter lors de **l'établissement de leurs étiquettes** et de toute la communication faite envers le consommateur.

De nombreux travaux ont été engagés par la Commission Européenne afin de refondre toutes ces règles d'étiquetage.

Après plus de 3 ans de discussions entre les différentes parties prenantes, le règlement (UE) n°1169/2011 relatif à **l'information du consommateur** sur les denrées alimentaires est paru le 25 octobre 2011 pour une entrée en vigueur le 13 décembre 2011 et une mise en application depuis le 13 décembre 2014.

Il va au-delà de l'étiquetage et parle d'information du consommateur, il prend donc en compte l'ensemble des éléments de communication vers le consommateur.

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

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

Des exigences clients et normatives toujours aussi présentes

Les exigences clients qui pèsent sur les industriels de l'agroalimentaire sont toujours aussi importantes. Elles se traduisent par des demandes, toujours plus nombreuses, de garantie de la sécurité des produits : les industriels doivent ainsi le prouver par des analyses, des audits, une traçabilité efficace et des certifications qualité.

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

ainsi permis d'uniformiser les audits menés par les clients et de diminuer, en théorie, le nombre d'audits clients.

Qu'il s'agisse de l'IFS ou du BRC, ces référentiels évoluent sans cesse.

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

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

On constate également qu'un nouveau schéma de certification prend une place de plus en plus importante dans le paysage, il s'agit du **FSSC 22000**, qui intègre notamment des Programmes prérequis à la norme ISO 22000.

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

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

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

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

Les entreprises agroalimentaires doivent être vigilantes et **anticiper tout dysfonctionnement en termes de qualité et sécurité sanitaire des aliments.**

A ce titre le CRITT est présent auprès des entreprises pour les accompagner sur les pré-requis en matière d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication.

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

Contact CRITT : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



NUTRITION

Exprimons le potentiel de vos produits !

Un consommateur à rassurer

Le consommateur, vivant dans un climat général d'inquiétude depuis quelques années, a besoin d'être rassuré. Il est en attente d'efforts de la part des entreprises : Un **étiquetage compréhensible sur les valeurs nutritionnelles** des produits est attendu par 34% d'entre eux, ce qui arrive en 3^{ème} position derrière l'information sur l'origine géographique et la traçabilité des produits. Le consommateur devient "entrepreneur", il veut être acteur dans ses achats et s'informe davantage sur les caractéristiques des produits. Dans les textes réglementaires, la protection du consommateur est renforcé, il est demandé aux entreprises de donner davantage d'information aux consommateurs pour les aider à faire des choix éclairés.

La nutrition : contrainte ou opportunité pour les IAA

L'industrie agroalimentaire en PACA compte une majorité de PME voire TPE qui ont, comme les plus grandes entreprises, de plus en plus d'attentes à satisfaire simultanément : sanitaires, organoleptiques, économiques, nutritionnelles, éthique/sociales, environnementales, etc. Elles doivent également faire face à un contexte réglementaire de plus en plus complexe, concernant notamment l'étiquetage et la valorisation nutritionnels des produits. Le Règlement 1169/2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires » **impose maintenant la composition nutritionnelle comme mention obligatoire de l'étiquetage** de la majorité des produits préemballés. En complément, l'étiquetage nutritionnel simplifié (de type pastilles de couleur NutriScore) est encouragé par le Ministère de la santé et les associations de consommateurs. Par ailleurs, le Règlement 1924/2006 prévoit que la valorisation des produits soit soumise à la condition du **respect d'une certaine qualité nutritionnelle**. Sur ces points, les IAA de PACA ont besoin d'être aidées afin de ne pas perdre en compétitivité.

Travaillons ensemble pour exprimer le potentiel de vos produits !

Les produits de la région Paca ont des atouts intrinsèques à valoriser, mais ces atouts ne doivent pas être compromis par les transformations industrielles. Les PME/TPE manquent souvent de temps et de ressources pour maîtriser la qualité nutritionnelle de leurs produits. C'est pourquoi des structures telles que le CRITT existent. Grâce à notre connaissance du marché, de l'environnement technique, scientifique et réglementaire, nous vous apporterons des solutions concrètes, pour améliorer et valoriser la qualité nutritionnelle de vos produits.

Contacts CRITT : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com et audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



L'ENVIRONNEMENT

Des contraintes réglementaires croissantes, mais aussi de nouvelles opportunités

Un empilement de contrainte

Pour les grandes entreprises **de plus de 500 salariés**, les contraintes réglementaires environnementales s'empilent :

- Bilan GES pour les entreprises obligatoire depuis décembre 2012.
- Audit énergétique, obligatoire depuis juin 2016

Ces deux audits obligatoires doivent être mis à jour tous les 4 ans.

- obligation de séparation et valorisation des biodéchets pour les gros producteurs, (plus de 10T/an) depuis janvier 2016.

Si elles représentent une contrainte administrative, ces obligations peuvent aussi être l'opportunité d'engager des démarches d'efficacité dans les entreprises.

Ainsi en matière de valorisation des biodéchets, la méthanisation présente un fort intérêt, même si les projets ont de réelles difficultés à émerger.

Cette obligation est aussi l'occasion de se poser la question du coût complet de ses déchets qui est souvent très supérieur à ce que l'on peut imaginer. La réduction, le tri et la valorisation des biodéchets peut donc s'avérer être une bonne opération sur les plans économique et environnemental.

Moins médiatique et un peu oubliée aujourd'hui, la réglementation sur les fluides frigorigènes et notamment la fin du R22 depuis le 01/01/2015 concerne encore certaines entreprises qui ont conservé leurs anciens équipements. Le R404a, fluide jusqu'à présent utilisé dans des installations neuves est déjà sur la sellette avec l'adoption du règlement (UE) 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés en 2014.

Le renouvellement de ces installations très coûteuses demande des connaissances internes ou externes pour construire le cahier des charges qui permettra d'avoir des équipements efficaces, durables et adaptés à ses besoins.

De nouvelles opportunités

Le marché de l'énergie et d'électricité en particulier est en pleine révolution. A première vue la facture des industriels s'alourdit, avec l'augmentation des certaines contributions comme la CSPE. Cependant de plus en plus d'industriels sont éligibles à des exonérations partielles de ces taxes.

L'arrivée du marché de capacité, représente une nouvelle ligne sur les factures, mais en même temps la flexibilité énergétique est une opportunité pour le secteur agroalimentaire qui peut pleinement tirer parti de ses process inertiels comme la production de froid ou de chaud.

L'autoconsommation d'électricité photovoltaïque est également une opportunité pour le secteur agroalimentaire. Elle devient compétitive (sans aide dans certains cas) et permet de figer une partie du coût de son énergie pour 20 ans. Aucun fournisseur ne peut offrir une telle visibilité !

Ces nouvelles solutions nécessitent cependant de bien connaître ses consommations et d'avoir mis les outils et les indicateurs adéquats pour les suivre. Cela demande un peu de compétence et surtout de la volonté car les solutions techniques sont devenues accessibles à tous y compris au plus petites PME.

L'accès à ces informations est donc un facteur de compétitivité important pour ces entreprises.

L'éco-conception

Cette démarche intègre les impacts environnementaux « en amont », dès la **conception du produit et durant tout son cycle de vie**, jusqu'à sa fin de vie.

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

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

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

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

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

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

En complément des actions collectives, **colloques, journées techniques...** et de sensibilisation, le CRITT mène des **actions d'accompagnements individuels** selon les besoins des entreprises.

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

Contact CRITT : yvan.deloche@critt-iaa-paca.com
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

DEVELOPPEMENT DURABLE

Pour donner du relief à la stratégie d'entreprise, grâce à 3 dispositifs complémentaires

D'une façon plus transversale, le CRITT est en mesure d'accompagner les entreprises agroalimentaires sur leur responsabilité sociétale. En effet le CRITT a acquis les compétences de la méthode 3D[®], en cohérence avec l'ISO 26000.

Cette méthode développée par Coop de France et AFNOR, permet d'accompagner les entreprises depuis le diagnostic initial jusqu'à la mise en place d'un plan d'actions, et la rédaction du rapport RSE.

Une opération collective portée par Coop de France et la FRIAA a démarré depuis 2011 sur ce sujet en région PACA, et comporte une vingtaine d'entreprises, de 6 à 150 salariés, de filières diverses (vin, confiseries, confitures, fruits et légumes, céréales) Ce collectif régional fait parti d'un collectif national d'une centaine d'entreprises :



Cette action se déroule en 4 étapes et porte sur 8 critères :

Une action collective en 4 phases...

- **Formation** à la démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises/Organismes
- **Diagnostic** sur la base de la méthode 3D®
- Rédaction d'un **plan de progrès**
- **Valorisation de vos démarches** via le site internet www.generations3d.com
- Participation à des **ateliers d'échanges d'expériences** et de bonnes pratiques



Un diagnostic sur 8 critères (100 questions)



Gouvernance



Economique



Marchés et Clients



Social



Santé/Sécurité au travail



Sociétal



Qualité système et produits



Environnement

D'autres dispositifs peuvent être proposés, en fonction du degré de connaissance en matière de RSE, et des objectifs de l'entreprise :

- Un outil de sensibilisation à la RSE : le parcours performant et responsable en PACA
- Un outil de communication RSE : le label entrepreneur+ engagé

Pour chacun de ces dispositifs, un accompagnement peut être proposé pour mettre en place la démarche de performance globale responsable et durable adaptée aux besoins de l'entreprise.

Contact CRITT : estelle.marin@critt-iaa-paca.com



PRODUITS BIOLOGIQUES

Valoriser vos produits et votre image dans une filière d'excellence

Un marché en croissance rapide

La croissance de consommation des produits biologiques se maintient sur un rythme soutenu à 2 chiffres depuis plusieurs années (+20% en 2016, d'après le bilan Agence Bio). Les produits Bio sont définitivement sortis de la confidentialité. Les français consomment des produits Bio (source : Agence Bio 2016) : 69 % au moins une fois par mois et 15% de manière quotidienne. Le marché, qui pouvait encore être considéré comme une niche il y a quelques années, est désormais investi par tous les opérateurs de la transformation et de la distribution.

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

Une nouvelle réglementation européenne en préparation

La réglementation européenne définissant le cahier des charges de production biologique est entrée en vigueur début 2009. Mais cette réglementation est très mouvante et évolue régulièrement (18 règlements modificateurs depuis 2011). Cette réglementation impose notamment de nouvelles procédures concernant l'étiquetage, le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, etc...

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

Des contraintes à surmonter

Le cahier des charges sur la transformation des produits biologiques impose diverses pratiques, notamment liées à la traçabilité, aux additifs utilisables ou à l'étiquetage. Cependant, les principales difficultés restent la disponibilité de la matière première agricole Bio et la formulation.

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

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

Le Bio : une approche globale

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

Contact CRITT : *cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com*
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Conclusion

Les difficultés auxquelles sont confrontées nos entreprises régionales restent pesantes :

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

Malgré cet environnement défavorable, l'industrie agroalimentaire régionale est toujours en croissance.

Ses 1073 entreprises font preuve de dynamisme économique, d'esprit de différenciation et d'innovation. La cuisine régionale et méditerranéenne est plus que jamais à la mode, portée par les attentes des consommateurs.

Cette vitalité économique des IAA régionales est notamment à mettre au crédit de nos structures socioprofessionnelles : la FRIAA pour les actions de promotion produits et entreprises, le CRITT Agroalimentaire pour l'appui technique, l'IFRIA pour la formation et la gestion des ressources humaines.

Présentation du CRITT et de ses missions

Le CRITT agroalimentaire PACA en quelques chiffres (2016) :

- **513** structures agroalimentaires servies (+8%).
- **811 réponses** aux demandes d'Informations technologiques des entreprises (DIP)
- **560 visites dans les entreprises** par les conseillers du CRITT
- **75 accompagnements** de projets individuels réalisés
- **323 personnes** ont participé aux opérations collectives du CRITT

25 ans d'appui technique aux entreprises de PACA

Suite au programme ~~agro+~~ 2005-2010 et fort des résultats obtenus ces dernières années, le CRITT Agroalimentaire PACA prend un nouveau CAP avec son nouveau programme pluriannuel d'accompagnement des entreprises agroalimentaire régionales. Cette nouvelle stratégie est portée au travers du programme opérationnel **CAP 2016** (Compétitivité Agroalimentaire en Paca 2016).



Ce programme renforce le rôle de partenaire technologique fiable, efficace et réactif du CRITT Agroalimentaire au travers d'une refonte complète des actions proposées et au travers de valeurs affirmées.

NOS VALEURS

Nos conseillers portent les valeurs suivantes dans leurs relations avec les entreprises et dans le cadre de ce programme pluriannuel :

- **Ecoute** pour un service pertinent, ciblé et efficace ;
- **Intégrité et objectivité** pour un service adapté aux besoins ;
- **Réactivité** ;
- **Expertise et compétence** pour des solutions innovantes et performantes

Ces valeurs sont l'ancrage indispensable de nos activités sur le terrain. Elles permettent de travailler en confiance avec les entreprises et d'apporter un service réellement efficace.

NOTRE MISSION

La mission du CRITT est de développer des actions d'accompagnement à l'innovation, de transfert de technologies et d'appui technique pour renforcer le développement économique et la compétitivité des entreprises agroalimentaires régionales.

Cette mission est réalisée grâce un atout important du CRITT : la forte présence de ses conseillers technologiques sur le terrain, dans les entreprises (**560 visites en entreprises agroalimentaires en 2016**).



Ce cœur de métier « Innovation et Transfert de Technologies » se décline au CRITT en :

3 domaines d'applications de l'innovation pour le développement technique :

- *Innovation et développement technique par et sur les procédés,*
- *Innovation et développement technique par et sur les produits,*
- *Innovation et développement technique par et sur les organisations et méthodes.*

L'innovation « procédés » couvre les domaines liés à l'amélioration des outils de production utilisés en agroalimentaire et à leur intégration dans les process des entreprises. Ces innovations vont par exemple concerner les nouvelles technologies de cuisson (nouveaux autoclaves, chauffage ohmique...), de décontamination (hautes pressions,...), de transport, de dosage, l'utilisation de tablettes comme outil d'amélioration continue et de pilotage...

L'innovation « Produit » couvre les domaines, des ingrédients fonctionnels, des additifs et auxiliaires technologiques... Ce domaine est actuellement en évolution vers une recherche de plus de naturalité des produits (arômes et colorants naturels par exemple).

L'innovation sur les méthodes concerne tous les nouveaux systèmes d'organisation industrielle et tous les systèmes de gestion de la production (ERP).

...3 types de services pour les entreprises :

- *Informations techniques vers les entreprises* : l'objectif est là de générer un flux d'informations pertinentes vers les entreprises, au travers de différents outils de communication (newsletter, sites internet, bulletins de veille,...),
- *Mise ne place d'actions collectives de renforcement des compétences technologiques* : on retrouve là les journées techniques sur des sujets technologiques pointus, des colloques, et des réunions d'échanges d'expériences entre les entreprises (valorisation des savoir faire « cachés »).
- *Accompagnements individuels des projets techniques* : des diagnostics aux plans d'action, le CRITT accompagnera individuellement les entreprises dans leurs projets.

...6 thématiques agroalimentaires stratégiques :

- Performance industrielle
- Sécurité des aliments
- Nutrition
- Environnement
- Bio
- Développement Durable

Les compétences du CRITT au service des entreprises Agroalimentaires

↳ La direction



Maurice FARINE
Président
Industriel
Agro-alimentaire



Cyril BERTRAND
Directeur
et Programme bio
Ingénieur
Agro-alimentaire

cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com

↳ Les experts



Catherine LEVESQUE
Sécurité des Aliments,
Hygiène et Traçabilité
DESS

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
Sécurité des Aliments
Ingénieur
Agro-alimentaire

sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Thomas LEROUX
Innovation et Transfert
de Technologies
Ingénieur
Agro-alimentaire

thomas.leroux@critt-iaa-paca.com



Estelle MARIN
Eco-conception/
Développement
Durable
Ingénieur
Agro-alimentaire

estelle.marin@critt-iaa-paca.com



Caroline ROUVEYROL
Nutrition-Santé
Ingénieur
Agro-alimentaire

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Audrey LESTURGEON
Nutrition-Bio
Ingénieur
Agro-alimentaire

Audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Yvan DELOCHE
Environnement
Valorisation des déchets
Ingénieur
Agro-alimentaire

yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

↳ L'assistante



Laure Dupin
Assistante technique
laure.dupin@critt-iaa-paca.com

CRITT AGROALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Cité de l'alimentation, 100 Rue Pierre Bayle

BP 11 548

84 916 AVIGNON cedex 9

Tel: 04 90 31 55 08

Fax: 04 90 31 55 10

Email: critt@critt-iaa-paca.com

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