



Panorama des industries agroalimentaires édition 2016

<http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>



Panorama des industries agroalimentaires

Édition 2016



Élaboré tous les deux ans à l'occasion du Salon international de l'alimentation (SIAL), le Panorama des industries agroalimentaires 2016 est le résultat d'un travail de la direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises en collaboration avec le service de la statistique et de la prospective, la direction générale de l'enseignement et de la recherche, la direction générale de l'alimentation, la direction de la communication et les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Le Panorama fait le point sur la situation des entreprises françaises actives dans les domaines des industries alimentaires et de la fabrication de boissons, respectivement divisions 10 et 11 de la nomenclature d'activité française (NAF rév. 2, 2008).

Le Panorama des industries agroalimentaires 2016 comprend trois parties :

- Enjeux des industries agroalimentaires (présente publication), déclinés en 10 thématiques
- Chiffres et indicateurs clés
- 18 fiches régionales présentant les chiffres clés, le diagnostic ainsi qu'une carte représentant les industries agroalimentaires de la région, en fonction de leur effectif salarié.

L'ensemble du Panorama des industries agroalimentaires 2016 est consultable et téléchargeable sur internet à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>

Contact

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises
Délégation ministérielle aux entreprises agroalimentaires
3, rue Barbet de Jouy
75 349 Paris 07 SP
dmea.dgpe@agriculture.gouv.fr

Sommaire

Le développement des entreprises	7
L'emploi et la formation	19
Les échanges commerciaux et internationaux	37
Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire	49
L'alimentation	61
La sécurité sanitaire des aliments	67
Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires	77
La distribution alimentaire et les relations commerciales au sein de la filière	87
Recherche et développement et Innovation dans les industries agroalimentaires	99
La normalisation	114



Le développement des entreprises

L'agroalimentaire : un secteur d'activité majeur pour la France confronté à de nombreux défis

Les industries agroalimentaires (IAA) transforment en denrées alimentaires les productions végétales et animales issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche. Elles les commercialisent soit à d'autres industries agroalimentaires, soit via des circuits de distribution (grossistes, grandes et moyennes surfaces, commerces de détail, restauration hors domicile), soit directement auprès du consommateur.

Les IAA constituent le premier secteur de l'industrie manufacturière en France avec un chiffre d'affaires de 171 milliards d'euros et 418 332 salariés au 31 décembre 2014 (soit 382 284 salariés en équivalent temps plein). On dénombre environ 17 647 unités légales¹ dont 98 % ont moins de 250 salariés² et 76 % moins de 10 salariés. Elles sont réparties sur l'ensemble du territoire national, le plus souvent au plus près des sources d'approvisionnement en matières premières agricoles. Ces entreprises s'insèrent ainsi non seulement dans des filières de production différentes (céréales, lait, viande, fruits et légumes...) qui ont une organisation et des forces et des faiblesses qui leur sont propres, mais également à différents niveaux dans ces filières, en fonction des

matières premières utilisées (produits agricoles bruts ou semi-transformés, voire ingrédients et produits alimentaires intermédiaires ou PAI) pour aboutir à des produits alimentaires plus ou moins élaborés, en fonction de la demande des consommateurs.

Les IAA françaises possèdent des atouts essentiels sur lesquels elles peuvent s'appuyer pour assurer leur développement, notamment :

- un dynamisme dans la recherche & développement et l'innovation pour mettre sur le marché de nouveaux produits ou de nouvelles manières de produire, source de valeur ajoutée ;
- une performance commerciale à l'international (avec un solde de 8,1 milliards d'euros en 2015, 3e excédent au plan national) associée à une image de la France très positive dans le domaine de l'alimentation, reconnue par l'inscription en 2010 du repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité³ ;
- la possibilité de mettre en avant l'image France grâce aux signes officiels de qualité dont les appellations d'origine qui renforcent le rôle des IAA dans le maillage du territoire.

1. Unité légale (source Insee) : entité juridique de droit public ou privé, personne morale ou personne physique, obligatoirement déclarée aux administrations compétentes (Greffes des tribunaux, Sécurité sociale, Direction générale des impôts...) pour exister. L'unité légale est l'unité principale enregistrée dans le SIRENE (Système Informatique pour le Répertoire des Entreprises et de leurs Établissements).

2. Les statistiques présentées distinguent les tailles d'entreprises uniquement en fonction des classes d'effectifs dans lesquelles se trouvent les unités légales. Une autre classification existe depuis le décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008, utilisant en plus les données comptables des entreprises. Elle considère :

- les micro entreprises : entreprises de moins de 10 personnes et qui ont un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros,
- les petites et moyennes entreprises (PME) : entreprises de 10 à moins de 250 personnes et qui ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 50 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 43 millions d'euros,
- les entreprises de taille intermédiaire (ETI) : entreprises qui n'appartiennent pas à la catégorie des PME et occupent moins de 5 000 salariés et ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 1 500 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 2 000 millions d'euros,
- les grandes entreprises : entreprises n'étant pas classées dans les catégories précédentes.

3. <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

4. Source : Rabobank 2016, Global Dairy Top 20.

5. Source : Insee, enquête OFATS sur 2010 hors secteur bancaire.

Si les IAA occupent une place essentielle dans l'industrie, l'économie et les territoires français, elles sont confrontées, pour assurer leur développement, à de nombreux défis :

- une consolidation nécessaire du secteur qui reste très fragmenté avec de nombreuses petites et moyennes entreprises (PME) qui peuvent souffrir d'une faible rentabilité qui peut handicaper l'accès aux financements nécessaires pour investir, innover, exporter et conquérir de nouveaux marchés ;
- le développement de l'accès au marché export à un plus grand nombre de PME et à des secteurs encore en retrait car les très bons résultats de la France à l'export sont essentiellement le fait de quelques grandes entreprises et du secteur des vins et spiritueux ;
- la reconquête de parts de marché au niveau national dans certains secteurs comme par exemple celui de la viande de volaille, fortement concurrencés par nos voisins de l'Union européenne ;
- le renforcement de la confiance des citoyens et des consommateurs car les IAA souffrent parfois d'une image négative, alimentée par des affaires sanitaires très médiatisées, alors que le système sanitaire français est l'un des plus sûrs au monde ;
- un rééquilibrage des relations commerciales avec l'aval car les IAA subissent une forte pression de la grande distribution et de la restauration collective, très concentrées, source de tensions récurrentes entre les acteurs ; les relations doivent également être renforcées avec l'amont (production agricole) dont le rôle dans la filière est primordial pour l'activité des IAA ;
- l'amélioration de l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire, qui souffrent du déficit d'image du secteur, des conditions de travail parfois pénibles (froid, chaleur, mouvements répétitifs), des salaires sensiblement plus faibles que dans le reste de l'industrie et des perspectives de carrière professionnelle jugées moins intéressantes ;

- la prise en compte de plus en plus nécessaire de l'environnement dans le processus de production au vu des enjeux du changement climatique et de la préservation de la biodiversité avec en particulier l'amélioration de l'efficacité énergétique des IAA et la poursuite de la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la préservation des ressources en eaux, la gestion des risques et impacts des pollutions sur la qualité de l'air et des sols, la gestion et la valorisation des déchets dont la biomasse.

Les IAA françaises sont concurrencées au niveau mondial par les grandes firmes multinationales des pays développés et de plus en plus par celles des pays émergents.

Ainsi, au niveau de l'industrie agroalimentaire mondiale, les grands groupes français sont classés à partir du 11e rang mais occupent les premières places dans plusieurs secteurs. Cinq groupes européens se classent parmi les 15 premiers mondiaux du secteur de l'agroalimentaire et des boissons en 2014 : Nestlé S.A., AB-Inbev, Danone, Heineken et Lactalis (Cf. Graphiques 1 et 2).

Les premiers groupes français dans ce classement mondial sont ainsi Danone (11e position) et Lactalis (14e). Pernod Ricard S.A. suit en 31e position. Dans le classement européen, Danone est en 3e position, Lactalis en 5e, Pernod Ricard S.A. en 12e.

Dans certaines filières, les entreprises françaises occupent les premiers rangs au niveau mondial. Ainsi Lactalis et Danone sont les deuxième et troisième entreprises pour les produits laitiers derrière Nestlé⁴, Pernod Ricard S.A. est le 2e groupe pour les vins et spiritueux, Vivescia (avec Malteurop) et Soufflet sont les deux premiers producteurs de malt et Bonduelle est au 1er rang pour la transformation de légumes.

Si les géants mondiaux sont présents sur notre territoire, les entreprises françaises s'implantent également à l'étranger pour se rapprocher des zones de consommation. Les dernières sources disponibles montrent que, par rapport aux autres secteurs industriels, ce sont les industries alimentaires (hors boissons) qui réalisent le plus fort taux de chiffre d'affaires via des filiales implantées à l'étranger avec plus de 15%, devant le secteur "cokéfaction et raffinage" et l'industrie automobile⁵.





► **Graphique 1 - Classement mondial selon le chiffre d'affaires (en millions de \$) en 2013 des groupes du secteur agroalimentaire et boissons**

Source : OC&C, Les 50 champions mondiaux des produits de consommation 2015 / MAAF



CA : Chiffre d'affaires / *En italique* : estimations

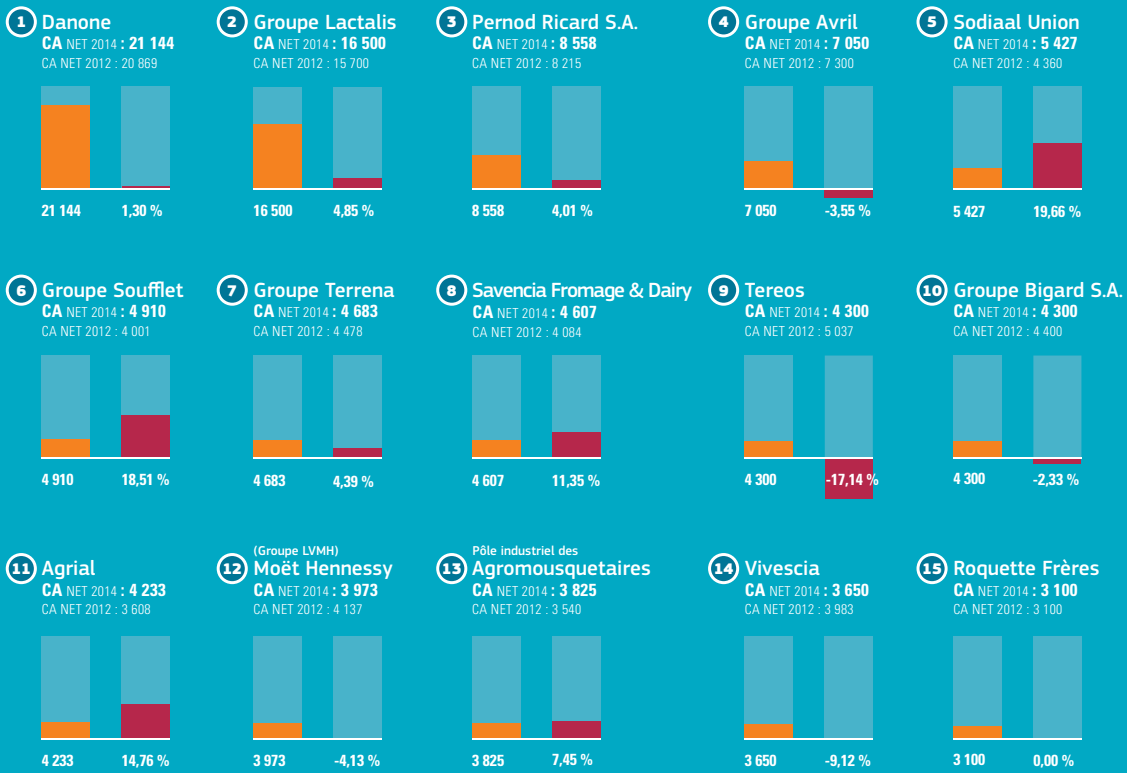
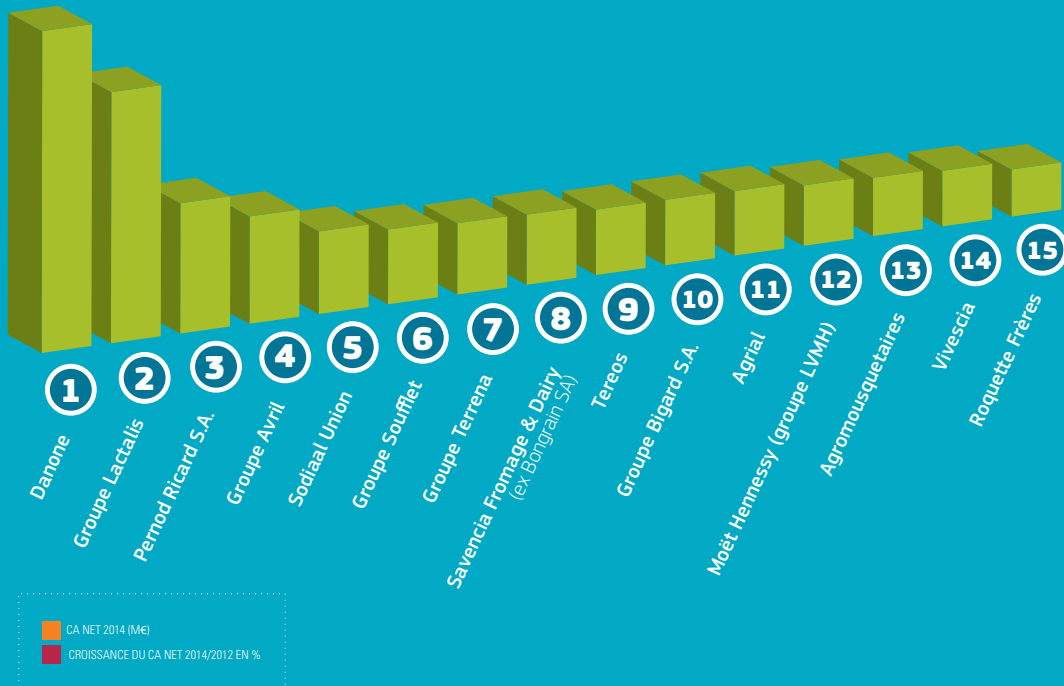
Note : Seul de chiffre d'affaires dans les activités agroalimentaires (hors amont agricole) des groupes a été retenu

<p>1 Nestlé AG SUISSE CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 100 205 CA TOTAL 2014 : 100 205 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 26</p>	<p>2 PepsiCo, Inc. ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 66 683 CA TOTAL 2014 : 66 683 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : ?</p>	<p>3 JBS S.A. BRÉSIL CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 49 102 CA TOTAL 2014 : 49 102 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>4 AB INBEV BELGIQUE CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 47 063 CA TOTAL 2014 : 47 063 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p>5 The Coca-Cola compagny ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 45 998 CA TOTAL 2014 : 45 998 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 5</p>
<p>6 Tyson foods Inc. ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 37 580 CA TOTAL 2014 : 37 580 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>7 Mondelez International Inc. ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 34 244 CA TOTAL 2014 : 34 244 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 16</p>	<p>8 Cargill Inc. ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 34 000 CA TOTAL 2014 : 134 872 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 20</p>	<p>9 Mars Incorporated ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 33 000 CA TOTAL 2014 : 33 000 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 8</p>	<p>10 Archer Daniels Midlands Co ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 31 546 CA TOTAL 2014 : 81 201 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>
<p>11 Danone FRANCE CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 28 100 CA TOTAL 2014 : 28 100 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 12</p>	<p>12 Heineken Holding PAYS-BAS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 25 593 CA TOTAL 2014 : 25 593 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 3</p>	<p>13 WH Group CHINE CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 21 244 CA TOTAL 2014 : 21 244 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p>14 Lactalis FRANCE CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 21 000 CA TOTAL 2014 : 21 000 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 64</p>	<p>15 KRAFT ÉTATS-UNIS CA AGROALIMENTAIRE 2014 : 18 205 CA TOTAL 2014 : 18 205 NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>

Nestlé AG : eaux, boissons, produits laitiers, nutrition et glaces, plats préparés et aides culinaires, chocolat, confiserie et biscuits, petfoods / PepsiCo, Inc : boissons rafraîchissantes sans alcool, produits de grignotage, céréales pour petit déjeuner / JBS : produits à base de viandes / AB INBEV : bière / The Coca-Cola compagny : boissons rafraîchissantes sans alcool, eau embouteillée / Tyson foods Inc. : élevage porcin, bovin et avicole, transformation de la viande, plats préparés à base de viande / Mondelez International Inc. : chocolat et produits de confiserie, transformation du café, biscuiterie, boulangerie industrielle, fabrication de fromages / Cargill Inc. : trituration de graines oléagineuses, nutrition animale, transformation de la viande, ingrédients alimentaires / Mars Incorporated : chocolat et produits de confiserie, alimentation pour animaux de compagnie, riz, plats préparés, boissons / Archer Daniels Midlands Co : trituration des oléagineux et protéagineux, édulcorants, amidon, biocarburants, services agricoles, PAI (produits alimentaires intermédiaires) / Danone : produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile, nutrition médicale / Heineken Holding : bière / WH Group : produits à base de viandes / Lactalis : produits laitiers / KRAFT : boissons, fromages, produits de grignotage

Graphique 2 - Classement des 15 premiers groupes français en 2014 selon le chiffre d'affaires (CA en millions d'euros (M€)) du secteur agroalimentaire et boissons

Source : RIA - octobre 2015 et MAAF



Danone : produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile, nutrition médicale / Groupe Lactalis : produits laitiers / Pernod Ricard SA : vins et spiritueux / Groupe Avril : trituration des oléagineux, nutrition animale, transformation de la viande / Sodiaal Union : produits laitiers / Groupe Soufflet : collecte, négoce et transformation des céréales (meunerie, boulangerie industrielle, malterie) / Groupe Terrena : viande bovine, volaille, lait / Savencia Fromage & Dairy (ex Bongrain SA) : fromages, beurre, crème / Tereos : sucre, amidons, alcool / Groupe Bigard S.A. : viandes transformées / Agrial : légumes 4e gamme, volailles, boissons, produits laitiers / Moët Hennessy (groupe LVMH) : vins et spiritueux / Agromousquetaires : viande bovine et porcine, eaux, boulangerie/pâtisserie, produits "traiteurs" / Vivescia : collecte et transformation des céréales (meunerie, boulangerie, malterie) / Roquette Frères : amidon, sucres et fibres alimentaires, éthanol.



Les coopératives agricoles : 6 groupes coopératifs parmi les 15 premières IAA françaises

En 2012, les organismes coopératifs et leur filiales de droit privé employaient 21% des effectifs salariés des IAA et du commerce de gros agroalimentaires⁶. Le poids du secteur coopératif est très variable selon les secteurs d'activité. Il est important dans les secteurs marqués par des logiques d'organisation de l'approvisionnement et/ou des débouchés (marques, signes de qualité) : transformation et conservation des poissons et crustacés (32%), fabrication de produits laitiers (30%), aliments pour animaux

(29%), industrie de la viande (27%). Depuis plusieurs années, les coopératives agricoles ont tendance, d'une part, à constituer des groupes dont seule la maison-mère est de statut coopératif, les filiales étant soumises au régime des sociétés commerciales et, d'autre part, à se regrouper entre elles par des fusions ou la création de filiales communes. Cela leur permet d'avoir une capacité d'action plus importante pour 1) renforcer leur position en France, comme par exemple Eurial et Agrial qui ont regroupé leurs acti-

tivités laitières en 2015 dans Eurial, 2) réaliser une opération de croissance externe, comme Terrena qui a repris le volailler Doux début 2016, 3) se développer à l'international, comme par exemple InVivo qui a acquis Welgro, spécialiste indonésien de l'aliment complet pour volailles.

Dans le top 15 français, on retrouve six groupes coopératifs : Groupe Avril (4e), Sodiaal Union (5e), Groupe Terrena (7e), Tereos (9e), Agrial (11e), et Vivescia (14e).

6. Source LIFIUS et LIFI 2012, entreprises de l'industrie et du commerce de gros agroalimentaires, hors CUMA, tabac exclu, Dom inclus (derniers chiffres disponibles)

Les entreprises agroalimentaires : point sur les opérations de concentration

Au niveau mondial, la tendance de long terme est que les marchés les plus concentrés, où les entreprises multinationales forment des oligopoles, sont ceux les plus avancés en terme de technologie ou de marketing (produits laitiers ultra-frais, huiles de table, sucre, boissons non alcoolisées, produits de grignotage). Les stratégies employées depuis plusieurs années consistent à simplifier le portefeuille de produits (exemple du groupe Mondelez International) et à les sophistiquer, à s'implanter dans les pays à potentiel de pouvoir d'achat et à répartir les activités fonctionnelles (recherche, ressources humaines, informatique, finance) selon le rapport coûts/avantages des différents pays⁷.

Pour les entreprises, la concentration est un enjeu essentiel pour accéder à une taille critique pour bénéficier d'économies d'échelle, pour rivaliser avec leurs concurrents européens, pour se structurer face à la grande distribution et pour réaliser les investissements nécessaires à l'innovation et à l'internationalisation. Une opération de concentration est constituée par la fusion de deux

entreprises, l'acquisition d'une entreprise par une autre, la prise de participations, la création d'une entreprise commune...

Peuvent être donnés comme exemples d'opérations majeures de concentration au niveau mondial dans le secteur agroalimentaire au cours de la période 2014-2016 les cas suivants :

- reprise annoncée de SABMiller par AB InBev dans le secteur de la brasserie pour 94 milliards d'euros, à la condition de céder en grande partie les activités européennes de SABMiller (marques Peroni, Grolsch et Meantime) ;
- fusion des groupes H. J. Heinz Company et Kraft Foods Group pour donner naissance à The Kraft Heinz Company, susceptible de devenir le n°5 mondial de l'agroalimentaire, avec un chiffre d'affaires estimé à 25,5 milliards d'euros ;
- fusion des activités café de Mondelez et D.E. Master Blenders 1753 en une nouvelle entité, baptisée Jacobs Douwe Egberts (JDE), qui représentera plus de cinq milliards d'euros de chiffre d'affaires.

La dynamique de concentration des industries agroalimentaires en France peut être illustrée par le nombre d'opérations de concentration recensées dans la presse professionnelle. Le graphique 3 reprend les opérations relevées depuis 2005. En 2014 et 2015, parmi les 254 opérations de concentration, les secteurs les plus concernés sont :

- produits laitiers, glaces (34 accords) ;
- charcuterie, traiteur, plats cuisinés (25) ;
- biscuits, pâtisseries, boulangerie (23) ;
- fruits & légumes, conserves, confitures, 4e gamme, divers (23) ;
- céréales, meunerie, malterie (20) ;
- vins & spiritueux (15) ;
- PAI⁸, ingrédients (14).

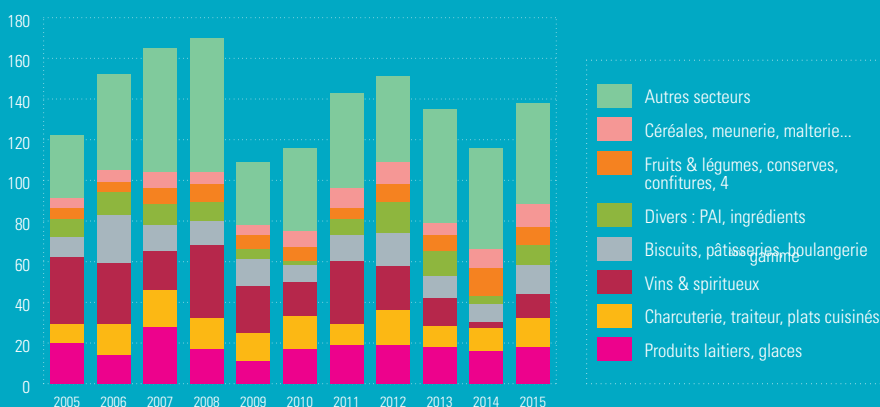
7. Le système alimentaire mondial, Jean-Louis Rastoin et Gérard Ghersi, 2010 ; Les multinationales dans le système alimentaire, Jean-Louis Rastoin, Ceras, revue Projet n°307, novembre 2008.

8. Produit Alimentaire Intermédiaire : produit ayant subi au préalable un ou plusieurs traitements industriels avant d'être utilisés dans le processus de production d'un aliment.



► **Graphique 3 - Nombre d'opérations de concentration dans les industries agroalimentaires**

Source : Agra Alimentation, traitement MAAF



L'autorité de la concurrence

Créée par la loi de modernisation de l'économie n°2008-776 du 4 août 2008, l'Autorité de la concurrence succède au Conseil de la concurrence, qui avait été institué par l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986. Elle est une autorité administrative indépendante, spécialisée dans le contrôle des pratiques anticoncurrentielles, l'expertise du fonctionnement des marchés et le contrôle des opérations de concentration. D'un point de vue réglementaire, une opération de concentration est réalisée lorsque deux entre-

prises antérieurement indépendantes fusionnent, lorsqu'elles créent une entreprise commune ou lorsqu'une entreprise prend le contrôle d'une ou plusieurs autres. Sous certaines conditions, notamment de chiffre d'affaires, une opération de concentration doit être soumise à l'examen de l'Autorité de la concurrence. Depuis sa création, elle a autorisé 85 projets d'opérations de concentration dans le secteur des industries agroalimentaires, dont 6 en 2015 et 8 au cours du premier semestre

2016. Tous les projets ont été acceptés et seuls six ont été acceptés sous réserve de la mise en œuvre d'engagements. Par exemple, dans le cadre de la prise de contrôle conjoint de la société Groupe Aqualande, active dans la production de truite fumée, par la société Labeyrie Fine Foods et la coopérative agricole Les Aquaculteurs Landais fin 2015, les opérateurs se sont engagés notamment à commercialiser un volume minimum de truites éviscérées à un autre transformateur.

Le financement des entreprises agroalimentaires

9. Source : Banque de France.

10. Source : Agreste - Mémento IAA 2013.

Les entreprises agroalimentaires, comme toutes les autres entreprises, ont besoin de capitaux pour financer leur création, leur développement (croissance organique ou externe par acquisition d'autres entreprises) et renouveler leurs équipements productifs. Elles peuvent d'abord utiliser leurs capacités financières internes pour s'autofinancer, en utilisant leurs bénéfices mis en réserves, ou avoir recours à des sources de financement externes⁹ :

- endettement bancaire à court terme (ex : crédits de trésorerie) ou à long terme pour financer leurs investissements ;
- crédits interentreprises par le biais des délais de paiement accordés par entreprises avec lesquelles elles ont des relations commerciales ;

- augmentation de capital (par création de titres de propriété de l'entreprise donnant droit à une rémunération, les dividendes) ;
- marchés financiers, notamment pour les plus grandes entreprises, afin de diversifier leurs sources de financement et de lever davantage de fonds : obligations (titres de créances avec intérêts faisant l'objet d'une cotation) ou actions cotées en Bourse.

En France, plus des deux tiers des entreprises agroalimentaires de plus de 10 salariés (hors artisanat commercial) sont à la recherche d'un financement, sous la forme de prêt bancaire dans plus de 90% des cas. Elles cherchent principalement à financer le maintien de leur activité, leur croissance en France, l'innovation et la recherche et développement¹⁰.

Selon leur taille ou leur secteur, les entreprises n'ont pas les mêmes difficultés de financement. Les petites entreprises n'ont souvent pas la capacité de développer des compétences internes sur les questions de financement et n'ont souvent qu'un ou deux interlocuteurs externes sur ces sujets : leur expert comptable et leur banquier. Les PME plus importantes ainsi que les entreprises de taille intermédiaire (ETI) ont davantage de ressources pour traiter ces questions. Ceci étant, pour les aider dans leurs relations avec les banques, les entreprises peuvent s'appuyer sur les équipes régionales de la Médiation du crédit aux entreprises (voir l'encadré).



La Médiation du crédit aux entreprises¹¹

Créée au plus fort de la crise financière, la Médiation du crédit est un dispositif public qui vient en aide depuis 2008 à toute entreprise qui rencontre des difficultés avec un ou plusieurs établissements financiers (banques, crédit bailleurs, sociétés d'affacturage, assureurs-crédit...). Cette mission est depuis le 15 janvier 2015 confiée à Fabrice PESIN. La Médiation du crédit est conduite sur tout le territoire dans le respect des règles de confidentialité et du secret bancaire, par 105 Médiateurs du crédit qui sont les directeurs de la Banque de France en métropole, et les directeurs des

instituts d'émission en Outre-mer. Son intervention auprès des établissements financiers repose sur un Accord de place établi entre l'État, la Médiation du crédit aux entreprises, la Banque de France, la Fédération Bancaire Française (FBF) et l'Association française des sociétés financières (ASF). Le cadre d'intervention et de collaboration entre les équipes de la Médiation du crédit et les établissements financiers pour le traitement des dossiers en médiation y est précisément établi. L'intervention de la Médiation du crédit auprès des assureurs-crédit

repose sur une Convention d'assurance-crédit établie entre l'État, la Médiation du crédit et les principaux assureurs-crédit. Ces derniers se sont engagés à garantir le traitement rapide et concerté des dossiers des entreprises en médiation, à ne pas pratiquer de décotes sectorielles et à expliquer et motiver toute réduction ou résiliation de garantie. Sur les 1 800 dossiers, tous secteurs d'activité confondus, instruits et clos en 2015 par la Médiation du crédit aux entreprises, le taux de réussite s'est élevé à 62 %.

11. <http://www.economie.gouv.fr/mediateurcredit>

Les nouveaux modes de financement des entreprises

Avec la crise financière de 2008-2009 et le renforcement de la réglementation prudentielle et fiscale bancaire qui a tendance à contracter l'offre de crédit, de nouveaux modes alternatifs de financement auxquels peuvent souscrire les entreprises agroalimentaires se développent. Par exemple, le marché obligataire du High yield (haut rendement) pour des montants supérieurs à 100 millions d'euros, les émissions obligataires mutualisées (type Micado) ou les fonds obligataires (ex: Novo), le financement participatif (ou crowdfunding) pour les plus petits projets et l'amorçage. Le groupe Danone a ainsi effectué des émissions obligataires sur le marché du placement privé européen et a levé un milliard d'euros en 2013 et 1,3 milliards puis 750 millions d'euros en 2015.

Mesures en faveur du financement des entreprises de la loi pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques¹²

La loi du 6 août 2015 contient des dispositions en faveur du financement des entreprises :

- la possibilité pour les assureurs-vie de construire des contrats investis notamment en parts de fonds de capital investissement, qui investissent en titres non cotés de PME, ce qui n'existait pas avant (au moment de la clôture du contrat il fallait que soit versée à son bénéficiaire la valeur en euros de ce contrat dans un délai très court de deux mois, il était donc trop difficile pour les assureurs de proposer des contrats dits en unités de compte (UC) investis en titres financiers qu'ils n'étaient pas capables de liquider sur un marché dans ce délai). Un premier contrat d'assurance-vie « capital-investissement » a été lancé le 5 juillet 2016.
- le décret n° 2016-501 du 22 avril 2016 relatif aux prêts entre entreprises prévoit que les entreprises peuvent se prêter jusqu'à 50% de leur trésorerie excédentaire dans la limite de 10 millions d'euros, 50 millions d'euros ou 100 millions d'euros pour les prêts ac-

cordés respectivement par une petite ou moyenne entreprise, une entreprise de taille intermédiaire ou une grande entreprise¹³. Cette pratique est encadrée pour éviter notamment qu'elle soit utilisée pour contourner la réglementation en matière de délais de paiement.

- l'ordonnance n° 2016-520 du 28 avril 2016 relative aux bons de caisse permet l'intermédiation de ces derniers, en vue d'une diversification des sources de financement des entreprises. Une nouvelle classe d'obligations simplifiées a été introduite à cette occasion : les « minibons ». Ils feront l'objet d'une intermédiation sur les plateformes internet de financement participatif (CIP). Les entreprises auront ainsi accès à des quasi-émissions obligataires, ce qui leur était jusqu'à présent interdit. Ces émissions pourront atteindre un montant fixé par décret de 2,5 millions d'euros sur 12 mois. Les minibons pourront être souscrits tant par des particuliers que par certains acteurs institutionnels.

12. <http://www.economie.gouv.fr/loi-croissance-activite>

13. Selon les définitions de l'article 3 du décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008.



Bpifrance, la banque publique d'investissement, renforce son rôle dans le financement des entreprises

Depuis sa création en 2013, Bpifrance, détenue à part égale par l'État et la Caisse des Dépôts et Consignations, intervient dans le secteur agricole et agroalimentaire. Elle constitue un interlocuteur privilégié pour les entreprises et leur propose un continuum de financement à chaque étape clé de leur développement et de façon adaptée aux spécificités locales, grâce à ses 42 implantations régionales et dans les territoires d'outre-mer (90% des décisions de financement sont prises en région).

Mis à part son action spécifique en soutien à l'innovation, Bpifrance accompagne les entreprises dans leurs besoins de financement aux côtés des banques privées, de l'amorçage jusqu'à la cotation en bourse, en crédit, en garantie et en fonds propres avec les outils suivants :

- **trésorerie** : mobilisation des créances détenues sur l'État, les collectivités ou les grandes entreprises ; préfinancement des principaux crédits d'impôts, notamment du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE) ;

- **prêts de développement** : prêts longs et patients sans prise de garantie (ex : prêts participatifs) pour financer l'immatériel et le besoin en fonds de roulement ;
- **cofinancement** aux côtés des banques pour les investissements des entreprises : prêts à long et moyen terme, crédit bail mobilier et immobilier ;
- **garantie** : garantie des prêts bancaires des TPE/PME dans les phases risquées (création, reprise, développement...), garantie des crédits-baux, garantie publique à l'export gérée pour le compte de l'État, garantie des prêts bancaires de renforcement de la trésorerie ;
- **fonds propres** : prise de participation directe (en minoritaire) en fonds propres ou quasi-fonds propres le plus souvent aux côtés de fonds privés nationaux ou régionaux ou participation indirecte via des fonds sectoriels ou non.

En 2015, Bpifrance a accordé 194 millions d'euros de prêts bancaires à 282 entreprises du secteur agroalimentaire, 291 millions d'euros de garanties à 2 310 entreprises de ce

secteur et 13 millions d'euros de financement court terme (mobilisations de créances) à 127 entreprises. Quant au préfinancement du CICE, il s'est élevé à 20 millions d'euros sur la période et a concerné 570 entreprises. Les opérations réalisées avec le secteur agroalimentaire représente 4% de l'activité de Bpifrance.

Pour le financement en capital, Bpifrance peut intervenir :

- en entrant directement dans le capital des entreprises, comme cela a été fait par exemple avec Limagrain (semences, produits céréaliers), Soprol (trituration, raffinage et conditionnement des oléagineux, biodiesel), Grimaud (sélection génétique animale multi-espèces), Naturex (ingrédients naturels pour l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique) ;
- en entrant au capital de fonds directs partenaires (au nombre de 250) ;
- en gérant et/ou finançant 15 fonds de fonds qui investissent dans des fonds d'investissement.

Zoom sur les fonds d'investissement intervenant dans le secteur agroalimentaire

Fonds sectoriels spécialisés dans le secteur agricole et agroalimentaire

IDIA Capital Investissement, filiale du Crédit Agricole

1,1 milliards d'euros d'encours gérés (hors fonds de fonds) dont 724 M€ dans le capital d'accompagnement agricole et agroalimentaire et 316 millions d'euros dans les investissements viticoles
Investissement en fonds propres ou quasi-fonds propres compris entre 2 et 50 millions d'euros (minoritaire seul ou majoritaire en partenariat avec d'autres fonds) sur une durée de 5 à 7 ans
Cibles : PME/ETI d'une valeur d'entreprise comprise entre 15 et 500 millions d'euros
107 participations

SOFIPROTEOL, société de financement et de développement du groupe Avril

330 millions d'euros de fonds propres
Investissement en fonds propres en minoritaire et prêts dans l'intégralité de la chaîne agro-industrielle et agroalimentaire.

UNIGRAINS, investisseur indépendant, détenu majoritairement par la profession céréalière

1,1 milliards d'euros de fonds gérés
160 participations pour 470 millions d'euros (plus de 1000 participations depuis sa création)
Investissement cible compris entre 0,5 et 50 millions d'euros sur une durée de 5 à 8 ans
investissements réalisés dans des Fonds dédiés à l'agroalimentaire et à l'agro-industrie au Maroc, en Inde, en Afrique et au Brésil.

AGROINVEST , créée par Sofiproteol et le Crédit Agricole aux côtés de Bpifrance	98 millions d'euros de fonds gérés Accompagnement des entreprises de taille moyenne (10 à 200M€ de CA) 8 participations réalisées dans l'agroalimentaire depuis sa création Intervention minoritaire en capital et quasi-fonds propres de 3 à 10 millions d'euros sur une durée de 4 à 8 ans
CREAGRO , société de capital risque créée par Sofiproteol et Bpifrance qui investit dans des entreprises innovantes	17 millions d'euros de fonds gérés 20 investissements réalisés depuis sa création Intervention en phase de création et de lancement de l'entreprise Investissement cible compris entre 0,15 et 1,5 millions d'euros
CEREA Mezzanine II , fonds géré par CEREA Partenaire, filiale d'Unigrains	127 millions d'euros Intervention en accompagnement d'investisseurs majoritaires en capital, pour assurer le financement mezzanine ¹⁴ dans des situations diverses Durée de 2 à 7 ans, investissement cible compris entre 2 et 15 millions d'euros dans des PME françaises ou européennes d'une valeur d'entreprise entre 15 et 300 millions d'euros
CEREA Capital , fonds géré par CEREA Partenaire, filiale d'Unigrains	130 millions d'euros Investissement en capital, majoritaire ou co-majoritaire, dans des opérations de recomposition d'actionariat ou d'acquisitions Durée de 3 à 7 ans, investissement cible compris entre 3 et 15 millions d'euros dans des PME françaises ou européennes d'une valeur d'entreprise entre 15 et 150 millions d'euros
CEREA Capital II , fonds géré par CEREA Partenaire, filiale d'Unigrains	Investissement en capital dans des PME d'une valeur d'entreprise entre 20 et 200 millions d'euros
KASSIOP INVEST , créé en avril 2014 par Terrena	Objectif : accompagner la croissance des différentes entités du groupe et favoriser le développement de filiales, participations et de partenariats stratégiques
CapAgro Innovation , créé en avril 2014 par Sofiproteol, Téréos, Bpifrance, Crédit Agricole, Capital Investissements et Finance (CACIF) et AG2R-La Mondiale	Doté de 60 millions d'euros Investissement en capital dans les entreprises innovantes de l'agriculture, l'agroalimentaire, la chimie et les énergies renouvelables Investissement cible compris entre 1 et 5 millions d'euros
Sofiprotéol Dette Privée , créé en juillet 2016 par Sofiprotéol et la société d'investissement Tikehau IM	Doté de 100 millions d'euros (objectif 200 millions d'euros) Fonds de prêt à l'économie pour financer le développement des entreprises du secteur agro-industriel et agroalimentaire de toutes tailles à travers des dettes in fine ou de financements d'acquisitions avec effet de levier.

Par ailleurs, certains réseaux d'investisseurs se sont spécialisés dans l'alimentaire, tel AliDev Angels qui finance des entreprises innovantes en démarrage ou à fort potentiel dans la transmission d'entreprises, avec une prise de participation dans le capital de 10 000 à 200 000 € sur une durée de 5 à 7 ans.

Fonds d'investissement généralistes qui s'impliquent dans le secteur agroalimentaire

ARKEA Capital Investissement, filiale du groupe Crédit Mutuel ARKEA, intervient en tant que minoritaire, seul ou en co-investissement dans des opérations de capital développement ou capital transmission de PME dans tous les secteurs d'activité dont l'agroalimentaire. Les investissements sont compris entre 1 et 10 millions d'euros avec une majorité entre 1 et 5 millions d'euros sur une durée entre 5 à 10 ans (exemples dans les IAA : Hénaff, Groupe SILL).

PAI Partners effectue des investissements de prise de contrôle majoritaire dans le cadre de LBO (Leverage Buy-Out¹⁵) pour des montants entre 100 et 300 millions d'euros (exemples dans les IAA : R&R Ice Cream, United Biscuits, Panzani Lustucru).

MBO Partenaires intervient dans le cadre de participations minoritaires ou majoritaires d'entreprises dont la valorisation se situe entre 5 et 75 millions d'euros

pour des investissements unitaires compris entre 1 et 18 millions d'euros. (exemples dans les IAA : Roland Monterrat (cédé) / COFIGEO)

QUALIUM Investissements, filiale de la Caisse des Dépôts et Consignations, intervient en fonds propres en majoritaire pour un montant compris entre 20 et 75 millions d'euros, dans des PME à fort potentiel de développement valorisées entre 40 et 250 millions d'euros et peut participer à des transactions majoritaires jusqu'à 500 millions d'euros. (exemples dans les IAA : Poult, Quick).

EQUISTONE Partners Europe accompagne des PME ayant des projets de croissance avec des valeurs d'entreprises principalement comprises entre 50 et 300 millions d'euros. au travers de prises de contrôle majoritaire aux côtés de l'équipe de direction (exemples dans les IAA : Charles et Alice, Mademoiselle Desserts).

14. Le financement mezzanine est intermédiaire entre l'emprunt et les capitaux propres. La dette mezzanine est une dette subordonnée non cotée et souscrite par des fonds spécialisés. Les titres hybrides (OBSA, obligations convertibles, ORA, bons de souscription d'actions) sont généralement utilisés comme supports. Le remboursement de cette dette intervient après celui de la dette senior (bancaire).

15. En français "acquisition par emprunt" : opération consistant à financer une fraction du rachat d'une entreprise en ayant recours à l'endettement bancaire ou obligataire, ce qui permet d'augmenter la rentabilité des capitaux propres. La dette d'acquisition, bancaire ou non, est remboursée par une ponction plus importante sur les flux de trésorerie de la société achetée.



16.
<http://www.strategie.gouv.fr/publications/rapport-2015-comite-de-suivi-credit-dimpot-competitivite-emploi>

Pacte de responsabilité et de solidarité

Avec l'objectif de restaurer la compétitivité, redresser l'industrie, la croissance et l'emploi, le Gouvernement a mis en place le Pacte national pour la croissance, la compétitivité et l'emploi puis le Pacte de responsabilité et de soli-

darité (PRS). Parmi les mesures intégrées au pacte, le Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) a pour objectif d'alléger les coûts des entreprises à hauteur de 4% en 2013, 6% à partir de 2014, de la masse salariale brute

en-dessous de 2,5 SMIC. Pour les coopératives agricoles et les IAA, l'ensemble des mesures devraient représenter près de deux milliards d'euros d'allègement de charges sociales et fiscales en 2017 :

Impacts du CICE et du pacte de responsabilité et de solidarité, en millions d'euros

Source : MAAF (données provisoires)

Coopératives agricoles et IAA	2012	2014	2015	2016	2017
Allègements de cotisations patronales	792	815	948	1 054	1 093
CICE		403	627	631	635
Abattement d'assiette de la C3S			48	86	86
Total des allègements de charges sociales et fiscales	792	1 218	1 623	1 771	1 814

Selon France Stratégie, qui reprend les données de l'enquête de conjoncture de l'INSEE¹⁶, les entreprises de l'industrie agroalimentaire

sont 39% en juillet 2015 à déclarer que le CICE aura un effet sur leur niveau d'emploi. 53% du montant du CICE serait destiné à accroître le

résultat d'exploitation et pour 73% des entreprises, ce montant supplémentaire sera destiné majoritairement à l'investissement.

Les aides financières publiques à l'investissement des IAA

17. Voir la fiche « Recherche et développement et innovation » du Panorama sur le PIA et les autres appels à projets dédiés aux IAA.

Pour soutenir le développement des entreprises, les pouvoirs publics (Union européenne, Etat, collectivités locales, en particulier les Conseils régionaux) ont mis en place des dispositifs de soutien qui s'inscrivent dans le cadre de la réglementation communautaire en matière d'aides d'État, réformée en profondeur en 2014.

Certains types d'aides sont destinés spécifiquement aux entreprises agroalimentaires :

- les dispositifs de FranceAgriMer :
 - de 2012 à 2014, plusieurs programmes ont permis de financer des projets d'investissement : plan stratégique de la filière laitière (9,7 millions d'euros sur 33 projets), plan abattoir (5,6 millions d'euros sur 29 projets), plan volailles (4,3 millions d'euros sur 17 projets) et aides aux investissements matériels (4 millions d'euros sur 34 projets) et immatériels (0,3 millions d'euros sur 12 projets) toutes filières confondues jusqu'à fin 2015.
 - de 2014 à 2017, l'établissement a été désigné comme opérateur du Programme des investissements d'avenir (PIA) pour la mise en oeuvre de l'action « Projets agricoles et agroalimentaires d'avenir » (P3A), dotée de 120 M€, avec en particulier l'appel à projets « reconquête de la compétitivité des outils d'abattement et de découpe » qui au 31 août 2016 a permis de soutenir 7 projets pour un montant de 16,2 mil-

lions d'euros sur les 50 millions d'euros prévus jusqu'à janvier 2017, à coté des appels à projets "initiatives innovantes dans l'agriculture et l'agroalimentaire" (2I2A) et "projets structurants des filières agricoles et agroalimentaires" (PS2A)¹⁷ ;

- le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), dont les Conseils régionaux sont devenus autorités de gestion depuis 2014, avec la mesure 04.02 de soutien aux investissements dans la transformation, la commercialisation et/ou le développement de produits agricoles ouverte dans l'ensemble des régions et qui représente un montant total de 304 millions d'euros de subventions européennes sur la période 2014-2020 soit un doublement par rapport à la période 2007-2013 (176 millions d'euros) ;
- le soutien aux actions collectives : à hauteur de près d'un million d'euros par an apporté par l'État, auquel peuvent s'ajouter des cofinancements des Conseils régionaux, ces aides soutiennent la compétitivité des PME agroalimentaires engagées dans des actions collectives pour répondre à leurs défis communs, en lien avec la stratégie déclinée dans le contrat de la filière alimentaire et les plans d'action régionaux associés ; par ailleurs, les Conseils régionaux ont également la possibilité de mobiliser le FEADER sur ce type d'actions collectives au titre de la mesure 16 « coopération ».



Existent également d'autres dispositifs non spécifiques aux IAA et dont elles peuvent bénéficier :

- la Prime à l'aménagement du territoire (PAT)¹⁸ : sur 2014-2016, avec un dispositif rénové, près de 7,5 millions d'euros de prime (subvention) ont été accordés à 18 projets d'industries agroalimentaires créateurs d'emplois dans des régions et des filières variées, correspondant pour moitié à des créations d'établissements et pour moitié à des extensions capacitaires ;
- l'Aide à la ré-industrialisation (ARI)¹⁹ : sur 2014-2016, 9,3 millions d'euros d'avances remboursables sans intérêt ni redevance ont été accordés à 6 projets agroalimentaires créateurs d'emplois et développant de nouvelles activités industrielles ;
- le Fonds européen de développement régional (FEDER), dont les Conseils régionaux sont autorités de gestion ;
- les dispositifs d'aides des collectivités locales et en particulier des Conseils régionaux.

Des dispositifs fiscaux sont également incitatifs en faveur de l'investissement :

- L'amortissement exceptionnel pour les investissements en robotique des PME réalisés entre le 1er octobre 2013 et le 31 décembre 2016²⁰ ;
- La mesure de suramortissement des investissements mise en place depuis le 15 avril 2015 pour inciter les entreprises à réaliser des investissements productifs, a été prolongée jusqu'au 14 avril 2017²¹. Elle permet aux entreprises d'amortir 140% du prix de revient de l'investissement, correspondant à une économie d'impôt de 13% de ce prix de revient.

D'autres aides sont destinées à certaines fonctions de l'entreprise (innovation, recherche et développement, exportation, formation, numérique, protection de l'environnement) et sont traitées dans les chapitres correspondants du panorama²². Elles sont portées par les opérateurs de l'État tels que Bpifrance, l'ADEME et les Agences de l'eau.

Le Plan Juncker et la BEI

Mis en œuvre depuis 2015, le plan d'investissement pour l'Europe, dit "Plan Juncker", vise à relancer l'investissement dans les pays de l'Union européenne. Pour atteindre cet objectif, le plan prévoit trois volets : 1/ mobiliser des investissements à hauteur d'au moins 315 milliards d'euros sur trois ans ; 2/ soutenir les investissements dans l'économie réelle ; 3/ créer un environnement propice aux investissements. La mobilisation des financements s'appuie sur le Fonds européen pour les investissements stratégiques (FEIS) qui doit permettre de combler les déficits de financement existants aujourd'hui. Le FEIS est doté d'une garantie de 16 milliards d'euros sur le budget de l'UE, complétée par une contribution de 5 milliards d'euros de la Banque européenne d'investissement (BEI) sur son

propre capital. Il permet d'accompagner des projets dans toute l'Union européenne (y compris des projets transfrontaliers) pour toute les tailles d'entreprises.

Depuis le lancement du plan Juncker, le FEIS est intervenu sur 266 opérations dans 26 pays de l'Union européenne et a octroyé 9,8 milliards d'euros. Dans le secteur agroalimentaire, le FEIS accompagne à hauteur de 55 millions d'euros le projet d'investissement de 128 millions d'euros de la Coopérative Agricole laitière Les Maitres Laitiers du Cotentin pour la construction d'une usine multi-produits en Normandie. C'est le premier projet français financé dans le secteur agroalimentaire par le FEIS.

L'attractivité du secteur agroalimentaire français pour les entreprises étrangères

Business France a recensé 55 nouveaux projets d'investissements par des entreprises étrangères en France pour l'année 2015 (+ 30% par rapport à 2013) dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, représentant près de 9,3% du nombre total de projets dans l'industrie manufacturière et une création d'emplois estimée à 1 624²³. Les premiers pays investissant dans le secteur en France sont l'Italie, avec 9 projets en 2015, suivis des États-Unis (8 projets), des Pays-Bas et la Belgique (6 projets chacun), du Canada (5 projets), et du Japon et de l'Allemagne (4 projets chacun). Pour l'année 2012 (dernière année disponible), l'International Trade Center (ITC) estime le montant du stock d'investissements

directs étrangers (IDE²⁴) entrant en France dans le secteur de la "Production alimentaire, boissons, cigarettes" à 8 160,2 millions de dollars. Hormis les pays de l'Union européenne, les principaux pays investisseurs sont la Suisse avec 724,3 millions de dollars de capitaux détenus, suivie par les États-Unis d'Amérique (364,8 millions de dollars). De nouveaux pays investissent également en France dans le secteur. Par exemple, l'entreprise canadienne Premier Tech, spécialisée dans la production horticole et maraîchère, a développé sur son site de Vivy (Pays de la Loire) une nouvelle ligne de production automatisée et un nouveau centre de recherche et développement.

L'entreprise a décidé de faire de ces installations une véritable tête de pont pour le déploiement manufacturier, la commercialisation et la gestion des substrats de culture et des ingrédients actifs naturels destinés aux marchés d'Europe, d'Asie et d'Afrique pour la production horticole et maraîchère. Cet investissement de 11 millions d'euros devrait permettre de créer 60 emplois.

Le groupe japonais Otusaka Holding qui possède l'entreprise Nutrition & Santé depuis 2009 a investi 21 millions d'euros à Revel (Haute-Garonne) pour la création d'un atelier de fabrication de barres diététiques de ses sept marques principales.

18. <http://www.cget.gouv.fr/prime-damenagement-territoire-pat>

19. <http://www.entreprises.gouv.fr/politique-et-enjeux/aide-a-la-reindustrialisation>

20. <http://www.economie.gouv.fr/vous-orienter/entreprise/industrie/amortissement-exceptionnel-des-robot-industriels-des-pme>

21. <http://www.economie.gouv.fr/vous-orienter/entreprise/industrie/suramortissement-mesure-soutien-a-linvestissement-productif>

22. Fiches "L'emploi et la formation", "Les échanges commerciaux et internationaux", "Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire" et "Recherche et développement et innovation.

23. Source : business france, Rapport sur l'internationalisation de l'économie française "bilan 2015 des investissements étrangers en France".

24. Les IDE représentent les mouvements internationaux de capitaux réalisés en vue de créer, développer ou maintenir une filiale à l'étranger et/ou d'exercer le contrôle (ou une influence significative) sur la gestion d'une entreprise étrangère.



Les investissements à l'étranger des IAA françaises

Dans le secteur "Production alimentaire, boissons, cigarettes", les investisseurs français détenaient, selon l'ITC, 9 378,8 millions de dollars de stock d'IDE, principalement dans les pays de l'Union européenne (5 748,1 millions

de dollars), puis les États-Unis d'Amérique, la Chine, la Suisse, l'Inde, la Fédération de Russie et le Brésil. Le tableau 1 donne les stocks d'IDE ainsi que leurs flux pour l'année 2012.

► **Tableau 1 : Stock et flux d'investissement à l'étranger pour le secteur "Production alimentaire, boissons, cigarettes" - en millions de dollars US**

Source : International Trade Center / Investment Map – année 2012 (dernière année disponible)

Principaux pays	Stock sortant	%	Flux sortant
Union européenne	5 748,1	61,30%	-296,8
Etats-Unis d'Amérique	1 044,1	11,10%	125,9
Chine	453,3	4,80%	75,8
Suisse	422,9	4,50%	-142,6
Inde	200,9	2,10%	187,6
Fédération de Russie	165,2	1,80%	20,6
Brésil	161,2	1,70%	9,0
Total monde	9 378,8	100,00%	-16,7

Lecture du tableau : en 2012, les investisseurs résidant en France ont rapatrié 142,6 millions de dollars de capitaux en provenance de Suisse et ont investi 187,6 millions de dollars en Inde dans le secteur "Production alimentaire, boissons, cigarettes" (flux sortant). Cette même année, ils détiennent en tout 422,9 millions de dollars en Suisse et 200,9 millions de dollars en Inde (stock sortant).

La présence française en Chine peut être illustrée dans les secteurs des produits laitiers avec le partenariat, renforcé en 2014, de Danone et Mengniu, leader chinois du secteur, et dans le secteur des produits amylacés avec le partenariat de Téréos et Wilmar dans une amidonnerie

de blé en 2012 et une amidonnerie de maïs en 2013. En Inde, Lactalis a finalisé l'acquisition début 2014 du groupe laitier Tirumala Milk Products, premier producteur de l'État d'Andar Pradesh, et le groupe Roquette a acheté trois amidonneries de maïs en 2012.

Une organisation renforcée de l'État au service du développement des entreprises agroalimentaires

Au-delà des dispositifs mis en place pour accompagner les entreprises agroalimentaires à tous leurs stades de développement, l'État s'est mobilisé au côté des acteurs économiques de la filière et a renforcé son organisation en ce sens, à la fois au niveau national, avec la création, au sein du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF), de la Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) depuis le 1er mai 2015, et au niveau régional, avec la nomination de référents régionaux agroalimentaires qui assurent notamment une coordination et une mobilisation conjointe des ser-

VICES déconcentrés en tête desquels les DRAAF et les DIRECCTE. Les référents agroalimentaires sont les interlocuteurs privilégiés en région du secteur et notamment sur les sujets relatifs à la déclinaison régionale du contrat de la filière alimentaire, au volet agroalimentaire de la Nouvelle France Industrielle²⁴ et au soutien individuel des entreprises, que ce soit pour les aider à faire face à d'éventuelles difficultés en lien avec les Commissaires au Redressement Productif ou bien à concrétiser leurs projets de développement en lien avec les Référents Uniques à l'Investissement, le tout en partenariat étroit avec les Conseils régionaux.

Pour en savoir +

Classement des entreprises

<http://www.lsa-conso.fr/produits-de-grande-consommation-les-50-champions-de-l-alimentaire-classement,214422>

<http://www.ria.fr/archive/article/RIA77100801>

Financements bancaires, financement par des fonds d'investissement

<http://www.eib.org/efsi/index.htm>

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

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

<http://www.economie.gouv.fr/mediateurducredit/accueil>

<http://www.ca-idia.com/>

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

<http://www.sofiproteol.com/>

<http://www.alidevangelis.com/systeme/m1.php>

<http://www.foodraising.com/>

<http://invest.businessfrance.fr/>

<http://www.investmentmap.org/>

Guides sur les aides aux entreprises

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1507-au-bro-investir-versionweb_0.pdf

<http://www.economie.gouv.fr/aides-aux-entreprises>

http://europa.eu/youreurope/business/funding-grants/access-to-finance/index_fr.htm

Pacte de responsabilité et de solidarité

<http://www.economie.gouv.fr/pacte-responsabilite>

<http://www.economie.gouv.fr/ma-competitivite/35-mesures-concretes>

Autres

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

24. Voir la fiche « Recherche et développement et innovation » du Panorama sur le PIA et les autres appels à projets dédiés aux IAA.

L'emploi et la formation



Description des enjeux et des problématiques associées pour le secteur, ainsi que des éléments de contexte mondial/européen/français

L'emploi agroalimentaire au plan international

a. Au niveau mondial

Les statistiques disponibles suggèrent qu'en 2008 plus de 22 millions de travailleurs étaient employés dans la transformation des produits alimentaires et des boissons dans le monde¹.

Les petites et moyennes entreprises du secteur sont déterminantes du point de vue de la production et de la création d'emplois, quelles que soient les particularités économiques des pays concernés. Les grandes entreprises, qui représentent moins de 10% de l'ensemble des entreprises, continuent d'être fortement créatrices d'emplois.

Avec l'augmentation de la consommation mondiale de produits alimentaires élaborés, de nombreuses entreprises multinationales de transformation réorganisent leurs activités afin notamment de se rapprocher des lieux de consommation, de produire dans les pays émergents, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main d'œuvre. Cependant, les délocalisations sont en faible nombre dans l'agroalimentaire comparé au reste de l'industrie.

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 mutation de la chaîne de distribution (supermarchés et restaura-

tion rapide, mais aussi circuits courts, approvisionnement local), le changement des habitudes alimentaires, les impératifs de santé publique, sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi dans les industries agroalimentaire (IAA) et plus globalement sur l'ensemble de la filière, de l'amont agricole jusqu'à la distribution.

La diversification de l'offre s'accroît en fonction des nouveaux besoins exprimés par les consommateurs : filière bio, sans gluten, sans lactose, vegan, sans OGM, sans sucre, solidaire, éthique etc... Cette diversité a des conséquences sur les métiers de la commercialisation allant d'un très faible taux d'encadrement du consommateur dans les grandes surfaces jusqu'à un fort taux nécessité par des conseils s'apparentant à de la diététique dans les magasins spécialisés.

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 en salariés plus qualifiés, induisant parfois des tensions sur le marché de l'emploi. La formation professionnelle reste 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.

Parallèlement certains métiers peu qualifiés rencontrent encore des problèmes d'attractivité, qui sont parfois à tort attribués à l'ensemble du secteur.

b. Au niveau européen

Dans l'Union européenne (UE)², 4,25 millions de salariés travaillaient en 2013 dans les 287 845 entreprises du secteur des industries agroalimentaires. Les IAA sont le premier secteur employeur de l'UE et représentent 15% de l'emploi industriel.

Les entreprises de plus de 250 salariés produisent 52% de la valeur ajoutée, représentent moins de 1% du nombre total des entreprises et emploient plus de 36% des salariés. A l'opposé, plus de 78% des entreprises comptent moins de 9 salariés et produisent 8,4% de la valeur ajoutée et emploient 14,4% des salariés. Les entreprises de 10 à 49 salariés produisent 14,9% de la valeur ajoutée et emploient 21,8% des salariés. Enfin, les entreprises entre 50 et 249 salariés produisent le quart de la valeur ajoutée et emploient 26% des salariés, mais elles ne représentent que 3,7% du nombre des entreprises.

1. Source : bureau international du travail.

2. Eurostat et 2014-2015 Data & Trends of the European food and drink industry (FoodDrinkEurope).

3. À ce sujet, voir les parties « innovation » et « alimentation ».

Le tableau ci-dessous illustre la grande diversité des caractéristiques des industries agroalimentaires des principaux pays de l'UE. Cette approche statistique occulte toutefois la très grande variété qualitative des produits agroalimentaires européens, adaptés notamment à la seg-

mentation des marchés domestiques. La typicité des produits est un signe distinctif voire un atout face aux produits de masse standardisés à l'heure où les attentes des consommateurs évoluent fortement³.

Dans l'agroalimentaire, la France est ainsi le premier pays européen en nombre d'entreprises (cela est dû à l'artisanat commercial qui représente environ 44 000 entreprises) et le deuxième pays en nombre de salariés et en valeur ajoutée, derrière l'Allemagne.

► **Tableau 1 : Principales caractéristiques des IAA dans quelques pays européens en 2013**

Champ : IAA y compris artisanat commercial. Source : Eurostat 2013

	Nombre d'entreprises	Nombre de salariés au 31/12	Valeur ajoutée (millions d'euros)	Dépenses de personnel (millions d'euros)	Productivité apparente du travail (v.aj brute par personne occupée (1000 €))	Coûts moyens de personnel (coûts de personnel par salarié (1000 €))
UE 28	287 845	4 248 300	211 636	121 600	50	29
Belgique	6 984	88 311	7 416	4 397	84	50
République tchèque	8 432	102 520	2 606	1 360	25	13
Allemagne	29 635	836 845	35 756	24 656	43	29
Grèce	15 429	77 878	3 050	1 771	39	23
Espagne	27 119	333 952	19 026	10 629	57	32
France	60 603	598 300	34 872	23 697	58	40
Italie	57 640	341 441	22 509	12 761	66	37
Hongrie	6 625	98 827	1 854	1 016	19	10
Pays-Bas	5 587	121 547	10 936	5 641	90	46
Autriche	3 818	77 320	5 052	2 998	65	39
Pologne	12 631	388 559	9 198	4 279	24	11
Portugal	10 649	97 442	2 661	1 563	27	16
Roumanie	8 566	183 115	1 984	995	11	5
Suède	3 820	54 850	4 185	2 893	76	53
Norvège	2 071	49 695	4 630	3 149	93	63

L'emploi agroalimentaire en France

a. Effectifs

En France, les tendances de l'emploi agroalimentaire se caractérisent globalement par une certaine stabilité des effectifs, notamment au regard de l'évolution de l'emploi dans l'ensemble de l'industrie manufacturière.

En 2015, l'emploi dans les IAA au sens large (produits alimentaires et boissons, tabac, artisanat de la charcuterie et de la boulangerie-pâtisserie) s'est redressé par rapport à 2014. Fin 2015, les IAA employaient 550 200 salariés⁴, soit 5 700 emplois de plus qu'un an auparavant. En 2014, cela correspondait à 382 284 salariés en

équivalent temps plein (ETP) pour les seules IAA (hors artisanat commercial et tabac) et 524 985 salariés en ETP en incluant l'artisanat commercial.

Sur une longue période, la baisse du nombre d'emplois dans l'industrie agroalimentaire est bien plus faible que dans le reste de l'industrie. A l'instar des autres secteurs industriels français, le nombre des emplois de l'industrie agroalimentaire diminue à partir de 2004, mais de manière moindre et tend à se stabiliser sur les dernières années. De 2000 à 2014, l'agroalimentaire a perdu 6% de ses effectifs, alors que les effectifs de l'industrie manufacturière ont été réduits de plus du quart.

► **Tableau 2 : Évolution du nombre d'emplois par secteur en moyenne annuelle en %**

Champ : INSEE, Agreste – Emplois salariés en fin de trimestre

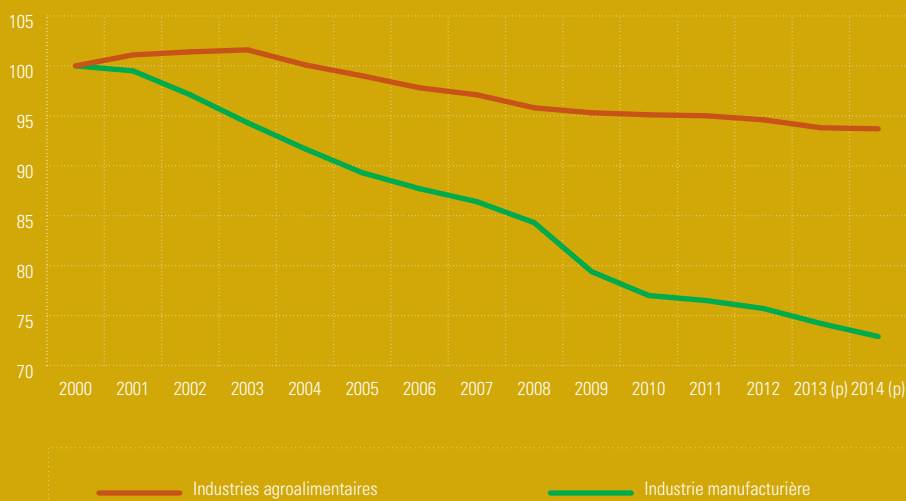
	2012	2013	2014	2015
Fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac	-0,1	-0,9	-0,2	1
Ensemble de l'industrie manufacturière	-1	-1,7	-1,5	-0,7

4. Source : INSEE – Emplois salariés fin du 4e trimestre.
<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt286201605iaa.pdf>



► **Graphique 1 - Évolution comparée de l'emploi dans les IAA et dans l'industrie manufacturière**

Source : Insee – Estimations d'emploi localisées (ESEL) - traitements SSP



Champ : IAA, France métropolitaine au lieu de travail, données brutes, hors artisanat commercial
 Note : (p) données provisoires
 Les titulaires des contrats d'intérim ne sont pas classés dans les secteurs qui les emploient effectivement, mais systématiquement dans l'activité travail temporaire

L'emploi dans les industries agroalimentaires et l'artisanat commercial est concentré dans les grandes entreprises : près de 89 % des entreprises comptent moins de 10 salariés (ETP⁵) mais ne réalisent que 16 % de la valeur ajoutée totale. Les entreprises de 250 salariés ou plus

emploient 38 % des effectifs et contribuent pour la moitié de la valeur ajoutée du secteur. Elles devancent les entreprises de taille moyenne (de 10 à 249 salariés), plus importantes en termes d'effectifs (40%), mais qui n'assurent qu'un peu plus du tiers de la valeur ajoutée.

5. Équivalent temps plein.

► **Tableau 3 : Chiffres clés de l'industrie agroalimentaire et de l'artisanat commercial en 2013**

Champ : France, IAA et artisanat commercial hors tabac. Source : Insee, É sane. http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=if49

	Entreprises (milliers)	Salariés ETP (milliers)	Chiffre d'affaires hors taxe (milliards d'euros)	Chiffre d'affaires à l'export (milliards d'euros)	Valeur ajoutée (milliards d'euros)	Investissements corporels bruts hors apports (milliards d'euros)
De 0 à 9 salariés en ETP (hors intérim)	54	113,8	18,8	1,2	6,1	1,1
De 10 à 249 salariés en ETP	6,2	207,6	68,8	10,5	13,6	2
250 salariés ou plus en ETP	0,3	200,7	96,6	25,2	19,1	3,4
Ensemble des entreprises de l'industrie agroalimentaire	60,5	522,1	184,2	36,9	38,8	6,5
Ensemble des entreprises de l'industrie manufacturière	226	2672,5	878,2	316,9	213,1	31
Poids des entreprises de l'industrie agroalimentaire (en %)	26,8	19,5	21	11,6	18,2	21

Au sein de l'agroalimentaire français, les secteurs qui emploient le plus sont l'industrie de la viande suivie par l'industrie laitière. Sur les dernières années, l'emploi salarié est globalement stable dans tous les sous-secteurs agroalimentaires voire en augmentation en nombre d'ETP, à l'exception du secteur de la viande.

► **Tableau 4 : Évolution de l'emploi par secteur d'activité**

Champ : IAA hors artisanat commercial et hors tabac. Source : Insee, CLAP - effectif salarié au 31/12.

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	111 943	113 199	109 937	108 347	105 559	105 168
Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques	12 411	12 570	12 074	12 047	12 215	12 210
Transformation et conservation de fruits et légumes	23 728	24 590	23 064	23 059	23 787	23 275
Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales	2 998	2 950	3 011	3 018	2 962	2 647
Fabrication de produits laitiers	57 456	57 358	57 040	56 685	56 787	56 341
Travail des grains ; fabrication de produits amylacés	14 373	14 600	14 673	14 679	14 740	14 625
Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	45 411	46 263	44 785	44 182	44 396	44 461
Fabrication d'autres produits alimentaires	71 237	73 491	73 593	73 256	73 838	73 210
Fabrication d'aliments pour animaux	17 851	17 834	17 480	17 222	17 428	18 036
Fabrication de boissons	39 329	38 675	39 097	39 118	40 345	40 572
Total Industrie alimentaire et fabrication de boissons	396 737	401 530	394 754	391 613	392 057	390 545
Industrie manufacturière hors artisanat commercial	2 379 937	2 315 878	2 298 116	2 282 385	2 243 253	2 211 890

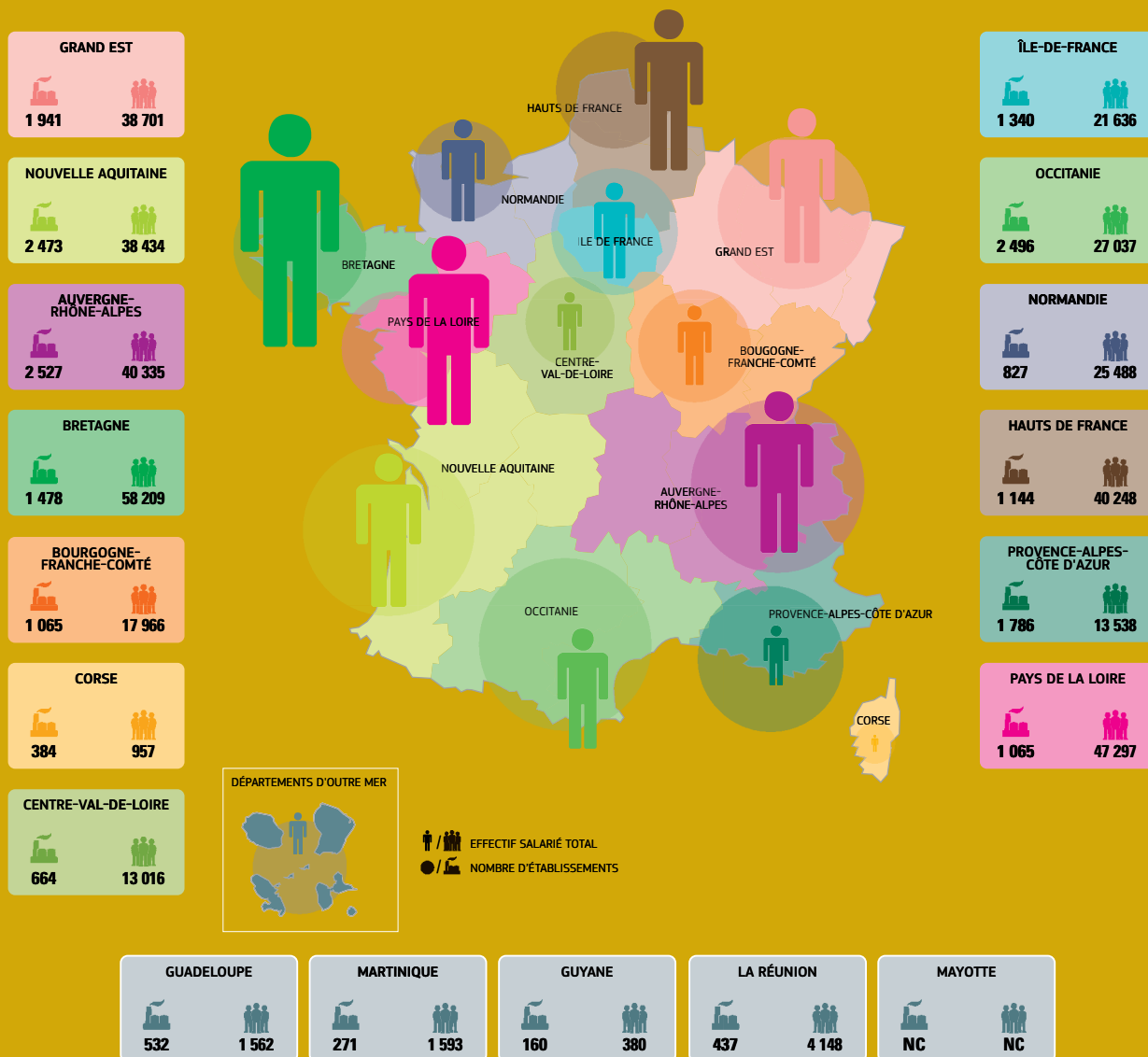
6. Pour plus d'informations, se référer aux fiches régionales du panorama des IAA : <http://www.agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>

Par son lien étroit avec la production agricole, l'agroalimentaire a la particularité d'être présente sur tout le territoire national, notamment en milieu rural. La préservation de ces nombreuses implantations en zone rurale représente un véritable enjeu en termes de maillage et d'équilibre du territoire. La Bretagne et les Pays de la Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire⁶. Ceci étant la réforme territoriale ayant redessiné les régions aboutit à une situation relativement équilibrée faisant des IAA un secteur incontournable dans tous les territoires.

L'agroalimentaire : un secteur incontournable dans l'économie des territoires

► Carte 1 - Répartition des IAA et des emplois associés dans les régions françaises

Source : INSEE, Clap 2014

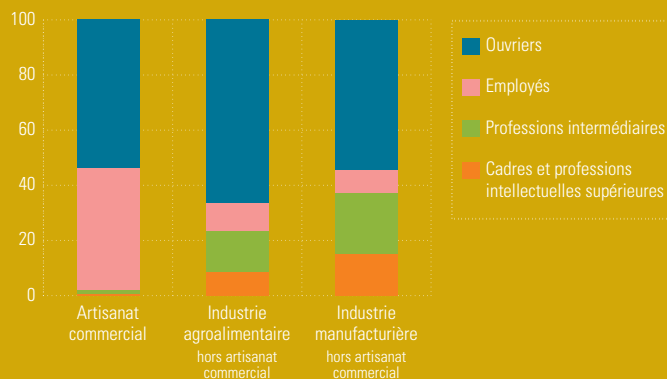


b. Qualification, genre, salaires

En ce qui concerne la qualification, les IAA se caractérisent par un pourcentage supérieur d'ouvriers et d'employés et inférieur de cadres et professions intermédiaires par rapport aux autres industries manufacturières. Cette situation est toutefois fortement hétérogène au sein des sous-secteurs industriels agroalimentaires.

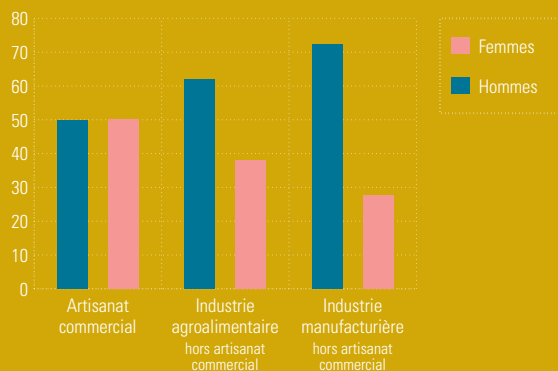
► Graphique 2 - Qualification des emplois salariés par secteur d'activité en 2013

Source : Insee, Esane



► Graphique 3 - Population en emploi selon le sexe et le secteur d'activité en 2013

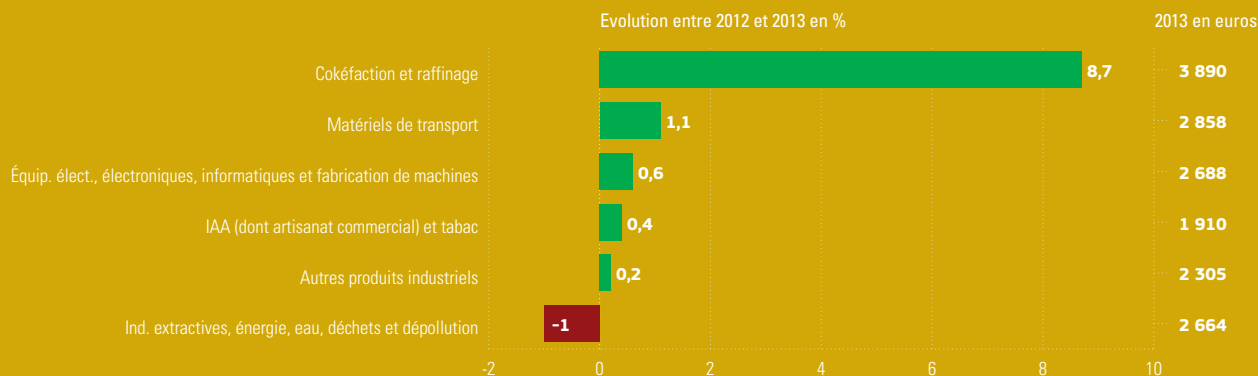
Source : Insee, Esane



Par rapport au reste de l'industrie, l'agroalimentaire emploie proportionnellement beaucoup plus de femmes avec un taux de féminisation de 38 % dans l'agroalimentaire contre 27,7 % pour le reste de l'industrie.

► Graphique 5 - Salaires mensuels moyens nets selon le secteur d'activité en 2013

Champ : Salariés en équivalent-temps plein du secteur privé et des entreprises publiques, y c. bénéficiaires de contrats aidés et hors apprentis, stagiaires, salariés agricoles et salariés des particuliers-employeurs. Euros constants.
Source : Insee, DADS





Des enjeux pour l'emploi

Les enjeux pour l'emploi dans le secteur agroalimentaire relèvent essentiellement de l'attractivité des métiers, de la formation initiale et continue et du détachement des travailleurs de l'Union européenne.

a. Une faible attractivité

Le développement de la performance sociale est l'une des clefs de l'adaptation aux marchés et au contexte économique. De multiples actions vont dans ce sens.

De nombreux métiers des industries agroalimentaires sont en tension de manière récurrente. Paradoxalement, alors que la France connaît un niveau élevé de chômage, des entreprises connaissent des difficultés de recrutement.

Le problème est complexe et multifactoriel : image générale du secteur, qualité de vie au travail, orientation et formation, parcours professionnels et perspectives de carrière, compétition avec d'autres secteurs économiques, mobilité des travailleurs.

L'image générale du secteur est troublée par des cas particuliers de scandales médiatisés, c'est à dire du particulier étendu à l'ensemble du secteur, mais aussi une méconnaissance de la réalité et de la diversité des métiers, qui ne peuvent se réduire à certains métiers aux conditions de travail difficiles, notamment dans l'industrie des viandes et du poisson.

Le secteur comporte pour certains métiers des difficultés et une pénibilité réelle, notamment dans les abattoirs, avec une prévalence, parfois importante, des troubles musculo-squelettiques, des horaires décalés, du travail dans le froid, l'humidité...

Un travail important en lien avec les partenaires sociaux a été mené pour remédier à ces difficultés, notamment dans le cadre de l'axe emploi / formation du contrat de filière (voir pages 31-33).

b. La formation initiale

Les établissements d'enseignement relevant du Ministère chargé de l'agriculture proposent des formations pour se préparer aux métiers de l'agroali-

mentaire qui s'adressent aussi bien aux jeunes en formation initiale scolaire ou en apprentissage qu'aux actifs en formation professionnelle continue. Ces formations portent sur les activités professionnelles d'élaboration et fabrication des produits alimentaires, de contrôle de la qualité des aliments et de commercialisation des produits.

Les diplômes du MAAF préparant aux métiers de l'agroalimentaire

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

Les métiers visés par les diplômes de niveau V et IV sont très variés : opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires, conducteur de ligne de production agroalimentaire, employé d'entreprises de distribution spécialisées dans les produits alimentaires.

Quant au brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), il permet d'exercer une fonction de technicien supérieur salarié. Il vise les métiers de technicien de production, d'agent de relation avec la production agricole, de technicien de laboratoire agroalimentaire, de technico-commercial en industries agroalimentaires.

→ NIVEAU V

CAP agricole (CAPa) (création 2015)

- CAPa/Opérateur en industries agroalimentaires/Conduite de machines
- CAPa/Opérateur en industries agroalimentaires/Transformation de produits alimentaires

BPA (Brevet Professionnel Agricole)

- BPA/Transformations alimentaires/Transformation de produits alimentaires
- BPA/Transformations alimentaires/Transformation des viandes
- BPA/Transformations alimentaires/Transformation du lait

→ NIVEAU IV

Baccalauréat Professionnel

- Baccalauréat Professionnel/Bio-industries de transformation
- Baccalauréat

Professionnel/Laboratoire contrôle qualité

- Baccalauréat Professionnel/Technicien conseil vente en alimentation/Produits alimentaires

BP (Brevet Professionnel)

- BP/Industries alimentaires

→ NIVEAU III

BTSA (Brevet de Technicien Supérieur Agricole)

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

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

→ NIVEAU II

- Licences professionnelles dédiées à la filière alimentaire
- Master

→ NIVEAU I

- Ingénieur agroalimentaire, Mastère

Des établissements de formation spécialisés sur tout le territoire

Les établissements d'enseignement technique agricole qui dispensent des formations agroalimentaires⁷ disposent pour une bonne part d'ateliers technologiques qui sont des plateaux techniques d'enseignement à rayonnement régional. Selon les établissements, ces structures sont spécialisées dans l'élaboration de :

- produits laitiers et fromages,
- produits carnés et poissons,
- jus de fruits et boissons,
- produits céréaliers,
- plats cuisinés...

Afin d'accroître leur lisibilité au plan national auprès des partenaires institutionnels et des branches professionnelles, 45 établissements publics locaux à dominante agroalimentaire travaillent ensemble au sein du réseau « Formation Agroalimentaire -

7. Soit 70 établissements sur les 813 établissements en formation initiale scolaire.

8. Ce critère s'est atténué avec la mise en place, en 2015, du compte personnel de formation. Ce dispositif d'accès à la formation est en effet lié non pas au statut mais à la personne. Voir encadré.

9. Loi n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République

F2A». Cela permet une mutualisation des compétences spécifiques en ingénierie de formation et des ressources des établissements pour renforcer les liens avec les entreprises des branches alimentaires.

c. La formation professionnelle continue (FPC)

Destinée aux personnes qui sont dans la vie active ou y entrent, elle a pour objet de contribuer au maintien et à l'amélioration de leur niveau de qualification et de compétences, tout en facilitant leur adaptation aux évolutions technologiques et aux mutations économiques. Les dispositions applicables résultent des initiatives des partenaires sociaux, conclues dans le cadre d'accords collectifs, que l'État transpose en droit. Les modalités d'accès à la FPC varient en fonction du statut des individus⁸.

Les principaux financeurs de la FPC sont :

- Les entreprises : la loi impose à tous les employeurs de contribuer à hauteur d'un pourcentage minimum de la masse salariale brute de l'ensemble des salariés :
 - 0,55 % de la masse salariale brute pour les entreprises de moins de 10 salariés ;
 - 1 % de la masse salariale brute pour les entreprises ayant au moins 10 salariés.
- Par voie d'accords collectifs certains secteurs d'activité ont prévu

des taux de participation supérieurs (industries des viandes, certains secteurs de la coopération). La contribution doit être versée dans sa totalité à un Organisme paritaire collecteur agréé (OPCA). Dans le champ des industries agroalimentaires, ce sont Opcalim et Opcalia qui collectent les fonds. Ces deux organismes ont par ailleurs été désignés comme organismes relais pour la mise en œuvre de la charte pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de la filière alimentaire et de leurs salariés, cofinancée par les partenaires sociaux et l'État (voir page 31).

- Les Régions ont vu leurs compétences en matière de formation professionnelle continue et d'apprentissage renforcées par la dernière loi de décentralisation⁹, avec le transfert de l'autorité de gestion du Fonds social européen (FSE) à hauteur de 35 % de l'enveloppe nationale au titre, en particulier, de la formation professionnelle, de l'apprentissage et de l'orientation, et les dispositions conclues en 2016 entre le Gouvernement et les Régions à travers la plateforme commune « Ensemble pour l'emploi ».
- Le Fonds paritaire pour la sécurisation des parcours professionnels (FPSPP) est alimenté par l'affectation d'une partie de la contribution obligatoire due par les entreprises ainsi que par les excédents des Opcas. Ces ressources sont destinées à financer des actions de formation pour la qualification et la

requalification de publics prioritaires qu'ils soient demandeurs d'emplois ou salariés.

- L'État et Pôle Emploi.

Le Compte Personnel de Formation (CPF)

Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2015, le compte personnel de formation (CPF) est un outil de sécurisation des parcours professionnels. Il doit permettre à son titulaire, tout au long de sa vie professionnelle, de maintenir son niveau de qualification ou d'accéder à un niveau de qualification supérieure. Le compte s'alimente régulièrement en heures de formation. Ainsi, un salarié à temps plein acquiert 24 heures par an avec un plafond de 150 heures. Ces heures peuvent être financées par un Opcas, Pôle Emploi, la Région ou l'État, l'employeur ou le titulaire du compte lui-même.

Seules certaines formations peuvent être suivies dans le cadre du CPF ;

- acquisition d'un socle de connaissances et de compétences ;
- accompagnement à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ainsi que certaines formations qualifiantes.

Ce compte est attaché à la personne de sorte que même si le titulaire du compte perd son emploi, il peut mobiliser les heures au crédit du compte pendant toute sa période de chômage. Le compte n'est clôturé qu'au moment du départ à la retraite.

Site web: <http://www.moncompteformation.gouv.fr>

La formation professionnelle continue et l'enseignement agricole

Au-delà des diplômes, accessibles par la formation continue, les établissements d'enseignement agricole interviennent sur 3 types de prestations :

- **Actions de formation intra ou inter-entreprises**

En réponse aux besoins des entreprises, les établissements interviennent auprès des entreprises (in situ) ou dans leurs propres locaux sur différentes thématiques : *Formations techniques sur la fabrication des aliments (produits laitiers, produits carnés, meunerie, brasserie...), fabrication de produits, conduite de ligne, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP - démarches qualité, nettoyage-désinfection, sécurité au travail, formation de tuteurs en entreprises, formation de formateurs internes, remise à niveau...*

Certaines de ces actions s'inscrivent dans des démarches labellisées par OPCALIM, l'organisme collecteur de fonds de formation (OPCA) des industries alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation en détail.

- **Conception de parcours d'intégration de nouveaux salariés**

Après un positionnement pour évaluer leurs compétences, les opérateurs qualifiés (ou non qualifiés) peuvent suivre une formation adaptée à leurs besoins et à ceux de l'entreprise, d'une durée de 2 à 10 semaines.

- **Formations qualifiantes**

Certains établissements ont activement participé aux groupes de travail organisés par les branches professionnelles pour créer les premiers Certificats de Qualification Professionnelle (CQP). Ils interviennent aujourd'hui régulièrement dans les formations des différents CQP du secteur alimentaire (CQP harmonisés ou spécifiques), en particulier pour le secteur des produits carnés sur les 10 CQP de la branche :

Opérateur en première transformation des viandes, opérateur en deuxième transformation des viandes, opérateur chargé de la stabulation des animaux, conducteur de machines de fabrication et/ou de conditionnement, opérateur en réception de matières premières, CQP Responsable d'atelier...etc



Une convention-cadre de coopération avec OPCALIM

La loi du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale, a engagé de profondes modifications des modalités de collecte et de répartition de la taxe d'apprentissage.

Dans ce nouveau contexte législatif, les conventions-cadre de coopération signées par le ministère

chargé de l'agroalimentaire ont également évolué. OPCALIM qui se place en chef de file du secteur alimentaire en recouvrant 29 conventions collectives du champ des industries alimentaires et de la coopération agricole et de l'alimentation en détail, est dorénavant organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OCTA). A ce titre, il a sollicité le ministère en charge

de l'agroalimentaire pour la signature d'une nouvelle convention.

Cosignée avec le Ministère de l'Éducation Nationale, cette convention est un outil de promotion pour la formation professionnelle initiale. L'objectif principal est de faire connaître le secteur auprès des jeunes et de valoriser son image pour le rendre plus attractif.



OPCALIM, l'OPCA des industries alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation en détail lance le MOOC* « Former & développer les compétences dans le secteur alimentaire »

Les mutations en cours dans le secteur alimentaire obligent les entreprises à innover sur leurs produits, leurs services, leurs modes de production et à mettre en place de nouvelles organisations du travail. Ce contexte nécessite de faire évoluer les modes de management et, surtout, d'anticiper le développement des compétences des salariés.

Ce MOOC a pour objectif d'aider les responsables « formation/développement RH » à accompagner au mieux les transformations en cours dans le secteur alimentaire et à doter les entreprises des compétences dont elles ont besoin pour assurer leur positionnement territorial et international.

L'adéquation « formation/emploi » et l'intégration des nouvelles approches de la formation professionnelle continue dans les

entreprises du secteur alimentaire représentent un réel enjeu de la montée en compétences des salariés et de la sécurisation de leurs parcours professionnels.

Ce cours porte sur l'intégration de la fonction de responsable de « formation/développement RH ». Il est le fruit d'un partenariat OPCALIM, FUN (France Université Numérique) et l'Université de Caen Normandie. Il est porté par l'IAE (Institut d'Administration des Entreprises) de Caen.

Sur une durée de 6 semaines, il a pour objectif de :

- Professionnaliser tous les acteurs intéressés par les dispositifs de développement des compétences, qu'il s'agisse d'acteurs RH, de managers, de collaborateurs, etc.
- Amener les personnes formées à devenir référents certification au sein de l'entreprise.

Grâce à ce MOOC et à l'expertise des intervenants sélectionnés, les responsables « formation/ développement RH » auront les clés pour :

- Appréhender le cadre réglementaire et l'ingénierie financière de la formation professionnelle,
- Construire des ingénieries de la formation innovantes et performantes.

En complément, deux semaines sont dédiées aux outils de développement des compétences disponibles sur les sites de l'OPCA et des Observatoires des métiers afin de mieux comprendre et maîtriser les spécificités du secteur alimentaire.

*massive open online course, cours en ligne ouvert et massif

10. Source : Rapport CGAAER IGAS : « Réalité des écarts de compétitivité dans les secteurs agricole et agroalimentaire liés au coût du travail avec certains pays européens et analyse des dispositifs de protection sociale des salariés et non-salariés » <http://agriculture.gouv.fr/realite-des-ecarts-de-competitivite-dans-les-secteurs-agricole-et-agroalimentaire-lies-au-cout-du>

11. Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi

d. La problématique du détachement

Le détachement permet à un salarié européen de travailler dans un autre pays de l'Union pour le compte de son employeur, en continuant de bénéficier du régime social de son pays d'origine. Le salaire minimum du pays d'accueil (quand il existe) s'applique aux travailleurs détachés. Ce régime est encadré par une directive européenne de 1996.

Les salariés français qui travaillent à l'étranger pour leur employeur français en bénéficient : ils conservent ainsi leurs droits sociaux français. À l'inverse, dans l'agroalimentaire en

France, ce sont surtout les activités d'abattage, de découpe, de désosage, de parage et dans une moindre mesure, de conditionnement, qui font l'objet du recours au détachement. Deux raisons principales sont évoquées : les difficultés de recrutement liées aux conditions de travail et le déficit de compétitivité par rapport à la concurrence des abattoirs allemands, qui recourent eux-mêmes massivement au détachement.¹⁰

L'Allemagne a longtemps constitué une exception européenne notable, avec l'absence de minimum salarial dans ces activités permettant parfois une rémunération très faible. L'introduction d'un salaire minimum

en Allemagne d'une part, et la mise en œuvre du CICE¹¹ et des mesures du Pacte de responsabilité et de solidarité en France d'autre part, conduisent progressivement à une réduction de l'écart du coût du travail entre les deux pays dans le secteur des IAA, d'autant plus que le salaire minimum allemand devra s'appliquer aux travailleurs détachés.

Selon les données du Ministère du travail, le recours à la main d'œuvre étrangère et à la prestation de service internationale serait moins massif en France que dans d'autres pays européens (Allemagne, Italie, Pays-Bas, Espagne,...).



La France intensifie la lutte contre les fraudes au détachement

Les conditions très précises du droit européen sont parfois contournées pour employer des travailleurs étrangers dans des conditions qui s'apparentent à du « dumping » social.

La loi de lutte contre la concurrence sociale déloyale de 2014 et la loi pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économique de 2015 ont considérablement renforcé les moyens de lutte contre la fraude au détachement :

- Les sanctions à l'encontre des entreprises qui ne respectent pas les règles du détachement ont été renforcées : le niveau des amendes a été porté à 500 000 euros et, en cas de

manquements graves aux règles de détachement, la prestation de service internationale peut être suspendue ;

- La responsabilité des maîtres d'ouvrage et donneurs d'ordre vis-à-vis de leurs sous-traitants a également été renforcée notamment en leur transférant la charge de déclarer les salariés détachés de leurs sous-traitants si ces derniers ne l'ont pas fait, sous peine de sanction ;
- Un droit de timbre a été créé, pour alourdir le coût du détachement : il sera acquitté par toute entreprise établie hors de France qui y détache des salariés pour compenser les coûts administratifs liés au détachement.

Au niveau Européen, le Gouvernement plaide pour que le détachement ne se fasse pas au détriment des salariés français. Suivant les propositions du conseil économique, social et environnemental (CESE) publiées le 22 septembre 2015, il met en avant le principe « à travail égal, salaire égal sur un même lieu de travail », et milite pour un renforcement des règles relatives au détachement¹².

La directive relative au détachement des travailleurs sera révisée d'ici à 2017 pour lutter plus efficacement contre les fraudes.

12. Notamment la limitation de la durée du détachement, l'intégration des conditions d'hébergement dans les règles dites du « noyau dur », la lutte contre les détachements en cascade de salariés intérimaires, l'exigence d'un lien contractuel d'une durée minimale entre l'employeur et le salarié avant le détachement.

Les actions soutenues par l'État, en réponse aux enjeux identifiés

Un comité de suivi de l'emploi dans les filières agricoles et agroalimentaires

Dans le cadre de la politique du pacte de solidarité et de responsabilité voulue par le Président de la République, un comité de suivi de l'emploi dans les filières agricoles et agroalimentaires a été

installé en 2014. Co-présidé par le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le Ministre chargé de l'emploi, il rassemble les partenaires sociaux de ces filières. Il vise à faire des

points d'étapes réguliers sur l'avancement des travaux conduits par l'ensemble des acteurs en faveur de l'emploi. Il s'est réuni à trois reprises en 2014 et 2015.

La semaine de l'industrie : une vitrine pour l'industrie agroalimentaire

La semaine de l'industrie est une initiative annuelle qui permet au grand public, et plus particulièrement aux jeunes et aux demandeurs d'emploi, de découvrir l'industrie, ses métiers et les opportunités de carrière qu'elle propose.

Sur une semaine, des rencontres sont organisées dans toutes les régions de France, mobilisant tous les acteurs des filières industrielles (entreprises, fédérations professionnelles, chambres consulaires, organisations

syndicales) et les pouvoirs publics, sous la forme de visites d'entreprises, d'ateliers de découverte, de journées portes ouvertes.

La 6ème édition de la Semaine de l'Industrie s'est tenue du 14 au 20 mars 2016, sur le thème de l'Industrie du Futur. Elle a rassemblé près de 300 000 personnes autour de 2549 événements sur tout le territoire national, dont près de 10 % portaient sur le secteur de l'agroalimentaire.



Des initiatives gouvernementales pour l'emploi

a. Tout pour l'emploi dans les TPE et les PME (juin 2015)

Le Premier Ministre a présenté le 9 juin 2015 plusieurs mesures s'adressant aux TPE et PME et visant à lever les freins à l'emploi, développer l'activité, faciliter la création et la reprise d'entreprises et alléger les procédures administratives.

Parmi les mesures présentées, on peut citer :

- la mise en place d'une aide à l'embauche d'un premier salarié ;
- la réduction des effets de seuil lié au nombre de salariés, en annulant le déclenchement de prélèvements fiscaux et sociaux supplémentaires au titre d'un franchissement de seuil ;
- le recours facilité aux groupements d'employeurs à travers di-

verses mesures fiscales et de simplification ;

- le lancement de 40 000 formations prioritaires supplémentaires ;
- la lutte contre les fraudes au détachement ;
- la mise en place d'une offre de services répondant aux besoins des TPE et PME en matière de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC).

b. Un plan d'urgence pour l'emploi (janvier 2016)

Le Président de la République a présenté le 18 janvier 2016 un plan d'urgence contre le chômage. Outre le lancement du dispositif exceptionnel « embauche PME » (voir ci-dessus), les mesures consistent à augmenter l'offre et le nombre de

formations et à faciliter l'embauche des moins qualifiés. Pour cela, le plan prévoit :

- une diversification de l'offre de formations proposées en apprentissage et l'adaptation de l'apprentissage, pour renforcer l'attractivité de l'alternance ;
- un doublement du nombre de formations pour les demandeurs d'emploi, en assurant ainsi 500 000 formations supplémentaires en 2016 en faveur des demandeurs d'emploi.

Ce plan d'urgence trouve une déclinaison à travers la plateforme commune élaborée au premier semestre 2016 entre l'État et les Régions, qui se concrétise notamment par des conventions de partenariat régional renouvelées avec Pôle Emploi.

Liste des principales aides à l'emploi pour les entreprises (dont les IAA)

Les pouvoirs publics ont fait de la lutte contre le chômage une priorité. De nombreuses mesures ont été prises en faveur de l'emploi, parmi lesquelles la mise en place d'un certain nombre de contrats aidés dont les industries agroalimentaires peuvent bénéficier. On peut citer notamment :

- Le contrat de génération : lancé en 2013, ce dispositif permet de favoriser le maintien en emploi des seniors, l'insertion durable de jeunes dans l'emploi et la transmission de compétences dans l'entreprise. L'aide peut atteindre jusqu'à 8 000 € par an pendant 4 ans.
<http://travail-emploi.gouv.fr/grands-dossiers/contrat-de-generation/article/le-contrat-de-generation-pour-votre-entreprise>
- Le contrat unique d'insertion - contrat initiative emploi (CUI-CIE) : lancé en 2008, ce dispositif facilite l'accès durable à l'emploi des personnes rencontrant des difficultés d'insertion professionnelle. Le montant de l'aide est arrêté au niveau régional, dans la limite de 47 % du SMIC horaire brut.
<http://travail-emploi.gouv.fr/emploi/insérer-dans-l-emploi/contrats-aides/article/le-contrat-unique-d-insertion-contrat-initiative-emploi-cui-cie>
- Le contrat d'apprentissage : ce dispositif permet à un jeune de suivre une formation générale, théorique et pratique, en vue d'acquérir une qualification professionnelle. Selon la situation, diverses aides sont mobilisables, sous la forme d'exonérations de cotisations sociales, de primes versées par la région, d'un crédit d'impôt, d'aides spécifiques pour les TPE, etc.
<http://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance/article/le-contrat-d-apprentissage>

- Le contrat de professionnalisation : ce dispositif vise l'insertion ou le retour à l'emploi des jeunes et des adultes par l'acquisition d'une qualification professionnelle. C'est un contrat de formation en alternance comportant des périodes d'enseignement et des périodes de travail en entreprise. Selon la situation, l'entreprise peut bénéficier d'allègement ou d'exonération de cotisations et d'une prime d'embauche.
<http://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance/article/le-contrat-de-professionnalisation>
- Les emplois d'avenir : lancé fin 2012, ce dispositif a pour objectif de proposer aux jeunes peu ou pas qualifiés des solutions d'emploi, de leur ouvrir l'accès à une qualification et à une insertion professionnelle durable. L'employeur bénéficie d'une aide dans la limite de 35 % du montant du SMIC.
<http://travail-emploi.gouv.fr/emploi/insérer-dans-l-emploi/contrats-aides/article/les-emplois-d-avenir>
- Le dispositif « embauche PME », lancé début 2016, permet à chaque entreprise de moins de 250 salariés, qui engage un nouveau salarié rémunéré jusqu'à 1 900 € brut mensuels, de bénéficier d'une prime trimestrielle de 500 € pendant deux ans, soit 4 000 € au total. À mi-avril 2016, 120 000 contrats avaient déjà été signés grâce au dispositif, dont 70 % de CDI.

La réforme de la pénibilité

Toute entreprise doit prévenir la pénibilité au travail, quelles que soient sa taille et ses activités. Lorsqu'un salarié est exposé à des facteurs de pénibilité au-delà de certains seuils¹³, l'employeur doit établir une déclaration. Le salarié bénéficie alors d'un compte personnel de prévention de la pénibilité sur lequel il peut accumuler des points.

La pénibilité, constatée sur la base d'une intensité et d'une durée minimales, peut être liée aux rythmes de travail (travail de nuit, en équipes, gestes répétitifs), à un environnement physique agressif (agents chimiques, bruit, températures extrêmes) ou à des

contraintes physiques importantes (manutention, postures pénibles, vibrations mécaniques).

Les 10 facteurs de pénibilité sont pris en compte en deux temps (en 2015 et 2016). L'employeur doit déclarer les situations de pénibilité aux caisses de retraite dans la déclaration annuelle des données sociales. Le compte pénibilité créé par la loi du 20 janvier 2014 garantissant l'avenir et la justice du système de retraites (article L4162-1 du code du travail) permet au salarié d'accumuler des points en vue (i) de partir en formation pour accéder à des postes moins ou pas exposés à la pénibilité, (ii) de bénéficier d'un temps partiel sans perte

de salaire ou (iii) de partir plus tôt à la retraite en validant des trimestres de majoration de durée d'assurance vieillesse.

Les branches ont la possibilité d'apprécier, sur la base d'évaluations plus collectives, l'exposition des facteurs de pénibilité les plus complexes. Elles peuvent ainsi construire des référentiels identifiant quels postes, quels métiers ou quelles situations de travail sont exposés. Les employeurs, notamment les PME et TPE, pourront ainsi se contenter d'appliquer le référentiel de branche, évaluation collective et sécurisée de la pénibilité.

13. La pénibilité se caractérise par une exposition, au-delà de certains seuils, à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels pouvant laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé.



La Charte emploi de la filière alimentaire

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

La charte engage les partenaires sociaux et le Gouvernement. Elle repose sur un principe de cofinancement (État/OPCA/entreprises) avec une contribution prévisionnelle d'un tiers pour chacun des partenaires.

Elle a été initiée en 2009 pour une première période de trois ans, puis renouvelée une première fois sur la période 2012 - 2014 autour de cinq axes :

1. Anticiper les mutations économiques et sociales du secteur,
2. Renforcer l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire,
3. Sécuriser les parcours professionnels,
4. Contribuer à améliorer les conditions de travail dans les TPE-PME et prioritairement dans les entreprises de moins de 50 salariés,
5. Assurer un accompagnement de proximité auprès des salariés des TPE-PME

Sur cette période, la charte a mobilisé 26 millions d'euros dont 9,75 millions d'euros pour l'État, avec OPCALIM en tant qu'organisme relais.

Les travaux d'évaluation ont recommandé un recentrage sur un nombre réduit d'axes cohérents entre eux avec des priorités bien identifiées. C'est ainsi que la charte a été renouvelée sur la période 2015-2016 autour de 3 axes :

1. La sécurisation des parcours professionnels et le renforcement des compétences des salariés,
2. L'amélioration des conditions de travail à travers notamment l'amélioration de la qualité de vie au travail,
3. Le développement de la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences au niveau territorial.

Sur cette période, la charte prévoit de mobiliser 15 millions d'euros dont 5 millions d'euros apportés par l'État, avec OPCALIM et OPCALIA en tant qu'organismes relais. Le bilan des actions de l'année 2015 est en cours et les partenaires sociaux ont exprimé le souhait que la charte soit renouvelée au-delà de 2016.

Le bilan 2014 de la charte emploi

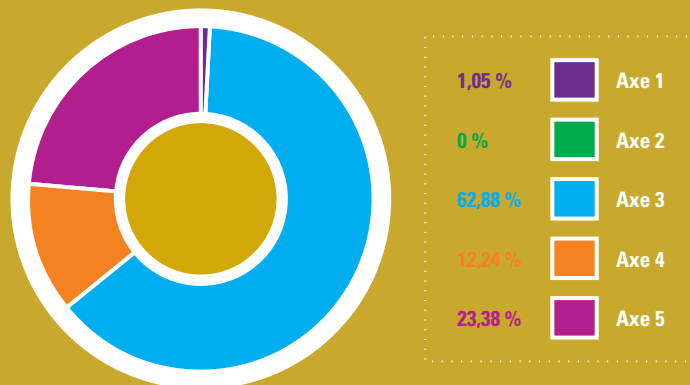
Les entreprises bénéficiaires

1 531 entreprises ont bénéficié de la charte, dont 93,3% de PME (moins de 250 salariés) et 66,7% d'entreprises de moins de 50 salariés. La priorité affichée en faveur des TPE-PME a donc bien été prise en compte.

Les salariés bénéficiaires

6 775 salariés de la filière alimentaire sont entrés en formation en 2014 grâce à la charte. Les 26-44 ans sont les principaux bénéficiaires (59,8%). Il y a 43% de femmes pour 57% d'hommes

► Répartition des financements par axe



Volet national

Il y a eu en 2014 sur le volet national, deux types d'actions :

- des actions d'ingénierie en matière de certifications, de lutte contre l'illettrisme, de e-learning, etc. qui ont vocation à bénéficier à un très grand nombre de salariés relevant du périmètre de la charte,
- des actions de formation avec la mobilisation d'outils comme MSF (maîtrise des savoirs fondamentaux), TSF (transfert des savoirs et savoir-faire), PRP (prévention des risques professionnels) et Actions « clés en main » pour les TPE-PME qui ont concerné 828 entreprises et 2992 salariés.

Exemples :

- lutte contre l'illettrisme : 93 salariés formés
- action « socle de compétences » : 306 salariés formés
- prévention des risques professionnels : 315 salariés formés
- amélioration des conditions de travail : actions d'ingénierie avec la mobilisation du réseau Anact-Aract, 119 entreprises mobilisées, 140 jours de pilotage et de coordination et un séminaire de capitalisation

Volet régional

Les plans d'action régionaux ont mobilisé 638 entreprises et 3 451 salariés

Plus d'informations : <http://www.opcalim.org/misc/Partenaires-institutionnels-professionnels/Partenaires-institutionnels/Charte-nationale-de-cooperation>



Qu'est-ce que la GPEC¹⁴ ?

La gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) est une méthode conçue pour anticiper les besoins en ressources humaines à court et moyen termes. C'est un outil de gestion prospective des ressources humaines qui permet d'accompagner le changement.

Elle vise à adapter les emplois, les effectifs et les compétences aux exigences issues de la stratégie des entreprises et des modifications de leur environnement économique, social et juridique.

Que permet la GPEC ?

- réduire des difficultés de recrutement,
- faire face à un problème de pyramide des âges,
- identifier et résoudre une situation de sur ou sous-effectif,
- optimiser les dispositifs de formation,
- développer la qualification des salariés,
- valoriser les compétences individuelles et/ ou collectives,
- accompagner des changements dans l'organisation du travail et de la production,
- développer les mobilités professionnelles des salariés,
- favoriser l'implication des salariés dans un projet d'évolution professionnelle,
- anticiper l'adaptation des compétences aux emplois,
- maîtriser les conséquences des changements technologiques et économiques,
- améliorer la gestion des carrières,
- réduire les risques et les coûts liés aux déséquilibres.

Chaque entreprise peut ainsi bâtir et mettre en œuvre un plan de GPEC.

Les principales initiatives professionnelles

La mise en œuvre des actions du contrat de la filière alimentaire

Les actions de la thématique emploi du contrat de la filière alimentaire signé en juin 2013 ont fait l'objet d'un bilan en 2015 élaboré par les partenaires sociaux. Les principales réalisations sont :

Action 1 : Insertion des jeunes par le développement de l'alternance

- Signature de l'accord sur le contrat de génération (juillet 2013) ;
- Déploiement d'une action TSF (Transfert des savoirs et des savoirs faire) ;
- Développement d'une campagne d'informations sur la coopération intergénérationnelle (2014 – 2015) ;
- Signature d'un accord de réciprocité entre pôle emploi et OPCALIM pour la mise en place de la POE (préparation opérationnelle à l'emploi) individuelle ;

Action 2 : Acquisition des savoirs fondamentaux

- Volonté d'inscrire le socle de compétences à l'inventaire pour le faire reconnaître par la CNCP (Commission Nationale de la Certification Professionnelle) comme certification paritaire ;

- Formations de lutte contre l'illettrisme : 267 bénéficiaires en 2012, 405 en 2013, 525 en 2014, 700 en 2015 (estimation)

Action 3 : Plateforme commune aux observatoires des métiers

- Mise en place de la plateforme depuis le 15 janvier 2014 et conduite de trois études communes ;
- Poursuite des travaux de rapprochement des observatoires ;
- Organisation du premier colloque emploi-formation des observatoires de la filière alimentaire le 21 janvier 2016 : <http://observatoires-alimentaire.fr/> ;
- Édition du 1^{er} Rapport d'Activité des Observatoires des métiers du Secteur Alimentaire.

Action 4 : Harmonisation des formations certifiantes et création de passerelles

- Signature d'un accord le 30 octobre 2014 sur la formation professionnelle qui crée juridiquement l'organisme certificateur, signé par toutes les branches de la filière ;
- Réalisation de la cartographie des certifications (CQP, titres, diplômes) ;

- Démarrage du chantier d'harmonisation et de modularisation des CQP ;

- Signature d'un accord le 29 mai 2015 relatif à la reconnaissance et à l'inscription au RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) de certificats de qualification professionnelle transversaux du secteur alimentaire, portant sur 13 CQP transversaux ayant fait l'objet d'un travail d'harmonisation.

Action 5 : Coordination des CPNEFP (Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle)

- La réflexion est en cours sur les éventuelles missions qui pourraient être confiées à un comité transverse.

Action 6 : Attractivité, fidélisation et accompagnement des futurs salariés et futurs retraités

- Un large travail de réflexion a été réalisé sur le thème de la QVT (qualité de vie au travail) qui a donné lieu à un rapport de synthèse (novembre 2014) puis à un projet de plan d'actions (voir encadré page 34).



Un projet de plan d'actions pour la qualité de vie au travail

L'amélioration de l'environnement professionnel est l'un des objectifs du Contrat de la filière alimentaire. À ce titre, un Comité de pilotage, constitué de toutes les composantes de la filière (notamment les organisations syndicales et les employeurs), a été installé fin 2013. Quatre groupes de travail se sont mis en place afin de définir et de proposer des mesures en faveur de la qualité de vie au travail :

- l'environnement physique de travail et la santé des travailleurs ;
- le dialogue professionnel dans l'entreprise ;
- la conception des organisations et des systèmes de travail ;

- l'enseignement et la formation à la qualité de vie au travail.

Un projet de plan d'actions a été élaboré (novembre 2014) à quatre niveaux s'alimentant les uns les autres : au niveau national, au niveau des branches, au niveau régional / territorial, au niveau des entreprises. Plusieurs actions ont déjà pu être mises en œuvre, notamment à travers la charte emploi de la filière alimentaire.

Plus d'informations :

<http://agriculture.gouv.fr/amelioration-des-conditions-de-travail-dans-la-filiere-alimentaire-un-plan-dactions-national-en-juin>

Les partenaires sociaux se sont engagés à étudier le projet de plan d'actions dans le cadre de l'accord mentionné ci-dessous.

Un accord pour le développement des emplois et des compétences dans la filière alimentaire

Les partenaires sociaux de l'ensemble de la filière ont officialisé le 19 octobre 2015 la signature d'un Accord pour le développement des compétences et de l'emploi dans la filière alimentaire par les représentants de 36 branches patronales et 4 organisations syndicales de salariés, couvrant ainsi 720 000 salariés et 72 000 établissements.

Allant au-delà du Pacte de responsabilité, cet accord aborde les thématiques liées à la formation, aux compétences, au handicap au tra-

vail, à la qualité de vie au travail, et la structuration du dialogue social dans la filière. Il prévoit des engagements ambitieux, améliorant ce qui avait pu être prévu initialement dans le contrat de filière, notamment :

- Le recrutement de 100 000 personnes en CDI entre 2014 et 2016, dont 50% de jeunes de moins de 30 ans et 5.5% de seniors de plus de 50 ans. (Le contrat de la filière alimentaire en prévoyait 90 000, dont 1/3 de moins de 30 ans et 5% de seniors) ;

- La formation en alternance de 170 000 jeunes entre 2014 et 2017 (contre 150 000 dans le contrat de la filière de l'alimentaire) ;
- La fusion des observatoires des métiers qui permet de réaliser des études prospectives collectives ;
- L'harmonisation des certifications qualifiantes visant à reconnaître les compétences des salariés entre les différents secteurs de la filière et à favoriser leur mobilité professionnelle.

L'évolution des CQP inscrits au RNCP

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

Les CQP peuvent être obtenus dans le cadre du contrat ou de la période de professionnalisation, du plan de formation, du compte personnel de formation, de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ou de la préparation opérationnelle à l'emploi. Les référentiels des CQP peu-

vent être définis sous forme de modules afin de permettre à des personnels déjà en activité, d'obtenir la validation totale ou partielle par la voie de la VAE.

À travers le contrat de filière du 19 juin 2013 et l'accord multibranches du 30 octobre 2014 sur la formation professionnelle, les partenaires sociaux de la filière alimentaire sont convenus du principe de l'harmonisation des CQP et de la création d'un organisme certificateur.

Ils se sont engagés à créer des CQP transversaux accessibles par modules. Cette modularité permet d'établir des passerelles entre les différentes branches professionnelles, de renforcer et sécuriser les transitions professionnelles et de favoriser la mobilité, la reconnaissance des compétences et l'employabilité.

À travers l'accord du 29 mai 2015 relatif à la reconnaissance et à l'inscription au RNCP de certificats de qualification professionnelle transversaux du secteur alimentaire, les partenaires sociaux ont reconnu treize premiers CQP transversaux ayant fait l'objet d'un travail d'harmonisation :

- CQP « Agent de maintenance » ;
- CQP « Agent logistique » ;
- CQP « Assistant de gestion client » ;
- CQP « Attaché commercial » ;

- CQP « Conducteur de ligne » ;
- CQP « Conducteur de machines » ;
- CQP « Gestionnaire de l'administration du personnel et de la paie » ;
- CQP « Ouvrier qualifié en nettoyage industriel » ;
- CQP « Préparateur » ;
- CQP « Responsable d'équipe » ;
- CQP « Responsable de secteur et d'atelier » ;
- CQP « Technicien de maintenance » ;
- CQP « Télévendeur ».

Le défi de l'attractivité : l'œnotourisme, un exemple d'initiative sectorielle

En plein développement, l'activité d'œnotourisme participe à l'attractivité du pays, du produit et de ses métiers. En France, les régions viticoles sont de grandes destinations touristiques qui proposent une grande diversité de produits.

Un tiers des touristes cite le vin et la gastronomie comme motivations de choix d'un séjour. Chaque année, 7,5 millions de visiteurs franchissent les portes des chais et des caveaux de vente, dont 2,5 millions de touristes étrangers. La clientèle étrangère représente 33% de la fréquentation. Les Belges représentent 27% de la clientèle étrangère, les Britanniques 21%, les Allemands 15%, les Néerlandais 11%, et les Américains 4%.

Le patrimoine viti-vinicole est un facteur attractif pour une destination touristique. L'œnotourisme porte en son sein des valeurs d'art de vivre, de quête de sens, d'échanges et d'expériences, en parfaite cohérence avec les attentes des touristes d'aujourd'hui. C'est un marché porteur au plan économique mais aussi au niveau culturel, le vignoble tenant une place incontestable dans l'image et la notoriété de la France à l'étranger.

Un outil : le Cluster œnotourisme

Créé en 2000, le Cluster rassemble 60 partenaires, institutionnels et professionnels français du tourisme et du vin, représentatifs de la diversité de l'offre et des 17 vignobles français. Il assure leur promotion comme destination touristique en augmentant leur notoriété à l'international.

Des campagnes à destination du grand public (néophytes et amateurs de vins), de la presse ou des professionnels sont mises en œuvre sur 6 marchés (Allemagne, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Belgique, États-Unis, Chine).

Tous les deux ans, la filière se mobilise autour du salon « Destination Vignobles », un événement unique qui permet de promouvoir et commercialiser l'offre œnotouristique française auprès des professionnels étrangers.

Un outil récent : le site www.visitfrenchwine.com

Lancé le 9 février 2016 par le Ministre des Affaires étrangères et du Développement international, ce site améliore la promotion de l'ensemble des destinations et marques œnotouristiques françaises. Le site a été pensé autour de marques œnotouristiques fortes, capables de porter la thématique sur les marchés et susceptibles d'entraîner l'ensemble des destinations dans une dynamique de promotion efficace.

Une initiative des vignerons coopérateurs pour 2016

Les Vignerons coopérateurs de France ont organisé en 2016 un concours pour faire connaître et valoriser les actions mises en place par les caves en matière d'œnotourisme : événements et animations, visites vigne et vin, patrimoine, hébergement ou restauration

Source : Atout France – <http://atout-france.fr/content/œnotourisme>





Pour en savoir +

Recrutement

APECITA

www.apecita.com

Pôle Emploi

www.pole-emploi.fr

APEC

www.apec.fr

Professionnels

Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)

www.ania.net

Coop de France : www.coopdefrance.coop

Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)

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

Culture Viande, les entreprises françaises des viandes

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

Fédération des Industries et du Commerce en Gros des Viandes

<http://www.fnicgv.com/>

Formation professionnelle

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

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

Information sur les métiers

Le site Alimétiers

<http://alimetiers.com/>

La plateforme commune des observatoires des métiers de la filière alimentaire

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

Sites des ministères

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

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

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt rubrique travail-emploi-protection sociale

<http://agriculture.gouv.fr/protection-sociale-travail-emploi,837>

Les échanges commerciaux internationaux



L'agroalimentaire, un secteur incontournable à l'international

Après une progression constante du solde total des échanges agroalimentaires de la France (produits des IAA et produits agricoles, hors tabac), entre 2009 et 2011, qui a permis au secteur de rapidement dépasser

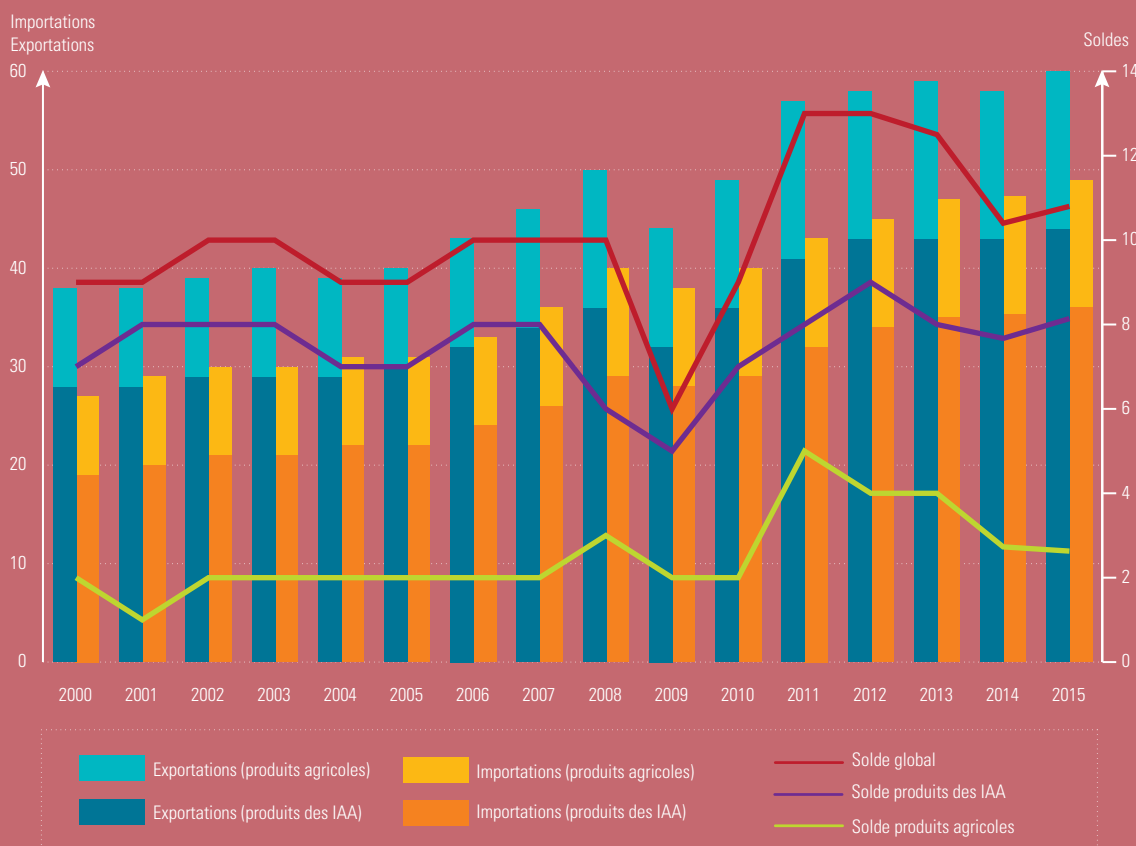
le niveau d'avant crise (10 Mds€) et d'atteindre le seuil historique de 12,8 Mds€, celui-ci a stagné les deux années suivantes avant de connaître un fort recul en 2014 le ramenant à 10,4 Mds€. Mais l'année 2015 aura

permis de stabiliser la situation (+0,4Mds par rapport à 2014) grâce notamment au redressement du résultat des IAA (excédent de 8,1Mds€ en 2015 pour les seules IAA, hors produits agricoles et tabac).

► Graphique 1 - Évolution des importations, exportations et du solde des échanges agro-alimentaires en milliards d'euros

Champ : produits agricoles et agroalimentaires, hors tabac

Source : Douanes – traitement SSP





Si l'effet conjoncturel de l'embargo russe en vigueur depuis 2014, qui limite les débouchés pour nombre de filières agricoles et agroalimentaires (viandes, produits laitiers, fruits et légumes), doit être souligné, il n'en reste pas moins que cette performance relative de la France à l'export met aussi l'accent sur la forte dépendance des résultats globaux vis à vis des variations du prix des matières premières agricoles.

Malgré ces fluctuations, la performance globale de l'agroalimentaire à l'export reste un point fort de l'économie française. Le secteur agroalimentaire français confirme sa position de troisième excédent commercial au plan national en 2014 et 2015 derrière les matériels de transport (+15,2Mds€) et la chimie, parfumerie, cosmétique (+11,1 Mds€). Il est suivi, en quatrième position, par les produits pharmaceutiques (+3Mds€).

Une dynamique fragile, tirée par un nombre réduit de filières

1. Source :
BusinessFrance.

Ces résultats globaux montrent l'importance et le dynamisme d'un secteur d'activité essentiel à notre économie nationale. Ils interrogent toutefois sur la capacité de l'agroalimentaire français à renouer avec l'embellie du début de la décennie et sur le positionnement du secteur vis-à-vis de partenaires et concurrents qui semblent avoir mieux tiré partie des opportunités d'une de-

mande mondiale en hausse constante depuis 2004.

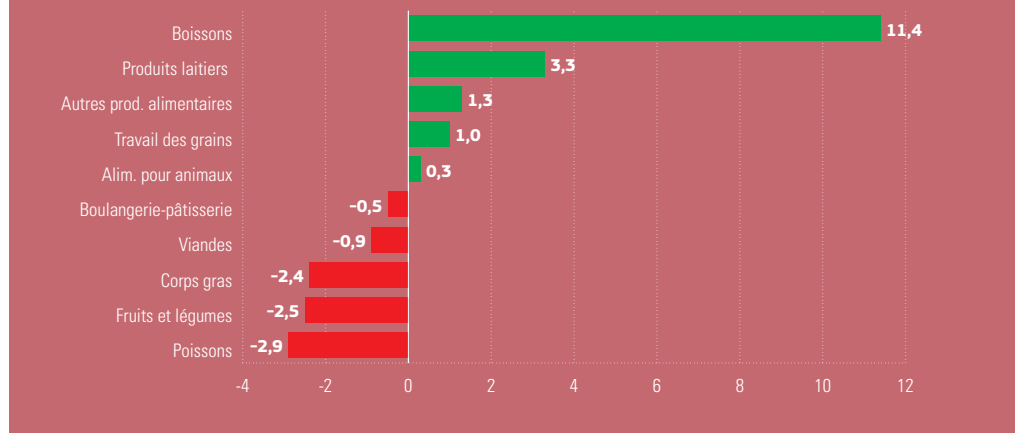
Connue internationalement pour la qualité de sa gastronomie, la France ne parvient néanmoins pas à s'imposer dans les secteurs de première et seconde transformation. Si les produits gourmets occupent la seconde place des ventes agroalimentaires à l'export (11,5%¹), les IAA

françaises peinent à se positionner sur des produits de début et de milieu de gamme.

Par ailleurs, les résultats agrégés dans le graphique 1 masquent de grandes disparités entre les différentes filières agricoles et agroalimentaires comme l'illustre le graphique 2 dessous.

► Graphique 2 - Solde commercial par secteur des IAA en 2015 (en milliards d'euros)

Source : Douanes - traitement SSP



En effet, la forte baisse de 2Mds€ de l'excédent commercial (produits bruts et transformés, hors tabac) en 2014 par rapport à 2013 s'explique au trois quart par le recul des performances du secteur Vins & Spiritueux, surtout sur le Royaume Uni et la Chine ainsi que par la baisse de la valeur des ventes de céréales et de pommes de terre.

En 2015, la progression de l'excédent commercial de 3,8% (400 M€) qui permet d'atteindre un solde total de 10,8 milliards d'euros (produits bruts et transformés, hors

tabac) provient en grande partie de la dynamique du secteur des vins et spiritueux, en particulier vers les marchés asiatiques et américains. Cette filière agroalimentaire représente à elle seule environ 20% des exportations de produits bruts et transformés françaises, dont près de la moitié pour les alcools spiritueux.

Par ailleurs, les tonnages de céréales et de sucre vendus en 2015 ont permis de compenser la baisse des prix provoquée par les excédents mondiaux. Pour le secteur lai-

tier en revanche, l'érosion des prix intervenue avec la disparition des quotas laitiers en Europe en mars 2015 n'a pas pu être totalement compensée par la hausse des volumes.



La croissance lente mais régulière des importations constitue un second facteur de fragilité structurel du secteur

Les importations de produits des IAA (hors tabac) ont en effet régulièrement progressé entre 2005 et 2015, passant de 22,3 milliards à 36 milliards d'euros soit une progression de 61% en 10 ans. Dans le même temps, les importations de produits agricoles (dont une part est essentielle pour l'approvisionnement des entreprises de première et seconde transformation) sont passées de 9 à 13 milliards d'euros, soit une hausse de 45% (cf. graphique 1).

Sur la seule année 2015 les importations de produits des IAA (hors tabac) ont progressé de 0,7 Md€ et celle de produits agricoles de 1 Md€. Les importations agroalimentaires (produits agricoles et transformés, hors tabac) se sont donc accrues de 3,7% en un an et atteignent désormais 49 Mds€. Ainsi, si l'on retrouve en 2015 le niveau record de 2013

du total des exportations agroalimentaires de 60 milliards d'euros dont 74% de produits transformés et 26% de produits bruts, la France ne parvient néanmoins pas à améliorer significativement ses performances en termes d'excédent commercial par rapport à 2014 (+0,4 milliard d'euros de solde).

Les premières données sur le début d'année 2016 suivent la même tendance peu favorable : la hausse des importations se confirme, notamment dans les oléagineux, les fruits et les boissons non alcoolisées. On constate par ailleurs un recul de la valeur des ventes de produits laitiers du fait de la baisse des prix qui s'est poursuivie.

Face à ces constats, l'enjeu des entrepreneurs et de la puissance publique dont la mission est

d'accompagner le développement du secteur, est double. Il s'agit :

- d'aider l'appareil productif français à s'adapter aux caractéristiques de la consommation intérieure (avec notamment un enjeu sur l'entrée et la moyenne gamme) afin de concurrencer les importations quand cela est possible et regagner ainsi des parts de marché ;
- d'accompagner la croissance des exportations et le gain de part de marchés tant en Europe que dans les pays tiers en tirant partie des atouts de l'appareil productif français et de notre connaissance collective des attentes et spécificités de consommation dans les pays visés.

Cela suppose des efforts structurels conséquents et une action qui s'inscrit sur le long terme.

Les pays tiers, un véritable relais de croissance des IAA françaises

Alors que la France n'est plus que le 7^{ème} exportateur mondial de produits agricoles, la légère progression des exportations des IAA en 2015 a permis à la France de se maintenir comme 4^{ème} acteur mondial des exportations agroalimentaires, derrière les États-Unis, l'Allemagne et les Pays-Bas. Elle perd toutefois du terrain par rapport à ses principaux concurrents, loin derrière les perfor-

mances des États-Unis (+150% d'exportation entre 2005 et 2015) et de la Chine (+189% sur la même période) qui a réussi à supplanter le Brésil et devenir le 5^{ème} fournisseur agroalimentaire mondial depuis 2014, tutoyant les performances de l'hexagone en 2015 (cf. graphique 3).

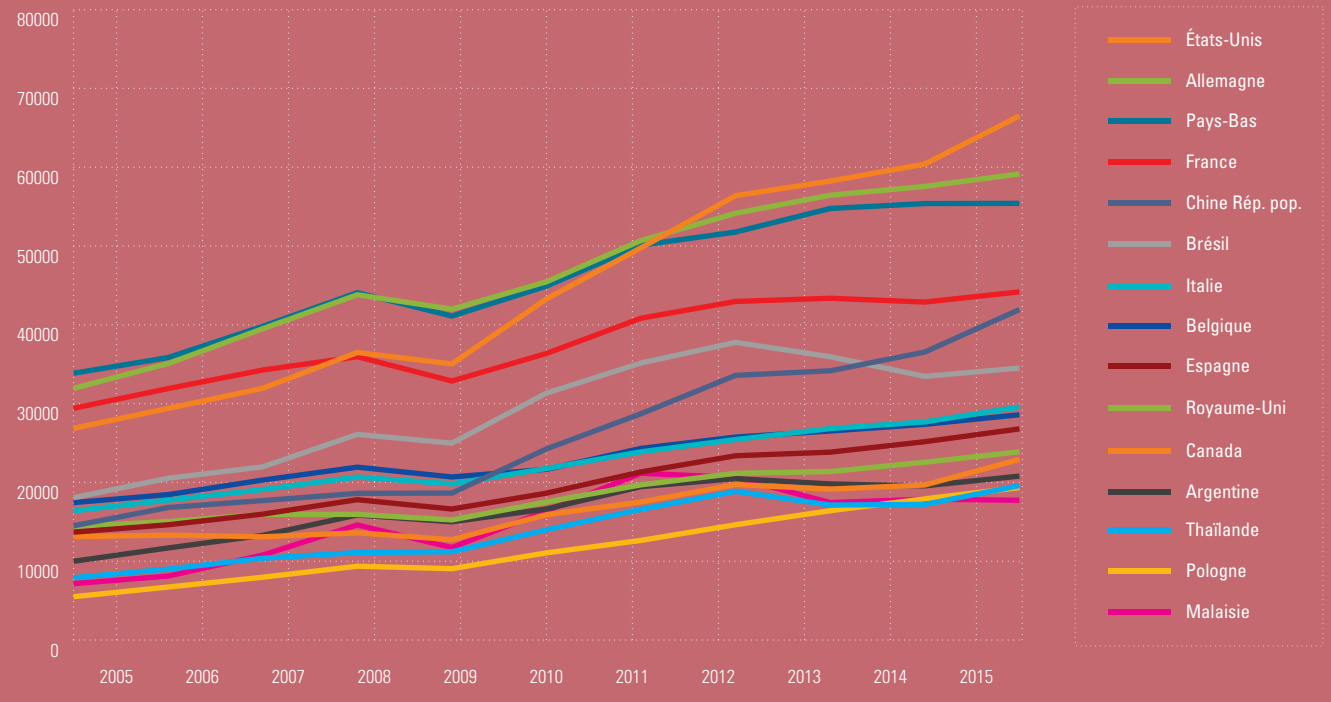
À noter les contre-performances de l'Indonésie qui ne figure plus parmi

les 15 premiers exportateurs mondiaux, cédant sa place à la Pologne qui fait son apparition dans le club des leaders mondiaux avec une progression de plus de 250% sur la période 2005-2015 et totalise la croissance la plus importante en % entre 2010 et 2015, devant la Chine.



Graphique 3 - Les principaux exportateurs mondiaux de produits agroalimentaires en milliards d'euros

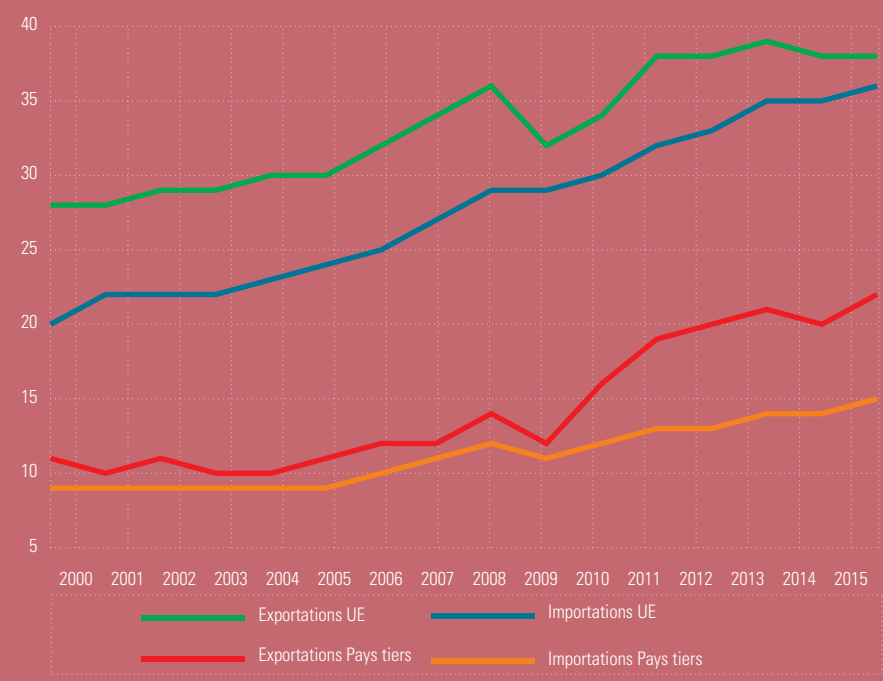
Source : Ubifrance



Comme illustré dans le graphique 4, la principale destination des exportations de l'industrie agroalimentaire française demeure l'Union Européenne qui représentait, en 2015, 63% du total des exportations françaises. Le niveau des exportations françaises vers l'UE est stable par rapport à 2014 mais leur part diminue légèrement (-2 points) au profit du grand export, qui s'est lui accru de 10% en valeur absolue.

Graphique 4 - Échanges par zones de produits agricoles et issus des IAA, en milliards d'euros

Source : Douanes – Traitement SSP

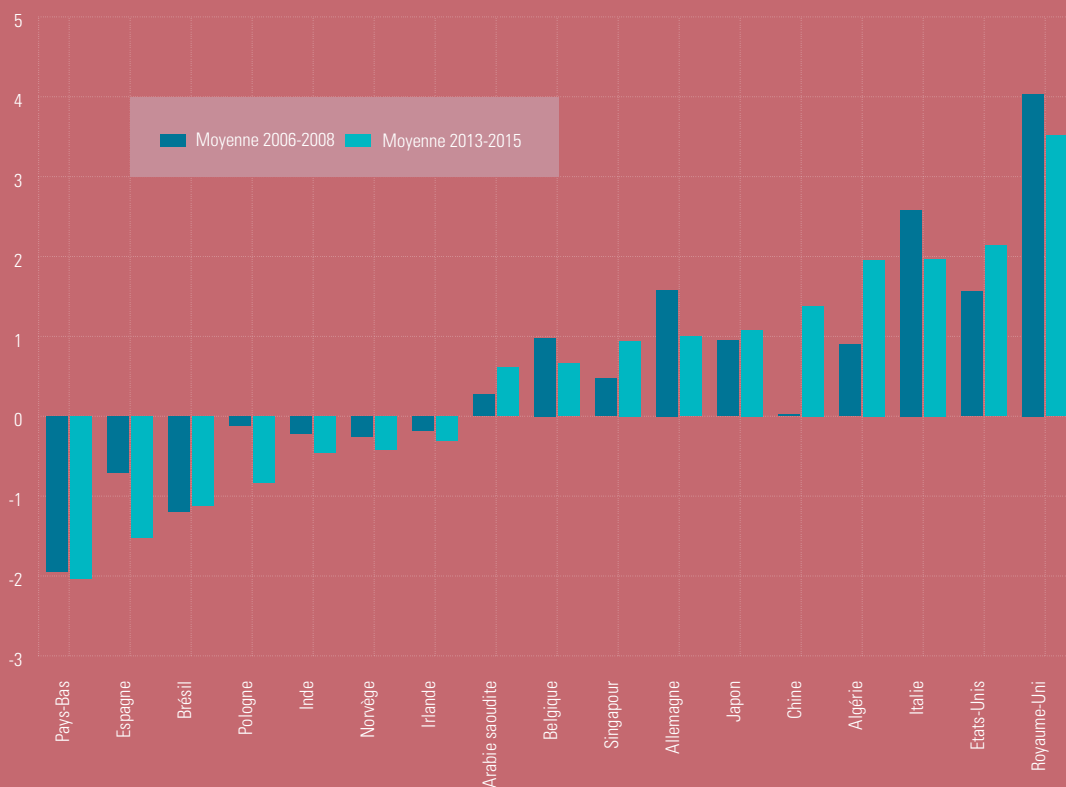


Globalement, le graphique 4 illustre aussi un phénomène continu depuis les années 2000 : progressivement les importations en provenance de l'UE tendent à rejoindre le niveau des exportations, réduisant donc progressivement l'excédent commercial réalisé par la France en UE. En revanche cela est compensé par le dynamisme des exportations vers les pays tiers qui connaissent depuis la crise de 2009 un rythme de croissance beaucoup plus soutenu que celui des importations issues de la même zone.

La France est d'ailleurs devenue au cours de cette période le premier exportateur extracommunautaire de l'UE, les exportations vers pays tiers passant de 12 milliards en 2009 à 22 milliards en 2015 (soit + 83% en six ans).

► Graphique 5 - Les principaux excédents et déficits de la France par pays, en milliards d'euros
 Champ : produits agricoles et produits agroalimentaires, hors tabac

Source : Douanes – traitement SSP



Le graphique 5 précise les positions commerciales de la France sur chacun des principaux pays avec lesquels les flux d'échanges agricoles et agroalimentaires sont significatifs.

On constate qu'entre la période d'avant crise (2005-2007) et celle d'après crise (2012-2014), les soldes commerciaux déficitaires de la France avec ses partenaires se sont très souvent amplifiés. En effet, là où nous étions déficitaires en 2005-2007, nous le sommes encore plus en 2012-2014 : c'est particulièrement vrai pour l'Espagne, pays avec lequel notre déficit commercial a dépassé celui du Brésil devenant le deuxième déficit commercial de l'agroalimentaire français avec 1,52 Mds€, derrière les Pays-Bas (2 Mds€). On observe le même phénomène avec la Pologne qui est ainsi devenue notre 4ème déficit commercial agroalimentaire.

Ce déficit est principalement dû à des importations de plantes et floriculture (0,6 M€ de déficit en 2015), de viandes (-0,5 M€) et de conserves et épices (-0,5 M€) dans le cas des Pays-Bas. Pour l'Espagne, le déficit s'explique par des importations de fruits (-1,3 M€), de viandes (-0,8 M€) et de légumes (-0,6 M€).

Du côté des positions excédentaires de la France, la situation est très contrastée entre l'UE et les pays tiers. Du côté des pays tiers, les excédents commerciaux existants se sont systématiquement accrus (États-Unis, Algérie, Chine, Japon, Singapour, Arabie Saoudite), parfois avec des augmentations spectaculaires comme avec la Chine ou l'Algérie. Du côté des principaux partenaires UE avec lesquels la France disposait de positions excédentaires importantes - Royaume Uni, Italie, Allemagne et Belgique -

les résultats ont tous connu un repli entre les deux périodes considérées. Ceci montre que, derrière la dynamique bien installée et qu'il convient de poursuivre sur les Pays Tiers, il est important que le secteur agroalimentaire français travaille sur le périmètre UE pour enrayer ce repli progressif des résultats commerciaux. Ceci d'autant plus que nous entrons dans une période d'incertitude liée au Brexit qui ne peut être négligée par le secteur agroalimentaire français, le Royaume-Uni étant le premier excédent commercial de la France dans le monde et son 3e client.



Brexit : quelles conséquences pour les entreprises ?

Après une longue campagne, le Royaume-Uni a décidé, par référendum du 23 juin 2016, de quitter l'UE avec 51,9% des voix et un fort taux de participation de 72,2%.

Ce résultat illustre un pays très fragmenté géographiquement, entre une Irlande du Nord, une Écosse et la capitale londonienne favorables à un futur dans l'Union européenne, et un Pays de Galles et une Angleterre qui ont pesé pour une sortie de l'Union européenne, mais aussi socialement entre les jeunes générations ayant majoritairement voté pour un avenir dans l'Europe à l'opposé des plus anciennes très majoritairement favorables à une reprise en main de leur propre destin.

Avec cette décision s'ouvre une très longue période d'incertitude avec de multiples questions encore sans réponse portant dans le secteur agricole et agroalimentaire plus particulièrement sur le futur d'une politique agricole britannique et des moyens financiers qui lui seront octroyés, la nature des futures relations commerciales avec l'Union européenne, les conditions d'accès à la main d'œuvre étrangère à laquelle le secteur a particulièrement recours, ou encore le devenir des financements des programmes européens et leurs conditions de mise en œuvre dans les mois prochains.

Les négociations devraient durer 2 ans à compter de l'invocation de l'article 50 du Traité de l'Union Européenne par lequel le Royaume Uni aura officiellement signifié sa demande de sortie de l'UE.

D'ici à la signature de l'accord final entérinant la sortie du RU de l'UE, rien ne change au plan institutionnel : le RU reste membre de l'UE et bénéficie de l'ensemble des politiques européennes, notamment de la PAC et reste soumis à l'ensemble des règlements, droits et obligations, y compris financiers, qui le lient à l'UE par traités.

De façon assez paradoxale au regard des conséquences probablement défavorables qu'aura le Brexit pour les agriculteurs britanniques, ceux-ci devraient bénéficier dans l'immédiat grâce à la dépréciation de la livre, d'un net regain de compétitivité à l'export en même temps que d'une hausse des aides européennes qu'ils reçoivent, leurs montants de base étant fixés en euros.

Les conséquences pour nos entreprises, bien que très difficiles à évaluer pourraient a contrario au moins dans un premier temps s'avérer lourdes du fait à la fois de la dévaluation de la livre qui retrouve ses niveaux de mars 2014 (au jour de la rédaction de l'article) et d'une possible récession ou baisse des perspectives de crois-

sance au RU du fait d'une chute de la confiance des entreprises et des ménages qui devrait rapidement affecter l'investissement et la consommation. Dans la concurrence à l'export avec certains produits du « nouveau monde », notamment les vins, il conviendra de garder également un œil sur le différentiel de compétitivité euro/dollar.

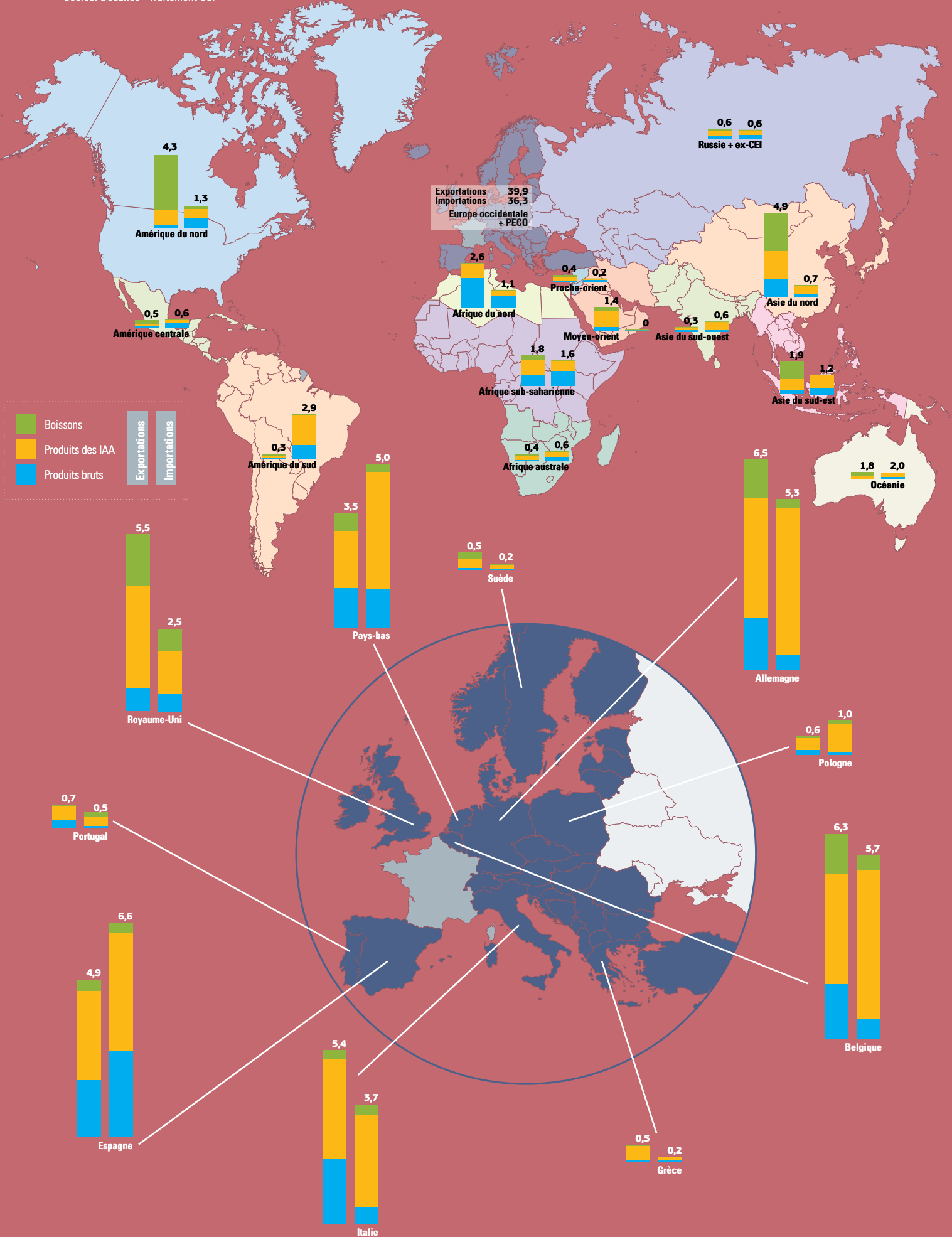
A terme, il faut s'attendre à ce que, une fois le Royaume Uni sorti de l'UE et même dans le cas le plus favorable d'un maintien des exonérations des droits de douanes pour les produits agricoles et agroalimentaires, des barrières non tarifaires, sources de complexité et de coûts administratifs supplémentaires pour les entreprises, réapparaissent avec la réinstauration des frontières. Dans ce contexte de profonde incertitude, un suivi attentif de la performance de nos entreprises exportatrices est donc nécessaire sur les court, moyen et long terme sur ce marché britannique qui, avec près de 5,6 milliards d'euros de CA en 2015, est notre troisième destination après l'Allemagne et la Belgique.

Eric GIRY, Conseiller affaires agricoles, Londres

► **Exportations et importations de produits agricoles et agroalimentaires de la France dans le monde (en milliards d'euros)**

Champ: produits agricoles et agroalimentaires, hors tabac, année 2015

Source: Douanes - Traitement SSP



La mobilisation publique en faveur de l'export

L'image à l'export des entreprises agroalimentaires françaises est excellente, tant en termes de qualité et de sécurité, que de diversité des produits proposés et de capacité d'innovation des entreprises.

Mais le constat est sans appel : les grandes entreprises internationales et les entreprises de taille intermédiaire (ETI) réalisent aujourd'hui les deux-tiers du chiffre d'affaires à l'export. Les PME qui forment l'essentiel du tissu des IAA restent donc relativement peu présentes à l'export alors que ces marchés constituent leur principal potentiel de croissance, comme le démontre le secteur des Vins et Spiritueux, dont les établissements de dimension souvent modestes, parviennent à réussir à l'international.

La puissance publique est donc mobilisée pour accroître le nombre d'entreprises agroalimentaires engagées à l'export, notamment par une politique d'appui aux PME et ETI. Ainsi, parallèlement aux actions conduites au niveau européen et international pour lever les obstacles aux échanges, l'État a engagé de profondes mutations structurelles pour rendre plus visibles et lisibles les aides et appuis mobilisables par les entreprises.

On peut retenir trois grands axes :

1. La restructuration des outils d'accompagnement individuel, avec d'une part, la création de Business France qui regroupe l'AFII (agence française pour les investissements internationaux) et UBI-FRANCE et d'autre part, l'extension du rôle de Bpifrance qui gère désormais l'ensemble des dispositifs d'accompagnements individuels et financiers, y compris celui des garanties publiques à l'exportation auparavant gérées par la COFACE. Cette restructuration s'est également traduite en région par la fusion des équipes de Bpifrance et Business France.

2. la structuration des outils d'aide à la promotion collective de l'offre agroalimentaire française

Le MAAF s'est attaché à maintenir et mettre en cohérence la politique de promotion de l'offre de produits agroalimentaires français à l'étranger et à donner de la lisibilité aux actions conduites respectivement par Business France et Sopexa dans le cadre de leurs missions de service public aux entreprises agroalimentaires :

- À compter du 1^{er} janvier 2016, Business France est l'opérateur de référence des actions de mise en relation d'affaires (mini-expositions pour les vins et rencontres d'acheteurs) ;
- À partir du 1^{er} janvier 2017, l'ensemble des Pavillons France sur les salons internationaux agroalimentaires seront réalisés par Business France (relations BtoB – Business to Business).

Sopexa demeure l'opérateur de l'État pour assurer à l'étranger la promotion de l'image des produits agroalimentaires français auprès des consommateurs (relations BtoC – Business to Consumer).

L'État réaffirme également son engagement aux côtés des entreprises alimentaires qui se développent à l'export en mettant à leur service :

- une marque, *France Bon Appétit*, aujourd'hui largement déployée par les opérateurs et certaines filières ;
- une promesse, *Made in France, Made with Love*, gage d'identification forte et mettant en valeur les qualités d'implication et de savoir-faire des entrepreneurs français.

Cet accompagnement promotionnel s'est également traduit par des actions de mise en avant de filières sur des marchés sensibles, à l'image de l'opération menée en 2014 pour aider les entreprises du secteur de la biscuiterie sèche à être référencées par deux enseignes françaises en Chine : 25 entreprises dont 15 PME ont bénéficié de cette mise en avant, certaines sont restées référencées depuis.

3. le renforcement de l'organisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Le service international de la Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) s'est en effet profondément réorganisé en 2015 pour apporter un service plus concret aux intervenants du secteur en :

- renforçant le réseau des conseillers agricoles auprès des ambassades par l'ouverture de postes dans des zones à fort potentiel (Asie en 2014, bassin méditerranéen et Moyen Orient et plus récemment encore Afrique) ;
- lançant « la lettre export aux entreprises agro-alimentaires », enews mise à la disposition de l'ensemble des opérateurs qui le souhaitent ;
- mettant à la disposition des entreprises des études de marché leur permettant de saisir les opportunités spécifiques qui s'ouvrent pour le secteur agroalimentaire (Afrique du sud, Nigéria, Iran,...). Ces études font l'objet de restitutions largement ouvertes au public entrepreneurial. Les soutiens apportés à Business France comme à l'ADEPTA (Association pour le Développement des Échanges internationaux de Produits et Techniques Agroalimentaires) ont été maintenus et ciblés sur cette démarche de défrichage des marchés et de diffusion large de la « culture export » ;
- organisant un rendez-vous annuel dont l'objectif est de mettre l'exportation au cœur de la stratégie de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire français. Cet événement offre à l'ensemble des acteurs un lieu d'information, de rencontre et de partage de connaissances. La première journée export, le 22 juillet 2015, a rencontré un vif succès en réunissant plus de 300 participants dont 200 issus des entreprises et fédérations professionnelles. 156 rendez-vous ont été organisés avec les 25 conseillers agricoles présents et 34 intervenants ont été mobilisés pour les 3 tables rondes et les 4 ateliers. L'édition 2016 sera organisée en amont du SIAL (salon international de l'alimentation).

Autre axe important de la mobilisation de l'État au côté des représentants professionnels du secteur, le **contrat de filière agroalimentaire** qui a été l'occasion de co-construire avec la profession un programme d'action visant à améliorer les performances des entreprises à l'international. A titre d'exemple on peut citer les actions suivantes :

- la mise en place par FranceAgriMer de **formations sanitaires et phytosanitaires spécifiques à l'attention des entreprises et la construction de la plateforme dématérialisée Expadon 2**.
- le **renforcement et l'amélioration de l'information diffusée aux entreprises**, en particulier aux PME. En effet de nombreux outils publics et de nombreuses structures d'accompagnement à l'export existent pour accompagner les entreprises dans leur développement international mais ne sont pas toujours identifiés ou compris par les chefs d'entreprise.

Dans le même esprit, la profession s'est mobilisée pour faciliter les démarches des PME via entre autres l'initiative « Ensemble à l'international » de l'Association Nationale de l'Industrie Alimentaire (ANIA) par laquelle une quinzaine de grands groupes agroalimentaires propose de mettre à la disposition des PME candidates à l'exportation, non seulement la logistique administrative de leurs implantations mondiales, mais aussi leur expertise commerciale et réglementaire. S'il est trop tôt pour en tirer un bilan, on recense d'ores et déjà une dizaine de PME engagées dans la démarche.

Le renouvellement du contrat de filière doit être l'occasion de renforcer et de lancer de nouvelles actions partagées au sein de la filière pour notamment poursuivre la diffusion de cette culture de l'export au sein de l'ensemble des composantes du secteur agroalimentaire, et faire en sorte d'améliorer ses performances à l'international.

Une reprise limitée des négociations commerciales à l'OMC

L'OMC a engagé en 2001 un nouveau cycle de libéralisation des échanges dans une perspective d'appui au développement, dit « agenda de Doha ». La négociation y a peu progressé du fait de la complexité des sujets et de la difficulté à prendre en compte le rôle croissant des pays émergents dans le commerce mondial. Les 9^{ème} (Bali, décembre 2013) et 10^{ème} (Nairobi, décembre 2015) conférences ministérielles de l'OMC ont néanmoins permis l'adoption d'un accord sur la

facilitation des échanges, et de plusieurs décisions sur l'agriculture, notamment sur la concurrence à l'export. Elles ont ainsi permis de relancer la dynamique de négociation à l'OMC et d'envisager de l'ouvrir à de nouveaux sujets, tout en continuant à travailler sur les questions non résolues de l'agenda de Doha (soutien interne et accès au marché pour l'agriculture, ce qui pourrait avoir des conséquences importantes sur l'aval agroalimentaire selon l'issue des négociations).

Des accords bilatéraux importants conclus ou en voie de conclusion

La négociation d'un accord de libre échange entre l'UE et le **Canada**, lancée en 2009, a été conclue en septembre 2014. Cet « Accord économique et commercial global » (AECG ou CETA en anglais) prévoit un haut niveau de libéralisation, les produits sensibles non libéralisés faisant l'objet de contingents à droits nuls, d'un volume important pour le bœuf, le porc et le maïs doux qui entreront sur le marché euro-

péen. L'UE bénéficie en retour d'un fort contingent d'exportation à droits nuls de fromages européens et de la reconnaissance d'une liste de 145 indications géographiques (IG), dont 42 IG françaises, en plus des vins et spiritueux déjà protégés par un accord antérieur. Enfin, l'accord ne remet pas en cause les préférences collectives européennes (par exemple sur les sujets OGM ou phytosanitaires).

.....

Les accords commerciaux négociés par l'Union européenne

.....

Au sein de l'Union européenne, la négociation des accords commerciaux relève exclusivement de la Commission européenne, dans le cadre des mandats qui lui sont donnés par les Etats membres. Traditionnellement, ces accords comportent une réduction significative des droits de douane, la levée de barrières non tarifaires, y compris sanitaires et phytosanitaires, ainsi que la protection d'une liste d'indications géographiques. Depuis plusieurs années, le champ de ces accords s'est toutefois élargi, pour couvrir notamment l'investissement et la coopération réglementaire, attirant l'attention des sociétés civiles et suscitant la « modernisation » d'accords déjà en vigueur. L'Union européenne a intégré ces évolutions dans sa nouvelle stratégie commerciale d'octobre 2015 : elle y met l'accent sur le suivi des accords conclus, la transparence vers la société civile, le rôle central de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) dans l'élaboration et la mise en œuvre des règles du commerce mondial, et sur les partenaires commerciaux d'Asie et du Pacifique.





peens, et ce d'autant plus qu'il comprend un chapitre sanitaire et phytosanitaire offrant les meilleures garanties à l'UE. L'accord protège une liste d'IG européennes, dont 9 IG agroalimentaires et 27 vins et spiritueux français.

Trois accords de partenariat économique ont été conclus en 2014, avec **l'Afrique de l'Ouest, l'Afrique australe et la Communauté d'Afrique de l'Est**, et devraient entrer en vigueur en 2017. Ces pays bénéficieront d'un accès sans droit de douane ni contingent à l'UE pour toutes leurs marchandises, sauf les armes, et libéraliseront environ 75 % de leurs lignes tarifaires en 20 ans, une partie importante des produits agricoles (variant d'un pays à l'autre) en étant exclue.

La négociation engagée avec le **Japon** en 2013 pour un accord de partenariat économique a pâti jusqu'à l'été 2015 de la négociation du TransPacific Partnership dans laquelle le Japon était parallèlement engagé. L'accélération actuelle des négociations avec l'UE pourrait ainsi déboucher sur un accord en 2017, qui bénéficierait particulièrement aux vins et spiritueux, produits transformés, viandes et produits laitiers européens, les intérêts agricoles français y étant quasi-exclusivement offensifs.

Le partenariat transatlantique pour le commerce et l'investissement (**TTIP**), dont la négociation a débuté en 2013 entre les Etats-unis et l'UE, mobilise l'attention des sociétés civiles, préoccupées par le maintien

des préférences collectives européennes, et des secteurs agricoles et agroalimentaires, inquiets du traitement tarifaire qui sera apporté à leurs produits sensibles. La négociation s'est accélérée dans le contexte des échéances électorales américaines, après trois années de négociation qui n'ont pas débouché sur des avancées équilibrées entre les questions tarifaires, objet de deux échanges d'offres, et les sujets non-tarifaires d'intérêt offensif pour l'UE : indications géographiques (ligne rouge pour la France) et levée des obstacles sanitaires et phytosanitaires.

Relance, modernisation et lancement de nouveaux accords

La négociation avec les pays du **Mercosur** (Brésil, Argentine, Uruguay, Paraguay), débutée en 1999, mais suspendue depuis 2004 a fait l'objet en mai 2016 d'un nouvel échange d'offres. Pour un grand nombre d'Etats membres, il était inopportun d'y inclure à ce stade des propositions de contingents sur les produits sensibles européens tels que viandes (bœuf, volailles, porc) et éthanol, compte tenu du contexte de crise agricole et des évolutions commerciales depuis le dernier échange d'offres. L'UE n'a finalement pas fait figurer dans son offre de propositions sur le traitement du bœuf et de l'éthanol. Le devenir de cette négociation est encore incertain, mais suscite une grande attention des secteurs agricoles et agroalimentaires concernés.

2016 a été marquée par l'ouverture de plusieurs négociations : avec **la Tunisie** où les négociations devront prendre en compte la différence de développement économique et les sensibilités agricoles tunisiennes, avec les **Philippines**, où les secteurs agricoles et agroalimentaires européens ont plus d'intérêts offensifs que défensifs, et bientôt avec **l'Indonésie**.

L'accord d'association UE – **Mexique**, entré en vigueur en 2000, concernait peu les filières agricoles. Sa modernisation a été initiée en 2016, et un équilibre devra être trouvé entre les intérêts offensifs (produits laitiers, préparations alimentaires, produits destinés à l'alimentation animale, porc) et défensifs (viande bovine, sucre,

éthanol, rhum) de l'UE. L'intérêt de moderniser l'accord d'association UE-**Chili** de 2003, entré en vigueur en 2014, fait également l'objet de discussions.

Enfin, la décision a été prise en 2015 de lancer la négociation d'accords de libre échange avec **l'Australie et avec la Nouvelle-Zélande**, qui pourrait démarrer en 2017. Une étude d'impact est en cours, qui intéressera particulièrement les secteurs sensibles du sucre, du bœuf et des produits laitiers.

Un succès majeur sur les indications géographiques

La reconnaissance et la protection effective des indications géographiques constituent un axe fort des positions de l'UE, tant sur le plan bilatéral que multilatéral. Une négociation avait été ouverte en 2009 pour rendre plus attractif l'Arrangement de Lisbonne de 1979 régissant la protection internationale des appellations d'origine sur le territoire de ses 28 parties contractantes (dont la France). Malgré la forte opposition des pays plus atta-

chés au système des marques, elle a débouché en mai 2015 sur un accord (l'Acte de Genève), qui permettra d'étendre cette protection aux indications géographiques et de permettre l'adhésion d'organisations internationales, notamment de l'UE.

Les négociations sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Les réglementations sanitaires et phytosanitaires adoptées par les pays importateurs afin de se prémunir contre l'introduction de maladies animales, d'organismes nuisibles aux végétaux et d'aliments impropres à la consommation humaine ou animale peuvent constituer des barrières aux échanges commerciaux. L'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS) définit les règles auxquelles les gouvernements des pays membres de l'OMC doivent se conformer afin de limiter les entraves injustifiées au commerce international, tout en leur permettant d'adopter des mesures propres à assurer la protection de leurs populations (humaines, animales et végétales) à un niveau qu'il leur appartient de fixer.

L'Accord SPS encourage les gouvernements à établir au niveau national des mesures sanitaires et phytosanitaires compatibles avec les normes, directives et recommandations internationales élaborées par la Commission du Codex alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE, anciennement Office international des épizooties) ou la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). Cependant, les membres peuvent établir leurs propres normes sur la base d'une évaluation scientifique des risques. Elles ne doivent pas entraîner de discriminations injustifiables entre les pays où existent des conditions sanitaires ou phytosanitaires similaires.

Les négociations reposent dans un premier temps sur la participation active aux travaux des trois organisations normatives, ainsi qu'au comité SPS de l'OMC. La DGAL (direction générale de l'alimentation) y participe largement. Dans un deuxième temps, des négociations avec les pays-tiers, menées par la Commission européenne et suivies par les autorités françaises, ou réalisées directement par les autorités françaises permettent de fixer les conditions sanitaires et phytosanitaires d'exportation des produits agricoles et agroalimentaires.

Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a mis en place avec FranceAgriMer un comité Export SPS (sanitaire-phytosanitaire) qui permet de fixer les négociations prioritaires (pays/produits). En lien avec cette « feuille de route » et la montée en puissance de nos exportations vers l'Asie, les négociations ont notamment été intensifiées en direction de cette zone et ont rencontré un certain nombre de succès dont l'ouverture du marché de la pomme au Vietnam, de la viande de bœuf au Vietnam, de la semence bovine et des chevaux vivants en Chine.

Ces ouvertures passent le plus souvent par l'organisation de missions d'inspection réalisées par les autorités des pays tiers. Sur le même modèle, a été mis en place fin 2013 un comité visant à prioriser les négociations relatives aux obstacles techniques au commerce (OTC) associant la DG Trésor et la DGCCRF.

L'État a également engagé la modernisation de la base de données sanitaires à l'exportation Exp@don. Ce projet, dénommé Expadon 2 est co-piloté par la DGAL et FranceAgriMer. À terme, il fournira un service en ligne permettant aux services de l'État et aux exportateurs de produits agroalimentaires, mais aussi d'animaux et de végétaux, de gérer, de manière dématérialisée, les procédures sanitaires et phytosanitaires (SPS) liées aux exportations. Cette plateforme permettra également une circulation plus rapide et mieux ciblée des informations notamment en cas de crise sanitaire, dans le cadre du traitement des notifications SPS de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), ou encore pour le suivi des priorités de négociation SPS. Expadon 2 a vocation à reprendre l'outil Impadon qui permet de mettre à disposition du grand public des informations relatives aux conditions d'importation des marchandises sanitaires et phytosanitaires sur le territoire de l'Union européenne.

Enfin, des cycles de formation à l'attention des exportateurs et des services officiels ont été initiés en partenariat avec l'École nationale des services vétérinaires afin de les familiariser aux procédures d'autorisation et de certification à l'exportation.





Les aides européennes à la promotion

Le nouveau régime d'aides européennes aux programmes d'information et de promotion des produits agricoles établi par le règlement (UE) n°1144/2014 a été mis en place avec le lancement d'un appel à propositions le 4 février 2016. Il a rencontré un vif succès au niveau européen : 226 projets ont été déposés pour la réalisation de 199 programmes simples (présentés par un seul Etat membre de l'UE) et 27 programmes multi pays (présentés par plusieurs Etats membres). Ces projets peuvent bénéficier de soutiens financiers élevés, qui vont de 70 % des coûts éligibles des programmes, dans le cas d'un pro-

gramme simple sur le marché intérieur, à 80 % pour les programmes multiples et les programmes simples en pays tiers.

Le budget disponible en 2016 pour soutenir financièrement ces programmes est de 111M€, les demandes représentent 253M€. Les premiers programmes retenus seront connus en octobre 2016. Un nouvel appel à propositions sera lancé en début d'année 2017, et offrira davantage de financement : 80M€ pour les programmes simples, 43M€ pour les programmes multi pays. La priorité sera donnée aux programmes comportant des actions dans les

pays hors Union européenne, et à ceux qui se déploieront dans les quatre zones géographiques prioritaires définies par la Commission européenne :

- Chine, Japon, Corée, Taiwan, Asie du Sud Est, Inde,
- Etats Unis, Canada, Mexique,
- Afrique, Moyen Orient, Turquie,
- autres zones.

Deux thèmes seront privilégiés : les actions visant à promouvoir les signes de qualité européens, et les actions visant à mieux faire connaître le caractère durable de l'agriculture, et son rôle dans les problématiques du changement climatique.

Pour en savoir +

Sites institutionnels

Le Ministère l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF)

<http://agriculture.gouv.fr/Exporter-les-produits-agricoles-et>,

Le service de la statistique et de la prospective du MAAF

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/commerce-exterieur-agroalimentaire-608/>

Présentation des actions collectives soutenues par le MAAF

www.franceagroalimentaire.com

Dispositifs de financement

Aides européennes à la promotion

http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/policy/index_fr.htm

Dispositifs publics d'appui à l'exportation

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

Les opérateurs à l'international

FranceAgriMer

<http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations>
(notamment certificats à l'exportation et base Exp@don)

SOPEXA

<http://www.sopexa.com>

BusinessFrance

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

ADEPTA

<http://www.adepta.com>



Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire

Les défis environnementaux auxquels les industries agroalimentaires doivent faire face sont notamment de :

- maîtriser la consommation d'énergie et en particulier les énergies fossiles, assurer une meilleure efficacité énergétique des systèmes de production et contribuer plus fortement à la production d'énergie renouvelable ;
- lutter contre le changement climatique via l'atténuation, à savoir réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) dans le cadre notamment du système d'échange de quotas d'émissions de GES d'une part, et s'adapter aux effets directs et indirects du changement climatique d'autre part ;
- réduire et optimiser la consommation d'eau dans les processus de fabrication, réduire les prélèvements directs sur la ressource en eau, porter les efforts sur le recyclage des eaux et veiller à la qualité des rejets des eaux usées ;
- limiter tous les transferts de polluants dans les milieux « eau-solaire », intégrer l'évolution des réglementations relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement et à la réduction des émissions de toute nature ;
- contribuer à la valorisation des déchets, accroître la performance environnementale des emballages en lien avec la politique de gestion des déchets et l'économie circulaire.

Par ailleurs, les industries agroalimentaires peuvent agir :

- sur l'aval en impulsant des modes de consommation durable,
- sur l'amont agricole, en incitant les agriculteurs à des pratiques plus durables (agro-écologie, certification environnementale des exploitations agricoles, agriculture biologique ...).

Seuls, les enjeux particulièrement d'actualité en 2016 seront développés ici :

- les politiques de réduction d'émissions de gaz à effet de serre (GES) et les implications pour le secteur agroalimentaire dans le cadre de la lutte contre le changement climatique ;
- la déclinaison du principe de l'économie circulaire qui constitue un nouveau levier de compétitivité pour les entreprises agroalimentaires.

Plusieurs voies sont possibles pour réduire les émissions de GES d'une entreprise agroalimentaire en fonction de l'impact de ces mesures :

- réduire la consommation énergétique des procédés industriels et augmenter la part des énergies renouvelables ;
- organiser la logistique et le transport des produits pour réduire l'empreinte carbone (en amont et en aval) ;
- choisir des emballages ayant une meilleure recyclabilité en utilisant par exemple des matériaux biosourcés ;

- utiliser des installations frigorifiques avec des fluides frigorigènes à faible impact sur le réchauffement climatique et la couche d'ozone ;
- rendre la gestion des déchets plus performante en diminuant au maximum possible les déchets produits et en les valorisant davantage, lutter contre le gaspillage des produits alimentaires dans la chaîne de fabrication et de distribution ;
- réfléchir à combiner d'avantage les approches sectorielles et transversales dans des processus intégrateurs globaux des systèmes et des flux par l'écologie industrielle.

L'économie circulaire, à travers le paquet européen en discussion entre les Etats membres et le Parlement Européen, vise à rendre plus vertueux les processus de production grâce à une utilisation plus efficace des ressources et à la réduction des quantités de déchets produites. Cela permet de créer de nouveaux débouchés commerciaux et stimuler l'innovation, tout en préservant notre environnement.



Les enjeux de lutte contre le changement climatique : un contexte politique moteur pour réduire les émissions de gaz à effet de serre

Sur le plan international : la COP 21

1. NAZCA : Non-State Actor for Climate Action.

2.
<http://climateaction.unfccc.int/company/danone>
<http://climateaction.unfccc.int/company/loc-maria>
<http://climateaction.unfccc.int/company/pernod-ricard>
<http://climateaction.unfccc.int/company/tereos>

La COP 21 qui s'est tenue à Paris en décembre 2015 a abouti à des engagements des États qui visent à maintenir le réchauffement climatique sous les 2°C (et si possible 1,5°C). Cet événement international majeur pour la

France a notamment été l'occasion pour les différents secteurs économiques de valoriser les initiatives et les contributions des entreprises, que ce soit par l'organisation d'événements parallèles ou par des contribu-

tions individuelles à l'agenda Paris-Lima pour l'Action (LPAA).

4 initiatives ont été soumises sur la plate forme NAZCA¹, pour les IAA en France².

Événements liés aux IAA autour de la COP 21

Intitulé	Organisateurs et participants
Business & Climate Summit	Carrefour, Unilever, Nestlé,
Les Terrenales : découvrir l'agriculture de demain	Groupe Terrena
A l'aune de la COP21, comment de nouveaux modèles de développement peuvent répondre aux défis climatiques ?	EnvirOnord, Roquette
Atelier sur la lutte contre la déforestation et le changement climatique : les filières durables sont-elles la solution ?	Alliance française pour l'huile de palme durable
Campagne publicitaire : « Quand c'est fondu, c'est foutu », pétition, présence dans des festivals, lancement du parfum « save our swirled »	Ben & Jerry's (Unilever)
Agriculture face au défi du changement climatique	Nestlé
We care for climate	Danone
Conférence de presse du Groupe de Travail « Mieux nourrir » sur la question « Alimentation et climat »	Groupe Avril et Carrefour

Signataires de la charte Paris Action Climat

Monoprix	Étape 3, je réalise : 20% de réduction des émissions de GES
Casino	Étape 3, je réalise



Sur le plan européen : le marché carbone

Cet engagement international de réduction des émissions de gaz à effet de serre est en cohérence avec le dispositif mis en place au niveau européen dans le cadre du paquet climat énergie 2020. Le paquet climat énergie 2020 est un ensemble d'actes législatifs contraignants devant permettre à l'UE d'atteindre ses objectifs en matière d'énergie et de lutte contre le changement climatique à l'horizon 2020.

Le paquet fixe trois grands objectifs :

- réduire les émissions de **gaz à effet de serre** de 20% (par rapport aux niveaux de 1990) ;
- porter à 20% la part des **énergies renouvelables** dans la consommation d'énergie de l'UE ;
- améliorer l'**efficacité énergétique** de 20%.

Ces objectifs ont été définis par les dirigeants de l'UE en 2007 et traduits dans la législation en 2009. Ils constituent également des objectifs phares de la stratégie Europe 2020³ en faveur d'une croissance intelligente, durable et inclusive. L'UE a pris des mesures dans plusieurs domaines pour atteindre ces objectifs.

Le système d'échange de quotas d'émission⁴ (SEQUE), aussi appelé marché carbone ou ETS en anglais, pour Emission Trading Scheme, est le principal instrument utilisé par l'UE pour réduire les émissions de gaz à effet de serre produites par

les grandes installations électriques et industrielles et par le secteur de l'aviation. Le SEQUE couvre environ 45 % des émissions de gaz à effet de serre de l'UE. Il consiste à fixer, au niveau européen, un plafond d'émissions de gaz à effet de serre pour les installations les plus émettrices des divers secteurs industriels européens. En 2020, les émissions provenant de ces secteurs devraient être inférieures de 21 % à celles enregistrées en 2005.

Chaque année, les quantités autorisées sont traduites sous forme de quotas d'émissions mis sur le marché et échangeables. Les entreprises assujetties ont ainsi la possibilité d'échanger des quotas sur le marché européen des quotas d'émissions :

- une installation qui émet plus que son allocation doit se procurer les quotas manquants : c'est le principe pollueur-payeur ;
- une installation qui émet moins que son allocation peut revendre ses quotas non utilisés et bénéficier ainsi de revenus, qui sont mobilisables par exemple pour financer des investissements leur permettant de maîtriser leurs émissions.

En 2014, les principales IAA ont émis de l'ordre de 7 millions de tonnes-équivalent CO₂, qui ont été couvertes par environ le même volume de quotas gratuits. Le prix de la tonne de CO₂ a oscillé entre 5 et 7 € en 2014.

Comme le critère principal d'inclusion dans le mécanisme de l'ETS est un critère de puissance calorifique de combustion d'une installation, et en particulier des chaudières (hors énergie renouvelable), les industries agroalimentaires, très énérgo-intensives, entrent dans ce cadre. Les secteurs principalement concernés de l'industrie agroalimentaire sont les installations des sucriers, des amidonniers, des laiteries, des fabricants d'huiles et graisses ainsi que les installations de déshydratation de luzerne. Ces secteurs représentent environ 7% des émissions du secteur industriel relevant de l'ETS en 2014.

Une nouvelle phase de l'ETS est en cours de négociation au niveau européen.

Les IAA présentent un certain nombre de spécificités (rôle important de la cogénération, modalités de calcul des allocations, saisonnalité des productions industrielles liées aux productions agricoles,...) que le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) s'attache à défendre, afin d'améliorer l'équité entre secteurs et industries, dans cet effort collectif de réduction d'émissions. Limiter au maximum le risque de délocalisation lié au surcoût carbone fait partie des enjeux clairement identifiés dans les négociations en cours.

3. http://ec.europa.eu/europe2020/index_fr.htm

4. http://ec.europa.eu/clima/policies/ets/index_fr.htm

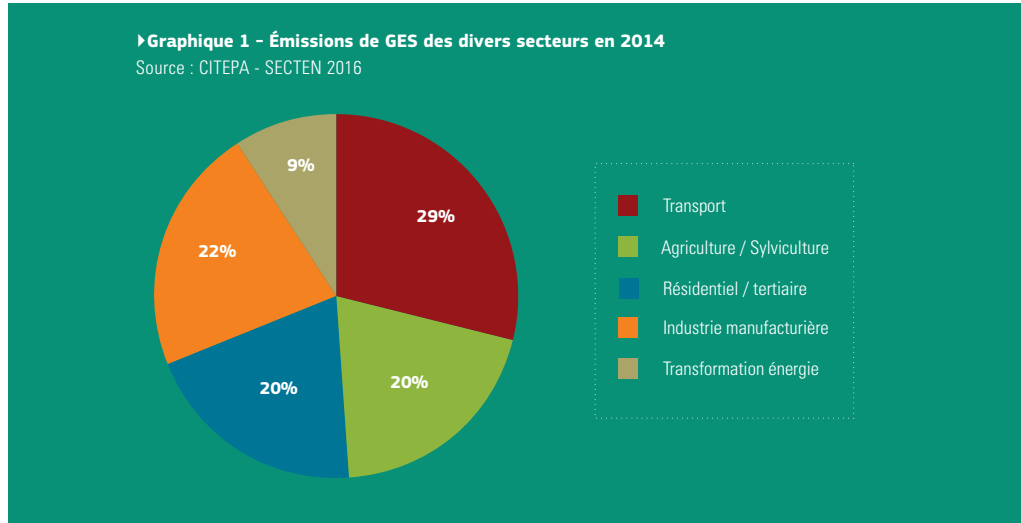
Au niveau national : la stratégie nationale bas carbone

Pour accompagner l'effort de réduction des émissions et décliner les engagements français pris à l'échelle internationale et européenne, une politique globale a été mise en place au niveau national.

La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte

(LTECV) du 17 août 2015 a fixé des objectifs d'atténuation des gaz à effet de serre à moyen terme et à long terme (le « facteur 4 », c'est-à-dire la division par 4 des émissions de GES, à l'horizon 2050). Dans le cadre de cette loi, la France s'est dotée d'un outil devant lui permettre de piloter l'atteinte de ses ambitions :

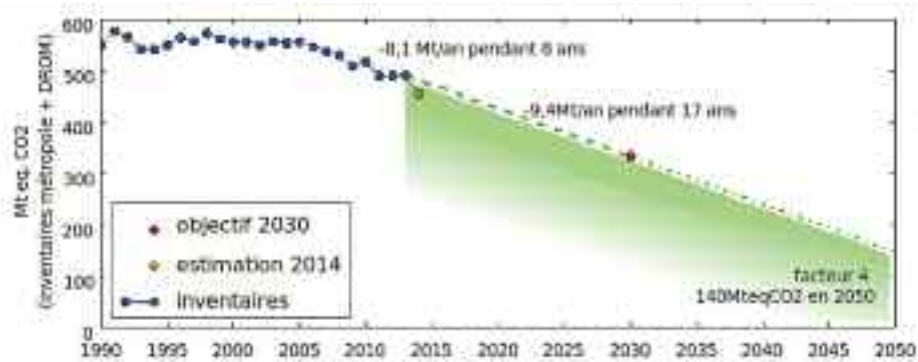
il s'agit de la stratégie nationale bas carbone (SNBC), qui définit le chemin, en établissant les grandes lignes des politiques transversales et sectorielles à suivre pour atteindre ces objectifs.



La SNBC, définie par le décret publié le 23/11/2015, indique ainsi les orientations que les différentes planifications et programmations de l'État, des collectivités territoriales et de leurs établissements publics sont tenues de prendre en compte lorsqu'elles ont un lien avec les émissions de gaz à effet de serre.

Les industries agroalimentaires sont concernées par le volet « Industrie » de la SNBC. Les émissions dues aux activités industrielles représentent 22% des émissions de gaz à effet de serre (GES) produites en France en 2014 (CITEPA 2016 - format SECTEN) (cf. graphique 1).

Graphique 2 - Déclin des engagements français dans le cadre de la SNBC



La SNBC s'appuie sur un scénario, appelé « scénario de référence », qui n'a pas vocation à être normatif, mais permet d'éclairer la stratégie mise en œuvre. Par rapport à 2013, l'objectif indicatif dans le scénario de référence est de parvenir à baisser les émissions du secteur industriel, y compris des industries agroalimentaires, de -24% à l'horizon du troisième budget carbone (2028) et de trois quarts d'ici 2050 (graphique 2).

Cette transition devrait passer par :

- l'amélioration de l'efficacité énergétique ;
- le recyclage, la réutilisation, la substitution de matériaux moins émetteurs, par exemple bio-sourcés aux matériaux fortement émetteurs et la récupération d'énergie pour diminuer la consommation d'énergie et de matière ;
- la substitution énergétique afin de diminuer la part des énergies fortement émettrices dans la consommation industrielle et dans les matériaux.

Pour contenir les températures à +2°C, voire 1,5°C d'ici la fin du siècle, il est indispensable de tendre vers la neutralité des émissions, c'est-à-dire l'équilibre entre émissions de GES et absorptions de carbone dans la deuxième moitié du siècle. Ainsi les seules stratégies de réduction des émissions ne peuvent suffire. Il est nécessaire de les compléter par des actions pour favoriser :

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

Les plus grands potentiels d'ores et déjà accessibles techniquement se trouvent dans la séquestration biologique de carbone dans les sols. C'est d'ailleurs l'objet de l'initiative mondiale « 4 pour 1000 » impulsée par la France, qui vise à favoriser la séquestration du carbone dans les sols tout en augmentant les rendements. Cette initiative a été lancée par Stéphane Le Foll le 1er décembre 2015 à l'occasion de la COP 21.



L'initiative « 4 pour 1000 : des sols pour la sécurité alimentaire et le climat »

Intégrée au plan d'action Lima-Paris de la COP21, cette initiative repose sur deux volets : d'une part, la mobilisation de la recherche à travers un programme international permettant d'identifier les pratiques bénéfiques tant pour la qualité des sols que pour le stockage du carbone dans les sols, et d'autre part, la mobilisation de

l'ensemble des acteurs pour améliorer la sécurité alimentaire à travers la mise en œuvre de pratiques agricoles et de changements institutionnels bénéfiques pour la restauration des sols et le stockage de carbone. A ce jour, plus de 160 organisations (États, organisations internationales, ONG et entreprises, y compris du

secteur de l'agro-alimentaire) ont apporté leur soutien à une déclaration d'intention fixant les principes de l'initiative et les objectifs poursuivis. Elles se sont collectivement engagées à mettre en place une gouvernance adaptée, inclusive et transparente.
<http://agriculture.gouv.fr/rejoignez-linitiative-4-pour-1000>

A plus long terme, l'objectif de stockage de carbone peut être complété par une meilleure valorisation de l'usage matière du CO₂ dans les domaines agroalimentaires. Ainsi des premiers exemples de procédés de récupération et d'utilisation du CO₂ issu de la fermentation des raisins existent déjà.

Parmi les enjeux de mise en œuvre, ont été identifiés :

- un enjeu de développement de la bio-chimie et des filières vertes locales : cela contribuerait d'une part à réduire les émissions grâce aux produits bio-sourcés et d'autre part à garantir l'implantation durable d'une industrie et du maintien de sa compétitivité sur le long terme ;

- un important gisement technico-économique sur les économies d'énergies qui n'est pas exploité faute de capacités de financement (les entreprises, dont les capacités d'investissement sont variables suivant la conjoncture économique, consacrent l'essentiel de leurs efforts au développement de leur processus de production), mais qui pourrait l'être dès lors que des mécanismes de financement innovants seraient mis en place ;
- le besoin de donner une visibilité et une prévisibilité au signal-prix du carbone, afin notamment de limiter les effets de « lock-in » (décisions d'investissements qui ne seraient pas cohérentes avec les évolutions nécessaires à moyen terme) ;

- le besoin d'éviter que les instruments de réduction des émissions n'entraînent une désindustrialisation (« fuites de carbone »).

Par ailleurs, on peut également noter que les professionnels de l'agroalimentaire se sont engagés pour réduire les émissions de GES. Ainsi, à l'occasion de la COP 21, l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) a publié « le livre vert des industries agroalimentaires de France : 100 actions concrètes pour lutter contre le changement climatique » qui recense les actions menées par les IAA dans le domaine environnemental. On peut par exemple citer le GIE « Chargeurs Pointe de Bretagne » qui regroupe des entreprises agroalimentaires pour optimiser la livraison de leurs produits.

Le GIE « Chargeurs Pointe de Bretagne » : des entreprises agroalimentaires se regroupent pour livrer leurs produits

Le GIE « Chargeurs Pointe de Bretagne » a été initié en 2011 par 5 entreprises bretonnes : ALTHO (fabricant de chips), CHANCERELLE SAS (conserves de poissons), JEAN HENAFF SAS (conserves de pâtés, saucisses fraîches), JEAN-FRANCOIS FURIC (conserves de poissons) et LOCMARIA (biscuits). Son objet est de mutualiser les expéditions de ces entreprises vers leurs clients communs de la grande distribution.

Il est aujourd'hui composé de 11 entreprises de la région ouest et continue à s'agrandir. Depuis octobre 2015, le GIE a élargi sa collaboration logistique avec CARREFOUR. La mutualisation qui concernait les expéditions de 10 entreprises vers les entrepôts de CARREFOUR s'étend désormais à 24 entreprises bretonnes pour livrer les 32 entrepôts de ce distributeur en France. Cette mutualisation permet de réduire le

nombre de camions sur les routes de 1300 par an (-35 %) et d'améliorer leur remplissage de plus de 50 % grâce à des fréquences et des jours d'approvisionnement communs. Cette initiative conjointe va permettre de réduire d'un tiers les émissions de CO₂, soit 690 T de CO₂ par an.

Source: Livre vert des industries agroalimentaires de France, ANIA, page 17.



Actualités réglementaires sur l'audit énergétique des grandes entreprises

La consommation brute d'énergie du secteur agroalimentaire représente 13% de la consommation d'énergie dans l'industrie en 2014 d'après l'INSEE, sous réserve d'une part non incluse des sucreries lors de l'enquête annuelle. Le secteur agroalimentaire se place au troisième rang après le secteur de la chimie-pharmacie et le secteur métallurgique.

L'obligation d'audit énergétique des grandes entreprises (entreprises de plus de 250 personnes, de chiffre d'affaires annuel de plus de 50 millions d'euros ou de total de bilan de plus de 43 millions d'euros) ont fait l'objet de plusieurs textes législatif et réglementaires ces dernières années (loi n° 2013-619 du 16 juillet 2013, décret du 4 décembre 2013, décret et arrêté du 24 novembre 2014). La date de transmission des justificatifs de rapport d'audit ou de certification de système de management énergétique a été repoussée du 5 décembre 2015 au 30 juin 2016.

La transmission de ces éléments est prévue par voie électronique sur la plate forme de l'ADEME de recueil des audits énergétiques : <http://audit-energie.ademe.fr/>

D'autre part, l'ordonnance 2015-1737 du 24 décembre 2015 relative aux bilans d'émission de gaz à effet de serre et aux audits énergétiques est en vigueur depuis janvier 2016. Elle instaure une obligation de réaliser un bilan de gaz à effet de serre (GES) pour :

- les personnes morales de droit privé employant plus de 500 personnes pour la France métropolitaine ou plus de 250 personnes pour les régions et départements d'outre-mer ;
- l'État, les régions, les départements, les communautés urbaines, les communautés d'agglomération et les communes ou communautés de communes de plus de 50 000 habitants ainsi que les autres personnes morales de droit public employant plus de 250 personnes.

La transmission des bilans GES s'effectue par dépôt sur la plate forme informatique unique administrée par l'ADEME. <http://www.bilans-ges.ademe.fr/>

L'ordonnance prévoit :

- un rapprochement de la périodicité de mise à jour des bilans des émissions de gaz à effet de serre (GES) et des audits énergétiques obligatoires pour les entreprises employant plus de 500 personnes : celle-ci est dorénavant fixée à quatre ans, certaines données étant communes aux deux obligations. Pour l'État, les collectivités et les établissements publics, la périodicité est maintenue à trois ans ;
- la création d'une plate forme par l'ADEME pour le recueil et la publication des bilans GES ;
- la création d'une sanction pour manquements à l'établissement ou à la transmission du bilan GES (amende n'excédant pas 1500 euros).

Les objectifs de réduction de GES ou de consommation d'énergie liés à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte

- réduction des émissions de GES de 40% entre 1990 et 2030 et division par quatre des émissions de GES entre 1990 et 2050 ;
- réduction de la consommation énergétique finale de 50% en 2050 par rapport à 2012 avec un objectif intermédiaire de 20% en 2030 ;
- réduction de la consommation primaire des énergies fossiles de 30% en 2030 par rapport à 2012 ;
- atteindre 23% d'énergies renouvelables (EnR) dans la consommation finale brute d'énergie en 2020 et 32% de cette consommation en 2030. En 2030, parvenir à 40% d'EnR dans la production d'électricité, 38% de la consommation finale de chaleur, 15% de la consommation finale de carburant et 10% de la consommation de gaz ;
- réduction à 50% de la part du nucléaire dans la production d'électricité à l'horizon 2025 ;
- de multiplier par cinq la quantité de chaleur et de froid renouvelables et de récupération livrée par les réseaux de chaleur et de froid à l'horizon 2030.

Les engagements européens actuels pour le Paquet Énergie-Climat 2030

- réduction des émissions de GES de 40% entre 1990 et 2030 ;
- atteindre un objectif d'efficacité énergétique de 27% en 2030 avec un réexamen prévu d'ici 2020 pouvant porter cet objectif à 30% ;
- atteindre la part de 27% d'énergie renouvelable dans l'énergie consommée en 2030.



L'économie circulaire : un nouveau défi et levier de compétitivité pour le secteur agroalimentaire

Avec son principe « *Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme* », Lavoisier est plus que jamais d'actualité avec la raréfaction de ressources.

Devant ce constat de l'épuisement des ressources naturelles et face à l'augmentation des besoins de l'humanité, l'économie linéaire qui consiste à « extraire, produire, consommer et rejeter » a atteint ses limites. L'économie circulaire propose donc un nouveau modèle,

fondé sur le principe de boucler le « cycle de vie » des produits, des services, des déchets, des matériaux, de l'eau et de l'énergie.

L'économie circulaire a pour ambition de réduire la pression sur les ressources naturelles, en créant des valeurs économiques, sociales et environnementales et en augmentant la valeur ajoutée des produits et déchets tout en renforçant l'ancrage territorial des entreprises. Elle a comme objectif de produire plus de

richesses avec une moindre utilisation des ressources et constitue donc un vrai enjeu de compétitivité.

Elle vise globalement à diminuer drastiquement le gaspillage des ressources afin de découpler la consommation des ressources de la croissance du PIB tout en assurant une réduction des impacts environnementaux et en augmentant le bien être social. « *Il s'agit de faire mieux avec moins* »

L'économie circulaire

« L'économie circulaire est définie comme un système économique d'échanges et de productions, qui à tous les stades du cycle de vie des produits (biens et services), vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en développant le bien-être des individus » d'après la définition de l'ADEME.

Bien que certains assimilent l'économie circulaire au seul recyclage, celle-ci s'articule autour de la prise en compte des 7 piliers dans trois domaines d'actions :

A - Production et offre de biens et services

1. **Approvisionnement durable** : il concerne le mode d'exploitation ou d'extraction des ressources visant leur exploitation efficace en limitant les rejets d'exploitation et l'impact sur l'environnement ;

2. **Éco-conception** : c'est la conception d'un produit ou d'un service, qui prend en compte, afin de les réduire, ses effets négatifs sur l'environnement au long de son cycle de vie ;

3. **Écologie Industrielle et Territoriale (EIT)** : dénommée également symbiose industrielle, elle constitue un mode d'organisation inter-entreprise par des échanges de flux ou une mutualisation des besoins ;

4. **Économie de fonctionnalité** : elle privilégie l'usage à la possession et tend à vendre des services liés aux produits plutôt que les produits eux-mêmes.

B - Consommation, demande et comportement

5. **Consommation responsable** : elle doit conduire l'acheteur à effectuer son choix en prenant en compte les impacts environnementaux à toutes les étapes du cycle de vie du produit (bien et service).

6. **Allongement de la durée d'usage**.

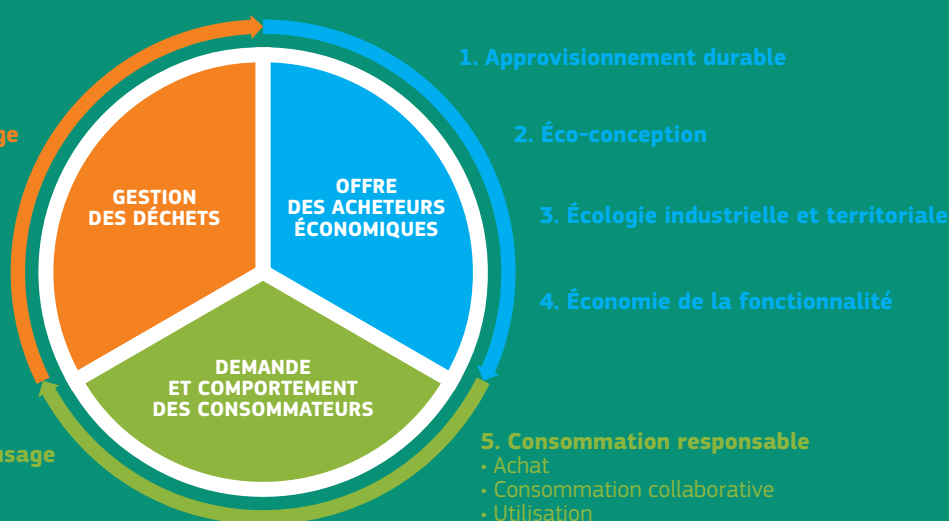
C - Recyclage et valorisation des déchets : c'est l'ensemble des techniques de transformation des déchets après récupération, visant à réintroduire tout ou partie dans un cycle de production.

► Économie circulaire

Trois domaines d'action, sept piliers

Source : Ademe

Recyclage



6. Allongement de la durée d'usage

- Réemploi
- Réparation
- Réutilisation



Le concept de l'économie circulaire a pris un essor entre 2015 et 2016 notamment depuis son introduction dans le droit français par la loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) du 17 août 2015 (titre IV), qui appelle à une consommation sobre et responsable

des ressources naturelles et des matières premières primaires et à la prévention de la production de déchets, notamment par leur valorisation. Elle promeut l'écologie industrielle et territoriale et la conception écologique des produits, l'utilisation de matériaux issus de ressources

naturelles renouvelables gérées durablement et issues du recyclage. Enfin, la LTECV définit l'économie circulaire comme un objectif national, la reconnaissant comme l'un des piliers du développement durable.

La LTECV prévoit la mise en place d'une stratégie nationale de transition vers une économie circulaire. Elle stipule de nombreuses mesures autour des trois axes de l'économie circulaire.

1) En matière de production durable :

- La loi met en place une « hiérarchie dans l'utilisation des ressources », privilégiant les ressources issues du recyclage ou de sources renouvelables, puis les ressources recyclables, puis les autres ressources ;
- La loi fixe des objectifs nationaux de découplage de la croissance et de la consommation de matières premières : augmenter de 30% le rapport entre le PIB et la consommation intérieure de matières en 2030 par rapport à 2010.

2) Dans le domaine de la consommation durable :

- La loi propose plusieurs dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui concernent essentiellement l'aval de production dont :
 - interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables ;
 - obligation pour les dons d'invendus alimentaires pratiqués par les distributeurs du secteur alimentaire au profit d'associations caritatives ;
 - interdiction d'inscrire une date de durabilité minimale sur les produits alimentaires figurant sur la liste prévue au d du 1 de l'annexe X au règlement (UE) no 1169/2011.
- Interdiction de la mise à disposition de sacs plastiques à usage unique à partir du 1^{er} juillet 2016.

3) Dans le domaine de la gestion des déchets :

- objectifs de recyclage : atteindre 55% en 2020 et 65% en 2025 de recyclage pour les déchets non dangereux non inertes ;
- généraliser le tri à la source des biodéchets des ménages et pour les entreprises d'ici 2025 ;
- étendre les consignes de tri des emballages à l'ensemble des emballages en plastique d'ici 2022 ;
- renforcer le principe de proximité dans la gestion des déchets pour développer des cycles courts de réemploi et de recyclage,
- mettre en place une filière de valorisation énergétique des déchets non recyclables.

Au niveau européen, le concept a été repris par la Commission européenne qui a adopté, le 2 décembre 2015, un paquet "économie circulaire". Ce dernier comporte un plan d'actions et la révision de textes législatifs (notamment les directives sur les déchets et les emballages) pour permettre la transition vers l'économie circulaire. Les thématiques abordées dans le plan d'actions concernent entre autres : la

gestion des déchets, le marché des matières premières secondaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'usage de la biomasse et des biomatériaux.

gestion des déchets, le marché des matières premières secondaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'usage de la biomasse et des biomatériaux.

L' économie circulaire appliquée à l'industrie agroalimentaire

5. France stratégie, note d'analyse avril 2016 N°46 : l'économie circulaire, combien d'emplois ?

Pour le secteur de l'industrie agroalimentaire, l'enjeu est de taille car l'économie circulaire est à la croisée des enjeux environnementaux et économiques. Il s'agit de réduire le gaspillage des matières premières, de limiter les impacts environnementaux et de valoriser les coproduits et déchets produits tout au long de la chaîne alimentaire.

La transition vers l'économie circulaire devrait permettre la création d'emplois. En France, le volume

d'emplois aujourd'hui concerné est estimé à 800 000⁵ emplois équivalents temps plein tous secteurs confondus. Pour l'industrie agroalimentaire, ces nouvelles opportunités d'emplois peuvent trouver leur source dans la création de valeur (biens et services) à tous les stades du cycle de vie d'un produit et où les déchets se présentent principalement sous forme de sous-produits.

Concrètement l'économie circulaire, pour les industries agroalimentaires,

peut se manifester par l'écoconception qui se traduit par le choix des matières premières, la composition des produits alimentaires et les procédés de transformation qui permettent de limiter les déchets produits.

Les emballages alimentaires sont choisis en utilisant des matériaux recyclables et bio-sourcés. La réduction du poids et du volume des emballages permet d'optimiser la logistique et le transport. Les déchets



doivent être triés à la source pour assurer une valorisation efficace garante d'une deuxième vie de la matière rémunératrice. L'utilisation efficace de l'énergie et la réduction de la consommation d'eau dans les procédés industriels sont des facteurs de progrès qui répondent au concept de l'économie circulaire.

Enfin, l'économie circulaire se manifeste par la demande et le comportement des consommateurs, via une consommation alimentaire responsable (régime alimentaire adapté, gaspillage alimentaire réduit), des achats responsables (produits de saison, produits avec des emballages réduits) et la distribution de proximité.

De nombreuses initiatives déjà mises en place par les industriels répondent aux principes de l'économie circulaire mais sans utiliser explicitement ce concept. Il est donc important de valoriser les initiatives et bonnes pratiques du secteur agroalimentaire, de les partager et d'en mesurer les gains économiques et les bénéfices environnementaux et sociaux induits.

Le contrat de la filière alimentaire, un outil au service de l'économie circulaire

Dans le cadre des contrats de filière, le Conseil National de l'Industrie a initié des travaux sur l'économie circulaire dès 2013. Il a défini une méthodologie pour réaliser un état des lieux selon quatre axes : frugalité, prévention, création de valeurs, action de promotion.

Au niveau du contrat de filière alimentaire, l'état des lieux a été réalisé par le groupe de travail thématique « défi vert » en 2015.

Les réflexions engagées et les propositions du groupe ont concerné trois thématiques : le recyclage des

plastiques, la gestion de l'eau et de l'énergie, la valorisation des déchets agricoles et agroalimentaires.

Quelques initiatives d'économie circulaire exemplaires

AGRIAL

L'échange de collecte entre acteurs de la transformation laitière pour réduire les périmètres d'approvisionnement des usines.

Agrial achète le lait à 3 000 de ses producteurs et le répartit sur 15 usines laitières. Depuis 25 ans, la coopérative optimise la collecte par un ensemble d'actions, sur les volets économiques et écologiques. L'étape majeure de l'optimisation de la collecte a été son harmonisation, c'est-à-dire l'échange de producteurs avec des confrères laitiers voisins afin de constituer le bassin d'approvisionnement le plus réduit possible autour d'une usine donnée.

Aujourd'hui, Agrial collecte 40 % de producteurs d'autres appartenances. À l'inverse, 40 % des producteurs Agrial sont collectés par des confrères.

Agrial a mise en place d'autres dispositifs qui complètent cette démarche :

- un logiciel optimise chaque semaine les tournées en fonction des besoins de chaque usine et des estimations de lait des producteurs,

- l'acquisition progressive de camions de grande capacité (44 tonnes) et de tracteurs aux normes environnementales (Euro6),
- la formation des conducteurs à l'éco-conduite,
- l'équipement du parc de collecte en pompes électriques à haut débit (temps de pompage réduit, moteur camion éteint).

Pour valoriser les progrès réalisés sur la performance environnementale de la collecte de lait, Agrial s'est engagé dans la charte CO2 de l'ADEME. La coopérative a déjà tenu son engagement de réduire de 4 % ses émissions de carbone entre 2010 et 2013 et renouvelle cet objectif pour 2016.

Information projet :

- 3 900 producteurs
 - 31,73 milliards de litres
- Impact du projet :
- réduction de 4 % d'émissions de CO2 entre 2010 et 2013;
 - 300 litres de lait collectés au km contre 150, 20 ans auparavant;
 - productivité : 600 l/h contre 3 500, 20 ans auparavant.

Source : Coop de France.

TÉRÉOS

La démarche est fondée sur un partenariat entre deux sites industriels en Normandie.

Le site de Téréos de Lillebonne produit des protéines de blé et des sirops de dextrose pour l'alimentation humaine, des drêches, riches en énergie et en minéraux pour l'alimentation animale ainsi que du bioéthanol, dont une partie significative de la production est réalisée à partir de résidus de production.

Profitant de sa proximité du site ECOSTU'AIR, unité d'incinération et de valorisation énergétique qui produit de la vapeur à partir de déchets ménagers, l'usine TEREOS récupère l'énergie verte produite par cette unité pour couvrir près de 70 % des besoins énergétiques de son usine. Il a ainsi réduit les consommations en énergie fossile du site de Lillebonne et les émissions de CO2 liées. L'investissement global du projet était proche de 18 millions d'euros dont 1,7 million d'euros était pris en charge par l'ADEME.

« La proximité et la complémentarité de nos deux sites est un exemple concret d'économie circulaire à l'échelle d'un territoire. De plus, ce projet de valorisation entre pleinement dans le cadre de la politique environnementale du groupe TE-REOS, qui permet d'une part de

réduire nos émissions de gaz à effet de serre et, d'autre part, d'accroître l'utilisation d'énergie renouvelable ».

Résultats du projet :

- la vapeur fournie par l'incinérateur permet de couvrir les 2/3 des besoins énergétiques du site (330 000 Mwh) ;

- l'émission de 84 000 tonnes CO₂/an est évitée ;
- réduction des consommations de gaz ;
- valorisation de la vapeur produite par l'incinérateur de déchets ménagers.

Source : Plateforme
www.economiecirculaire.org
Institut de l'économie circulaire

Vers une valorisation internationale de la démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Portée par les lois du Grenelle de l'environnement, soutenue par la Commission européenne, la RSE permet de structurer les démarches de développement durable du secteur agroalimentaire facilitées par l'Accord AFNOR ANIA Coop de France publié en septembre 2012 et qui constitue un guide d'application de la norme ISO 26 000 aux secteurs de l'agroalimentaire et de l'agroindustrie.

Le contrat de la filière alimentaire a suivi les actions entreprises par les parties prenantes dans le groupe de travail Défi vert en charge des enjeux environnementaux.

Ainsi certaines démarches de RSE comme la « Démarche 3D Destination Développement Durable » mise en œuvre par Coop de France Aquitaine et l'AFNOR poursuivent leurs progressions. Elle concerne actuellement plus de 200 entreprises engagées.

Le site RSE de Coop de France Agroalimentaire :
<http://www.rseagro.com/accueil>

D'autre part en 2015, Coop de France Agroalimentaire a publié en décembre 2014 un guide d'accompagnement au reporting RSE pour les entreprises coopératives agricoles et agroalimentaires.

En juin 2016, un colloque Achats Responsables a également été organisé et un guide pratique sur les achats responsables a été publié. Les achats responsables sont définis

de la manière suivante par l'ObsAR :
« *Tout achat intégrant dans un esprit d'équilibre entre parties prenantes des exigences, spécifications et critères en faveur de protection et de la mise en valeur de l'environnement, du progrès social et du développement économique. L'acheteur recherche l'efficacité, l'amélioration de la qualité des prestations et l'optimisation des coûts globaux (immédiats et différés) au sein d'une chaîne de valeur et en mesure d'impact.* ».

L'ANIA a développé également un outil de diagnostic pour les entreprises qu'elle déploie à travers les associations régionales de l'industrie agroalimentaire (ARIA). L'action de l'ANIA est détaillée dans le guide sur les initiatives RSE sectorielles ME-DEF-ORSE de juillet 2016 :
http://www.medef.com/fileadmin/www.medef.fr/documents/RSE/Fiche_1_-_secteur_agroalimentaire.pdf

La démarche RSE est une approche volontaire mais des obligations réglementaires de reporting RSE extra-financier s'imposent pour les entreprises de plus de 500 salariés permanents et de chiffre d'affaires ou total du bilan dépasse 100 millions d'euros. En effet des informations environnementales, sociales et sociétales doivent être jointes dans le rapport de gestion depuis le 1er janvier 2014.

Un guide OCDE-FAO pour des filières agricoles a été publié en 2016. Il incite les entreprises à respecter les

standards existants de conduite responsable des entreprises dans les filières agricoles de l'amont à l'aval. Il se compose de quatre parties explicitant :

- un modèle de politique d'entreprise qui présente le contenu des standards existants pour des filières agricoles responsables ;
- un cadre pour l'exercice du devoir de diligence basé sur les risques présents dans les filières agricoles ;
- une description des risques et des mesures d'atténuation de ces risques ;
- des orientations concernant l'engagement des peuples autochtones.

<https://mneguidelines.oecd.org/Guide-OCDE-FAO.pdf>

Par ailleurs, concernant l'accord français AC X30-030 « Guide d'utilisation de la norme ISO 26000 pour le secteur agroalimentaire », les acteurs français souhaitent le porter à l'international et soutiennent une proposition de projet de normalisation internationale sur le sujet. Le comité stratégique de normalisation agro-alimentaire soutient cette initiative. La décision de porter l'accord français à l'ISO a été prise le 5 mars 2015 et a été intégrée au contrat de la filière alimentaire.

Une nouvelle commission de normalisation française dédiée à ce projet sera créée d'ici la fin d'année 2016.



Les dispositifs publics d'aides en faveur de l'environnement

Pour accompagner les entreprises dans leur démarche de réduction de leur impact sur l'environnement, l'État a mis en place des dispositifs pour soutenir l'investissement dans l'efficacité énergétique, la transition écologique et la lutte contre le changement climatique. Ces dispositifs sont financés grâce à des budgets propres des opérateurs qui les mettent en œuvre ou grâce aux fonds du Programme des Investissements d'Avenir (PIA)⁶. Ces opérateurs sont :

- l'ADEME, qui propose des aides aux études préalables aux investissements et aux aides à l'investissement (géothermie, chaufferie bois ou biomasse, biogaz-méthanisation, solaire thermique, recyclage des déchets...);
- les six agences de l'eau, qui proposent des aides aux études préalables (de type diagnostics), aux travaux et équipements de réduction de la pollution (ex : stations d'épuration) et aux travaux d'économie d'eau ;
- Bpifrance, qui propose des prêts à conditions avantageuses pour financer des investissements économes ;

- les fournisseurs d'énergie (principalement EDF et Engie) qui, grâce aux certificats d'économie d'énergie (CEE), proposent un accompagnement des entreprises sous la forme de conseils, d'audits, d'aide au financement ou de prêts bonifiés.

Stéphane Le Foll a présenté le 2 juin 2015, dans le cadre d'une réunion avec les acteurs de la filière agroalimentaire, un guide⁷ listant les principaux dispositifs mobilisables en faveur de « l'investissement vert » ainsi que les contacts au sein des opérateurs qui les mettent en œuvre⁸. Des exemples concrets ont été mis en avant, notamment :

- la société d'exploitation Chavegrand, PME de la Creuse fabriquant des fromages au lait de vache et de chèvre, a été accompagnée par l'ADEME pour installer une chaufferie bois qui couvrent aujourd'hui 97 % de ses besoins en chaleur tout en valorisant la ressource forestière locale ;
- la société d'embouteillage de boissons non alcoolisées Antartic SA, entreprise du groupe Inter-

marché située dans le Loiret, a investi grâce au soutien de l'Agence de l'eau Loire-Bretagne dans une machine qui permet d'économiser l'eau lors des opérations de désinfections des bouteilles vides ;

- la Compagnie des Fromages & RichesMonts a été accompagnée par Engie dans le cadre des CEE pour installer sur le site de Vire (14) une thermofrigopompe permettant d'utiliser simultanément le froid et le chaud tout en réduisant la consommation d'énergie de l'usine.

6. Voir la fiche du panorama « Recherche et développement et innovation ».

7. http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/1505-IAA-ContratFiliere-BRO-investissements-V5_cle4c5ea5.pdf

8. http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/1505-IAA-ContratFiliere-BRO-investissements-V5_cle4c5ea5.pdf

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) sous la tutelle conjointe du Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer (MEEM) et du Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il se compose de trois sites centraux à Angers (siège social), Paris et Valbonne et de 26 directions régionales et représente 950 salariés.

Il intervient dans les domaines de la gestion des déchets et de la consommation durable, de la dépollution des sols, de l'efficacité énergétique et des énergies renouvelables, de la qualité de l'air et de la lutte contre le bruit.

Ses missions consistent à animer, coordonner, faciliter ou réaliser des opérations ayant pour objet la protection de l'environnement et la maîtrise de l'énergie.

L'ADEME propose ses capacités d'expertise et de conseil auprès des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public.

Elle gère des dispositifs d'aides permettant de cofinancer des études de faisabilité et des projets en lien avec ses missions



Pour en savoir +

Site internet SSP/MAAF

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/>

Site internet du Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer (MEEM)

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/>

Site internet 4 pour 1000

<http://4p1000.org/>

Site internet de l'ADEME

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

Le guide des dispositifs mobilisables en faveur de l'investissement vert dans les industries agroalimentaires

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/1505-IAA-ContratFiliere-BRO-investissements-V5_cle4c5ea5.pdf

Le livre vert des entreprises agroalimentaires (ANIA)

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

Guides RSE de la coopération agricole et agroalimentaire (COOP de France)

<http://www.coopdefrance.coop/fr/post/167/guides-rse-de-la-cooperation-agricole-et-agroalimentaire.html>



L'alimentation

Un modèle alimentaire français à préserver

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire structuré autour de trois ou quatre repas par jour associés à des moments de convivialité et de partage. Les Français aiment parler de ce qu'ils mangent, déjeuner ou dîner à heure fixe, et rester longtemps à table. Ainsi, plus de la moitié des Français sont à table à 13h et l'alimentation occupe en moyenne 2 heures et 22 minutes par jour¹. Ces éléments participent à la définition d'un modèle alimentaire français reconnu comme protecteur vis-à-vis des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.). On parle de «paradoxe français» en comparaison avec d'autres pays, notamment anglo-saxons où le plaisir peut laisser place à une vision uniquement nutritionnelle ou fonctionnelle de l'alimentation. Ce modèle français permet d'expliquer, en partie, une prévalence plus faible de l'obésité en France qu'aux États-Unis.

En 2010, l'UNESCO² a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel mondial, preuve supplémentaire de l'importance que ce modèle représente en termes de traditions culturelles et de lien social.

Un modèle en pleine évolution
Cependant, force est de constater que ce modèle alimentaire évolue. C'est ce que montrent plusieurs études sur les habitudes alimentaires des Français et leurs perceptions de la qualité alimentaire, réalisées depuis plusieurs années

par le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC), à la demande du ministère, chargé de l'alimentation. L'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2013 du CREDOC a ainsi été réalisée auprès de 966 personnes (septième vague depuis 1988). Cette enquête révèle 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, notamment du petit-déjeuner.

Une expertise scientifique collective a été menée en 2010 par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA)³. Ses résultats montrent, depuis les années 60, une densification de l'offre, une plus grande facilité d'accès aux produits, une baisse de la part du budget alloué à l'alimentation et une recomposition du panier de la ménagère. Ces constats n'empêchent toutefois pas d'observer des facteurs de résistance permettant la conservation du modèle alimentaire français.

Une enquête réalisée en 2011, montre que 44% des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité, le plaisir arrive en seconde position (41%). En revanche, le lien perçu entre alimentation et prévention des problèmes de santé diminue par rapport aux années précédentes (15% contre 22% en 2007). De plus, pour 53% des Français, la

qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis vingt ans.⁴

La crise de défiance vis-à-vis des acteurs de l'alimentation est forte : la confiance diminue pour tous, tout particulièrement pour les professionnels de santé (en tant qu'acteurs à qui on fait le plus confiance pour donner des informations fiables sur l'alimentation) qui baissent de sept points, de 21% en 2011 à 14% en 2013.

L'importance du plaisir

Les six représentations du « bien manger » mises en évidence en 2013 par la classification du CREDOC sont les suivantes : manger équilibré (25%), des exemples de plats et aliments (21%), un acte social (20%), le cuisiné maison (15%), manger à satiété (11%), et un discours nutritionnel (8%). L'apparition d'une nouvelle classe en 2013, celle du « cuisiné maison », est significative d'une hausse du plaisir dans l'alimentation⁵. La notion de qualité fait également son retour, sous la forme d'une réappropriation des produits alimentaires pour en maîtriser la transformation. Dans le même temps, la préférence pour les produits locaux s'affirme, associée à une garantie en termes de provenance et de transparence.

Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire (cf. graphique 1), les Français se fient principalement à son goût (95%), à son apparence (84%) puis à son prix (82%). Le prix et l'avantage santé ont perdu de leur influence sur la qualité perçue d'un produit alimentaire.

1. Le temps de l'alimentation en France, Insee 2012.

2. Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.

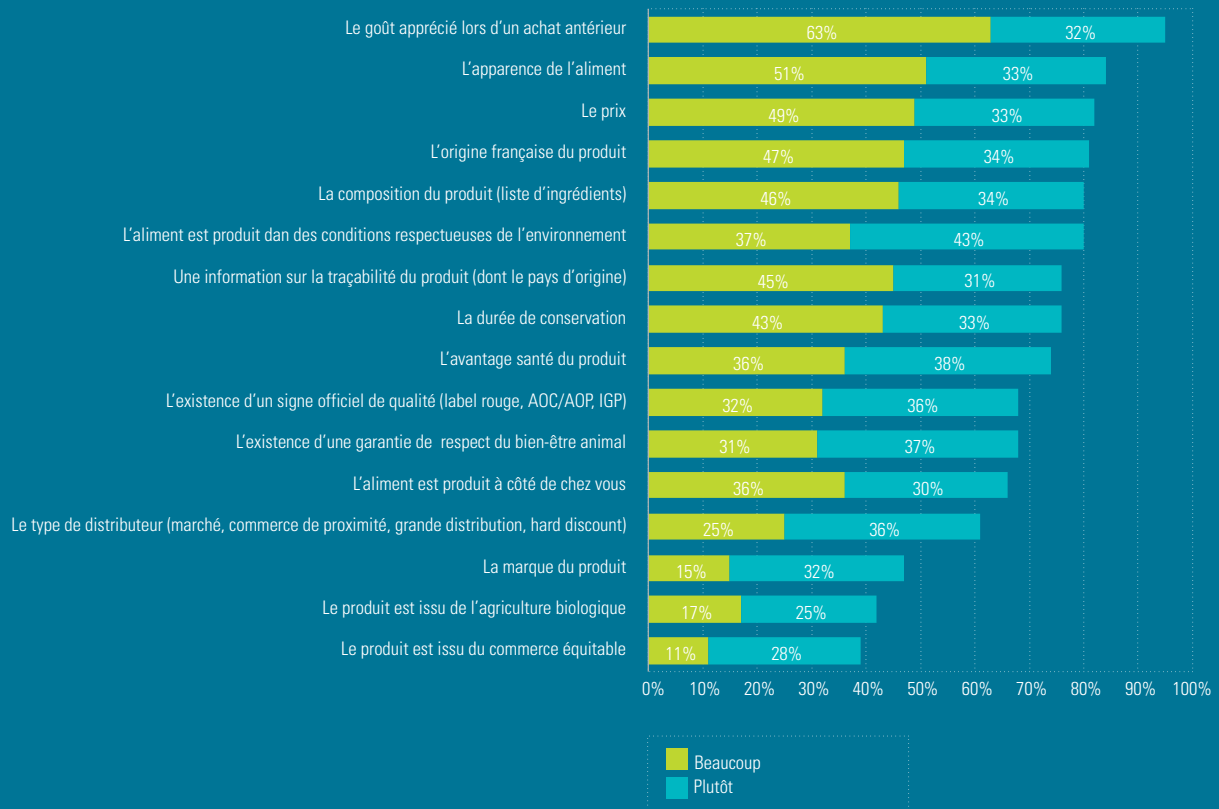
3. « Comportements alimentaires », Expert Vol 19, n°5, p 261-9, INRA 2010.

4. Baromètre de l'alimentation, 2011, CREDOC.

5. « Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité », CREDOC, 2015.



► Graphique 1 - Quels sont les critères qui comptent pour vous faire une idée de la qualité d'un produit alimentaire ?
Source : baromètre de l'alimentation 2013



6. Insee Première
N° 1568, octobre
2015.

7. La dépense
alimentaire des
français résiste à la
crise, Les synthèses
de FranceAgriMer
numéro 4, septembre
2014.

Les dépenses d'alimentation dans la consommation des ménages

Depuis 1960, les ménages consacrent à l'alimentation une part de plus en plus réduite de leurs dépenses de consommation : 20,4% en 2014 contre 35% en 1960⁶.

L'évolution des dépenses de consommation pour les produits alimentaires est peu affectée par la crise à la différence des dé-

penses de loisirs, d'habillement, de transports, d'ameublement et de restauration hors foyer. La part de l'alimentaire dans le budget des ménages français, qui reculait d'année en année, cesse de diminuer depuis 2008 et se raffermit au point qu'elle retrouve plus ou moins en 2013 le niveau qui était le sien en 2000.

Au sein de l'alimentaire, le pain et les céréales, le sucre et les produits sucrés sont en croissance depuis la crise économique alors que la baisse de consommation de viande et de poisson s'amplifie depuis 2008⁷.



Un cadre réglementaire renforcé

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants a évolué ces dernières années afin de garantir au mieux la protection de la santé du consommateur et la bonne information sur les aliments mis sur le marché.

Mieux informer les consommateurs

Au niveau de l'Union européenne (UE), l'étiquetage des denrées alimentaires est régi par le règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, dit règlement « information des consommateurs » ou INCO, entré en vigueur fin 2011 et applicable à compter du 13 décembre 2014 (sauf cas particuliers, dont l'étiquetage nutritionnel, applicable à partir de décembre 2016). Ce règlement vise à améliorer l'information fournie au consommateur afin de lui permettre de faire des choix éclairés.

Concernant **les aspects nutritionnels**, l'innovation majeure de ce texte est de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel sur les denrées alimentaires : contenu en énergie et en certains nutriments. Ce texte apporte également des avancées en matière d'indication de l'origine. Jusqu'alors, la réglementation européenne rendait obligatoire l'étiquetage de l'origine de certains produits qui répondaient à une nécessité particulière de protection ou d'information du consommateur (viande bovine, poissons, fruits et légumes). Ce nouveau règlement rend obligatoire⁸ l'indication du pays pour les lieux d'élevage et d'abattage des viandes ovine, porcine, caprine et de volaille et réserve le terme « origine » aux seules viandes issues d'un animal né, élevé et abattu dans un même pays (à partir du 1^{er} avril 2015). Ce règlement renvoie également à différents rapports de la Commission européenne au Conseil et au Parlement européen traitant de l'étude de la possibilité d'étendre à d'autres denrées alimentaires l'indication obligatoire de l'origine.

En 2016, la loi de modernisation de notre système de santé a prévu la possibilité de recommander un étiquetage nutritionnel simplifié complémentaire. Des travaux sont en cours avec les parties prenantes concernant sa mise en œuvre.

Concernant l'indication de l'origine des produits alimentaires, la demande des consommateurs en faveur d'un étiquetage obligatoire de l'origine du lait et des viandes utilisées comme ingrédient est très forte. La France a souhaité répondre aux attentes des consommateurs et a donc sollicité la Commission européenne pour pouvoir mettre en place une expérimentation jusqu'au 31 décembre 2018, ce qu'elle a obtenu. Un projet de décret a été soumis au Conseil d'Etat qui a donné un avis favorable en date du 26 juillet dernier. Le décret a été publié le 21/08/2016⁸ pour entrer en application au 1^{er} janvier 2017 et jusqu'au 31 décembre 2018. Cette décision ouvre la voie à la mise en place de l'étiquetage de l'origine de la viande dans les plats préparés et du lait dans les produits laitiers et représenterait un progrès dans la transparence et la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Des groupes de travail et de concertation composés des représentants des filières concernées et des consommateurs sont réunis durant tout l'été afin de déterminer les modalités d'application de ce décret et notamment, les seuils d'incorporation à partir desquels l'obligation d'étiquetage s'appliquera. Cette expérimentation vise notamment à étudier la faisabilité de la mise en place de cette information dans le secteur laitier et dans les principales filières de la viande. Elle permettra également de mesurer l'incidence sur les habitudes d'approvisionnement des filières, sur la consommation finale ainsi que sur les prix de cession et de vente des ingrédients et produits. Dans cet objectif, un bilan sera réalisé sur son application et sera transmis à la Commission européenne au plus tard le 30 septembre 2018 afin de pouvoir échanger sur la faisabilité d'une extension au niveau européen de ce dispositif.

8. <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id&idJO=JORFCONT000033052723>.

9. L'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a été mis en place en 2008 par les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de l'économie afin de suivre la qualité nutritionnelle des produits alimentaires selon les segments de marché. Depuis 2010, l'Oqali fait partie de l'observatoire de l'alimentation.

10. Groupe 2 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

Encadrer les allégations nutritionnelles et de santé

Le règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007, impose aux fabricants un cadre à l'utilisation dans les publicités ou sur l'étiquetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles et de santé des produits. Les États membres de l'Union européenne ont soumis en 2008 des listes d'allégations de santé. Après évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et examen par le

Parlement européen et le Conseil, une liste comportant plus de 200 allégations de santé a finalement été adoptée en mai 2012 par la Commission européenne.

En France, les études sectorielles de la section nutritionnelle de l'observatoire de l'alimentation (appelée Oqali⁹), menées sur 20 secteurs de produits alimentaires transformés entre 2008 et 2012 ont montré que 20% des produits affichent au moins une allégation nutritionnelle et 3% au moins une allégation de

santé au sens du règlement (CE) 1924/2006. Par ailleurs, pour les secteurs étudiés, 88% des produits présentent un étiquetage nutritionnel et 61% d'entre eux affichent des valeurs nutritionnelles pour les nutriments du groupe 2¹⁰.

D'autres informations nutritionnelles peuvent figurer sur l'emballage et sont suivies par l'Oqali, notamment des repères nutritionnels, des portions indiquées et des recommandations de consommation.

Une véritable politique publique de l'alimentation en France

La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Inscrite depuis 2010 dans la loi, elle se traduit de manière opérationnelle dans le Programme national pour l'alimentation (PNA) comprenant un ensemble d'actions concrètes associant l'ensemble des acteurs publics (État, collectivités territoriales, établissements publics, etc.), privés (organisations profes-

sionnelles agricoles, industries agroalimentaires et autres acteurs de la chaîne alimentaire, instituts de recherche, fondations, etc.) ou associatifs (organisations de consommateurs ou de protection de l'environnement, associations caritatives, etc.), tant au niveau national que régional.

Depuis 2014, le Gouvernement a souhaité réaffirmer l'importance de la politique publique de l'alimentation en s'appuyant notamment sur la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. La politique publique de l'alimentation a été re-

centrée autour de quatre grandes priorités : **la justice sociale, l'éducation à l'alimentation des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.** Favoriser l'approvisionnement local et de qualité, notamment en restauration collective, en est l'un des axes forts.

Afin de répondre aux enjeux du PNA, l'amélioration de l'offre alimentaire se retrouve au cœur de la politique de l'alimentation et mobilise notamment le secteur agroalimentaire depuis plusieurs années.

Répondre à des enjeux de santé publique

11. Étude Roche-Obépi, 2012.

On connaît de mieux en mieux l'importance de l'alimentation dans le bien-être et la prévention des maladies chroniques. L'alimentation joue à ce titre un rôle primordial de santé publique.

En France, 32,3% des adultes de dix-huit ans et plus sont en surpoids et 15%, soit 6,9 millions de personnes, sont obèses¹¹. À titre de comparaison, le taux de surpoids et d'obésité est deux fois plus important aux États-Unis et, au sein de l'UE, le Royaume-Uni compte 1,5 fois plus d'adultes obèses. Ces chiffres importants se retrouvent aussi chez les enfants puisque, selon l'étude nationale nutrition santé (ENNS) 2006-2007 en France, 14,3% des enfants sont en surpoids

et 3,5% sont obèses. Ces moyennes cachent cependant de fortes inégalités, notamment sociales (environ 7% des personnes appartenant aux catégories socioprofessionnelles supérieures sont concernées par l'obésité contre plus de 20% dans les catégories sociales défavorisées) et géographiques (le taux est supérieur dans le nord et l'est de la France).

La prise en charge de ces pathologies pèse sur les finances publiques. Le rapport de l'Inspection générale des finances (IGF) et de l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) concernant « la pertinence et la faisabilité d'une taxation nutritionnelle », remis à la ministre chargée de la santé en août 2008, évalue en effet à 10 à 15 milliards d'euros par

an les dépenses d'assurance maladie liées à l'obésité et au surpoids.

Dans ce contexte, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Organisation mondiale de la santé), communautaire (Plate-forme 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 (PNNS) et Plan obésité, dont les actions de prévention liées à l'alimentation sont portées par le Programme national pour l'alimentation (PNA), etc.). Ces initiatives visent à agir tant sur les comportements alimentaires que sur la composition des aliments.

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

12. Source: www.prodinra.inra.fr/ft?id=26A667B7-4619-4307-9B6C-C05EC8E32EE8

13. Source: <http://www.ania.net/presentation-ania/nos-chiffres-cles>

Environ 80% des dépenses alimentaires des ménages concernent des produits alimentaires transformés¹² et les IAA françaises transforment 70% de la production agricole française¹³. Elles jouent donc un rôle majeur dans l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires de grande consommation. Une démarche d'amélioration nutritionnelle des produits transformés a ainsi été initiée par le PNNS via les chartes d'engagements individuels de progrès nutritionnel et suivie par le PNA via le dispositif des accords collec-

tifs, qui comprennent un volet sur la « durabilité ».

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

Les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Définis à l'article L. 230-4 du code rural et de la pêche

maritime, ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'État et les secteurs professionnels. Le décret n°2012-80 du 23 janvier 2012 définit les modalités de reconnaissance de ces accords par le ministre chargé de l'alimentation et la procédure de reconnaissance est détaillée dans un référentiel. À ce jour, six accords collectifs ont été recon-

- accord de l'association Bleu-Blanc-Cœur reconnu en février 2013 ;
- accord de la société Herta reconnu en février 2014 ;

16. « Pertes et gaspillages alimentaires », Ministère chargé de l'agriculture, novembre 2011.

17. Outre l'Etat, les représentants des producteurs agricoles, la fédération des marchés de gros, les représentants des industries agroalimentaires, de la grande distribution, de la restauration collective et commerciale et des collectivités territoriales s'engagent tous dans le même sens. Les associations environnementales, de consommateurs et de solidarité se mobilisent également.

majeur en restauration collective, notamment dans les établissements de santé avec plus d'un milliard de repas gaspillés par an¹⁶, et plus généralement à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé le 14 juin 2013, manifeste l'engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire¹⁷ à agir pour diminuer le gaspillage alimentaire. Pour répondre à un objectif de réduction de 50% d'ici 2025, l'État et l'ensemble des signataires du Pacte se sont no-

tamment engagés à mettre en place des mesures de sensibilisation et d'information des consommateurs et des professionnels, ainsi que des actions concrètes de prévention du gaspillage alimentaire. Parallèlement à ces travaux, plusieurs textes ont renforcé l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France :

- le nouveau Programme national pour l'alimentation, publié en octobre 2014, dont l'un des axes est la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la loi d'avenir pour l'agriculture,

l'alimentation et la forêt, publiée le 13 octobre 2014, qui a permis d'inscrire la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'une des quatre priorités de la politique publique de l'alimentation en France ;

- le rapport de Guillaume Garot en avril 2015, qui identifie les freins existants tout au long de la chaîne alimentaire et propose des adaptations du cadre législatif et réglementaire ;
- la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don alimentaire.

Faciliter le développement des Projets Alimentaires Territoriaux

Déclinée en régions dans les programmes régionaux de l'alimentation, la politique publique de l'alimentation est déployée au plus près des citoyens en s'appuyant sur des initiatives locales. La loi d'avenir de 2014 a renforcé ce lien en créant le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Les Projets Alimentaires Territoriaux ont pour ambition de travailler à une alimentation relocalisée, tenant compte aussi bien des attentes des citoyens que des enjeux environne-

mentaux et socio-économiques. Ils permettent de développer de réels projets de territoires centrés sur les enjeux de l'alimentation au sens large.

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

L'alimentation est un sujet fédérateur d'enjeux et fédérateur d'acteurs : elle appelle une certaine transversalité et invite au décloisonnement de l'action publique au sein des territoires.

Pour affirmer l'intérêt de l'État pour l'émergence et le développement de projets alimentaires territoriaux, le comité interministériel aux ruralités a entériné le 20 mai 2016 une mesure de soutien aux PAT et a annoncé l'objectif de 500 PAT reconnus d'ici 2020.

Pour en savoir +

Le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

<http://agriculture.gouv.fr>

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation

www.oqali.fr

L'Institut national de la recherche agronomique (INRA)

www.inra.fr

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

www.anses.fr

Le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC)

www.credoc.fr



La sécurité sanitaire des aliments

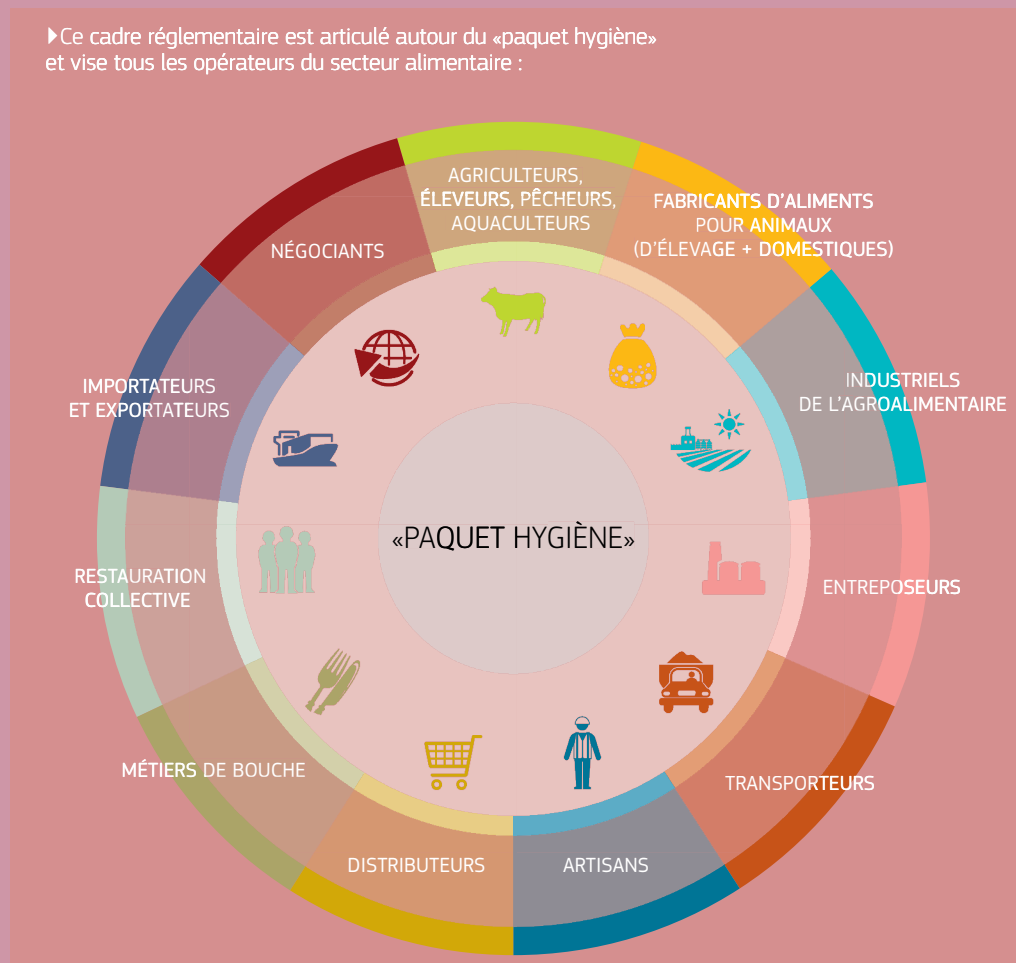
La protection de la santé publique occupe une position centrale dans l'action administrative. La sécurité sanitaire des aliments en est une de ses composantes essentielles. Trois ministères exercent conjointement cette mission : il s'agit des ministères chargés respectivement de l'agriculture, de la santé et de l'économie. Au ministère chargé de l'agriculture, cette mission revient à la

direction générale de l'alimentation (DGAL), de la production primaire à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des produits d'origine animale et des denrées en contenant.

Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, le cadre réglementaire européen, communément appelé « Paquet hygiène », s'applique à tous les opéra-

teurs du secteur alimentaire et permet d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de la production agroalimentaire au sein de l'Union européenne. L'ensemble du dispositif contribue à assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en prenant en compte le patrimoine gastronomique et les produits traditionnels européens.

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



1. Données issues du rapport d'activité du rapport d'activité 2013 de la DGAL : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGAL-2013-FAITS-MARQUANTS-FR-WEB_cle06188c-1.pdf

2. Données issues du rapport d'activité du rapport d'activité 2013 de la DGAL : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGAL-2013-FAITS-MARQUANTS-FR-WEB_cle06188c-1.pdf

Des contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers susceptibles d'être présents et de les gérer. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France consacre des moyens importants à la mise en œuvre de la politique sanitaire.

Les services du ministère en charge de l'agriculture répartis en administration centrale et dans les services déconcentrés, assurent le contrôle de la qualité sanitaire des produits alimentaires.

Au sein des services déconcentrés, l'organisme d'inspection DGAL comprend environ 4800 équivalents temps plein (ETP)¹ répartis au sein des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et des Directions départementales de la protection des populations, (DDPP) et les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) en métropole, au sein des Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les départements et régions d'Outre-Mer. Il faut y ajouter les contrôles réalisés dans les 22 postes d'inspection frontaliers en métropole et dans les 5 points d'entrées autorisés dans les départements d'outre-mer qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Ces contrôles s'effectuent au travers d'inspections mais également d'analyses pratiquées dans le cadre de plans annuels de surveillance et de contrôle ou bien encore d'interventions survenant lors d'incidents (toxi-infections alimentaires collectives, gestion des alertes, etc.) ou de crise sanitaire.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 76 000 inspections des établissements ont été réalisées en 2015 par les agents du ministère de l'agriculture. Ces inspections ont généré 14 200 suites dont 950 procès verbaux, 8 700 avertissements, 4 070 mises en demeure et 480 fermetures partielles ou totales².

A l'importation, 40 000 produits d'origine animale et denrées en contenant ont été contrôlés en 2015.

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire (« Vache folle », dioxine, ...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation d'une réglementation dite « Paquet hygiène », pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obtenir un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques

(libre circulation des produits au sein de l'Union Européenne) et culturels. Cette réglementation est d'application obligatoire depuis janvier 2006 dans tous les États membres et les pays tiers qui souhaitent exporter vers l'Union européenne.

De plus, s'agissant des méthodes de production, la réglementation européenne fixe un cadre tant pour la

production des végétaux (interdiction de la culture des OGM, produits phytosanitaires, etc.) que pour la protection des animaux durant leur élevage et leur abattage. Tous les exploitants du secteur alimentaire sont concernés dans l'objectif de maîtriser chacun des maillons de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette » ou « de l'étable à la table ».

Une collaboration interministérielle pour une alimentation sûre et saine

En tant que garants de la santé publique et gestionnaires des risques sanitaires, les autorités compétentes représentées par la DGAL, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la direction générale de la santé (DGS) relevant respectivement des ministères de l'agriculture, de l'économie et de la santé, ont des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des entreprises agroalimentaires.

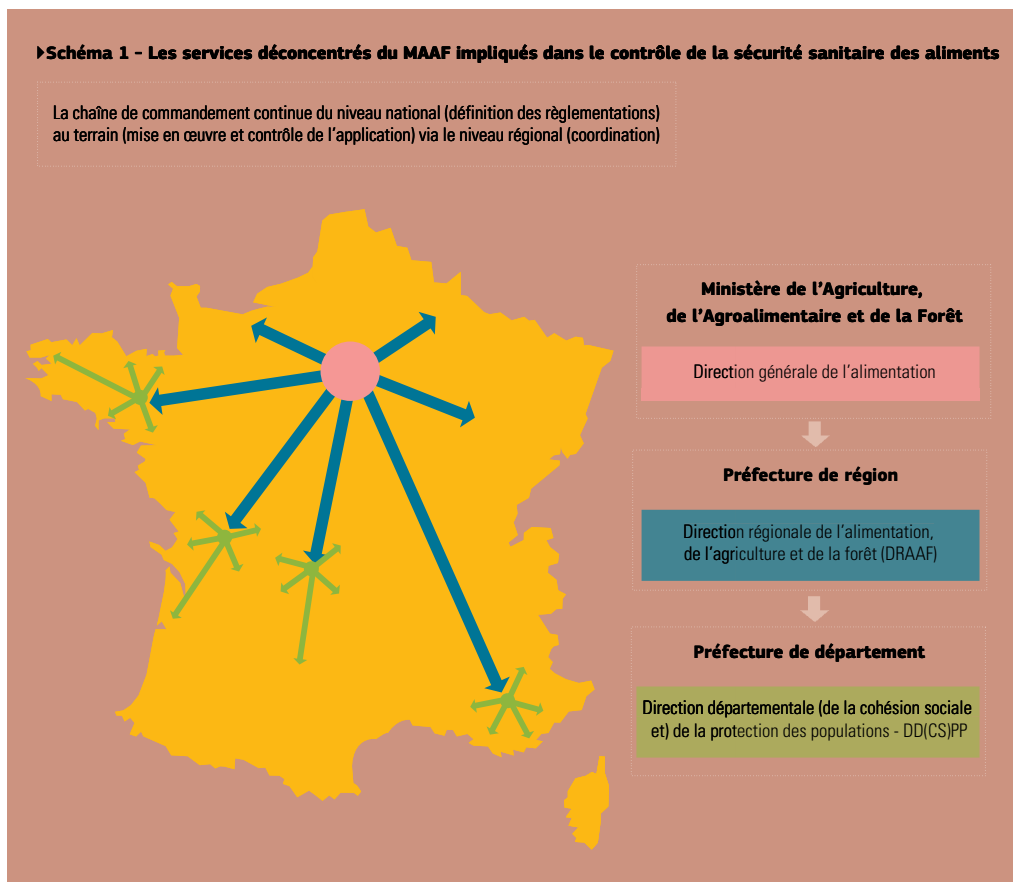
La DGAL est en charge de la production primaire, quelle que soit l'origine des aliments, végétale ou

animale et des produits alimentaires transformés d'origine animale. La DGCCRF est en charge des produits transformés d'origine végétale, des aliments diététiques et des additifs alimentaires notamment et la DGS contrôle certains établissements de remise directe et de restauration collective dans le secteur médico-social.

Le système français de contrôle et de vérification du respect par les exploitants du secteur des prescriptions applicables en la matière à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, s'appuie sur une chaîne de

commandement unique depuis les services centraux des ministères concernés jusqu'aux services sur le terrain qui en dépendent et qui sont situées au niveau départemental ou régional.

Au niveau territorial, sont en charge des contrôles dans le domaine animal et alimentaire les DDPP et les DDSCPP en métropole et les DAAF dans les départements d'Outre-Mer. Les DRAAF coordonnent la répartition et l'utilisation des moyens humains et financiers et sont en charge des contrôles dans le domaine végétal.



Chaque année, la DGAL met en œuvre des plans de surveillance et de contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale et de l'alimentation animale. Ces plans constituent un indicateur essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés.

La coordination de l'ensemble de ces PSPC est réalisée, dès leur conception, avec les autres ministères intervenant en matière de sécurité sanitaire des aliments, avec l'instance d'évaluation du risque (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (Anses)), avec les laboratoires nationaux de référence (LNR) et avec l'Institut de veille sanitaire (InVS).

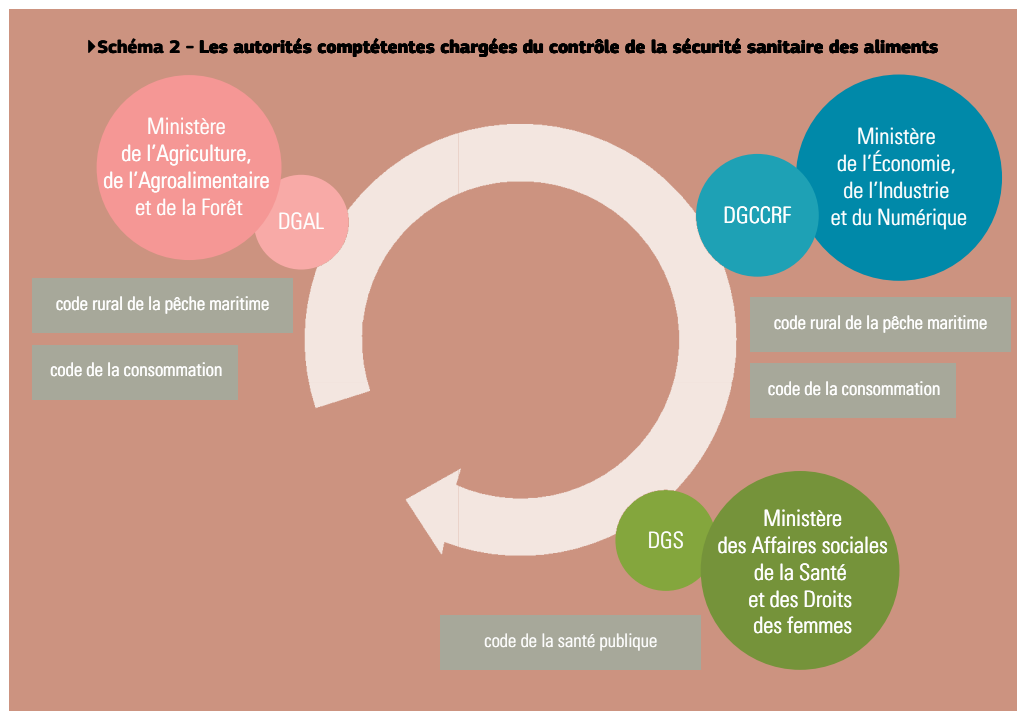
Au niveau de la DGAL, la lutte contre la fraude et les activités illégales dans le domaine sanitaire est assurée par la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP). La gestion des alertes et des crises sanitaires est assurée par la Mission des Urgences Sanitaires (MUS).

Pouvoirs juridiques en matière de contrôle officiel

Le code rural et de la pêche maritime et le code de la consommation habilite la DGAL et la DGCCRF à procéder à des contrôles, entrer dans les locaux, obtenir des informations, prélever des échantillons et prendre des mesures correctives.

Le code de la consommation et, pour les questions relatives à la qualité de l'eau, le code de la santé publique attribuent également certains pouvoirs au personnel de la DGS (cf. Schéma 2).

En cas de manquements constatés, différents types de suites peuvent être engagées par l'autorité compétente à l'encontre des exploitants du secteur alimentaire, il peut s'agir de suites administratives ou pénales.



Séparation entre évaluation et gestion des risques

Les différentes crises sanitaires d'origine alimentaire, vécues par le passé, ont fait évoluer la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments. Le principe retenu est basé sur l'indépendance et l'excellence de l'expertise scientifique des risques et sa séparation de la gestion des risques. Pour atteindre cet objectif, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été

créée en France en 1998. En 2002 a été créée une agence d'évaluation des risques au niveau européen, l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESA ou EFSA).

L'Anses est, aujourd'hui, l'organisme en charge notamment de l'évaluation des risques sanitaires liés à l'alimentation en France.

Cette instance fournit des avis sur lesdits risques aux autorités compétentes chargées de la définition et de l'application des mesures de gestion des risques et leur apporte un appui technique et scientifique. L'Agence ne se charge pas des contrôles officiels qui restent la prérogative de l'action des autorités compétentes gestionnaires des risques.

Planification et organisation des contrôles officiels

La pression des contrôles et des analyses officiels est proportionnée aux risques sanitaires engendrés par un type de production et au niveau de maîtrise de l'hygiène d'un établissement donné. La réglementation concourt également à harmoniser les méthodes et les rapports d'inspection. L'équité de traitement des entreprises est assurée et chaque opérateur sait clairement sur quoi porte l'inspection et ce qui est attendu par les services de contrôle.

La mise en œuvre du "Paquet hygiène" a entraîné une évolution des

contrôles réalisés sur le terrain par les services du Ministère en charge de l'agriculture. Ils doivent évaluer l'adéquation entre les moyens de maîtrise mis en place par l'exploitant du secteur alimentaire et le risque sanitaire engendré par sa production. Afin d'harmoniser les inspections et les fiabiliser, des instructions précises sont formalisées par le biais de méthodes d'inspection (guide d'inspection, grille, vade-mecum et rapport type).

Une programmation des contrôles sanitaires officiels en fonction du risque a été mise en place depuis

2009. Celle-ci prend en compte des critères pertinents pour évaluer le niveau de risque associé à la production notamment : type de produit et de process, volume d'activité, sensibilité des consommateurs, dernière évaluation de l'établissement par l'inspecteur.

Les contrôles concernent tous les établissements du secteur alimentaire relevant du champ de compétence du ministère de l'agriculture et s'inscrivent dans une stratégie pluriannuelle.

9.
<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d,10454>

10.
<http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne>

Les outils de maîtrise de la sécurité sanitaire mis en place par les exploitants du secteur alimentaire

Les outils sont de deux ordres : réglementaire (d'application obligatoire) et d'application volontaire.

Les outils réglementaires

La réglementation européenne du « Paquet hygiène » 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 dispositions européennes 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 concernant les denrées destinées à la consommation humaine ;
- des documents d'interprétation pour clarifier certains points (exemple : sur l'analyse des dangers, des points critiques pour la maîtrise – HACCP, **hazard analysis critical control points**, cf. glossaire).
- des dispositions nationales dans des cas bien précis.

La réglementation européenne précise les points d'organisation que les exploitants du secteur alimentaire

doivent mettre en place pour assurer la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché : bonnes pratiques d'hygiène (cf. glossaire), HACCP, traçabilité, procédures de retrait et de rappel. Cet ensemble constitue ce qui est appelé le « plan de maîtrise sanitaire » (PMS, cf. glossaire). Pour vérifier l'efficacité de leur PMS, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place un plan de contrôle analytique des produits finis destinés à la mise sur le marché : il s'agit de ce qu'on appelle communément des plans d'auto-contrôle.

Pour mettre en place leur plan de maîtrise sanitaire, les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) qui précisent les éléments de maîtrise concrets et adaptés au secteur concerné.

La liste de ces guides pour les différents secteurs d'activités est disponible sur le site Internet du Ministère de l'agriculture⁹.

La consultation des versions électroniques de certains GBPH est en libre accès et gratuite via le site Internet du Ministère¹⁰.

Dans tous les cas, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de former leur personnel au respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

Les États membres peuvent prendre des dispositions nationales s'ils le jugent nécessaire, pour des raisons sanitaires. Ainsi, bien que l'obligation de formation à l'hygiène existe dans la réglementation du Paquet hygiène, la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche a institué la possibilité d'imposer une formation à l'hygiène adaptée pour certains secteurs. Un décret et deux arrêtés pris en 2011 ont décrit les modalités d'application pour le secteur de la restauration commerciale, de l'obligation d'une formation à l'hygiène adaptée à leur activité. Les organismes de formation doivent se déclarer auprès des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et s'engager à respecter le cahier des charges fixé par arrêté, notamment la durée et le contenu de la formation.

La mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA)

L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) définie dans le paquet hygiène est une des réformes majeures de la rénovation de l'inspection en abattoir. La mise en place d'un tel dispositif d'information de l'élevage vers l'abattoir et de l'abattoir vers l'élevage permet de prendre en compte les dangers potentiels détectés en élevage et d'augmenter par la suite l'efficacité de l'inspection en abattoir.

Ce dispositif est en place au niveau national dans la filière volailles depuis 2009. Concernant la filière de viande de boucherie (bovine, ovine, caprine, équine et porcine), ce dispositif a été harmonisé à partir du 1^{er} juillet 2013 suite à l'adoption d'un arrêté national. Un suivi régulier du dispositif par les fédérations professionnelles et la DGAL ainsi que l'organisation d'une campagne de communica-

tion nationale pour sensibiliser éleveurs et abatteurs ont permis d'accompagner efficacement sa mise en place.

Des discussions initiées par la France avec la Commission européenne sont en cours afin d'améliorer l'harmonisation du dispositif entre États-membres.



Les outils d'application volontaire

La norme publique ISO 22000 relative au management de la sécurité sanitaire des aliments, apporte une cohérence globale au dispositif sanitaire et s'inscrit dans le cadre plus large du développement de la qualité sanitaire des aliments dans les entreprises.

Depuis 2010, la DGAL encourage les entreprises à s'engager dans cette démarche de certification ISO

22000, qui leur permet de développer un système de management de la qualité tout en respectant les exigences réglementaires en termes de sécurité sanitaire des aliments, qui présente le grand intérêt de mettre la sécurité sanitaire au cœur du management de l'entreprise et qui facilite la démonstration de la conformité des pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

Depuis 2014, la DGAL travaille sur la possibilité de mettre en place un dispositif d'allègement du contenu de l'inspection pour les entreprises certifiées ISO 22000.

Rôle de l'État dans la gestion des crises et des délinquances sanitaires

La lutte contre la délinquance sanitaire organisée

La BNEVP de la DGAL et le service national des enquêtes (SNE) de la DGCCRF sont habilités à enquêter sur les infractions à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments, le résultat de ces enquêtes est souvent communiqué au ministère de la justice et aux services de police pour les poursuites judiciaires qui s'imposent.

C'est ainsi qu'en 2013 ces deux structures nationales ont participé au démantèlement du réseau européen impliqué dans la fraude dite « des lasagnes à base de viande de cheval » où la viande de bœuf a été

substituée par celle du cheval. Après investigations, il s'est avéré qu'il s'agissait exclusivement d'un problème de fraude lié à un étiquetage trompeur du consommateur et non pas d'un problème sanitaire, pour autant le système de contrôle déjà en place pour la recherche de résidus médicamenteux interdit dans la viande a été renforcé par les autorités françaises et européennes afin de s'assurer de l'innocuité de ces produits pour la santé humaine.

Les enseignements tirés de cette crise ont permis une mobilisation des exploitants du secteur alimentaire et

une détermination des pouvoirs publics afin d'apporter de nouvelles garanties aux consommateurs. Le règlement d'exécution européen¹¹ concernant l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles a été publié le 14 décembre 2013. Il s'applique depuis le 1^{er} avril 2015.

L'élaboration d'un code des usages a aussi été engagée pour mieux caractériser les matières premières entrant dans la composition des plats cuisinés.

11. Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles.

Gestion des alertes et crises d'origine alimentaire

Malgré les efforts de prévention de la contamination des aliments qui s'appuie essentiellement sur l'application de règles d'hygiène strictes dans les établissements agroalimentaires, sur la lutte contre les agents pathogènes en amont dans les filières de production et sur la surveillance des contaminants de l'environnement, des non-conformités ou des événements environnementaux peuvent survenir et conduire à des alertes sanitaires.

Au sein de la DGAL, la MUS (Mission des urgences sanitaires) est responsable de la gestion des alertes d'origine alimentaire au niveau national (relatives aux produits d'origine animale et aux denrées végétales au stade de la production primaire). Elle partage cette compétence avec l'unité d'alerte de la DGCCRF, responsable quant à elle des alertes relatives aux denrées d'origine végétale, hors production primaire, et

à certaines non-conformités (additifs, allergènes, matériaux au contact). Les alertes relevant de la compétence de la DGAL représentent 80% des alertes d'origine alimentaire.

Les alertes sont déclenchées suite à des auto-contrôles ou des contrôles officiels (réalisés en France ou à l'étranger) mettant en évidence une non-conformité sur un produit, par des plaintes de consommateurs ou

encore à la suite de cas humains d'infections d'origine alimentaire. Elles conduisent notamment à la mise en œuvre de mesures sur les produits (retrait ou rappel auprès du consommateur) et sur des actions correctives dans les établissements de production ou de distribution. Dans certains cas, une gestion interministérielle associant la DGS, l'InVS, voire la DGCCRF, en lien avec l'ANSES et les laboratoires de référence, est nécessaire.

Lorsque l'alerte concerne plusieurs États membres ou des pays tiers, le réseau d'alerte européen : Rapid alert system of food and feed (RASFF) voire le réseau international : The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) est activé.

Les données issues des alertes sont exploitées en vue d'une améliora-

tion du dispositif de prévention et de surveillance par tous les acteurs y compris par les exploitants du secteur alimentaire.

Les non conformités mises en évidence sur des produits d'origine animale ont généré 1 080 alertes gérées au niveau national en 2015. Ces alertes ont pour origine des signalements nationaux ou via le RASFF sur des produits alimentaires.

Des exigences sanitaires également pour les produits du commerce international

La sécurité sanitaire des aliments importés

Les aliments d'origine animale font l'objet d'un contrôle systématique dans tous les postes d'inspection frontaliers (PIF) de l'Union européenne, selon une législation européenne harmonisée qui doit être appliquée par tous les États membres. En France ce sont des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui sont chargés de ces contrôles dans les ports et aéroports internationaux. Seuls sont admis à l'importation les produits provenant non seulement de pays tiers autorisés par la Commission européenne

mais aussi des établissements agréés par celle-ci. De plus, les services officiels de ces pays doivent certifier la qualité sanitaire des aliments au moment de leur expédition vers l'Union européenne. Dans les PIF, le rôle des inspecteurs est de vérifier en particulier la présence et la validité des documents prouvant l'origine des produits ainsi que du certificat sanitaire délivré par les autorités compétentes du pays tiers d'origine. Des contrôles physiques des aliments sont également effectués, ainsi que par sondage des ana-

lyses en laboratoire. Les analyses deviennent systématiques si le niveau de risque des produits est considéré comme plus élevé. Tout lot non conforme à la législation européenne est refusé à l'introduction sur le territoire de l'Union européenne. Quel que soit le point d'entrée au niveau européen, dès lors qu'une non conformité est détectée, l'information est communiquée en temps réel à travers un système d'information européen à tous les États membres ce qui renforce l'harmonisation des contrôles à travers l'UE.

La sécurité sanitaire des aliments exportés vers les pays tiers

La sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et végétale exportés de France vers les pays tiers est certifiée par des inspecteurs du ministère chargé de l'agriculture qui vont attester de leur conformité avec les exigences sanitaires des pays tiers. De nombreux pays tiers modifient leurs réglementations sur l'importation de produits destinés à l'alimentation humaine ce qui conduit à une complexification des procédures pour attester de la conformité des lots.

Les exportateurs sollicitent le certificat sanitaire ou phytosanitaire auprès respectivement des services territoriaux locaux ou régionaux dépendant du ministère de l'agriculture. L'ensemble des contrôles réalisés tout le long de la chaîne de production dans les établissements fran-

çais va être pris en compte pour la certification à l'exportation. Lorsque les pays tiers ont des conditions sanitaires différentes de celles de l'Union européenne, des contrôles complémentaires peuvent être réalisés tels que la prise d'échantillons pour analyse et / ou la réalisation de traitements des lots à exporter.

Les certificats sanitaires et phytosanitaires attestent de la conformité des lots de produits d'origine animale ou d'origine végétale exportés à la réglementation sanitaire ou phytosanitaire (SPS) du pays importateur.

Pour l'exportation vers les pays tiers, en 2015, près de 400 000 certificats sanitaires et phytosanitaires ont été délivrés pour l'expédition vers d'autres pays.

Pour aider les exploitants français à exporter, des sessions de formation sont régulièrement co-organisées par la DGAL, France AgriMer et l'ENSV (École nationale des services vétérinaires).

Ces formations sont destinées à des exploitants du secteur agroalimentaire et aux services officiels chargés de l'agrément des établissements et de la certification export vers les pays tiers. Ces séminaires permettent une meilleure compréhension de la thématique sanitaire et phytosanitaire dans le cadre des échanges d'animaux et produits animaux, et de végétaux et produits végétaux vers les pays tiers.



Responsabilisation et sensibilisation du consommateur aux bonnes pratiques d'hygiène

Un recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs est disponible dans le but de les sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène¹². Ce document élaboré par la Confédération Syndicale des Familles (CSF), Familles Rurales et l'association Léo Lagrange Pour la Défense des Consommateurs, avec le soutien conjoint des ministres

de l'Agriculture (DGAL), de la Santé (DGS) et de l'Économie (DGCCRF), a été évalué par l'Anses et validé par les pouvoirs publics a pour objectifs d'informer, sensibiliser et éduquer le consommateur aux règles simples mais essentielles en matière d'hygiène et de consommation. Composé de 13 fiches généralistes sur la préparation et la conservation des ali-

ments et de 10 fiches « produits » (œufs, produits laitiers, viandes et charcuteries...), ce guide passe en revue les réflexes à adopter au quotidien tels que le lavage des mains, l'entretien des appareils ménagers, le rangement du réfrigérateur, les conseils spécifiques pour les personnes fragilisées et les enfants, la gestion de la conservation des aliments, etc.

12.
<http://alimentation.gouv.fr/guide-hygiene>

Glossaire

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.

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.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) : document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur et validé par les

autorités compétentes (nationales ou communautaires selon le cas). Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux exploitants du secteur alimentaire de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

HACCP (hazard analysis critical control points ou analyse des dangers, points critiques pour leur 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.

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : 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.

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.



Pour en savoir +

Structures d'évaluation des risques

- Au niveau de l'Union européenne :

Portail de l'Autorité européenne de sécurité des aliments :

www.efsa.europa.eu

- Au niveau national :

Portail de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail :

www.anses.fr

Structures de gestion des risques

- Au niveau de l'Union européenne :

La Direction générale de la santé et des consommateurs :

<http://ec.europa.eu>

- Au niveau national :

La Direction générale de l'alimentation :

www.agriculture.gouv.fr

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

www.economie.gouv.fr

La Direction générale de la santé :

www.sante.gouv.fr

- Au niveau local :

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation (DD(CS)PP ou DAAF) :

<http://agriculture.gouv.fr/services-deconcentres>

Rubrique consacrée au Paquet Hygiène :

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Site consacré à l'alimentation :

www.alimentation.gouv.fr

et en particulier la sécurité sanitaire des aliments :

<http://agriculture.gouv.fr/alimentation/securite-sanitaire>

Rapport d'activité et faits marquants de la DGAL :

<http://agriculture.gouv.fr/rapport-dactivite-2015-de-la-dgal>

Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation :

<http://www.cna-alimentation.fr/>

Sites permettant de retrouver les instructions adressées aux services de l'Etat :

www.circulaires.gouv.fr

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



Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires

« De quoi parle-t-on ? »

Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires prévus par le code rural et de la pêche maritime, comprennent trois catégories bien distinctes :

- 1. les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) :** label rouge, appellation d'origine contrôlée¹ (AOC) ou protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;
- 2. les mentions valorisantes :** « produit de montagne », « montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements d'outre-mer, « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les produits provenant d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ;
- 3. la démarche de certification de conformité des produits (CCP).**

« Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires : quels enjeux ? »

Ces différents modes de valorisation, qui sont l'expression de la politique conduite depuis de longues décennies tant au niveau national qu'euro-péen, visent à :

- promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, ainsi que leur mode de production ou leur origine ;
- offrir aux consommateurs une vision globale et claire de l'ensemble du dispositif français et européen de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;
- renforcer le développement des secteurs agricoles et alimentaires et accroître la qualité des produits par une segmentation claire du marché ;
- ancrer sur le territoire la production agricole et alimentaire et as-

surer le maintien de l'activité économique, notamment en zones rurales défavorisées, par une valorisation des savoir-faire et des bassins de production ;

- permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits ;
- promouvoir et développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

1. L'AOC (appellation d'origine contrôlée) constitue une étape préalable à la reconnaissance au niveau européen en AOP (appellation d'origine protégée). Dans le secteur vitivinicole, la mention « appellation d'origine contrôlée » constitue une mention traditionnelle.

2. Les mentions traditionnelles sont des mentions employées de manière traditionnelle et sont reconnues et protégées au niveau européen (règlement (UE) N° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles).

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou européens. Ils permettent aux consommateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause :



Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions particulières de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.



L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. **L'appellation d'origine contrôlée** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. Dans le secteur vitivinicole, l'AOC constitue également une mention traditionnelle².



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La spécialité traditionnelle garantie (STG) protège une recette traditionnelle au niveau de l'Union européenne. Sa qualité est liée à une pratique traditionnelle d'un mode de production, de transformation ou à l'utilisation de matières premières ou ingrédients traditionnellement utilisés dans l'élaboration d'une denrée alimentaire.



L'agriculture biologique (AB) garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Union européenne, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.



Les chiffres clés des SIQO

Une grande variété de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine

Un large panel de produits alimentaires disposant de ces signes est offert au consommateur.

- Pour les appellations d'origine protégées (AOP) hors secteur des vins et boissons spiritueuses, on compte au 1^{er} mai 2016, 98 AOP dont 50 AOP laitières (exemple : Saint-Nectaire, Roquefort, Comté...) et 48 AOP agroalimentaires (exemple : Huile d'olive de Nîmes, Oignon de Roscoff, Châtaine d'Ardèche...).
- Concernant les indications géographiques protégées (IGP) agroalimentaires, 131 IGP françaises sont enregistrées au 1^{er} mai 2016 dont plus de la moitié en produits carnés (exemple : Volaille des Landes, Pruneaux d'Agen, Raviole du Dauphiné, Jambon de Bayonne, Riz de Camargue...).
- Une spécialité traditionnelle garantie (STG) est enregistrée en France : Moules de bouchot.
- Plus de 420 cahiers des charges label Rouge sont homologués en 2016 (attribution d'un numéro qui doit être obligatoirement apposé sur l'étiquetage avec le logo et les caractéristiques certifiées communicantes) et concernent différentes catégories de produits

(volailles, charcuterie, saumon fumé...) dont plus de 350 dans les filières viandes, charcuteries et salaisons.

- Dans le secteur des vins, plus de 400 dénominations sont répertoriées en 2016, dont environ 360 AOP (Champagne, Pomerol, Chablis ...) et 75 IGP (Pays d'Oc ...). Dans le secteur des boissons spiritueuses, environ 50 indications géographiques sont concernées (Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum de la Martinique ...).

Au total, hors bio, plus de 1 000 produits sont concernés.

- L'agriculture biologique occupe désormais plus de 5% de la surface agricole utile (SAU) française et concerne 6,5% des exploitations. Ces filières comptent plus de 42 000 opérateurs et représentent plus de 100 000 emplois en équivalent temps plein. L'année 2015 a connu une vague de conversion importante, notamment dans le secteur des grandes cultures, qui connaît un développement sans précédent. La part des surfaces conduites en bio reste cependant très variable selon les cultures : 16% des surfaces pour les fruits et pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, 9% du vignoble, 7% des surfaces fourragères, 5% pour les légumes frais et seulement 2,5% pour les grandes cultures.

En productions animales, la part du bio dans le cheptel national est également variable selon les filières : 14% en apiculture, 8% des poules pondeuses, 6% des brebis laitières et des chèvres, 5% des brebis pour la viande, plus de 3% des vaches laitières et des vaches allaitantes, 1% des poulets de chair et 0,9% des truies³.

Un chiffre d'affaires en progression

En 2014, le chiffre d'affaires à la première mise en marché des produits sous SIQO hors bio est estimé à environ 22 milliards d'euros hors taxes, dont un peu moins de 16 milliards pour les vins et eaux-de-vie sous SIQO, soit une augmentation de 2 milliards par rapport à 2012⁴.

En 2014, la part des produits sous SIQO (hors bio) varie de quelques pourcents pour certaines filières à plus de 90% pour la filière viticole (graphique 1). Toutefois, même dans les secteurs pour lesquels les produits sous SIQO sont relativement peu représentés, les volumes et surtout les chiffres d'affaires sont conséquents. Ainsi, par exemple, dans le secteur des produits laitiers, les volumes sous SIQO, très majoritairement les fromages sous AOP, s'élevaient à près de 255 000 tonnes, pour un chiffre d'affaires de 1,97 milliards d'euros hors taxes sortie fabrication - affinage⁵.

3. source Agence Bio 2015.

4. Source INAO.

5. Source INAO - CNAOL.

La bio représente en 2015 un marché estimé à plus de 5,7 milliards d'euros (consommation à domicile et restauration collective), soit près de 3% du marché alimentaire. Il est à nouveau en hausse de près de 15% par rapport à 2014. Les ventes sont réalisées pour 43% dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires, pour 35% dans les magasins spécialisés, pour 5% chez les artisans commerçants, pour 13% en vente directe et pour 4% en restauration collective. En 2015, les ventes ont fortement progressé dans les magasins spécialisés, avec 3 ouvertures de magasins par semaine en moyenne.

Les ventes de produits biologiques concernent en premier lieu des produits d'épicerie (23%), puis les fruits et légumes frais (18%), les produits de crèmerie (18%), les boissons alcoolisées (13%), les viandes (11%), la boulangerie (7%), les produits de la mer, traiteurs et surgelés (6%), les boissons sans alcool (5%).

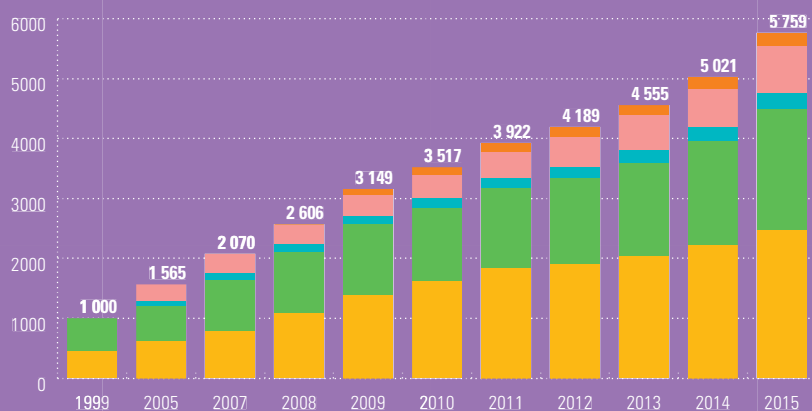
Les importations ont fortement diminué au cours des dernières années, pour se stabiliser à 24-25% de la consommation. Elles concernent pour près de la moitié des produits exotiques non produits en France, pour près d'un tiers des achats relais et des compléments

de gamme, et pour un cinquième de produits encore peu disponibles en France mais avec des perspectives de développement.

Les exportations de produits biologiques ont progressé de 27% en 2015 par rapport à 2014, pour atteindre 435 millions d'euros. Il s'agit essentiellement de vins bio (pour les deux tiers), le secteur de l'épicerie se développant.

► Graphique 2 - Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution (en millions d'euros TTC)

Source : Agence Bio/ANDi - 2016



■ Grandes et moyennes surfaces
 ■ Distribution spécialisée bio
 ■ Restauration collective
■ Artisans commerçants
 ■ Vente directe



Les enjeux

Assurer une meilleure valorisation des produits par les producteurs et les acteurs économiques

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent de créer de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire et les filières deviennent moteurs dans le développement de la diversité et la typicité des produits. Ces signes encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils protègent ainsi les bassins de pro-

duction traditionnels, valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables.

Ils constituent donc 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.

Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires

La politique en faveur des signes de qualité permet de maintenir la diversité des productions agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles. Elle préserve l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural.

En matière d'emploi, par exemple, selon le Comité national des appellations d'origine laitières (Cnaol), les fromages au lait de vache sous appellation engendrent trois fois plus d'emplois par litre de lait que la moyenne des laiteries françaises.

Permettre une meilleure capacité pour les consommateurs de pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

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 apporte une garantie au consommateur. La présence de

logos nationaux et/ou européens contribuent également à éclairer le choix des consommateurs.

Garantir la reconnaissance des indications géographiques dans l'Union européenne et dans les pays tiers

La mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en France, en Europe ou plus largement dans le monde, contribue à la dynamique socio-économique des communautés locales.

Elle se révèle ainsi être un instrument de premier plan pour permettre à de nombreux pays, notamment les pays en développement, de mieux valoriser certaines de leurs productions traditionnelles. La France appuie à travers le monde de multiples démarches de mise en place de ces instruments.



Mieux intégrer les principes de l'agro-écologie dans les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Une démarche de renforcement de l'approche agro-écologique au sein des SIQO vient d'être lancée début 2016. Elle doit permettre, pour les professionnels qui le souhaitent, d'introduire dans leurs cahiers des charges, des dispositions visant à mieux préserver leur mi-

lieu naturel. Six thématiques de travail ont d'ores et déjà été identifiées, qui seront déclinées en mesures-types, et qui pourront être incluses dans les cahiers des charges :

- préserver et développer la biodiversité ;

- maîtriser et réduire la fertilisation ;
- limiter l'usage des pesticides ;
- favoriser une meilleure gestion de l'eau ;
- adapter les modes d'élevage aux ressources locales ;
- recourir à une génétique plus adaptée.

Les actions des professionnels et des pouvoirs publics

Un système d'identification de la qualité et de l'origine encadré

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'État et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) de façon à garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur les principes suivants :

• Un engagement volontaire des professionnels

Le dispositif repose sur l'engagement volontaire des professionnels dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité, soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes).

L'élaboration de cahiers des charges (AOP/IGP/STG et label rouge) nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs partenaires de l'aval en ce qui concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective contribue à une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

• Un cahier des charges validé par les pouvoirs publics

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels, examiné par l'INAO et validé par

les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les produits AOC/AOP et IGP) et les règles de production et de transformation.

Pour les produits sous AOP/IGP/STG, le cahier des charges est transmis à la Commission européenne pour examen en vue de son approbation permettant l'enregistrement au niveau européen de la dénomination concernée.

Dans le cadre de l'agriculture biologique, le mode de production est encadré par des règlements européens. Les secteurs non couverts par ces règlements peuvent faire l'objet de cahiers des charges nationaux à l'initiative des professionnels.

• Des contrôles réguliers des produits sous signes de qualité et de l'origine

Des organismes de contrôle, organismes tiers, impartiaux et indépendants, assurent le contrôle du respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation s'agissant de l'agriculture biologique. Ils font l'objet d'une accréditation délivrée par le comité français d'accréditation (COFRAC), unique instance nationale d'accréditation, et d'un agrément de l'INAO qui établit également les principes généraux des contrôles et approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité. Par ailleurs, la Direction générale de

la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'attache, notamment en tant qu'autorité de surveillance des marchés, à la protection des consommateurs et à la sécurité des produits alimentaires en ce qui concerne leur composition, leur étiquetage général et nutritionnel, leurs allégations et le respect des conditions d'hygiène et de la chaîne du froid. En matière de produits sous signes de qualité et de l'origine, elle exerce un contrôle de ces produits sur le marché pour en vérifier la conformité et vérifie la loyauté de la communication réalisée.

• Un système d'indication géographique qui bénéficie d'une protection juridique forte

L'INAO assure la défense des différentes appellations et veille, tant en France qu'au plan international, à prévenir les usurpations. L'INAO opère ainsi une surveillance des dépôts de marques et intervient dès qu'il a connaissance d'un dépôt de marque comportant une dénomination d'une AOC, AOP ou IGP, soit auprès de l'office de la propriété intellectuelle compétent, soit directement auprès du déposant. Il intervient également dès lors qu'il y a un détournement de notoriété ou un risque de banalisation du nom de l'appellation d'origine que ce soit en France ou à l'étranger.

Par ailleurs, l'Union européenne (UE) inclut, dans les négociations d'ac-

cords commerciaux qu'elle conduit avec les pays tiers, la défense des indications géographiques. Par exemple, l'accord « économique et commercial global » conclu en octobre 2013 entre l'UE et le Canada présente un résultat important du point de vue des indications géographiques puisque pour la première fois, le Canada s'est engagé à reconnaître plus d'une centaine d'indications géographiques.

Les pouvoirs publics assurent la promotion du système

L'État assure également la promotion des signes officiels de qualité auprès des consommateurs afin d'en développer la reconnaissance et la notoriété.

L'Agence BIO, groupement d'intérêt public (GIP) sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Les actions de communication de l'Agence BIO, s'inscrivant dans l'axe 3 du programme Ambition Bio 2017, sont principalement réalisées dans le cadre d'un programme triennal d'information et de promotion cofinancé par l'Union européenne (2015-2017). Ces actions s'articulent autour de 4 axes :

- des événements fédérateurs tout au long de l'année (participation à des salons, organisation de rencontres professionnelles, Printemps BIO, concours...);
- des actions médias;
- des outils d'information et de formation sur l'agriculture biologique, pour différents publics;
- des actions de relations presse et publiques.

Agriculture biologique : le programme « Ambition Bio 2017 »

A l'occasion du lancement du Printemps BIO 2013, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a présenté le programme Ambition Bio 2017. Celui-ci a pour objectif de permettre à l'ensemble de la filière bio de se développer et de donner un nouvel élan à ce mode de production qui répond aux grands enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain comme aux attentes des citoyens. L'objectif de doublement de la part des surfaces en bio d'ici 2017 est associé à un objectif ambitieux de structuration des filières et de développement de la consommation.

Le programme, élaboré en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, s'articule autour de 6 axes :

- 1- développer la production,
- 2- structurer les filières,
- 3- développer la consommation et conquérir des marchés,
- 4- renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats,
- 5- former les acteurs agricoles et agroalimentaires,
- 6- adapter la réglementation. Il prévoit la mise en place d'une nouvelle gouvernance aux niveaux régional et national.

Les actions mises en œuvre au sein de l'axe 2 du programme visent à accompagner les filières pour un développement équilibré

de la bio. Un des enjeux mis en avant est le développement des grandes cultures, une priorité devant être donnée au développement des oléo-protéagineux.

Le fonds « avenir bio », outil de structuration des filières mis en place en 2008, est renforcé avec un montant annuel porté à 4 millions d'euros. Ce fonds, géré par l'Agence bio, a pour objectif de contribuer à la structuration des filières biologiques. Ce fonds permet de soutenir des démarches partenariales, cohérentes, engagées sur plusieurs années entre des opérateurs économiques à différents stades des filières (groupe de producteurs, entreprises de conditionnement, de transformation, de distribution) afin de développer et promouvoir des productions biologiques de qualité et de proximité. En 2015, deux nouveaux appels à projets ont été lancés et 11 nouveaux projets ont été engagés.

Des actions d'accompagnement pour favoriser l'émergence de nouveaux projets ont été mises en place pour mieux faire connaître ce dispositif (organisation d'un forum annuel en 2014 et en 2015) et pour permettre aux acteurs de mieux connaître les besoins du secteur (mise en place d'un club des financeurs en 2015).

Consulter le programme détaillé : <http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>



Une illustration concrète

Entre le 1^{er} mai 2014 et le 1^{er} mai 2016, 17 dénominations des produits (hors vins et spiritueux) ont été enregistrées dont :

- 6 appellations d'origine protégées : « Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse - Lonzu », « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu », « Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica », « Charolais » (fromage au lait de chèvre), « Bœuf de Charolles », « Abricots rouges du Roussillon » ;
- 12 indications géographiques protégées : « Jambon de Vendée », « Pomelo de Corse », « Miel des Cévennes », « Artichaut du Roussillon », « Jambon de Lacaune », « Citron de Menton », « Échalote d'Anjou », « Saucisson de Lacaune » ou « Saucisse de Lacaune », « Asperges du Blayais », « Jambon d'Auvergne » ainsi que deux IGP communes avec l'Espagne « Rosée des Pyrénées Catalanes » (veau sous la mère) et « Ternera de los Pirineos Cata-

lanes » ou « Vedella dels Pirineus Catalans » ou « Vedell des Pyrénées Catalanes » (Jeune bovin de 8 à 12 mois).

Parmi ces dénominations nouvellement enregistrées, figure le « Citron de Menton ». Très recherché pour l'élaboration de nombreux produits transformés (pâtisseries, liqueur de citron, confitures, huile d'olive parfumée,...), il est implanté dans cinq communes du département des Alpes-Maritimes : Castellar, Gorbio, Menton, Roquebrune-Cap-Martin et Sainte-Agnès. Son enregistrement en tant qu'IGP par la Commission européenne le 20 Septembre 2015 est le résultat d'un travail réalisé notamment par l'Association pour la promotion du Citron de Menton qui regroupe 31 producteurs de citrons, 9 transformateurs dont 3 producteurs/transformatateurs, 2 pépiniéristes et un restaurateur. Il va permettre un nouvel essor de cette production, qui avait déjà bénéficié de la plantation de plus de 5000 ar-

bres dans les années 1990, après le déclin de la culture du citron observé au XIX^{ème} siècle. Les producteurs espèrent ainsi passer d'un potentiel annuel de production de 100 tonnes en 2015 à 200 tonnes en 2017.

Sur la même période, 17 nouveaux cahiers des charges de label rouge ont été homologués. Cela concerne des filières variées avec notamment les filières végétales (LA n°04-14 Endives de pleine terre, LA n°02-15 Marron, LA n°03-14 Clémentine), les produits de la mer (LA n°06-13 Noix de Saint-Jacques surgelées Pecten maximus, LA n°09-13 Noix surgelées de pectinidés Placopecten magellanicus, LA n°07-14 Saumon farci, farce aux petits légumes, LA n°06-14 Moules de filières élevées en pleine mer) ou les produits transformés (LA n°02-14 Tartiflette au Reblochon, LA n°03-15 Cassoulet au porc appertisé, LA n°05-15 Pâtes farcies pur bœuf appertisées).

Les mentions valorisantes

La définition de chacune des mentions valorisations

Les mentions valorisantes permettent de valoriser des produits agricoles et agroalimentaires en mettant en exergue un qualificatif spécifique du produit sur l'étiquetage. L'usage de ces mentions est volontaire.

Les mentions valorisantes définies dans la réglementation sont les suivantes : les dénominations « montagne », « produit de montagne », « fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme », « produits pays » et « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Ces mentions répondent à des exigences spécifiques, par exemple :

- concernant les dénominations « montagne » ou « produit de montagne », ces mentions sont

réservées aux produits pour lesquels l'ensemble des étapes d'élaboration du produit est effectué en zones de montagne. L'alimentation des animaux et les matières premières proviennent essentiellement des zones de montagne. Quelques dérogations sont toutefois prévues.

- concernant les mentions « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », celles-ci ne sont pas définies de manière générale mais par catégorie de produits, par exemple pour la volaille et les fromages, afin de tenir compte de leurs spécificités.
- concernant le terme « produits pays », celui-ci est réservé aux produits dont toutes les opérations, de la production au conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer.

- concernant la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », celle-ci est réservée aux produits, transformés ou non, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur Environnementale (HVE).

La définition de ces mentions est encadrée par la réglementation nationale ou européenne. Concernant les contrôles, la DGCCRF est l'autorité compétente, chargée de veiller au respect de ces exigences. Elle s'assure également que l'emploi des mentions valorisantes n'est pas de nature à induire en erreur le consommateur.



Des mentions valorisantes encadrées

Ces outils permettent d'apporter au consommateur une garantie par rapport à une provenance particulière ou une caractéristique du produit. Par exemple, la dénomination «fromage fermier», ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière, est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne transformant

que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Sur la base du recensement agricole de 2010, plus de 6200 exploitations fabriquent du fromage à la ferme. Ces outils peuvent également permettre un développement des territoires en maintenant l'activité économique dans des zones spécifiques, soumises parfois à des handicaps naturels. Par l'obligation de

réaliser toutes les étapes de fabrication du produit en zone de montagne, les mentions «montagne» ou «produit de montagne» se posent ainsi comme un outil de développement des territoires de montagne. Cette mention est davantage utilisée pour valoriser les miels ou les produits laitiers de montagne.

Les actions des pouvoirs publics

Logo HVE



Dévoilé par le Ministre Stéphane LE FOLL lors du salon des vignerons indépendants, le 27 novembre 2014, le logo HVE peut être apposé sur les produits finis contenant au moins 95 % de matières premières issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale. La présence du logo sur les produits finis permet de valoriser auprès des consommateurs les efforts des exploitations engagées dans le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles.

Une illustration concrète

Au 1^{er} janvier 2016, 286 exploitations étaient certifiées de Haute Valeur Environnementale. La grande majorité des exploitations certifiées relève, à ce stade, de la filière viticole. Cette certification leur permet

de valoriser auprès d'une clientèle de plus en plus exigeante un mode de production préservant l'écosystème naturel présent au sein de l'exploitation.

La démarche de certification de conformité des produits

La certification de conformité de produits est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.

Les produits répondent à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum deux) à destination du consommateur.

L'encadrement de la CCP

Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation. Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler. Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture. Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).



Les enjeux de la CCP

La CCP a été conçue dans une perspective de normalisation et pour permettre aux opérateurs des filières agroalimentaires de différencier leurs produits par au moins deux caractéristiques spécifiques et donc d'apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables.

Il est possible d'apposer de manière volontaire sur un produit certifié, le logo CQ-Produit certifié. Les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent alors figurer obligatoirement sur l'étiquetage.

Les chiffres clés

Plus de 250 démarches de CCP sont enregistrées et concernent différentes catégories de produits telles que les viandes, volailles, fruits et légumes, céréales,

poissons et aquaculture, produits de charcuterie. Les quantités certifiées peuvent varier annuellement, en fonction des marchés et de la demande.

Pour en savoir +

Liste complète des produits sous signe officiel de qualité et d'origine

www.inao.gouv.fr

Liste des dénominations enregistrées en AOP/IGP/STG

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Liste complète des certifications de conformité de produits enregistrées

<http://agriculture.gouv.fr/certifications-enregistrees>

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

Réglementation européenne concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1169>

L'agriculture biologique sur le site MAAF

<http://agriculture.gouv.fr/lagriculture-biologique-1>

Le programme Ambition Bio 2017

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/programme-ambition-bio-2017>

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières

www.agencebio.org

La certification environnementale des exploitations agricoles et la Haute Valeur Environnementale

<http://agriculture.gouv.fr/certification-de-conformite-des-denrees-alimentaires-certifications-enregistrees>



La distribution alimentaire et les relations commerciales au sein de la filière

Des relations commerciales à pacifier dans un contexte de rapports de forces déséquilibrés

La distribution alimentaire en France

En 2015, le poste alimentation (produits alimentaires, boissons alcoolisées ou non et services de restauration) représente 20,5% des dépenses de consommation des ménages français. En 1960, il représentait 34,6% et était le premier poste de dépenses des ménages. Après une diminution régulière, il est en augmentation depuis 2008. La restauration hors domicile représente 26% des dépenses alimentaires des ménages, contre 14% en 1960.

Le commerce de détail

Le commerce de détail¹ compte plusieurs types de structures, très différenciées : du marché en plein vent à l'hypermarché. Néanmoins, la grande distribution est prédominante. De nouvelles formes de consommation et de nouveaux circuits se développent depuis plusieurs années comme le drive, le commerce de proximité ou la vente directe.

La prédominance de la grande distribution

Le modèle des grandes surfaces alimentaires est dominant en France avec, au 1^{er} janvier 2016, plus de 12 100 grandes surfaces alimentaires², marqué par une sur-représentation des supermarchés par rapport aux hard-discounts et hypermarchés³.

1. L'INSEE définit le commerce de détail comme consistant à vendre des marchandises dans l'état où elles sont achetées (ou après transformations mineures) généralement à une clientèle de particuliers, quelles que soient les quantités vendues. Outre la vente, cette activité de commerce de détail peut aussi recouvrir la livraison et l'installation chez le client (de meubles ou d'électroménager par exemple).

2. Au sens de l'INSEE, les grandes surfaces alimentaires sont les magasins d'une surface de vente de 400 m² et plus. Au sein de l'alimentaire non spécialisé, les hypermarchés ont une surface de 2 500 m² et plus, les supermarchés de 400 à moins de 2 500 m², les supérettes de 120 à moins de 400 m² et les commerces d'alimentation générale de moins de 120 m².

3. Source : Linéaires, Distribook 2016 – Nielsen TradeDimensions.

► **Tableau 1 : Parts de marché du commerce de détail selon la forme de vente pour les produits alimentaires**

(En% de la valeur TTC)

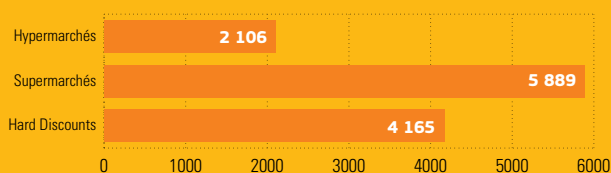
Champ : France. Source : Insee, comptes du commerce - base 2010.

Formes de vente	2012	2013 (révisé)	2014 (provisoire)
Alimentation spécialisée, y compris artisanat commercial	17,9	17,9	18,2
Petites surfaces d'alimentation générale et magasins de produits surgelés	7,3	7,2	7,2
Grandes surfaces d'alimentation générale dont :	65,7	66,1	65,5
- supermarchés	29,1	28,7	28,3
- hypermarchés	35,7	36,5	36,3
Commerce hors magasin (éventaire et marché, vente à distance)	6,3	6,2	6,3
Autres ventes au détail	2,8	2,7	2,8
Ensemble des ventes au détail	100	100	100

► **Graphique 1 - Répartition des différents types de grandes surfaces alimentaires**

Source : Distribook 2016.

Chiffres arrêtés au 1^{er} janvier 2016



4. Source : Linéaires, Distribook 2016 – Kantar Wordpanel.

La grande distribution se caractérise par deux types d'organisation : les intégrés et les indépendants, et par une forte concentration des acteurs, renforcée par les alliances à l'achat des deux dernières années.

Deux modèles de grande distribution

À partir des années 1960, deux types d'organisation entrent en concurrence en France : le modèle coopératif et le modèle intégré.

Les magasins des distributeurs indépendants, que sont les groupes E. Leclerc, Intermarché et Système U, sont regroupés au sein d'une association d'entrepreneurs juridiquement et financièrement indépendants les uns des autres. Le groupement est géré par les actionnaires adhérents, les propriétaires, selon un système mutualiste. L'objet du groupe est de mettre en commun les moyens financiers, le comportement commercial et une centrale d'achat.

Dans les groupes intégrés, comme Auchan, Carrefour et Casino, tous les magasins de l'enseigne appar-

tiennent au groupe qui décide de la politique commerciale du magasin. Ces chaînes sont gérées de manière centralisée.

Une concentration du secteur renforcée par les alliances à l'achat

Le marché de la grande distribution en France est très concentré : les six acteurs principaux représentent 89 % des parts de marché en France en 2015⁴.

Le groupe Carrefour, numéro trois de la grande distribution de détail dans le monde, en recul par rapport à 2012, s'impose en France devant le groupe E. Leclerc.

Depuis septembre 2014, ce paysage de la grande distribution s'est trouvé encore davantage concentré du fait d'une transformation importante : plusieurs enseignes ont fait le choix de nouer des partenariats dans le cadre d'alliances à l'achat.

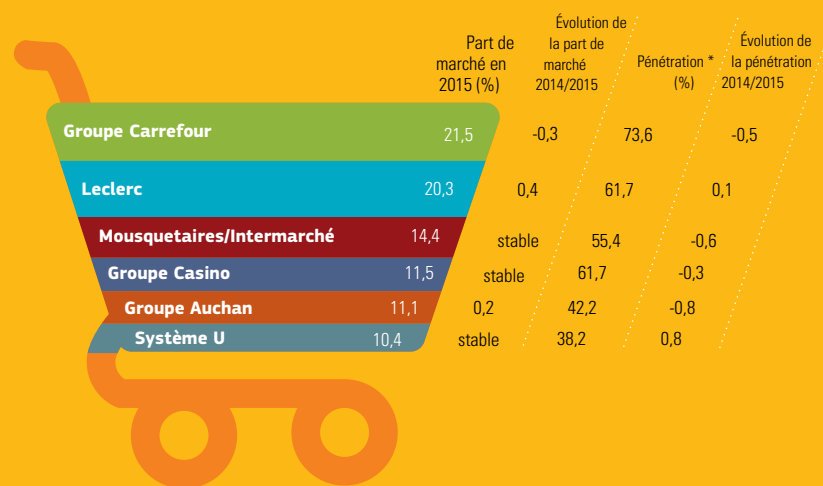
- Auchan et Système U ont annoncé le 11 septembre 2014 une alliance basée alors sur un contrat de mandat confié par Système U à Eurau-

chan, la centrale d'achat d'Auchan. Cette alliance devait évoluer avec une structure de gouvernance commune et des échanges d'enseignes. Auchan et Système U ont annoncé le 13 Juillet 2016 qu'ils renonçaient à échanger une partie de leurs magasins comme le prévoyait l'accord de rapprochement signé en février 2015. Ils ont indiqué que les exigences du modèle ciblé et inédit dans le paysage commercial rendent le projet trop complexe à déployer à court terme. Ils ont réaffirmé leur projet de collaboration renforcée sur les achats.

- Casino et Intermarché ont annoncé leur alliance le 10 octobre 2014. Casino et Intermarché se sont regroupés pour créer une nouvelle centrale d'achat baptisée « Intermarché Casino Achats » ou Incaa basée à Rungis. L'objectif d'Incaa est de servir notamment à simplifier les négociations avec soixante-sept grands groupes identifiés, grâce à une seule et unique porte d'entrée. Les PME et produits agricoles sont exclus du périmètre d'action de cette nouvelle centrale d'achat. Les deux groupes

► Graphique 2 - Part de marché sur l'alimentaire (produits de grande consommation et frais libre service) des acteurs de la grande distribution alimentaire en France

Source : Linéaires, Distribook, KantarWordpanel.



Circuits généralistes : hypers, supers, proxi, hard discount et e-commerce.

* Le taux de pénétration est le pourcentage des foyers, des individus ou consommateurs qui fréquentent les magasins du groupe considéré.



ont la volonté de travailler sur un pied d'égalité. Les deux partenaires ont donné mandat à Incaa de négocier. Ensuite, les contrats d'application sont ceux des enseignes, les politiques commerciales restant séparées et indépendantes.

• Carrefour et Cora/Match ont signé le 22 décembre 2014 un accord de coopération à l'achat. Chaque enseigne conserve son indépendance, il n'y a pas de lien capitalistique entre les deux entreprises qui maintiennent leur politique commerciale propre, chaque enseigne définissant de manière séparée ses prix et sa politique promotionnelle. Ce partenariat porte sur la négociation à l'achat des produits de marques nationales et internationales, alimentaires et bazar, à l'exception des marques de

distributeur, des produits élaborés par les PME et des produits frais issus des filières agricoles.

Par ailleurs, le groupe Auchan s'est allié avec Métro dans le but d'établir un partenariat international à l'achat.

D'une « guerre des prix » à une « guerre des promos »

Les distributeurs, pour rester compétitifs dans un contexte de budget des consommateurs contraint, ont orienté leur politique commerciale vers une offre de « prix bas ». Ainsi, en 2015 les prix, à référence comparable, ont baissé de 1,1 %, déflation qui atteint 1,5 % pour les marques nationales. Entre 2012 et 2015, l'écart de prix entre les marques nationales, les MDD et les premiers prix ne cesse de se rétrécir.

En effet, les enseignes font le choix de diminuer leurs marges sur certains produits de marques nationales qui sont des produits d'appel et représentent de gros volumes. Pour compenser cet effort, ils augmentent leurs marges sur d'autres produits, généralement fabriqués par des petites et moyennes entreprises (PME) comme les marques de distributeurs par exemple.

À cette guerre des prix semble s'ajouter une guerre des promotions, avec un budget consacré aux nouveaux avantages promotionnels qui a augmenté de 8 % en 2015, par rapport à 2014.

► **Tableau 2 : Évolution de l'écart de prix par type de marques**

Source LSA n° 2397 – Nielsen.

	2012	2013	2014	2015
Marques nationales (base)	100	100	100	100
MDD	62	67	71	80
Premiers prix	35	41	44	48

Les marques de distributeur

Les marques de distributeur (MDD) ont été créées au début des années 1980 et ont connu une forte évolution. La part de marché, en valeur, des MDD représente 27,1 % du chiffre d'affaires des enseignes en 2000, pour atteindre 37,3 % en 2009. Ce développement est aujourd'hui enrayé : le marché des MDD a stagné avant de diminuer pour atteindre, en 2015, 34,1 %. Ces chiffres masquent toutefois une très forte hétérogénéité du taux de pé-

nétration des MDD selon les catégories de produits : en 2015, 52,8 % des conserves de légumes et 65,5 % de la boucherie libre service sont vendus sous MDD contre 8,8 % de la nourriture infantile et 15,2 % des desserts⁵.

Cette situation s'explique notamment par une différence de moins en moins importante entre les prix de vente des marques nationales et des MDD.

Les écarts de prix entre les MDD et les marques nationales ne cessent de diminuer : alors qu'en 2008 l'écart de prix était d'environ 20 %, et pouvait atteindre jusqu'à 40 %, il se situe actuellement entre 10 et 20 %. Cette situation et les crises sanitaires qui ont fortement atteint l'image de l'industrie agroalimentaire ont conduit le consommateur à davantage se tourner vers les marques nationales. Cette stagnation du marché des MDD est une exception française, il se développe partout en Europe et dans le monde.

5. Source : LSA n°2411 - Iri.

► **Tableau 3 : Part de marché en valeur, en %, des MDD dans les pays européens en 2009 et 2014**

Source LSA n° 2397 – Nielsen.

	Espagne	Allemagne	Portugal	France	Pays-Bas	Italie
2009	31 %	32 %	25 %	28 %	25 %	15 %
2014	41 %	34 %	33 %	28 %	27 %	17 %

6. LSA Commerce connecté – 07/07/2015. Chiffre.

7. FEVAD/Nielsen TradeDimensions.

8. Ils dépendent le plus souvent d'un groupe de la grande distribution.

9. Il s'agit de l'espace de grands sites internet marchands réservé à des vendeurs indépendants moyennant une commission prélevée sur leurs ventes. En contrepartie les vendeurs bénéficient des fonctionnalités de leur plateforme d'e-commerce et de leur potentiel de trafic.

Le commerce à distance

Le commerce à distance ou le e-commerce alimentaire se développe en France, où sa part de marché est estimée à 3%, ainsi que dans de nombreux pays. Le commerce en ligne de produits alimentaires connaît une forte progression dans les zones déjà très utilisatrices. Entre 2014 et 2015, il a augmenté de 34% en Chine, de 22% en Corée du Sud, de 20% en Grande-Bretagne et de 12% en France⁶.

Il comprend plusieurs types d'achat, tel que le drive, où le client commande en ligne et se déplace pour récupérer sa marchandise, et la commande livrée.

Le drive

En 2015 la France compte 2 903 drives (avec pistes pour les véhicules et bornes de retrait)⁷ qui peuvent être des entrepôts isolés, dits déportés, ou un service rattaché à une grande surface. La dynamique d'ouvertures connaît un ralentissement avec 323 nouveaux «click & drive» en 2015 contre presque 700 en 2012. Ce ralentissement s'explique par le fait que les hypermarchés sont particulièrement bien dotés en drives, 80% d'entre eux proposent ce service à leur clientèle en 2015.

Ce mode de consommation est en progression : en 2015, 24% des foyers se sont rendus dans un drive.

La commande livrée

En parallèle, un nouveau type d'achats alimentaires a fait son apparition : l'achat en ligne avec livraison. Le consommateur n'a plus de lien physique avec le magasin. Il peut s'agir de supermarchés en ligne⁸, de sites internet d'alimentation spécialisés ou de grandes enseignes on-line, multi-produits, et de leurs marketplaces⁹.

Le développement d'une offre en direct des industriels

Certains industriels ont fait le choix de la vente directe que ce soit sous forme de magasins, de corners ou de sites internet. Il s'agit, pour eux, de créer un lien avec les consommateurs finaux et ainsi de mieux connaître leurs clients, de tester de nouveaux produits et de réaffirmer leur positionnement.

La Restauration hors foyer

La restauration hors foyer, ou hors domicile, comprend à la fois la restauration commerciale (restaurants traditionnels, restauration rapide, ...) et la restauration collective (cantines scolaires, d'entreprises, ...).

En 2015, les ménages français ont dépensé 61 milliards d'euros en service de restauration. Il s'agit essentiellement de dépenses dans les restaurants traditionnels, avec service à table, et dans la restauration rapide (cf. graphique 3).

.....

Aoste a ouvert le 1^{er} décembre 2015 sa première boucherie à Lyon, ville où se situe son siège social et non loin de cinq de ses six sites de production.

Depuis 2010, Bonduelle a ouvert un magasin à Villeneuve-d'Ascq, à proximité du siège social de l'entreprise.

Sodebo a ouvert un corner de restauration dans un hypermarché en mai 2015, permettant de consommer sur place ses produits.

La coopérative In Vivo a ouvert son premier magasin le 15 octobre 2014 à Portet-sur-Garonne (31). Ce supermarché vend surtout des produits frais et locaux. Les réseaux collaboratifs sont privilégiés pour l'approvisionnement des autres produits, les clients devant pouvoir trouver tous les produits nécessaires pour l'ensemble de leurs repas.

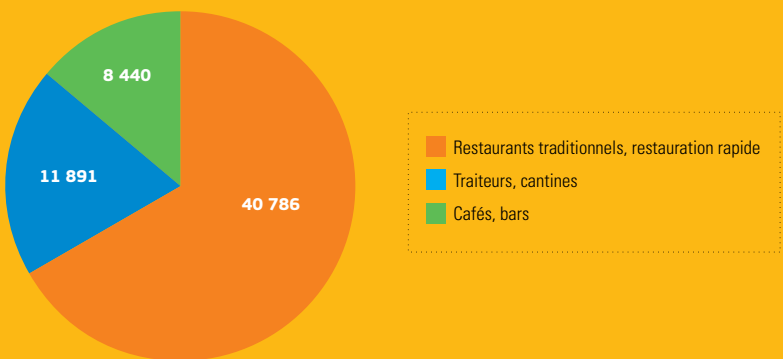
.....

Sources : LSA 2398 et LSA -31/10/2014

.....

► **Graphique 3 - Répartition des dépenses de restauration en 2015 (en millions d'euros)**

Source : Insee - Comptes de la Nation - Base 2010





La nécessité de relations commerciales facilitées

Les relations entre les partenaires de la filière sont complexes. En effet, bien qu'ils visent ensemble à satisfaire la demande du consommateur, chacun doit veiller à assurer sa propre rentabilité. De plus, ces relations se déroulent dans un contexte marqué par une forte volatilité des prix des matières premières, notamment les matières premières agricoles, et un climat de crise économique qui influence le comportement des consommateurs et son pouvoir d'achat.

Ce climat et le déséquilibre naturel du rapport des forces durcissent les négociations commerciales entre les fournisseurs et les distributeurs. Les fournisseurs témoignent d'importantes difficultés pour répercuter la

hausse des prix des matières premières, ce qui met en danger la santé financière de leur entreprise, les emplois et réduit considérablement leur capacité à investir, innover et croître. Cette course au prix le plus bas n'est pas, non plus, sans effet chez les distributeurs qui ne peuvent envisager de baisser trop longtemps leurs profits. Ainsi, la préservation du pouvoir d'achat des Français pourrait avoir pour conséquence une destruction d'emploi dans les différents maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

L'enjeu, pour le Gouvernement et les acteurs publics, est de remédier aux pratiques commerciales déloyales nées du rapport de force

déséquilibré existant entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Plusieurs types de démarches doivent être envisagés. Il convient de favoriser la mise en place de démarches associant les différents maillons de la filière dans l'objectif, notamment avec la contractualisation, d'assurer la prise en compte de la volatilité des prix. De plus, il est nécessaire de s'assurer du respect de la loi par les acteurs économiques. Enfin, des initiatives privées doivent permettre de renforcer les liens de partenariat au sein de la filière, source de valeur ajoutée en assurant une rémunération équitable des acteurs.

Des actions de contractualisation

La contractualisation a pour objectif d'encadrer et de sécuriser les relations commerciales entre les producteurs et leurs acheteurs. Elle permet de donner de la visibilité aux partenaires commerciaux sur les prix, pour être moins vulnérables aux fluctuations des prix, à tous les maillons de la chaîne de valeur alimentaire. Elle donne également de la visibilité sur les volumes et sur la qualité des produits, par exemple par le biais d'un cahier des charges.

Les pratiques des différentes filières agricoles en matière de contractualisation sont très diverses. Par exemple, la filière de la volaille pratique très majoritairement le contrat d'intégration, l'acheteur de volaille

fournissant les aliments et les poussins et établissant un cahier des charges, l'éleveur vendant des volailles à des prix, volumes, termes (dates) et qualité fixés par contrat. Dans les filières du lait de vache et des fruits et légumes la conclusion d'un contrat écrit¹⁰, sur la proposition de l'acheteur, est réglementairement obligatoire entre l'acheteur et le producteur, il doit contenir un certain nombre de clauses obligatoires (volume, qualité, etc.).

L'ensemble des filières doit s'emparer de ce sujet, notamment celles où la contractualisation est peu développée. Dans ce cadre, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a lancé une consulta-

tion électronique fin septembre 2015, afin de recenser les attentes des acteurs en matière de contractualisation, identifier les leviers, les freins et les préalables à la mise en œuvre d'une contractualisation, identifier les expériences réussies et les projets en ce domaine.

Des initiatives privées sont prises par les opérateurs économiques, notamment avec l'existence de contrats entre certaines enseignes et leurs producteurs et de contrats tripartites associant également les transformateurs. Des chaînes de restaurants utilisent, elles aussi, ce moyen pour s'assurer un approvisionnement régulier et conforme à leurs besoins.

10. En application du L. 631-24 du code rural et de la pêche maritime introduit par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP).

Un contexte récent de volatilité des prix

Les acteurs économiques doivent faire face à une caractéristique désormais pérenne des marchés agricoles et alimentaires : la volatilité des prix.

Le secteur de la production est davantage concerné par les fluctuations du prix des matières premières qui affectent fortement leur coût de production, ce prix pouvant dépasser

dans certains cas, le prix de vente de leur marchandise.

Des sanctions dissuasives

En complément des dispositifs mis en place pour favoriser les relations commerciales entre les acteurs, il est nécessaire de sanctionner les pratiques contraires au droit.

Certains acteurs économiques ont fait le choix de pratiques commerciales déloyales et préfèrent risquer une

amende dont le montant serait inférieur aux gains obtenus. Pour dissuader les entreprises de faire cet arbitrage, le dispositif de sanctions doit être renforcé. Un montant d'amende important, une réparation des indus et une possibilité pour le juge de prononcer la publication des amendes sont des dispositions qui ont été retenues et mises en place par le Gouvernement.

11.
<http://www.relations-fournisseur-responsables.fr/fili%C3%A8re-agroalimentaire/>

Le contrat de filière

L'amélioration des relations au sein de la filière est l'un des cinq axes du contrat de la filière alimentaire qui est le fruit d'un travail de concertation national et régional conduit entre novembre 2012 et juin 2013. Il a été signé, pour la période 2013-2017, par les acteurs de la filière alimentaire et les pouvoirs publics le 19 juin 2013.

Parmi l'axe « Relations au sein de la filière », plusieurs actions ont été menées.

- Il a été réalisé un recensement des cotations et indices existants à destination des professionnels pour s'assurer qu'ils disposent des indicateurs nécessaires pour suivre l'évolution des prix de certains

produits agroalimentaires utilisés comme matières premières à des stades ultérieurs de la filière.

- De plus, afin d'encourager les acteurs de la filière à une amélioration durable de la filière, il a été décidé d'adapter le Label relations fournisseur responsables aux spécificités de la filière alimentaire¹¹. Le Label est constitué d'un référentiel, élaboré par l'ensemble des acteurs et signé le 6 novembre 2014 en présence du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Il compte onze critères d'évaluation et fixe des principes d'actions explicités au moyen d'exemples de bonnes et de mauvaises pratiques. Il vise le respect des intérêts des différents opérateurs économiques et com-

prend également des critères de compétitivité économique et l'intégration de facteurs environnementaux et sociétaux dans le processus d'achat.

- Enfin, les résultats de l'étude prospective sur le consommateur de demain, financée par les organisations professionnelles (ANIA, Coop de France, CGI, CGAD et la FCD), FranceAgriMer et le MAAF, est attendu pour la fin de l'année 2016. La prospective réalisée devra servir à l'ensemble des acteurs, de l'amont à l'aval de la filière, en leur permettant d'identifier les besoins et les enjeux de demain. Les TPE et PME sont les principaux destinataires de cette étude, la plupart ne disposant pas de structure de prospective.

L'action étatique

Un encadrement législatif en évolution

La loi sur les nouvelles régulations économiques du 15 mai 2001 dite loi NRE

La loi NRE a lutté contre les abus de puissance d'achat et de dépendance économique. Elle a incriminé les pratiques consistant à tenter d'obtenir d'un partenaire commercial un avantage quelconque ne correspondant à aucun service commercial effectif, ou manifestement disproportionné par rapport à ce service.

Elle a créé la Commission d'examen des pratiques commerciales.

La loi en faveur des petites et moyennes entreprises du 2 août 2005 dite loi Dutreil

La loi Dutreil avait pour but de lutter contre les pratiques de fausse coopération commerciale. Elle a ainsi imposé la rédaction d'un contrat annuel précisant exactement les services rendus et les modalités de leur

exécution. Le calcul du seuil de revente à perte a également été redéfini : une partie des marges arrière a ainsi pu y être intégrée.

La loi de modernisation de l'économie du 1^{er} août 2008 dite loi LME

La loi de modernisation de l'économie (LME) a poursuivi la réforme des relations commerciales, après une première étape constituée par



la loi Chatel (janvier 2008). La négociabilité des conditions de vente évolue : les conditions générales de vente restent le socle de la négociation commerciale, cependant les conditions particulières de vente sont désormais autorisées sans justification. De plus, une convention écrite, dite « contrat LME », précise les obligations auxquelles se sont engagées les parties en vue de fixer le prix. Enfin, une grande partie des « marges arrières » est réintroduite dans le prix unitaire. Entre 2008 et 2009, c'est-à-dire au lendemain de l'adoption de la loi, les marges arrières ont très fortement diminué, de 32 % à 11 % des prix¹².

En contrepartie de la libéralisation des conditions tarifaires, la loi a mis en place un renforcement de la répression des comportements abusifs. Elle prévoit notamment de sanctionner les situations de déséquilibre significatif. Elle ajoute à la liste des clauses frappées de nullité celles qui prévoient l'alignement automatique des conditions commerciales dès lors qu'un concurrent aurait obtenu des conditions plus favorables.

Toutefois la hausse structurelle des prix des matières premières agricoles ainsi que leur volatilité constituent un point d'achoppement entre les fournisseurs, qui subissent les variations du prix lors de l'achat de leurs matières premières, et les distributeurs qui n'acceptent pas de répercuter, ou seulement partiellement, ces hausses sur les prix de vente au consommateur.

Une étude d'impact de la LME a été commandée, par le ministère en charge de l'économie. Les résultats de cette analyse sont attendus pour la fin de l'année 2016.

La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) visait notamment à renforcer la compétitivité des exploitations agricoles, et ce, plus particulièrement, en permettant aux agriculteurs d'avoir une meilleure visibilité de leurs débouchés et de mieux connaître les modalités de fixation du prix.

La loi a permis de rendre obligatoire la conclusion de contrats de vente

écrits entre les producteurs et leurs premiers acheteurs ou entre les opérateurs économiques propriétaires de la marchandise¹³ et leurs acheteurs. La loi précise que le contrat doit comporter des clauses obligatoires couvrant huit domaines : la durée du contrat, les volumes, les caractéristiques des produits, les modalités de collecte ou de livraison des produits, les critères et modalités de détermination du prix, les modalités de paiement, les modalités de révision du contrat et les modalités de résiliation du contrat ou préavis de rupture. Ces contrats s'appliquent aux ventes de produits livrés sur le territoire français ; sont ainsi couverts les produits importés achetés par un acheteur situé sur le territoire national. Leur durée minimale est fixée entre un et cinq ans, selon les produits, les catégories de produits ou les catégories d'acheteurs. Il est à noter que pour certains modes de commercialisation elle peut être inférieure à un an.

Les contrats peuvent être rendus obligatoires soit par extension d'un accord interprofessionnel soit par décret en Conseil d'Etat. Ce dispositif a notamment été mis en œuvre dans le secteur du lait de vache et des fruits et légumes par décrets¹⁴ du 30 décembre 2010.

La loi du 17 mars 2014 relative à la Consommation

La loi Consommation vise à garantir un meilleur équilibre dans les relations économiques entre les entreprises et les consommateurs et entre les entreprises elles-mêmes. Il s'agit de remédier au rapport de force déséquilibré observé entre les partenaires commerciaux, notamment dans le domaine de la grande distribution à dominante alimentaire, conduisant à des pratiques qui peuvent se révéler contraires au cadre juridique et à la transparence nécessaire à la loyauté dans les relations entre partenaires.

Dans le but d'améliorer les relations commerciales, la loi a doté la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'un pouvoir nouveau d'injonction et de sanction administrative. Elle encadre les avantages promotionnels en luttant contre les opérations imposées aux fournisseurs. Elle réaffirme les conditions générales de vente

comme socle unique de la négociation commerciale. Elle rend obligatoire, sous peine d'amende administrative, la présence d'une clause de renégociation dans tous les contrats d'une durée d'exécution supérieure à trois mois et portant sur la vente de produits, dont la liste est définie par décret, pour lesquels les prix de production sont significativement affectés par des fluctuations de prix des matières premières agricoles et alimentaires. Les conditions de déclenchement de la renégociation et ses résultats sont librement définis par les parties, qui doivent en établir un compte-rendu. Cette obligation est applicable aux contrats LME et aux contrats LMAP.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014

La loi d'avenir prévoit notamment les conditions d'application de la clause de renégociation aux contrats LMAP et de nouvelles dispositions afin de favoriser la résolution rapide et amiable des litiges commerciaux. Ainsi, la loi précise notamment que pour l'exécution d'un contrat ayant pour objet la vente de produits agricoles ou alimentaires et avant toute saisine du juge, il y a l'obligation d'une médiation préalable et ce sauf si le contrat en dispose autrement ou en cas de recours à l'arbitrage.

La loi n° 2015-990 du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques

La loi Croissance contient plusieurs dispositions ayant un impact sur la distribution et les relations commerciales dans la filière alimentaire.

Elle précise notamment que la clause de renégociation, créée par la loi Consommation, est également applicable aux produits fabriqués sous marque de distributeur. Elle prévoit une convention unique simplifiée pour établir les relations entre les grossistes et leurs fournisseurs.

Dans le but de rééquilibrer les relations commerciales, la loi Croissance oblige les centrales d'achat à notifier à l'Autorité de la concurrence tout accord entre elles visant à négocier de manière groupée l'achat de produits ou de services aux fournisseurs au moins deux

12. Source : <http://www.senat.fr/rap/r09-174/r09-1741.pdf> p29.

13. Au sens de l'article L.551-1 du code rural et de la pêche.

14. Décret n° 2010-1753 et décret n° 2010-1754.



mois avant la mise en œuvre de l'accord. De plus, pour mettre fin aux pratiques commerciales déloyales, le dispositif de sanctions a été renforcé. Le juge pourra désormais porter le plafond de l'amende civile à 5% du chiffre d'affaires de l'entreprise afin de prendre en compte la puissance économique réelle de l'entreprise à l'origine des pratiques illicites.

La loi relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique dite Sapin II

La loi Sapin II compte plusieurs dispositions visant à assurer un meilleur partage de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire. Elle renforce les missions de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires en permettant à son président de proposer au président du tribunal de commerce d'adresser une injonction aux entreprises n'ayant pas déposé leurs comptes.

Les entreprises pourront être contraintes de se soumettre à cette obligation, sur décision du Président du Tribunal de Commerce, sous peine d'une astreinte financière dissuasive qui pourra désormais aller jusqu'à 2% du chiffre d'affaires journalier réalisé en France.

De plus, la loi donne la possibilité aux industriels et aux acteurs de la distribution de conclure des contrats pluriannuels, pour une période maximale de trois ans, intégrant une clause obligatoire de révision de prix.

La loi Sapin II modifie le contenu obligatoire des conditions générales de vente relatives à des produits alimentaires comportant un ou plusieurs produits agricoles non transformés soumis à la contractualisation (L. 631-24 CRPM) ; elles devront désormais préciser le prix prévisionnel moyen payé aux producteurs agricoles. En outre, dans les contrats prévus au L. 631-24 CRPM, les critères et modalités de détermi-

nation du prix devront faire référence à un ou plusieurs indicateurs publics d'évolution des coûts de production en agriculture et à un ou plusieurs indices publics des prix des produits agricoles ou alimentaires.

Le texte prévoit la mise en place d'un accord-cadre entre les acheteurs et les organisations de producteurs ou associations de producteurs, pour les filières soumises à contractualisation écrite obligatoire et notamment le lait de vache.

Enfin, la loi précise que, pour chacune des filières agricoles, une conférence publique de filière est réunie chaque année sous l'égide de FranceAgriMer. Elle réunit notamment les représentants des différents maillons de la chaîne alimentaire et examine la situation et les perspectives d'évolution des marchés agricoles et agroalimentaires concernés au cours de l'année à venir.

Des outils pour faciliter et objectiver les relations commerciales

Des outils en vue d'améliorer les relations commerciales ont été mis en place par les pouvoirs publics. Les opérateurs économiques en sont les acteurs majeurs.

L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

L'Observatoire de la formation des prix et des marges (OfPM) a été créé par la LMAP en juillet 2010. Ses missions sont définies par l'article L. 692-1 du code rural et de la pêche maritime. Il a notamment pour vocation d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur la formation des prix et des marges des produits alimentaires et d'étudier les coûts de la production agricole, de la transformation et de la distribution dans l'ensemble de la chaîne de commercialisation. Chaque année, l'OfPM remet un rapport au Parlement, son objectif est de faire apparaître la répartition de la valeur ajoutée entre les différents maillons.

L'OfPM est placé auprès du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation. Ses travaux s'organisent autour de

groupes de travail, spécialisés par filières, et de comités de pilotage. Ces instances regroupent notamment, outre le président et le secrétaire général de l'Observatoire, des représentants de l'État, des organisations syndicales d'exploitations agricoles, des industries de transformation, du commerce et de la distribution, des associations de consommateurs et des personnalités qualifiées. Cette diversité d'acteurs permet à l'OfPM de livrer une information documentée, objective et partagée. Il permet ainsi d'établir un dialogue régulier et constructif entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Depuis 2011 et sa première édition, le rapport remis chaque année au Parlement par l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires s'est enrichi. Tout d'abord, le nombre de filières étudiées par l'OfPM a fortement augmenté entre 2011 et 2013. En effet, en 2011, cinq filières ont été analysées : les fruits et légumes, les produits laitiers de lait de vache, la viande bovine, la viande porcine et la viande de volaille. En 2013, se sont ajoutées les filières suivantes : la viande ovine, les pro-

duits laitiers de lait de chèvre, les produits laitiers de lait de brebis, le pain, les pâtes alimentaires et les produits de la pêche et de l'aquaculture. Onze filières sont ainsi analysées. Chacune de ces filières fait l'objet d'une analyse de la transmission des prix permettant de mesurer les capacités plus ou moins grandes d'amortissement des variations des prix des matières premières agricoles au stade de l'industrie ou de la distribution.

Depuis 2012, l'OfPM travaille à décomposer les marges de la grande distribution, à cerner les différentes charges d'exploitation des enseignes, tels que les frais de personnel, les charges d'eau et d'électricité, l'immobilier... Des écarts importants existent entre les rayons, certains dégagant une marge nette négative, il s'agit de rayons d'appel pour les GMS.

Enfin, l'Observatoire étudie « l'euro alimentaire » avec pour objectif d'évaluer comment se répartit un euro de dépense alimentaire du consommateur entre les différentes branches de l'économie : l'agriculture, les IAA, le commerce, mais



également les transports, les services et des autres industries. Il s'agit d'analyser comment la dépense alimentaire contribue à rémunérer toutes les branches de l'économie.

La Commission d'examen des pratiques commerciales (CEPC)

La CEPC a été créée en 2001 par la loi NRE. Outre les représentants de l'administration, elle est composée de parlementaires, de membres des juridictions administratives et judiciaires, de personnalités qualifiées et d'un nombre égal de représentants des producteurs et des revendeurs.

La CEPC a pour mission de donner des avis et de formuler des recommandations sur les questions, les documents commerciaux ou publicitaires, y compris ceux couverts par un secret industriel et commercial, et les pratiques concernant les relations commerciales entre les différents acteurs économiques. Son avis porte sur la conformité au droit d'une pratique ou d'un document. Elle peut notamment être saisie par le ministre de l'économie, le ministre du secteur concerné, le président de l'Autorité de la concurrence, les organisations professionnelles et tout producteur, fournisseur et revendeur. Ses avis et recommandations peuvent être rendus publics et sont consultables sur le site dédié à la Commission. Elle y propose également des études diverses et des cas pratiques pour présenter les bonnes pratiques commerciales.

Elle exerce le rôle d'observatoire régulier des pratiques commerciales. Chaque année, elle établit un rapport d'activité, rendu public, à destination du gouvernement et du Parlement.

Les différents acteurs, tant distributeurs que fournisseurs, mettent en avant le rôle essentiel de la CEPC : par ses nombreux avis, elle livre une interprétation des dispositions législatives qui fait consensus.

Les outils de médiation

Depuis la loi d'avenir, tout litige doit faire l'objet d'une procédure de médiation avant d'être porté en justice.

Le médiateur des relations commerciales agricoles

L'article L. 631-27 du code rural et de la pêche maritime, introduit par

Les conclusions du rapport 2016 de l'OfPM

Dans son dernier rapport, remis en avril 2016 au Parlement, en réponse aux interrogations des éleveurs bovins confrontés à un repli des cours, l'OfPM étudie le partage de la valeur ajoutée créée par la demande croissante de steak haché. De plus, à la demande des professionnels de la filière avicole, la valorisation des co-produits a été étudiée.

Le rapport 2016 précise que l'année 2015 a été marquée par la poursuite de la baisse globale des prix agricoles observée déjà en 2014 pour plusieurs productions et étendue en 2015 à la production laitière. La baisse moyenne tous produits confondus s'est établie à -2,4%, moins accentuée toutefois qu'en 2014

(-5,3%). Cette baisse s'observe également pour les prix des produits des industries agroalimentaires, qui ont baissé à nouveau de près de 2% en 2015. Les prix à la consommation sont restés quasi stables ou en recul, à l'exception des fruits et légumes frais, conduisant à une légère progression de moins de 0,5 % sur l'ensemble des produits. De manière générale, l'écart entre prix à la consommation et prix agricoles s'est accru, se traduisant par une augmentation de la marge brute au stade de la distribution et, dans une moindre mesure, au stade de la transformation. Ces évolutions sont toutefois contrastées selon les filières et les produits.

la loi d'avenir, a institué un médiateur des relations commerciales agricoles (MRCA). Il remplace le médiateur des contrats agricoles, créé en 2010 par la LMAP.

Le champ de compétence de la médiation, prévue par le CRPM, a été étendu par la loi d'avenir de 2014. Le médiateur des contrats agricoles était compétent pour résoudre des litiges relatifs à la conclusion ou à l'exécution d'un contrat de vente écrit entre producteurs et acheteurs dans les secteurs du lait de vache, des fruits et légumes et des agneaux de moins de 12 mois destinés à l'engraissement ou à la boucherie. Il pouvait également donner un avis sur toute question relative aux relations contractuelles entre producteurs et acheteurs ou encore émettre des recommandations sur l'évolution de la réglementation qu'il transmet au ministre chargé de l'économie et au ministre chargé de l'agriculture.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt a étendu le rôle du médiateur. Le médiateur des relations commerciales agricoles peut désormais être saisi de tout litige relatif à la conclusion ou à l'exécution d'un contrat ayant pour

objet la vente ou la livraison de produits agricoles et de produits alimentaires destinés à la revente ou à la transformation, tous secteurs confondus. Il peut également être saisi des litiges liés à la renégociation du prix prévue à l'article L. 441-8 du code de commerce. Il prend toute initiative de nature à favoriser la résolution amiable du litige entre parties.

De plus, le MRCA peut émettre des recommandations sur l'évolution de la réglementation relative aux relations contractuelles et un avis sur toute question transversale relative aux relations contractuelles, à la demande d'une organisation interprofessionnelle ou d'une organisation professionnelle ou syndicale. Sur demande conjointe des ministres chargés de l'économie et de l'agriculture, il peut émettre des recommandations sur les modalités de partage équitable de la valeur ajoutée entre les étapes de production, de transformation, de commercialisation et de distribution des produits agricoles et alimentaires.

Enfin, il peut saisir la commission d'examen des pratiques commerciales.

15.

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

16.

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-services-restauration-collective.pdf

Le médiateur des entreprises

Le décret du 14 janvier 2016 a institué le Médiateur des entreprises, auquel sont confiées les missions autrefois dévolues à la médiation inter-entreprises et à la médiation des marchés publics.

La médiation des entreprises s'adresse à tous les acteurs économiques, tant publics que privés. Elle les aide à résoudre leurs différends lorsqu'ils rencontrent des difficultés dans l'exécution du contrat et encourage l'adoption et la diffusion de bonnes pratiques dans les relations commerciales entre partenaires privés ou entre acteurs publics et privés.

Il existe trois voies de saisine. Tout d'abord, la médiation individuelle concerne les relations d'un acteur économique seul contre un client ou un fournisseur. Ensuite, la médiation collective qui regroupe plusieurs entreprises, voire un syndicat ou une fédération professionnelle, face à un même client ou fournisseur, ou à un groupe de clients ou de fournisseurs. Et, enfin, la médiation de branche ou de filière concerne une médiation impliquant tous les acteurs d'une même filière, ou une médiation entre deux branches s'opposant sur un sujet.

La médiation représente un service rapide, gratuit et confidentiel, consistant en un accompagnement des parties en conflit pour la recherche d'une solution négociée par elles-mêmes. Dans 8 cas sur 10, les médiations aboutissent à un accord.

Le médiateur des entreprises a également une mission « préventive » destinée à faire évoluer les comportements sur le long terme, notamment avec la volonté d'améliorer à long terme les comportements des acheteurs publics et privés et de comprendre et résoudre les obstacles à une meilleure fluidité des relations entre donneurs d'ordres et fournisseurs. Il dispose de plusieurs leviers pour mener ces actions, tels que la Charte bonnes pratiques clients-fournisseurs et le Label Relations fournisseurs responsables (RFR). Le Label RFR a été adapté aux spécificités du secteur alimentaire, son référentiel a été signé par Ania, Coop de France, la FCD, Système U, Auchan, Carrefour et Cora le 6 novembre 2014 et l'ILEC le 18 mai 2015.

Pour l'assister dans ses missions, il dispose de quatorze médiateurs délégués nationaux, dont l'un est spécialisé sur la filière agroalimentaire, et de trente médiateurs délégués régionaux.

Le médiateur de la coopération agricole

Le médiateur de la coopération agricole, nommé par le Haut Conseil de la Coopération Agricole, est compétent pour traiter des litiges entre un associé et la coopérative agricole à laquelle il adhère et entre coopératives agricoles.

Le comité de suivi des relations commerciales

Face au constat partagé d'une dégradation générale de la situation économique du secteur alimentaire et aux alertes du secteur agroalimentaire dénonçant des pratiques abusives dans la relation commerciale, Emmanuel Macron et Stéphane Le Foll ont réuni les professionnels de la filière alimentaire à plusieurs reprises entre l'été 2014 et début 2016. À l'occasion de la table ronde du 23 octobre 2014, le ministre en charge de l'agriculture a annoncé la mise en place d'un « comité de suivi » dont la mission est notamment de suivre le déroulement des négociations commerciales.

Lors de ces réunions, présidées par les cabinets du ministère de l'Économie, du Secrétariat d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire et du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, les professionnels sont invités à faire le point sur le déroulement des négociations commerciales, en faisant notamment état des remontées de leurs adhérents et des difficultés qu'ils rencontrent sur le terrain. Il s'agit de permettre un dialogue entre les différents maillons de la filière, d'insister sur le respect de la loi et d'inciter aux bonnes pratiques, notamment avec la présentation de l'évolution du label Relations fournisseur responsables.

Des guides à destination des acheteurs publics

Pour sensibiliser les acheteurs publics aux principes qui régissent le prix dans les marchés publics et les aider dans la rédaction et l'exécution de leurs marchés, la Direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers a publié le guide « Le prix dans les marchés publics ». Ce guide a été complété par des conseils pratiques adaptés aux différentes catégories d'achat. Ainsi, un groupe de travail réunissant acheteurs publics et prestataires a identifié les spécificités de l'achat de denrées alimentaires et a élaboré deux documents : « L'indexation des prix dans les marchés publics d'achat de denrées alimentaires »¹⁵ et « L'indexation des prix dans les marchés publics des services de restauration collective »¹⁶.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation présentée par Stéphane Le Foll en Conseil des Ministres le 8 octobre 2014, et plus spécifiquement sur l'importance de l'ancrage territorial de la politique de l'alimentation, a été élaboré le guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective ». Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.



Les actions menées au niveau européen

Forum à haut niveau communautaire pour l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

En 2010, la Commission a mis en place un groupe d'experts intitulé le Forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Il avait pour but de contribuer à l'analyse des principaux facteurs déterminant la compétitivité de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en adoptant une démarche globale. Ce premier forum a pris fin en 2014 avec la remise de son rapport final le 15 octobre 2014.

Par décision de la Commission en date du 1^{er} juin 2015, un nouveau Forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire a été institué. Il prendra fin le 31 dé-

cembre 2019. Conformément aux recommandations du rapport final adopté par le Forum, la Commission européenne a précisé que le Forum doit cibler les discussions sur des sujets pertinents tels que la compétitivité et les petites et moyennes entreprises, les pratiques commerciales entre entreprises, l'accès au marché, la durabilité, les prix. De plus, la Commission peut consulter le Forum au sujet de toute question liée au fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire au sein du marché intérieur afin d'établir de nouvelles recommandations.

Par ailleurs, une task force marchés agricoles, constituée de 12 membres, a été lancée en janvier 2016 par la DG AGRI de la Commission européenne dans l'objectif de débattre de différents points, dont la transparence du marché, l'accès des producteurs aux instruments financiers et aux nouveaux marchés dans un objectif de réduction du risque prix, les possibles évolutions des relations contractuelles et l'encadrement juridique des actions collectives des producteurs. La task force doit présenter à l'automne un rapport final, qui pourra inclure des recommandations concrètes en termes de politiques publiques et d'évolutions législatives.

Une charte européenne des bonnes pratiques

En 2013, sept associations de professionnels de niveau européen ont mis en place la Supply Chain Initiative (SCI) dans le but de promouvoir les bonnes pratiques et des relations commerciales équitables tout au long de la chaîne alimentaire. Cette action fait suite à la communication de la Commission européenne de 2009 pour un meilleur fonctionnement de la chaîne alimentaire en Europe qui a conduit à l'adoption, en 2011, des «Principes de bonnes pratiques dans les relations verticales dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire» (PBP).

La SCI encourage ses membres à mettre en œuvre ses principes dans le cadre de leurs relations commerciales et à recourir à des solutions amiables en cas de litiges portant sur des pratiques commerciales déloyales (PCD). La SCI promeut l'auto-régulation : une entreprise qui reçoit une plainte portant sur des PCD d'un de ses partenaires doit explorer tous les dispositifs alternatifs à l'action judiciaire et faciliter le règlement à l'amiable entre les parties. Depuis son lancement en 2013, l'adhésion d'entreprises à la SCI a considérablement augmenté, fin 2015 elle réunissait 375 associations de professionnels représentant 1 202 sociétés.





OCM/PAC 2013

Au niveau européen, la nouvelle OCM, entrée en vigueur depuis le 1er janvier 2014, consacre les outils d'organisation économique dans tous les secteurs (organisations de producteurs (OP), associations d'organisations de producteurs (AOP), organisations interprofessionnelles (OI)).

Afin d'optimiser ces outils d'organisation économique, entre autres possibilités, la nouvelle OCM :

- étend à tous les secteurs la possibilité de reconnaître des OI, des OP et des AOP (contre quelques secteurs auparavant : huile d'olive et de table, fruits et légumes, tabac, viticulture...)
- supprime le critère d'absence de position dominante, préalable à la

reconnaissance des OP/AOP du secteur des fruits et légumes, ce qui constituait un frein au développement économique de certaines entreprises ;

- étend la possibilité de bénéficier de la négociation collective, jusqu'ici accordée, suite au « paquet lait », aux seules OP opérant dans le secteur du lait, aux OP opérant dans les secteurs de l'huile d'olive, de la viande bovine ou de certaines grandes cultures ;
- permet aux OI d'obtenir une exemption a priori aux dispositions de l'article 101 (1) du Traité, de leurs accords, décisions et pratiques concertées en les notifiant au préalable à la Commission européenne (article 210) ;

• habilite la Commission, en périodes de déséquilibres graves sur les marchés, à prendre, sous certaines conditions, des actes d'exécution permettant à des OP, AOP ou OI de prendre des accords destinés à stabiliser le marché du secteur concerné et relatifs à des pratiques figurant dans une liste fermée (retrait du marché, conversion et transformation...).

La nouvelle OCM inscrit donc son action dans une logique de renforcement de l'activité économique de tous les secteurs agricoles en la dotant des outils nécessaires.

Pour en savoir +

Les rapports, les études

Les travaux de la Commission d'examen des pratiques commerciales

<http://www.economie.gouv.fr/cepc/travaux-commission-dexamen-des-pratiques-commerciales-cepc>

L'observatoire de la formation des prix et des marges

<https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Pages/default.aspx>

Les études du CREDOC

<http://www.credoc.fr/publications/publications.php?type=Rech>

Les études de la DGCCRF

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/economiques/dgccrf-eco>

Les organes institutionnels

Le site de la DGCCRF sur les pratiques commerciales et la Commission d'examen des pratiques commerciales :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/concurrence/Relations-commerciales>

Le médiateur des relations commerciales agricoles

<http://agriculture.gouv.fr/mediateur-contrats-agricoles>

Le médiateur des entreprises

<http://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises>

Les sites professionnels

Site de l'Institut de liaisons et d'études des industries de consommation

www.ilec.asso.fr

Site de la Fédération du commerce et de la distribution

www.fcd.asso.fr

Site de la Fédération des enseignes du Commerce Associé

<http://www.commerce-associe.fr>

Site de la Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France

<http://www.feef.org/>

Site de la Confédération Française du Commerce de Gros et International <http://www.cgi-cf.com/>

Site de l'Association Nationale des Industries Alimentaires

<http://www.ania.net/>

Site de Coop de France Agroalimentaire :

<http://www.coopdefrance.coop/fr/186/chaîne-alimentaire-durable/>

Site de la confédération générale de l'alimentation en détail

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



Recherche et développement et Innovation dans les industries agroalimentaires

L'innovation est plus que jamais une priorité pour le secteur agroalimentaire

L'innovation est une nécessité pour assurer le développement et la compétitivité des industries agroalimentaires (IAA). Les IAA innoveraient davantage que les autres secteurs manufacturiers¹ (61 % contre 57 % hors IAA - graphique 1). Ce taux d'innovation reste par ailleurs stable depuis 2008. Une enquête réalisée sur un échantillon d'entreprises agroalimentaires du pôle de compétitivité Valorial montre que la majorité des entreprises interrogées de ce pôle jugent le marché agroalimentaire comme innovant et s'estiment plus innovantes, voire les plus innovantes, de leur secteur².

Au cours des deux dernières années, avec l'appui des pouvoirs publics, notamment dans le cadre de son comité stratégique et de la solution industrielle « Alimentation intelligente », la filière alimentaire s'est fortement mobilisée et a engagé de nombreuses actions pour promouvoir la créativité sous toutes ses formes et mener des projets innovants.

On rencontre tous les types d'innovation au sein des entreprises agroalimentaires : innovation technologique pour créer de nouveaux

produits, de nouvelles formules, ou pour mettre en œuvre de nouveaux procédés de fabrication, de distribution ou de livraison. En matière technologique, elles ont davantage innové sur la période 2010-2012 que sur la période 2008-2010 : 46 % contre 44 %. Ces innovations constituent un enjeu particulièrement important pour les IAA, car directement liées à la production. L'innovation non technologique (52 %) (organisationnelle et marketing) représente la forme d'innovation la plus importante pour les IAA. Les entreprises agroalimentaires se distinguent des autres entreprises industrielles pour les innovations marketing : 35 % contre 23 % dans le reste de l'industrie manufacturière. Les innovations organisationnelles représentent 36 % des innovations.

L'innovation est souvent associée à la recherche et développement (R&D), mais ces deux concepts ne doivent pas être confondus. L'innovation n'implique pas forcément de la R&D et la R&D n'aboutit pas toujours à des innovations (voir encadré page 101). L'innovation peut par exemple résulter d'opérations techniques, marketing, organisationnelles, financières et commerciales novatrices, sans démarche de R&D.

En 2012, la part des dépenses liées à l'innovation dans le chiffre d'affaires du secteur était de 1 % contre 4 % pour le reste de l'industrie manufacturière (Voir graphique 2). En termes d'intensité de recherche (rapport des dépenses intérieures de R&D (DIRD) sur le chiffre d'affaires), le taux tombe en 2013 à 0,5 % contre 2,6 % dans l'industrie manufacturière. Même si les IAA innoveraient davantage que les autres industries manufacturières, le coût des innovations et de la R&D semble moins important que dans le reste de l'industrie manufacturière.

Néanmoins, certains secteurs d'activités agroalimentaires se démarquent par leur intensité d'innovation tels que le secteur du travail du grain et de fabrication de produits amylacés (1,9 %), le secteur de la fabrication de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires (1,4 %) et le secteur de la transformation et la conservation des fruits et légumes (1,2 %)³.

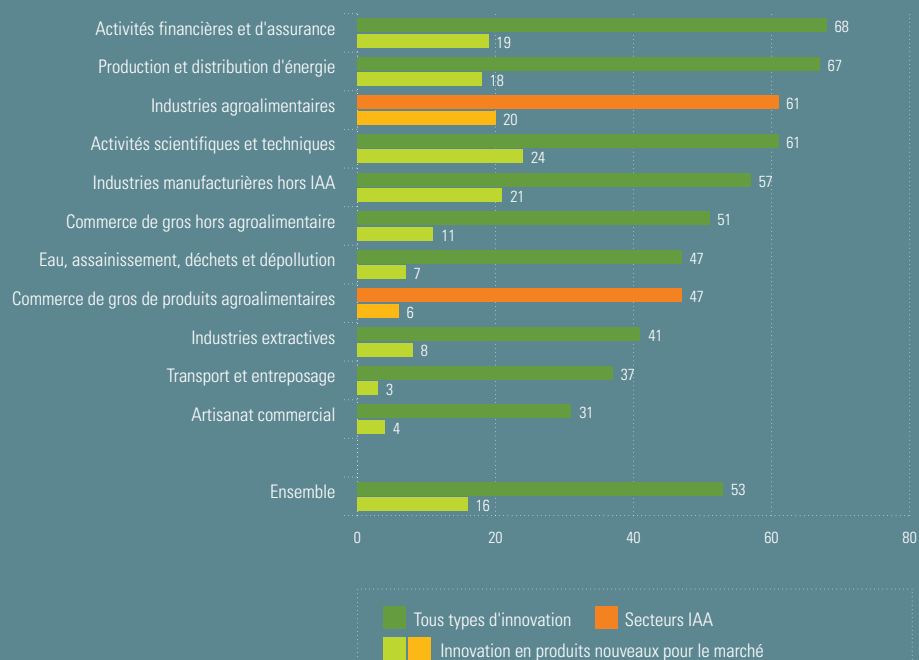
1. Source : AGRESTE Les Dossiers n°31- Janvier 2016 - L'innovation et l'utilisation des technologies de l'information dans les entreprises agroalimentaires - Service de la statistique et de la prospective.

2. Source : Le baromètre Ouest - 2014- Valorial - KPMG - Innovation : Où en est l'industrie agroalimentaire ?

3. Source : AGRESTE, Les Dossiers n°31 - Janvier 2016 - L'innovation et l'utilisation des technologies de l'information dans les entreprises agroalimentaires - Service de la statistique et de la prospective.

► **Graphique 1 - Les entreprises innovantes entre 2010 et 2012 (en %)**

Source : Enquête communautaire sur l'innovation (CIS 2012, Insee, traitements SSP)



► **Tableau 1 : Evolution de la part des entreprises innovantes entre 2008-2010 et 2010-2012**

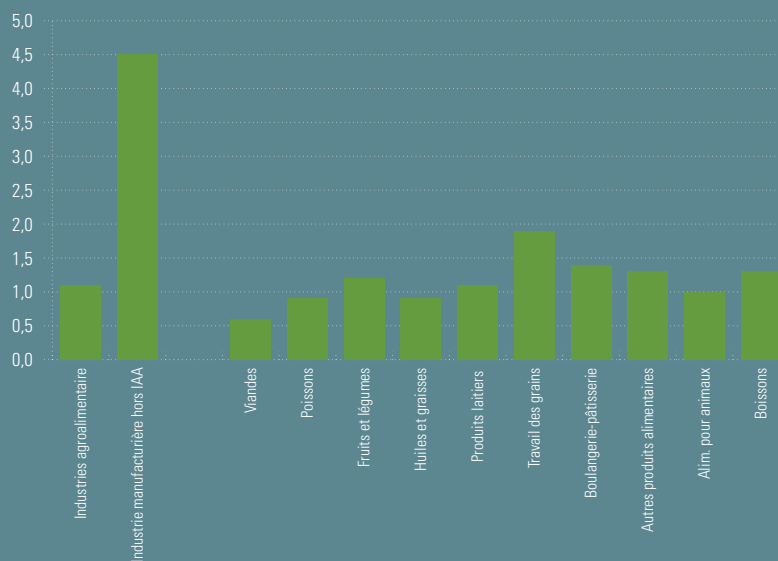
Source : Enquêtes communautaires sur l'innovation (CIS 2010 et 2012), Insee - traitements SSP

%	Industries agroalimentaires		Industries manufacturières hors IAA	
	2008-2010	2010-2012	2008-2010	2010-2012
Innovantes au sens large	61	61	55	57
Innovantes technologiques	44	46	40	44
Innovantes en produits	31	31	28	30
Innovantes en procédés	30	31	27	29
Innovantes en organisation	39	36	36	35



► **Graphique 2 - Part des dépenses d'innovation dans le chiffre d'affaires 2012 (en %)**

Source : Enquête communautaire sur l'innovation (CIS 2012, Insee, traitements SSP)



Qu'entend-on par recherche et développement (R&D) et par innovation ?

- La R&D englobe les travaux de création entrepris de façon systématique en vue d'accroître la somme des connaissances, ainsi que l'utilisation de ces connaissances pour de nouvelles applications.
- Une innovation est la mise en œuvre (implémentation) d'un produit (bien ou service) ou d'un procédé (de production) nouveau ou sensiblement amélioré, d'une nouvelle méthode de commercialisation ou d'une nouvelle méthode organisationnelle dans les pratiques d'une entreprise, l'organisation du lieu de travail ou les relations extérieures. L'innovation désigne à la fois la démarche de création et le résultat de cette démarche.
- L'innovation peut être technologique (produits/process) ou non technologique (nouveaux modes d'organisation, de production, de design, de marketing).
- L'innovation de produit correspond à l'introduction sur le mar-

ché d'un produit (bien, service) nouveau ou nettement amélioré par rapport aux produits précédemment élaborés par l'entreprise. Les changements de packaging ou de design qui ne s'accompagnent pas d'une modification des fonctionnalités ou usages ne constituent pas une innovation produit.

- L'innovation de procédé se définit par l'introduction dans l'entreprise de procédés de production, d'une méthode de fourniture de services ou de livraison de produits, nouveaux ou nettement modifiés. Le résultat doit être significatif en ce qui concerne le niveau de production, la qualité des produits ou les coûts de production et de distribution.
- L'innovation d'organisation concerne l'innovation tenant à la structure de l'entreprise, à l'organisation du travail, à la gestion des connaissances ou encore aux relations avec les partenaires extérieurs.

- L'innovation de marketing se définit par la mise en œuvre de concepts ou de méthodes de ventes nouveaux ou significativement améliorés, afin d'améliorer les qualités d'appels des produits ou de l'offre des prestations ou afin d'entrer sur de nouveaux marchés. Les changements de design ou de packaging sont des innovations de marketing.
- L'innovation environnementale se définit comme l'introduction d'un procédé (bien ou service), d'une méthode d'organisation ou de marketing nouveau ou amélioré significativement, qui génère un bénéfice environnemental comparé aux alternatives existantes.

Sources : Manuel d'Oslo - AGRESTE Les Dossiers n°31-Janvier 2016-L'innovation et l'utilisation des technologies de l'information dans les entreprises agroalimentaires - Service de la statistique et de la prospective

4. Source :
 AgenceBio -
 Baromètre de
 consommation
 et de perception
 des produits
 biologiques en France
 13^{ème} édition -
 janvier 2016.



Des enjeux mondiaux pour les industries agroalimentaires

Dans un contexte mondial fortement concurrentiel et en mutation sur les plans technologique, économique et environnemental, de nouveaux défis sociétaux se présentent aux industries agroalimentaires. La R&D et l'innovation jouent un rôle crucial pour adapter la réponse du secteur agroalimentaire à ces évolutions :

- l'explosion démographique : comment nourrir 9 milliards d'êtres humains à l'horizon 2050 ? Le développement d'innovations permettant de satisfaire la demande croissante en protéines pourrait être une des solutions,
- le vieillissement et la santé : il s'agit de répondre notamment aux besoins alimentaires spécifiques de chaque âge et de proposer une alimentation sûre, saine et durable,
- le changement climatique : l'agriculture et l'agroalimentaire doivent développer des stratégies d'adaptation et d'atténuation pour affronter la nouvelle donne climatique et diminuer leur empreinte carbone,
- la préservation de la biodiversité et l'utilisation des ressources génétiques,
- l'épuisement des énergies fossiles et des ressources naturelles non renouvelables : l'enjeu de durabilité des systèmes alimentaires est au cœur des stratégies des IAA (diminution du gaspillage alimentaire, économies d'eau et d'énergie, maîtrise des matières premières, sécurisation de l'approvisionnement en matières premières, etc.).

Les grandes tendances de l'innovation alimentaire en France en 2015-2016

Toujours soucieuses de répondre aux besoins des consommateurs dont les habitudes alimentaires sont en constante évolution, les IAA, sur la période 2015-2016 ont particulièrement innové dans les axes suivants :

- Le plaisir, le bien-être, la praticité (avec notamment le prêt-à-manger), l'authenticité et l'origine des produits restent des valeurs fondamentales de l'innovation sur cette période.
- Les produits dits naturels, clean ou « sans » (clean label, sans additifs, sans OGM, sans antibiotiques, sans gluten, sans allergènes etc.), apparus il y a quelques années, constituent une tendance émergente en passe de devenir une tendance majeure, tant les consommateurs plébiscitent ce type de produits. Un salon dédié aux allergies alimentaires et aux produits « sans » a même ouvert ses portes pour la première fois en 2015 à Montpellier.
- L'essor du végétarisme et du flexitarisme, qui prend appui tant sur des enjeux de société (débat autour des protéines animales, nécessité de produire plus durablement les ressources alimentaires) que sur une recherche individuelle de bien-être (qualité nutritionnelle, hygiène de vie, etc.), amène les industriels à penser à d'autres sources de protéines pour développer des nouveaux produits alimentaires riches notamment en protéines végétales. L'intérêt pour de nouvelles recettes à base de légumineuses est croissant. De nombreux travaux de R&D sont en cours pour mieux connaître les propriétés des protéines végétales ainsi que d'autres sources de protéines comme les algues et les insectes et leur intérêt dans l'alimentation humaine et animale.
- La consommation de produits biologiques est en constante progression (37 % des consommateurs ont consommé des produits biologiques au moins une fois par mois en 2003 contre 43 % en 2012 et 65 % en 2015¹). Cette évolution amène les industriels agroalimentaires à se diversifier dans ce créneau porteur et particulièrement innovant. La spécificité de ce secteur tient à la diversité et à l'importance des références des produits transformés. Les transformateurs sont obligés de chercher des alternatives à des ingrédients utilisés pour la fabrication des produits conventionnels ou sont enclins à proposer aux consommateurs de nouveaux produits répondant à leurs diverses attentes spécifiques (sans gluten, végétarien...).
- En terme d'innovation de procédés, l'émergence de l'impression 3D (fabrication additive) dans le secteur agroalimentaire est un fait marquant. De nouvelles applications pourront voir le jour pour répondre à un besoin fort de personnalisation et de spécialisation (notamment dans le cadre des apports nutritionnels) des produits alimentaires.

La mutation digitale des IAA et du secteur alimentaire est amorcée

Depuis de nombreuses années, les technologies de l'information et de la communication (TIC) constituent un support manifeste et une source de valeur ajoutée et de compétitivité pour les entreprises. Les industries agroalimentaires n'échappent pas à cette évolution. Les TIC dans le secteur agroalimentaire se répandent de plus en plus puisque les entreprises de ce secteur sont en 2014, 64 % à disposer d'un site internet contre 57 % en 2010⁵. Cette convergence des TIC et de l'internet est à l'origine de bouleversements majeurs qui vont désormais modifier le monde industriel⁶. Les applications des technologies numériques sur l'ensemble de la chaîne de valeur agroalimentaire recèlent d'immenses opportunités. On peut citer, par exemple : des systèmes d'approvisionnement et de production plus performants, une conception et une fabrication assistée, un contrôle de la qualité et de la traçabilité des produits amé-

lioré, une meilleure information pour le consommateur, une analyse prédictive des données de production et de vente, une meilleure gestion des stocks, l'échange d'informations entre tous les maillons de la filière, la réduction des coûts et du gaspillage, la formation des salariés par réalité virtuelle, etc. Par ailleurs, le numérique fait émerger de nouveaux business models capables de bousculer et concurrencer les positions établies. L'arrivée des applications sur smartphone et des objets connectés correspond au lancement de très nombreuses start-ups dans l'alimentation proposant de nouveaux produits, services ou forme de commerce, bénéficiant de conditions de financement favorables (fonds d'investissement publics et privés, accélérateurs, business angels, crowdfunding) au niveau national et mondial⁷. En 2015, la food tech a généré 10 milliards de dollars d'investissements privés au ni-

veau mondial, dont 5 milliards dans les produits et services, et 5 autres dans la livraison et le commerce⁸. Pour répondre à des besoins de consommateurs plutôt urbains à la recherche d'une alimentation plus équilibrée, de nombreuses start-ups se sont positionnées sur le créneau de nouvelles solutions de livraison de repas, de box ou de plats gastronomiques à domicile et au bureau, de nouvelles manières de cuisiner avec par exemple la possibilité de préparer en commun des plats pour la semaine. Le domaine de l'e-santé alimentaire offre aussi de nombreuses opportunités pour permettre aux consommateurs d'améliorer leur alimentation au quotidien. L'arrivée à maturité des technologies du numérique a la capacité désormais de remettre en cause le système alimentaire actuel. L'arrivée des géants Amazon Fresh et Google Express dans la vente de produits alimentaires en est une preuve.

5. Source :
AGRESTE,
Les Dossiers n°31 -
Janvier 2016 -
L'innovation
et l'utilisation
des technologies
dans les entreprises
agroalimentaires-
Service de la
statistique et
de la prospective.

6. Source :
Feuille de route du GT
« Alimentation
et Numérique »
- L'industrie
alimentaire du futur
passe par le
numérique - Mai 2016.

7. Source :
Note de veille- Vigie
alimentation -
L'explosion des start-
up dans l'alimentation
- Juin 2015.

8. Source :
<http://www.lsa-conso.fr/food-tech-une-nouvelle-economie-de-la-food-est-en-train-de-naitre-kevin-camphuis-shakeupfactory,239499>

Des projets de développement innovants dans le domaine de la valorisation non alimentaire de la biomasse agricole

Les industriels de l'agroalimentaire mettent en œuvre des projets d'innovation pour répondre à des besoins non alimentaires, à partir des co-produits ou parfois de leurs matières premières principales. Ces projets visent à créer de nouvelles valeurs ajoutées (et donc améliorer la compétitivité des entreprises de la filière) et à contribuer à la transition écologique, en s'inscrivant dans le double contexte de l'économie circulaire (pour une meilleure valorisation des déchets) et de la bioéconomie (pour répondre aux besoins de nos sociétés grâce à un carbone renouvelable).

Les valorisations énergétiques sont historiquement les plus développées (biocarburants, méthanisation, combustion) mais continuent à être l'objet d'innovations : pour la 2ème génération de biocarburants, à base de res-

sources non alimentaires comme la cellulose, (avec le projet de R&D Futurol auquel participe Tereos), ou le partenariat entre la start-up Global BioEnergie et Cristal Union pour la production d'isobutène à partir de sucre résiduel de betterave et qui pourra être utilisé comme biocarburants pour l'aviation notamment.

Des valorisations pour la chimie et les matériaux sont également recherchées car source potentielle de plus forte valeur ajoutée : la production d'isobutène pourra ainsi trouver des applications comme précurseur de l'acide méthacrylique utilisé dans les peintures, les vernis... Le secteur plasturgie est aussi visé avec des projets de valorisation des protéines de lait en plastiques hydrosolubles qui sont conduits en Auvergne par la start-up Lactips en partenariat avec des acteurs de

la filière lait, ou encore la poursuite des travaux de Roquette pour la production d'isosorbide ou d'acide succinique, molécules précurseurs de plastiques biosourcés, utilisés notamment pour des emballages alimentaires biosourcés, porteurs de nouvelles fonctionnalités.

Enfin, le cas de la distillation vinicole est particulièrement remarquable dans la mesure où cette recherche de valeur à partir des résidus solides et liquides de la filière (marcs de raisin, lies de vin) a été poussée au maximum et permet aujourd'hui de produire des alcools, des pépins pour l'huilerie, des énergies renouvelables, des engrais organiques, de l'acide tartrique naturel utilisé en tant que conservateurs alimentaires (panification) et pour l'acidification des vins ou encore des polyphénols utilisés en cosmétique.



L'écosystème de la Recherche&Développement et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire : une diversité d'acteurs et d'outils au service de la compétitivité des entreprises

9. Commission nationale d'évaluation des politiques d'innovation - Quinze ans de politiques d'innovation en France - Janvier 2016.

10. Produit intérieur brut.

11. Sources : <http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html> <http://www.acta.asso.fr/le-reseau/chiffres-clefs.html>

De nombreuses initiatives ont été lancées depuis les années 2000 pour favoriser le développement de la R&D et de l'innovation. L'innovation est un objectif central de politique publique, source de croissance, de progrès, d'amélioration du niveau de vie et qui permet de mieux répondre aux défis sociétaux. En quinze ans, le soutien financier en France à l'innovation par les pouvoirs publics a doublé en euros constants⁹, atteignant aujourd'hui 10 milliards d'euros, soit un demi point de PIB¹⁰. Au fil des alternances politiques, les gouvernements successifs ont fait le choix de consacrer toujours davantage de moyens à cette politique. L'écosystème de l'innovation au service de la compétitivité des entreprises agroalimentaires n'échappe pas à ce constat.

Les acteurs de la recherche

Des organismes de recherche finalisée, des écoles, une agence, concourent à produire de la connaissance et éclairer l'élaboration des politiques publiques dans le domaine de l'agriculture, l'alimentation et l'agroalimentaire. On peut citer notamment l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (IRSTEA) et le Centre de coopération International en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), ainsi que le réseau des 12 écoles publiques de l'enseignement supérieur agricole et vétérinaire et des 6 écoles privées sous contrat, sans oublier l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES).

Ces établissements emploient 14 000 agents dont plus de 5 500 scientifiques, auxquels il faut ajouter 820 enseignants-chercheurs de l'enseignement supérieur agricole, et les 1 819 ingénieurs des instituts techniques agricoles (ITA) et agro-industriels (ITAI)⁹. La recherche agronomique française mobilise un budget annuel de l'ordre d'un milliard d'euros. L'INRA se classe comme le second organisme de recherche agronomique mondial en termes de publications. Le rôle très spécifique de l'ANSES est à signaler : l'Agence intervient à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, et évalue les risques sanitaires de la production primaire à l'assiette du consommateur ; ses recherches portent sur des méthodes d'expertise. L'IRSTEA peut intervenir ponctuellement sur l'ingénierie des systèmes et le CIRAD est très présent sur les questions de sécurité sanitaire dans l'alimentation.

L'institut Carnot QUALIMENT

Un institut regroupant l'INRA (porteur), le CNRS, le CRNH (Centre de Recherche en Nutrition Humaine), l'Université d'Auvergne, l'Université de Bourgogne, AgroParisTech, AgroSupDijon et Welience Agroalimentaire et Bio-industriel a été labellisé pour 5 ans « institut Carnot »¹² par le MENESR¹³ en 2011, sous le nom d'institut Carnot Qualiment. Le rôle de cet institut est de faciliter et de promouvoir la recherche partenariale et d'offrir aux industriels l'accès aux compétences de ces organismes. L'objet des recherches est d'étudier les mécanismes moléculaires liés à la transformation des aliments, leurs qualités nutritionnelles, mais également les préférences des consommateurs ainsi que les procédés de fabrication et la perception sensorielle. Qualiment offre aussi la possibilité d'être pour ses partenaires privés un portail unique vers l'ensemble de la recherche publique sur l'alimentation en France.

L'INRA est par ailleurs le porteur de trois autres instituts Carnot : l'institut 3BCar (Bioénergies Biomolécules et Biomatériaux du Carbone Renouvelable), France futur élevage (Santé Animale) et le nouvel institut Plan2Pro (compétitivité durable des productions végétales). L'INRA est également partenaire du tremplin Carnot DS3A, porté par Act Food Bretagne.

12. Un institut Carnot est une structure de recherche qui s'engage à développer une recherche partenariale de qualité. Il est reconnu pour ses compétences scientifiques et technologiques et sa capacité à répondre avec professionnalisme aux besoins de recherche et d'innovation des entreprises.

13. Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.





Les instituts techniques agro-industriels : les acteurs incontournables du transfert vers les PME



Les Instituts techniques agro-industriels (ITAI) sont des maillons intermédiaires de la chaîne de l'innovation. Ils garantissent la qualité du transfert et de la diffusion des connaissances produites par les établissements de recherche vers les filières professionnelles et les entreprises. Ils sont fédérés par une structure nationale de coordination : l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA). 15 ITAI¹⁴ sont qualifiés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) pour la période 2013-2017, reconnaissant leur capacité à mener des missions d'intérêt général au profit des filières de transformation. Une nouvelle vague de qualification sera instruite courant 2017.

Les ITAI sont de statut juridique varié : association (dont interprofession), EPIC et CTI (Centre Technique Industriel). Le statut de CTI est codifié dans le code de la recherche (articles L.521-1 à L.521-13). On dénombre 22 CTI sur le territoire national, dont dix¹⁵ œuvrent dans le domaine agricole/forêt/agroalimentaire. Quatre d'entre eux sont également ITAI (CTCPA, IFPC, IFV et ITERG). En 2014, une

mission confiée à la Députée Clotilde Valter sur l'avenir des CTI a confirmé le rôle majeur de ces structures en tant qu'outils de politique industrielle.

Comme c'était déjà le cas auparavant pour les organismes de recherche et les CTI, les coûts des prestations de R&D facturés par les ITAI à partir de 2016 à des entreprises peuvent désormais être inclus pour le double de leur montant dans l'assiette du CIR de ces dernières. Les Unités mixtes technologiques (UMT) et les Réseaux mixtes technologiques (RMT) ont été initiés par le MAAF en 2006 pour favoriser le rapprochement entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national et constituer des groupements de compétences visibles et reconnus. Le MAAF lance périodiquement des appels à projets pour renouveler ou créer de nouveaux UMT et RMT. L'ACTIA coordonne les RMT et les UMT à thématiques agro-alimentaires. Les seize UMT sont positionnées sur des thématiques complémentaires entre elles et avec celles des RMT : innovations analytiques, maîtrise de la qualité des fromages, virus entériques, mécanisation et robotisation de la filière viande. Les dix RMT travaillent par exemple sur le développement durable, la durée de vie microbienne des aliments, la transformation des produits biologiques, la conception hygiénique des équipements, l'évaluation sensorielle, la qualité nutritionnelle.

14. Les 15 ITAI sont : ACTALIA, ADIV, ADRIA Développement, AERIAL, ARVALIS, BNIC, CEVA, CTCPA, CVG, IFBM, IFIP, IFPC, IFV, ITERG, LNE.

15. Les 10 CTI sont : CTCPA, CTIFL, FCBA, ITERG, IFPC, IFV, Terres Innovia, CTS Guadeloupe, CTS Martinique, CTS Réunion.

La stratégie nationale de recherche

Décidée par la loi n° 2013-660 du 22 juillet 2013, une stratégie nationale de recherche (S.N.R.) a été élaborée sous la coordination du ministre chargé de la recherche en concertation avec la société civile et adoptée en décembre 2015. Elle vise à répondre aux défis scientifiques, technologiques, environnementaux et sociétaux par le maintien d'une recherche fondamentale de haut niveau et par la valorisation des résultats de la

recherche au service de la société. La S.N.R. est mise en œuvre par l'intermédiaire de contrats d'objectifs pluriannuels conclus entre l'État, les organismes de recherche et les établissements d'enseignement supérieur, par la programmation de l'ANR (Agence Nationale de la Recherche), et par d'autres financements publics de la recherche notamment les appels d'offre européens du programme H2020.

La S.N.R. et la programmation 2016 de l'ANR comportent dix défis sociétaux dont l'un est intitulé « sécurité alimentaire et défi démographique ». Il est décliné en plusieurs axes, dont « Alimentation, systèmes alimentaires sains et durables, sécurité alimentaire Mondiale » et « Bioéconomie : des productions aux usages diversifiés de la biomasse ».

16. Extrait de la loi NOTRe : « Le conseil régional a compétence pour promouvoir le développement économique (...) et scientifique de la région (...) ». La région définit un schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation (SRDEII) dans lequel sont précisées les orientations en matière d'aides aux entreprises et d'aides à l'innovation.

17. Smart Specialisation Strategy.

Les Régions, chefs de file des collectivités territoriales pour le développement économique et le soutien à l'innovation dans les territoires

La loi NOTRe (nouvelle organisation territoriale de la République) du 7 août 2015 confie aux régions une compétence élargie en matière de développement économique, scientifique et d'innovation¹⁶. Depuis 2014, les Régions sont par ailleurs autorités de gestion pour la mise en œuvre des fonds européens structurels et d'investissement qui contribuent au financement de la Recherche&Développement et de

l'Innovation. Le FEDER (Fonds européen de développement économique et rural), orienté sur les domaines de spécialisation intelligente retenus dans le cadre des stratégies régionales de spécialisation intelligentes (S3)¹⁷, peut financer via des aides directes (subventions, avances remboursables) ou via des instruments financiers (fonds de capital-risque par exemple) des projets d'investissements d'entreprises (en particulier

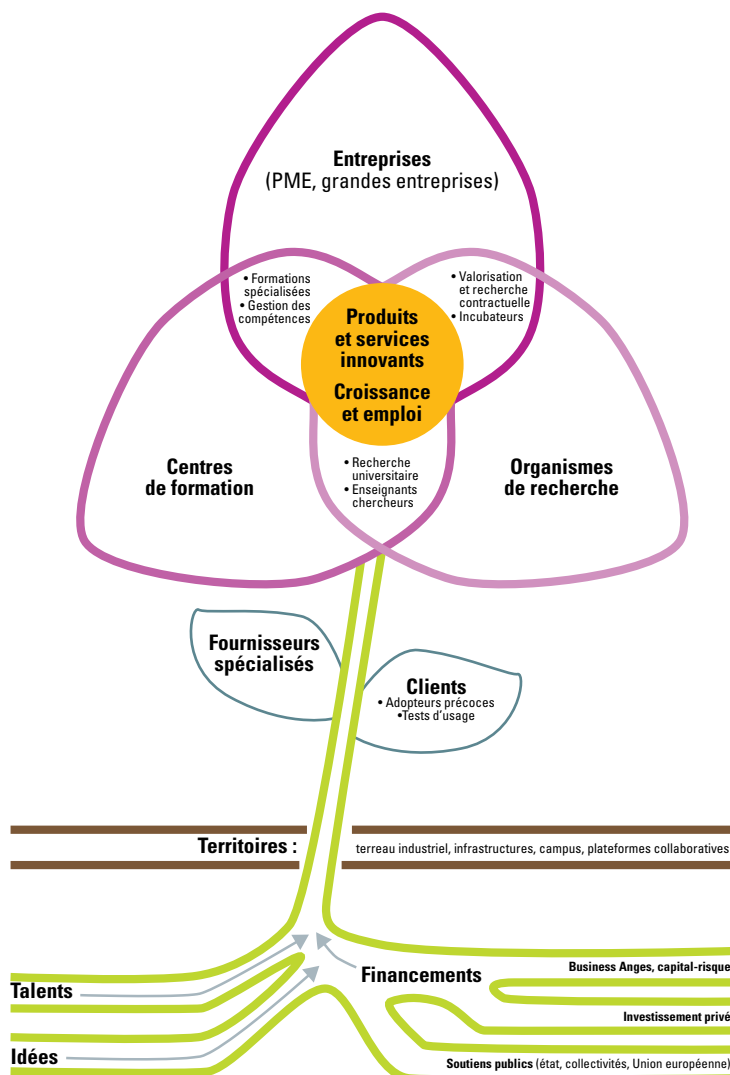
les TPE/PME) et des projets d'infrastructures liés notamment à la recherche et l'innovation. Le FEADER (Fonds européen agricole de développement rural), instrument de financement du 2ème pilier de la politique agricole commune (PAC), permet de financer notamment des projets de formation et de coopération dans le cadre des groupes opérationnels du Partenariat Européen pour l'innovation (PEI).

Les pôles de compétitivité

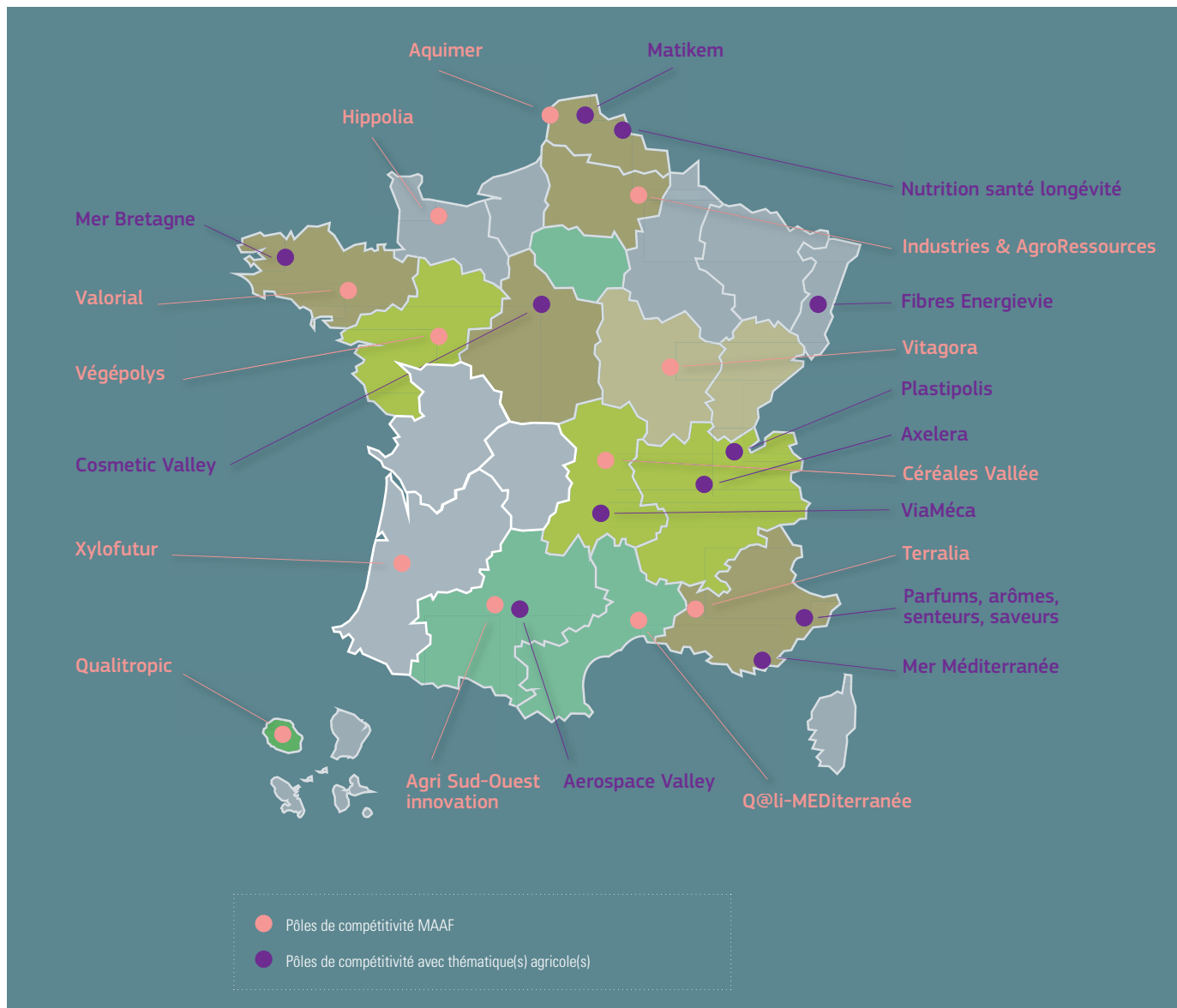
Un pôle de compétitivité rassemble sur un territoire bien identifié et sur une thématique ciblée, des entreprises, des laboratoires de recherche et des établissements de formation, engagés dans une démarche partenariale, destinée à dégager des synergies autour de projets innovants collaboratifs en direction de marchés donnés, et disposant d'une masse critique assurant sa visibilité internationale.

Parmi les 70 pôles de compétitivité, douze sont suivis directement par le MAAF. 180 projets collaboratifs agri-agro-forêt ont été financés depuis 2006 par le Fonds Unique Interministériel (FUI), pour un budget total de 521 M€ (soit environ 3 M€ / projet) dont 229 M€ d'aides publiques (soit environ 1,3 M€ / projet), dont 55% par l'État et 45% par d'autres financeurs (collectivités territoriales, fonds européens, etc.).

► Ecosystème des pôles de compétitivité



Carte des pôles de compétitivité MAAF ou ayant une thématique agricole



Exemples de projets collaboratifs de R&D des pôles de compétitivité aboutis :

- Tout savoir sur une bouteille de vin en quelques clics ;
- Développer des blés de qualité supérieure pour une meilleure alimentation ;
- Pour les séniors, des pains limitant le risque de dénutrition, grâce à une meilleure connaissance des blés utilisés et à un procédé de mouture innovant ;
- Des nouvelles huiles de tournesol pour l'alimentation et la chimie du végétal ;
- Des nouveaux procédés et appareils de cuisson vapeur pour améliorer les qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments ;
- Les bienfaits de la chicorée contre le vieillissement des cellules
- Un procédé industriel de pasteurisation des produits à base de fruits en substituant les pratiques industrielles thermiques classiques par un traitement à froid éco-efficent (Champs Electriques Pulsés).



Le financement de l'innovation : une diversité d'outils pour répondre à tous les besoins

Les dispositifs de soutien à l'innovation sont nombreux et permettent d'aider les entreprises à tous les stades de leurs projets d'innovation. Les plus connus et plébiscités sont le Crédit d'Impôt Recherche et les aides à l'innovation de Bpifrance. D'autres dispositifs viennent désormais en complément de ces dispositifs classiques avec notamment les aides de l'ADEME sur des thématiques relatives à la transition énergétique, les outils développés par les collectivités territoriales, et les appels à projet lancés dans le cadre du Programme d'Investissements d'avenir.

D'après l'enquête communautaire sur l'innovation (CIS2012), la moitié des entreprises agroalimentaires françaises ayant innové déclarent avoir reçu un soutien financier public pour leurs activités d'innovation. 32% de ces entreprises ont bénéficié du CIR ou d'une autre exonération fiscale. La proportion des entreprises agroalimentaires ayant reçu un soutien augmente avec la taille de celles-ci. Les entreprises de plus de 250 salariés ont ainsi recours au CIR (ou exonération fiscale) pour 73% d'entre elles. Les entreprises ayant bénéficié d'un soutien public (subventions, prêts ou garanties) mentionnent plus souvent avoir été aidées par une collectivité territoriale (60%) que par un organisme national (47%) ou des fonds européens (40%).

Le Crédit d'Impôt Recherche et le Crédit d'Impôt Innovation

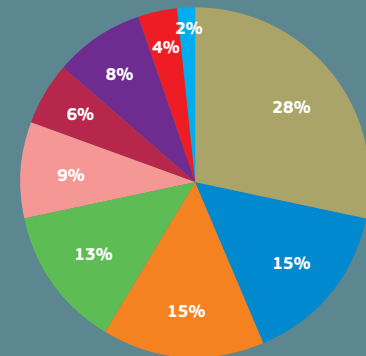
Le Crédit Impôt Recherche (CIR) est un outil majeur pour financer les activités de R&D des entreprises en France. Il est le **premier dispositif de soutien à la R&D dans le secteur agroalimentaire**. Depuis 2013, les dépenses d'innovation portant sur des activités de conception et de prototype de nouveaux produits ou installations pilotes sont éligibles pour les PME. Ainsi, le CIR total est la somme de deux composantes : le crédit d'impôt au titre des dépenses de recherche (CIR), le crédit d'impôt au titre des dépenses d'innovation (CII).

Pour le secteur agroalimentaire, au titre de l'année 2013, 645 entreprises (hors artisanat commercial) ont déclaré 256 M€ de dépenses éligibles (au titre des composantes CIR et CII), générant une créance

totale de 90 M€. En 2013, Le secteur agroalimentaire représente 1,23% des dépenses déclarées au titre du CIR total de l'ensemble des secteurs d'activités. Cette donnée reste stable depuis 2010. Les dépenses de R&D déclarées pour le secteur agroalimentaire sont en constante augmentation depuis 2010 (cf graphique 3). Le CII dans le secteur agroalimentaire représente en termes de dépenses déclarées 1,55% du CIR total, ce qui se rapproche de la représentativité du CII dans le CIR total tous secteurs d'activités (1,8%)¹. Ce faible niveau est lié à la jeunesse du dispositif, et au fait que les dépenses de recherche bénéficient d'un taux moyen plus élevé que les dépenses d'innovation (30% contre 20%) qui sont par ailleurs plafonnées (400 000€ pour les PME).

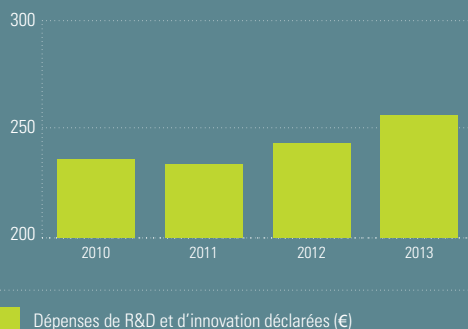
18. Source :
Le Crédit d'impôt
recherche 2013 ;
MENESR, 2016.

► Graphique 4 - Distribution des dépenses de R&D déclarées par secteur d'activités agroalimentaires (hors artisanat) en 2013
Source : MENESR



► Graphique 3 - Évolution du dispositif CIR entre 2010 et 2013 dans le secteur agroalimentaire, en millions d'euros (hors artisanat commercial)

Source : MENESR, 2016





Les aides à l'innovation de Bpifrance

Bpifrance est un acteur incontournable pour financer les projets d'innovation des entreprises agroalimentaires. Les outils mobilisables de Bpifrance vont de la subvention, aux avances remboursables jusqu'aux prêts à taux zéro pour accompagner l'entreprise, de l'idée jusqu'à l'industrialisation et la commercialisation de ses produits.

En 2015, le montant total des aides à l'innovation pour l'industrie agroalimentaire s'est élevé à 16,5 M€ (stable par rapport à 2014)¹⁹. Les PAI (produits alimentaires intermédiaires) et les produits diététiques arrivent en tête des aides à l'innovation avec des projets axés sur la santé et le bien-être.

Depuis 2007, un partenariat entre le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) et Bpifrance permet de soutenir des études de faisabilité technique et des montages de partenariat. Près de 200 projets pour un montant de 7M€ ont pu être aidés depuis le début du partenariat.

19. Source :
Synthèse
agroalimentaire 2015
– Bpifrance.

Le programme d'investissements d'avenir dynamise le secteur agroalimentaire



Depuis 2010, un programme d'investissement d'avenir doté de 47 milliards d'euros (PIA 1 et PIA 2) piloté par le Commissariat général à l'investissement (CGI) a été mis en œuvre pour moderniser l'économie française, créer de la croissance et des emplois, en finançant des investissements stratégiques et des projets ambitieux et innovants. Depuis 2010, de nombreux appels à projets ont été mis en œuvre : près de 2 500 projets ont été soutenus tous domaines et tous secteurs confondus, pour un montant de 37 milliards d'euros.

Le PIA 1 et le PIA 2 ont largement bénéficié au secteur agricole et agroalimentaire en matière de recherche et d'innovation au travers notamment d'actions emblématiques dédiées visant à financer des projets innovants portés par des entreprises :

- L'appel à projets thématique du PIAVE agro « Alimentation fonctionnelle/sur mesure »²⁰, lancé en 2015 et opéré par Bpifrance, visait à favoriser la mise sur le marché de produits à forte valeur ajoutée (produits adaptés à des régimes alimentaires spécifiques, aliments riches en protéines, probiotiques, etc.) en réponse aux attentes des consommateurs et à l'évolution des besoins alimentaires dans le monde. 8 projets ont été retenus, sur un total de 21 projets candidats pour un montant d'aides s'élevant à 16 millions d'euros.
- L'action P3A (projets agricoles et agroalimentaires d'avenir) opérée par FranceAgrimer et lancée en

2015. Deux appels à projets spécifiques sur l'innovation "initiatives innovantes dans l'agriculture et l'agroalimentaire" (2I2A) et "projets structurants des filières agricoles et agroalimentaires" (PS2A) sont ouverts jusqu'en janvier 2017 sur le volet Innovation. Au 31 août 2016, 24 projets ont été soutenus avec le 2I2A pour un montant d'aides de 4,4 M€ et 6 projets avec le PS2A pour 19,5 M€. Un autre appel à projets "reconquête de la compétitivité des abattoirs et des outils de découpe" (RCAD) a permis, au 31 août 2016, de financer 7 dossiers pour un montant de 16,2 M€ d'aides.

- L'appel à projets « Agriculture et Industrie éco-efficente » porté par l'ADEME vise à financer des projets innovants de démonstration pour réduire notamment l'intensité énergétique et les émissions de gaz à effet de serre et le recours aux matières premières et à l'eau. En 2015, pour les secteurs agricoles et agroalimentaires, 6 projets font l'objet d'un soutien public de l'ordre de 7,1 M€.

- Le concours mondial de l'innovation opéré par Bpifrance, vise à faire émerger les futurs champions de l'économie française sur 8 ambitions, dont l'une porte sur les protéines végétales et la chimie du végétal. Sur la période 2014-2015, 13 projets ont été sélectionnés (en phase amorçage et levée de risque) dans le secteur agroalimentaire.

De nombreux autres appels à projet du programme des investissements d'avenir, non thématiques ou sectoriels, ont été ouverts et concernent aussi les entreprises agroalimentaires. Il s'agit notamment de l'appel à projets PIAVE générique, le concours d'innovation numérique,

l'appel à projets PSCP «projets structurants pour la compétitivité», les appels à projets «Partenariats régionaux d'innovation»²¹.

Un troisième programme d'investissements d'avenir (PIA 3) doté de 10 milliards d'euros a été annoncé par le président de la République en septembre 2015. Une part essentielle sera consacrée notamment à l'enseignement, la recherche et la valorisation de la recherche ainsi qu'à l'amplification des actions en fonds propres (4 Mds€). Le secteur agroalimentaire a été cité comme faisant partie des priorités à soutenir pour cette prochaine vague du PIA.

La French Tech

Lancé fin 2013, le dispositif des Métropoles French Tech vise à structurer et rendre plus lisible l'écosystème de startups en France et à accélérer la dynamique de cet écosystème. 13 Métropoles bénéficient ainsi d'un label French Tech à ce jour.

Une seconde phase du programme French Tech a été lancée en lien avec les territoires début 2016 : la mission French Tech a identifié les secteurs d'activité les plus dynamiques en termes de start-ups, permettant la création des Réseaux Thématiques, que les Métropoles French Tech mais aussi d'autres territoires rejoignent. Le réseau national des Métropoles French Tech a ainsi été décliné fin juillet 2016 en neuf réseaux nationaux thématiques French Tech, dont le réseau Foodtech composé de quatre Métropoles French Tech (Brest+, Rennes-Saint-Malo, Lyon et Montpellier) et de l'écosystème de Dijon.

20. Cet appel à projet est désormais clôturé.
PIAVE : projets industriels d'avenir.

21. <http://www.gouvernement.fr/appels-a-projets-et-manifestations-cgi>

Plus d'information sur le CGI :
<http://www.gouvernement.fr/le-commissariat-general-a-l-investissement>



Plus d'informations sur :
<http://www.lafrenchtech.com/>



Les outils européens de financement de l'innovation : Horizon 2020 et le PEI

Horizon 2020 ou H2020 est le programme de financement de la recherche et de l'innovation de l'Union européenne pour la période 2014-2020. Il est organisé autour de 3 piliers : le 1^{er} pilier est celui de l'excellence scientifique, le 2^e pilier cible la primauté industrielle et le 3^e pilier est structuré autour de défis sociétaux.

Au sein du 3^e pilier, le défi sociétal n°2 intitulé «Sécurité alimentaire, agriculture et sylviculture durables, recherche marine et maritime et dans le domaine des eaux intérieures, et bioéconomie» concerne en partie les industries agro-alimentaires. Le budget total d'H2020 s'élève à 79 milliards d'euros. Le budget du défi sociétal n°2 représente 5% du budget total d'H2020, soit un montant de 3,851 milliards d'euros pour la période 2014-2020.

Le Partenariat européen pour l'Innovation «agriculture productive et durable» (PEI AGRI), a vocation à mettre en synergie les différents acteurs (publics et privés) pour faciliter l'émergence et la diffusion

d'innovations. Il repose sur le modèle «d'innovation interactive» : constitution de partenariats pour faciliter les échanges de connaissances, améliorer les connaissances et innovations issues de la pratique, traiter les besoins de recherche issus de la pratique. Il constitue ainsi une interface fonctionnelle entre l'agriculture, la forêt, la bioéconomie et la recherche aux échelles régionale, nationale et européenne, pour mieux mettre en relation l'ensemble des parties prenantes et leur permettre de travailler ensemble tout au long d'un projet. Dans ce cadre, des groupes opérationnels (GO) peuvent être créés autour d'un projet innovant. Les GO sont des partenariats qui associent agriculteurs, chercheurs, conseillers, entreprises en amont et en aval, ONG et tous les autres acteurs concernés. Ils peuvent être financés par les programmes de développement rural régionaux (financement FEADER) et par le défi sociétal n°2 de H2020. Des GO travaillant autour d'un projet innovant dans le secteur des industries agroalimentaires pourront voir le jour.

Focus sur les PME et l'Europe : l'instrument PME de Horizon 2020

Horizon 2020 réserve **8,6 milliards€ pour les PME innovantes**, les PME à fort potentiel de recherche, les startups et les entreprises de taille intermédiaire (ETI).

Autrement dit, Horizon 2020 réserve aux PME 20% du budget de ses 2^e (primauté industrielle) et 3^e (défis sociétaux) piliers, et en dédie :

- **13 % aux projets collaboratifs** (incluant les projets thématiques, le dispositif fast track to innovation et Eurostars 2).
- **7 % à l'instrument PME.**

L'instrument PME, pour la 1^{ère} fois, donne la possibilité à une PME d'obtenir **seule** un financement européen pour développer un projet innovant. Cet instrument propose un soutien financier et un accompagnement par étape, en fonction de la maturité du projet innovant :

- **phase 1** : une phase d'évaluation de la **faisabilité** technologique et du potentiel commercial (subvention de 50000 € pour 6 mois et coaching de 3 jours) ;
- **phase 2** : un projet de **R&D**, une **démonstration** ou une première application commerciale (subvention de 500000 € à 2,5 millions € pour 12 à 24 mois et coaching de 12 jours) ;
- **phase 3** : un accès aux **capitaux privés** pour la phase de commercialisation du projet (pas de financement direct mais un accompagnement est prévu). Dans le cadre du programme de travail 2016-2017 de H2020, des appels à projets en continu avec de nombreuses dates de clôture sont dédiés à la stimulation du potentiel d'innovation des PME sur les thématiques suivantes :
 - agriculture durable et compétitive, forêt, agro-alimentaire et filières bio-sourcées,
 - croissance bleue,
 - systèmes bas carbone et efficacité énergétique.

Pour en savoir plus :
<http://ec.europa.eu/easme/en/horizons-2020-sme-instrument>

INOVFRUIT, une PME française financée par l'instrument PME européen : point d'étape de la mise en œuvre du projet DEMOS



Le projet DEMOS (*DEMO*nStrators of micro waves efficiency for agrifood industry) a démarré le 1^{er} avril 2015 pour une durée de 24 mois, subventionné à hauteur de 1,7 M€ par l'instrument PME phase 2 de Horizon 2020, le programme cadre de l'Union Européenne en matière de recherche et d'innovation pour la période 2014-2020.

Il est porté par INOVFRUIT, installée dans le Périgord, qui a développé une expertise dans les technologies micro-ondes. INOVFRUIT s'appuie sur 2 entreprises partenaires : PRANA basée à Brive (fabrication de générateurs micro-ondes) et une entreprise espagnole, EODISS System, localisée à Figueras (fabrication et assemblage final de machines industrielles).

Ce projet est le fruit d'une bonne complémentarité entre dispositifs de soutien nationaux et européens : le dispositif «Aide au Partenariat Technologique (APT)» de Bpifrance a ainsi été mobilisé par l'entreprise pour étudier finement la faisabilité de son projet (étude de marché et business model) et aider à rédiger le meilleur projet possible, avec l'aide d'un cabinet spécialisé. Le projet a été soumis à l'appel à projets lancé par la Commission Européenne, qui l'a sélectionné en décembre 2014.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la nécessité de développer les protéines végétales du futur. L'idée est de maîtriser la technologie micro-ondes pour optimiser la cuisson de graines oléo-protéagineuses. En étant beaucoup plus rapide et plus précise (3-4 minutes à 120 °C, alors qu'il faut compter 45 minutes à 1 heure avec un cuitiseur traditionnel), cette technologie permettra de contrôler l'activité enzymatique pour ainsi mieux préserver les qualités des protéines de la graine, tant à des fins d'alimentation animale qu'humaine.

Les premiers résultats sont très encourageants. Il ne reste plus qu'à démontrer que le système peut être déployé à une échelle industrielle. Au cours des 6 prochains mois, le démonstrateur industriel va être testé et qualifié, avec du flocon de colza. Le 1^{er} semestre 2017 vise à intégrer la machine dans son environnement industriel final. L'ultime étape sera alors celle de l'installation d'une série d'appareils afin d'équiper une unité complète d'un grand groupe industriel spécialisé.

INOVFRUIT devra ensuite déployer une stratégie commerciale en direction d'autres secteurs industriels intéressés par cette méthode de cuisson, tels que les cosmétiques ou d'autres produits en alimentation humaine. Le concept de démonstrateur modulaire et mobile servira pour d'autres campagnes d'essais chez ces clients potentiels.

Hervé JEAN, fondateur d'INOVFRUIT et porteur du projet européen, est l'inventeur de ce démonstrateur qui a fait l'objet d'un dépôt de brevet en janvier 2016. 3 autres personnes travaillent actuellement sur ce projet dans l'entreprise : un ingénieur spécialiste des micro-ondes et de leur propagation, une nutritionniste en formation en alternance chez AgroParisTech pour l'analyse des graines après cuisson, et un spécialiste de la communication/commercialisation chargé du management du projet.

Rigueur d'exécution et suivi rapproché : telles sont les exigences de la Commission Européenne, qui met en place un dialogue très régulier avec les entreprises lauréates de l'instrument PME : la garantie que ces PME deviennent, à tous points de vue, des championnes !

Contact : Hervé JEAN – h.jean@inovfruit.com



21. http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Guide-Innovation-HD-Internet_cle871c82.pdf

22. <http://agriculture.gouv.fr/innovation-creatrice-de-valeur-ajoutee-dans-la-filiere-alimentaire>

23. http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1606-iaa-feuillederoute_vf.pdf

24. <http://agriculture.gouv.fr/colloque-innovation-et-creativite-alimentaires>

- 25.
- 1- Reconquérir la compétitivité des métiers de la viande
 - 2- Ouvrir le marché de l'alimentation fonctionnelle
 - 3- S'imposer dans les emballages du futur
 - 4- Prendre le leadership du froid durable
 - 5- Garantir la qualité et la sécurité des aliments et des boissons

26. Les projets présentés font l'objet d'un financement issu du programme d'investissements d'avenir piloté par le Commissariat général à l'investissement dans le cadre des appels à projet du PIAVE Agro, et du PSCP gérés par Bpifrance et du P3A de FranceAgrimer sauf le projet CRISPYPACK financé dans le cadre du FUI.

Les acteurs de la filière alimentaire se mobilisent pour accompagner les entreprises vers l'industrie du futur

Des réalisations et initiatives concrètes issues des actions en faveur de l'innovation du contrat de la filière alimentaire

Le contrat de la filière alimentaire signé le 19 juin 2013 entre l'État, les Régions et les professionnels a permis de lancer de nombreuses actions en faveur de l'innovation pour les entreprises alimentaires, et notamment pour donner envie à de nouvelles entreprises d'innover à leur tour.

- Le guide illustré²¹ sur la définition de l'innovation dans la filière alimentaire, publié en octobre 2014, contribue à mieux appréhender les spécificités de l'innovation dans le secteur alimentaire.
- Le guide²² des trophées et concours de l'innovation, publié en mars 2016, met en lumière des initiatives régionales, nationales et eu-

ropéennes permettant de promouvoir les entreprises et leurs innovations en leur offrant de la visibilité et des opportunités de développement.

- La feuille de route technologique 2016-2020²³, basée sur les besoins exprimés par la filière alimentaire et publiée en juin 2016, doit permettre de mieux préparer les changements technologiques et mieux appréhender les innovations technologiques pour construire l'industrie agroalimentaire du futur.

Enfin, le point d'orgue de cette mobilisation s'est tenu lors d'un colloque exceptionnel « Innovation et créativité alimentaires, atouts de la

France », le 15 mars 2016, à l'initiative des acteurs de la filière agroalimentaire (MAAF, ANIA, Coop de France, CGAD).



La solution industrielle « Alimentation intelligente »



Les 34 plans industriels de la Nouvelle France Industrielle (NFI) ont été regroupés en neuf solutions industrielles sectorielles plus une solution transversale « industrie du futur » en mai 2015. Le plan industriel agroalimentaire a conservé son autonomie et élargi ses thématiques initiales à de nouveaux enjeux en devenant la solution « Alimentation intelligente ».

C'est une marque de reconnaissance de l'importance du secteur agroalimentaire dans l'industrie française. Les enjeux de la solution industrielle sont les suivants :

- amplifier la dynamique pour faire émerger des projets portés par des entreprises de toute taille, et faire travailler ensemble l'agroalimentaire avec d'autres secteurs industriels (robotique, mécanique, logiciel...), ceci sur les cinq axes initiaux²⁵ ;

- développer une industrie de référence au niveau mondial dans les domaines d'avenir où la France dispose d'une recherche d'excellence, tels que les ferments et les protéines ;

- permettre à la filière de se saisir des opportunités offertes par l'intégration des outils numériques ;
- adopter une démarche plus structurée pour aller conquérir les marchés mondiaux.

Les acteurs, sous la coordination de l'ANIA, se sont fortement mobilisés au travers de groupes de travail ad hoc pour mettre à jour les feuilles de route des cinq axes « historiques » et rédiger les feuilles de route des nouvelles thématiques « ferments du futur », « protéines du futur » et « alimentation et numérique ». Les feuilles de route doivent maintenant servir de cadre de travail pour susciter des actions concrètes et monter des projets individuels ou collectifs d'entreprises correspondant aux besoins identifiés par les professionnels.

Des projets emblématiques portés par des entreprises agroalimentaires et mis à l'honneur dans le cadre de la solution « Alimentation intelligente »²⁶

- **Projet PROLEVAL** : porté par Valorex (PME Bretonne) en partenariat avec Dijon Céréales, Terrena et l'INRA et labellisé par les pôles de compétitivité IAR, Valorial et Vitagora, le projet vise à intégrer de façon pérenne les oléo-protéagineux français (pois, lin, pois, lupin, féverole) dans l'alimentation animale afin d'améliorer l'équilibre en acides gras de la viande et les performances environnementales de l'élevage. Ce projet vise également à concevoir des traitements innovants des graines pour les rendre plus digestes et plus assimilables dans la nutrition des animaux de rente.
- **Salaisons CROS** : Cette PME familiale située à Murat-sur-Vèbre (81), est spécialisée en salaisons sèches (jambons, saucisses et

saucissons secs). Elle investit dans une nouvelle usine à Saint-Pierre de Rébourg (12), avec un système centralisé de froid durable à l'ammoniac et des procédés très avancés de séchage du jambon.

- **Novolyse** : Cette jeune entreprise innovante développe une approche préventive de la sécurité alimentaire dans les procédés de production d'ingrédients agroalimentaires secs. La maîtrise du risque microbiologique est associée à l'utilisation de germes modèles non pathogènes.
- **Projet EcoNutriCake** : porté par Ets Moulin en partenariat avec ONIRIS et AGIR, le projet vise à développer une gamme de biscuits et gâteaux adaptés aux besoins

nutritionnels spécifiques de populations vulnérables (enfants, adolescents et personnes à risque de maladies cardio-métaboliques) tout en répondant aux attentes « gourmandise et plaisir » des consommateurs.

- **SAS IMPROVE** : c'est une plateforme mutualisée d'innovation (PFMI) soutenue par le programme d'Investissement d'avenir portée par quatre partenaires industriels (Téréos, Sofiprotéol, Siclaé, In Vivo) en partenariat avec l'Université de Picardie Jules Verne (UPJV), le Centre de Valorisation des Glucides (CVG) et l'INRA. Cette plateforme vise à développer de nouvelles applications industrielles des protéines végétales issues de cultures françaises et européennes.

- **CRISYPACK** : porté par Malengé et labellisé par les pôles Aquimer et Matikem, ce projet propose de développer un nouveau type d'emballages fonctionnalisés innovant permettant d'atteindre l'effet croustillant par voie de cuisson aux micro-ondes, selon les propriétés d'usage attendues par les consommateurs.

Pour en savoir +

Les pôles de compétitivité :

<http://competitivite.gouv.fr/>

Les instituts techniques agro-industriels

<http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>

Les RMT/UMT

<http://agriculture.gouv.fr/reseaux-et-unites-mixtes>

Food for Life France

<http://www.ania.net/food-life-france>

Le contrat de la filière alimentaire

<http://agriculture.gouv.fr/Le-contrat-de-filiere>

La Nouvelle France Industrielle

<http://www.economie.gouv.fr/vous-orienter/entreprise/industrie/nouvelle-france-industrielle>

La solution industrielle « Alimentation intelligente »

<http://agriculture.gouv.fr/pour-une-alimentation-du-futur-des-solutions-intelligentes>

Les aides à l'innovation de Bpifrance

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

Projets agricoles et agroalimentaires d'avenir (P3A) de FranceAgrimer

<http://www.franceagrimer.fr/Aides/Projets-agricoles-et-agroalimentaires-d-avenir-P3A>

Les aides de l'ADEME

<http://www.ademe.fr/entreprises-monde-agricole/financer-projet/aides-ademe>

Les appels à projet du Programme des Investissements d'avenir

<http://www.gouvernement.fr/appels-a-projets-et-manifestations-cgi>

Le crédit Impôt Recherche

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24835/credit-impot-recherche.html>

Le Crédit Impôt Innovation

<http://www.entreprises.gouv.fr/politique-et-enjeux/credit-impot-innovation>

H2020

<http://www.horizon2020.gouv.fr/>



La Normalisation

La normalisation propose au secteur des industries agroalimentaires des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant à leurs enjeux. Elle permet de contribuer à l'organisation d'une concurrence loyale entre les opérateurs à l'échelle internationale et de protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits.

Dans le domaine des IAA, la demande normative des partenaires socio-économiques porte essentiellement sur :

- la qualité de l'offre du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments qui constitue un axe fort de politique publique et une attente forte des consommateurs mais aussi du point de vue de l'adéquation à d'autres attentes

des consommateurs qu'il s'agisse des qualités organoleptiques des produits ou de leurs qualités nutritionnelles,

- les enjeux du développement durable et l'amélioration des pratiques tout au long de la chaîne alimentaire.

La normalisation selon le décret N° 2009-697 du 16 juin 2009

La normalisation est une activité d'intérêt général qui a pour objet de fournir des documents de référence élaborés de manière consensuelle par toutes les parties intéressées, portant sur des règles, des caractéristiques, des recommandations ou des exemples de bonnes pratiques, relatives à des produits, à des services, à des méthodes, à des processus ou à des organisations.

Elle vise à encourager le développement économique et l'innovation tout en prenant en compte des objectifs de développement durable.

Le rôle de l'AFNOR

L'AFNOR association de loi 1901, au titre de sa mission d'intérêt général oriente et coordonne l'élaboration des normes nationales et la participation à l'élaboration des normes européennes et internationales, assure la programmation des travaux, l'organisation des enquêtes publiques, l'homologation et la publication. Elle vise notamment à rendre le Système Français de Normalisation encore plus proche du terrain et plus efficace. Le décret du 16 juin 2009 fixe le cadre dans lequel doivent désormais s'inscrire les activités de normalisation conduites en France ou à partir de la France. (décret N° 2009-697 du 16 juin 2009).

L'AFNOR élabore la stratégie française de normalisation : pour 2016-2018, elle repose sur deux grands enjeux : la digitalisation de la société et l'économie numérique d'une part, le climat et l'environnement d'autre part. Elle se décline en 8 thématiques transverses : Transition énergétique, « Silver économie », Économie circulaire, Économie numérique, Villes durables et intelligentes, Usine du futur, Économie collaborative et économie du partage, Services, et cinq thématiques spécifiques dont une contribution à une Alimentation sûre, saine et durable.



L'accès gratuit aux travaux de normalisation et aux normes d'application obligatoire pour les PME indépendantes

Le décret N° 2009-697 du 16 juin 2009 instaure l'accès gratuit :

- aux travaux de normalisation pour les PME indépendantes. « Il ne peut être demandé de participation aux frais d'élabo-

ration d'une norme (...) aux petites et moyennes entreprises de moins de 250 salariés ne dépendant pas à plus de 25% d'un groupe de plus de 250 salariés... » (article 14),

- aux normes d'application obligatoire c'est à dire celles auxquelles il est fait référence dans les textes réglementaires (article 17).

Des normes pour développer la production agricole

Deux nouveaux axes de travail se font jour.

D'une part des travaux à propos des matières fertilisantes et des supports de culture, avec la relance des travaux internationaux de l'ISO/TC 134, dans lesquels les parties françaises intéressées s'impliquent activement.

D'autre part des travaux sur les valorisations non alimentaires de la biomasse agricole. C'est dans ce cadre que s'inscrivent plusieurs réflexions telles que : les biocarburants, la biomasse produite de façon durable pour des applications énergétiques ou de produits biosourcés (au niveau européen) et les biocombustibles solides (au niveau international).

Des normes pour garantir la sécurité sanitaire

Qu'il s'agisse d'hygiène des denrées, de sécurité et de contrôle sanitaires ou de traçabilité de la chaîne alimentaire, les normes peuvent définir des règles communes en l'absence de réglementation ou venir en appui de celle-ci, qu'elle soit d'ailleurs nationale, européenne ou internationale. En Europe, la Commission s'appuie de plus en plus sur le Comité européen de normalisation (CEN) pour établir les méthodes de référence utiles au bon fonctionnement du marché unique.

Au delà des normes d'essais qui permettent l'harmonisation des contrôles de denrées, les travaux s'orientent de plus en plus vers des normes d'organisation pour aider les entreprises à prendre en compte un nombre croissant d'exigences réglementaires (Paquet hygiène communautaire en particulier) ou contractuelles, par la mise en place de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ces normes ont été développées en lien avec les principes édictés par le Codex Alimentarius (voir encadré page 117).

La coordination des travaux de normalisation avec ceux menés dans d'autres instances, au premier rang desquelles figure le Codex Alimentarius, est d'une importance capitale pour le secteur et a donc été inscrite dans le plan d'actions de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

Cependant la coexistence de ces normes avec les nombreux référentiels privés développés par la distribution (*British Retail Consortium (BRC)*, *International Food Standard (IFS)*...), a amené à recommander le développement d'autres documents normatifs à même d'assurer pour les entreprises l'équivalence de la norme NF ISO 22000 *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* avec ces référentiels et contribuer ainsi à alléger la pression d'audit, liée aux démarches de certification de la sécurité sanitaire des aliments.

Ces travaux ont abouti en 2010 à la transposition d'un document britannique, le PAS 220, sous la référence ISO/TS 22002-1, Programmes prérequis pour la sécurité des denrées

alimentaires – *Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires* (publié en 2009). Une révision, au bout de cinq ans, de ce document a débuté au SC17 de l'ISO/TC 34, en 2015.

La commission de normalisation *Traçabilité et sécurité des aliments* assure le suivi de ces travaux, qui se sont diversifiés, sur initiative française, avec la rédaction de l'ISO/TS 22002-3 *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 : Production primaire* (publié en 2011) et d'une norme expérimentale XP ISO/TS 22002-4 (Avril 2014) *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4 : fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires* s'adresse à tous les fabricants d'emballages destinés aux denrées alimentaires et/ou des produits intermédiaires et qui souhaitent mettre en œuvre des programmes prérequis conformes aux exigences de la norme NF EN ISO 22000.



Réglementation, normalisation, référentiels privés et certification

Pour les denrées alimentaires, outre la réglementation (sanitaire, étiquetage, composition) de respect obligatoire, des normes facultatives ou volontaires sont établies par l'AFNOR. Des entreprises privées peuvent également définir des référentiels privés vis à vis de leurs fournisseurs.

Le respect de ces normes facultatives peut être certifié. Ainsi, la certification est la procédure selon laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service dûment identifié est conforme aux exigences spécifiées dans une norme, un document normatif ou un autre type de référentiel.

Des normes pour améliorer la qualité des produits et assurer la satisfaction des consommateurs

La qualité des denrées et de l'offre alimentaire constitue, à côté de la sécurité sanitaire, une autre attente forte des consommateurs.

La normalisation constitue un moyen d'appui d'une stratégie de différenciation des productions et permet de soutenir une production nationale répondant à des exigences supérieures. Quelques secteurs (la charcuterie, les produits de la mer), ont déjà exploité cette potentialité en affichant dans des normes, souvent nationales, les spécifications définissant le cahier des charges de leurs produits.

L'essentiel des travaux se déroule au niveau international (ISO/TC 34 *Produits alimentaires*). L'actualité concerne notamment la proposition chinoise de norme de spécifi-

cations de la gelée royale qui a abouti en 2016 et il est question d'organiser un nouveau sous-comité sur les « produits de la ruche ». Le Ghana, (assisté par les Pays-Bas) a fait accepter la création d'un nouveau Sous-Comité « Cacao », afin de traiter l'ensemble des questions concernant ce produit. Les travaux sur les viandes, volailles, poissons, œufs et produits dérivés vont reprendre avec le renouvellement de l'animateur de SC6, assurée désormais par la Chine. En 2015, l'ISO/TC 34 a entrepris, à la demande de la Suisse, l'élaboration d'un document sur les critères techniques permettant de considérer un ingrédient alimentaire comme naturel, qui pourrait être publié fin 2016. Les travaux, de l'ISO/TC, lancés en 2013, sur le bien-être animal aboutiront en 2016 à la publication d'une spécification technique.

Les normes de méthodes d'essais et d'analyse : 80% du programme de travail des commissions

À côté des normes de spécifications qui facilitent les relations clients-fournisseurs en définissant le cahier des charges des produits, la normalisation a développé un important corpus de méthodes d'essais et d'analyse. Il est à noter que les normes de méthodes d'essais et d'analyse constituent une grande part (environ 80%) du programme de travail des commissions de normalisation relatives à l'agroalimentaire avec des enjeux importants puisque le développement de méthodes communes, comparables et fiables, pour évaluer la qualité des produits, permet de diminuer les entraves aux échanges, de réduire les litiges commerciaux ou encore de vérifier la conformité à la réglementation pour les additifs et contaminants.

Dans ce cadre, le comité technique européen CEN/TC 275, *Analyse des produits alimentaires – Méthodes horizontales* a établi, depuis 1991, plus

de 120 normes européennes (dont certaines en réponse à un mandat donné par la Commission européenne) afin que les consommateurs d'aliments soient protégés des denrées alimentaires de faible qualité qui, sans être toxiques, ne respectent pas la législation européenne. Il a établi une étroite collaboration avec l'ISO/TC 34 afin d'assurer des exigences internationales communes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Union Européenne.

Un champ qui s'ouvre à d'autres problématiques

Ce champ, qui concerne l'alimentation humaine et l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels qui font l'objet de nombreuses initiatives.

En 2015, l'ISO/TC 34 a publié huit nouvelles normes internationales sur le dosage des micronutriments et

des vitamines dans les préparations pour nourrissons, en collaboration avec l'AOAC (Association of Official Analytical Chemists) et la FIL (Fédération internationale de laiterie).

En France, à l'initiative du Ministère des Sports, des travaux sur les denrées alimentaires pour sportifs ont abouti avant l'ouverture des Jeux Olympiques (2013).

Fin 2015, les professionnels français concernés ont été à l'origine de la création d'une nouvelle commission de normalisation V90B « Aliments infantiles », pour établir une norme française sur l'identification des aliments pour les enfants de moins de 3 ans, destinée à faciliter l'identification de ces produits dont les exigences spécifiques, en matière de sécurité et de nutrition, sont peu connues des acheteurs alors qu'elles sont d'ordre réglementaire.



La prise en compte du développement durable

Les débats du Grenelle de l'Environnement ont mis en lumière les attentes sociétales vis-à-vis de l'agriculture, et de l'agroalimentaire, pour la prise en compte du développement durable.

Dès 2005, les secteurs agricole et agroalimentaire ont lancé des projets pilotes menés en partenariat avec l'AFNOR. L'amont agricole était particulièrement en pointe comme l'illustrent les travaux de l'interprofession de la pomme de terre (CNIPT) qui est à l'origine de la révision dès 2007 de la norme NF V25-111, Bonnes pratiques de production de la pomme de terre, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée.

Les initiatives demeurent souvent partielles en regard des principes du développement durable, qui couvre les dimensions économique, environnementale et sociale de la gouvernance et des comportements. La question de l'adaptation des normes transversales aux spécificités des secteurs agricole et agroalimentaire mérite donc d'être posée.

Cette dynamique engagée grâce aux initiatives régionales ou sectorielles, destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire, débouche aujourd'hui sur un portage de l'expérience françaises au niveau international. Ainsi en 2011, le travail entrepris autour de la norme ISO 26000 (Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale) sous l'égide de la Fédération régionale des coopératives agricoles (FRCA), de de Coop de France et auquel s'était jointe l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), a donné lieu à la publication en 2012 de l'accord AFNOR X30-030 sur le sujet

L'ISO/TC 34 avait souligné, au cours de sa réunion plénière à Bangkok en 2014, l'importance de conduire ses propres réflexions, dans un cadre sectoriel, sur la prise en compte de la durabilité et de la responsabilité sociétale des entreprises. Le sujet a de nouveau été discuté de façon approfondie lors de la réunion plénière suivante (Paris, juillet 2016) ; entre temps, cette réflexion a déjà débouché sur le lancement d'une consultation internationale sur la reprise par l'ISO du document français.

Au niveau européen, le CEN/TC 415 a été établi dès 2013 à l'initiative du Danemark, mais en étroite relation avec les pays producteurs, pour travailler sur le cacao durable et traçable.

En 2014, la France a lancé la rédaction de la future norme internationale ISO 19565, qui définira des « Exigences minimales pour l'étiquetage des produits issus de la pêche: aspects environnementaux » ; cette initiative fait suite au constat par les producteurs des difficultés pour valoriser leurs produits du fait des difficultés de compréhension ressenties par les consommateurs face à la multiplication des marques, logos et labels qui leur sont proposés.

Les instances mondiale et européenne de normalisation

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 de 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, le comité technique ISO/TC 34 Produits alimentaires est le principal comité technique de normalisation du domaine agroalimentaire. 136 pays en sont membres. Il est chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des

moyens de reproduction animaux et végétaux. L'ISO/TC34 traite notamment de la terminologie, d'échantillonnage, des méthodes d'essais et d'analyse, des spécifications de produits, du management de la sécurité des aliments pour l'alimentation humaine et animale, du management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

La Commission du Codex Alimentarius, programme mixte de l'OMS (organisation mondiale de la santé) et de la FAO (Food and agriculture organisation) sur les normes alimentaires, élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation.

Pour en savoir +

Le site de l'AFNOR

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
<http://www.afnor.org>

La thématique agroalimentaire à l'AFNOR

<http://norminfo.afnor.org/search/secteur-activite/agro-alimentaire/346>

au niveau européen CEN/TC 275

https://standards.cen.eu/dyn/www/f?p=204:7:0:::FSP_ORG_ID:6256&cs=1AA0172D25329A4915ADC624E0A5D1FCA

au niveau international, l'ISO/TC 34

http://www.iso.org/iso/fr/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees/iso_technical_committee.htm?commid=47858

Contact ISO/TC 34 – Comité technique international de normalisation du domaine agroalimentaire

Sandrine ESPEILLAC, tél : +33 (0)1 41 62 86 02 / sandrine.espeillac@afnor.org

