

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN FRANCE

La Documentation Française - Collection « Les Etudes de La Documentation française » études - Dirigé par Jean-Louis Rastoin et Jean-Marie Bouquery - 2015 - 253 p.

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/3303331954088/index.shtml>

Pour la présentation AAF Sections 4 et 10 le 16/03/2016

Sommaire

| | |
|---|----|
| Les auteurs..... | 1 |
| Eléments d'introduction - Jean-Marie Bouquery | 4 |
| Conclusion : Enjeux et prospective - Jean-Louis Rastoin | 9 |
| Note de lecture de Jean-Claude Guesdon et réponse de JL Rastoin | 14 |

Les auteurs

Alain Blogowski, conseiller scientifique auprès du Commissariat français pour l'Exposition universelle de Milan, a été chef du bureau de l'Analyse économique et de la Prospective, chargé de mission auprès du directeur général de l'Alimentation (DGAL, ministère de l'Agriculture) pour l'articulation des politiques agricoles et sanitaires, adjoint du sous-directeur de la Qualité et de la Protection des végétaux, secrétaire interministériel du Conseil national de l'alimentation et conseiller auprès du délégué interministériel aux IAA et à l'Agro-industrie.

Jean-Marie Bouquery, membre correspondant de l'Académie d'Agriculture de France, a été professeur-consultant d'économie agroalimentaire de 1972 à 2006 à AgroParisTech-Massy. Ancien président de l'Omnium d'économie agro-alimentaire – organe associé Inra (Institut national de la recherche agronomique) –, il est cofondateur d'AND International, société d'étude, de conseil et de formation. Son domaine d'expertise porte sur les dynamiques du système agroalimentaire et bio-industriel : organisation de la R & D-formation, interprofessions, *management* de la qualité, internationalisation, évaluation d'impacts.

Maryline Filippi est professeure d'économie à l'université de Bordeaux, chercheuse associée à l'Inra-Paris et experte sur les coopératives agricoles et les organisations professionnelles agricoles auprès de la DG Agri à Bruxelles. Ses travaux concernent la gouvernance d'entreprise, le développement territorial et l'analyse des stratégies d'acteurs. Responsable de programmes de recherche, elle mène actuellement des études comparatives sur les coopératives au niveau international.

Céline Laisney exerce depuis quinze ans dans le domaine de la prospective, d'abord à Futuribles international, où elle s'est formée aux méthodes, ensuite chargée de mission veille au Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture. Elle a créé la société AlimAvenir fin 2013 et propose aux décideurs publics et privés une expertise indépendante sur les évolutions et perspectives de l'alimentation en France, à différents échelles et horizons temporels.

Hai Vu Pham est enseignant-chercheur en analyse des politiques publiques à AgroSup Dijon et chercheur à l'UMR Cesaer (Centre d'économie et de sociologie appliquées à l'agriculture et aux espaces ruraux). Sa recherche s'inscrit dans les domaines de l'économie publique et de l'économie institutionnelle, à l'interface avec le droit et la sociologie. Ses travaux portent principalement sur la décision publique dans les domaines de l'espace et de l'environnement, sur la gouvernance territoriale et les mécanismes de coordination des acteurs territoriaux autres que le marché, par le droit et les réseaux sociaux.

Jean-Louis Rastoin, ingénieur agronome, docteur ès sciences économiques et agrégé des universités en sciences de gestion, est professeur émérite à Montpellier SupAgro, fondateur et directeur de la chaire Unesco en « Alimentations du monde », chercheur associé de l'UMR Moisa (Marchés, organisations, institutions, stratégies d'acteurs) et membre de l'Académie d'agriculture de France. Il anime le comité de rédaction de la série « Systèmes agroalimentaires » de la revue *Économies et Sociétés*. Son enseignement et ses recherches portent sur l'économie, la prospective et la stratégie des systèmes alimentaires.

Christian Renault, titulaire d'un master en économie du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (Ciheam), est consultant senior et formateur chez AND International. Il intervient en économie appliquée, politique et stratégie agroalimentaires, maritimes et environnementales à partir d'une large expérience des acteurs et des dynamiques de terrain. Il a conduit ou participé à 200 études, évaluations, analyses financières et observatoires sectoriels à destination des pouvoirs publics, des organisations professionnelles, des banques et des dirigeants d'entreprises.

Yves Rio, économiste et sociologue, a consacré la majeure partie de sa carrière au secteur des fruits et légumes frais et transformés, de la direction des études économiques du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), à la direction de plusieurs interprofessions (Interfel, Anifelt, Unilet, Anicc) et, plus largement, à l'animation du Comité de liaison des interprofessions agricoles et agro-alimentaires (CLIAA).

Lucie Sirieix est professeure de *marketing* à Montpellier SupAgro, responsable d'une équipe de recherche de l'UMR Moisa et membre du comité de direction de la chaire Unesco en Alimentations du monde. Ses travaux de recherche portent sur les relations entre les consommateurs et l'alimentation durable : compréhension du concept et paradoxes perçus, diversité des pratiques durables. Ces travaux s'appliquent à des domaines variés, de la consommation de produits biologiques et équitables à la question du gaspillage alimentaire.

André Torre est économiste, directeur de recherche à l'Inra et enseignant à AgroParistech, directeur des programmes PSDR (Pour et sur le développement régional), rédacteur en chef de la *Revue d'économie régionale et urbaine* et vice-président de l'*European Regional Science Association*. Ses travaux sont consacrés aux relations de proximité et à leur importance dans les processus de coordination entre acteurs, principalement sur les interactions locales entre firmes innovantes, processus de gouvernance territoriale et conflits d'usage et de voisinage.

Selma Tozanli est enseignante-chercheuse au Ciheam-Institut agronomique méditerranéen de Montpellier (IAMM), membre de l'UMR Moisa. Ses recherches portent sur le système agroalimentaire et le management stratégique, avec une approche des chaînes globales de valeur. Elle est spécialisée dans l'analyse des structures et stratégies des firmes multinationales dans le monde, et également dans celle des organisations et trajectoires d'acteurs du bassin méditerranéen, principalement pour la coordination des filières territorialisées de produits typiques locaux.

Gilles Trystram est professeur de génie des procédés et directeur général d'AgroParisTech. Ses activités couvrent les domaines appliqués aux aliments et aux biotechnologies, notamment les apports de la modélisation et de l'automatique. Il est président du conseil scientifique et technique de l'Association de coordination technique pour l'industrie agro-alimentaire (Actia), membre de l'Académie des technologies, membre et cofondateur de l'académie européenne de *Food Engineering* et membre de nombreux conseils scientifiques et du bureau de l'*International Society of Food Engineering* (ISFE).

Éléments d'introduction - Jean-Marie Bouquery

Une brève histoire de la production alimentaire

A la fin du 19^e siècle l'industrialisation de masse de l'alimentation est lancée, avec la création de grandes entreprises qui deviendront des multinationales (Nestlé en Suisse, Unilever aux Pays-Bas et au Royaume-Uni, Corn Products aux États-Unis, Liebig en Allemagne). Dès 1882 est fondée en France l'ACIA, Association des chimistes ingénieurs et cadres des Industries Agricoles et Alimentaires. Les « IAA » vont être la référence pendant un siècle. En 1886 apparaissent l'association de la meunerie française (ANMF) et le syndicat national des fabricants de sucre (SNFS). Ce sont typiquement des industries à la fois agricoles, car transformant des matières, céréales et betteraves, sortant du champ, et alimentaires car farines et sucre sont destinés aux ménages, à la restauration et à de nombreuses autres transformations de même que les coproduits, sons et pulpes, pour les animaux. En 1888, la première « coopérative beurrière » est formée en Charente Maritime et la première « École d'industrie laitière » ouvre en Franche-Comté. En 1893 sont créées, à Douai, l'École Nationale des Industries Agricoles et Alimentaires (plus tard ENSIA à Massy et intégrée dans Agro Paris Tech) et, à Nancy, l'École de la Brasserie et de la Malterie (ensuite ENSAIA et membre de l'INPL de Lorraine).

Dès la fin du XIX^e siècle, la présence des IAA est effective sur tout le territoire et dans toutes les branches. Elle est complétée par des industries non alimentaires comme la savonnerie, les cuirs et peaux et le tabac, ou mixtes comme la distillation, l'amidonnerie, la fabrication de gélatine. Elle se répand d'autant plus que les produits semi-finis ou finis sont peu périssables, à l'exemple des conserves, confitures, biscuits, huiles, café, pâtes. En revanche, les avancées seront partielles et lentes, laissant toute sa place à l'artisanat de proximité, pour les produits frais de boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie, crèmerie-volailles, poissonnerie. La situation est contrastée en boissons, d'un côté les bières, limonades, eaux de source où l'activité d'embouteillage prime, de l'autre la vinification qui restera largement une activité des viticulteurs et de petites coopératives, considérée comme agricole, bien que transformant le raisin en vin.

.....
Après-guerre Il s'agit de reconstruire et moderniser, de valoriser la production agricole croissante et nouvelle, d'employer la main-d'œuvre libérée par l'exode rural, de satisfaire de nouveaux besoins intérieurs et extérieurs.

..... Les IAA vont trouver des matières premières à prix intéressants auprès d'une agriculture à rendements croissants du fait de l'intensification chimique et mécanique et de l'agrandissement des exploitations. Ces mêmes IAA se concentrent, se localisent auprès des zones de production (les abattoirs vont quitter La Villette). Le réseau d'entrepôts et transports frigorifiques devient essentiel dans tout le pays. L'intégration verticale entre commerce de gros (approvisionnements et collectes agricoles) et première transformation industrielle se développe, en particulier chez les coopératives, et entre première transformation et préparation alimentaire. En aval des IAA une nouvelle révolution se dessine, celle de la grande distribution d'entrepôt imaginée par Édouard Leclerc, puis celle des hypermarchés initiée par Carrefour. Parallèlement on observe une industrialisation de la restauration collective dont la voie est ouverte par la Sodexho de Pierre Bellon. On assiste aux débuts de chaînes de restauration rapide avec Jacques Borel, importateur des Wimpy britanniques en centre-ville, créateur des premiers tickets-restaurant, puis fondateur d'un réseau de restauration sur autoroutes.

.....A posteriori, il est clair que s'impose un nouveau modèle technique, social et économique, que s'organise un système que l'on peut qualifier d'agro-industriel et alimentaire ou simplement agro-alimentaire,

En 1956, le professeur Ray Goldberg, de l'université Harvard, a forgé le concept d'*Agrobusiness* qui inspire une approche en termes de filière dont la source reste l'agriculture, mais le centre de gravité est en IAA. Ces mouvements vont conduire à une évolution sémantique en France : IAA va devenir Industrie(s) Agro-Alimentaire(s) au pluriel ou au singulier, recouvrant des activités plus ou moins largement industrielles et alimentaires.

Le cadre actuel : une sphère agroalimentaire à statistique variable

Pour l'INSEE¹, l'industrie agroalimentaire (intitulé actuel) est constituée de l'ensemble des entreprises françaises, c'est à dire des "unités légales marchandes" des industries alimentaires et de boissons, y compris les auto-entrepreneurs et les sociétés holdings, donc hors des secteurs de l'agriculture et des services.

Pour le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF)², l'ensemble des IAA comprend, d'une part, "l'artisanat commercial", charcuterie et boulangerie-pâtisserie et, d'autre part, "l'industrie agroalimentaire" qui réunit les industries alimentaires, la fabrication des boissons et la fabrication à base de tabac. Notons ici que le secteur du "travail des grains" prend en compte la fabrication des produits amylacés, dont environ la moitié sort du champ alimentaire.

La norme statistique européenne actuelle pour l'IAA est de compter les entreprises avec plus de 5M€ de chiffre d'affaires et une activité industrielle majoritaire en valeur, de 20 salariés et plus. Ce chiffre moyen est peu représentatif dans de nombreuses branches. Dans la description courante, on parle des entreprises artisanales, très petites, petites et moyennes, plus récemment de taille intermédiaire (ETI), et des grandes (plus de 500 salariés). La notion de groupe comprend plusieurs entreprises de plus de 20 salariés chacune, telles que filiales et unions. Selon l'objet de l'analyse et la source de données, on pourra s'attacher à 20 groupes ou 60 000 acteurs dits agroalimentaires.

En résumé, il n'y a pas une définition unique et standardisée des IAA, mais plusieurs, selon les objectifs et les sources de l'analyse. Cette diversité de périmètre se retrouvera dans cet ouvrage en fonction du sujet traité et du profil scientifique et professionnel des auteurs.

Ce découpage sera repris en conclusion. Nous désignerons une vaste « sphère agroalimentaire » composée de 3 sous-ensembles : le « cœur industriel », la « périphérie artisanale », la « périphérie commerciale », représentés dans le tableau 1.

Tableau : La sphère agroalimentaire en France, 2012

| Code APE | Libellé de l'activité | Nombre d'unités légales | Effectifs salariés au 31 décembre | Chiffre d'affaires hors taxes (M. €) |
|----------|--|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1-IAA | Industries agroalimentaires, hors tabac (<i>cœur industriel</i>) | 15 788 | 425 640 | 165 190 |

¹ INSEE, 2014, Tableaux de l'économie française, Paris

² Agreste, 2013, Les industries agro-alimentaires, Mémento, MAAF, Paris

| | | | | |
|---|---|--------|---------|---------|
| AC (1013B, 1071B, 1071C, 1071D) | Artisanat commercial alimentaire (boulangerie-pâtisserie et charcutiers-traiteurs) (<i>périphérie artisanale</i>) | 44 804 | 159 323 | 13 252 |
| 462 et 463 hors 4635Z | Commerce de gros de produits agroalimentaires, hors tabac (<i>périphérie commerciale</i>) | 24 597 | 188 833 | 193 419 |
| | Sphère agroalimentaire | 60 592 | 584 963 | 178 442 |

Sources : Insee, 2014, ESANE, traitements SSP-Agreste

A noter qu'au sein du cœur industriel (IAA stricto sensu), les entreprises de plus de 20 salariés, au nombre de 2 618 en 2012, représentaient 17% des unités légales, 88% des effectifs et 90% du chiffre d'affaires hors taxes.

Encore peu d'ouvrages sur l'agroalimentaire

Une approche globale : Le concept scientifique d'agro-alimentaire a été forgé dans les années 1960 par le professeur Louis Malassis, puis développé autour de lui au sein de l'école francophone d'économie agroalimentaire en France et à l'étranger. L'ouvrage fondateur en est le Traité d'économie agroalimentaire paru en 1979 (Louis Malassis, 1979. *Économie agroalimentaire, tome 1. Économie de la consommation et de la production agroalimentaire*, Cujas, Paris, 437 p.). On trouvera dans l'ouvrage de J-L. Rastoin et G. Ghersi une actualisation et un développement des recherches en économie agroalimentaire (Jean-Louis Rastoin et Gérard Ghersi, 2010, *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyse et dynamique*, Quae, Paris, 565 p.). Ces ouvrages font une large place à l'industrie agroalimentaire.

Trois approches sectorielles

En 1980, Jacques Bombal et Philippe Chalmin publient « L'Agro-Alimentaire » (Que sais-je ? P.U.F.), montrant que les industries alimentaires sont insérées dans un « complexe agro-alimentaire mondial ».

En 1982, paraît la thèse de René Metzger « Les Industries Agricoles et Alimentaires à la recherche de valeur ajoutée » (éditions INTEGRAL, Nancy). Travail scientifique appliqué au « second secteur de l'industrie française après le BTP », présentant une typologie des entreprises selon le mode de contrôle, le taux de concentration du secteur, la dynamique du marché.

En 1989, Jacques Nefussi publie « Les Industries Agro-Alimentaires » (Que sais-je ? P.U.F.), analysant la mutation industrielle des IAA comme réponse à l'industrialisation de l'agriculture.

L'IAA dans une trilogie ...

Afin de décrypter l'univers dense, hétérogène et foisonnant des IAA, l'ouvrage est organisé par une approche analytique en 3 parties et 9 chapitres, sans prétention exhaustive.

La première partie se place du point de vue de l'offre analysée en termes d'espaces géographiques, de secteurs et d'organisations productives.

1 Le territoire (André Torre et Hai-Vu Pham)

Ce chapitre montre combien les entreprises agroalimentaires et leurs établissements sont nombreux et disséminés et comment ils sont enracinés sur l'ensemble du territoire français, rural et urbain. Par l'emploi, la valeur ajoutée et les phénomènes

d'entraînement, ce secteur est important, parfois vital localement. Le territoire agroalimentaire est structuré de manière asymétrique par des pôles d'activité et par des réseaux de coordination et d'innovation.

2 Le secteur (Christian Renault)

Les familles d'entreprises de l'agroalimentaire se caractérisent par une grande variété de produits, de technologies, de milieux naturels et humains, plus ou moins proches de la production agricole ou de la consommation alimentaire. L'auteur caractérise cette diversité du secteur et la double dynamique de création de valeur et de concentration économique qui anime les filières et traverse les frontières.

3 Les coopératives (Maryline Filippi)

Spécificité historique de la sphère agroalimentaire, les coopératives y tiennent une grande place. Par leurs activités diversifiées, elles sont typiques à la fois de l'interdépendance et de l'ancrage territorial des parties prenantes d'une filière : agrofourniture, agriculture, transformation et commercialisation. Elles ont leurs modalités propres de gouvernance, de positionnement sur le marché, de financement, d'organisation, d'où il découle des modèles stratégiques originaux.

La deuxième partie de l'ouvrage illustre les champs d'influence auxquels est soumis le système productif agroalimentaire, sous les trois aspects de la mondialisation, du marché final et de la société civile.

4 Les multinationales (Selma Tozanli)

Sur l'échiquier agroalimentaire mondial, la France dispose de quelques champions bien positionnés (Danone, leader de l'ultra-frais laitier, Lactalis dans les fromages, Pernod-Ricard dans l'industrie des spiritueux, Sofiprotéol/Avril dans l'industrie des oléagineux, LVMH dans le champagne), au total 10 groupes dans le top 100 des firmes agroalimentaires. Cependant les structures de marché évoluent et de nouveaux concurrents des pays émergents connaissent une forte croissance et constituent une menace concurrentielle pour les firmes de la vieille Europe.

5 La consommation (Lucie Sirieix)

Ce chapitre décrypte l'univers des « mangeurs », leur diversité de situations et de comportements. Il montre les paramètres du consentement à payer des consommateurs (prix, qualité, santé, éthique, origine), les effets des tactiques promotionnelles des industriels et des distributeurs. Il souligne l'hyper-segmentation des marchés. Il interroge sur la signification et les conséquences d'une dépense alimentaire en relative diminution et sur la montée en puissance de nouveaux modes de consommation alimentaire en relation avec les préoccupations de durabilité.

6 La société civile (Céline Laisney)

Dans ce chapitre, l'auteure étudie l'influence des mouvements associatifs de consommateurs et de citoyens sur l'évolution de notre système alimentaire. Les interpellations croissantes portent sur la qualité des produits, l'impact des nouvelles technologies, une communication trompeuse, les comportements non responsables des acteurs. Les motifs se multiplient : santé, écologie, éthique. De nouveaux outils apparaissent : applications des objets connectés, réseaux sociaux. Comment les entreprises agroalimentaires peuvent-elles s'adapter à cette nouvelle donne ?

Dans la troisième partie sont abordées les questions de gouvernance professionnelle, de régulation publique et de changement technologique qui s'imposent à tout le champ agroalimentaire.

7 Coordination et gouvernance (Yves Rio)

Ce chapitre définit les dispositifs de gouvernance des filières agroalimentaires par les organisations professionnelles. Ces modes de coordination sont formalisés par un cadre

législatif français (inter-professions) et réglementaire européen (organisation commune de marché). Ils participent de la réussite de l'objectif de régulation de la production alimentaire par des actions de gestion des marchés, d'amélioration de la qualité, de communication. Ils sont cependant menacés au nom du respect du principe de non-entrave à la concurrence.

8 *L'action publique* (Alain Blogowski)

L'auteur ouvre ici le champ des politiques publiques justifiées par le caractère très sensible de la nourriture pour les citoyens et donc leurs gouvernants. L'arsenal réglementaire est très abondant. Il est piloté par des directives européennes et adapté et précisé par les lois françaises, dont la récente « loi d'avenir » pour l'agriculture, l'alimentation et les forêts. Le chapitre détaille les différents volets du dispositif : qualité sanitaire des aliments, nutrition et santé, signes d'identification des produits, concurrence, information du consommateur.

9 *Le capital humain* (Gilles Trystram)

Ce chapitre traite de la chaîne des savoirs et du faire dans l'agroalimentaire : recherche, développement, innovation et formation. L'enjeu est fondamental, car cette chaîne conditionne en grande partie la performance des entreprises à travers les attributs du produit (sécurité, qualité, praticité), les labels et accréditations. Ces domaines nécessitent des compétences multidisciplinaires. Les dispositifs publics et privés de R&D et de formation sont bien développés, mais la France souffre d'un certain retard dans ses investissements immatériels et d'un manque d'attractivité des métiers auprès des jeunes dans ce secteur

Conclusion : Enjeux et prospective - Jean-Louis Rastoin

C'est la fonction nourricière, vitale, quotidienne, permanente et universelle qui fait l'unité de la plus vieille industrie du monde.

Cependant, avec la profonde mutation des sociétés depuis les dix mille ans du temps agricole et des civilisations, l'acte alimentaire a profondément changé de nature. De basique, occupant l'essentiel du temps éveillé des hommes, il est devenu aujourd'hui marginal en temps et en valeur, dans les pays les plus avancés économiquement.

La révolution industrielle a pénétré l'alimentation et l'a poussée très loin jusqu'à la généralisation, dans la seconde moitié du XXe siècle, des plats cuisinés, fabriqués, préparés et absorbés en quelques minutes.

Présentation en 3 points :

- Tendances de la consommation
- Structure de l'offre
- Gouvernance

Tendances lourdes de la consommation à l'horizon 2030

Le consommateur est sous influences multiples :

- son environnement physique, économique et social,
- ses paramètres individuels (revenus, santé, éducation, statut socio-professionnel),
- les pressions auxquelles il est exposé (prescripteurs, publicité).

Parmi ces éléments complexes et interdépendants, on peut retenir 3 variables-clés : population (en croissance, 70 M. en 2030, 85% urbains, 25%>60 ans), environnement macroéconomique (stagnant) et information (surabondante, *big data*).

L'hypothèse la plus probable est une faible progression de la consommation alimentaire française en volume. Un scénario « au fil de l'eau », laisse envisager une croissance ralentie de la consommation alimentaire dans les 20 prochaines années, par rapport aux deux décennies précédentes (14 % contre 22 %), croissance imputable essentiellement à l'effet démographique (+10 %).

Toutefois, une segmentation accrue des produits, notamment par les labels (origine, bio, éthique), offrira des opportunités aux entreprises agroalimentaires territorialisées, pouvant prendre la forme d'une « reconquête » du marché intérieur.

Dans ce contexte, et compte tenu d'une utilisation de leur capacité de production à 25 % pour l'exportation, il ne faut évidemment pas que nos IAA négligent les marchés extérieurs, mais avec un positionnement stratégique raisonné des entreprises.

Les structures d'offre : cap sur des ETI partenariales

La « sphère agroalimentaire » comprend toutes les activités de fabrication et de commerce de gros (incluant souvent un processus industriel de la chaîne du froid ou un conditionnement).

Ce vaste ensemble incluait, en 2012 :

- Un peu plus de 85 000 unités légales d'entreprises (par exemple, une filiale de groupe est comptée pour une unité tout comme un artisan),
- Réalisant 372 milliards € de CA cumulés, 53 mds € de VA et employant 774 000 personnes.
- Ainsi l'IAA (hors commerce de gros) incluant l'artisanat commercial (boulangers-pâtisseries et charcutiers-traiteurs) comptait, en 2012, près de 61 000 entreprises employant 585 000 collaborateurs et générant un chiffre d'affaires de 178 milliards €³
- Les ETI (250 à 5000 salariés) représentent 15 % du nombre d'entreprises, 40 % de l'emploi et 37 % du CA. Ces entreprises, fortement insérées dans les économies nationales, ont la taille critique pour différencier les fonctions du management et les doter de ressources humaines qualifiées, pour concevoir une stratégie et mobiliser des moyens suffisants, tout en ayant une contribution positive à l'emploi et potentiellement à l'exportation
- En 2012, 359 coopératives engagées dans les IAA représentaient 8 % du nombre d'entreprises agroalimentaires (incluant le commerce de gros, mais excluant l'artisanat commercial), 8 % des salariés (soit 42 000 emplois) 14 % du CA (38 Mds €) et 8 % des exportations (4,2 Mds €). Les coopératives ont des atouts pour participer à une valeur montante qui sera demain incontournable, la RSE (responsabilité sociétale des entreprises), bien représentée dans la dynamique de l'ESS (économie sociale et solidaire, loi Hamon de 2013).

Les coopératives ont un rôle important en agriculture et dans l'agroalimentaire, hérité d'une longue histoire orientée vers la collecte et la valorisation des matières premières agricoles.

La sphère agroalimentaire française (et européenne) est marquée par la double spécificité de la « densité territoriale » et de produits ancrés dans une culture patrimoniale encore vivace.

Il serait hasardeux de faire des extrapolations de ces chiffres à l'horizon 2030. On perçoit cependant bien les tendances lourdes :

- la concentration,
- la tertiarisation (emplois de service),
- la spécialisation, la globalisation et la financiarisation, avec en corollaire l'affaiblissement du tissu des TPE et PME artisanales et industrielles.

Ces phénomènes, qui sont le reflet du paradigme de l'économie de marché généralisée, pénalisent également nos entreprises à l'international comme l'indique bien le recul français en Europe et européen dans le monde.

Si la France est depuis des années numéro 2 par le CA en Europe (16 % des IAA de l'UE en 2012), derrière l'Allemagne (17 %), elle voit son poids diminuer sur le marché communautaire et sur le marché mondial.

³ Source : Insee, 2014, Esane, traitement Agreste-SSP

La part de l'UE dans les exportations mondiales (y compris le commerce intra-communautaire) de produits alimentaires bruts et transformés est passée de 44 % en 2000 à 39 % en 2013

Celle de la France de 7,7 % à 5,2 % (et de 17,5 % à 13,4 % sur le marché européen), tandis que celle de l'Allemagne progressait de 5,8 % à 5,9 % dans le monde et de 13,1 % à 15,1 % dans l'UE.

L'explication de ces évolutions se trouve dans la montée des pays émergents (Brésil, Chine, Indonésie) sur le marché international, d'une part et, d'autre part, dans les écarts de compétitivité intra-européens.

En dépit de leur baisse relative, les exportations agroalimentaires françaises ne cessent de progresser : 44 milliards € en 2013, 3^e poste, + 57 % depuis 2000, accompagnant la croissance mondiale.

L'agroalimentaire constitue encore, avec 7 milliards € en 2013 (en légère baisse, - 2 %, depuis 2000), le troisième poste excédentaire de la balance commerciale.

Ces exportations ont donc un caractère stratégique alors que le déficit devient abyssal (multiplié par 15 en 10 ans, à 79 milliards €).

Dans ce contexte, la présence de leaders français dans le top mondial des firmes agroalimentaires est certes très utile en termes d'effets indirects sur l'emploi national, d'image (marques mondiales), mais insuffisante pour doper les exportations. Ces géants sont déjà à leur maximum dans ce registre et se développent par croissance externe dans les pays émergents. L'effort d'internationalisation doit donc porter sur les PME et notamment les ETI.

Pour améliorer notre solde commercial extérieur, l'autre levier est de substituer aux importations de la production locale : c'est la reconquête du marché intérieur, avec les impacts que l'on sait sur l'économie des territoires.

La facture des importations agroalimentaires est lourde : 37 milliards € en 2013, 6^e poste avec 7 % du total et une progression de 77 % dans les 13 dernières années (d'où un effet dépressif sur le solde sectoriel). L'agriculture est aussi fortement importatrice (12 milliards, en hausse de 48 % depuis 2000).

Ceci milite pour des stratégies de filières valorisant des matières premières locales diversifiées : les 2/3 de nos importations agroalimentaires proviennent de l'UE, donc de pays aux conditions agroclimatiques proches des nôtres.

Nous importons massivement des pays tiers (Amérique du Nord et du Sud principalement) des matières premières (maïs, soja) qui pourraient – au moins partiellement – être remplacées par des produits locaux. Il ne sera jamais possible de réduire certaines importations (on pense aux produits tropicaux : fruits, café, thé, cacao, etc.) et ce n'est pas souhaitable pour des raisons de développement des pays du sud et d'équilibre économique international.

Toutefois, de nombreuses pistes existent qui, elles aussi, appellent des innovations de rupture (culturelles cette fois-ci) et un élan stratégique.

La gouvernance: un besoin impérieux de cohérence et de vision stratégique

Si l'organisation professionnelle et interprofessionnelle de l'agroalimentaire français fonctionne relativement bien, à travers de nombreux syndicats et associations – dont la coordination serait cependant à renforcer - et des dispositifs règlementaires qui ont fait leurs preuves, la situation au niveau de l'État interpelle et appelle des évolutions profondes.

Les pouvoirs publics se sont lentement désengagés de l'accompagnement des industries agroalimentaires, comme en témoigne l'analyse des structures administratives compétentes et de leurs moyens humains et budgétaires au cours des 50 dernières années. Ce dépérissement est le symptôme d'un manque d'intérêt politique et administratif pour ce qui est encore aujourd'hui la première des industries manufacturières de France.

Le second handicap du pilotage public de l'IAA réside dans la multiplicité des tutelles et le cloisonnement administratif français : 4 directions compétentes au ministère de l'Agriculture, 3 au ministère de l'Économie et de l'Industrie, auxquelles il faut ajouter la DG de la santé publique au ministère du même nom. Il résulte de cet empilement administratif une extrême difficulté à concevoir et à coordonner une politique alimentaire.

À la confusion gestionnaire vient s'ajouter une débâcle des aides : 162 M € sur 2006-2013 sur le dispositif 123-A du Feader (contre 321 M. € alloués par le Feoga sur 2000-2006), en principe abondé par un soutien des régions équivalent, ce qui représente 46 M € par an et environ 160 000 € par dossier.

Ce montant est dérisoire, même pour les PME à qui ces financements sont réservés. La contribution de l'État est dispersée et encore plus limitée : 12,5 M € par an. La même dispersion se retrouve lorsqu'il s'agit d'aider au développement des exportations ou de l'innovation. Il est évident qu'il est impossible pour une PME de trouver la bonne entrée dans ce maquis, puis de monter rapidement un dossier.

Le modèle des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) permettrait de valoriser d'immenses atouts et de contenir, voire d'inverser les tendances négatives pressenties, tant pour les structures de marché (érosion des TPE et PME) que pour l'insertion internationale de l'agroalimentaire français.

Ce modèle pourrait constituer le fondement d'une « nouvelle stratégie agroalimentaire » avec une différenciation des produits par la qualité (notamment organoleptique et nutritionnelle), la spécification (santé, etc.), mais aussi l'ancrage culturel et l'origine territoriale.

Une telle stratégie est concevable, non seulement pour la France, mais pour l'ensemble de l'Union européenne.

L'esquisse de politique alimentaire de l'UE insistant sur les attributs qualitatifs et la labellisation qui bénéficient d'un solide cadre institutionnel (paquet qualité et IG), est aujourd'hui stimulante en termes d'objectifs, mais lacunaire en termes de moyens et de type d'acteurs à promouvoir.

Les instruments adéquats s'intitulent : chaîne des savoirs (R&D, innovation, formation), clusters combinant filières et territoires, coordination et mutualisation des ressources et compétences. Les acteurs à privilégier sont les ETI « partenariales » constituées par croissance, regroupement ou formes de l'économie solidaire.

La formule stratégique préconisée pour le développement des SAT est valable, à une autre échelle, pour les entreprises globales de l'agroalimentaire français et européen.

En effet, ces firmes se trouvent confrontées à des stratégies de leurs concurrents émergents similaires à celles qu'elles ont elles-mêmes utilisées depuis le milieu du XXe siècle : production de masse de produits standards portés par un marketing agressif. Les grandes firmes agroalimentaires de l'UE doivent abandonner l'illusion du mimétisme et, elles aussi, mobiliser des stratégies de différenciation par la valorisation des patrimoines alimentaires nationaux.

Leur longue expérience des cultures européennes et la perception de changements profonds dans le comportement des consommateurs des pays à haut revenu devraient les y préparer et le durcissement de la confrontation avec les groupes de la grande distribution les y inciter.

Parmi les grands projets en réflexion pour assurer la relance de l'économie européenne et une plus grande cohésion sociale, l'agroalimentaire est absent, car l'on reste sur des schémas obsolètes tournés vers les méga-infrastructures et les méta-firmes, et non pas vers la prise en compte de la réalité des territoires et des besoins des populations. Il est urgent, en agroalimentaire comme dans d'autres domaines, de faire bouger les lignes et d'inverser les courbes qui plongent. Les ressources sont là, le reste est affaire d'hommes.

Un véritable plan stratégique de l'agroalimentaire en France reste donc à écrire. Il devra être élaboré en concertation, non seulement entre les Pouvoirs publics et les organisations professionnelles, mais avec la participation de la communauté scientifique et des représentants des consommateurs, et en coordination avec l'échelle européenne.

L'innovation devra y jouer un rôle central. Ses priorités concerneront la santé, l'environnement et l'optimisation organisationnelle.

Note de lecture de Jean-Claude Guesdon et réponse de JL Rastoin

Cette note reprend les éléments développés comme discutant, en amorce du débat organisé entre les sections 4 et 10 de l'Académie d'agriculture le 16 mars 2016

Comme l'écrit J L Rastoin dans la conclusion de cet ouvrage, l'agroalimentaire des 50 dernières années, c'est ce qui nous permet désormais (si nous le voulons !) de composer un repas en 3 minutes et de l'absorber en 15 chez soi ou à l'extérieur !

Ceci avec une diversité de produits à laquelle nos ancêtres n'étaient pas habitués ! (20 000 références dans une GMS). Bon cela, c'est-à-dire le pire, c'est déjà fait ! Mais l'avenir ?

L'avenir à long terme, ce que nous appelons la prospective, il faut l'imaginer nous dit J. L. Rastoin selon 3 scénarios possibles

- 1° Continuité : un système agro industriel généralisé

Poursuite de la restructuration/ de la production de masse/ de la croissance des classes moyennes /aliments complétés/ marketing sur le bénéfice santé etc. en seraient les éléments clefs

Avec une gouvernance par le marché et la financiarisation du secteur/firmes multinationales et affaiblissement progressif du rôle de l'Etat

Risque majeur nous dit J L. Rastoin : conflits armés et risque sanitaire ...brrr ! Rien de très sympa en quelque sorte !

- 2° Système alimentaire « territorialisé »

Produits de qualité/circuits courts/maintien de l'entreprise familiale agricole/TPE et PME/circuits multiples/ occupation plus équilibrée des territoires /alimentation de qualité/équilibre social/ maintien des emplois diffus

Gouvernance par le marché mais aussi par le territoire et les interprofessions.

Mais des prix alimentaires en hausse? Est-ce si certain ? Voudrais-je ajouter et questionner !

Les expressions utilisées par J.L. Rastoin pour caractériser ce deuxième scénario sont très positives... mais il semble n'y croire que partiellement ! En tous les cas, il propose un scénario 3 qui lui semble plus réaliste.

- Scénario 3: le scénario hybride qui tient des deux précédents

Résultat, une mosaïque de systèmes alimentaires en fonction des territoires

Tous ne pouvant que pratiquer un développement durable avec le respect des normes environnementales et celles de la sécurité alimentaire.

Ceci ne pouvant résulter d'une seule gestion par le marché, mais supposant au contraire la mise en œuvre d'une politique Européenne : remarque fort importante et plaidoyer pro-européen au passage.

Très concrètement les perspectives peuvent reposer nous dit J L Rastoin

- sur une faible croissance de la demande, mais une certaine croissance : + de population, + âgée + immigrés + de consommation hors foyer ;

- importance des innovations : la France dispose d'un important dispositif de R et D public et privé.

Celui-ci est néanmoins insuffisant dans le contexte de mutation et de durcissement de la compétition internationale (importance de l'innovation produits/ mais aussi de l'emballage/du marketing...)

Magnifique plaidoyer d'un ancien enseignant, sur la R et D et l'importance de la formation.

Dans la nébuleuse qui assure le conditionnement et la transformation des produits alimentaires, J.L Rastoin souligne et regrette la faiblesse relative du maillon PME/ETI, secteur qui justement devrait pouvoir répondre aux stratégies de relocalisation territoriale des biens alimentaires.

Les PME/ETI devraient aussi jouer un rôle plus déterminant en matière d'exportations. A cet égard, tout comme les Pays bas et les USA, mais pas l'Allemagne, la France voit sa part exports dans le commerce européen et mondial se réduire un peu du fait en particulier des pays émergents (Brésil, Chine, Indonésie). Sa part diminue, mais pas les valeurs qui progressent.

Mais surtout je partage l'analyse de J.L. Rastoin concernant le potentiel colossal d'amélioration du solde du commerce extérieur agroalimentaire français: la France est trop et de + en+ importatrice de produits UE (les 2/3 de nos imports), donc de pays aux conditions pédoclimatiques proches des nôtres, de même le poids colossal de nos importations de maïs- soja, produits importés qui pourraient largement être remplacés par des produits locaux.

La reconquête de nos marchés intérieurs, par une meilleure autonomie de notre modèle agroalimentaire me semble un objectif souvent bien plus atteignable que le développement de nos exportations. Alors que le résultat pourrait être identique en matière de bilan du commerce extérieur, il pourrait être autrement positif en termes sociaux et de développement du territoire.

Voilà un axe autour duquel je souhaiterais que nous échangions Voilà aussi un chapitre, une question qui n'a pas été traitée dans cet ouvrage et c'est dommage.

Jean Louis Rastoin développe un autre axe qui lui est cher, celui de la gouvernance de ce secteur. Je partage difficilement et le regrette, son diagnostic, son enthousiasme sur l'état des organisations professionnelles et interprofessionnelles françaises, qui selon lui fonctionneraient « plutôt bien » et serait une force de notre modèle agroalimentaire. Les crises, les dysfonctionnements qui caractérisent actuellement les structures interprofessionnelles du secteur animal par exemple, ne me permettent pas de partager cet optimisme. En revanche il ne lésine pas sur la critique et le peu de transparence du soutien public. Il souligne la multiplicité des tutelles, la confusion gestionnaire générale et l'amenuisement des soutiens publics.

Au final dans sa conclusion J. L. Rastoin revient sur ce que pour lui doit être « une nouvelle stratégie alimentaire » : une stratégie qui reposerait sur une différenciation des produits par la qualité organoleptique et nutritionnelle, mais aussi par l'ancrage culturel et l'origine territoriale.

Nous avons les cadres institutionnels pour ce faire nous dit notre collègue, manquent des moyens et des acteurs qui se mobiliseraient pour cette cause, susceptible nous dit-il, à la fois de conforter l'exportation et les grandes entreprises, sinon confrontées aux stratégies agressives des productions de masse de biens standards, et d'inverser les tendances négatives en œuvre ou pressenties pour les TPE et PME.

C'est aussi cette stratégie qui permettrait la survie du plus grand nombre de producteurs agricoles aurais-je tendance à compléter !

Merci à Jean Marie Bouquery et Jean Louis Rastoin d'avoir permis cette mobilisation de tant d'experts et la sortie de cet ouvrage.

.....

Réponse de Jean Louis Rastoin sur la question du prix des aliments

Avant le débat général, en réponse à sa question concernant l'évolution haussière du cout de l'alimentation dans le scénario « système alimentaire régionalisé », Jean Louis Rastoin fait la réponse suivante :

Un des avantages majeurs du modèle de production agroindustriel est qu'il permet de réduire fortement le prix des aliments du fait de l'intensification agricole et des économies d'échelles obtenues dans de très grandes usines agroalimentaires. Dans le modèle alternatif dit « système alimentaire territorialisé », l'exigence de qualité « totale » des produits ainsi que l'organisation fondée sur des réseaux associant agriculture familiale diversifiée et TPE/PME à ancrage local conduit à des surcoûts. Il faut donc, dans une perspective de développement durable (incluant un paramètre d'équité sociale), compenser ce handicap. On peut suggérer plusieurs instruments : 1) un effort de recherche publique pour améliorer la performance économique des entreprises concernées ; 2) la réduction des asymétries concurrentielles par la fiscalité et l'aide à l'investissement ; 3) le redéploiement de certaines dépenses des ménages vers l'alimentation, ce qui est envisageable pour les catégories moyennes et aisées de la population ; 4) un dispositif d'aide directe aux ménages à faible revenu, sous forme de « bons d'achat » ciblant les produits locaux de qualité (à l'instar des « *food stamps* » aux États-Unis.