

L'industrie agroalimentaire française

Françoise Gorga
Directeur R&I, ANIA

Présentation de l'ANIA

- Une association loi 1901, créée en **1968**
- **20** fédérations sectorielles adhérentes
- **23** associations régionales (ARIA)



Ses missions

Promouvoir

Valoriser

Informier

La Qualité &
La Nutrition

Le
Développement
Durable

Les Relations
Industrie
Commerce

Les Relations
avec le Monde
Agricole

La Politique
Sociale

La
Compétitivité

Ses adhérents

Ingrédients et produits intermédiaires



Première transformation



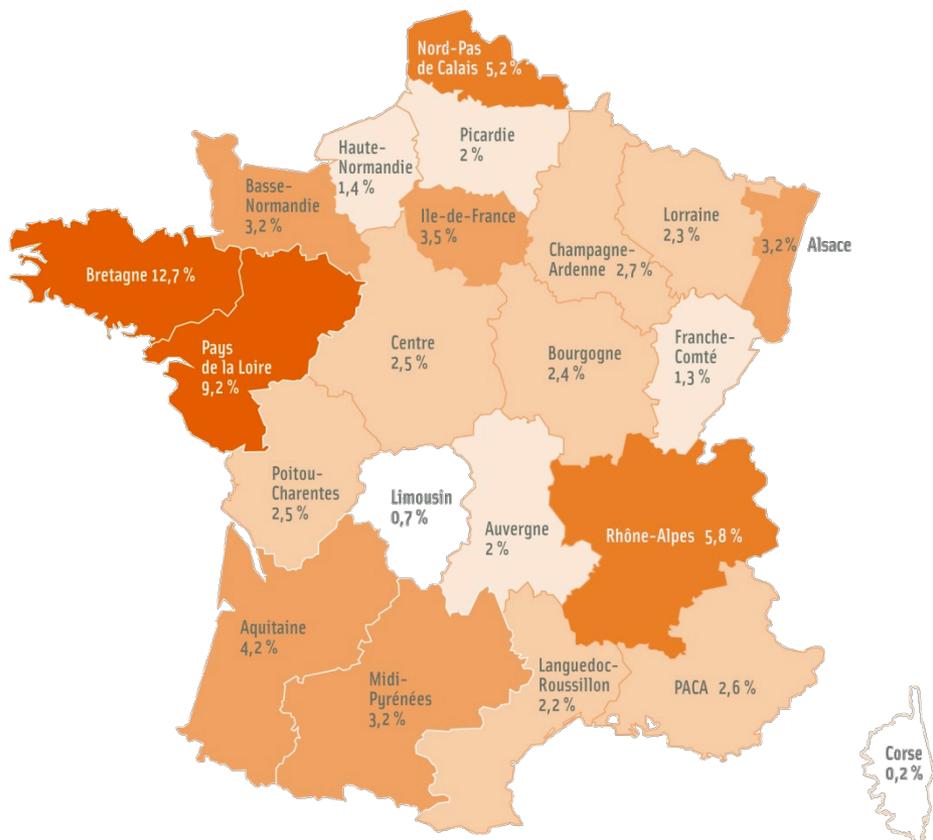
Boissons



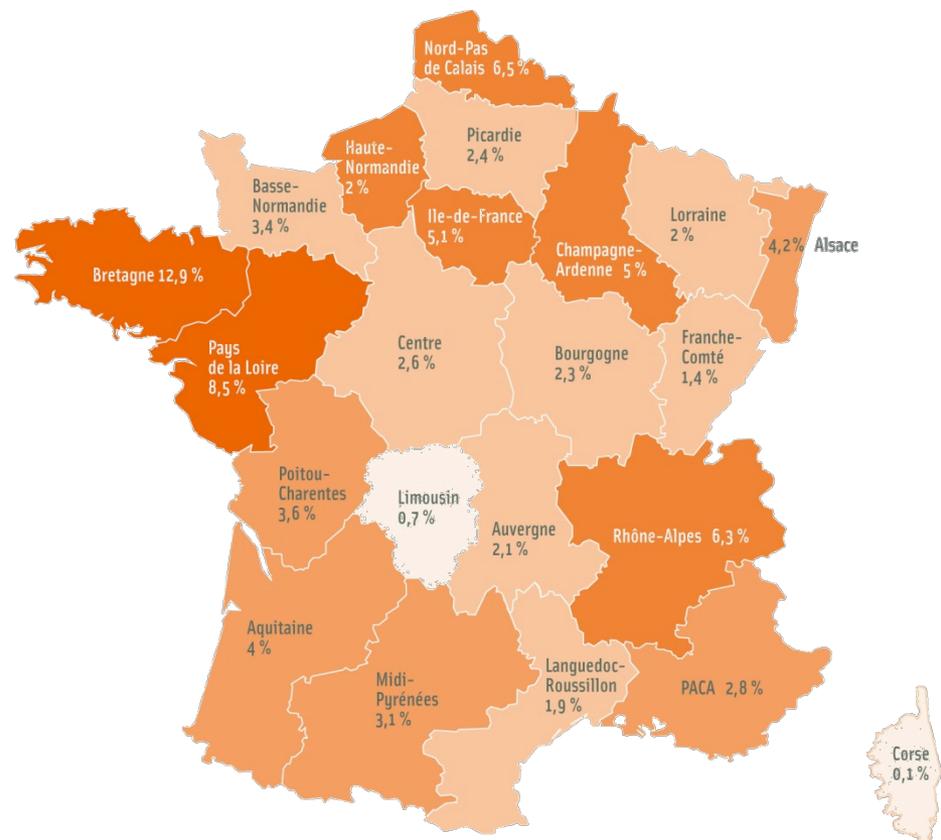
Produits élaborés



Un maillage complet du territoire

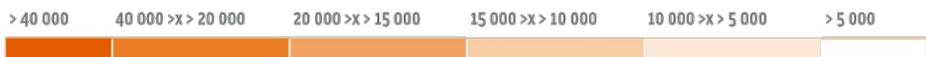


Emploi



Chiffre d'affaires

Effectif régional des IAA



Chiffre d'affaires régional des IA (en millions d'euros)



Enjeux de l'innovation : chiffres de l'innovation alimentaire

- **61% des entreprises ont innové cette année**
 - **1 innovation sur 2 se transforme en succès commercial**
 - **Un demi-supermarché est renouvelé tous les 5 ans
→ 3000 innovations produit par an**
 - **2 innovations sur 3 ont un effet positif sur l'environnement**
-

Enjeux de l'innovation : chiffres de l'innovation alimentaire

- **Marges faibles**
 - **Coût des matières premières, énergie**
 - **Guerre des prix**
 - **Qualité, traçabilité, sécurité**
 - **Low tech**
 - **Investissement CA en R&D**
 - **Pression réglementaire**
 - **Crises et perte de confiance du consommateur**
 - **Demande et acceptabilité du consommateur**
-

Les outils de la filière

COMMENT PROMOUVOIR L' INNOVATION DANS LES IAA

Définition de l'innovation

Un enjeu pour la filière alimentaire



L'innovation est la création d'un avantage concurrentiel par un nouveau produit ou service, une nouvelle organisation ou un nouveau procédé¹. **L'innovation se constate par le succès commercial ou sociétal qu'elle rencontre.** En ce sens, elle se distingue de l'invention, qui correspond à une méthode, une technique, un bien ou un service, utile à la résolution d'un problème donné².

Définition de l'innovation

Un enjeu pour la filière alimentaire

L'innovation n'est pas seulement technologique. Dans le secteur alimentaire, l'innovation non technologique (52 % des innovations) avec notamment des innovations marketing et organisationnelles (35 % et 39 % respectivement) est davantage présente que l'innovation technologique (44 % des innovations dont des innovations produits (31%) et procédés (30 %))³.

Définition de l'innovation

Un enjeu pour la filière alimentaire

Le secteur alimentaire privilégie les **innovations incrémentales** en apportant des améliorations sur les produits existants, notamment par l'élargissement de gammes et le développement de nouvelles recettes ou l'adaptation de celles-ci pour tenir compte par exemple des nouvelles recommandations nutritionnelles (réduction de sel, matières

grasses...), où encore la déclinaison de formats de packagings. L'innovation incrémentale correspond à un processus progressif et continu d'innovation. En effet, l'acceptation par les consommateurs de l'innovation dans l'alimentation est essentielle et limite les possibilités d'**innovation de rupture**.

Par opposition, l'**innovation de rupture** est un processus d'évolution non linéaire et correspond à la création d'un nouveau marché radicalement différent des marchés existants. Une innovation de rupture peut placer l'entreprise qui la pratique en position de leader si l'innovation rencontre son marché. L'innovation de rupture dans le secteur agroalimentaire est beaucoup plus rare mais des succès existent néanmoins.

Exemples d'innovation alimentaire : innovation incrémentale

Fabrègue traiteur a développé des spécialités régionales en bocal, offrant une facilité de consommation. Crédit photo : Studio Azambre / CEPROC.

La Mie'Nutie,
baguette 100 %
blé dur, cache une
double innovation
produit et
technologique.



Exemples d'innovation alimentaire : innovation de rupture

Il est dorénavant possible de râper et couper
son vinaigre, grâce aux travaux de
développement des sociétés Globe Export
et La Fruitière du Val Evel.



SEB révolutionne la cuisson des frites avec le procédé de cuisson Actifry.



Exemples d'innovation alimentaire : innovation de produits

L'INNOVATION DE PRODUITS

Mise sur le marché d'un produit nouveau ou significativement modifié par rapport aux produits existants sur le marché

Néanmoins, adopter les innovations existantes demeure une nécessité pour rester compétitif. Les changements de packaging ou de design qui ne s'accompagnent pas d'une modification des fonctionnalités ou usages ne constituent pas une innovation produit.



▲ La Coopérative des Sauniers d'île de Ré propose la juste dose de sel sous forme ludique, pour simplifier le quotidien du consommateur.



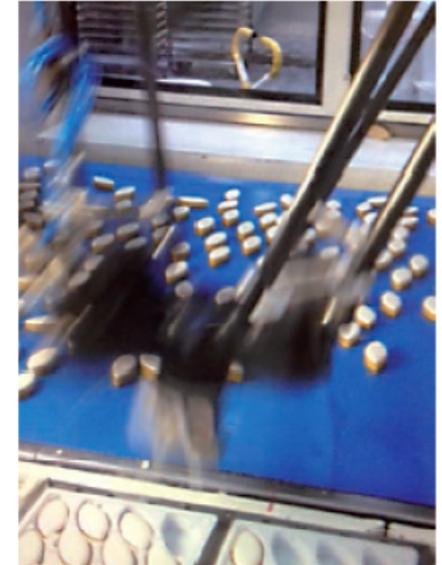
▲ La conserverie Groix et Nature a su détourner l'usage du homard pour faire une aide culinaire originale

Exemples d'innovation alimentaire : innovation de procédé

L'INNOVATION DE PROCÉDÉ

Mettre en œuvre des procédés de production, des méthodes de distribution ou de livraison, nouveaux ou significativement modifiés

Monsieur Fabrice Félix, boulanger-pâtissier, a créé une machine de nettoyage qui fait gagner du temps aux boulangers et qui aide à préserver leur santé.



Robot de la Confiserie du Roy René en action, conditionnant les calissons d'Aix.

Exemples d'innovation alimentaire : innovation de marketing

L'INNOVATION DE MARKETING

Mise en œuvre de concepts
ou de stratégies de ventes
nouveaux ou significativement
améliorés

*Les changements de design
ou de packaging sont des innovations
de marketing*

InnoVo répond à l'émergence
de la cuisine facile à domicile par
une gamme de vins en poche
souple autoportante, qui allie la
praticité et une meilleure
conservation du vin.



Pari réussi après
plusieurs années
d'essai : chez Cristal
Union, le sucre
emballe le sucre.



Exemples d'innovation alimentaire : innovation d'organisation

L'INNOVATION D'ORGANISATION

Une nouveauté ou une amélioration significative du fonctionnement de la société, que ce soit dans le domaine de l'organisation du travail, de la gestion des connaissances ou encore des relations avec les partenaires extérieurs

Chez Poulx, les salariés sont invités à construire ensemble leur organisation de demain.
Crédit photo : Emmanuel Pain.



Les sessions de « rémunérations » chez EcoMiam créent un sentiment de responsabilité qui fait avancer l'entreprise.

Exemples d'innovation alimentaire : innovation environnementale

L'INNOVATION ENVIRONNEMENTALE

Introduction d'un procédé
ou méthode de production,
d'organisation ou de marketing
nouveau ou amélioré
significativement, qui génère
un bénéfice environnemental
comparé aux alternatives existantes.

Cartographie par drone
du Domaine de Gueyze.
Crédit photo : Vignerons de Buzet.



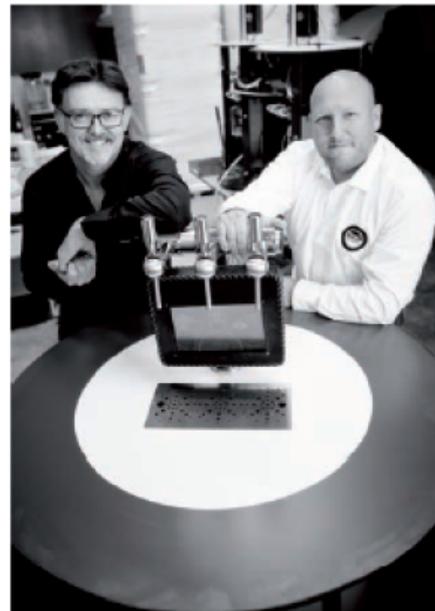
La Confiserie du Roy René, à la
pointe du Développement Durable.
Crédit photo : Christophe Gulizzi.

Exemples d'innovation alimentaire : innovation de services

L'INNOVATION DE SERVICES

Une innovation qui apporte de la valeur ajoutée au client :

- ✓ soit par la création d'un service nouveau en tant que tel ou l'adjonction d'un service nouveau à un produit ;
- ✓ soit par la création d'un nouveau mode d'administration du service ;
- ✓ soit par un service lié à des innovations organisationnelles ;
- ✓ soit sur l'amélioration d'un process existant ;
- ✓ ou le cumul des quatre précédents



Bien manger pour bien vivre devient facile avec le service unique imaginé par la Société Saveurs et Vie : un suivi nutritionnel personnalisé accompagne la livraison des repas à domicile.

"Le bar connecté", double innovation technologique et d'usage imaginée par le start-up NDMAC Systems, apporte une nouvelle expérience de consommation aux utilisateurs. Crédit photo : Emmanuel Pain.

L'innovation

Un enjeu pour la filière alimentaire

Un peu d'histoire

L'acceptation de l'innovation par les consommateurs est essentielle.
Le fait n'est pas nouveau.

L'innovation n'est pas toujours valorisée car le public a la nostalgie d'un passé idéalisé. En fait le processus d'innovation est récurrent. Par exemple les vinaigres aromatisés que l'on apprécie depuis quelques années existaient déjà dans la décennie 1780. Combinée à l'évolution des sociétés, l'innovation naît dans un contexte propice, connecté à des marchés multiples. La fabrication de la farine lactée à la vanille de Poulain en 1884, par exemple, a dû son succès à cette convergence.

Au regard de l'Histoire, l'innovation implique autant l'artisan des métiers de bouche qui introduit une qualité de produit nouvelle que l'industriel qui modifie ses procédés de fabrication. Par des techniques inventées et par des changements d'organisation ou de services apportés, les entreprises de la filière alimentaire accompagnent l'histoire du monde au quotidien.

Jean-Pierre Williot, Directeur de l'Equipe Alimentation, Université François Rabelais de Tours.



Le Plan Industriel Agro-Alimentaire



PLAN INDUSTRIEL

AGRO-ALIMENTAIRE

PRODUITS INNOVANTS

POUR UNE ALIMENTATION SÛRE,

SAINE ET DURABLE

LES ENJEUX

AU SERVICE QUOTIDIEN DE 66 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

AU SERVICE DE LA COMPÉTITIVITÉ DE NOS 12 000 ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

AU SERVICE DE L'EMPLOI (495 000 EMPLOYÉS)

Accompagner le tissu industriel français vers de nouveaux marchés à forte valeur ajoutée, des technologies et des méthodes de production plus efficaces

Faire émerger une offre française en matière de robots, emballages innovants, machines de production, systèmes de froid...

LES ACTEURS

CHEF DE PROJET

Jean Philippe Girard, PDG d'EUROGERM

ÉQUIPE PROJET

Correspondant cabinet MRP :

Guillaume Prunier

Correspondant cabinet agro-alimentaire :

Nicolas Trimbour

Correspondants DGCIS : Bénédicte Garbil

Marie-Hélène Jouin-Mouline

Correspondants DGPAAT :

Stéphanie Bordes, David Senet

Correspondants organismes de soutien :

BPIFRANCE : Ariane Voyatzakis

CGI : Jean-Yves Larraufie

FRANCE AGRIMER : Claire Legrain

INSTITUTS TECHNIQUES

ACTIA (Didier Majou)

FOOD FOR LIFE FRANCE (Patrice Robichon)

ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

ANIA (Françoise Gorga)

COOP DE FRANCE (Olivier de Carné)

PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

VALORIAL (Jean-Luc Perrot)

VITAGORA (Christophe Breuillet)

CENTRE DE RECHERCHE

INRA (Christine Cherbut)

ÉTABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT

SUPÉRIEUR / REPRÉSENTANT DU

MINISTÈRE DE LA RECHERCHE

AGROPARISTECH (Gilles Trystram)

ENTREPRISES

COPALIS (Philippe Costenoble)

EUROGERM (Jean-Philippe Girard)

ISIGNY SAINTE-MÈRE (Daniel Delahaye)

LIMAGRAIN-URIAA AUVERGNE

(Jean-Claude Guillon)

PERNOD RICARD (Patrice Robichon)

SOFIPROTÉOL (Jean-François Rous)

TEREOS (Anne Wagner)

AVEC LE SOUTIEN DE :

COMITÉ DE LIAISON DES INDUSTRIELS

FRANÇAIS DE L'EMBALLAGE

(Benoît Lefebvre)

FÉDÉRATION DES INDUSTRIES

MÉCANIQUES

(Christian Guérin)

LES ACTIONS PRINCIPALES

ACTIONS RELATIVES AU FINANCEMENT



Ouvrir le marché de l'alimentation fonctionnelle



Reconquérir la compétitivité des métiers de la viande



S'imposer dans les emballages du futur



Prendre le leadership du froid durable



Garantir la qualité et la sécurité des aliments et boissons

ACTIONS RELATIVES À LA MODERNISATION DU TISSU INDUSTRIEL

Assurer la sécurité alimentaire et combler des besoins nutritionnels spécifiques (seniors, enfants, allergiques...).

➔ Aliments à forte valeur ajoutée sur un marché à fort taux de croissance pour les entreprises

Automatiser, robotiser, cobotiser les unités d'abattage et de découpe pour accroître la performance et la qualité

Des emballages toujours plus sûrs, plus pratiques, plus attrayants, plus compacts, plus nomades, biodégradables, recyclables...

Reconstruire une industrie française forte du froid durable pour répondre aux enjeux de transition écologique et de durabilité

Par le contrôle en ligne

➔ Bénéficier de l'évolution des nouvelles technologies (microélectronique, TIC...). Un enjeu stratégique pour l'agro-alimentaire

Alimentation fonctionnelle

un défi de taille : créer des produits alimentaires à forte valeur ajoutée pour répondre aux besoins de la population française et mondiale actuelle et à venir (9 milliards d'individus dans 30 ans).

-assurer la sécurité alimentaire

-développer des aliments sur mesure capables de combler des besoins nutritionnels spécifiques :

- populations âgées,
 - allergiques,
 - précaires (ex : développement de sources protéiques moins chères du type protéines végétale, d'insecte, à partir d'algues, ...),...
-

Alimentation fonctionnelle

Focus : seniors

Les plus de 60 ans représentait près d' un quart de la population française (23,8%, soit 15,6 millions de personnes) au 1^{er} janvier 2013.

Cette population ne va cesser de croître dans les prochaines années pour atteindre plus de **17 millions de sujets de plus de 60 ans en 2020 et plus de 23 millions à l' horizon 2060.**

Parmi ces Seniors, la population des plus de 75 ans doublera à l' horizon 2060.

Population par sexe et groupes d'âges quinquennaux, INSEE (Janvier 2013)

Alimentation fonctionnelle

Les aliments fonctionnels, adaptés à un mode de consommation particulier ou à des besoins nutritionnels spécifiques.

- Evolution des habitudes alimentaires
 - Evolution des attentes des consommateurs
 - Diversité des modes de vie
 - ➔ champ de développement porteur de valeur ajoutée
-

Alimentation fonctionnelle

Sur des segments de marchés à fort taux de croissance, les entreprises françaises ont des cartes à jouer!

Et des dispositifs de soutien existent désormais!

Merci pour votre attention.

Place aux questions!

Fgorga@ania.net