

f) Industries Agroalimentaires

	Aquitaine
Périmètre	Industries alimentaires et de fabrication de boissons (hors exploitations agricoles et hors commerce de gros)
Nombre d'entreprises concernées	3 000 entreprises
Nombre d'emplois	Environ 30 300 salariés (environ 21 000 hors artisanat commercial)
Ecosystème	<p>Représentants professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARDIA : Association Régionale pour le Développement des Industries Alimentaires d'Aquitaine - Coop de France Aquitaine - ARBIO <p>Industrie</p> <p>Ce secteur se caractérise par des unités de tailles très diverses avec de petites entreprises à caractère familial qui cohabitent avec des groupes (coopératifs ou privés) au rayonnement national et international. Les coopératives représentent un acteur de poids dans le secteur agroalimentaire régional ; elles connaissent depuis plusieurs années de nombreuses transformations, en particulier en termes de croissance, nécessaire pour assurer leur pérennité.</p> <p>10 premiers établissements agroalimentaires en Aquitaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Labeyrie (Industrie du poisson) : 1 200 salariés, - Delpeyrat (Préparation de produits à base de viandes) : 564 salariés - Lindt et Sprungli (Chocolaterie) : 519 salariés - Lu France (Biscuits) : 491 salariés - Les Grands Chais de France (Vinification) : 439 salariés - Martine Spécialités (Fabrication industrielle de pâtisseries) : 434 salariés - Fromagerie des Chaumes (Fromages) : 384 salariés - Fromarsac (Fromages) : 339 salariés - SOBEVAL (transformation de la viande) : 334 salariés - Euralis Gastronomie (Préparation de produits à base de viandes) : 319 salariés <p>ETI : 25 ETI recensées dans ce domaine dont 11 ont leur siège social en Aquitaine.</p> <p>PME :</p> <p>Constituées très majoritairement de petites et moyennes entreprises, implantées sur tout le territoire aquitain, les IAA contribuent activement au développement économique et à l'emploi en milieu rural. Elles interviennent dans des secteurs d'activité très variés que sont notamment la transformation de la viande (viandes de boucherie, volailles et préparations industrielles à base de viandes, salaisons) et des poissons, la transformation et la conservation des fruits et légumes et du lait.</p> <p>Recherche & Développement</p> <p>En Aquitaine, les IAA consacrent moins de 1 % de leur chiffre d'affaires à la recherche et développement contre 3 % pour les autres industries régionales. La recherche a principalement lieu en amont des IAA, réalisée par des structures publiques et professionnelles ainsi que par des fournisseurs d'approvisionnement et des équipementiers. L'Inra, notamment, joue un rôle majeur dans la recherche agricole. L'innovation agroalimentaire peut s'appuyer sur des ressources scientifiques de haut niveau au sein de laboratoires publics présents en Aquitaine, qui se distinguent notamment dans le domaine de la nutrition humaine et des neurosciences. Des compétences scientifiques peuvent également être mobilisées</p>

	<p>sur des compétences technologie/process (extraction/purification, filtration, formulation, procédés, conservation), sécurité alimentaire (toxicologie et microbiologie), et analytiques (physico-chimie, analyse sensorielle).</p> <p>Des centres d'excellence scientifique pouvant intervenir dans le domaine agroalimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vin : ISVV, GESVAB, Polyphénols Biotech, - Corps gras : ITERG, Institut Carnot LISA, CETIOM, CEDOP, - Sélection variétale : INRA, Irstea, Arvalis, - Nutrition et neurosciences : IRNHA, INAQ, NutriNeuro, ENSCBP, INRA, - Inclusion, nanotechnologies : CBMN, CRPP, - Mer, poissons : IFREMER, - Qualité et sécurité des aliments : INRA - Bioproduits : ENSCBP <p>Centres de ressources technologiques : AGIR (produits sucrés, formulation, conservation, diagnostic nutritionnel), AGROTEC (formulation, caractérisation, analyse sensorielle, procédés, fruits et légumes, diagnostic nutritionnel), ITERG (filiale corps gras et utilisateurs de lipides)</p> <p>Centres techniques et plateformes : Institut du goût du Périgord, Palmipole, Pyragena, Invenio, Ciref, Plateformes des lycées agricoles spécialisés</p> <p>Structures d'enseignement niveau ingénieur : ENSCBP, Bordeaux Sciences agro, ENSTBB</p> <p>Pôles et clusters : Agri Sud-Ouest Innovation, Inno'vin, UZTARTU – Le cluster Agroalimentaire du Pays-Basque, Cluster fruits et Légumes / Nutrition Santé en Lot-et-Garonne, Collectif 3D – Destination Développement durable</p>
<p>Enjeux défis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovation <p>L'innovation est le moteur du développement des IAA avec un impératif d'accès rapide au marché, dont la segmentation croissante offre des perspectives. Les processus d'innovation ne sont pas toujours identifiés en tant que tels du fait d'une innovation majoritairement incrémentale. L'enjeu est celui de l'accroissement de la valeur ajoutée aussi bien en ce qui concerne les produits finis que le créneau porteur des PAI¹ via notamment des améliorations de procédés et/ou la création de nouveaux produits. Enfin, dans un contexte de hausse des coûts de production et d'accès contraint aux ressources, les entreprises agroalimentaires sont confrontées à un impératif d'optimisation de l'utilisation des ressources tout au long de la chaîne. Le secteur agroalimentaire est en évolution permanente sous la pression notamment de la grande distribution. Ce système, perçu aujourd'hui comme une menace au regard du durcissement des négociations commerciales annuelles, peut devenir une opportunité pour accélérer des processus d'innovation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Financement <p>Les IAA sont confrontées à une forte érosion de leurs marges (augmentation du coût des matières premières, baisse du pouvoir d'achat...) qui fragilise leur trésorerie et leurs capacités d'investissement alors même que l'outil productif est vieillissant. Cette difficulté d'accès aux financements menace la capacité des IAA à répondre aux grands enjeux pour leur compétitivité : modernisation de l'outil industriel, développement et lancement de nouveaux produits, transition écologique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exportation <p>L'agroalimentaire est le premier contributeur au solde commercial de la région Aquitaine, notamment grâce aux vins. Mais hors les boissons, les IAA sont relativement peu développées à l'exportation. Or, l'international représente un levier de croissance indispensable alors que le marché intérieur est mature et très concurrentiel. La Région a conduit, au cours de l'année 2012, une réflexion stratégique avec les professionnels concernés pour bâtir un « plan export agroalimentaire Aquitaine 2020 ». La stratégie proposée vise à mettre à profit la «</p>

1

	<p>locomotive » vin pour tirer l'ensemble du secteur agroalimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stratégie collective des filières L'agriculture et l'agroalimentaire sont structurés en filières spécialisées avec un développement fait de valeur ajoutée et de compétitivité sur l'ensemble des acteurs de l'amont à l'aval. Certaines filières, moins organisées, sont en difficultés (structurelles et conjoncturelles) comme les filières de la viande et du lait qui subissent notamment la hausse du coût de l'alimentation animale. • Emploi et formation Secteur stratégique pour l'emploi, le secteur IAA rencontre globalement de grandes difficultés pour attirer et conserver la main d'œuvre, et souffre également d'un déficit d'image et d'un manque d'attractivité accentué dans certains domaines d'activités et certains métiers. L'enjeu est double avec la valorisation des atouts territoriaux et sociaux des IAA pour ancrer l'emploi sur le territoire et avec la diffusion d'une image positive des IAA. • Développement durable Le secteur agroalimentaire contribue fortement au développement durable et a de nombreux atouts à valoriser. Au-delà de leur contribution directe, les entreprises agroalimentaires ont un important rôle à jouer en amont par la promotion de pratiques agricoles durables et leur mise en valeur, et en aval par la promotion de modes de consommation durables
Principales initiatives remarquables, actions exemplaires et projets structurants	<p>AMI « Innovez en agroalimentaire » lancé par la Région Aquitaine Elaboration d'une stratégie régionale agroalimentaire à l'export en 2012 avec la mise en place d'objectifs à l'horizon 2020 Marque Sud-Ouest France lancée en 2012 avec l'ouverture en juillet 2013 d'une première Maison Sud-Ouest France à Wuhan en Chine (7 maisons et comptoirs ouverts fin 2014) Lancement du Comité Stratégique régional de la filière alimentaire en février 2014 Concours national de la création d'entreprises agroalimentaires de l'AGROPOLE Ecotrophelia (Trophées étudiants de l'innovation agroalimentaire) organisé par l'ENSCBP² rassemblant étudiants et entreprises autour de projets innovants de création de nouveaux produits.</p>

	Limousin
Périmètre	Il couvre les industries alimentaires (division 10 de la NAF) hors charcuteries, boulangeries, pâtisseries artisanales (10.13B, 10.71B, 10.71C, 10.71D), y compris les aliments pour animaux, et la fabrication de boissons (div 11).
Nombre d'entreprises concernées	Nombre d'entreprises : 286 (hors coopératives : environ 90) (source Insee - CLAP 2012 champ IAA du SSP - Limousin)
Nombre d'emplois	4700 (source Insee - CLAP 2010 champ IAA du SSP - Limousin (hors coopératives qui représentent près de 2000 emplois)
Entreprises et écosystème	<p>Entreprises</p> <p>Madrange [Feytiat] : Préparation industrielle de produits à base de viande Bledina [Brive-la-Gaillarde] : Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques Charal [Egletons] : Transformation et conservation de la viande de boucherie Ferrand Malonze Viande [Bessines-sur-Gartempe] : Transformation et conservation de la viande de boucherie Fromageries Perreault [Ahun] : Fabrication de fromage Société Gerson, groupe Andros [Altiliac] : Fabrication de produits de confiserie Madeleines Bijou [Saint-Yrieix-la-Perche] : Fabrication de biscuits et pâtisseries de conservation Valade [Lubersac] : Transformation et conservation de fruits Plainemaison groupe BEAUVALLET (Limoges) : Transformation de viandes Chavegrand (Maison Feyne) : Fromagerie (...)</p> <p>Ecosystème :</p> <p>Pôles/clusters : ALIA (Association Limousine des Industries Alimentaires) : 36 entreprises agréées parmi les 50 adhérents de l'Association ALIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Institut de l'élevage, - Coop de France - Opcalim <p>Recherche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratoire « Génétique Moléculaire animale » - Laboratoire GRESE - Laboratoire LCSN - Faculté des Sciences et Techniques (Licence pro Sciences, technologies, santé productions animales spécialité suivi global de l'élevage et de la transformation des produits animaux) <p>Structures de transfert :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CVA - CIBIAL (centre technique) <p>Formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole Site les Vaseix (BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques) - I. U. T. du Limousin (DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques et Licence pro Sciences, technologies, santé industrie agroalimentaire, alimentation spécialité génie des bio productions et de l'agroalimentaire) - CFA de l'enseignement supérieur

	<p>(Licence pro Sciences, technologies, santé industrie agroalimentaire, alimentation spécialité génie des bio productions et de l'agroalimentaire en apprentissage)</p> <p>-</p>
<p>Enjeux et défis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Améliorer l'attractivité des métiers et créer des emplois - Stimuler les investissements et l'innovation dans les entreprises agroalimentaires - Faire de la mutation écologique une source de performance économique - Encourager le développement à l'export
<p>Principales initiatives remarquables, actions exemplaires et projets structurants</p>	<p>Zoom sur certaines actions menées dans le cadre du Contrat de filière :</p> <p>ACTION N° 10 Informer sur les outils d'accompagnement et de financement publics <i>Les Rencontres Régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire, ont fait état de la complexité des dispositifs d'aides aux entreprises et de leur méconnaissance fréquente par les bénéficiaires potentiels. Dans les PME notamment, le chef d'entreprise ne dispose pas du temps suffisant et n'a pas de ressources humaines dédiées pour réaliser cette ingénierie financière. Pour faciliter l'accès à l'information, il est important de proposer un site unique qui rassemble toutes les informations et liens utiles aux chefs d'entreprise en matière de dispositifs d'aide publique. En outre, les experts comptables, les conseillers des chambres consulaires, de syndicats professionnels... peuvent être des relais des pouvoirs publics pour transmettre l'information et faciliter l'accès aux dispositifs d'aide aux entreprises du secteur. Cette action vise donc à rendre les dispositifs de financements publics plus lisibles et plus accessibles aux chefs d'entreprises.</i></p> <p>ACTION N°13 Apporter aux opérateurs les connaissances et les outils pour s'approprier les exigences sanitaires des pays tiers et y répondre au mieux <i>Il s'agit de mieux faire connaître aux opérateurs les règles et procédures à l'exportation, dans les domaines animal et végétal</i></p> <p>ACTION N°5 Prévenir les troubles musculo-squelettiques dans les PME et TPE: <i>Les troubles musculo-squelettiques sont la première cause de maladie professionnelle et peuvent contribuer à une désaffection des travailleurs potentiels pour les métiers qui les génèrent. Il est important de sensibiliser et de former les entreprises (notamment les TPE) à cette problématique. La réduction des TMS participe à l'amélioration de la qualité de vie au travail, à la prévention de la pénibilité et à la lutte contre la désinsertion professionnelle. En outre, elle peut favoriser la rentabilité de l'entreprise par une baisse de l'absentéisme liée aux TMS. Enfin, elle contribue à son attractivité.</i> <i>Deux actions sont envisagées :</i> <u>1. Sensibiliser les entreprises aux TMS</u> <u>2. Former pour prévenir les TMS</u> <i>Formation proposée par OPCALIM dans le cadre de la Charte IAA, déclinée en région. L'objectif est de :</i> <ul style="list-style-type: none"> -comprendre quelles sont les causes des TMS, -mesurer les impacts pour l'entreprise et les salariés, - réduire le risque d'exposition aux TMS, - proposer des pistes d'amélioration (notamment construire une démarche de prévention). </p>

	Poitou-Charentes
Périmètre	IAA hors artisanat commercial et commerce de gros
Nombre d'entreprises concernées	<p>Au 31/12/2012 hors artisanat commercial et commerce de gros, la filière comprend 795 établissements (source : Panorama des IAA 2014- Région Poitou-Charentes – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.). L'industrie agroalimentaire constitue le premier secteur industriel régional en termes d'emplois avec 17,7% des emplois industriels, mais également de valeur ajoutée et d'exportations.</p> <p>Les sous-filières les plus importantes sont les suivantes : les industries de la viande qui comptent 121 établissements pour 3770 salariés, les Industries des boissons avec 292 établissements et 2799 salariés puis les industries du lait avec 91 établissements et 1919 salariés.</p>
Nombre d'emplois	12 492 salariés
Entreprises et écosystème	<p>L'écosystème de la filière IAA comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le CRITT Industries Agroalimentaire - Label : CDT, Activité de formation, Coordinateur du réseau national : RMT Nutriprevius (Qualité nutritionnelle des aliments), Coordinateur du réseau ACTIA : Référentiels Qualité , Membre actif des RMT ECOVAL (ITERG) et Transfo-Bio (PACA), et du réseau ACTIA Performance Industrielle - Interventions en Nutrition Santé, Innovation produits -Assistance R&D, Marketing produits, emballages-, Qualité et sécurité des aliments, Environnement (Energies, Réduction de l'impact environnemental, réglementation ICPE, Conception environnementale), Nouvelles technologies et process. - La pépinière IAA implantée à la Rochelle à proximité du CRITT, - Le pôle Aliments et Santé : grappe d'entreprise intervenant sur la thématique transversale de l'Alimentation-Santé avec 3 axes majeurs : développement de technologies et procédés respectueux des qualités nutritionnelles et sensorielles des matières premières pour conserver l'authenticité des aliments, et respectueux de l'environnement (<i>exemples projets : Optitrait, Froid</i>), développement de nouveaux ingrédients nutritionnels et des formulations de produits naturels et équilibrés, développement de nouveaux types de conditionnement et emballage permettant de préserver la qualité des produits, tout en étant adaptés aux modes de consommation actuels. (<i>exemples projets : Emballages biosourcés</i>) , L'agence de l'Innovation qui réunit dans le cadre d'une Régie pilotée par la Région, l'ensemble des structures et dispositifs d'aides à l'innovation, L'ARIA Poitou-Charentes, qui regroupe près de 100 entreprises IAA et développe notamment les actions de soutien à l'international et de soutien à la marque collective « Produit en Poitou-Charentes » . Les services de la Région qui animent et coordonne le développement des actions pour la filière et instruit les dispositifs d'aides aux entreprises, La Régie Europe qui gère, sous l'autorité de la Région, les fonds FEDER, FSE et FEADER accessibles aux entreprises IAA AGROBIO Poitou-Charentes (ainsi que l'association Croissance Bio) qui

	<p>soutiennent le développement de la filière bio amont et aval avec un appui technique notamment sur le plan approvisionnement des activités de transformation de produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>COOP de France</p> <p>IRQA</p> <p>Le Pôle des Eco-industries qui intervient en appui-conseil sur les aspects énergie et déchets et le Biopôle</p> <p>Les réseaux transversaux ou spécialisés notamment Offensiv'PME (association de chef d'entreprise intervenant en conseil stratégique et formation) et le SPN (association des professionnels du numérique).</p> <p>L'OPCALIM</p> <p>Le moulin pilote pour les activités de meunerie sur le site de l'ENSMIC</p> <p>Un pôle de compétence lait sur le site de surgères avec la plate-forme de R et D Phililoao, Actalia et l'Enilia</p> <p><u>En termes de cursus de formation</u>, la Région présente un réseaux de structure de formations sur tout le territoire :</p> <p>En terme de formation initiale par la voie de l'apprentissage, la Région propose des formations du CAP à la licence professionnelle : CAP glacier, BPA transformations alimentaires, BP option industries alimentaires, Bac Pro Bio industries de transformation, BTSA sciences et technologies des aliments, BTS qualité des les IAA et bio-industries, licence professionnelle Industrie agro-alimentaires « production et management en IAA ». Les formations se déroulent à Surgères, à Bressuire (campus des Sicaudières, à l'université de la Rochelle)</p> <p>la Région propose également des formations initiales-scolaires IAA du niveau 5 au niveau 2 : Master mention sciences de l'ingénieur, BTS sciences et technologie des aliments, BTS analyses biologiques et biotechnologiques, Bac pro Bio industrie de transformation, Bac pro Laboratoire Contrôle qualité, Bac pro Pilote de ligne de produit à la licence professionnelle. Les formations se déroulent sur l'ensemble du territoire : LEGTA de Bressuire (Bac pro, BTS), Enilia-Ensmic de Surgères (Bac pro, BTS), Université de la Rochelle (DUT, Master), LPA de Potiers(Bac pro, LCQ), LPI de l'Etoile (Bac pro, PLP), LPP de Ruffec (Bac pro, LCQ), LP Cognac, PLP), LEGTA de Melle</p>
Enjeux et défis	<p>Un plan filière mis en place à l'issue des rencontres de l'agroalimentaire en juin 2013 a permis d'établir les axes d'intervention prioritaires suivants :</p> <p><u>Renforcer l'innovation dans les entreprises</u> : Libérer l'innovation dans les entreprises pour valoriser les potentiels de développement : renforcer sensiblement les démarches pro-actives d'identification de projets innovants en privilégiant les marchés de niche</p> <p><u>Développer l'attractivité de la filière et l'emploi qualifié</u> : Mettre en place un accord régional emploi-formation visant à attirer dans la filière des salariés motivés pour pérenniser et améliorer les savoir-faire existants : améliorer l'image des métiers de la filière IAA ; Favoriser le dialogue social dans les entreprises, l'augmentation des rémunérations dans la filière et l'amélioration des conditions de travail ; Stabiliser puis augmenter les effectifs dans la filière en formation initiale notamment l'apprentissage ; Renforcer la qualification des salariés par la formation continue et favoriser le développement des carrières évolutives dans la filière ; Renforcer la</p>

fonction managériale dans l'entreprise.

Favoriser l'accès des entreprises aux financements de leurs projets : Favoriser la mise en place de plan stratégiques dans les entreprises en mettant en place un dispositif spécifique d'appui-conseil ; Favoriser l'augmentation de taille des entreprises via la croissance externe ; Adapter et renforcer la lisibilité et l'utilisation des dispositifs de financement régionaux dans le cadre de la mise en place d'un guichet unique d'information, d'orientation et de concertation sur les outils de financements.

Développer la part de marchés des produits régionaux : Renforcer l'identité et la lisibilité des produits régionaux ; Travailler à la mutualisation des actions de communication autour d'une identité commune et favoriser l'accès à de nouveaux marchés via le développement en commun d'outils logistiques ; Labelliser les points de vente s'engageant à commercialiser un certain niveau de produits régionaux.

Transformer les contraintes environnementales en facteurs de compétitivité : Favoriser l'accès des entreprises aux diagnostic environnementaux ; Accompagner les efforts à réaliser en terme de conseil, formation et d'investissement .

Développer l'activité des entreprises régionales à l'export : Renforcer l'efficacité de l'appui à l'export dans le cadre du déploiement de l'agence régionale à l'internationalisation, à l'exportation et à la relocalisation des activités : parcours d'accompagnement structuré et durable des démarches à l'export ; valorisation des marchés de niche en haut de gamme en s'appuyant sur l'image de qualité des produits français ; Valorisation de la notoriété et de l'image des produits phares du Poitou-Charentes ainsi que la présence des entreprises à vocation internationale implantées en Région ; Favoriser la venue des acheteurs en Région.

Valoriser les potentialités de la filière pêche en région

Renforcer la lisibilité des produits régionaux ; Développer l'offre des produits régionaux transformés pour diversifier les débouchés ; Développer les possibilités de fournir des produits saisonniers toute l'année ; Valoriser les coproduits de la mer : redéployer une activité aquiculture.

Développer les stratégies des filières amont – aval : Renforcer la communication auprès du consommateur sur l'achat responsable en région et valoriser les démarches régionales de filière ; Développer des relations économiques durables et équilibrées entre les maillons ; Favoriser la mise en place de dispositifs de contractualisation amont-aval sur les produits SIQO et/ou placés sous marque générique.

Actualisé dans le cadre d'un vote en décembre 2014, le plan IAA reprend le plan 2013 dans le cadre de 6 thématiques principales, établies en lien avec le contrat de filière national :

- - l'innovation et la qualité alimentaire
- - la compétitivité des entreprises
- - la transition énergétique de la filière
- - les métiers, l'emploi et la formation
- - le financement et la stratégie
- - les relations au sein de la filière.

<p>Principales initiatives remarquables, actions exemplaires et projets structurants</p>	<p>Pôle de compétence lait : développement d'un pôle sur le site de Surgères avec la création d'une plate-forme privée de R et D de haut niveau, spécialisée dans les matières grasses laitières.</p> <p>Val Bio Ouest : création d'une zone spécialisée dans les activités de transformation bio,</p> <p>MBE : Plate-forme logistique de distribution de produits bio à destination de la restauration collective publique et privée</p> <p>Portail logistique de l'ARIA permettant de mutualiser les approvisionnements des GMS en optimisant la logistique, et les coûts de transport.</p> <p>- événements, moments phares</p> <p>Salon de la Croissance verte, journées aliments et santé, grands salons internationaux, Hermione,</p>
--	---