

FICHE SECTORIELLE « AGROALIMENTAIRE »

1 > Consolidation de la sphère industrielle

Note méthodologique

Les codes APE de ce secteur, tels qu'ils sont définis dans cette fiche, sont issus d'une définition commune à la CCIT de St-Etienne-Montbrison, la CCIT de Roanne, l'ADEL42, le Conseil général de la Loire et Epures. Le secteur agroalimentaire regroupe donc toutes les activités liées à « la Fabrication de boisson » et « l'Industrie agroalimentaire », exceptée la « charcuterie », la « cuisson de produits de boulangerie », la « boulangerie et boulangerie-pâtisserie », et la « pâtisserie ». La « Fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaire », qui est transversale à la filière agroalimentaire et à la filière mécanique est également comptabilisée dans ce secteur.

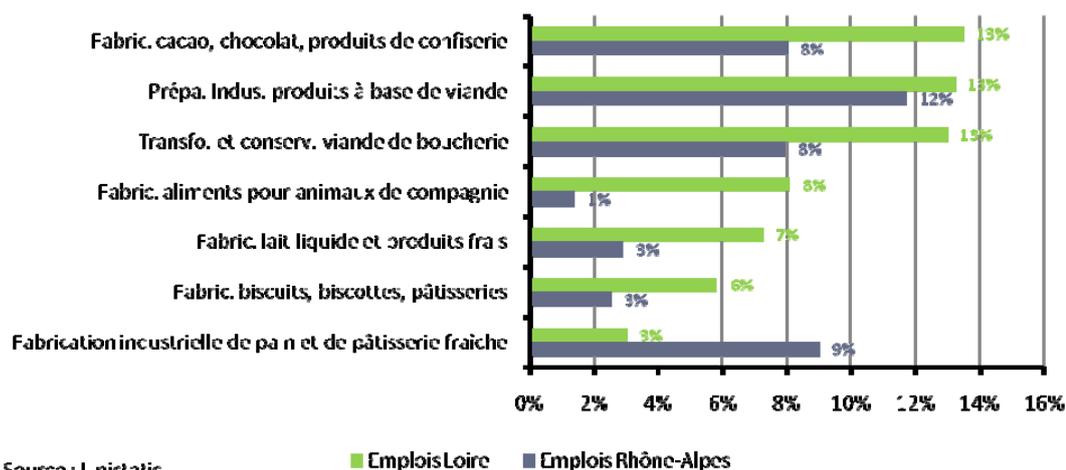
- L'agroalimentaire : un secteur stratégique à l'échelle de la Loire

Avec 5 056 emplois en 2010, l'agroalimentaire concentre 2,7% des emplois salariés privés de la Loire. A titre de comparaison, le secteur ne représente que 1,7% de l'emploi à l'échelle régionale. Seul le département de la Drôme connaît un poids de ses emplois agroalimentaires légèrement plus élevé que la Loire en 2010 (3,8% de l'emploi total).

La Loire regroupe 17% de l'emploi agroalimentaire de la Région Rhône-Alpes, soit un poids relativement comparable à celui de la Drôme et du Rhône. Si l'on se réfère au nombre d'emplois, la Loire se positionne à la deuxième place juste derrière la Drôme (5 122 emplois). Cette performance témoigne bien du caractère spécifique de l'agroalimentaire dans le département.

La prise en compte de la « Fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaire » ne biaise pas le positionnement de la Loire dans la mesure cette activité ne représente « que » 4% de l'emploi agroalimentaire (213 emplois), soit un poids identique au département de la Drôme.

**Les activités du secteur de l'agroalimentaire :
Part de l'emploi salarié du secteur (en %)**



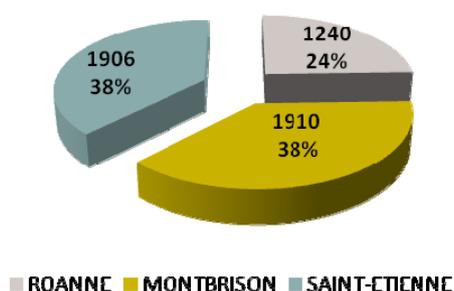
En 2010, les sous-secteurs les plus pourvoyeurs d'emplois sont la **fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie**, la **préparation industrielle de produits à base de viande**, la **transformation et conservation de la viande de boucherie**, la **fabrication d'aliments pour animaux de compagnie** et la **fabrication de lait liquide et de produits frais**. Ces activités concentrent à elles seules 2 782 salariés, soit 55% de l'emploi agroalimentaire de la Loire.

Si la **préparation industrielle de produits à base de viande** n'est pas spécifique à la Loire, les quatre autres sous-secteurs le sont comme en témoigne la présence de grandes entreprises sur le territoire. Ces quatre sous-secteurs représentent 42% des emplois salariés de l'agroalimentaire de la Loire contre seulement 20% des emplois du secteur dans la région Rhône-Alpes.

A l'inverse, la **fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche** est sous représentée dans la Loire (3% de l'emploi agroalimentaire) comparativement à la région (9%).

- **Un positionnement des arrondissements ligériens clairement identifié**

Répartition des emplois de l'agroalimentaire dans la Loire par arrondissement en 2010



Avec respectivement 1 910 et 1 906 emplois enregistrés en 2010 dans le secteur de l'agroalimentaire, les arrondissements de Montbrison et de Saint-Etienne concentrent la majorité des emplois du secteur dans la Loire. Il représente environ $\frac{3}{4}$ des emplois du secteur à eux deux.

Source : Unistatis

L'analyse intra-arrondissement montre que c'est l'arrondissement de Montbrison qui connaît le poids le plus élevé en emplois agroalimentaires. En effet, 4,6% de l'emploi de l'arrondissement concerne le secteur agroalimentaire, contre 3,6% dans l'arrondissement de Roanne et seulement 1,7% dans l'arrondissement de Saint-Etienne.

Les spécificités varient d'un arrondissement à l'autre :

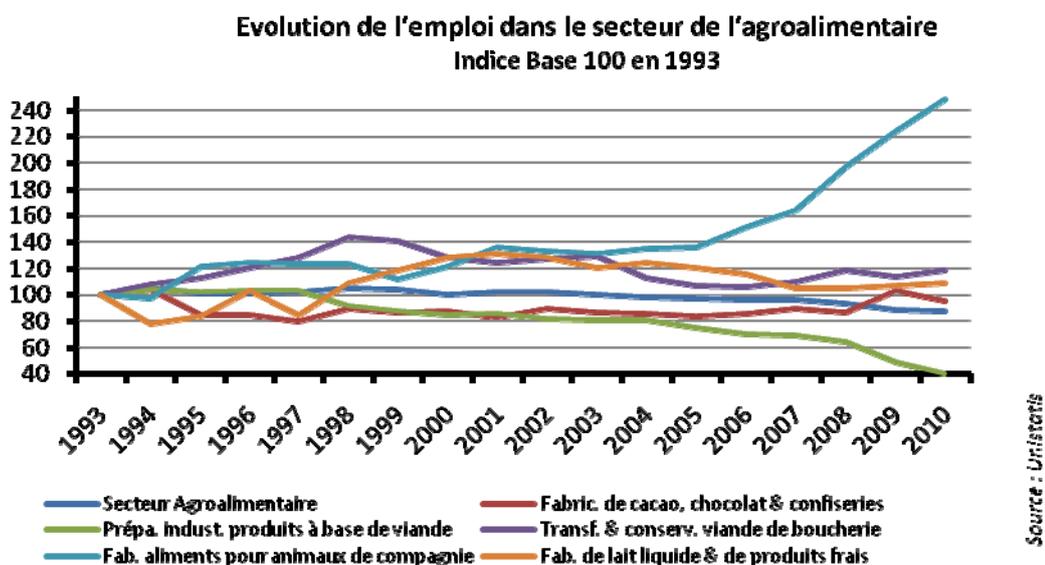
L'arrondissement de Saint-Etienne est spécifique dans les mêmes secteurs que la Loire, à savoir : la transformation et conservation de la viande de boucherie qui représente un emploi agroalimentaire sur 4 dans l'arrondissement (pôle Viande), la fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie et la préparation industrielle de produits à base de viande. Ces 3 sous secteurs représentent près des 65% des emplois agroalimentaires de l'arrondissement de Saint-Etienne.

La fabrication de lait liquide et de produits frais, la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie et l'industrie des eaux de table sont spécifiques à **l'arrondissement de Montbrison**. Ces 3 sous-secteurs concentrent près de la moitié (48%) des emplois agroalimentaires de l'arrondissement (contre 20% dans la Loire).

Enfin, dans **l'arrondissement de Roanne**, la fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie comptabilise le plus grand nombre d'emplois agroalimentaires de l'arrondissement avec 230 salariés. Notons que la fabrication de plats préparés et la production de boissons rafraîchissantes sont également des sous-secteurs spécifiques à l'arrondissement. Les 3 activités représentent au total 43% des emplois agroalimentaires de l'arrondissement contre 21% à l'échelle départementale.

- Un secteur en perte de vitesse, excepté dans les sous secteurs spécifiques

A l'échelle départementale



Comme la tendance régionale (-8%), le nombre d'emplois du secteur de l'agroalimentaire connaît une diminution dans la Loire entre 2005 et 2010 (-10%, soit -574 salariés). Il s'agit là de la plus forte régression (en valeur absolue) à l'échelle régionale, après le département de l'Ain (-887 emplois). La tendance de moyen terme est également à la baisse (-13% entre 1993 et 2010).

C'est le sous-secteur de la **préparation industrielle de produits à base de viande** qui explique en grande partie la diminution des effectifs salariés de l'agroalimentaire. L'activité enregistre la plus forte baisse d'emplois avec -587 salariés, soit une perte équivalente à la moitié de ses effectifs. Alors qu'elle représentait 28% des emplois de l'agroalimentaire en 2005, il n'en représente « plus » que 13% en 2010. Cette évolution est structurelle et touche l'ensemble du territoire national. La baisse de la consommation intérieure, l'augmentation régulière et significative des importations de produits de charcuterie et de salaison combinée à une baisse des exportations expliquent en partie le recul de ce sous-secteur. Dans la Loire, la fermeture de l'établissement Jean Caby en 2008 témoigne des difficultés que rencontre l'activité.

En revanche, les sous secteurs spécifiques à la Loire connaissent une hausse, excepté la **Fabrication de lait liquide et de produits frais** qui enregistre une légère baisse (-9%, soit -38 salariés) et se situe désormais autour de son niveau de 1993.

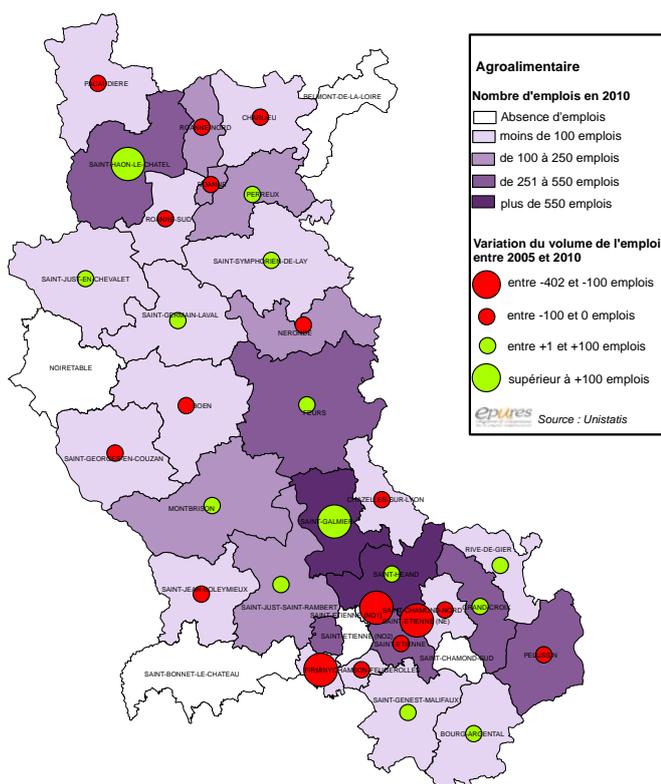
La **fabrication d'aliments pour animaux de compagnie** qui restait sur une bonne dynamique enregistre une très forte croissance de ses emplois depuis 2005 (+83% soit +185 salariés). À noter que l'essentiel de cette activité est concentrée au sein d'un seul établissement ~~implantée~~~~implanté~~ à Veauche. La forte croissance du secteur depuis 2005 s'explique notamment par l'important plan d'investissement réalisé durant la période sur ce site. La spécialisation en fabrication d'aliments pour animaux de compagnie est donc fragile sur le territoire dans la mesure où elle repose sur un établissement unique. Le marché actuel est toutefois en hausse en termes de ventes, notamment dans les pays émergents (Asie, Brésil, Russie), et permet d'écartier toute menace de baisse significative d'activité à court terme.

La **fabrication de cacao, chocolat et confiseries** connaît une hausse plus modérée sur la période 2005-2010 (+13%, soit un gain de 80 emplois) et fluctue désormais autour de sa valeur de 1993. L'arrondissement de Roanne explique en grande partie cette augmentation (+56 emplois)

Enfin, après une baisse régulière de ses effectifs au début des années 2000, la **transformation et la conservation de viande de boucherie** semble repartir à la hausse (+11% d'emplois entre 2005 et 2010). L'arrondissement de Montbrison explique en grande partie cette hausse avec un accroissement de +52% des salariés, soit 54 emplois supplémentaires. Plus précisément, deux établissements se sont implantés durant la période au sein du Canton de Saint-Galmier.. En outre, le Canton de Feurs a connu une hausse d'emplois en transformation et la conservation de viande de boucherie (+18) durant la période 2005-2010 sans que cela s'accompagne d'une nouvelle implantation d'entreprise spécialisée dans cette activité.

|

A l'échelle cantonale



Avec 1 233 salariés en 2010, c'est le **canton de Saint-Galmier** qui comptabilise le plus d'emplois dans l'agroalimentaire. Dans le Département, près d'un emploi sur quatre du secteur est concentré dans ce canton, loin devant **les cantons de Saint-Héand** avec 691 salariés et de **Pélussin** avec 404 emplois.

Le **Canton de Saint-Galmier** reste également sur une bonne dynamique puisqu'entre 2005 et 2010, le territoire a connu la plus forte hausse absolue d'emplois agroalimentaires de la Loire (+157 salariés). Cette croissance des effectifs sur ce Canton est due principalement au secteur de la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (+185 emplois). En outre, deux établissements en transformation et conservation de viande de boucherie se sont implantés sur ce territoire durant cette période pour un total de 28 emplois supplémentaires.

Le **Canton de Saint-Haon-le-Château** connaît également une augmentation significative de ses effectifs agroalimentaires durant la période (+41%, soit +105 salariés).

A l'inverse, avec une perte de -436 emplois, les **Cantons de Saint-Etienne** subissent le plus fort recul durant la période. Ils expliquent à eux seuls 43% des pertes d'emplois de

l'agroalimentaire de la Loire. La fermeture en 2008 à Saint-Priest-en-Jarez de l'unité de fabrication de produits cuits de charcuterie (suppression de plus de 350 emplois).

Dans une moindre mesure, le **Canton de Firminy** a également connu une baisse de ses effectifs entre 2005 et 2010 (-179 salariés). Cette diminution s'explique par la baisse des effectifs de la filière « Fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaire ».

- **Zoom sur le commerce de gros et commerce de détail**

Commerce de gros

En 2010, le commerce de gros totalise 8 353 emplois dans la Loire dont 1 448 sont en lien avec le secteur de l'agroalimentaire (soit environ 17%). Entre 2005 et 2010, les emplois dans ce secteur ont progressé de +10%. Toutefois, les emplois du commerce de gros en lien avec l'agroalimentaire ont connu une dynamique plus faible (+4%). Le poids des activités liées à l'agroalimentaire est donc passé de 18% des emplois de commerce de gros en 2005 à 17% en 2010.

Les 3 secteurs en lien avec l'agroalimentaire qui affichent le plus grand nombre d'emplois en 2010 sont : les « centrales d'achat alimentaires » (276 salariés), le « commerce de gros de boissons » (208 salariés) et les « commerces de gros de produit laitier, œuf et matière grasse » (204 salariés). Ces 3 secteurs concentrent la moitié des emplois du commerce de gros en lien avec l'agroalimentaire dans la Loire. Si le « commerce de gros de boissons » n'est pas spécifique à la Loire, le « Commerce de gros de produits laitier œuf et matière grasse » et les « centrales d'achat alimentaires » le sont.

Les « centrales d'achat alimentaire » est le sous-secteur qui a connu la plus forte progression entre 2005 et 2010 (+98 emplois, soit +55%). En revanche, le « commerce de gros de boissons » connaît le 2^{ième} plus fort recul des activités en lien avec l'agroalimentaire (-26 emplois) après le « commerce de gros alimentaire spécialisé divers » (-48 emplois).

A l'échelle régionale, le poids du commerce de gros en lien avec l'agroalimentaire dans le commerce de gros est identique à celui de la Loire en 2010 (17%). En revanche, l'évolution est à la baisse depuis 2005 (-8% des effectifs contre +4% dans la Loire). Les activités les plus touchées en Rhône-Alpes sont le « Commerce de gros alimentaire spécialisé divers », le « commerce de gros de boissons », le « commerce de gros de fruits et légumes ».

Commerce de détail

En 2010, le commerce de détail comptabilise 16 802 emplois dans la Loire dont 7 443 sont en lien avec l'agroalimentaire (soit 44%). Entre 2005 et 2010, on enregistre une baisse des effectifs du commerce de détail de -3%, avec une diminution plus marquée pour les effectifs en lien avec l'agroalimentaire (-9%). Le poids de ces emplois est donc passé de 47% des emplois de commerce de détail en 2005 à 44% en 2010.

Les 3 secteurs en lien avec l'agroalimentaire qui affichent le plus grand nombre d'emplois en 2010 sont : les « Supermarchés » (2596 salariés), les « Hypermarchés » (2 409 salariés), et le « Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé » (747 salariés). Ces 3 secteurs concentrent 77% des emplois du commerce de détail en lien avec l'agroalimentaire.

Si le « Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé » a connu une hausse modérée entre 2005 et 2010 (+64 emplois), les « Supermarchés » (-83 salariés) et surtout les « Hypermarchés » (-879 salariés) ont connu un recul significatif. Cette chute des effectifs en « Hypermarchés » s'explique notamment par l'introduction ces dernières années de nouvelles technologies portant à la fois sur les magasins et la chaîne logistique.

A l'échelle régionale, le poids du commerce de détail en lien avec l'agroalimentaire dans le commerce de détail est proche de celui de la Loire en 2010 (43%). Contrairement à au département ligérien, l'évolution est à la hausse depuis 2005 (+2% contre -9% dans la Loire). La baisse moins importante des effectifs « hypermarchés » en Rhône-Alpes (hors Loire) explique en partie cette différence de dynamisme entre les 2 territoires de comparaison.

Objectifs identifiés proposés :

- Maintenir et développer les activités créatrices d'emplois
- Surveiller les établissements qui sont en difficulté pour éviter un effet d'entraînement sur les autres.
- Lutter contre le risque de délocalisation des sièges sociaux et des marques
- Préserver le positionnement territorial de la Loire sur certaines branches
- Accroître l'attractivité du territoire en valorisant ses spécificités économiques et en promouvant les savoirs-faires locaux.

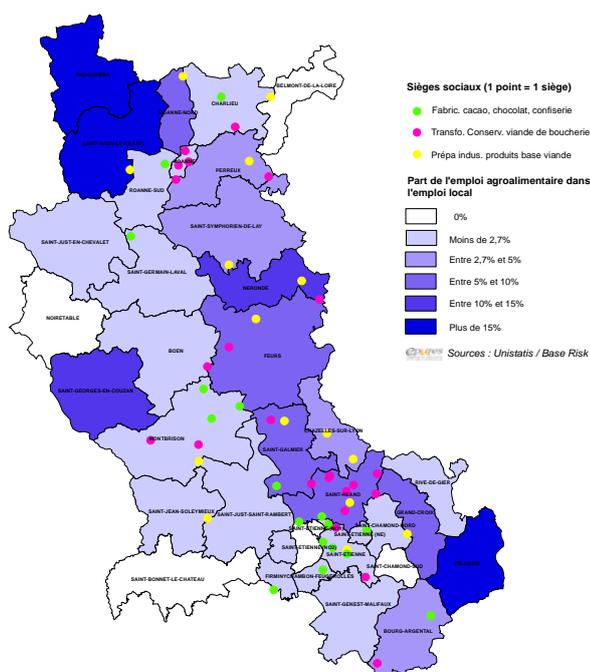
2 > La localisation des sièges sociaux du secteur agroalimentaire

- De nombreux sièges sociaux dans la Loire

Les secteurs les plus représentés dans la Loire en matière de sièges sociaux sont la transformation et la conservation de la viande de boucherie (25 sièges), la fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaire (17 sièges : Clextral, Steriflow...), la fabrication de cacao, chocolat et de produit de confiserie (16 sièges) et la préparation industrielle de produits à base de viande (16). Ces quatre sous-secteurs regroupent près de la moitié des sièges sociaux de l'agroalimentaire de la Loire (47%).

On retrouve parmi les filières les plus représentées deux activités spécifiques à la Loire, à savoir : la **transformation et la conservation de la viande de boucherie** et la **fabrication de cacao, chocolat et de produit de confiserie**.

Localisation des sièges sociaux dans la Loire



Une analyse spatiale montre que les sièges sociaux sont essentiellement concentrés dans le canton de Saint-Héand (13 sièges dont 7 pour la commune de La Talaudière), le canton de Roanne (9 sièges dont 6 sur la commune-centre), les cantons de Saint-Etienne (8 sièges) et le canton de Feurs (7 sièges sociaux dont 5 dans la ville-centre).

La localisation des sièges sociaux permet de dégager quelques spécificités pour chaque territoire.

Le canton de Saint-Etienne connaît une spécialisation dans la fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie. Quatre sièges sociaux de ce sous-secteur y sont implantés. A noter que le canton de Saint-Héand est également bien représenté dans ce sous-secteur.

Le canton de Roanne se démarque des autres territoires par la présence de nombreux sièges sociaux dans le secteur de la fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaire. En effet, 5 sièges sociaux de ce sous secteur sont présents sur ce territoire (Stériflow).

Même si la transformation et la conservation de la viande de boucherie est très présente dans le canton de Saint-Héand (8 sièges sociaux, présence du pôle Viande), des entreprises de ce secteur sont également localisés dans les cantons de Roanne et de Feurs.

3 > Développement de la sphère scientifique et consolidation de l'offre de formation

- De entreprises innovantes....

La Loire comptabilise 3 entreprises du secteur de l'agroalimentaire qui effectuent de la recherche privée : L'établissement de Candia, spécialisée dans la fabrication de lait liquide et de produits frais ; l'entreprise Nigay, localisée à Feurs et dont l'activité est la fabrication de caramels ; et l'entreprise Clextral qui exerce dans la fabrication de machines pour l'industrie agroalimentaire, même si elle s'assimile davantage au secteur de la mécanique.

- ...malgré une recherche publique peu active

Les entreprises de l'agroalimentaire de la Loire bénéficient de centres de recherches (INRA de Clermont-Ferrand, VetAgro Sup, BioDymia à Bourg en Bresse, etc.) et des centres techniques (ADIV de Clermont-Ferrand, ALIMENTEC de Bourg-en-Bresse, Actilait de Bourg-en-Bresse, CTCPA d'Avignon, etc.)

Toutefois, à ce jour, une seule coopération recherche privée/recherche publique a été identifiée entre des structures du Sud Loire. Il s'agit du Laboratoire de Rhéologie des Matières Plastiques de l'Université Jean Monnet qui travaille depuis peu avec Eurotab sur un nouveau matériau à base de protéines de lait. En dehors de cette relation, aucun centre de recherche public du Sud Loire n'a participé à la recherche du secteur agroalimentaire. L'insuffisance d'organisme de recherche publique est une limite pour le secteur puisqu'il contribue au manque de collaboration publique/privée à l'échelle locale. En effet, il n'y a pas de projet de R&D financé entreprises par les entreprises/laboratoires dans le secteur de l'agroalimentaire.

- Quelques difficultés de recrutement

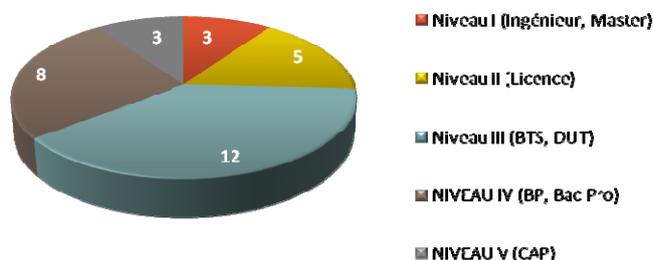
Les entreprises du secteur agroalimentaire éprouvent des difficultés à recruter du personnel dans la conduite de ligne ainsi qu'en maîtrise intermédiaire.

L'image des métiers du secteur de l'agroalimentaire est souvent ternie par le type de contrats habituellement proposés (CDD, travail temporaire), ce secteur ayant pour particularité de faire très souvent appel à une main d'œuvre saisonnière, ainsi que par le faible taux d'encadrement (comparativement aux autres secteurs).

Il faut donc promouvoir les métiers de l'agroalimentaire afin de les rendre plus attractifs auprès des jeunes et favoriser la formation par apprentissage afin que ces derniers découvrent réellement les métiers. On peut citer le Pôle Agroalimentaire Loire qui propose aux collégiens et aux lycéens un Parcours sur les métiers de l'Agroalimentaire. Le tourisme industriel pourrait également permettre au territoire de faire connaître ses atouts en ouvrant les portes de ses entreprises au grand public comme aux publics spécialisés (scolaires, chefs d'entreprises, investisseurs).

- L'offre de formation

Répartition des formations d'enseignement technique et supérieur selon le niveau



Sources : ADEL 42 / Pôle Agroalimentaire Loire

Une trentaine de formations sont répertoriées dans la Loire et vont du Bac Pro au diplôme d'ingénieur. La majorité concerne des formations de niveau intermédiaire (BTS, DUT).

Les formations supérieures de niveau I et II sont minoritaires et ne dispensent pas un enseignement spécifique à l'agroalimentaire mais un enseignement transversal à plusieurs secteurs d'activité dont l'agroalimentaire (ex : Gestion de la production industrielle, Ingénierie des systèmes industriels). Ce manque de spécialisation dans les formations supérieures peut constituer un frein pour la filière tant auprès des étudiants intéressés par un cursus dans ce secteur que vis-à-vis des professionnels de l'agroalimentaire recherchant une main-d'œuvre qualifiée et spécialisée.

En effet, les entreprises de l'agroalimentaire recherchent du personnel capable de s'adapter à l'automatisation des procédés de fabrication et au développement des relations avec la grande distribution. A côté des diplômes transversaux, les entreprises recherchent donc des formations spécifiques au secteur (formation sur les normes qualité, l'hygiène, etc.).

Dans la Loire, les formations spécifiques au secteur de l'agroalimentaire, c'est-à-dire en lien direct avec la production, s'arrêtent au niveau IV (BP, Bac Pro) contrairement au reste de la

région Rhône-Alpes qui dispose de formations supérieures et notamment de formations de niveau I (Ingénieurs, Master). Il existe donc une nécessité pour la Loire de se doter d'une offre de formation qualifiée en vue de maintenir son positionnement stratégique dans le secteur de l'agroalimentaire.

Objectifs identifiés proposés :

- Encourager la recherche publique en agroalimentaire
- Favoriser le transfert technologique entre le milieu scientifique et les entreprises pour les décloisonner
- Accompagner les entreprises dans les processus d'innovation
- Encourager l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire auprès des jeunes et des demandeurs d'emplois
- Identifier les besoins de recrutements des entreprises pour cibler l'offre de formation

4 > Structuration du secteur via la mise en réseaux des professionnels

- **un secteur au cœur des transversalités**

Les entreprises du secteur de l'agroalimentaire peuvent s'appuyer sur de nombreuses compétences locales pour mener à bien la mise sur le marché de leurs produits. En effet, elles sont amenées à croiser leurs compétences avec des entreprises qui travaillent dans les équipements et les machines, le conditionnement et l'emballage, le froid à la conservation, le transport et la logistique, le marketing et la publicité. L'agroalimentaire favorise donc la transversalité via des relations **inter-sectorielles** ~~intersectorielles~~ qui touchent aussi bien l'industrie (mécanique, plastique etc.) que les services aux entreprises.

Une meilleure structuration du secteur agroalimentaire permettrait alors aux entreprises de « relever de nouveaux défis de recherche de compétitivité »¹ pour répondre aux besoins des consommateurs qui sont de plus en plus spécifiques et qui se renouvellent rapidement.

- **un réseau local structuré et actif : le Pôle Agroalimentaire Loire**

Le Pôle Agroalimentaire Loire semble être la structure la mieux placée pour effectuer ce travail de structuration afin « **d'apporter aux entreprises une meilleure visibilité et une dynamique de réseau via l'échange et l'action collective.** »² Cette association regroupe l'ensemble des professionnels de la filière agricole et agroalimentaire de la Loire (« de la

¹ Source : Pôle agroalimentaire Loire

² Source : Pôle agroalimentaire Loire

fourche à la fourchette»), autrement dit les agriculteurs, les artisans, les industriels, les équipementiers et les distributeurs, et a pour ambition de structurer la filière agricole et agroalimentaire, de promouvoir les métiers de l'agroalimentaire ainsi que la qualité et l'innovation. Pour y parvenir, le pôle travaille en partenariat avec les organismes de formation (lycées, écoles), les centres de recherche, les chambres consulaires, etc.

- **des liens externes encore insuffisants**

Bien que l'Etat ait labellisé plusieurs pôles de compétitivité dans le domaine de l'agroalimentaire (Céréales Vallée dans le Puy-de-Dôme, Vitagora dans la Côte d'Or, etc.), **les acteurs ligériens semblent très peu impliqués dans ces dynamiques**. Or, le travail collaboratif permis, via le financement de projet de R&D, peut impacter positivement les entreprises locales (innovation de produits et de procédés génératrices d'emplois). Il en est de même pour le cluster Organics Cluster in Rhône-Alpes qui a pour vocation de développer une offre biologique régionale structurée (transversale aux marchés de la cosmétique, de l'alimentaire, du textile et des produits de l'habitat). **Le Pôle Agroalimentaire Loire est lauréat de la sélection nationale grappes d'entreprises**, ce qui permettra de mettre en œuvre des actions avec le design et des actions relatives aux ressources humaines.

- **un secteur qui s'appuie peu sur les ressources locales**

Bien que la Loire concentre de nombreuses entreprises phares du secteur agroalimentaire et malgré le poids de l'agriculture à l'échelle locale, **la plupart des matières premières nécessaires à la production ne proviennent pas du département**. Selon les cas, leur approvisionnement s'effectue aux niveaux régional, national ou international.

Parmi **les matières premières disponibles localement**, on peut citer **les eaux de table qui rendent les entreprises captives du lieu de production**. A noter pour ce type de ressource les besoins importants des entreprises relatifs à l'emballage afin d'embouteiller ;

L'élevage bovin (lait et viande) est prédominant dans la Loire (la Loire, 1^{er} cheptel bovin et 1^{er} producteur de lait de Rhône-Alpes). Les entreprises s'approvisionnent en local ou via des structures locales (coopératives par exemple ou groupement de producteurs). La présence des AOP³ (Fourme de Montbrison et Rigotte de Condrieu) est un facteur important pour la mise en place de filières courtes de production et de valorisation. Toutefois, ces filières manquent d'appui pour développer leurs marchés. Dans un contexte de forte concurrence, les moyens de communication des syndicats de défense des AOP sont malheureusement limités.

Par ailleurs, **la qualité des sols et la sécheresse relative du centre Loire** sont des facteurs qui **freinent la production maraîchère**. La chambre d'agriculture, dans le cadre de la RUSE⁴, a lancé une réflexion sur ce sujet. **Les secteurs du Pilat et du Jarez sont en revanche très favorables à la production de fruits à noyaux (pommes, poires) et de petits fruits**,

³ « L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. » *Site internet de la Commission européenne, avril 2011.*

⁴ Région Urbaine de Saint-Etienne.

valorisés principalement entiers⁵. La culture maraichère locale (Saint-Just-Saint-Rambert, Saint-Cyprien...) approvisionne les marchés locaux mais également la grande distribution. Toutefois, il n'y a pas d'industrie implantée localement de transformation de fruits et légumes. En effet, pour le moment, la transformation s'effectue par le biais d'agriculteurs ou de groupements d'agriculteurs.

La viande de charcuterie (porc) travaillée dans les entreprises de la Loire est importée, soit de la Bretagne, soit de pays étrangers (Hollande).

L'organisation des filières impose des approvisionnements hors Loire voire hors Rhône-Alpes (exemples de la farine et des œufs) ou via des grossistes et des distributeurs implantés localement.

Certaines matières premières sont forcément importées. Les torrificateurs importent des **fèves de café** d'Afrique, d'Océanie, d'Asie et d'Amérique. Il en est de même pour les chocolateries qui utilisent des **fèves de cacao** issues de l'Équateur, de la Côte d'Ivoire, de Trinidad, du Vénézuéla, etc. (via des importateurs français). Ces ressources étant intégralement importées, les utilisateurs de fèves deviennent interdépendants des quelques grands fournisseurs (risque de voir les prix augmenter en cas de crise etc.).

Enfin, mentionnons que **les produits des industries agroalimentaires figurent parmi les produits ligériens qui sont les plus exportés (10,7% des exportations totales⁶)**, après les équipements mécaniques, matériel électrique, électronique et informatique (25,3%); les produits chimiques, parfums et cosmétiques (13,0%) ; et les matériels de transport (12,2%). Les exportations des produits des industries agroalimentaires de la Loire représentent 16,7% des exportations régionales sur ces mêmes produits.

Perspectives :

Les acteurs rencontrés sont tous d'accord pour dire que le secteur de l'agroalimentaire est stratégique pour le développement économique de la Loire. En effet, l'agroalimentaire est **un marché en progression qui doit sans cesse s'adapter aux habitudes des consommateurs** (habitudes qui évoluent : plats préparés, etc.).

En effet, même si on constate un fléchissement du secteur de l'agroalimentaire dans la Loire, ce secteur n'en est pas moins pourvoyeur d'emplois (réels et potentiels). La Loire est notamment en position de force à l'échelle rhônalpine sur les industries des viandes, les produits laitiers, les industries des eaux de table et la chocolaterie.

Toutefois trois enjeux paraissent fondamentaux pour que ce secteur soit réellement porteur de développement économique et de valeur ajoutée pour le territoire.

⁵ Les coopératives Saveurs du Jarez (Saint Romain-en-Jarez), Bissardon (Cellieu) et Sicol (Mornant) transforment une partie de cette production.

⁶ Direction générale des douanes et droits indirects, 2009.

- **L'innovation**

Le secteur agroalimentaire doit davantage s'automatiser afin de **faire face aux mutations sociétales** (évolution des habitudes de consommation) **et réglementaires** (normes en termes de qualité). Pour cela, les entreprises doivent accroître leur potentiel d'innovation, ce qui nécessite aussi une adaptation des ressources humaines et des compétences. En effet, les métiers de l'agroalimentaire sont encore trop peu attractifs compte tenu du type de contrat proposé et du faible taux d'encadrement, il s'agit ici de les faire évoluer afin qu'ils soient adaptés aux exigences actuelles. De plus, les entreprises doivent favoriser les liens intersectoriels afin d'innover dans de nouveaux segments.

- **L'augmentation des exportations**

Si on se réfère au schéma régional de développement économique, **les entreprises agroalimentaires de la région exportent environ 11% de leur chiffre d'affaires alors que la moyenne dans les autres régions s'élève à 18%**. Rhône-Alpes est la 17^{ème} région française. Ceci est d'autant plus étonnant que la région Rhône-Alpes bénéficie d'une bonne image en termes de gastronomie et de produits du terroir. La Loire, dont les entreprises agroalimentaires exportent peu sur le marché national, est notamment reconnue pour ses vins AOC, ses fromages AOC, ses produits Labels rouges et l'agriculture biologique.

Objectifs identifiés proposés :

- **Favoriser la mise en réseau des compétences** pour mieux répondre aux exigences des consommateurs (environnement, qualité, etc.).
- **Encourager les liens entre les entreprises du Pôle agroalimentaire Loire et celles des pôles de compétitivité et clusters** labellisés dans le domaine agroalimentaire pour bénéficier des complémentarités de compétences.

Pour en savoir plus :

Epures

46, rue de la télématique – BP 40801 – 42952 Saint Etienne Cedex 9

Tél : 04 77 92 84 00 – Fax : 04 77 92 84 09 – email : epures@epures.com

www.epures.com

Pôle Agroalimentaire Loire

35, rue Ponchardier, BP 78 – 42010 Saint Etienne Cedex 2

Tél : 04 77 49 25 76 – Fax : 04 77 49 25 79 – email : contact@poleagr42.com

www.poleagroalimentaireloire.com