



Panorama des industries agroalimentaires

édition 2012

Panorama des industries agroalimentaires

• édition 2012 •

Voici l'édition 2012 du Panorama des industries agroalimentaires en France, publié dans sa première version en juillet 1992.

Édité tous les deux ans à l'occasion du Salon international de l'alimentation, il a été préparé par la direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 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 des pêches maritimes et de l'aquaculture et les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Le Panorama des industries agroalimentaires comprend trois parties : les enjeux de l'agroalimentaire déclinés en 11 thématiques.

40 fiches analytiques sectorielles comportant des informations statistiques, des données d'actualité et les commentaires des experts du ministère,

26 fiches régionales présentant les chiffres clés, le diagnostic ainsi que les principales entreprises de la région.

L'ensemble du panorama est disponible sur internet à l'adresse suivante : <http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr>. La partie relative aux « enjeux de l'agroalimentaire » est également disponible en version papier.

Remerciements

Il convient de remercier :

- les rédacteurs du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt :

Monique Arnold-Gaulhiac, Louis-René Aubenas, Pascal Audebert, Marie-Bénédicte Barral, Emmanuel Bert, Stéphanie Bordes, Emilie Bourieau, Sandrine Cayuela, Bastien Chalagiraud, Bernard Clavel, Sébastien Couderc, Laurent Deniau, Benjamin Genton, Gérard Granier, Pierre Grenier, Marie-Josèphe Guilhou, Solène Guillotteau, Marie-Hélène Jouin, Emilie Haquette, Philippe Joly, Patricia Lallement, Jean-Roch Langlade, Lise Lefebvre, Nina Lemoine, Christophe Lesieur, Marc Letrilliart, Sophie Lla-

ser, Maryline Loquet, Colas Morillon, Aïnhua Paré, Pascal Sartre, Geneviève Serre, Loïc Shio, Annick Simon, Patrick Simon, Laure Souliac, Nathalie Tessier, Monique Vinceneau, Valérie Vion et l'ensemble des contributeurs des directions régionales ;

- les membres du comité de lecture : Françoise Cadiou, Eric Giry, Marie-Hélène Jouin, David Senet, Pierre-Henri Texier du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et Albert Hayem de la Délégation interministérielle aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie;

- les personnes du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ayant réalisé la mise en page de la version papier et de la version internet du panorama des IAA :

Sophie Chatenay, Jean-Charles Fédérico, Corinne Maucoeur,

- les organisations professionnelles ayant apporté leur concours aux rédacteurs,

- l'Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes-Atlantique (ONIRIS) pour son appui documentaire.

Contact :

Ministère de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Bureau des industries agroalimentaires
3 rue Barbet de Jouy
75349 Paris 07SP
Tél : 01 49 55 81 18

Avant-propos

Les entreprises sont au cœur du « pacte productif » du gouvernement. Il s'agit de produire mieux pour développer l'activité et l'emploi et de produire différemment pour protéger les ressources et préserver la qualité de vie des générations futures.

Les entreprises industrielles sont créatrices de richesse et d'emplois aussi bien dans le secteur des biens intermédiaires que dans celui des services qui lui sont associés. Elles financent également l'essentiel de l'innovation, enjeu central pour la compétitivité de notre économie et moteur de la croissance.

Les industries agroalimentaires (IAA) occupent au sein des industries manufacturières une place essentielle : elles représentent 19% de leur chiffre d'affaires et de leurs effectifs salariés, soit respectivement 159 milliards d'euros et 576 000 salariés.

Le secteur contribue également de manière très positive au commerce extérieur de la France, avec en 2011 le deuxième solde commercial sectoriel excédentaire (hors produits agricoles), après celui de l'industrie des matériels de transport, soit 6,8 milliards d'euros.

Si les IAA se caractérisent par une certaine robustesse au sein du secteur industriel, avec une relative stabilité de leur nombre de salariés comparée à la perte de la moitié des emplois du secteur industriel depuis le début des années 1970, les entreprises agroalimentaires françaises se développent et se structurent toutefois insuffisamment au regard de leurs homologues dans le monde.

Pourtant, force est de constater que la France recule dans le classement mondial des pays exportateurs sur le secteur agroalimentaire, passant de la première place, au coude-à-coude avec les États-Unis, au début des années 2000 à la quatrième aujourd'hui après les États-Unis, les Pays-Bas et l'Allemagne.

Les principaux axes de la politique industrielle du gouvernement en faveur des IAA doivent créer un contexte favorable au développement économique et à la compétitivité des IAA et permettre également le retour de la confiance. Il s'agit en

particulier de favoriser l'innovation, de soutenir l'émergence et le déploiement de stratégies d'entreprises, d'accompagner la conquête des marchés, notamment à l'export, d'améliorer l'accès au financement pour soutenir le développement des entreprises et la structuration du secteur (via notamment la Banque Publique d'Investissement en cours de constitution), et d'améliorer l'image des IAA et l'attractivité de leurs métiers. Mais il s'agit aussi de reconquérir le marché intérieur en définissant les conditions d'une réconciliation des producteurs et des citoyens – consommateurs.

Le lancement des rencontres régionales a eu lieu le 25 septembre 2012 afin de faire émerger et débattre des propositions d'actions opérationnelles visant à ce que les industries agroalimentaires regagnent des parts de marché au niveau international et recréent de la valeur au niveau national.

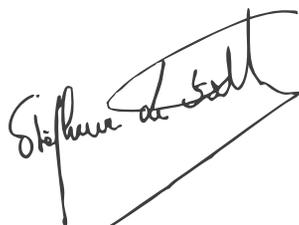
Les Régions, acteurs majeurs du développement économique local et au plus près des entreprises, sont des partenaires privilégiés et seront étroitement associées à cette initiative.

Les travaux de ces tables rondes contribueront à la définition en 2013 d'une loi d'orientation de l'agriculture et de l'agroalimentaire qui aura notamment comme préoccupation de fixer un cadre général favorable au développement des entreprises agroalimentaires.

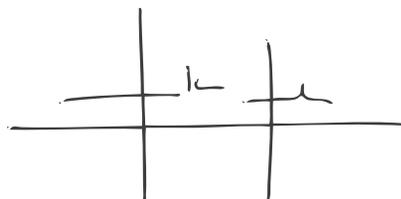
Le panorama des industries agroalimentaires, édité tous les deux ans à l'occasion du SIAL, dresse un état des lieux de l'industrie agroalimentaire française. Il est constitué de trois volets : les enjeux, les fiches d'analyses sectorielles et les fiches régionales.

L'ensemble de cette publication de référence, fruit d'un travail collectif des services du Ministère, est disponible sur le site <http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr>.

Nous souhaitons que ce document soit pour chacun une référence et surtout un outil de travail au service du développement de ce secteur.



*Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
Stéphane Le Foll*



*Le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire,
Guillaume Garot*

Sommaire

Les chiffres clés 2010	6
Les entreprises	9
L'emploi	16
Les échanges commerciaux internationaux	20
Le développement durable	28
L'alimentation	32
La sécurité sanitaire des aliments	37
Signes d'identification de la qualité et de l'origine	41
La distribution alimentaire et les relations commerciales au sein de la filière	47
Recherche et développement et innovation	53
Normalisation	60

Les chiffres clés 2010

Les chiffres-clés présentés ci-après sont les derniers disponibles au moment de la publication du document. Ils sont issus du dispositif de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) de collecte d'informations « ESANE » qui combine des données administratives obtenues à partir des déclarations sociales et fiscales et des données structurelles issues d'une enquête spécifique. Ces données sont retraitées par le service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF). Les industries agroalimentaires sont définies au sens de la nomenclature d'activité française de l'INSEE et constitué des divisions 10 (industries alimentaires) et 11 (fabrication de boissons).

Selon la prise en compte de l'artisanat commercial, les IAA premier secteur industriel emploient de **14 à 19,4%** des salariés, contribuent de **17,4 à 18,8%** du chiffre d'affaires et de **13,9 à 16,5%** de la valeur ajoutée de l'ensemble du secteur manufacturier.

► les IAA, premier secteur industriel en France en termes d'emploi, de chiffre d'affaire et de valeur ajoutée Source : INSEE – ESANE retraitement MAAF/SSP

Salariés

(effectif salarié moyen y compris les intérimaires)

2 390 511

80,6%

Autre Industrie manufacturière

161 299

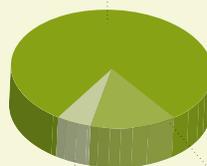
5,4%

IAA artisanat commercial

415 026

14%

IAA hors artisanat commercial

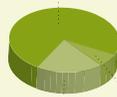


Nombre d'entreprises

152 156

74%

Autre Industrie manufacturière



13 513

6,6%

IAA hors artisanat commercial

39 894

19,4%

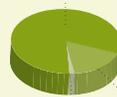
IAA artisanat commercial*

Chiffre d'affaire HT

685 716

81,2%

Autre Industrie manufacturière



147 031

17,4%

IAA hors artisanat commercial

11 637

1,4%

IAA artisanat commercial

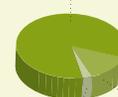
Valeur ajoutée

chiffre d'affaire diminué des consommations intermédiaires

177 914

83,5%

Autre Industrie manufacturière



29 526

13,9%

IAA hors artisanat commercial

5 621

2,6%

IAA artisanat commercial

* l'artisanat commercial des divisions 10 et 11 regroupe les entreprises des secteurs d'activité « charcuterie » (sous-classe 10.13B), « cuisson de produits de boulangerie » (sous-classe 10.71B), « boulangerie et boulangerie-pâtisserie » (sous-classe 10.71C) et « pâtisserie » (sous-classe 10.71D). L'artisanat commercial regroupant les entreprises de boucherie sont classés en section « commerce » et regroupés dans la sous-classe 52.22 « Vente au détail de viandes et produits à base de viande ». Elles ne sont donc pas comptabilisées dans la section « Industries alimentaires ».

► les secteurs de la transformation de la viande et de la fabrication de produits laitiers : 38% du chiffre d'affaires et 41% de l'emploi des industries agroalimentaires (hors artisanat commercial)

Source : INSEE – ESANE retraitement SSP, Agreste SSP

Classes au sens INSEE*	Nombre d'entreprises	Salariés		Chiffre d'affaires HT		VA		EBE**		Taux d'exportation***
		Effectif	%	M €	%	M €	%	M €	%	%
Valeur et en % des IAA hors artisanat commercial										
10.1 Industrie des viandes	2 462	115 342	27,8%	30 656	20,8%	5 387	18,2%	889	9,2%	11,1%
10.2 Industrie du poisson	312	12 747	3,1%	3 142	2,1%	612	2,1%	139	1,4%	9,4%
10.3 Industrie des fruits et légumes	1 082	26 182	6,3%	7 582	5,2%	1 569	5,3%	455	4,7%	17,2%
10.4 Industrie des corps gras	209	3 038	0,7%	3 372	2,3%	426	1,4%	210	2,2%	20,4%
10.5 Industrie laitière	1 250	55 984	13,5%	25 495	17,3%	3 643	12,3%	977	10,1%	17,7%
10.6 Travail des grains, fabrication de produits amylacés (farines, riz, amidon...)	502	14 449	3,5%	6 397	4,4%	1 443	4,9%	551	5,7%	43,2%
10.7 Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes	1 336	46 627	11,2%	10 033	6,8%	2 693	9,1%	752	7,8%	11,8%
10.8 Autres industries alimentaires	3 351	78 892	19,0%	25 890	17,6%	6 025	20,4%	2 187	22,5%	20,7%
dont fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	892	21 193	5,1%	7 894	5,4%	1 484	5,0%	508	5,2%	25,1%
10.9 Fabrication d'aliments pour animaux	438	18 444	4,4%	10 887	7,4%	1 575	5,3%	569	5,9%	15,0%
Total division 10 Industrie alimentaire	10 942	371 705	89,6%	123 453	84,0%	23 373	79,2%	6 728	69,4%	17,1%
Total division 11 Fabrication de boissons	2 571	43 321	10,4%	23 579	16,0%	6 148	20,8%	2 973	30,6%	30,1%
dont production de boissons alcooliques distillées (cognac, whisky etc...)	676	6 890	1,7%	4 535	3,1%	1 410	4,8%	906	9,3%	58,8%
dont fabrication de vins effervescents (champagne, vins mousseux, crémants)	389	7 288	1,8%	4 659	3,2%	1 244	4,2%	699	7,2%	36,9%
dont fabrication de vins (vinification)	937	9 309	2,2%	3 714	2,5%	824	2,8%	310	3,2%	25%
dont industrie des eaux minérales et boissons rafraîchissantes	163	14 717	3,5%	7 465	5,1%	1 665	5,6%	619	6,4%	15,3%
Total IAA (divisions 10 et 11)	13 513	415 026	100%	147 031	100%	29 521	100%	9 701	100%	19,2%

*Classes au sens INSEE : L'activité principale des entreprises est classée selon la nomenclature d'activités française révision 2 (NAF rév. 2, 2008) qui est la nomenclature statistique nationale d'activités. Les industries agroalimentaires sont réparties en 2 divisions (industries alimentaires et fabrication de boissons), elles mêmes découpées en 9 « classes » (de 10.1 à 10.9). La définition de chaque classe est précisée sur le site de l'INSEE : http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2008/n2_10.htm (division indus-

tries alimentaires) ; http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=nomenclatures/naf2008/n2_11.htm (division fabrication de boissons).

**EBE ou excédent brut d'exploitation. Il s'agit du résultat de la valeur ajoutée (VA) – la rémunération des salariés – l'impôt sur la production + les subventions d'exploitation.

***Taux d'exportation directe : il correspond au chiffre d'affaires des exportations « directes » sur le chiffre d'affaires total du secteur. Les exportations « directes » sont les ventes

déclarées par les entreprises du secteur à l'exportation (c'est à dire hors du pays de résidence) et qui comprennent les livraisons intracommunautaires. Les exportations ainsi mesurées se différencient de celles recensées par les douanes car elles correspondent aux seules exportations directes réalisées par les entreprises (Source INSEE).

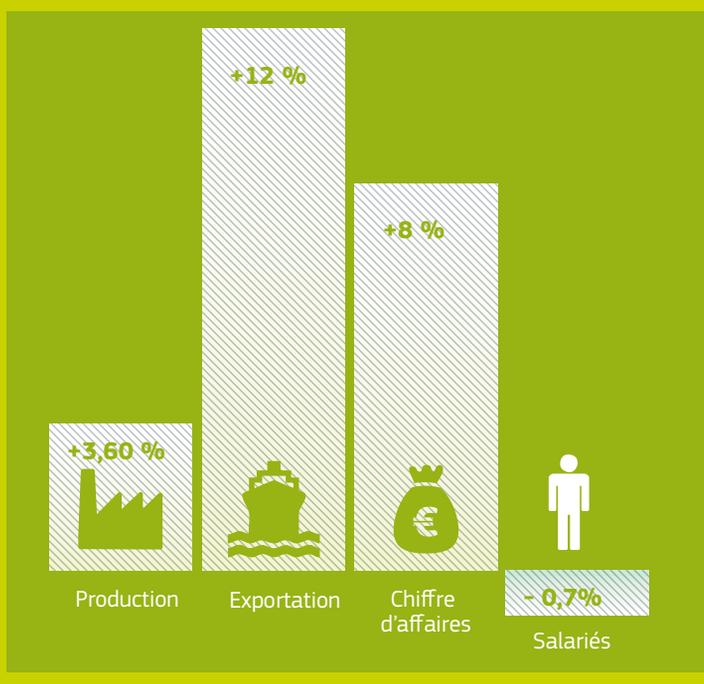
Ainsi les produits vendus à des grossistes et qui seraient exportés ne sont pas comptabilisés dans les exportations directes.

Principales évolutions 2011

En reprise depuis le milieu d'année 2009, la production en volume des industries agroalimentaires poursuit sa progression en 2011 (+ 3,6 % par rapport à 2010), stimulée par une demande étrangère bien orientée. Les exportations s'accroissent en effet à un rythme soutenu (+ 12 % par rapport à 2010), permettant une amélioration marquée de l'excédent commercial.

En lien avec le renchérissement des matières premières, les prix à la production et le chiffre d'affaires s'accroissent fortement (respectivement + 6 % et + 8 %). Entre décembre 2010 et décembre 2011, l'emploi salarié des IAA (y compris tabac) - salariés des entreprises artisanales de la charcuterie et de la boulangerie inclus - est relativement stable (- 3 700 emplois, soit - 0,7 %), comme dans l'ensemble de l'industrie manufacturière¹ (- 7 100 emplois, soit - 0,2 %).

Texte : MAAF/SSP - Source : Insee (indice de prix à la production, indice de chiffre d'affaires et emploi salarié en fin de trimestre) ; Insee et Agreste (indice de production industrielle) ; Douanes



1. Au cours de cette période, la baisse de l'emploi salarié dans l'industrie manufacturière (hors IAA et hors fabrication de matériels de transport) a été de 10 800 emplois. Le secteur de la fabrication de matériels de transport a connu une augmentation de l'emploi salarié : + 7 400 emplois, atténuant la perte d'emplois de l'ensemble du secteur manufacturier.

+ Liens utiles

Les enquêtes annuelles des IAA

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/thematiques/industries-agroalimentaires>

La conjoncture des IAA

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

Les études et synthèses sur les IAA

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/> et <http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/memento-alimentation/article/memento-alimentation>

La place des IAA dans l'ensemble de l'économie française

<http://www.insee.fr/fr/ffc/tef/tef2011/tef2011.pdf>

L'artisanat commercial : le site de la CGAD

<http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/chiffres%20clefs/profil-avril-2012.pdf>

Les données économiques pour chaque sous-classes INSEE

dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à :

<http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr/>

Les entreprises



Les entreprises agroalimentaires en France

Une structuration en taille d'entreprises voisine de celle des autres secteurs industriels où prédominent quelques groupes de sociétés de taille importante.

L'examen de la répartition des entreprises (en unités légales) selon les effectifs de salariés¹ montre que pour l'ensemble du secteur industriel, ce sont les micro entreprises² qui dominent : 88% en moyenne (artisanat commercial inclus). Le secteur des industries alimentaires et celui des boissons est quant à lui constitué à 90,5% de micro entreprises.

Les entreprises de plus de 250 sala-

riés représentent dans tous les secteurs industriels moins de 1% des entreprises, hormis dans l'industrie automobile. Les secteurs de l'industrie alimentaire et de la fabrication de boissons se situent à un taux de 0,5% mais ces entreprises représentent 37% des effectifs salariés, réalisent 50% du chiffre d'affaires et 65% du chiffre d'affaires à l'exportation des industries agroalimentaires³ (IAA).

1. Source : INSEE-ESANE 2010 - Entreprises - Principales caractéristiques au niveau du groupe selon la tranche d'effectifs salariés, traitement Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt / Bureau des industries alimentaires.

2. Depuis 2008, les entreprises sont classées en 4 catégories : **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 5000 salariés et ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 1500 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 2000 millions d'euros, **les grandes entreprises** : entreprises n'étant pas classées dans les catégories précédentes.

3. Le secteur des IAA regroupe les industries alimentaires et la fabrication de boissons.

► Répartition en pourcentage des effectifs selon les secteurs industriels

Source : INSEE, Caractéristiques comptables, financières et d'emploi des unités légales en 2010



En Europe : les petites et moyennes entreprises agroalimentaires majoritaires

De manière générale, dans l'ensemble des États membres, les petites et moyennes entreprises (PME) (de 10 à moins de 250 salariés) sont largement majoritaires dans le secteur agroalimentaire.

Concernant les IAA, la répartition du pourcentage d'entreprises de plus de 20 salariés par rapport au nombre

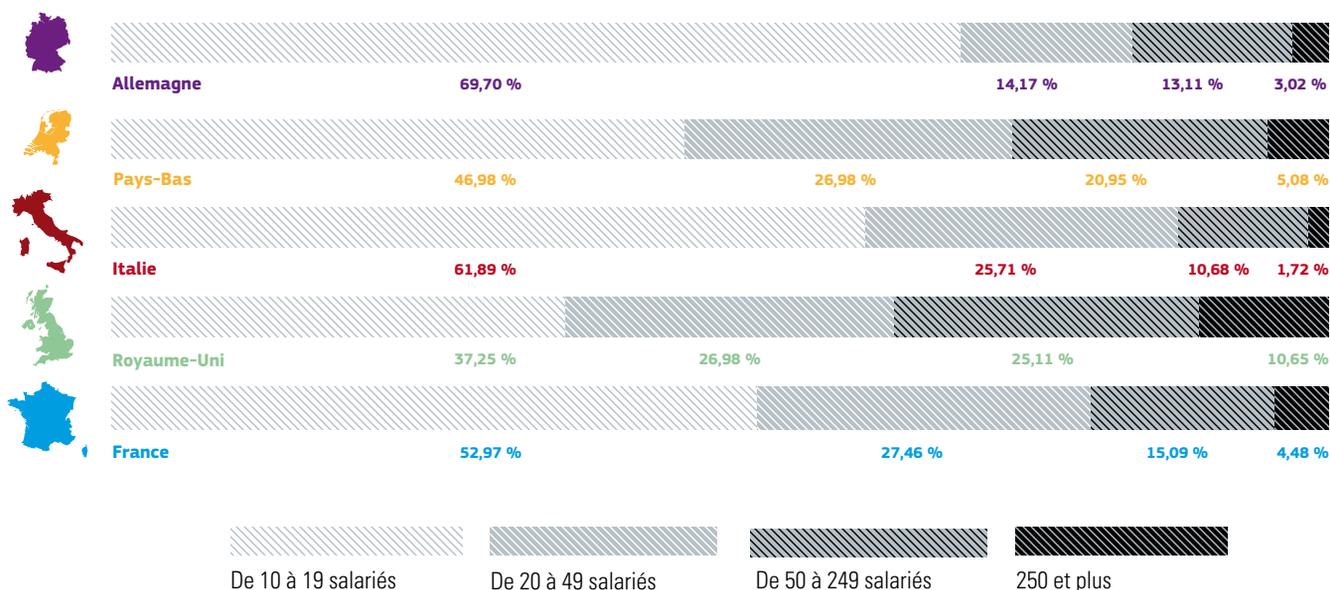
total des IAA selon les classes d'effectifs dans les différents pays de l'Union européenne (graphique ci-dessous) est comparable pour la classe de 20 à 49 salariés : de l'ordre de 27 %.

Concernant, les établissements de tailles intermédiaires et les grandes entreprises, le Royaume-Uni se distingue en Europe en raison de la présence de

groupes classés parmi les premiers groupes agro-alimentaires mondiaux : Unilever (alimentaires, boissons), Diageo plc (spiritueux) et SABMiller plc (bière) (source : rapport d'étape « Les industries agroalimentaires », janvier 2012, Inspection générale des finances – Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux).

► Distribution des industries agricoles et alimentaires par classe d'effectifs à partir de 10 salariés dans les principaux États-Membres (en % du total des entreprises de plus de 10 salariés)

Source : Données Eurostat 2005



Le classement mondial des industries agroalimentaires : les sociétés françaises à partir du 10^e rang, mais parmi les premières dans les secteurs du lait et celui des spiritueux.

Dans le classement 2010, **4 groupes agroalimentaires européens se placent dans le top 10 des groupes agroalimentaires mondiaux**, dont deux placés en première place : Nestlé et Unilever Group. Les 6 principales sociétés mondiales figurant dans le peloton de tête en 2010 sont les mêmes qu'en 2008, hormis le transformateur de viandes brésilien JBS qui se situait en 15^e place en 2008 et figure pour la première fois en 2010 dans le top 10 (7^e place). Ces entreprises agroalimentaires d'envergure mondiale sont à la

tête de nombreux sites industriels en France, plus de 70 sites pour le top 10, représentant de nombreux emplois.

Parmi les nouveaux entrants français dans le top 250, figure la coopérative bretonne Triskalia (alimentation animale, abattage, transformation de volaille, de viande bovine, de viande porcine, produits laitiers, transformation de légumes, plats cuisinés).

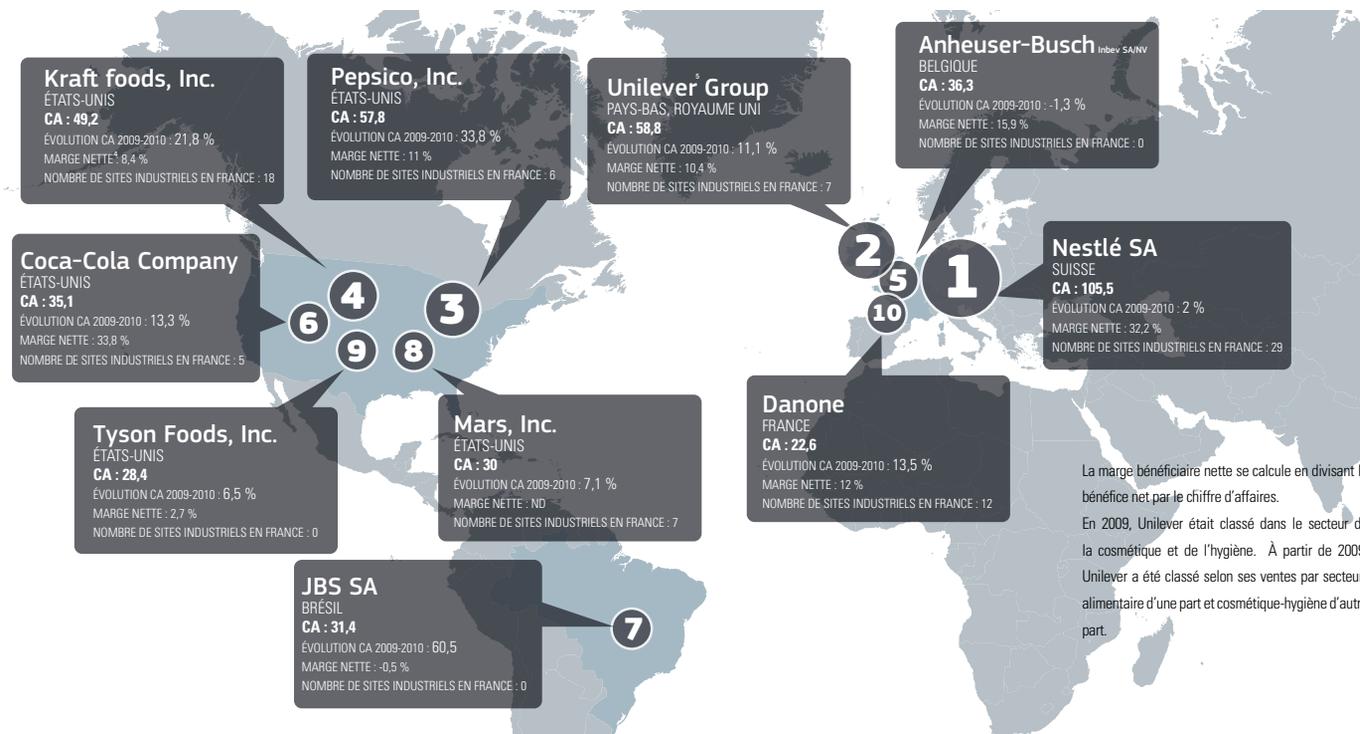
Les premiers groupes français du classement mondial des entreprises agroalimentaires sont le groupe Danone en 10^e position, puis le groupe Lactalis en

20^e position. Dans le classement européen, on retrouve le groupe Danone en 4^e position et Lactalis en 8^e mais aussi Pernod Ricard en 12^e place, Bigard SA en 17^e place et SODIAAL en 19^e place.

Dans certains secteurs, les entreprises françaises se situent en toute première place. Dans le secteur laitier, Lactalis et Danone occupent respectivement la 2^e et 3^e place dans le classement mondial de ce secteur. De même, dans le secteur des spiritueux, Pernod Ricard est le 2^e groupe mondial après le britannique Diageo plc.

► Classement mondial selon le chiffre d'affaires (CA en milliards de \$) depuis 2008 des groupes du secteur agroalimentaire et boissons

Source : Deloitte - Les champions industriels des produits de consommation 2012, 2011, 2010, traitement MAAF/BIAA et source MAAF/BIAA pour le nombre de sites industriels en France.



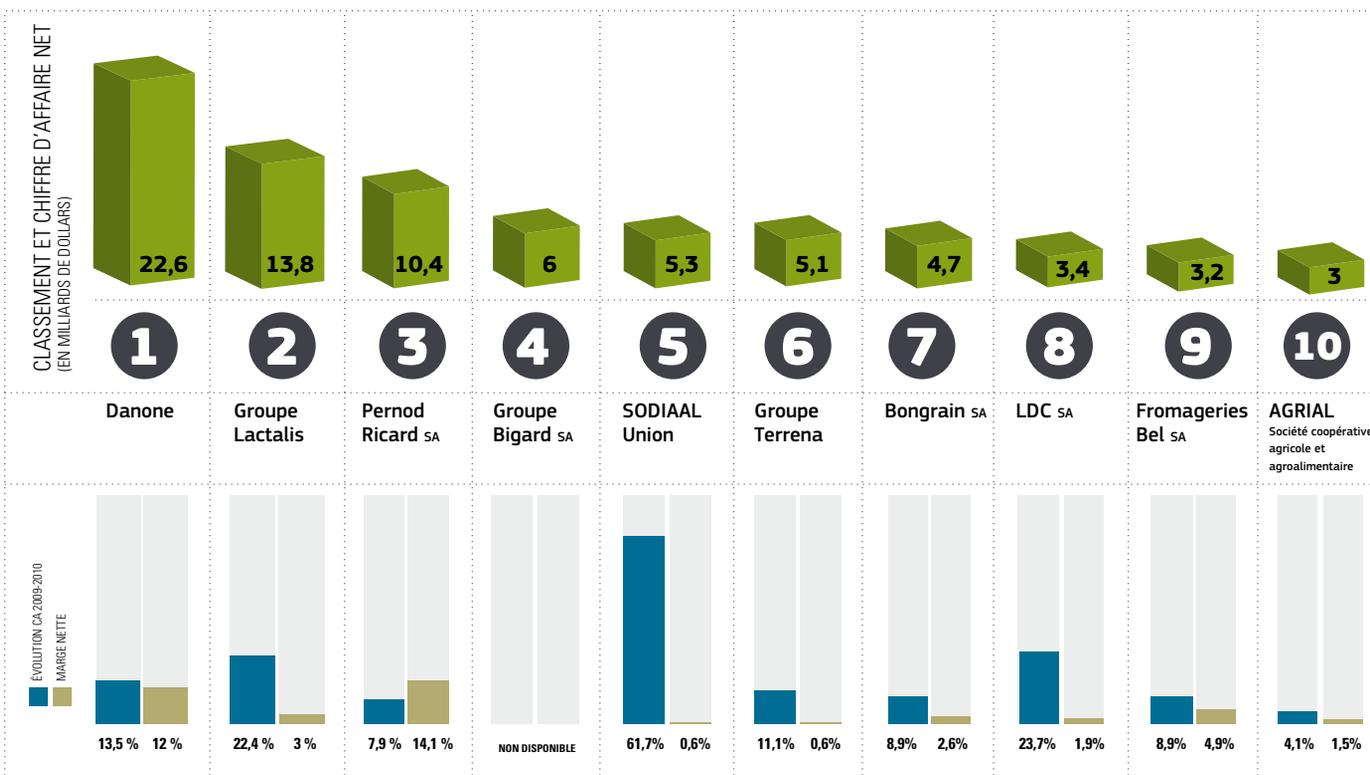
La marge bénéficiaire nette se calcule en divisant le bénéfice net par le chiffre d'affaires.

En 2009, Unilever était classé dans le secteur de la cosmétique et de l'hygiène. À partir de 2009, Unilever a été classé selon ses ventes par secteur: alimentaire d'une part et cosmétique-hygiène d'autre part.

Nestlé SA : Nutrition infantile, chocolats, confiseries, produits surgelés, glaces, produits laitiers frais, eaux / **Unilever Group** : Glaces, condiments, margarines / **Pepsico, Inc** : Boissons **Kraft foods Inc.** : Chocolat et produits de confiserie, transformation du café, biscuiterie, boulangerie industrielle, fabrication de fromages / **Anheuser-Busch Inbev SA/NV** : Bière **The coca cola company** : Boissons / **JBS SA** : Produits à base de viandes / **Mars, Incorporated** : Chocolat et produits de confiserie, alimentation pour animaux de compagnie, riz, plats préparés, boissons / **Tyson Foods Inc.** : Produits à base de viande (essentiellement du bœuf, du poulet et du porc), soit fraîches, soit réfrigérées / **Danone** : Produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile.

► Classement des 10 premiers groupes français en 2010

Source : Deloitte - Les champions industriels des produits de consommation 2012, 2011, 2010, traitement MAAF/BIAA et source MAAF/BIAA pour le nombre de sites industriels en France.



Danone : Produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile / **Groupe Lactalis** : Produits laitiers / **Pernod Ricard SA** : Vins et spiritueux **Groupe Bigard SA** : Viandes transformées / **SODIAAL Union** : Produits laitiers / **Groupe Terrena** : Viande bovine, volaille, lait / **Bongrain SA** : Fromages, beurre, crème / **LDC SA** : Volaille, produits traiteur / **Fromageries Bel SA** : Fromages / **Société coopérative agricole et agroalimentaire AGRIAL** : Légumes 4^e gamme, volailles, boissons

Parmi les 20 premières entreprises et groupes agroalimentaires champions de France en termes de chiffre d'affaires et de résultat net, on note la présence de 5 entreprises ou groupes étrangers: Nestlé, Kraft Foods, Cargill, Unilever et Coca-cola (source: RIA, oct 2011) qui représentent 74 sites industriels répartis sur toute la France. (sources: sites internet des entreprises).

À l'inverse, les entreprises françaises s'implantent fortement à l'étranger au plus près des zones de consommation. Ainsi, le ratio des chiffres d'affaires des filiales à l'étranger sur les exportations des groupes français internationalisés est d'environ 12% pour les IAA (hors boissons) en 2009, au deuxième rang derrière le secteur « cokéfaction et raffinage »⁶.

6. Douanes et INSEE (enquête Outward FATS 2009)

Les entreprises agroalimentaires : une dynamique de concentration

Au niveau mondial, 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 et à les sophistication, 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 pays.⁷

Les enjeux de la concentration sont, pour les entreprises, d'atteindre une taille critique: industrielle, commerciale et financière. En effet, la question de la taille conditionne grandement la capacité des entreprises à innover, à exporter et à peser face à leurs clients.⁸ Par rapport aux autres secteurs économiques, l'industrie agroalimentaire française a un niveau de concentration plus bas, avec un faible poids des dix premiers groupes tant en valeur ajoutée (20,2%) qu'en nombre d'emploi (13,6%). Ce niveau est cependant proche du secteur industriel le plus comparable, c'est à dire celui des industries des biens de consommation.

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. Quelles stratégies d'alliances et quel développement international pour les groupes coopératifs ?, Étude Eurogroup Consulting, 2011

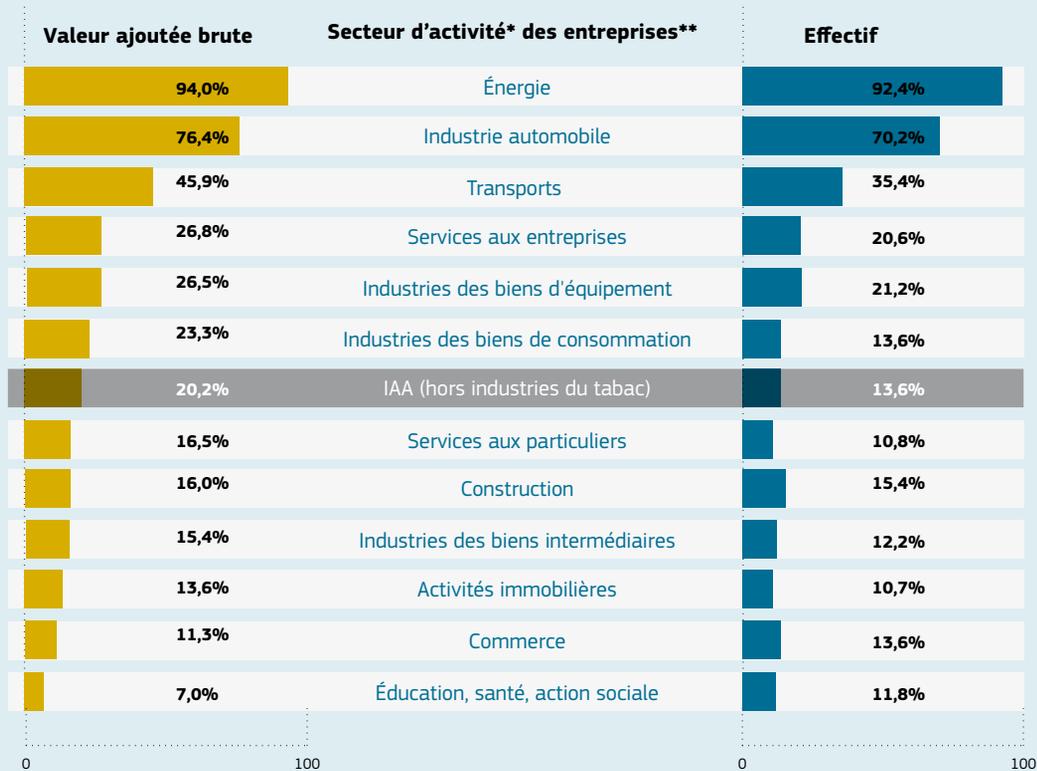
Les coopératives agricoles: 3 groupes coopératifs parmi les 10 premières IAA françaises

En 2010, les organismes coopératifs employaient 6,4% des effectifs salariés des IAA et contribuaient à hauteur de 6,3% à la valeur ajoutée du secteur des IAA (source INSEE – ESANE, retraitements SSP).

Depuis plusieurs années ont émergé des groupes coopératifs formés d'une société-mère à statut coopératif pilotant plusieurs filiales soumises au régime des sociétés commerciales. Afin d'améliorer leur position sur la scène internationale, de nombreuses opérations de concentrations mais également de prises de participation dans des sociétés étrangères se sont opérées (par exemple, en 2011, la coopérative basque Lur Berri est entrée au capital du groupe islandais Alfesca – maison mère de Labeyrie – à hauteur de 34%).

Trois groupes coopératifs sont classés dans le top 10 des IAA françaises: SODIAAL Union, Terrena et AGRIAL. Le groupe SODIAAL, premier groupe coopératif français dans le domaine des produits alimentaires est passé de la 101^{ème} place mondiale en 2009 à la 66^{ème} en 2010. Le rachat en 2011 par le groupe, de la société Entremont devrait conforter son classement dans le palmarès mondial 2011.

► Concentration financière des entreprises, par secteur, en 2008, représentée par le pourcentage des 10 premiers groupes par rapport au total
Source : INSEE



* Secteurs d'activités hors agriculture, industries du tabac, activités financières et administrations

** Dans chaque secteur, les effectifs et les valeurs ajoutées des entreprises d'un même groupe sont additionnés et affectés à ce groupe. Un groupe ayant des entreprises dans plusieurs secteurs peut apparaître dans plusieurs lignes du tableau.

Mais cette donnée globale de concentration masque une situation très hétérogène en fonction des sous-secteurs des industries

alimentaires et des boissons. Le tableau suivant permet d'illustrer l'hétérogénéité et de montrer la dynamique de concentra-

tion économique à l'œuvre entre 1996 et 2010 dans chacun des sous-secteurs, hors artisanat.

► Concentration économique des différents secteurs de l'industrie alimentaire et des boissons (hors artisanat commercial⁹) selon le chiffre d'affaires des 10 premières entreprises de la sous-classe au sens INSEE

Sources : INSEE, bases de données ALISSE (1996-2007) et ESANE 2010

9. L'artisanat commercial est constitué des sous-classes suivantes (définition INSEE) : charcuterie [10.13B], cuisson de produits de boulangerie [10.71B], boulangerie et boulangerie-pâtisserie [10.71C], pâtisserie [10.71D]

Naf Rév. 1	Naf Rév. 2	Libellé	1996	2005	2010	2010
			CA 10 (%)	CA 10 (%)	CA 10 (%)	Nombre d'entreprises
158H	1081Z	Fabrication de sucre	79	85	100	23
154E	1042Z	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires	100	100	s	2
154C	1041B	Fabrication d'huiles et graisses raffinées	97	99	s	73
156D	1062Z	Fabrication de produits amylacés	100	99	s	9
159Q	1106Z	Fabrication d malte	100	99	s	8
155B	1051B	Fabrication de beurre	90	90	99	14
159L	1104Z	Production d'autres boissons fermentées non distillées	s	97	s	30
159N	1105Z	Fabrication de bière	94	98	97	247
153A	1031Z	Transformation et conservation de pommes de terre	96	97	95	191
158M	1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	87	85	93	215
157C	1092Z	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	92	91	92	47
159T	1107B	Production de boissons rafraîchissantes	88	95	91	95
153C	1032Z	Préparations de jus de fruits et légumes	88	85	89	118
154A	1041A	Fabrication d'huiles et graisses brutes	94	91	88	134
159J	1103Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits	s	90	86	121
155F	1052Z	Fabrication de glaces et sorbets	94	86	83	333
159S	1107A	Industrie des eaux de table	81	85	83	68
158P	1083Z	Transformation du thé et du café	91	77	81	487
156B	1061B	Autres activités du travail des grains	73	75	s	67
159A	1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	64	74	72	676
155A	1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	63	72	71	134
158T	1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	82	76	71	133
158R	1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	84	81	69	117
155D	1051D	Fabrication d'autres produits laitiers	65	69	66	62
153F	1039B	Transformation et conservation de fruits	67	70	64	513
158K	1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	64	74	60	892
158F	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	66	63	59	539
156A	1061A	Meunerie	44	45	48	426
151A	1011Z	Transformation de viande de boucherie	29	36	47	1206
152Z	1020Z	Transformation et conservation de poisson, crustacés et mollusques	40	41	46	312
159F	1102A	Fabrication de vins effervescents	49	48	45	389
153E	1039A	Autres transformation et conservation de légumes	51	52	44	260
151C	1012Z	Transformation de viande de volaille	46	46	42	346
155C	1051C	Fabrication de fromage	42	43	42	707
151E	1013A	Préparation industrielle à base de viande	20	27	36	910
-	1085Z	Fabrication de plats préparés	(*)	(*)	35	868
157A	1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	27	27	27	391
159G	1102B	Vinification	27	25	27	937
158A	1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	36	31	26	582
158V	1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a	66	49	25	831
			Total			13 513

s : secret statistique

(*) : pas de données, la NAF Rév. 1 ne prévoyait pas cette classification

Ce tableau reprend par sous-secteur le pourcentage de chiffre d'affaires représenté par les 10 premières entreprises en 1996, 2005 et 2010. C'est un indicateur de la concentration d'un secteur du point de vue économique: il ne tient pas compte des liens capitalistes entre les entreprises, contrairement à la concentration financière. Plus le pourcentage est élevé, plus un sous-secteur est considéré comme concentré. Il illustre également la dynamique de concentration de certains sous-secteurs (en grisés dans le tableau) en regard du nombre d'entreprises, qui a tendance à diminuer globalement: 16 060 entreprises en 1996, contre 14 150 (-12%) en 2005 et 13 513 (-5%) en 2010.

Les opérations de concentration économique et financière entre entre-

prises peuvent prendre plusieurs formes: la fusion de deux entreprises, l'acquisition d'une entreprise par une autre, la prise de participations, la création d'une usine commune, d'une filiale commerciale commune, la signature d'un contrat commercial, ou de sous-traitance, la création d'une filiale de recherche ou l'appel à des organismes financiers en capital.

Le graphique ci-dessous reprend le nombre de fusions/acquisitions, de prises de participations minoritaires et majoritaires ainsi que les accords commerciaux ou contractuels réalisés chaque année depuis 2005 dans les secteurs de l'industrie alimentaire et des boissons.

L'évolution du nombre de ces opérations montre que la crise économique a entraîné un relatif attentisme de la part des entreprises qui a tendance

à se résorber depuis. Sur la période 2005-2011, les quatre secteurs principalement concernés sont:

- les vins et spiritueux (31 accords en 2011 sur 143 au total),
- les produits laitiers (19),
- les secteurs des biscuits, pâtisserie, boulangerie (13),
- la charcuterie, traiteur, plats cuisinés (10).

La donnée pour 2012 n'est que partielle puisqu'elle ne reprend que les 6 premiers mois de l'année (45 opérations), et que 15 autres opérations sont en cours au 30 juin 2012. En appui à la concentration, les financements en fonds propres des industries agroalimentaires sont surtout réalisés par des investisseurs spécialisés.



Les besoins spécifiques des PME agroalimentaires en matière de financement externe ont augmenté depuis 2007

Les entreprises recherchent majoritairement des prêts bancaires, dont l'accès devient plus difficile, notamment du fait des garanties demandées.

Depuis 2000, le taux d'endettement financier est en diminution, comme celui des autres industries manufacturières.

Financements bancaires

Le groupe OSEO a pour mission d'intérêt général d'accompagner les PME dans la création, l'innovation, le développement et la transmission. Différents outils financiers classiques (avances remboursables, prêts, garanties bancaires) sont proposés dans les métiers du soutien à l'innovation, de l'accompagnement financier (OSEO financement), des ga-

ranties bancaires (OSEO garantie). OSEO est cependant relativement peu présent dans le secteur des IAA, où, en 2010, ses engagements financiers représentent 142 M€ (1,7%) en matière de prêts et 4,7 % en matière de garanties. OSEO intervient peu auprès du secteur coopératif, qui cherche traditionnellement le concours du Crédit Agricole.

Financements en capital

Les fonds d'investissement spécialisés réalisant des opérations dans le secteur des industries agroalimentaires sont peu nombreux. Les principaux sont le FEDOP (1500 M€), IDIA devenue SODICA (Crédit Agricole, 1200 M€), Unigrains (430 M€), Céréa Capital (130 M€), Céréa Mezzanine I et II (105 et 127 M€) et Agro Invest (98 M€).

Le Fonds stratégique d'investissement (FSI) n'est pas un fonds spécialisé mais il possède des parts dans certains des fonds précédents via Caisse des dépôts (CDC) Entreprises et également en direct dans quelques entreprises en lien avec l'agroalimentaire au sens large: BONTOUX (production d'huiles essentielles et extraits végétaux), GRIMAUD (sélection génétique animale multi-espèces), LIMAGRAIN (semences de grandes cultures et potagères, produits céréaliers), SICLAÉ (malterie, meunerie, ami-

donnerie-glucoserie, maïserie, nutrition animale, bioénergies et chimie verte), SOPROL (trituration-raffinage-conditionnement des oléagineux, biodiesel).

CDC Entreprises coordonne l'ensemble des interventions en fonds propres de la CDC, du Fonds stratégique d'investissement (FSI) et de l'État qui s'inscrivent dans le cadre du programme « FSI France Investissement », dont la convention a été reconduite jusqu'en 2020 et prévoit 5 Md€ supplémentaires (contre 2,4 Md€ pour la période 2006-2011).

FSI régions, filiale commune à FSI et OSEO, finance les PME en fonds propres et quasi-fonds propres jusqu'à 4 M€. FSI régions a investi dans 11 PME agroalimentaires (5% de son portefeuille en nombre d'opérations) et a été doté de 350 M€ supplémentaires en mars 2012 par le FSI portant ses moyens financiers à 800 M€.

Les aides à l'investissement matériel et à l'investissement immatériel des IAA

D'autres types d'aides peuvent bénéficier aux entreprises agro-alimentaires sous la forme de subventions. Il s'agit de:

Dispositifs spécifiques aux IAA

Le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) Investissements dans les industries agroalimentaires (mesure 123A) ; Le FRAII: Fonds régional d'aides à l'investissement immatériel ; Les dispositifs de FranceAgriMer: aides aux investissements matériels, immatériels, Plan abattoirs, restructuration de la filière laitière.

Dispositifs non spécifiques aux IAA

La Prime à l'aménagement du territoire ou PAT ; L'aide à la ré-industrialisation ; Le fonds national de revitalisation des territoires.

Il existe par ailleurs des aides destinées à certaines fonctions de l'entreprise et traitées dans les parties correspondantes de ce livret « enjeux ». Il s'agit des aides à l'innovation, la recherche et le développement et des aides à l'exportation.

Mise en place de la banque publique d'investissement (BPI) d'ici fin 2012

Elle reposera sur trois volets : le premier sera la **constitution d'un point d'entrée unique en région** pour les financements publics à destination des TPE, des PME, des ETI et des acteurs de l'économie sociale et solidaire, afin de faciliter la réalisation de leurs projets de développement et leur accès aux financements, en articulation avec les régions ; le deuxième sera **une nouvelle organisation du financement public des entreprises en France** assurant au moins deux fonctions : les opérations en fonds propres et quasi fonds propres et les instruments de prêt et garanties aux PME ; le troisième sera la **création d'une « structure faîtière » dotant l'État d'une nouvelle capacité de pilotage stratégique**. Cette structure aura pour missions de déterminer les grandes orientations stratégiques du groupe, de proposer à chaque région la conclusion d'un partenariat définissant les priorités pour son territoire, d'assurer le pilotage des réseaux de financement et de garantir la cohérence des produits offerts.

Autorité de la concurrence

Les opérations de concentration sont sous certaines conditions soumises à l'autorisation de l'Autorité de la concurrence, créée par la loi de modernisation de l'économie (LME) en 2008 et succédant au Conseil de la concurrence. 32 projets de concentrations relatifs aux industries agroalimentaires ont fait l'objet d'une décision favorable de l'Autorité de la concurrence. Rapportée au nombre total d'opérations de concentration qui ont fait l'objet d'un avis depuis la mise en place de l'Autorité, la part de l'industrie agroalimentaire est restée stable entre 2009 (7%), 2010 (6%) et 2011 (6%), et proportionnée au nombre d'entreprises agroalimentaires (hors artisanat commercial) dans la population totale des entreprises manufacturières (6,6% en 2010). Elles correspondent, notamment sur les deux premières années, à un important mouvement de concentration, avec des rapprochements entre coopératives agricoles ou acteurs industriels présents à différents stades de la transformation alimentaire. On peut citer le cas de la prise de contrôle exclusif de la coopérative Elle-et-Vire par le groupe coopératif Agrial en 2011, dont l'autorisation a été assortie de réserves d'engagements, notamment la cession de deux cidreries. Le cas de l'acquisition de Socopa par Bigard mérite également d'être signalé même s'il a été traité en 2008 (avant la mise en place de la LME) il a été demandé à Bigard de céder dans l'opération 5 abattoirs ou ateliers de transformation de viande.

Pour en savoir +

Classement des entreprises

http://www.deloitte.com/view/fr_FR/fr/mediatheque/firme-et-metiers

Financements bancaires, financement par des fonds d'investissement

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

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

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

<http://www.cdcentreprises.fr/index.php>

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

<http://www.fonds-fsi.fr/>

<http://www.france-investissement.fr/>

<http://www.fsi-regions.fr/>

<http://www.oseo-industrie.fr/>

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

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

Guide sur les aides aux entreprises

<http://www.ania.net/ania/ressources/documents/3/E19EZ7aGZZD3AR67dD02SH1c.pdf>

http://www.tresor.economie.gouv.fr/5287_les-dispositifs-publics-de-soutien-aux-entreprises-fiches-pratiques

L'emploi

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

Les industries agroalimentaires comptent environ 22 millions de salariés dans le monde¹, avec une part non négligeable d'emplois saisonniers, à temps partiel, de contrats à durée déterminée, ...

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

De nombreuses entreprises mondiales de transformation réorganisent leur activité afin de se rapprocher des lieux de production, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main d'œuvre. Cependant, les délocalisations sont en faible nombre dans l'agroalimentaire. Les innovations, l'automatisation de la production et l'accélération des rythmes de travail, la concurrence accrue entre les fabricants, les évo-

lutions réglementaires portant sur la sécurité des aliments, mais aussi la chaîne de distribution (supermarchés et restauration rapide), le changement des habitudes alimentaires, sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi.

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

Ces mutations entraînent une diminution de la main-d'œuvre non qualifiée et une augmentation de la demande en salariés plus qualifiés induisant parfois des tensions sur le marché de l'emploi. La formation professionnelle devient un enjeu majeur pour les entreprises et pour les salariés. Il convient en effet que le secteur dis-

pose d'un personnel qualifié pouvant s'adapter aux évolutions, et que l'employabilité du salarié soit renforcée.

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

Au niveau européen², 4,1 millions de salariés travaillaient dans les 274 000 entreprises du secteur des industries agroalimentaires en 2010, contre 4,2 millions l'année précédente, soit une baisse de 2,4%. 95% des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 36% des actifs du secteur et réalisent 22% du chiffre d'affaires global des industries agroalimentaires. Seulement 1% des entreprises du secteur comptent 250 salariés ou plus. Elles emploient 37% de la main d'œuvre recensée dans le secteur, et réalisent 51% du chiffre d'affaires global.

1- Bureau International du Travail

2- CIAA, Data and trends 2011 (publié le 30/04/2012)

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

Les nombreuses implantations en zone rurale représentent un véritable enjeu en terme de maillage et d'équilibre du territoire. En 2010, 576 325 salariés³ sont employés dans le sec-

teur des IAA. Selon l'INSEE (ESANE 2009), 96% des effectifs des IAA se situent dans les entreprises (hors artisanat commercial) de plus de 10 salariés.

Entreprises de 0 à 9 salariés



Nombre d'entreprises	9 319
Effectifs	4,1%
Chiffre d'affaires	4,8%

Entreprises de 10 à 249 salariés



Nombre d'entreprises	3 875
Effectifs	44,1%
Chiffre d'affaires	39%

Entreprises de 250 salariés et +

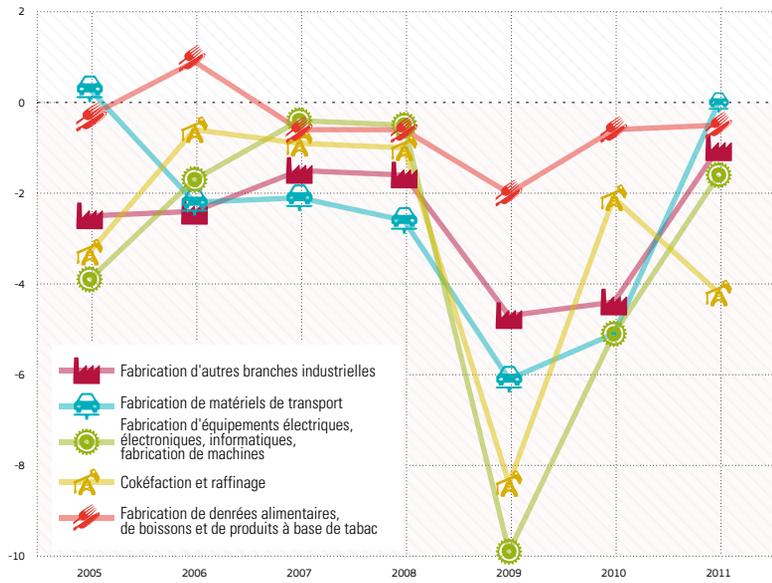


Nombre d'entreprises	319
Effectifs	51,8%
Chiffre d'affaires	56,2%

3- Sources: INSEE - ESANE 2010, retraitement Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt/

Source: Insee, comptes nationaux - base 2005. Service de la statistique et de la prospective.

► Évolution en moyenne annuelle du nombre d'emplois par secteur manufacturier depuis 2005
 Source : INSEE, comptes nationaux, base 2005

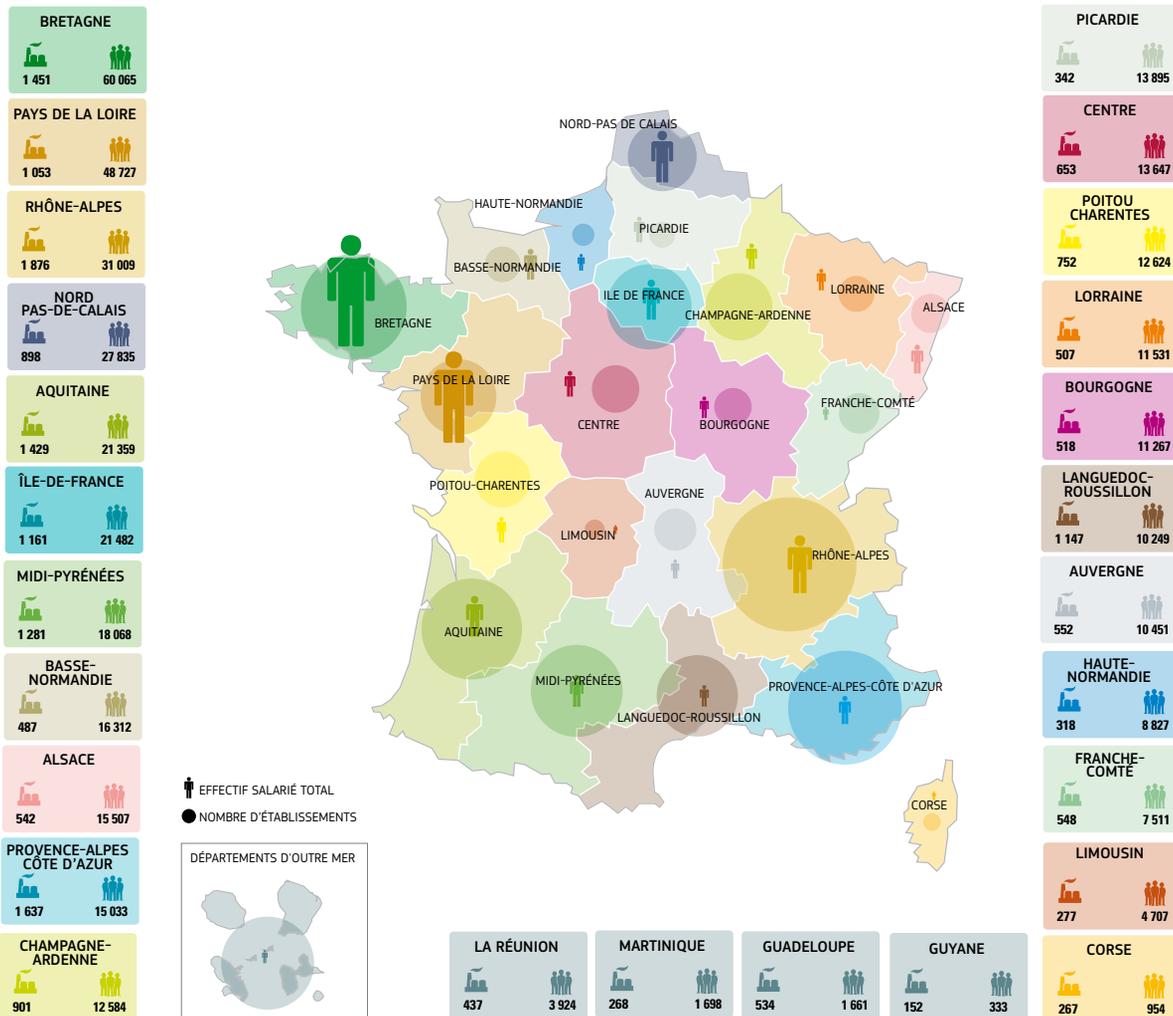


À l'instar des autres secteurs industriels français, le nombre des emplois de l'industrie agroalimentaire diminue, mais de manière bien moindre⁴.

4. Source : Insee, comptes nationaux - base 2005.

Le nombre des établissements et le rapport nombre d'établissements/nombre de salariés (ensemble des établissements IAA hors artisanat commercial - champ SSP MAP⁵) varient beaucoup suivant les régions, justifiant une approche régionalisée du développement des industries agroalimentaires.

5. Source : INSEE-ESANE, retraitement SSP



Le nombre des établissements et le rapport nombre d'établissements/ nombre de salariés (ensemble des établissements IAA hors artisanat commercial - champ SSP MAP) varient beaucoup suivant les régions, justifiant une approche régionalisée du développement des industries agroalimentaires. La Bretagne et les Pays de la Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire (plus de 26% de l'emploi total).

Elles ont, avec la Picardie un rapport nombre d'établissements/ nombre de salariés proche. À l'autre extrémité pour ce rapport , se trouve le bloc PACA, Languedoc Roussillon.

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

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

Ceci met au centre des enjeux l'attractivité des emplois des industries agroalimentaires.

Améliorer l'attractivité des industries agroalimentaires et anticiper les mutations

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

Les assises de l'agroalimentaire en région de 2009 et les états généraux de l'industrie en 2010 ont mis en évidence que les industries agroalimentaires souffrent d'un déficit d'image aux yeux du public. Ceci n'incite pas les actifs à venir exercer dans un secteur qui offre pourtant un large éventail d'emplois.

La convention de coopération de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) avec les ministères chargés de l'agriculture, de l'éducation et de l'enseignement supérieur a été renouvelée début 2012 pour 5 ans. Elle habilite l'ANIA en tant qu'organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OCTA) et permet ainsi de financer un programme d'actions d'informations sur les métiers des industries alimentaires. Des actions de promotion des métiers des IAA sont régulièrement

réalisées auprès des jeunes, sur des fonds issus de cette convention, notamment des interventions auprès d'élèves de 3^{ème} et la réalisation de mini films sur les métiers en tension.

Les observatoires des métiers: la profession a créé deux observatoires paritaires prospectifs interbranches, l'un dédié au secteur coopératif par Coop de France, l'autre concernant le secteur privé, porté par l'ANIA. Ils sont des atouts pour connaître les emplois, anticiper leur évolution et attirer les compétences. Ils permettent d'anticiper les évolutions des métiers en aidant par leurs travaux d'observation et de prospection les branches professionnelles et les entreprises dans la mise en place et l'animation d'une gestion anticipée des compétences.

Les recrutements en entreprises: les acteurs de l'emploi, Pôle Emploi, l'Association pour l'emploi des cadres (APEC) et l'Union nationale pour l'emploi dans l'industrie et le commerce (UNEDIC), en lien naturellement avec

l'Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire (APECITA), ont été mobilisés dans le cadre d'une convention nationale de recrutement de jeunes et de demandeurs d'emploi dans le secteur. Cette convention, signée en 2006 avec l'Etat, l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) et Coop de France, est destinée à évaluer les besoins de main d'œuvre et analyser les emplois, pourvoir les offres d'emploi et fidéliser les salariés, accompagner, qualifier et insérer le personnel recruté.

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

Les formations

Les établissements d'enseignement agricole qui préparent aux métiers de l'agroalimentaire connaissent des difficultés pour recruter les jeunes qui préfèrent s'orienter vers d'autres secteurs, par exemple, vers les métiers liés au marketing ou au commercial. La rénovation des diplômes, dont celle du brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) option « sciences et technologies des aliments », les nouvelles voies de formation pour préparer les diplômés d'ingénieur, permettent de répondre au mieux aux attentes des professionnels des industries alimentaires.

Les établissements de l'enseignement supérieur agricole développent également une série d'initiatives en faveur de l'ouverture sociale, parmi lesquelles les « cordées de la réussite ». Désormais 326 cordées opèrent sur tout le territoire, on compte aujourd'hui plus de 2000 établissements scolaires et près de 50 000 collégiens et lycéens concernés. Le Ministère de de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) a veillé à ce que les établissements agricoles puissent être partie prenante, et a encouragé la mise en place de « cordées vertes de la réussite » .

Le groupe attractivité et emploi du CSFIAA

Dans le cadre du comité stratégique de filières des IAA (CSFIAA) mis en place en 2011, le groupe réunit l'ensemble des professionnels de la filière à savoir l'agriculture (avec la FNSEA), l'artisanat (avec la CGAD), les coopératives alimentaires (avec Coop de France), l'industrie alimentaire (avec l'ANIA), les organisations syndicales (avec la CFDT, la CFTC, la CFE-CGC, la CGT et FO), les pouvoirs publics (ministère en charge de l'agriculture, ministère en charge de l'emploi), les régions (avec les ARIA), les acteurs de la formation professionnelle (avec OPCALIM et les IFRIA) et Pôle emploi.

Le groupe a mis en place **3 projets** en cours de réalisation en 2012 : **la création d'un site internet dédié aux « métiers alimentaires »**, qui a pour objectif de

regrouper l'ensemble des sites métiers de la filière en une véritable plateforme interactive capable d'assurer la promotion de tous les métiers alimentaires et de permettre à l'internaute d'accéder à des informations globales

Ce site permettra de mettre en valeur les métiers alimentaires à travers des vidéos, des fiches métiers, des informations sur les formations, des témoignages de salariés... Il permettra également de visualiser les offres d'emploi, les offres de stage, les offres de formation disponibles à travers des cartographies et des modules de recherche multicritères.

la réalisation de programmes courts sur les métiers (mini-films métiers), diffusés sur les réseaux sociaux notamment (ex : Tweeter, Facebook... réseaux

fortement utilisés par les jeunes) qui présentent sous la forme de questions réponses humoristiques, un métier en tension. Ces programmes courts doivent permettre d'attirer les jeunes sur le site internet dédié aux métiers alimentaires.

la création de plateformes régionales « attractivité de l'emploi » qui ont pour objectif de déployer les actions nationales au niveau de la région, de mutualiser les actions régionales d'importance et de coordonner les actions mises en place au niveau régional ou local. Pour la première année, cinq régions pilotes (Ile de France, PACA, Rhône Alpes, Basse-Normandie, Pays de Loire) expérimenteront ce « dispositif » avant son extension à toutes les régions.

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

L'amélioration des conditions de travail, ainsi que la mise en place d'une gestion des ressources humaines dans les petites et les moyennes entreprises, font l'objet d'une attention toute particulière. Un plan d'action pour l'amélioration de la sécurité au travail et des conditions

de travail dans les secteurs agricole, forestier et agroalimentaire a été adopté au conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire (CSO) du Ministère en charge de l'agriculture en juin 2008. Il a depuis été intégré au plan santé au travail que pilote le ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social. Pour les industries agroalimentaires, il concerne plus particulièrement la lutte contre les troubles musculosquelettiques (TMS). Cet enjeu constitue un des volets de la charte « emploi ».

Charte emploi

Charte nationale de coopération pour le soutien et l'accompagnement des entreprises de production et de transformation du secteur de l'agroalimentaire et de leurs salariés (<http://agriculture.gouv.fr/Une-Charte-pour-la-formation-et-l>).

Signée le 17 septembre 2009 entre les partenaires sociaux et le Gouvernement (représenté par les ministres en charge de l'agriculture et de l'emploi), la charte a pour finalité d'encourager et soutenir les entreprises du secteur de l'agroalimentaire 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. Elle a été renouvelée en 2012 pour 2,5 ans autour de cinq axes forts :

Sur les 2,5 ans de son application, la première charte a impliqué 15 000 personnes et mobilisé 41 millions d'euros dont 15 millions d'euros de crédits d'Etat (5 millions d'euros pour le MAAF). La nouvelle charte mobilisera 26 millions d'euros dont 9,75 millions d'euros de crédits d'Etat.

Le comité de pilotage national, composé des signataires, constitué pour impulser, orienter, animer et piloter l'ensemble des actions a été reconduit.

Au niveau régional, des plans régionaux sont élaborés par les organismes relais (organismes paritaires de collecte agréés – OPCA), suite à une concertation avec les partenaires sociaux, en liaison avec les représentants de l'Etat en région (Directe, Draaf) qui les valident. Ces plans sont ensuite examinés par le comité de pilotage national, qui décide des financements des actions.

- Axe 1** Anticiper les mutations économiques et sociales du secteur
- Axe 2** Renforcer l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire
- Axe 3** Sécuriser les parcours professionnels
Contribuer à améliorer les conditions de travail
- Axe 4** dans les TPE/PME et prioritairement dans les entreprises de moins de 50 salariés
- Axe 5** Assurer un accompagnement de proximité auprès des salariés des TPE/PME de moins de 150 salariés.

Pour en savoir +

Sites des ministères

Ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social www.travail-solidarite.gouv.fr

Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt rubrique « emploi »

www.emploi.agriculture.gouv.fr

Recrutement

APECITA, www.apecita.com ;
(abonnement gratuit à la newsletter sur www.apecita.fr/inscription-news.asp)

Pôle Emploi, www.pole-emploi.fr

APEC, www.apec.fr

Professionnels

ANIA : www.ania.net

COOP de FRANCE : www.coopdefrance.coop

Formation professionnelle

OPCALIM, www.opcalim.org

Information sur les métiers

www.metiers-industries-alimentaires.com

Les échanges commerciaux internationaux

2011, une année historique pour l'agroalimentaire français

1. Données douanes, traitement UBIFRANCE « agrostat ».

2. Etude financée par le ministère en charge de l'agriculture et le ministère du redressement productif, réalisée de janvier à juin 2012.

3. Données douanes, traitement UBIFRANCE « agrostat ».

En 2011, les exportations des produits des industries agroalimentaires¹ ont progressé de 12% et les importations de 10% par rapport à 2010. Le solde positif a atteint 7,6 milliards d'euros en 2011 contre 5,7 milliards en 2010. En incluant les produits agricoles, les exportations renouent avec l'embellie enregistrée en 2008 qui avait atteint le niveau record de 50 milliards d'euros. Pour la première fois en 2011, les exportations agricoles et agroalimentaires françaises totalisent 57 milliards d'euros (dont 41 pour les produits des industries agroalimentaires), soit une hausse de 14% par rapport à 2010. Les produits agricoles et ceux des industries agroalimentaires demeurent un

atout majeur du commerce extérieur français avec 13% des exportations françaises et 9% des importations totales, en particulier grâce aux produits « du terroir » (vins et spiritueux, fromages AOC...). En revanche, les produits de deuxième transformation à plus forte valeur ajoutée plus impactés par la volatilité des cours des matières premières que le secteur de la première transformation (cf. étude PIPAME sur la volatilité du prix des matières premières²) et soumis dans la période récente à l'insécurité des approvisionnements, sont toujours déficitaires (en particulier pour les préparations à base de fruits et légumes, à base de viande ou de poisson, « les cafés et thés transformés »,

« le beurre », « le cacao, le chocolat et les produits de confiserie »).

Les importations de produits agricoles et issus des IAA, quant à elles ont suivi un rythme de progression inférieur (+7,8%) induisant un solde positif historique de 11,7 milliards d'euros³, en hausse de 45% vis à vis de 2010, ce qui place la balance commerciale des produits agricoles et agroalimentaires en position de deuxième excédent derrière l'aéronautique (17,5 Mds €), ou en troisième position si l'on considère les seuls produits des industries agroalimentaires (7,6 Mds €), derrière l'aéronautique et l'industrie chimique (8 Mds €).

► Évolution des échanges agroalimentaires (produits agricoles et des IAA) depuis 2001 en milliards d'euros Source : Douanes



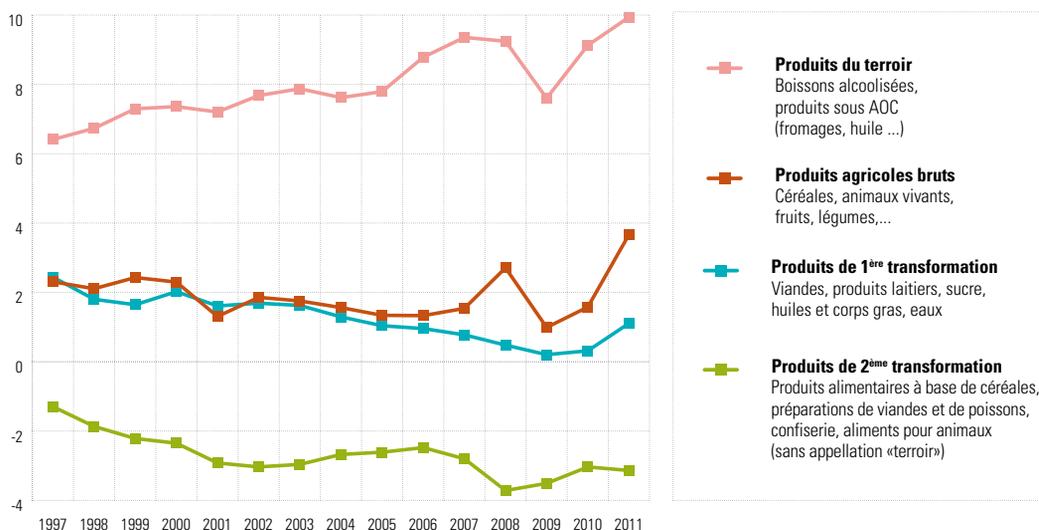
Dans un contexte général de dégradation des exportations françaises et de déficit record du commerce extérieur, le bilan est donc très positif pour un sec-

teur qui demeure clé pour l'économie française, et ce d'autant plus quand il est fortement lié à la production. Ainsi, en dix ans pour les IAA, seuls les sec-

teurs de la première transformation et des produits de terroir ont un solde positif et affichent une nette progression (cf. le schéma ci-dessous).

► Soldes en milliards d'€ des produits agricoles et des IAA regroupé selon leur degré de transformation

Source : Douanes, chiffres CAF-FAB, bruts



L'essentiel des performances françaises est porté par le secteur des vins et spiritueux : sans lui, depuis 2004, le solde de la balance commerciale serait négatif... 2011 marque toutefois une évolution favorable.

En effet, en un an, la grande majorité des positions françaises se sont améliorées : les secteurs qui étaient excédentaires le restent tout en accentuant leurs performances (sucre, plats préparés et aliments homogénéisés, « farine et produits amylacés »...) et les secteurs qui étaient déficitaires ont, soit réduit leurs importations, soit accentué leurs exportations (viande et produits à base

de viande, « huiles et corps gras »...). Les boissons, tous secteurs confondus, représentent pratiquement 30% du total des exportations des industries agroalimentaires françaises et ces tendances se prolongent début 2012 : les volumes et les prix ayant déjà atteints un niveau élevé, la croissance se ralentit mais la demande, en particulier de la Chine et des Etats-Unis, demeure soutenue. Les « vins et spiritueux » sont de très loin le premier poste des exportations ; ils atteignent le niveau record de 10,4 milliards d'euros en 2011.

La France demeure ainsi le premier exportateur mondial de boissons avec

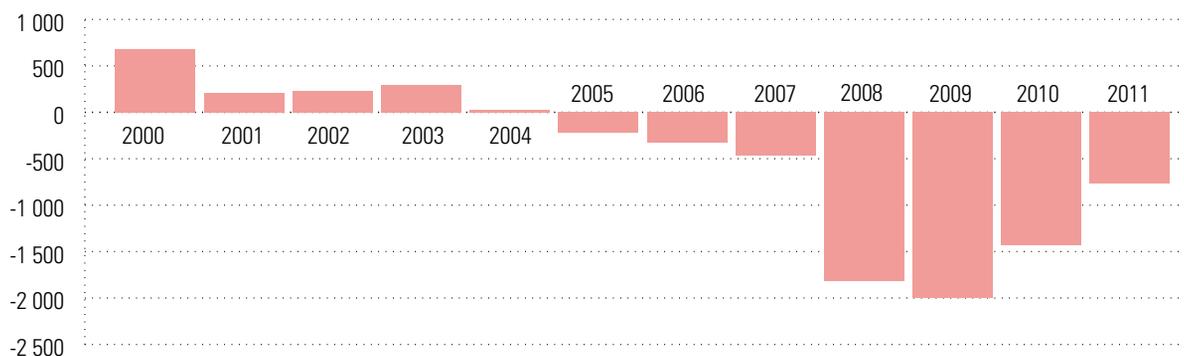
16,7% de parts du marché mondial mais ses positions s'effritent : depuis 2011, 2 points du marché mondial ont été perdus au profit du Mexique, de l'Australie, du Chili et de l'Espagne...

Le secteur des produits laitiers, deuxième secteur d'exportation des IAA après celui des boissons est en progression par rapport à 2010, ayant bénéficié en 2011 d'une hausse de la demande extérieure notamment européenne.

Le secteur viande et produits à base de viande a vu en 2011 son déficit commercial diminuer pour revenir à un niveau inférieur à celui de 2008.

► Solde des IAA en millions d'euros hors vins et spiritueux

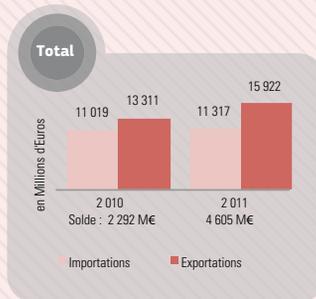
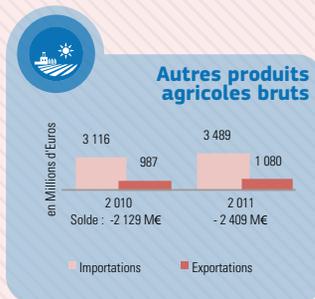
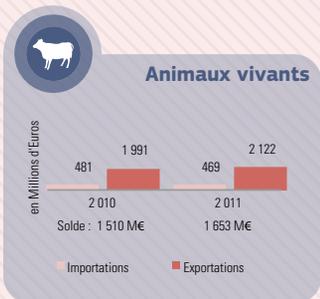
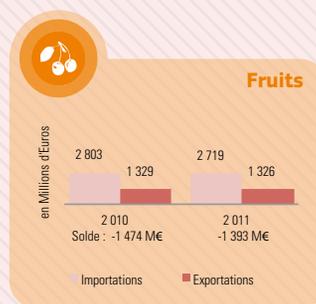
Source : ubifrance



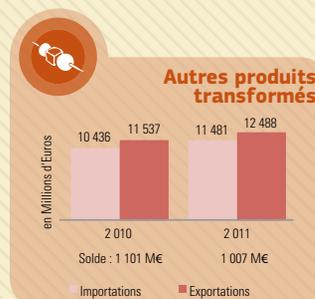
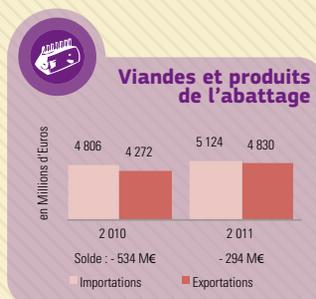
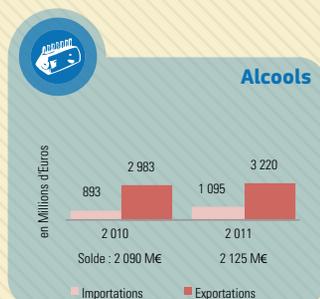
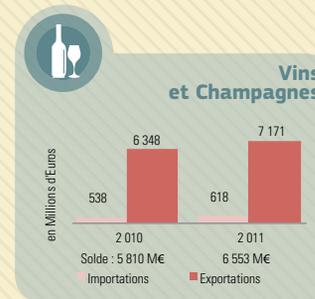
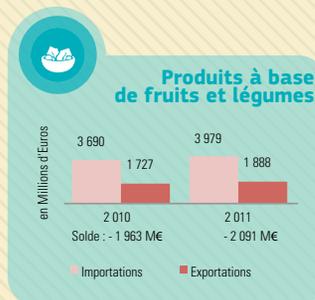
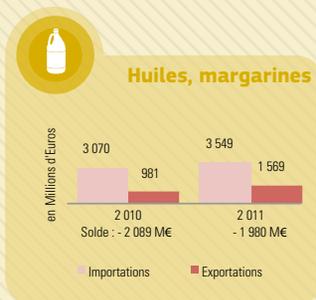
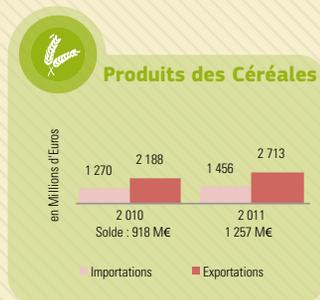
► Données 2010 et 2011 des exportations, importations et soldes des principaux produits agricoles bruts et des produits transformés

Source : DGDDI-Douanes, calcul Agreste (Données issues de la publication « Commerce extérieur agroalimentaire – Agreste conjoncture – Panorama au 6 mars 2012 - n°2 »)

Produits agricoles bruts



Produits transformés



La part de marché des exportations mondiales de produits agroalimentaires français: une position fragile

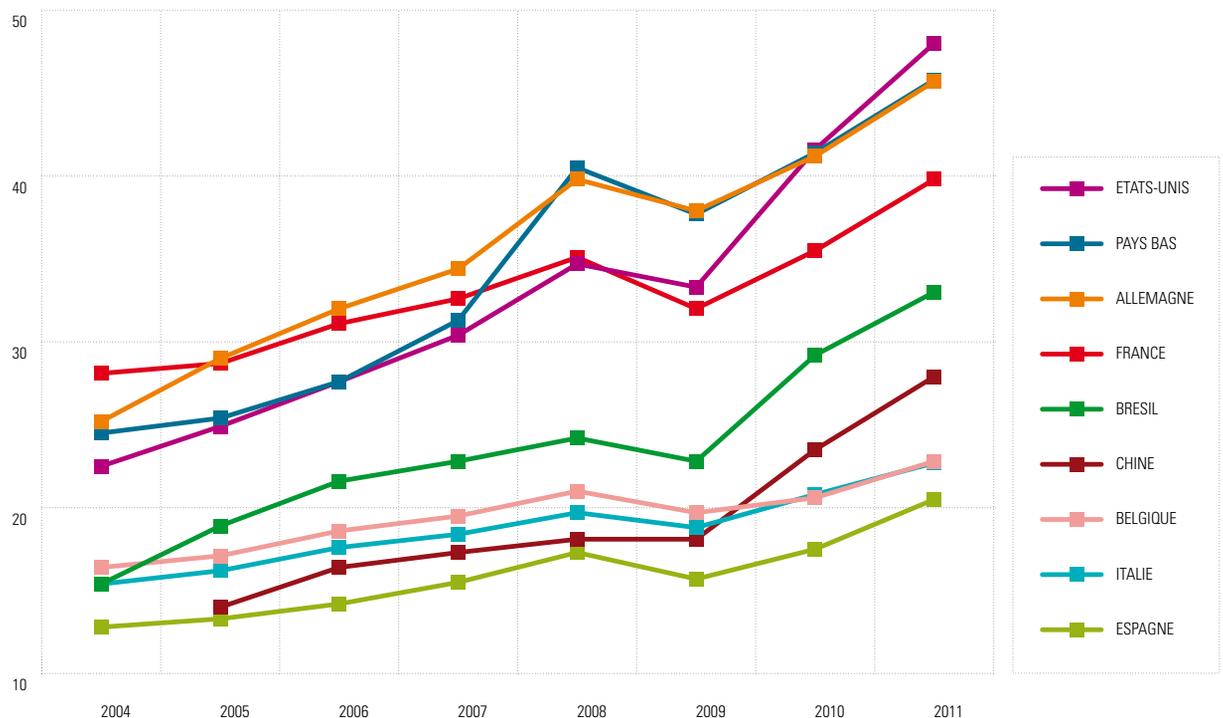
La part de marché des exportations agroalimentaires de la France rapportée aux exportations mondiales est désormais de 5,4% (soit moins un point depuis 2001), ce qui lui permet de maintenir sa place de quatrième exportateur mondial derrière les États-Unis

et surtout ses concurrents européens, les Pays-Bas et l'Allemagne qui maintiennent leur position (respectivement 6,5% et 6,1%).

Le BRICS (Brésil, Russie, Inde, Chine et Afrique du Sud) tire son épingle du jeu et dispose désormais d'une part

de marché globale de 11,4% en 2010 (contre 8,5% en 2001). La Chine et le Brésil sont devenus des acteurs incontournables du commerce mondial, en passant respectivement de la 12^{ème} et 9^{ème} places en 2004 à la 6^{ème} et à la 5^{ème} places du classement mondial en 2011.

► Classement mondial des pays exportateurs de produits transformés en milliards d'€
Source : MAAF - BEP d'après les données Douanes/Ubifrance



La croissance française est en effet plus faible que celle de ses principaux partenaires européens. Sur la période 2006-2011, les exportations agroalimentaires de la France ont progressé en moyenne de 5% par an contre 7% pour les Pays Bas (grâce à leur plateforme commerciale d'achat/vente) et 8% pour l'Allemagne (notamment par l'essor des industries des secteurs viande et produits laitiers).

Plus globalement, cette difficulté à maintenir nos parts de marché est liée à l'émergence de nouveaux grands pays producteurs compétitifs (Brésil, Chine, Argentine, Inde, producteurs viticoles non européens...) qui entraîne automatiquement la baisse des parts de marché des exportateurs tradition-

nels. Cependant les Pays Bas et l'Allemagne subissent moins cette érosion globale: ils résistent mieux que la France qui ne demeure plus leader mondial que sur un nombre limité de secteurs (vins et spiritueux).

Cette perte de compétitivité est liée à différents facteurs⁴: on peut citer un coût salarial plus élevé, des normes sanitaires plus exigeantes, un accès au financement plus difficile, un appareil productif vieillissant mais il faut voir dans la taille des entreprises le principal écueil de la production française. Le nombre d'entreprises exportatrices relevant des activités agricoles et des IAA est à peu près stable depuis une dizaine d'années avec un peu moins de 15 000 opérateurs, les firmes expor-

tatrices de l'agroalimentaire représentant une part croissante des exportateurs nationaux (passées de 11% en 2001 à 13% en 2011). Face à la concurrence étrangère, la taille critique des entreprises (majoritairement des PME voire TPE) est un facteur de fragilité. Si les moins de 20 salariés représentent 85% de l'ensemble des IAA (hors artisanat commercial), elles ne pèsent que pour 11% des ventes. Les plus de 250 salariés représentant 2% du total des exportateurs réalisent 60% des ventes à l'export (et 55% du chiffre d'affaires du secteur). Par ailleurs, seules 20% des PME ont une activité exportatrice régulière. Parallèlement, l'absence de stratégies collectives et de regroupement ne per-

4. Analyse comparée de la compétitivité des industries agroalimentaires françaises par rapport à leurs concurrentes européennes, Philippe ROAULT, Délégation aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie, octobre 2010.

met pas de lever cette contrainte structurelle. Compte tenu de la taille des entreprises, ces stratégies permettraient en effet d'acquérir la masse critique suffisante pour répondre à des marchés

à long terme et à consentir les investissements nécessaires au défrichage de marchés nouveaux, souvent lointains. Même si on ne peut que constater cette faiblesse, l'année 2011 vient toutefois

marquer une tendance positive de diversification des partenaires et d'amélioration de la présence française sur les pays tiers.

Les principaux clients de la France

La hiérarchie des principaux clients de la France en 2011 n'est pas bouleversée. 15 pays représentent 77% des exportations françaises.

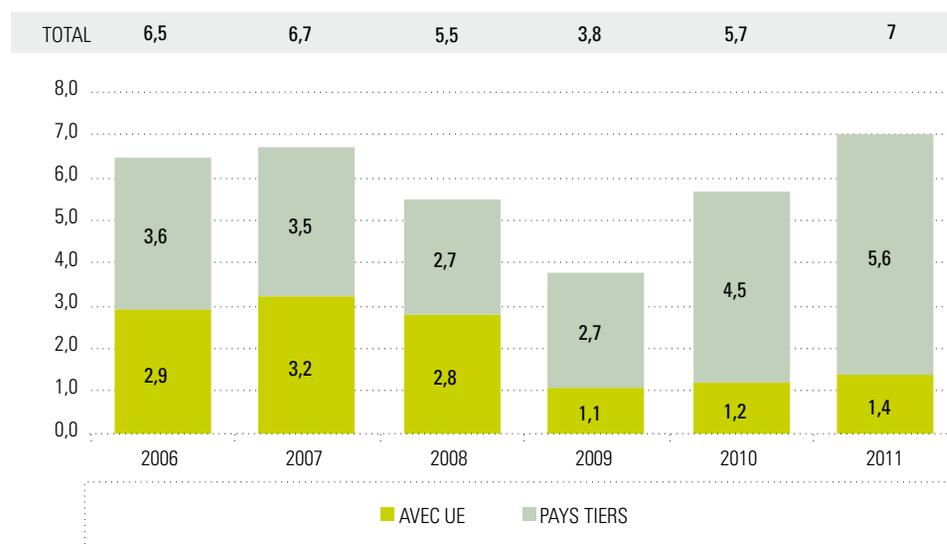
Les six premiers clients étant européens (Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Italie, Espagne, Pays-Bas), viennent ensuite avec respectivement 5,6% et 3% des ventes françaises, les États-Unis et la Chine.

Les achats des pays de l'Union européenne demeurent plus que majoritaires et représentent 66% des exportations des IAA françaises. Toutefois, cette dépendance vis à vis de nos voisins européens diminue (ils pesaient 71,4% de nos exportations en 2007). En effet, depuis 2009, la progression vers les pays de l'Union européenne est de 15% seulement contre 45% pour

les pays tiers, solde positif avec les pays tiers qui s'est ainsi accru de 110% entre 2009 et 2011, principalement grâce aux marchés de l'Asie du Sud-Est. 2011 accentue de façon tout à fait remarquable la tendance enregistrée depuis 2006 : l'évolution du solde positif de la balance commerciale est principalement d'origine extra européenne.

► Évolution du solde des produits des industries agroalimentaires en milliards d'euros avec les pays de l'Union européenne et les pays tiers

Source : ubifrance



Il semble que la France sache désormais mieux tirer parti de la montée en puissance quantitative et qualitative de la consommation dans les pays émergents, qu'il s'agisse de géant démographique comme la Chine ou de pays moins peuplés, notamment en Asie, ou de l'Amérique latine avec le Brésil. Il ne faut pas non plus oublier les grands marchés tiers développés hors Europe, États-Unis, Canada, Japon, Corée du sud, dont les taux de

croissance moins élevés que ceux des pays émergents restent cependant intéressants comparés aux marchés européens touchés par la crise.

Après des rythmes de progression annuelle de 5% sur les vingt dernières années, tous les observateurs s'attendent en effet à un ralentissement de la progression des échanges en 2012. La progression du marché mondial devrait en effet s'établir autour de

3,7% en 2012, notamment du fait de la crise des dettes publiques en Europe mais aussi des difficultés enregistrées par exemple sur le marché chinois.

Dans un tel contexte, les actions régaliennes destinées à faciliter et simplifier la démarche export des entreprises et à améliorer l'accès aux marchés visés en luttant contre les obstacles aux échanges, sont d'autant plus stratégiques.

La négociation d'un **accord de libre-échange** doit permettre d'accroître les échanges commerciaux entre deux pays ou groupes de pays, par le biais d'un meilleur accès réciproque aux marchés, tout en respectant les sensibilités des deux partenaires. Ce meilleur accès au marché se traduit généralement par une suppression significative des droits de douanes et la levée des barrières non tarifaires, notamment dans le domaine sanitaire et phytosanitaire.

Les négociations internationales

Dès 2006, compte tenu des difficultés à mener les discussions multilatérales du cycle de Doha à l'Organisation mondiale du commerce (OMC), l'Union européenne s'est inscrite dans une logique de développement de ses relations commerciales

bilatérales. Cette stratégie est aujourd'hui confortée suite à la reconnaissance officielle de l'impasse du cycle de Doha lors de la 8^{ème} conférence ministérielle de l'OMC fin 2011.

Le développement des négociations bilatérales

Dans un premier temps, l'Union européenne (UE) s'est tournée en priorité vers les grands pays émergents d'Europe de l'Est, d'Asie du Sud-est et d'Amérique du Sud, dans l'espoir d'accéder à des marchés nouveaux en pleine croissance.

Un accord a ainsi été récemment conclu avec l'Ukraine, bien que sa mise en œuvre soit aujourd'hui repoussée en raison du contexte politique. Cet accord prévoit une libéralisation totale réciproque, à l'exception des produits sensibles traités sous formes de contingents à droit nul (céréales, éthanol, sucre et viandes), ainsi que la reconnaissance de l'ensemble des indications géographiques européennes.

Les négociations avec les pays du Mercosur⁵ (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) sont difficiles. En effet, en raison d'une demande de traitement asymétrique en leur faveur, la négociation fait craindre une déstabilisation des secteurs des viandes (bœuf, porc,

volaille) et de l'éthanol. Cependant, cette négociation, débutée en 1999, est aujourd'hui au point mort et l'échange d'offres prévu à l'été 2012 n'a finalement pas eu lieu. Les fortes tensions politiques internes observées depuis quelques mois, rendent aujourd'hui incertaine l'issue de cette négociation.

Le marché indien présente de grandes opportunités pour le secteur des vins et spiritueux, mais la négociation d'un accord de libre-échange se révèle extrêmement compliquée, notamment pour des raisons politiques.

A noter enfin, les négociations avec trois pays de l'ASEAN⁶ (Singapour, Malaisie, Vietnam) qui progressent mais qui achoppent encore sur certains

points tels que l'accès au marché pour les vins et spiritueux, la certification halal, ou les règles d'origine.

Un accord de libre-échange avec la Chine n'est pas envisagé à ce stade, mais l'UE considère la possibilité d'ouvrir des négociations pour un accord visant spécifiquement l'investissement.

Quant à la Russie, qui vient tout juste d'accéder à l'OMC après dix huit ans de négociation, l'attention portera en priorité sur la mise en œuvre des engagements pris, notamment dans le cadre de l'union douanière existant à présent avec la Biélorussie et le Kazakhstan, avant de passer à un éventuel rapprochement commercial bilatéral.

L'UE se tourne également vers les pays industrialisés, comme la Corée du Sud, le Canada, les États-Unis ou le Japon, dans l'espoir de discussions plus simples sans forcément y arriver.

Un accord de libre-échange a ainsi été conclu avec la Corée du Sud, entré en vigueur provisoirement le 1^{er} juillet 2011. Sur ce marché traditionnellement fermé, la libéralisation tarifaire sera bénéfique pour les filières viti-vinicoles, les conserves, l'épicerie sèche, et à moyen terme pour les produits laitiers. La dérogation pour le surimi non originaire a été limitée à un contingent acceptable.

Les négociations d'un accord économique et commercial complet avec le Canada touchent à leur fin (sa conclusion est annoncée pour fin 2012). À ce stade, le projet d'accord prévoit une libéralisation totale réciproque à l'exception de certains produits sensibles (viande de volaille, ovoproduits et produits laitiers côté canadien et

viande bovine, viande porcine et maïs doux en conserve côté européen) qui ont vocation à être traités sous forme de contingents préférentiels. Les discussions portent aujourd'hui sur les questions des règles d'origine, cruciales dans la mesure où le Canada fait partie de l'ALENA⁷, et de droits de propriété intellectuelle, notamment les indications géographiques. Un bon résultat dans cette négociation revêt une importance particulière dans la mesure où elle servira certainement de « mètre-étalon » pour d'éventuelles discussions à venir avec les États-Unis. En vue de renforcer les relations économiques et commerciales transatlantiques ainsi que les investissements réciproques, un groupe de travail à haut niveau entre l'UE et

les États-Unis a en effet été lancé en novembre 2011. À l'issue des travaux de ce groupe, fin 2012, les deux partenaires pourront décider des modalités à retenir. Ce rapprochement pourrait être l'occasion de traiter les nombreux obstacles non tarifaires qui existent de part et d'autre de l'Atlantique, tout en tenant compte des sensibilités et des choix sociétaux des deux partenaires. Enfin, des discussions sont en cours pour lancer des négociations avec le Japon. Toutefois, les pré-requis exigés par l'UE, notamment dans le domaine sanitaire avec une demande de progrès significatif vers une levée de « l'embargo encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) », et une volonté réelle du Japon pour débiter les négociations font aujourd'hui défaut.

5. Marché commun du Sud

6. Association of Southeast Asian Nations

7. Accord de libre-échange nord américain

Les obstacles tarifaires et non tarifaires

Les freins au commerce sont principalement de deux natures :

- des obstacles de nature tarifaire, c'est-à-dire des droits de douanes visant à limiter l'afflux de certaines marchandises. L'abaissement de ces droits voire la libéralisation totale sont généralement recherchés tant dans les enceintes multilatérales (Organisation Mondiale du Commerce ou OMC) que dans les négociations bilatérales d'accord de libre-échange, tout en veillant à respecter les sensibilités respectives des pays en présence ;
- des obstacles de nature non-tarifaires qui résultent de législations nationales ou régionales, et qui freinent ou empêchent les échanges, notamment :
 - * La lourdeur des procédures douanières à l'importation, exportation ou transit (dédouanement, licences, documents exigés). De grands chantiers ont été ouverts par la Direction des Douanes et des Droits Indirects pour alléger à terme les procédures, au travers de la promotion du statut d'Opérateur Agréé et du Guichet Unique National.
 - * Les réglementations techniques (normes, procédure d'évaluation de la conformité) ne respectant pas les règles de l'OMC.
 - * L'utilisation abusive des mesures sanitaires et phytosanitaires.

La France est particulièrement attentive aux barrières non tarifaires non nécessaires qui créent des entraves au commerce, et encourage systématiquement la Commission européenne à viser leur suppression, que ce soit dans le cadre des négociations bilatérales d'accord de libre échange ou dans le cadre de négociations multilatérales des comités compétents de l'OMC, voire lorsque cela est nécessaire au niveau de l'organe de règlement des différends de l'OMC.

Les négociations sanitaires et phytosanitaires

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 constituent des barrières aux échanges commerciaux. L'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS) définit les règles auxquelles les gouvernements des 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.

Les normes élaborées par la Commission du Codex alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ou la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) sont présumées conformes à l'accord. 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. Dans un deuxième temps, des négociations bilatérales avec les pays-tiers, menées par la Commission européenne, ou 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 des comités qui permettent à l'administration et aux professionnels, ensemble, de fixer les négociations prioritaires (pays/produits).

Les dispositifs d'appui à l'exportation

Les dispositifs collectifs

Le Plan d'orientation export agroalimentaire du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) s'efforce de promouvoir un cadre général favorable, notamment au travers d'une identité «France agroalimentaire» forte. Cette marque a été déposée en octobre 2008, par le MAAF à l'INPI, sous la forme de deux logos : «France» et «France Bon Appétit». Elle est aujourd'hui utilisée lors des actions de promotion menées par les opérateurs du dispositif public d'appui à l'export. L'image France est également déployée sur toutes les actions menées dans le cadre de la délégation de service public (DSP). Depuis

2008 cette DSP a été attribuée par le MAAF à Sopexa qui met en oeuvre les types d'actions suivants :

- Salons : organisation des pavillons France, animations culinaires pour transmettre un savoir-faire... ;
- Conférences cultures alimentaires : éduquer, former, informer, promouvoir les savoir-faire et «us et coutumes»
- Concours : accessibilité des pratiques culinaires, créativité et inventivité de la cuisine française, transmission de savoir-faire ;
- Apéritif à la française : mettre en avant l'accessibilité, la diversité et la convivialité des produits français;

- Formations : rendre accessible et valoriser la culture alimentaire française, former les professionnels de manière pédagogique (vins, fromage,...) ;
- Manifestations : rendre les produits agroalimentaires français accessibles à un plus grand nombre ;
- Outils de communication : le site «www.franceagroalimentaire.com», présente les différentes facettes de l'agriculture et des produits agroalimentaires français, eLetter, «French Food News», destinée aux médias étrangers pour faire le point sur l'actualité du secteur agroalimentaire en France.

Les dispositifs individuels

Les pouvoirs publics mettent également à la disposition de toutes les entreprises (y compris les IAA) des aides permettant de soutenir leur démarche à l'international. Pour les plus importantes :

- le soutien à la prospection commerciale permettant de limiter les risques d'échec des démarches individuelles entreprises pour trouver de nouveaux marchés : au travers de l'assurance prospection (chiffre d'affaires inférieur à 500 M€) et depuis 2012, l'assurance prospec-

tion premiers pas pour les TPE (CA inférieur à 50 M€) aux formalités simplifiées (www.coface.com),

- l'assurance crédit-export (www.coface.com),
- les aides soutenant les investissements des entreprises (immatériels avec le Prêt pour l'Export, tous types d'investissement avec le Contrat de Développement International qui accompagne un prêt sur six ans),
- les aides à la structuration des activités export : il s'agit d'accom-

pagner les entreprises dans leur projet d'embauche de personnel dédié, le crédit d'impôt export subordonné au recrutement d'un salarié ou d'un VIE.

L'ensemble de ces outils est à la disposition des opérateurs pour les aider à optimiser le lancement et le développement de leur activité à l'international, relai de la croissance des filières agroalimentaires françaises. giforme bovine (ESB)», et une volonté réelle du Japon pour débiter les négociations font aujourd'hui défaut.

Pour en savoir +

Dispositifs publics d'appui à l'exportation :

http://www.tresor.economie.gouv.fr/5287_les-dispositifs-publics-de-soutien-aux-entreprises-fiches-pratiques

Présentation des actions collectives soutenues par le MAAF

www.franceagroalimentaire.com,

Les principales données sur les échanges commerciaux des produits dans les fiches sectorielles du panorama des IAA : <http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr/>

Sites institutionnels:

- du ministère en charge de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/Exporter-les-produits-agricoles-et>,
- du service de la statistique et de la prospective du ministère en charge de l'agriculture : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/commerce-exterieur-agroalimentaire-608/>
- de SOPEXA : <http://www.sopexa.com>,
- d'UBIFrance : <http://www.ubifrance.fr>,
- d'ADEPTA : <http://www.adepta.com>

Le développement durable

À l'image des autres secteurs industriels, le secteur des industries agroalimentaires (IAA) s'engage vers des stratégies de développement durable qui associent la prise en compte des dimensions économiques, écologiques, sociales et sociétales.

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 ;
- faire face et anticiper les effets du changement climatique, réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES), s'adapter au nouveau système communautaire d'échange de quotas d'émissions de GES ;

- réduire et optimiser la consommation d'eau dans les processus de fabrication, réduire les prélèvements directs de la ressource, 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-sol-air », intégrer l'évolution des réglementations relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement et à la réduction des pollutions liées aux nitrates ;
- contribuer à la valorisation des

déchets, accroître la performance environnementale des emballages en lien avec la politique de gestion des déchets ;

- s'approprier les normes relatives au développement durable.

Par ailleurs, au delà de la contribution directe au développement durable, les industries agroalimentaires peuvent agir sur :

- l'aval en impulsant des modes de consommation durable ;
- l'amont agricole, en accompagnant des modes de production agricole durable.

De nouvelles orientations initiées par les pouvoirs publics

Le plan national d'adaptation au changement climatique (PNACC) a été publié en juillet 2011. Le chapitre « énergie et industrie » du PNACC définit des actions prioritaires pour les IAA, telles que le recours à des équipements de refroidissement plus efficaces ou utilisant des sources d'énergie renouvelable ou de récupération.

Le PNACC est décliné au niveau local dans les « schémas régionaux du climat et de l'énergie » et les « plans climat énergie territoriaux ».

Enfin, les plans régionaux de l'agriculture durable (PRAD), créés par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), fixent les grandes orien-

tations de la politique agricole, agroalimentaire et agro-industrielle régionale. Les PRAD proposent une réflexion sur une vision de l'agriculture durable, conciliant efficacité économique et performance écologique, partagée par l'ensemble des partenaires et notamment par la filière de transformation des produits agricoles.

Un nouveau système d'échange de quotas d'émission de GES en 2013

L'UE a mis en place les instruments juridiques nécessaires pour appliquer les dispositions du Protocole de Kyoto et les mesures spécifiques pour atteindre les objectifs fixés (réduire ses émissions de gaz à effet de serre (GES) de 8 % d'ici fin 2012). Avec le « paquet énergie-climat », l'Union européenne s'engage à réduire ses émissions de GES d'ici 2020 (par rapport à 1990) de 20 % unilatéralement, ou de 30 % dans le cas d'un accord international satisfaisant.

Dans ce cadre, le système communau-

taire d'échange de quotas d'émission de GES, lancé le 1^{er} janvier 2005, a été conforté. En 2010, le marché de quotas européen de GES (appelé aussi « marché carbone ») impliquait environ 12 000 installations européennes (principalement la production d'électricité et l'industrie manufacturière¹), soit 40 % du total des émissions de GES générées globalement dans l'UE à 27. En France, le nombre d'installations concernées s'élève en 2011 à 928 dont 126 dans le secteur agroalimentaire. Durant les deux premières

périodes d'échanges (2005-2007 et 2008-2012), les États membres ont déterminé les objectifs d'émission (la quantité totale de quotas), ainsi que les modalités d'allocation de ceux-ci aux installations concernées. Ces décisions ont été consignées dans un Plan national d'affectation des quotas (PNAQ) préalablement validé par la Commission. À partir de 2013, ce système d'affectation sera modifié :

- un plafond unique pour l'Union européenne sera fixé,
- l'intégralité des quotas qui ne se-

1. Les installations agroalimentaires concernées par la directive « ETS » appartiennent à 5 principaux sous-secteurs : sucre, levure, biocarburants, produits amylacés, produits laitiers.

2- Sous le vocable de « fuite carbone », deux notions distinctes sont sous-entendues :

- un risque accru de délocalisation d'investissements européens émetteurs de gaz à effet de serre (GES) vers des pays tiers et leur substitution par des importations, pour éviter les contraintes liées aux mesures de lutte contre le changement climatique en Europe et en particulier le Système communautaire d'échange de quotas d'émissions (SCEQE) ;
- des risques de pertes de compétitivité pour certains secteurs exposés à la compétition internationale.

Toutes les entreprises employant plus de 500 personnes (250 dans les départements et régions d'outre-mer) ont l'obligation de réaliser un bilan des émissions de gaz à effet de serre, rendu public, et assorti d'un plan d'action, avant le 31 décembre 2012, puis tous les 3 ans (article 75 de la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (<http://www.developpement-durable.gouv.fr/Bilans-des-emissions-de-gaz-a.html>))

ront plus alloués gratuitement aux installations fixes seront mis aux enchères par les États Membres,

- les quotas seront alloués sur la base de règles harmonisées,
- de nouveaux gaz vont être concernés (protoxyde d'azote, perfluorocarbure),
- d'autres secteurs vont être inclus dans le dispositif notamment les déshydrateurs (luzerne, pulpe), les sécheurs de grains et les industries des engrais.

Le traitement des transactions por-

tant sur les quotas européens et permettant aux exploitants d'effectuer leurs opérations de conformité est assuré depuis le 20 juin 2012 par le registre de l'Union européenne. La Caisse des dépôts (administrateur national) a la mission de contrôler l'accès des participants au marché. Pour éviter le risque de « fuite carbone »², certains secteurs figurent dans une liste révisée périodiquement pour continuer à bénéficier d'une allocation gratuite de quotas sur la base d'un référentiel.

Les industries agroalimentaires concernées sont notamment celles relevant du secteur de l'amidon, du sucre, de l'huile...

En conséquence, l'innovation pour les équipementiers des IAA en vue de diminuer les émissions de GES et de l'adaptation aux impacts du changement climatique est un enjeu primordial pour le secteur des IAA.

L'amélioration nécessaire de la performance énergétique des entreprises

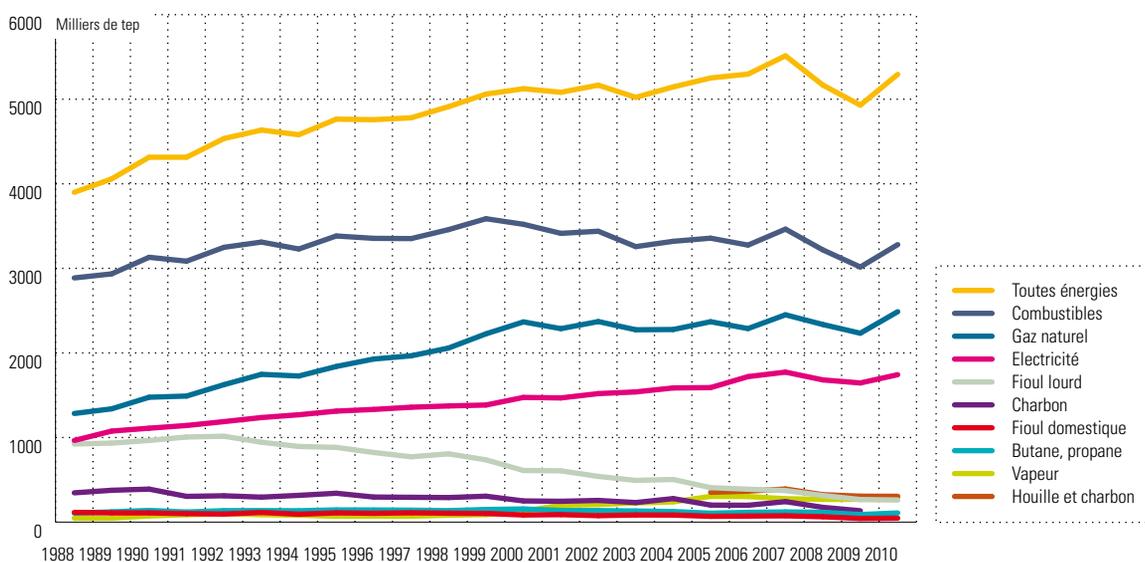
La consommation brute d'énergie des entreprises agroalimentaires (de plus de 10 salariés) atteint 5,3 millions de tonnes équivalent-pétrole (tep) en

2010. De 1988 à 2008, la consommation toutes énergies confondues croît régulièrement. En 2009, elle chute en raison d'une baisse de production in-

dustrielle. Les consommations de gaz naturel et d'électricité augmentent régulièrement alors que la consommation de fioul lourd décroît progressivement.

► Évolution de la consommation des principales énergies des IAA de 1989 à 2010

Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF)/Service de la statistique et de la prospective (SSP)-Agreste- Enquête annuelle sur les consommations d'énergie dans l'industrie.



Les combustibles, qui représentent plus de 3 millions de tonnes équivalent pétrole (tep), dépassent largement la consommation d'électricité. Le gaz naturel est l'énergie la plus consommée par les industries agroalimentaires, soit 47% de la consommation totale. L'électricité représente la deuxième source d'énergie des industries agroalimentaires avec 1,7 millions de tep, soit 33% de la consommation totale. Il est à noter que les industries des secteurs du sucre et de l'amidon produisent par

cogénération de l'électricité qu'elles auto-consomment (elle représente respectivement 7% et 10% de l'énergie totale consommée).

Parallèlement, les prix de la plupart des énergies augmentent et contribuent à alourdir la facture énergétique de l'industrie agroalimentaire.

Face à ce constat, et à l'épuisement prévisible des énergies fossiles (pétrole, gaz), il importe d'améliorer la performance énergétique.

L'efficacité énergétique des IAA s'améliorera donc par :

- la réalisation de bilans énergétiques, de diagnostics énergétiques plus généralisés ;
- des mesures spécifiques d'économies d'énergies. Les premières expériences de bonnes pratiques énergétiques en entreprise ont ainsi

été recensées par l'ADEME. Les gains financiers sont directs, le retour sur investissements varie de une à quinze années ;

- l'implication accrue des IAA dans le dispositif des Certificats d'économie d'énergie ;
- la poursuite des projets de recherche et d'innovation pour

des systèmes de production éco-efficaces tel que les appels à manifestation d'intérêt de l'ADEME ;

- la poursuite des actions de sensibilisation et de communication (par exemple « fiches de bonnes pratiques énergétiques en entreprise » de l'ADEME).

Une meilleure organisation de l'outil productif, un premier pas vers l'écologie industrielle

La réponse aux défis environnementaux peut également être de nature organisationnelle: pour favoriser un développement sobre et efficace en énergie et en carbone, les industries agroalimentaires tendent à s'organiser en complexes agro-industriels (cf le complexe des Sohettes sur le site de Bazancourt – Pomacle: http://www.a-r-d.fr/w_docs/zone.pdf), selon le modèle de bio-raffineries. Cette

stratégie de « symbiose industrielle » s'inscrit dans la logique de développement durable. D'une part, conjointement à la production d'aliments et ingrédients, les agro-ressources peuvent être valorisées au sein de ces bio-raffineries sous formes de divers produits non alimentaires :

- mise sur le marché de produits biosourcés en substitution de dérivés du pétrole ;

- production d'énergies renouvelables (chaleur, électricité, biocarburants, etc.).

D'autre part, cette organisation sur un site « compact » garantit des flux optimisés de matières au sein du complexe notamment pour les déchets, l'énergie, les transports.

Un pas vers une meilleure gouvernance par la responsabilité sociétale des entreprises

Soutenue par la Commission européenne³, la RSE doit se développer dans le secteur des IAA.

La norme définit la RSE comme: « la responsabilité d'une organisation vis à vis des impacts de ses décisions et activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement transparent et éthique qui :

- contribue au développement durable y compris à la santé et au bien-être de la société ;

- prend en compte les attentes des parties prenantes ;
- respecte les lois en vigueur et est compatible avec les normes internationales de comportement ;
- est intégré dans l'ensemble de l'organisation et mis en oeuvre dans ses relations. »

Elle décrit deux pratiques fondamentales de responsabilité sociétale qui sont :

- l'identification des impacts des dé-

cision et activités de l'organisation au regard des 7 questions centrales de l'ISO 26000 (gouvernance, droits de l'homme, relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, questions relatives aux consommateurs, communautés et développement local). Voir figure ci-dessous ;

- l'identification des parties prenantes et le dialogue avec celles-ci, et notamment celles de sa sphère d'influence.

3. Communication de la commission 25 octobre 2011: « Responsabilité sociale des entreprises: une nouvelle stratégie de l'UE pour la période 2011-2014 »

► LES SEPT QUESTIONS CENTRALES DE LA NORME ISO 26000
Source : Accord AFNOR Pr ACX30-030



En matière de transparence, un décret du 24 avril 2012 oblige les sociétés non cotées dont le total de bilan ou le chiffre d'affaires dépasse 100 millions d'euros et dont le nombre de salariés permanents employés au cours de l'exercice excède 500 à inclure dans leur rapport de gestion des informations à caractère environnemental. Cette obligation incombait déjà aux sociétés cotées depuis la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 dite NRE.

Une liste d'informations exigées de toutes les entreprises concernées a été fixée et une liste d'informations supplémentaires est prévue pour les seules sociétés cotées.

Parmi ces informations, on peut citer :

- la politique générale en matière environnementale (démarches d'évaluation ou de certification en matière d'environnement, actions de formation et d'information des salariés, moyens consacrés à la prévention des risques environnementaux et des pollutions)
 - les mesures de gestion des déchets et des éventuelles pollutions l'utilisation durable des ressources,
 - les rejets de GES
 - les mesures de protection de la biodiversité
- Des délais d'entrée en vigueur sont prévus.

La mise en œuvre d'une telle démarche doit conduire à un meilleur dialogue avec les parties prenantes (producteurs agricoles, producteurs de denrées alimentaires, grande distribution), à l'amélioration de la cohésion sociale. Elle peut être un facteur de différenciation par rapport à la concurrence. Elle est par ailleurs source d'innovation et d'attractivité pour l'entreprise

et d'amélioration de la performance économique et industrielle. Un projet d'Accord AFNOR d'application aux secteurs de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie de la norme ISO 26000 est en cours d'élaboration, sous la conduite de Coop de France et de l'association nationale des industries alimentaires (ANIA), pour une publication prévue fin 2012.

L'affichage environnemental des produits agroalimentaires

L'article 54 de la loi du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement exprime la volonté que le consommateur dispose d'une information environnementale sincère, objective et complète portant sur les caractéristiques globales du couple produit/emballage. La mention des impacts environnementaux des produits doit être progressivement développée par un affichage ou une mise à disposition du consommateur des conditions de production.

L'article 228 de la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement prévoit ainsi qu'une expérimentation soit menée afin d'informer progressivement le consommateur du contenu en équivalent carbone des produits et de leur emballage ainsi que de la consommation de ressources naturelles ou de l'impact sur les milieux naturels qui sont imputables à ces produits au cours de leur cycle de vie. Cette expérimentation, débutée en juillet 2011 pour une durée minimale d'une année, doit faire l'objet d'un bilan fin 2012 transmis au Parlement évaluant l'opportunité d'une généralisation de ce dispositif. Elle concerne 150 entreprises dont un tiers relève du secteur agroalimentaire.

Les travaux sur les référentiels sont menés au sein

de la plateforme ADEME/AFNOR en charge de l'élaboration des documents techniques de référence. La méthodologie est basée sur l'analyse de cycle de vie (ACV). L'ACV utilise une modélisation qui caractérise des impacts potentiels, ce qui la différencie des outils environnementaux utilisés jusqu'à présent comme l'écolabel européen, ou la mesure des émissions de CO₂ issues de la carburant des véhicules qui affichent des déclarations vérifiables par la mesure. Dans le cas de l'ACV, il s'agit d'obtenir des impacts potentiels les plus proches possibles de la réalité.

Compte-tenu des spécificités de la production des matières premières agricoles, le seul facteur carbone est trop réducteur pour attester de l'ensemble des qualités environnementales des produits. L'approche « multicritères » a été reconnue au niveau européen, de même que la pertinence d'une référence commune, du fait de la multiplicité des communications commerciales, pour évaluer et communiquer sur l'impact environnemental des produits et des organisations. La Commission a proposé dans le cadre du Plan d'action sur la consommation et la production durables (CPD) une initiative sur l'empreinte écologique des produits et des entreprises.

Pour en savoir +

Les études du Service de la statistique et de la prospective :

« consommation d'énergie dans les IAA et dans les scieries » : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/enquetes/industries-agroalimentaires-529/consommations-d-energie-dans-les/>, « Reprise de la consommation d'énergie dans les IAA en 2010 », Agreste Primeur Numéro 278 – Janvier 2012, « Reprise des investissements en 2010, Agreste Primeur Numéro 279 » – Février 2012

Fiches de bonnes pratiques énergétiques en entreprise « 49 exemples de bonnes pratiques énergétiques en entreprise ». ADEME - Novembre 2011
ADEME : [http://www2.ademe.fr/rubrique : domaines d'intervention/ économie d'énergie](http://www2.ademe.fr/rubrique%3Adomaines%20d%20intervention%20energie).

L'alimentation

Un modèle alimentaire assez stable mais des pratiques très évolutives chez les consommateurs

La France, au-delà de son patrimoine culinaire et gastronomique réputé, se caractérise par un modèle alimentaire très structuré, autour de 3 ou 4 repas associés à des moments de convivialité et de partage. Cependant ce modèle alimentaire évolue comme le montre les études sur les habitudes alimentaires des Français et leurs perceptions de la qualité alimentaire, réalisées par le CREDOC depuis 6 ans, à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation.

L'enquête « Comportements et consommations alimentaires en France » de 2010 du CREDOC a été réalisée auprès de 2050 ménages (7^{ème} vague depuis 1988).

On constate ainsi ces dernières années une forte diminution du temps passé à cuisiner, une baisse significative de la durée des repas au déjeuner et au dîner, une place croissante de la télévision au cours des repas et une augmentation des plateaux-repas et des sauts de repas. La typologie des consommateurs illustre bien l'évolution des représentations et des pratiques alimentaires. Si l'on com-

pare la typologie de 2004 à celle de 2011, de nouvelles catégories apparaissent: les « consommateurs engagés », « les célibataires campeurs », les « nomades », d'autres disparaissent: « les bons vivants », les « adeptes de la nutrition » ou les « obsédés de la balance ».

Une expertise scientifique collective a été menée par l'INRA à la demande du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation, dont les résultats ont été rendus publics en juin 2010. Cette expertise montre, depuis les années 60, la densification de l'offre, la plus grande facilité d'accès aux produits, la baisse du budget alloué à l'alimentation, la recomposition du panier de la ménagère, avec toutefois des facteurs de résistance permettant la conservation du modèle alimentaire français.

L'enquête réalisée par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation en 2011 montre que 44% des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une nécessité, le plaisir arrivant en seconde position

(41%). En revanche, le lien entre alimentation et prévention des problèmes de santé diminue par rapport aux années précédentes (15% contre 22% en 2007).

Pour 53% des Français, la qualité des produits alimentaires s'est améliorée depuis 20 ans.

Pour juger de la qualité d'un produit alimentaire (voir schéma ci-après), les Français se fient aujourd'hui à son goût (96%), à son apparence (89%) puis à son prix (86% contre 90% en 2009). La durée de conservation du produit est également un critère de choix important (86%), en augmentation par rapport aux années précédentes. Enfin, la connaissance de la provenance du produit permet de se faire une idée de la qualité d'un produit pour 83% des Français.

On pourra noter qu'en raison de la crise économique, la tendance serait à acheter moins plutôt que moins cher, selon les dernières analyses faites par Momentum TNS.

► Pour vous, chacun des critères suivants compte-t-il pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ?

Source : Baromètre de l'alimentation - 2011



Le Baromètre de l'alimentation

Le baromètre de l'alimentation mis en place à la demande du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt permet de suivre depuis 6 ans les comportements et les consommations alimentaires en France. Les enquêtes sont réalisées par le CREDOC (centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. Près de 1000 personnes sont interrogées en face à face à leur domicile. La série d'enquêtes constitue le « Baromètre de l'alimentation ».

Les dépenses d'alimentation dans la consommation des ménages

Le poste alimentation représente en 2010, 13,4% du budget des ménages, derrière le poste « logement, chauffage, éclairage » (25,6%) et le poste transports (14%). Depuis 1959, la part des dépenses d'alimentation dans la consommation totale des ménages a diminué passant de 21,5% en 1959 à 13,4% en 2010. Rapportée en valeur et au nombre d'habitants, la consommation des produits alimentaires a augmenté de 102,3% sur cette période de 51 ans, soit 1,4% par an.

Un nouveau cadre réglementaire européen pour mieux informer les consommateurs

Le dispositif réglementaire s'imposant aux fabricants a évolué afin de garantir au mieux la protection de la santé du consommateur et la loyauté de l'information sur les produits mis sur le marché.

pour mieux informer les consommateurs

Un chantier majeur en matière d'information du consommateur débuté en 2008 s'est achevé par la parution du nouveau règlement relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO). Il a été publié au JOUE le 22/11/2011 (Règlement 1169/2011 du 25/10/2011), pour une entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2012 et une application complète au 1^{er} janvier 2015. Il vise à mettre à jour

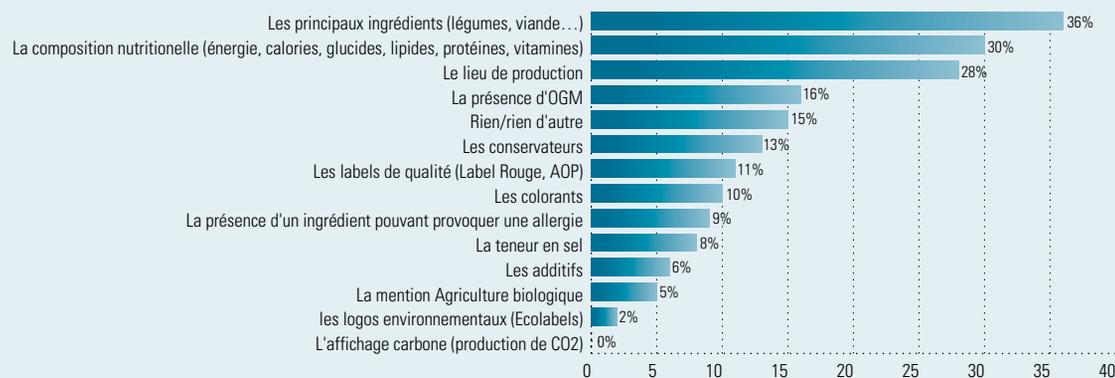
directives 2000/13 relative à l'étiquetage général et 90/496 relative à l'étiquetage nutritionnel.

L'objectif est d'améliorer l'information fournie au consommateur afin de lui permettre de faire des choix éclairés. L'innovation majeure de ce texte est de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel, aujourd'hui facultatif. Il ouvre par ailleurs la voie à un renforcement de l'information du consommateur sur l'origine ou

la provenance des denrées alimentaires.

Ce nouveau règlement répond à une attente des consommateurs comme le montrent ci-après les résultats du baromètre des perceptions alimentaires du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation 2011 et les réponses à la question : « Quelles sont les informations que vous lisez prioritairement sur les étiquettes ou les emballages des produits que vous achetez ? »

► Quelles sont les informations que vous lisez prioritairement sur les étiquettes ou les emballages des produits que vous achetez ?
Source : Baromètre de l'alimentation - 2011



pour encadrer les allégations nutritionnelles et de santé

2. Aliments procurant, au-delà des fonctions nutritionnelles de base, des bienfaits physiologiques particuliers et scientifiquement avérés, du fait par exemple d'une teneur plus importante en une certaine substance, qu'une denrée conventionnelle.

L'engouement pour les « aliments santé », bien mesuré en 2006 par le CREDOC au travers de l'enquête « La santé par l'alimentation », mon-

trait que 44% des Français déclaraient consommer des produits allégés en matière grasse plus d'une fois par mois, 38% des produits allé-

gés en sucres, 39% des aliments fonctionnels², 22% des aliments enrichis en vitamines ou minéraux, 17% des produits issus du rayon dié-

3. 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.

tétique, 10% des produits de phytothérapie, 9% des compléments alimentaires. Cette enquête, actualisée en 2009, a montré une tendance au recul de la consommation de ces produits, sans doute en raison de la crise économique actuelle.

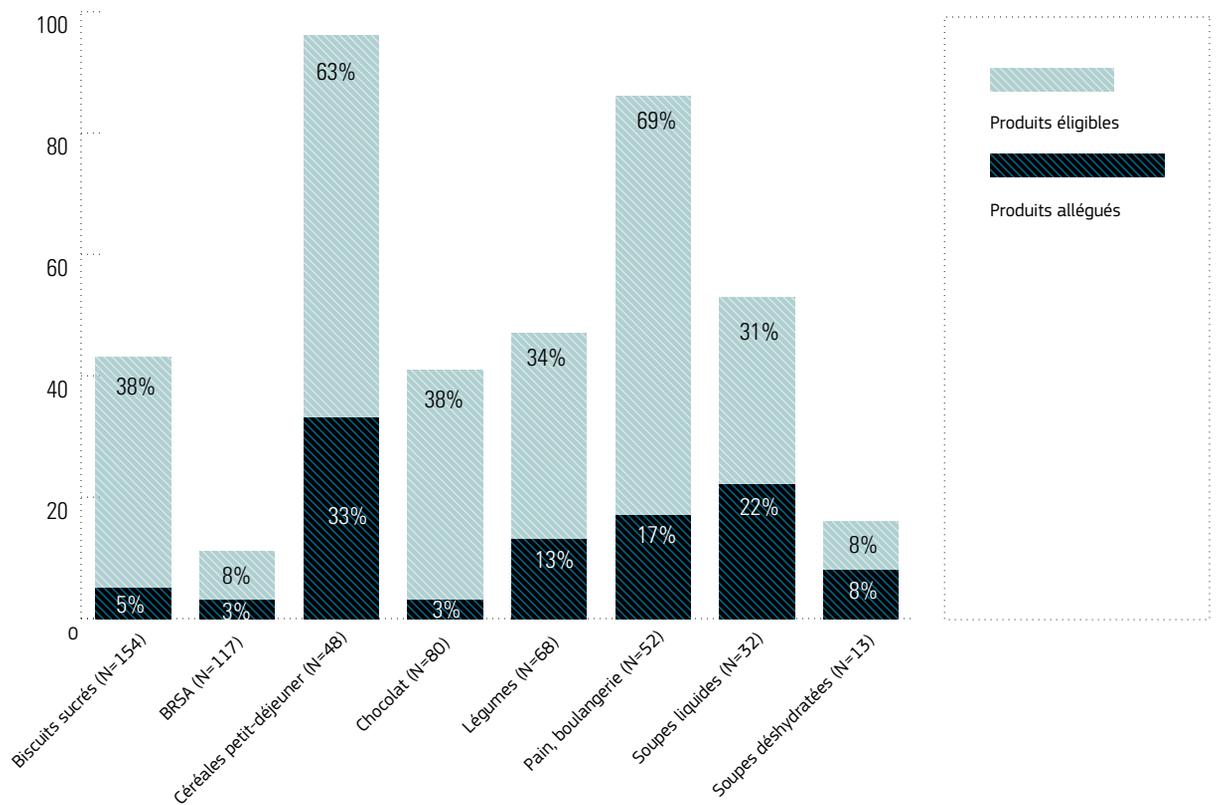
Le règlement 1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007, impose aux fabricants un cadre à l'utilisation dans les publicités ou sur l'éti-

quetage de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles et de santé des produits. Les États membres ont soumis en 2008 des listes contenant environ 44 000 allégations de santé, que la Commission a fondues en une seule liste de quelque 4 600 allégations. Après évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), et examen par le Parlement européen et le Conseil, une liste comportant 222 allégations de santé a

finale-ment été adoptée en mai 2012 par la Commission européenne.

L'observatoire de l'alimentation, section nutritionnelle - Oqali³, a pu montrer que toutes les possibilités d'alléguer n'étaient pas utilisées par les industriels ou les distributeurs. Ainsi, dans le cas des biscuits sucrés, parmi les 154 référence suivies par l'Oqali, 43% des produits sont éligibles à une communication sur les fibres, or 5% seulement font l'objet d'une communication.

► Des possibilités d'allégations : part des produits qui font référence à une allégation nutritionnelle liée à la teneur en fibres et part de ceux qui sont éligibles. Source : OQALI, 2010



Des outils pour l'industrie agroalimentaire

La politique publique de l'alimentation est un projet gouvernemental visant 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. Elle trouve sa définition dans un Programme national pour l'alimentation (PNA) (<http://alimentation.gouv.fr/programme-ali->

mentation) comprenant un ensemble d'actions concrètes menées sur le terrain et conduit en associant l'ensemble des acteurs publics (Etat, collectivités territoriales, établissements publics,...), privés (organisations professionnelles agricoles, industries agro-alimentaires et autres acteurs de la chaîne alimentaire, instituts de recherche, fondations,...) ou associatifs (organisations de consommateurs ou de protection de l'environnement,

associations caritatives,...), tant au niveau national que régional.

Parmi les axes stratégiques d'action de cette politique publique figure notamment l'amélioration de l'offre alimentaire et c'est donc naturellement qu'un ensemble d'actions concerne les industriels de l'agro-alimentaire pour répondre aux différents enjeux spécifiques à ce secteur d'activité.

pour répondre à des enjeux de santé publique

Le développement des maladies chroniques est un enjeu nouveau que les acteurs de la qualité alimentaire prennent aujourd'hui en considération. En 2009, l'enquête ObEpi-Roche (http://www.roche.fr/fmfiles/re7199006/cms2_cahiers_obesite/AttachedFile_10160.pdf) a montré que 14,5 % de la population adulte (soit près de 6,5 millions de personnes) étaient en situation d'obésité en France, contre 8,5 % en 1997, la

prévalence du surpoids restant, elle, relativement stable à 31,9 %.

En réponse, les pouvoirs publics ont mis en place diverses initiatives, tant au niveau international (Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) élaborée en 2005), communautaire (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), Plan obésité, dont les actions de prévention liées à l'alimentation sont portées par le Programme national pour l'alimentation, programme santé à l'école qui intègre la dimension alimentation). Ces initiatives, visent à agir tant sur les comportements alimentaires (via, entre autres, l'information nutritionnelle délivrée au consommateur) que sur la composition des aliments.

pour donner à tous accès à une alimentation de qualité

Le Programme alimentation et insertion (PAI), initié en 2003 et devenu une action du Programme national pour l'alimentation (PNA) lors de son lancement fin 2010, a pour objet de sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire à l'équilibre alimentaire et aux recommandations du Programme national nutrition santé

(PNNS). Il permet d'apporter une éducation à l'équilibre alimentaire aux personnes les plus démunies et est également vecteur de lien social grâce aux échanges et aux activités qu'il génère entre bénévoles et bénéficiaires (<http://alimentation.gouv.fr/lancement-PAI>).

Porté par un partenariat public-privé

(ANIA, DGCS, DGAL et mécènes privés), ce programme consiste à publier des supports destinés aux usagers (350 000 calendriers déjà distribués) et aux lieux de distribution (90 000 affiches), permettant de transmettre les messages PNNS.

pour améliorer l'offre alimentaire en s'appuyant sur des démarches volontaires des IAA ou des distributeurs et sur l'observatoire de l'alimentation pour mesurer les efforts accomplis

L'approche retenue dans le Programme national pour l'alimentation en matière de nutrition particulièrement, consiste à agir en partenariat avec les acteurs économiques, et notamment les IAA. Les opérateurs sont ainsi invités à s'engager de façon volontaire, et préférentiellement collective (accords collectifs définis à l'article L.230-4 du code rural et de la pêche maritime, procédure de reconnaissance de ces accords définis par le décret n°2012-80 du 23 janvier 2012), afin de faire évoluer l'offre alimentaire, tant en termes de composition nutritionnelle qu'en termes de durabilité de l'alimentation (modes de production, de transformation et de distribution durables). Ces accords collectifs complètent le dispositif des chartes individuelles⁴ de progrès nutritionnel mises en place par le ministère de la santé. Depuis 2008, 22 entreprises se sont engagées dans des chartes individuelles (<http://www.sante.gouv.fr/les-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels.html>).

Pour sensibiliser les industriels, le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation a piloté depuis 2005 plusieurs groupes de travail avec les industriels : un premier sur les glucides et les fibres en 2005, un second en 2007 sur les lipides, un troisième sur le goût en 2010 et le plus récent en 2012 sur la réduction du sel dans les aliments. Ces groupes visent à accompagner les opérateurs dans l'élaboration d'engagements, en objectivant les marges de progrès réalisables compte-tenu des efforts déjà réalisés, des contraintes technologiques et réglementaires et des impacts prévisibles sur les comportements des consommateurs (acceptabilité, transferts de consommation...). L'observatoire de l'alimentation, créé en juillet 2010 par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime), a pour vocation d'éclairer les pouvoirs publics et les acteurs économiques sur les évolutions de l'offre et de la consomma-

tion alimentaires. Il réunit au sein de son conseil d'orientation technique l'ensemble des acteurs socio-économiques de l'alimentation, de la production agricole aux consommateurs. Il a pour mission d'analyser les données sanitaires, nutritionnelles, économiques et sociales qu'il aura recueillies. Il assiste le gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets.

Cet observatoire englobe l'ancien observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) mis en place en 2008 par les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de l'économie. L'Oqali, fin 2011, couvrait plus de 70 % des produits manufacturés, soit 23 000 références décrites (paramètres nutritionnels, paramètres d'étiquetage, parts de marché).

4. Les fiches sectorielles du panorama disponibles sur <http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr>, précisent les principaux points des chartes individuelles pour les secteurs concernés : préparation industrielle de produits à base de viande 10.13A, transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques 10.20Z, transformation et conservation de pomme de terre 10.31Z, production de jus de fruits 10.32Z, fabrication d'huile 10.41A, fabrication de margarine 10.42Z, fabrication de lait liquide et de produits frais 10.51A, fabrication de fromages 10.51C, Fabrication de glaces et sorbets 10.52Z, fabrication de céréales déjeuner 10.61B, fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche 10.71A, fabrication de confiserie 10.82Z, fabrication de plats préparés 10.85Z, soupes, nutrition infantile 10.86Z, desserts 10.89Z, fabrication de boissons rafraîchissantes 11.07B.

Il existe actuellement peu de données chiffrées concernant le gaspillage alimentaire en France. Elles sont de plus, très variables du fait de définitions différentes du terme « gaspillage alimentaire » : de 20 à 90 kg selon les sources. Les données de l'étude MODECOM de l'ADEME de 2007 sur les déchets ménagers indique que le gaspillage alimentaire global représente 20kg par an et par habitant, uniquement pour la consommation des ménages et des commerces de proximité (restaurants, traiteurs...) - ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie). Campagne nationale de caractérisation de ordures ménagères 2007 ; Voir le site Internet <http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=62275&ref=23117&p1=B> La société d'emballage Albal en collaboration avec l'Institut de sondage « The consumer view » a publié une étude en juillet 2011 ayant pour but de préciser certaines données concernant le gaspillage alimentaire en France : nous jetterions 21% des aliments que nous achetons, soit 90 kg (pour une valeur 430€) par an et par habitant. http://www.dailyconso.com/rubrique/alimentation_r79/operation-save-food-stop-au-gaspi-oui-aux-economies_a40843/1 ; http://www.albal.fr/save_food_abal_fr,2910.html

En restauration commerciale, si la restauration rapide est peu concernée par le gaspillage alimentaire, les restaurants traditionnels et gastronomiques sont les plus gros gaspilleurs, avec 230 grammes de denrées gaspillées par personne et par repas. En cause : la difficulté à estimer les commandes en amont et à gérer les stocks, les minima de commandes imposés par certains fournisseurs, les règles strictes de sécurité sanitaire et les manières de cuisiner (déchets).

En restauration collective (167 grammes par repas et par personne), les plus grosses pertes se situent chez les patients en court séjour à l'hôpital. La restauration collective des établissements de santé et médico-sociaux

pour limiter le gaspillage alimentaire

Tous les secteurs économiques et à tous les stades sont concernés.

L'étude ministérielle menée en 2011 a permis de quantifier les pertes et gaspillage en ce qui concerne la remise directe.

est confrontée à différentes difficultés, notamment la grande variété des profils nutritionnels à satisfaire (souvent une trentaine de profils différents), le peu de temps pour se restaurer, la présentation et la qualité des plats et les difficultés des patients pour se nourrir. Côté restauration scolaire, on gaspille moins en école primaire qu'au collège ou lycée, où l'on surévalue souvent les quantités à préparer et on peine à satisfaire des convives aux préférences variées. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les restaurants d'entreprise gaspillent peu (125g par personne et par repas).

Enfin, dans la grande distribution, l'importance du gaspillage est directement corrélée à celle du chiffre d'affaires et du nombre de salariés (moyenne : 197 tonnes / établissement /an). Les métiers de bouche gaspillent, quant à eux, 2,6 tonnes par établissement et par an.

La mobilisation de davantage de dons et d'inventus pour l'aide alimentaire est nécessaire. Afin d'aug-

menter la pratique du don d'entreprises agroalimentaires, de la GMS et du commerce de détail, ou du retrait caritatif par les organisations de producteurs aux associations caritatives, une bourse électronique pour les dons réalisés dans le domaine de l'aide alimentaire a été conçue par le ministère en charge de l'alimentation. Elle est désormais opérationnelle depuis le 25 novembre 2011, à l'adresse suivante : alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons. Cette plate-forme interactive est entièrement dédiée à la mise en relation directe de donateurs et de receveurs leur permettant de procéder à des dons en denrées alimentaires ou de matériel. Conçue en partenariat avec les opérateurs économiques et le secteur caritatif, elle permet aux différents utilisateurs de déposer des offres ou des demandes de dons et de se mettre directement en relation. Elle permet également d'accéder à différents documents ressources en lien avec les dons alimentaires tel que ceux relatifs aux réductions d'impôt possibles, par exemple.

Pour en savoir +

Informations générales

Le site du ministère de l'alimentation et de l'agroalimentaire, dédié à l'alimentation : <http://alimentation.gouv.fr> et notamment, pour plus de détails sur le Programme national pour l'alimentation (PNA) : <http://alimentation.gouv.fr/pna>

Le portail « alimentation » de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) : www.inra.fr/l_institut/l_inra_et_l_alimentation

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments : www.anses.fr

La Commission européenne (Direction générale santé et protection du consommateur) ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index_fr.htm

Informations particulières

l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie : Observatoire du CNIEL des habitudes alimentaires (OCHA) : <http://www.lemangeur-ocha.com>

les allégations de santé :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/index_en.htm

les données d'évolution de consommation par produit

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/memento-alimentation/article/memento-alimentation>

le budget alimentaire dans le budget des ménages : http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/dgccrf_eco/dgccrf_eco4.pdf

<http://www.insee.fr/fr/themes/indicateur.asp?id=19>

Les rapports, les études

Les rapports des groupes de travail sur la composition nutritionnelle des aliments : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition/impliquer-professionnels>

Les rapports du Conseil National de l'Alimentation (CNA) : <http://cna-alimentation.fr>

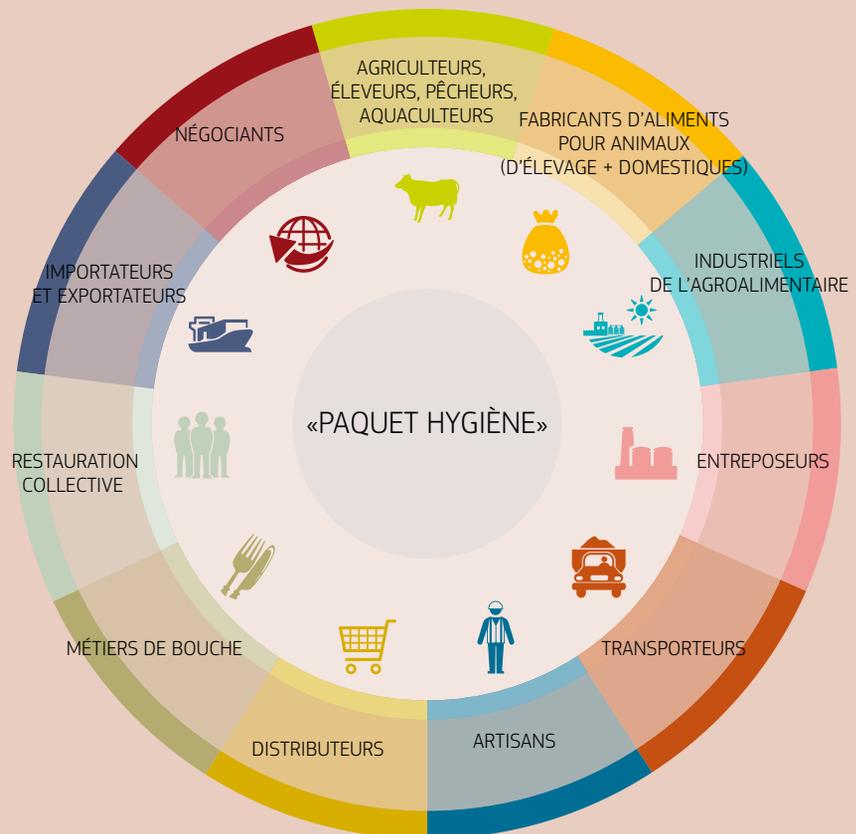
Les études du centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) : www.credoc.fr

Les résultats des études sur l'évolution de la composition nutritionnelle des aliments par l'OQALI : www.oqali.fr

La sécurité sanitaire des aliments

Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, le cadre réglementaire européen, communément appelé « Paquet hygiène », permet d'obtenir un haut niveau de sécurité sanitaire de la production agroalimentaire 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 :



De nombreux contrôles réalisés à chacun des maillons de la chaîne alimentaire permettent de détecter les dangers potentiels et de gérer les alertes. Face à cet enjeu prioritaire de santé publique, la France s'est engagée depuis longtemps dans une politique sanitaire volontariste et y consacre des moyens importants.

Ainsi, 4 040 agents des services du ministère en charge de l'agriculture, dans les 103 Directions départementales de la (cohésion sociale et de la) protection des populations (DD(CS) PP), assurent le contrôle de la qualité

sanitaire des produits alimentaires. Il faut y ajouter les contrôles réalisés dans les 33 postes d'inspection frontaliers qui traitent les importations en provenance des pays tiers. Tous ces contrôles s'effectuent 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 nationales...) ou de crise sanitaire.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, 92 500 contrôles officiels ont ainsi été réalisés en 2011.

Les enjeux

Face aux nombreuses crises qui ont touché la filière agroalimentaire («Vache folle», dioxine,...), l'Union européenne a achevé l'harmonisation

d'une réglementation, dite «Paquet hygiène», pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Il s'agit d'obtenir un niveau

élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques (la libre circulation des produits) et culturels. Ce dispositif

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

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés dans l'objectif de maîtriser chacun des maillons de la chaîne alimentaire, «de la fourche à la fourchette» ou «de l'étable à la table».

Chaque établissement doit être enregistré auprès du service officiel compétent pour améliorer la connaissance des sites et la programmation des contrôles. Il s'agit par exemple de la Direction départementale en charge de la protection des populations pour un établissement mettant en oeuvre des produits d'origine animale.

Par ailleurs, certaines activités sont soumises à l'obtention préalable d'un agrément sanitaire pour la mise sur le marché de l'Union européenne de leurs produits : ce sont les établissements qui produisent des denrées alimentaires d'origine animale et les commercialisent auprès d'autres établissements.

Chaque professionnel est responsable des produits qu'il met sur le marché. La réglementation du «Paquet hygiène» consacre l'obligation de résultats sur la primauté des obligations de moyens désormais définies sous la responsabilité des professionnels.

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

En cas de non-conformité, il doit empêcher rapidement la commercialisation (retrait), voire la consommation (rappel) des produits pour éviter tout problème sanitaire.

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

Cet aspect est particulièrement important pour le développement des circuits courts, mettant en relation directe producteurs et consommateurs,

et pour lesquels un plan d'action a été mis en place en 2009 par le ministre chargé de l'agriculture.

De nombreuses informations sont données sur le site <http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire> et notamment des informations sur la réglementation sanitaire applicable.

Ces actions ont été intégrées dans le programme national pour l'alimentation (cf. chapitre «Politique publique de l'alimentation»).

Ainsi, en ce qui concerne les filières avicole et cunicole, des dispositions nationales adoptées dès 2008 concourent particulièrement au soutien et au développement des circuits courts. Ces dispositions concernent d'une part les établissements d'abattage de volailles non agréés dont les volumes de production autorisés ont été augmentés et les circuits de commercialisation élargis aux commerces de détail de proximité et d'autre part la reconnaissance de méthodes d'abattage traditionnelles telles que le canard au sang ou encore la volaille de Bresse parée, méthodes importantes pour la préservation du patrimoine culinaire régional.

De plus, sont également étudiées les possibilités d'allègement de la charge administrative pour les petites entreprises (flexibilité), et de manière générale pour l'ensemble des entreprises (simplification en matière d'agrément), tout en étant vigilant à ce que cela se fasse en maintenant le haut niveau de protection garanti dans l'Union européenne.

Les services officiels ont également des obligations dans le cadre de leurs missions de surveillance et de contrôle des exploitants agroalimentaires. La réglementation européenne fournit aux services officiels, représentés par la Direction générale de l'alimentation (DGAL), la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de la santé (DGS), un cadre précis de répartition des contrôles suivant l'activité des professionnels. La pression des contrôles officiels et des analyses est proportionnelle aux risques 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 oeuvre 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 le professionnel 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 : type de produit et de process, volume d'activité, sensibilité des consommateurs, évaluation de l'établissement par l'inspecteur.

Les contrôles concernent tous les établissements du secteur alimentaire et s'inscrivent dans une logique pluriannuelle (sur 5 ans, 2011-2015), avec des inspections organisées selon trois axes : prévention, amélioration et répression.

Une attention particulière est accordée aux établissements pour lesquels l'Etat délivre un agrément sanitaire, mais tous les établissements du secteur alimentaire, y compris ceux de la remise directe, sont intégrés à ce nouveau dispositif.

L'axe de prévention concerne les établissements considérés comme présentant le plus de risque sanitaire pour le consommateur. Les denrées sensibles, viandes hachées notamment, sont tout particulièrement surveillées.

L'axe d'amélioration vise à suivre l'évolution du niveau sanitaire de certains secteurs d'activité, ainsi que l'efficacité des services de contrôle, en focalisant l'attention des entreprises et des inspecteurs sur certains points identifiés comme nécessitant une attention particulière.

L'axe de répression porte sur des contrôles ciblés sur des points de non-conformité connus comme étant récurrents dans certains secteurs d'activité, notamment ceux à fort «turn-over».

Les outils de maîtrise de la sécurité sanitaire

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

La réglementation européenne du « Paquet hygiène » applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 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, cf. glossaire)
- des dispositions nationales dans des cas bien précis.

Cette réglementation européenne précise quels sont les points d'organisation que les professionnels doivent mettre en place pour assurer la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP (méthode de travail, basée sur une analyse des dangers, et des points critiques pour

leur maîtrise), traçabilité, procédures de retrait et de rappel. Cet ensemble constitue ce qui est appelé le « plan de maîtrise sanitaire ».

Certaines modalités sont précisées par des textes d'application nationale (code rural et de la pêche maritime, arrêtés ministériels).

Les Etats 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, dans un premier temps 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.

Pour mettre en place leur plan de maîtrise sanitaire, les professionnels 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. Dans tous les cas, ils sont tenus de former leur personnel au respect des règles de bonnes pra-

tiques d'hygiène, notamment à l'application des principes HACCP.

En matière d'agrément, des dossiers-types pour des petites entreprises existent d'ores et déjà (production fermière laitière, charcutiers-traiteurs), d'autres sont en cours de rédaction (bouchers, fromagers). Rédigés par les professionnels et validés par la DGAL, ils sont adaptés à leurs activités et facilitent le travail de constitution du dossier d'agrément sanitaire.

Les normes, telles que les normes internationales ISO, et notamment la norme ISO 22 000, permettent d'apporter une cohérence globale au dispositif sanitaire en améliorant le management de la sécurité sanitaire des aliments. L'ensemble de ces démarches, de nature volontaire, s'inscrit dans le cadre plus large du développement de l'assurance qualité dans les entreprises.

La DGAL a lancé une étude visant à définir si la certification ISO 22 000 pourrait être prise en compte dans les contrôles officiels, notamment en matière de méthodologie de l'inspection. Ainsi, si l'étude est concluante, cela pourrait aboutir à un allègement de l'inspection pour les entreprises certifiées.

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 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 sani-

taire délivré par les autorités compétentes du pays tiers d'origine. Des contrôles physiques des aliments sont également effectués, ainsi que, par sondage, des analyses 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.

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 professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne.

HACCP (hazard analysis critical control points ou analyse des dan-

gers, 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 pré-requis ;
- 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.

Les produits d'origine végétale font également l'objet de contrôles en vue d'assurer la sécurité alimentaire, ceci dans un cadre législatif européen. La législation européenne n'impose pas cependant un contrôle systématique de tous les lots importés. En France ces contrôles sont sous la responsabilité de la DGCCRF. Sur la base d'une analyse de risque menée au niveau

européen un contrôle aux frontières peut être réalisé sur certains produits en fonction de leur provenance, c'est par exemple le cas pour ce qui est du dépistage des résidus de pesticides. D'autres contrôles se déroulent dans le cadre de plans de surveillance organisés à l'intérieur du territoire.

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 de la Direction Départementale de la (Cohésion Sociale et de la) Protection des Populations ou de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) /

Service Régional de l'Alimentation. L'ensemble des contrôles réalisés tout le long de la chaîne de production dans les établissements français 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 sanitaire et phytosanitaires vont attester 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 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.minefe.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.agriculture.gouv.fr et en particulier la sécurité sanitaire des aliments : <http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire>

Rapports et avis du Conseil national de l'alimentation <http://agriculture.gouv.fr/conseils-comites>

Sites permettant de retrouver les instructions adressées aux services de l'Etat www.circulaires.gouv.fr

<http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>

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

Le savoir-faire agricole et agroalimentaire est un patrimoine qu'il faut protéger. La qualité est une notion fondamentale des politiques agricole et alimentaire tant au niveau national que communautaire.



1. L'AOP (appellation d'origine protégée) est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture où seule la dénomination AOC existe)

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits constituent une « garantie » pour les consommateurs en termes de qualité, de savoir-faire, de protection de l'environnement, d'origine et de terroir.

Ils représentent également un outil de valorisation des productions de premier ordre pour les opérateurs économiques et participent à la pérennisation des tissus économiques ruraux en étant des leviers essentiels du développement des territoires et de l'aménagement rural.

À ce titre, les signes d'identification de la qualité et de l'origine rencontrent un succès croissant auprès des acteurs économiques des filières de produits agricoles et alimentaires. D'après le recensement agricole, une exploitation agricole sur quatre est inscrite dans ces démarches d'identification de la qualité et de l'origine en 2010.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine s'inscrivent dans un dispositif global de valorisation des produits agricoles et alimentaires dont la lisibilité a été renforcée par la loi d'orientation agricole de janvier 2006. Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires comprennent en effet trois catégories bien distinctes :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine : Label Rouge, appellation d'origine contrôlée (AOC) ou protégée (AOP)¹, indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;
- les mentions valorisantes : « montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements et collectivités d'Outre-Mer,
- la démarche de certification de conformité des produits.

Ce dispositif est encadré par le Ministère en charge de l'agriculture qui définit la politique en matière de qualité alimentaire.

L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), établissement public, instruit les demandes de reconnaissance des appellations d'origine contrôlées (AOC), IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles afférents aux signes. 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 différents signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont les seuls signes garantis, reconnus et contrôlés par l'État.

Ils sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou com-

munautaires, d'autant plus que les logos communautaires pour les AOP, IGP, STG ont été rendus obligatoires depuis mai 2009, et que le logo bio européen est quant à lui obligatoire sur les produits préemballés depuis le

1^{er} juillet 2010.

Ils permettent aux consommateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause, en garantissant :



Le label rouge

Une qualité supérieure



Appellation d'origine

Une qualité résultant d'un terroir: l'appellation d'origine (AOC et son équivalent européen « appellation d'origine protégée » -AOP)



Appellation géographique protégée

Une qualité résultant d'un lien entre le produit et son territoire d'élaboration: l'indication géographique protégée (IGP)



La spécialité traditionnelle

Une qualité liée à la tradition : la spécialité traditionnelle garantie (STG)



L'agriculture biologique

Une qualité liée au respect de l'environnement et au respect de normes élevées de bien-être animal : l'agriculture biologique (AB)

Les vins IGP

Créés en 1968, les vins de pays sont depuis le 1^{er} août 2009 reconnus comme signes officiels de qualité par l'Union européenne en tant qu'Indication géographique protégée. Ils représentent plus de 30 % de la production française.

La reconnaissance des vins de pays en IGP est accompagnée d'une modification des contrôles. Ils s'effectuent dorénavant tout au long de la chaîne de production et jusqu'au plus près de la mise à la consommation et sont opérés par des organismes tiers, indépendants.

Agriculture biologique : les nouveautés réglementaires

Le 8 mars 2012, l'Union européenne (UE) s'est dotée de règles sur la vinification biologique, la commercialisation de vins portant la mention «vin biologique» est possible depuis le 1^{er} août 2012. L'UE a adopté pour 2012 de nouvelles règles concernant l'alimentation animale, la possibilité d'utiliser 5% d'aliments non-biologiques pour les volailles et les porcins a été prolongée de trois ans, les règles d'étiquetage ont été précisées et des modifications apportées dans les annexes relatives aux matières premières et additif autorisés en agriculture biologique.

Le 15 février 2012, l'UE et les USA ont signé un accord d'équivalence qui facilite les échanges de produits biologiques entre les deux zones commerciales qui représentent 95 % du marché bio mondial.

Depuis le 1^{er} juillet 2012, un nouveau système d'importation pour les produits biologiques est entré en vigueur. Les produits certifiés par des organismes certificateurs reconnus par la Commission européenne comme «équivalents» peuvent être importés sans autorisation d'importation préalable.

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 AOP hors secteur des boissons alcoolisées, on compte actuellement 50 AOP laitières (exemple : Saint Nectaire, Roquefort, Comté...) et 45 AOP agroalimentaires (exemple : huile d'olive de Corse, poulets de Bresse...).
- Dans le secteur des boissons alcoolisées, plus de 400 appellations (vins, eaux-de-vie, produits cidricoles et rhum) sont répertoriées, dont 357 AOC viticoles. On dénombre 2 IGP cidricoles et près de 75 IGP vins.
- Concernant les IGP agroalimentaires et laitières, 107 IGP françaises étaient enregistrées en 2012 dont plus de la moitié en produits carnés (exemple : Pruneau d'Agen, Raviolo du Dauphiné, Jambon de Bayonne, Riz de Camargue,...).
- Plus de 470 cahiers des charges Label Rouge sont enregistrés (poulet, charcuterie, saumon fumé...) dont plus de 350 dans les filières viandes, charcuteries et salaisons.
- L'agriculture biologique est un secteur dont la dynamique s'amplifie en 2010 et 2011. Fin 2011, on dénombrait en France un total de 35 271 opérateurs dont 23 135 producteurs et 12 136 opérateurs aval (soit +16% par rapport à 2010), dont :
 - 72 % de préparateurs travaillant à partir de matières premières issues de l'agriculture bio,
 - 26 % de distributeurs de produits bio,
 - 2 % d'importateurs de produits bio issus de pays tiers à l'Union Européenne.
 - Comme les années précédentes, plus de 80% des préparateurs sont dans le secteur végétal et environ la moitié en fabrication de pains et pâtisseries (y compris surgelés).

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 trois principes:

Les professionnels s'engagent volontairement

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). La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des

charges élaboré par les professionnels 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), les règles de production et de transformation.

Dans le cadre de l'agriculture biolo-

gique, le mode de production est encadré par des règlements communautaires. Les secteurs non couverts par ces règlements peuvent faire l'objet de cahiers des charges nationaux à l'initiative des professionnels.

Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif

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.

L'État assure également la promotion des signes officiels de qualité auprès des consommateurs afin d'en déve-

lopper la reconnaissance et la notoriété.

Chaque année en automne, une opération intitulée « Mois de l'origine et de la qualité » est menée par le ministère en charge de l'agriculture, en partenariat avec l'INAO, des enseignes de la distribution, ainsi qu'un grand groupe de restauration commerciale. Cette opération vise à valoriser et mieux faire connaître aux consommateurs

les produits sous signe de qualité et de l'origine.

L'Agence BIO mène également des opérations de promotion des produits bio auprès du consommateur, les événements du printemps bio chaque année pendant la première quinzaine de juin, des minifilms diffusés à la TV et sur internet, l'organisation de colloques et séminaires

Des contrôles réguliers des produits sous signes de qualité et de l'origine

Des organismes de contrôle, 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 un organisme tiers 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.

L'INAO assure également 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.

De plus, pour obtenir une protection efficace sur l'ensemble de ses productions de qualité, la France avec l'Union européenne, se mobilise pour la mise

en place d'un registre contraignant pour les indications géographiques « vins et spiritueux » : il s'agit de créer une liste au niveau de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), dans laquelle chacun pourra enregistrer ses indications géographiques. Les autres pays membres de l'OMC seraient alors tenus d'empêcher toute usurpation de ces indications géographiques, à moins de prouver formellement que l'appellation a une valeur générique. La France et l'Union européenne travaillent à renforcer cette protection en œuvrant pour l'extension de la protection pour l'ensemble des produits agricoles (fromage, charcuterie...).

Les enjeux portés par les signes d'identification de la qualité et de l'origine

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 et sont 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 production traditionnels, valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables.

En 2010, le chiffre d'affaires des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (hors bio et vins IGP) repré-

sentait près de 17 milliards d'euros hors taxes, soit 9% du chiffre d'affaires généré par l'agriculture et les industries agroalimentaires (source INAO).

Concernant les produits bio, plus de 45% des préparateurs déclarent s'approvisionner dans leur région et plus de 40% en France. Ce qui traduit l'implication locale des entreprises engagées en bio.

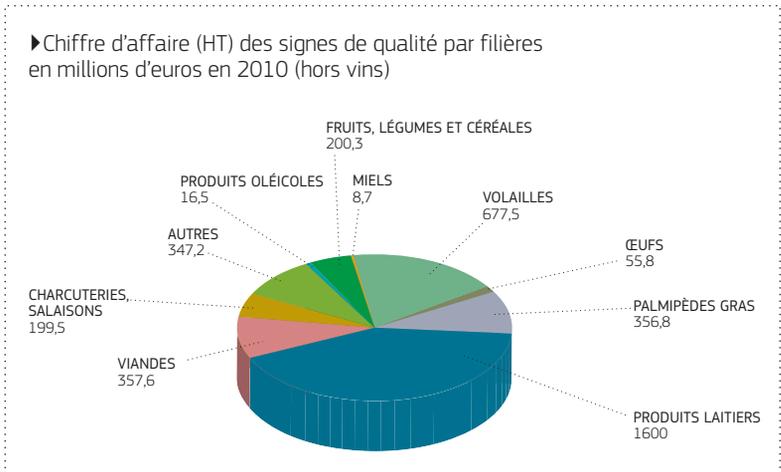
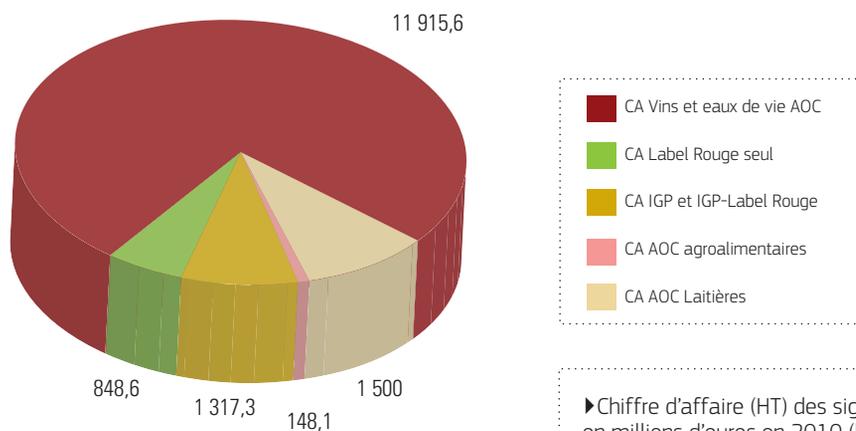
Le marché a été estimé à près de 4 milliards d'euros en 2011, soit une augmentation de 11% par rapport à 2010 .

Ce marché se répartit en :

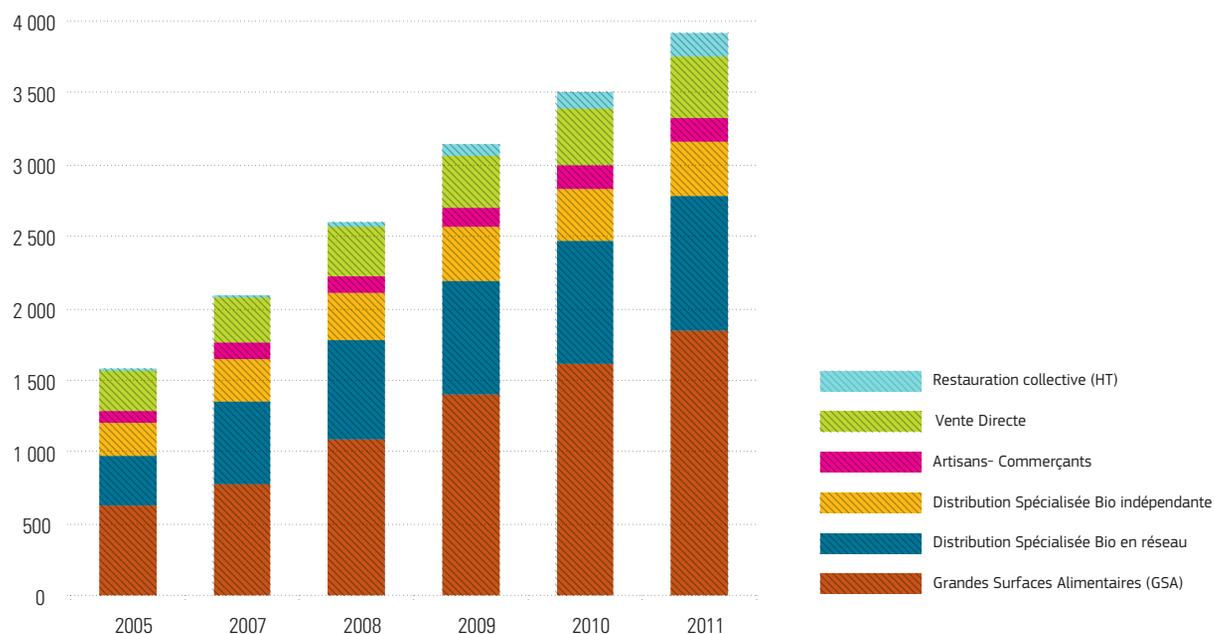
- 3,75 milliards d'euros pour la consommation à domicile,
- 158 millions d'euros de produits bios achetés en restauration collective.

Le marché de l'alimentation bio a atteint en 2011, 2,4% du marché alimentaire total (contre 1,3% en 2007). La part de marché des produits bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. Elle a dépassé 10% s'agissant du lait et des œufs, et atteint près de 6% pour les 14 fruits et légumes les plus consommés en France.

► Chiffre d'affaire global en millions d'euros en 2010 par signes et par filières
 Le chiffre d'affaire en euros HT, à la première mise en marché sauf pour les vins AOC où c'est à la première consommation



► Évolution de la consommation alimentaire de produits bio à domicile par circuit de distribution (M€ TTC)



Les signes de qualité constituent 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. Enfin, la définition des cahiers des charges nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs parte-

naires d'aval en ce qui concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective permet une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

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, de préserver 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.

Pour en savoir +

Les signes de qualité homologués depuis le 1^{er} janvier 2010 dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à : <http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr/>

Liste complète des produits sous signe officiel de qualité et d'origine sur : www.inao.gouv.fr

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité : <http://agriculture.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la->

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières : www.agencebio.org

La distribution alimentaire et les relations commerciales au sein de la filière

La distribution alimentaire : chiffres-clés et organisation

La structure du commerce alimentaire reste caractérisée par le poids des grandes surfaces qui représentent les deux tiers des achats des ménages (hors dépenses des consommateurs en restauration commerciale et collective)

En 2010, la part de l'alimentation représente 13,4% du budget des ménages, alors qu'elle en représentait 21,5% en 1959¹. Néanmoins, la consommation alimentaire en 2011 (source Kantar Worldpanel) s'est caractérisée par une augmentation des dépenses de 2,6%.

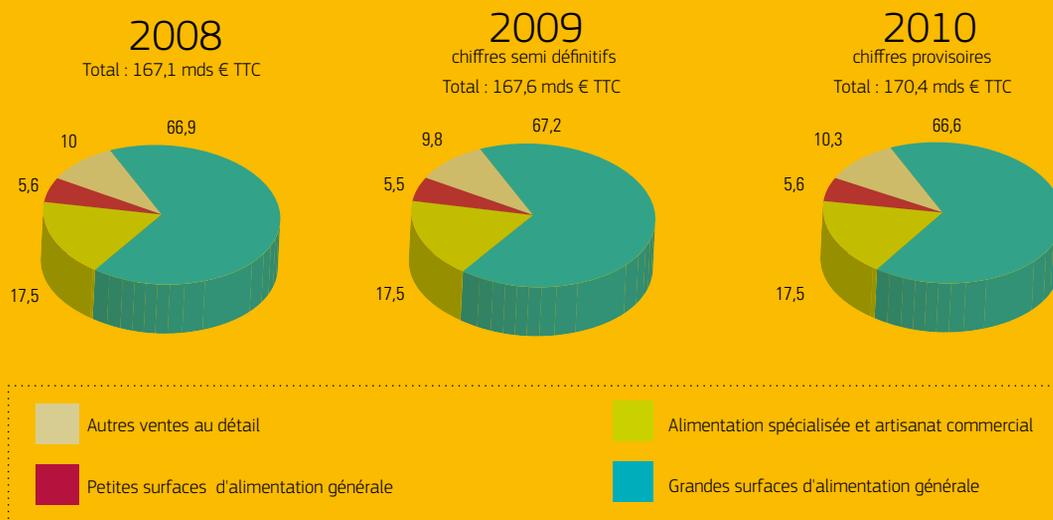
Selon l'Insee, les ménages achètent 66,6% de leurs produits alimentaires dans les hypermarchés (plus de 2 500 m²) et les supermarchés (plus de 400 m² et moins de 2 500 m²). La part de marché des grandes surfaces dans les ventes de produits alimentaires se stabilise.

Les achats alimentaires des consommateurs dans les magasins représentent 170 milliards d'euros, dont 113 milliards d'euros pour les seules grandes surfaces (hors dépenses des consommateurs en restauration commerciale et collective).

1. évolution des dépenses et des prix d'alimentation dans la consommation des ménages en France et en Europe depuis 1959. DGCCRF éco n°4, mai 2012.

► Parts de marché de la distribution alimentaire selon les circuits (en %)

Source : comptes du commerce, INSEE



La baisse du commerce alimentaire spécialisé est enrayerée.

Le commerce alimentaire spécialisé regroupe des magasins très divers (boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries, poissonneries ou encore commerces de primeurs), qui ne vendent principalement qu'une seule gamme de produits, contrairement au commerce alimentaire général (épiceries, supérettes, grandes

surfaces alimentaires).

Ce secteur de l'alimentaire spécialisé occupe une place encore importante dans l'économie et représente les trois quarts des établissements du commerce de détail alimentaire en magasin et un tiers des effectifs.

Depuis 15 ans, le commerce alimentaire spécialisé s'était fortement

contracté, sa part de marché passant de 22 % en 1993 à 17 % en 2007, et le nombre de magasins de 120 000 à 106 000 sur la même période. Ce déclin semble donc globalement enrayeré (sauf pour la viande et le poisson).

Le secteur des formes modernes de la distribution se caractérise par une forte concentration : les six principaux groupes atteignent 85 % de parts de marché.

Enseignes alimentaires	Parts de marché (source TNS Worldpanel 2009)
Carrefour	23,9%
Leclerc	16,9%
Intermarché	13,6%
Auchan	11,1%
Casino	10,3%
Système U	9,1%

Les enseignes indépendantes ont conforté leurs parts de marché au détriment notamment de l'enseigne Carrefour et des magasins de maxidiscomptes (Aldi, Lidl, Leaderprice, Dia, Ed, Netto) dont la part de marché régresse à 13,6 %. L'assouplissement des contraintes

réglementaires (le seuil d'autorisation pour l'ouverture d'une surface commerciale a été élevé de 300 à 1000 m²) a permis le rééquipement des centres-villes par la multiplication des magasins de proximité des grandes enseignes. Le concept de vente alimentaire change alors avec

un nombre limité de références et de services.

Le développement des « Drive » (3 % des ventes à l'horizon 2015) correspond à la recherche de gain de temps du consommateur pressé.

Deux types d'organisation du secteur : distributeurs intégrés et distributeurs indépendants

Le secteur de la distribution en France est organisé principalement autour de deux modèles, l'un coopératif, l'autre intégré (ou succursaliste).

Le groupement coopératif, à l'instar des groupes E. Leclerc, Intermarché et Système U, est une association d'entrepreneurs juridiquement et financièrement indépendants les uns des autres. Le groupement est géré par les actionnaires adhérents de la coo-

pérative, qui sont aussi propriétaires des points de vente, selon un système mutualiste (« un associé, une voix »). L'objet du groupement est de mettre en commun des moyens (centrale d'achat, enseignes, politiques commerciales, moyens financiers) pour développer des outils et actions destinés à assurer la compétitivité des points de vente.

Dans les groupes intégrés (Carre-

four, Casino, Auchan), le magasin est détenu et géré par le groupe de distribution qui décide de la politique commerciale du magasin. Pour certains petits formats, une plus grande indépendance est parfois accordée au gérant du magasin, via la franchise, pour accroître la performance au vu de la concurrence locale.

Rentabilité de la distribution en 2010

L'amélioration de la rentabilité des grands distributeurs a été constante depuis 1996 (à titre d'exemple, le taux moyen du résultat d'exploitation sur le chiffre d'affaires d'Auchan, Carrefour et Casino s'est élevé de 1 à 2,5 points entre 1996 et 2006. - source Natixis). Si sur la même période, la

rentabilité opérationnelle des principaux industriels de l'agroalimentaire a davantage augmenté que celle des distributeurs (+6 points pour Danone), la performance boursière a été nettement plus élevée chez les distributeurs et dépasse largement la moyenne du Cac 40.

Si la rentabilité de la distribution s'est érodée avec la crise, les marges ont en général à nouveau augmenté en 2010 (source Linéaires/Coface), surtout pour les enseignes d'indépendants (Leclerc, Intermarché, U) :

% chiffre d'affaires*	rentabilité nette 2010 (évolution 2009/2010)	rentabilité d'exploitation 2010
Leclerc	1,83% (+0,46%)	3,17%
Intermarché	1,62% (+0,78%)	1,81%
Super U / Hyper U	1,38% (+0,48%)	2,13%
Carrefour	0,5% (-14%)	NS
Auchan	1,7% (+ 0%)	NS

Il s'agit de la rentabilité globale incluant le non alimentaire et l'international. Cette dernière activité représente par exemple 54% de l'activité d'Auchan.

La distribution et les IAA : partenaires et concurrents face au consommateur

L'influence de la grande distribution sur les entreprises agroalimentaires et sur la structuration de certains secteurs est connue.

Les marques de distributeur (MDD) représentent 38% du chiffre d'affaires du linéaire. En croissance continue jusqu'en 2010, elles ont marqué le pas en 2011 en perdant 1 point de part de marché (source : Kantar Worldpanel).

La baisse est surtout sensible sur les premiers prix (-12,5% Nielsen ScanTrack en 2010) car le nombre de références de MDD en rayon commence à être contre-productif dans la mesure où les produits perdent de la visibilité et de lisibilité pour le consommateur. Seules les MDD thématiques conti-

nent de progresser : au troisième trimestre 2010, elles enregistrent une part de marché de 2,7%, soit +0,4 point sur un an (Kantar Worldpanel).

Les MDD sont fabriquées à 90% par des entreprises de moins de 500 salariés, dont 70% d'entreprises françaises. Les PME alimentaires, qui n'ont pas toujours des chiffres d'affaires et des marges suffisants pour investir dans des marques propres, sont ainsi fortement incitées à produire des MDD. Les grands distributeurs interviennent ainsi dans la formulation des produits par des cahiers des charges précisés aux fournisseurs lors d'appels d'offre. Ils sont aussi prescripteurs de normes, d'emballages, de merchandising, d'informa-

tions données aux consommateurs et de procédures de contrôle.

Le re-positionnement des marques nationales est le résultat de la politique de promotion (« 2 achetés et un gratuit »), de la relance de la publicité et de la concurrence sur les prix entre marques. Les PME ont donc plus de mal à se maintenir face aux grands groupes, l'inconvénient majeur restant la dépendance économique.

Il reste que les MDD demeurent une chance pour nombre de PME qui n'auraient pu accéder aux linéaires sans cette possibilité. La rentabilité dépend de chaque cas. Senoble pour les produits laitiers par exemple, reste un des fournisseurs MDD les plus dynamiques.

Les relations commerciales avec les fournisseurs : des négociations libéralisées qui restent difficiles

Les relations entre les entreprises agroalimentaires et la grande distribution sont caractérisées par des tensions récurrentes. Les pouvoirs publics sont donc périodiquement intervenus pour rétablir l'équilibre contractuel.

Les outils réglementaires de la régulation des relations commerciales

2. Marge avant: marge résultant de la négociation commerciale entre fournisseurs et distributeurs, relative à la vente des produits selon le barème des conditions générales de vente. Le prix d'achat effectif est le prix facturé. Le distributeur ne peut revendre le produit en dessous du prix inscrit sur la facture du fournisseur (loi Galland).

3. Marge arrière : marge constatée par la rémunération des contrats de prestations spécifiques de services rendus par le distributeur.

La loi Galland du 1^{er} juillet 1996, en clarifiant la fixation de la «marge avant²», a permis d'éradiquer les pratiques de revente à perte et des prix prédateurs. La distribution a alors développé les services de «coopération commerciale», et donc accru les «marges arrière³», correspondant à cette coopération commerciale, mais non susceptibles d'être répercutées dans les prix de vente au consommateur.

La loi sur les nouvelles régulations économiques du 15 mai 2001 a lutté contre les abus de puissance d'achat, de dépendance économique et pour la justification des marges par des services contractuellement effectués.

La loi de modernisation de l'économie (LME) du 1^{er} août 2008 a libéralisé les conditions tarifaires et permis l'introduction d'une partie substantielle des marges arrière dans le prix unitaire du produit, avec pour effet un abaissement des prix de vente aux consommateurs. Le taux de marge arrière pratiqué est passé de 32 % en moyenne du tarif dans l'alimentaire à 11 % fin 2009.

Cette loi autorise désormais la négociabilité des conditions générales de vente, permettant ainsi la différenciation tarifaire entre clients et distributeurs, dans le cadre d'une négociation globale avec chaque partenaire, dans

le but de favoriser la concurrence entre distributeurs et la baisse des prix aux consommateurs. La négociation ne doit pas conduire à un «déséquilibre significatif entre les parties». 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 souvent de répercuter que partiellement ces hausses sur les prix de vente au consommateur.

La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a ouvert la possibilité 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 marchandise, au sens de l'article L.551-1 du code rural et de la pêche maritime, et leurs acheteurs. Cette obligation de contrat porte sur l'acheteur de produits destinés à la revente ou à la transformation.

La loi précise que ces contrats doivent comporter huit domaines : durée du contrat, volumes des produits, caractéristiques des produits, modalités de collecte ou de livraison des produits, critères et modalités de détermination du prix, modalités de paiement,

modalités de révision du contrat et modalités de résiliation du contrat ou du préavis de rupture. Ces contrats de vente sont renouvelables par tacite reconduction pour une période équivalente à celle pour laquelle ils ont été conclus, sauf stipulations contraires. Ils s'appliquent aux ventes de produits livrés sur le territoire français et couvrent ainsi les produits importés quand ces produits sont achetés par un acheteur situé sur le territoire national. Leur durée minimale est fixée entre 1 et 5 ans par la loi. Cette durée peut varier par produit ou catégorie de produits, et par catégorie d'acheteurs. Pour certains modes de commercialisation à préciser, la durée minimale peut être inférieure à 1 an.

Les contrats peuvent être rendus obligatoires par extension d'un accord interprofessionnel. En l'absence d'accord interprofessionnel, le Gouvernement détermine par décret en Conseil d'État le cadre de cette relation contractuelle. L'application de ce décret est suspendue en cas d'extension d'accord interprofessionnel, même si ce dernier est postérieur au décret.

Ce dispositif a notamment été mis en œuvre dans le secteur laitier et celui des fruits et légumes par décret du 30 décembre 2010. Dans le secteur ovin, cette obligation a été introduite par accord interprofessionnel.

Les accords volontaires pour une meilleure répercussion de la volatilité des cours des matières premières dans les filières agroalimentaires

L'accord volontaire du 3 mai 2011 pour une meilleure répercussion de la volatilité des cours des matières premières dans les filières animales a été signé le 3 mai 2011

Dans le cadre de cet accord volontaire, les représentants de producteurs, transformateurs et distributeurs des filières porcine, bovine et de la volaille se sont engagés à ouvrir des négociations sur les conditions de vente des produits issus de ces trois filières d'élevage en cas de variation excessive à la hausse et à la baisse des prix des aliments pour animaux. Cette démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration des relations commerciales au sein des filières,

élément indispensable à la pérennité de chacun des maillons de la chaîne : producteurs, transformateurs et distributeurs.

L'ouverture de négociations intervient lorsque deux conditions sont simultanément réunies d'une part, une forte variation des prix de l'alimentation animale mesurée par l'indice des prix des aliments simples ou composés achetés par les éleveurs et d'autre part, une évolution excessive de la part du coût de l'alimentation dans le prix du produit au stade de la production. Cette évolution est mesurée par le rapport d'indices de prix.

L'accord volontaire entre les représentants des fabricants d'ali-

ments et des filières céréales-oléoprotéagineux - éleveurs du 15 juin 2011.

Plusieurs organisations représentant les filières des céréales-oléoprotéagineux, de la nutrition animale et de l'élevage ont également signé un accord sur la contractualisation inter-filières le 15 juin 2011.

L'objectif est de contractualiser des volumes (40 % à terme) de grains destinés à l'alimentation animale, entre collecteurs de grains et fabricants d'aliments d'une part, entre fabricants d'aliments et éleveurs d'autre part. Ces contrats s'appuient sur des modalités de lissage des prix de marché et sur un abaissement du coût de couverture du risque prix.

Les outils de médiation et de veille

La Commission d'examen des pratiques commerciales (CEPC)

La CEPC est une instance consultative, qui veille à l'équilibre des relations entre producteurs, fournisseurs et revendeurs au regard de la législation en vigueur. Elle est composée d'un nombre égal de représentants des producteurs et des revendeurs, en même temps que de parlementaires, de magistrats, de fonctionnaires et de personnalités qualifiées.

Elle a pour mission de donner des avis ou de formuler des recommandations sur les questions, les documents commerciaux ou publicitaires et toutes pratiques susceptibles d'être regardées comme abusives dans la relation commerciale entre producteurs, fournisseurs et revendeurs.

Elle peut également décider d'adopter des recommandations sur les questions portant notamment sur le développement des bonnes pratiques commerciales. Elle exerce un rôle d'observatoire régulier de ces pratiques.

Elle établit chaque année un rapport d'activité, qu'elle transmet au gouvernement et aux assemblées parlementaires. Ce rapport est rendu public. Celui-ci illustre l'étendue des questions juridiques et économiques abordées.

Le médiateur des relations commerciales agricoles

Le Médiateur des relations commerciales agricoles nommé par le ministre en charge de l'agriculture et le ministre en charge de l'économie développe une procédure de médiation

institutionnelle gratuite, susceptible d'émettre des avis et des recommandations et d'accompagner les inter-professions dans l'élaboration de leurs conventions contractuelles.

Les secteurs concernés ont été jusqu'ici le lait de vache, les fruits et légumes destinés à la revente à l'état frais et des agneaux de moins de 12 mois destinés à l'engraissement.

Le médiateur de la relation inter-entreprises

Le médiateur de la relation inter-entreprises nommé par le gouvernement intervient à la demande de toute entreprise ou groupement professionnel, quelque soit sa taille ou son secteur d'activité, lorsqu'il y a un litige ou un conflit dans l'application d'une clause contractuelle ou le déroulement d'un contrat.

Depuis 2010 a été mise en place une charte des relations inter-entreprises par laquelle les signataires (donneurs d'ordre et PME) mettent en oeuvre 10 engagements qui favorisent une relation équilibrée et durable entre le client et le fournisseur.

L'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

Placé auprès du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, l'observatoire a pour mission d'établir une plus grande transparence dans la formation des prix et des marges. Il étudie les coûts de production au stade de la production agricole, les coûts de transformation et les coûts de distri-

bution dans l'ensemble de la chaîne de commercialisation des produits agricoles.

Son objectif est de faire apparaître la répartition de la valeur ajoutée entre les différents maillons au sein des filières alimentaires. Les résultats de ces travaux permettent d'éclairer les pouvoirs publics, les acteurs économiques et les consommateurs sur les décisions politiques, les stratégies économiques et les choix de consommation les plus pertinents. Les travaux sont essentiellement conduits par FranceAgriMer. Les données de base sont issues des cotations réalisées par FranceAgriMer et des panels de consommateurs. Elles sont complétées par des données au stade de la transformation et de la distribution des produits, sur la base de la coopération des professionnels. Une fois les sources identifiées et les données brutes obtenues, ces dernières sont retraitées selon une méthodologie définie de manière consensuelle pour obtenir des marges brutes moyennes et des prix moyens à chaque stade de la filière.

Le premier rapport présenté en juin 2011 au Parlement, décrit le système d'informations construit pour répondre aux missions assignées à l'observatoire pour un certain nombre de filières : fruits et légumes, produits laitiers et viandes, et analyse les principaux résultats obtenus pour chaque filière étudiée. D'autres secteurs (produits de la mer, ovins, vins, céréales,) sont en cours d'instruction.

Les constats du premier rapport de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires

1/ Les marges brutes de la distribution :

- varient de 35 % à 59 % du prix au détail selon les fruits et légumes,
- sont de 35 % du prix au détail de l'emmental et de 22 % pour le lait UHT,
- sont de 45 % du prix du jambon au détail.

Le prochain rapport 2012 de l'observatoire alimentaire devrait éclairer le détail de ces marges brutes par la ventilation des différentes charges et arriver ainsi aux marges nettes finalement dégagées par rayon alimentaire.

2/ Les marges brutes de l'industrie de transformation (lait et viandes) présentent pour certains produits une tendance à la hausse qui traduit principalement celle des coûts de trans-

formation, et non la hausse du résultat net comme le montrent les comptes annuels sectoriels des industries.

3/ L'agriculteur ne profite pas de cette augmentation et peine à couvrir ses coûts de production en hausse (aliments du bétail) avec des prix agricoles trop bas.

L'étude PIPAME (Pôle interministériel de prospective et d'anticipation des mutations économiques) sur les enjeux et les perspectives des IAA face à la volatilité du prix des matières premières agricoles⁴

4. Etude du PIPAME réalisée de janvier à juin 2012 par les cabinets Deloitte et GCL Développement Durable auprès des secteurs de la meunerie (et biscuiterie/gâteaux), de l'alimentation animale, des produits laitiers et des produits fabriqués à base de porc.

L'étude financée par le ministère chargé de l'agriculture et le ministère du redressement productif montre que la volatilité du prix des matières premières s'est intensifiée depuis 2007-2008 et devient structurelle du fait du démantèlement progressif des mécanismes de régulation communautaires dans un contexte de croissance démographique mondiale et de changement des habitudes de consommation.

L'étude montre notamment :

1/ des mécanismes de formation des prix très différents en fonction des filières :

- alignement avec les cours de marchés internationaux pour les céréales et les oléagineux (meunerie et alimentation animale) ;

- négociation de gré-à-gré à l'échelle française ou européenne pour les pièces de porc et les ingrédients des biscuits et gâteaux ;
- prix négociés en fonction d'indicateurs publiés par l'interprofession pour le lait.

2/ une transmission en aval des variations de prix, notamment à la hausse, par les IAA, conditionnée par leur pouvoir de marché. Cette répercussion est variable selon les secteurs :

- moyenne pour la meunerie et l'alimentation animale, voire pour les produits laitiers de grande consommation,
- faible pour les produits à base de porc (découpes, charcuterie) et les

biscuits et gâteaux, secteurs pour lesquels les négociations avec la grande distribution sont difficiles.

Étant donné le risque de fragilisation économique de certains secteurs confrontés à la volatilité des prix des matières premières, l'étude propose plusieurs pistes d'action, notamment :

- favoriser la mise en œuvre d'outils publics communautaires de régulation des marchés ;
- favoriser le développement des outils de gestion du risque ;
- fiabiliser les références de marché afin d'assurer une plus grande transparence de l'information économique nécessaire à la compréhension et à l'adaptation au phénomène de volatilité des prix.

Pour en savoir +

Les rapports, les études :

Les rapports de la Commission d'examen des pratiques commerciales : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/cepc/rapports/rapport2010_2011.pdf

L'observatoire de la formation des prix et des marges : <https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/>

Les études du PIPAME : <http://www.industrie.gouv.fr/p3e/etudes-prospectives/>

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-contrat-agricoles>

Le médiateur inter-entreprises : <http://www.mieist.bercy.gouv.fr/>

<http://www.mediateur.industrie.gouv.fr/>

La charte de bonnes pratiques des relations inter-entreprises : <http://www.mediateur.industrie.gouv.fr/pratique/charte-bonne-pratique.php>

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

Recherche et développement et innovation

Le secteur agroalimentaire : des dépenses faibles en recherche et développement et innovation

1. Y compris l'industrie du tabac

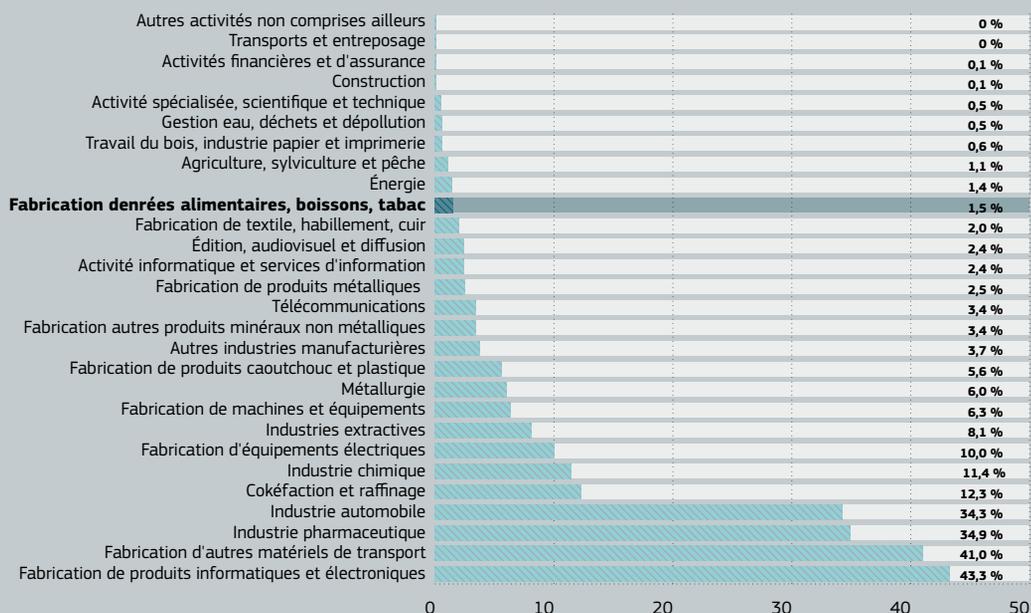
2. Source : MESR SIES Pôle recherche, Insee- Note d'information avril 2012 http://media.enseignementsup-recherche.gouv.fr/file/2012/60/1/NI_MESR_12_01_212601.pdf

En 2009, le secteur des industries agroalimentaires¹ a consacré 1,8%² (ou 1,5% en moyenne de 2001 à

2009) de sa valeur ajoutée à des dépenses de recherche et développement (R&D). Cette part est faible

comparée aux autres secteurs de l'industrie manufacturière comme l'indique le schéma ci-après :

► Moyenne des dépenses en R&D et Innovation entre 2001 et 2009 des différents secteurs de l'économie



Ce schéma illustre la moyenne des dépenses de R&D entre 2001 et 2009 des différents secteurs de l'économie. L'industrie manufacturière fournit l'essentiel de l'effort en R&D avec notamment quatre activités à forte intensité de recherche : la fabrication de produits informatiques et électroniques; la fabrication de matériel de transport, hors industrie automobile ; l'industrie pharmaceutique et l'industrie automobile. Ces activités ont investi plus du tiers de leur valeur ajoutée dans des travaux de R&D sur la période 2001 à 2009.

Le faible niveau de dépenses en R&D des IAA se retrouve également dans les dépenses de R&D déclarées au titre du Crédit d'Impôt recherche. En 2009, les IAA ne représentaient que 1,26% du montant total de ces dépenses déclarées par l'ensemble des secteurs contre par exemple 14,7% pour les industries électriques en 2009³.

3. Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – Bureau des industries agroalimentaires

Les faibles marges dégagées par les IAA et une taille insuffisante sont les principales explications à ce faible investissement en R&D. Or celle-ci est un facteur essentiel pour améliorer la compétitivité des IAA, grâce au développement de produits ou de process innovants qui leur permettent de se différencier, d'améliorer leurs produits et de gagner de nouvelles parts de marché. Les IAA doivent adapter leurs stratégies d'innovation en permanence aux attentes du marché et aux besoins du consommateur, en terme de goût, de nutrition, de diversité, de naturalité.

4. Source : Le panorama brevet de l'agroalimentaire français en 2010 - FRINNOV

L'innovation reste essentiellement le fait des grandes entreprises qui peuvent mettre sur le marché plus de nouveaux produits.

L'innovation de type technologique dans les produits et les procédés a par ailleurs augmenté par rapport à l'enquête précédente (Agreste primeur n°225 et 269 - 2004-2006) (35% contre 28%) et est très présente dans la transformation et la conservation de fruits et légumes, la fabrication d'autres produits alimentaires, la boulangerie-pâtisserie industrielle et la fabrication de pâtes.

Les entreprises dont le marché se situe aussi à l'étranger innovent davantage qu'une entreprise dont le marché est à dominante locale (73% contre 56%).

L'innovation d'organisation (organisation du travail par exemple, utilisation des TIC) a diminué légèrement lors de la dernière période. Les changements liés au design ou au packaging (innovation marketing) restent quant à eux stables (35%) et se situent particulièrement dans la fabrication de boissons et la transformation de poissons.

Les IAA sont également confrontées à des enjeux de durabilité, de la production à la distribution. La R&D doit permettre d'identifier des procédés de conception des produits alimentaires

diminuant les impacts sur l'environnement (énergie, eau, impact carbone, etc... cf la partie du panorama des IAA relative au développement durable pour plus de précisions). La dernière enquête Innovation portant sur les données 2006-2008 (cf Agreste Primeur n°269, novembre 2011) indique que les entreprises agroalimentaires ont innové en faveur de l'environnement. Deux innovations sur trois ont pour objectif de réduire l'impact environnemental des IAA avec pour motif principal la réduction des coûts, la contrainte environnementale arrivant en deuxième position.

Les IAA privilégient l'innovation incrémentale qui repose sur la modification et l'amélioration de produits et de process. L'innovation de rupture qui consiste en la mise sur le marché d'un produit totalement nouveau est plus rare. Les IAA déposent peu de brevets (en moyenne 200 à 250 brevets par an⁴), essentiellement en raison de la méconnaissance des possibilités de protection de l'innovation (brevetabilité des recettes notamment). Elles privilégient alors le développement des marques.

5. Linéaires N°276 janvier 2012-Supplément Innovation

En matière de tendances innovantes en 2011, les IAA ont orientées leurs axes d'innovation autour de 6 concepts⁵:

- **la naturalité** des produits alimentaires avec le concept du « clean label » ou étiquetage propre qui se traduit par la réduction voire la suppression d'additifs alimentaires (conservateurs, arômes, texturants etc...),
- **la santé et le bien-être** : cet axe est toujours porté par un intérêt croissant des consommateurs. La réduction du taux de sel fait l'objet de nouveaux produits mis sur le marché (exemple du camembert version -25% de sel). Les produits à base de stévia ont une notoriété croissante. Ce secteur complète ses gammes en proposant de nouveaux produits à base de stévia (en morceaux, yaourts à base de stévia),
- **le plaisir** avec la recherche de nouvelles saveurs : goût speculoos pour les desserts et entremets par exemple, de nouveaux jus de fruits avec des superfruits (cranberry, acérola, goji), de nouvelles associations de légumes, fruits et de thés pour de nouvelles boissons (smoothies),
- **le développement durable et la recherche de sens** : les IAA réduisent les emballages utilisent des emballages biosourcés et allègent leur bilan carbone. Les entreprises s'engagent de plus en plus dans des démarches éco-responsables,
- **la commodité/praticité** : les IAA continuent à développer des produits pratiques et de bonne qualité gustative. On peut citer par exemple les produits à griller pré-cuits (travers de veau sans os avec une marinade barbecue, ou les sachets de pièces de poulet rôti à réchauffer au micro-ondes en 2 minutes),
- **la provenance et l'authenticité** : les consommateurs souhaitent connaître de plus en plus l'origine des ingrédients et se fournir en produits locaux. La provenance des produits est souvent liée à la notion de qualité.

6. Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement

7. Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

8. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

9. Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

10. Institut scientifique de recherche agronomique

Les compétences de nombreux acteurs : un appui pour la R&D et l'innovation agroalimentaires

La réalisation de la recherche en France est le fait de nombreux organismes, parmi lesquels : INRA, IRSTEA⁶, IFREMER⁷, ANSES⁸, CIRAD⁹, universités, établissements d'ensei-

gnement supérieur agricole... Avec 12100 agents dont plus de 6000 scientifiques (INRA¹⁰, CIRAD, IRSTEA, Anses) auxquels il faut ajouter 820 enseignants-chercheurs (en ETP) de

l'enseignement supérieur agricole et les 1000 ingénieurs des instituts techniques agricoles et agroalimentaires, la recherche agronomique et agroalimentaire française mobilise

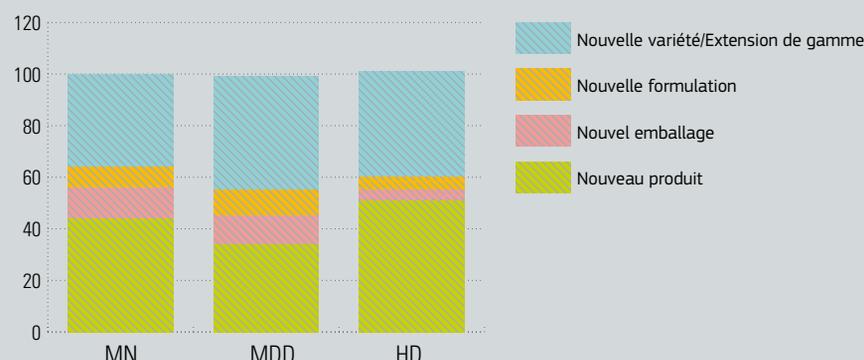
Selon les segments de marché, des types d'innovation qui varient

Le schéma ci-contre illustre le type de lancements de produits alimentaires entre 2008 et 2010, par segment de marché : «marque nationale (MN)», «marque de distributeurs (MDD)» et «Hard discount (HD)».

Ainsi, les nouveaux produits ont représenté 44% des lancements des produits commercialisés sous «marque nationale», contre 34% sous «marques de distributeurs» et 51% des produits commercialisés uniquement en «Hard discount».

► Types de lancement par segment de marché

Source : Oqali 2012



un budget annuel de l'ordre de 1 Md€. L'INRA se classe comme le second organisme de recherche agronomique mondial en terme de publications après l'Agriculture research service de l'USDA (United States department of agriculture).

Les organismes de recherche, sous l'égide du ministère chargé de la recherche, se sont rassemblés en 2009 et 2010 dans des Alliances de recherche thématiques, telles que Al-lenvi (environnement et alimentation) ou Aviesan (santé).

Depuis 2010, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, des thématiques de recherche peu explorées et à renforcer en priorité ont été identifiées afin de permettre et d'améliorer le dialogue entre les chercheurs et les pouvoirs publics.

Les Instituts techniques agro-industriels (ITAI) sont les maillons incontournables du processus d'innovation. Ils réalisent des activités de recherche à caractère collectif et des missions d'appui technologique auprès des en-

treprises en leur garantissant l'accès aux nouvelles connaissances et aux technologies. Ils sont fédérés par la tête de réseau : l'Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA). On peut citer, par exemple, l'Institut technique des corps gras (ITERG), ACTILAIT pour les fromages et produits laitiers, l'ADIV centre technique français de la viande, le Centre technique pour la conservation des produits agricoles (CTCPA).

Rassemblant ITAI, centres de recherche et établissements d'enseignement, les Unités mixtes technologiques (UMT) et les Réseau mixtes technologiques (RMT), animés par l'ACTIA, produisent des connaissances et des innovations répondant aux besoins des filières professionnelles.

Par ailleurs le label «Institut Carnot» reconnaît la performance des organismes de R&D dans le cadre de recherches partenariales avec les entreprises. Dans le domaine des IAA a été labellisé l'institut Carnot Qualité porté par l'INRA.

Qu'entend-on par recherche et développement 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.
- L'innovation est la création d'un avantage concurrentiel par : un nouveau produit ou service, une nouvelle organisation ou un nouveau procédé, quelle que soit sa nature : incrémentale, radicale ou de rupture (Source : Réseau RETIS, livre blanc « 10 propositions pour favoriser l'innovation en France »)
- **L'innovation peut être technologique** (produits/process) **ou non technologique** (nouveaux modes d'organisation, de production, de design, marketing).
- L'innovation de produits correspond à la **mise sur le marché d'un produit (bien ou service) nouveau ou significativement modifié** par rapport aux produits précédemment élaborés par la société, même si ce type de produit était déjà proposé par le marché. Elle augmente l'utilité du consommateur. 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** consiste à mettre en œuvre des procédés de production, de méthodes de distribution ou de livraison, d'activités de support, nouveaux ou significativement modifiés.
- **L'innovation d'organisation** correspond à une nouveauté ou une amélioration significative du fonctionnement de la société, que ce soit dans le domaine de l'organisation du travail, de la gestion des connaissances ou encore des relations avec les partenaires extérieurs.
- **L'innovation de marketing** se définit par la mise en œuvre de concepts ou de stratégies de ventes nouveaux ou significativement améliorés. 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'un procédé, d'une méthode d'organisation ou de marketing nouveau ou amélioré significativement, qui génère un bénéfice environnemental comparé aux alternatives existantes.

Source : Agreste Primeur n°269-novembre 2011

Des dispositifs de soutien publics pour encourager les entreprises agroalimentaires à s'engager dans des démarches de R&D et d'innovation

11. OSEO est une entreprise publique intervenant dans 3 domaines :

- l'aide à l'innovation
- la garantie des concours bancaires et des investisseurs en fonds propres,
- le financement en partenariat.

De nombreux outils nationaux et communautaires permettent de contribuer au financement de chaque étape du processus de R&D et d'innovation (de la recherche fondamentale au développement expérimental), soit par des aides directes, soit par incita-

tions fiscales.

Certains dispositifs s'adressent à des entreprises individuelles (aides à l'innovation d'OSEO¹¹, Crédit d'impôt recherche, Jeune entreprise innovante), tandis que d'autres accompagnent les projets collaboratifs (Programme

des investissements d'avenir, pôle de compétitivité, Agence nationale pour la recherche, Programme cadre de recherche et développement de l'Union européenne, etc)

Le programme des investissements d'avenir

Doté de 35 milliards d'euros, le Programme des investissements d'avenir (PIA) façonne un nouveau paysage de la recherche et de l'innovation en France auxquelles il consacre globalement 22 Mds€. L'accès aux financements se fait essentiellement à travers des appels à projets (une soixantaine depuis la mise en place du PIA) lancés par divers opérateurs de l'État (ANR, OSEO, Caisse des Dépôts et des Consignations, ADEME ...).

Le PIA complète les outils classiques en soutenant par exemple :

- des projets de R&D structurants des pôles de compétitivité (PSPC) tels que Fiabilin, Sinfoni et OpenFoodSystem ;
- des projets de plate-formes mutualisées d'innovation (PFMI) tel que Improve ;
- des instituts d'excellence en énergies décarbonées (IEED), tels que Pivert, Ifmas et Greenstars,
- des projets de R&D et des démonstrateurs dans les domaines de la

chimie du végétal, des biotechnologies, de l'alimentation et de l'agronomie ;

- des Sociétés d'accélération du transfert de technologie (SATT), filiales des établissements d'enseignement supérieur et de recherche chargées de la valorisation de la recherche auprès des industries ;
- France Brevets, nouvelle structure dédiée à la gestion et à la valorisation des brevets issus de la recherche publique et privée.

Les pôles de compétitivité agroalimentaires : un atout pour la France

La politique des pôles de compétitivité vise à développer l'activité économique et l'emploi par la promotion de la recherche-développement et le soutien, via un fonds unique interministériel (FUI), de coopérations renforcées entre des entreprises, des centres de recherche et des organismes de formation dans des projets collaboratifs présentant des perspec-

tives de retombées économiques à moyen terme.

La phase I de la politique des pôles de compétitivité (2005-2008) a permis de renforcer les liens entre les entreprises, les établissements de formation et les organismes de recherche. Après l'évaluation conduite en 2008, la phase II (2009-2012) s'est concrétisée par la mise en place de contrats

de performance entre l'État, les collectivités territoriales et les pôles. Une évaluation de la politique des pôles et de chacun d'entre eux a à nouveau été conduite au premier semestre 2012. Elle a fourni les éléments nécessaires pour préparer une troisième phase à partir de 2013. (cf carte page ci-contre)

Les aides à l'innovation d'OSEO

Accessibles aux entreprises agroalimentaires, les aides mises en œuvre par OSEO peuvent financer le montage collaboratif de projets de R&D, des études préalables aux activités de développement expérimental, ou encore le partage du risque et l'accès au premier marché (prototypes, bancs d'essais, preuves de concept). En 2011, le montant total des aides au secteur agroalimentaire s'est élevé à 18,39 millions d'euros pour 233 projets innovants¹².

Le secteur des IAA représente 7,2% du montant des aides totales d'OSEO en 2011.

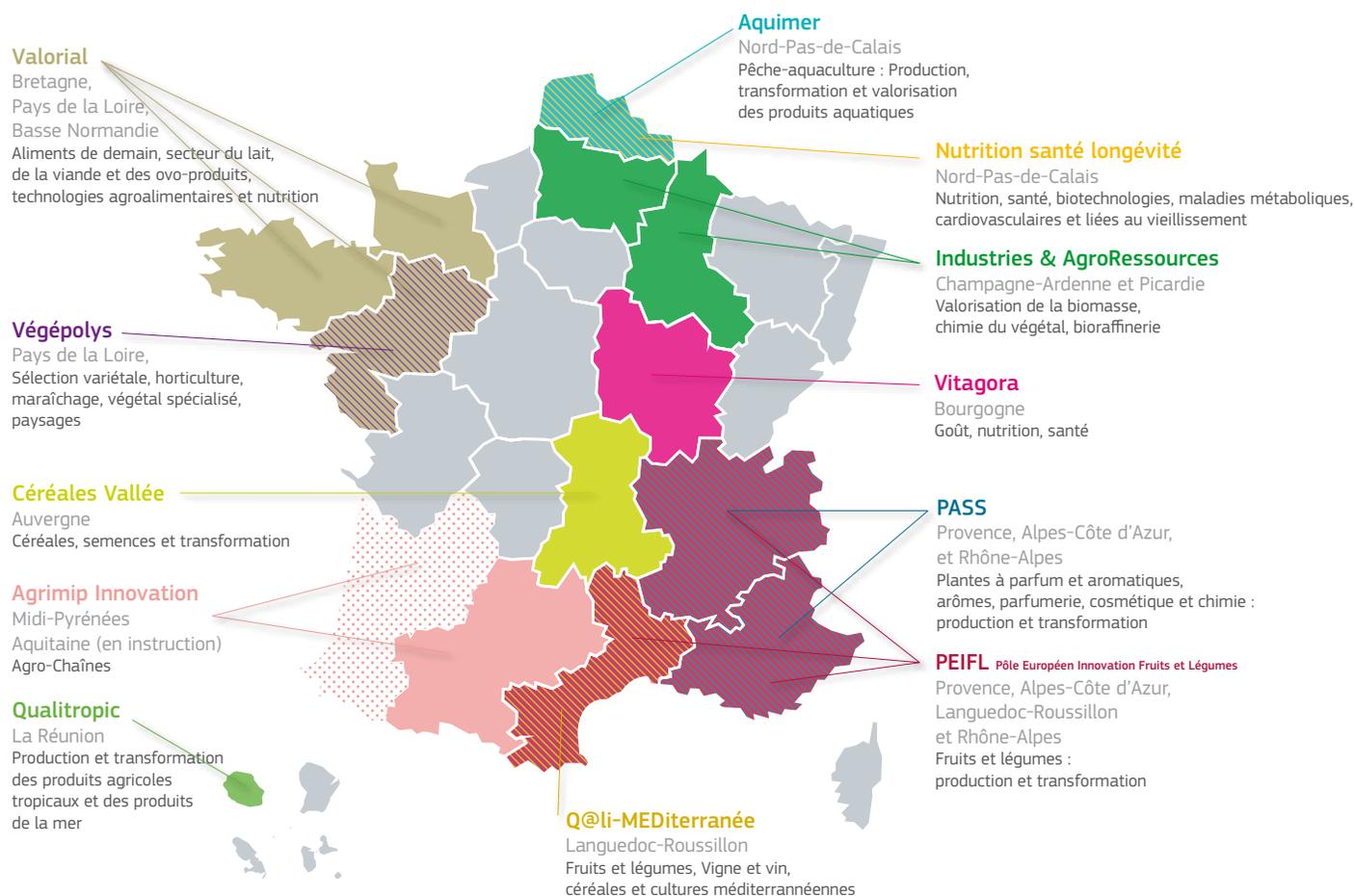
La majorité des projets financés concerne le génie alimentaire et porte sur l'élaboration de nouveaux produits ou de nouvelles recettes à forte valeur ajoutée nutritionnelle, organoleptique et pour des populations cibles. La thématique Nutrition-santé avec la recherche de nouveaux ingrédients fonctionnels ou compléments alimentaires est toujours soutenue malgré une baisse du nombre de pro-

jets déposés en raison des exigences du règlement européen pour l'autorisation des allégations santé.

Depuis 2007, un partenariat entre le Ministère et OSEO permet de soutenir des études de faisabilité technique et des montages de partenariat technologique au bénéfice des IAA. Plus de 125 projets de faisabilité pour un montant de plus de 4 M€ ont pu être financés depuis le début du partenariat.

12. Synthèse sectorielle OSEO-Agriculture-Agroalimentaire 2011

► Parmi les 71 pôles de compétitivité, 12 sont principalement concernés par des thématiques agroalimentaires



L'agence nationale de la recherche (ANR)

L'ANR est un acteur essentiel de la programmation et du financement des activités de recherche sur projets. En 2012, deux appels à projets de l'ANR intéressent plus particulièrement les filières agricoles et agroalimentaires :

- le programme ALID («Systèmes Alimentaires Durables») qui a pour objectif d'inciter à la construction de systèmes durables de production, de distribution et de consommation des aliments, qui s'articulera en 2013 au niveau européen avec l'ERA-NET Susfood,
- et le programme AGROBIOSPHERE qui vise à définir et mettre en œuvre les transitions vers des systèmes productifs durables et des territoires adaptés aux changements globaux.

Les PME sont vivement encouragées à participer aux appels à projet de l'ANR dans le cadre de consortiums (avec au moins un organisme de recherche). Le programme ALID vise notamment la coopération des différents acteurs des filières, de l'amont vers l'avant et le transfert des résultats de la recherche vers les entreprises pour leur apporter de nouvelles solutions face aux défis sociétaux (exigences environnementales et sociétales, changement climatique, sécurité alimentaire, qualité sanitaire des aliments, procédés innovants, santé et bien-être de la population etc...) et accroître leur compétitivité par l'innovation. En 2011, le taux de présence des PME dans le programme ALID était de 50% (Source ANR, traitement Ministère de l'agriculture, de

l'agroalimentaire et de la forêt /Bureau des industries agroalimentaires).

De nombreux autres dispositifs de soutien à l'innovation complètent le panorama des outils de financement de la R&D et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire, notamment les aides de soutien à la recherche appliquée et à l'innovation dans le cadre des Contrats de Projet Etat Région (2007-2013) et les aides à l'expérimentation de FranceAgrimer.

En plus du soutien direct, les IAA peuvent bénéficier d'incitations fiscales à la R&D. Ces avantages laissent aux entreprises le soin d'allouer elles-mêmes les fonds aux projets dans les secteurs sectoriels et technologiques qui leur semblent les plus appropriés.

Le crédit d'impôt Recherche : un outil majeur de soutien à la R&D en France, mais il est encore peu utilisé par les entreprises agroalimentaires

Les IAA représentent 1,26 % des dépenses déclarées au titre du crédit d'impôt recherche (CIR) de l'ensemble des secteurs de l'économie. Néanmoins, le nombre d'IAA déclarantes n'a cessé de croître et a connu une progression de 63,4 % en 2 ans (de 336 entreprises en 2007 à 548 en 2009). Les IAA utilisent de plus en

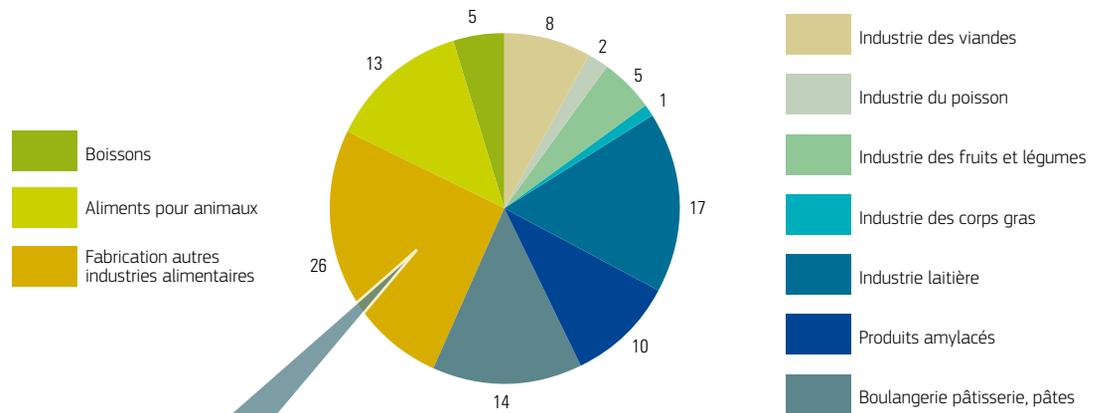
plus ce dispositif pour intensifier leur effort de recherche, les dépenses de R&D des industries agroalimentaires ont progressé de 32 % entre 2007 et 2009. Par nature moins intensives en technologie que les autres branches industrielles, les IAA ont davantage recours aux aides directes à l'innovation de type OSEO ou aux aides

régionales pour financer des projets de R&D.

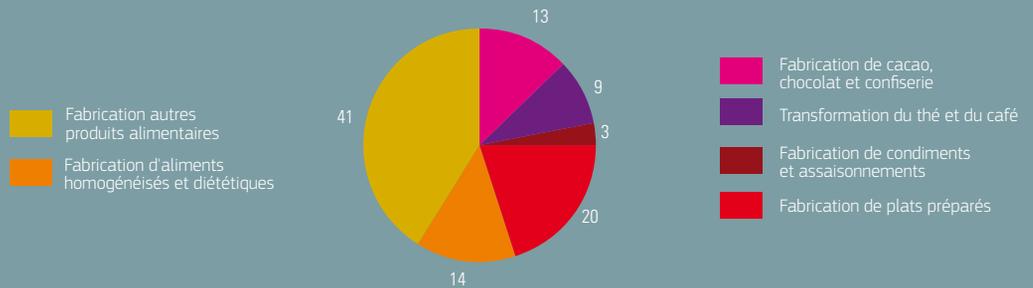
Les secteurs de l'industrie laitière, de la boulangerie, pâtisserie, pâtes et des aliments pour animaux représentent plus de 50 % des dépenses de R&D déclarées des IAA secteurs sectoriels et technologiques qui leur semblent les plus appropriés.

► Distribution des dépenses R&D déclarées par secteur d'activités agroalimentaire

Source : (Données MESR 2009) - traitement DGPAAT/BIAA



► Focus dans le secteur «Fabrication autres industries alimentaires»



Le dispositif « Jeune entreprise Innovante » (JEI)

Créé par la loi de finances de 2004, il permet d'apporter à de très jeunes entreprises très actives en R&D un soutien fiscal significatif, pour leur permettre de passer le cap difficile des premières années d'existence. Depuis sa création en 2004, tous secteurs confondus, le dispositif JEI agroali-

mentaire a vu le nombre de bénéficiaires passer de 1 300 entreprises en 2004 à 2 652 en 2010. Néanmoins, très peu d'IAA en bénéficient : seulement 7 en 2010, soit 0,26 % tous secteurs confondus. Les JEI développent principalement leurs activités dans la R&D nutritionnelle (mise au point de

compléments alimentaires nutritionnels, sucres à haute valeur ajoutée, boisson rafraîchissante à base de canne à sucre, ferments). Les produits développés font l'objet pour la plupart de brevets.

La Recherche et l'innovation, une priorité stratégique pour l'Europe

La recherche et l'innovation sont des priorités de la stratégie de l'UE pour l'emploi et la croissance.

Le 7^{ème} Programme Cadre de Recherche et Développement (PCRD) 2007-2013 constitue la principale source de financement européen de la recherche. Le thème 2 du PCRD concerne l'alimentation, l'agriculture, la pêche, et les biotechnologies pour un budget de 1,9 Mds€ sur la période

2007-2013. L'activité 2.2 (Fork to farm) couvre 5 thèmes de recherche : les consommateurs, la nutrition, les process alimentaires, la qualité et sécurité sanitaire de l'alimentation, les impacts environnementaux et la chaîne alimentaire. Dans cette thématique, la France se place au 5^{ème} rang en nombre de participations dans les projets retenus (8%), derrière le Royaume-Uni (1^{er} rang avec 10,6%),

les Pays-bas (9,8%), l'Italie (8,3%), et l'Allemagne (8,1%)³. Les équipes françaises sont bien présentes dans les sujets relatifs à la nutrition et aux process alimentaires. Par ailleurs, la France se place au premier rang dans la thématique « process alimentaire » en terme de nombre de projets coordonnés.

Les programmes cadre de recherche et développement (PCRD) coordonnés par l'ACTIA et par l'INRA

L'association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA) est très active dans la réponse aux appels à projets du 7^{ème} PCRD et coordonne actuellement 3 projets de recherche :

FoodMicrosystems dont l'objectif est de mettre en œuvre des microsystèmes et des systèmes intelligents miniaturisés pour améliorer tous les paramètres de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Succipack visant à mettre au point des emballages actifs, intelligents et durables,

Prometheus visant à réduire les contaminants chimiques induits par les procédés de fabrication des produits alimentaires.

Le projet Terifiq, coordonné par l'INRA a pour objectif de réduire de manière significative (au minimum 30%) les teneurs en sel, lipides et sucres de produits alimentaires courants (charcuteries, fromages, biscuits, sauces) en utilisant des technologies alternatives. Les résultats sont attendus courant 2016.

Avec Horizon 2020, nouveau programme de financement de la recherche et de l'innovation de l'UE pour la période 2014-2020 et qui succèdera au PCRD, la Commission européenne souhaite mettre l'accent sur la participation industrielle avec notamment la mise en place d'outils financiers facilitant les investissements dans des projets d'innovation et plus particulièrement pour les PME, le renforcement de nouveaux outils de partenariats Publics-Privés.

Par ailleurs depuis 2008, la plateforme technologique « Food For Life » France, déclinaison de la plateforme européenne vise à défendre les priori-

tés françaises au niveau européen en orientant la politique de recherche de l'Union européenne dans le domaine agroalimentaire.

Elle réunit les acteurs de la recherche publique, des écoles et universités, les instituts techniques, les pôles de compétitivité agroalimentaires, industriels (Danone, Lesaffre, Pernod-Ricard...) et des distributeurs (FCD, Carrefour), aux côtés des administrations (ministères chargés de l'agriculture, de la recherche, de l'industrie, de la santé) et des financeurs (OSEO).

Elle est co-animée par l'ACTIA et l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).

Pour en savoir +

La définition de la recherche et développement : Manuel de Frascati, OCDE, 2002

Les pôles de compétitivité : <http://competitivite.gouv.fr/>

Les instituts techniques agro-industriels :

Le site de l'ACTIA : <http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>

Les RMT/UMT : <http://agriculture.gouv.fr/reseaux-et-unites-mixtes,12225>

Le site de l'ANIA Recherche <http://www.ania-recherche.net/>

Le site des instituts Carnot : <http://www.instituts-carnot.eu/fr/qualiment>

Le soutien à l'innovation :

Le Crédit impôt recherche :

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24835/credit-impot-recherche.html>

Jeune Entreprise Innovante :

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/cid5738/le-statut-de-la-jeune-entreprise-innovante-jei.html>

Les aides à l'innovation d'OSEO :

http://www.oseo.fr/votre_projet/innovation/aides_et_financements/aides

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° 2009-696 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.

Des normes pour développer la production agricole

Au-delà des normes liées aux pratiques, deux nouveaux axes de travail se font jour.

D'une part des travaux à propos des matières fertilisantes et des supports de culture (ceux-ci présentent la spécificité d'être, pour partie, d'application obligatoire) ; 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 (i.e. nouveau comité technique européen CEN/TC 411).

Bien que ces sujets couvrent des ap-

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. Il vise notamment à rendre le Système Français de Norma-

lisation 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° 2009-696 du 16 juin 2009)

plications non alimentaires, leur point commun est la ressource agricole.

Afin de réduire les risques de concurrence et de favoriser l'accès des agriculteurs à ces nouveaux débouchés il a été décidé de proposer en 2012 la mise en place d'un groupe de coordination de ces différentes thématiques.

Des normes pour garantir la sécurité sanitaire des aliments

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'essai qui per-

mettent 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 Alimentarius¹. 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 l'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 du PAS 220 sous la référence ISO/TS 22002-1, Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires. Leur sont étroitement liées les réflexions sur les Bonnes pratiques de fabrication des emballages alimentaires menées au sein du CEN/TC 261, Emballage.

La commission de normalisation Traçabilité et sécurité des aliments les a poursuivies par le développement sur initiative française d'un document ISO Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 : Production primaire.

1. Voir l'encadré «Les instances mondiale et européenne de normalisation»

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. Pour les produits de la mer, les travaux ont repris en 2011 à l'initiative de la Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM) afin de mettre à jour, au regard des nouvelles pratiques, six de ces normes.

A l'échelle mondiale la Chine a obtenu au sein de l'ISO/TC 34, Produits alimentaires, l'inscription d'une norme de définition des spécifications de la gelée royale et le Ghana l'amendement de la norme ISO 2451, Fèves de cacao – Spécifications.

Les normes de méthodes d'essai 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'essai et d'analyse. Il est à noter que les normes de méthodes d'essai et d'analyse constituent une grande part (envi-

ron 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 un groupe de travail sur l'authenticité des aliments devrait prochainement démarrer au sein du CEN/TC 275, Analyse des produits alimentaires – Méthodes horizontales. Ce champ, qui concerne l'alimentation

humaine et l'alimentation animale, s'ouvre actuellement aux aspects nutritionnels qui font l'objet de nombreuses initiatives au CEN notamment. Sur proposition de la Suède, un comité de projet a été mis en place

pour développer une structure de base de données permettant d'échanger des données de composition des aliments (CEN/TC 387, Données de composition des aliments – Format des données). 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.

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 se met d'ailleurs aujourd'hui en place grâce aux initiatives régionales destinées à partager des pratiques spécifiques à l'agroalimentaire. En 2009 par exemple autour du

SD 21000 (Développement durable – Responsabilité sociétale des entreprises – Guide pour la prise en compte des enjeux du développement durable dans la stratégie et le management de l'entreprise) en Basse Normandie sous l'égide, notamment, de l'Association Normande des Entreprises Alimentaires (ANEA) et, en 2011 autour de l'ISO 26000 (Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale) sous l'égide de la Fédération régionale des coopératives agricoles (FRCA) et de Coop de France ; projet qu'a rejoint l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA).

L'accès gratuit aux travaux de normalisation et aux normes d'application obligatoire pour les PME indépendantes

Le décret N° 2009-696 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'élaboration 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).

Pour en savoir +

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

www.afnor.org/agro/
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

les normes applicables à chaque secteur des IAA dans les fiches sectorielles du panorama des IAA disponibles à :

<http://panorama-iaa.agriculture.gouv.fr/>

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, l'ISO/TC 34 est le principal comité technique de normalisation du domaine agroalimentaire. Une centaine de pays participent à ses travaux. 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 reproduc-

tion 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.

Le CODEX Alimentarius, programme mixte de l'organisation mondiale de la santé, de l'office international des épizooties 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.

<http://agriculture.gouv.fr/panorama-iaa>