

# La structuration de la filière alimentaire en Ile-de-France en 2013

## DIRECCTE d'Ile-de-France

Département Développement Economique, Compétitivité et International (DECI) / Février 2014

Pôle entreprises, emploi, économie

[www.idf.direccte.gouv.fr](http://www.idf.direccte.gouv.fr)

La Région Ile-de-France est la première en population et son approvisionnement mobilise une filière alimentaire très conséquente, notamment dans sa composante distribution. L'année 2013 a été marquée par la mobilisation des entreprises, des services de l'Etat et de la Région Ile-de-France en vue de renforcer la compétitivité de la filière alimentaire et de favoriser son développement, plus particulièrement via les actions suivantes :

- des propositions argumentées dégagées par les ateliers des rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire début 2013 ;
- la mise en œuvre du Pass'Filière Industrie Agroalimentaire : outil d'accompagnement des IAA franciliennes par le Conseil Régional d'Ile-de-France sur une durée de trois ans permettant le cofinancement par la région des 3 phases : diagnostic, plan d'action (juin 2014), et mise en œuvre de ce dernier ;
- le contrat national de la filière alimentaire signé en juin 2013 et sa déclinaison régionale : le Comité stratégique de filière régionale (CSFR) alimentaire d'Ile-de-France se

## Les rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire 2013 Un diagnostic partagé et des propositions d'actions

L'industrie agroalimentaire francilienne compte 553 établissements qui emploient environ 21 400 salariés. Le champ élargi de la filière alimentaire intègre le commerce de gros, l'artisanat, les traiteurs et la restauration collective ; son effectif salarié atteint plus de 138 000 personnes. L'Ile-de-France abrite un tissu dense et dynamique avec les sièges de nombreux groupes, le Marché international de Rungis (MIN) de Rungis, les groupements d'achats publics pour la restauration parmi les plus importants de France et un réseau dense de distribution. Il s'agit en effet d'approvisionner quotidiennement quelque 12 millions d'habitants.

Autre spécificité francilienne : les produits transformés sont, pour la plupart, sans lien avec l'amont agricole, sauf pour les céréales, partiellement le sucre et la production de salades.

Les défis et enjeux des IAA sont largement reconnus et partagés :

- les TPE et PME prédominent en Ile-de-France : 75% des entreprises emploient moins de 20 salariés,
- les entreprises sont plutôt isolées et les filières peu structurées,
- les marges des entreprises se dégradent,
- les difficultés de trésorerie s'accroissent avec l'allongement des délais de paiement,
- les difficultés d'accès aux financements à court et moyen terme s'aggravent,
- les IAA franciliennes connaissent une forte désindustrialisation résultant : de difficultés économiques des entreprises, des restructurations, des difficultés de transmission, de délocalisations hors de l'Ile-de-France.

Pour autant les IAA franciliennes ont des atouts propres à la région capitale :

- un bassin de consommation de 12 millions d'habitants, avec un pouvoir d'achat élevé,
- le plus grand marché de frais au monde, le MIN de Rungis, positionné principalement sur du haut de gamme,
- une grande diversité d'entreprises en taille et en produits,
- des produits à forte valeur ajoutée,
- la présence importante de centres de R&D, de formation et de conseil,
- un plan de soutien financé par l'Etat et la région constitué d'actions collectives portées par l' Association Régionale des industries Agroalimentaires d'Ile-de-France (ARIA IdF) et le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Agroalimentaire (CERVIA).

Organisées conjointement par la DRIAAF et la DIRECCTE, les rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire ont donné lieu, en janvier et février 2013 à quatre ateliers thématiques : l'accès aux financements, l'exportation et la promotion des produits, l'emploi et l'attractivité des métiers, l'innovation, la recherche et la qualité.

Animés par les industriels, les ateliers ont dégagé des propositions d'actions à mettre en œuvre aussi bien au niveau national qu'au niveau régional. Parmi les principales propositions :

**Structuration** : Mettre en œuvre une action de structuration de la filière des IAA franci-

réunira le 21 janvier 2014 pour la première fois. Son objectif est de suivre les actions déjà engagées en Ile-de-France et d'initier des dynamiques de filières.

Des potentialités nouvelles pour le développement de la filière alimentaire francilienne se sont par ailleurs concrétisées en 2013 :

- le pôle de compétitivité VITAGORA a élargi son territoire – Bourgogne et Franche-Comté – à l'Ile-de-France. Cette extension offre aux PME franciliennes la possibilité de participer à des projets collaboratifs axés sur le goût, la nutrition et la santé ;
- en juin 2013, le projet de la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis a été retenu dans le réseau des Cités de la Gastronomie, qui comprend également Dijon, Lyon et Tours. Le projet prévoit la création d'un quartier de 7 hectares dédié à la gastronomie, en bordure du MIN de Rungis, qui réunira culture, convivialité, formation et activités économiques. L'ouverture de la Cité est prévue au printemps 2019.

liennes avec l'appui du Conseil Régional d'Ile-de-France : le Pass'Filière IAA a été lancé en juillet 2013, son plan d'action est attendu pour juin 2014.

**Financements** : Organiser des rencontres des industriels de la filière IAA avec les organismes financiers : BPIFrance, assureurs crédit, banques, factors.

**Développement international** : Mettre en place un point d'entrée régional unique pour l'offre de services des organismes d'appui au développement international : en cours dans le cadre du plan Régional d'Internationalisation des Entreprises (PRIE).

**Emploi, attractivité, formation** :

- Mettre en œuvre les actions de communication sur les métiers : rencontres récurrentes avec les prescripteurs (emploi, formation), journées portes ouvertes dans les IAA, interventions auprès des jeunes en formation et des demandeurs d'emploi.
- Assurer la reconnaissance des certificats de qualification professionnelle (CQP) non reconnus dans le répertoire des certifica-

tions professionnelles (RNCP).

- Faire vivre le portail national à destination des entreprises et des personnes en recherche d'emploi (jeunes, demandeurs d'emploi,...).

**Innovation, recherche, qualité** :

- Evaluer les dispositifs d'aide existants et, si besoin, les reconfigurer.
- Inclure le marketing amont dans le champ des aides financières d'accompagnement.

**Transversal** : l'information et la mutualisation

- Mettre à disposition des entreprises une information complète sur :
  - ◇ les financements ;
  - ◇ les outils d'aide au développement international ;
  - ◇ l'emploi et la formation ;
  - ◇ les aides à l'innovation et à la recherche.
- Identifier et travailler la mutualisation comme un levier potentiel de compétitivité dans les TPE/PME.

## Le Contrat de la filière alimentaire concerne l'ensemble des activités de l'amont agricole à la distribution

Le contrat de la filière alimentaire, présenté le 19 juin 2013 par le Ministre du Redressement Productif, le Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et le Ministre délégué aux industries agroalimentaires, concerne l'ensemble de la filière, de l'amont agricole à la distribution, en passant par le commerce de détail et l'artisanat alimentaire, les entreprises de négoce, les coopératives agricoles et agroalimentaires, la restauration collective et les industries agroalimentaires. Le Comité stratégique national de la filière alimentaire mis en place le 19 février 2013, a trié, priorisé les quelque 1000 propositions des Rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire tenues fin 2012-début 2013. Il en résulte des engagements de l'Etat, des régions, par le biais de l'Association des Régions de France, et de la filière, sur les

thèmes prioritaires suivants :

- consolider et créer des emplois, notamment chez les jeunes, améliorer l'attractivité de la filière ;
- relever le défi vert en associant compétitivité économique, performance écologique et énergétique ;
- stimuler les investissements et l'innovation pour moderniser la filière et renforcer sa compétitivité ;
- perfectionner et promouvoir la qualité des produits et le modèle alimentaire français à l'export ;
- améliorer les relations au sein de la filière, y compris commerciales, et créer d'avantage de valeur ajoutée en renforçant les stratégies collectives et la solidarité de filière.



## LES ACTIONS EN COURS EN ÎLE-DE-FRANCE

Depuis 2007, un plan de soutien coordonné aux IAA franciliennes a permis l'accompagnement collectif et individuel des PME du secteur, grâce à des financements de l'Etat – fléchés par la DRIAAF et par la DIRECCTE - et de la Région. Ces actions concertées sont portées par l'ARIA Ile-de-France (Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Ile-de-France) et par le CERVIA (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire), organisme associé au Conseil Régional. Parmi les actions déjà mise en œuvres : l'accompagnement vers les marchés français et à l'export, la politique de recrutement et de gestion des ressources humaines, la logistique, la performance industrielle et commerciale, le développement agroalimentaire durable, l'amélioration de la qualité, la promotion des produits franciliens avec la charte « Talents d'Ile-de-France » et la marque « Saveurs Paris Ile-de-France ».

## Le Comité stratégique de filière régionale (CSFR) alimentaire en Ile-de-France

Le CSFR Alimentaire d'Ile-de-France est la déclinaison régionale du Contrat national de la filière alimentaire et se place dans la continuité des Rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire. Organe de coordination et de proposition, il a pour mission de suivre les actions en cours et d'amplifier les actions de structuration de filière, dans le cadre d'un plan d'actions régional.

Laurent Fiscus, Préfet, Secrétaire Général pour les Affaires Régionales et Corinne Rufet, Vice-présidente du Conseil Régional en charge de l'environnement, de l'agriculture et de l'énergie, ont présidé, mardi 21 janvier, la première réunion du comité stratégique régional de la filière alimentaire avec la participation de nombreuses entreprises et acteurs de la filière.

Lieu d'échanges et d'orientation, le CSFR Alimentaire qui s'est tenu à la Préfecture de Région était organisé par l'Etat (DRIAAF et DIRECCTE) et le Conseil Régional, en partenariat étroit avec le CERVIA, l'ARIA, et la Chambre régionale d'agriculture.

Des initiatives très concrètes ayant pour objectif de structurer la filière ont été présentées.

Le CSFR a fait un point sur les actions déjà engagées ou proposées, issues des rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire et du contrat national de filière alimentaire. Les actions sont réparties en cinq axes :

- emplois et compétences ;
- outils de financement et de structuration de la filière alimentaire ;
- export ;
- innovation ;
- mise à disposition des informations pour la filière.

Le CSFR Alimentaire formalisera son plan d'action d'ici fin mai 2014.

## Focus sur l'Opération Collective « Amélioration de la performance industrielle des IAA en Ile-de-France »

L'opération « amélioration des performances industrielles des industries agroalimentaires en Ile-de-France » est la déclinaison d'une convention Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA) / Direction Générale de l'Industrie et des Services (DGCIS) qui a fixé la méthodologie de l'opération, actuellement en cours dans une dizaine de régions.

Son objectif est, pour l'entreprise participante, de mettre en œuvre un programme d'amélioration continue de son processus de production en commençant par les mesures correctives et la mise en place des procédures identifiées comme essentielles lors de la phase du diagnostic. Les outils du « lean management » sont utilisés dans cette opération collective.

En Ile de France, le CERVIA porte cette opération. La première phase rassemble 8 entreprises. Son budget total de 105 000 € est financé par les entreprises à hauteur de 35%, la Région Ile-de-France (18%) via l'ARAQ (aide régionale pour une alimenta-

tion de qualité), la DIRECCTE Ile-de-France (30%) et le CERVIA (16%). L'ARAQ finance à hauteur de 80% les trois jours d'expertise dédiés à la réalisation du diagnostic et du programme d'action. La DIRECCTE finance à hauteur de 50% les huit jours d'accompagnement du consultant pour la mise en œuvre du programme d'action par l'entreprise.

Le diagnostic et l'accompagnement sont réalisés par le bureau d'étude PI Consultants retenu parmi les cabinets spécialisés pré-sélectionnés par l'ACTIA.

Démarrée au printemps 2012, la première phase de l'opération « performance industrielle » est actuellement en fin de parcours.

Sur le même principe, la 2ème phase a démarré fin 2013, avec le même budget de 105 000 €, la DRIAAF prenant en charge cette fois à hauteur de 50% les huit jours d'accompagnement par le consultant.

◇ **Plaisir sélection international** (78) - 10 salariés - Vins, eaux,...

◇ **Saban** (78) - 1 salarié - Vins

◇ **Salaisons Mauriac** (93) - 29 salariés - Salaisons, produits charcuterie

◇ **Leblond Socobeur** (95) - 25 salariés - Négoce et conditionnement de beurre

◇ **Le Gourmet Parisien** (95) - 125 salariés - Pâtisserie

◇ **RERO** (95) - 50 salariés - Fab/vente produits charcutiers

◇ **Tiki Tourtes** (78) - 7 salariés - Tourtes

◇ **Cruscana Jouneau** (95) - 18 salariés - Produits tartinables

◇ **Brasserie de la vallée de Chevreuse** (78) - 3 salariés - Bières

◇ **Moulins Bourgeois** (77) - 73 salariés - Meunerie

◇ **Cie Fermière de Rotschild** (77) - 32 salariés - Fromage de Brie

◇ **Fouquet** (75) - 12 salariés - Chocolaterie confiserie

◇ **Hediard** (75) - 241 salariés - Epicerie fine

◇ **Daregal** (91) - 430 salariés - Herbes aromatiques surgelées

◇ **Rêveries Sucrées** (91) - 20 salariés - Pâtisserie orientale

◇ **Eurodélices** (94) - 12 salariés - Exports produits agroalimentaires

◇ **Ets Neau** (78) - 30 salariés - Saumon

◇ **Aspasia** (93) - 46 salariés - Blinis, produits à tartiner

◇ **Drinkyz** (75) - 7 salariés - Boissons et jus bio

◇ **Michel et Augustin** (92) - 50 salariés - Biscuits sucrés et salés, autres produits

◇ **Saveurs Cristal** (92) - 30 salariés - Traiteur

## 1ère phase «performance industrielle»

| Entreprise                | Dpt | Ville                | Effectif | Chiffre d'affaires | Produit                |
|---------------------------|-----|----------------------|----------|--------------------|------------------------|
| Andresy Confitures        | 78  | Maurecourt           | 52       | 17M€               | Confitures             |
| Kubli                     | 91  | Morangis             | 16       | 1,6M€              | Bonbons                |
| Cie fermière de Rotschild | 77  | Favières             | 35       | 1,5M€              | Fromages               |
| Moulin Bougeois           | 77  | Verdelot             | 87       | 23M€               | Farines                |
| Jouneau Cruscana          | 95  | Herblay              | 17       | 4,5M€              | Produits à tartiner    |
| Hoa Nam                   | 94  | Ivry-sur-Seine       | 89       | 7,5M€              | Spécialités asiatiques |
| RERO Keller               | 95  | Argenteuil           | 50       | 10M€               | Charcuterie            |
| La ferme de la tremblaye  | 78  | La Boissière - Ecole | 44       | 2,6M€              |                        |

La société Daregal, ETI leader des plantes aromatiques surgelées, a accueilli la réunion de restitution des diagnostics dans son usine de Milly-la-Forêt le 25 juin 2013. Chaque présentation incluait la présentation de l'entreprise par son dirigeant ou responsable de production et celle du diagnostic réalisé par PI Consultant, agréé par l'entreprise. Les diagnostics ont permis de dégager des axes d'amélioration très concrets comme :

- des économies d'eau à réaliser ;
- l'organisation et l'aménagement d'ateliers à revoir ;
- des défaillances d'équipements à analyser et corriger ;
- des méthodes de travail à aménager ;
- l'amélioration du management pour coordonner l'activité de différentes étapes de production ;
- la suppression de goulets d'étranglements.

De ces présentations ressortent particulièrement les points suivants :

- ces entreprises sont des entreprises fami-

liales, qui ont développé sur plusieurs générations des spécialités, évolué, grandi de façon organique en capitalisant sur l'existant, le tout avec succès.

- elles ont ressenti le resserrement des contraintes économiques et réglementaires et décidé d'améliorer leur productivité pour améliorer leur marge et se ménager ainsi la possibilité d'une croissance future.
- méthodes de travail, aménagements différents des locaux, amélioration des équipements ou de leur fonctionnement, aucune des actions prioritaires retenues dans les diagnostics n'est anodine. Toutes nécessitent en effet l'adhésion de l'ensemble du personnel et son implication pour aboutir.
- au-delà des actions correctives, la pérennité des améliorations nécessite la mise en place de procédures de maintien et d'évolution continue.

**Prochaine étape :** la mise en œuvre des programmes d'action par les entreprises début 2014.

## 2ème phase «performance industrielle»

| Entreprise           | Dpt | Ville                | Effectif | Chiffre d'affaires | Produit                  |
|----------------------|-----|----------------------|----------|--------------------|--------------------------|
| Patibio              | 95  | Eragny-sur-Oise      | 41       | 3,4M€              | Pain, pâtisserie bio     |
| Fromagère de la Brie | 77  | Saint-Simeon         | 65       | 9,9M€              | Laiterie                 |
| Riem Becker          | 94  | Ivry-sur-Seine       | nc       | 12,7M€             | Traiteur                 |
| Ets Guy Harang       | 78  | Houdan               | 73       | 25M€               | Abattoir                 |
| Bonny                | 77  | Gretz Armainvilliers | 65       | 11M€               | Charcuterie              |
| Louis François       | 77  | Croissy Beaubourg    | 17       | 6,9M€              | Ingrédients alimentaires |
| Macarons Gourmands   | 91  | Crosnes              | 25       | 1,6M€              | Macarons                 |
| Rêveries Sucrées     | 91  | La Boissière - Ecole | 44       | 1,6M€              | Pâtisseries orientales   |