

Colloque

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

COMPTE RENDU DU COLLOQUE

En présence de Dominique BUSSEREAU,
Ministre de l'agriculture et de la pêche

Colloque organisé par la Chambre de commerce
et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Jeudi 14 décembre 2006 - Espace Rungis

PRESENTATION

Le développement de la filière agroalimentaire constitue un enjeu majeur pour l'Île-de-France, tant en matière d'attractivité que de contribution à l'emploi et à la croissance économique.

Regroupant les secteurs de l'industrie agroalimentaire, du commerce de gros, du commerce de détail alimentaire et de la restauration hors foyer, elle compte 40 000 entreprises qui emploient près de 400 000 salariés, soit plus de 10% de l'emploi régional et près de 19% de l'effectif national de la filière.

Son fort potentiel en matière de R&D et d'innovation, un tiers des chercheurs français du secteur sont en Île-de-France, est la clé de son avenir et de sa compétitivité.

Ainsi l'Île-de-France accueille-t-elle sur son territoire les maillons-clés de la filière : activités de haute technologie, laboratoires publics à la pointe de la recherche dans la nutrition-santé, grands groupes internationaux, PME innovantes... Ils constituent des éléments d'attractivité essentiels pour la région-capitale.

Dans un contexte de mondialisation et d'accroissement de la pression concurrentielle, le potentiel de développement de la filière doit être conforté en bâtissant des coopérations et en fédérant l'ensemble de ses acteurs dans une dynamique commune, pour leur permettre de relever les nombreux défis liés à l'adaptation aux exigences et besoins nouveaux des consommateurs, et à la mutation de la filière vers des activités à haute valeur ajoutée et des métiers plus qualifiés.

C'est dans cette perspective que la **Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris** et la **SEMMARIS** organisent cette première rencontre en un lieu symbolique du territoire : le MIN de Rungis, plus grand marché de produits frais du monde. Elle permettra à l'ensemble des acteurs de la filière - industriels, chercheurs, acteurs de la formation, collectivités territoriales - de partager leurs analyses, leurs attentes, et leurs perspectives d'avenir sur une filière qui contribue au rayonnement de la région-capitale au plan mondial.

COMITE DE PILOTAGE

- M. Christian PEPINEAU, Premier Vice-Président de la CCIP, Président d'UNIGROS
- M. Marc SPIELREIN, Président Directeur Général de la SEMMARIS
- M. Nicolas JACQUET, Directeur Général de la CCIP
- Mme Annick KELLER, Directrice adjointe de la Délégation CCIP du Val-de-Marne
- Mme Marie-Claire MARCHESI, Directrice adjointe de la Direction des Etudes Territoriales et du Développement Local de la CCIP
- M. Samuel CUCHEROUSET, Chef de projet

Contacts : M. CUCHEROUSET (scucherousset@ccip.fr, 01 55 65 75 35),
Mme KELLER (01 49 56 56 41),
Mme MARCHESI (01 55 65 70 95)

SOMMAIRE	
	PAGE
OUVERTURE	
Marc SPIELREIN, Président Directeur Général de la Semmaris	4
Christian PEPINEAU, Premier Vice-Président de la CCIP, Président d'Unigros	4
TABLE RONDE 1 : LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE, POTENTIEL ET ÉVOLUTIONS RÉCENTES	7
Président de la Table-ronde : Richard Dell'Agnola , Député-maire de Thiais	7
Thème 1 : l'agroalimentaire en Île-de-France, diagnostic d'une filière en mutation	7
Georges Nectoux, Membre élu de la CCI de Paris	7
Thème 2 : les acteurs clés de la filière face à de nouveaux défis : le MIN de Rungis, les entreprises de l'industrie, du commerce de gros alimentaire et la restauration hors foyer	9
Catherine LE DANTEC, Déléguée Générale de l'ARIA	9
Gérald CAUSSE, Directeur de Pomona TerreAzur, membre du directoire du groupe Pomona	12
Hugues POUZIN, Délégué général de la Confédération Française du Commerce Interentreprises (CGI)	14
Thème 3 : l'Île-de-France, un territoire stratégique pour les entreprises à dimension internationale et pour les PME	16
Philippe MAUGUIN, Directeur régional et interdépartemental de l'agriculture et de la forêt Île-de-France	16
TABLE RONDE 2 : L'INNOVATION DANS LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE	19
Président de la Table-ronde : Philippe MAUGUIN	19
Thème 1 : quels aliments pour demain ?	19
Jean-Noël BOSSE, Directeur Général adjoint de la SOPEXA	19
Thème 2 : les pôles spécialisés dans l'agroalimentaire : des expériences étrangères	21
Nicolas JACQUET, Directeur Général de la CCIP	21
Michel DODET, Vice-Président non exécutif chargé des affaires internationales à l'INRA	23
Thème 3 : la collaboration recherche-entreprises et recherche privée – recherche publique, les partenariats au sein de la filière agroalimentaire, et le rôle des collectivités territoriales.	24
François BOLNOT, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort	24
Valérie BADUEL, Directrice Générale adjointe de l'AFSSA	26
Moïse RIBOH, Directeur prospective stratégique et relations scientifiques, Danone Research	27
Nicole TOUQUOY-MORICHAUD, Vice-Présidente de la Commission du développement économique et de l'emploi au Conseil Régional d'Île-de-France	28
CONCLUSION	31
Christian PEPINEAU, Premier Vice-Président de la CCIP, Président d'Unigros	31
Dominique BUSSEREAU, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche	33
Annexe (diapositives projetées lors du colloque)	36

ALLOCUTIONS D'OUVERTURE

Monsieur Marc SPIELREIN

Président Directeur Général de la Semmaris

Monsieur le Député, Monsieur le Président du Conseil Economique et Social Régional, Monsieur le Préfet, Mesdames, Messieurs, chers amis,

C'est au nom de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris et du Marché International de Rungis que je suis très heureux de vous accueillir pour ce colloque sur la filière agroalimentaire et l'innovation en Île-de-France.

Certains, insuffisamment informés, pourraient se demander pourquoi ce colloque se tient à Rungis. A ceux là, je rappellerai simplement que les industries agroalimentaires sont très présentes sur le Marché d'Intérêt National. Bien sûr, le rôle principal du MIN est le commerce inter-entreprises et le produit alimentaire, mais les entreprises de transformation alimentaire sont également très présentes : découpe, filetage, mûrisserie, légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gamme, cuisson de crevettes... Donc, d'une part, les industries agroalimentaires jouent un rôle important à Rungis. D'autre part, nous sommes ici à un carrefour de l'offre et de la demande.

Nous sommes ici à un carrefour de l'offre et de la demande

Les questions liées à l'innovation, et à l'évolution de la consommation et des besoins des consommateurs sont par conséquent pour nous une préoccupation permanente. Je vous souhaite donc des travaux fructueux lors de ce colloque. Maintenant, nous allons laisser la parole à ceux qui savent. Je vous remercie de votre attention.

Monsieur Christian PEPINEAU

Premier Vice-Président de la CCIP, Président d'Unigros

Monsieur le Député, Monsieur le Président du Conseil Economique et Social Régional, Monsieur le Préfet, Mesdames, Messieurs, chers amis,

Je ne suis pas encore de ceux qui savent comme disait le Président Spielrein, je suis de ceux qui vont vous accueillir. Je suis vraiment ravi à la fois parce que nous sommes sur mon territoire, puisque nous sommes dans le Val-de-Marne, mais surtout parce que nous sommes à Rungis. On a mentionné Unigros, mais ce sont aussi tous les professionnels de la branche qui sont vraiment très heureux de vous accueillir ici pour parler d'agroalimentaire. Nous avons aujourd'hui la visite de Monsieur Bussereau : Ceci montre tout l'intérêt que porte Monsieur le Ministre à la filière agroalimentaire et notamment au Marché de Rungis.

Pourquoi organisons-nous ce colloque ?

La première raison, et la raison majeure bien sûr, c'est l'importance que tient la filière agroalimentaire dans la région Île-de-France. Il est vrai que l'on a tendance à imaginer l'agroalimentaire comme une activité industrielle localisée essentiellement sur des zones de production. Or, l'agroalimentaire, c'est toute une filière. Ainsi, en Ile-de-France, les secteurs situés à l'aval* (qui

* : cf. Diapositive n°7 page 38 pour la classification des activités de la filière agroalimentaire en deux catégories : amont et aval.

regroupe le commerce spécialisé dans l'alimentation et la restauration hors foyer) de la filière sont particulièrement bien représentés.

En additionnant le poids de l'industrie agroalimentaire, du commerce de gros, du commerce de détail, et de la restauration hors foyer qui sont tous des générateurs d'innovations, la filière représente 40 000 entreprises qui emploient plus de 400 000 salariés, soit près de 10 % de l'emploi régional. Par ailleurs, la composante industrielle de la filière, l'industrie agroalimentaire au sens strict, dispose d'un fort potentiel de R&D-innovation en Île-de-France puisque cette région accueille environ un tiers des chercheurs français du secteur. A cela, il faut ajouter le grand nombre d'activités de haute technologie et de laboratoires installés en Île-de-France, notamment dans le domaine de la nutrition-santé, ainsi que les grands groupes localisés sur le pôle de Rungis. Enfin, l'Île-de-France regroupe aussi un grand nombre de PME innovantes. J'ai d'ailleurs noté la présence ici d'un grand nombre de chefs d'entreprises.

La deuxième raison pour laquelle nous organisons cet événement est que la richesse de notre région, que je viens de décrire, n'est pas forcément perçue. Elle n'est pas perçue parce qu'elle n'est pas valorisée. C'est pourquoi notre objectif aujourd'hui sera de faire le point, mais aussi de susciter des synergies entre les acteurs présents. J'espère que nous y parviendrons. Ainsi, nous pourrions faciliter la mutation de la filière vers des activités à haute valeur ajoutée. Bien sûr, il s'agit de progresser pour les entreprises, mais lorsqu'on parle de nouvelle valeur ajoutée, il s'agit aussi de progresser pour les hommes et les femmes qui animent cette filière afin de les amener vers des métiers plus qualifiés. Il s'agit aussi, pour les entreprises, de s'adapter mieux encore aux nouvelles exigences du consommateur. Donc, à nous d'innover et d'anticiper ce que peut souhaiter le consommateur.

Notre objectif aujourd'hui sera de faire le point, mais aussi de susciter des synergies entre les acteurs présents

Aujourd'hui, la seule ambition que nous pouvons avoir à la CCIP et à la Semmaris est de lancer une réflexion collective sur cette filière agroalimentaire en Île-de-France afin d'en fédérer l'ensemble des acteurs.

Pour ce colloque, nous avons choisi d'accorder une place centrale à la question de l'innovation. Pourquoi ?

Parce que pour nous, l'innovation est l'avenir de notre métier. Or, dans ce domaine, nous nous situons vers l'aval de la filière, c'est donc nous qui sommes porteurs du message du marché qui doit remonter vers l'amont. Cela est quelque chose de très important.

Pour nous, l'innovation est l'avenir de notre métier.

Dans un premier temps, nous allons commencer nos travaux par un diagnostic approfondi de la filière qui constituera la base de la réflexion sur les enjeux liés à l'impact de la filière sur le développement de l'économie dans la région Île-de-France. Ce diagnostic sera aussi la base de la réflexion sur la compétitivité de la filière au plan international. En ce qui concerne les principales évolutions de la filière, sur le marché de Rungis, nous sommes passés d'une distribution de produits agroalimentaires à une véritable industrie et à un véritable marché qui s'est ouvert sur le monde. Si vous avez l'occasion de visiter le marché, vous verrez que nous sommes une vitrine de ce qui peut se faire de plus moderne. Nous devons profiter de cette image pour évoluer et être nous-même novateurs.

J'ai évoqué l'innovation comme un enjeu important pour l'avenir, mais le thème de l'innovation renvoie souvent à la recherche ou aux laboratoires. Or, je crois qu'il faut prendre ce terme dans son sens le plus large. Pour nous qui sommes des acteurs, l'innovation peut bien sûr concerner le produit lui-même, mais aussi tout simplement la façon de le présenter, de le vendre, ou de l'apporter au consommateur. Pour cela, nous devons créer des synergies. Et pour ce faire, nous

ne pouvons pas concentrer notre réflexion sur un seul type d'activité, ni la limiter aux simples intervenants traditionnels de la filière. Il faudra aller plus loin. On peut ainsi évoquer la mise en place de partenariats avec des laboratoires pharmaceutiques pour le développement d'aliments à effets thérapeutiques. Ce type d'innovation constitue un réel progrès pour le consommateur mais l'objectif est surtout de créer de la valeur ajoutée supplémentaire. Nous évoluons dans une époque où la consommation agroalimentaire représente une part moins importante dans le budget de la ménagère. L'avenir des entreprises passe donc par une valeur ajoutée supplémentaire, et l'innovation est le quotidien des entreprises qui apportent des produits nouveaux chaque jour. Par conséquent, les réflexions d'aujourd'hui portent aussi sur la pérennité de nos entreprises. C'est donc un véritable enjeu que de connaître le positionnement de la filière agroalimentaire en France et en Ile-de-France.

L'innovation peut bien sûr concerner le produit lui-même, mais aussi tout simplement la façon de le présenter, de le vendre, ou de l'apporter au consommateur.

Aujourd'hui, ce qui nous semble le plus important est de rendre visible la capacité de développement et d'innovation de la filière agroalimentaire francilienne, car nous avons un potentiel que nous ne mettons pas en valeur. On se rend compte, avec une expérience dans le nord de l'Europe, que le fait de pouvoir créer de véritables pôles de compétitivité pour mettre les acteurs en synergie crée un effet d'appel. Nous aurons l'occasion d'évoquer ce qui a été fait aux Pays-Bas et ce que nous souhaitons mettre en place sur notre territoire.

Nous avons un potentiel que nous ne mettons pas en valeur.

Notre ambition, c'est de faire de l'Île-de-France un territoire stratégique en matière d'agroalimentaire. Il faut faire comprendre aux pouvoirs publics que l'agroalimentaire ne se limite pas à la production. C'est une activité beaucoup plus large qui va concerner de plus en plus l'aval, c'est-à-dire la distribution, et la mise à disposition des produits. C'est un message qu'il faut passer à notre Ministre tout à l'heure.

Notre ambition, c'est de faire de l'Île-de-France un territoire stratégique en matière d'agroalimentaire

Je n'irai pas plus loin parce que je pense que le plus intéressant est d'écouter nos amis invités. Je veux simplement dire que nous aurons gagné si nous enclenchons un processus de réflexion. Si cette manifestation n'est pas une simple rencontre mais bien une volonté de l'ensemble des partenaires de se retrouver ensemble et d'innover, nous aurons gagné et nous ferons de la région Île-de-France le premier pôle agroalimentaire de France. Je vous laisse la parole, place au débat! J'espère que cette journée sera riche et vous donnera quelques perspectives.

PREMIERE TABLE-RONDE : La filière agroalimentaire en Île-de-France, potentiel et évolutions récentes

Monsieur Richard DELL'AGNOLA

Député-maire de Thiais

⇒ Président de la Première Table-ronde

Monsieur le Préfet, Messieurs les Présidents,

Je crois que les interventions de Marc Spielrein et de Christian Pépineau étaient au cœur du sujet. Je vais naturellement passer la parole à Monsieur Nectoux qui va parler du diagnostic des forces et des faiblesses de la filière.

Aujourd'hui, la filière agroalimentaire regroupe 40 000 entreprises et 400 000 salariés, ce n'est pas négligeable. Elle comprend les secteurs de l'industrie agroalimentaire, du commerce de gros, du commerce de détail, et la restauration hors foyer. C'est une filière qui pèse lourd ici au MIN de Rungis. Je me félicite donc que Monsieur Spielrein y organise ce débat qui doit effectivement révéler les capacités de cette filière à assurer sa mutation et à renforcer sa place à l'échelon national grâce aux forces dont elle dispose en région Île-de-France. Je cède tout de suite la parole à Monsieur Nectoux, qui va le premier évoquer le diagnostic.

Benoît JULLIEN

Monsieur Nectoux est membre de la CCIP. Il a effectué une grande partie de sa carrière au sein du groupe Pernod Ricard. Il a notamment été Président de Ricard et de Chivas. Il connaît donc bien la filière. Il nous présente un diagnostic fondé notamment sur une analyse de l'emploi au sein de la filière agroalimentaire en Île-de-France.

Thème 1 : l'agroalimentaire en Île-de-France, diagnostic d'une filière en mutation

Monsieur Georges NECTOUX

Membre élu de la CCIP

⇒ Diagnostic global sur la filière agroalimentaire en Ile-de-France

Je vais donc vous présenter un bref aperçu de cette étude dont vous avez une synthèse dans votre dossier. Le texte intégral de cette monographie se trouve sur le site de la CCIP à l'adresse <http://www.crocis.ccip.fr>

De quoi se compose la filière ?

Tout d'abord, elle comporte une partie production, mais nous l'avons ignorée ici car elle répond à d'autres problématiques (cf. diapositive 7). Les activités de la filière agroalimentaire peuvent

être scindées en deux catégories : une catégorie amont et une catégorie aval. La catégorie amont regroupe l'industrie agroalimentaire et le commerce de gros alimentaire, et la catégorie aval, la distribution et la restauration hors foyer. Donc, lorsqu'une boulangerie est tenue par un artisan, elle est classée dans la catégorie aval alors qu'une boulangerie industrielle est classée dans l'amont. Vous avez pu entendre que les emplois salariés étaient au nombre de 446 000 dans l'ensemble de la filière : c'est 11 % de l'emploi salarié de l'Île-de-France.

Dans notre étude, nous avons utilisé l'emploi salarié comme critère pour établir le poids de chaque activité parce qu'il est le critère le plus représentatif. Ainsi, la région représente 20 % de l'ensemble des emplois salariés de la filière au niveau national (cf. diapositive 8). Très logiquement, le secteur aval domine en Île-de-France avec 80 % des effectifs, et la restauration y occupe une place prépondérante. En ce qui concerne l'industrie agroalimentaire au sens propre, elle représente 6 % des emplois de la filière. Ce qui est inférieur à la moyenne nationale.

L'une des caractéristique de la filière dans notre région, Christian Pépineau l'a évoqué, c'est son potentiel de Recherche & Développement. Ainsi, l'Île-de-France regroupe seulement 11% des salariés de l'industrie agroalimentaire au niveau national, mais accueille près de 30% des chercheurs français du secteur (cf. diapositive 9). Par ailleurs, vous pouvez voir que la région-capitale regroupe un grand nombre de chercheurs dans d'autre secteurs industriels. La taille des cercles sur le graphique étant proportionnelle au nombre de ceux-ci, ils sont environ 800 dans l'industrie agroalimentaire.

L'une des caractéristique de la filière dans notre région, c'est son potentiel de recherche & développement.

En ce qui concerne les localisations, voici les principaux pôles d'activités (cf. diapositive 10) :

- Le département des Hauts-de-Seine présente une forte concentration de sièges sociaux et d'entreprises industrielles.
- La pôle de Roissy est caractérisé par une forte concentration des entreprises de la filière autour de l'aéroport, pour la restauration des personnes et le ravitaillement des avions.
- De grandes entreprises de la filière sont aussi installées à Marne-la-Vallée.
- A Paris, l'effet capitale est très important en termes de population et de tourisme, notamment en ce qui concerne la restauration.
- Puis, *last but not least*, Rungis, l'endroit où nous sommes aujourd'hui, avec le commerce de gros au MIN. Il faut également signaler la présence à proximité de l'AFSSA et de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.

Quelles ont été les principales évolutions de la filière au cours de ces dix dernières années ?

Dans l'ensemble, la filière est dynamique puisque nous observons une croissance de 17 % de ses effectifs salariés (cf. diapositive 11). Cette évolution est cependant contrastée selon les secteurs. On note ainsi une très forte augmentation des effectifs de la restauration hors foyer, principalement dûe au développement de la restauration rapide. On constate également un fort développement du commerce de détail non spécialisé, c'est-à-dire la grande distribution. Le nombre d'emplois dans les supermarchés et hypermarchés a ainsi crû de 55 % en 10 ans. En revanche, le petit commerce, le commerce de détail spécialisé en alimentaire, voit ses effectifs décroître fortement. On remarque enfin une diminution du nombre de salariés dans l'industrie agroalimentaire au sens strict, en raison notamment des gains de productivité mais également des départs d'usines vers d'autres régions.

En ce qui concerne les performances financières de la filière : elle est solide et les entreprises qui la composent se portent plutôt bien, même s'il y a quelques exceptions (cf. diapositive 12). Elle a bien entendu tendance à suivre le rythme général de l'activité en France. Elle a donc connu une période faste au début des années 1990, puis un ralentissement au début des an-

nées 2000, mais nous pouvons dire qu'elle a plutôt bien résisté. En ce qui concerne les deux catégories amont et aval, l'amont est en général constitué d'entreprises solides. Certes, il y a quelques exceptions, mais ces entreprises sont plutôt rentables, présentent une bonne solidité financière et accélèrent leur développement à l'export. En ce qui concerne l'aval, la situation est plus contrastée. La restauration est fragile, avec un turn-over important, mais le secteur de la distribution est solide.

En ce qui concerne les performances financières de la filière : elle est solide

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur Nectoux pour cette présentation rapide dont vous pourrez retrouver des éléments plus complets dans le dossier qui vous a été remis. Je passe tout de suite la parole à Madame Le Dantec, qui est Déléguée Générale de l'ARIA, l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Île-de-France. Elle va nous décrire avec plus de précision l'industrie agroalimentaire francilienne ainsi que les enjeux et mutations auxquelles elle se prépare.

Thème 2 : les acteurs clés de la filière face à de nouveaux défis : le MIN de Rungis, les entreprises de l'industrie, du commerce de gros alimentaire et la restauration hors foyer

Madame Catherine LE DANTEC

Déléguée Générale de l'ARIA Ile-de-France

⇒ Enjeux et perspectives pour l'industrie agroalimentaire en Ile-de-France

Bonjour, merci à la CCIP et à la Semmaris de nous avoir invités. Je représente aujourd'hui l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Île-de-France. Je souhaite excuser notre Président. Il n'a pas pu venir aujourd'hui mais il est de tout cœur avec nous.

Pour vous présenter l'ARIA tout d'abord : notre mission est de représenter les intérêts des entreprises, de les défendre et surtout de leur apporter des appuis très concrets afin de contribuer à leur développement (cf. diapositive 14).

Avant d'aborder les enjeux pour les entreprises, j'aimerais préciser le périmètre de mon intervention : elle traitera uniquement des entreprises industrielles de la filière agroalimentaire. Celles-ci représentent aujourd'hui 20 000 salariés et 1 100 établissements en Ile-de-France (cf. diapositive 15). Ces établissements sont essentiellement des PME. 80 % ont moins de 20 salariés et seulement 2 % ont plus de 200 salariés. Le tissu de PME est donc très dynamique. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires de l'ensemble de ces entreprises s'élève à 6 milliards d'euros. Ceci nous place au sixième rang français en termes de chiffre d'affaires. En revanche, nous occupons la première place en termes de valeur ajoutée au niveau national. Cette place, nous la revendiquons et nous parvenons à la garder. Notre branche représente aujourd'hui 12 % de la valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire française.

L'industrie agroalimentaire francilienne occupe la première place en termes de valeur ajoutée au niveau national

Toutes les composantes du secteur sont représentées en Île-de-France (cf. diapositive 16), mais il comprend quelques grandes dominantes. L'une d'elles, qui est très présente sur le marché de Rungis, est la transformation des viandes. Ensuite, les autres dominantes concernent les produits de pâtisserie, de panification, de biscotterie et de biscuiterie. 13 % des établissements industriels appartiennent à ces secteurs. Enfin, l'Île-de-France accueille la production de produits élaborés comme le chocolat, la confiserie, la transformation du thé et des cafés, l'industrie des boissons et tout ce qu'on appelle "industries laitières et fromagères". Je pourrais encore en citer d'autres, mais vous voyez déjà qu'il s'agit d'industries de deuxième voire de troisième transformation. C'est-à-dire des produits très élaborés et à forte valeur ajoutée.

Le premier enjeu pour les entreprises est d'évoluer dans un environnement contraignant (cf. diapositive 17). Je fais référence à une étude qui a été réalisée auprès de 77 chefs d'entreprises en 2004 et qui dégage leurs principales préoccupations :

- Leur préoccupation numéro 1, c'est le développement commercial. Il s'agit de développer leur chiffre d'affaires, leur marge, de conquérir de nouveaux marchés et surtout de conserver les marchés existants.
- La deuxième préoccupation concerne tout ce qui a trait à l'innovation, à la nouveauté, à la recherche de nouveaux produits. Les entreprises déterminent les besoins de leurs clients et répondent à leur demande. Actuellement, les entreprises clientes demandent des produits de plus en plus élaborés pour la grande consommation, le consommateur final. Par ailleurs, les clients restaurateurs demandent aussi des produits de plus en plus élaborés, des produits préparés en usine qui seront prêts à assembler.

Dans cette innovation, il ne faut pas négliger la part de ce que l'on appelle "l'innovation cachée". En effet, les entreprises ont beaucoup innové en interne pour dégager des gains de productivité, réaliser des économies d'énergie, et améliorer le traitement des déchets afin de pouvoir faire face aux nouveaux enjeux et conserver des marges intéressantes. Même si l'on ne perçoit pas ce type d'innovation dans le produit final, elle constitue un enjeu prioritaire pour les entreprises.

**Il ne faut pas négliger
l'innovation cachée (gains de
productivité, économies
d'énergie...)**

- Le troisième point essentiel concerne ce qui est lié au "climat social". En effet, les entreprises rencontrent des difficultés pour recruter, fidéliser les salariés et les motiver. L'industrie agroalimentaire n'est pas un secteur attractif, que ce soit en termes de formation ou de recrutement. Par ailleurs, il faut développer de gros efforts pour garder des salariés compétents et motivés. Ils constituent un capital important pour la performance des entreprises.

Le deuxième enjeu important pour les entreprises est de répondre aux attentes des consommateurs. Je vais faire ici référence à une enquête réalisée par la Sofres en septembre. Cette enquête a été menée auprès de consommateurs afin de déterminer leurs attentes vis-à-vis des industriels (cf. diapositive 18) :

- La première réponse concerne la maîtrise de l'obésité qui a été définie comme l'enjeu numéro 1.
- La deuxième attente des consommateurs est la maîtrise de l'environnement, quasiment à égalité avec l'obésité.

- Enfin, nous observons une attente vis-à-vis de tout ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel : les consommateurs attendent un étiquetage précis et fiable.

Je résumerais ce point en 3 grands enjeux (cf. diapositive 19) : les priorités pour les industriels sont la maîtrise de la nutrition santé, la maîtrise de l'environnement, et la transparence vis-à-vis du consommateur.

Dressons maintenant un tableau de l'avenir pour nos entreprises (cf. diapositive 20). Le cœur de la problématique : c'est l'innovation. Il faut toujours plus d'innovation, toujours plus de valeur ajoutée. Les entreprises doivent s'armer de moyens pour répondre à ces enjeux et aux attentes des consommateurs. Pour se développer, les entreprises vont également devoir conquérir de nouveaux marchés comme celui des PAI, les produits alimentaires intermédiaires, qui se développe fortement. Ce sont, par exemple, des cubes de poulet cuits que l'on va retrouver dans les pizzas, dans les sandwiches ou les salades.

Le deuxième gros marché pour les entreprises, c'est l'export. Mais elles doivent développer de véritables stratégies à l'export et non pas saisir de simples opportunités. Par ailleurs, et d'une manière générale, les entreprises ont tout à gagner à partager leurs moyens, que ce soit pour l'export ou sur le marché intérieur.

Enfin, si j'avais un vœu, je voudrais que chaque salarié retrouve la fierté de travailler dans l'agroalimentaire, de servir et de nourrir la population avec des produits de grande qualité. C'est un enjeu social très important.

Je conclurai en évoquant l'action de l'association. Nous essayons de développer le travail en réseau ainsi que l'accompagnement collectif des entreprises avec deux axes (cf. diapositive 21) :

- Le premier porte sur le développement commercial en France et à l'export.
- Le second porte sur les ressources humaines et le domaine social. Dans ce domaine, nous menons des actions avec les autres partenaires du secteur en Île-de-France. Nous allons travailler sur l'attractivité des métiers, la formation, et le recrutement. Cette année, nous avons également mené à bien un travail sur la fidélisation et la motivation des salariés dans les entreprises.

Bien sûr, tout ce qui concerne l'innovation et la qualité des produits n'est pas négligé. Nous travaillons en partenariat avec le CRITT IAA qui est représenté ici. C'est l'organisme quotidien d'appui des entreprises sur ce sujet.

Je vous remercie.

Benoît JULLIEN

Merci Madame Le Dantec. Nous allons maintenant passer à un autre secteur qui est celui du commerce avec le cas précis d'une entreprise, et non des moindres puisqu'il s'agit de Pomona. Monsieur Caussé va nous montrer à quel point les entreprises du commerce de gros peuvent représenter un maillon moderne de la filière agroalimentaire, particulièrement en Île-de-France.

Les entreprises doivent développer de véritables stratégies à l'export, et non pas saisir de simples opportunités

Je voudrais que chaque salarié retrouve la fierté de travailler dans l'agroalimentaire

Monsieur Gérard CAUSSE

Directeur de Pomona TerreAzur, membre du directoire du groupe Pomona

⇒ La situation actuelle et la stratégie de développement des entreprises du commerce de gros

Bonjour, je vais illustrer ici les enjeux liés au développement du commerce de gros alimentaire en quelques mots.

Le groupe Pomona est un groupe français qui réalise un peu plus de 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires au travers de plusieurs activités. L'activité principale, qui représente plus de 80 % du chiffre d'affaires, est la distribution de produits alimentaires pour la restauration. Nous disposons de trois réseaux de distribution liés à des filières produits (cf. diapositive 23) :

- Pomona TerreAzur pour les fruits et légumes et les produits de la mer,
- Pomona Passion Froid pour les produits surgelés frais et les produits laitiers,
- Pomona Epi saveur qui se charge des produits d'épicerie et des produits d'hygiène.

La distribution de produits agro-industriels est donc notre activité principale, mais nous avons aussi des activités de type agro-industriel (cf. diapositive 24). L'une de ces activités, qui est d'ailleurs présente sur le MIN, est Fluidor avec en particulier le mûrissage de bananes. Nous sommes numéro 1 en France dans ce domaine. Nous produisons aussi les "Crudettes", qui sont des salades de fruits et légumes prêts à l'emploi. Enfin, nous avons une activité de mareyage dans les ports français de Bretagne et de Normandie. Toutes ces activités représentent 160 centres de profits sur le territoire français.

En ce qui concerne notre présence dans et autour du MIN de Rungis (cf. diapositive 25), notre siège social est à Antony et regroupe plus de 300 personnes. Sur Rungis même, à l'intérieur du périmètre du MIN, nous avons cette activité Fluidor ainsi qu'une activité de distribution de fruits et légumes pour la restauration collective et commerciale. Autour de Rungis, à Chilly-Mazarin, vous trouverez Pomona Passion Froid avec une très grosse structure spécialisée dans la restauration, ainsi que Epi saveur sur Créteil.

Le groupe Pomona est un groupe quasiment centenaire. Cela signifie que nous avons vécu toutes les transformations de la filière agroalimentaire. Nous sommes nés sur les marchés des centres-villes. Puis, nous avons accompagné l'avènement et le développement des grandes surfaces alimentaires. Enfin, récemment, nous nous sommes concentrés sur le marché de la restauration qui s'est considérablement transformé et restructuré. Ce métier, qui est traditionnel à l'origine, est souvent associé à l'image de quelques palettes poussées dans un hangar. Or, aujourd'hui, il s'agit d'un métier complexe, d'un métier qui demande une forte technicité et des technologies.

Nous avons deux enjeux principaux.

- Le premier enjeu est celui de l'innovation produit. L'innovation produit consiste à inciter les consommateurs à consommer plus de produits alimentaires. Vous savez à quel point c'est un marché difficile en termes d'évolution. Je suis bien placé pour en parler puisque je m'occupe de fruits et légumes et de produits de la mer. Ainsi, nous avons une centaine de personnes à Antony qui travaillent sur la sélection des produits, le développement et l'achat. Nous avons aussi un centre de développement des produits pour les fruits et légumes sur Rungis.

Ce métier, traditionnel à l'origine, s'est considérablement transformé et modernisé. Aujourd'hui, il s'agit d'un métier complexe, d'un métier qui demande une forte technicité et des technologies

Même lorsque l'on traite de produits très basiques comme la salade, on peut faire de l'innovation. Ainsi un produit qui s'appelle " salade feuillégale " (cf. diapositive 26) fait un tabac auprès de nos clients. Ce produit est constitué d'un petit apex autour duquel sont reliées des feuilles de salades de taille égale, ce qui signifie que le restaurateur peut séparer l'apex et les feuilles d'un coup de couteau. Le rendement est maximal, il n'y a pas de perte et on gagne du temps en cuisine. L'innovation a donc beaucoup d'avenir dans notre métier.

- Le deuxième enjeu est lié au service logistique. Nos clients sont de plus en plus concernés par la sécurité alimentaire, nous avons donc mis en place des chaînes de traçage qui permettent de suivre les produits, en particulier dans nos entrepôts. Vous avez ici quelques illustrations (cf. diapositive 27). Nos entrepôts sont en radio-fréquence, nous reconnaissons les produits à la réception avec des pistolets qui permettent de flasher. Nous chargeons les camions de la même manière. Ensuite, vous avez des systèmes GPS qui permettent de localiser les camions. Ainsi, nous pouvons assurer une ponctualité ou du moins tracer cette ponctualité.
- Tout cela suppose de la technologie ainsi que, et je voudrais le souligner, un capital humain, puisque nous sommes avant tout dans un métier de service. Nous investissons donc énormément sur ce capital humain en termes de recrutement. Sachez que nous embauchons beaucoup de personnel qualifié. Nous avons recruté plus de 200 cadres et agents de maîtrise cette année, dont une centaine de jeunes diplômés qui sortent directement d'écoles d'ingénieurs, d'écoles vétérinaire ou d'écoles de commerce.

Nous embauchons beaucoup de personnel qualifié. Nous avons recruté plus de 200 cadres et agents de maîtrise cette année.

Par ailleurs, nous avons beaucoup travaillé sur la formation. Vous voyez ici ce que nous appelons l'espace culinaire (cf. diapositive 28). Il s'agit en fait d'une cuisine située à Antony et où nos commerciaux restauration sont formés par de vrais chefs, travaillent en cuisine, préparent de vrais plats, et se mettent à la place de leurs clients pour mieux travailler les argumentaires produits. 2 500 collaborateurs sont formés de cette manière tous les ans lors d'environ 300 sessions de formation. A travers ces quelques images, je voulais simplement illustrer le fait que le commerce de gros alimentaire poursuit son expansion. Nous allons donc continuer d'investir dans cette région, en particulier à Rungis. Merci.

Nous allons donc continuer d'investir dans cette région, en particulier à Rungis

Benoît JULLIEN

Merci beaucoup. Je laisse la parole à Hugues Pouzin, Délégué général de la Confédération Française du Commerce Intereprises. Il va nous parler de ce qu'évoquait Monsieur Caussé en conclusion, c'est-à-dire les besoins humains de la filière en formation et en qualification.

Monsieur Hugues POUZIN

Délégué général de la Confédération Française du Commerce Interentreprises (CGI)

⇒ L'évolution des métiers et des besoins en qualifications des entreprises de la filière agroalimentaire

Je suis heureux d'intervenir devant vous aujourd'hui pour vous présenter la CGI. Je reconnais dans la salle de nombreux Présidents et de Délégués généraux parmi les 56 fédérations adhérentes (cf. diapositive 30).

Tout d'abord, je vais vous donner quelques chiffres afin d'illustrer l'activité de la CGI (cf. diapositive 31). En termes économiques, le commerce interentreprises représente 35 % de l'ensemble du commerce. Mais le B to B, par essence, ce sont des entreprises qui travaillent avec d'autres entreprises, donc la visibilité de ces entreprises est assez faible alors que leur poids économique est important.

la visibilité de ces entreprises est assez faible, alors que leur poids économique est important

Le deuxième chiffre important concerne la création de valeur ajoutée. L'exemple de Pomona est un bon exemple de la valeur ajoutée qu'une entreprise peut créer. Le commerce interentreprises représente 4 % de la valeur ajoutée nationale. Par ailleurs, nous avons aussi un rôle important en terme de valorisation des produits sur les marchés extérieurs. Ainsi, ce type de commerce représente 17 % des exportations et joue un rôle majeur dans le « défrichage » de nouveaux marchés. Dans ce domaine, il faut signaler l'existence des SAI, Société d'Appui International, qui accompagnent les PME notamment à travers des groupements de PME afin de les aider à être présentes à l'international.

En ce qui concerne les importations, elles ne font qu'augmenter année après année, ce qui traduit une décroissance de la production française. Cette année le commerce interentreprises représente environ 31 % du total.

En termes d'emploi, notre secteur d'activité regroupe 1 million de salariés répartis dans 120 000 entreprises.

Je vais maintenant vous présenter les principaux secteurs d'activité de la CGI. Il y en a quatre majeurs (cf. diapositive 32) :

- Tout d'abord, le pôle alimentaire regroupe environ 25 % des effectifs de la branche. Différentes familles sont représentées au sein de ce pôle : les fruits et légumes, la volaille, la viande, les produits laitiers, les fleurs, et les plantes. Ce pôle regroupe des activités de deux types : premièrement, la mise en marché des produits, notamment pour les fruits et légumes, les céréales et la viande. Deuxièmement, la distribution de produits élaborés. Pomona constitue un exemple concret de ce dernier type d'activité.
- Le deuxième secteur important est celui des biens de consommation non-alimentaires. Cette catégorie regroupe toutes les entreprises qui distribuent des jouets, du textile, de la décoration, et celles de la répartition pharmaceutique. Cette branche concentre environ 20 % des entreprises du secteur.
- Le troisième secteur important est celui des biens interindustriels. Cette catégorie rassemble toutes les entreprises qui distribuent du matériel électrique, du matériel électronique, des sanitaires, du chauffage et des fournitures industrielles. Cela représente 54 % des entreprises de la branche.

- La quatrième secteur, c'est le commerce international. Il représente 2 % des salariés de la branche avec deux types d'entreprises : les sociétés de commerce international, et les SAI qui accompagnent les PME à l'international.

L'emploi dans notre branche a les caractéristiques suivantes : les entreprises embauchent chaque année entre 40 000 et 60 000 personnes (cf. diapositive 33) (source UNEDIC). C'est un fait important, qui est peu connu et qu'il faut travailler à faire connaître, car cette branche qui emploie un grand nombre de personnes a de forts besoins en recrutement et de grandes difficultés à recruter des jeunes. Pourquoi une telle situation ?

Cette branche qui emploie un grand nombre de personnes a de forts besoins en recrutement et de grandes difficultés à recruter des jeunes.

- Parce que nos secteurs sont peu connus. Il faut agir sur la visibilité des secteurs. Nous travaillons notamment avec l'Education Nationale pour rendre visible, à la fois auprès des enseignants, des élèves et des parents, la richesse et la diversité des emplois que l'on peut trouver dans nos secteurs.
- La deuxième chose est la grande diversité des profils recrutés. On l'a vu avec l'exemple de Pomona. Cette filière regroupe à la fois des emplois dans les domaines de la logistique, de la qualité, de la traçabilité et dans le domaine commercial. Cependant, dans ces métiers, deux fonctions principales se détachent. Tout d'abord la fonction commerciale, notamment au niveau des cadres. Puis, une importante fonction logistique développée par la filière.

Quels enjeux pour l'avenir ?

- Tout d'abord, il y a les départs à la retraite (cf. diapositive 34). La filière n'y échappera pas. Dans une étude récente que nous avons menée avec le CREDOC, il est apparu qu'environ 20 000 emplois seront concernés par les départs en retraite dans peu de temps. Par ailleurs, il ne faut pas oublier les départs en retraite des chefs d'entreprises, qui nécessitent de mener une action dans le domaine de la transmission des entreprises. Au niveau de la CGI, nous avons créé une cellule d'accompagnement pour les cédants, car beaucoup de procédures accompagnent les repreneurs d'entreprises ou les créateurs d'emplois, mais peu accompagnent les cédants. Nous avons donc un numéro de téléphone qui propose, de manière confidentielle, d'accompagner les chefs d'entreprises par le réseau « Affaires » ou le réseau « Entreprendre ». Le chemin de la cession est difficile.
- Le deuxième grand enjeu concerne l'évaluation des compétences. Ainsi, les CQP, Certificat de Qualification Professionnelle, doivent être mis en place dans les différentes professions afin d'améliorer les qualifications et la compétence de nos salariés. Un travail important est donc réalisé en ce moment au sein des branches pour mettre en place ces certificats.
- La troisième dimension est la dimension qualité. Elle est de plus en plus importante, on l'a vu dans l'industrie agroalimentaire comme dans la distribution. Pour l'avenir, le travail en synergie est très important. Je crois que ce colloque est un exemple concret du travail que l'on peut faire ensemble. La CGI, avec ses différents outils, peut aider les entreprises de la filière. Je voudrais illustrer ce qui peut être fait par un film que je vous propose de projeter maintenant. Il se déroule dans la filière des produits surgelés. Ce film a été réalisé afin de sensibiliser les jeunes à la diversité de nos métiers.

Beaucoup de procédures accompagnent les repreneurs d'entreprises ou les créateurs d'emplois, mais peu accompagnent les cédants

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur Pouzin pour cette intervention et pour ce film qui a égayé un peu notre matinée. Je passe tout de suite la parole à Philippe Mauguin, Directeur régional et interdépartemental de l'agriculture et de la forêt, qui va terminer la présentation de cette première table ronde. Je le remercie d'avance d'insister sur les points les plus importants et de ne pas dire tout ce qui avait été prévu. Merci.

Thème 3 : L'Île-de-France, un territoire stratégique pour les entreprises à dimension internationale et pour les PME.

Monsieur Philippe MAUGUIN

Directeur régional et interdépartemental de l'agriculture et de la forêt Île-de-France

⇒ L'Île-de-France : un site stratégique pour les activités agroalimentaires innovantes et à haute valeur ajoutée

Bonjour, merci à vous de me recevoir. Je vais effectivement passer assez rapidement sur certaines diapositives puisque nous arrivons à la synthèse de cette première table ronde et qu'un certain nombre d'informations vous ont déjà été données.

Je voudrais essayer d'illustrer les différents éléments qui font de notre région un territoire stratégique pour l'industrie agroalimentaire, et plus particulièrement pour le pôle de Rungis. Nous avons vu qu'il y a différentes façons d'aborder les industries agroalimentaires. Il existe quatre définitions de la filière (cf. diapositive 37) :

- D'abord, l'acceptation la plus classique centrée sur les entreprises de transformation de plus de 20 salariés : Dans notre région, nous n'avons que 20 000 salariés dans ce cas et nous sommes en 5^{ème} position.
- Si l'on élargit un peu la définition et que l'on prend en compte l'ensemble des établissements, et on a vu que les petites entreprises étaient déterminantes dans notre région, la filière regroupe alors 50 000 salariés et occupe la 3^{ème} place en France.
- Enfin, si l'on va un peu plus loin et que l'on intègre le commerce de gros et la restauration collective, on atteint environ 150 000 actifs. A ce moment là, l'Île-de-France devient la première région agroalimentaire de France en termes d'emploi, devant la Bretagne, les Pays de la Loire et les autres régions.
- Puis, si on va encore un peu plus loin, en incluant toute la restauration commerciale et tout le commerce de détail, on retrouve les 440 000 emplois qui ont été présentés.

On voit donc que la spécificité de notre région est que nous sommes une région très forte au niveau national, en particulier dans l'interface entre les industries agroalimentaires classiques, le commerce et la restauration.

Un autre point qu'il faut avoir à l'esprit concerne le facteur de dépendance et de rayonnement de notre région par rapport aux autres régions françaises (cf. diapositive 38). Nous avons choisi de zoomer sur les entreprises et la localisation de leur siège. En ce qui concerne les entreprises de transformation de plus de 20 salariés, nous pouvons voir qu'il y a beaucoup de sociétés qui

ont leur siège en Île-de-France et qui rayonnent sur des établissements en province. Au contraire, il n'y a qu'un petit nombre d'entreprises installées sur le territoire régional et qui dépendent d'un siège social extérieur à la région.

Comme le disait Catherine Le Dantec, au-delà de notre position de leader en matière d'emploi, l'Île-de-France a une position de leader en matière de valeur ajoutée. Nous représentons 12 % de la valeur ajoutée française du secteur, plus de 3,5 milliards d'euros en 2004, et l'on enregistre une croissance continue d'environ 1 % par an depuis 1995, malgré les crises que nous avons connues. Cela s'explique par un positionnement sur des segments de marché porteurs avec un produit élaboré. On peut l'illustrer avec une carte extraite du rapport annuel produit par notre service régional de l'information statistique sur les IAA (cf. diapositive 40). Nous avons voulu illustrer ici le poids des secteurs « autres industries agroalimentaires » qui représentent 61 % du chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire en Île-de-France. Il s'agit des secteurs hors viande, hors boisson, et hors produits laitiers qui sont les grands secteurs au niveau national. On voit ainsi l'importance des entreprises du champ de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la confiserie comme cela a pu être évoqué.

L'Île-de-France a une position de leader en matière de valeur ajoutée

L'industrie agroalimentaire francilienne a tout de même un point faible : c'est l'export, mais cela peut être compréhensible pour une région qui est le premier bassin de consommation de notre pays. Avec un marché de 11 millions de consommateurs, il n'est pas illogique que l'on soit importateur. Si l'on établit le ratio import/export en euros par habitant, nous avons un solde négatif alors que nous sommes excédentaires au niveau national. On notera par ailleurs que ce solde négatif est stable depuis trois ans et qu'il y a eu une embellie au début de l'année 2006, que nous allons essayer de soutenir en 2007.

L'industrie agroalimentaire francilienne a tout de même un point faible : c'est l'export

En ce qui concerne l'approche territoriale, vous pouvez voir que la particularité de l'industrie agroalimentaire est d'être très concentrée sur Paris et la petite couronne (cf. diapositive 42), même s'il y a de brillantes exceptions en périphérie de la région, notamment des minoteries et des industries fromagères. Les trois pôles principaux sont :

- Le pôle de Nanterre et Rueil-Malmaison regroupe beaucoup de sièges sociaux et une partie de l'industrie des boissons.
- Un autre pôle très fort est celui de Rungis, avec une orientation vers le commerce de gros alimentaire grâce à la proximité de l'aéroport et au MIN de Rungis.
- Enfin, le pôle de Roissy est très performant en matière de restauration collective comme vous le savez.

En 2004, nous avons conduit une enquête auprès des chefs d'entreprises. Cette enquête a donné le petit livre beige qui analyse les facteurs clefs de localisation dans notre région (cf. diapositive 43). L'Île-de-France dispose de facteurs d'attractivité très forts :

- un marché de consommation important,
- l'image de la capitale,
- des infrastructures de transport très développées,
- la présence du Marché d'Intérêt National.
- et le pôle d'enseignement supérieur et de recherche.

Les points négatifs ne doivent cependant pas être sous-estimés:

- Il y a le problème de l'accès au foncier du fait de son coût élevé.
- Il y a également le problème central de la disponibilité et de la qualification de la main-d'œuvre,

- Ensuite, les temps de transport que ce soit pour le personnel ou pour la marchandise constituent aussi un point faible.
- Enfin, il faut prendre en compte les problèmes de voisinage qui sont toujours compliqués en milieu urbain et périurbain.

Pour finir, je voudrais vous donner quelques éléments concernant les priorités de l'Etat dans les régions afin de répondre à ces faiblesses (cf. diapositive 44). Nous allons mettre en place de nouvelles mesures de soutien à l'export avec le Ministère de l'agriculture et le Ministère de l'économie. La Région Île-de-France est positionnée pour être une des premières en 2007 à déployer le nouveau dispositif d'aide. Je le rappelle, il y a aussi les aides de la DRIRE en matière d'innovation et de développement durable.

Un petit focus sur la formation, pour vous dire que l'on est en train de réviser le Schéma de formation pour mettre l'accent sur les points faibles vus tout à l'heure. Nous préparons aussi la mise en place d'un lycée spécialisé dans l'agroalimentaire dans les prochaines années. Enfin, en ce qui concerne le pôle d'enseignement supérieur et de recherche, le gouvernement a arrêté hier en Conseil des Ministres la création d'Agro Paris Tech qui fusionne l'INA P-G, l'ENGREF et l'ENSIA.

Le gouvernement a arrêté hier en Conseil des Ministres la création d'Agro Paris Tech qui fusionne l'INA P-G, l'ENGREF et l'ENSIA

Cet établissement fonctionnera en partenariat avec l'ENVA et l'ENSP. Par ailleurs, nous préparons la mise en place d'un pôle de compétences de niveau international en sciences et technologie du vivant (cf. diapositive 45). Pour les connaisseurs, vous retrouvez le cône "Paris-Sud" de la recherche et de l'innovation en sciences et technologies du vivant. Il regroupe les établissements de Maisons-Alfort - l'AFSSA et l'école vétérinaire-, le pôle d'Antony autour du Cemagref, le Génopôle d'Evry sur les biotechnologies, l'ENSIA à Massy qui devient Agro Paris Tech, et la recherche très pointue de l'INRA à Versailles et à Jouy en Josas. L'ensemble compte 1 400 enseignants-chercheurs, c'est le premier pôle français des sciences et technologie du vivant : c'est un atout de choix pour notre région.

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur Mauguin. Je vais passer la parole à Monsieur Dell'Agnola pour quelques mots de conclusion sur cette table ronde.

Monsieur Richard DELL'AGNOLA

Député-maire de Thiais

⇒ Président de la première Table-ronde

Nous avons vu que la filière est solide, structurée et génératrice d'emploi. En dépit de cela, elle doit évoluer. Cette mutation est indispensable et fait l'objet d'un consensus. L'innovation en est la clef. La recherche & développement, mais également les habitudes alimentaires des Français sont probablement les autres clefs de cette mutation. En effet, si la R&D permet aujourd'hui de faire évoluer certains produits, il faut mettre cela face aux habitudes alimentaires des Français qui sont en train de changer. Il faut les épouser pour que la filière puisse elle-même s'y adapter à travers la recherche et le développement.

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur le Député, merci à nos intervenants. Je les invite à regagner la salle à l'exception de Monsieur Mauguin, qui va présider la deuxième table ronde.

DEUXIEME TABLE-RONDE : L'innovation dans la filière agroalimentaire

Monsieur Philippe MAUGUIN

Directeur régional et interdépartemental de l'agriculture et de la forêt Île-de-France

⇒ Président de la Deuxième table-ronde

Je vous propose de démarrer sans transition. Nous avons autour de nous des acteurs clefs du dispositif de recherche et d'innovation francilien. Le mieux est de leur donner la parole.

Benoît JULLIEN

Monsieur Dell'Agnola évoquait les consommateurs. Les intervenants ont justement choisi de commencer par les consommateurs pour parler avant tout d'innovation et de recherche. Je passe la parole à Monsieur Bossé, Directeur Général adjoint de la SOPEXA qui va nous présenter le cas particulier mais ô combien exemplaire des fruits et légumes.

Thème 1 : Quels aliments pour demain ?

Monsieur Jean-Noël BOSSE

Directeur Général de SOPEXA

⇒ La mutation des modes de consommation et les évolutions dans la conception et la présentation des produits alimentaires

La SOPEXA est une société chargée de la promotion des produits agroalimentaires français dans le monde. Nous avons 40 implantations dans 34 pays. 80 % de notre activité se situe en Europe. Ma présentation vaut donc aussi pour l'Europe.

En tant qu'homme de marketing, c'est un hymne au consommateur roi et au non-consommateur que je vais me permettre de faire. J'ai utilisé exprès les termes consommateurs et non-consommateurs car on voit apparaître cette tendance en Europe. Des gens se disent eux-mêmes non-consommateurs. Cela ne veut pas dire qu'ils ne consomment pas du tout, mais qu'ils refusent le rôle du consommateur tel qu'ils l'ont connu depuis 30 ou 35 ans. Ils veulent participer activement à leur consommation et ont des demandes qui s'expriment très clairement. On assiste à une mutation profonde des modes de consommation et à une concurrence accrue dans la répartition des dépenses des ménages. On le voit en Europe à travers beaucoup d'études.

On assiste à une mutation profonde des modes de consommation et une concurrence accrue dans la répartition des dépenses des ménages.

Très clairement, les produits agroalimentaires voient arriver une nouvelle forme de concurrence. Ce sont, par exemple, les coups de téléphone des enfants qui font grimper les factures de télé-

communications... L'arbitrage entre plusieurs dépenses se fait de façon très fréquente sur le non-alimentaire. Cela s'explique par le fait que nous avons à faire à une population qui n'a pas connu la famine depuis très longtemps et il y a un détachement par rapport à cela. Ces modes de consommation qui changent imposent une évolution dans la conception des produits agroalimentaires. Il est très clair qu'il y a un besoin de modernisme et des attentes fortes.

J'ai choisi de parler plus précisément des fruits et légumes car pour un homme de marketing, ils sont une énigme. En 30 ans de métier, nous n'avons jamais vu des produits avoir une image aussi fantastique. On ne peut pas ouvrir un journal sans que les fruits et légumes s'étalent sur plusieurs pages où l'on explique combien ils sont bons pour la santé, modernes et autre. Or, la consommation ne reflète pas cette image très positive.

J'ai choisi de parler plus précisément des fruits et légumes car [...] nous n'avons jamais vu des produits avoir une image aussi fantastique.

Il y a donc un besoin de s'adapter aux attentes des consommateurs et de relifter une image afin de passer d'une image très forte à une consommation (cf. diapositives 50, 51, 52) :

- Le survol des tendances met en avant la santé, le *wellness*. Hippocrate disait " soigne-toi en mangeant ". Les gens, non seulement attendent la santé et se montrent très vigilants là-dessus, mais ils attendent aussi le bien-être à travers leur consommation.
- La praticité est le deuxième élément qui ressort très fortement de nos études (cf. diapositive 53). Nous sommes dans le domaine de la course au temps et dans un domaine où il n'y a plus de transmission intergénérationnelle. Je me souviens d'un matin où Madame Versini (ex-Directrice Générale du SAMU social) expliquait que, lorsqu'elle reprenait en main des jeunes filles de moins de 25 ans en perdition, plus de 20 % d'entre elles ne savaient pas faire des soupes.
- La troisième tendance, c'est le fait que pour la première fois, en 2005, il y a plus de foyers d'une personne que de foyers de deux ou trois personnes. 8,3 millions de foyers ne comptent qu'une personne en France, contre 8,2 millions qui comptent deux ou trois personnes. Cela veut dire que le packaging doit s'adapter : ainsi les conditionnements individuels constituent une attente très forte des consommateurs. Enfin, toujours dans la praticité, il y a la cuisson. Le four à micro-ondes a fait des progrès formidables, et l'on met quasiment un tiers de temps en moins pour réchauffer des produits à travers les nouveaux packagings. On voit également apparaître la cuisson vapeur, qui peine à s'imposer, mais qui bénéficie d'une très bonne image.
- Enfin, la quatrième tendance qui ressort, en Europe entière et en France en particulier, c'est le plaisir. Là, on retrouve l'idéal platonicien qui est le beau, le bon et le bien. Le bon, c'est gustatif et on a vu des présentations qui expliquent très bien le retour de l'attente de goût. Le beau, c'est la présentation dès les rayons. Des études sur les éclairages se font partout. Les poissons ne se vendent pas de la même manière en Europe et dans le monde. Quelque part on regarde les yeux, quelque part on regarde le ventre. Si le beau, c'est le packaging, c'est aussi le produit. Lisez des livres de gastronomie d'aujourd'hui, tous les chefs sont montrés en train de finir les plats. Plus personne ne les prépare, les chefs se contentent de mettre la dernière petite touche. Le bien, c'est que nous allons très clairement vers une consommation idéologique voire éthique. Le non-consommateur, dans ses demandes essentielles, veut savoir si les produits qu'il achète sont biens. Un jour, il faudrait parler de développement durable pour les produits qui sont fait dans les ré-

On voit très clairement qu'il n'y a plus de transmission intergénérationnelle

Nous allons très clairement vers une consommation idéologique voire éthique

gions de France. Toutes les présentations qui ont été faites depuis ce matin le montrent très clairement.

En guise de conclusion, nous pouvons entrevoir les nouvelles perspectives à travers des exemples. Le wok, c'est nouveau, ça a deux mille ans et ça vient d'ailleurs : c'est très tendance (cf. diapositive 54). Le légume cuit fait aussi son apparition (cf. diapositives 55, 56). Ensuite, il y a le *slow food* qui consiste, par exemple, à manger les olives d'un arbre qui a dix ans. Tout ceci représente les attentes des consommateurs : c'est donc un message d'optimisme en ce qui concerne les produits alimentaires de demain.

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur Bossé. Après avoir évoqué le consommateur et ses attentes, nous allons revenir sur la thématique de la recherche et notamment sur la logique de Pôle de compétitivité. Pour commencer, Nicolas Jacquet, Directeur Général de la CCIP, va nous présenter ce que peut être un pôle de compétitivité comme outil au service d'une filière agroalimentaire.

Thème 2 : Les pôles spécialisés dans l'agroalimentaire : des expériences étrangères.

Monsieur Nicolas JACQUET

Directeur général de la CCIP

⇒ Le pôle de compétitivité : un outil au service d'une filière dans son ensemble

Merci de me permettre de dire quelques mots sur ce qu'est une démarche de réseau d'entreprises, de Pôle de compétitivité. Je le dis autant au titre de mes anciennes fonctions de Délégué à l'aménagement du territoire qu'au titre de la CCIP. Je voudrais vous sensibiliser à un certain nombre de paramètres qui sont liés à la mondialisation et qui font que notre monde bouge et change. Je vois trois paramètres.

- Le premier, c'est celui de la spécialisation. Mondialisation signifie spécialisation. Contrairement à l'opinion que l'on pourrait avoir au départ, cette spécialisation est territoriale, même si « territorial » s'entend ici au niveau d'un marché à l'échelle d'un continent. Cette spécialisation est une grande donnée de la mondialisation et nous le verrons encore plus dans les années à venir.
- Le deuxième paramètre, c'est la coopération. La coopération, cela signifie que gagner la bataille de la compétitivité suppose que les acteurs travaillent ensemble. Quand on dit que les acteurs doivent travailler ensemble, on a bien sûr à l'esprit le monde de la formation, de la recherche, le monde de l'entreprise, les pouvoirs publics, et les collectivités territoriales. Or, c'est aussi faire en sorte que les gens travaillent ensemble même s'ils sont concurrents. C'est tout de même une donnée assez particulière. Imaginer que des entreprises concurrentes puissent travailler ensemble n'est pas une donnée simple et pourtant c'est ce que nous voyons partout dans le monde. Lorsque Renault monte avec Peugeot une soufflerie en région parisienne pour

Mondialisation signifie spécialisation

Gagner la bataille de la compétitivité suppose que les acteurs travaillent ensemble [...], même s'ils sont concurrents.

vérifier l'aérodynamisme des voitures, le fait de réaliser ensemble un investissement très coûteux permet de diminuer les coûts de chacun.

- La troisième dimension, c'est le territoire. On s'aperçoit que plus on a les pieds dans un territoire, plus la coopération est facile. C'est pour cela qu'on a inventé les pôles de compétitivité, parce que dès lors que l'on a envie de travailler ensemble sur un marché ou un produit, c'est au niveau d'un territoire que l'on peut arriver à le faire.

Plus on a les pieds dans un territoire, plus la coopération est facile

Quelques exemples de ce qui se passe dans le monde :

- Voici tout d'abord un exemple qui m'a beaucoup frappé lorsque j'ai fait mon tour du monde des clusters et des pôles de compétitivité (cf. diapositives 60, 61). Il s'agit de Kista. Les acteurs locaux ont décidé d'être les meilleurs du monde dans le domaine de l'internet et de la téléphonie mobile. Qu'ont-ils fait ? Ericsson a décidé de déménager son siège social sur un terrain mis à disposition par la mairie de Stockholm. Ensuite, ils ont attiré IBM, Hewlett Packard, Nokia, etc.. Le gouvernement suédois a ensuite dit " si les entreprises ont décidé de se réunir pour travailler ensemble, il faut qu'on fasse la même chose. On va créer une université". Cette université compte aujourd'hui 4 000 étudiants, elle en comptera 10 000 en 2010. Elle est thématique et uniquement tournée vers internet et la téléphonie mobile. On y fait du droit, c'est le droit de l'internet. On y fait du commerce, c'est " comment fait-on pour vendre des mobiles ? ". C'est peut-être bousculant mais l'évolution mondiale se fait là.
- Le deuxième exemple est celui du Cyberport de Hong Kong. Il s'agit d'un investissement de 2 milliards de dollars financés par les pouvoirs publics dans un pays qui est sûrement le plus libéral du monde tout en étant sous gouvernance chinoise (cf. diapositive 62). Le cyberport est un bâtiment de 10 000 m² dans lequel se trouvent aux mêmes étages, les entreprises, les futures entreprises qui sont en création, les chercheurs, des centres de formation, des laboratoires et même des logements pour les chercheurs. Le chercheur qui arrive à Hong Kong et qui dit " ça m'intéresse ", on lui donne les clefs et il n'a pas à payer.
- Le troisième exemple, c'est le Brésil (cf. diapositive 63). Ce pays s'est complètement engagé dans cette politique des réseaux d'entreprises, c'est très prometteur. L'Etat a même créé une agence gouvernementale : 3 000 personnes travaillent dans cette agence dont le seul but est de mettre en place des pôles de compétitivité. Par exemple, Valo do Sinos est le pôle mondial de la chaussure.

Voilà donc ces quelques exemples étrangers. Qu'en faire pour l'Île-de-France ? Qu'en faire sur Orly-Rungis ? A nous de le dire dans les jours, les semaines et les mois qui viennent. Pourquoi pas un agropôle francilien ?

Benoît JULLIEN

Merci beaucoup. Dans la suite tout à fait logique de votre intervention, je passe la parole à Monsieur Dodet qui va nous présenter le cas très précis d'un pôle de compétitivité aux Pays-Bas. Je vous laisse la parole.

Monsieur Michel DODET

Vice-Président non exécutif chargé des affaires internationales à l'INRA

⇒ Les pôles spécialisés dans l'agroalimentaire à l'étranger : l'exemple de "FOOD VALLEY" au cœur des Pays-Bas.

Je vais vous parler aujourd'hui de l'exemple des Pays-Bas en matière d'agroalimentaire. Pour vous situer, les Pays-Bas sont un petit pays mais qui sait se rassembler quand il le faut. L'industrie agroalimentaire des Pays-Bas, c'est 4,5 % de la population active, 20 % des exportations et 2 % des ressources consacrées à la recherche. 2 % à la recherche, c'est le double de ce que consacrent en moyenne les entreprises françaises à la recherche dans le domaine de l'agroalimentaire.

Deuxième élément de mise en scène, le regroupement sur un site unique de l'université et des centres de recherche des Pays-Bas en une seule entité qui s'appelle Wageningen Research University. Ce pôle est situé à proximité de Rotterdam. Il regroupe près de 7 000 personnes entre l'université, les laboratoires de recherche et les instituts de recherche appliquée. Cet ensemble là, avec une forte tradition de coopération entre la recherche et l'industrie, a donné lieu à un regroupement assez spontané dans un premier temps. Ce groupement réunit un certain nombre d'entreprises néerlandaises autour de ce centre de recherche qui travaillait sur les céréales, les fruits et légumes ainsi que sur les produits transformés autour du lait et de la viande. Ce regroupement représente aujourd'hui 70 entreprises et 10 000 emplois. Il s'agit d'entreprises de toutes tailles, de la multinationale à la start-up, et d'institutions qui sont des centres de recherche publics, y compris des centres de recherche des autorités de contrôle. Il y a cependant une difficulté avec les PME, car elles ne sont pas assez présentes de l'avis même des animateurs de ce pôle.

Ce regroupement représente aujourd'hui 70 entreprises et 10 000 emplois

Sur ce site, on trouve des plateaux technologiques communs comme des serres ou des halles techniques, un incubateur d'entreprises et un ensemble de services aux entreprises tels qu'un service financier, un service juridique, etc.. C'est en fait toute une fonction d'animation qui est présente. Son rôle est de mettre à la disposition des partenaires tout ce qui est nécessaire pour qu'ils puissent coopérer entre eux, que ce soit entre les entreprises elles-mêmes ou entre les entreprises, la recherche et les universités.

Quelles sont les caractéristiques essentielles de ce rassemblement ?

La première caractéristique, c'est l'excellence du point de vue de la recherche, de l'enseignement et de la capacité industrielle. Ce trait commun à l'ensemble des participants est évidemment un élément fondateur de la confiance qui s'est établie entre les partenaires.

La confiance constitue la deuxième caractéristique. Elle est aujourd'hui un élément essentiel du bon fonctionnement de ce « pôle de compétitivité ».

Troisième caractéristique: l'organisation. Très vite, les partenaires ont constaté que l'auto organisation qui avait été à l'origine de la fondation de ce pôle ne suffisait pas. On fait la même constatation aujourd'hui quand on regarde ce qui se passe en France autour de deux pôles dans lesquels l'INRA est fortement impliquée. Il s'agit du pôle Fruits et légumes à Avignon et du pôle Horticulture à Angers. On voit bien que l'on est arrivé aux limites de ce que ce type d'organisation permet. Si l'on veut aller plus loin, si l'on veut avoir plus d'impact, il faut un minimum d'organisation.

Très vite, les partenaires ont constaté que l'auto-organisation qui avait été à l'origine de la fondation de ce pôle ne suffisait pas.

Quatrième caractéristique : une focalisation. C'est-à-dire que l'on choisit en commun les thèmes sur lesquels travaillent les différents partenaires. C'est aussi une leçon que Food Valley a tiré de l'histoire. Avec l'auto organisation, ils sont partis dans tous les sens et ils ont compris que s'ils ne refocalisaient pas leurs efforts, ils perdraient en qualité et en capacité de travail en commun. Donc, ce qui fait la force de ce cluster aurait été mis en péril.

Ce cluster est aujourd'hui une tête de réseau, il a une capacité à s'ouvrir et ne travaille pas fermé sur lui-même. Les limites de cela sont la difficulté à concevoir des perspectives communes et à associer la recherche en amont avec les préoccupations des entreprises. Foodvalley est aujourd'hui un système qui, ayant privilégié l'innovation, ne privilégie plus l'utilisation des connaissances existantes.

Benoît JULLIEN

Merci beaucoup, Monsieur Dodet. Maintenant, revenons en France avec François Bolnot qui est Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort. Il va nous présenter le rôle particulier de cette école en Île-de-France.

Thème 3 : La collaboration recherche-entreprises et recherche privée-recherche publique, les partenariats au sein de la filière agroalimentaire, et le rôle des collectivités territoriales.

Monsieur François BOLNOT

Professeur - Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort

→ Le rôle de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort en matière de R&D au sein de la filière agroalimentaire

Tout d'abord, merci d'avoir convié l'Ecole Vétérinaire à ce colloque. Pour nous, l'agroalimentaire est un domaine extrêmement important. Depuis quelques années, c'est même devenu une priorité affichée de l'établissement. Une priorité qui s'est concrétisée par la collaboration de nos équipes de recherche avec un grand partenaire qui est l'AFSSA. Cela s'est d'ailleurs concrétisé physiquement par la création d'un pôle de sécurité des aliments sur le campus de Maisons-Alfort, voilà pour la recherche.

Je vous dirais que, concernant la partie développement, en tant qu'enseignants nous avons toujours considéré que nous n'avons aucune légitimité à enseigner une matière aussi pointue et proche du terrain que la sécurité des aliments. Du moins, pas sans un ancrage puissant dans le tissu économique, ni sans un arrimage sur les entreprises et sans une certaine reconnaissance du milieu professionnel. Nous avons donc toujours cherché à développer des partenariats et des collaborations dans ce domaine. Bien sûr, l'agroalimentaire est très vaste. Il serait relativement naïf, pour ne pas dire autre chose, d'embrasser toutes les composantes. Nous nous sommes donc spécialisés. Je vais vous donner trois pistes de réflexion qui sont des domaines sur lesquels nous travaillons :

- La première piste concerne la microbiologie et plus particulièrement la microbiologie prévisionnelle. C'est ce qu'on appelle l'analyse quantitative des risques. En fait, cela concerne les DSC (calorimétrie haute pression) et la mise au point des durées de vie des produits. Vous voyez que c'est très concret et qu'il y a une accroche très forte du terrain qui va concerner les produits laitiers et carnés avec un partenaire particulier

pour nous qui est le secteur de la charcuterie et de la salaison. Je vous renvoie aux crises alimentaires que nous avons connues.

- Le second domaine important pour nous concerne les stratégies de mise au point des mesures des risques de l'entreprise. Cela commence avec la rédaction des normes avec les professionnels et le recensement des bonnes pratiques avec les instances professionnelles auxquelles nous participons. Et cela va jusqu'à l'application sur le terrain des outils et des méthodes. J'entendais parler tout à l'heure des labels et des signes de qualités, nous nous situons pleinement dans cette problématique. Ce qui fait aujourd'hui notre quotidien par exemple, c'est la mise en place dans les entreprises de la norme ISO 22 000 sur le management de la sécurité. Là aussi, l'approche terrain est essentielle.

On parlait d'incubateur tout à l'heure, de création d'entreprises. Il est vrai que c'est important, encore faut-il que ces entreprises puissent perdurer dans le temps avec une certaine pertinence. Il y aura forcément des crises de croissance. Dans notre secteur, nous voyons que ces crises sont des besoins de structuration, des besoins de mise en place de méthodes et de moyens. Là, il y a sans doute des synergies à trouver et à développer entre nos équipes et les équipes des entreprises.

On parlait d'incubateur tout à l'heure, de création d'entreprise. [...] Encore faut-il que ces entreprises puissent perdurer dans le temps.

- Le troisième domaine qui nous est cher est celui de la restauration hors foyer et de la grande distribution. J'ai crû comprendre qu'en terme de chiffres ce domaine était particulièrement important en Île-de-France. Il y a des avancées en matière de coopération dans ce domaine. Je vous donnerai seulement un exemple : Il y a quelques années, nous avons signé un partenariat intellectuel avec le groupe Carrefour. Hasard du calendrier, ils seront dans nos locaux demain pour participer à un master que nous avons en commun avec Paris VI sur les problèmes de sécurité alimentaire dans la grande distribution.

Ce que je voudrais faire passer comme message, c'est d'abord l'engagement que nous avons dans l'agroalimentaire. Puis, je voudrais vous dire notre volonté de participer à la dynamique commune que vous avez développée ce matin. Ce que j'ai entendu ici me conforte dans l'idée que nous y avons notre place avec d'autres écoles ou groupes. Ce qui me réjouit aussi, c'est que cela se passe à Rungis. Pourquoi ? Parce que toutes les semaines, nous sommes présents sur le site de Rungis avec des étudiants grâce à l'obligeance de nos collègues des services vétérinaires et surtout grâce à la gentillesse des professionnels qui nous accueillent. Je profite de cette tribune pour les remercier, en précisant que nous ressentons le besoin de structures d'interface entre le monde industriel et ce que nous pouvons proposer.

Je voudrais vous dire notre volonté de participer à la dynamique commune que vous avez développée ce matin.

Benoît JULLIEN

Merci, je passe la parole à votre voisine, qui est également votre voisine par ailleurs puisque Valérie Baduel représente l'AFSSA, qui se trouve également à Maisons-Alfort.

Madame Valérie BADUEL

Directrice Générale adjointe de l'AFSSA

⇒ Les nouveaux enjeux et exigences de l'expertise pour les opérateurs publics et privés: le rôle de l'Afssa en lien avec les centres techniques et les interprofessions

Je vous remercie de m'avoir invitée. J'y suis attachée car, à l'AFSSA, nous sommes particulièrement soucieux de renforcer le dialogue avec les professionnels. En effet, ils sont les premiers acteurs de la sécurité sanitaire et nutritionnelle en France et nous sommes un établissement au service du public et en particulier au service des opérateurs.

J'en profite pour évoquer brièvement les missions de l'AFSSA qui ne sont pas toujours connues intégralement :

- En premier lieu, il y a une mission de recherche et d'impulsion de la recherche au niveau national. Nous avons également une mission de veille et de surveillance qui est très importante. La mission de recherche et la mission de veille concourent à la particularité de notre rôle qui est de remplir une mission d'anticipation et de prévention. Nous sommes particulièrement attachés à cet aspect de notre mission.
- Nous avons également une mission d'évaluation des risques et des bénéfices. Le domaine de compétence de l'agence ne concerne pas uniquement la sécurité sanitaire des aliments mais aussi la santé publique, puisque nous avons pour mission de contribution à la santé publique, à la santé animale, à la santé des végétaux et depuis peu, de protéger l'environnement. Ainsi, nous avons une approche globale qui correspond aux notions qui ont été évoquées précédemment.
- Notre mission englobe aussi la recommandation et la gestion. C'est pour cela que nous avons un dialogue important avec les opérateurs. Ce dialogue est essentiel pour que nous puissions faire des propositions opérationnelles et applicables sur le terrain.
- Enfin, nous avons aussi des missions de formation et d'information au travers de nos laboratoires.

Tout cela s'inscrit dans un contexte international puisque le domaine de la sécurité alimentaire est particulièrement harmonisé au niveau communautaire, voire au niveau international avec les approches codex. Nous sommes donc en lien très étroit avec l'autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments. Nous coordonnons aussi des réseaux de recherche au niveau européen. Pour nous, c'est absolument essentiel, car cela nous permet de nous assurer que la France joue son rôle au niveau communautaire et assure son développement économique.

L'agence regroupe 1000 agents déployés sur 13 sites et 12 laboratoires répartis sur le territoire national afin d'être proches des bassins de production et des filières, et de maintenir le dialogue avec les opérateurs. C'est un échange dans les deux sens. Nous transmettons des connaissances pour que les opérateurs puissent s'approprier les informations les plus pointues sur la maîtrise des risques. Les opérateurs nous font également parvenir des informations afin que nous puissions identifier les risques émergents et jouer notre rôle de prévention qui est absolument indispensable.

[Avec les opérateurs], c'est un échange dans les deux sens.

En ce qui concerne la responsabilité des opérateurs, elle a effectivement été renforcée dans le cadre de l'évolution communautaire. Il est donc vraiment très important qu'ils s'approprient ces connaissances. Dans ce cadre-là, nous renforçons nos partenariats avec les centres techni-

ques. Nous avons par exemple créé une unité mixte technologique avec l'APTA. Pour nous, il est vraiment important d'avoir des interfaces avec les acteurs.

En conclusion, je dirais que nous avons tous besoin de travailler ensemble. Il faut que les structures publiques, privées, mais aussi les opérateurs travaillent ensemble. Cela a été dit, j'insiste. Il est très important pour nous d'avoir des interlocuteurs qui représentent plusieurs acteurs de la filière pour avoir vraiment une action au profit de la collectivité.

Benoît JULLIEN

Merci, et puisque nous parlons de partenariats entre public et privé, je passe la parole à Moïse Riboh, qui représente le groupe Danone. Il va nous parler des orientations stratégiques du groupe Danone en matière de recherche.

Monsieur Moïse RIBOH

Directeur prospective stratégique et relations scientifiques, Danone Research

⇒ La stratégie des grands groupes agroalimentaires en ce qui concerne l'implantation de leurs laboratoires, et leurs axes de Recherches & Développement

D'abord, il faut resituer l'action du groupe Danone : pour faire écho à la demande des consommateurs, Danone se fait une mission d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre. C'est pourquoi il a fallu concentrer nos efforts : Nous sommes sur trois métiers stratégiques parce qu'ils sont intrinsèquement porteurs de bénéfices santé : les produits laitiers frais, les eaux et boissons ainsi que les produits céréaliers.

**Danone se fait une mission
d'apporter la santé par
l'alimentation au plus grand
nombre**

Toujours dans cette stratégie de choix et de spécialisation, nous avons choisi de ne pas être partout. Nous avons choisi les produits bons et fonctionnels dans la vie de tous les jours. Ce ne sont pas des spécialités de niches, ni des compléments alimentaires. Nous nous orientons vers des produits qui favorisent la prévention en offrant des alternatives pour une meilleure gestion de la diète afin que le consommateur soit partie prenante du processus. Nous voulons également proposer des bénéfices santé qui correspondent à la vie de tous les jours, à savoir le développement de l'enfant, l'énergie utile, le confort digestif, et l'hydratation voire la protection. Vous imaginez les produits qui sont derrière cela. C'est autour des sciences et technologies qui correspondent à ce type de bénéfice et d'innovation que nous nous sommes concentrés. Nécessairement, ces choix ont impliqué des évolutions dans le mode de fonctionnement de notre recherche, mais également dans les types d'interactions scientifiques et communautaires dans la région.

Quand vous abordez la nutrition-santé, la pluridisciplinarité devient clef car vous allez avoir à traiter des aspects de gastro-entérologie, d'immunité, etc.. Pour cela, nous nous sommes focalisé sur les métiers qui sont vraiment au cœur de notre activité afin de pouvoir collaborer avec les meilleurs experts mondiaux, et j'insiste sur le côté international. En interne, nous sommes bien sûr focalisé sur les ferments pro-biotiques qui sont les bactéries amies qui vivent dans notre intestin, la physiologie et la nutrition humaine, les études d'efficacité cliniques et pré-cliniques, et la formulation.

Nous accordons également du temps à l'étude du comportement des consommateurs, car entre ce qui est dit et ce qui est fait à la maison, il y a une grosse différence. Nous avons donc développé des moyens pour mieux comprendre cela, toujours afin de mieux fournir ces bénéfiques santé. Nous faisons moins de recherche sur les procédés et la technologie, nous l'avons déjà fait avec l'ENSIA et d'autres partenaires, mais nous complétons cette expertise par des collaborations ciblées. C'est important pour nous. Nous ne cherchons plus à être suiveurs de propositions génériques de la recherche publique. Je crois que toutes les industries sont dans cette optique aujourd'hui. Nous menons donc ces recherches ciblées avec des chercheurs publics, mais aussi avec les fournisseurs.

Nous ne cherchons plus à être suiveurs de propositions génériques de la recherche publique. Nous menons donc ces recherches ciblées avec des chercheurs publics, mais aussi avec les fournisseurs.

Pour tout ce qui concerne la recherche en amont, nous recherchons des collaborations pré-compétitives, avec des compétiteurs effectivement, mais qui sont co-construites avec la recherche publique. Vous retrouvez cette notion d'être toujours plus participatif pour assurer un meilleur atterrissage et surtout l'exploitabilité de la recherche scientifique à laquelle nous participons. C'est dans ce cadre que je peux citer des collaborations tout à fait fructueuses avec l'INRA de Jouy-en-Josas, avec l'Institut Pasteur ou l'INA P-G Agro Tech. Comme cela a été mentionné tout à l'heure, les modèles de recherche s'appuient fortement sur l'internationalisation parce que nous estimons que dans le cadre de la nutrition-santé la crédibilité scientifique doit être au premier rang. Nous allons donc chercher les meilleures expertises là où elles sont.

Ces choix ont entraînés des conséquences sur les types de recrutement. Nous cherchons, au-delà des ingénieurs en agroalimentaire, des gens spécialisés dans les domaines que je viens de vous citer que ce soit la génomique de la flore ou l'immunologie. Je voudrais insister sur un dernier point : ce sont les hommes qui font tout ce travail. Pour continuer à attirer et retenir ces chercheurs dans notre région, il faut poursuivre le développement des infrastructures qui améliorent la vie professionnelle et personnelle. Merci.

Benoît JULLIEN

Merci beaucoup. Normalement, Madame Touquoy-Morichaud n'a plus de temps pour parler. Nous allons donc remercier Monsieur Mauguin de lui offrir son temps de conclusion et ensuite peut-être à Monsieur le Ministre de lui offrir une ou deux minutes. Merci pour elle.

Madame Nicole TOUQUOY-MORICHAUD

Vice-Présidente de la Commission du développement économique et de l'emploi au Conseil Régional d'Île-de-France

⇒ Les actions du Conseil Régional d'Île-de-France en direction de la filière agroalimentaire

Merci beaucoup, je vais aller très vite. Je ne peux pas ne pas vous apporter le message du Président Jean-Paul Huchon qui regrette beaucoup de ne pas être parmi nous. Vous savez que c'est un sujet qui l'intéresse et qu'il suit depuis longtemps.

Dans le cadre des travaux que mène actuellement le Conseil Régional sur le Schéma Régional de Développement Economique (SRDE) ou sur le Schéma Directeur (SDRIF), le problème de l'agroalimentaire n'est pas passé inaperçu. Le Président m'avait confié une mission sur l'agriculture et l'agroalimentaire de manière à faire des propositions. Cette mission a analysé les handicaps et les atouts de cette filière. Parmi les atouts, nous bénéficions d'un marché de 11 millions de franciliens et 44 millions de touristes, ce qui est tout à fait exceptionnel. On ne

peut pas dire que ce marché ne permettra pas de faire vivre le pôle agroalimentaire que vous souhaitez réaliser.

Pour sa part, la région a déjà tenté de rapprocher les producteurs et les transformateurs par le biais du carreau des producteurs. Je crois que c'était une synergie nécessaire. Pour aller très vite, je vais simplement vous dire que pour répondre à ce qui a été évoqué tout à l'heure, nous travaillons à un rapprochement au niveau de la formation. C'est un point sur lequel il faut réellement agir car la problématique du niveau de formation des salariés a été évoqué par beaucoup d'intervenants.

Nous travaillons à un rapprochement au niveau de la formation

Nous travaillons donc sur une meilleure connaissance de la filière par l'Education Nationale et les enseignants dépendants du Ministère de l'Agriculture pour améliorer l'image de ces métiers et y attirer les jeunes. Donc, dans son nouveau Schéma de formation la Région va s'impliquer beaucoup dans ce domaine.

Par ailleurs, c'est assez peu connu mais nous avons la possibilité de financer des groupements d'employeurs. Ces groupements permettent à de très petites entreprises, et les entreprises de l'agroalimentaire sont souvent dans ce cas, de régler des problèmes administratifs dans des conditions très avantageuses. De plus, comme ce sont des structures associatives, elles peuvent bénéficier des aides que l'on accorde aux emplois tremplins. Je crois que c'est un dispositif qu'il faut faire connaître. De la même façon, on pourrait certainement participer à la rénovation de zones d'activités économiques dans les franges de l'Île-de-France où pourraient se développer des composantes d'un pôle à vocation agroalimentaire.

C'est assez peu connu mais nous avons la possibilité de financer des groupements d'employeurs.

Pour conclure, je voudrais vous parler d'une démarche innovante qui va démarrer en début d'année prochaine. Elle a consisté à créer, avec l'accord des personnes et des structures concernées, un regroupement que nous avons appelé le CEntre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Agroalimentaire de Paris Île-de-France (CERVIA). Ce centre regroupe le Comité de Promotion des Productions Agricoles, le CRITT agroalimentaire et l'ARIA. Ce nouvel acteur permettra une synergie beaucoup plus grande entre les services qu'apportait le CRITT dans les domaines de la qualité et de la mise en oeuvre de l'information, les informations que donnait l'ARIA, et une meilleure connaissance des producteurs d'Île-de-France. Nous constatons un vrai déficit de communication entre les producteurs et les transformateurs, et nous pensons qu'il faut améliorer cela. De plus, nous espérons faire accueillir le CERVIA dans les locaux qui abritent actuellement le CRITT à Maisons-Alfort. Ce serait pour nous le signe de notre volonté de nous rapprocher de la recherche, de l'AFSSA et de tous les éléments qui sont exceptionnellement présents dans notre région. Ils sont indispensables pour répondre aux préoccupations des Franciliens qui sont très soucieux de la qualité de l'alimentation, de la santé et des conditions de production alimentaires. Je crois que nous avons des éléments importants qui devraient permettre de développer ce secteur qui est riche en potentialités mais qui a sans doute besoin de synergies supplémentaires. La Région est prête à y donner toutes ses forces.

Benoît JULLIEN

Merci beaucoup. Je crois que Monsieur Mauguin souhaite dire un mot de conclusion.

Monsieur Philippe MAUGUIN

Directeur régional et interdépartemental de l'agriculture et de la forêt Île-de-France

⇒ Président de la Deuxième table-ronde

Je vais simplement dire quelques mots et donner une piste de réflexion avant de céder la parole à Monsieur le Ministre. Nous avons vu que l'Île-de-France est la première région agroalimentaire en matière de valeur ajoutée, ce n'est pas suffisamment connu. Depuis que le Ministre a lancé les pôles de compétences, nous sommes aussi le premier pôle français de sciences et technologies du vivant. Ces deux éléments doivent nous inciter à travailler sur un projet de pôle agro-alimentaire, centré sur la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments. C'est une piste sur laquelle le Ministère de l'Agriculture, la CCIP et je crois le Conseil Régional sont prêts à travailler. Merci

Benoît JULLIEN

Merci Monsieur Mauguin, je passe tout de suite la parole à Monsieur Pépineau.

Monsieur Christian PEPINEAU

Premier Vice-Président de la CCIP, Président d'Unigros

Monsieur le Ministre, c'est un grand plaisir de vous accueillir sur le Marché de Rungis. Je vais essayer d'être très court car je crois que mon temps de parole est déjà écoulé. Je voulais simplement vous remercier de l'intérêt que vous portez aux chefs d'entreprises qui sont très nombreux aujourd'hui dans cette salle.

Je voudrais rappeler très rapidement que l'Île-de-France représente 11 % des emplois français dans l'agroalimentaire. Elle est également le plus grand bassin de consommation au niveau national. Elle se caractérise aussi par l'accueil de nombreuses activités à haute valeur ajoutée. Sur ce territoire, nous avons tous les maillons clefs de la filière agroalimentaire, notamment le MIN qui en est le joyau, mais surtout nous comptons un grand nombre d'entreprises performantes dans de nombreux domaines : à la fois dans la conception et la distribution de produits alimentaires, dans le travail de recherche et d'innovation, et dans le management des hommes.

Sur le territoire francilien, nous avons également un grand nombre de laboratoires publics, notamment dans le domaine de la nutrition-santé, ainsi que des centres d'enseignement. Globalement, il faut savoir que le potentiel de recherche francilien dans l'industrie agroalimentaire représente environ un tiers du potentiel national du secteur. Aujourd'hui, cela ne se sait pas suffisamment et n'a pas l'effet d'attraction que cela devrait avoir, surtout quand on voit ce que sont capables de faire nos amis hollandais avec un concept plus large. Ils sont parvenus, avec des moyens nettement inférieurs aux nôtres, à se créer une image et une attractivité très fortes sur leur territoire.

Aujourd'hui, nous sommes à un véritable tournant. Ce colloque que nous avons organisé avec la Semmaris et la CCIP n'est pas un colloque visant simplement à présenter ce qu'est l'agroalimentaire, c'est un moyen pour lancer une réflexion qui va beaucoup plus loin. Je parle d'une réflexion avec de vrais enjeux, à savoir la croissance économique, l'attractivité, et le renforcement de l'emploi qualifié qui va accompagner ce développement. Aujourd'hui, les entreprises existent, mais elles ne travaillent peut-être pas suffisamment en synergie.

Ce colloque que nous avons organisé avec la Semmaris et la CCIP, ce n'est pas un colloque visant simplement à présenter ce qu'est l'agroalimentaire. C'est un moyen pour lancer une réflexion qui va beaucoup plus loin

Comme j'ai promis d'être court, je vais peut-être donner quelques pistes que nous avons pu retenir au cours de ces deux tables rondes:

- La première consiste à créer quelques groupes de travail qui permettraient de mettre en place des éventuels pôles que l'on appelle pôles de compétitivité ou d'excellence. L'essentiel est de créer des synergies.
- Dans un deuxième temps, nous avons pu analyser la démarche de l'innovation produit. Nous avons parlé de nouveaux aliments mais aussi de nouveaux codes de consommation. C'est un élément essentiel. Si nous faisons de l'agroalimentaire, nous allons vers le consommateur. Il faut suivre le consommateur.

- L'autre démarche que nous pourrions avoir concerne la formation et les ressources humaines. Ces métiers étaient "de base" il y a 20 ou 30 ans. Aujourd'hui, nous allons vers des métiers à haute valeur ajoutée. Il faut donc faire un effort de prospective sur les formations, attirer les jeunes, et les accompagner. Il y a quelques années quand j'ai commencé on disait aux jeunes " tu sais, c'est un métier très dur ". Aujourd'hui, il faut peut-être leur dire " c'est un métier plein d'avenir, avec de belles pistes. C'est un endroit où peut-être tu vas pouvoir avoir une véritable promotion sociale ", et valoriser dès aujourd'hui les différentes opportunités d'emploi.
- Un dernier point, nous étions sur un Marché d'Intérêt National, nous sommes aujourd'hui sur le Marché international de Rungis. Plus largement, il faut développer et valoriser l'image de la filière à l'international. Nous sommes ici une véritable vitrine et la région dans son ensemble devrait être une vitrine. Un des rôles de la Chambre de commerce est d'accompagner les PME à l'exportation. Dans les aides qui pourraient être mises en place, il faut peut-être accompagner les entreprises à l'international.
- Aujourd'hui, je crois qu'il est temps aussi de réfléchir à comment mieux intégrer l'agroalimentaire dans les éco-activités.

"C'est un métier plein d'avenir, avec de belles pistes. C'est un endroit où peut-être tu vas pouvoir avoir une véritable promotion sociale."

Avant de céder la parole, je tiens à remercier l'ensemble des intervenants. Je crois que cela a été très riche. Nous avons accueilli des services publics, mais aussi des entreprises. Certains d'entre nous étaient voisins d'un certain nombre d'entreprises et ne savaient pas ce qui s'y passait. Je crois qu'aujourd'hui nous avons au moins le mérite d'ouvrir une fenêtre sur notre activité. Maintenant, je veux simplement vous dire à tous que ce n'était qu'une première. Nous espérons qu'il y aura encore beaucoup d'autres groupes de travail et manifestations qui vous montreront tout ce que nous savons faire. Merci à tous.

Monsieur Dominique BUSSEAU

Ministre de l'Agriculture et de la Pêche

Mesdames, Messieurs, merci de m'accueillir. Merci à Monsieur le Préfet, Monsieur le député Richard Dell'Agnola, merci à la CCIP, à Christian Pépineau, à son Directeur Général Nicolas Jacquet, merci à Marc Spielrein et à la Semmaris. Je voudrais également saluer toutes les personnalités présentes à la tribune, dont naturellement Madame Touquoy-Morichaud qui est vice-Présidente de la Commission du développement économique et de l'emploi du Conseil Régional. Je suis très heureux d'être venu assister à ces table rondes, et de participer à cette journée d'échanges. Nicolas Jacquet le sait, je suis un ancien salarié de la CCIP. J'ai travaillé dans son école supérieure de commerce.

Je suis toujours très heureux d'accompagner les manifestations de la CCIP et de pouvoir saluer la Semmaris ainsi que tous ceux qui ont pris cette initiative. Les récentes assises nationales de l'agroalimentaire ont montré l'intérêt qu'ont les acteurs de la filière agroalimentaire à s'exprimer davantage. Vous l'avez dit Madame la Vice-Présidente, il est important que des acteurs de l'agroalimentaire en France puissent échanger, coordonner leurs actions et construire de nouvelles perspectives. J'ai entendu à l'instant Philippe Mauguin parler de pôles de compétitivité. Je disais à l'instant à Monsieur le Préfet qu'autour du Marché d'Intérêt National on peut tout à fait

Autour du Marché d'Intérêt National on peut tout à fait bâtir l'ensemble de ce qui constitue un pôle de compétitivité

bâtir l'ensemble de ce qui constitue un pôle de compétitivité, c'est-à-dire la partie recherche et formation. Je pense notamment à Maisons-Alfort et à d'autres établissements.

Je voudrais parler un peu de ce secteur en mutation qu'est l'industrie agroalimentaire. On a un peu tendance à l'oublier, c'est en France le premier ou le deuxième gisement d'emplois industriels. C'est près de 400 000 salariés répartis dans 10 000 entreprises. Il est en outre, parce que les délocalisations y sont par nature difficiles, le secteur qui résiste le mieux à l'érosion de l'emploi industriel. Lors des dernières assises, René Buisson rappelait d'ailleurs que ce secteur se caractérise par des offres d'emploi supérieures à la demande. Il s'agit d'environ 10 000 postes par an, ce qui est à la fois une difficulté et une preuve de dynamisme de ce secteur.

[L'industrie agroalimentaire] est le secteur qui résiste le mieux à l'érosion de l'emploi industriel.

Nous avons donc pour objectif d'accroître l'activité du secteur de l'agroalimentaire. Pour ce faire, nous avons besoin de prospective et de pédagogie, Madame la Vice-Présidente je suis prêt à travailler avec la Région Île-de-France dans ce domaine. Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche s'est mobilisé depuis de nombreuses années pour essayer d'améliorer cette offre de formation et mieux pourvoir les métiers de l'agroalimentaire.

Le second point sur lequel je voudrais insister est que pour le premier pays agricole d'Europe qu'est la France, nous avons la nécessité de maintenir notre rang qui est le tout premier rang mondial de l'export agroalimentaire. Avec Madame Lagarde, nous avons mis au point un plan sectoriel d'exportation. Comme on ne peut pas mettre le paquet sur tous les marchés avec les moyens de l'Etat, nous avons donné la priorité à certains marchés que nous avons délimités ensemble et sur lesquels nous mettons des moyens. Je voudrais vous dire que cette année nous avons donné la priorité aux crédits à la promotion internationale des produits. Ils ont été augmentés de plus de 20 % dans le budget de mon Ministère. Dans la filière agroalimentaire nationale, cela a été rappelé, l'Île-de-France occupe une très belle place avec 40 000 entreprises et 400 000 salariés. C'est 10 % de l'emploi régional et presque 20 % de l'effectif national de la filière. C'est donc un enjeu majeur pour cette région en matière d'attractivité, en matière de participation à l'emploi et naturellement à la croissance.

Cette année nous avons donné la priorité aux crédits à la promotion internationale des produits que nous avons augmentés de plus de 20 % dans le budget de mon Ministère

La région-capitale dispose d'atouts considérables. Elle regroupe tous les maillons clefs de la filière, bien sûr les activités de haute technologie, les laboratoires, les grands groupes internationaux, les PME de vente. Tout le monde a intérêt à ce que cette offre concentrée de services de haut niveau se développe. Je pense aux entreprises de l'industrie, du commerce de gros alimentaire et de la restauration hors foyers. Il faut également que tout cela s'inscrive dans une logique territoriale. En termes d'emploi et de dynamisme économique, l'agroalimentaire contribue à l'attractivité de la région. Je le disais à l'instant, je crois que si l'on peut améliorer les relations entre les collectivités et les entreprises ce sera très intéressant. Cependant, il ne faut pas pousser que des cocoricos, même si le marché de la volaille n'est pas très loin. Il y a des forces et des faiblesses. Vous l'avez bien vu lors de votre table ronde, il y a des évolutions récentes et il reste des défis à relever en matière de compétitivité, d'adaptation et de taille critique. Il y a également un élément très important, c'est que les attentes de consommateurs ont beaucoup évolué. Les modes de vie évoluent, la part de la sphère privée par rapport à la sphère publique évolue également et il faut être près de tout cela.

Il reste des défis à relever en matière de compétitivité, d'adaptation et de taille critique

Si vous le voulez bien, je vais également dire un mot de la recherche et de l'innovation. Nous sommes dans le plus grand marché de produits frais au monde. On y trouve le meilleur de ce

que chaque secteur peut offrir avec tous les produits AOC de France mais aussi des produits d'outre-mer et du monde entier. Il est sûr que nous avons des produits sains mais nous avons encore des marges de progression. Nous avons donc besoin de fédérer tous les acteurs de la filière autour d'une bonne gouvernance, pour reprendre un mot à la mode, de notre modèle agroalimentaire fondé sur une démarche partenariale et la responsabilité des acteurs. L'Etat a mis au point un programme de nutrition santé avec les industries agroalimentaires. Nous mettons au point des chartes sur la qualité nutritionnelle de certains aliments comme les viennoiseries ou les jus de fruits. Naturellement, tout cela est fondé sur un engagement volontaire des professionnels et une meilleure information des consommateurs. Vous avez également traité de l'alimentation du point de vue de la R&D. On voit bien que dans ce domaine les potentialités sont énormes. Innovation et qualité sanitaire favorisent la croissance d'un secteur avec des implications économiques essentielles. Si on regarde l'alimentation d'un point de vue financier, elle représente 14 % du budget des ménages en France. Toutefois, les produits alimentaires ne comptent que pour 19 à 20 % de ce budget. Connaître le marché de l'alimentation, c'est bien prendre en considération tout ce que nous décidons au niveau européen, c'est bien suivre les obligations sanitaires légales et être attentif au comportement des consommateurs.

Innovation et qualité sanitaire favorisent la croissance d'un secteur avec des implications économiques essentielles

Nous avons également mis au point un programme nutrition-santé consacré plus particulièrement à l'obésité. Récemment un Député a remis un travail consécutif à une réflexion de six mois concernant la qualité nutritionnelle des produits alimentaires avec toute une série de propositions très concrètes. Je pense aux fruits et légumes. Il serait utile qu'au lieu de proposer des barres chocolatées, on propose des fruits et légumes. Beaucoup de collectivités se sont engagées dans cette voie, il y a beaucoup de choses très pratiques à faire. L'autre jour, j'ai demandé à Madame Idrac que l'on trouve des fruits et légumes dans les gares. Vous allez dans une gare en Allemagne, vous avez un magasin de fruits et légumes à la tête du train et donc vous achetez des fruits ou des légumes frais plutôt que des sandwiches. Nous ne sommes pas loin d'Orly, on devrait trouver aussi des fruits et légumes dans les aéroports, dans les salons d'attente des compagnies aériennes ou même dans les boutiques.

Je voudrais dire également qu'en dehors de ces efforts en matière de santé et de nutrition, nous aidons les PME dans le cadre du plan de développement des industries agroalimentaires. Il s'agit de projets de recherche dans de nombreux domaines mais également de labellisations. Nous favorisons au maximum la R&D : Nous avons doublé les crédits dans le cadre du budget. Nous avons vraiment l'intention de mettre le paquet sur la compétitivité, la recherche et l'investissement dans le secteur agroalimentaire. C'est également lié à la santé et certainement à la prolongation de la vie de nos concitoyens. Elle s'explique par les efforts de la médecine et de la santé, mais aussi certainement par l'amélioration de l'hygiène alimentaire de beaucoup de nos concitoyens. Je relance un appel au partenariat autour de tout cela. Si nous pouvons bâtir, je crois que ce serait quelque chose de très important.

Nous avons vraiment l'intention de mettre le paquet sur la compétitivité, la recherche et l'investissement dans le secteur agroalimentaire

Je voudrais simplement terminer par un point d'actualité puisque je suis devant des entrepreneurs franciliens. Cela été évoqué par Philippe Mauguin. Hier, en Conseil des Ministres, j'ai présenté un décret très important qui crée un institut des sciences et industries du vivant et l'environnement. C'est le fameux grand établissement d'enseignement supérieur agricole AgroParisTech. Il est situé à Paris. Parallèlement, nous en avons constitué un à Montpellier, SupAgro Sud. Ce grand établissement francilien est issu du rapprochement de l'Institut National Agronomique de Paris, de l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles Alimentaires de Massy et de

Hier, en conseil des Ministres, j'ai présenté un décret très important qui crée un institut des sciences et industries du vivant et l'environnement.

l'Ecole Nationale du Génie Rural, des Eaux et des Forêts que l'on ne présente pas. Cet établissement réunira 2 300 étudiants, et 200 enseignants chercheurs. Les grandes écoles d'Île-de-France placées sous la responsabilité de mon Ministère, je pense notamment à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, bien représentée ici, pourront se rattacher à cet établissement par voie de conventionnement.

Qu'est-ce que nous voulons faire avec cet établissement ?

Bien montrer que la région Île-de-France a toute une gamme de formations de haut niveau pour l'ensemble des métiers de la fourche à la fourchette en passant par le marketing, les techniques financières, l'environnement et tout ce qui contribue au succès de notre secteur agroalimentaire. Ce grand établissement aura une grande autonomie financière, une bonne insertion de ses activités de recherche et naturellement une grande visibilité internationale. Il y aura un statut souple qui lui permettra d'être vraiment un pôle de taille européenne voire mondiale.

Ce grand établissement aura une grande autonomie financière, une bonne insertion de ses activités de recherche et naturellement une grande visibilité internationale.

Voilà, je ne veux pas être plus long. Je suis très heureux d'avoir pu participer à cette matinée. Le secteur agroalimentaire est tellement évident dans notre économie qu'on en parle assez peu alors qu'il est le plus dynamique de toutes nos économies créatrices d'emplois. La région Île-de-France est aussi une grande région agricole et agroalimentaire. Le prédécesseur de Monsieur Mauguin avait réalisé un ouvrage tout à fait remarquable qui montre ce que l'Île-de-France apporte à l'agriculture française dans beaucoup de domaines. Souvent, vu de Paris ou du reste de la France on a souvent tendance à l'oublier. Cette journée d'analyse et de prospective montre tout cela. Elle montre la qualité de nos industries agroalimentaires et le rôle majeur que l'Île-de-France doit jouer. Je voulais apporter ce témoignage et me préparer avec vous à travailler sur ce projet de pôle de compétitivité évoqué ce matin. Je suis prêt à l'appuyer de toutes mes forces. Merci pour cette journée.

Je suis prêt à appuyer [ce projet de pôle de compétitivité] de toutes mes forces.

ANNEXE

Diapositives projetées lors du colloque

Colloque

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?



Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Jeudi 14 décembre 2006

Espace Rungis




Diapositive 1

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Marc SPIELREIN
PDG de la SEMMARIS



Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006



Diapositive 2

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Christian PEPINEAU
Premier Vice-Président de la CCIP,
Président d'UNIGROS



Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006



Diapositive 3

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

PREMIERE TABLE RONDE :

**La filière agroalimentaire en Ile-de-France :
Potentiel et évolutions récentes**



Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006



Diapositive 4

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Richard DELL'AGNOLA
Député-maire de Thiais



Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006



Diapositive 5

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Georges NECTOUX
Membre élu de la CCIP

**La filière agroalimentaire en Ile-de-France :
Une filière en mutation et au fort potentiel**



Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006



Diapositive 6

D'amont en aval, une filière aux activités diverses

Elle regroupe l'ensemble des activités économiques dédiées aux produits alimentaires, que ce soit pour leur...

... **production** (agriculture, élevage, pêche)

... **transformation, distribution**

- ⇒ l'industrie agroalimentaire et activités connexes
- ⇒ le commerce de gros alimentaire

... **commercialisation, consommation**

- ⇒ le commerce de détail alimentaire
- ⇒ la restauration hors foyer

Secteurs « amont »

Secteurs « aval »

Une logique et un positionnement différents

Des problématiques et défis communs

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 7

L' Ile-de-France : 1/5 des emplois salariés de la filière agroalimentaire en France

> 446 000 emplois, soit 11% des emplois salariés de la région

Le marché de consommation francilien compte 11 millions de consommateurs et 36 millions de touristes par an, deux conséquences :

Prédominance des secteurs « aval » de la filière :

- ⇒ 80% des salariés de la filière en Ile-de-France contre 66% en France
- ⇒ la **restauration** occupe la moitié des effectifs salariés de la filière

Les secteurs « amont » moins représentés en Ile-de-France en raison du poids limité de l'industrie :

- ⇒ l'**industrie agroalimentaire*** : 6% des salariés de la filière contre 16% en France

Répartition des effectifs salariés de la filière agroalimentaire en Ile-de-France

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 8

L'importance stratégique des secteurs « amont » en matière de R&D - innovation

L'Ile-de-France regroupe 11% des salariés, mais 30% des chercheurs privés de l'industrie agroalimentaire nationale.

LA R&D des entreprises franciliennes en 2000

Part des chercheurs privés franciliens par rapport aux chercheurs privés français

Part des effectifs salariés privés franciliens par rapport aux effectifs salariés français

Source : LAURIE, 2004. La recherche en Ile-de-France.

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 9

Une filière structurée autour de grands pôles

Répartition des emplois salariés par commune en 2005

Paris :

- « Effet capitale » :
- Commerce de détail (24%)
- Restauration (48%)

Hauts-de-Seine :

- Forte présence de sites industriels (21%)
- Sièges sociaux de grands groupes

Centre-Est Yvelines :

- Industrie agroalimentaire
- Restauration et commerce de détail

Évry - Sénart :

- Restauration et commerce de détail
- Laboratoires

Pôle de Roissy :

- Concentration d'activités de restauration autour de l'aéroport de Roissy - CDG

Marne-la-Vallée :

- Grandes entreprises : Nestlé, Herta, William Saurin

Val-de-Marne Orly-Rungis :

- Forte spécialisation dans le commerce de gros (34%), MIN
- Présence de l'AFSSA, de l'École Vétérinaire d'Alfort...

Légende

- supérieur à 5000
- 2000-5000
- 500-2000
- inférieur à 500

Source : UNEDIC 2005/CCIP

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 10

Dynamique de l'emploi : d'importants contrastes sectoriels

→ Une progression de 17% des emplois dans l'ensemble de la filière entre 1995 et 2005

→ Un plus grand dynamisme des activités « aval »

Secteurs	Evolution entre 1995 et 2005
Restauration hors foyer	34%
Commerce de détail non spécialisé sur l'alimentaire	26%
Commerce de gros alimentaire	-3%
boulangeries-pâtisseries, charcutiers-traiters	-8%
Industries et services connexes	-13%
Commerce de détail spécialisé sur l'alimentaire	-15%
Industrie agroalimentaire*	-20%
Total Ile-de-France	17%

source : Garp

Des activités qui ont explosé en dix ans :

- ⇒ restauration collective (multiplication du nombre d'emplois par 5)
- ⇒ restauration rapide (+80%)
- ⇒ super et hypermarchés (+55%)

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 11

Au-delà des variations de l'activité, une filière qui reste performante

Des variations conjoncturelles qui suivent les tendances nationales

Une période 1999-2001 faste ; un creux d'activité en 2003-2004 mais une filière qui a dans l'ensemble bien résisté

Caractéristiques structurelles (évolution de 1999 à 2005) :

- Des secteurs « amont » solides et performants
 - ⇒ des indicateurs de rentabilité (profit, bénéfices...) favorables
 - ⇒ une grande solidité financière d'ensemble
 - ⇒ une accélération du développement à l'export
- Des indicateurs moins bons pour les secteurs « aval », surtout pour la restauration
 - ⇒ dans la restauration, une part élevée d'entreprises déficitaires...
 - ⇒... et une certaine fragilité d'ensemble dû à un turn-over important des entreprises du secteur

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 12

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

Catherine LE DANTEC
Déléguée Générale de l'ARIA Ile-de-France
(Association Régionale des Industries Agroalimentaires)

ARIA
Ile-de-France

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Une double mission

- ⇒ Représenter et défendre les intérêts des Industries Alimentaires de la région Ile-de-France
- ⇒ Apporter aux entreprises franciliennes le soutien nécessaire à leur développement

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

L'Industrie Agroalimentaire en Ile-de-France

- 6 Milliards € de Chiffre d'Affaires
⇒ 1^{ère} région en valeur ajoutée
- 20 000 salariés
- 1125 établissements alimentaires (INSEE 2004)
⇒ 80% de moins de 20 salariés

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

L'Industrie Agroalimentaire en Ile-de-France

Secteur	Pourcentage
Autres industries alimentaires	16%
Industrie des viandes	23%
Fabrication industrielle de pain, pâtisserie, biscuiterie, biscuiterie	13%
Chocolaterie, confiserie	10%
Transformation de thé, café	9%
Industrie des boissons	8%
Industrie laitière	7%
Industrie des fruits et légumes	4%
Industrie du poisson	4%
Travail des grains	3%
Fabrication d'aliments pour animaux	2%
Industrie des corps gras	1%

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Les enjeux

⇒ Se développer dans un environnement contraignant

- Les préoccupations principales des entreprises agroalimentaires en Ile-de-France (enquête livre beige 2004) :
 - 19% : Développement commercial
 - 11% : Innovation/Nouveaux produits
 - 11% : Climat social
 - 9% : Réglementation / fiscalité
 - 9% : Maintien de l'activité / Survivre / trouver un financement
 - 9% : Développement des locaux et outils de production

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Les enjeux

⇒ Répondre aux attentes du consommateur

- Attentes des consommateurs envers les industriels (enquête ANIA/SOFRES 2006) :
 - 57% : maîtrise de l'obésité
 - 56% : maîtrise de l'environnement
 - 47% : étiquetage nutritionnel compréhensible et fiable
 - 33% : information sur présence ou non d'OGM
 - 31% : développement de labels de qualité
 - 24% : produits issus de l'agriculture biologique
 - 14% : produits nouveaux

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

ARIA le-de-France Les enjeux

⇒ Répondre aux attentes du consommateur

Priorités:

- Nutrition/Santé
- Maîtrise de l'environnement
- Transparence/information du consommateur

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 19

ARIA le-de-France L'avenir

- ⇒ Toujours plus d'innovation et de valeur ajoutée
- ⇒ De nouveaux marchés en développement (PAI, export...)
- ⇒ Développement du travail en réseau, partage de moyens
- ⇒ Retrouver la fierté de notre métier

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 20

ARIA le-de-France Nos actions

- Un accompagnement collectif, le développement de réseaux
- Deux grands axes :
 - Développement Commercial France et Export
 - Relations entreprises/enseignes GMS/RHD
 - Opérations collectives régionales
 - Réseau d'entreprises à l'export
 - Ressources Humaines / Social
 - Attractivité des métiers,
 - Formation, Recrutement,
 - Motivation et fidélisation des salariés
- Innovation et qualité produit :
 - En partenariat avec le CRITT IAA

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 21

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Gérald CAUSSE
 Directeur de POMONA TerreAzur,
 membre du directoire du groupe POMONA

pomona

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 22

pomona 3 réseaux de distribution



Distribution de fruits, légumes et produits de la mer frais



Distribution de produits surgelés, frais et laitiers



Distribution de produits d'épicerie et d'hygiène

auprès de professionnels de la restauration, de la GMS et des spécialistes

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 23

pomona 4 branches agro-industrielles



Importation, transformation, conditionnement et commercialisation de fruits et légumes frais France et Espagne



Salades et légumes frais prêts à l'emploi



Industrie du Mareyage

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 24

1262 collaborateurs dans la région

Pomona EpiSaveurs Créteil Effectif : 102 personnes	Pomona PassionFroid Chilly Mazarin Effectif : 392 personnes	Fluidor Rungis Effectif : 63 personnes
SICAER PRIM'AZUR Rungis Effectif : 189 personnes	Siège Social Antony Effectif : 334	Pomona TerreAzur Rungis Effectif : 182 personnes

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 25

Innovations produits

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 26

Maîtrise de la chaîne logistique

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 27

Un fort investissement dans la capital humain

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 28

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Hugues POUZIN
Délégué Général de la CGI
(Confédération Française du Commerce interentreprises)

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 29

CGI : qui sommes-nous ?

CGI, c'est la...

Confédération Française du Commerce Interentreprises
(Commerce de gros – Commerce international)

L'union des 56 fédérations professionnelles couvrant toutes les activités du commerce B to B.

Nos missions :

- ⇒ représenter,
- ⇒ défendre,
- ⇒ informer les entreprises de la branche.

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 30

CGI Le commerce interentreprises : qu'est ce que c'est ?

Le commerce interentreprises, c'est...
des entreprises commerciales appartenant à tous les secteurs d'activité du commerce B to B qui achètent et/ou vendent des biens à d'autres entreprises principalement en France mais aussi à l'international.

Quelques chiffres :

- ⇒ 35% de l'ensemble du commerce
- ⇒ 4% de la valeur ajoutée nationale
- ⇒ 17% des exportations
- ⇒ 31% des importations
- ⇒ 1 million d'emplois
- ⇒ 120 000 entreprises

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 31

CGI 4 grandes familles d'activité

BIENS DE CONSOMMATION ALIMENTAIRES
= Fruits et légumes, produits surgelés, céréales...
25 % des effectifs de la branche soit plus de 230 000 salariés

BIENS DE CONSOMMATION NON ALIMENTAIRES
= jouets, textiles, chaussures, décoration...
19 % des effectifs de la branche

BIENS INTERINDUSTRIELS
= matériel électrique, mécanique, électronique, matériaux de construction, appareils sanitaires et chauffage, fournitures industrielles...
54 % des effectifs de la branche

COMMERCE INTERNATIONAL
= import/export, accompagnement à l'international...
2 % des effectifs de la branche

Produits alimentaires : 167 000 emplois
Produits agricoles bruts : 64 000 emplois
Equipements industriels : 282 000 emplois
Produits intermédiaires non agricoles : 220 000 emplois

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 32

CGI L'emploi

- Des recrutements nombreux et des emplois stables**
 - Le commerce de gros alimentaire représente **1/5 des recrutements du commerce B to B** (environ 10 000 personnes)
 - Les emplois sont majoritairement stables (54% d'embauches en CDI)
- Une grande diversité de profils recrutés**
 - Imputable au poids important des fonctions commerciales, logistiques et administratives.
 - Presque tous les métiers sont représentés.
- Un poids considérable sur certaines professions**
 - **Commerciales** (commerciaux itinérants, cadres...)
 - **Logistique - transport** (chauffeurs livreurs, manutentionnaires,...)

Les métiers des derniers recrutés dans le commerce de gros alimentaire

Métiers	Nombre de personnes recrutées	% des recrutements dans le commerce de gros alimentaire
Commerciaux (itinérants, sédentaires, technico-commerciaux, vendeurs...)	2574	12,10%
Secrétaire, assistant, comptable	1964	15,20%
Chauffeurs livreurs	1796	55%
Manutentionnaires	1420	35%
Techniciens	1003	13,60%
Autres salariés de la fonction logistique	459	11,40%
Autres salariés de la fonction administrative	445	34,50%
Autres (non précisés)	889	25%
Total	10450	

Source : CREDOC - CGI enquête ABEFIA 2006

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 33

CGI Enjeux pour l'avenir

- 20 000 départs en retraite prévus dans les trois prochaines années...**
 - surtout sur des fonctions d'encadrement
 - ce qui implique des besoins de main d'œuvre qualifiée
- Une élévation des compétences en construction**
 - Une population actuellement peu qualifiée - 23% des nouveaux embauchés du secteur n'ont pas de formation initiale (source ABEFIA 2006)
 - La branche des Commerces de Gros (CCN n°3044) travaille à la mise en œuvre de CQP
- Une dimension « Qualité » toujours plus importante**
 - L'émergence de métiers de la qualité (agréateur, qualificateur)
 - Des métiers qui intègrent toujours la qualité

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 34

Diapositive 35

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Philippe MAUGUIN
Directeur Régional et Interdépartemental de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France

L'Ile-de-France : un territoire stratégique pour les Industries Agroalimentaires

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 36

5- Facteurs de localisation

*Petit livre beige des IAA (CRITT IAA & ARIA, 2004)
Journée professionnelle des IAA du 7 décembre 2004*

Facteurs d'attraction +	Facteurs de « répulsion » -
<ul style="list-style-type: none"> - Proximité d'un vaste marché de consommation (11 M de consommateurs) - Image de Paris - Infrastructures de transport très développées (avion, train, routes) et bases logistiques (MIN...) - Établissements d'enseignement supérieur & de recherche tournés en partie vers les IAA 	<ul style="list-style-type: none"> - Accès et coût du foncier - Disponibilité en main d'œuvre qualifiée et niveau de rémunération - Temps de transport - Contraintes de « voisinage » et nuisances diverses réciproques

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 43

6- Priorités de l'État pour les IAA

- Plan sectoriel à l'export (MAP - MINEFI)
- Aide à l'innovation et soutien du développement durable
- Schéma régional des formations :
 - Création d'un 4eme lycée à Magny-en-Vexin
 - Développement de la formation des salariés et des chefs d'entreprises (accord DRIAF-Rectorats)
- Création d'AgroParisTech et mise en place d'un pôle de compétences « Sciences & Technologies du Vivant » (Contrat de projet 2007-2013)

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 44

Vers un pôle de compétences international sur les sciences et technologies du vivant

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 45

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

DEBAT AVEC LA SALLE

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 46

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

SECONDE TABLE RONDE :

L'innovation dans la filière agroalimentaire

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 47

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Philippe MAUGUIN

Directeur Régional et Interdépartemental de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

Diapositive 48

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Jean-Noël BOSSE
Directeur Général Adjoint de SOPEXA

La mutation des modes de consommation et les évolutions dans la conception et la présentation des Fruits & légumes

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 49

Tour d'horizon des motivations en Europe

Type de produit	Degré de transformation	Brut	En tant qu'ingrédient majeur		En tant qu'ingrédient mineur (Plats préparés, Produits laitiers frais, épice sèche, glace...)
			Faiblement transformé par l'industriel (3°, 4° gamme, secs...)	Fortement transformé par l'industriel (Jus, soupe, compote 2°-5° gamme)	
Fruits		<ul style="list-style-type: none"> - Choix / rareté (saisonnalité) - Goût - Bienfaits santé - Simplicité / Facilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps/snack - Bienfaits santé 	<ul style="list-style-type: none"> - Bienfaits santé (alternative au laitier) - Goût - Durée de vie - Gain de temps 	<ul style="list-style-type: none"> - Gourmandise - Variété - Déculpabilisation (alternative aux snacks / desserts)
Légumes		<ul style="list-style-type: none"> - Bienfaits santé - Alternative aux féculents (également bruts) - Choix 	<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps/snack - Bienfaits santé 	<ul style="list-style-type: none"> - Bienfaits santé - Savoir-faire - Gain de temps 	<ul style="list-style-type: none"> - Variété - Déculpabilisation (alternative aux féculents) - Savoir-faire

Base : données quantitatives consommateurs (croisement de sources complémentaires)

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 50

Tour d'horizon des freins en Europe

Type de produit	Degré de transformation	Brut	En tant qu'ingrédient majeur		En tant qu'ingrédient mineur (Plats préparés, Produits laitiers frais, épice sèche, glace...)
			Faiblement transformé par l'industriel (3°, 4° gamme, secs...)	Fortement transformé par l'industriel (Jus, soupe, compote, 2°-5° gamme)	
Fruits		<ul style="list-style-type: none"> - Maturité - Conservation - Hygiène - Goût irrégulier 	<ul style="list-style-type: none"> - Fortement calorique - Perception de cherté (4° vs brut) 	<ul style="list-style-type: none"> - Préservation des nutriments - Nombreux concurrents (OC) - Conservatisme sur les recettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombreux concurrents (OC) - Fortement calorique
Légumes		<ul style="list-style-type: none"> - Temps et savoir-faire liés à la préparation - Peu satogène - Goût faible et irrégulier - Conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Perception de cherté (4° vs brut) - Goût dégradé (3° vs brut) 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût dégradé (vs brut) 	<ul style="list-style-type: none"> - Goût dégradé

Base : données quantitatives consommateurs (croisement de sources complémentaires)

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 51

Usages et attitudes

Fort consommation

- Parce que c'est bon pour moi
- Parce que c'est varié
- Parce que je sais les préparer (1°)

Faible consommation

- Parce que je ne sais pas les préparer
- Parce qu'ils ne se conservent pas bien, n'ont pas toujours le même goût (1° gamme)
- Parce qu'il y a de nombreuses alternatives (meilleures, moins caloriques... Cf F.L. transformés)
- Parce que je n'aime pas ça

Jeunes vs **Âgés**

Base : données quantitatives consommateurs (croisement de sources complémentaires)

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 52

Cuisson / Transformation :

- ⇒ Un savoir-faire de plus en plus limité (réel & perçu)
- ⇒ Une transmission inter-générationnelle en baisse

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 53

Nouveaux modes de préparation

⇒ Innovation Légumes sautés (wok) : influence asiatique

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 54

Sopexa Nouveaux modes de préparation

⇒ Innovation Légumes grillés : double influence méditerranéenne & anglo-saxonne (barbecue)



Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 55

Sopexa Nouveaux modes de préparation

⇒ Innovation Cuisson vapeur

> Electroménager (dernière innovation : la vapeur haute température de Sharp (AX 700S))



Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 56

Sopexa Nouveaux modes de préparation

⇒ Innovation packaging

- > 3° et 4° gamme
- > Tirée par l'image réelle et perçue de la cuisson vapeur sur la santé



Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

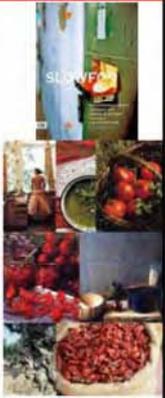
Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 57

Sopexa Nouveaux modes de préparation

⇒ Innovation tendances : Slow food

- > Mouvement privilégiant le maintien des traditions culinaires, l'agriculture non-intensive, la qualité
- > Approche qui valorise le temps, des process de transformation lents (synonyme de qualité).
- > Légumes Séchés au soleil, Fruits d'un pommier de 10 ans, Issus d'oliviers centenaires, Mijotés dans la fonte



Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 58

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Nicolas JACQUET
Directeur Général de la CCIP

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 59

Les réseaux d'entreprises, sources de compétitivité

Les réseaux d'entreprises tissent leurs toiles à travers le monde : 464 sont répertoriés en Europe

La Suède : Kista...

- ⇒ centrée sur la téléphonie mobile et Internet
- ⇒ des entreprises (Erikson, Dell, IBM...), une université spécialisée (3500 étudiants), une fondation présidée par le maire de Stockholm

La Chine :

- ⇒ Le Cyberport de Hongkong financé pour 2 milliards de dollars à 100% par les autorités publiques de Hongkong.
- ⇒ Le parc technologique de Zhangjiang à Shanghai créé en 1992 porte sur 25 km². La recherche et l'éducation représentent 30 % de l'ensemble avec 15 000 étudiants et 140 centres de R&D.

La Corée :

- ⇒ La Crystal Valley, pôle de compétitivité tourné sur les écrans plasma, principalement porté par Samsung vise 20 000 salariés en 2010 et repose sur un investissement de 17 milliards de dollars.

Rumbis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diapositive 60

Les réseaux d'entreprises, sources de compétitivité

Kista : téléphonie mobile

Canada
Etats-Unis
Mexique
Amérique Centrale et du Sud
Afrique

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 61

Les réseaux d'entreprises, sources de compétitivité

Hong-Kong : Cyberport

Canada
Etats-Unis
Mexique
Amérique Centrale et du Sud
Afrique
Asie
Proche-Orient
Australie et Pacifique Sud

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 62

Les réseaux d'entreprises, sources de compétitivité

Valo do Sinos : chaussures, animation de réseaux d'entreprises

Canada
Etats-Unis
Mexique
Amérique Centrale et du Sud
Bal et Ca
Australie et Pacifique Sud

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 63

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Michel DODET
Vice-Président non exécutif de l'INRA, chargé des affaires internationales

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 64

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

François BOLNOT
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 65

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et la SEMMARIS

Valérie BADUEL
Directrice Générale Adjointe de l'AFSSA

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006

Diapositive 66

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

Moïse RIBOH
Directeur Prospective stratégique et relations
scientifiques de DANONE RESEARCH



Rungis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 

Diapositive 67

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

Nicole TOUCQUOY MORICHAUD,
Vice-Présidente de la Commission du
Développement Economique et de l'Emploi
au Conseil Régional d'Ile-de-France



Rungis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 

Diapositive 68

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

DEBAT AVEC LA SALLE

Rungis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 

Diapositive 69

Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ?

Colloque organisé par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

Dominique BUSSEREAU,
Ministre de l'Agriculture et de la Pêche

Rungis Comment développer la filière agroalimentaire en Ile-de-France ? - Jeudi 14 décembre 2006 

Diapositive 70

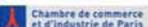
Colloque

**Comment développer
la filière agroalimentaire
en Ile-de-France ?**



Colloque organisé par
la Chambre de commerce et d'industrie de Paris
et la SEMMARIS

Jeudi 14 décembre 2006
Espace Rungis

Rungis 

Diapositive 71