

PANORAMA DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES • 2016

FICHE RÉGIONALE NORMANDIE

DÉFINITIONS

L'entreprise agroalimentaire considérée ici est une entreprise dont l'activité principale au sens de la NAF rév. 2 (2008) concerne les « industries alimentaires » et la « fabrication de boissons ». L'artisanat commercial et le commerce de gros ne sont donc pas inclus. L'entreprise est prise dans son acception « unité légale », c'est-à-dire qu'à chaque numéro SIREN attribué par le répertoire national des entreprises géré par l'Insee correspond une unité. Seules les entreprises dont au moins 80% des salariés se trouvent dans la région sont incluses dans les données concernant les entreprises agroalimentaires (entreprises mono-régionales ou quasi-mono-régionales).

L'établissement est une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise. Un établissement produit des biens ou des services : ce peut être une usine, un site de vente, un magasin d'une coopérative, etc. Il constitue le niveau le mieux adapté à une approche géographique de l'économie. Il est identifié par son numéro SIRET de 14 chiffres.

CHIFFRES-CLÉS

LES IAA EN NORMANDIE EN 2014



Ne sont pas pris en compte dans l'analyse et les données présentées :

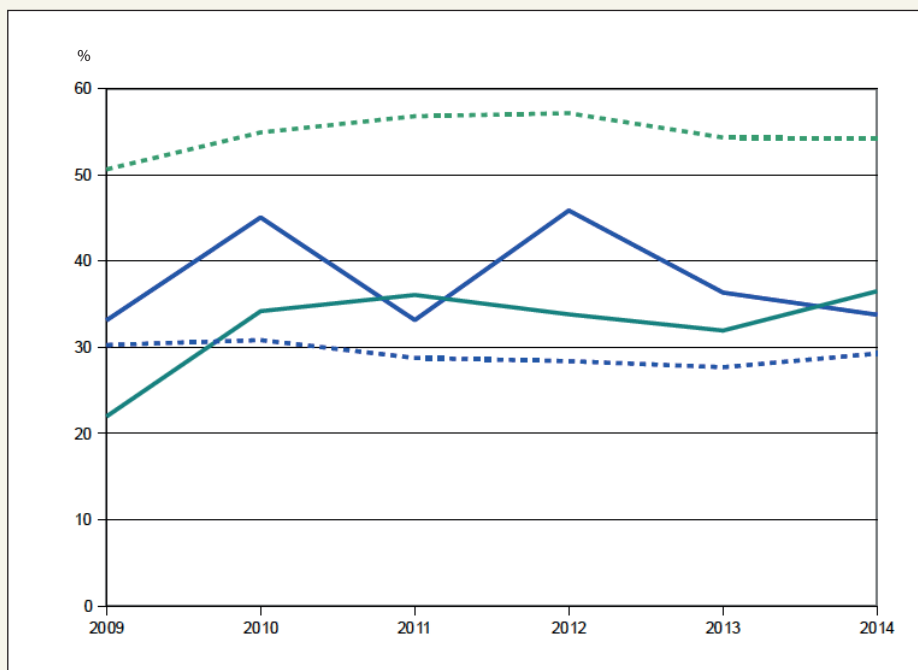
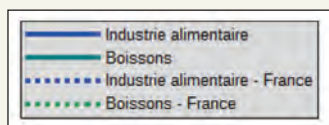
- l'artisanat commercial : 739,7 millions d'euros de CA, 9 602 salariés au 31/12/2014 et 2 858 établissements
- le commerce de gros : 4 761,7 millions d'euros de CA, 8 471 salariés au 31/12/2014 et 1 391 établissements

DYNAMIQUES DES ENTREPRISES

Le taux de marge des industries alimentaires est en baisse depuis 2012, celui des boissons augmente depuis 2013

TAUX DE MARGE DE 2009 À 2014

Source : Esane, Clap, Insee - traitements SSP.



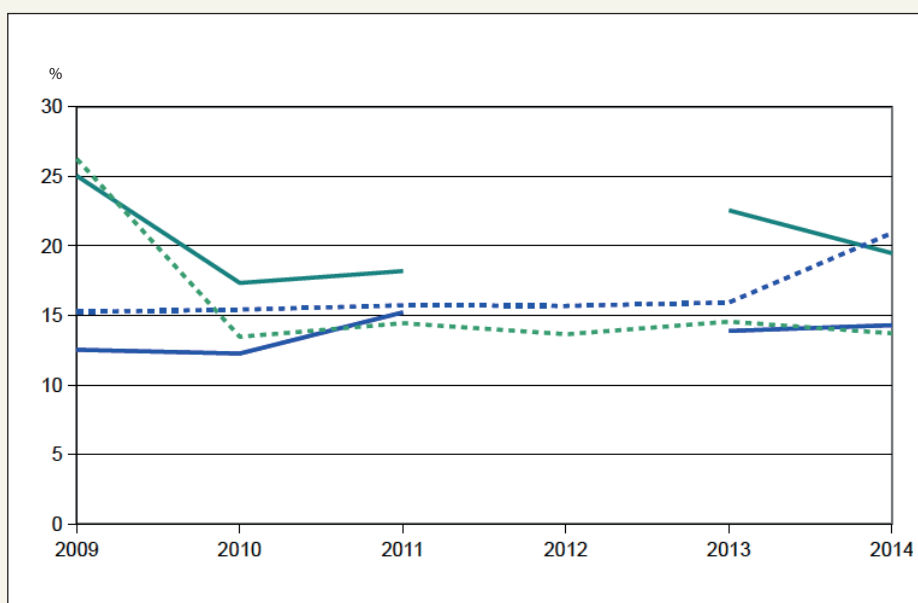
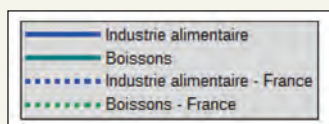
Champ : France - Ensemble des unités légales mono et quasi-mono régionales des IAA.

Note : Taux de marge = EBE / VA.

Le taux d'investissement est stable dans les industries alimentaires

TAUX D'INVESTISSEMENT DE 2009 À 2014

Source : Esane, Clap, Insee - traitements SSP.



Champ : France - Ensemble des unités légales mono et quasi-mono régionales des IAA.

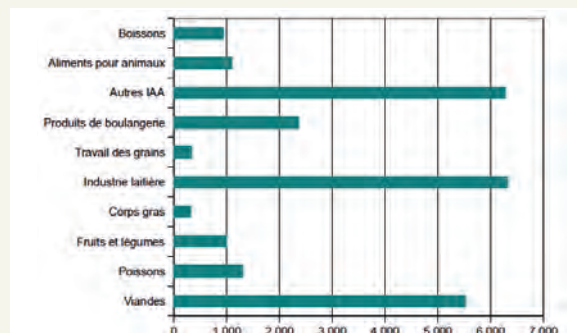
Note : Taux d'investissement = Investissements corporels / VA.

L'EMPLOI DANS LES IAA : ÉVOLUTIONS ET SPÉCIFICITÉS

Les autres IAA, l'industrie laitière et les viandes : trois secteurs phares de l'agroalimentaire normand

EFFECTIFS SALARIÉS PAR SECTEUR EN 2014

Source : Clap, Insee - traitements SSP.

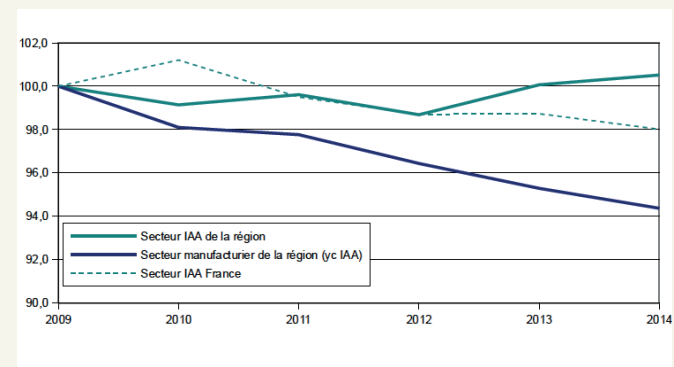


Champ : France - Etablissements des IAA.

L'emploi dans les IAA augmente depuis 2012

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI RÉGIONAL DANS LES IAA (BASE 100 EN 2009)

Source : Clap, Insee - traitements SSP.

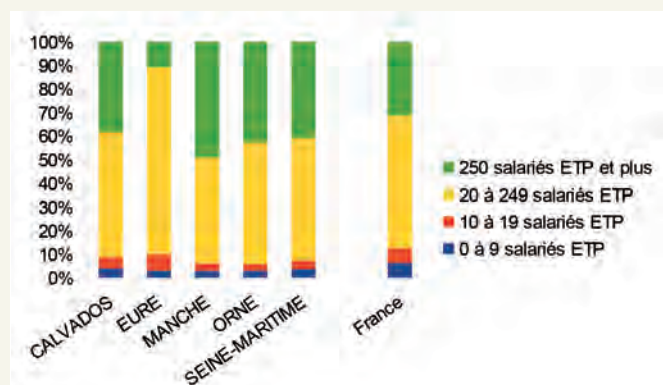


Certaines données ne sont pas indiquées pour cause de secret statistique.
Champ : France - Etablissements des IAA.

Les établissements de plus de 250 salariés sont très présents en Normandie, sauf dans l'Eure

EMPLOI PAR DÉPARTEMENT ET PAR TRANCHE DE TAILLE EN 2014

Source : Clap, Insee - traitements SSP.



Source : Clap, Insee - traitements SSP.
Champ : France - Etablissements des IAA.

DÉPARTEMENT	EFFECTIF SALARIÉ	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS
Calvados	6 173	203
Eure	2 543	114
Manche	6 132	180
Orne	3 802	95
Seine-Maritime	6 838	235

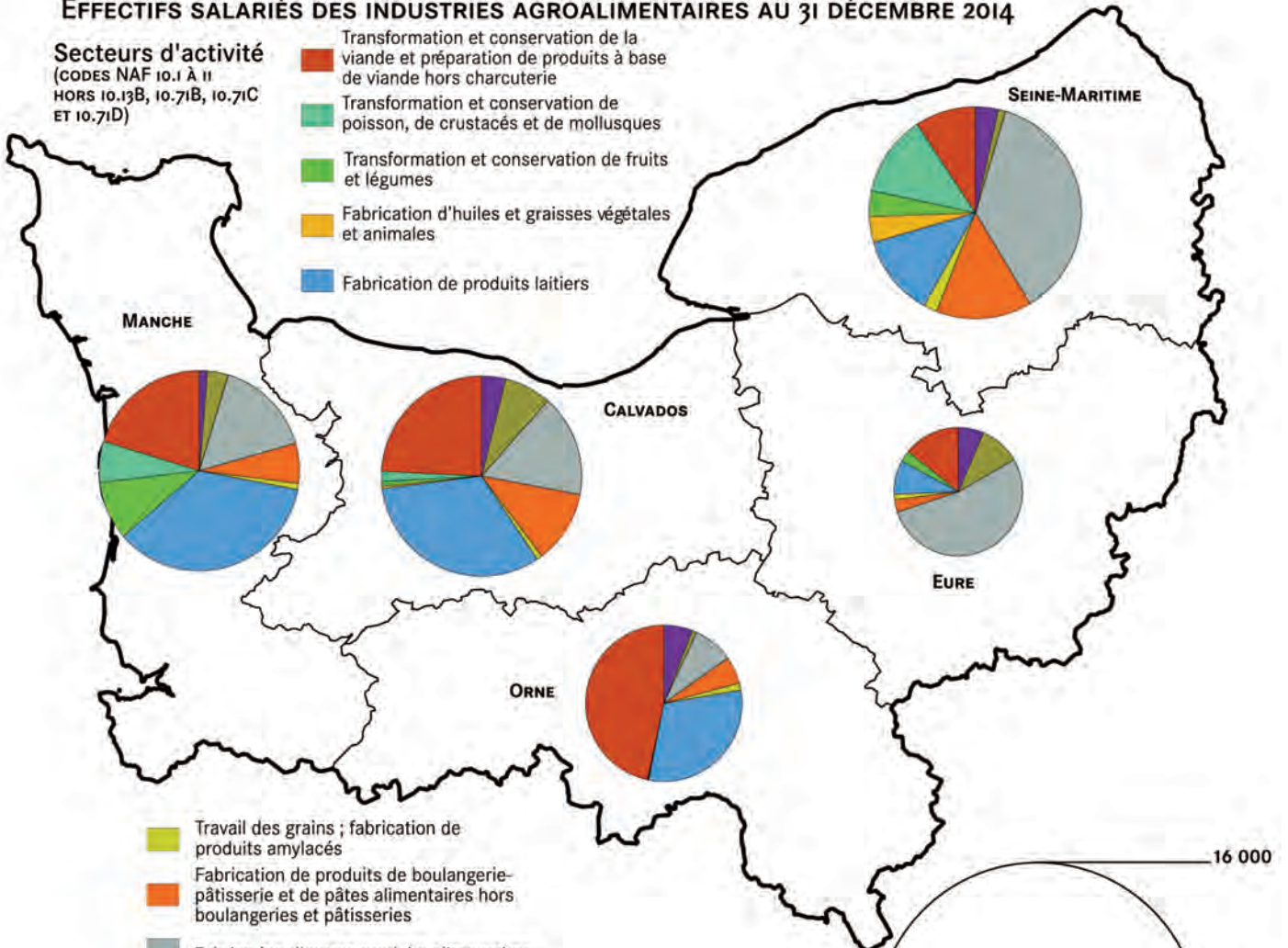
Source : Clap, Insee - traitements SSP.
Champ : France - Etablissements des IAA.

RÉGION NORMANDIE

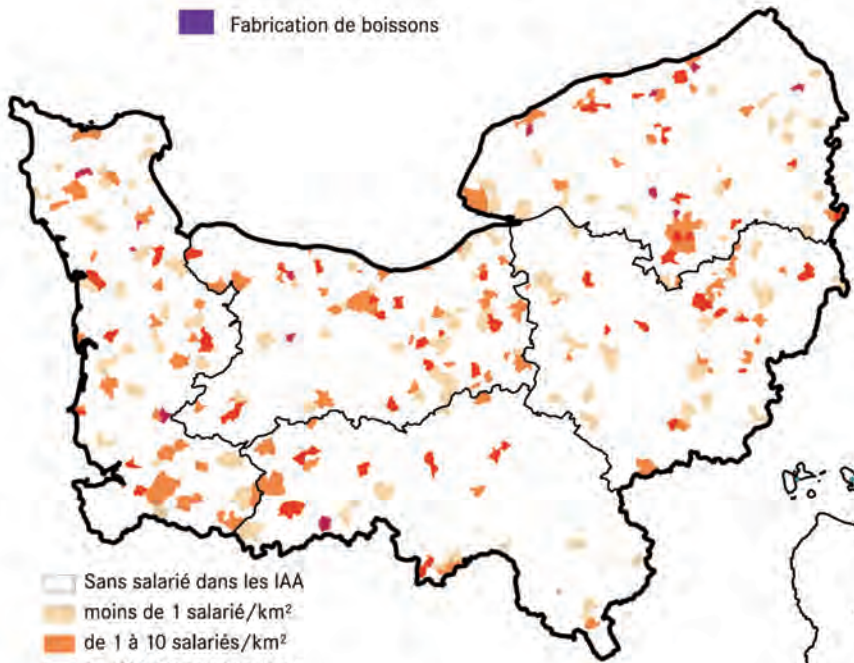
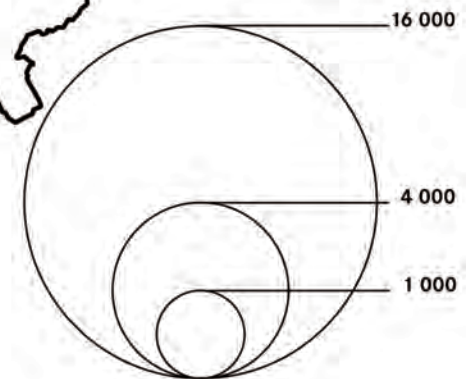
EFFECTIFS SALARIÉS DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES AU 31 DÉCEMBRE 2014

Secteurs d'activité
(CODES NAF 10.1 à 11
HORS 10.13B, 10.71B, 10.71C
ET 10.71D)

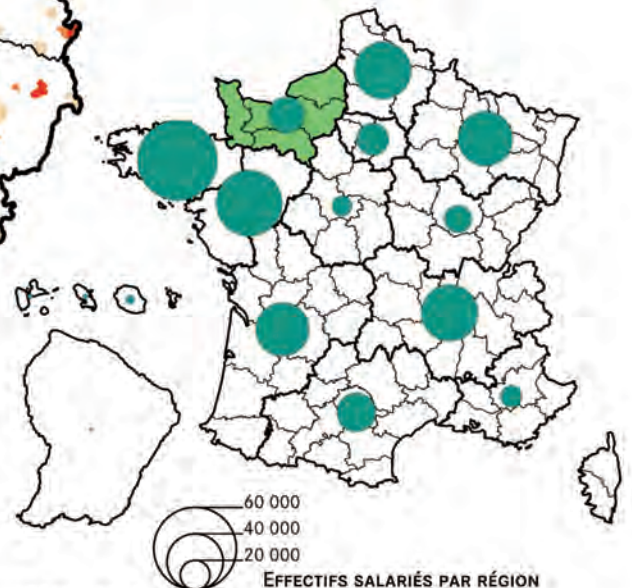
- Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande hors charcuterie
- Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
- Transformation et conservation de fruits et légumes
- Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
- Fabrication de produits laitiers



- Travail des grains ; fabrication de produits amylacés
- Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires hors boulangeries et pâtisseries
- Fabrication d'autres produits alimentaires
- Fabrication d'aliments pour animaux
- Fabrication de boissons



- Sans salarié dans les IAA
 - moins de 1 salarié/km²
 - de 1 à 10 salariés/km²
 - de 10 à 50 salariés/km²
 - plus de 50 salariés/km²
- DENSITÉ D'EMPLOI PAR COMMUNE



- 60 000
 - 40 000
 - 20 000
- EFFECTIFS SALARIÉS PAR RÉGION

Source : Connaissance locale de l'appareil productif (CLAP) 2014, INSEE - IGN : ©GEOFLA 2013 - traitements SSP

ANALYSE DES ENJEUX RÉGIONAUX ET VALORISATION DES INITIATIVES COLLECTIVES

Région agroalimentaire de premier plan, la Normandie se caractérise par de nombreuses spécialisations agricoles et une industrie au profil varié mais complémentaire des deux ex-régions qui la composent depuis sa réunification le 1^{er} janvier 2016 suite à la réforme territoriale. Ainsi, la Basse-Normandie, spécialisée dans les industries du lait et des viandes, est avant tout un territoire de production tandis que la Haute-Normandie, tournée vers la transformation de produits à plus forte valeur ajoutée et grâce à des infrastructures performantes, est davantage orientée vers le commerce international.

L'industrie agroalimentaire normande compte plus de 800 établissements (sites de production) et emploie près de 25 500 personnes. Elle est plus développée en Seine-Maritime, dans le Calvados et la Manche. Ces trois départements concentrent à eux seuls les trois quarts des emplois de ce secteur. Le poids de l'industrie agroalimentaire dans l'emploi industriel est nettement plus marqué dans le Calvados, la Manche et l'Orne (près du quart de l'emploi industriel de chacun de ces départements) que dans l'Eure (7%) et de la Seine-Maritime (10%). Globalement, les industries agroalimentaires assurent 15% des emplois industriels de la région.

Elle est portée d'une part par l'élevage avec la transformation du lait et de la viande (respectivement 25 et 22% des emplois) et d'autre part par des échanges internationaux, du fait de la présence des ports de Rouen et du Havre, avec notamment la fabrication de chocolat et de café (25% des emplois agroalimentaires de la région sont dans la fabrication d'autres produits alimentaires, dont près de la moitié pour la fabrication du chocolat et du café).

Les grands groupes laitiers privés (Danone, Nestlé, Lactalis, Savencia, Novandie), côtoient des coopératives (la branche lait d'AGRIAL,

Isigny Sainte-Mère, Les Maîtres Laitiers du Cotentin, CLHN) et des sociétés plus petites (Graindorge, Réaux). La région produit principalement des fromages frais de vaches (280 000 t soit plus de 40% de la production nationale en 2014), des yaourts et lait fermentés (210 000 t), des fromages à pâte molle (130 000 t) dont plus de la moitié sous forme de camembert), des desserts lactés (130 000 t), de la crème (125 000 t) et du beurre (120 000 t).

Les grands groupes de la transformation du chocolat (Ferrero, Barry Callebaut...) et du café (Legal, Zegafredo Zanetti...) sont présents sur le territoire normand, essentiellement en Seine-Maritime et dans l'Eure.

La transformation de la viande est assurée majoritairement par des établissements appartenant aux grands groupes du secteur (Bigard, Elivia - branche viande de la coopérative Terrena, Société normande de volaille).

Le territoire normand bénéficie de plusieurs produits sous signes officiels d'identification de la qualité¹ et/ou de l'origine². Parmi les fleurons sous appellation d'origine protégée (AOP) : le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Pont l'Évêque, le Livarot, le Beurre et la Crème d'Isigny, mais aussi le Cidre Pays d'Auge, le Poiré Domfront, le Calvados, le Pommeau de Normandie ou encore l'Agneau pré-salé du Mont-Saint-Michel.

Pour favoriser le développement des entreprises agroalimentaires et les synergies, tout en valorisant une production agricole régionale diversifiée et de qualité, l'Agence de développement pour la Normandie, avec notamment le soutien de la Région et du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a organisé le 21 avril 2016 la première édition des Agro Days Normandie. L'association régionale des entreprises alimentaires de Normandie, FranceAgriMer,

Bpifrance, Valorial, la Chambre régionale d'agriculture et l'Institut régional de la qualité ont également été associés dans l'organisation de cet événement qui a rassemblé l'ensemble des acteurs normands de la filière agroalimentaire.

Cet événement s'est inscrit dans une déclinaison régionale du contrat de la filière alimentaire signé le 19 juin 2013 entre l'État, l'Association des Régions de France, les entreprises et représentants de salariés du secteur agroalimentaire. Fruit d'une large concertation, ce contrat traduit des engagements mutuels et concrets autour de cinq grands thèmes : l'attractivité et l'emploi, le financement et l'innovation, le défi vert, l'export et la qualité du modèle alimentaire français et les relations au sein de la filière.

Au cours de cette première édition des Agro Days Normandie, ont été abordées certaines de ces thématiques, notamment l'innovation et l'export au travers de témoignages et débats. Ainsi, M. Bernard SAUVAGE, directeur de l'unité centrale de production alimentaire du CHU de Rouen, a présenté une innovation baptisée « Pati&Pro ». Après huit mois de recherche, son équipe a réussi à mettre au point des pâtisseries enrichies en protéine destinées aux personnes âgées souffrant de carences alimentaires, moyen habile pour lutter contre la dénutrition en alliant santé et plaisir. Ces gâteaux contiennent l'équivalent protéique d'une tranche de jambon et d'une assiette de pâtes. Enregistrées à l'INPI³, c'est la première fois qu'une cuisine centrale d'un CHU faisait breveter ses recettes innovantes. La société Tartefrais à Falaise (Calvados) en assure la fabrication industrielle avec un objectif de production de 400 000 pâtisseries en 2016. Séduit par le concept, une autre entreprise normande, Davigel implantée à Dieppe (Seine-Maritime), réalise la commercialisation de ces produits au niveau national mais aussi en Belgique. Pour son in-

¹ Appellations d'origine contrôlée ou protégée (AOC/AOP), Label Rouge (LR), Spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique (AB)

² Indication géographique protégée (IGP)

³ Institut national de la propriété intellectuelle

novation, le CHU de Rouen a été récompensé en 2014 lors des Trophées de l'Agroalimentaire en Normandie. En 2015, nouvelle distinction pour le centre hospitalier rouennais avec un autre produit, le « Patipain » destiné aux personnes atteintes notamment par la maladie d'Alzheimer.

Dans le prolongement de ce contrat national et fruit d'un travail collectif de tous les acteurs, de l'amont à l'aval, un contrat régional de la filière alimentaire a également été signé le 1^{er} juillet 2014 pour la partie haut-normande de la région. Il répond ainsi plus précisément aux problématiques et enjeux locaux. Le 21 septembre 2015, ce contrat a donné lieu à un premier bilan d'étape dans sa mise en œuvre. Avec des premiers résultats encourageants, les différents acteurs de la filière présents ont alors décidé de continuer à œuvrer ensemble et collectivement dans le cadre de ce contrat de filière alimentaire avec, à l'avenir, une dimension élargie à la Normandie pour créer de nouvelles opportunités et synergies en faveur des entreprises agroalimentaires régionales, de l'emploi et des territoires.

L'agroalimentaire en Normandie a par ailleurs été marqué par de gros investissements dans le secteur laitier. Avec de nouveaux débouchés vers la Chine qui souhaite sécuriser ses approvisionnements en produits laitiers de qualité, des coopératives laitières normandes ont réalisé dernièrement d'importants investissements pour satisfaire cette nouvelle demande. Ainsi, la coopérative Les Maîtres Laitiers du Cotentin a investi 116 M€ dans la construction d'une nouvelle usine dans la Manche pour livrer des briquettes de lait de 20 cl au distributeur chinois Synutra. Cette unité cofinancée par l'Union européenne sera opérationnelle en 2017 et permettra la création de 200 emplois.

La coopérative d'Isigny Sainte-Mère a également investi près de 55 M€ pour la construction d'une nouvelle usine en s'associant à l'entreprise chinoise Biostime (fabricant de lait pour bébé implanté à Canton, côté à la bourse de Hong-Kong), afin de produire de la poudre de lait infantile. Inaugurée en avril 2015, l'embauche d'une centaine de salariés est prévue à terme.

Enfin, la coopérative laitière de Haute-Normandie (CLHN) a réalisé en 2015 un investissement de plus de 8 M€ dans la construction, sur son site de Maromme (Seine-Maritime), d'un centre de réception et de microfiltration du lait, cofinancé par la Région Normandie, l'Union européenne (FEADER) et FranceAgriMer, d'une capacité de production pouvant aller jusqu'à 150 millions de litres de lait par an. Le lait microfiltré est ensuite utilisé pour la production de fromages et poudre de lait infantile. En juillet 2016, la CLHN a fusionné avec la coopérative laitière Sodiaal Union.

EN SAVOIR

LES SITES PROFESSIONNELS

- AREA Normandie (Association régionale des entreprises alimentaires)
www.area-normandie.fr/
- IRQUA Normandie (Institut régional de la qualité agroalimentaire de Normandie)
www.irqua-normandie.fr/
- Contrat régional haut-normand de la filière alimentaire
<http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Contrat-Regional-de-Filiere>

Coordonnées de la DRAAF

DRAAF Normandie
6 boulevard du Général Vanier - CS 95181
14070 CAEN Cedex 5
tél : 02 31 24 98 60 – Fax : 02 31 24 97 00
draaf.normandie.agriculture.gouv.fr

– Fiche réalisée par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la Normandie –