



**L'INDUSTRIE  
AGROALIMENTAIRE :  
UN SECTEUR ALLIANT QUALITÉ  
ET DIVERSITÉ EN CENTRE-VAL DE LOIRE**



Octobre 2018





## ÉDITO

**François BONNEAU**

Président de DEV'UP  
Centre-Val de Loire



**Ancrée sur un territoire agricole riche, l'industrie agroalimentaire du Centre-Val de Loire se développe tant au niveau de l'export que vers le bio ou en matière d'innovation. Fleuron économique régional, la filière dégage un chiffre d'affaires annuel de 3,2 milliards d'euros. Forte de près de 12 000 salariés permanents répartis dans 313 entreprises de transformation, elle culmine à près de 43 000 actifs si l'on y ajoute les emplois agricoles.**

Terre d'accueil de nombreux sites appartenant aux plus grands groupes cohabitant avec un tissu dense de PME-TPE innovantes et performantes, le Centre-Val de Loire se place parmi les régions qui comptent : très diversifié - la quasi-exhaustivité des secteurs d'activité cohabitent sur le territoire régional - l'agroalimentaire régional bénéficie d'un environnement favorable à son épanouissement.

Doté d'infrastructures routières et ferroviaires performantes, le Centre-Val de Loire jouit de surcroît d'une position géostratégique unique au cœur de l'Europe logistique qui lui donne accès à un riche bassin de consommation local, parisien et européen. Ce secteur manufacturier apporte ainsi une puissante contribution au commerce extérieur régional, avec plus d'un milliard d'euros réalisé chaque année à l'export.

L'industrie agroalimentaire, en Centre-Val de Loire, rime aussi avec innovation grâce à un écosystème favorable à l'éclosion de projets d'implantation, d'innovation et de développement, mais aussi à une main d'œuvre qualifiée et une qualité de vie incontestable.

L'adoption d'une Stratégie régionale en faveur de l'alimentation 2017-2021 exprime notre volonté de soutenir l'ensemble des acteurs de la filière. Nous souhaitons faire de la région Centre Val de Loire une région où « l'on mange vraiment bien » et transformer les acteurs économiques et les citoyens en ambassadeurs des produits et des territoires.

Pour toutes ces raisons, la notoriété de notre filière alimentaire mérite d'être renforcée. Cette étude doit permettre d'y contribuer et nous appelons tous ses représentants à s'emparer de ces données pour lui donner une image régionale plus ambitieuse.

<b>ÉDITO</b> .....	<b>3</b>
--------------------	----------

<b>MÉTHODOLOGIE ET CHAMP DE L'ÉTUDE</b> .....	<b>6</b>
---	----------

## PARTIE 1

<b>LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DANS LE MONDE : une nette domination des Etats-Unis et de l'Union européenne</b> .....	<b>8</b>
---	----------

Un marché alimenté par les majors américains .....	8
--	---

Un secteur concentré sur les grandes puissances mondiales .....	9
---	---

L'IAA, 1 <sup>er</sup> secteur industriel européen .....	10
--	----

Une industrie agroalimentaire en mutation .....	11
---	----

## PARTIE 2

<b>LES IAA EN FRANCE : un secteur majeur pour l'économie nationale</b> .....	<b>13</b>
--	-----------

Une industrie dominée par les grands groupes de l'industrie laitière .....	13
---	----

➤ Danone, un Français parmi les géants mondiaux .....	15
---	----

➤ Une production très diversifiée .....	15
---	----

L'industrie agroalimentaire nourrit l'emploi .....	16
--	----

La Bretagne, 1 <sup>re</sup> région française de l'agroalimentaire .....	16
--	----

Les Français retrouvent le goût des marques régionales .....	18
--	----

L'agroalimentaire, un point fort du commerce extérieur de la France .....	18
--	----

Les pôles de compétitivité au service de l'innovation .....	19
---	----



### PARTIE 3

## LES IAA EN CENTRE-VAL DE LOIRE :

### une industrie variée, performante et innovante ..... 21

#### Un fort potentiel agricole et des produits d'appellation d'origine protégée ..... 21

#### L'industrie agroalimentaire régionale emploie près de 12 000 personnes ..... 22

- ▶ De grandes entreprises côtoient des TPE et PME ..... 23
- ▶ Une industrie régionale variée ..... 26
- ▶ Une production bio diversifiée ..... 27

#### Un chiffre d'affaires de plus de 3 milliards d'euros en 2015 ..... 28

#### L'emploi retrouve des couleurs ..... 29

- ▶ Une industrie qui recrute sur l'ensemble du territoire ..... 31

#### Les coopératives, poids lourds de la filière agroalimentaire ..... 32

#### Les échanges internationaux dynamisent la filière ..... 34

- ▶ En 2017, les exportations passent la barre du milliard d'euros ..... 34
- ▶ L'Europe, un marché de proximité privilégié ..... 35
- ▶ Le secteur boissons, principal excédent commercial de la filière ..... 36
- ▶ Des entreprises étrangères sous-représentées ..... 38

#### Une dynamique d'innovation portée par les entreprises et des organismes de recherche ..... 39

#### La formation pour pallier les difficultés de recrutement ..... 41

#### Des initiatives structurantes au niveau régional ..... 43

### EN RÉSUMÉ ..... 45

### PRINCIPAUX CONTACTS ..... 46





# MÉTHODOLOGIE ET CHAMP DE L'ÉTUDE



L'industrie agroalimentaire (en abrégé IAA) est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des productions alimentaires issues de l'agriculture ou de la pêche en aliments industriels destinés essentiellement à la consommation humaine. Elle concerne 2 activités :

- Les industries alimentaires
- Le fabrication de boissons



## QUEL PÉRIMÈTRE ?

### Activités retenues pour l'étude

L'Insee distingue 10 secteurs d'activité dans l'industrie agroalimentaire :

- 1 ▶ La transformation et la conservation de la viande et la préparation de produits à base de viande
- 2 ▶ La transformation et la conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
- 3 ▶ La transformation et la conservation de fruits et légumes
- 4 ▶ La fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
- 5 ▶ La fabrication de produits laitiers
- 6 ▶ Le travail des grains ; la fabrication de produits amylacés
- 7 ▶ La fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
- 8 ▶ La fabrication d'autres produits alimentaires
- 9 ▶ La fabrication d'aliments pour animaux
- 10 ▶ La fabrication de boissons

### Activités exclues

Ont ainsi été retenus les groupes 10 et 11, en excluant les codes NAF suivants :

- ▶ 10.13B Charcuterie
- ▶ 10.71B Cuisson de produits de boulangerie
- ▶ 10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
- ▶ 10.71D Pâtisserie

Sont exclus également de cette étude, les activités de commerce de gros, le commerce de détail, l'artisanat commercial et la restauration hors domicile.

Les exploitations viticoles sont également exclues du champ de cette étude car elles appartiennent traditionnellement à l'agriculture. Les structures collectives (coopératives) de vinification sont en revanche prise en compte, appartenant au secteur des boissons.



### PRODUCTION

- ▶ Agriculture et pêche



### TRANSFORMATION

- ▶ Industrie alimentaire  
Div. 10 NAF Rév 2
- ▶ Boissons  
Div. 11
- ▶ Tabac  
Div. 12

IAA

### COMMERCIALISATION

- ▶ Commerce de gros   
462 : produits agricoles bruts et animaux vivants  
463 : produits alimentaires et boissons
- ▶ Artisanat commercial  
10.13B : préparations à base de viande  
10.71B, C et D : cuisson et fabrication de produits de boulangerie et pâtisserie
- Commerce de détail (y compris GMS)  
Restauration hors domicile

## LISTE DES CODE NAF RETENUS

INDUSTRIE DES VIANDES	
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande
INDUSTRIE DES FRUITS ET LÉGUMES	
1031Z	Transformation et conservation de pommes de terre
1032Z	Préparation de jus de fruits et légumes
1039A	Autre transformation et conservation de légumes
1039B	Transformation et conservation de fruits
INDUSTRIE LAITIÈRE	
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais
1051B	Fabrication de beurre
1051C	Fabrication de fromage
1051D	Fabrication d'autres produits laitiers
1052Z	Fabrication de glaces et sorbets
TRAVAIL DU GRAIN ET PRODUITS ISSUS DES CÉRÉALES ET DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE	
1061A	Meunerie
1061B	Autres activités du travail des grains
1062Z	Fabrication de produits amylacés
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche
1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires
ALIMENTATION ANIMALE	
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
1092Z	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
SUCRE ET PRODUITS SUCRÉS	
1081Z	Fabrication de sucre
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
INDUSTRIE DES BOISSONS	
1101Z	Production de boissons alcooliques distillées
1102A	Fabrication de vins effervescents
1102B	Vinification
1103Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits
1104Z	Production d'autres boissons fermentées non distillées
1105Z	Fabrication de bière
1106Z	Fabrication de malt
1107A	Industrie des eaux de table
1107B	Production de boissons rafraîchissantes
AUTRES INDUSTRIES ALIMENTAIRES	
1020Z	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
1041A	Fabrication d'huiles et graisses brutes
1041B	Fabrication d'huiles et graisses raffinées
1042Z	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires
1083Z	Transformation du thé et du café
1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements
1085Z	Fabrication de plats préparés
1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques
1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires

### À SAVOIR

Le calcul du nombre d'emplois et d'établissements a mobilisé les bases de données de l'Acos (Agence centrale des organismes de sécurité sociale). Aussi ne sont concernés que les établissements ayant déclaré de la masse salariale au dernier trimestre étudié. Les unités non employeuses sont par conséquent exclues. L'effectif correspond au nombre de salariés permanents quel que soit son temps de travail.



PARTIE 1

# LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DANS LE MONDE

UNE NETTE DOMINATION DES ÉTATS-UNIS ET DE L'UNION EUROPÉENNE



## PALMARÈS PAYS EXPORTATEURS



ÉTATS-UNIS



ALLEMAGNE



PAYS-BAS



FRANCE



CHINE



## UN MARCHÉ ALIMENTÉ PAR LES MAJORS AMÉRICAINS

Malgré les crises, les fluctuations de l'économie mondiale et les difficultés des entreprises, le poids économique de l'industrie agroalimentaire mondiale maintient un niveau élevé.

Cette industrie figure parmi les plus concentrées au monde : si l'on considère les secteurs les plus avancés du point de vue de la technologie et du marketing, comme par exemple les produits laitiers ultrafrais, les boissons non alcoolisées, les produits sucrés, l'oligopole se réduit à quelques firmes contrôlant près des 3/4 du marché mondial.

Le profil moyen des firmes du top 10 de l'IAA témoigne de la taille et donc du pouvoir économique considérable de ces entreprises : en 2017, les 10 premiers groupes mondiaux (les majors) ont réalisé un chiffre d'affaires cumulé de près de 445 milliards d'euros, soit un chiffre d'affaires moyen de 44,5 milliards d'euros. Ils emploient à eux seuls plus de 1,65 million de salariés dans le monde.

L'hégémonie états-unienne reste une réalité : dans le top 10, 6 firmes sont américaines. Un seul groupe français figure dans le classement, le spécialiste des produits laitiers, Danone, avec un chiffre d'affaires de 24,7 milliards d'euros en 2017 (3,6 fois moins que le numéro 1 Cargill).





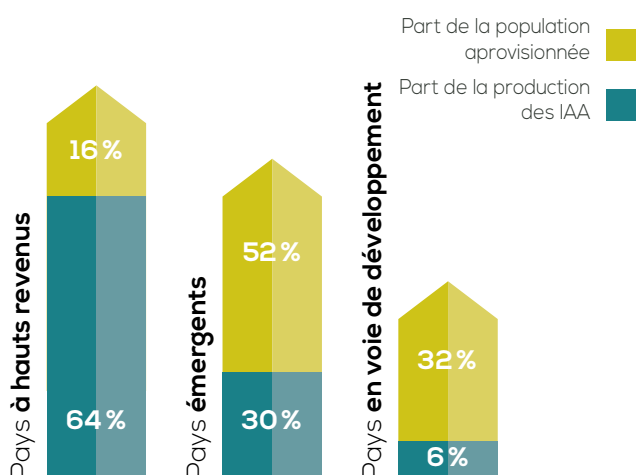
	Groupe	Nationalité	Chiffre d'affaires 2017	Activité / Produits
1	CARGILL	USA	89,7 Mds €	Multi-produits
2	NESTLE	Suisse	75,1 Mds €	Multi-produits
3	PEPSICO	USA	52 Mds €	Boissons
4	ANHEUSER-BUSCH INBEV	Belgique-Brésil	46,2 Mds €	Boissons
5	JBS FRIBOI	Brésil	40,4 Mds €	Viandes
6	TYSON FOODS	USA	30,1 Mds €	Viandes
7	THE COCA-COLA COMPANY	USA	28,9 Mds €	Boissons
8	MONDELEZ	USA	28,9 Mds €	Epicerie-confiserie
9	MARS	USA	28,6 Mds €	Epicerie - alimentation animale
10	DANONE	FRANCE	24,7 Mds €	Produits laitiers

Source : Dev'Up Centre-Val de Loire

Mais à côté de ces acteurs historiques de l'agroalimentaire européens et américains, se développent aujourd'hui de grandes capacités de production dans les pays émergents, notamment en Amérique du Sud. Des concurrents d'autant plus redoutables qu'ils n'ont pas encore atteint la productivité des pays du Nord.

## UN SECTEUR CONCENTRÉ SUR LES GRANDES PUISSANCES MONDIALES

L'importance de la production des IAA n'est pas corrélée avec la taille de la population approvisionnée, mais plutôt avec le pouvoir d'achat et les capacités d'investissement d'un pays. Elle reste donc avant tout concentrée dans les pays riches.



Source : CIAA (Confédération des industries agroalimentaires dans l'Union européenne)

**10 pays concentrent 85 % de la production mondiale agroalimentaire et 70 % des salariés.** Fait notable, à la suprématie absolue des grands pays riches (États-Unis, Allemagne, France, Japon) a succédé, au début des années 2000, un partage du leadership mondial avec les pays émergents : Chine, Russie, Brésil et Inde.

Les exportations mondiales de produits agricoles et alimentaires ont été multipliées par 4,4 au cours des 30 dernières années pour dépasser les 1 000 milliards de dollars. Sans surprise, les principaux exportateurs mondiaux de produits alimentaires sont les États-Unis avec 74 milliards € exportés, suivis de l'Allemagne et des Pays-Bas.

Près de 44 % des exportations américaines de produits agricoles et alimentaires (céréales, oléagineux, viandes et fruits et légumes transformés en tête) sont dirigés vers l'Asie, et plus spécifiquement vers la Chine – première destination – et le Japon. Les exportations vers la Chine sont, à elles seules, plus élevées que celles effectuées en direction du Canada et du Mexique, pourtant partenaires privilégiés des États-Unis. Vient ensuite l'Union européenne à 28, dont le poids dans les exportations américaines atteint 8,4 %.

La France arrive en 4<sup>e</sup> position mondiale des fournisseurs de produits agroalimentaires mais elle perd du terrain par rapport à ses concurrents, loin derrière les performances des États-Unis (+150 % entre 2005 et 2015) et de la Chine (+189 %). Cette dernière est même parvenue à supplanter le Brésil pour devenir le 5<sup>e</sup> fournisseur mondial de produits agroalimentaires, tuteurant les performances de l'Hexagone. En 7<sup>e</sup> position on trouve l'Italie, devant la Belgique, l'Espagne et le Royaume-Uni. Sur ces 10 années, la Pologne enregistre la croissance la plus importante (+250 %) et atteint ainsi le 14<sup>e</sup> rang des fournisseurs mondiaux de produits agroalimentaires.








## L'IAA, 1<sup>ER</sup> SECTEUR INDUSTRIEL EUROPÉEN

L'industrie agroalimentaire est un contributeur majeur à l'économie européenne, devançant les autres secteurs manufacturiers, tels que l'industrie automobile. En 2016, le secteur a atteint son plus haut niveau de production depuis 2008, générant un chiffre d'affaires de plus de 1 000 milliards d'euros et 219 milliards de valeur ajoutée.

L'IAA est le premier employeur industriel européen avec plus de 4,2 millions de salariés, des effectifs stables depuis une dizaine d'année. Cependant, le taux d'emploi est en moyenne de 15 salariés par entreprise, soit un point de moins que l'industrie dans son ensemble.

L'IAA européenne est une industrie très variée, avec en tête des secteurs la boulangerie et le travail des grains, les viandes, les produits laitiers et les boissons. Ces 4 secteurs représentent les ¾ du chiffre d'affaires des IAA et emploient 80 % des salariés de la filière.

### TOP 5 PAYS UE EN TERMES DE CA

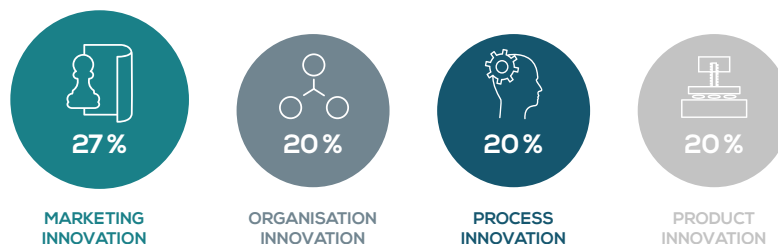
PAYS					
RANG DE L'IAA DANS L'INDUSTRIE NATIONALE	1	3	2	1	1
CHIFFRE D'AFFAIRES EN MDS €	179,9	168,6	132	131,6	104,2
NOMBRE DE SALARIÉS	427 200	569 200	427 000	418 200	3 490
NOMBRE D'ENTREPRISES	57 290	5 812	56 315	6 620	26 016

Source : Eurostat

\* Concernant l'Allemagne, les statistiques fournies sont incomplètes puisqu'elles concernent uniquement les entreprises employant plus de 20 salariés. Hors, toute taille d'entreprises confondues, l'Allemagne est le 1<sup>er</sup> pays européen en termes de chiffre d'affaires, nombre de salariés et nombre d'entreprises.

Concernant l'innovation, selon la fédération FoodDrink Europe, 46 % des entreprises européennes du secteur sont des entreprises innovantes. 62 % des entreprises qui innovent le font notamment dans un objectif de préservation de l'environnement.

### PRINCIPAUX TYPES D'INNOVATION



Les principaux freins à l'innovation sont le manque de budget, la demande de niche concernant les produits innovants et la concurrence accrue entre les entreprises.

### CHIFFRES-CLÉS 2016

 **1 098**  
MILLIARDS D'EUROS  
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

 **4,24**  
MILLIONS DE SALARIÉS

 **289 000**  
ENTREPRISES

 **2,8**  
MILLIARDS DE DÉPENSES  
R&D

 **102**  
MILLIARDS D'EUROS  
DE CA EXPORT

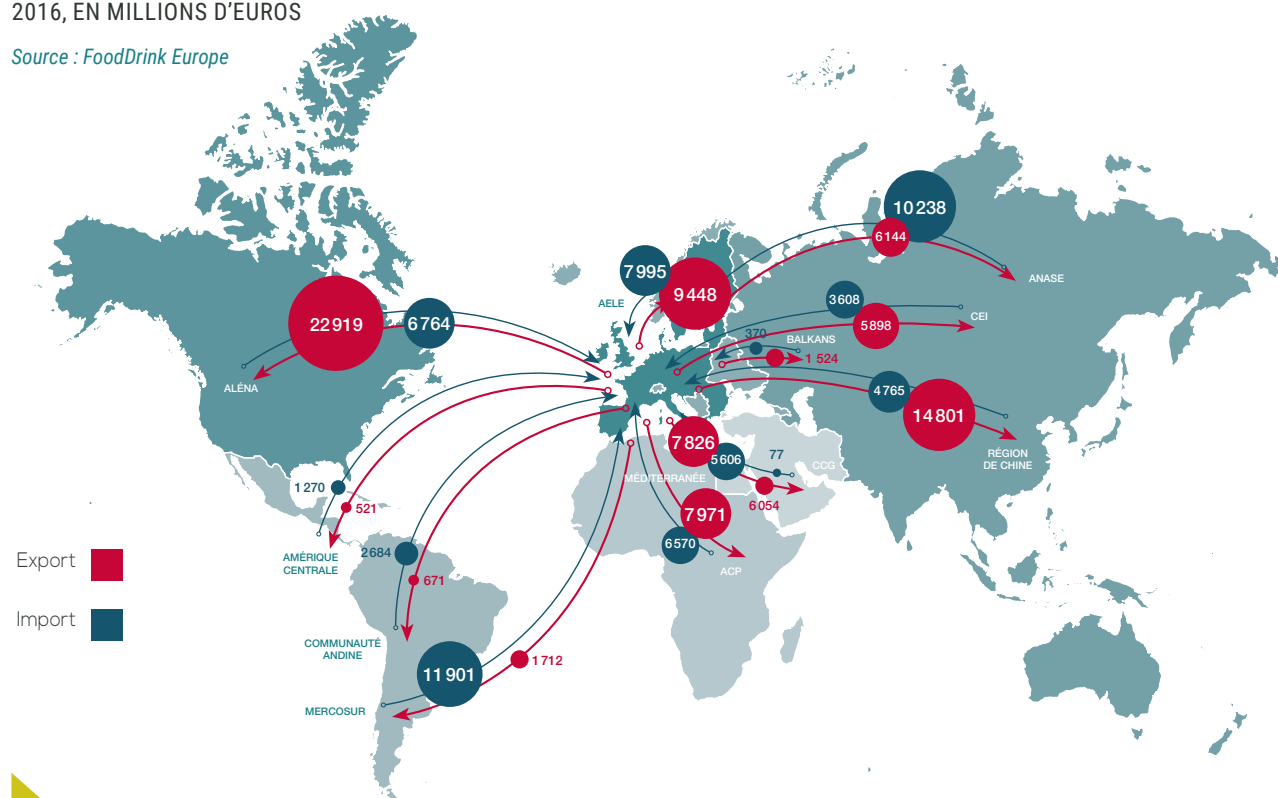
Source : FoodDrink Europe, fédération européenne de l'industrie agroalimentaire

L'UE exporte pour plus de 100 milliards d'euros chaque année de produits agroalimentaires. Ses principaux clients sont les Etats-Unis, la Chine, la Suisse, le Japon et la Russie. Son premier fournisseur est le Brésil devant les Etats-Unis, l'Argentine, la Chine et la Suisse.

## COMMERCE AGROALIMENTAIRE DE L'UNION EUROPÉENNE DANS LE MONDE

2016, EN MILLIONS D'EUROS

Source : FoodDrink Europe



## UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN MUTATION

Le secteur de l'agroalimentaire est depuis une quinzaine d'années en pleine mutation. De grandes tendances le caractérisent parmi lesquelles :

- **La concentration / oligopole** : la place des groupes est aujourd'hui prépondérante dans l'industrie agroalimentaire et se renforce année après année. Les petites entreprises ont été absorbées par de plus grandes firmes et celles-ci ont fusionné à leur tour avec des géants encore plus puissants. Dernières opérations d'envergure en date, l'absorption par le numéro un mondial de la bière AB InBev de l'australien SABMiller en 2016, dans une fusion à 100 milliards de dollars, la naissance en 2014, d'un géant de 7 milliards de dollars, né de l'alliance des deux poids lourds du marché, Mondelez International (Carte Noire, Jacobs, Tassimo...) et D.E Master Blenders (L'Or, Senseo...) ou encore le mariage en 2015 des géants Heinz et Kraft. En plus de la croissance dite horizontale, selon laquelle une entreprise grandit sur son marché d'origine et absorbe ses concurrents, on observe aussi dans l'industrie agroalimentaire une intégration verticale toujours plus forte. Les leaders du marché tentent aujourd'hui d'étendre leurs activités à l'ensemble de la chaîne de valeur, comme le fait par exemple Cargill, le plus grand groupe céréalier du monde. Cargill n'accroît pas seulement ses parts de marché dans le négoce des céréales, mais transforme également lui-même des céréales et du soja, livre des semences et des matières fourragères aux producteurs et conclut des contrats de livraison avec ces derniers.
- **La traçabilité totale** : suite aux différents scandales qui ont frappé l'industrie agroalimentaire au cours des dernières décennies en Europe et dans le monde (vache folle, bactérie E coli, viande de cheval...), la traçabilité vise à mieux qualifier les produits mis sur le marché, à une meilleure maîtrise des risques et à abaisser les niveaux de risques. Il s'agit concrètement de permettre aux professionnels de suivre les denrées alimentaires et de connaître les transformations qu'elles ont subies de la ferme au point de vente. La traçabilité est nécessaire pour remonter à la source d'un problème d'intoxication alimentaire ou de fraude et est de plus en plus imposée par des certifications. Elle permet notamment les rappels de lots ou les retraits des produits alimentaires du marché s'ils s'avèrent dangereux.



La traçabilité alimentaire vise à :

- fournir davantage d'informations sur les aliments aux consommateurs,
  - identifier les risques en matière d'intoxication alimentaire,
  - opérer plus facilement des retraits de produits alimentaires,
  - protéger la santé publique,
  - identifier les causes d'un problème en remontant la chaîne alimentaire.
- **L'industrie 4.0** : basée sur des avancées technologiques des équipements (robotique, impression 3D, cobotique...), elle permet d'améliorer la relation homme-machine et la productivité, et de baisser les coûts. Elle impacte également l'innovation et le développement produit. L'industrie du futur a une influence sur :

- **La productivité** : robotique, traçabilité, données, maintenance...
- **La santé, la sécurité humanitaire,**
- **L'environnement** : recyclage des déchets, énergies, emballages...

L'industrie 4.0 reste peu présente dans l'industrie agroalimentaire au niveau mondial. Au niveau européen, la France est en retard sur ses voisins, notamment l'Allemagne.

#### ➤ Les changements de consommation

Les 6 grandes tendances alimentaires actuelles :

- **BIO** : le marché alimentaire bio a été multiplié par 5 en 15 ans dans le monde. Il dépasse les 70 milliards d'euros
- **NUTRITION** : les apports et valeurs nutritifs sont des critères de choix de plus en plus importants.
- **CONSOMMER LOCAL « made in region »** : en France, 63% de la population privilégie régulièrement la consommation de produits régionaux.
- **LE « SANS »** : Sans gluten, lactose, sucre... une tendance forte.
- **LA FOOD-TECH** : la révolution du numérique au service de l'alimentation, de la production à la vente en passant par la restauration (livraisons, foodbox, sites collaboratifs...).
- **LE CLÉ EN MAIN** : des repas clé en main pour des consommateurs qui passent moins de temps à cuisiner (kit à cuisiner, livraison repas, chef à domicile...).



# LES IAA EN FRANCE

## UN SECTEUR MAJEUR POUR L'ÉCONOMIE NATIONALE

### CHIFFRES-CLÉS 2016



**180**  
MILLIARDS D'EUROS  
DE CHIFFRE D'AFFAIRES  
*Source : Ania*



**9 603**  
ÉTABLISSEMENTS



**343 403**  
SALARIÉS



**6,1**  
MILLIARDS D'EUROS  
D'EXCÉDENT COMMERCIAL

Industrie des corps gras	●
Poissons	●
Travail des grains	●
Aliments pour les animaux	●
Fruits et légumes	●



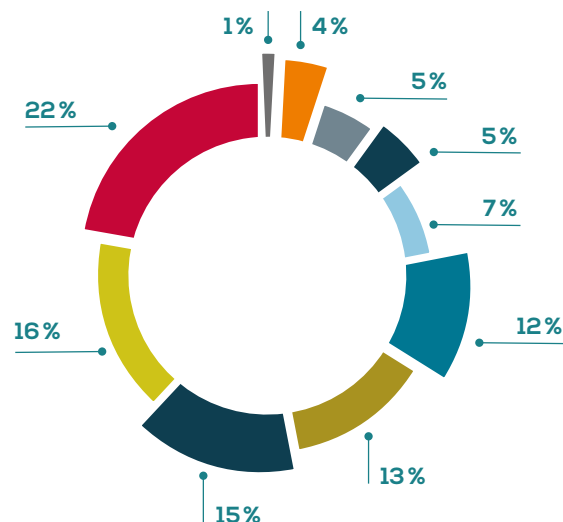
### UNE INDUSTRIE DOMINÉE PAR LES GRANDS GROUPES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Hors entreprises artisanales et commerces, telles que les charcuteries et boulangeries, l'industrie agroalimentaire française compte **9 603 établissements employant 343 403 salariés**. Le premier secteur en termes d'effectifs est l'industrie des viandes qui emploie plus de 89 000 salariés au sein de 1 702 établissements, devant la Pâtisserie-boulangerie industrielle (51 807 salariés) et l'industrie des produits alimentaires divers (sucre, cacao, chocolat, produits de confiserie, condiments et assaisonnements, plats préparés...) avec 49 888 salariés.

### RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR ACTIVITÉ

Source : Dev'Up d'après données Acoiss

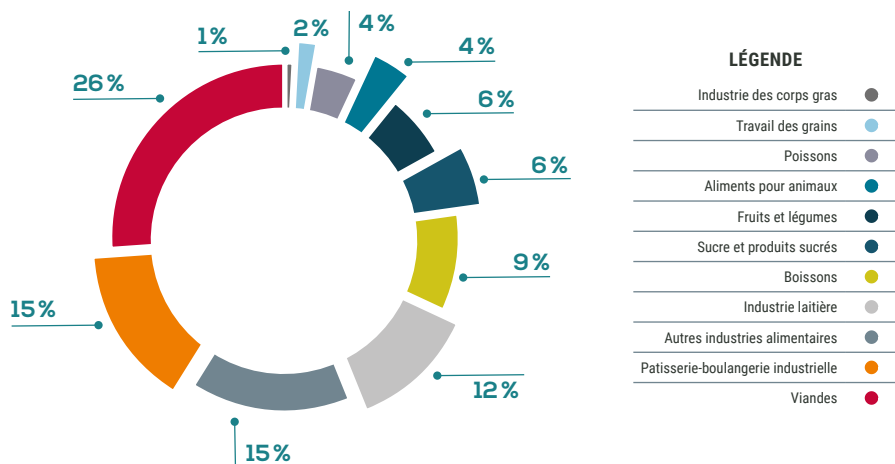
Industrie laitière	●
Sucre et produits sucrés	●
Boissons	●
Pâtisserie-boulangerie industrielle	●
Viandes	●





## RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR ACTIVITÉ

Source : Dev'Up d'après données Acoiss



5 des 10 premiers groupes français agroalimentaires sont spécialisés dans la production de produits laitiers à l'image de Danone, Lactalis et le Groupe Bel. En 2017, les 10 premiers groupes français réalisent un chiffre d'affaires de plus de 80 milliards d'euros, avec Danone en tête.

## LES 10 PREMIERS GROUPES FRANÇAIS EN TERMES DE CHIFFRES D'AFFAIRES

	Groupe	Chiffre d'affaires IAA 2017	Effectifs salariés monde	Activité / Produits
1	DANONE	24,7 Mds €	99 780	Produits laitiers, eaux minérales, nutrition infantile
2	LACTALIS	17,3 Mds €	71 500	Spécialités fromagères et laitières
3	PERNOD RICARD	9 Mds €	18 400	Vins et spiritueux
4	SODIAAL	5,4 Mds €	9 400	Produits laitiers (coopérative agricole)
5	MOËT HENNESSY	5,1 Mds €	NC	Vins et spiritueux
6	TEREOS	4,8 Mds €	23 000	Groupe coopératif sucrier
7	SAVENCIA FROMAGE & DAIRY	4,4 Mds €	19 300	Spécialités fromagères et laitières
8	BIGARD	4,3 Mds €	14 000	Viandes
9	GROUPE BEL	2,9 Mds €	11 000	Produits laitiers
10	GROUPE AVRIL	2,7 Mds €	7 600	Huiles et condiments, nutrition et transformation animales

Source : Dev'Up Centre-Val de Loire

Dans certains secteurs les entreprises françaises occupent les premiers rangs au niveau mondial : Danone et Lactalis sont respectivement 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> mondiaux pour les produits laitiers derrière Nestlé, Pernod Ricard est 2<sup>e</sup> pour les vins et spiritueux et Bonduelle est au 1<sup>er</sup> rang pour la transformation de légumes.

## DANONE, UN FRANÇAIS PARMIS LES GÉANTS MONDIAUX

**N°1 mondial des produits laitiers frais et des produits d'origine végétale**  
**N°1 européen de la nutrition médicale**  
**N°2 mondial de la nutrition infantile et des eaux conditionnées**

Danone constitue l'un des groupes les plus performants de l'industrie agro-alimentaire. Issu de la fusion entre Gervais et Danone au début des années soixante-dix, le groupe affiche en 2017 un chiffre d'affaires de 24,7 milliards d'euros en croissance de 2,5% sur un an. L'entreprise compte près de 100 000 collaborateurs et possède 160 sites de production répartis à travers le monde.

Le groupe gère aujourd'hui 4 domaines stratégiques d'activité : les produits laitiers frais, les eaux en bouteille, la nutrition infantile et la nutrition médicale. Il dispose ainsi d'un large portefeuille de marques avec entre autres Danette, Activia, Actimel, Taillefine, Evian, Volvic, Badoit ou encore Blédina. S'il est présent dans le monde entier, le groupe a choisi de renforcer, de manière significative, sa présence dans les marchés émergents qui représentent depuis 2012 plus de la moitié de ses ventes et 60% de ses salariés. Enfin grâce au rachat en 2016 de WhiteWave, le leader mondial du bio pour 12,5 milliards de dollars, le groupe est en phase avec les tendances de consommation du moment pour une alimentation saine et durable. Par ailleurs, pour Danone, ce rachat lui permet de se renforcer en Amérique du Nord où il devrait à terme doubler son chiffre d'affaires sur ce territoire.

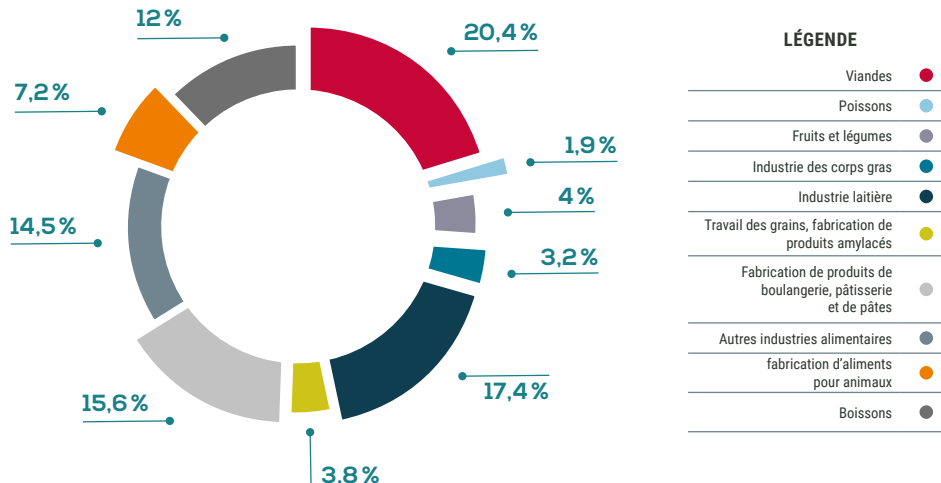
## UNE PRODUCTION TRÈS DIVERSIFIÉE

Si les industries agroalimentaires françaises affichent une production très complète, celle-ci reste dominée par l'industrie des viandes (plus de 20% de la production nationale), l'industrie laitière et l'industrie des boissons. A eux 3, ce secteurs représentent plus de la moitié de la production.

Hormis les grands groupes, les entreprises de l'agroalimentaire sont généralement spécialisées sur un type de produits et étendent très peu leurs activités de production hors de l'agroalimentaire. En outre, la volonté des consommateurs de manger plus sain et davantage d'aliments produits localement a entraîné la multiplication des petites marques. Créées par des acteurs proches de l'artisanat, elles renouvellent l'offre, séduisent les consommateurs et concurrencent notablement les grands industriels.

### RÉPARTITION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE

Source : Insee – Esane



**24,7**  
**MILLIARDS D'EUROS**  
 CHIFFRE D'AFFAIRES



**+ 2,5%**  
**CROISSANCE DU CHIFFRE D'AFFAIRES**



**+ 100 000**  
**SALARIÉS RÉPARTIS DANS PLUS DE 60 PAYS**



**+ 120**  
**PAYS DANS LESQUELS LES PRODUITS DANONE SONT DISPONIBLES À TRAVERS LE MONDE**



**66%**  
**DES VENTES RÉALISÉES HORS D'EUROPE**

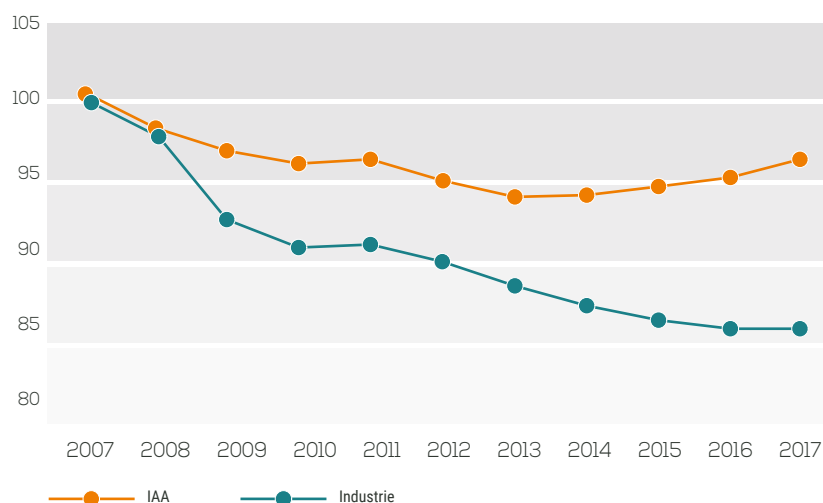
Source : Danone

## L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE NOURRIT L'EMPLOI

En France, l'ensemble des branches industrielles observe une perte de près de 500 000 emplois en 10 ans soit 14% des effectifs observés en 2007.

L'industrie agroalimentaire constate également un repli mais dans une moindre mesure avec une perte de 4% de ses effectifs. Le taux de croissance annuel moyen est également plus favorable à l'industrie agroalimentaire qui a perdu 0,4% de ses effectifs chaque année depuis 10 ans contre 1,5% pour l'industrie. L'industrie agroalimentaire résiste donc globalement mieux que le reste de l'industrie, avec de plus des emplois répartis sur le territoire.

On observe une nette reprise de l'emploi dans l'agroalimentaire depuis 2015 : en seulement 3 ans, près de 5 800 postes ont été créés alors que l'industrie continue de perdre des emplois.



Source : Dev'Up d'après données Acoiss

## LA BRETAGNE, 1<sup>RE</sup> RÉGION FRANÇAISE DE L'AGROALIMENTAIRE

Avec 341 428 salariés, l'industrie agroalimentaire occupe une place très importante dans l'économie française. Elle représente 12,9% de l'emploi industriel manufacturier.

La première région française pourvoyeuse d'emplois, avec 50 104 salariés, est la Bretagne, où l'abondance de la production de matières premières agricoles et maritimes ont permis le développement de la filière. L'élevage, le lait et les légumes constituent les principales productions de l'agriculture bretonne, ainsi que les produits issus de la pêche. Parmi les entreprises de l'industrie agroalimentaire, beaucoup de grands groupes à l'échelle européenne sont présents ainsi qu'une multitude de PME, le statut coopératif étant très répandu. Les IAA représentent aujourd'hui 32% des établissements industriels bretons.





## 1. BRETAGNE

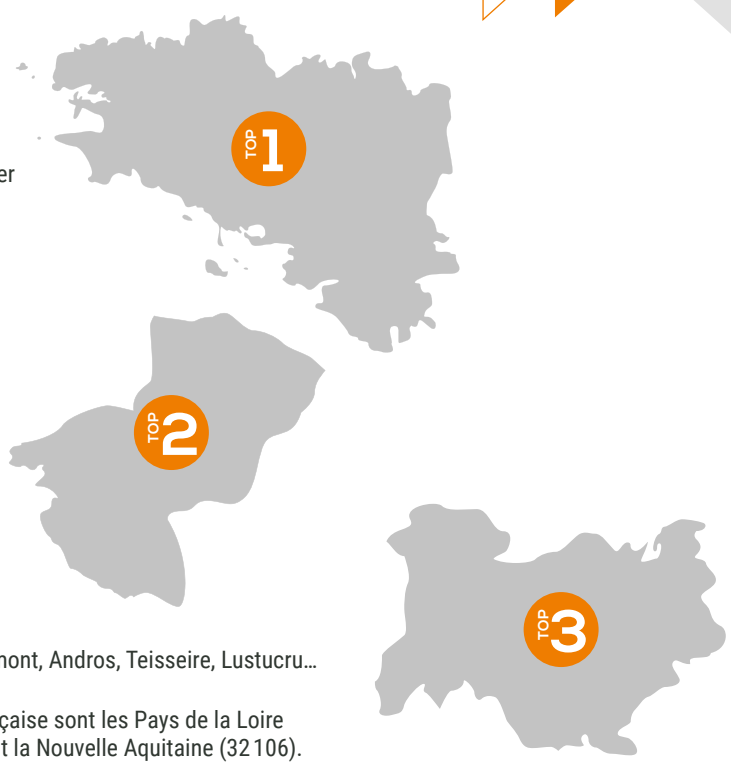
- **Produits** : viandes, produits laitiers, légumes, produits de la mer
- **Marques** : Triballat Noyal, Bigard, Axiane Meunerie

## 2. PAYS DE LA LOIRE

- **Produits** : viandes, produits laitiers, boulangerie-pâtisserie
- **Marques** : Charal, Fleury Michon, Lactalis, Brioche Pasquier...

## 3. AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

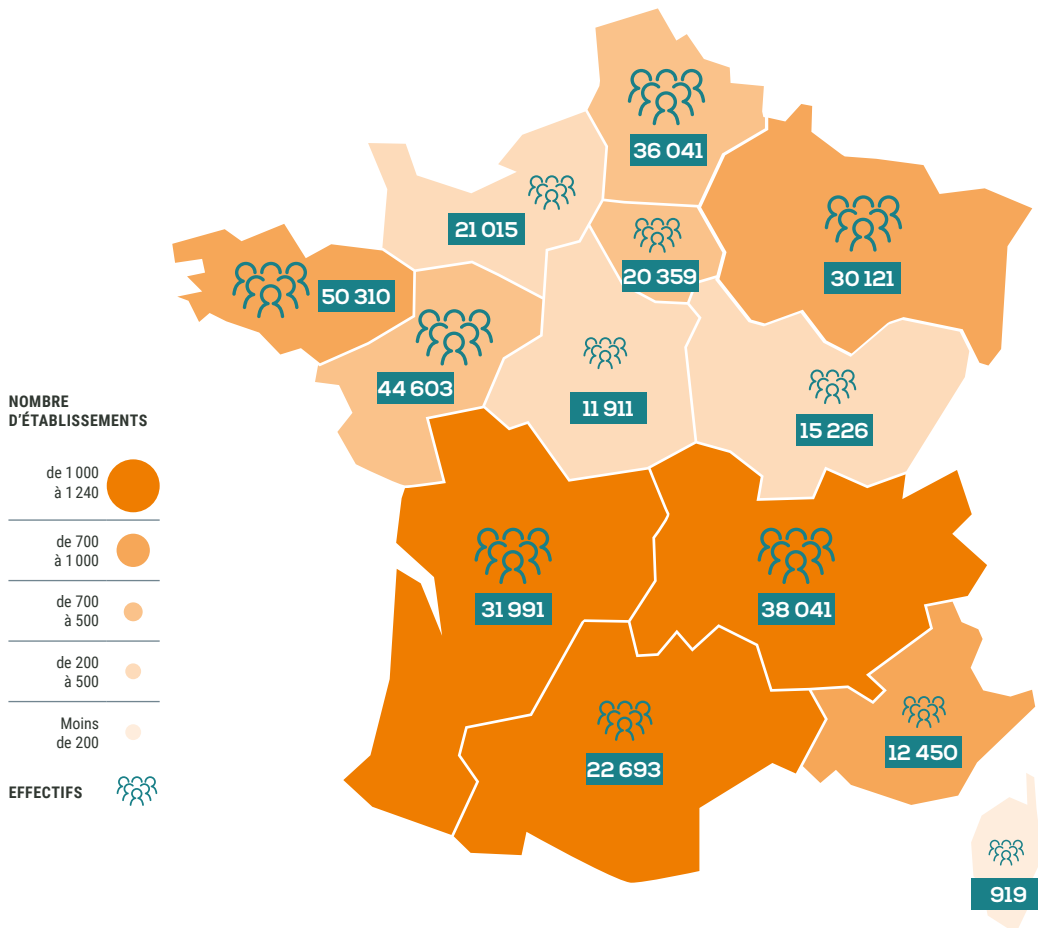
- **Produits** : eaux, fromages, pâtes, jus de fruits, viandes
- **Marques** : Evian, Aoste, Volvic, Yoplait, Danone, Candia, Entremont, Andros, Teisseire, Lustucru...



Les autres régions qui dominent l'industrie agroalimentaire française sont les Pays de la Loire avec 44 099 salariés, la région Auvergne-Rhône-Alpes (37 094) et la Nouvelle Aquitaine (32 106). Les 4 premières régions regroupent à elles seules près de 50 % de l'emploi national et 36 % des établissements.

### RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS ET EFFECTIFS

Source : Dev'Up d'après données Acoiss



# LES TOP 3

## PRODUITS EXPORTÉS

- 1 BOISSONS
- 2 PRODUITS ALIMENTAIRES DIVERS
- 3 PRODUITS LAITIERS ET GLACES

## PRODUITS IMPORTÉS

- 1 PRODUITS ALIMENTAIRES DIVERS
- 2 VIANDES ET PRODUITS À BASE DE VIANDES
- 3 PRODUITS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES

## RÉGIONS EXPORTATRICES

- 1 GRAND EST
- 2 NOUVELLE AQUITAINE
- 3 HAUTS-DE-FRANCE

## RÉGIONS IMPORTATRICES

- 1 ILE-DE-FRANCE
- 2 HAUTS-DE-FRANCE
- 3 AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

**PAYS CLIENTS**

- 1
- 2
- 3

**PAYS FOURNISSEURS**

- 1
- 2
- 3

## LES FRANÇAIS RETROUVENT LE GOÛT DES MARQUES RÉGIONALES

Poussées par le développement de la consommation locale, les marques territoriales deviennent un outil marketing efficace pour les entreprises agroalimentaires qui valorisent, sous un même logo, leurs produits régionaux. Les sensibilités environnementales ou les exigences de traçabilité favorisées par les différents scandales alimentaires ont favorisé l'attrait des consommateurs pour les produits du terroir.

Si les réseaux de distribution ont commencé par créer au début des années 2000, leurs propres marques - Reflets de France (Casino) ou Nos régions ont du talent (Leclerc) - les entreprises souhaitent désormais se regrouper sous différentes marques estampillées « locales ». Il existe ainsi dans chaque région ou presque, une voire plusieurs marques. Produit en Bretagne a donné l'exemple en 1993 suivi par Terroirs de Picardie et Goûtez l'Ardèche en 1995, Gourmandie en Normandie en 1999, Saveurs en'OR pour le Nord-Pas-de-Calais en 2004...

## L'AGROALIMENTAIRE, UN POINT FORT DU COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE

**Un excédent commercial essentiellement imputable aux vins et spiritueux**

**La France affiche un solde des échanges extérieurs de produits agroalimentaires positif depuis la fin des années soixante-dix**, qui a atteint son apogée en 1997, avec alors un excédent de 11 milliards d'euros. Depuis, le solde commercial diminue mais demeure positif grâce notamment à la croissance des exportations de boissons, notamment les vins et spiritueux > **les ventes de spiritueux, le Cognac en premier lieu, génèrent un solde structurellement excédentaire qui a doublé entre 2009 et 2017.**

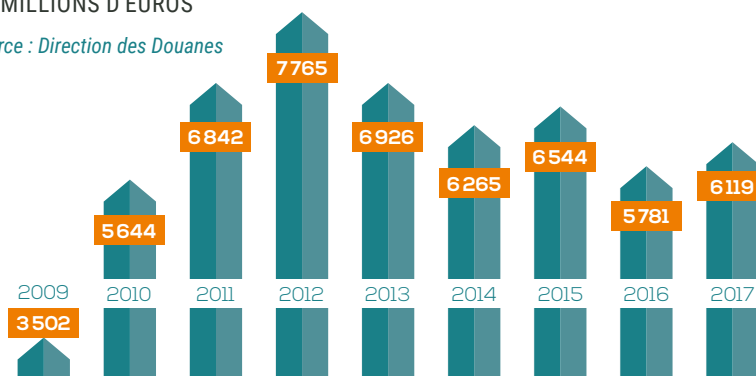
En 2009, la rétractation globale des échanges internationaux en période de crise économique majeure, a fortement impacté l'excédent commercial qui est alors tombé à 3,5 milliards d'euros. Depuis, il se maintient aux alentours de 6 milliards d'euros. L'agroalimentaire est ainsi le deuxième secteur pesant dans la balance commerciale, après l'aéronautique.

En 2017, les exportations de produits des IAA se sont élevées à 47,2 milliards d'euros (10,2% des exportations nationales) et les importations à 41,1 milliards d'euros (7,6% des importations).

### BALANCE COMMERCIALE FRANÇAISE, DE 2009 À 2017

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes





## LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ AU SERVICE DE L'INNOVATION

Lancée en 2005, la politique des pôles de compétitivité vise à conforter la compétitivité de l'économie française par l'innovation dans les territoires. Un pôle de compétitivité rassemble sur un territoire donné des entreprises, des acteurs de recherche et des établissements de formation pour développer des synergies et des coopérations autour d'une thématique et en direction d'un marché, à travers des projets collaboratifs innovants. L'objectif final est de créer des emplois d'avenir par le gain de parts de marché sur des secteurs à fort potentiel.

### QUELS OBJECTIFS ?

Renforcer la compétitivité de l'économie française et développer la croissance et l'emploi sur des marchés porteurs :

- ▶ **en accroissant** l'effort d'innovation
- ▶ **en confortant** des activités, principalement industrielles, à fort contenu technologique ou de création sur des territoires
- ▶ **en améliorant** l'attractivité de la France, grâce à une visibilité internationale renforcée.

Parmi 67 pôles de compétitivité, le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation assure directement le suivi de 11 d'entre eux. Répartis sur le territoire national, ils couvrent l'ensemble du périmètre sectoriel du ministère : agriculture, agroalimentaire, forêt-bois, valorisation non alimentaire de la biomasse et pêche-aquaculture.

Par ailleurs, dès 2009, 3 pôles de compétitivité du secteur (Agrimip Innovation, Valorial et Vitagora) complémentaires tant sur leurs thématiques que leurs territoires, ont créé le « **French Food cluster** » ou F2C Innovation, rejoint ensuite par un 4<sup>e</sup> pôle, Aquimer. L'objectif principal est de mutualiser les actions à l'international et offrir une meilleure visibilité sur le plan national et international.

#### Objectifs de F2C Innovation :

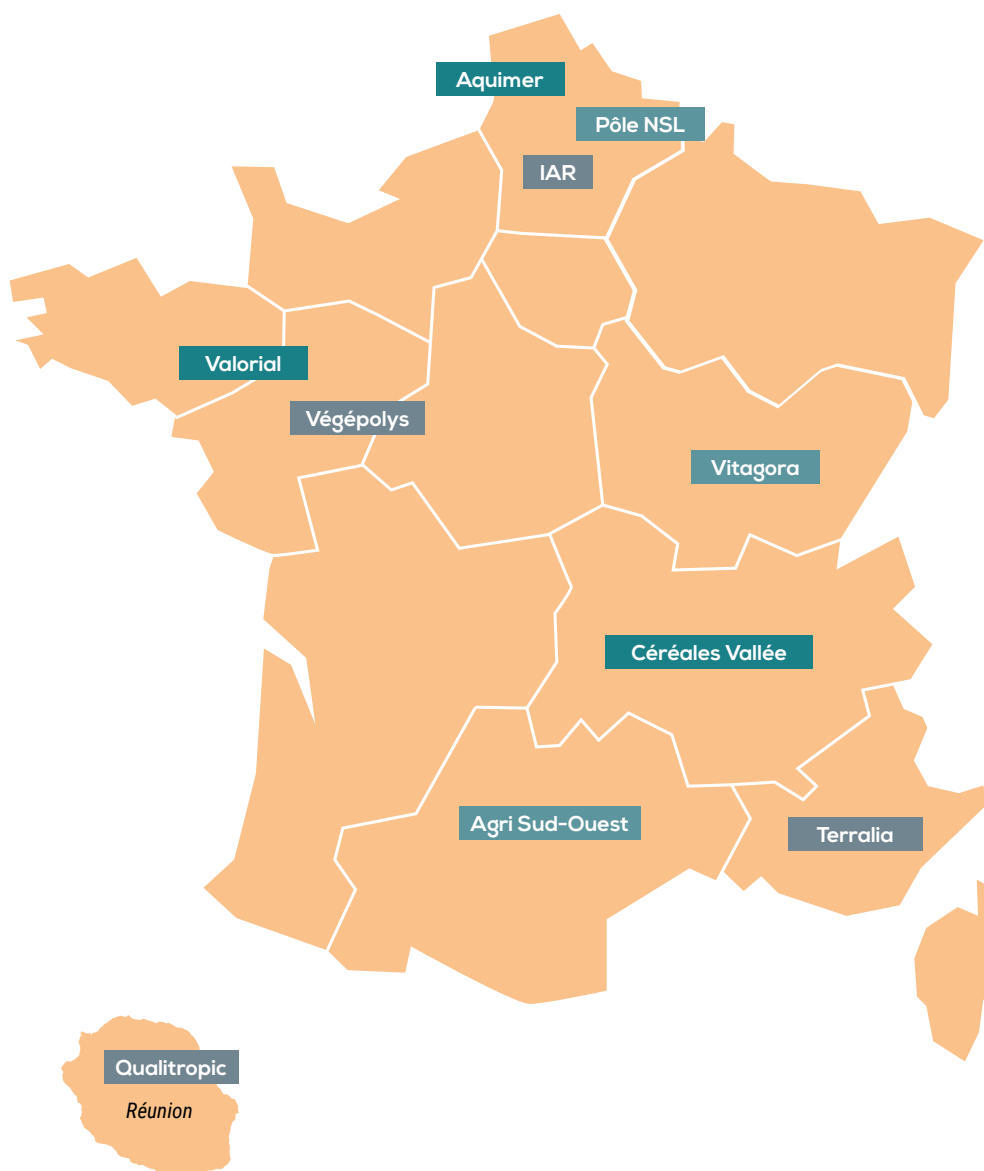
- ▶ **Identifier et coopérer** avec les centres d'excellences scientifiques ou des clusters du monde entier permettant de lever des verrous technologiques.
- ▶ **Identifier et coopérer** avec des clusters pour le développement de projets collaboratifs à vocation économique pour les adhérents des pôles.
- ▶ **Promouvoir l'excellence** des savoir-faire du réseau F2C Innovation partout dans le monde et contribuer ainsi à l'attractivité des territoires des trois pôles.



En parallèle, le cluster a généré la création en juin 2010 d'un réseau international scientifique pour l'innovation dans l'agroalimentaire baptisé « **The World Food Innovation Network** » ou WoFIN.



### CARTE DES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ FRANÇAIS IMPLIQUÉS DANS LES FILIÈRES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES







PARTIE 3

## LES IAA EN CENTRE-VAL DE LOIRE

UNE INDUSTRIE VARIÉE, PERFORMANTE ET INNOVANTE

### CHIFFRES-CLÉS DE LA RÉGION 2017



**11 911**

**SALARIÉS** = 9,5% de l'emploi  
industriel régional



**313**

**ÉTABLISSEMENTS**



**48**

**COOPÉRATIVES**



**3,2**

**MILLIARDS D'EUROS**  
de chiffre d'affaires

Source : Area. Champ de l'étude élargi



**+1 MILLIARD D'EUROS**  
**À L'EXPORT**



### UN FORT POTENTIEL AGRICOLE ET DES PRODUITS D'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

L'agriculture de la région Centre-Val de Loire est une agriculture leader grâce à la 5<sup>e</sup> plus grande SAU (surface agricole utile) nationale estimée à 2,4 millions d'hectares (soit 60,4% de son territoire). Cette surface est partagée par plus de 25 000 exploitations (dont 964 en agriculture biologique) qui ont tendance à devenir de plus en plus grandes.

Le Centre-Val de Loire est caractérisé par une très grande diversité de productions agricoles avec une prédominance des surfaces dédiées aux grandes cultures sur les plaines de Beauce et de Champagne Berrichonne. La principale céréale cultivée sur ces terres est le blé tendre destiné à l'alimentation humaine (58% de la production) et animale de façon secondaire (34%). Outre les céréales, le Centre-Val de Loire a également développé une production importante d'oléagineux de type tournesol, colza et pois. Si la première transformation est peu réalisée sur place, plusieurs moulins proposent des produits à haute valeur ajoutée à l'image de la **minoterie Viron** (Le Coudray en Eure-et-Loir) qui a investi en 2014 plus de 2 millions d'euros pour produire de la farine bio à base de seigle, de blé et d'épeautre.

**Axéreal** poursuit également le développement de sa filière meunerie.

La production de cultures telles que la betterave, les pommes de terre ou les légumes de plein champs sont également présents et essentiellement transformés dans le Loiret notamment par **Maingourg (D'Aucy)**, **Tereos**, **Rocal** et **Allaire**.

Le long de la Loire les paysages agricoles sont marqués par la viticulture et le maraîchage. Plus de 90 % du vin produit bénéficie d'une AOP ou d'une IGP, signes officiels de qualité. Parmi les 15 AOP régionales, on trouve le Sancerre, le Reuilly, le Touraine, le Chinon, le Cheverny ou encore le Saint-Nicolas de Bourgueil.

Les filières animales sont quant à elles plutôt réparties dans le Sud de la région avec 2 filières principales qui se distinguent :

- ▶ La filière viande blanche (porcs et volailles) qui représente trois quarts de l'activité viande de la région
- ▶ La filière caprine avec ses 5 AOP fromagères (Pouilly St Pierre, Selles sur Cher, Crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine, Valençay) sur les 15 AOP caprines françaises (59 % de la production nationale de fromages de chèvre AOP).

Parmi les autres filières animales, la filière bovine qui dénombre près de 200 000 vaches allaitantes avec une production d'animaux maigres (brouards) vendus pour l'engraissement notamment en Italie et 60 500 vaches laitières.

## L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE EMPLOIE PRÈS DE 12 000 PERSONNES

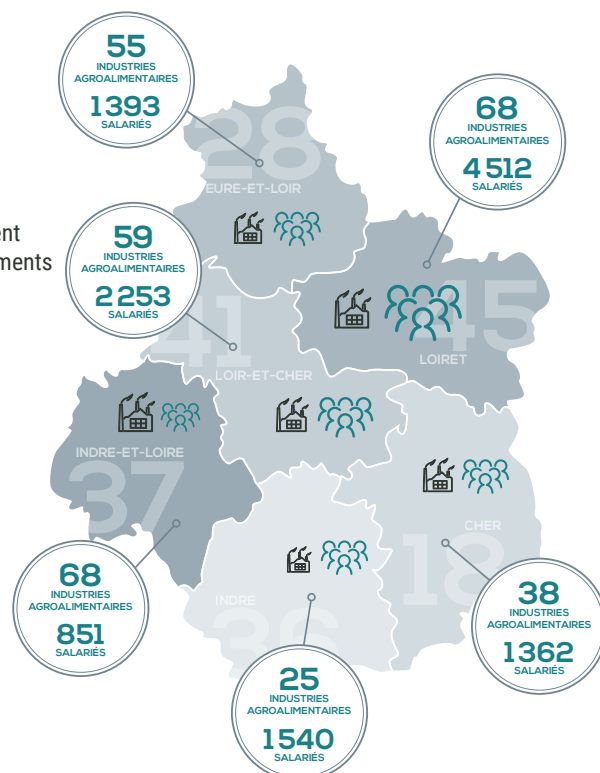
En 2017, **313 établissements industriels** composent la filière agroalimentaire du Centre-Val de Loire. En incluant les unités non employeuses (essentiellement micro-entreprises), ce chiffre dépasse les 600. L'effectif moyen des établissements est de 38 salariés (conforme à la moyenne nationale), ce qui classe le Centre-Val de Loire au 6<sup>e</sup> rang national en termes de taux d'emploi.

Avec plus de 4 500 salariés, le Loiret est de loin le 1<sup>er</sup> département employeur de la région grâce à la présence de plusieurs grands établissements comme l'américain **Mars Petcare** et les français **LSDH** (Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel), **Les Crudettes** ou encore **Savane Brossard**.

Le Loir-et-Cher n'est pas en reste avec 21 % des effectifs régionaux du secteur et des établissements tels que la **Société Normande de Volailles** et **St Michel**.

L'Indre-et-Loire ferme le classement mais avec un nombre d'établissements identique à celui du Loiret mais seulement 851 salariés.

Source : Dev'Up d'après données Acoiss





## DE GRANDES ENTREPRISES CÔTOIENT DES TPE ET PME

D'importants sites de production sont présents sur le territoire et emploient un nombre élevé de salariés quel que soit le département. Les 10 premières entreprises (boissons et alimentation) emploient 5 086 salariés, soit près de 50 % des effectifs totaux de la filière, et seules 15 d'entre elles emploient plus de 50 salariés.

La première entreprise employeuse est l'américaine **Mars Petcare**, dont le siège français est implanté à Saint-Denis de l'Hôtel (45). Sous les marques Pedigree, Whiskas, Sheba, Kitekat et Canigou, le site fabrique des produits humides en boîtes ou en sachets individuels fraîcheur, dont environ 40 % de la production est exportée.

Le 2<sup>e</sup> employeurs est la Laiterie Triballat qui produit à Rians (18) des faisselles, fromages au lait de vache et chèvre, fromages AOP... suivi de LSDH (45) qui continue les projets d'investissements (250 millions d'euros sur 3 ans pour l'ensemble de ses sites) et recrute régulièrement.

### LES 10 PREMIERS EMPLOYEURS RÉGIONAUX

Source : DEV'UP.

	Entreprise	Effectif	Localisation	Nationalité (SIÈGE SOCIAL)	Activité / Produits
PRODUITS ALIMENTAIRES	1 Mars Petcare France	771	SAINT-DENIS DE L'HÔTEL (45)		Alimentation animale (Pedigree, Royal Canin, Whiskas, Cesar, Sheba...)
	2 Laiteries H. Triballat	718	RIANS (18)		Fabrication de fromages frais et spécialités laitières
	3 Les Crudettes	620	CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE (45)		Préparation de salades
	4 Harry's - Barilla France	560	MONTIERCHAUME (36)		Fabrication de pains de mie et brioches
	5 Société Normande de Volailles	395 157	SAVIGNY-SUR-BRAYE (41) DROUÉ (41)		Transformation de viandes de volailles, dinde essentiellement
	6 St Michel Contres	398	CONTRES (41)		Pâtisserie industrielle
	7 Novandie (Andros)	275	AUNEAU (28)		Production de desserts lactés (groupe Andros)
	8 Tradival	269	FLEURY-LES-AUBRAIS (45)		Abattage et découpe de porcs
	9 Savane-Brossard	266	PITHIVIERS (45)		Biscuiterie et pâtisserie industrielle
	10 Cargil Foods France	243	SAINT-CYR-EN-VAL (45)		Fabrication de nuggets Mc Donald's

BOISSONS	1 LSDH - Laiterie de St Denis de l'Hôtel	450 200	SAINT-DENIS DE L'HÔTEL (45)		Production/conditionnement de lait, jus de fruits, produits infantiles, soupes, boissons gazeuses, produits diététiques
	2 Antartic (groupe Intermarché)	273	ST MARTIN D'ABBAT (45)		Production d'eaux, sirops, jus de fruits, soupes...
	3 Georges Monin	190	BOURGES (18)		Fabrication de liqueurs Monin et sirops
	4 Laiterie de Varennes (groupe LSDH)	190	VARENNES-SUR-FOUZON (36)		Production de lait et jus de fruits
	5 Européenne d'Embouteillage	179	DONNERY (45)		Production des boissons Oasis, Schweppes, Orangina et Pulco
	6 SGEMNC	47	CHAMBON-LA-FORÊT (45)		Eaux minérales
	7 Cie Générale d'eaux de source	40	ORLÉANS (45)		Embouteillage d'eaux de source
	8 MFB - Malteries Franco Belges	35	PITHIVIERS-LE-VIEIL (45)		Malterie
	9 Lacheteau	33	ROCHECORBON (37)		Vinification
	10 MFS - Malteries Franco Suisses	31	ISSOUDUN (36)		Brasserie





PORTRAIT

## MONIN, LA CRÈME DES SIROPS EN CENTRE-VAL DE LOIRE



Créée en 1912 à Bourges, l'ETI familiale est LA success-story de la ville. Devenue leader mondial des sirops haut de gamme en quelques décennies, la marque est aujourd'hui distribuée dans plus de 140 pays. Elle a su s'imposer dans les cocktails de nombreux bars, cafés et restaurants sur les 5 continents.

Les 70 millions de bouteilles produites chaque année sortent de 5 usines (3 autres sites de production devraient voir le jour dans le monde dans les 5 prochaines années) dont l'usine berruyère flambant neuve. 25 millions d'euros auront été nécessaires pour que l'ETI bénéficie d'une nouvelle usine de 20 000 m<sup>2</sup> sur 5 hectares en périphérie de la ville. 6 lignes de production produisent les 25 millions de bouteilles exportées chaque année vers l'Europe, l'Afrique et une partie du Moyen-Orient.

### CHIFFRES-CLÉS

- 200 M€ de chiffre d'affaires avec une croissance à 2 chiffres depuis 2000
- 5 unités de fabrication dans le monde (Etats-Unis, Chine, Malaisie et 2 en France)
- 650 salariés dont 190 sur le site berruyer
- 150 parfums (plus de la moitié sont 100 % naturels) exportés vers plus de 140 pays (8 bouteilles sur 10 vendues à l'étranger)
- 25 millions de bouteilles produites par an sur le site berruyer
- 1 bouteille sur 3 produite à Bourges



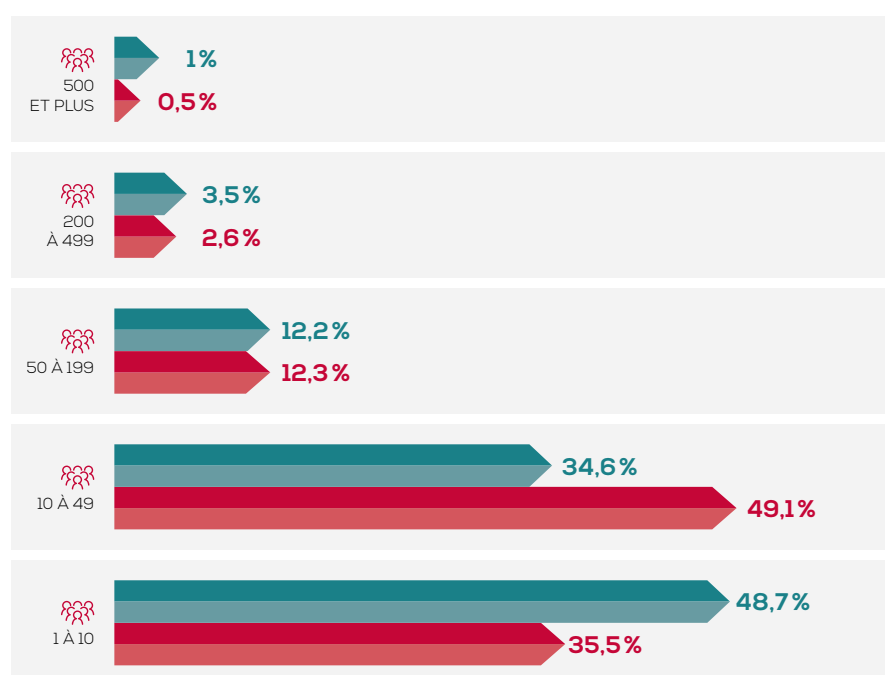
Alors que l'industrie agroalimentaire mondiale n'a eu de cesse de se concentrer au cours des 3 dernières décennies en s'appuyant sur les économies d'échelle pour viser la performance économique et répondre à un besoin de prix, de praticité et de rapidité de préparation des plats, le mouvement connaît aujourd'hui une tendance inverse. En quête de transparence sur la traçabilité, la transparence des ingrédients, d'exigence sur le goût, de produits bons pour la santé, voire identifiés au terroir, le consommateur est en train de changer la donne : les structures industrielles fondées sur la production et la consommation de masse devront à long terme se transformer, car elles s'avèrent incapables de répondre à cette tendance, notamment sur la qualité et l'origine des composants des produits alimentaires. Les TPE, PME et ETI ont une carte à jouer en répondant avec une plus grande agilité aux demandes des consommateurs.

En Centre-Val de Loire, le secteur se caractérise par une large prépondérance de TPE-PME : les établissements de moins de 50 salariés représentent 84,6 % des établissements totaux et ceux de moins de 200 salariés 96,9 %. En moyenne, un établissement régional emploie 38 salariés. Si cette taille reste un frein en matière d'investissement, la filière a profité d'une forte demande de produits de qualité pour se positionner sur des produits « du terroir » et développer des liens avec l'amont agricole.

## VENTILATION DES ÉTABLISSEMENTS

PAR TRANCHE D'EFFECTIFS

Source : Insee Sirene







## UNE INDUSTRIE RÉGIONALE VARIÉE

Alors que l'industrie agroalimentaire française est dominée par l'industrie des viandes en termes d'effectifs salariés, la pâtisserie-boulangerie est le 1<sup>er</sup> secteur employeur du Centre-Val de Loire avec 2 429 salariés (20 % des effectifs) et la présence de l'italien **Barilla**, la Pâtisserie **Michel Kremer**, **St Michel**, **Savane Brossard** ou encore la **Biscuiterie Rougier**.

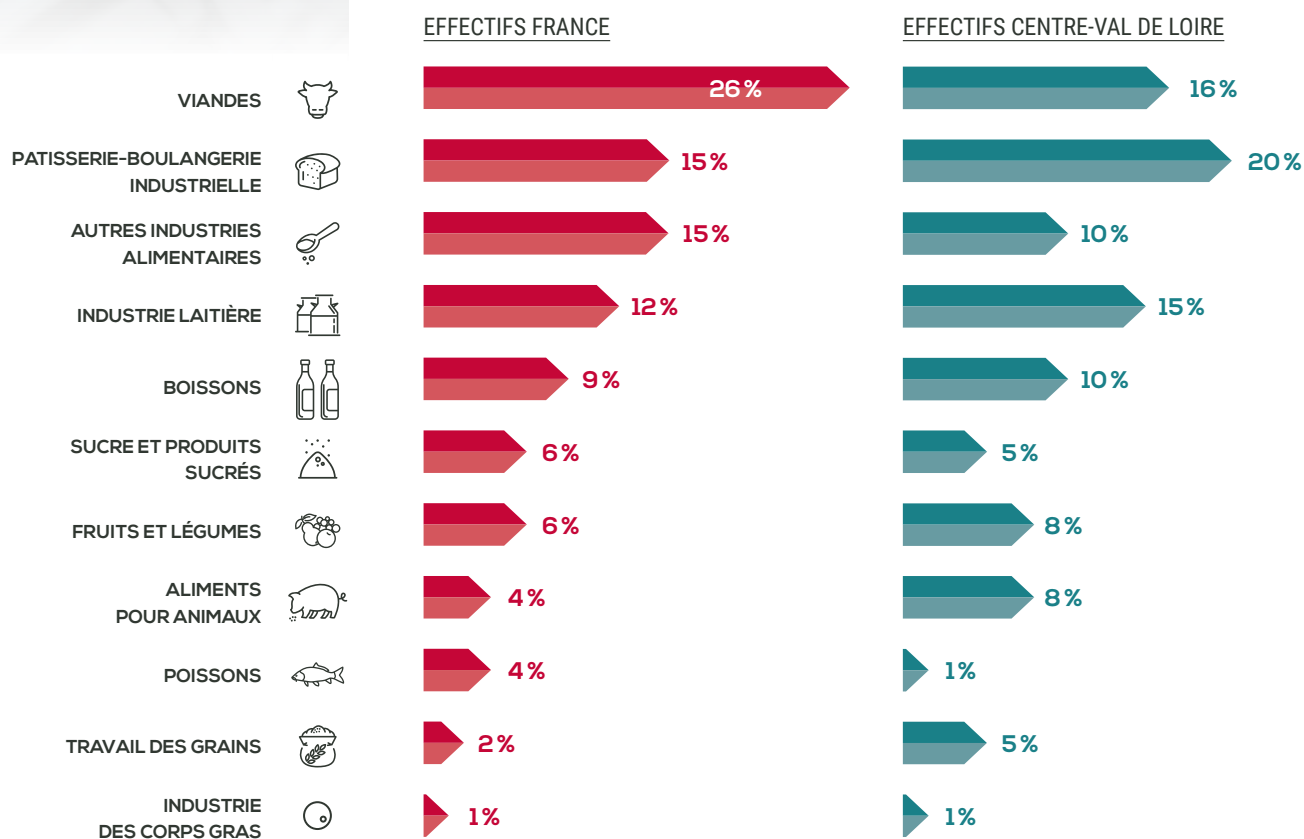
Comparée à la moyenne nationale (26 % des effectifs), la filière viandes est nettement moins représentée (16 %), le Centre-Val de Loire ayant connu des fermetures ou réductions de personnel notables au cours des 10 dernières années : le groupe **Glon Sanders** a fermé l'abattoir de poulets de Boynes qu'il avait repris au groupe **Doux** un an auparavant, la reprise de l'**Abattoir de Blancfort** par LDC a provoqué le licenciement de 70 salariés et le groupe des **Abattoirs Industriels de la Manche** (AIM) a fermé sa chaîne d'abattage à Nogent-le-Rotrou.

De plus, l'industrie des viandes du Centre-Val de Loire présente une moindre valeur ajoutée, car tournée davantage vers l'abattage que vers la transformation.

Le 3<sup>e</sup> secteur employeur régional est l'industrie laitière avec 1 820 salariés. A elle seule, la **Laiterie H. Triballat** emploie 718 salariés à Rians dans le Cher. Séculaire, l'entreprise propose faisselles, fromages au lait de vache et chèvre, fromages AOP et toute une gamme de dessert lactés. L'entreprise prospère chaque année face à des géants comme Danone ou Nestlé grâce à des produits très ciblés et une gamme sans cesse élargie (l'entreprise enrichit chaque année sa gamme d'une quinzaine de nouvelles références).

## RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR ACTIVITÉ

Source : Dev'Up d'après données Acoiss





## UNE PRODUCTION BIO DIVERSIFIÉE

**En réponse à la demande croissante des consommateurs, les industriels de l'agroalimentaire s'engagent de plus en plus dans un processus de production bio. Aujourd'hui, ils sont près de 12 300 en France à avoir adopté ce mode de fabrication, en progression de 16 % sur un an (source Agence Bio).**

**En Centre-Val de Loire, 600 opérateurs de l'aval (distributeurs, importateurs et transformateurs) ont été recensés par l'Agence Bio.** Les transformateurs sont au nombre de 459 incluant la fabrication artisanale, avec une part significative de boulangeries-pâtisseries et de terminaux de cuisson.

Tous les secteurs sont concernés, de la préparation de plats à base de viande aux produits laitiers en passant par les produits sucrés :

- La **Coopérative laitière de la région Lochoise** (Laiterie de Verneuil ; 37) produit chaque année 1,2 million de litres de lait de vache bio et du lait de chèvre.
- La maison **Pâtes Fabre** produit des pâtes conventionnelles et biologiques, dans le Berry à la Chapelle Saint-Ursin (18).
- **Biofood Touraine** (Bossée, 37) s'est lancé en 2011 dans la production de sandwiches et salades issus de l'agriculture biologique locale et conditionnés dans un emballage recyclable. Aujourd'hui la gamme de l'entreprise comprend des sandwiches et salades mais également des tartinables, plats cuisinés et snacks sucrés.
- **Terra Cérés** (Contres ; 41) mise sur les produits bio sans gluten, sans lactose. Elle fabrique des pains, des moelleux, des fondants ou des mix, préparations sèches prêtes à l'emploi, commercialisés sous deux marques : Ô Cérés pour les magasins bio et Happy Go pour les détaillants.
- L'entreprise **Allaire** produit à Saint-Aignan des Gués (45) des légumes cuits à la vapeur «prêts à l'emploi» et autres préparations à base de betteraves rouge, marrons, flageolets... L'entreprise a développé une gamme bio qui compte une dizaine de produits.

### À SAVOIR

**Les produits transformés certifiés bio sont issus :**

- de produits agricoles bio à hauteur minimale de 95 % (5% de produits non bio sont actuellement autorisés et figurent sur une liste positive définie par le règlement bio lorsqu'ils sont indispensables et non disponibles en bio). Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.
- de procédés de transformation et de formulation privilégiant le maintien de la qualité nutritionnelle des matières premières : farine sur meule, huile par pression à froid, interdiction des traitements ionisants...

Le logo bio européen (obligatoire) et le logo AB (facultatif) garantissent que le produit transformé respecte le règlement européen de l'agriculture biologique.

## PORTRAIT : HUILERIE VIGEAN, LE SPÉCIALISTE DES HUILES BIO

L'huilerie Vigean est installée à Clion-sur-Indre (36) depuis 1930. D'abord spécialisée dans la production d'huiles traditionnelles de noix et noisettes, l'entreprise s'est diversifiée à partir des années soixante-dix en développant la fabrication d'huiles de première pression à froid et en adoptant un mode de production biologique. Huilerie Vigean propose aujourd'hui une gamme de plus de 50 huiles végétales alimentaires biologiques (noix, noisettes, colza, pépins de raisin, sésame...).

L'entreprise d'une trentaine de salariés est également la seule huilerie française à avoir reçu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), un label français d'État qui récompense l'excellence des savoir-faire français. Elle a investi 1 million d'euros cette année dans l'extension de ses locaux, avec une nouvelle surface de plus de 1 000 m².

En pleine croissance, l'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 12,5 millions d'euros sur le marché francophone essentiellement (Belgique, Suisse, Canada). Elle cherche désormais à s'implanter sur le marché asiatique : Chine, Vietnam ou Japon.



crédit photo : Huilerie Vigean



## BIO CENTRE FAVORISE L'ALIMENTATION BIO ET LOCALE

Bio Centre est l'association régionale interprofessionnelle, une structure d'échanges et de concertation entre tous les acteurs de la filière biologique : agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et institutionnels.

Bio Centre assure entre autres :

- **la représentation** des producteurs biologiques de la région Centre-Val de Loire et le développement de la production biologique,
- **la mise en œuvre** d'actions de structuration de filières équitables et durables,
- **l'accompagnement** des opérateurs de l'aval dans leurs projets,
- **la communication et la promotion** des produits biologiques régionaux en restauration collective, auprès du grand public et des professionnels,
- **la sensibilisation** des partenaires institutionnels.

## UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE PLUS DE 3 MILLIARDS D'EUROS EN 2015

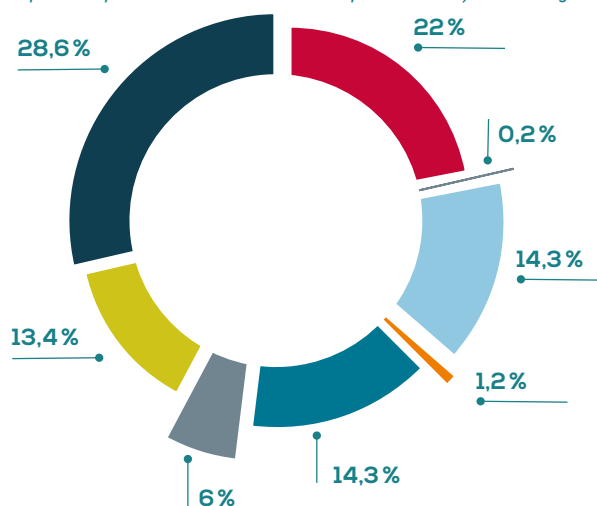
Selon les données de l'Agreste Centre-Val de Loire (Service de la statistique et de la prospective du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation) les industries agroalimentaires régionales ont atteint un chiffre d'affaires de 3,2 milliards d'euros en 2015. Hors artisanat commercial, il s'élève à 2,5 milliards d'euros. Le secteur de la boissons est le premier secteur avec 708 millions d'euros devant les préparations à base de viandes (545 M€) et à égalité les produits laitiers et produits à base de fruits et légumes (354 M€). La valeur ajoutée de la filière s'élève quant à elle à 20,1% du chiffre d'affaires, s'échelonnant entre 9,5% (produits laitiers) et 31% (produits de la boulangerie-pâtisserie).

## RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE L'IAA

(données non disponibles pour la fabrication d'aliments pour animaux) Source : Agreste

**LÉGENDE**

Viandes et produits à base de viandes	●
Préparation à base de poisson et produits de la pêche	●
Produits à base de fruits et légumes	●
Huiles et graisses végétales et animales	●
Produits laitiers	●
Travail des grains - Fabrication de produits amylacés	●
Produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	●
Boissons	●



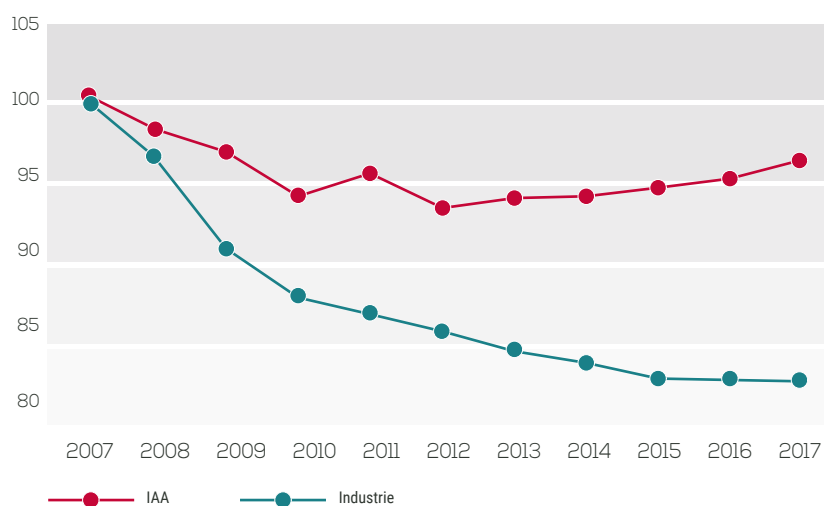


## L'EMPLOI RETROUVE DES COULEURS

En France, depuis 2007, l'industrie agroalimentaire constate un repli mais dans une moindre mesure comparativement à l'ensemble des secteurs industriels.

En Centre-Val de Loire, le taux de croissance annuel moyen est également plus favorable à l'industrie agroalimentaire qui a perdu 0,4% de ses effectifs chaque année depuis 2007 (taux identique au TCAM national) contre 2,3% pour l'industrie régionale.

**En outre, on observe une nette reprise de l'emploi depuis 2012 dans l'agroalimentaire puisque 400 postes ont été créés au cours des 5 dernières années alors que sur la même période l'industrie a perdu plus de 7 500 emplois.**



Source : Dev'Up d'après données Acooss

**Au cours des 5 dernières années, Dev'Up a recensé dans la filière pas moins de 88 projets d'investissement (création d'entreprise, développement de site ou reprise) représentant près de 600 projets de création d'emplois et 450 emplois maintenus. Au total, ce sont plus de 361 millions d'euros qui ont été investis. Une quinzaine de projets émane d'entreprises à capitaux étrangers.**





## BARILLA CONSTRUIT LA PLUS GRANDE BOULANGERIE INDUSTRIELLE DE FRANCE À MONTIERCHAUME (INDRE)

En investissant 30 millions d'euros, l'italien Barilla, propriétaire de la marque de pains de mie et brioches Harry's, a créé la plus grande boulangerie industrielle de France à Montierchaume, près de Châteauroux (36).

L'idée était de regrouper toute la production sur un seul site et moderniser les lignes. La nouvelle usine de 38 500 m<sup>2</sup> sur un site de 14 hectares, qui emploie près de 580 salariés permanents, compte 8 lignes de production. Le site approvisionne les 2/3 du pays dont l'Île-de-France et le Sud-Ouest grâce à 70 000 tonnes de produits panifiés chaque année. Parmi les choix forts de l'entreprise, la suppression totale de l'huile de palme ou encore l'utilisation d'œufs de poules élevées au sol et en France.

## LES PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS DANS LES ENTREPRISES DE L'IAA EN CENTRE-VAL DE LOIRE DEPUIS 2013

Groupe	Dép.	Activité	Montant	Description	Date annonce
BARILLA FRANCE	36	Produits de boulangerie	30 M€	Regroupement des sites de Montierchaume et de Châteauroux, sur le site de Montierchaume	2013
ORANGINA SUNTORY France	45	Fabrication et la distribution de boissons non alcoolisées	30 M€	Mise en service d'une nouvelle siroperie, où sont préparées les recettes de base des boissons	2017
CRISTAL UNION - Corbeilles-en-Gâtinais	45	Sucrierie	25 M€	Nouvel atelier de déshydratation et chaudière gaz. Le groupe espère ainsi augmenter de 20% la production du site	2015
LAITERIE DE SAINT-DENIS DE L'HOTEL LSDH	45	Conditionnement de produits liquides et frais : lait, jus de fruit, crèmes	25 M€	Plate-forme logistique de 20 000m <sup>2</sup> à Châteauneuf-sur-Loire (45), face à l'usine Crudettes lui appartenant	2017
GEORGES MONIN	18	Fabrication de liqueurs et sirops	25 M€	Nouvelle usine qui va permettre à Monin de lui permet de sortir 70 millions de bouteilles par an, soit le tiers de sa production mondiale.	2017
LAITERIE DE SAINT-DENIS DE L'HOTEL LSDH	45	Conditionnement de produits liquides et frais : lait, jus de fruit, crèmes	25 M€	Lancement dans de nouvelles activités	2018
CRISTAL UNION - Usine de Toury	28	Sucrierie - Distillerie - déshydratation pulpes	12 M€	12 millions d'euros d'investissement dont 5,3 millions pour créer un four à chaux haut de 43 m	2014
LAITERIE DE VARENNES	36	Conditionnement du lait, de jus de fruits et autres liquides alimentaires	10 M€	Acquisition d'un transstockeur de 30 500 palettes, des lignes de 48 000 bouteilles à l'heure	2015
Laiterie de Verneuil	37	Collecte de lait, négoce de produits laitiers après transformation : lait, beurre, fromages de chèvres	7,5 M€	Accroissement des capacités de stockage et acquisition d'une centrale de méthanisation	2014
VOLABRAYE	41	Abattage et découpe de dindes, produits élaborés.	6 M€	Extension de 2 800 m <sup>2</sup>	2015
ETS PUIGRENIER	18	Salaison et charcuterie	5 M€	Triplement de la surface de production	2016
CROC' FRAIS	28	Olives et tartinables pour l'apéritif	5 M€	Plateforme logistique indépendante du site de production	2017
EBLY	28	Plat préparés à base de blé précuit, quinoa, sarrasin...	4,5 M€	Modernisation de ses équipements permettant le lancement de plusieurs nouveaux produits	2016
BISCUITERIE DE CHAMBORD	41	Biscuiterie	4 M€	Extension afin d'atteindre une production annuelle de 500 tonnes (deux fois plus qu'actuellement). L'occasion également de lancer deux nouvelles activités : un laboratoire de nappage chocolat pour les biscuits et un atelier de confiserie	2016





## UNE INDUSTRIE QUI RECRUTE SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

Chaque année, Pôle Emploi adresse un questionnaire à de nombreux établissements de la région afin de connaître leurs besoins en recrutement par secteur d'activité et par bassin d'emploi. Elle permet entre autres :

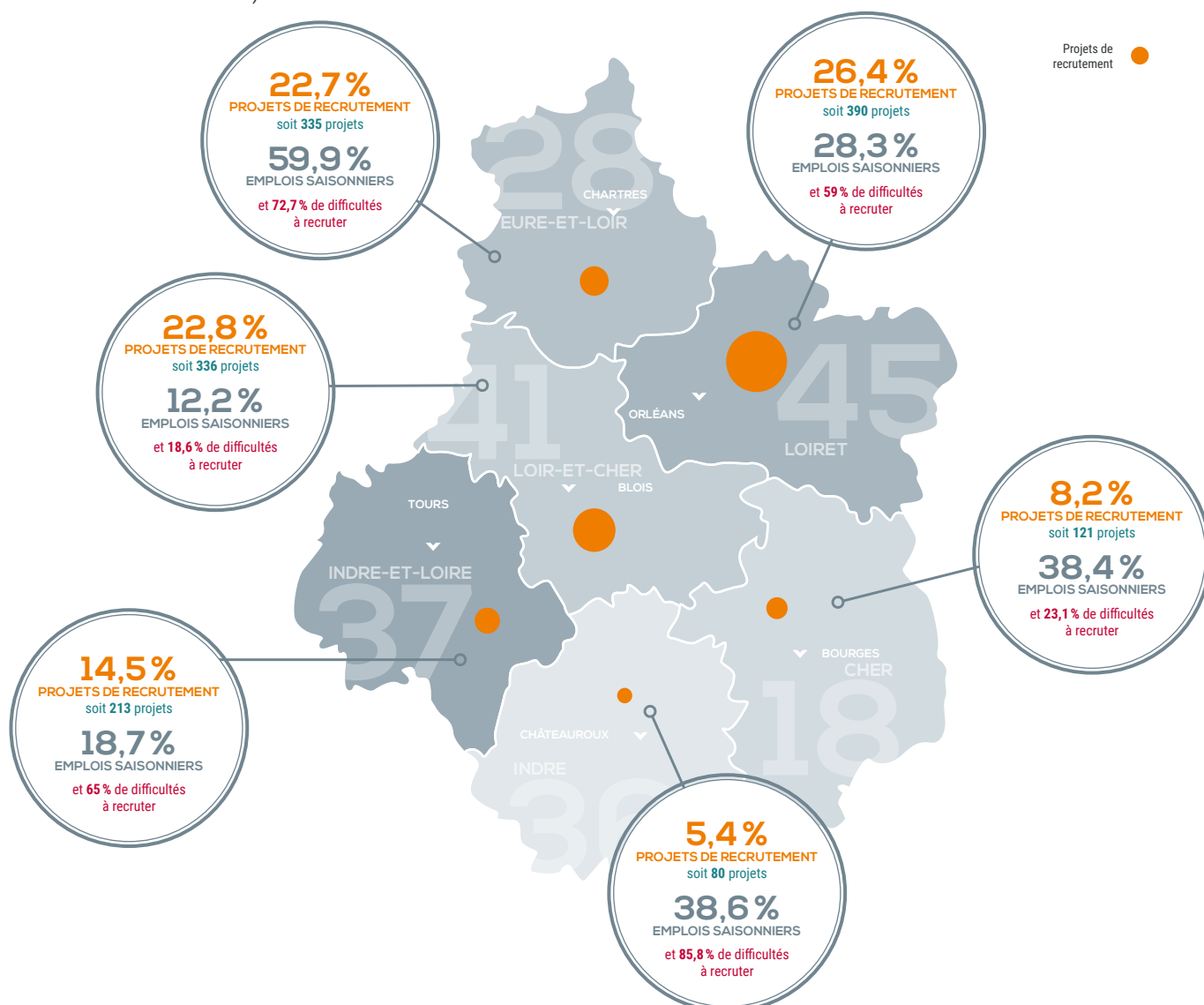
- **d'anticiper** les difficultés de recrutement,
- **d'améliorer** l'orientation des demandeurs d'emploi vers des formations ou des métiers en adéquation avec les besoins du marché du travail,
- **d'informer** les demandeurs d'emploi sur l'évolution de leur marché du travail et les métiers porteurs.

En 2018, l'enquête BMO fait état de 65 946 projets de recrutement dans l'industrie agroalimentaire française. 48 % de ces recrutements sont jugés difficiles par les chefs d'entreprises et 43,9 % sont des emplois saisonniers.

Les plus importantes régions pourvoyeuses d'emploi sont la Bretagne, la Nouvelle Aquitaine, la région Auvergne-Rhône-Alpes et enfin les Pays de la Loire.

Tous secteurs confondus, 68 071 projets de recrutement ont été recensés en région Centre-Val de Loire contre 58 087 en 2017. **1 474 projets concernant les IAA ont été identifiés (y compris commerce), affichant une hausse de 37,4 % sur un an.** 52,3 % d'entre eux sont jugés difficiles (4 points au-dessus de la moyenne nationale) et 31,8 % sont saisonniers.

Sur les 1 474 projets, 368 concernent des profils d'ouvriers non qualifiés des IAA et 155 des ouvriers qualifiés des IAA (hors transformation de viandes).





## LES COOPÉRATIVES, POIDS LOURDS DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

Si elles sont méconnues, les coopératives agroalimentaires sont un acteur essentiel de la filière alimentaire. En France, ce sont pas moins de 2 500 entreprises-coopératives agricoles et agroalimentaires, qui représentent une marque alimentaire sur 3, rassemblent 3 agriculteurs sur 4 et emploient 165 000 salariés. Qu'elles soient des TPE- PME (93 % des coopératives), ETI ou groupes à vocation internationale, les entreprises coopératives ont développé de nombreuses marques telles que Candia, Soignon, Jacquet, Yoplait ou encore Daddy.

Le Centre-Val de Loire est le siège de nombreuses coopératives. Le Syndicat d'entreprises COOP de France en a recensé 48 dont :

### CHIFFRES-CLÉS



**48**  
ENTREPRISES  
COOPÉRATIVES



**1600**  
ADMINISTRATEURS



**5300**  
SALARIÉS



**2,8**  
MDS € DE CA

Source : Coop de France.

**1/3**  
PRODUITS  
VITICOLES



**1/3**  
GRANDES CULTURES

**1/3**  
PRODUITS DIVERS

### DÉFINITION

Une coopérative agricole et agroalimentaire rassemble des agriculteurs adhérents, dits coopérateurs, commercialise leurs productions et développe des activités de transformation agro-alimentaire dans le domaine du lait, des fruits et légumes, des boissons ou encore des viandes.

D'un point de vue juridique, l'article L521-1 du Code rural précise que les coopératives agroalimentaires « ont pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité. [...] Elles forment une catégorie spéciale de sociétés, distinctes des sociétés civiles et des sociétés commerciales ». « Beaucoup d'agriculteurs font confiance au système coopératif pour les prémunir des fluctuations de prix sur les marchés des intrants comme des productions, assurer les approvisionnements ou la commercialisation des produits » (SSP, 2012).



## Métiers du grain

Axéreal est la première coopérative céréalière française avec 5 millions de tonnes de grains collectés chaque année. Le Groupe coopératif agricole et agroalimentaire est né de la fusion en 2013 des coopératives Agralys, Epis-Centre, Epis-Sem avec l'Union Axéreal. Le nouvel ensemble réalise 3,7 milliards € de chiffre d'affaires dont 42 % à l'international, compte 13 000 adhérents et 3 160 salariés. Il transforme 2,8 millions de tonnes de grain chaque année (meunerie, malterie, alimentation animale...).

En 2014, le groupe a choisi Olivet dans le Loiret pour y établir son siège grâce à sa position géographique au cœur de sa zone d'activités.

2<sup>e</sup> coopérative du secteur, la Coopérative SCAEL est aujourd'hui l'une des premières coopératives céréalières française avec ses 1 800 adhérents et une collecte de 570 000 tonnes de grains par an. Le Groupe coopératif s'est diversifié dans les années quatre-vingt pour être présent à tous les stades de la filière céréales, de la semence à l'exportation. Forte de 335 salariés, elle a établi son siège à Chartres (28).

La coopérative Bonneval Beauce Perche est quant à elle née en 2014 de la fusion entre la coopérative de Bonneval et la Cabep (coopérative agricole Beauce et Perche). La coopérative de 110 salariés et 900 adhérents agriculteurs céréaliers a implanté son siège à Bonneval (28).

La SCAEL et la coopérative Bonneval Beauce Perche ont rejoint l'Union Terris qui mutualise la commercialisation de la collecte.

Parmi les 2 500 coopératives françaises, 550 sont engagées dans le bio. **Plusieurs coopératives régionales sont ainsi certifiées Agriculture Biologique** à l'image d'Axereal Bio (41), Caproga la Meunière (Coopérative Agricole des Producteurs du Gâtinais la Meunière ; 45), COPAC (Coopérative des Agriculteurs du Chinois ; 37), SICA Céréales de France (28) ou encore SIDESUP (45).

## Sucreries

Le Centre-Val de Loire héberge 4 sucreries (dont le siège social est hors région) dont 2 sont également des distilleries : les 2 sucreries régionales appartenant au groupe Vermandoise industries (Touy et Pithiviers-le-Vieil dans le Loiret) ont été reprises par Cristal Union en 2011 dont faisait déjà partie la sucrerie de Corbeilles-en-Gâtinais (45). Le groupe coopératif Cristal Union est le n°2 du sucre en France et n°5 en Europe.

La sucrerie-distillerie d'Artenay (45) appartient quant à elle au groupe coopératif Tereos.

Le numéro 1 français et numéro 3 mondial de l'industrie sucrière et de l'industrie amidonnière possède 9 sucreries-distilleries en France, dont l'un dans le Loiret. Le site emploie 185 salariés permanents ainsi que 45 salariés saisonniers pendant la campagne betteravière. La sucrerie-distillerie transforme les betteraves produites sur 11 000 hectares cultivés par 550 associés coopérateurs. Elle produit chaque année, 77 000 tonnes de sucre blanc, 11 000 tonnes de pulpes surpressées, 50 000 tonnes de pulpes déshydratées et 70 000 m<sup>3</sup> d'alcool brut. L'unité de conditionnement d'Artenay est spécialisée dans les productions à forte valeur ajoutée.

## Produits laitiers

**20 établissements**, pour la plupart basés dans le Berry et le sud de la Touraine, sont spécialisés dans la transformation laitière en Centre-Val de Loire, dont 12 s'approvisionnent directement auprès des producteurs de lait.

**8 laiteries** (coopératives ou industriels privés) collectent le lait de chèvre en Centre-Val de Loire dont la Laiterie de Verneuil-coopérative Touraine-Berry qui emploie 135 salariés à Verneuil-sur-Indre (37) et produit notamment le Valençay AOP et la bûche de Sainte-Maure de Touraine AOP.

La coopérative Eurial a quant à elle investi en 2013 un million d'euros dans la rénovation de son site de Tournon-Saint-Martin (36). Spécialisé dans la production de fromages de chèvre au lait cru, il dispose d'une capacité de production de 1 000 tonnes par an et emploie 38 salariés. La coopérative possède également un site à Lorris (45) qui produit des yaourts brassés, des crèmes dessert et des desserts élaborés.

## Vinification

Le Centre-Val de Loire compte une douzaine de caves coopératives intervenant dans l'ensemble des appellations régionales. Elles sont situées dans le Cher, en Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher.

### COOP DE FRANCE CENTRE ACCOMPAGNE LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES COOPÉRATIVES

Basée à Blois (41), l'antenne régionale de Coop de France intervient dans trois domaines d'activités :

- **Une activité syndicale** en représentant et défendant les intérêts de ses adhérents coopératives agricoles et de leurs filiales. Elle assure aussi la promotion du modèle coopératif auprès des agriculteurs et de la société civile, et contribue à la structuration et à l'animation des filières.
- **Une activité de développement économique** des coopératives agricoles au travers de projets et actions collectives qui visent à adapter les coopératives à l'évolution de leur marché et de leur environnement, les aider à rechercher la performance économique, les inciter à innover, contribuer à l'aménagement du territoire.
- **Une activité de conseil et formation** : la fédération propose une offre de service en audit - conseil et formation à l'ensemble des coopératives et entreprises du secteur agroalimentaire.

### LES COOPÉRATIVES INNOVENT AUSSI

Les coopératives participent également à l'effort d'innovation, notamment l'innovation des process, à l'image de la **BCO - Beauce Champagne Oignon**, une coopérative de 55 producteurs d'oignons, qui a investi 10 millions d'euros en 2018 dans une usine ultra moderne. La coopérative de 25 salariés a notamment investi dans un trieur optique qui permet de détecter les défauts internes et externes des oignons et d'optimiser la traçabilité demandée par les consommateurs. Autre innovation : l'ensemble des 10 lignes de production est connectée.



## LES ÉCHANGES INTERNATIONAUX DYNAMISENT LA FILIÈRE

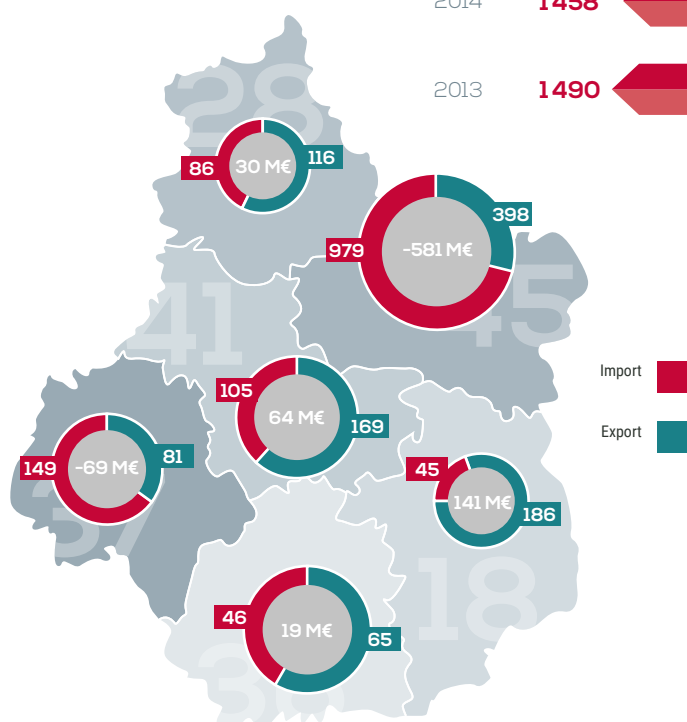
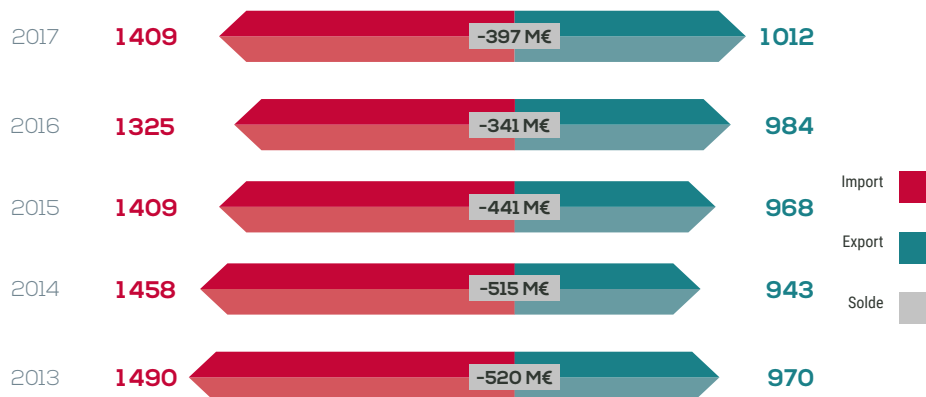
### EN 2017, LES EXPORTATIONS PASSENT LA BARRE DU MILLIARD D'EUROS

La contribution du secteur agroalimentaire à la balance commerciale est limitée par la taille des entreprises, la faiblesse du tissu d'ETI (entreprises de plus de 250 salariés) et la faible présence des géants mondiaux du secteur. En 2017, les échanges de produits de l'industrie agro-alimentaire représentent seulement 5,2% des exportations régionales et 7,6% des importations. La balance est structurellement déficitaire mais, entre 2013 et 2017, le déficit s'est nettement réduit pour atteindre -397 millions d'euros (-5,3% par an sur 5 ans).

### LE DÉFICIT COMMERCIAL S'ESTOMPE

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes.



### LE LOIRET, PRINCIPAL PARTENAIRE COMMERCIAL À L'INTERNATIONAL

EN MILLIONS D'EUROS  
HORS TABACS MANUFACTURÉS

Source : Direction des Douanes.

**Loin devant les autres départements de la région, le Loiret est le premier importateur et exportateur régional.**

En 2017, il représente à lui seul 69,5% des importations et 39,3% des exportations régionales de produits agroalimentaires.



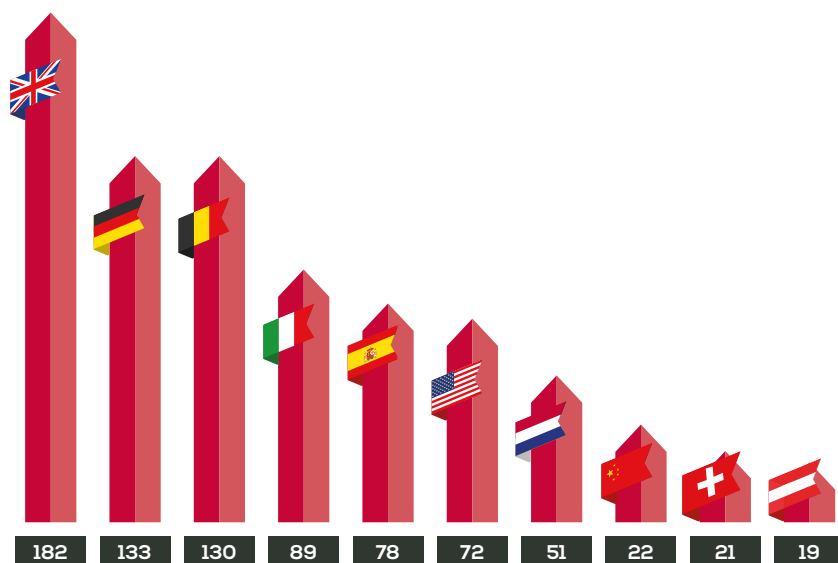
## L'EUROPE, UN MARCHÉ DE PROXIMITÉ PRIVILÉGIÉ

L'Union européenne représente le principal marché des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. S'appuyant sur des infrastructures terrestres et ferroviaires de qualité, le Centre-Val de Loire profite pleinement de sa position géostratégique pour exporter en priorité vers les pays limitrophes (Benelux, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne) accédant ainsi à un bassin de consommation parmi les plus stables, denses et riches du monde.

### LE ROYAUME-UNI, 1<sup>ER</sup> CLIENT DE LA RÉGION

EN MILLIONS D'EUROS

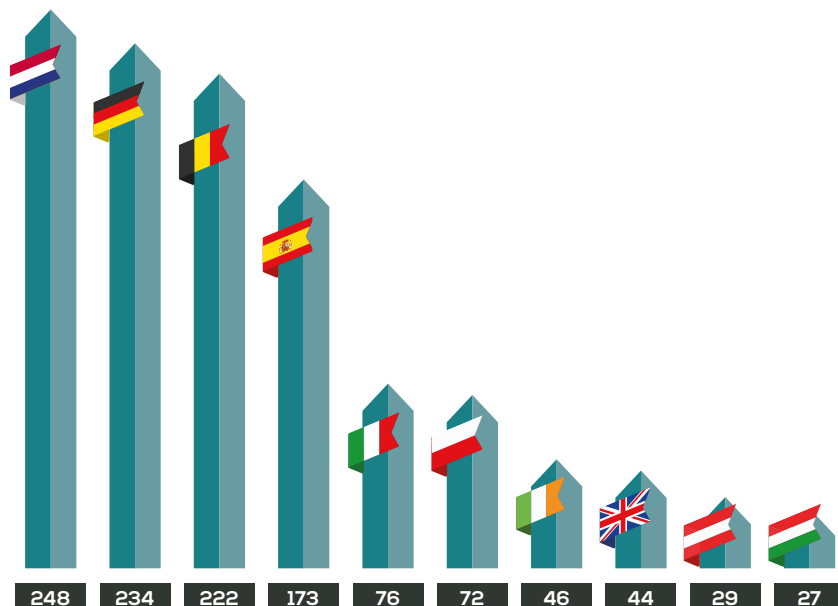
Source : Direction des Douanes.



### LES PAYS-BAS, 1<sup>ERS</sup> FOURNISSEURS DE LA RÉGION EN PRODUITS AGROALIMENTAIRES EN 2017

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes.



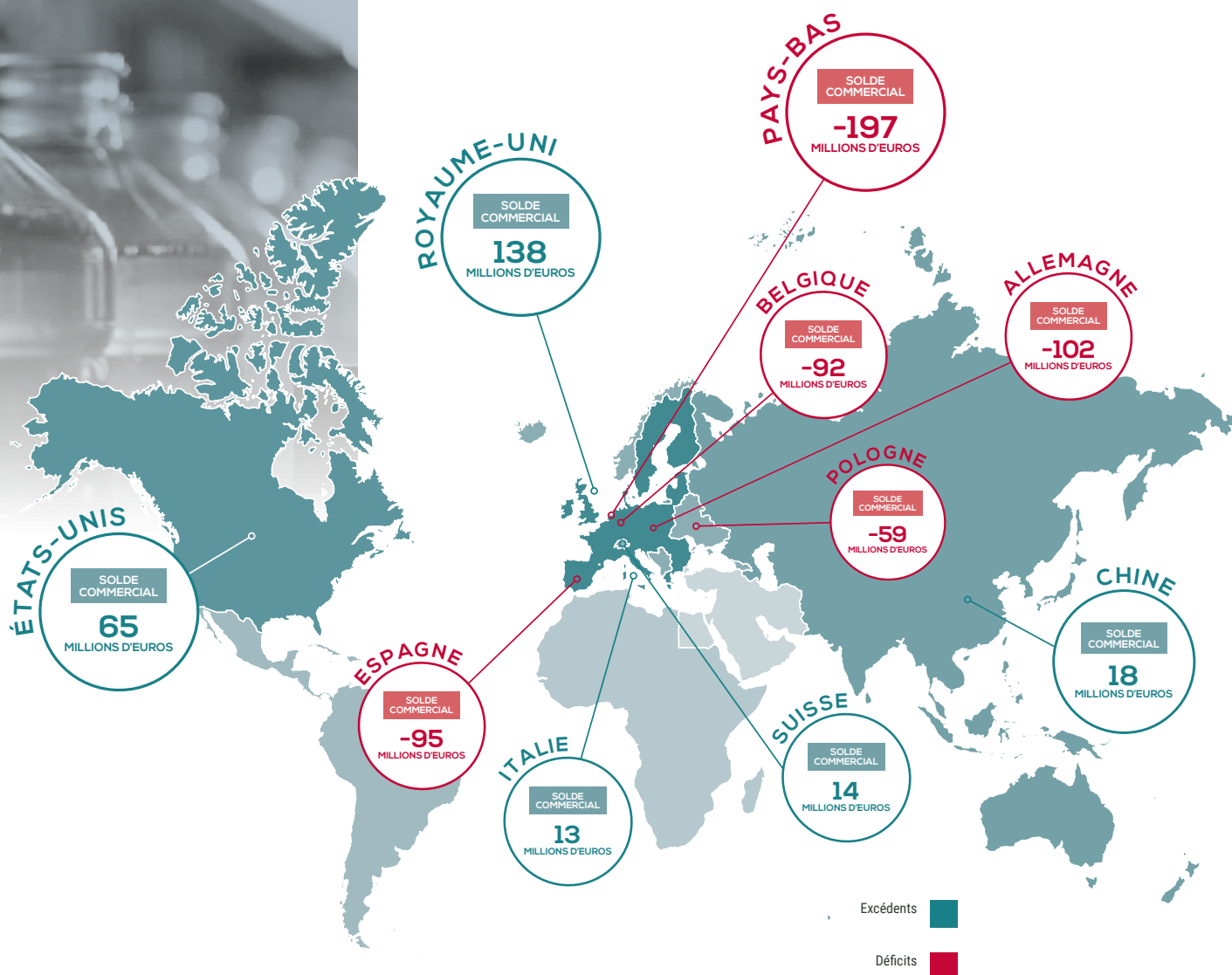




## SOLDE COMMERCIAL 2017 PAR PAYS

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes et des Droits Indirects du Centre-Val de la Loire



## LE SECTEUR BOISSONS, PRINCIPAL EXCÉDENT COMMERCIAL DE LA FILIÈRE

Seules 3 familles de produits présentent en 2017 une balance commerciale excédentaire : les boissons, les aliments pour animaux et les produits laitiers et glaces.

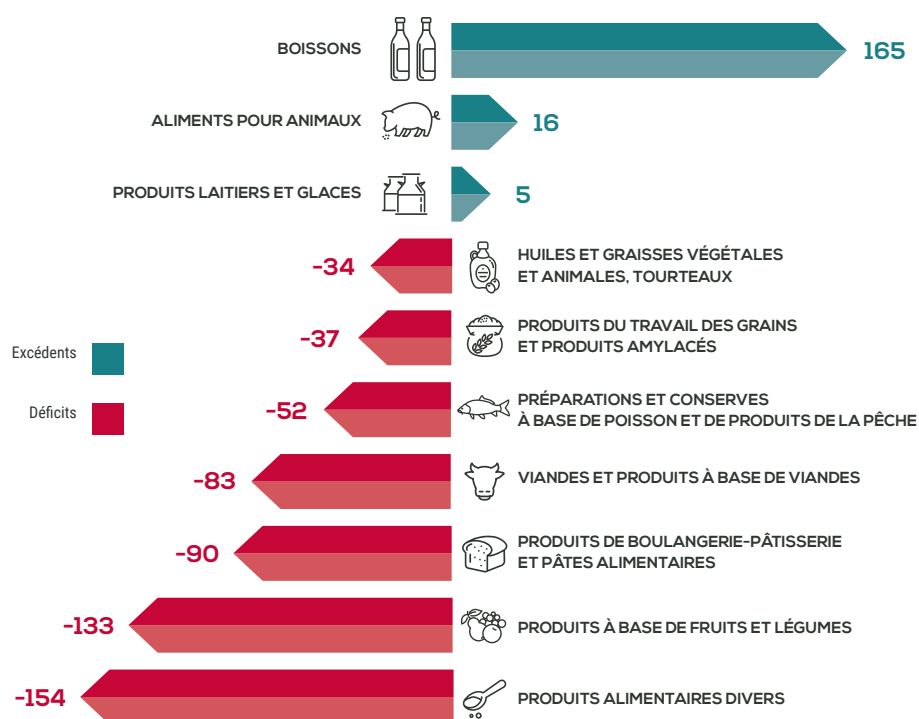
Les plus importants déficits concernent : les produits alimentaires divers (sucre, cacao, chocolat, produits de confiserie, condiments et assaisonnements, plats préparés...), les produits à base de fruits et légumes y compris les jus et les produits de boulangerie-pâtisserie.



## SOLDE COMMERCIAL 2017 PAR FAMILLES DE PRODUITS

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes et des Droits Indirects du Centre-Val de la Loire



## PALMARÈS DES ENTREPRISES EXPORTATRICES

Source : Direction des Douanes et des Droits Indirects du Centre-Val de la Loire

Entreprise et activité	Localisation	Dpt
<b>MARS PF FRANCE</b> Production d'aliments pour animaux de compagnie	Saint-Denis de l'Hôtel	45
<b>HENRI BOURGEOIS</b> Viticulture	Sancerre	18
<b>SUCRERIE DE TOURY</b> Fabrication de sucre	Toury	28
<b>DAMMANN FRERES</b> Fabrication de thés	Dreux	28
<b>ROCAL</b> Transformation et conditionnement de légumes sous-vide	Saint-Benoît sur Loire	45





## DES ENTREPRISES ÉTRANGÈRES SOUS-REPRÉSENTÉES

D'ordinaire, les filiales de groupes étrangers pèsent lourd dans le commerce extérieur : elles représentent près de la moitié des échanges (importations et exportations) de la France, tous secteurs confondus et les échanges intragroupes représenteraient plus du tiers des exportations françaises. Les filiales sous contrôle américain captent le tiers des échanges des groupes étrangers implantés en France, loin devant les groupes allemands, britanniques, suisses et japonais.

**La présence des groupes étrangers est forte dans les secteurs de la pharmacie, de la chimie ou encore des équipements. Cependant, elle est faible dans les traditionnels points forts du commerce extérieur de la France comme les matériels de transport et les produits agricoles et agroalimentaires.**

Aussi, alors que le Centre-Val de Loire compte plus de 530 entreprises à capitaux étrangers pour plus de 55 000 emplois, seuls 33 établissements à capitaux étrangers sont recensés dans la filière des IAA pour 3 186 emplois, soit un peu plus de 10 % des établissements régionaux. Ce faible poids des capitaux internationaux dans l'industrie agroalimentaire peut expliquer en partie le déficit de la balance commerciale régionale.

Cependant, la présence d'entreprises étrangères a un impact sur l'emploi – ces établissements sont davantage pourvoyeurs d'emplois avec un effectif moyen de 97 salariés contre 38 pour l'ensemble des établissements de la filière – et sur le transfert de technologies.

Entreprise et activité

| Pays | Département

<b>MARS PF FRANCE</b> Production d'aliments pour animaux de compagnie		45
<b>BARILLA FRANCE</b> Fabrication de pains et viennoiseries		36
<b>CARGILL FOODS FRANCE</b> Fabrication de produits élaborés à base de volailles		45
<b>ORANGINA SUNTORY FRANCE</b> Fabrication et distribution de boissons non alcoolisées		45
<b>DAMMANN FRÈRES</b> Transformation et conditionnement de thés		28
<b>EBLY</b> Fabrication de produits alimentaires à cuisson rapide		28



### PALMARÈS PAYS



ÉTATS-UNIS

45 %  
DES EFFECTIFS



ITALIE

22 %  
DES EFFECTIFS



JAPON

6 %  
DES EFFECTIFS

### À SAVOIR

Comparativement aux autres secteurs industriels, l'agroalimentaire se caractérise par un tissu d'entreprises très majoritairement régionales. En effet, plus de 8 établissements sur dix ont leur siège social situé en région Centre-Val de Loire.

Source : ORFE



## UNE DYNAMIQUE D'INNOVATION PORTÉE PAR LES ENTREPRISES ET DES ORGANISMES DE RECHERCHE

Les industries agro-alimentaires du Centre-Val de Loire bénéficient de la présence d'un vaste réseau d'organismes de recherche et développement, d'écoles et de partenaires qui contribuent à la dynamique d'innovation. Ces organismes accompagnent les entreprises dans la conception et la mise en place de nouveaux produits. Ils apportent eux aussi leur expertise scientifique et technique pour répondre aux besoins des entreprises chacun dans leur domaine de spécialisation.

Aussi, pour bénéficier de ces différents centres de compétence, certaines grandes entreprises ont choisi d'implanter leur site de R&D en Centre-Val de Loire à l'image de la **Fromagerie Bel** qui possède à Vendôme (41) l'un des plus importants sites de R&D français sur les fromages. L'effectif est de 60 salariés permanents et peut monter jusqu'à 200 personnes avec les intérimaires. Le laboratoire travaille sur les nouvelles technologies et dans le développement des produits de marque du groupe : Vache qui rit, Kiri et Boursin.

### EXEMPLES D'ENTREPRISES INNOVANTES :

- ▶ **N'Bread (41)** vise le marché du snacking et créé le pain légumes à mi-chemin entre la mie de pain et la purée de légumes ou de fruits frais. Il est obtenu par centrifugation puis par choc de pression, après l'ajout d'une protéine technique. Accompagné par Bpifrance, le dirigeant de l'entreprise souhaite vendre à la fois son process de fabrication à des industriels et des produits finis.
- ▶ **L'entreprise loirécherienne Gryö** s'est lancée sur le marché des super protéines végétales et alternatives et valorise des ingrédients tels que les insectes, le chanvre et la spiruline. D'abord sur le marché des barres, que l'entreprise fabrique au sein de l'incubateur Food Val de Loire, Gryö a pour vocation de s'étendre à d'autres marchés pour démocratiser des protéines écologiques, saines et « cruelty-free ».
- ▶ **Germ'Line (18)**, leader français dans la production de graines germées fraîches et biologiques, ne cesse depuis sa création, en 1994, d'innover. Aujourd'hui, l'entreprise dispose d'une très large gamme de produits allant du muesli et flocons de céréales germées au barre des céréales germées en passant par les Germinades (tartinables à base des graines germées) et le Kombucha, lactofermentée, non pasteurisée, 100 % bio et 100 % végétal.

## Le Pôle en génie alimentaire Isaac Newton au service de l'innovation

Inauguré en 2014, le Pôle agroalimentaire d'Henrichemont (18) est unique en France. Il propose aux entreprises, des laboratoires pour mettre au point de nouvelles recettes, de nouveaux produits. Le Pôle comprend un laboratoire privé, réservé à l'entreprise Genialis, et une autre partie, avec deux laboratoires ouverts aux industries, artisans et agriculteurs extérieurs.

Le Pôle est géré ainsi par la société Genialis, une start-up d'ingénierie fondée en 2008. Elle conduit des activités de R&D, en particulier dans le domaine agroalimentaire, mais également en cosmétique et parfumerie. Son activité de laboratoire d'appui aux entreprises s'exerce dans trois domaines distincts et complémentaires :

- ▶ **La valorisation de technologies propriétaires** : la société détient plusieurs brevets dont l'un définissant les règles de préparation d'une pâte pour pâtisserie, permettant de réaliser des macarons à coques entièrement salées,
- ▶ **La conduite de projets collaboratifs,**
- ▶ **Les contrats d'assistance à l'innovation** : l'entreprise intervient sur commande d'études de la part d'entreprises régionales, particulièrement dans le cadre du Pôle d'excellence rural en génie des procédés agroalimentaires d'Henrichemont (18).







### CHIFFRES-CLÉS

 **191**  
**ENTREPRISES ADHÉRENTES  
AU CLUSTER**

 **4**  
**ENTREPRISES HÉBERGÉES  
DANS DES LOCAUX AMÉNAGÉS  
SUR-MESURE**

 **23**  
**CONTRATS D'INCUBATION  
en cours**

 **38**  
**DOSSIERS COLLECTIFS  
DE VEILLE PROSPECTIVE &  
D'INNOVATION**

 **35**  
**SÉANCES DE PARTAGE  
depuis 2011 > « Fabrique des Idées »**

 **40**  
**HECTARES VIABILISÉS  
pour la construction d'usines**

Source : Food Val de Loire.

### Food Val de Loire, un pôle de l'entrepreneuriat innovant en agroalimentaire

Implanté à Contres (41), le pôle Food Val de Loire s'adresse aux créateurs de startups et d'entreprises du secteur agroalimentaire. Situé au cœur d'un parc de 50 ha, il concentre en un même lieu :

- **Un incubateur d'innovations** : Food Val de Loire accompagne les projets innovants en déployant des services sur mesure d'ingénierie, associés à des restitutions de veille, des mobilisations de centres de compétences et d'appuis financiers, des mises en relations interentreprises, des visites de sites ressources.
- **Un cluster d'entreprises** : Food Val de Loire anime un dispositif de réseautage, de partage de connaissances, d'ateliers à projets permettant l'immersion de projets incubés dans un vivier de 191 entreprises de la filière agroalimentaire.
- **Une cellule d'intelligence** : Food Val de Loire délivre des veilles de prospective et d'innovation pour les clients en incubation, dans les séances de partage du cluster et en ligne sur des réseaux sociaux.

### L'IEHCA FAIT RIMER HISTOIRE, CULTURE ET ALIMENTATION

Créé à Tours en 2002, l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation) émane de la volonté du gouvernement français, du Conseil régional et de l'Université de Tours de considérer l'alimentation comme thème de recherche privilégié. Voué à promouvoir l'histoire de l'alimentation à l'origine, l'IEHCA a aujourd'hui élargi son champ d'intérêt à l'étude des cultures associées aux pratiques culinaires. L'IEHCA aborde ainsi le domaine de l'alimentation par le biais des sciences humaines en réunissant et en fédérant les différentes disciplines (Histoire, Géographie, Sociologie, Ethnologie, Anthropologie, Littérature...).

En 2017, l'Institut a lancé l'Encyclopédie gourmande de la région Centre-Val de Loire. Une initiative menée en partenariat avec la Signature régionale © du Centre.

### L'Open agrifood, un forum unique sur l'agriculture, l'agro-alimentaire et la distribution responsables

Lancé en 2013, ce forum annuel se tenant à Orléans (45) est devenu le lieu incontournable où tous les acteurs de la chaîne ont l'opportunité de débattre et d'innover. Incubateur d'idées et de réflexions, l'Open agrifood invite les participants à se questionner sur les enjeux de la filière et mieux se comprendre. Le forum réunit chaque année environ 2 000 opérateurs (agriculteurs, transformateurs, institutionnels, étudiants...) qui participent aux conférences, ateliers et déjeuners thématiques organisés.

En parallèle du Forum, un incubateur de projets a été mis en œuvre pour permettre aux acteurs de la chaîne alimentaire de concevoir des projets innovants : **l'Open agrifood Initiatives.**



## LA FORMATION POUR PALLIER LES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT

L'amélioration de l'attractivité des métiers de l'industrie, et notamment de l'agroalimentaire qui souffre à la fois du déficit d'image du secteur, de conditions de travail parfois pénibles et de salaires sensiblement inférieurs à ceux du reste de l'industrie, passe par des formations de qualité.

En raison d'une automatisation croissante des processus de production, d'une complexification des produits fabriqués et du développement des normes strictes en matière d'hygiène et de traçabilité, les industries alimentaires sont à la recherche de personnels de plus en plus qualifiés, à tous les niveaux. Ainsi dans la partie production, les postes de techniciens de maintenance, de conducteurs de lignes automatisées et de techniciens qualité sont particulièrement prisés. Les entreprises attendent aussi de ces professionnels qu'ils soient capables d'innover afin de proposer des améliorations pour le fonctionnement de la ligne de production.

### QUELQUES MÉTIERS DE L'IAA

MÉTIERS	Niveaux de formation
<b>Conducteur de ligne de production agroalimentaire</b> Le conducteur de ligne de production veille au bon déroulement de la fabrication des produits agroalimentaires.	CAP BAC PRO
<b>Ingénieur recherche et développement en agroalimentaire</b> L'ingénieur recherche et développement met au point des nouveaux produits, nouveaux emballages, nouvelles procédures.	BAC +5
<b>Opérateur polyvalent de fabrication de produits alimentaires</b> L'opérateur de fabrication de produits alimentaires exerce les fonctions les plus variées de tous les opérateurs de fabrication. C'est lui aussi qui respecte les règles d'hygiène les plus rigoureuses.	CAPA - BEPA BAC PRO
<b>Qualiticien</b> Après avoir trouvé des solutions pour améliorer la qualité des produits, le qualiticien doit convaincre les salariés de modifier leurs façons de faire.	BAC + 2 BAC + 5
<b>Responsable d'ordonnancement</b> D'un côté des clients qui commandent, de l'autre, des ateliers qui produisent : entre les 2, le responsable d'ordonnancement jongle avec les délais, les stocks, les imprévus.	BAC + 2 BAC + 5
<b>Technico-commercial en industrie agroalimentaire</b> A l'écoute de ses clients, le technico-commercial en agroalimentaire leur propose des produits, des conditionnements et des tarifs sur-mesure. Son objectif : développer le chiffre d'affaires de son entreprise.	BAC + 2 BAC + 4



## FORMATIONS PRINCIPALEMENT LIÉES À LA PRODUCTION, SPÉCIFIQUEMENT DÉDIÉES AUX DOMAINES AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

Source : Dev'Up

DOMAINES	Niveaux de formation	ORGANISMES
<b>NIVEAU V</b>		
<b>Conduite de systèmes industriels – agroalimentaire</b>	CAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CFAI Centre-Val de Loire – La Chapelle St Mesmin (45)</li> <li>➤ Lycée professionnel Gustave Eiffel – Tours (37)</li> <li>➤ Lycée professionnel Maurice Viollette – Dreux (28)</li> </ul>
<b>NIVEAU IV</b>		
<b>Agroéquipement</b>	BAC PRO	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CFA agricole du Loiret – Bellegarde (45)</li> <li>➤ Lycée d'enseignement général et technologique agricole le Chesnoy – Amilly (45)</li> <li>➤ Maison familiale rurale Tours-Val de Loire – (37)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bio-industries de la transformation</li> <li>➤ Alimentation Bioindustrie de laboratoire</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lycée agricole de Chartres La Saussaye – (28)</li> <li>➤ Lycée professionnel Maurice Viollette – Dreux (28)</li> <li>➤ Maison familiale rurale Tours-Val de Loire – (37)</li> </ul>
<b>NIVEAU III</b>		
<b>Sciences et technologies des aliments</b> spécialité aliments et processus technologiques.	BTS	➤ Lycée agricole de Chartres La Saussaye – (28)
<b>Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries</b>		➤ Lycée Rotrou – Dreux (28)
<b>NIVEAU II</b>		
<b>Industrie agroalimentaire, alimentation,</b> spécialité méthode et technique en analyse sensorielle	LICENCE PRO	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UFR des sciences et techniques de l'Université de Tours – (37)</li> <li>➤ CFA des Universités Centre-Val de Loire – (37)</li> </ul>
<b>Licence pro productions animales</b> parcours développement et valorisation des produits de l'élevage		➤ UFR des sciences et techniques de l'Université de Tours – (37)
<b>Licence Pro. Gestion des Organisations agricoles et agroalimentaires</b> - Entreprise Agricole et Gestion des Risques		➤ IUT de Bourges – (18)
<b>NIVEAU I</b>		
<b>Sciences, Technologies, Santé Mention Biologie Intégrative et Agrosociences</b> Spécialité sensoriel et innovation en agroalimentaire	MASTER	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UFR des sciences et techniques de l'Université de Tours – (37)</li> <li>➤ CFA des Universités Centre-Val de Loire – (37)</li> </ul>
<b>Sciences, technologies, santé mention Biologie, agrosociences.</b> Parcours Durabilité et qualité dans les filières de productions animales		➤ UFR des sciences et techniques de l'Université de Tours – (37)
<b>Ingénieur diplômé de l'école polytechnique universitaire de l'université d'Orléans</b> spécialité génie industriel, appliqué à la cosmétique, la pharmacie et l'agro-alimentaire	DIPLOME D'INGÉNIEUR	SEFCO - Université d'Orléans – (45)
<b>Ingénieur spécialité agroalimentaire</b>		Cnam – Orléans – (45)

### L'IFRIA CENTRE-VAL DE LOIRE, L'OUTIL DE FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE RÉGIONALE

Initiée par l'AREA Centre-Val de Loire, l'IFRIA Centre-Val de Loire (Institut de Formation Régional Inter-Alimentaire) a été créé début 2018. Il s'agit d'une association de professionnels qui organise des formations à destination de professionnels et de futurs professionnels pour répondre aux besoins réels des entreprises en termes d'emplois et de compétences. L'IFRIA s'appuie sur l'expertise de l'AREA et s'est fixé pour objectif de simplifier la formation et le transfert de compétences avec des outils de terrain, à la fois innovants et opérationnels.

L'association propose notamment des formations en alternance de :

- conducteur de ligne agroalimentaire (niveau CAP/BEP)
- pilote de ligne de production agroalimentaire (niveau Bac)
- technicien de maintenance agroalimentaire (niveau Bac).



#### AUTRES FORMATIONS

Découvrir les métiers de l'industrie agroalimentaire et acquérir les premiers gestes professionnels	AFEC Orléans – (45)
Responsable en ingénierie d'étude et de production option Production parcours Agro-alimentaire	Cnam – Orléans – (45)
Titre professionnel technicien(ne) de production industrielle – spécialité agroalimentaire	
Titre professionnel technicien(ne) de maintenance industrielle – spécialité agroalimentaire	IFRIA Centre-Val de Loire – (45)
Titre professionnel conducteur d'installations et de machines automatisées – spécialité agroalimentaire	
SIL Maintenance agro-industrielle SIL Fabrication et vente de produits de l'agroalimentaire SIL Automatisation dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques	CFPPA Chartres – (28)

## DES INITIATIVES STRUCTURANTES AU NIVEAU RÉGIONAL

### L'AREA fédère les entreprises de la filière

Créée en 2008 pour représenter la filière régionale, l'Association régionale des entreprises alimentaires (ex-Ariac) a été fondée par quelques entreprises industrielles implantées dans le Loiret (Antartic, Cargill, La Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel...). A l'époque, son principal objectif consistait à organiser des animations communes pour répondre à d'importants problèmes de recrutement.

10 ans plus tard, plus de la moitié des entreprises du secteur sont regroupées sous l'égide de l'Area. Ils étaient quatorze à la création de l'association régionale, ils sont aujourd'hui 170 membres à composer le réseau.

#### SES AMBITIONS SONT :

- **Accompagner** toutes les entreprises alimentaires (TPE, PME, ETI...) dans leur développement.
- **Fédérer** et représenter les entreprises alimentaires de la région Centre-Val de Loire.
- **Contribuer au développement** des filières et du territoire.

#### SON ACTION SE DÉPLOIE SELON 4 AXES OPÉRATIONNELS :

- **Commercial, Nouveaux Marchés et Export** : favoriser le développement commercial et export des entreprises.
- **Performances et Usine du Futur** : accompagner les entreprises dans leur recherche d'une meilleure performance globale et favoriser l'innovation sous toutes ses formes.
- **Emploi et Attractivité** : accroître l'attractivité du secteur et développer l'emploi.
- **Qualité et RSE** : accompagner les entreprises dans leur recherche de qualité et dans l'anticipation des changements de société.



### DEV'UP Centre-Val de Loire soutient les entreprises du territoire

DEV'UP Centre-Val de Loire a pour vocation de valoriser l'attractivité économique de la région Centre-Val de Loire et l'excellence de ses entreprises. Elle assure des missions d'aide au développement, de promotion et d'animation du territoire et d'information économique.

#### DEV'UP SOUTIENT LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE VIA 2 DÉMARCHES :

- L'agence participe à une démarche de valorisation des produits agricoles, artisanaux et agroalimentaires régionaux via la coordination de la Signature régionale © du Centre et promeut les savoir-faire agroalimentaires présents sur le territoire. Les quelques 210 entreprises régionales adhérentes à la Signature régionale © du Centre bénéficient d'une démarche qui permet au consommateur d'identifier des produits élaborés en région. Elles bénéficient d'une promotion de leurs produits auprès des habitants de la région et des touristes, notamment sur les salons gastronomiques.
- Tout au long de l'année, le pôle International de DEV'UP accompagne la promotion des produits agroalimentaires hors région et à l'international. L'agence propose de nombreux événements collectifs travers le monde (salons, mini-expositions, rencontres d'acheteurs...) aux entreprises régionales qui bénéficient alors de prestations clés en mains (assistance technique, logistique...) pour un coût réduit, grâce au soutien financier de la Région, ainsi que d'une meilleure visibilité. Son programme compte chaque année une vingtaine de manifestations concernant la filière agroalimentaire (alimentation et viticulture) de type Salon international de l'alimentation à Paris, Sirha à Lyon, Gulfood à Dubai, Vinexpo Hong Kong et New York, Prowein à Düsseldorf, etc.

### Autres interprofessions et organismes soutenant la filière agroalimentaire

- le **CRIEL Centre**, le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Caprin du Centre-Val de Loire
- les interprofessions pour la filière viandes blanches : **ARIPORC** (porcs), **CRIAVI** (volailles) et **UGPLC** (lapins)
- les interprofessions viticoles : **BIVC** (18) et **InterLoire** (37)
- une interprofession pour la filière biologique, **Bio Centre** (45)
- une association qui rassemble des opérateurs économiques de la filière fruits et légumes : **IDfel**





## EN RÉSUMÉ

### LES

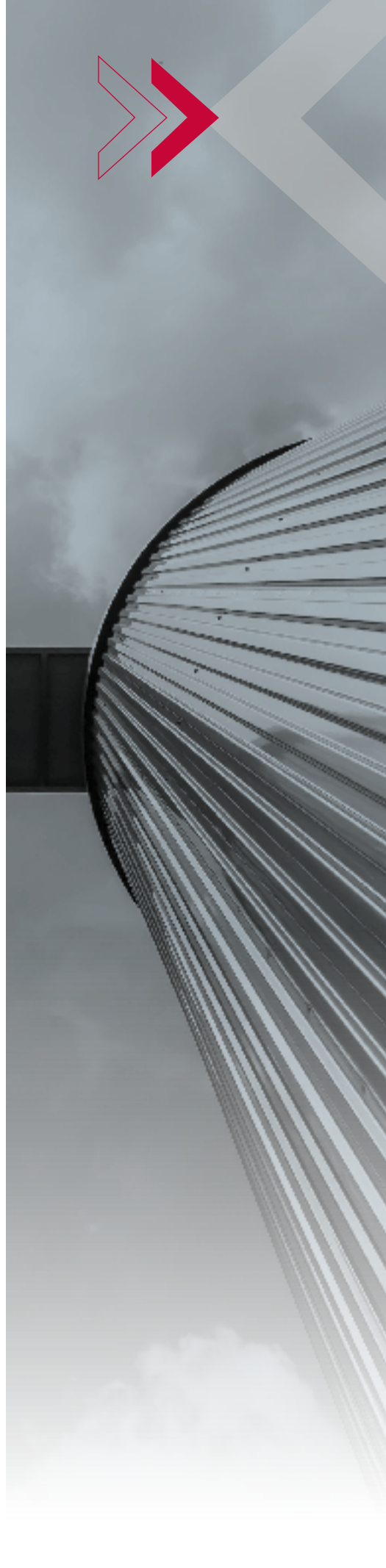
- Proximité du bassin parisien, le plus important marché de consommation français.
- Localisation centrale et infrastructures de transport.
- Présence de segments à forte valeur ajoutée (produits de qualité supérieure) et de marques jouissant d'une image forte.
- Nombreuses entreprises ayant leur siège en région Centre-Val de Loire.
- Production agricole de qualité et cultures variées.
- Compétences de recherche et de transfert technologique ; capacité d'innovation des acteurs privés.
- Large éventail de formations et ressources humaines qualifiées.
- Présence d'une Association régionale des entreprises alimentaires, l'AREA.
- Forte aptitude à l'export.

### LES OPPORTUNITÉS

- Enjeux liés à l'évolution démographique conjugués à l'évolution des comportements alimentaires.
- Nouvelles attentes des consommateurs à prendre en compte : praticité, bénéfice santé, alimentation saine...

#### POUR LES TPE ET PME :

- développement de marchés spécialisés à forte valeur ajoutée (bio, terroir, AOC- IGP - signes de qualité).
- attrait de consommateurs pour les circuits courts et marques régionales.





## PRINCIPAUX CONTACTS

### ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

#### AREA CENTRE-VAL DE LOIRE

ASSOCIATION RÉGIONALE DES  
ENTREPRISES ALIMENTAIRES

13, Avenue des Droits de l'Homme  
45921 ORLÉANS CEDEX 9

☎ 02 38 71 90 11

[www.area-centre.org](http://www.area-centre.org)

#### BIOCENTRE CITÉ DE L' AGRICULTURE

13 av. des Droits de l'homme  
45921 ORLÉANS CEDEX 9

☎ 02 38 71 90 52

[www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org)

#### COOP DE FRANCE

1 avenue de Vendôme  
41001 BLOIS

☎ 02 54 78 71 83

[www.lacooperationagricole.coop](http://www.lacooperationagricole.coop)

#### PÔLE AGROALIMENTAIRE FOOD VAL DE LOIRE

17 rue des Entrepreneurs  
41700 CONTRES

☎ 02 54 70 55 30

[www.food-valdeloire.com](http://www.food-valdeloire.com)

### CONTACTS INSTITUTIONNELS

#### BPIFRANCE CENTRE-VAL DE LOIRE

39 rue du Bœuf Saint-Paterne  
BP 14537 - 45045 ORLÉANS CEDEX 1

☎ 02 38 22 84 66

[www.bpifrance.fr](http://www.bpifrance.fr)

#### CCI CENTRE-VAL DE LOIRE

6 rue Pierre et Marie Curie - PA d'Ingré  
45926 ORLÉANS CEDEX 9

☎ 02 38 25 25 29

[www.centre.cci.fr](http://www.centre.cci.fr)

#### CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE CENTRE-VAL DE LOIRE

13 Avenue des Droits de l'Homme  
45000 Orléans

☎ 02 38 71 91 10

[www.centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr](http://www.centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr)

#### CONSEIL RÉGIONAL DU CENTRE-VAL DE LOIRE

Direction générale Formation,  
Recherche, Économie, Emploi  
9 rue Saint-Pierre Lentin  
45041 ORLÉANS CEDEX

☎ 02 38 70 32 30

[www.regioncentre.fr](http://www.regioncentre.fr)

#### CRMA

CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS  
ET DE L'ARTISANAT DU CENTRE-VAL  
DE LOIRE

28 rue du Faubourg Bourgogne  
45000 ORLÉANS

☎ 02 38 68 03 32

[www.crma-centre.fr](http://www.crma-centre.fr)

#### DIRECCTE CENTRE-VAL DE LOIRE

Pôle Entreprises, Emploi et Économie  
12 place de l'Étape - CS 85809  
45058 ORLÉANS CEDEX 1

☎ 02 38 77 69 55

[www.centre-val-de-loire.direccte.gouv.fr](http://www.centre-val-de-loire.direccte.gouv.fr)

#### DRAAF

DIRECTION RÉGIONALE DE  
L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET  
DE LA FORÊT DU CENTRE-VAL DE LOIRE

131 Rue du Faubourg Bannier  
45000 ORLÉANS

☎ 02 38 77 40 00

[www.draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr)

#### INAO

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE  
ET DE LA QUALITÉ

12 place Anatole France  
37000 Tours

☎ 02 47 20 58 38

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

#### INPI

12 place de l'étape - CS 85809  
45058 Orléans Cedex 1

[www.inpi.fr](http://www.inpi.fr)

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUR L'ÉTUDE

Vous pouvez contacter :

**Caroline DUCROQ**

☎ 02 38 88 88 10

✉ [caroline.ducroq@devup-centrevaldeloire.fr](mailto:caroline.ducroq@devup-centrevaldeloire.fr)





## DEV'UP Centre-Val de Loire

Agence régionale de développement économique

6 rue du Carbone - 45072 Orléans Cedex 2

☎ 02 38 88 88 10 • 📠 02 38 88 88 11

[www.devup-centrevalde Loire.fr](http://www.devup-centrevalde Loire.fr) • [contact@devup-centrevalde Loire.fr](mailto:contact@devup-centrevalde Loire.fr)

🐦 devup\_ • 📺 DevupCentreValdeLoire

