

CONVERGENCES



agence régionale
de la Formation
tout au long de la vie
Poitou-Charentes

La publication de l'Observatoire Régional Emploi Formation

N° 41 - Avril 2012

OREF POITOU-CHARENTES

La filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes

Etat des lieux

avant propos

Le Poitou-Charentes est une des principales régions agricoles françaises. De ce fait, les activités de la filière agro-alimentaire qui concourent à la transformation des produits agricoles en produits alimentaires sont très présentes en région.

Depuis plusieurs années, ces activités connaissent d'importantes mutations. Elles doivent faire face aux exigences croissantes des consommateurs, à la volatilité des prix des matières premières et doivent intégrer les enjeux du développement durable dans leurs stratégies.

Pour mieux connaître ce secteur, l'ARFTLV avait réalisé en 2010 un premier portrait des industries de la filière. Pour permettre à chacun d'enrichir ces connaissances et de suivre les évolutions à l'œuvre dans ces activités en permanentes mutations, l'ARFTLV met à jour et complète ce premier panorama.

Ce nouveau portrait inclut désormais les activités de collecte des produits issus de l'agriculture. Il revient sur l'évolution de l'emploi et les pratiques de gestion des ressources humaines dans les entreprises de la filière. Il apporte des éclairages sur l'évolution des besoins en qualification et dresse un panorama des dispositifs de formation professionnelle en région.

Outil mis à la disposition du partenariat, cette publication est construite afin de faciliter la réalisation d'un diagnostic partagé. C'est une amorce du travail que les acteurs locaux peuvent engager en confrontant les analyses statistiques proposées aux réalités locales. Ce travail complémentaire viendra enrichir les analyses, parfois les corriger, et surtout les mettre en perspective.

Ce document est téléchargeable depuis le site de l'ARFTLV (www.arftlv.org, Etudes et stat OREF). Toute utilisation des informations doit porter la mention « Extrait de Convergences, la publication de l'ARFTLV » et citer les sources de données.

Nos dernières publications :

- Convergences n° 40 : Portrait du secteur sanitaire et social en Poitou-Charentes
- Convergences n° 39 : Prospective 2020
- Convergences n° 38 : Les centres de la relation client à distance



PREFET DE LA
REGION
POITOU-CHARENTES



Sommaire

Champ de l'état des lieux	3
En synthèse	5
Le contexte général	6
La place de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes	10
L'évolution de l'emploi et la gestion des ressources humaines	15
Les dispositifs de formation professionnelle en Poitou-Charentes	27
Bibliographie	31

Champ de l'état des lieux

Le présent portrait porte sur les activités de la collecte des produits issus de l'agriculture et de leur transformation en produits alimentaires ou en boisson. La filière se compose elle-même en plusieurs filières, selon le type de produits : viandes, lait, fruits et légumes, boissons ...

Les activités appartiennent à l'un des quatre secteurs suivants : l'industrie alimentaire (code APE¹ 10), l'industrie des boissons (code APE 11), l'industrie du tabac (code APE 12) ou le commerce de gros (code APE 46). En fonction des données disponibles, certaines informations présentes dans ce portrait ne portent pas sur l'ensemble de la filière mais uniquement sur le champ industriel (code APE 10, 11 et 12). Le cas échéant, il sera explicitement indiqué que les données concernent les industries agro-alimentaires.

Le tableau ci-après détaille les filières et les activités observées à travers cet état des lieux et précise le secteur et le code APE correspondant.

¹ APE : Activité Principale de l'Entreprise

Sous filière	code APE	Libellé APE
Viandes	10.11Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie
	10.12Z	Transformation et conservation de la viande de volaille
	10.13A	Préparation industrielle de produits à base de viande
	10.13B	Charcuterie
	46.23Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) d'animaux vivants
	46.32A	Commerce de gros (commerce interentreprises) de viandes de boucherie
	46.32B	Commerce de gros (commerce interentreprises) de produits à base de viande
Lait	10.42Z	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires
	10.51A	Fabrication de lait liquide et de produits frais
	10.51B	Fabrication de beurre
	10.51C	Fabrication de fromage
	10.51D	Fabrication d'autres produits laitiers
Fruits et légumes	46.33Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles
	10.31Z	Transformation et conservation de pommes de terre
	10.32Z	Préparation de jus de fruits et légumes
	10.39A	Autre transformation et conservation de légumes
	10.39B	Transformation et conservation de fruits
Boissons	46.31Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de fruits et légumes
	11.01Z	Production de boissons alcooliques distillées
	11.02A	Fabrication de vins effervescents
	11.02B	Vinification
	11.03Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits
	11.04Z	Production d'autres boissons fermentées non distillées
	11.05Z	Fabrication de bière
	11.06Z	Fabrication de malt
	11.07A	Industrie des eaux de table
	11.07B	Production de boissons rafraîchissantes
Poissons	46.34Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de boissons
	10.20Z	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
Farine et boulangerie	46.38A C	Commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques
	10.61A	Meunerie
	10.61B	Autres activités du travail des grains
	10.71A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche
	10.71B	Cuisson de produits de boulangerie
	10.71C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
	10.71D	Pâtisserie
	10.72Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
Tabac	10.73Z	Fabrication de pâtes alimentaires
	12.00Z	Fabrication de produits à base de tabac
Aliments pour animaux	46.35Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de produits à base de tabac
	10.91Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
	10.92Z	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
Autres produits alimentaires	46.21Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de céréales, de tabac non manufacturé, de semences et d'aliments pour le bétail
	10.41A	Fabrication d'huiles et graisses brutes
	10.41B	Fabrication d'huiles et graisses raffinées
	10.52Z	Fabrication de glaces et sorbets
	10.62Z	Fabrication de produits amylacés
	10.81Z	Fabrication de sucre
	10.82Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
	10.83Z	Transformation du thé et du café
	10.84Z	Fabrication de condiments et assaisonnements
	10.85Z	Fabrication de plats préparés
	10.86Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques
	10.89Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.
	46.36Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de sucre, chocolat et confiserie
	46.37Z	Commerce de gros (commerce interentreprises) de café, thé, cacao et épices
	46.38B	Commerce de gros (commerce interentreprises) alimentaire spécialisé divers
	46.39A	Commerce de gros (commerce interentreprises) de produits surgelés
46.39B	Commerce de gros (commerce interentreprises) alimentaire non spécialisé	

En synthèse

S'appuyant sur le caractère agricole de la région, les activités de la filière agro-alimentaire se sont développées de manière très marquante en Poitou-Charentes pour devenir un pilier de l'économie régionale. Avec près de 23 000 salariés et 3 500 travailleurs non salariés, elles occupent un poids majeur dans l'emploi du territoire. Les industries de cette filière constituent au demeurant le premier employeur industriel de la région. La filière est également le 1er exportateur régional avec 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'export.

En Poitou-Charentes, la filière s'appuie sur un tissu économique diversifié composé d'artisans, d'entreprises et de coopératives, et où les petites unités cohabitent avec des entreprises de grande taille. Outre les produits phares et de renommées comme le Cognac, le Pineau, le beurre et le fromage de chèvres, les productions régionales portent majoritairement sur les produits laitiers, les aliments pour animaux, les viandes de boucherie et les plats préparés.

La filière joue un rôle essentiel dans la dynamisation des espaces ruraux et est présente sur l'ensemble du territoire régional. Certaines zones affichent toutefois une forte spécialisation sur certaines activités. La filière des boissons est très présente dans le Cognacais, celle des viandes l'est davantage dans le Nord Deux-Sèvres et le Nord Vienne, et la filière laitière a plus particulièrement conquis le Sud Deux-Sèvres.

La filière se caractérise par une main d'œuvre relativement jeune mais n'en est pas pour autant épargnée par les défis liés aux futurs départs en fin de carrière, et ce tout particulièrement pour ce qui concerne les problématiques de reprise d'entreprise. Relativement féminisée, la filière compte 38 % de femmes. Celles-ci sont toutefois peu représentées dans les postes à responsabilité, ce qui explique en partie l'écart de salaire médian entre hommes et femmes observé dans ces activités.

La structure des emplois dans la filière laisse apparaître une part importante d'emplois non qualifiés et un faible taux d'encadrement au regard des autres secteurs de l'économie régionale. La filière se caractérise par ailleurs par une ouverture aux personnes sans diplôme qui représentent un quart des effectifs. Toutefois, le contexte concurrentiel et les évolutions des processus de production qu'il implique, se traduisent par une élévation du niveau de qualification des emplois. À l'avenir, les besoins se réduiront donc sur les postes peu qualifiés et s'affirmeront sur les postes qualifiés.

À l'instar de l'ensemble de l'économie, la filière évolue en effet dans un contexte qui se durcit et se trouve être en permanente mutation. Les entreprises doivent répondre aux exigences croissantes des consommateurs. Elles doivent intégrer des réglementations sanitaires et environnementales toujours plus contraignantes. Elles font de plus face à une concurrence exacerbée provenant des producteurs européens ou de pays plus lointains qui conquièrent toujours plus de parts de marché. Elles sont par ailleurs confrontées à de fortes tensions liées à l'augmentation du prix des matières premières et opèrent sous la pression des grandes chaînes de distribution. Pour rester compétitives et se différencier de leurs concurrents, les entreprises misent de plus en plus sur l'innovation et sur des productions à plus forte valeur ajoutée, et certaines diversifient leurs canaux de distribution.

Si dans ce contexte, certaines activités tirent leur épingle du jeu, d'autres rencontrent des difficultés. Les industries de la viande et les activités de la filière laitière connaissent ainsi ces dernières années une dégradation de leur activité et enregistrent un recul de l'emploi en Poitou-Charentes. En dépit de ces difficultés, les activités de la filière connaissent dans leur ensemble, des besoins en recrutement, lesquels concernent le plus souvent les métiers de bouche, de la vente, de la conduite de ligne et du transport. Toutefois, compte tenu du déficit d'image dont pâtissent ces activités, les entreprises peinent à trouver le personnel dont elles ont besoin. Pour réduire ces difficultés, les dispositifs de formation initiale et continue apparaissent comme des réponses adaptées. L'offre de formation initiale, qui se caractérise par la prégnance des formations de niveau V et l'apprentissage, se trouve relativement bien développée en Poitou-Charentes. Le recours à l'alternance est quant à lui fréquent. Des avancées semblent toutefois possibles en matière de formation des demandeurs d'emploi et de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

Le contexte général

Des consommateurs de plus en plus exigeants

Depuis plusieurs années, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la **qualité nutritionnelle** des produits de leur alimentation. Les produits locaux, basés sur les valeurs du territoire, et les produits issus de l'agriculture biologique connaissent un succès croissant. Cependant, ces préférences pour des produits de qualité ne remettent pas en cause le budget que sont prêts à consacrer les ménages pour leur alimentation. Ces exigences de qualité doivent alors se concilier avec des prix acceptables pour le plus grand nombre.

L'attention des consommateurs en matière d'hygiène et de contrôle de la qualité s'est également accrue, accompagnée par les réglementations introduites au niveau européen.

Pour répondre à ces exigences, les industries agro-alimentaires privilégient des matières premières de qualité. Ils mettent également l'accent sur la traçabilité des produits et veillent à rendre transparentes les informations tant sur le produit fini que sur les différentes étapes de la production, du mode de culture ou d'élevage à la distribution.

Dans un même temps, les consommateurs sont également à la recherche d'une certaine simplicité d'utilisation des produits alimentaires et sont demandeurs des produits leur facilitant le quotidien : produits préparés ou prêts à être préparés, pratiques à transporter et à consommer.

Des évolutions réglementaires très contraignantes

Les normes en matière d'**hygiène** et de **sécurité alimentaires** et de **traçabilité** des produits se sont considérablement durcies ces dernières années. Ces réglementations occupent une place plus particulièrement importante dans les filières de la viande et du lait, notamment en réponse aux crises alimentaires qui se sont répétées dans ces filières (dioxine, épidémie de listéria, ESB...).

Dernières en date, les réglementations communautaires dites « le paquet hygiène », entrées en application en 2006 impliquent une responsabilité accrue des professionnels de l'agroalimentaire dans la maîtrise de l'hygiène des aliments.

Les professionnels de l'agro-alimentaire doivent également intégrer les évolutions réglementaires visant un meilleur **respect de l'environnement**. La directive IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control) en date de 1996 vise à minimiser la pollution émanant des sources industrielles. Elle s'applique notamment aux abattoirs et aux activités de transformation de matières premières animales et végétales.

Pour se mettre aux normes, les industriels de l'agro-alimentaire ont été contraints d'introduire de nombreuses procédures de contrôle de la qualité et, quelquefois, de réorganiser leurs processus de production. L'exigence croissante des normes sanitaires et environnementales a ainsi impliqué de nombreux investissements, souvent difficiles à amortir dans les structures de taille modeste.

Une concurrence internationale accrue

Au cours des dix dernières années, le contexte agro-alimentaire mondial a fortement évolué. Depuis les années 2000, la concurrence étrangère s'est particulièrement accrue et de puissants pays exportateurs tels que le Brésil ont pu à leur tour prendre une place considérable sur la scène internationale.

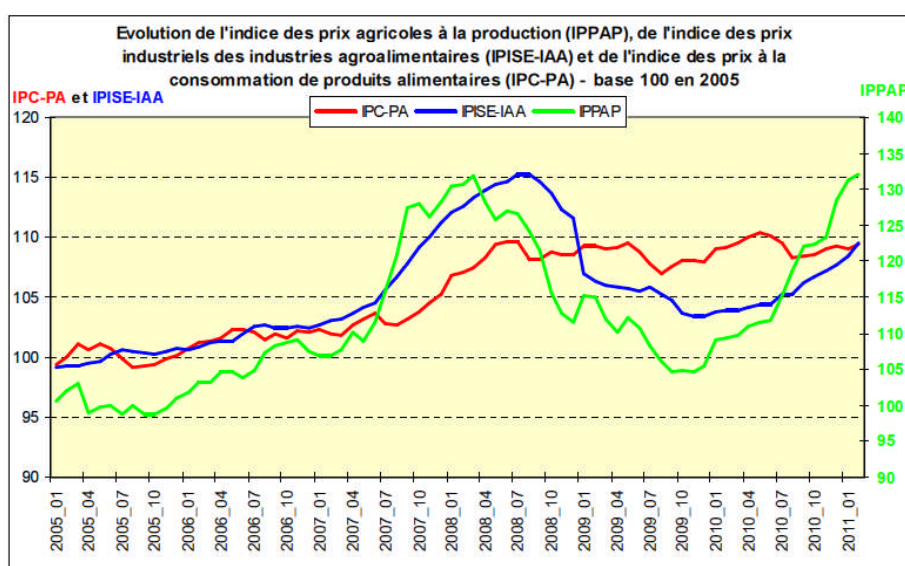
Au sein de l'Union Européenne, les principaux concurrents des industriels français sont les pays nordiques (Allemagne, Danemark, Pays Bas...) et ce tout particulièrement sur les segments des produits laitiers et de la viande porcine. Mais quel que soient les produits, la concurrence tend à s'accroître de la part des pays de l'Europe de l'Ouest.

Dans ce contexte de concurrence exacerbée, les volumes produits et les exportations françaises continuent de croître, mais à un rythme désormais moins rapide que chez les principaux concurrents.

Des tensions liées à l'augmentation du prix des matières premières ...

Les activités de l'agro-alimentaire sont très dépendantes des fluctuations des prix des matières premières. Or, le contexte est aujourd'hui marqué par l'accroissement de la demande sur de nombreuses matières premières agricoles. La demande en maïs et colza croît du fait du développement des biocarburants. La demande en produits pour l'alimentation animale explose compte-tenu du développement des pays émergents dont le régime alimentaire consacre une part croissante aux aliments d'origine animale. Le contexte est par ailleurs fortement marqué par la spéculation financière sur les marchés céréaliers.

En conséquence, le cours des matières premières suit une progression tendancielle. Et après une retombée des prix en 2008 et 2009, 2010 est à nouveau marqué par la flambée des matières premières agricoles (+ 30 %).



Extrait du rapport « Construction de l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires. Etat d'avancement, méthodes, données » ; Juin 2011.

Note : L'IPPAP mesure l'évolution des prix des produits vendus par les agriculteurs.
L'IPISE-IAA mesure l'évolution des prix de transaction, hors TVA, de biens issus de ces industries et vendus sur le marché français, c'est-à-dire des prix au départ d'usines.
L'IPC-PA mesure la variation moyenne des prix des produits alimentaires consommés par les ménages.

La hausse importante des prix des matières premières se traduit alors par une augmentation des coûts de revient pour les professionnels de la transformation des produits alimentaires. Dans ce contexte, les négociations sont rendues difficiles et les tensions sur les prix importantes, et ce à tous les maillons de la chaîne alimentaire : producteurs agricoles, industriels et distributeurs.

... et du rapport de force déséquilibré avec la grande distribution

Au-delà du contexte inflationniste, la plus grande source de pression pour les industriels de l'agro-alimentaire provient des grandes chaînes de distribution. Ces dernières sont les principaux clients des producteurs du secteur. Au niveau national, près de 70 % des ventes réalisées par l'ensemble des industries agro-alimentaires l'ont été dans les grandes surfaces¹.

Or, à travers leurs cahiers des charges, les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) imposent à leurs fournisseurs des normes, des procédures de contrôle et une exigence de traçabilité des produits. De plus, le haut niveau de concentration de la grande distribution permet à ces acteurs d'exercer de fortes pressions à la baisse sur les prix de ses fournisseurs. Ces pressions sont plus importantes pour les produits dits de « premier prix » et pour ceux qui sont vendus sous la propre marque des distributeurs (MDD), dont le développement depuis ces vingt dernières années est probant.

De stratégies de différenciation et de diversification

Le développement de la compétitivité et la pérennité des entreprises dépendent de leur capacité à se différencier de leurs concurrents. Les entreprises cherchent ainsi à **accroître la valeur ajoutée** de leurs produits et réalisent des efforts considérables d'amélioration de la **qualité**, d'**innovation** et de communication.

Pour se différencier de leurs concurrents, certaines entreprises se positionnent sur la fabrication de produits régionaux, de produits basés sur un certain savoir faire ou mettent l'accent sur la qualité nutritionnelle. D'autres entreprises s'appuient sur des labels géographiques (les inscriptions géographiques de provenance - IGP) qui assurent la reconnaissance de leurs produits mais imposent le respect de critères stricts et accroissent la dépendance des fabricants vis-à-vis des producteurs locaux de matières premières. D'autres encore développent de nouvelles recettes ou de nouveaux packagings.

Des stratégies de diversification de l'activité et des créneaux de marchés sont également développées. Certaines de ces stratégies peuvent par exemple viser à « remonter l'échelle dans la chaîne de valeur » : des industries du premier stade de la chaîne (ex : abattoirs) développent de façon croissante des activités de transformation et des entreprises de la transformation fabriquent des produits plus élaborés, voire des plats préparés.

Pour accroître leur autonomie vis-à-vis des distributeurs, certaines entreprises mettent également en œuvre des stratégies de diversification des canaux de distribution.

Une automatisation croissante de la production

Comme dans de nombreuses industries, la recherche d'une meilleure rentabilité et des gains de productivité s'est traduite dans le secteur agro-alimentaire par une automatisation croissante de la production. Cette tendance, qui a surtout concerné les emplois sur les lignes de production, a conduit à une réduction des effectifs mais aussi à la diminution des tâches physiquement pénibles. Elle s'est également traduite par une augmentation des besoins sur les postes d'encadrement, de maintenance et de conduite de ligne.

¹ Source : « Les opérateurs des industries agro-alimentaires à l'épreuve des pressions concurrentielles croissantes », E. Caroli, J. Gautier et A. Lamanthe, 2008.

... mais certaines industries restent encore fortement manufacturières

Les possibilités d'automatisation sont cependant réduites dans certains cas. En fonction des processus de production, certaines tâches restent encore largement manuelles, comme c'est le cas par exemple pour le désossage dans les industries charcutières. Dans les industries encore fortement manufacturières, la part des frais de personnel sur la valeur créée est alors importante et l'intensité capitaliste, qui mesure la place de l'investissement dans les facteurs de production, est relativement faible.

Ce constat concerne tout particulièrement les industries de la viande, pour lesquelles les charges de personnel représentent 82 % de la valeur ajoutée créée, contre 71 % pour l'ensemble des industries alimentaires.

Or, dans un contexte d'accroissement de la concurrence et de recherche de gain de productivité, les pressions sur les coûts du travail et donc sur les salaires sont plus fortes dans ces industries.

Part des frais de personnel sur la valeur ajoutée et intensité capitaliste en France en 2009

	Frais de personnel/Valeur ajoutée	Intensité capitaliste (kiloeuros)
Total industries alimentaires	71%	107
Industrie des viandes	82%	71
Industrie du poisson	73%	76
Industrie des fruits et légumes	69%	152
Industrie laitière	71%	157
Industries des corps gras	41%	278
Travail des grains	62%	387
Fabrication des produits amylacés	72%	57
Boulangerie-pâtisserie et pâtes	63%	158
Fabrication d'aliments pour animaux	66%	184
Industries de boissons	50%	323
Industrie du tabac	39%	271
Total industries manufacturière, extractives et autres	78%	nd

Sources : INSEE (ESANE) - Traitement ARFTLV

Note : l'intensité capitaliste est le rapport entre les immobilisations corporelles, c'est à dire les investissements, et l'effectif salarié

La place de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes

Une spécificité régionale et le 1^{er} employeur industriel de Poitou-Charentes ...

En Poitou-Charentes en 2009, près de **23 000 salariés** travaillent dans la filière agro-alimentaire, soit 3,74 % de l'emploi salarié de la région. La filière est ainsi davantage représentée en Poitou-Charentes qu'au niveau national où elle pèse 3,1 % dans les effectifs salariés.

Sans compter les activités de collecte des produits issus de l'agriculture, les industries agro-alimentaires constituent le **premier secteur industriel de la région**.

L'emploi salarié dans la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes en 2009

	Effectifs salariés	Poids dans l'emploi total	Indice de spécificité
Farine / boulangerie -pâtisserie	5 168	0,85 %	1,00
Viandes	4 520	0,74 %	1,31
Boissons	3 922	0,64 %	2,05
Aliments pour animaux	2 914	0,48 %	2,35
Autres produits alimentaires	2 841	0,47 %	0,74
Lait	2 306	0,38 %	1,37
Fruits et légumes	698	0,11 %	0,52
Poissons	384	0,06 %	0,78
Tabac	-	-	-
Total filière agro-alimentaire	22 753	3,74 %	1,18

Source : INSEE (DADS) – Traitement ARFTLV

Note : l'indice de spécificité rapporte le poids qu'occupe le secteur dans l'emploi régional au poids que celui occupe au niveau national. Un indice supérieur à 1 indique un secteur spécifique, qui est surreprésenté en région par rapport au niveau national.

La filière Farine / Boulangerie-pâtisserie est la plus importante et regroupe 23 % des salariés de l'agro-alimentaire. Elle ne constitue pas pour autant une spécificité régionale.

La filière des viandes qui compte 4 520 salariés est quant à elle plus présente en Poitou-Charentes qu'en moyenne dans l'ensemble des régions métropolitaines. En termes d'activités, la région assure 6 % de l'abattage des viandes de boucherie et des volailles réalisé en France. En région, les activités se concentrent tout particulièrement sur l'abattage porcin et celui de la volaille.

Activité des abattoirs en Poitou-Charentes en 2009 (unité : tonnes)

	Volume en région	% de la région dans la France
Gros bovins	53 334	4 %
Veaux	2 314	1 %
Porcins	133 190	7 %
Ovins	14 610	18 %
Caprins	2 266	86 %
Chevreaux	2 452	69 %
Lapins	13 821	29 %
Volailles	91 579	6 %
Total abattoirs	313 566	6 %

Source : Agreste – Enquête annuelle abattages d'animaux de boucherie et déclaration des abattoirs

La filière des boissons est également très développée en région et constitue une activité spécifique en Poitou-Charentes. Le poids conséquent de cette filière s'explique par la présence des activités de production de **Cognac**, produit régional de renommée internationale. La région dispose également d'un autre produit phare dans le domaine des boissons alcoolisées : le **Pineau des Charentes** qui bénéficie d'une AOC.

La filière des aliments pour animaux, fait également figure, avec près de 3 000 salariés, de spécificité régionale : son poids dans l'emploi total est 2,35 fois plus élevé qu'en moyenne dans l'ensemble des régions françaises.

La filière laitière pèse quant à elle relativement peu dans les effectifs totaux de l'agro-alimentaire (10 %). Toutefois, cette filière constitue également une spécificité régionale et ce tout particulièrement pour ce qui concerne le segment du lait de chèvre. La région est en effet en tête des régions françaises pour la production laitière caprine, assurant près de 40 % de la production nationale. 70 % de la production de fromage de chèvres industriel national² sont de plus fabriqués en Poitou-Charentes qui compte une **AOC « Chabichou du Poitou »**. Les activités de la transformation et de la collecte de lait de vache sont également très présentes et là encore un produit bénéficiant d'une AOC fait figure de produits phares de la région : le **beurre « Charentes - Poitou »**.

En plus des effectifs salariés, la filière agro-alimentaire compte en Poitou-Charentes près de **3 500 personnes non salariées**. Ces personnes sont essentiellement présentes dans les activités de la boulangerie-pâtisserie (2 000 personnes) et dans la filière des viandes (600 personnes) et ce tout particulièrement dans les activités de charcuterie (300 personnes).

.... et 1^{er} exportateur régional

Avec un peu plus de 2 milliards d'euros d'exportations en 2010, les industries agro-alimentaires assurent 36 % des exportations réalisées par les entreprises de Poitou-Charentes. Le secteur est ainsi le 1^{er} exportateur régional. **Trois quart des exportations sont assurées par la filière des boissons** dont le Cognac s'exporte largement à l'international. Ce produit ainsi assure 60 % de la valeur des exportations françaises des spiritueux.

En 2009, comme de nombreux indicateurs de l'activité économique, le montant des exportations réalisées par les industries agro-alimentaires régionales enregistrent un recul (- 16 %). En 2010, ces exportations sont revenues à un niveau équivalent à celui d'avant la crise³.

Des territoires marqués par la présence de l'agro-alimentaire et par la spécialisation sur certaines filières

Les activités de l'agro-alimentaire sont présentes sur l'ensemble du territoire régional. La filière est toutefois particulièrement développée dans deux des zones d'emploi de la région qui concentrent plus d'un quart (29 %) des effectifs. La **zone de cognac**, qui accueille au total 15 % des effectifs, est marquée par la présence de la **filière des boissons**. Dans la zone du **Nord-Sèvres**, où travaillent 14 % des salariés de la filière, ce sont plus particulièrement les activités **de la transformation et la conservation des viandes** qui sont y développées. Dans ces deux zones, la filière occupe un poids conséquent dans l'économie locale. Elle représente plus de 13 % des emplois de la zone du Cognac et 8,5 % pour la zone du Nord-Deux-Sèvres.

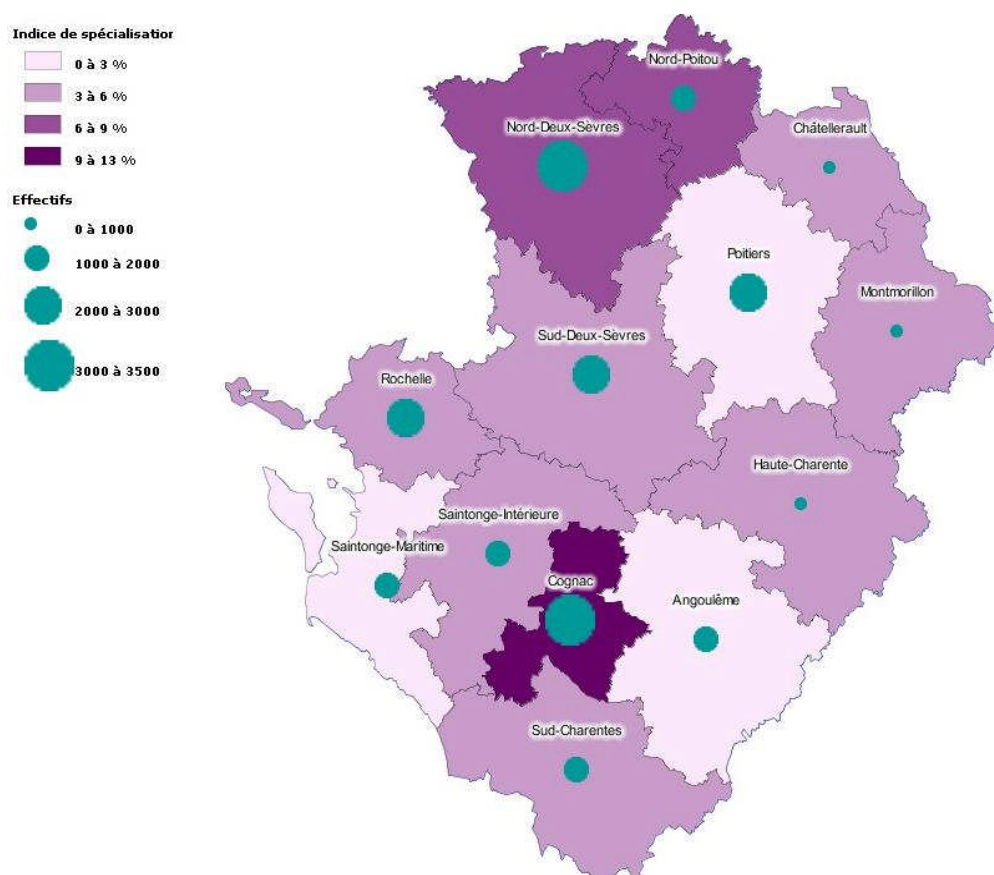
² Source « L'industrie agro-alimentaire en Poitou-Charentes, une économie régionale forte de ses traditions face à de nouveaux défis », DRIRE et DRAAF Poitou-Charentes, 2009.

³ Source : Douanes

Sur la zone d'emploi du **Nord-Poitou**, la filière représente un volume d'emplois moins important en comparaison des autres zones d'emplois de la région (1 250 salariés). Toutefois, dans cette zone marquée par la ruralité et la présence importante des activités agricoles, la filière agro-alimentaire occupe une place importante dans l'emploi total de la zone (8,7 %). Cette zone est davantage spécialisée dans les activités de la **filiale des viandes**.

La filière est également très présente et compte près de 2 200 emplois sur les zones de Poitiers, de La Rochelle et du **Sud-Sèvres**. Ce dernier territoire est marqué par une spécialisation forte sur les **industries du lait**.

Effectifs salariés et poids de la filière agro-alimentaire par zone d'emploi en Poitou-Charentes en 2009



Source : INSEE – CLAP

Remarque : l'indice de spécialisation mesure le poids que représente la filière dans l'emploi salarié total de la zone

Un tissu productif diversifié ...

La filière agro-alimentaire compte en Poitou-Charentes **3 778 établissements** en 2011. Caractérisé par une diversité des acteurs, ce tissu se compose d'artisans, d'entreprises et de coopératives.

Les entreprises artisanales sont plus particulièrement nombreuses dans les domaines de la boulangerie-pâtisserie. Ces activités représentent ainsi plus des deux tiers des artisans de l'ensemble de la filière agro-alimentaire de la région.

La filière se compose également d'entreprises privées de statut multiples (SARL, SAS ...) et de sociétés coopératives. Ces dernières sont plus particulièrement représentées dans les activités de commerce et de collecte de céréales, de semences et d'aliments pour le bétail et dans les activités de collecte et de transformation du lait.

Nombre d'établissements de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes en 2011 selon la nature juridique

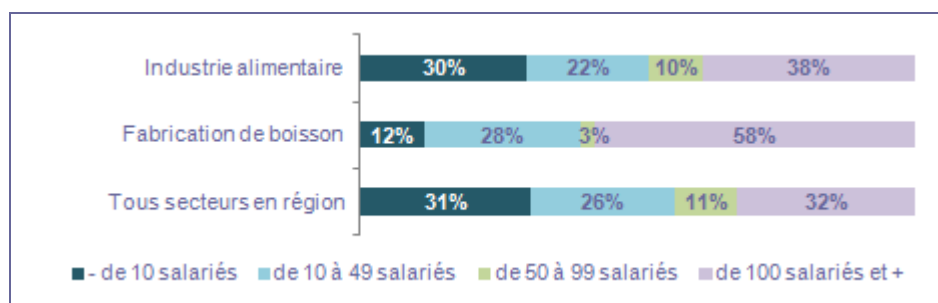
Sous filière	Artisans / commerçants	Entreprises	Société coopératives	Autres	Total
Viande	192	230	31	20	473
Lait	18	52	26	7	103
Fruit et légumes	8	66		14	88
Boissons	93	498	27	35	653
Poisson	7	14		57	78
Farine et boulangerie	924	542	4	19	1 489
Tabac	-	-	-	-	-
Aliments pour animaux	30	189	379	12	610
Autres produits alimentaires	61	201	-	22	284
Total	1 333	1 792	467	186	3 778

Source : INSEE – SIRENE au 1er juillet 2011

... où les établissements de grande taille côtoient les petites unités

Sur les activités de l'industrie alimentaire, on recense une **cinquantaine d'établissements de plus de 100 salariés**, lesquels regroupent plus d'un tiers (38 %) des effectifs de cette industrie. Pour l'industrie des boissons, les **7 établissements de plus de 100 salariés** regroupent 58 % des effectifs.

Répartition des effectifs salariés dans les industries agro-alimentaires* selon la taille d'établissements en Poitou-Charentes en 2009



Source : INSEE – DADS

* Ces données concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte et de commerce de gros des produits issus de l'agriculture.

Parallèlement à cette concentration de l'emploi dans les établissements de grande et moyenne taille, la filière compte des petites unités de production. Ainsi, une grande majorité des établissements (85 %) comptent moins de 20 salariés, parmi lesquels on recense près de **1 250 établissements sans salarié**.

Cette **atomisation des structures** peut soulever des difficultés majeures pour les entreprises, notamment pour ce qui concerne l'accès aux activités innovantes et aux compétences nécessaires pour se développer et/ou continuer à exister. Les **établissements de taille modeste peinent** en effet davantage à **recruter des salariés qualifiés**. Ils rencontrent aussi plus de **difficultés pour supporter les coûts liés à l'innovation et aux activités de R&D**. Soulignons sur ce dernier point que pour accompagner les entreprises de la filière en matière d'innovation, il existe en Poitou-Charentes un Centre régional d'Innovation et de Transferts Agro-alimentaire (CRITT) et un Système Productif Local « Aliments et santé ».

L'atomisation du tissu économique, qui se traduit parfois par une **dispersion géographique des unités productives** sur le territoire, génère également une élévation des coûts de transport pour ces entreprises.

Face à ces constats, le paysage de la filière se recompose. La taille moyenne des entreprises tend à progresser et les **opérations de concentration** se font de plus en plus nombreuses. Dans l'industrie des viandes, les groupe Cooperl et Arc Atlantique ont fusionné, de même que les sociétés Bigard et Socopa. Dans le domaine céréalier, on compte depuis 2008 un nouveau colosse, COREA Poitou-Charentes né de la fusion des coopératives d'Usson du Poitou et de Civray-Capsud. Et plus récemment, en 2011, dans l'industrie laitière, les groupes coopératifs Eural et Glac ont également fusionné.

Les principaux établissements de la filière en Poitou-Charentes (2011)

Raison sociale	Activité principale	Filière	Tranche d'effectifs	Commune d'implantation
Gastronome Industrie Sévrienne	Transformation et conservation de la viande de volaille	Viande	250 à 499 sal.	Nueil Les Aubiers
Gastronome Industrie Sévrienne	Transformation et conservation de la viande de volaille	Viande	250 à 499 sal.	Moncoutant
Marie	Préparation industrielle de produits à base de viande	Viande	250 à 499 sal.	Mirebeau
Société Fromagère de Riblaire	Fabrication de fromage	Lait	250 à 499 sal.	Saint Varent
Société Jas Hennessy et Compagnie	Production de boissons alcooliques distillées	Boisson	250 à 499 sal.	Cognac
Société Jas Hennessy et Compagnie	Commerce de gros de boissons	Boisson	250 à 499 sal.	Châteaubernard
Socopa Viandes	Transformation et conservation de la viande de boucherie	Viande	200 à 249 sal.	Celles Sur Belle
AVI Charente	Fabrication de lait liquide et de produits frais	Lait	200 à 249 sal.	Aytré
France Champignon	Autre transformation et conservation de légumes	Fruit légumes	200 à 249 sal.	Thouars
Cls Remy Cointreau	Production de boissons alcooliques distillées	Boisson	200 à 249 sal.	Merpins
Martell & Co	Production de boissons alcooliques distillées	Boisson	200 à 249 sal.	Cognac
Terrena Poitou	Commerce de gros de céréales, de semences et d'aliments pour le bétail	Aliments pour animaux	200 à 249 sal.	Chasseneuil du Poitou
Atlantique Alimentaire	Fabrication de plats préparés	Autres produits alimentaires	200 à 249 sal.	La Rochelle

Source : INSEE – SIRENE au 1er juillet 2011

L'évolution de l'emploi et la gestion des ressources humaines

Un recul de l'emploi lié aux difficultés rencontrées dans les filières de la viande et du lait

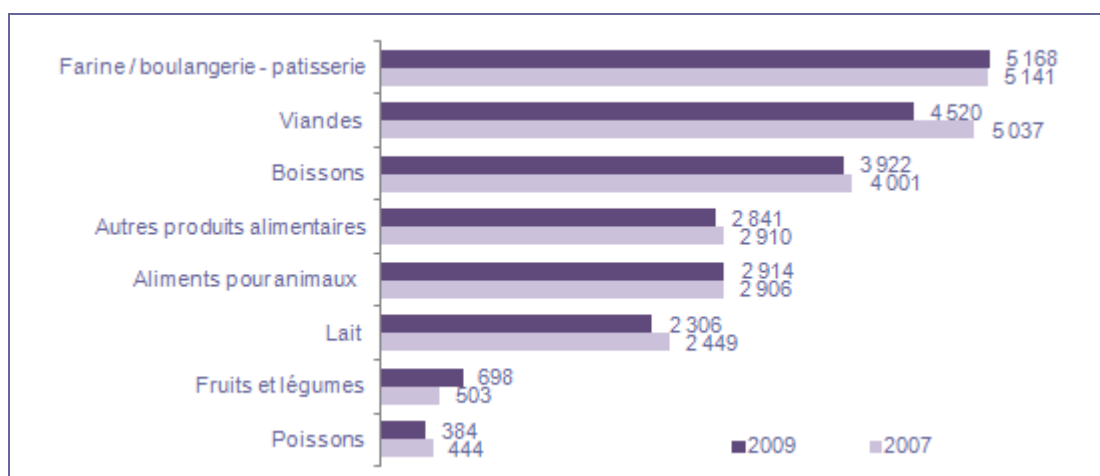
En deux ans, entre 2009 et 2007, la filière agro-alimentaire a enregistré en Poitou-Charentes un recul de 2,5 % de ses effectifs salariés, contre une progression de 18 % pour la moyenne régionale. Le repli de l'emploi dans la filière, qui est plus rapide que celui observé au niveau national (- 1 % en deux ans), représente en région une perte de 600 emplois.

Cette dégradation de l'emploi est essentiellement imputable aux activités de la filière des viandes, et en particulier aux activités des abattoirs. Ces activités ont enregistré une baisse de 17 % de leurs effectifs salariés en deux ans, soit près de 500 emplois en moins. Dernièrement, ces difficultés que rencontrent les abattoirs de la région ne semblent pas s'atténuer. Pour preuve, les exemples ou annonces de fermetures d'abattoirs en 2011. Citons à titre d'illustration, la fermeture de l'abattoir de la société SAS Millenium Company à Châtellerault en mars 2011 (47 salariés) ou encore l'annonce, en juillet 2011, de la fermeture par le groupe Doux de l'atelier de Champagné-Saint-Hilaire (39 emplois)⁴.

La situation de la filière laitière est également délicate. La crise du lait liée à l'augmentation du prix de la matière première a fortement fragilisé les producteurs laitiers. Des difficultés ont aussi été rencontrées par les industries de la fabrication de produits laitiers et les opérateurs de la collecte du lait. Ces activités ont enregistré une diminution de 6 % de leurs effectifs entre 2007 et 2009, soit 150 emplois en moins. Cette dégradation de l'emploi a concerné essentiellement les activités de fabrication de fromage (- 90 emplois) et de collecte du lait (- 60 emplois). Toutefois, à partir de 2011, la Banque de France souligne un raffermissement de la production et de la demande sur le segment de la fabrication des produits laitiers et prévoit pour 2012 une orientation favorable⁵.

Parallèlement à ces situations délicates, d'autres activités de la filière agro-alimentaire évoluent dans un climat plus favorable. Ainsi, la filière des fruits et légumes enregistre une progression de 38 % de ses effectifs salariés entre 2007 et 2009, soit une création nette de près de 200 emplois.

Effectifs salariés de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes



Source : INSEE - DADS

⁴ La nouvelle République du 18 mars 2001 « L'abattoir ferme : 47 salariés sur le carreau » et du 17 juillet 2011 « Doux va fermer son atelier à Champagné-Saint-Hilaire ».

⁵ « Les entreprises en Poitou-Charentes, bilan 2011 et perspectives 2012 », La Banque de France, février 2012.

Un recours important aux emplois saisonniers et au travail temporaire

La filière agro-alimentaire occupe une position intermédiaire entre la production agricole et la consommation finale. L'activité y est donc sujette à des **fluctuations importantes**. De ce fait, les employeurs recourent de façon importante aux contrats saisonniers. Ainsi, en plus des effectifs permanents, on estime à près de **2 800 le nombre de saisonniers**⁶ exerçant dans l'une des activités de la filière en 2008.

L'emploi salarié permanent et saisonnier en 2008 dans la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes

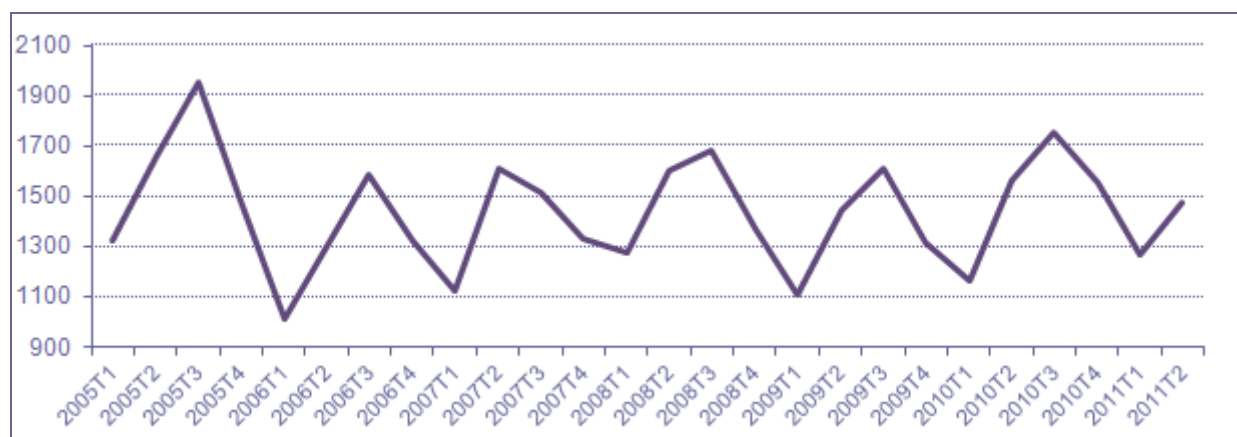
	Nombre de saisonniers	Effectifs permanents	Nombre de saisonniers pour 100 permanents
Farine / Boulangerie-pâtisserie	891	7 446	12
Viandes	557	5 965	9
Boissons	231	4 365	5
Aliments pour animaux	640	3 061	21
Autres produits alimentaires	342	3 173	11
Lait	154	2 678	6
Fruits et légumes	S	1 009	0
Poissons	52	592	9

Sources : INSEE – DADS (2008) et Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010

A la recherche de plus de **flexibilité**, les entreprises de la filière ont également recours au travail temporaire qui constitue alors une variable importante d'ajustement de la force de travail. Dans les industries agro-alimentaires⁷, l'intérim représente, en 2010, un peu plus de 1 500 emplois en équivalents temps plein (ETP), soit 9,6 % de l'emploi du secteur. Ainsi, le **recours à l'intérim** est, dans ces activités, près de **4 fois plus élevé** que dans l'ensemble de l'économie régionale et le secteur agro-alimentaire représente 10 % des emplois intérimaires de la région.

Dans ces industries, le recours au travail temporaire se concentre au second et troisième trimestre de l'année.

Evolution des effectifs intérimaires dans les industries agro-alimentaires en Poitou-Charentes (en équivalents temps plein)



Source : DIRECCTE - Poitou-Charentes

⁶ Les emplois saisonniers sont définis ici par les emplois dont le contrat a été signé au plus tôt le 1er avril et finissant au plus tard le 30 septembre (Source : INSEE – DADS 2008).

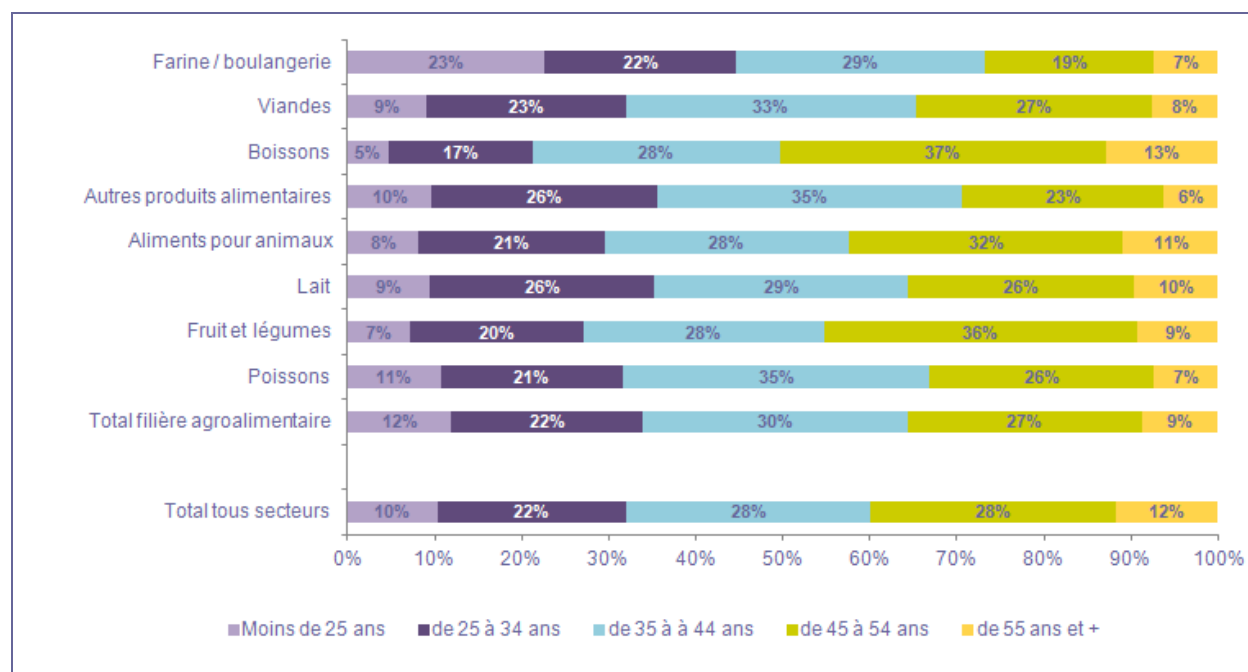
⁷ Les données présentées dans ce paragraphe concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte et de commerce de gros des produits issus de l'agriculture.

Une main d'œuvre relativement jeune

La place occupée par les jeunes dans la filière agro-alimentaire est sensiblement plus importante que qu'en moyenne dans l'ensemble des activités de Poitou-Charentes. Les moins de 25 ans occupent ainsi 12 % des emplois de la filière, pour 10 % pour la moyenne régionale. Dans la filière Farine / Boulangerie-pâtisserie, les jeunes sont nettement plus présents, représentant près d'un quart des effectifs. A l'inverse, ils occupent une faible place dans les activités de la filière des boissons (5 %).

En comparaison des autres activités régionales, la filière semble ainsi moins confrontée au défi du renouvellement de ses effectifs. La part des actifs de 55 ans s'élève en effet à 9 % dans la filière, contre 12 % pour la moyenne régionale. Toutefois, selon la catégorie socioprofessionnelle, cette part diffère nettement. Ainsi, 16 % des artisans et chefs d'entreprises de la filière ont plus de 55 ans en Poitou-Charentes. Cette part est encore plus importante chez les artisans et chefs d'entreprises de la filière des fruits et légumes (34 %), des aliments pour animaux (34 %) et du lait (30 %). Ce qui soulève **l'enjeu majeur et récurrent de la reprise d'entreprises dans ces activités.**

Répartition des actifs de la filière agro-alimentaire selon leur âge en Poitou-Charentes en 2008

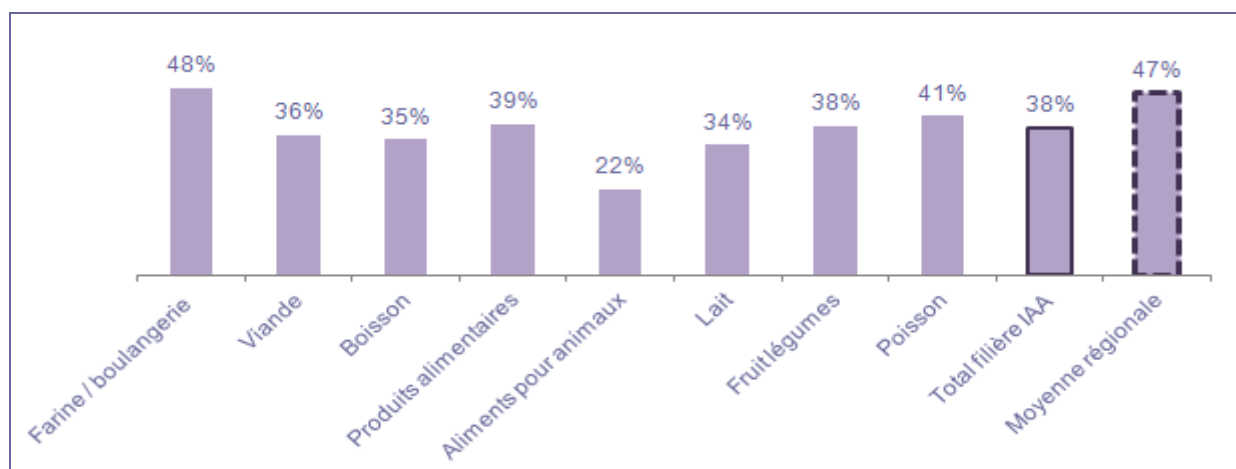


Source : INSEE (Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010)

Une large place aux femmes

Les industries agro-alimentaires figurent parmi les industries les plus féminisées en Poitou-Charentes. Les femmes représentent 38 % des effectifs de la filière, contre 29 % pour l'ensemble des industries picto-charentaises. Cette part reste toutefois en deçà de la moyenne régionale, toutes activités agricoles, industrielles et tertiaires confondues (47 %). Notons que les femmes sont nettement plus représentées dans certaines filières comme la boulangerie-pâtisserie (48 %).

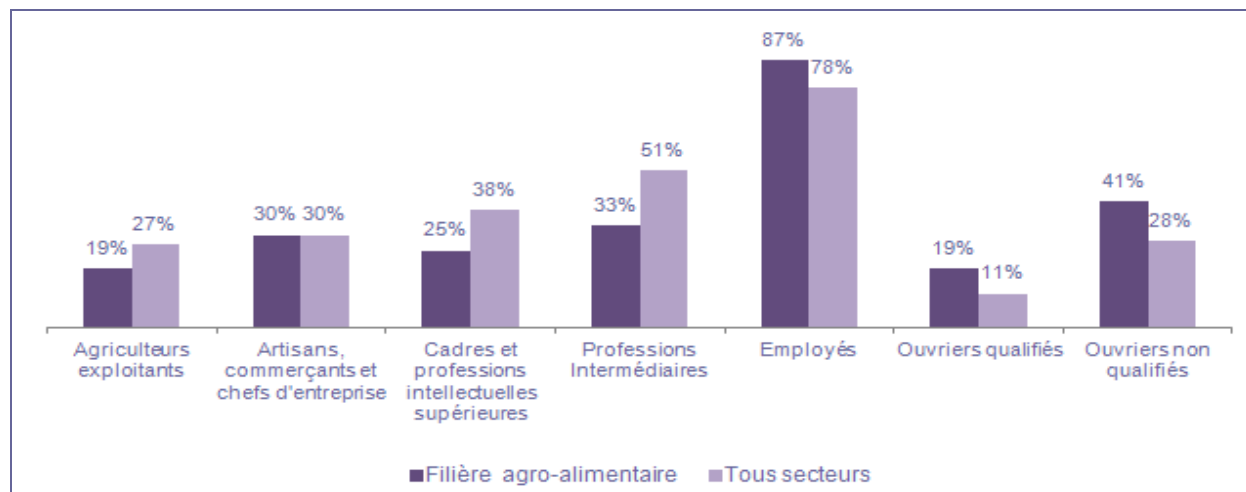
Part des femmes parmi les actifs de la filière en Poitou-Charentes en 2008



Source : INSEE (Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010)

En dépit de la forte féminisation de la filière, les femmes sont, au sein de ces activités, faiblement représentées dans les postes à responsabilité. Elles occupent ainsi seul un quart des emplois de cadres dans la filière, contre 38 % dans l'ensemble des activités régionales. A l'inverse, elles sont nettement plus présentes parmi les employés (87 %).

Part des femmes parmi les actifs selon la catégorie socioprofessionnelle en Poitou-Charentes en 2008



Source : INSEE (Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010)

Une faible place des emplois qualifiés ...

Dans les industries alimentaires⁸, la structure des emplois laisse apparaître une faible place des emplois les plus qualifiés au regard de ce qui est observé par ailleurs dans l'ensemble des secteurs de la région. Les chefs d'entreprises, les professions intellectuelles supérieures et les professions intermédiaires représentent 14 % des effectifs des industries alimentaires, contre 29 % pour la moyenne régionale.

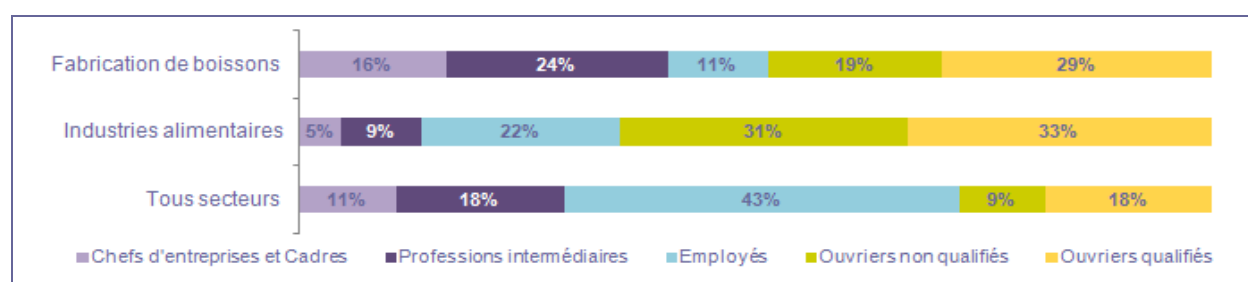
⁸ Les données présentées dans ce paragraphe concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte et de commerce de gros des produits issus de l'agriculture

Notons qu'au niveau national, cette part est sensiblement plus élevée (17 %). En région, le taux d'encadrement dans les industries alimentaires est par conséquent faible et atteint 5 % contre 11 % pour la moyenne régionale.

Le constat n'est pas le même pour les activités de la fabrication des boissons dans lesquelles on compte une part nettement plus importante de cadres et de professions intermédiaires (40 %).

Dans un même temps, comme pour l'ensemble des régions françaises, la **part des ouvriers non qualifiés** dans les effectifs des industries alimentaires en Poitou-Charentes est particulièrement importante. Elle s'élève à 31 % contre 9 % pour la moyenne régionale. A nouveau, les industries des boissons se démarquent, affichant une part des ouvriers non qualifiés certes plus élevée que la moyenne régionale mais bien en deçà de ce qui est observé pour les industries alimentaires (19 %).

Répartition des effectifs salariés des industries agro-alimentaires* par catégorie socioprofessionnelle en Poitou-Charentes en 2009



Source : INSEE – DADS

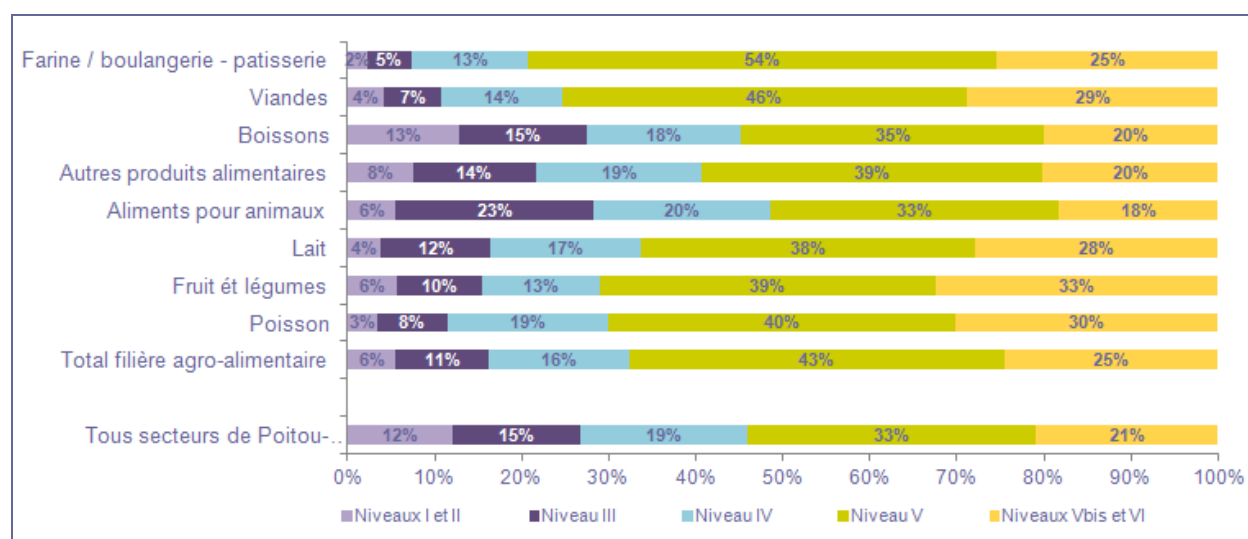
* Ces données concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte des produits issus de l'agriculture.

... et une ouverture aux personnes sans diplôme

La part des personnes ne disposant pas de qualification particulière est importante dans la filière et s'élève à 25 % contre 21 % pour la moyenne régionale. Dans les filières des fruits et légumes, de la viande et du lait, cette part est d'autant plus élevée, respectivement 33 %, 29 % et 28 %.

Par ailleurs, si la possession d'un diplôme ou d'un titre professionnel ne constitue pas une barrière à l'entrée dans ces activités, une majorité des actifs y travaillant (43 %) dispose d'un CAP ou un BEP.

Répartition des actifs de la filière selon le niveau de qualification en Poitou-Charentes en 2008



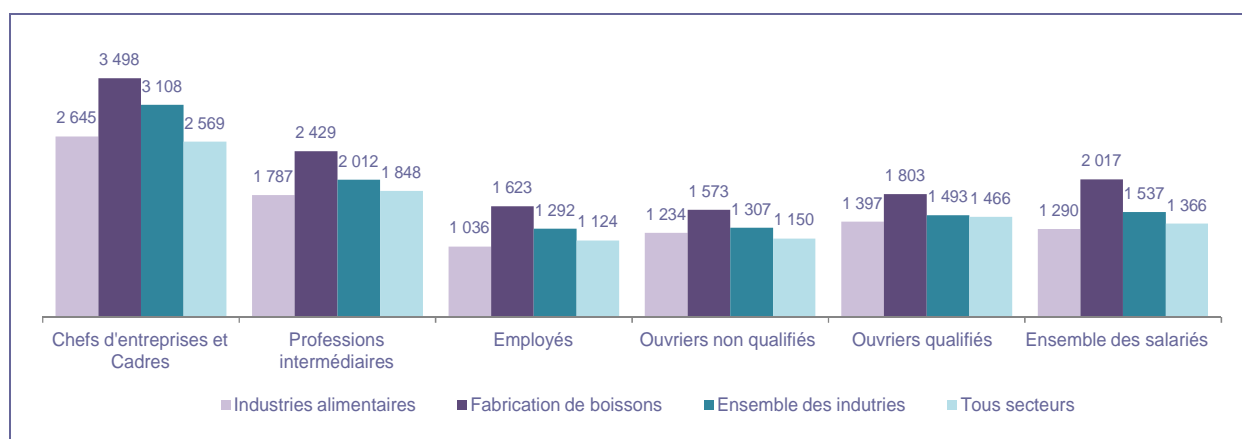
Source : INSEE (Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010)

Des salaires proches de la moyenne régionale

En dépit d'une part élevée d'emplois peu qualifiés et des pressions qui peuvent exister sur les salaires, ceux-ci sont, dans les industries agro-alimentaires⁹, relativement proches des standards régionaux. Ainsi, le **saire mensuel net médian** d'un salarié des industries alimentaires s'élève en Poitou-Charentes en 2009 à **1 290 €**, soit 5 % de moins que le salaire médian perçu en région. Toutefois, les conditions salariales dans ces activités sont moins avantageuses que dans le reste de l'industrie, où la moitié des salariés perçoivent un salaire net mensuel de 1 537 €, soit 19 % de plus que dans les industries alimentaires.

L'industrie des boissons tire là encore son épingle du jeu. Quelle que soit la catégorie socioprofessionnelle, le salaire net médian dans ce secteur est nettement supérieur à celui observé dans les industries alimentaires, dans l'ensemble des activités industrielles comme en moyenne dans l'économie régionale.

Salaire mensuel net médian* (en €) des salariés des industries agro-alimentaires en Poitou-Charentes en 2009



Source : INSEE – DADS

* Le salaire net médian est le salaire après déduction de toutes cotisations tel que la moitié des salariés gagne moins et l'autre moitié perçoit plus.

Remarque : ces données concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte des produits issus de l'agriculture.

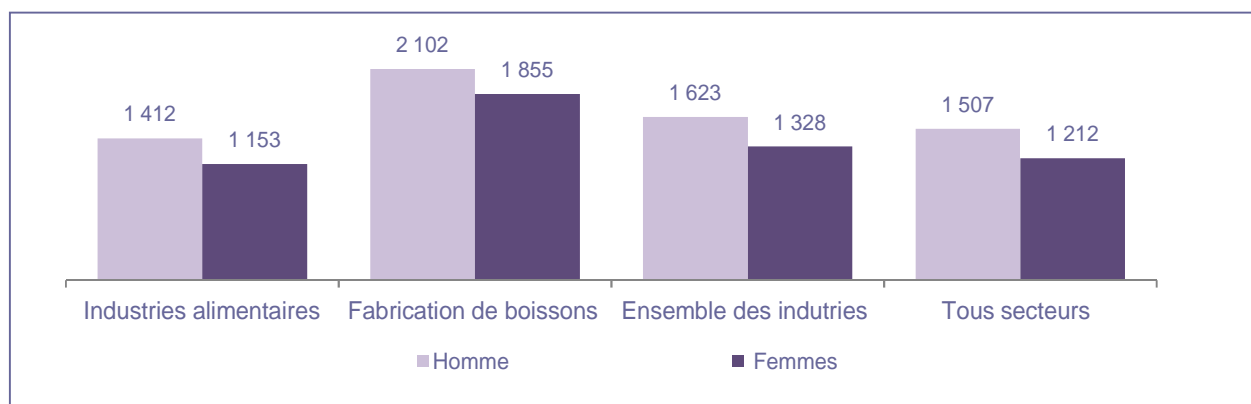
... mais des différences notables entre hommes et femmes

A l'instar des autres secteurs, les industries alimentaires ne font pas figures d'exemples en matière d'égalité hommes / femmes. Comme pour la moyenne des activités industrielles en région, le salaire mensuel net médian perçu par les hommes exerçant dans le secteur est de 22 % supérieur à celui perçu par les femmes. Cette différence est toutefois moins élevée dans l'industrie des boissons (13 %).

Ces inégalités sont notamment liées au fait que les femmes sont plus souvent employées sur les postes peu qualifiés ou pour lesquels les salaires sont les plus bas.

⁹ Les données présentées dans ce paragraphe concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte et de commerce de gros des produits issus de l'agriculture

Salaire mensuel net médian* (en €) des salariés des industries agro-alimentaires en Poitou-Charentes en 2009



Source : INSEE – DADS

* Le salaire net médian est le salaire après déduction de toutes cotisations tel que la moitié des salariés gagne moins et l'autre moitié perçoit plus.

Remarque : ces données concernent les industries alimentaires et les industries de la boisson (code APE 10 et 11) et ne prennent pas en compte les activités de collecte des produits issus de l'agriculture.

Des métiers de la production, de la vente, de la logistique et du conditionnement présents dans d'autres secteurs

Une quinzaine de professions rassemblent une majorité (60 %) des actifs de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes. Ces principaux métiers de la filière appartiennent au domaine de la production, de la vente, de la logistique ou du conditionnement.

La filière compte des professions pouvant être qualifiées de « **spécifique au secteur** » ou de « **cœurs de métiers** ». Il s'agit des professions pour lesquelles les actifs travaillent essentiellement dans la filière. Ainsi, une grande majorité des opérateurs de la transformation des viandes (95 %), des artisans boulangers, pâtisseries (93 %), des ouvriers qualifiés de l'industrie agricole et alimentaire (78 %) et des ouvriers non qualifiés de production de la transformation des viandes (77 %) exercent dans l'agro-alimentaire.

Inversement, certaines professions de la filière, que l'on peut qualifiées de **transverses**, sont également très présentes dans d'autres secteurs d'activités. Ainsi, les vendeurs en alimentation, seconde profession de la filière, sont très souvent employés dans le commerce de détail. Les conducteurs livreurs sont quant eux très présents dans le secteur du transport, du commerce de gros et du commerce de détail... Mettre en lumière la place de ces professions dans les autres secteurs permet d'enrichir les réflexions relatives aux **passerelles intersectorielles** dont la création et le développement contribuent à la **sécurisation des parcours professionnels**.

Les quinze principales professions de la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes en 2008

	Effectifs dans la filière IAA	Poids de la filière IAA dans le total de la profession	Autres principaux secteurs employeurs (et poids du secteur dans la profession)
ONQ de production des industries agro-alimentaires	2 176	77 %	Agence d'intérim (10,5 %); Commerce de détail (3,4 %)
Vendeurs en alimentation	2 060	47 %	Commerce de détail (42 %)
Artisans boulangers, pâtisseries	1 707	93 %	Hôtellerie-restauration (1,25 %)
ONQ de production de la transformation des viandes	1 674	88 %	Agence d'intérim (9,5 %);
Conducteurs livreurs, coursiers	1 346	20 %	Transport (24,2 %); Commerce de gros (16 %); Commerce de détail (16 %)
OQ de l'industrie agricole et alimentaire	1 324	78 %	Hôtellerie-restauration (5,4 %); Commerce de détail (4,2 %); Agriculture (3 %)
Boulangers, pâtisseries (sauf industrie)	1 184	63 %	Commerce de gros (24 %)
Opérateurs de la transformation des viandes	997	95 %	Agriculture (1,2 %)
Technico-commerciaux	881	25 %	Commerce de gros (30 %); Commerce de détail (13,6 %)
Conducteurs routiers et grands routiers	703	6 %	Transport (64,5 %); Construction (6,6 %); Commerce de gros (4,7 %)
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	692	66 %	Commerce de gros (18 %)
ONQ du tri, de l'emballage, de l'expédition	655	11 %	Commerce de gros (26 %); Transport (10 %); Agence intérim (9,5 %)
Magasiniers qualifiés	628	11 %	Commerce de gros (32 %); Commerce de détail (11,5 %); Transport (6,6 %)
Agents de maîtrise en fabrication	578	48 %	Commerce de gros (13,6 %); Industrie Chimique (13,7 %)
Manutentionnaires non qualifiés	484	13 %	Agence d'intérim (20 %); Transport (13,6 %)

Source : INSEE (Enquêtes annuelles de recensement de 2006 à 2010)

ONQ : Ouvrier non qualifié

Note de lecture : On recense en Poitou-Charentes dans la filière agro-alimentaire 2 176 ouvriers non qualifiés de la production des industries agro-alimentaires. 77 % des actifs exerçant cette profession sont employés dans la filière agro-alimentaire, 10 % dans les agences d'intérim et 3,4 % dans le commerce de détail.

Des besoins en personnel concentrés sur les métiers de bouche, de la vente, de la conduite de ligne et du transport

En 2010, en Poitou-Charentes, les entreprises des industries agro-alimentaires ont déposé au Pôle emploi **1 677 offres d'emplois**, soit 2 % des offres déposées par l'ensemble des employeurs de la région cette même année.

Trois quarts de ces offres sont concentrées sur une douzaine de métiers. Les métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie regroupent à eux seuls plus d'un quart des offres déposées par les entreprises du secteur, suivis des métiers de la vente en alimentation (18 % des offres). Les besoins exprimés sur les postes de conduite d'équipement de la production alimentaire et les opérations d'assemblage, de tri ou d'emballage sont également très nombreux.

Nombre d'offres d'emploi déposées par les entreprises des industries agro-alimentaires en Poitou-Charentes en 2010

Code Rome	Libellé Rome	Nombre d'offres
D1106	Vente en alimentation	301
D1102	Boulangerie - viennoiserie	263
D1104	Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	178
H2102	Conduite d'équipement de production alimentaire	153
H3302	Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	143
H2101	Abattage et découpe des viandes	43
A1412	Fabrication et affinage de fromages	35
G1603	Personnel polyvalent en restauration	34
A1401	Aide agricole de production fruitière ou viticole	33
G1602	Personnel de cuisine	32
N4101	Conduite de transport de marchandises sur longue distance	30
N4105	Conduite et livraison par tournées sur courte distance	28
Total offres déposées par les industries agro-alimentaires		1 677

Source : Pôle emploi

Pour répondre à ces besoins en personnel, on compte au 31 mars 2011 un peu plus de **10 800 demandeurs d'emplois** positionnés sur l'un des douze métiers listés ci-dessus. Par rapport à 2010, ce volume de demandeurs d'emploi a progressé, comme pour la moyenne régionale, de 5 %. Les métiers comptant le plus de demandeurs sont les métiers des opérations de l'assemblage, du tri ou de d'emballage, du transport, de la vente et de la cuisine.

Comme pour la moyenne régionale, les jeunes et les personnes de plus de 50 ans représentent près de 20 % des demandeurs d'emplois inscrits sur les principaux métiers de la filière. Les jeunes demandeurs d'emplois sont plus particulièrement présents sur les métiers de la cuisine, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Les demandeurs plus âgés sont quant à eux plus présents sur les métiers de la fabrication et de l'affinage de fromage, et sur le métier d'aide agricole.

En majorité (61 %), ces demandeurs d'emploi disposent d'un diplôme de niveau V. Les personnes sans qualification particulière sont davantage représentées que pour la moyenne régionale, 22 % contre 16 %. Ces personnes sont en proportion nettement plus nombreuses à être inscrites sur les métiers d'aide agricole et de l'abattage et découpage des viandes.

Demandeurs d'emplois en Poitou-Charentes au 31 mars 2011 sur les principaux métiers recherchés par les entreprises des industries agro-alimentaires

Libellé Rome	Effectifs	Evol. sur un an	% femmes	% - de 26 ans	% + de 50 ans	% DELD	% niveaux I-II	% niveaux III	% niveaux IV	% niveaux V	% niveaux Vbis et VI
Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	1 792	5%	74%	18%	22%	50%	1%	2%	12%	55%	30%
Conduite de transport de marchandises sur longue distance	1 675	-4%	4%	7%	22%	36%	1%	3%	10%	69%	17%
Conduite et livraison par tournées sur courte distance	1 531	2%	10%	11%	22%	36%	1%	2%	14%	63%	20%
Vente en alimentation	1 478	5%	88%	26%	20%	32%	1%	3%	19%	59%	17%
Personnel de cuisine	1 450	12%	28%	32%	12%	23%	1%	3%	14%	74%	9%
Aide agricole de production fruitière ou viticole	1 079	5%	65%	13%	30%	49%	1%	2%	11%	41%	46%
Personnel polyvalent en restauration	742	19%	76%	29%	14%	30%	2%	2%	18%	57%	21%
Conduite d'équipement de production alimentaire	445	9%	53%	15%	20%	45%	2%	6%	16%	51%	26%
Boulangerie - viennoiserie	307	3%	5%	48%	14%	23%	0%	2%	7%	83%	7%
Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	191	14%	23%	47%	11%	24%	1%	2%	8%	84%	5%
Abattage et découpe des viandes	108	4%	20%	8%	16%	37%	1%	1%	6%	40%	52%
Fabrication et affinage de fromages	8	nd	50%	13%	38%			25%	25%	25%	25%
Total des 12 métiers	10 806	5%	45%	20%	20%	37%	1%	3%	13%	61%	22%
Ensemble des métiers	112 322	5%	53%	19%	21%	39%	8%	10%	19%	46%	16%

Source : Pôle emploi

DELD : Demandeurs d'emploi de longue durée (inscrits depuis plus d'un an)

Une tendance à l'élévation du niveau de qualification des emplois et des diplômés ...

Au delà des besoins en personnel exprimé aujourd'hui, les entreprises connaissent des besoins en qualification, lesquels tendent à évoluer face au contexte économique et concurrentiel de la filière.

La place de l'innovation, l'automatisation croissante, les nouveaux modes d'organisation du processus de production, le durcissement des critères de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaires ... sont autant de facteurs qui impactent sur la structure de l'emploi dans le secteur. Pour s'adapter aux mutations de l'appareil de production, les besoins en emplois qualifiés tendent à augmenter. A l'inverse, sur des postes non qualifiés les besoins sont réduits.

L'automatisation croissante dans les entreprises de la filière s'est également accompagné d'importantes réorganisations du travail dans les ateliers. Le travail en équipe et la rotation sur les postes de travail se sont développés et impliquent le plus souvent une plus grande polyvalence de la part des salariés.

En termes de compétences, les exigences sont aussi plus élevées. Les employeurs sont de plus en plus attentifs aux compétences liées contraintes industrielles de l'activité (cadences, hygiène et sécurité...). La responsabilité des salariés s'élargit en matière de contrôle qualité et concernant l'organisation de la production et l'approvisionnement des lignes. De même, les employeurs sont attentifs aux connaissances techniques en électrotechnique et en mécanique de leurs salariés. Toutes ces exigences aboutissent à une élévation du niveau de diplôme recherché afin que les salariés soient à même de suivre l'évolution technique et technologique des installations, des process et des produits.

... et des besoins en compétences qui évoluent

Compte tenu de ces évolutions et d'après les travaux prospectifs réalisés par Observia¹⁰, certains métiers de la filière nécessiteront l'acquisition de compétences nouvelles, d'autres métiers seront appelés à se renouveler ou à disparaître voire à être externalisés.

Les évolutions porteront essentiellement sur les fonctions :

- ⇒ **d'achats** : Le besoin en compétences s'affirme avec la multiplication des sources d'approvisionnement et le développement de niches de marché pour la fabrication d'une alimentation sur-mesure.
- ⇒ **d'expertise nutritionnelle** : La demande du marché pour une alimentation plus saine rend indispensable une expertise accrue en nutrition.
- ⇒ **du conditionnement** : L'acquisition de compétences en matière de conditionnement représente un atout indéniable pour les industriels, surtout pour développer les créneaux des éco-emballages.
- ⇒ **de la logistique** : Le besoin en compétences ressort fortement en raison de l'évolution vers un métier d'assembleur qui implique moins de transformation, mais davantage d'achats et de reconditionnement et également en raison de l'intégration des logiques de développement durable qui tendent à réduire les transports et à faire émerger de nouveaux canaux de distribution.
- ⇒ **de la qualité / traçabilité** : Les exigences seront très fortes et concerneront les processus d'échanges internes et externes.
- ⇒ **de la recherche et développement** : Cette fonction constitue un atout stratégique majeur. Les compétences recherchées seront de plus en plus pluridisciplinaires intégrant biologie, nutrition,

¹⁰ OBSERVIA, « L'analyse prospective du secteur : Quel avenir pour l'agroalimentaire à l'horizon 2020, édition 2008.

robotique, gestion de l'information, processus de transformation ou de conditionnement... Les PME ne pourront se doter de telles fonctions sans coopération entre elles pour mutualiser ces compétences ou sans collaboration avec des laboratoires scientifiques publics ou privés.

- ⇒ **des technologies de l'information** : Quel que soit le domaine de compétences, il s'agira d'évoluer vers la gestion d'une plus grande diversité d'informations, d'achats, de références et de canaux de distribution.
- ⇒ **de la vente directe et Marketing** : Ces compétences seront essentielles dans la plupart des entreprises.
- ⇒ **De la robotique de production** : Les métiers seront probablement appelés à évoluer. L'automatisation des processus de production requiert davantage de conducteurs de machines ou de lignes. La production devra également être plus flexible pour répondre à une demande plus variée : soit ce sont les machines qui deviennent plus flexibles et les compétences des conducteurs de machine plus pointues en termes de programmation et d'entretien, soit il s'agira de gérer voire d'encadrer différentes lignes de faible volume (micromachines) ou de petites unités de production.

Des difficultés de recrutement ...

Pour répondre à leurs besoins actuels et à venir en compétence et en qualification, les entreprises peuvent puiser dans le vivier de main d'œuvre disponible que constituent les demandeurs d'emplois et les jeunes sortis de formation. Cependant, malgré ce vivier de personne et de compétences, les professionnels des industries agro-alimentaires rencontrent des difficultés de recrutement. Comme en témoigne la liste des métiers en tension établie en 2011 par Pôle emploi, ces difficultés se concentrent tout particulièrement sur les **métiers de la viande** (boucherie, abattage et découpe des viandes et charcuterie – traiteur). Des difficultés sont également rencontrées sur les métiers de la **boulangerie-pâtisserie-confiserie, la conduite d'équipements de production alimentaire et la fermentation de boissons alcoolisées**.

Liste des métiers de la filière en tension par bassin d'emploi en Poitou-Charentes en 2011

Libellé du métier	Bassins d'emplois concernés
Boucherie	Angoulême, Saintonge Maritime, Niort, Saintonge intérieure Cognaçais, La Rochelle
Conduite d'équipement de production alimentaire	Saintonge intérieure Cognaçais, Niort, Parthenay
Boulangerie - viennoiserie	Saintonge Maritime, Saintonge intérieure Cognaçais
Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	Saintonge intérieure Cognaçais B, La Rochelle, Saintonge Maritime
Abattage et découpe des viandes	Niort
Charcuterie - traiteur	Niort
Fermentation de boissons alcoolisées	Saintonge intérieure Cognaçais

Source : Liste des métiers en tension 2011 établie par Pôle emploi à partir de l'enquête « Besoin en Main d'œuvre » (BMO) et du calcul du taux de tension (offre / demande d'emploi).

... liées au déficit d'image que connaît le secteur

Les industries agro-alimentaires pâtissent d'un déficit d'image. A l'origine de cette situation, des **conditions de travail souvent difficiles** : travail dans des températures froides, bruit, travail en horaires décalés, troubles musculo-squelettiques liés à la répétition des mêmes gestes...

Les métiers de l'agro-alimentaire ont alors une mauvaise image et ce particulièrement auprès des publics jeunes. Selon un sondage réalisé par Observia¹¹, 70 % des jeunes de 13 à 18 ans ne souhaiteraient pas travailler dans cette industrie et 90 % ne connaissent pas ces métiers. De plus, seuls 12 % d'entre eux choisiraient le secteur pour y débiter. Après le bâtiment, c'est le plus mauvais score.

Pour pallier ce déficit, les actions visant la **valorisation de l'image des métiers** ainsi que les mesures concourant à **l'amélioration des conditions de travail** pour diminuer la pénibilité des métiers constituent des volets importants. Sur ce dernier point, soulignons que depuis les années 2000, la santé et la sécurité au travail sont devenues d'importants thèmes de négociations dans le secteur. Par ailleurs, la Charte nationale de coopération du secteur agro-alimentaire signée en 2009 par l'Etat, les organisations professionnelles et les syndicats de salariés, et dont une déclinaison régionale est mise en œuvre en Poitou-Charentes, a fait de l'amélioration des conditions de travail un de ses axes majeurs.

Pour réduire les pénuries de main d'œuvre que rencontrent les entreprises de la filière, les dispositifs de formations initiale et continue apparaissent également comme des réponses majeures.

¹¹ Observia, « Métiers des industries alimentaires, quelle attractivité auprès des jeunes », 2008.

Les dispositifs de formation professionnelle en Poitou-Charentes

Une offre de formation initiale relativement développée et caractérisée par la prégnance des formations de niveau V et de l'apprentissage

En Poitou-Charentes, à la rentrée 2010, une quarantaine de diplômes préparant au cœur de métiers de l'agro-alimentaire peuvent être préparés par la voie de la formation initiale. Les formations correspondantes accueillent **1 034 élèves et apprentis en dernière de formation** pour l'année scolaire 2010/2011, soit une progression 20 % par rapport à la rentrée 2006.

Au regard des 14 700 personnes en emploi recensées¹² dans les métiers cœurs de l'agro-alimentaire en Poitou-Charentes, il semble que la taille de l'offre de formation initiale est relativement développée. Les flux de formés en dernière année contribuent ainsi à un renouvellement théorique de 7 % des emplois correspondant, contre 3 % en moyenne pour l'ensemble des spécialités et des domaines de formation en région. Ce qui témoigne d'une certaine **prise en compte par l'appareil de formation de l'importance de l'économie agroalimentaire en région**.

L'**apprentissage** est la **voie de formation privilégiée** pour accéder aux métiers de l'agro-alimentaire. Ainsi, près des **trois quart des effectifs** inscrits en dernière année suivent leur formation par le biais de l'apprentissage. Et toutes années de formation confondues, on recense à la rentrée 2010 un peu plus de **1 400 apprentis**.

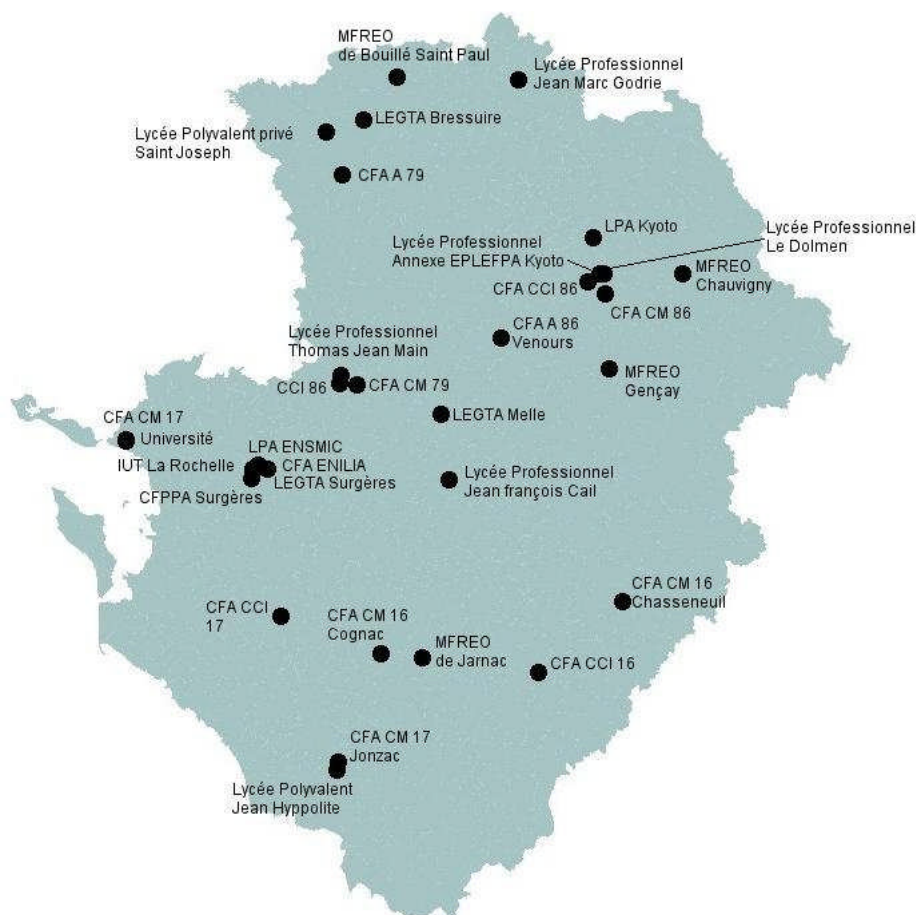
La répartition des effectifs laisse apparaître une concentration sur les formations de niveau V. En effet, à la rentrée 2010, **près de deux tiers (64 %)** des élèves et apprentis inscrits en dernière année **suivent une formation de niveau V**. Cette répartition est alors en **cohérence avec la structure des emplois** dans la filière qui se situe davantage aux premiers niveaux de qualification. Rappelons que 66 % des salariés de l'industrie alimentaire occupe un emploi d'ouvrier (cette part est de 48 % pour l'industrie des boissons). La prédominance de l'offre de formation de niveau V semble **également en cohérence** avec le niveau de qualification des actifs aujourd'hui en poste, lequel donne une indication sur le **niveau d'accès à l'emploi** dans les métiers de l'agro-alimentaire. Rappelons également ici que 43 % des actifs de la filière dispose d'un diplôme de niveau V.

Les formations de niveau III sont elles aussi développées et représentent 21 % des effectifs inscrits en dernière année à la rentrée 2010. Ces formations enregistrent de plus une nette progression par rapport à 2006 (+ 26 % des effectifs). A l'inverse les formations de niveau IV, comme celle de niveau II, sont peu présentes, représentant respectivement 9 % et 6 % des effectifs en dernière année.

L'offre de formation dans le domaine agro-alimentaire se caractérise par une **polarisation géographique**. Le département de la **Charente-Maritime** concentre à lui seul 40 % des effectifs inscrits en dernière année. Ce qui s'explique par la présence de l'ENILIA à Surgères, l'Université à la Rochelle et les importantes capacités d'accueil qu'offrent les CFA de la Rochelle et de Jonzac.

¹² Tous les professionnels de ces métiers ne travaillent pas les entreprises de la filière agro-alimentaire, une part non négligeable exerçant dans les activités de commerces de gros ou de détail et dans les activités de travail temporaire. De même, toutes les personnes travaillant dans la filière n'exercent pas un métier spécifique au domaine de l'agro-alimentaire. Cet effectif, calculé à partir du recensement de la population tous secteurs confondus, n'est donc pas à comparer aux 26 5000 personnes en emplois (salariés et non salariés) dans les entreprises de la filière.

Localisation des établissements de formation initiale dans le domaine de l'agro-alimentaire en Poitou-Charentes



Sources: DRAAF, DREES, Rectorat, Région - Année scolaire 2010 / 2011

Effectifs d'élèves et d'apprentis en dernière année de formation dans le domaine agro-alimentaire en Poitou-Charentes à la rentrée 2010

Niveau 2	Commune	Diplôme préparé	Effectifs
CCI 86	Niort	Titre Homologué Cadre Co Agro Alimentaire	13
UFR Sciences et Technologie	La Rochelle	Licence Pro Industrie Agro-Alimentaire, Alimentation	27
Université La Rochelle	La Rochelle	Licence Pro Conception Prod et management en IAA	19
Niveau 3			
Cfa A 86 Venours	Rouille	BTSA Tec-Com Agrofouritures	13
CFPPA Surgères	Surgères	BTS Technico Commercial Produits Alimentaires et boissons	2
MFREO De Chauvigny	Chauvigny	BTS Technico Commercial Produits Alimentaires et boissons	10
CFA A 79 Bressuire	Bressuire	BTSA STA Spec. Viandes et produits de la pêche	5
		BTSA Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques (Anabiotec)	12
CFA ENILIA	Surgères	BTS Industries Céréalières	8
CFPPA Surgères (établissement associé à l'ENILIA)	Surgères	BTSA STA Spec. Aliments Et Processus Technologiques	5
		BTSA STA Spec. Produits Laitiers	4
		BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio industries	12
IUT La Rochelle	La Rochelle	Dut Génie Biologique Industries alimentaires et biologiques	41
LEGTA Bressuire	Bressuire	BTSA STA Spec. Aliments et Processus Technologiques	10
LEGTA Surgères (établissement associé à l'ENILIA)	Surgères	BTSA STA Spec. Aliments et Processus Technologiques	14
		BTSA STA Spec. Produits Laitiers	6
LEGTA Melle	Melle	BTSA Analyses Agricoles, Biologiques Et Biotechnologiques	29

Convergences n° 41 – Avril 2012

		(Anabiotec)	
Lycée Polyvalent Jean Hyppolite	Jonzac	BTS Diététicien	20
Lycée Professionnel Annexe Eplefpa Kyoto	Poitiers	BTS Diététicien	16
LPA Ensmic	Surgères	BTSA STA/Produits Céréaliers	10
Niveau 4			
CFA CM 17	La Rochelle	BP Boucher	3
		BTM Pâtissier	7
CFA CM 17 Jonzac	Jonzac	BP Boulanger	10
		BP Charcutier-Traiteur	6
CFA CM 79	Niort	BP Boulanger	11
		BP Charcutier-Traiteur	4
CFA CM 86	Saint-Benoit	BP Boulanger	9
		BTM Pâtissier	12
LEGTA Bressuire	Bressuire	Terpro Bio-Industries de Transformation	10
LEGTA Surgères	Surgères	Terpro Bio-Industries de Transformation	11
Lycée Professionnel Marc Godrie	Loudun	Terpro Métiers de L'alimentation. Opt Pâtisserie	12
Niveau 5			
CFA CCI 16	L'isle-D'espagnac	CAP Boucher	13
		CAP Boulanger	17
		CAP Charcutier-Traiteur	9
		CAP Pâtissier	16
		CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	15
		Mc Pâtisserie Boulangère (Mc5)	9
CFA CM16 Chasseneuil	Chasseneuil-Sur-Bonnieure	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	3
CFA CM16 Cognac	Cognac	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	8
CFA CM 17	La Rochelle	CAP Boucher	21
		CAP Boulanger	41
		Cap Charcutier-Traiteur	19
		CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	36
		CAP Pâtissier	27
CFA CM 17 Jonzac	Jonzac	CAP Boulanger	24
		CAP Pâtissier	31
		MC Employé Traiteur (Mc5)	11
		MC Pâtisserie Boulangère (Mc5)	9
CFA CCI 17	Saintes	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	19
CFA CM 79	Niort	CAP Boucher	12
		CAP Boulanger	31
		CAP Charcutier-Traiteur	15
		CAP Pâtissier	24
		CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	20
		MC Employé Traiteur (Mc5)	13
		MC Patis.Glace.Choc.Confis.Sp. (Mc5)	17
		MC Pâtisserie Boulangerai (Mc5)	10
Lycée Polyvalent Prive Saint Joseph	Bressuire	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	15
Lycée Professionnel Jean-Francois Cail	Chef-Boutonne	MC Vendeur Spec. Alimentat. (Mc5)	11
Lycée Professionnel Thomas Jean Main	Niort	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	7
CFA CM 86	Saint-Benoît	CAP Chocolatier Confiseur	14
		CAP Boucher	15
		CAP Boulanger	36
		CAP Charcutier-Traiteur	6
		CAP Pâtissier	36
		CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	16
		MC Pâtisserie Boulangère (Mc5)	6
Lycée Professionnel Le Dolmen	Poitiers	CAP Employé Vente : Prdts Alimentaires	11
Lycée Professionnel Marc Godrie	Loudun	CAP Pâtissier	20

Sources : DRAAF, DREES, Rectorat, Région - Année scolaire 2010 / 2011
 Note : BTSA STA : BTSA Sciences et Technologies des Aliments

Un recours à l'alternance deux fois plus important que dans les autres secteurs ...

En Poitou-Charentes, en 2009, **1 165 contrats d'apprentissage** ont été enregistrés dans les entreprises de la filière agro-alimentaire, soit près de 9 % des contrats d'apprentissage enregistrés dans l'ensemble des entreprises de la région cette année. Plus de deux tiers (60 %) de ces contrats ont été signés dans les entreprises de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.

Cette même année, **66 contrats de professionnalisation**¹³ ont été signés dans les entreprises de l'agro-alimentaire.

Ainsi, dans les entreprises de la filière, **l'alternance** représenterait en 2009 près de **1 300 personnes**¹⁴, soit **5,7 % des effectifs** salariés de la filière. Le recours à l'alternance dans ces activités est ainsi deux fois plus important qu'en moyenne dans l'ensemble des activités régionales (2,7 %).

... mais les autres dispositifs de formation professionnelle peu développée

En 2009, **27 demandeurs d'emploi sont sortis d'une formation financées sous fonds publics**¹⁵ et préparant aux métiers cœur de l'agro-alimentaire. Cet effectif représente ainsi 0,14 % de l'ensemble des personnes en Poitou-Charentes ayant bénéficié de ces formations cette même année. Plus de la moitié (59 %) de ces personnes sont des hommes.

En 2010, comme en 2009, **aucun passage en jury VAE** n'a été comptabilisé sur les certifications des métiers de l'agro-alimentaire en Poitou-Charentes.

¹³ Source : DIRECCTE Poitou-Charentes (pour les contrats d'apprentissage et les contrats de professionnalisation).

¹⁴ Ce volume apporte un ordre de grandeur sur le recours à l'alternance. Il est toutefois à interpréter avec précaution puisqu'il s'agit du nombre de contrat enregistrés au cours d'une année (flux) et non d'un nombre de contrat à une date précise (stock).

¹⁵ Sources : AFPA, Pôle emploi, ASP, Région.

Bibliographie

- ✓ ARFTLV Poitou-Charentes, « L'industrie agro-alimentaire, portait et évolutions en Poitou-Charentes », Convergences n°8, mars 2010, disponible à l'adresse http://www.arftlv.org/TELECHARGEMENT/1812/Convergences08_IAA.pdf
- ✓ ARFTLV Poitou-Charentes, Cahier du GFE « Travail des matériaux - Industrie de process – Laboratoire », édition 2010, disponible à l'adresse http://www.arftlv.org/TELECHARGEMENT/1761/cahier_gfe8.pdf.aspx
- ✓ ARFTLV Poitou-Charentes, Cahier du GFE « Production alimentaire, production culinaire », édition 2005, disponible à l'adresse http://www.arftlv.org/TELECHARGEMENT/348/cahier_GFE9.pdf.aspx
- ✓ Banque de France, « Les entreprises en Poitou-Charentes, bilan 2011 et perspectives 2012 », février 2012, disponible à l'adresse http://www.banque-france.fr/fileadmin/user_upload/banque_de_france/Economie_et_Statistiques/erfar-Poitou-Charentes-2011-2012.pdf
- ✓ CESER Poitou-Charentes, « La Qualité dans la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes », décembre 2010, disponible à l'adresse http://www.cese-poitou-charentes.fr/IMG/pdf/Rapport_Agro-alim_et_qualite_2010.pdf
- ✓ Caroli, E. Gautier J. et Lamanthe A., « Les opérateurs des industries agro-alimentaires à l'épreuve des pressions concurrentielles croissantes », 2008.
- ✓ DRIRE et DRAAF Poitou-Charentes, « L'industrie agroalimentaire en Poitou-Charentes, une économie régionale forte de ses traditions et face à de nouveaux défis », 2010, disponible à l'adresse http://www.poitou-charentes.drire.gouv.fr/di/plaquette_agro-alimentaire.pdf
- ✓ OBSERVIA, « Egalité professionnelle entre les femmes et les hommes, recueil sur les pratiques des industries alimentaires », Scope n°07, septembre 2011
- ✓ OBSERVIA, « Métiers des industries alimentaires quelle attractivités auprès des jeunes », Scope n°05, septembre 2009, disponible à l'adresse http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/28e2c9dc244c614d582d7ed1856f8f4f.pdf
- ✓ OBSERVIA, « L'analyse prospective du secteur : Quel avenir pour l'agroalimentaire à l'horizon 2020, septembre 2009, disponible à l'adresse http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/0d40ce1c4bf6eaa79e4723df1d6efbba.pdf
- ✓ Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaire, « Construction de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires : état d'avancement, méthodes, données - Rapport au Parlement », juin 2011, disponible à l'adresse <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/114000347/0000.pdf>