

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN ÎLE-DE-FRANCE



SEPTEMBRE 2020
6.18.042



institutparisregion.fr

L'INSTITUT
PARIS
REGION

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN ÎLE-DE-FRANCE

Septembre / 2020

L'INSTITUT PARIS REGION

15, rue Falguière 75740 Paris cedex 15
Tél. : + 33 (1) 77 49 77 49 - Fax : + 33 (1) 77 49 76 02
www.institutparisregion.fr

Directeur général : Fouad Awada

Département Economie : Vincent GOLLAIN, directeur de département
Étude réalisée par Carole DELAPORTE-BOLLEROT, Delphine BRAJON (Département Economie) et Laure DE BIASI (Département Environnement Urbain et Rural)

Avec la contribution de Thomas ACHTEREEKTE

Cartographie réalisée par Noémie LE GRAND (Département Economie)

Infographie réalisée par Pascale GUERY (Département Economie)

N° d'ordonnancement : 6.18.042

Crédit photo de couverture : e-stock

Remerciements : Véronique Dalfarra, Région Île-de-France, Catherine Deseine, ARIA

Sommaire

Introduction.....	3
1. Les industries agroalimentaires dans le système alimentaire	4
2. L'évolution de la consommation et des pratiques alimentaires.....	8
2.1 Consommation et pratiques alimentaires : variants et invariants.....	8
2.2 Des spécificités franciliennes qui orientent la consommation alimentaire.....	10
3. Industries agroalimentaires : positionnement de la France et de l'Île-de-France à l'international.....	14
3.1 L'export : un débouché majeur pour les industries agroalimentaires.....	14
3.2 L'Île-de-France, une région attractive pour les investissements étrangers.....	17
4. Le profil des industries agroalimentaires franciliennes.....	18
4.1 Plusieurs régions françaises mieux placées que l'Île-de-France dans l'agroalimentaire..	21
4.2 Un secteur industriel encore de second plan en Île-de-France.....	22
4.3 L'emploi résiste mieux dans les IAA que dans l'ensemble de l'industrie manufacturière	23
4.4 Les vingt plus gros établissements emploient près de la moitié de l'emploi francilien de l'agroalimentaire.....	24
4.5 Pluralité des spécialisations sectorielles en l'Île-de France.....	25
4.6 Une bonne dynamique de création d'entreprises.....	28
4.7 La géographie de l'industrie agroalimentaire francilienne.....	30
5. L'innovation dans le domaine de l'agroalimentaire.....	38
5.1 Nouveaux produits, services et modèles dans la sphère alimentaire.....	38
5.2 La dynamique d'innovation des industries agroalimentaires.....	43
5.3 Géographie de l'innovation alimentaire en Île-de-France.....	44
6. L'accompagnement des entreprises de la filière agroalimentaire par la Région Île-de-France.....	50
6.1 La stratégie économique du SRDEII.....	50
6.2 Les dispositifs régionaux de droit commun en faveur des TPE, PME, ETI.....	51
6.3 Île-de-France, Terre de saveurs, organisme associé de la région en charge du soutien au secteur agricole et alimentaire.....	53
6.4 Le contrat de filière IAA.....	55
7. Dix axes d'intervention pour soutenir les industries agroalimentaires.....	57
Axe 1 : S'appuyer sur les acteurs et structures d'animation de l'agroalimentaire en Île-de-France et faciliter leur synergie.....	57
Axe 2 : Améliorer la connaissance du tissu d'entreprises et son suivi.....	58
Axe 3 : Reconnecter la transformation aux productions franciliennes pour favoriser une alimentation locale.....	59
Axe 4 : Développer l'identité de la région comme région alimentaire via la marque Produit en Île-de-France.....	60
Axe 5 : Soutenir l'innovation pour adapter l'offre des entreprises aux nouvelles attentes des consommateurs.....	61
Axe 6 : Accompagner la transition digitale des entreprises.....	61
Axe 7 : Soutenir les entreprises franciliennes dans leur démarche à l'export.....	63

Axe 8 : Proposer une offre foncière et immobilière adaptée à la diversité des besoins des entreprises.....	64
Axe 9 : Développer la responsabilité sociale des entreprises (RSE) au sein des PME.....	65
Axe 10 : Développer l'accueil d'entreprises étrangères en Ile-de-France	66
Conclusion.....	69
Annexes.....	70
Annexe 1 : Les membres du Comité de pilotage	
Annexe 2 : Les entretiens	
Annexe 3 : Liste des principales ressources	
Annexe 4 : Les activités prises en compte et leur code NAF	
Annexe 5 : Carte des bassins d'emplois d'Île-de-France	
Annexe 6 : Détail des structures de la carte de l'innovation en Île-de-France	
Annexe 7 : Les pôles de compétitivité (état en décembre 2019)	
Annexe 8 : Les centres techniques dans l'agroalimentaire en Bretagne	

Introduction

En décembre 2016, la Région Île-de-France s'est dotée d'une stratégie économique concertée pour la période 2017/2021 nommée Stratégie pour la croissance, l'emploi et l'innovation (SRDEII) de la Région Île-de-France. Pour renforcer la compétitivité de la région, sept filières d'excellence considérées comme stratégiques pour l'Île-de-France car porteuses d'innovation, créatrices de valeur ajoutée et d'emplois ont été retenues. L'agriculture, l'agroalimentaire et la nutrition, la sylviculture font partie de ces filières.

Dans la poursuite des études filières menées par l'Institut Paris Region, le pôle développement économique, emploi et formation lui a confié en 2019 une étude sur les Industries Agroalimentaires.

L'objectif de cette étude est d'améliorer la connaissance de cette branche industrielle et de formuler des préconisations propres à mieux accompagner son développement. Ce travail entre en résonance avec les préoccupations croissantes autour des questions d'alimentation marquées par l'adoption en novembre 2018 de la loi Egalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, et, côté Région Île-de-France du Pacte agricole adopté le 31 mai 2018 et du Plan Régional Alimentation dont l'élaboration a été lancée en février 2019 au Salon International de l'Agriculture et actuellement en voie de finalisation.

Le rapport s'articule en sept parties :

- Les deux premières parties resituent les industries agroalimentaires dans le contexte plus large du système alimentaire et des tendances à l'œuvre en matière de comportement alimentaire.
- La troisième partie s'intéresse au positionnement à l'export de la filière et l'attractivité de l'Île-de-France pour les investissements directs étrangers.
- La quatrième partie présente les caractéristiques des industries alimentaires franciliennes, tissu économique, emploi, filières représentées, localisations en Île-de-France, à travers une approche statistique réalisée à partir de différentes sources.
- La cinquième partie décrit les axes d'innovation à l'œuvre de l'amont à l'aval de la filière. Elle est illustrée par des exemples d'entreprises.
- La sixième partie présente les principaux dispositifs et structures de soutien aux entreprises proposée en Île-de-France par la Région Île-de-France aux entreprises spécialisées dans la filière agroalimentaire ou quel que soit leur secteur d'activité (de droit commun).
- Enfin, la dernière partie formule des préconisations pour orienter les politiques régionales dans l'accompagnement des entreprises de l'agroalimentaire.

Ce rapport s'est appuyé sur une série d'entretiens auprès d'acteurs de la filière ainsi que sur de nombreuses études et documents dont la liste figure en annexe.

Le présent rapport a été rédigé pour l'essentiel avant la pandémie de la Covid 19. Celle-ci met en évidence le rôle crucial que joue la chaîne d'approvisionnement en général, et les industries de transformation en particulier. La nécessité de soutenir ces activités en sort renforcée.

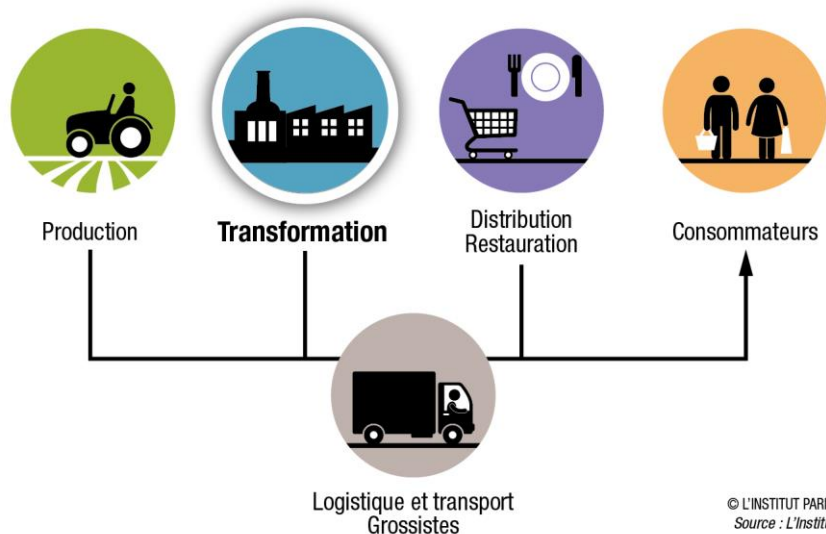
1. Les industries agroalimentaires dans le système alimentaire

Les industries agro-alimentaires font partie d'un vaste système alimentaire composée d'une chaîne d'acteurs qui part de la production agricole pour aboutir à l'assiette du consommateur : en amont l'agriculture, puis la transformation de certains produits, la distribution par les intermédiaires (grossistes et centrales d'achats de la grande distribution) vers les détaillants et la restauration, jusqu'au consommateur.

Toutes ces étapes nécessitent l'intervention de la logistique et du transport.

L'ensemble de ces maillons sont interconnectés et dépendants les uns des autres.

Les maillons du système alimentaire : schéma de principe



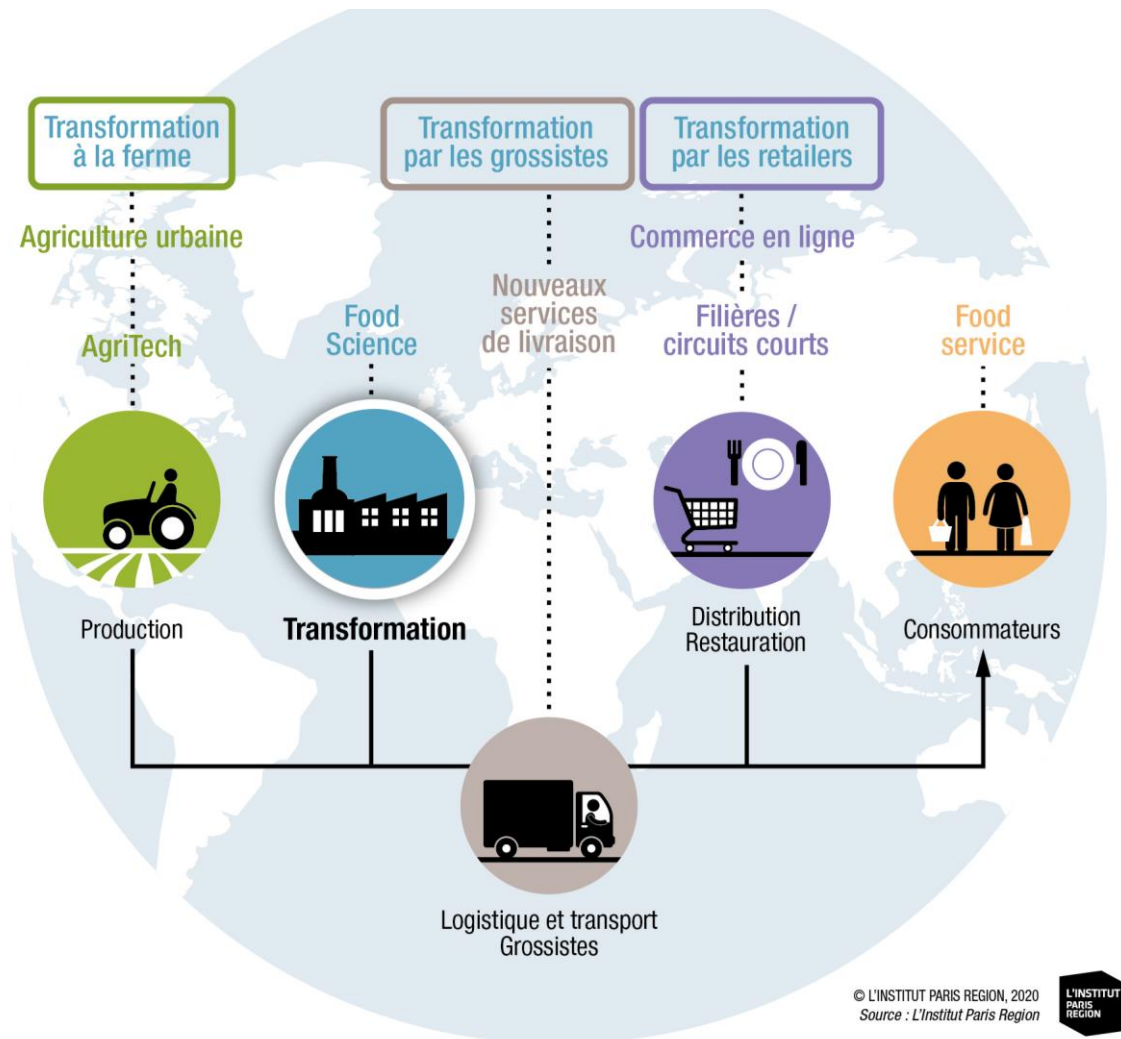
© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : L'Institut Paris Region



Mais ce schéma est simplificateur face à une réalité plus complexe :

- Loin de l'autosuffisance, la France et l'Île-de-France en particulier, importent de nombreux produits consommés bruts ou entrant dans les aliments transformés. Le système alimentaire francilien se situe dans une organisation mondialisée,
- La transformation des produits alimentaires se fait à tous les maillons de la chaîne : certains exploitants agricoles, les grossistes alimentaires notamment ceux implantés dans le Min de Rungis transforment leur production, et certains détaillants comme les artisans boulangers, les charcutiers-traiteurs, eux aussi, transforment.
- Les attentes des consommateurs évoluent et, avec la montée en puissance des nouvelles technologies, la *foodtech* se développe à tous les maillons du système alimentaire. De nouvelles pratiques, de nouveaux services et de nouveaux acteurs émergent dans ce système : l'agriculture connectée, l'agriculture urbaine, les innovations produits, les nouveaux services de livraison de repas, le e-commerce, l'approvisionnement local ou par circuits courts, les nouvelles applications en direction des consommateurs comme le coaching alimentaire par exemple.

Le système alimentaire : un écosystème complexe et mondialisé



Dans cet écosystème, **les industries agroalimentaires sont au cœur de la chaîne de valeur**¹. Elles orientent la production et la consommation, elles influent sur les prix.

Elles se caractérisent par rapport à d'autres secteurs industriels par :

- **Une grande diversité d'activités** : collecte, stockage de produits agricoles, transformation.
- **Une succession d'opérations de plus en plus longues et complexes** avec deux types d'intervention :
 - **le démontage** qui vise à décomposer la matière première. Par exemple la meunerie qui donne de la farine et du son,
 - **l'assemblage** qui vise à fabriquer un produit fini à partir de plusieurs produits intermédiaires,

En France, la transformation et la préparation des produits alimentaires en particulier les fruits et légumes sont classées en « gammes », en fonction du mode de présentation, des techniques d'élaboration et du procédé de conservation.

La première gamme : produits agricoles frais en l'état, éventuellement lavés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigérés.

¹ Cf. Les industries agroalimentaires en France, sous la direction de Jean-Louis Rastoin et Jean-Marie Bouquery, La documentation française, 2015. Voir bibliographie en annexe.

La deuxième gamme : produits agricoles et préparations cuisinées, pasteurisées, ou en conserve conservées à température ambiante.

La troisième gamme : produits agricoles et préparations cuisinées, surgelées, conservées à des températures d'au moins -18 °C.

La quatrième gamme : produits agricoles et préparations crues, prêtes à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...), ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.

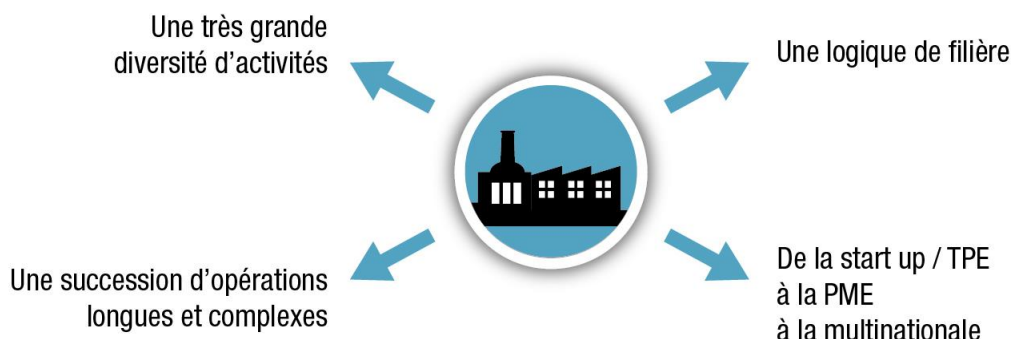
La cinquième gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés grâce à une réfrigération; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.

La sixième gamme : produits agricoles déshydratés et ionisés, de longue conservation à température ambiante.

Les quatrième et cinquième gammes (produits pasteurisés) sont soumises à la date limite de consommation.

- **Une logique de filière** avec des modes d'organisation multiples dépendants de la place de l'entreprise de l'amont à l'aval de la chaîne. Deux exemples avec la **filière céréales** : meunerie, pain, biscuiterie, pâtes alimentaires, céréales pour petit déjeuners, plats cuisinés, ... et la **filière lait** : fabrication de beurre, embouteillage de lait, fabrication de fromages, desserts lactés, lait infantiles...
- **Des acteurs aux dimensions très variées** : davantage que dans d'autres secteurs industriels, la filière comprend une très grande majorité de TPE et de PME, mais il existe à l'autre bout des grands groupes internationaux (Danone, Lactalis...). L'activité est très internationalisée et dépendante d'un marché des matières premières globalisé.

Spécificités des industries agroalimentaires



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : L'Institut Paris Region



L'Île-de-France est une grande région agricole (47% de l'espace occupé par des exploitations agricoles, 5 000 exploitations principalement orientées vers les grandes cultures) mais elle ne couvre que très partiellement les besoins alimentaires des Franciliens et des visiteurs extérieurs. Une grande partie des produits consommés vient de l'extérieur de l'Île-de-France, voire de plus loin avec des différences selon les filières. Il y a des produits pour lesquels l'Île-de-France produit l'essentiel voire plus qu'elle ne consomme, c'est le cas pour le blé, la salade, le persil, les oignons blancs, le cresson. Pour autant même dans le cas du blé panifiable pour lequel la production régionale dépasse la consommation régionale, il y a des échanges de blé et de farine avec l'extérieur pour des raisons historiques, économiques et techniques. Ainsi, au final même pour cette filière seulement la moitié du blé utilisé provient de la région. Pour les autres filières la production couvre très peu les besoins : moins de 10% des fruits et légumes et autour de 1% pour le lait et la viande.

Aujourd'hui, les industries agroalimentaires franciliennes, sont principalement tournées vers la 2^{ème} et la 3^{ème} transformation, donc peu en relation directe avec les productions agricoles franciliennes. L'offre mobilisable (quantités et diversité) est insuffisante au regard des besoins pour approvisionner de manière régulière les industries agroalimentaires franciliennes et plus généralement les consommateurs. On constate une méconnaissance des acteurs, des produits, des circuits logistiques de proximité.

Ce qu'il faut retenir :

- Les industries agroalimentaires sont un des maillons essentiels du système alimentaire francilien.
- Ce système globalisé, qui va du champ à l'assiette, a tendance à se complexifier : la transformation des produits se fait à tous les maillons de la chaîne.
- Avec la montée en puissance des nouvelles technologies, la *foodtech* se développe en amont comme en aval avec l'apparition de nouveaux services en direction du consommateur.
- Les industries agroalimentaires sont au cœur de la chaîne de valeur. Elles orientent la production et la consommation et influent sur les prix.
- Elles se distinguent des autres secteurs industriels par un fonctionnement en filières intégrant une succession d'opérations complexes.
- Elles sont, pour la plupart, peu connectées avec la production agricole francilienne.
- Le tissu productif est composé d'acteurs économiques aux dimensions variées allant du grand groupe internationalisé, Coca Cola, Heineken, Nestlé, à une myriade de *startups*, TPE et PME.

2. L'évolution de la consommation et des pratiques alimentaires

La production agroalimentaire doit s'adapter à une demande en constante évolution particulièrement dans les pays développés dont la population au pouvoir d'achat moyen plus élevé est plus sensible aux questions de santé et d'environnement et plus attirée par les services rendus possibles par le développement du numérique. Cette partie décrit les tendances globales constatées dans le domaine de l'alimentation et les spécificités de l'Île-de-France dans ce contexte.

2.1 Consommation et pratiques alimentaires : variants et invariants

L'Institut Paris Region suit les évolutions de la consommation des ménages à travers différentes sources publiques et privées qui fournissent des résultats principalement à l'échelle nationale : comptes nationaux (Insee), enquête budget des familles (Insee), enquêtes du CREDOC et de divers instituts de sondage. Contrairement à la précédente enquête Budget des familles de 2011, les résultats de celle de 2017 ne sont pas exploitables dans le détail pour l'Île-de-France.

En 2016, Île-de-France, terre de saveurs (ex-Cervia) a commandé au CREDOC une enquête spécifique sur l'alimentation des Franciliens. Celle-ci a été complétée et réactualisée en 2019 pour le Plan Régional Alimentation (PRA) et présentée aux assises régionales en février 2019.

Des tendances de consommation partagées par le plus grand nombre...

Des constats communs que l'on retrouve sinon au niveau mondial au moins dans les pays à niveau de développement économique équivalent ont été faits aux assises du PRA par le directeur de SIAL (10 salons dans le monde).

Premier constat, l'alimentation est un besoin vital, une source de plaisir et de convivialité. Elle est porteuse de multiples dimensions, culturelle, sociale, religieuse, symbolique. Les consommateurs portent une attention de plus en plus marquée pour la qualité, le goût, pour preuve le développement des labels, du bio, des circuits de proximité. Deuxième constat, celui d'une montée forte des préoccupations sur les questions de santé et d'environnement.

...parfois en contradiction avec les évolutions des modes de vie

Les consommateurs habitent de plus en plus en ville, ils sont de plus en plus actifs, pressés. Les déplacements domicile / travail s'allongent, impactant le temps passé à cuisiner en semaine, si bien que de plus en plus de repas sont pris en dehors du domicile, et la demande pour des produits transformés, pratiques à cuisiner et à manger augmente.

De nouvelles exigences à satisfaire de la part des consommateurs



Source : Industrie&Technologies, février 2019
d'après l'Agence National des Industries agroalimentaires

© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : L'Institut Paris Region



Une grande diversité d'habitudes alimentaires

En France comme ailleurs, les habitudes alimentaires varient :

- selon les caractéristiques socio-démographiques : revenus, âge, nationalité et origine ethnique, niveau de formation, taille du ménage, lieu de résidence et de travail, temps de travail,
- selon le lieu de prise des repas (domicile / hors domicile, restauration collective, restauration gastronomique/ rapide).

Les individus voyagent, les grandes villes sont de plus en plus cosmopolites engendrant des demandes de produits et de plats de plus en plus diversifiées.

Un consommateur multidimensionnel



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : L'Institut Paris Region



Une résilience du modèle français dans les manières de se nourrir

En France, on mange encore majoritairement trois repas par jour, assis et ensemble, contrairement à ce que l'on observe outre-manche ou outre-atlantique.

Mais des tendances émergentes s’ancrent avec le développement ...

- du végétarisme, du flexitarisme (réduction importante de la consommation de viande pour des raisons autres qu'économiques) : un Français sur trois a réduit sa consommation de viande mais les végétariens ne représentent encore que 4% de la population,
- du bio : sept Français sur dix mangent bio au moins une fois /mois (agence bio 2018),
- du locavorisme : les circuits courts et la proximité représenteraient 8% du chiffre d'affaires de la consommation alimentaire française (Conseil économique, social et environnemental CESE 2016),
- de l'alimentation connectée et sur mesure : croissance de l'e-commerce et des objets connectés (téléphones mobile et applications), explosion des livraisons de repas (40% des Franciliens se font livrer des repas tout prêts. (Source : enquête CREDOC 2019 pour PRA).

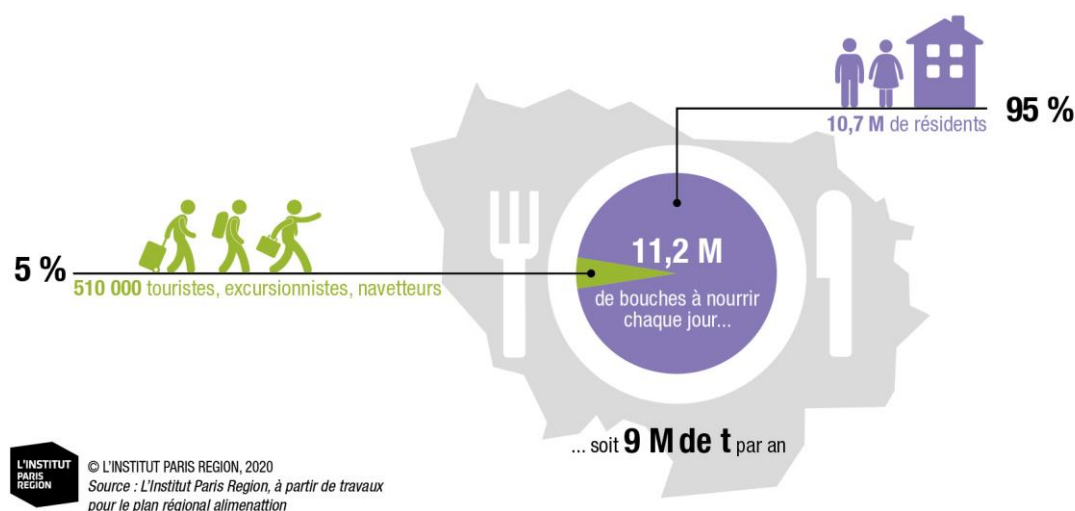
Les consommateurs sont en attente de qualité, d'informations, mais le prix reste une priorité pour beaucoup. Les grandes surfaces alimentaires (hypermarchés, supermarchés) concentrent d'ailleurs encore près des 2/3 des parts de marché (France) même si leur fréquentation est en baisse au profit notamment du petit commerce, des petites surfaces alimentaires, des marchés et un approvisionnement en hausse via la vente directe ou par le net.

2.2 Des spécificités franciliennes qui orientent la consommation alimentaire

Une région peuplée et attractive

La chercheuse Barbara Redlingshofer a réalisé pour le Plan régional Alimentation une première quantification du nombre de repas² à assurer en tenant compte de la population francilienne (12,175 millions en 2017), des touristes (46 millions/an), excursionnistes (8 millions/an), des navetteurs (personnes qui viennent travailler en Île-de-France). Dans le même temps des Franciliens partent en vacances (presque 7 jours par an), en week-end, sortent de l'Île-de-France pour le travail (53 000/jour) ou d'autres motifs (8 millions/an). Au total c'est 11,2 millions de personnes dont 95% de Franciliens qui mangent chaque jour en Île-de-France.

11,2 millions de bouches à nourrir tous les jours dont 95% de Franciliens



² Source : travaux pour le PRA (2019)

Un profil socio-démographique francilien typé par rapport à la moyenne française

- Une population plus jeune,
- Plus de personnes seules, plus de familles avec enfants,
- Plus de diplômés de l'enseignement supérieur, de CSP+ (cadres et professions intermédiaires),
- Des revenus en moyenne plus élevés mais avec de fortes disparités territoriales,
- Une dépense moyenne supérieure dans l'alimentaire (hors alcool/tabac et restauration) mais dont la part relative dans le budget est moins importante : 5517 euros/an et 14% de la consommation annuelle totale par ménage (500 euros de plus environ qu'en France) (Source : Insee, Budget des familles 2017),
- Des consommateurs plus informés, potentiellement plus réceptifs aux messages de santé publique, avec pour corollaire une certaine méfiance pour certains types de produits,
- Des consommateurs plus pressés avec des modes de consommation plus nomades (davantage de repas pris à l'extérieur, de *snakings*, de repas livrés à domicile ou au bureau),
- Une diversité des lieux d'achats : la densité en grandes surfaces alimentaires (hypermarchés, supermarchés, drive et hard-discounters) est moins élevée (262m²/1000 habitants en Île-de-France contre 365 en France en 2018 - source : Panorama Trade dimensions) et les Franciliens fréquentent davantage les petits commerces et les marchés (Source : Insee, Budget des familles 2011).

Enquêtes Crédoc pour Île-de-France, terre de saveurs) 2016 et 2019 auprès de 1519 ménages en 2016 et 1011 en 2019

Plus de la moitié des Franciliens prend ses déjeuners à l'extérieur le midi en semaine (stable) et près du quart le week-end (en hausse),

Pour ceux qui prennent leur repas hors domicile, 1/4 apporte leur repas et 1/5 mange dans un restaurant d'entreprise,

Les Franciliens consomment davantage de plats composés, de sandwichs, riz, pizzas, volailles, poissons et crustacés (consommation en hausse pour volailles, sandwichs, pizzas, sodas),

Des attentes de plus orientées vers le bio (forte croissance), les produits locaux

Demande croissante pour la livraison de courses (développement des *drive* piétons à Paris) et des repas à domicile.

L'entreprise Confiture parisienne, témoin de l'engouement du consommateur pour l'épicerie fine

Confiture parisienne, entreprise créée en 2015 et installée depuis juillet 2018 sous les arcades Daumesnil à Paris, fabrique et conditionne tous ses produits haut de gamme au cœur de la capitale.

La société connaît une très forte croissance, mais rencontre des difficultés à se développer, victime de son succès trop rapide. Elle est aujourd'hui encore à la recherche de financements pour pouvoir poursuivre sur sa lancée bien qu'elle ait déjà profité du dispositif PM'up de la Région et d'une aide à l'installation de la Mairie de Paris.



Elle propose des produits résultant d'un savoir-faire artisanal, s'approvisionnant le plus localement possible, avec des produits de saison et auprès de petits producteurs aux pratiques respectueuses de la nature (rhubarbe picarde, vin biologique de Bourgogne, mirabelle de Lorraine).

« La Grande Épicerie de Paris a demandé à Confiture Parisienne de créer une recette exclusive avec des fruits et des aromates issus exclusivement d'Île-de-France. Une cueillette de fraises à la ferme de Gally et un sirop de coquelicot de Nemours plus tard, la confiture « Paris Paris » est prête à envahir les rayons de la Grande Épicerie de Paris. »



Etiquetage des séries
Crédit photo : Delphine Brajon

Ce qu'il faut retenir :

- La production alimentaire doit s'adapter à une demande de consommateurs dont les attentes évoluent avec la montée des préoccupations en matière de santé et d'environnement qui accroît la méfiance envers l'industrie agroalimentaire.
- Ces préoccupations se traduisent par une modification des pratiques encore limitée mais qui pourrait se renforcer avec la crise du Covid 19 : locavorisme, flexitarisme, développement du bio, recherche de traçabilité, cuisiner à la maison.
- Ces nouvelles demandes entrent souvent en contradiction avec des modes de vie de plus en plus urbains particulièrement à l'œuvre en Île-de-France et des consommateurs plus pressés ayant recours à des produits transformés et prenant davantage de repas en dehors du domicile, des pratiques là encore radicalement bouleversées par la pandémie.
- L'Île-de-France représente un débouché majeur pour les industries agroalimentaires : chaque jour ce sont 11,6 millions de repas qui doivent être servis (solde entre résidents, entrants et sortants).
- Malgré la place occupée par l'agriculture sur le territoire francilien, l'Île-de-France est loin de l'autosuffisance et son industrie agroalimentaire est pour l'essentiel déconnectée des productions locales.

3. Industries agroalimentaires : positionnement de la France et de l'Île- de-France à l'international

Cette partie traite du positionnement à l'export de la filière et de l'attractivité de l'Île-de-France pour les investissements en provenance de l'étranger. L'agroalimentaire est un secteur fortement contributeur de la balance commerciale française, l'export étant un débouché potentiel majeur pour les industries agroalimentaires franciliennes. Toutefois l'importance des débouchés du marché francilien peut expliquer une activité moindre à l'export des entreprises franciliennes et notamment des plus petites d'entre elles très orientées vers le marché local, comparativement à d'autres régions françaises.

La seconde partie qui analyse les investissements étrangers réalisés en France et en Île-de-France montre une hausse de l'attractivité de la région capitale dans le domaine de l'agroalimentaire.

3.1 L'export : un débouché majeur pour les industries agroalimentaires

Effritement de la position de la France à l'export dans l'alimentaire (situation 2017)³

Le secteur agricole et agroalimentaire est le 3^{ème} secteur contributeur au solde commercial derrière l'aéronautique, la chimie / cosmétique / parfumerie mais la France continue à perdre des parts de marché. **En 2017, pour la première fois depuis 30 ans, elle a été déficitaire en produits agricoles.** Si les exportations croissent pour le secteur des vins et spiritueux, la tendance de fond est à la croissance des importations (notamment des produits transformés (à base de céréales, de cacao, de fruits et légumes). Le solde global est donc très dépendant des vins et spiritueux (en forte croissance) peu représenté en Île-de-France.

Les échanges se font principalement avec les pays de l'Union Européenne (UE) avec laquelle la France est déficitaire : 70% des importations viennent de l'UE, 63% des exportations avec une tendance à la baisse. Il est à noter que les échanges avec les pays de l'UE sont de plus en plus déficitaires sur les produits transformés.

Les principaux échanges de produits transformés et de boissons se font avec la Belgique, l'Allemagne, l'Espagne, le Royaume-Uni, les Pays-Bas et l'Italie. Les échanges sont très déficitaires avec les Pays-Bas, l'Espagne et un peu avec l'Allemagne. Ils sont excédentaires avec le Royaume-Uni et la Belgique. Le départ du Royaume-Uni de l'UE aura un impact important qu'il est aujourd'hui difficile de mesurer.

C'est l'inverse pour les échanges avec les pays tiers avec lesquels la France est excédentaire. La vitalité des exportations françaises avec les pays tiers (Chine et Etats-Unis) est liée aux boissons alcoolisées (vins et spiritueux).

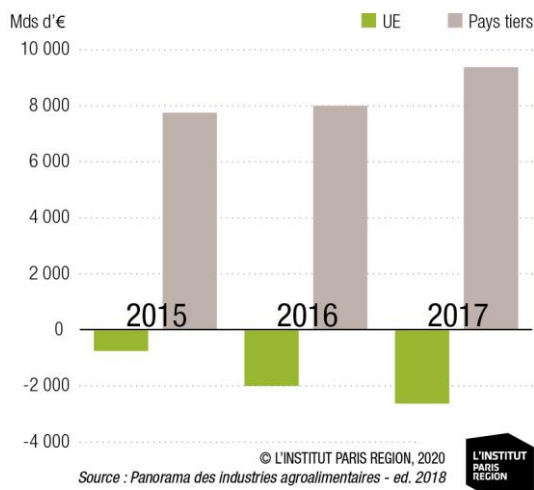
Globalement **la taille de l'entreprise favorise l'activité à l'export** : en 2015, 28% des entreprises françaises exportaient mais seulement 22% des entreprises de moins de 10 salariés, 56% des entreprises de 10 à 249 salariés, 90% de plus de 250 salariés. Selon les sources, en moyenne entre 19% et 25% du CA des entreprises agroalimentaires se fait à l'export.

La réputation de la France dans le domaine de la gastronomie, l'internationalisation de la grande distribution alimentaire française, de même que l'adoption de démarches volontaires, publiques ou privées (ex : label AOP dans les fromages) et les certifications sont des atouts majeurs à l'export.

³ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. « Panorama des industries agroalimentaires », 2018

Aujourd'hui, le commerce international est sous tension pour plusieurs raisons : les accords de libre-échange comme le Ceta entre l'Union Européenne et le Canada ou le Mercosur avec quatre pays d'Amérique du Sud (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) sont de plus en plus contestés. Les conséquences du Brexit et de la récente crise sanitaire sont difficiles à mesurer.

Évolution des échanges (soldes) en produits transformés - France

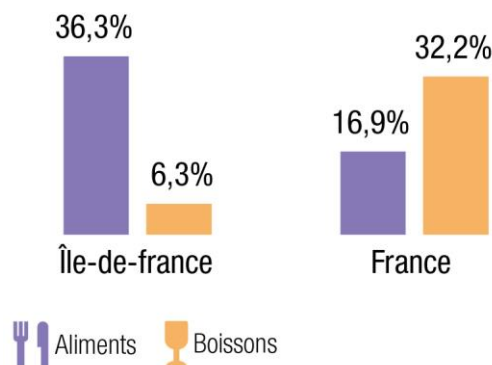


Une maturité à l'export de l'Île-de-France à renforcer

Le taux d'export des entreprises franciliennes est un peu inférieur à celui des autres régions françaises. Il représente en moyenne 22% du chiffre d'affaires contre 24% pour les entreprises françaises mais avec des résultats très contrastés entre aliments et boissons (Esane 2016).

Le solde commercial de l'Île-de-France est déficitaire au niveau des produits agroalimentaires. Les performances à l'export des entreprises sont meilleures dans le secteur des industries alimentaires que dans le secteur des boissons (Esane 2016). C'est l'inverse en France.

Part de l'export dans le CA total en 2016



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : ESANE 2016

Le déficit du solde commercial de l'Île-de-France peut s'expliquer par :

- La production agricole faible sur de nombreux produits (fruits et légumes, lait, viande),
- La taille du marché francilien qui constitue un débouché très important (11,5 millions de personnes /jour) et qui fait que les entreprises privilégient le marché intérieur,
- Le tissu industriel qui est peu orienté dans les secteurs fortement exportateurs (vins, alcool),
- La petite taille des entreprises qui est un frein à la structuration de la démarche export (prospection via salons, compétences, ...),
- Des compétences manquantes face à la complexité de la démarche export : adaptation des produits à chaque pays, difficulté à appréhender la réglementation.

L'étude menée par Katalyse en 2018/2019 sur le déploiement de la stratégie d'internationalisation des entreprises de la Région Île-de-France identifie le **secteur de l'agroalimentaire comme un secteur à soutenir dans ses développements à l'export**. Le secteur bénéficie en effet de plusieurs atouts propres à asseoir son développement :

- Un poids de l'épicerie fine en croissance,
- L'image de Paris comme capitale de la gastronomie,
- La très forte fréquentation touristique de l'Île-de-France qui permet de diffuser les produits et la cuisine française.
- La présence des grandes enseignes de la distribution alimentaire présentes à l'étranger et en capacité de faire connaître et distribuer les produits franciliens à condition qu'ils soient plus présents dans leurs rayons.

Filière de l'industrie agroalimentaire en IDF
- Evaluation du potentiel de développement à l'export -



CRITERE	NOTATION	COMMENTAIRE
NOMBRE ET TYPE DE BÉNÉFICIAIRES		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Filière comprenant ≈ 630 établissements IAA (définition stricte) pour 21 000 emplois, ≈ 400 « foodtechs » (NB : certaines comptabilisées dans les établissements IAA) ≈ 100 grossistes/transformateurs ✓ Filière atomisée, composée essentiellement de TPE/petites PME
« INTENSITÉ » DU BESOIN D'ACCOMPAGNEMENT		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Filière comprenant un grand nombre de PME de croissance ✓ Faible maturité à l'export et démarche d'internationalisation peu structurée ✓ Besoins d'accompagnement des entreprises pour structurer en amont la démarche export (ciblage des pays, adaptation des produits, maîtrise du contexte réglementaire), renforcer la mise en réseau et les opérations collectives (« chasse en meute », marketing territorial...)
RETOMBÉES ÉCONOMIQUES POUR LE TERRITOIRE		<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'internationalisation représentant un levier-clé pour l'accélération des PME et startups de la filière ✓ NB : Retombées économiques dépendant néanmoins de la capacité du territoire à offrir en parallèle aux entreprises en croissance des possibilités de développement industriel en région (= par exemple, limiter la fuite des entreprises dans des régions où le foncier est moins cher, etc.) ✓ Impact positif en terme d'image du développement des produits alimentaires « made in Ile-de-France »
ATOUS SPÉCIFIQUES DE LA RÉGION IDF		<ul style="list-style-type: none"> ✓ La MIN de Rungis, véritable « rampe de lancement » pour l'exportation des produits franciliens ✓ L'image de marque de Paris à l'échelle internationale, et le potentiel majeur des touristes consommateurs ✓ Un tissu d'entreprises dynamiques et innovantes (foodtech, fabricants haut de gamme,...)

Source : Katalyse 2018

3.2 L'Île-de-France, une région attractive pour les investissements étrangers

La mesure de l'attractivité de l'Île-de-France auprès des investisseurs étrangers est connue à partir des données sur les IDE (investissements directs étrangers) fournis par Choose Paris Region (ex-PRE) pour l'Île-de-France et par FDI market pour les données Monde. Le recensement des investissements étrangers dans l'agroalimentaire a fait l'objet d'un suivi pour l'agroalimentaire par ces organismes à partir de 2003, date à laquelle ce secteur d'activité a commencé à être identifié dans les statistiques.

Sur la période 2003/2017, 519 projets ont été recensés dans l'agroalimentaire en France qui se situe à la 5^{ème} place mondiale derrière les Etats-Unis (1162), la Chine (955), la Russie (632) et le Royaume-Uni (616) (source FDI Intelligence).

Entre 2003 et 2018, l'Île-de-France a accueilli 114 IDE dans l'agroalimentaire représentant près de 3000 emplois créés ou maintenus, c'est 22% des projets recensés en France. **L'agroalimentaire occupe une part relativement faible par rapport au total des IDE en Île-de-France sur la période** (2,5% des opérations et des emplois) mais c'est plus que sa part dans l'économie francilienne. Mais bon an mal an, **une dizaine de projets s'implantent par an en moyenne en Île-de-France depuis 2008**. En 2016 et 2017, la dynamique a été bonne. On peut citer quelques exemples : en 2018, installation à Villeneuve la Garenne de la société INFARM, PME allemande qui fabrique des potagers verticaux pour zone urbaine ; en 2017, installation de DSM FOOD SPECIALITIES CULTURES qui vient du Canada et s'est installée à la Ferté sous Jouarre (77) ; et à Sainte-Colombe (77) de United Petfood, société belge spécialisée dans les aliments pour animaux.

La tendance est à la hausse par rapport à la première moitié des années 2000. Trois pays d'origine sont particulièrement représentés : les Etats-Unis (24% des projets), l'Italie (15%) et le Japon (12%).

Les centres de décision sont davantage représentés (44 projets) par rapport aux sites de production (10) ou de R&D (4), ce qui explique la place de Paris (55%) et des Hauts-de-Seine (12%) comme départements d'implantation.

Ce qu'il faut retenir :

- La position de la France à l'export s'effrite mais l'agroalimentaire demeure un grand secteur contributeur au solde commercial français, le secteur des vins et spiritueux sur lequel l'Île-de-France est peu positionné étant le principal secteur exportateur.
- Les échanges se font principalement avec l'Union européenne mais la France est déficitaire. La sortie de l'Europe du Royaume-Uni impactera sûrement les échanges et peut-être aussi la crise sanitaire avec un retour à des pratiques d'approvisionnement plus locales.
- L'importance du marché de consommation francilien porté par sa population mais aussi par les touristes et les visiteurs qui s'y rendent rend la démarche export peut-être moins « vitale » pour les entreprises franciliennes que pour celles d'autres régions françaises et peut expliquer que la part du chiffre d'affaires à l'export des entreprises franciliennes soit un peu inférieure à celle de la moyenne française.
- L'agroalimentaire fait partie des secteurs industriels ciblés dans la démarche de soutien à l'internationalisation menée par la Région Île-de-France. En effet, les travaux menés ont montré un positionnement potentiel favorable de ce secteur lié notamment à la réputation de la France et de Paris, identifiée comme pays et capitale de la gastronomie, ainsi qu'un bon positionnement dans les produits haut de gamme (épicerie fine).
- Les plus petites entreprises ont davantage de difficultés à se développer à l'export, l'accompagnement des politiques publiques doit donc être ciblé sur celles-ci.
- L'attractivité de l'Île-de-France pour les investissements directs étrangers dans l'agroalimentaire se confirme avec une dizaine de projets par an originaires principalement des Etats-Unis, de l'Italie et du Japon, des échanges qui peuvent servir de point d'appui aux développements des échanges commerciaux avec les pays d'origine.

4. Le profil des industries agroalimentaires franciliennes

Cette partie vise à décrire le tissu productif de l'agroalimentaire francilien, entreprises, emploi, spécialisations sectorielles, géographie... En introduction les sources et le champ statistique retenus sont explicités.

Approche quantitative : les sources utilisées

Plusieurs sources ont été utilisées dans cette approche statistique. Selon la source, elles apportent des informations différentes et plus ou moins détaillées en termes de secteurs d'activité (NAF), de précision géographique de l'information. Chacune d'elles présentent des avantages et des inconvénients récapitulés en fin de tableau. Ces sources ne sont pas toujours cohérentes entre elles avec des volumétries en termes de nombre d'établissements, d'effectifs par exemple, différentes selon le champ d'entreprises et d'établissements considéré.

Des choix méthodologiques ont donc été effectués en fonction des caractéristiques à traiter.

Présentation des sources statistiques

Source	Secteurs d'activité	Niveau géographique	Catégories d'entreprises & d'établissements	Période étudiée	Points forts / Points faibles
ESANE Insee	Peu détaillés (NAF 10 et 11)	Région	Entreprises mono-régionales (qui comptent au minimum 80 % de leurs effectifs dans la région)	2016	Les + : Données sur les résultats des entreprises Comparaison entre régions françaises Les - : Pas de détails à l'intérieur des deux grands secteurs
ACOSS Urssaf	Très détaillés (NAF 732)	Commune	Tous les établissements employeurs du régime général exerçant leur activité en France	2007 à 2017	Les + : Evolutions annuelles à des niveaux détaillés du nombre d'établissements et de l'emploi salarié privé (géographique et sectoriel) Les - : Comptabilise seulement les établissements et salariés du secteur privé
SIRENE et REE Insee	Très détaillés (NAF 732)	Adresse	Entreprises et établissements	2018	Les + : Informations disponibles au niveau de l'établissement Les - : Etablissements inactifs parfois encore présents dans la base Effectifs par tranche pour les établissements
Créations d'entreprise REE Insee	Très détaillés (NAF 732)	Commune	Entreprises et établissements	2010 à 2017	Les + : Suivi annuel des créations Les - : Pas d'éléments géographiques et sectoriels précis sur les défaillances et cessations d'activité

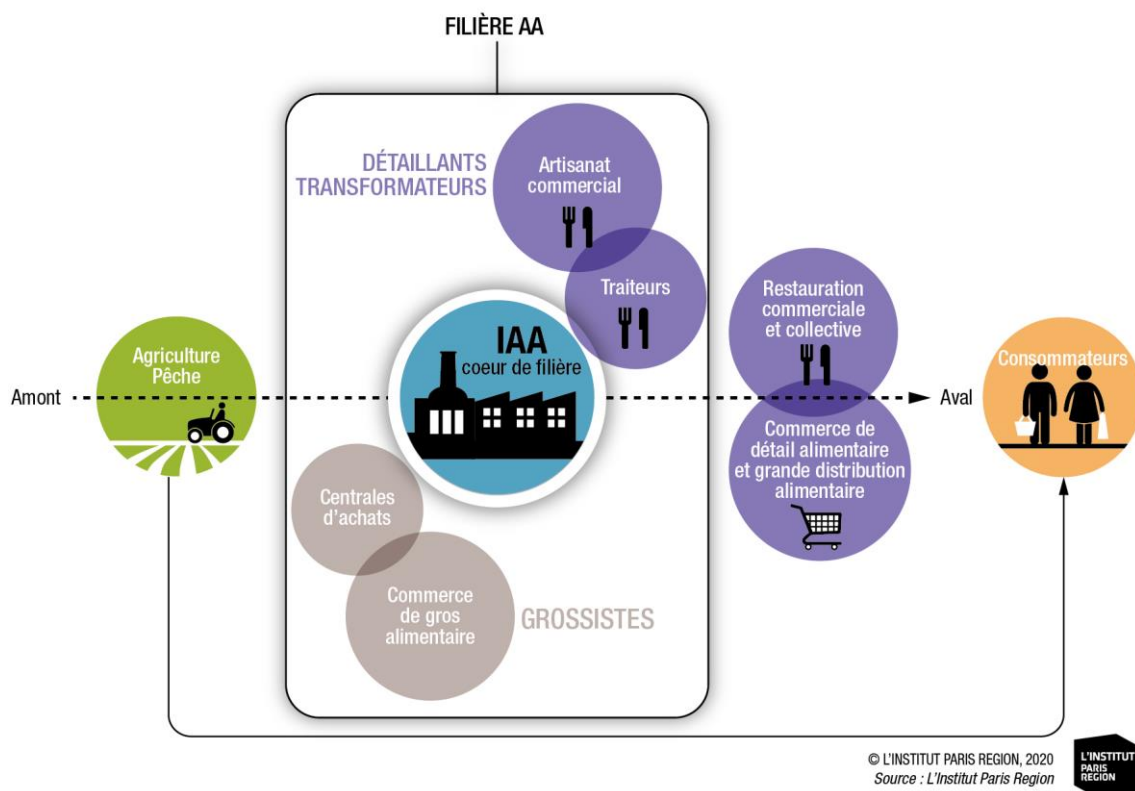
Le champ de l'observation statistique : les industries agroalimentaires ou « cœur de filière »

Avant de présenter les résultats chiffrés, le schéma ci-dessous situe les **industries agroalimentaires**, objet de l'analyse statistique, dans l'ensemble du **système alimentaire francilien (SAF)**, entre l'aval (l'agriculture) et l'amont (distribution, restauration). Au centre, dans l'encadré, on trouve la **filière agroalimentaire (filière AA)** qui regroupe l'artisanat commercial, les traiteurs, le commerce de gros alimentaire et les centrales d'achats, définition partagée avec la Région Île-de-France dans son approche sur les secteurs d'excellence, l'ARIA (Association Régionale de l'Agroalimentaire), Défi Métiers et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Au centre de cette filière, les **industries agroalimentaires (IAA)**, nommées «**cœur de la filière**».

Chacun de ces secteurs est identifié par son code activité également appelé code NAF⁴.

L'approche statistique qui suit porte sur les **IAA ou cœur de filière**. Elles sont classées dans la nomenclature des activités en deux groupes, la **NAF 10** correspond aux **industries alimentaires** elles-mêmes réparties en fonction de la nature des aliments transformés (viande, produits laitiers, fruits et légumes, grain...) et la **NAF 11** qui correspond aux **industries des boissons**.

Le système alimentaire en France (SAF)

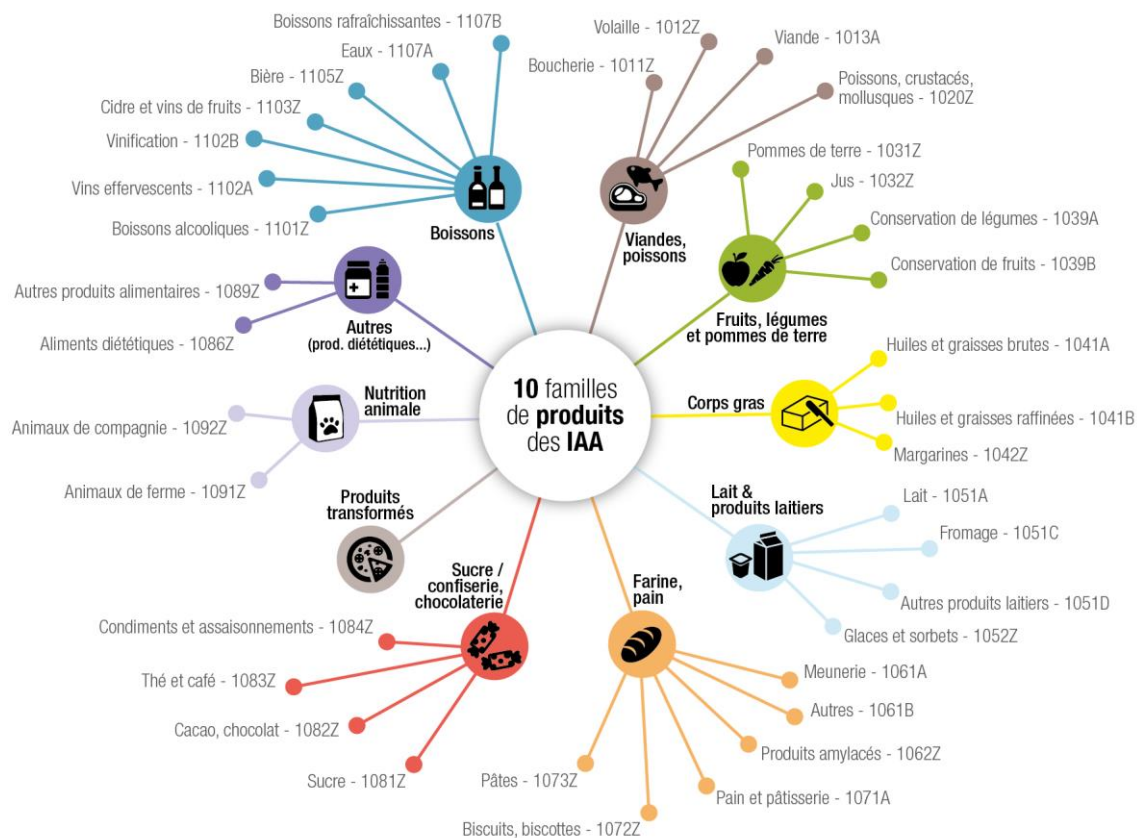


⁴ Voir liste des codes NAF en annexe 3

Pour des besoins de simplification et pour mieux caractériser les sous-filières les plus représentées, une classification en 10 familles de produits a été réalisée.

Les 10 familles de produits dans les industries agroalimentaires

Détail des codes NAF



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Sources : Insee ; L'Institut Paris Region



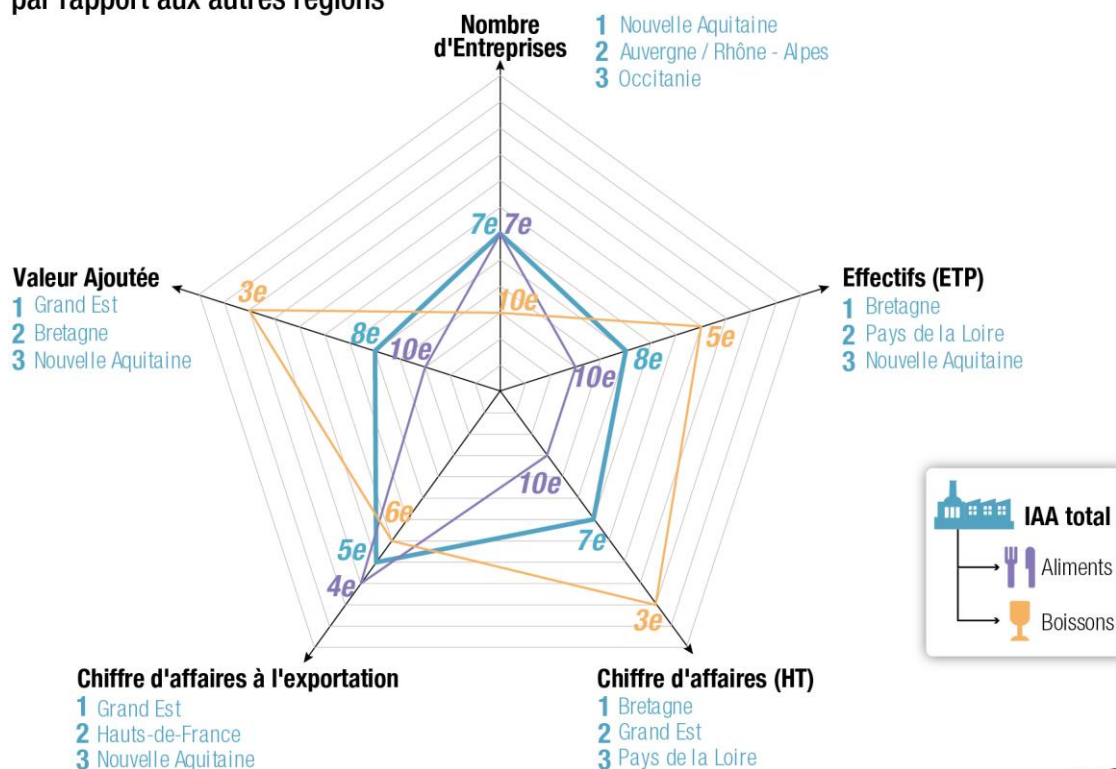
4.1 Plusieurs régions françaises mieux placées que l'Île-de-France dans l'agroalimentaire

Le classement des régions françaises décrit ici résulte de l'exploitation de la **source Esane** (statistiques annuelles d'entreprise) dont le champ est un peu différent de celui de la source Acoss, puisqu'elle porte sur les entreprises monorégionales, c'est à dire comptant au minimum 80 % de leurs effectifs (ou à défaut de leurs établissements) dans la région. Elle exclut l'artisanat commercial.

La figure ci-dessous montre le classement de l'Île-de-France par rapport aux autres régions françaises sur cinq indicateurs : le nombre d'entreprises, les effectifs, le chiffre d'affaires, le chiffre d'affaires à l'export, la valeur ajoutée, pour l'ensemble des industries agroalimentaires, le secteur des aliments et le secteur des boissons. Plus l'on s'éloigne du centre du graphique radar moins le classement est bon. Les trois régions françaises *leader* pour chaque indicateur sont indiquées.

L'Île-de-France n'appartient pas aux régions leaders dans l'agroalimentaire. Selon les indicateurs considérés, son classement varie de la 5^{ème} place pour le chiffre d'affaires à l'export à la 8^{ème} place pour les effectifs. Elle est globalement mieux placée dans le secteur de la transformation des boissons que dans celui des aliments.

Classement de l'Île-de-France par rapport aux autres régions



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : ESANE 2016



- Les Industries agroalimentaires franciliennes en 2016 (Source : Esane) :
- 1000 entreprises (5,6% des entreprises en France)
 - 13 500 salariés ETP (3,5%)
 - 7,5 Mds de Chiffre d'affaire HT (4,4%)
 - 1,6 Mds de CA à l'exportation (4,3%)
 - 1,5 Mds de Valeur Ajoutée (4,3%)

4.2 Un secteur industriel encore de second plan en Île-de-France

Avec 460 000 emplois⁵ en 2015 (7,4% de l'emploi régional), près de 51 000 établissements⁶ et 9,2% de la valeur ajoutée⁷, le poids de l'ensemble de l'industrie dans l'économie régionale est relativement modeste et s'est fortement érodé : entre 1990 et 2015, 400 000 emplois industriels ont été perdus en Île-de-France, soit près de la moitié des emplois industriels⁸. Longtemps en tête des régions françaises, le nouveau découpage régional la place aujourd'hui, avec 14,1% de l'emploi national industriel, en deuxième place pour les effectifs employés, derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes. À la différence d'autres régions françaises et européennes au tissu industriel plus spécialisé, l'industrie francilienne est diversifiée.

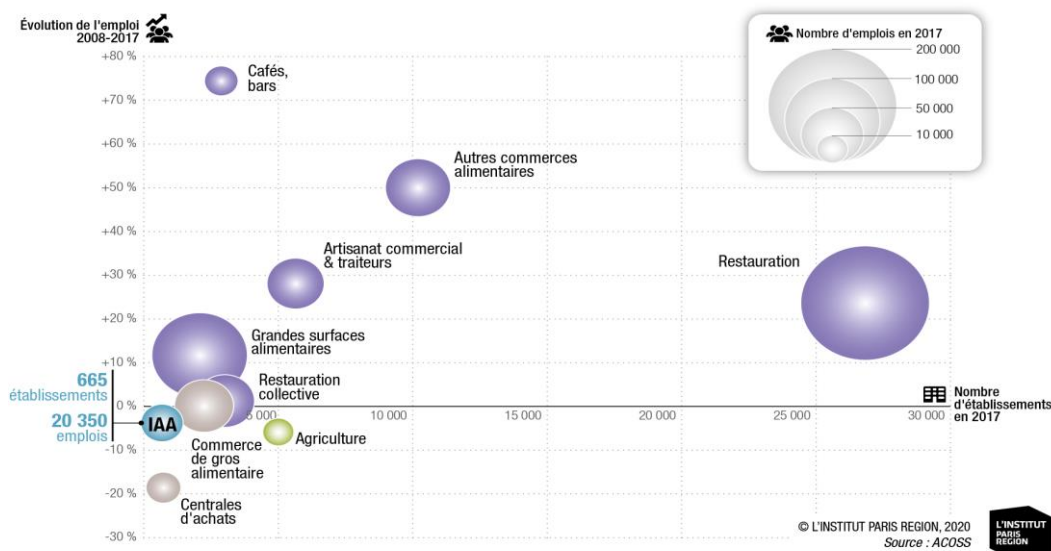
Avec 20 500 emplois et 665 établissements, les industries agroalimentaires ne figurent pas parmi les secteurs industriels les plus importants. En 2015, les principaux secteurs industriels étaient la fabrication de matériel de transport, automobile et aéronautique (17,5% des effectifs industriels régionaux et 73 000 emplois), la production et la distribution d'électricité (11%, 46 000 emplois), la réparation et l'installation de machines, la fabrication de produits informatiques, électriques et optiques (11,6%, 42 000 emplois). **Mais l'agroalimentaire fait partie, comme la production d'énergie et l'industrie automobile, des secteurs qui ont moins décliné que la moyenne.**

L'agroalimentaire représente **4% des emplois et 6% des établissements de l'industrie manufacturière francilienne. Son poids est moins important que dans le reste de la France** où il pèse 11% des emplois et 7% des établissements. L'absence de spécialisation de l'industrie francilienne en est une des explications.

Le graphique qui suit montre **le positionnement des industries agroalimentaires dans le système agroalimentaire francilien (SAF)** à travers trois indicateurs :

- le nombre d'établissements en 2017, sur l'axe horizontal,
- l'évolution du nombre d'emplois entre 2008 et 2017, sur l'axe vertical,
- des cercles proportionnels au volume d'emplois qu'il compte en 2017.

Les composantes du système alimentaire francilien



⁵ Source : Petit Thierry, « L'industrie francilienne : des mutations de long terme toujours à l'œuvre », *Note rapide* n°795, L'Institut Paris Region, décembre 2018

⁶ Source : REE 2015

⁷ Source : idem note 5

⁸ Source : Denis Carré, la responsabilité de l'Île-de-France dans le repli industriel, 2018

La source des données (Acos) comptabilise chaque année les établissements et salariés du secteur privé à partir des bordereaux de cotisations des URSSAF collectées pour les salariés de ces entreprises.

Les industries agroalimentaires ou cœur de filière (IAA en bleu) constituent également un secteur de petite taille au sein du SAF en référence au nombre d'établissements et aux emplois très importants que celui-ci compte : 665 établissements et 20 500 emplois par rapport à un total de 55 000 établissements et 506 000 emplois pour l'ensemble du système soit 1,2% des emplois et 4% des établissements du SAF. C'est presque deux fois moins d'emplois que les grossistes (40 000 emplois), cinq fois moins que les grandes surfaces alimentaires (100 000 emplois) et dix fois moins que la restauration (190 000 emplois).

Dans ce système, **la partie amont** constituée par l'agriculture (5 000 exploitations) et les grossistes (centrales d'achats et grossistes alimentaires) **pèse peu** en nombre d'établissements et d'emplois. À noter néanmoins la place particulière du Marché d'Intérêt National de Rungis (1 200 entreprises et 12 000 emplois) qui est une spécificité francilienne et un atout majeur pour l'approvisionnement de la région capitale en produits frais.

À l'inverse, l'aval du système alimentaire, représenté par les lieux d'approvisionnement dans toute leur diversité, restauration collective, détaillants alimentaires, artisans de bouche, cafés et restaurants comptent un nombre très important d'entreprises (45 000) et d'emplois (près de 400 000) et la dynamique d'emplois, globalement très favorable (+21%) va avoir tendance à renforcer son poids.

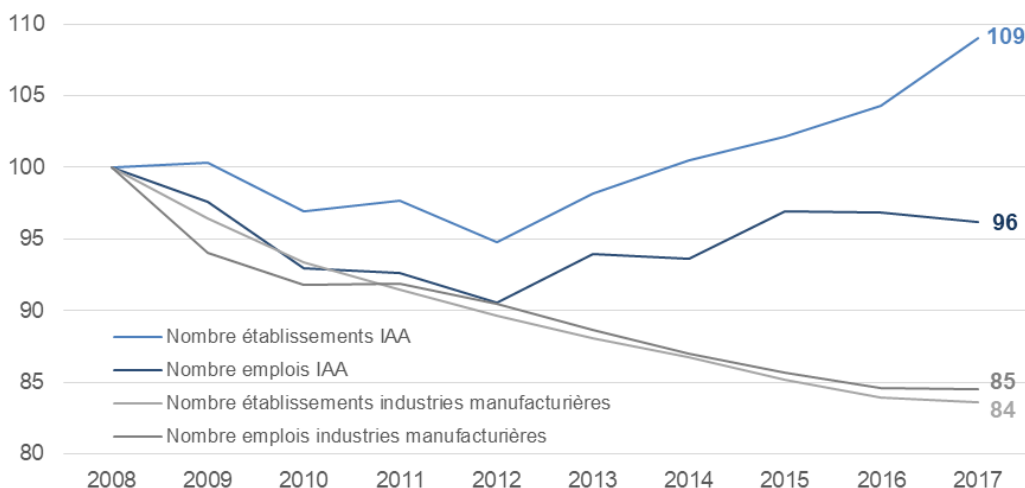
Mais les effectifs somme toute assez faibles ne doivent pas faire oublier qu'une partie des activités de transformation échappe aux statistiques comme celle des exploitants agricoles à l'amont ou des grossistes alimentaires à l'aval et des *startups* qui œuvrent dans ce domaine.

4.3 L'emploi résiste mieux dans les IAA que dans l'ensemble de l'industrie manufacturière

Les industries agroalimentaires franciliennes connaissent une légère diminution de l'emploi (-4% en 10 ans, entre 2008 et 2017) mais une croissance du nombre d'établissements (+9%) sur la période. La phase de déclin des effectifs constatée entre 2008 et 2012 semble stoppée : en effet, si les effectifs décroissent de 600 emplois par an en moyenne jusqu'en 2013, ils reprennent une trajectoire positive entre 2013 et 2017 de +200 emplois par an en moyenne.

Le graphique qui suit montre une bien meilleure résistance des IAA par rapport à l'ensemble de l'industrie en Île-de-France qui a perdu 20% de ses emplois et de ses établissements et sans reprise sur la période.

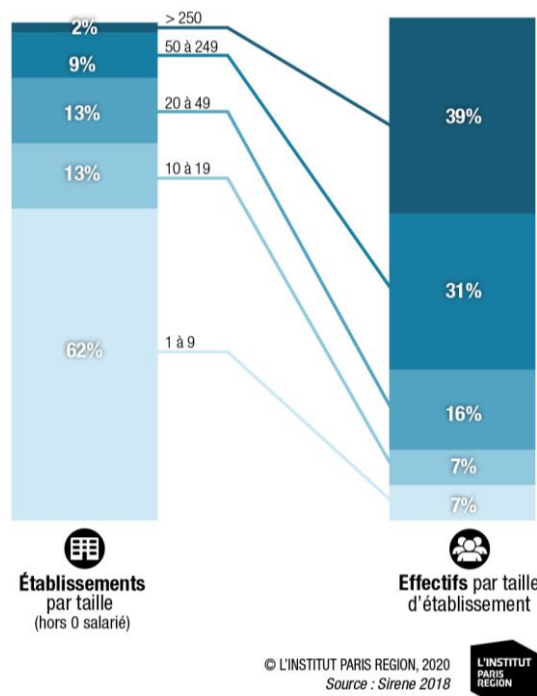
**Evolution du nombre d'établissements et d'emplois
Comparaison avec l'ensemble des industries manufacturières**
(base 100 en 2008) source ACROSS



4.4 Les vingt plus gros établissements emploient près de la moitié de l'emploi francilien de l'agroalimentaire

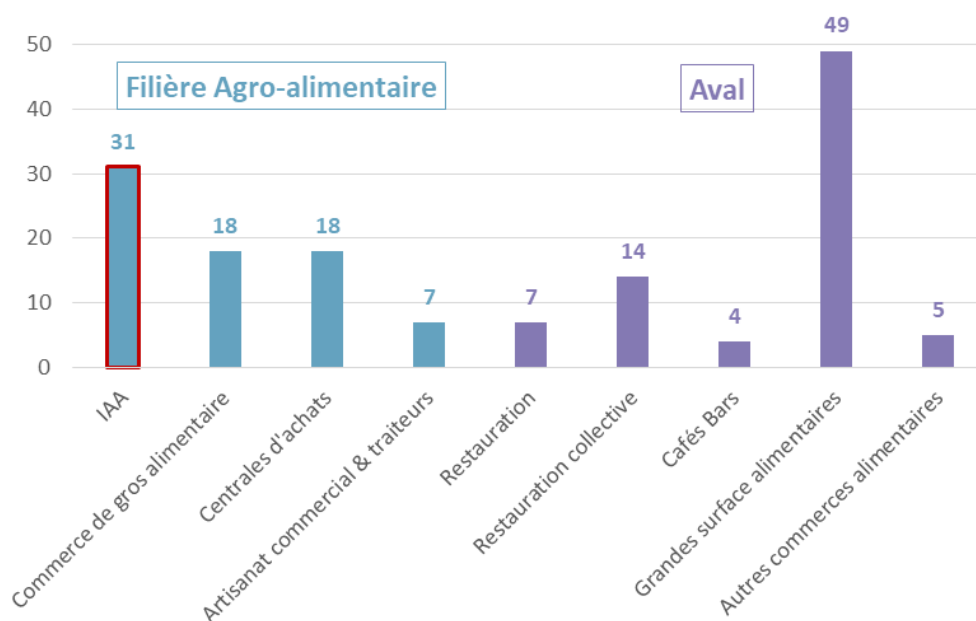
Près des deux tiers des établissements sont des TPE (moins de 10 salariés) mais ils n'emploient que 7% des salariés du secteur agroalimentaire. Un établissement sur dix a des effectifs compris entre 50 et 250 salariés employant près du tiers des salariés (31%). On comptabilise seulement une quinzaine d'établissements de 250 salariés et plus dans la région mais ils emploient un peu plus du tiers des salariés du secteur. Les vingt plus gros établissements emploient près de la moitié des effectifs dans l'agroalimentaire. Il s'agit dans certains cas de sièges sociaux comme Coca Cola, La Compagnie de découpe des viandes, Heineken, Bel, Barilla ... mais l'Île-de-France conserve quelques très grands établissements faisant de la production comme Brioche Pasquier, Nestlé, William Saurin (fabrication de plats préparés, Bergams (snacking) et Mondelez (Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries) entre autres.

Répartition des établissements et des emplois en fonction de la taille des établissements



Comme le montre le graphique qui suit, la taille moyenne est de 31 salariés par établissement dans l'agroalimentaire. Cette moyenne est plus élevée que pour les autres composantes de la filière : commerce de gros, centrale d'achats, artisanat commercial, ainsi que celles appartenant à la partie aval du système alimentaire à l'exception des grandes surfaces alimentaires qui dépassent ce chiffre avec 49 emplois par établissement en moyenne.

Taille moyenne des établissements du système agroalimentaire francilien selon le secteur (nombre moyen de salariés par établissement)



Source : Estimations L'Institut Paris region à partir des données ACOSS 2017

Comme dans d'autres secteurs industriels, la prédominance des petites unités industrielles est source de difficultés : problème de l'accès aux compétences, au financement, difficulté à se développer à l'export, à mobiliser des moyens pour des démarches de prospection des marchés.

4.5 Pluralité des spécialisations sectorielles en l'Île-de-France

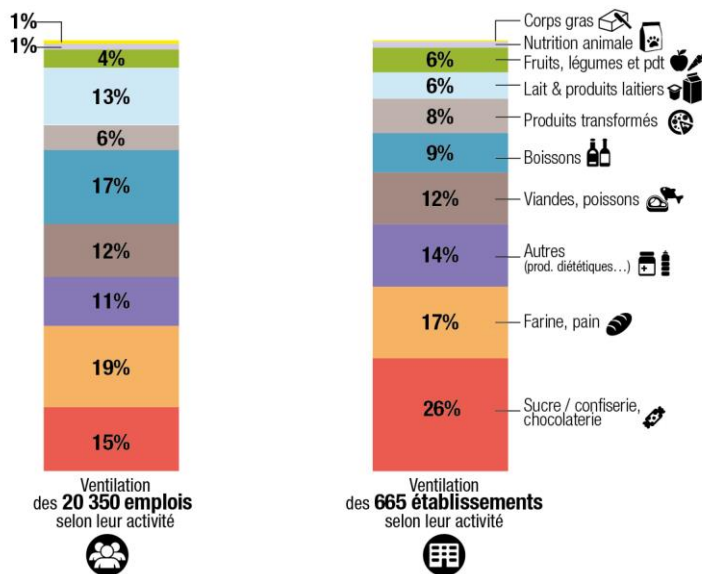
Les trente-sept sous secteurs d'activité de transformation des aliments et boissons identifiés dans la nomenclature d'activités et de produits (codes NAF) ont été regroupés en dix grandes familles de produits dont la composition est détaillée dans l'infographie page 19 et en annexe 3.

Parmi ces dix familles, **six grandes familles représentent chacune plus de 10% de l'emploi** : « Farine, Pain » 19%, « Boissons » 17%, « Sucre/confiserie, chocolaterie » 15%, « Lait et produits laitiers » 13%, « Viandes, poissons » 12% et « Autres produits (diététiques...) » 11%. Les quatre plus importantes familles de produits totalisent près de deux tiers des emplois et des établissements.

Les familles de produits « Sucre/confiserie, chocolaterie », « Boissons » et « Autres Produits alimentaires » (diététiques, compléments, colorants ...) portent une **part de l'emploi dans l'agroalimentaire presque deux fois plus élevée qu'en France. À l'inverse, l'Île-de-France est sous spécialisée sur les viandes, les fruits et légumes.**

Finalement l'Île-de-France est peu spécialisée ce qui est plutôt un atout et démontre les liens tenus entre l'agriculture (productions agricoles) et la transformation. Certaines filières sont en lien avec l'amont et la spécialisation agricole de l'Île-de-France (farine pain, sucre, confiserie), les autres sont plutôt tirées vers le marché de consommation (boissons, produits transformés, viandes poissons).

Ventilation des effectifs d'emplois (gauche) et des établissements (droite) entre les 10 familles de produits en 2017

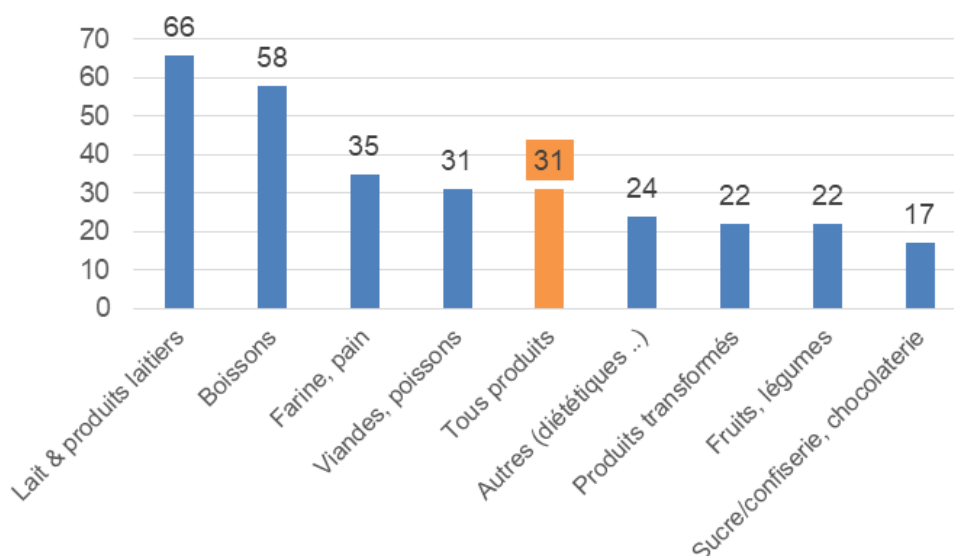


© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Source : ACOSS (Emploi salarié privé)



La taille moyenne des établissements varie selon les sous-secteurs. Le secteur du « lait et produits dérivés » et celui des « boissons » sont deux fois plus concentrés que la moyenne, car tirés par quelques grands établissements de plus de 500 salariés (Nestlé, Fromagerie Bel, Fromagerie des Chaumes / Heineken et Coca Cola pour les boissons) tandis que pour les « Sucres, confiserie » et les « Fruits et légumes », on trouve beaucoup plus d'établissements de petite taille.

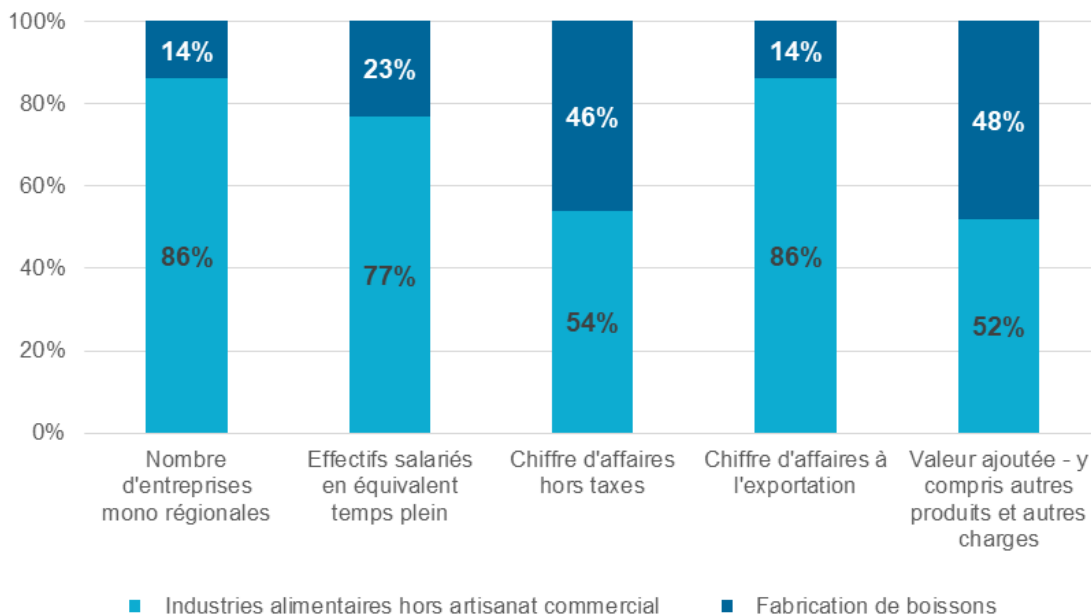
Taille moyenne des établissements par famille de produits (Nombre moyen de salariés par établissement)



Source : Estimations de L'Institut Paris region à partir des données ACOSS 2017

Les dynamiques sectorielles sont très contrastées selon les secteurs. Les résultats comparés pour la partie Aliments et la partie Boissons disponibles via la source Esane montrent une dynamique plus forte pour le secteur des boissons : baisse de 11% de la valeur ajoutée pour la partie aliments, et croissance de 8% pour les boissons, parallèlement à la croissance forte du nombre d'entreprises (+51%) mais pas des effectifs salariés (-0,3%).

Répartition entre produits alimentaires et boissons dans l'industrie agroalimentaire sur 5 indicateurs



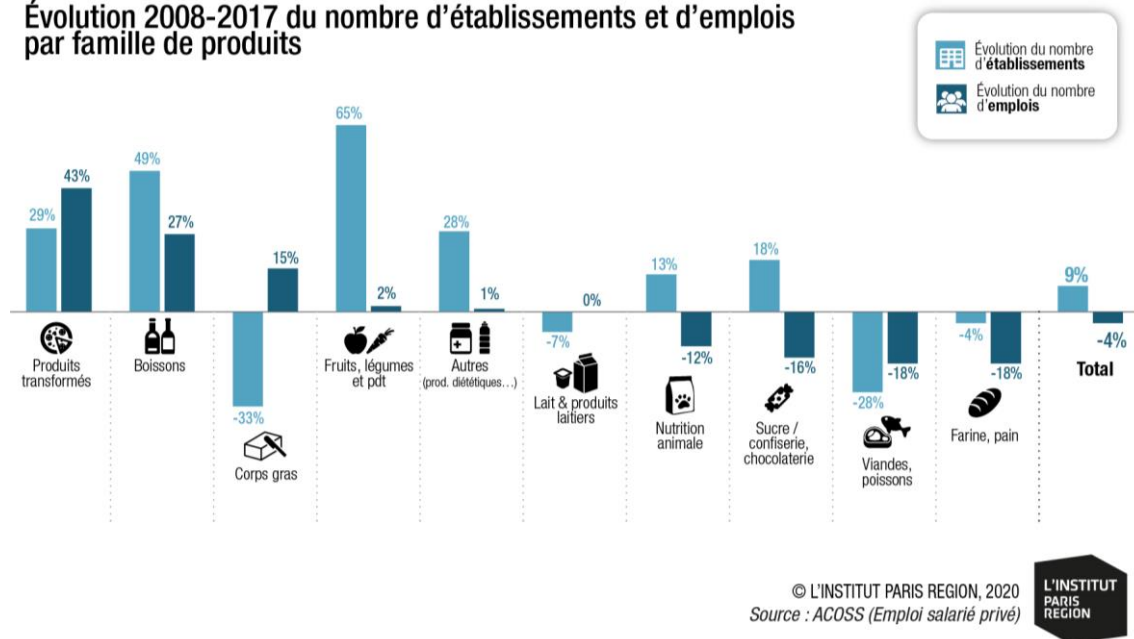
Source : ESANE 2017

NB : le champ des entreprises pris en compte par la source Esane explique la différence avec la source Acoss concernant le poids des effectifs salariés et des établissements dans le secteur Boissons

Les familles de produits évoluent de manière contrastée :

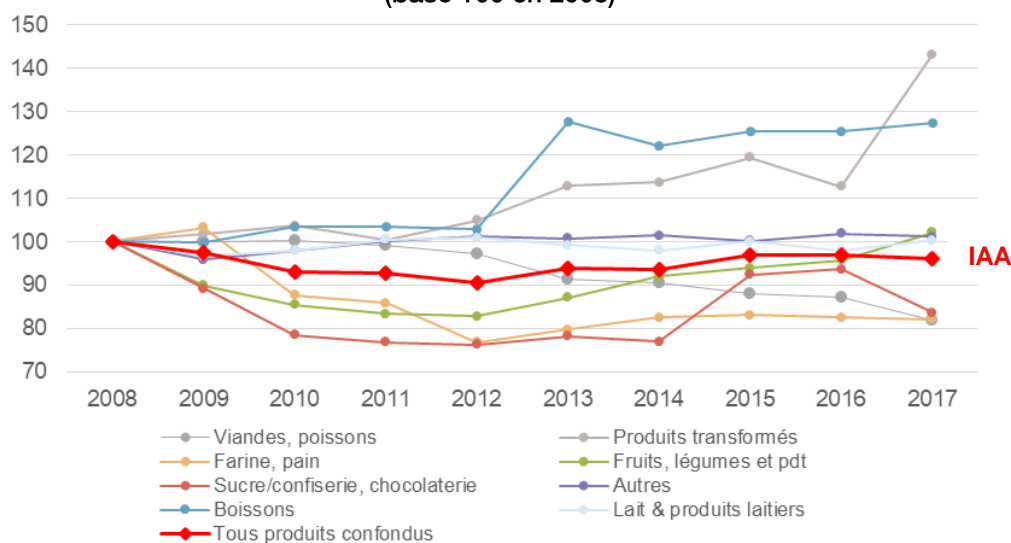
- **Les produits transformés**, secteur relativement modeste en effectifs (un millier d'emplois et une cinquantaine d'établissements), enregistrent la croissance la plus forte (+43% des emplois en 10 ans / +29% du nombre d'établissements) : les entreprises de cette famille emploient plus d'un millier de personnes pour une cinquantaine d'établissements.
- Les meilleurs résultats en termes de valeur ajoutée et d'export du **secteur des boissons** s'accompagnent d'une croissance également plus forte des emplois (+27% d'emplois entre 2008 et 2017).
- Les « **Fruits et légumes** », quant à eux, ont vu le nombre d'établissements augmenter très fortement mais avec une croissance d'emplois modeste (+2%).
- En revanche, les catégories « **Farine, pain, pâtisserie, biscuiterie, pâtes** », « **Sucre & confiserie** » et « **Viande, poissons** » qui sont les plus gros employeurs (près d'un emploi sur deux) perdent des emplois (respectivement -18%, -16%, -18%).

Évolution 2008-2017 du nombre d'établissements et d'emplois par famille de produits



La croissance de l'emploi dans le secteur des produits transformés et des fruits et légumes reflète le changement des habitudes de consommation vers plus de produits prêts à l'emploi mais également à base de produits frais comme les jus à base de fruits et légumes qui composent le tiers des établissements travaillant les fruits et légumes.

Evolution du nombre d'emplois par famille de produits (base 100 en 2008)



4.6 Une bonne dynamique de création d'entreprises

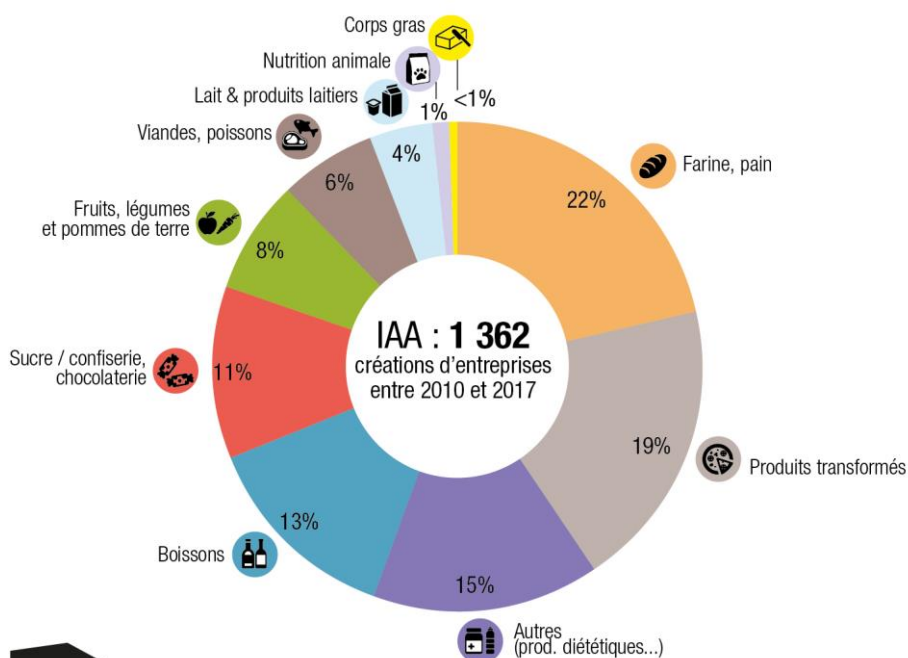
On dénombre plus de 1 300 créations d'entreprises dans les industries agroalimentaires entre 2010 et 2017, ce qui correspond à une moyenne annuelle de 170 unités et représente 0,12% des 1 178 000 créations d'entreprises en Île-de-France. C'est moins que la part des IAA au sein des établissements de la région (0,16%), il se crée donc proportionnellement un peu moins d'entreprises dans ce secteur qu'il n'y en a dans le stock actuel d'entreprises.

Mais sur la période 2010/2017, on constate une hausse presque continue et importante du nombre de créations. En 2017, il s'est créé plus de deux fois plus d'entreprises qu'en 2010 alors que dans le même temps, l'industrie, la construction et le commerce de détail enregistraient une baisse (respectivement -15%, -24% et -27%). Malheureusement, on ne dispose pas d'éléments sur les disparitions et défaillances d'entreprises.

Les catégories « Farine, pain », « Produits transformés » et « Produits diététiques » représentent plus d'une création sur deux entre 2010 et 2017. On notera la place particulière qu'occupent les catégories Produits transformés et Boissons au regard de la composition sectorielle du parc, une situation qui peut s'expliquer par l'intensification de la demande sur ces produits.

C'est dans le secteur des **Fruits et légumes, des Boissons et du Sucre, confiserie, chocolaterie** que la **dynamique de création a été la plus forte** (respectivement +320%, +233%, +183%) alors que dans le secteur de la Viande, et poissons, les créations ont diminué entre 2010 et 2017.

Ventilation des créations d'entreprises par famille de produits



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
 Source : Démographie des entreprises et des établissements

4.7 La géographie de l'industrie agroalimentaire francilienne

61% des emplois et 54% des établissements des industries agroalimentaires franciliennes sont localisés dans la MGP⁹ selon la source ACOSS 2017. Avec 19% des effectifs régionaux, la Seine-et-Marne est le deuxième département employeur, résultat lié largement à la présence de deux grands établissements du groupe Nestlé. Avec les Hauts-de-Seine (24%) et le Val de Marne (16%) en petite couronne, ces trois départements réunissent six emplois sur dix des IAA.

On a vu que les vingt plus gros établissements du secteur employaient près de la moitié de l'emploi francilien. Douze d'entre eux sont implantés à Paris et en petite couronne et huit en grande couronne. Ils jouent un rôle majeur sur la spécialisation des territoires (voir ci-après la carte Emploi et spécialisation sectorielle des bassins d'emplois dans l'agroalimentaire). On les retrouve dans toutes les familles de produits à l'exception des « Fruits et légumes » et « Sucre/confiserie, chocolaterie » qui comptent surtout des établissements plus petits. Ils sont localisés dans le quartier central des affaires de Paris et dans les Hauts-de-Seine (Coca-Cola à Issy-les-Moulineaux, Compagnie de découpe des viandes (Paris 17), Heineken (Rueil-Malmaison), Bel (Suresnes), Barilla (Boulogne), Lesieur à Asnières. D'autres grands établissements en grande couronne font de la production comme Brioche Pasquier au Châtelet-en-Brie, Nestlé à Noisiel (en cours de délocalisation), William Saurin (fabrication de plats préparés) à Lagny en Seine-et-Marne, Coca-Cola et Bergams (snacking) à Grigny, et Mondelez (fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries) à Ris-Orangis et Athis Mons.

C'est dans la famille des « Boissons » que la part des emplois de la MGP est la plus importante avec 86% des emplois tandis que pour les « Fruits et légumes », dont les établissements sont implantés plus près des lieux de production, la part des emplois n'y est que de 22%. Nous avons vu précédemment que le secteur des boissons se caractérisait par des établissements en moyenne plus importants que dans les autres secteurs, c'est encore plus le cas dans la MGP, avec la présence de grands sièges de ce secteur comme celui de Coca-Cola à Issy les Moulineaux et Heineken à Rueil-Malmaison.

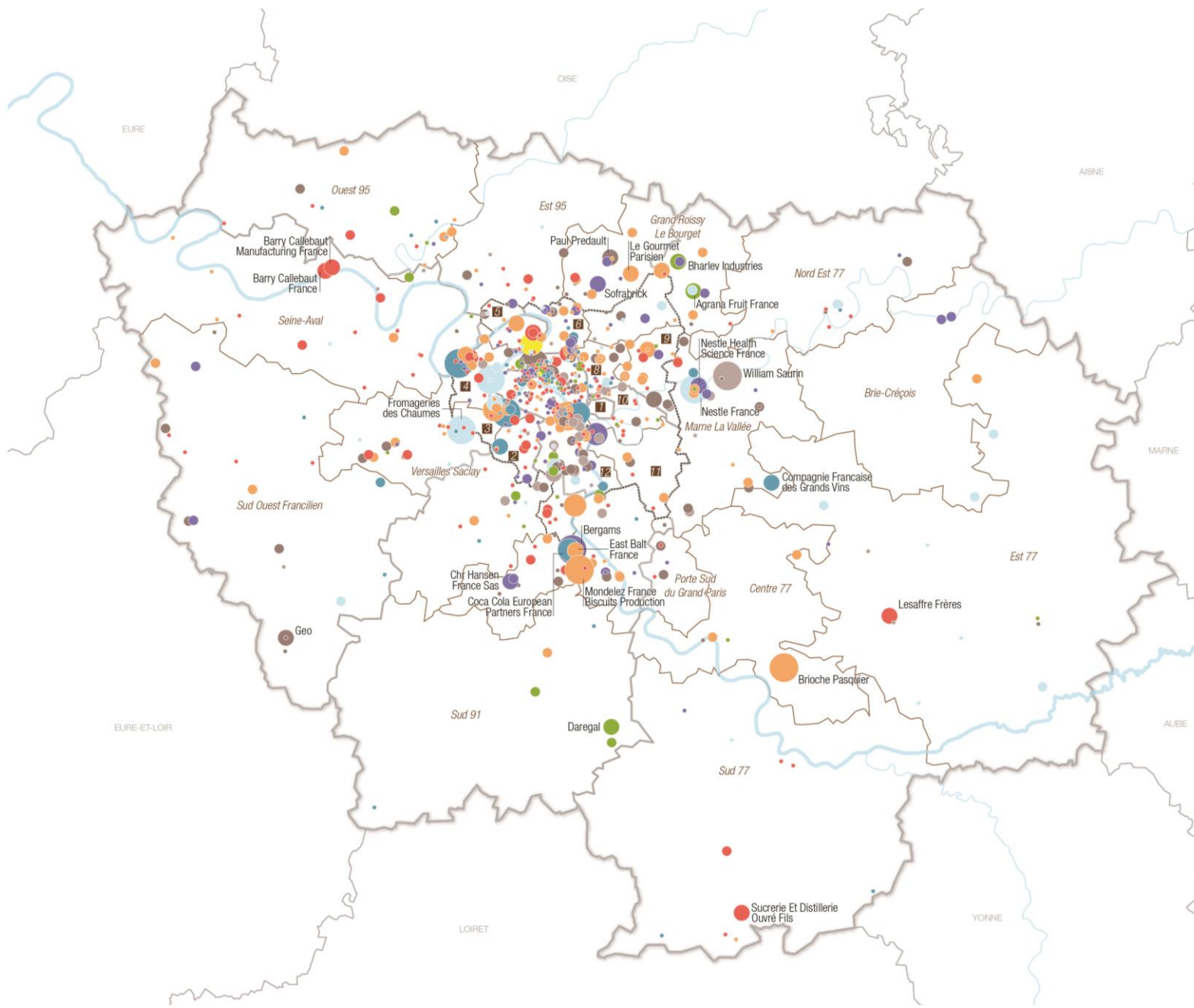
Emploi, spécialisations sectorielles et grands établissements des départements franciliens

- La famille « Farine, Pains et pâtisserie » qui compte le plus d'emplois (3850) est présente dans tous les départements, sauf à Paris. Parmi les établissements les plus importants, on trouve Intersnack à Tremblay-en-France, LPB à Aubervilliers en Seine-Saint-Denis, La Romainville à Clichy dans les Hauts-de-Seine et Le Gourmet à Roissy-en-France dans le Val-d'Oise.
- Avec 3500 emplois, la famille « Boissons » se situe à la deuxième place. Elle est particulièrement bien représentée dans les Hauts-de-Seine avec 61% des emplois et la présence des sièges de Coca-Cola à Issy-les-Moulineaux et Heineken à Rueil-Malmaison. À eux seuls, ces deux établissements réunissent plus de la moitié des emplois du secteur francilien des boissons.
- La troisième famille en emplois est « Sucre, confiserie et chocolaterie » (3000). Deux départements se distinguent : Paris (31% des emplois) et les Hauts-de-Seine (30%). Paris compte 110 établissements dont le siège de Saint-Louis, les autres établissements sont majoritairement des PME. Dans les Yvelines, on compte deux établissements de plus de 100 salariés de la société Barry Callebaut en vallée de Seine.
- La famille « Lait et produits laitiers » arrive ensuite avec 2700 emplois et la Seine-et-Marne qui réunit près de la moitié des emplois. Mais la fermeture de Nestlé et son transfert à Issy-les-Moulineaux va modifier cette géographie.
- La famille « Viandes et poissons » réunit 2500 salariés et 80 établissements. Elle est très présente à Paris qui compte une douzaine d'établissements avec salarié(s) dont le siège de

⁹ Départements de Paris et de la petite couronne (Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne) sans Argenteuil et les communes de l'Essonne

la Compagnie de découpe des viandes et Paul Prédault dans le QCA. Les autres établissements ont moins de 50 salariés.

- La famille « Autres Produits (diététiques ...) » (2300 emplois) est bien représentée dans le département de l'Essonne (30% des emplois) et le Val-de-Marne (27%). Parmi les établissements les plus importants, on trouve, en Essonne, l'entreprise Bergams à Grigny qui fait du snacking, et CHR Hansen à Saint-Germain-les-Arpajon qui développe des cultures, enzymes, probiotiques et colorants alimentaires, et, dans le Val-de-Marne, deux grands ETI : Biospringer à Maisons-Alfort et Scamark à Ivry-sur-Seine qui fait de la distribution pour les marques de distributeurs. À noter dans le Val-d'Oise, l'entreprise Sofabrick à Gonesse qui propose des produits transformés (feuilles de brick).
- La famille « Produits transformés » vient ensuite avec 1200 emplois et 53 établissements. Le Val-de-Marne est bien placé dans ce secteur avec la moitié des emplois de la région dont Marie à Rungis et HoaNam à Vitry qui commercialise des produits de traiteurs.
- Le nombre d'emplois de la famille « Fruits et légumes » est plus faible (850 emplois). Elle est présente dans deux départements de seconde couronne, la Seine-et-Marne (38% des emplois) et l'Essonne (31%). Les principaux établissements sont implantés en Seine-et-Marne (Agrana Fruits France qui fait des conserves à Mitry-Mory, Bharlev industries, des jus de fruits au Mesnil-Amelot), et en Essonne (société Daregal à Milly-la-Forêt).
- La famille « Huiles et graisses raffinées » est peu présente en Île-de-France avec seulement quelques établissements. Le plus gros, Lesieur, situé à Asnières-sur-Seine (92), compte plus de 200 salariés et Saint-Hubert à Rungis (94) une cinquantaine de salariés.
- La famille « Nutrition animale » est aussi peu présente. Paris et la Seine-et-Marne se partagent les emplois dans ce secteur



LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN ÎLE-DE-FRANCE PAR FAMILLE DE PRODUITS (HORS ARTISANAT COMMERCIAL)

- Nombre d'emplois**
- Supérieur à 300
 - entre 200 et 299
 - entre 100 et 199
 - entre 10 et 99
 - Inférieur à 10

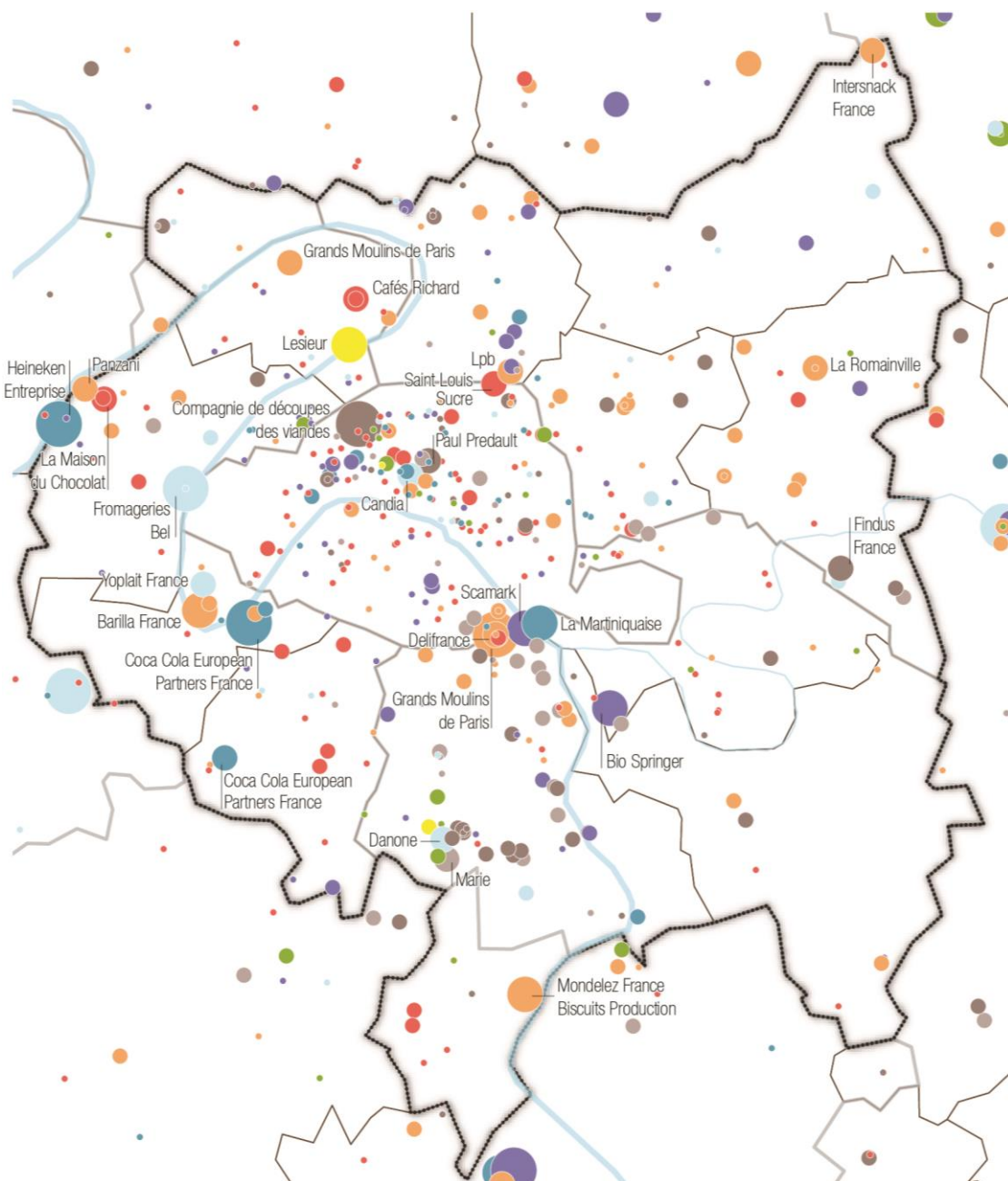
- Catégories de produits**
- Farine, pain
 - Boissons
 - Sucre/confiserie, chocolaterie
 - Lait et produits laitiers
 - Viandes, poissons
 - Autres (prod. diététiques)
 - Produits transformés
 - Fruits, légumes et pdt
 - Corps gras

- Fond de plan**
- Métropole du Grand Paris
 - Bassin d'emploi
 - Département
 - Hydrographie principale

- 1 Paris (EPT 1)
- 2 Vallée Sud Grand Paris (EPT 2)
- 3 Grand Paris Seine Ouest (EPT 3)
- 4 Paris Ouest La Défense (EPT 4)
- 5 Boucle Nord de Seine (EPT 5)
- 6 Plaine Commune (EPT 6)
- 8 Est Ensemble (EPT 8)
- 9 Grand Paris Grand Est (EPT 9)
- 10 Paris Est Marne & Bois (EPT 10)
- 11 Grand Paris Sud Est Avenir (EPT 11)
- 12 Grand-Orly Seine Bièvre (EPT 12)

0 20 km
 © L'INSTITUT PARIS REGION, organisme associé 2020
 Sources : SIRENE 2018, L'Institut Paris Region





LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DANS LA METROPOLE DU GRAND PARIS PAR FAMILLE DE PRODUITS (HORS ARTISANAT COMMERCIAL)

Nombre d'emplois

- Supérieur à 300
- entre 200 et 299
- entre 100 et 199
- entre 10 et 99
- inférieure à 10

Catégories de produits

- Farine, pain
- Boissons
- Sucre/confiserie, chocolaterie
- Lait et produits laitiers
- Viandes, poissons
- Autres (prod. diététiques)
- Produits transformés
- Fruits, légumes et pdt
- Corps gras

Fond de plan

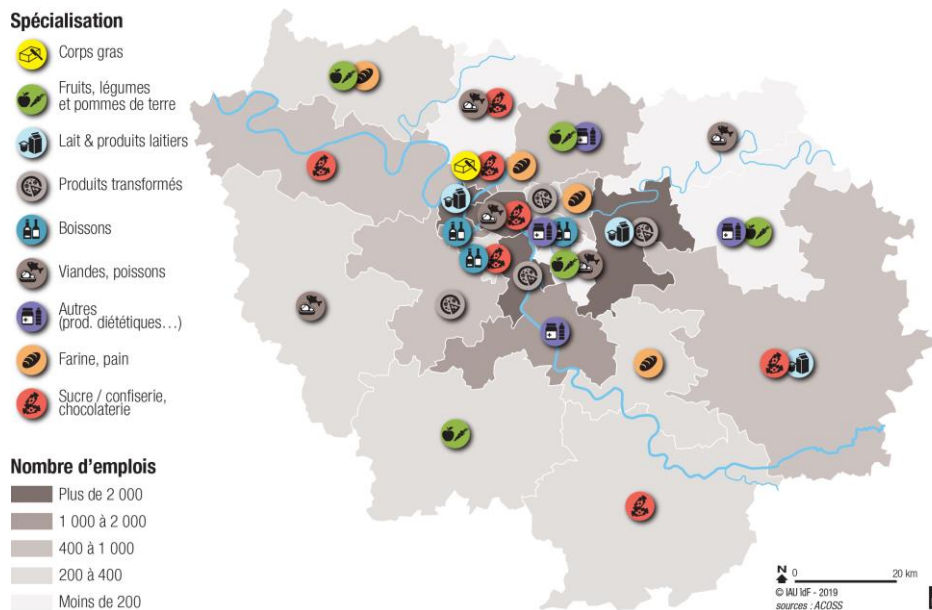
- Métropole du Grand Paris
- Bassin d'emploi
- Département
- ~ Hydrographie principale

N 0 5 km

© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Sources : SIRENE 2018, L'Institut Paris Region



Emploi et spécialisation sectorielle des bassins d'emplois dans l'agroalimentaire



Cette carte indique le nombre d'emplois (aplats gris) et les spécialisations sectorielles des bassins d'emploi (carte des bassins d'emplois en annexe). Un bassin est considéré comme spécialisé dans une famille de produits lorsque l'indice de spécificité de cette famille est supérieur à 2 c'est-à-dire que la part de l'emploi de cette famille dans l'ensemble des emplois de l'agroalimentaire est deux fois plus élevée que la part de l'emploi de cette famille dans l'emploi régional. Dans ce cas, le pictogramme de la famille est apposé au centre du bassin d'emploi.

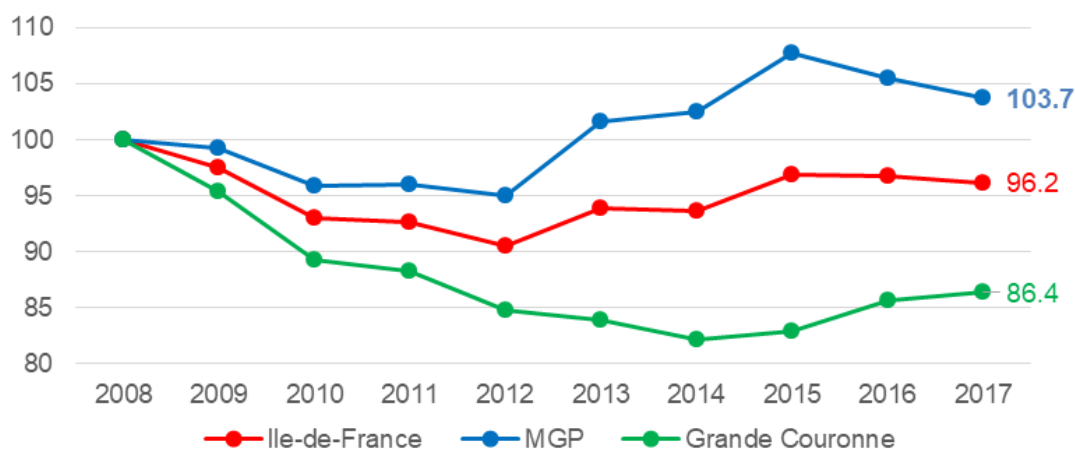
Les bassins d'emplois dont les effectifs employés sont les plus importants (aplats foncés) sont situés au centre de l'agglomération : à Paris, Grand Orly-Seine Bièvre (Min de Rungis), Marne-la-Vallée, Paris Ouest-La Défense, Porte Sud-Grand Paris et Grand Paris-Seine Ouest. A eux six, ils réunissent deux tiers de l'emploi francilien dans les industries agroalimentaires.

Les activités de transformation de fruits et légumes se retrouvent principalement en grande couronne au plus près des lieux de production. Les bassins centraux sont plutôt spécialisés dans les produits transformés et les plats préparés : Grand Orly Seine Bièvre (EPT 12), Grand Paris Grand Est (EPT 9), Grand Paris Sud Est Avenir (EPT 11), en particulier à Rungis. Le cœur de l'agglomération est également spécialisé dans les boissons (boissons rafraichissantes embouteillées dans la région et établissements en lien avec les boissons alcoolisées de prestige comme le cognac qui profite de l'image de la capitale pour leur rayonnement à l'international). L'activité « Sucre, confiserie, chocolaterie », caractérisée par une plus grande proportion d'établissements de petite taille est mieux répartie dans le territoire : sept bassins d'emplois sont spécialisés dans ce secteur.

Evolution de la géographie entre 2008 et 2017

La perte du nombre d'emplois en Île-de-France (-4%) masque une évolution contrastée entre la MGP qui a vu ses effectifs augmenter de 4%, et la grande couronne qui a perdu 14% de ses emplois. Dans la Métropole, seul le Val-de-Marne enregistre une croissance négative (-3% entre 2008 et 2017) alors qu'en grande couronne, seule la Seine-et-Marne a connu une croissance positive (+11%), portée notamment par la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche et la fabrication de plats préparés.

Evolution géographique comparée du nombre d'emplois dans l'agroalimentaire en Île-de-France (base 100 en 2008)



Source : ACOSS

Les évolutions dans l'agroalimentaire sont conformes à celles observées dans le reste de l'économie : l'impact très fort de la crise de 2008 a affecté l'ensemble du territoire mais la reprise a été plus précoce dans la zone centrale qui a retrouvé son niveau d'emploi d'avant la crise dès 2013, et plus tardive en grande couronne à partir de 2015 avec un niveau d'emploi qui reste encore aujourd'hui bien en deçà de celui de 2008 (-13,6 %).

Des évolutions contrastées entre départements

Paris connaît la plus forte croissance (+13,4% soit un peu plus de 300 emplois) portée essentiellement par le secteur des « Sucres, confiserie et chocolaterie » tandis que le secteur « Farine, pains » perd une centaine d'emplois. En Seine-et-Marne, la croissance d'emploi (+11%) s'est faite essentiellement dans la branche « Produits transformés et autres produits diététiques ». C'est aussi cette famille de produits qui a permis au département de l'Essonne de limiter ses pertes d'emploi (-4%).

Le département des Yvelines, lui, a perdu plus de la moitié de ses emplois (-56% soit presque 1500 emplois). Tous les sous-secteurs d'activité à l'exception des « Fruits et légumes » sont touchés. Parmi les secteurs les plus sinistrés, il y a les « Sucres, confiserie et chocolaterie » (-67%) et les « Viandes, poissons » (-63%).

Le Val d'Oise a perdu la moitié de ses emplois dans le secteur des « Viandes, poissons » mais, fait positif, la tendance est repartie à la hausse depuis 2015. Les autres secteurs sont plutôt stables.

Emplois, établissements, spécialisations par département

	Nb établissements 2017	Nb Emplois 2017	Répartition des emplois 2017	Evolution 2008-2017	PME	ETI	GE	Taille moyenne des établissements	Spécialisation
75	162	2 737	13%	13%	31%	54%	14%	17	
92	69	4 897	24%	4%	5%	68%	26%	43	
93	73	1 553	8%	3%	59%	34%	5%	17	
94	95	3 187	16%	-3%	41%	19%	39%	35	
MGP	399	12 374	61%	4%	27%	48%	24%	31	
77	90	3 867	19%	11%	25%	20%	43%	71	
78	62	1 055	5%	-56%	22%	26%	49%	21	
91	62	2 189	11%	-4%	26%	36%	36%	34	
95	52	865	4%	-18%	61%	25%	10%	17	
Hors MGP	266	7 976	39%	-14%	28%	26%	39%	30	
Total	665	20 350	20 350	-4%	28%	38%	31%	31	

Source : ACOSS

Ce qu'il faut retenir

- Les sources statistiques n'ayant pas permis d'appréhender l'ensemble des établissements relevant de la sphère agroalimentaire, l'analyse statistique a porté sur les industries agroalimentaires (NAF 10 et 11 hors artisanat commercial), baptisées « cœur de la filière » et réparties en 10 familles de produits. Sont exclues de l'analyse les unités de transformation non répertoriées dans ces codes : transformation à la ferme, celle effectuée par les grossistes et les traiteurs et, en aval, l'ensemble des services de la *foodtech*.
- L'Île-de-France ne figure pas parmi les régions les mieux placées dans l'agroalimentaire mais un écosystème est en train de se mettre en place avec une meilleure coordination entre acteurs.
- Avec 20 500 emplois et 665 établissements, les industries agroalimentaires ne comptent pas parmi les secteurs de l'industrie les plus importants de l'Île-de-France mais l'emploi y a globalement mieux résisté.
- Si le tissu industriel est constitué pour les 2/3 de TPE de moins de 10 salariés, les 20 plus gros établissements (dont 15 ont plus de 250 salariés) emploient près de la moitié des effectifs. Certains sont des sièges sociaux, Coca Cola, Heineken, Bel et d'autres font encore de la production comme Brioche Pasquier, Wiliam Saurin, Bergams et Mondelez.
- Le profil de l'Île-de-France est peu spécialisé par rapport à d'autres régions françaises (6 familles réunissent au moins 10% des emplois chacune) mais on constate une sur-représentation des familles « Sucre/confiserie, chocolaterie », « Boissons » et « Autres Produits alimentaires » et une moindre présence des « Viandes, poisson », des « Fruits et légumes ».
- La MGP totalise 61% des emplois et 54% des établissements. La Seine-et Marne avec 19% des effectifs régionaux, est le deuxième département employeur, après les Hauts-de-Seine (24%).
- Les dynamiques par filière sont contrastées :
 - La « Fabrication de boissons » présente les meilleurs résultats en termes de valeur ajoutée et d'export, ce qui s'accompagne d'une croissance des emplois.
 - Les « Produits transformés », enregistrent une croissance forte.
 - Les catégories « Farine, pains, pâtisserie, biscuiterie, pâtes », « Sucre & confiserie » et « Viande, poissons » qui sont les plus gros employeurs, perdent des emplois.

- C'est dans le secteur des « Fruits et légumes », des « Boissons » et du « Sucre, confiserie, chocolaterie » que la dynamique de création d'emplois a été la plus forte
- La perte du nombre d'emplois en Île-de-France (-4% entre 2008 et 2017) masque une évolution contrastée entre la MGP qui a vu ses effectifs augmenter de 4%, et la grande couronne qui a perdu 14% de ses emplois.
- Les activités de transformation de « Fruits et légumes » se retrouvent principalement en grande couronne au plus près des lieux de production. Les bassins centraux sont plutôt spécialisés dans les produits transformés et les plats préparés.

5. L'innovation dans le domaine de l'agroalimentaire

Avec les changements dans les modes d'alimentation, l'aspiration à une alimentation plus saine et plus sécurisée, compatible avec les préoccupations environnementales et le bien-être animal, la montée du numérique, l'innovation constitue un enjeu fort pour les industries agroalimentaires.

Cette partie décrit les axes d'innovation à l'œuvre dans le domaine et comment ils interviennent à différents niveaux, de l'amont à l'aval de la filière. Elle est illustrée par des exemples d'entreprises franciliennes rencontrées lors des entretiens.

Innovation : de quoi parle-t-on ?

A la différence de la R&D qui se définit par son caractère scientifique et/ou technique et qui enrichit « l'état de l'art » des connaissances dans ces deux domaines, une innovation se définit par la mise en œuvre :

- d'un produit qui peut être un bien ou un service nouveau ou nettement amélioré. En conséquence, les changements de packaging ou de design qui ne s'accompagnent pas d'une modification des fonctionnalités ou des usages ne constituent pas une innovation produit.
- d'un procédé de production nouveau ou sensiblement amélioré, nouveau procédé de production, nouvelle méthode de fourniture de services ou de livraison de produits.
- d'une nouvelle méthode organisationnelle (pratiques de l'entreprise, organisation du lieu de travail, relations avec les partenaires extérieurs) ou méthodes de vente pour rentrer sur de nouveaux marchés.

Définition Innovatech Conseil 2020

5.1 Nouveaux produits, services et modèles dans la sphère alimentaire

Plusieurs axes d'innovation sont à distinguer¹⁰.

L'innovation dans les modes de productions, l'agritech ou Agtech

Il s'agit de l'ensemble des procédés destinés à améliorer la qualité et le rendement des produits agricoles parmi lesquels l'agriculture connectée, les logiciels de gestion agricole, le microfarming. Avec la montée des problématiques environnementales, l'agriculture urbaine se développe et est présente dans de nombreux projets d'aménagement.

L'agriculture urbaine : diversité de formes et de fonctions

Depuis les années 2000, l'agriculture urbaine connaît en France un développement important. Située dans et en périphérie des villes, elle établit des liens fonctionnels forts avec elles. Dans leurs récents travaux, L'Institut Paris Region, l'ARB ÎLE-DE-FRANCE et Agroparitech ont distingué plusieurs catégories : fermes périurbaines en circuits courts, jardins collectifs, agriculture urbaine individuelle, micro fermes, ...

Les serres urbaines/systèmes *indoor* encore peu nombreuses sont le type le plus innovant car faisant appel à des techniques d'agriculture high tech. Les systèmes *indoor* proposent des productions en milieux clos (intérieur de bâtiment, parking, container). Ces types d'agriculture contrôlent tout ou partie de l'environnement des cultures (solutions nutritives, éclairage...). Elles s'adaptent à tous les supports urbains : sols, toits, murs, parkings.

¹⁰ LAISNEY Céline. « L'avenir de l'alimentation décrypté », pour le SIAL 2018

Une startup de l'Agtech : Towerfarm

Cette jeune entreprise innovante implantée récemment à Saint-Nom la Bretèche (Yvelines) dans la zone des Arpents produit en agriculture indoor des plantes aromatiques (menthe, basilic, ...), médicinales (harpagophytum,...), salades (laitues...). En coopération avec l'INRA et AgroParistech, elle a développé un système innovant de cultures sur tourelles rotatives éclairées nuit et jour par LED sans pesticides, qui économise l'eau (5% par rapport à une culture de plein champ) tout en produisant 15 fois plus que l'agriculture de plein champ. Des technologies d'analyse de données et de gestion informatisée de capteurs garantissent l'uniformité et la qualité de la production. Selon son dirigeant, cette technique permet de répondre aux problématiques actuelles : préservation de l'environnement (économie d'eau, culture sans pesticides), approvisionnement local en toutes saisons et à prix stable, traçabilité, qualité (fraîcheur).



L'entreprise a bénéficié d'un financement Innov'Up de la Région Île-de-France.



L'innovation dans les produits alimentaires

Les protéines alternatives

Face à l'augmentation de la demande de protéines liée à la croissance démographique mondiale et à la transformation des régimes alimentaires dans les pays en développement, à la prise de conscience de l'impact de l'élevage sur les émissions de GES, mais aussi à la préoccupation croissante du bien-être animal et la montée du végétarisme, de nombreuses recherches s'orientent sur les protéines de substitution, nouveaux produits mais aussi nouveaux procédés de transformation comme la cuisson-extrusion par exemple qui permet à partir de protéines végétales d'imiter la texture fibreuse des produits carnés. Le développement de la cuisson-extrusion en milieu humide (C.E.M.H.¹¹) devrait relancer ces applications, qui ne se sont guère développées jusqu'à maintenant.

Parmi ces alternatives, on pense bien sûr aux protéines végétales déjà anciennes comme le soja et les pois, les lentilles mais aussi aux algues et aux insectes.

Concernant les **algues**, il existe une vingtaine de variétés cultivées dans le monde dont la moitié en Asie. Quatre sont autorisées en France : la spiruline, l'odontella, la chlorelle et tetraselmis chui. Bien que ne figurant pas dans la tradition alimentaire française, leur consommation est en augmentation et elles sont de plus en plus souvent introduites dans les plats cuisinés.

¹¹ Ce procédé expérimental s'applique à des farines végétales ou animales qui hydratées sont retexturées, ouvrant des perspectives nouvelles en terme de produits : succédanés de fromages fondus, substituts de matières grasses, succédanés de viandes ou de produits de la mer. PROTIAL, société de recherche s'est donné comme objectif de transférer au stade industriel cette innovation en résolvant les problèmes techniques (définition L.russel in Revue IAA n°1-2 janv-fév 1995).

Les **insectes** constituent un autre potentiel d'apport de protéines. Il existe environ 2 000 espèces comestibles sur environ 800 000 à 1 million d'espèces d'insectes. Il existe de nombreux exemples d'insectes à travers le monde. Mais leur déploiement se heurte à des résistances importantes dans les pays développés dans lesquels les insectes ne rentrent pas dans les habitudes alimentaires. La FAO considère que les insectes pourraient avantageusement remplacer les farines de poisson et les tourteaux de soja dans les élevages à l'échelle mondiale. D'autres usages sont testés : des insectes comme la mouche soldat noire (*Hermetia illucens*) peuvent aussi être utilisés pour la bioconversion de déchets organiques. Cette nouvelle source de protéines est même présentée comme une alternative à la consommation de viande. La réglementation européenne vient d'autoriser les farines d'insectes dans l'aquaculture, en attendant leur incorporation dans l'alimentation des porcs et des volailles. En France, une douzaine de start-up sont dans les starting-blocks et quelques « entomofarmers »...

Dans un texte voté le 28 Novembre 2019, la Commission Européenne a mis en place un encadrement strict de la provenance des produits alimentaires à base d'insectes. À très court terme, les seuls pays pouvant importer des insectes sur le marché européen seront ceux de l'Union Européenne, mais aussi la Suisse, la Corée du Sud et le Canada, seuls pays respectant les conditions d'export imposées par l'UE.

L'entreprise JIMINI's a été créée en 2012 par Clément Scellier et Bastien Rabastens. Leur objectif est d'intégrer progressivement les insectes dans l'alimentation au quotidien. Ils ont démarré par des insectes consommés à l'apéritif, puis élargi leur offre à une gamme nature avec des insectes entiers et non assaisonnés, des barres énergétiques et protéinées, des pâtes, etc. Ils travaillent aujourd'hui en partenariat avec l'INRA et avec AgroParistech sur la fabrication de portions de protéines, substitut à la viande consommé avec des légumes, des pâtes, etc. Les insectes sont élevés dans des fermes d'élevage au Pays-Bas. Ils arrivent déshydratés dans l'atelier de Melun (Seine-et-Marne) où ils sont préparés et assaisonnés. Pour la barre énergétique, la farine d'insectes, la pâte de dattes et les amandes sont assemblés puis déshydratés.

Barres à la farine d'insectes commercialisées par Jimini's



Jimini's au forum des IAA en juillet 2019 – Photo : Delphine Brajon

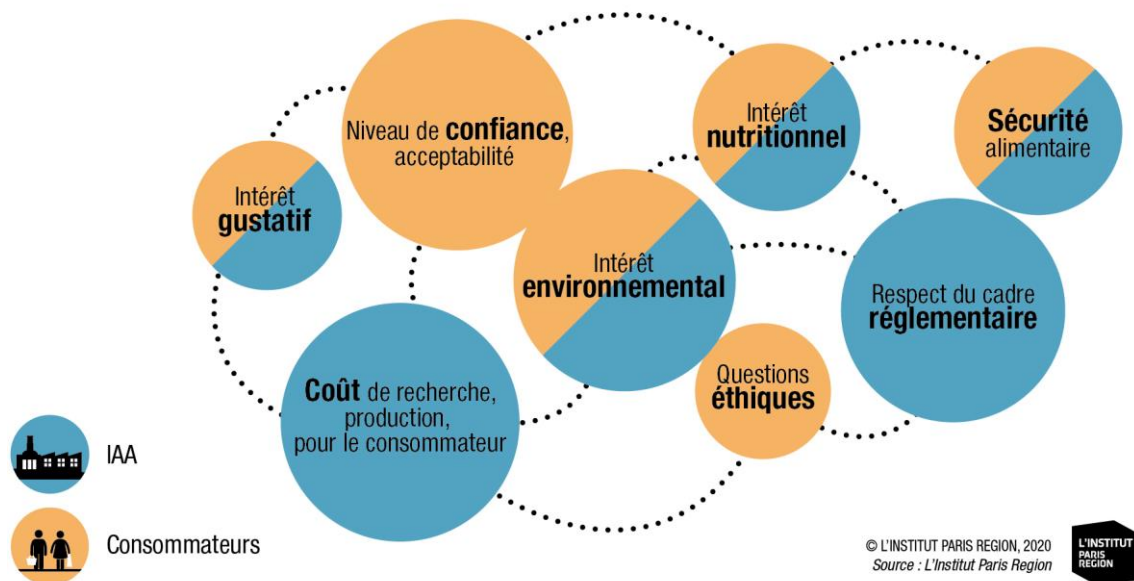
Des essais sont également en cours pour fabriquer de la **viande de synthèse in vitro**. Plusieurs *startups* travaillent sur des spécimens en laboratoire mais leur coût de production demeure extrêmement élevé. Dès janvier 2016, une startup californienne avait annoncé avoir produit en laboratoire une boulette de bœuf et en mars 2017 du canard et du poulet.

Les aliments sur mesure, alicaments

Les premiers sont constitutifs de régimes alimentaires ou d'interdictions alimentaires imposés dans certaines affections, allergies, affections : produits « sans » : lait, gluten, gras, sel, sucre, aliments fortifiés ou dédiés à des groupes spécifiques : personnes âgées, femmes enceintes, bébés.

Les alicaments désignent des aliments qui seraient dotés de vertus d'ordre pharmaceutique, destinés à prévenir l'apparition de pathologies (probiotiques) qu'il s'agisse d'aliments naturels contenant certaines molécules actives ou d'aliments industriels artificiellement enrichis. La notion d'aliment n'est pas reconnue par les pouvoirs publics et la plupart des grandes marques évitent de l'utiliser par crainte de tomber sous le coup de la loi pour allégation médicale frauduleuse. Ils préfèrent utiliser la formule de « produits-santé ». Une directive européenne interdit toute allégation relative à la maladie dans l'étiquetage ou la publicité des denrées alimentaires. La Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) relève cependant de nombreuses fraudes chaque année.

Innovation produit : les conditions de leur développement



Cette iconographie montre la complexité du processus d'innovation produit et la nécessaire prise en compte de multiples facteurs pour la mise sur le marché d'un nouveau produit. Les contraintes sont internes (sécurité alimentaire, rentabilité) mais aussi externes pour répondre aux exigences du consommateur.

Les innovations dans les services proposés au consommateur

En aval de l'industrie, de nombreuses innovations dans le domaine des services entrent en résonance avec les changements de modes de vie, les nouvelles attentes du consommateur et le développement du numérique. Voici quelques domaines impactés dans lesquels de nombreuses *startups* et entreprises testent leurs concepts :

- **La livraison de repas** : de nombreux sites se sont créés depuis le milieu des années 2010 et la concurrence est extrêmement sauvage. Ils doivent se différencier en termes de services pour continuer d'exister en jouant sur le type de cuisine, le niveau de gamme, la qualité, la fraîcheur et l'origine géographique des produits, l'amplitude des horaires de fonctionnement, le champ géographique couvert. Comme souvent dans ce type d'activité, la fiabilité, le prix et le délai de livraison sont des critères déterminants. L'innovation réside surtout dans la démarche marketing et la performance logistique.

On peut distinguer :

- les sites de livraison à partir de restaurants, ou de leurs propres cuisines de plats à emporter (Foodora, Deliveroo, Allo resto, Restonin, Ubereats, RestoBox...),
- les sites de livraison de plats (ChaudChaudChaud, Food Chéri, Frichti, Poop Chef, Pickles...)
- les kits prêts à cuisiner (Les commis, Moi Chef, Cook Angels, ...)
- la livraison de plateaux repas (Room saveurs, Class Croute, Lenôtre, Fauchon...).

Dans ce domaine, on voit se développer des cuisines grises, vastes entrepôts dans lesquels sont fabriqués et conditionnés les produits.

- **La traçabilité** : La mondialisation et la complexité croissante des chaînes de production augmentent les risques de crise sanitaire. Cela engendre une crise de confiance à l'encontre du secteur agroalimentaire d'où une demande croissante de transparence à la fois sur l'origine, la composition des produits mais aussi sur les aspects sociaux. Les obligations imposées par la réglementation aux entreprises se sont beaucoup renforcées. L'enjeu est aujourd'hui de partager l'information avec le consommateur.

Les initiatives se multiplient via la technologie de la **blockchain** par exemple qui permet de rendre l'information infalsifiable et les **QR codes** qui permettent de tracer les ingrédients et remonter jusqu'à l'endroit où ils ont été produits et fabriqués. La réalité augmentée permet, elle, des visites virtuelles de sites de production est elle aussi mobilisée.

Yuka est une application mobile pour téléphone lancée en 2017 et développée par la société Yuca SAS. Elle permet de scanner le code barre de 700 000 produits alimentaires et 300 000 produits cosmétiques en vue d'obtenir des informations détaillées sur l'impact d'un produit sur la santé. Les produits sont analysés selon trois critères : la qualité nutritionnelle, la présence d'additifs et la dimension biologique du produit. Chaque article est noté sur 100 en fonction de ses qualités nutritionnelles (60 % de la note), de la présence d'additifs (30 % de la note) et de sa dimension biologique (10 % de la note). La méthode de notation des produits cosmétiques repose sur l'analyse de l'ensemble des ingrédients du produit. Chaque ingrédient se voit attribuer un niveau de risque, basé sur l'état de la science à ce jour. Si le produit est mal noté, l'utilisateur est réorienté vers un produit similaire plus sain. Une application 100% indépendante des fabricants et distributeurs aux dires de ses dirigeants, et qui pallie la lente mise en place du Nutriscore.

- Toute une gamme de **services aux consommateurs** se développent : simples sites et blogs de recettes, coaching alimentaire (profils alimentaires personnalisés, informations sur les ingrédients consommés, avis nutritionnels).

Les innovations dans la distribution

Ces évolutions impactent aussi les modes de distribution, les lieux de consommation, les méthodes de vente qui se traduisent par la **diversification et la multiplication des circuits d'approvisionnement locaux** via le numérique ou non, le développement des concepts Bio, les magasins participatifs (La louve, Les 400 Coop à Paris, La cagette à Montpellier par exemple) ou bien de **nouvelles expériences culinaires** autour des lieux de production.

5.2 La dynamique d'innovation des industries agroalimentaires

France : un bilan en demi-teinte

Deux principales sources, le « Panorama des industries agroalimentaires » édition 2018 et « Les industries agroalimentaires en France » parue à la documentation française en 2015 donnent des éléments sur le positionnement des industries agroalimentaires en matière d'innovation.

Elles montrent un bilan en demi-teinte. Parmi les points positifs, on peut citer :

- Une progression du taux d'innovation en forte augmentation et supérieure à celle des autres branches économiques,
- Un pourcentage d'entreprises de plus de 10 salariés ayant innové supérieur à ce que l'on trouve dans l'ensemble des industries manufacturières : 69% d'entre elles ont innové entre 2012 et 2014 dans au moins une des catégories d'innovation.

Cependant :

- Les IAA restent à la traîne par rapport aux autres branches industrielles, elles sont classées 28ème branche sur 32,
- Les dépenses sont moins élevées par rapport au chiffre d'affaires (1,3% du CA contre 3,4% dans les industries manufacturières),
- L'innovation est principalement le fait des multinationales étrangères : 40% des dépenses de R&D sont effectuées par des filiales de multinationales étrangères,
- La France enregistre un retard en matière d'innovation par rapport à l'Europe et aux Etats-Unis

Les secteurs les plus innovants sont les boissons, la transformation et la conservation de poissons, et le secteur des aliments préparés. Contrairement aux attentes, ce sont les petites entreprises qui innoveront davantage. Elles consacrent 26% de leur chiffre d'affaire à la recherche, contre 18% pour les moyennes et 17% pour les grandes.

Source : Panorama des industries agroalimentaires, édition 2018, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018

L'Île-de-France, une région attractive pour la *foodtech*

La *foodtech* est un écosystème composé d'entrepreneurs et de *startups* qui agissent dans la sphère de l'alimentation, de la production à la consommation finale, et qui innoveront sur de nouveaux produits, des nouveaux modes de production et de distribution, sur de nouveaux marchés. Selon Digital Food Lab qui travaille sur la compréhension de cet écosystème, l'identification des ruptures, pour le compte des grands groupes alimentaires, cet environnement est devenu plus mature, avec des acteurs qui communiquent davantage entre eux. Pour autant, les innovations de rupture sont encore rares et se retrouvent davantage dans les services (delivery, food service).

Dans son rapport publié en février 2019, Digital Food Lab recense 627 startups¹² en France dont 63% en Île-de-France. La création d'entreprise n'augmente pas, par contre leur viabilité augmente. La France ne représente que 1,13% des investissements mondiaux. Elle se situe en Europe derrière l'Allemagne et le Royaume-Uni.

Toujours selon DFL, l'Île-de-France dispose d'un écosystème complet mais avec des niveaux de maturité différents selon les domaines. Trois domaines sont particulièrement présents en Île-de-France, le « Retail & Delivery » (nouveaux modes de distribution), l'« Agtech », et la « Foodservice » en direction de la restauration.

¹² Pour DFL une startup est « une entreprise nouvelle, elle sort de leur échantillon lorsqu'elle est introduite en bourse ou rachetée ».

Le retail & delivery recouvre les nouveaux modes de distribution dans les magasins, la livraison de courses et de repas à domicile. **L'agtech** concerne l'ensemble des innovations pour améliorer la qualité et le rendement des produits agricoles. **La foodservice** est au service de la nouvelle restauration : location de chef, dîner chez des « inconnus », plateformes d'extras pour la restauration. D'autres tendances émergent mais font l'objet de moins d'investissements : **la foodscience** (nouveaux produits alimentaires, plus transparents, plus sains, meilleurs pour l'environnement), le **média** qui concerne les sites de recettes, information nutritionnelle...

Le pôle de compétitivité Vitagora

Vitagora a été créé en 2005, c'est le pôle de compétitivité des régions Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France. Sa mission est de développer l'innovation pour « attaquer » les marchés alimentaires français et internationaux à haute valeur ajoutée de l'amont (production agricole) à l'aval (services numériques) en passant bien sûr par la transformation.

Vitagora est positionné sur l'alimentation durable avec trois promesses, le bien-être gustatif (adaptation des produits), le capital santé, les critères éthiques et la diminution de l'impact environnemental. Il intervient sur plusieurs thématiques :

La première transformation : ingrédients fonctionnels, fermentation et alternatives aux protéines animales issues des végétaux, champignons, insectes et microalgues,

La seconde transformation : aliments et boissons à haute valeur ajoutée, solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les produits « sans », solutions pour faciliter les circuits courts, solutions IoT et blockchain pour une industrie 4.0.

Les emballages : l'emballage intelligent, solutions d'optimisation de la durabilité ou de réduction d'emballages, emballages comestibles.

Le secteur petfood : des solutions innovantes destinées aux animaux de compagnie

Il fédère aujourd'hui 440 membres dont 300 entreprises : PME (1/4 des adhérents), grandes entreprises, laboratoires de recherche. 20% de ses adhérents sont implantés à l'étranger. La plupart des grands groupes français y ont adhéré.

Son budget est de 1,780 M€ en 2019, financé à 60% par du privé, en croissance, issu des cotisations et de la facturation de services, et 40% par du public (Région Bourgogne-Franche-Comté, Etat, collectivités (Métropole de Dijon, Communauté d'agglomération Melun-Val-de-seine...). La Région Île-de-France ne participe pas à son financement.

Son équipe comprend 17 personnes.

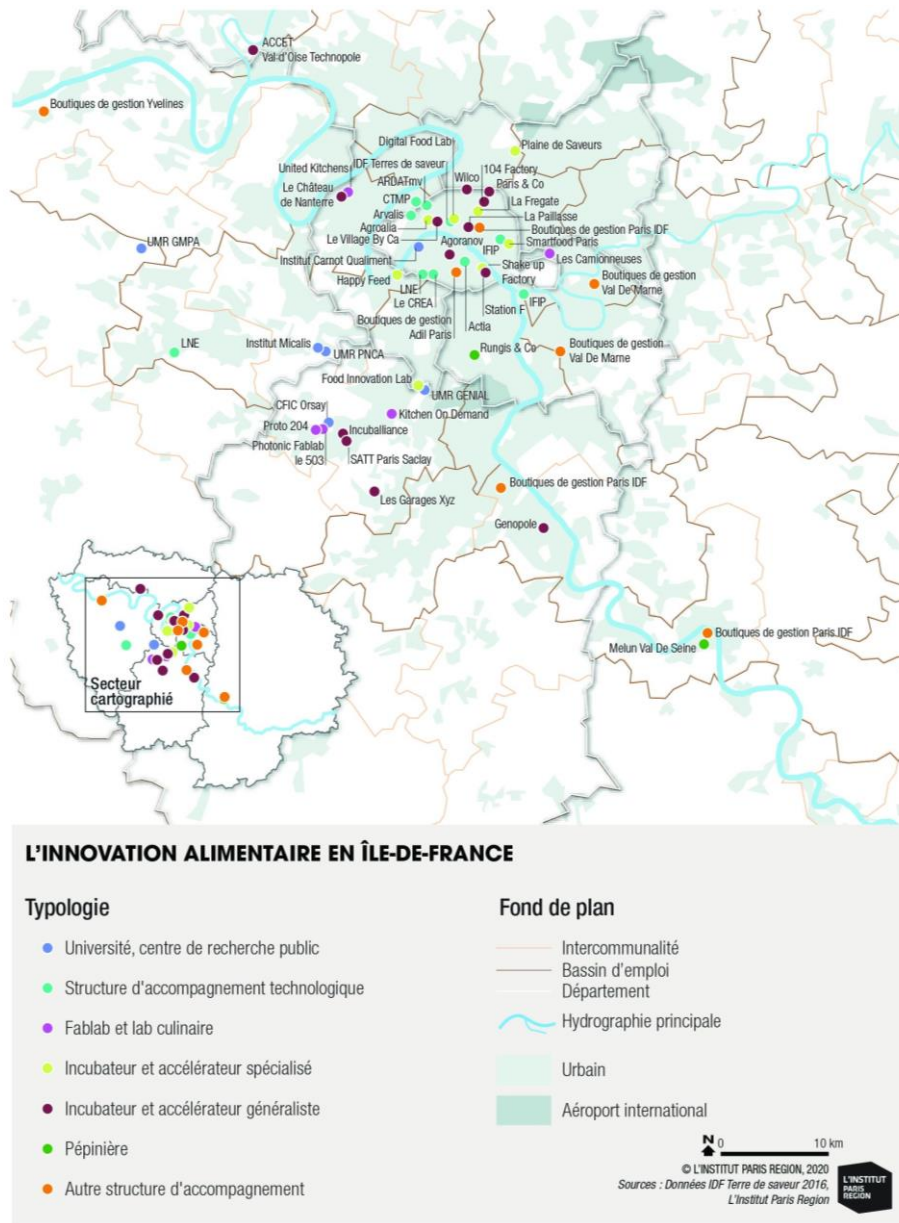
Le pôle propose plusieurs gammes de services : intelligence économique, ingénierie de projet, internationalisation des entreprises (export mais aussi implantation à l'étranger (Japon, Corée, Etats-Unis, Canada), évolution du business model en direction des start up mais aussi des grands groupes pour les faire évoluer vers d'autres champs. Il s'appuie pour cela sur le Toaster Lab, programme d'accélération 100% agrifood à destination des start up pour leur permettre d'accéder plus rapidement à l'industrialisation et à la mise en marché de leur produits/services en France ou à l'étranger, en direction des PME pour les aider à investir de nouveaux marchés, mais aussi des grands groupes.

5.3 Géographie de l'innovation alimentaire en Île-de-France

Île-de-France, terre de saveurs a réalisé en 2016 une **cartographie de l'innovation alimentaire** qui identifie les partenaires des entreprises les plus pertinents en Île-de-France dans trois parcours d'appui :

- **Parcours 1 : L'accompagnement à l'innovation,**
- **Parcours 2 : La mobilisation de financements :** prêts bancaires, subventions, levée de fonds, financement participatif... via trois types de structures de financement : organisme de prêt, organisme public, fonds d'investissement,
- **Parcours 3 : Le conseil à la création d'entreprise.**

À partir de cette base de données, une cartographie des structures d'accompagnement à l'innovation alimentaire en Île-de-France a été réalisée. Seuls les parcours 1 et 3, les plus directement liés à l'innovation y figurent. Une actualisation de cet inventaire, qui ne se prétend pas exhaustif, est programmée par Île-de-France, Terre de saveurs.



Ces structures ont été déclinées en 6 catégories :

- **Les universités et les centres de recherche publics.** Ce sont des structures publiques mettant à disposition des ressources et des compétences scientifiques. Six structures spécialisées dans l'agroalimentaire ont été recensées en Île-de-France (Centre français de l'innovation culinaire (Cfic), Institut Carnot Qualipment, Genial...) dont cinq sur et autour du plateau de Saclay, à Orsay, Jouy-en-Josas, Massy. Les structures spécialisées dans la recherche agronomique ne sont pas répertoriées ici (INRA, Agroparistech...).
- **Les structures d'accompagnement technologique** oeuvrent dans la mise au point des produits, de procédés de fabrication, prototypes, aide au transfert industriel.

- **Île-de-France, Terre de saveurs**, organisme créée en 2007, travaille pour le compte de la Région Île-de-France à la promotion et la valorisation des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens. Il assure également une mission d'appui aux entreprises et aux filières pour la diffusion de l'innovation.
- **Les Instituts techniques agroindustriels (ITAI)** sont des organismes de recherche technologique d'expertise, d'assistance technique et de formation au service des PME destinés à diffuser l'innovation technologique.
- Plusieurs autres structures sont spécialisées dans des filières particulières : la boucherie (ARDAT MV), le porc (IFIP), la pâtisserie (CTMP), ou bien dans les procédés, de conservation (CTCPA Arvatis), l'emballage des aliments (LNE), la distillation.
- **Les fablab et laboratoires culinaires** sont des ateliers de fabrication permettant à ses usagers de mettre au point des recettes, fabriquer et tester des produits. On en dénombre cinq dont trois cuisines partagées, structures privées qui louent des cuisines professionnelles équipées (salles de préparation chaude, froide, ustensiles, fours, robots) : Kitchen on demand à Palaiseau, Les camionneuses à Palaiseau et Paris 18, United kitchen à Nanterre.
- **Les incubateurs** sont des structures d'accompagnement de projets de création d'entreprise, pouvant apporter un appui en termes d'hébergement, de conseil et d'orientation, lors des premières étapes de la vie de l'entreprise. Une quinzaine ont été recensés, majoritairement installés à Paris (8) ou en petite couronne (7).

Les accélérateurs (6) sont des structures le plus souvent privées plus particulièrement dédiées à l'accompagnement économique et financier des entreprises en création économique, structuration des processus commerciaux, préparation aux phases de croissance rapide. Cinq accélérateurs sur les six sont spécialisés dans l'agroalimentaire.
- **Les pépinières** sont des structures destinées à faciliter le démarrage et le développement des jeunes entreprises, mettant à disposition des entrepreneurs des locaux et des services adaptés à leurs besoins. Comme les incubateurs, certaines accueillent tous types de projet d'autres spécialisés dans l'agroalimentaire. Les deux pépinières cartographiées sont spécialisées dans l'agroalimentaire.
- **Les autres structures d'accompagnement** recensées sont des boutiques de gestion, structures généralistes d'accompagnement des porteurs des projets et des entreprises en création, intervenant le plus souvent en amont sur des aspects très divers de la création d'entreprise : juridiques, administratifs, managériaux, économiques...

La carte rend compte de la diversité des structures accompagnant l'innovation, qu'elles soient publiques ou privées, généraliste ou spécialisées.

L'innovation alimentaire est présente dans tous les départements de l'Île de France mais on constate une forte concentration des implantations à Paris et en petite couronne et au sud-ouest de l'Île-de-France. Le plateau de Saclay apparaît comme un centre important de R&D, avec de nombreux incubateurs et centres de recherche publics. Le reste de la grande couronne ne dispose que de très rares infrastructures de recherche dans l'alimentaire. On ne recense par exemple qu'un seul incubateur dans le Val-d'Oise, et une pépinière en Seine-et-Marne.

Les incubateurs et structures d'accompagnement technologique sont localisés préférentiellement à Paris, alors que les universités et centres de recherche publics dans le domaine de l'agroalimentaire sont localisés en grande couronne, notamment sur le plateau de Saclay.

Rungis, malgré sa place incontournable dans la chaîne de valeur du marché de l'alimentaire, compte une pépinière mais n'accueille aucune structure d'accompagnement technologique, centre de recherche public ou lab culinaire.

Smart food Paris

Smart Food Paris est un des incubateurs sectoriels mis en place par Paris&Co, agence de développement d'entreprises spécialisée dans l'incubation d'entreprises.

La moitié de ses 84 employés travaille sur l'incubation. Paris & Co est une association indépendante, financée à 30% par la Ville de



Paris. Elle se revendique comme le premier incubateur européen. Son organisation en différentes entités thématiques (12 incubateurs sectoriels) permet de favoriser les liens entre les entreprises, *startups*, PME, groupes, à travers l'organisation d'évènements, de formations, et de sessions d'accompagnement transversales, ouvertes aux entreprises des différentes plateformes.

Smart Food Paris, situé dans le 20^{ème} arrondissement, a été inauguré en janvier 2016. L'incubateur spécialisé dans l'alimentaire connaît un franc succès avec le développement de la food tech. Depuis sa création, 55 *startups* y ont été incubées. Une vingtaine est recrutée chaque année sur dossier parmi une centaine de candidatures.

La prestation de Smart Food Paris se décline en deux offres, une offre d'amorçage sur un an et une offre décollage sur 2 ans. Au-delà de l'offre immobilière - bureaux et salle de réunions, les start ups bénéficient d'un accompagnement sur mesure et de contacts avec les grands groupes membres fondateurs (Bel, Blanco Professional, Carrefour, Elior Group, Honest et Tetra Pak).

En octobre 2018, un laboratoire culinaire de 40m² a été inauguré pour réaliser des prétests, il dispose d'un système de cuisson mobile et de tout le matériel nécessaire pour travailler dans des conditions professionnelles. Les réservations se font à la demi-journée.

Selon son directeur, ce modèle d'incubateur nécessite pour fonctionner une certaine densité d'entreprises. Les *startups* apprécient cette localisation centrale. Beaucoup parmi elles externalisent leur production en grande couronne voire en régions. Après leur départ, la plupart d'entre elles restent sur Paris.



Smart food paris, l'incubateur spécialisé dans l'alimentaire de Paris&Co

Photo : Carole Delaporte-Bollérot

Les halles technologiques

Les halles technologiques sont comparables à des fablabs, où entrepreneurs, étudiants, entreprises agroalimentaires peuvent élaborer et expérimenter des prototypes. Elles sont souvent adossées à des lycées, des universités ou des établissements d'enseignement supérieur.

Elles sont équipées de tous les équipements nécessaires à la production de la plupart des aliments. Elles sont également équipées de laboratoires de microbiologie et de biochimie nécessaires au contrôle qualité.

En Île-de-France, les halles technologiques sont toutes rattachées à AgroParis Tech et à Plug in Labs, qui met en relation entreprises et structures de recherche publique (Université Paris-Saclay).

Le Plateau Nicolas Appert (PNA sur le site d'AgroParis Tech)

Le plateau Nicolas Appert est une installation d'enseignement, de recherche et de transfert dédiée aux industries agroalimentaires (IAA) et connexes. Il fait partie intégrante de l'UMR GENIAL. Il regroupe l'ensemble des équipements pilotes de l'UMR et leur environnement de préparation. Ces équipements sont principalement localisés au rez de chaussée d'une halle de technologie (surface de 1300 m²)

Le Plateau Francilien d'Études CÉréalières (FRECE) (AgroParis Tech)

Inauguré en 2011, ce plateau rassemble des équipements performants et pertinents pour le secteur céréalière : atelier 'Baking', pilotes instrumentés, outils analytiques. Il permet de répondre à des demandes de formation initiale et continue, recherche et transfert industriel. Il comprend un atelier *baking*, laboratoire où il est possible de fabriquer des produits céréalières (pain, biscuits, pâtes alimentaires...) avec des matériels analogues à ceux utilisés dans la profession. L'objectif est de visualiser, expliquer et comprendre les mécanismes biologiques et biochimiques impliqués dans les transformations. Un laboratoire d'évaluation sensorielle permet de caractériser les produits tout au long de leur fabrication.

Partenariat avec Polytech' Paris-UPMC, l'INRA, et le CNAM

La halle technologique CBAI à Grignon (AgroParisTech)

La plateforme met à disposition des équipements pilotes pour former et accompagner les chercheurs dans la mise en œuvre et l'interprétation de leurs expérimentations dans le domaine de l'ingénierie des transformations des produits agricoles, alimentaires, biologiques.

Autres Halles Technologiques en France :

- AGROTEC à Agen
- Halle technologique agroalimentaire de Mont-de-Marsan
- l'ENILbio de Poligny (ateliers de production "réels" utilisés par des étudiants seulement).
- Halle technologique de l'AgriCampusLaval
- Halle technologique de Montardon (Pyrénées Atlantiques)
- Halle de technologie bio-industries de transformation du lycée agricole, Yvetot (76)
- Centre d'expérimentation et de technologie alimentaire (CETA) de Rennes

Les Halles Technologiques à l'international :

- **The Hatchery » à Chicago** comprend une vaste gamme d'espaces et de services de cuisine pour répondre aux besoins des entreprises alimentaires et de boissons en croissance.

L'installation de 6225m² est l'un des plus grands espaces d'incubation de nourriture aux États-Unis avec 56 cuisines privées prêtes pour la production, une grande cuisine commune, un entrepôt sec / froid / congélateur, des services de planification d'entreprise et un espace de travail partagé dynamique pour réunions et événements.

https://thehatcherychicago.org/who-we-are/#our_mission

- **Les installations du Manchester Food Centre** comprennent une boulangerie industrielle standard, des laboratoires de microbiologie et une suite de tests sensoriels gustatifs. La location des installations s'accompagne du soutien d'une équipe technique dédiée. Ils proposent des processus industriels agroalimentaires pour fabriquer des produits alimentaires, notamment des pâtes, des collations prêtes à manger, des

enrobages, des poudres de boissons chaudes instantanées et des aliments pour animaux de compagnie.

Les équipements peuvent être utilisés pour développer de nouveaux produits, texturer des ingrédients, valoriser des coproduits alimentaires, biotransformer des matières alimentaires, gérer des textures.

<https://www2.mmu.ac.uk/food-centre/about/facilities/>

AgroAlia, un club dédié aux entreprises de la filière agroalimentaire

AgroAlia est une marque de la CCI Paris Île-de-France. Le Club, logé dans les locaux de la CCI du Val-de-Marne, a été créé en 2017. Il est dédié aux jeunes entreprises de la filière agroalimentaire implantées en Île-de-France et plus spécifiquement les entreprises innovantes des filières foodtech au sens large : industrie services associés, logistique... Il compte aujourd'hui une vingtaine de membres. Initialement financé par des subventions du fond social européen, le club est aujourd'hui à la recherche de partenaires financiers.

Le club AgroAlia propose aux dirigeants des ateliers thématiques mensuels sur Paris sur des thèmes variés et des échanges privilégiés entre entreprises. Les dirigeants abordent leurs principales problématiques de développement par un accès privilégié à de l'expertise de la CCI et d'un ensemble d'experts de la *foodtech*, des témoignages et le partage d'expériences en collectif. Le Club AgroAlia organise également des événements *FoodTech* ouverts à un plus large public favorisant mise en relation, business et visibilité pour les entreprises du Club.

Pour accompagner ces entreprises, le Club AgroAlia s'est entouré d'un réseau de partenaires institutionnels, d'experts et d'écoles spécialisés dans le domaine de l'agroalimentaire : DigitalFoodLab, AlimAvenir, Vitagora®, ANIA, ARIA ÎLE-DE-FRANCE, CERVIA, Sup'Biotech, ESSEC...

Ce qu'il faut retenir :

- L'alimentaire est un secteur en pleine transformation et l'innovation intervient à toutes les étapes de la chaîne de production et de valeur.
- La France témoigne d'un certain retard dans ce domaine par rapport aux autres pays (États-Unis, Allemagne, Pays-Bas) et d'autres secteurs industriels en France. Les grands projets manquent, alors que les plus petits foisonnent mais ont un impact économique faible.
- Un certain nombre d'économistes estiment que l'accompagnement de l'innovation en France est trop focalisé sur les *startups* qui font l'objet d'un soutien important (BPI France, accompagnement par les territoires et notamment les Régions, crédit impôt-recherche (CIR)) alors qu'ils n'ont qu'un impact faible sur les créations d'emploi, cela au détriment des entreprises de plus grande taille et notamment les ETI.
- Le maillage en structures de soutien à l'innovation s'est étoffé en Île-de-France et universités, grandes écoles, centres de recherche, laboratoires publics et privés, incubateurs, foodlab sont bien représentés sur le territoire. Elles sont très concentrées dans la zone dense et le secteur de Saclay.
- L'Île-de-France ne dispose pas de pôle de compétitivité et la Région ne finance pas de pôles dans ce domaine, mais Vitagora, implanté en région Bourgogne dispose d'une implantation en Seine-et-Marne.
- L'écosystème de la *foodtech* s'est consolidé mais le fonctionnement en réseau des structures d'accompagnement peut encore être amélioré.

6 L'accompagnement des entreprises de la filière agroalimentaire par la Région Île-de-France

Cette partie présente les principaux dispositifs et structures de soutien aux entreprises proposées par la Région Île-de-France, accessibles aux entreprises qu'elles soient ou pas (dispositifs de droit commun) spécialisées dans la filière agroalimentaire.

6.1 La stratégie économique du SRDEII

Avec la loi NOTRe du 7 août 2015, les compétences de la Région dans le domaine du développement économique ont été renforcées. La Région est désormais responsable sur son territoire de la définition des orientations dans ce domaine et de l'élaboration du SRDEII, Schéma Régional de Développement Economique, d'Innovation et d'Internationalisation. Elle est seule compétente pour définir les régimes d'aides et pour décider de l'octroi des aides aux entreprises.

La stratégie #Leader 2017/2021 a été adoptée par le Conseil régional en décembre 2016. L'agroalimentaire figure parmi les sept filières prioritaires retenues. Les entreprises de la filière sont concernées peu ou prou par les 4 axes de la stratégie :

Axe 1 : investir sur l'attractivité de l'Île-de-France notamment en accroissant l'internationalisation des entreprises (gamme d'aides Up pour financer les entreprises dans leur projet d'internationalisation, missions d'accompagnement des entreprises à l'étranger)

Axe 2 : miser sur les filières stratégiques dont font partie l'agriculture, l'agroalimentaire, et la sylviculture et faire grandir les TPE-PME d'Île-de-France

Axe 3 : développer l'esprit d'entreprise et d'innovation en accompagnant la création d'entreprise et le développement de l'entrepreneuriat, les besoins en compétence et en emploi

Axe 4 : agir collectivement au service des entreprises, de l'emploi et des territoires en organisant la coordination des acteurs.

Le plan régional d'internationalisation des entreprises 2019 – 2021¹³

Le plan régional d'internationalisation des entreprises 2019-2021 de la Région cible les entreprises de l'agro-alimentaire comme faisant partie des filières prioritaires à soutenir et accompagner dans leur démarche vers l'export, et ce, notamment via plusieurs actions :

- Sensibilisation de plus de 6 000 entreprises au potentiel de l'international,
- Mise en place d'une plateforme web des solutions au service des entreprises,
- L'accélération du développement international des filières prioritaires,
- La mise en valeur l'expertise francilienne à l'international via Choose Paris Region (ex Paris Region entreprise, PRE)
- Le développement du tourisme d'affaires.

¹³ <https://www.iledefrance.fr/plan-regional-dinternationalisation-des-entreprises-2019-2021>

6.2 Les dispositifs régionaux de droit commun en faveur des TPE, PME, ETI

Quatre catégories d'entreprises sont définies dans le décret d'application de la loi de modernisation de l'économie (décret n°2008-1354) pour les besoins de l'analyse statistique et économique :

- les petites et moyennes entreprises (dont les microentreprises), qui occupent moins de 250 personnes, d'autre part, ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 50 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 43 millions d'euros. Parmi elles, les microentreprises occupent moins de 10 personnes et ont un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

- les entreprises de taille intermédiaire (ETI) sont des entreprises qui n'appartiennent pas à la catégorie des PME et qui, d'une part, occupent moins de 5 000 personnes, d'autre part, ont un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 1 500 millions d'euros ou un total de bilan n'excédant pas 2 000 millions d'euros.

- les grandes entreprises (GE) sont des entreprises non classées dans les catégories précédentes.

La Région a mis en place en les réorganisant, une série de dispositifs à destination des entreprises quel que soit leur secteur d'activité, la gamme « up ». Ceux-ci visent le plus souvent les TPE et les PME, mais aussi les ETI dans certains cas. Le régime des aides directes aux entreprises en est ressorti simplifié.

Par ailleurs, des accompagnements personnalisés sont en cours de mise en place pour les guider les entreprises dans leur projet de modernisation de l'outil de production, leur permettre d'accéder aux technologies de l'Intelligence artificielle et de se développer à l'international.

TP'up

Ce dispositif finance les TPE implantées en Île-de-France (effectifs en équivalent temps plein (ETP) compris entre 1 et 10 salariés), ayant minimum un an d'existence et un chiffre d'affaire supérieur à 2M€ ainsi que les TPE artisanales sans salarié ayant un projet de développement créateur d'emploi.

Les projets éligibles sont très larges : modernisation de l'outil de production, diversification de l'activité et de la clientèle, développement à l'international, optimisation de la chaîne de valeur, amélioration de la performance environnementale et sociale, mise en place de projets de croissance externe

Il participe au financement des investissements matériels et immatériels, de conseils stratégiques, de développement à l'international (conseil, VIE, salon à l'international, opération collective), d'intégration du design.

L'aide finance jusqu'à 55 000€ un plan de développement sur 12 à 18 mois.

Les meilleurs projets sont sélectionnés.

Dans la liste des entreprises bénéficiaires communiquée par la Région, sept entreprises de l'agroalimentaire en ont bénéficié en 2017 et 2018 et ont perçu une subvention comprise entre 10 000 et 50 000€.

PM'up

Ce dispositif accompagne les PME implantées en Île-de-France dont les effectifs sont compris entre 5 et 249 salariés et le chiffre d'affaires est inférieur à 50M€ (et le bilan à 43M€). Les entreprises doivent être en bonne santé financière. Leur projet doit être créateur d'emploi.

Les projets éligibles sont très larges : modernisation de l'outil de production, diversification de l'activité et de la clientèle, développement à l'international, optimisation de la chaîne de valeur, amélioration de la performance environnementale et sociale.

Le dispositif participe au financement des investissements matériels et immatériels, au recrutement de cadres de conseil stratégique, au financement de conseil stratégique, au développement à l'international (conseil, VIE, salon à l'international, opération collective), au dépôt et à l'extension de brevets. La prise en charge varie selon le type de dépense.

L'aide va jusqu'à 250 000€ pour financer un plan de développement sur trois ans.

Les meilleurs projets sont sélectionnés.

Dans la liste communiquée par la Région, neuf entreprises en ont bénéficié en 2017 et 2018 et ont perçu entre 120 000 et 200 000€. Parmi elles, la Boîte à Champignons qui réalise, via un procédé original hors sol, la culture de pleurottes.

La boîte à Champignons, entreprise implantée à Saint-Nom-la-Bretèche (Yvelines) pratique une agriculture urbaine, solidaire et circulaire. Le marc de café récupéré est transformé en substrats par des personnes en insertion pour faire pousser *indoor* des pleurottes. Le résidu est réutilisé pour l'agriculture maraîchère. Les Champignons sont vendus en grand sac pour la restauration et en petites boîtes pour les particuliers.



Photo : Delphine Brajon

Innov'up

Pour cette aide, la Région est en partenariat avec BPI France. Elle finance les projets d'innovation dans les produits, les procédés, les services, l'innovation sociale.

Elle se décline en 5 volets :

- *Innov'up Faisabilité* pour valider l'opportunité technique, technologique et économique d'une innovation (subvention des études de faisabilité jusqu'à 30 000€),
- *Innov'up Développement* pour conduire les travaux de développement et Innov'up Expérimentation pour tester les innovations avant leur mise sur le marché (subvention jusqu'à 100 000€, avance récupérable jusqu'à 1M€),
- *Appel à projet Innov'up proto* pour soutenir et valoriser les meilleurs prototypes sur des thématiques ciblées,
- *Appel à projets Innov'up Leader PIA* pour booster les innovations de rupture (subvention jusqu'à 500 000€ dont 2/3 en subvention et 1/3 en avance remboursable).

Les PME (moins de 250 salariés, CA <50M€ et bilan <43M€) peuvent bénéficier des 5 volets. Les ETI (entre 250 et 4999 salariés et CA<1,5Mds€ ou bilan <2Mds€) seulement d'Innov'up, AAP Innov'up proto et Leader PIA. La R&D doit être effectuée en Île-de-France.

Dans la liste communiquée par la Région, sept entreprises en ont bénéficié et ont perçu entre 10 000 et 50 000€. Parmi elles, Tower farm, entreprise produit en agriculture indoor de plantes aromatiques selon un système innovant de cultures sur tourelles rotatives éclairées par LED.

L'exploitation de la base de données sur l'accompagnement de l'innovation par la BPI montre que les aides à l'innovation ont peu bénéficié aux entreprises codifiées agroalimentaire (NAF 10 et 11) au niveau des NAF. L'appui a concerné seulement 21 entreprises entre 2000 et 2012 sur 11 000 entreprises aidées.

L'appui à la modernisation de l'outil de production

La Région a construit **un parcours** pour accompagner les dirigeants dans leur démarche de modernisation de leur outil de production. Il s'agit de guider, sécuriser et accélérer la réflexion des industriels dans les phases préalables à l'investissement pour lequel ils pourront ensuite solliciter l'aide régionale au développement (PM'up).

Les entreprises pourront être accompagnées à plusieurs étapes :

- Pour établir un diagnostic visant à identifier et prioriser les leviers technologiques, organisationnels les plus pertinents pour améliorer leurs performances au regard du positionnement de l'entreprise sur son marché et de sa stratégie.
- Pour vérifier que la technologie envisagée (robotique, cobotique, fabrication additive, intelligence artificielle, ...) est bien adaptée aux process et contraintes de production de

l'entreprise, et que certains préalables sont bien remplis en termes d'interface numérique, de collectes de données ou de sécurité par exemple.

- Pour accompagner les dirigeants dans la phase préparatoire à l'investissement et leur apporter des éléments d'aide à la décision sur les plans techniques, organisationnels et financiers.

À l'issue de cette phase, le dirigeant sera en capacité de décider s'il va plus loin dans la démarche. Il disposera des éléments nécessaires pour solliciter un prêt ou une demande de subvention avec un plan de financement et une estimation précise des retours sur investissement attendus.

Avec ses partenaires (CETIM, Centre d'expertise techniques des industries mécaniques, GFI Business, la CCI Paris Ile-de-France, le GIM et le CEA List, la région prévoit d'accompagner 100 entreprises par an à hauteur d'1 million d'euros par an, soit 10 000 euros en moyenne par entreprise.

Le Pack IA du Plan Intelligence artificielle

Pour lever les freins à l'accès aux technologies d'IA des entreprises dites « traditionnelles », la Région mettra en place le Pack IA, parcours exhaustif et personnalisé d'accompagnement en direction des PME et ETI. Il comprendra une brique de conseil personnalisé et pourra aller jusqu'au soutien à la mise en production pérenne de la solution d'IA identifiée.

Avec le Pack IA, la Région entend permettre à 100 entreprises par an d'accroître très rapidement leur compétitivité avec l'IA.

6.3 Île-de-France, Terre de saveurs, organisme associé de la région en charge du soutien au secteur agricole et alimentaire

Île-de-France, Terre de saveurs (ex-Cervia) est depuis 2007 le bras armé de la Région Île-de-France pour l'accompagnement et le soutien au secteur agricole et alimentaire francilien.

Son action s'articule autour de plusieurs missions :

- **Le soutien, l'accompagnement, l'appui à la structuration des filières agricoles et alimentaires franciliennes.** Dans ce cadre, une filière 100% francilienne de la filière blé-farine-pain a été mise en place avec l'ensemble des acteurs (agriculteurs – coopératives agricoles – meuniers – boulangers). Cela a permis la création de la « baguette des Franciliens » issue d'une filière 100% locale. D'autres filières locales pour développer et valoriser l'élevage et ses débouchés ont été soutenues (Agneau des bergers d'Ile de France, Nos bovins d'Ile de France, les Aviculteurs d'Ile de France).
- **L'appui aux entreprises alimentaires régionales, TPE et PME :**
 - accompagnement via une mission de conseil et d'appui technique aux entreprises franciliennes du secteur agricole et agroalimentaire (Cellule de Diffusion Technologique, réalisation d'un diagnostic de la performance globale et durable des entreprises, ...)
 - instruction pour le compte de la Région Île-de-France des dispositifs QUALITAIR (aide au conseil) et ALIMENTAIR (aide aux investissements productifs) et expertise pour orienter les entreprises agro-alimentaires vers les dispositifs de la gamme Up des aides de la Région.
 - organisation tous les deux ans depuis 10 ans, de l'IdFood, Concours Régional de l'Innovation Alimentaire, permettant de prospecter et d'identifier les start-up et les porteurs de projets innovants sur le territoire et les accompagner dans leur développement. Les lauréats bénéficient d'une gratification de 2800€, ils sont invités au salon et ont des retombées presse
- La veille et la diffusion de l'information scientifique, technique et économique auprès des filières, des entreprises et de ses partenaires. Dns le cadre des contrats de filières Industries Agroalimentaires et Pépinières-Horticulture, une première cartographie dédiée à l'innovation alimentaire a été réalisée ;

- La communication vers le grand public et les professionnels : à travers « Produit en Île-de-France » et sa déclinaison à l'international « Made in Paris Region ». Cette marque, principal vecteur du Mangeons francilien, permet d'identifier les savoir-faire et les produits agricoles et alimentaires franciliens. Elle a bénéficié d'un large déploiement à l'occasion des manifestations et événements valorisant l'agriculture et l'alimentation régionales : Salon International de l'Agriculture, Salon International de l'Alimentation, Semaines du Mangeons francilien, la Fête du Patrimoine Gourmand, le Festival de la Terre.

La promotion des produits franciliens via la marque



La marque Produit en Île-de-France aux Forum de l'agroalimentaire, 2 juillet 2019

Toutefois, la diffusion de la marque régionale et sa reconnaissance par le consommateur francilien rencontrent pourtant aujourd'hui plusieurs obstacles :

- La faiblesse identitaire de l'Île-de-France comme une région productrice de produits agricoles ou alimentaires à la différence de nombreuses autres régions françaises ;
- La production insuffisante pour certains produits agricoles et agro-alimentaires ;
- La multiplication des marques et labels divers qui sèment la confusion chez le consommateur ;
- La concurrence d'autres marques, qu'elles soient de distributeur (par exemple Reflets de France) ou régionales (parmi les plus mieux connus : Produit en Bretagne, Saveurs en'Or pour les Hauts-de-France, Produit en Nouvelle Aquitaine) ;
- La réticence des grandes enseignes à la commercialiser lui préférant des marques et labels mieux connus et réputés ;
- Une certaine opacité dans la délivrance de la marque : transformé et non pas produit en Île-de-France ;
- Une difficulté par le consommateur à identifier un producteur proche de chez lui et accessible directement ou via une AMAP par exemple.

6.4 Le contrat de filière IAA

Depuis 2015, la Région cofinance avec l'Etat un contrat de filière sur l'agroalimentaire piloté par l'ARIA avec comme partenaires Île-de-France, terre de saveurs et l'IFRIA Île-de-France¹⁴. Un premier diagnostic de la filière a été réalisé en 2014 dans le cadre du PASS filière IAA. Il a débouché sur un bilan contrasté : un potentiel de marché important et un environnement très favorable mais une filière méconnue, peu structurée, des entreprises confrontées à une concurrence grandissante avec des contraintes d'exploitation importantes liées à la densité urbaine.

Un premier programme d'actions a été déployé avec le soutien de la Région et de l'Etat sur la période 2015-2017 autour de 5 axes : dynamisation de la filière, mutualisations, innovation et performance durable, emploi et formation.

Un second diagnostic effectué en 2018 a fait le constat d'une croissance retrouvée à partir de 2012, mais des difficultés qui demeurent :

- une demande en produits régionaux non satisfaite,
- une logistique à améliorer,
- des difficultés d'accès aux matières premières agricoles produits en Île-de-France,
- un potentiel export sous-exploité,
- une offre qui a du mal à s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs,
- des difficultés des entreprises à s'approprier les nouvelles technologies,
- et toujours des difficultés de recrutement.

Le plan d'actions du second contrat de filière 2018/2020 comporte 7 axes :

- L'animation du contrat de filière : pilotage de la stratégie collective du secteur, animation et structuration de la filière (Paris food Valley) et du réseau d'acteurs, mise en place du parcours innovation, renforcement des liens entre l'amont et l'aval,
- Le développement de la mutualisation entre les entreprises dans trois domaines, le commercial, la logistique, les ressources humaines et les compétences,
- La mise en place d'un outil d'autodiagnostic par les entreprises,
- La promotion des produits franciliens (catalogue des produits, mise en relation avec les donneurs d'ordre)
- L'organisation du forum annuel de l'agroalimentaire,
- La promotion des métiers et des formations (semaine de l'industrie, auprès des jeunes publics),
- Le développement de l'innovation alimentaire (IDFOOD).

Des structures au service des entreprises de l'agroalimentaire

L'ARIA ÎLE-DE-FRANCE

Créée en 2004, l'ARIA Île-de-France (Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Île-de-France) est une association loi 1901 administrée par des industriels de l'agroalimentaire qui fédère plus de 200 entreprises agroalimentaires, de toutes tailles (start-up, TPE, PME, ETI) implantées en Île-de-France. Elle a pour vocation d'accompagner le développement et la compétitivité des entreprises. Elle est le contact privilégié des institutionnels régionaux et de l'ANIA.

Ses missions sont les suivantes :

- Fédérer, représenter et défendre les intérêts des industries alimentaires d'Île-de-France auprès des organismes publics régionaux et de l'ANIA.
- Animer le réseau d'acteurs et structurer la filière : entrepreneurs, experts et partenaires.

¹⁴ L'IFRIA, Institut de Formation Région Industries agroalimentaires, a été créé en 1996 à l'initiative des branches alimentaires avec le soutien du Conseil Régional d'Île-de-France. A travers des programmes de formations en alternance (contrat d'apprentissage et de professionnalisation) élaborés en fonction des besoins des entreprises du secteur agroalimentaire, l'IFRIA, forme aux métiers de l'alimentaire d'aujourd'hui et de demain. Chaque année, près de 150 apprenti(e)s dans les domaines de la maintenance industrielle, la conduite de ligne ou de process, de la qualité et du commerce sont formés.

- Accompagner le développement et la compétitivité des entreprises en facilitant l'accès au marché et les mutualisations logistiques, l'appui à l'export (ateliers exports et appui aux salons et missions internationaux).
- Étoffer les stratégies des entreprises (mise en place de plans stratégiques en PME-TPE).
- Développer les compétences et améliorer la performance : Parcours « compétences clés » pour les dirigeants de PME/TPE, ateliers d'identification et partage de bonnes pratiques, guides pratiques mis à disposition des professionnels.
- Répondre aux enjeux de l'emploi et de la formation : Veille active sur l'emploi et la formation dans la filière alimentaire, promotion des métiers et opportunités d'emploi, appui aux recrutements partagés.

Source : ARIA ÎLE-DE-FRANCE

Le réseau Paris food valley

L'idée de ce réseau est partie du constat de la difficulté des entreprises de l'agroalimentaire à trouver les bons interlocuteurs dans un paysage où acteurs publics et para-publics sont très nombreux. Le réseau a donc pour ambition de répondre rapidement et efficacement à l'ensemble des questions et besoins que se posent les professionnels de la transformation alimentaire avec comme objectif de renforcer et développer les IAA en Île-de-France.

Le réseau est ouvert à tout acteur public, para-public et associatif qui souhaite y adhérer. Il est piloté par les membres fondateurs : AgroParitech, aria Île-de-France, Île-de-France Terres de saveur, IFRIA IDF. Il est coordonné par l'ARIA ÎLE-DE-FRANCE dans le cadre du contrat de filière IAA et bénéficie du soutien de la Région Île-de-France.

Les acteurs qui souhaitent s'engager dans ce réseau signent une Charte d'engagement des acteurs dans le réseau Paris Région Food Valley. sont invités à travailler dans une logique de parcours thématiques. Les 4 premiers parcours identifiés sont les suivants : Innovation, implantation, financement, emploi - formation

Source : Plaquette ARIA ÎLE-DE-FRANCE

Ce qu'il faut retenir :

- Dans sa stratégie #Leader 2017/2021, la Région Île-de-France a identifié l'agriculture et l'agroalimentaire parmi les 7 filières stratégiques à soutenir. Le plan régional d'internationalisation des entreprises 2019/2021 cible également les entreprises de ce secteur pour les accompagner dans leur démarche à l'export.
- La Région a réorganisé et simplifié son appui à destination des petites et moyennes entreprises à travers 3 dispositifs de droit commun, TP'up, PM'up et Innov'up. Leur lisibilité et leur accès en est facilité aux dires des entreprises qui en ont bénéficié. Il est toutefois impossible à ce stade de savoir si le taux de pénétration dans l'agroalimentaire est supérieur à d'autres secteurs économiques et s'il est en progression.
- Par ailleurs, des accompagnements personnalisés sont en cours de mise en place pour guider les entreprises dans leur projet de modernisation de l'outil de production, leur permettre d'accéder aux technologies de l'Intelligence artificielle et de se développer à l'international ;
- La Région s'est dotée depuis 2007 d'un organisme en charge du soutien, du développement et de la promotion du secteur agricole et agroalimentaire, Île-de-France, terre de saveurs, doté de nombreuses compétences, parmi elles la promotion de la marque Produit en Île-de-France et le soutien à l'innovation.
- La région et l'Etat appuient depuis 2015 la filière à travers un contrat piloté par l'ARIA avec comme partenaires ÎLE-DE-FRANCE terre de saveurs et l'IFRIA. Ce contrat qui met en œuvre des actions concrètes dispose d'un budget et de moyens modestes au regard de ses ambitions.
- Le projet de réseau Paris Food Valley en cours de mise en place sur 4 thématiques, innovation, implantation, financement, emploi et formation permettra de conforter le réseau des partenaires publics et privés déjà amorcé.

7 Dix axes d'intervention pour soutenir les industries agroalimentaires

Avec la pandémie, le soutien aux industries agroalimentaires, comme à d'autres secteurs industriels stratégiques régionaux par les acteurs publics régionaux, montre toute sa pertinence. Les préconisations qui suivent ont été définies et rédigées pour l'essentiel avant le démarrage de l'épidémie Covid-19.

Celles-ci s'inscrivent dans les orientations du SRDEII, du Plan Régional Agricole et du plan Régional Alimentation, mais aussi du contrat de filière IAA Etat / Région.

Elles poursuivent plusieurs objectifs généraux :

- L'amélioration de la compétitivité des entreprises du secteur,
- La croissance de l'emploi,
- Le développement et l'ancrage des entreprises dans les territoires,
- La promotion d'une identité de la région francilienne dans l'agro-alimentaire,
- Le renforcement de l'autonomie alimentaire de la région.

Les préconisations sont articulées autour de 10 axes :

Axe 1 - S'appuyer sur les acteurs et structures d'animation de l'agroalimentaire en Île-de-France et faciliter leur synergie

Axe 2 - Améliorer la connaissance du tissu d'entreprises et son suivi

Axe 3 - Reconnecter la transformation aux productions franciliennes pour favoriser une alimentation locale

Axe 4 - Développer l'identité de la région comme région alimentaire via la marque Produit en Île-de-France

Axe 5 - Soutenir l'innovation pour adapter l'offre des entreprises aux nouvelles attentes des consommateurs

Axe 6 - Accompagner la transition digitale des entreprises

Axe 7 - Soutenir les entreprises franciliennes dans leur démarche à l'export

Axe 8 - Proposer une offre foncière et immobilière adaptée à la diversité des besoins des entreprises

Axe 9 - Développer la responsabilité sociale des entreprises (RSE) au sein des PME

Axe 10 - Attirer les entreprises étrangères de l'agroalimentaire en Île-de-France

Des axes importants tels que la formation, thématique à part entière sur laquelle Défi Métiers est plus compétent que l'Institut Paris Region, n'ont pas été abordés.

Ces préconisations dont les grands axes ont été définis avec le pôle développement économique, emploi et formation de la Région Île-de-France sont ressorties des entretiens menés dans le cadre de cette étude et ont fait l'objet d'échanges avec l'ARIA ÎLE-DE-FRANCE que nous remercions pour l'aide qu'elle nous a apportée.

Axe 1 : S'appuyer sur les acteurs et structures d'animation de l'agroalimentaire en Île-de-France et faciliter leur synergie

En Île-de-France, l'action publique est rendue complexe par la multiplicité des acteurs institutionnels qui ont parfois du mal à travailler ensemble. Les structures d'appui aux entreprises sont nombreuses.

Il y a nécessité à rationaliser, mieux faire travailler ensemble toutes ces structures pour apporter aux entreprises une offre plus lisible.

La présente étude a montré que l'écosystème alimentaire commençait à se structurer en Île-de-France mais qu'il doit encore être consolidé. Cela passe par un soutien plus important aux acteurs et aux initiatives entreprises dans le respect des champs et des rôles respectifs de chacun :

- Île-de-France, terre de saveurs est un interlocuteur majeur bien identifié par les PME et les startups. Ses actions et démarches doivent être soutenues et amplifiées avec le soutien de la Région.
- L'ARIA IDF qui fédère une centaine de PME de l'agroalimentaire est très active et constitue un point d'appui majeur. Mais à la différence d'autres régions françaises, les grandes entreprises en sont quasiment absentes d'où un manque de moyens à la fois financiers et humains de l'association.
- La démarche Paris Food Valley semble aller dans le sens d'un meilleur fonctionnement en réseau des acteurs. Piloté par les membres fondateurs que sont l'ARIA IDF, AgroParitech, Île-de-France, terre de saveurs, l'IFRIA Île-de-France, ce réseau est ouvert à tous les acteurs, publics, parapublics et associatifs. Les axes thématiques choisis, l'innovation, l'implantation, le financement, l'emploi et la formation répondent bien aux besoins des PME. Pour ce faire, des outils d'information à destination des entreprises (annuaire des acteurs, boîte à outils, bourse de locaux) doivent être développés dans la durée et la démarche accompagnée.
- Le soutien à la filière agroalimentaire sur le volet Innovation par la Région invite à réfléchir à l'opportunité d'un rapprochement avec les pôles de compétitivité présents en Ile-de-France comme Systematic et dans le domaine de l'alimentaire ceux des régions limitrophes (Picardie, Normandie, Bourgogne) sachant que Vitagora, pôle de compétitivité de la région Bourgogne dispose d'une antenne dans le territoire Melun Val de Seine.

Axe 2 : Améliorer la connaissance du tissu d'entreprises et son suivi

Des travaux antérieurs menés par l'Institut Paris Région (Les filières courtes de proximité, 2016, Le modèle économique du MIN de Rungis et ses perspectives d'évolution, 2011, ...) et la présente étude sur les industries agroalimentaires ont montré la difficulté à appréhender dans sa globalité le tissu d'entreprises dans l'agroalimentaire à partir des bases de données Entreprises/établissement décrites dans le rapport.

Il s'agit d'une difficulté récurrente dans les études de filières menées, du fait notamment de plusieurs problèmes : l'inadéquation entre le code NAF affecté à un établissement ou une entreprise et l'activité réelle de celle-ci, remettant en cause l'exactitude de la liste des entreprises du champ d'activité étudié, ainsi que de la quantification des effectifs employés.

L'exercice est rendu encore plus complexe pour la filière agroalimentaire du fait de la diffusion de l'activité de transformation au sein des différents maillons de l'écosystème alimentaire bien au-delà de l'industrie stricto sensu (cf. partie 1 de ce rapport) et de l'apparition de toute une gamme d'activités de services dont le développement s'est fait avec le numérique et sur lesquels surfent de nombreuses *startups*.

L'approche statistique réalisée dans le cadre de cette étude sur les codes NAF 10 et 11 pourrait donc être utilement approfondie et élargie à l'ensemble du système agroalimentaire pour rendre compte de manière plus complète de l'ensemble de la filière.

Une solution consisterait à créer base de données commune entre tout ou partie des partenaires du réseau (voir préconisation n°1). Celle-ci permettrait notamment de mieux appréhender le champ complet de la filière, en commençant par les activités de transformation, de l'amont à l'aval. Cette première approche pourrait être également élargie aux *startups* de la *foodtech* qui participent largement au renouveau du secteur de l'agroalimentaire.

L'objectif serait de mieux connaître l'évolution du tissu d'entreprises et des emplois, des créations et des défaillances, la mobilité des établissements au sein de l'Île-de-France et vers l'extérieur de la région ainsi que l'arrivée de nouvelles entreprises françaises ou internationales dans l'écosystème francilien. Une approche par filière et, à l'intérieur de chaque filière, par fonction, permettrait de différencier transformation, siège, R&D ainsi que le champ de l'activité en clair. La base de données, régulièrement mise à jour, ferait l'objet d'une cartographie dynamique. Des enquêtes auprès d'un échantillon d'entreprises permettraient de connaître l'origine des approvisionnements des entreprises et pourquoi pas de disposer d'un indicateur de production locale régionale.

De même, la base de données sur les structures d'appui et d'innovation pourrait être mise à jour et cartographiée.

Axe 3 : Reconnecter la transformation aux productions franciliennes pour favoriser une alimentation locale

L'Île-de-France est une grande région agricole mais elle ne couvre que très partiellement les besoins alimentaires des Franciliens et des visiteurs extérieurs. Une grande partie des produits consommés vient de l'extérieur de l'Île-de-France, voire de plus loin avec des différences selon les filières.

Aujourd'hui, les industries agroalimentaires franciliennes, sont principalement tournées vers la 2^{ème} et la 3^{ème} transformation, peu en relation directe avec les productions agricoles franciliennes et l'offre mobilisable est insuffisante au regard des besoins pour approvisionner de manière régulière les industries agroalimentaires franciliennes et plus généralement les consommateurs.

Consolider le lien entre producteurs et consommateurs, augmenter la part du local dans l'alimentation est une attente forte des consommateurs franciliens en quête de sens et de contrôle de leur alimentation.

Renforcer l'autonomie alimentaire régionale apparaît comme une nécessité pour accroître la résilience de la région face à des crises sociales, économiques, environnementales ou sanitaires comme celle que l'on traverse aujourd'hui.

Reconnecter la transformation aux productions franciliennes passe par :

- Le (re)développement de l'offre en production locale, conventionnelle et bio, en quantité et en diversité ;
- Une meilleure connaissance des producteurs et des produits (plateformes physiques ou virtuelles, rencontres inter-acteurs...).
- Le soutien et le développement en particulier du maillon de la 1^{ère} transformation en lien direct avec la production, qui peut aussi fournir les entreprises réalisant des transformations nécessitant des produits déjà pré-transformés.
- Un lien resserré avec l'aval (en particulier restaurants collectifs, grande distribution, commerces) pour valoriser les produits locaux transformés en Île-de-France.
- Des groupements de producteurs et plateformes de 1^{ère} transformation commencent à se développer surtout en bio pour l'instant (plateforme de Flins-les Mureaux, plateforme de Sénart récemment inaugurée). Des réflexions et projets sont à l'œuvre pour des plateformes en conventionnel également (Provins).
- Les rencontres inter-acteurs pourraient se multiplier à l'image de la rencontre « l'Île-de-France dans nos assiettes » organisée en octobre 2018 à Rungis par la Driaaf afin de réunir les conditions de relocalisation de la production de produits frais alimentaires en Île-de-France.
- Une réflexion par filière à l'instar de la filière blé-farine-pain qui s'organise en Île-de-France pour valoriser le local.
- Le développement d'une logistique adaptée à ces flux locaux.

- Une meilleure reconnaissance et valorisation des métiers de production et de transformation, ce qui s'accompagne notamment d'une offre de formation adaptée.

Principales fiches actions du projet de Plan Régional Alimentation traitant de la reconnexion des IAA aux productions franciliennes

Elles viennent compléter celles déjà engagées via le Pacte agricole.

- Améliorer l'attractivité des métiers de l'alimentation,
- Créer une base de données des acteurs de la filière alimentaire,
- Soutenir la création de plateformes logistiques agricoles,
- Favoriser l'émergence d'outils de transformation franciliens,
- Créer une *market place* pour les produits franciliens,
- Identifier les différences entre offre et demande en Ile-de-France pour les grandes filières alimentaires,
- Améliorer la visibilité des producteurs et produits locaux en région et à l'étranger,
- Développer l'approvisionnement des restaurants collectifs des lycées franciliens en produits locaux ou Bio,
- Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution.

Axe 4 : Développer l'identité de la région comme région alimentaire via la marque Produit en Île-de-France

Pour faciliter la reconnaissance des produits franciliens par les consommateurs, en 2018, la Région a créé la marque *Produit en Île-de-France*. Celle-ci réunit en une seule identité la marque Mangeons local en Île-de-France créée en 2015 et déclinée en quatre signatures en fonction des métiers correspondants. Près de 1000 produits et savoir-faire locaux sont aujourd'hui ainsi identifiés. La marque réunit des produits régionaux d'origine agricole et du secteur de l'agro-alimentaire. En 2019, lors du salon de l'agriculture 2019 a également été lancée la Baguette des Franciliens.

La marque *Produit en Ile-de France* est portée par Île-de-France, terre de saveurs et l'ARIA IDF qui démarchent les enseignes de la grande distribution pour que celle-ci soit distribuée dans leurs points de vente.

La faible diffusion de la marque régionale dans les différents formats de la distribution alimentaire et son manque de reconnaissance par le consommateur francilien nécessitent d'engager collectivement des actions pour la promouvoir, en précisant les missions qui incombent à chacun des acteurs :

- Préciser et stabiliser les critères de la marque (provenance, produits) pour une meilleure visibilité de la part des professionnels et des consommateurs. Les critères doivent être simples, compréhensibles et stables dans le temps.
- Adopter une démarche marketing construite en démultipliant les lieux de commercialisation : prioritairement les grandes chaînes de distribution alimentaire (car ce sont les lieux d'achat prépondérants des consommateurs) même si celles-ci sont difficiles à convaincre, mais aussi commerces de proximité par le canal de la CGAD (confédération générale de l'alimentation en détail). La clientèle de passage ne doit pas être négligée : kiosques et boutiques éphémères en centre commercial, dans les lieux de passage fréquentés par les navetteurs, touristes et visiteurs (gares, aéroports, offices de tourisme...), lieux choisis pour de l'évènementiel (JO 2024 en particulier) sont autant de lieux de commercialisation à démultiplier mais qui doivent faire l'objet d'un suivi dans le temps pour voir comment la marque est mise en valeur dans le point de vente.
- Développer des liens forts entre le tourisme et les filières IAA, via le tourisme gourmand, lors de séjours ou visites à la ferme par exemple.
- Donner à voir, sur un site dédié, la marque avec la liste des produits, le portrait des entreprises adhérentes, une carte interactive (cf. www.produitenbretagne.bzh) ...
- Participer aux salons professionnels notamment le SIRHA à Lyon, aux Festivals d'Île-de-France pour promouvoir la marque.

Axe 5 : Soutenir l'innovation pour adapter l'offre des entreprises aux nouvelles attentes des consommateurs

L'alimentaire est un secteur en pleine transformation et l'innovation intervient à toutes les étapes de la chaîne de production et de valeur. Le diagnostic a montré un retard de la France dans ce domaine par rapport aux autres pays et d'autres secteurs industriels en France. Les grands projets manquent, alors que les plus petits foisonnent mais ont un impact économique faible. Peu d'entre eux génèrent une véritable innovation technologique ou scientifique. Certains économistes estiment que l'accompagnement de l'innovation en France est trop centré sur les *startups* au détriment des entreprises de plus grande taille et notamment les ETI. Il n'en demeure pas moins que l'Île-de-France dispose d'avantages comparatifs importants : la *foodtech* est dynamique, la région concentre un potentiel élevé en matière de recherche et les structures d'accompagnement y sont nombreuses. Beaucoup d'acteurs font le constat d'une réduction de la distance entre acteurs publics, grandes entreprises et *startups* et de l'existence d'un véritable écosystème régional dans l'alimentaire. Le recensement des structures d'innovation par Île-de-France, terre de saveurs dont il est prévu une réactualisation a montré un foisonnement des structures

La Région est déjà active sur l'accompagnement de l'innovation. Le dispositif Innov'up, qui accompagne aussi bien les TPE, PME que les ETI, est opérationnel et bien connu des entreprises. Les entreprises interviewées qui y ont eu recours apprécient l'efficacité du dispositif. Le concours de l'innovation IdFood, organisé tous les 2 ans par Île-de-France, terre de saveurs, remporte un véritable succès dans des champs très large : la gastronomie, le design, le prêt à manger, les nouveaux concepts....

Tous ces atouts méritent d'être confortés :

- En faisant mieux connaître le dispositif Innov'up auprès des entreprises de l'agroalimentaire en s'appuyant davantage sur les acteurs de l'écosystème, l'ARIA et BPI qui est encore peu présent dans l'accompagnement à l'innovation des PME de l'agroalimentaire si l'on en croit le repérage effectué à partir des codes NAF des entreprises accompagnées.
- En soutenant et accompagnant davantage les innovations à plus forte valeur scientifique, technologique et d'usage. C'est le rôle des pôles de compétitivité que d'accompagner ce type de projets. La Région pourrait s'appuyer sur les centres de recherche et laboratoires présents en Ile-de-France (Inra, AgroParis Tech...) et engager des collaborations plus nourries avec les pôles de compétitivité des régions limitrophes. À la différence de nos voisins européens, les nouveaux produits souffrent souvent d'un manque de visibilité sur le marché ; les entreprises innovantes doivent aussi être soutenues dans leur démarche commerciale pour trouver les débouchés à leurs produits.
- En développant des structures d'accompagnement spécialisées dans le domaine de l'agroalimentaire (pépinières, incubateurs, halles technologiques¹⁵, cuisines partagées, structures de diffusion technologique, centres techniques) et en y proposant des conseils plus spécifiques indispensables à ces entreprises.
- En créant des structures d'accélération de R&D comme celle de Nestlé basé à Lausanne (Suisse). L'objectif de ces accélérateurs est de rassembler des scientifiques, des étudiants et des entreprises en démarrage afin qu'ils collaborent sur les innovations alimentaires. Ceux-ci pourraient s'établir à proximité de centres de recherche spécialisés dans l'agroalimentaire comme celui de Danone research / centre Daniel Carasso implanté depuis 2002 sur le campus Paris Saclay et qui sera rejoint prochainement par l'Inra et AgroParis Tech.

Axe 6 : Accompagner la transition digitale des entreprises

L'évolution de la demande des consommateurs, la mondialisation des marchés et des modes de communication a rendu la mutation digitale des entreprises inévitable pour soutenir leur croissance. Le secteur des industries alimentaires aussi doit faire des investissements dans des outils et

¹⁵ Voir définition et exemples de halles technologiques page 47

technologies numériques qui rendront leurs activités plus performantes en innovant sur les produits, mais aussi les services, les processus et l'organisation de leur activité.

Si les plus gros acteurs ont déjà bien amorcé leur transformation numérique, faciliter la mutation des plus petites entreprises est essentiel à leur développement voire leur maintien en activité. Mais selon BPI France (guide pratique, La transformation à l'ère du digital) 54% des PME interviewées sont conscientes qu'elles auront besoin d'adopter de nouvelles technologies pour rester compétitives à l'avenir et 76% considèrent la digitalisation comme l'une de leurs priorités.

Trois domaines pour lesquelles la digitalisation peut être un véritable facilitateur sont décrits ici : la communication avec le consommateur, la maîtrise de la réputation de l'entreprise, la valorisation des données.

La communication directe avec le consommateur

Dans un contexte où les consommateurs se sentent de plus en plus concernés par leur alimentation, la communication est essentielle. Avoir de l'avance sur certaines technologies permet de séduire les plus « technophiles » et rassurer les plus réticents en privilégiant notamment la traçabilité. Qu'elle résulte de contraintes réglementaires ou d'un choix délibéré de transparence de l'entreprise, la mise à disposition d'informations (composition des produits, lieu et mode de production, etc ...) en direction du public constitue un véritable enjeu. Plusieurs grandes marques ont avancé dans cette direction. Par exemple, Nestlé qui a utilisé la technologie *blockchain* pour tracer l'intégralité du processus de fabrication de sa purée Mousline en Avril 2019. Cassegrain a développé une application à l'usage de ses consommateurs qui permet, en scannant la boîte de conserve via un smartphone, d'accéder à des informations sur le produit (composition plus détaillée, recettes, questionnaire sur Cassegrain et ses produits ...) ainsi qu'un petit jeu ludique. Michel & Augustin, belle réussite francilienne, qui mise sur des ingrédients de qualité, souvent liés à une appellation locale, mais aussi sur un marketing efficace auprès des clientèles visées.

La maîtrise de la réputation de l'entreprise

Certains comportements des consommateurs connectés peuvent nuire à l'image des entreprises ou de leurs produits, parfois à tort en communiquant via les réseaux sociaux des informations erronées sur les produits. Des tiers, comme des applications dédiées telles que Yuka, peuvent construire ou mettre à mal des réputations. Reprendre le contrôle de l'information, plutôt que de laisser le champ libre aux consommateurs ou à des tiers, permet aux entreprises de mieux maîtriser par elles-mêmes leur image. Il est évidemment impossible de tout maîtriser dans le monde numérique, mais au moins peut-on mieux maîtriser les informations relatives aux produits et processus de fabrication.

Le projet « Num-Alim », partenariat public-privé avec l'Etat en cours d'élaboration, proposera une plateforme de diffusion des informations sur les produits alimentaires et a plusieurs objectifs : établir la carte d'identité numérique des aliments et les rassembler au sein d'un catalogue numérique unique qui rassemblera des données vérifiées et mises à jour en temps réel sur les produits alimentaires en établissant leur carte d'identité numérique avec des informations renseignées directement par les fabricants.

La valorisation des données notamment pour une meilleure connaissance du consommateur

Il s'agit pour l'entreprise de se doter d'un **système d'information bien intégré dans l'entreprise** qui permette de traiter les informations pertinentes sur son organisation, ses produits et ses clients. Un tel outil permet d'aider l'entreprise dans ses activités de planification, d'automatisation des tâches les rendant moins pénibles pour les salariés, permettant de renforcer la flexibilité en matière de production, la traçabilité, d'anticiper les problèmes potentiels via la maintenance prédictive...

En valorisant les données consommateurs, l'enjeu est aussi d'avoir une vision « *customer centric* », c'est-à-dire de modifier l'organisation des entreprises en se concentrant sur les clients consommateurs plus que sur les intermédiaires (distributeurs). En connaissant mieux le consommateur via le captage de données personnelles, l'entreprise est à même de répondre à ses attentes et personnaliser son offre répondant ainsi à une demande croissante en produits semi-finis et personnalisés. Elle peut par exemple lui envoyer des promotions personnalisées en temps réel via des dispositifs de marquage combiné à la géolocalisation. En retour, les informations issues des feedbacks client étant recueillies instantanément, cela lui permet de s'adapter plus rapidement.

La digitalisation intervient donc à de nombreuses étapes : en amont, dans les relations entre les producteurs et les industriels de l'agroalimentaire, dans le processus de production (robotisation,

automatisation), dans les outils de communication digitaux : site internet, réseaux sociaux, e-commerce ...

Les PME de l'agroalimentaire sont nombreuses à enregistrer un retard dans ces démarches, cet investissement constitue un coût important pour elle et elles ont besoin d'être accompagnées :

- par une sensibilisation aux enjeux et apports du digital dans leur activité,
- ensuite par des diagnostics stratégiques qui permettront à l'entreprise de cibler, hiérarchiser, prioriser ses objectifs en matière de digitalisation,
- enfin par des appuis plus ciblés comme par exemple le choix des outils, l'aide à la sécurité informatique, à la gestion de l'e-reputation des entreprises (e-mailing, réseaux sociaux ...), à la réalisation d'une plateforme e-commerce, à l'accompagnement des entreprises pour s'adapter aux nouvelles contraintes réglementaires (actuellement être en conformité avec les réglementations des données à caractère personnel)...

L'ensemble de ces démarches pourront mobiliser Cap Digital, la BPI et la CCI Paris Ile-de-France qui accompagnent les entreprises dans leur déploiement du numérique.

La crise sanitaire covid-19 a montré que les entreprises déjà engagées dans un processus de digitalisation ont été plus résilientes et ont pu maintenir une partie de leurs activités. Le programme Smart Industrie et le Pack IA¹⁶ de la Région répondent bien à cet enjeu.

Axe 7 : Soutenir les entreprises franciliennes dans leur démarche à l'export

Les entretiens avec les acteurs économiques ont fait ressortir notamment :

- un besoin d'appui à la participation et à la préparation de salons en France (SIAL, SYRAH à Lyon, salon principal au niveau de l'agroalimentaire) et à l'étranger (Biofour en Allemagne), ces salons constituant un facilitateur pour pénétrer les marchés à l'international ;
- des besoins en conseil pour accompagner les entreprises à créer des services export et recruter des équipes dédiées et, pour celles qui n'ont pas la taille critique suffisante pour le faire, organiser une mutualisation des compétences export entre entreprises ou bien créer des sociétés tiers dédiées à l'export communes à plusieurs entreprises.
- un besoin de mise en réseau des entreprises.

La stratégie #Export Leader 2019-2021 définie par la Région Île-de-France va dans ce sens. En effet l'agroalimentaire fait partie des trois filières industrielles ciblées dans la démarche de soutien à l'internationalisation avec le numérique et la santé. Les études préalables ont montré un positionnement potentiel favorable de ce secteur lié à la réputation de la France et de Paris, sa spécialisation pour une partie de sa production dans les produits haut de gamme et des opportunités liées à la fréquentation touristique qui permettent de faire connaître les produits franciliens à l'extérieur à condition qu'ils soient davantage visibles (cf. préconisation Développer l'identité de la région Île-de-France comme région alimentaire via la marque Produit en Île-de-France). Le déploiement des grandes chaînes de distribution alimentaires à l'étranger, dans de nombreux pays, - Carrefour est particulièrement bien implanté seul ou en partenariat en Europe, Brésil, Argentine, Chine, et Auchan en Pologne, Russie, Chine, Tunisie – offre l'opportunité de faire connaître les produits franciliens, à condition que ceux-ci soient distribués par ces enseignes.

Dans le cadre de cette stratégie, la Région prévoit un accompagnement sur mesure à l'export des PME et ETI afin de leur offrir un programme d'accélération dédié. Ce programme comportera l'ensemble des briques nécessaires au parcours d'internationalisation. Des grands comptes seront approchés afin de constituer des sponsors par promotion de ce programme (appui financier, échanges de bonnes pratiques et conseils). Un suivi dans la durée de ces entreprises sera assuré avec la revue des éléments permettant d'en mesurer l'impact quantitatif (nombre d'emplois créés, courants d'affaires générés, croissance du chiffre d'affaire export) et qualitatif (niveaux de satisfaction déclarés, taux de fidélisation). Par ailleurs, les entreprises de ces filières seront prioritairement accompagnées par la TFE. La Région proposera en complément, pour appuyer ce plan de prospection, un ciblage des

¹⁶ Cf. partie 6 L'accompagnement des entreprises de la filière agroalimentaire par la Région Île-de-France

entreprises (PME & ETI) identifiées comme appartenant aux filières prioritaires. Pour répondre au besoin de mise en réseau des entreprises de l'agroalimentaire, un outil digital pourra être proposé au sein de la plateforme web des solutions.

Axe 8 : Proposer une offre foncière et immobilière adaptée à la diversité des besoins des entreprises

La question foncière et immobilière est une problématique importante des entreprises de l'agroalimentaire qui se pose de manière différenciée selon la nature de l'entreprise, sa place dans l'écosystème entre l'amont et l'aval, son niveau de développement, sa taille, la fonction de l'établissement (siège, usine, R&D) dans le cas d'entreprise pluri-établissements. Autant d'éléments qui vont influencer les besoins en immobilier et la localisation.

La problématique immobilière se pose avec acuité en zone dense où l'on constate un phénomène courant d'éviction des activités industrielles et de fabrication au profit d'autres fonctions urbaines, ce qui conduit bon nombre d'entreprises à externaliser hors d'Île-de-France leur fonction de fabrication. L'agroalimentaire n'échappe pas à cette tendance. Dans l'avenir, les transformations urbaines autour des futures gares du Grand Paris Express risquent de renforcer la tendance.

Les entreprises qui fabriquent et transforment sont à la recherche de « bons produits, le plus souvent des locaux de petite taille en location avec les aménagements suivants : siphon au sol, murs, sols et plafonds lessivables. Le coût est marginal pour adapter ces locaux ». La question du parcours résidentiel est cruciale et sa prise en compte permet d'éviter l'éviction vers la province. :

Plusieurs propositions sont ressorties des entretiens et pourraient servir de socle au développement d'actions dans ce domaine :

- Disposer de sites d'accueil pour les entreprises de la filière bien répartis sur le territoire régional et proposant un véritable parcours résidentiel pour les entreprises avec une offre de très court terme de locaux clés en main, qui soient adaptables rapidement à l'activité et en nombre suffisant. Aujourd'hui, un seul site affiche cette spécialité à Melun Val de Seine (voir encadré). Plusieurs sites pourraient se porter candidats en grande couronne : Paris – Saclay pourrait être l'un d'eux. Avec la présence du Min de Rungis, Grand Orly Seine Bièvre (T12) dans la zone dense dispose d'atouts réels.
- Développer dans chaque département de grande couronne, une structure, créée ex-nihilo ou à partir d'un site existant, dédiée aux entreprises de l'agroalimentaire. Elles pourraient regrouper un espace dédié aux créateurs (pépinières ou incubateurs), une cuisine partagée permettant aux jeunes entrepreneurs de tester leurs produits dans des locaux adaptés avec du matériel professionnel et mutualisé. Outre leur fonction immobilière, ces structures permettraient de diffuser l'information sur les appuis et aides existants. Elles fonctionneraient en lien avec les centres de formation du bassin d'emploi. Certaines pourraient investir davantage dans l'innovation (halle technologique). Le déploiement de cette offre permettrait d'agir sur l'aménagement du territoire régional et de développer les liens avec les productions agricoles locales.
- Améliorer la mise en relation de l'offre des territoires et de la demande des entreprises en locaux et foncier. Il n'existe pas à ce jour de gestion centralisée des demandes et de leur suivi. Le projet de portail Smart implantation en cours de déploiement par la Région Île-de-France pourrait constituer une réponse potentielle à condition que les partenaires privés et les territoires jouent le jeu pour faire remonter et mettre à jour les informations.

Melun Val de Seine, « pôle francilien de l'innovation alimentaire »

La CA Melun Val de Seine se présente comme le pôle francilien de l'innovation alimentaire grâce à une localisation stratégique entre l'aval, les producteurs, et l'amont, les consommateurs. Elle abrite le siège francilien de Vitagora, pôle de compétitivité des régions Bourgogne-Franche Comté et Île-de-France. Elle propose une offre de locaux adaptés tout au long du parcours de vie de l'entreprise, un appui à la création, reprise et développement du projet, une mise en réseaux via rencontres B to B, petits déjeuners

thématiques, intelligence économique. Le prix à la location des locaux à MVDS est de : 100 à 110€ hors charges pour des locaux aménagés, un peu plus chers si froid négatif. Aujourd'hui MVDS compte 8 à 10 entreprises dans l'agroalimentaire soit 80 emplois, dont la société Jimini's à Vaux le Pénil spécialiste des insectes apéritifs.

Axe 9 : Développer la responsabilité sociale des entreprises (RSE) au sein des PME

La RSE ou responsabilité sociale des entreprises, se définit comme la responsabilité de l'entreprise vis-à-vis des impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement éthique et transparent qui :

- contribue au développement durable, ainsi qu'à la santé et au bien-être de la société ;
- prend en compte les attentes des parties prenantes (fournisseurs, clients, actionnaires, salariés, communauté locale, riverains, etc.) ;
- respecte les lois et réglementations en vigueur tout en étant en cohérence avec les normes internationales de comportement ;
- est intégré dans l'organisation et mis en œuvre dans ses relations.

Définition norme ISO 26000 – (norme 26030 spécifique pour l'agroalimentaire).

Convaincues de l'utilité de cette démarche, plusieurs grandes entreprises françaises de l'agroalimentaire (Danone, Carrefour, Coca Cola, etc.) en ont fait un des axes principaux de leur stratégie d'entreprise. Le fait que la politique de RSE soit utilisée par les agences de notation dans leurs critères d'évaluation et que les performances sociales ou environnementales fassent partie des critères d'investissement montrent la montée en puissance de la tendance.

Actuellement, la RSE est bien développée au sein des grandes entreprises françaises et se déploie progressivement au sein des PME. Mais pour les petites entreprises, cette contrainte supplémentaire est encore plus difficile à mettre en œuvre. Pourtant leur ancrage, plus local, leur production souvent plus qualitative, en font des candidates potentiellement intéressantes pour la mise en place de la RSE. Elle leur permet de revisiter leur organisation, leur modèle de production, leur mode de recrutement, leurs approvisionnements... Les PME et petites marques sont de plus en plus plébiscitées par les consommateurs mais, selon une étude Bpifrance LeLab en 2018, « seules 26% des PME ont entrepris une démarche RSE structurée au sein d'un plan d'action précis, alors que 80% des dirigeants de PME se sentent responsables du bien-être des employés, de la vie sociale locale ou du respect de l'environnement ».

Un plus fort engagement dans la RSE peut, particulièrement pour les entreprises de l'agroalimentaire, être un moyen de lutter contre le *foodbashing* par le constat des actions réelles engagées et de rendre le secteur et les métiers de l'alimentaire plus attractifs. La Région pourrait initier les actions suivantes :

- Réaliser un carnet de bonnes pratiques identifiant les démarches mises en œuvre par les entreprises les plus avancées en matière de RSE pour mieux les diffuser.

En Île-de-France par exemple, la société Plantex, située à Saint Michel sur Orge (91), fait partie des 12 entreprises nominées en 2020 au trophée Innovation du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA). Elle propose une gamme de 5 extraits aromatiques 100% naturels (vanille, café, caramel au beurre, toasté ou cacao) avec comme unique matière première du bois de chêne et de l'eau.

- Accompagner la mise en place de plateformes numériques d'échanges mettant en réseau les entreprises en leur proposant des outils de veille et de partage.

La Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) s'est démarquée sur le sujet de la RSE en portant la certification PME+ (Pour un Monde plus Engagé) qui permet d'animer une communauté d'entrepreneurs engagés dans une démarche d'amélioration continue. Les entreprises vertueuses peuvent le valoriser sur leurs produits, et se démarquer via un label apposé sur le packaging de leurs produits.

- Valoriser les entreprises les plus innovantes dans ce domaine en leur donnant plus de moyens financiers et/ou de la visibilité, via des événements phares, comme le concours proposé par

Île-de-France, terre de saveurs chaque année ou le Prix EY de l'Agroalimentaire 2020 (national).

La Région Provence Alpes Côte d'azur, co-organise « Les Trophées RSE » qui récompensent toutes les organisations de la région qui « ont à cœur de mettre l'homme, l'environnement, la territorialité et les parties prenantes au centre de leurs préoccupations et de façon transversale » à plusieurs échelles géographiques : au niveau régional, départemental et Parcs d'activités. Cette initiative a notamment été saluée par l'AFNOR début 2020 : « Les entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur sont des précurseurs ».

L'accompagnement des entreprises dans la structuration de leur démarche RSE peut se faire par un accompagnement sur un plan stratégique complet ou bien par des prestations et conseils personnalisés.

Exemples de pratiques pouvant être déployées dans le cadre de la RSE

Dans le domaine économique :

- Le soutien de l'économie locale par des recrutements à proximité
- L'emploi de personnes en difficulté, handicapés, en insertion
- L'approvisionnement via des filières durables, locales, françaises
- Les investissements responsables (Fonds d'investissement et fonds d'épargne salariale labellisés selon des critères Environnementaux, Sociaux et de Gouvernance)

Dans le domaine social :

- Conditions de travail : L'automatisation des tâches les plus contraignantes, à risque, la diminution de la pénibilité / La prévention des risques en matière de sécurité
- Qualité de vie au travail : L'implication du personnel dans la stratégie globale de l'entreprise
- L'intéressement des salariés au résultat de l'entreprise
- La parité femmes/hommes (des salaires, dans l'encadrement, les organes de direction)
- L'ancrage territorial : Dialogue avec les pouvoirs locaux et les autres entreprises du territoire, Concertation avec les populations proches de ses sites industriels, Favoriser l'emploi local

Dans le domaine environnemental :

- La réduction des impacts environnementaux : diminution de la consommation d'eau (l'eau étant un poste essentiel pour l'agriculture et l'agroalimentaire), d'énergie, de produits d'entretien, le recours à des matières premières renouvelables
- La réduction du Bilan Carbone de toute la chaîne de production de leurs produits (type et origine des matières premières, transport ...) et/ou une analyse de cycle de vie
- L'écoconception des produits
- Le packaging des produits (réduction des emballages, de leur poids, utilisation de matériaux recyclés, en privilégiant la durabilité et la recyclabilité dans leur conception, en limitant les déchets, en compensant les GES incompressibles)

Axe10 : Développer l'accueil d'entreprises étrangères en Ile-de-France

Grand marché de consommation avancé disposant de moyens de communication très performants, l'Ile-de-France connaît une attractivité modeste mais croissante en matière d'accueil d'entreprises internationales dans l'agro-alimentaire. Pour poursuivre cette dynamique favorable, plusieurs actions pourraient être mises en œuvre :

- Intensifier la dimension agro-alimentaire et gastronomique dans la stratégie et les contenus de la marque de Paris Region afin de renforcer l'image de l'Ile-de-France comme une région également productrice de produits de qualité en plus des plaisirs gastronomiques qu'elle propose déjà.

- Renforcer l'articulation avec la politique touristique mise en œuvre par le Comité Régional du Tourisme Ile-de-France afin de sensibiliser plus fortement les visiteurs touristiques de loisirs et d'affaires aux richesses agricoles, agro-alimentaires et gastronomiques de l'Ile-de-France. Outre l'expérience alimentaire, il s'agirait aussi de développer une forte stratégie de valorisation et de développement d'une offre touristique dans les lieux agricoles d'Ile-de-France (visites de sites agricoles et agro-alimentaires, hébergement dans les fermes, etc.).
- Introduire le secteur IAA parmi ceux promus par l'agence Choose Paris Region et intensifier la stratégie de promotion-prospection internationale d'entreprises, notamment pour améliorer l'indépendance alimentaire de la région.
- Faciliter la capacité des visiteurs nationaux et internationaux à garder le contact avec les produits élaborés en Ile-de-France et bénéficiant des marques de territoire « Produit en Île-de-France » et « Made In Paris Region ».

Les entreprises agroalimentaires face à la crise sanitaire

Depuis le déclenchement de la pandémie, l'ANIA et l'ARIA réalisent régulièrement des enquêtes auprès de leurs adhérents et alertent les pouvoirs publics sur la fragilisation des entreprises du secteur, cela malgré la poursuite globale de l'activité dans ce secteur pendant la période du confinement qui a permis d'assurer la continuité de l'approvisionnement des ménages dans la quasi-totalité des produits.

Selon la dernière note de conjoncture de l'ANIA (juillet 2020), 70% des industries alimentaires prévoient une baisse de leur chiffre d'affaires, cela quelles que soient les activités prises en compte, un tiers des industriels estiment que la crise actuelle a ou va entraîner la fermeture de sites et une entreprise sur trois envisage de diminuer ses effectifs dans les prochains mois. Les PME sont plus touchées que les plus grosses unités. La crise sanitaire a aussi pour conséquence une baisse de la trésorerie (-4% entre 2019 et 2020) et des taux de marge, des investissements (-9% entre 2019 et 2020), de la production industrielle (principalement dans le secteur des boissons (-14,4%) et impacte l'export (baisse de 16% du solde commercial en 2020). La crise économique laisse prévoir une pression accrue sur les prix négociés par la distribution, une augmentation des ventes dans les MDD (marques de distributeurs) par les managers au détriment des produits de la filière agroalimentaire.

Le baromètre de l'ARIA de mai 2020 (qui porte sur un effectif de 63 entreprises) confirme cet état des lieux. L'association estime que les entreprises agroalimentaires franciliennes sont plus fortement impactées qu'en province du fait de la plus forte proportion de TPE/PME et de l'importance de la restauration hors domicile dans les débouchés des entreprises franciliennes. Au 7 mai, 30% des entreprises envisageaient une baisse de chiffre d'affaires de 50% (80% des TPE/PME), 28% des TPE et 18% des PME étaient quasiment ou totalement à l'arrêt (plus de 80% des chaînes de production) avec des marchés impactés plus fortement : produits haut de gamme, saisonniers et festifs.

Conclusion

La crise sanitaire que nous vivons permet de prendre conscience du rôle majeur joué par l'ensemble de la filière agroalimentaire pour assurer l'approvisionnement d'une grande région comme l'Île-de-France. Elle met en lumière la capacité de résilience de la filière puisqu'aucune rupture d'approvisionnement ou seulement à la marge n'a été constatée en Île-de-France et l'impact sur le niveau des prix a été limité. Elle révèle également sa fragilité comme l'atteste les baromètres de l'ANIA et de l'ARIA¹⁷.

Les interrogations sur l'après-Covid19 et les changements que cette crise pourrait engendrer se multiplient et restent ouverts. Deux tendances impactant l'agroalimentaire pourraient voir le jour. La pandémie va probablement renforcer la sensibilité des consommateurs aux questions de sécurité alimentaire et influencer la demande vers des produits plus naturels, de meilleure qualité et mieux tracés. Autre tendance, celle d'une demande de reterritorialisation pour raccourcir et mieux maîtriser la chaîne d'approvisionnement des produits consommés. Ces deux tendances sont déjà visibles et vont dans le bon sens, reste à savoir de quelle ampleur elles seront.

Comme de nombreux autres secteurs industriels, la filière agroalimentaire va sortir affaiblie de cette crise et l'état de santé de la filière mesuré dans le diagnostic de cette étude va certainement beaucoup se détériorer. Dans ce contexte, la mobilisation et la coordination de l'ensemble du réseau des acteurs publics est une priorité, la présente étude a proposé des pistes pour mieux accompagner la filière en Île-de-France.

¹⁷ Cf. encadré page

Annexe 1 : Les membres du Comité de pilotage

Nom	Organisme	Adresse mail
BRAJON Delphine	Institut Paris Region	delphine.brajon@iau-idf.fr
CHENNA Maickeul	INSTANT-B	maickeul@instant-b.fr
DALFARRA Veronique	Région IDF	veronique.dalfarra@iledefrance.fr
DE BIASI Laure	Institut Paris Region	laure.debiasi@iau-idf.fr
DELAPORTE-BOLLEROT Carole	Institut Paris Region	carole.delaporte@iau-idf.fr
DESEINE Catherine	ARIA	catherine.deseine@aria-idf.net
DESEINE Olivier	Moulins de Brasseuil	
GRAINDORGE Marc	CERVIA	marc.graindorge@cervia.fr
LEFEVRE Nathalie	Région IDF	nathalie.lefevre@iledefrance.fr
MAUVAIS François	Ministère de l'Agriculture	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
MUZARD Aline	Région IDF	aline.muzard@iledefrance.fr

Annexe 2 : Les entretiens par ordre chronologique

ARIA : Catherine Deseine, déléguée générale et Catherine Le Dantec, ex-déléguée générale)

CCI Val de Marne : Elodie Beiner, animatrice du club AgroAlia et Joey Larhant, chargé d'étude

Île-de-France, terre de saveurs (ex-Cervia) : Bénédicte Dupont (ex-directrice) et Marc Graindorge, chargé de mission

Towerfarm : Gérard Farache, fondateur

La boîte à champignons : Arnaud Ulrich, fondateur

Vitagora : Christophe Breuillet, directeur et Marine Boursier, responsable équipe projets

CA Melun Val de Seine : Frank Zschiegner, directeur du développement économique

Smart food Paris : Clément Chevrette, responsable de la plateforme Smart Food Paris

Digital Food Lab : Mathieu Vincent, fondateur

Confiture parisienne : Nadège Gauthier, cofondatrice

Shake up factory : Kevin Camphuis, fondateur

Annexe 3 : Liste des principales ressources

Cadrage national

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. « Panorama des industries agroalimentaires », 2018

PASQUIER Jacques. « Quels leviers pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français ? », CESE, 2018

LAISNEY Céline. « L'avenir de l'alimentation décrypté », pour le SIAL 2018

DigitalFoodLab. « *Foodtech* in France – 2013/2017 », 2018

RASTOIN Jean-Louis, BOUQUERY Jean-Marie (dir.). « Les industries agroalimentaires en France », La documentation française, 2015

Etudes régionales

Assises du PRA mars 2019 au salon de l'agriculture 2019. « Diagnostic du projet de PRA », 2019/2020

Notes et présentations du « pass et contrat de filière », ARIA, 2014 à 2019

DRIAAF. « Politique de l'alimentation en Île-de-France, diagnostic régional de l'offre alimentaire », 2018

Katalyse. « Appui au déploiement de la nouvelle stratégie d'internationalisation des entreprises de la RIF », cotech du 03/12/2018

DE BIASI Laure, ROPITAL Corinne (dir.). « Une métropole à ma table », Les cahiers n°173, L'Institut Paris Region, 2017

DE BIASI Laure, COCQUIERE Alexandra, DELAPORTE-BOLLEROT Carole, FAGUER Elisabeth, ROPITAL Corinne, « Les filières courtes de proximité au sein du système alimentaire francilien », L'Institut Paris Region, 2015

Annexe 4 : Les activités prises en compte et leur code NAF

Les codes NAF du système alimentaire (ensemble)

AVAL	Agriculture, pêche	01.XX agriculture et 03.XX pêche
FILIERE AGROALIMENTAIRE	Cœur de filière = Industrie agroalimentaire	10.XX et 11.XX sauf artisanat commercial
	Artisanat commercial	10.13B charcuterie-traiteurs, 10.71C boulangerie et boulangerie-pâtisserie, 10.71D pâtisserie
	Traiteurs	56.21
	Commerce de gros alimentaire	46.2X et 46.3X
	Centrales d'achats	46.17A
AMONT	Commerce de détail alimentaire et grande distribution alimentaire	47.11 commerce de détail alimentaire en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire 47.2X commerce de détail alimentaire en magasin non spécialisé
	Restauration commerciale et collective	56.10, 56.29 et 56.30

Les codes NAF du cœur de filière (nomenclature Insee)

10	Industries alimentaires
10.1	Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
10.11	Transformation et conservation de la viande de boucherie
10.11Z	<i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>
10.12	Transformation et conservation de la viande de volaille
10.12Z	<i>Transformation et conservation de la viande de volaille</i>
10.13	Préparation de produits à base de viande
10.13A	<i>Préparation industrielle de produits à base de viande</i>
10.13B	<i>Charcuterie</i>
10.2	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
10.20	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
10.20Z	<i>Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques</i>
10.3	Transformation et conservation de fruits et légumes
10.31	Transformation et conservation de pommes de terre
10.31Z	<i>Transformation et conservation de pommes de terre</i>
10.32	Préparation de jus de fruits et légumes
10.32Z	<i>Préparation de jus de fruits et légumes</i>

10.39	Autre transformation et conservation de fruits et légumes
10.39A	<i>Autre transformation et conservation de légumes</i>
10.39B	<i>Transformation et conservation de fruits</i>
10.4	Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
10.41	Fabrication d'huiles et graisses
10.41A	<i>Fabrication d'huiles et graisses brutes</i>
10.41B	<i>Fabrication d'huiles et graisses raffinées</i>
10.42	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires
10.42Z	<i>Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires</i>
10.5	Fabrication de produits laitiers
10.51	Exploitation de laiteries et fabrication de fromage
10.51A	<i>Fabrication de lait liquide et de produits frais</i>
10.51B	<i>Fabrication de beurre</i>
10.51C	<i>Fabrication de fromage</i>
10.51D	<i>Fabrication d'autres produits laitiers</i>
10.52	Fabrication de glaces et sorbets
10.52Z	<i>Fabrication de glaces et sorbets</i>
10.6	Travail des grains ; fabrication de produits amylacés
10.61	Travail des grains
10.61A	<i>Meunerie</i>
10.61B	<i>Autres activités du travail des grains</i>
10.62	Fabrication de produits amylacés
10.62Z	<i>Fabrication de produits amylacés</i>
10.7	Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
10.71	Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche
10.71A	<i>Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche</i>
10.71B	<i>Cuisson de produits de boulangerie</i>
10.71C	<i>Boulangerie et boulangerie-pâtisserie</i>
10.71D	<i>Pâtisserie</i>
10.72	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
10.72Z	<i>Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation</i>
10.73	Fabrication de pâtes alimentaires
10.73Z	<i>Fabrication de pâtes alimentaires</i>
10.8	Fabrication d'autres produits alimentaires
10.81	Fabrication de sucre
10.81Z	<i>Fabrication de sucre</i>
10.82	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
10.82Z	<i>Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie</i>
10.83	Transformation du thé et du café
10.83Z	<i>Transformation du thé et du café</i>
10.84	Fabrication de condiments et assaisonnements
10.84Z	<i>Fabrication de condiments et assaisonnements</i>
10.85	Fabrication de plats préparés
10.85Z	<i>Fabrication de plats préparés</i>
10.86	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques
10.86Z	<i>Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques</i>
10.89	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.

10.89Z	<i>Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.</i>
10.9	Fabrication d'aliments pour animaux
10.91	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
10.91Z	<i>Fabrication d'aliments pour animaux de ferme</i>
10.92	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
10.92Z	<i>Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie</i>
11	Fabrication de boissons
11.0	Fabrication de boissons
11.01	<i>Production de boissons alcooliques distillées</i>
11.01Z	<i>Production de boissons alcooliques distillées</i>
11.02	Production de vin (de raisin)
11.02A	<i>Fabrication de vins effervescents</i>
11.02B	<i>Vinification</i>
11.03	Fabrication de cidre et de vins de fruits
11.03Z	<i>Fabrication de cidre et de vins de fruits</i>
11.04	Production d'autres boissons fermentées non distillées
11.04Z	<i>Production d'autres boissons fermentées non distillées</i>
11.05	Fabrication de bière
11.05Z	<i>Fabrication de bière</i>
11.06	Fabrication de malt
11.06Z	<i>Fabrication de malt</i>
11.07	Industrie des eaux minérales et autres eaux embouteillées et des boissons <i>rafraîchissantes</i>
11.07A	<i>Industrie des eaux de table</i>
11.07B	<i>Production de boissons rafraîchissantes</i>

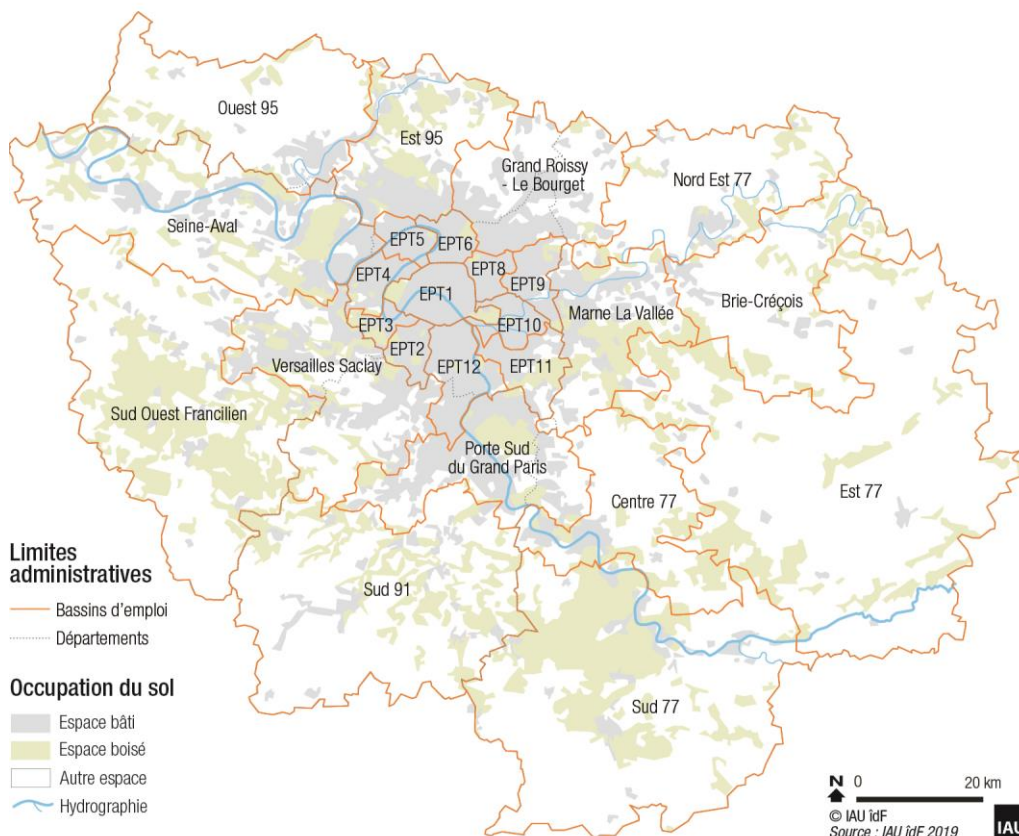
Les familles de produits (découpage L'Institut Paris Région pour l'étude)

Viandes, poissons	10.11Z Transformation et conservation de la viande de boucherie 10.12Z Transformation et conservation de la viande de volaille 10.13A Préparation industrielle de produits à base de viande 10.20Z Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
Fruits, légumes et pdt	10.31Z Transformation et conservation de pommes de terre 10.32Z Préparation de jus de fruits et légumes 10.39A autre transformation et conservation de légumes 10.39B Transformation et conservation de fruits
Corps gras	10.41A Fabrication d'huiles et graisses brutes 10.41B Fabrication d'huiles et graisses raffinées 10.42Z Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires
Lait & produits laitiers	10.51A Fabrication de lait liquide et de produits frais 10.51C Fabrication de fromage 10.51D Fabrication d'autres produits laitiers 10.52Z Fabrication de glaces et sorbets
Farine, pain	10.61A Meunerie 10.61B autres activités du travail des grains 10.62Z Fabrication de produits amylacés

	10.71A Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche 10.72Z Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation 10.73Z Fabrication de pâtes alimentaires
Sucre/confiserie, chocolaterie	10.81Z Fabrication de sucre 10.82Z Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie 10.83Z Transformation du thé et du café 10.84Z Fabrication de condiments et assaisonnements
Produits transformés	10.85Z Fabrication de plats préparés
Autres	10.86Z Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques 10.89Z Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.
Nutrition animale	10.91Z Fabrication d'aliments pour animaux de ferme 10.92Z Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
Boissons	11.01Z Production de boissons alcooliques distillées 11.02A Fabrication de vins effervescents 11.02B Vinification 11.03Z Fabrication de cidre et de vins de fruits 11.05Z Fabrication de bière 11.07A Industrie des eaux de table 11.07B Production de boissons rafraîchissantes

Annexe 5 : Carte des bassins d'emplois d'Île-de-France

Les 25 bassins d'emploi - Situation au 1^{er} janvier 2019



- Noms des EPT**
(Établissements Publics Territoriaux)
- EPT1 : Paris (75)
 - EPT2 : Vallée Sud-Grand Paris (92)
 - EPT3 : Grand Paris Seine Ouest (92)
 - EPT4 : Paris Ouest La Défense (92)
 - EPT5 : Boucle Nord de Seine (92)
 - EPT6 : Plaine Commune (93)
 - EPT8 : Est Ensemble (93)
 - EPT9 : Grand Paris Grand Est (93)
 - EPT10 : ParisEstMarne&Bois (94)
 - EPT11 : Grand Paris Sud Est Avenir (94)
 - EPT12 : Grand-Orly Seine Bièvre (94)

La Région Île-de-France et l'Etat ont souhaité, dans le cadre de la feuille de route conjointe signée le 14 avril 2016, établir une carte unique et partagée définissant **25 bassins d'emplois** franciliens. Ce nouveau périmètre d'observation et d'intervention vise la création de synergies entre l'ensemble des acteurs publics et privés intervenant sur les questions d'emploi, d'économie et de formation, afin d'identifier des priorités d'actions et de coordonner les interventions au plus près des besoins du territoire.

Annexe 6 : Détails des structures de la carte de l'innovation en Île-de-France (source : Île-de-France, Terre de saveurs 2016)

Type de structure	Nom	Spécialité	Region	cp	ville	Commentaire
Université, centre de recherche public	CFIC ORSAY	innovation culinaire	IDF	91405	ORSAY CEDEX	Le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) est le fruit d'une collaboration originale entre Raphaël HAUMONT, chercheur en physico-chimie et le grand Chef de cuisine Thierry MARX. Le CFIC s'est donné plusieurs missions : recherche fondamentale et appliquée, innovation, formation, enseignement, actions de vulgarisation des sciences, actions de communication et prestations.
Université, centre de recherche public	INSTITUT CARNOT QUALIMENT	ensemble des produits alimentaires	IDF	75015	PARIS	L'institut Carnot Qualiment® met en œuvre les moyens scientifiques et technologiques nécessaires pour accompagner les entreprises dans leurs projets d'amélioration et de développement de produits alimentaires. L'objectif de l'institut Carnot Qualiment® est de faciliter et de promouvoir la recherche partenariale entre les laboratoires publics et les entreprises et d'offrir aux entreprises du secteur alimentaire l'accès à l'excellence scientifique de ces organismes publics.
Université, centre de recherche public	INSTITUT MICALIS	microbiologie de l'Alimentation au service de la Santé	IDF	78352	JOUY EN JOSAS CEDEX	L'Institut Micalis est une unité mixte de recherche associant l'INRA et AgroParisTech et faisant partie de l'Université Paris-Saclay. Sa mission est le développement de recherches novatrices dans le champ de la « Microbiologie de l'Alimentation au service de la Santé »
Université, centre de recherche public	UMR GENIAL	produits alimentaires	IDF	91744	MASSY CEDEX	GENIAL est une unité de recherche mixte étudiant les aliments de leur élaboration à leur consommation ce qui inclut une recherche d'équilibre entre propriétés nutritionnelles, sensorielles, technologiques et sanitaires.
Université, centre de recherche public	UMR GMPA	transformations alimentaires et biologiques	IDF	78850	THIVERVAL-GRIGNON	GMPA est une unité de recherche dont les objectifs scientifiques sont la compréhension et la maîtrise des transformations alimentaires et biologiques, des bioprocédés jusqu'à l'Homme.
Université, centre de recherche public	UMR PNCA	protéines	IDF	78350	JOUY EN JOSAS CEDEX	L'objectif des recherches de l'unité PNCA est de contribuer à l'établissement de critères de référence sur la qualité de l'apport en protéines, pour la satisfaction des besoins selon les conditions physiologiques.
Université, centre de recherche public	CSGA	comportement alimentaire	hors IDF	21000	DIJON	Le CSGA est une unité de recherche dédiée à l'étude de la perception des aliments et du comportement alimentaire.
Université, centre de recherche public	CNHR AUVERGNE	recherche en nutrition et maladies	hors IDF	63009	CLERMONT-FERRAND CEDEX	Le CRNH Auvergne est un groupement d'intérêt public dont la mission principale est de coordonner et animer la recherche en nutrition à visée préventive au cours du vieillissement et des maladies chroniques
Université, centre de recherche public	UMR SQPOV	transformation fruits et légumes	hors IDF	84914	AVIGNON CEDEX 9	Le but de l'unité SQPOV est de contribuer à reconcevoir, dans une optique d'alimentation durable, les procédés pour les fruits et légumes transformés.
Université, centre de recherche public	UMR NH	recherche en nutrition et maladies	hors IDF	63122	SAINT GENES CHAMPANELLE	L'UNH est une unité de recherche réalisant des travaux visant à déterminer l'impact des compléments alimentaires ou de la fonctionnalité des aliments dans diverses situations physiopathologiques, notamment le vieillissement et les maladies chroniques.

Université, centre de recherche public	UMR PARM	matrices alimentaires	hors IDF	21000	DIJON	PAM mène des recherches sur la structure et la fonctionnalité des matrices alimentaires ainsi que sur les réponses des micro-organismes à différents stress physiques et chimiques.
Université, centre de recherche public	UME STLO	produits laitiers et œufs	hors IDF	35042	RENNES CEDEX	STLO a pour mission de développer une expertise sur les composants du lait et de l'œuf, d'augmenter la qualité et la sécurité des produits laitiers fermentés et des ovo-produits.

Type de structure	nom	Spécialité	Region	cp	ville	Commentaire
Structure d'accompagnement technologique	LE CREA	cuisson	IDF	75014	PARIS	Le CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation) a révolutionné la cuisson en mesurant l'évolution de la température au cœur du produit. Depuis plus de 20 ans, le CREA développe ainsi la notion de cuisson sous-vide à juste température.
Structure d'accompagnement technologique	ACTIA	industries alimentaires et produits agricoles	80 centres en France	75231	PARIS CEDEX 05	Structure nationale de coordination, l'Actia fédère les activités des Instituts techniques de l'agro-alimentaire (ITAI), ainsi que des Centres partenaires et interface, dont les 1200 chercheurs, ingénieurs et techniciens accompagnent quotidiennement les entreprises, en particulier les PME. Avec plus de 80 implantations en France, les Centres Actia interviennent dans tous les secteurs des industries alimentaires, ainsi que sur des valorisations non alimentaires des produits agricoles.
Structure d'accompagnement technologique	ARDATmv	boucherie	IDF	75850	PARIS CEDEX 17	L'ARDATmv, pôle d'innovation de la boucherie a été créée en 2004 par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) et l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV). L'ARDATmv identifie les solutions adaptées aux boucheries artisanales et accompagnent les professionnels dans leurs démarches de développement par les technologies et l'innovation.
Structure d'accompagnement technologique	ARVALIS	agronomie	27 sites en France	75116	PARIS	ARVALIS-Institut du végétal, organisme de recherche appliquée, produit des références technico-économiques et agronomiques directement applicables dans les systèmes de production. Stations de recherche, sites expérimentaux, fermes d'application, laboratoires, l'institut compte 27 sites implantés sur l'ensemble du territoire national.
Structure d'accompagnement technologique	CTCPA-PARIS	conserves et aliments déshydratés	hors IDF	75014	PARIS	Le CTCPA est un centre de recherche collective des entreprises de la conserve et des aliments déshydratés. Le Centre est reconnu par le Ministère de l'Agriculture comme centre professionnel de référence pour l'établissement et la validation des barèmes de traitements thermiques. Il dispose de 4 halles de technologies (Amiens, Auch, Avignon, Nantes) et de 3 laboratoires d'expertise (microbiologie, qualité nutritionnelle des produits végétaux, emballage)
Structure d'accompagnement technologique	CTMP	métiers pâtisserie	IDF	92309	LEVALLOIS PERRET	Le Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie (CTMP) est labellisé « Pôle d'Innovation pour l'artisanat », une reconnaissance officielle de l'état pour ses actions en faveur de l'innovation dans le secteur artisanal. le label « pôle d'innovation pour l'artisanat » accompagne les artisans dans l'intégration de solutions innovantes dans leurs produits, services, procédés et organisation, pour leur permettre de gagner en productivité, compétitivité et visibilité.

Structure d'accompagnement technologique	Île-de-France, terre de saveurs	promotion filière agroalimentaire	IDF	75009	PARIS	Créé en 2007, sous le nom de Cervia, Île-de-France terre de saveurs œuvre pour la promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire. Île-de-France, terre de saveurs a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégagant les atouts propres à la région-capitale. Il s'investit fortement dans trois grands axes d'intervention : soutien aux entreprises et aux filières, innovation et diffusion technologique, sensibilisation des consommateurs et valorisation des métiers.
Structure d'accompagnement technologique	IFIP	filiale porcine	IDF	75020	PARIS	L'IFIP est le centre technique professionnel, de recherche-développement et d'innovation, au service de l'ensemble des métiers de la filière porcine.
Structure d'accompagnement technologique	LNE	emballages alimentaires	IDF	75754	PARIS CEDEX 15	Le Laboratoire national de métrologie et d'essais est le laboratoire français de référence dans le domaine de la mesure. Il intervient notamment dans le domaine de la sécurité sanitaire des emballages et matériaux au contact des aliments et des phénomènes de migration.
Structure d'accompagnement technologique	UNGDA	distillation	IDF	92247	MALAKOFF CEDEX	L'Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool est le centre technique de la profession de producteurs d'éthanol. Il est spécialisé dans les procédés de distillation et les produits qui en sont issus.
Structure d'accompagnement technologique	LNE	emballages alimentaires	IDF	78197	TRAPPES CEDEX	Le Laboratoire national de métrologie et d'essais est le laboratoire français de référence dans le domaine de la mesure. Il intervient notamment dans le domaine de la sécurité sanitaire des emballages et matériaux au contact des aliments et des phénomènes de migration.
Structure d'accompagnement technologique	IFIP	filiale porcine	IDF	94704	MAISONS-ALFORT CEDEX	L'IFIP est le centre technique professionnel, de recherche-développement et d'innovation, au service de l'ensemble des métiers de la filière porcine.

Structure d'accompagnement technologique	LNE	emballages alimentaires	IDF	78197	TRAPPES CEDEX	Le Laboratoire national de métrologie et d'essais est le laboratoire français de référence dans le domaine de la mesure. Il intervient notamment dans le domaine de la sécurité sanitaire des emballages et matériaux au contact des aliments et des phénomènes de migration.
Structure d'accompagnement technologique	IFIP	filiale porcine	IDF	94704	MAISONS-ALFORT CEDEX	L'IFIP est le centre technique professionnel, de recherche-développement et d'innovation, au service de l'ensemble des métiers de la filière porcine.
Fablab et lab culinaire	PHOTONIC FABLAB LE 503	Non innovation et recherche	IDF	91450	ORSAY	Le 503, situé dans le bâtiment historique de l'Institut d'Optique, présente l'originalité de regrouper dans un même lieu les élèves ingénieurs de sa Filière Innovation-Entrepreneurs et des entreprises de technologies innovantes. En mutualisant un certain nombre de moyens techniques au sein de son FabLab, le 503 constitue un environnement favorable à l'innovation et à la recherche collaborative.

Fablab et lab culinaire	Kitchen On Demand	Spé/cuisine partagée	IDF	91120	PALaiseau	Kitchen On Demand est le premier laboratoire professionnel de cuisine partagé au Sud de Paris avec une offre « à la carte » de postes de travail au sein d'une cuisine professionnelle aux normes et toute équipée.
Fablab et lab culinaire	LES CAMIONNEUSES	Spé/cuisine partagée	IDF	94300	VINCENNES	Les Camionneuses mettent à disposition des entreprises alimentaires qui recherchent un lieu de production, une cuisine partagée. Elle est aménagée avec 5 espaces de travail, chacun accueillant 1 équipe de 2 à 3 personnes, et donnant accès à l'espace de cuisson partagé, ainsi qu'aux équipements et matériel partagés.
Fablab et lab culinaire	PROTO 204	Non spé	IDF	91440	BURES SUR YVETTE	Le PROTO204 est une plateforme d'innovation, de création et de formation sur le campus Paris-Saclay qui met en contact étudiants, chercheurs, entreprises, citoyens et investisseurs.
Fablab et lab culinaire	UNITED KITCHENS	cuisine partagée	IDF	92000	NANTERRE	United Kitchens est un incubateur culinaire offrant des cuisines professionnelles partagées au Château de Nanterre.

Type de structure	Nom	Spécialité	cp	ville	Commentaire
Incubateur	104 FACTORY		75019	PARIS	Le 104-PARIS est un lieu de rencontre entre les sphères artistiques, économiques et sociales. Il favorise les échanges d'idées et les coopérations entre des porteurs de projets aux profils divers, issus de la création, de l'entreprise, de l'enseignement et de la recherche et favorise le développement de start-ups innovantes.
Incubateur	ACCET-Val d'Oise Technopole		95015	CERGY PONTOISE CEDEX	La pépinière d'entreprises innovantes ACCET-Neuvitec est un lieu unique dédié à l'accueil et au développement de jeunes entreprises innovantes et technologiques. Créée par le Conseil Général du Val d'Oise et la Communauté d'Agglomération de Cergy-Pontoise avec le soutien de la Région Île-de-France, Neuvitec 95 bénéficie du fait de son implantation sur le campus de Cergy-Pontoise de la proximité du pôle scientifique et technique de l'Université de Cergy-Pontoise.
Incubateur	AGORANOV		75006	PARIS	Agoranov est un incubateur public qui a pour mission de faciliter la création d'entreprises innovantes liées à la recherche publique.
Incubateur	AGROALIA CCI		94000	CRETEIL	AgroAlia est dédié aux jeunes entreprises de la filière agroalimentaire implantées en Île-de-France. Il s'adresse plus spécifiquement aux entreprises innovantes de la filière : <i>foodtech</i> , industrie et services associés ou numériques, logistique...
Incubateur	LE CHÂTEAU DE NANTERRE		92000	NANTERRE	Le Château de Nanterre se présente comme le nouveau laboratoire de l'innovation sociale et de la transition alimentaire en Île-de-France. Un tiers-lieu original, qui rassemble entrepreneurs et structures de l'économie sociale et solidaire, mais aussi des producteurs, des citoyens, des acteurs publics et des entreprises privées pour les accompagner dans l'émergence d'innovations durables. Bureaux, coworking, cuisines partagées, espace événementiel et de restauration, potager urbain : le Château met à disposition une large palette d'espaces, de services et d'outils de travail collaboratifs pour permettre aux entreprises et porteurs de projets de réaliser leurs projets.

Incubateur	FOOD INNOVATION LAB		91744	MASSY CEDEX	Le "Food'Inn Lab" a été conçu comme une plate-forme de collaboration entre la recherche, l'enseignement et l'entreprise entrepreneurial. Tous les acteurs des sciences du vivant peuvent s'y croiser. Sur 550 m ² de surfaces d'accueil, cet incubateur propose des espaces d'expérimentation privatifs, une cuisine expérimentale et des laboratoires d'analyse équipés et mutualisés, mais aussi des bureaux, des salles de réunion et des lieux de convivialité... Les services proposés comprennent également un accompagnement scientifique et technique par les équipes de recherche d'AgroParisTech et de l'INRA. Cet incubateur s'adresse autant aux porteurs de projets qu'aux entreprises déjà établies qui ont des besoins d'expérimentation ponctuels.
Incubateur	GENOPOLE		91030	EVRY CEDEX	Le Génomopole est un biocluster français créé en 1998 dédié à la recherche en génomique, génétique et aux biotechnologies, à l'image des campus américains. Il réunit sur un même site, à Evry/Corbeil-Essonnes (91), entreprises technologiques innovantes en sciences de la vie, recherche publique et privée et formations universitaires.
Incubateur	INCUBALLIANCE		91400	ORSAY	IncubAlliance aide les entrepreneurs à créer leur startup technologique au cœur du cluster Paris-Saclay. IncubAlliance a accompagné depuis sa création en 2005 plus de 330 projets. Ces projets de création d'entreprises technologiques proviennent majoritairement des laboratoires ou des institutions de Paris-Saclay, mais ils peuvent aussi être portés par des entrepreneurs individuels désireux de se rapprocher d'un environnement universitaire réputé et d'un incubateur performant.

Incubateur	LA FREGATE		75 010	PARIS	Le premier incubateur culinaire dédié aux restaurateurs.
Incubateur	LA PAILLASSE		75002	PARIS	La Paillasse est un laboratoire de recherche ouvert et citoyen où sont menées des actions d'amorçage et d'accélération de projets scientifiques, entrepreneuriaux et artistiques.
Incubateur	LE VILLAGE BY CA		75008	PARIS	Porté par la Caisse régionale du Crédit Agricole et en partenariat avec les acteurs locaux, le Village by CA contribue au dynamisme régional dans une démarche d'innovation ouverte, au sein d'un réseau où se rencontrent start-ups et grandes entreprises.
Incubateur	PARIS & Co		75019	PARIS	Paris&Co est l'agence de développement économique et d'innovation de Paris. Elle se spécialise sur les thématiques de l'attractivité et d'innovation en vue de la création d'emplois et de valeur économique à Paris : elle prospecte et accueille les start-up étrangères, contribue à la promotion économique de la métropole à l'international, et favorise le rayonnement de l'écosystème francilien de l'innovation à travers l'incubation de jeunes entreprises, l'expérimentation de solutions innovantes, l'organisation d'événements start-up et la mise en relations des start-up avec une centaine de grands groupes.
Incubateur	PLAINE DE SAVEURS		93120	LA COURNEUVE	Plaine de Saveurs, entreprise de l'économie sociale, a pour objet l'animation d'un incubateur culinaire, la mise à disposition en co-working d'un laboratoire de cuisine, et la production d'une offre de restauration multiculturelle issue de son territoire.
Incubateur	SMARTFOOD PARIS		75020	PARIS	Paris&Co et ses partenaires institutionnels ont créé la plateforme d'innovation Smart Food Paris avec pour ambition de rassembler start-up, grandes entreprises, institutions, experts, territoires autour d'un enjeu commun d'innovation. Incarné au travers d'un lieu d'incubation de start-ups situé dans le 20 ^{ème} arrondissement de Paris, la plateforme amène chaque partenaire à s'impliquer dans une dynamique d'innovation ouverte pour partager, expérimenter, accélérer.
Incubateur	STATION F		75013	PARIS	STATION F est le seul campus de startups qui réunit tout un écosystème entrepreneurial en un même lieu.

Pépinière	MELUN VAL DE SEINE		77191	DAMMARIE-LES-LYS CEDEX	Afin d'aider les entreprises du secteur alimentaire dans leurs projets d'implantation et de développement, la Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine déploie une offre répondant aux besoins des entreprises.
Pépinière	RUNGIS & Co		94550	CHEVILLY LA RUE	L'incubateur-pépinière Rungis & Co du Marché International de Rungis est implanté au cœur du MIN. Il accompagne, héberge et appuie les porteurs de projet et créateurs d'entreprise pour les aider à lancer leur activité dans les meilleures conditions
Accélérateur	HAPPY FEED		92130	ISSY LES MOULINEAUX	Happyfeed propose un service externalisé innovant afin d'accompagner les acteurs de l'agro-alimentaire dans la réalisation de leurs futurs produits avec des experts à chaque étape : conception, développement et industrialisation.
Accélérateur	DIGITAL FOOD LAB		75009	PARIS	DigitalFoodLab est une agence spécialisée dans la "FoodTech" qui a pour mission de contribuer à l'accélération de la croissance et du développement des entreprises innovantes dans le domaine de l'alimentation.

Accélérateur	LES GARAGES XYZ		91620	NOZAY	Les garages XYZ ont pour ambition d'accélérer le développement des startups pour concevoir, prototyper et délivrer de petites séries en 100 jours maximum.
Accélérateur	SATT Paris Saclay		91400	ORSAY	La SATT Paris-Saclay est une Société d'Accélération de Transfert Technologique basée à Orsay, créée le 16 juillet 2014. Elle a pour but de valoriser la recherche et d'accompagner le transfert technologique et des savoir-faire des laboratoires de l'Université Paris-Saclay en direction des entreprises. Elle favorise en cela la dynamisation de l'innovation en vue de développer richesse économique et emplois sur le territoire.
Accélérateur	SHAKE UP FACTORY		75013	PARIS	ShakeUpFactory est un catalyseur et un accélérateur des projets des startups du secteur alimentaire, en ajoutant de la valeur à leur croissance et à leur développement, afin d'aboutir à des projets finalisés, et ce du champ à l'assiette.
Accélérateur	WILCO		75018	PARIS	WILCO accompagne et accélère le développement des startups franciliennes vers le premier million d'euros de chiffre d'Affaires sans prise de participation au capital.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION PARIS ILE DE FRANCE		75011	PARIS	BGE Paris Île-de-France est au service des créateurs et repreneurs d'entreprise pour aider à entreprendre. BGE PaRIF favorise l'accès à la création d'entreprises et d'activités économiques, développe l'autonomie du jeune chef d'entreprise dans tous les domaines, et encourage l'initiative et la solidarité.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION ADIL PARIS		75014	PARIS	BGE ADIL s'est donné pour mission d'accompagner dans leur projet les créateurs et les développeurs d'activité. Que ce soit les futurs créateurs, repreneurs ou dirigeants en poste, elle est présente à tous les stades de leur projet : elle accompagne l'initiative individuelle et collective. Depuis sa création ce sont plusieurs dizaines de milliers de porteurs de projets de création ou de développement qui ont pris contact avec l'ADIL les appuis nécessaires depuis l'émergence de l'idée jusqu'à la réalisation du projet.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION PARIS ILE DE FRANCE		91350	GRIGNY	BGE Paris Île-de-France est au service des créateurs et repreneurs d'entreprise pour aider à entreprendre. BGE PaRIF favorise l'accès à la création d'entreprises et d'activités économiques, développe l'autonomie du jeune chef d'entreprise dans tous les domaines, et encourage l'initiative et la solidarité.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION PARIS ILE DE FRANCE		77000	MELUN	BGE Paris Île-de-France est au service des créateurs et repreneurs d'entreprise pour aider à entreprendre. BGE PaRIF favorise l'accès à la création d'entreprises et d'activités économiques, développe l'autonomie du jeune chef d'entreprise dans tous les domaines, et encourage l'initiative et la solidarité.

Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION VAL DE MARNE		94500	CHAMPIGNY SUR MARNE	BGE ADIL s'est donné pour mission d'accompagner dans leur projet les créateurs et les développeurs d'activité. Que ce soit les créateurs, repreneurs ou dirigeants en poste, elle est présente à tous les stades de leur projet : elle accompagne l'initiative individuelle et collective. Depuis sa création ce sont plusieurs dizaines de milliers de porteurs de projets de création ou de développement qui ont pris contact avec l'ADIL les appuis nécessaires depuis l'émergence de l'idée jusqu'à la réalisation du projet.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION VAL DE MARNE		94000	CRETEIL	BGE ADIL s'est donné pour mission d'accompagner dans leur projet les créateurs et les développeurs d'activité. Que ce soit les futurs créateurs, repreneurs ou dirigeants en poste, elle est présente à tous les stades de leur projet : elle accompagne l'initiative individuelle et collective. Depuis sa création ce sont plusieurs dizaines de milliers de porteurs de projets de création ou de développement qui ont pris contact avec l'ADIL les appuis nécessaires depuis l'émergence de l'idée jusqu'à la réalisation du projet.
Autre structure d'accompagnement	BOUTIQUES DE GESTION YVELINES		78680	EPONE	BGE Yvelines a pour objet d'accompagner les initiatives économiques locales génératrices d'emplois et d'activités. A cet effet, BGE78 fournit aux porteurs de projets de création ou de consolidation d'activités les informations, les conseils, les aides et la formation aux techniques de gestion et de management dont ils ont besoin, tant préalablement à la création qu'au-delà de celle-ci. Plus globalement, BGE78 se donne pour mission de contribuer à une dynamique active de développement local s'appuyant sur des partenariats associant de manière plus efficace le social et l'économique, et plus largement, des politiques sectorielles ou des acteurs publics, privés et associatifs se reconnaissant dans ses objectifs.

Annexe 7 : Les pôles de compétitivité (état en décembre 2019)



Agriculture / Agroalimentaire
Agri Sud-Ouest Innovation
 Occitanie, Nouvelle-Aquitaine

Tél. 1:
 +33 (0)5 61 32 13 60



Agriculture / Agroalimentaire, Biens de consommation
Alimentation Bien-Etre Naturalité (ABEN)
 Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes

Tél. 1: +33 (0)4 32 40 37 62
 Tél. 2: +33 (0)4 92 42 34 84



Agriculture / Agroalimentaire
Aquimer
 Hauts-de-France

Tél. 1:
 +33 (0)3 21 10 78 98



Agriculture / Agroalimentaire
Hippolia
 Normandie

Tél. 1:
 +33 (0)2 31 94 94 20



Agriculture / Agroalimentaire, Bioressources, Énergie, Matériaux
Industries & Agro-Ressources
 Grand Est, Hauts-de-France

Tél. 1:
 +33 (0)3 23 23 25 25



Agriculture / Agroalimentaire, Biotechnologies / Santé
Nutrition Santé Longévité
 Hauts-de-France

Tél. 1:
 +33 (0)3 28 55 50 14



Agriculture / Agroalimentaire, Chimie
Pôle Mondial du Végétal (PMV)
 Pays de la Loire, Bretagne, Centre-Val de Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

Tél. 1: +33 (0)2 41 72 17 37
 Tél. 2: +33 (0)4 73 33 71 90



Agriculture / Agroalimentaire
Qualitropic
 La Réunion

Tél. 1:
 +262 62 97 10 88



Agriculture / Agroalimentaire
Valorial
 Bretagne, Pays de la Loire, Normandie

Tél. 1:
 +33 (0)2 99 31 53 05



Agriculture / Agroalimentaire
Vitagora
 Bourgogne-Franche-Comté, Île-de-France

Tél. 1:
 +33 (0)3 80 78 97 91



Annexe 8 : Les centres techniques dans l'agroalimentaire en Bretagne

ZOOPOLE DÉVELOPPEMENT (Bretagne) : Centre Technique des Productions Animales (Ploufragan, Côte d'armor)

<https://zoopole.com/>

C'est le centre technique dédié à la santé animale et la qualité agroalimentaire qui s'appuie sur les compétences des laboratoires de l'ANSES du ZOOPOLE. L'association accompagne les entreprises par des prestations d'expertise, de formation continue. Elle organise des colloques internationaux. ZOOPOLE développement réalise également un accompagnement des entreprises de l'agro-industrie à l'innovation et porte, depuis 2012, la plateforme ID Composite, centre technique et de formation spécialisé dans le process composite.

CEVA (Bretagne) : Centre d'étude et de valorisation des algues (Pleubian, Côte d'Armor)

<https://www.ceva-algues.com/>

C'est un organisme de recherche privé et un centre technique des réseaux ACTIA et ACTA, labellisé ITAI (Institut Technique Agro-Industriel) depuis 2007 et ITA (Institut Technique Agricole) depuis février 2018. Il a été créé en 1982 à l'initiative des collectivités locales et des industriels de la filière. Il est le seul centre technique en Europe dédiée à l'étude et à la valorisation des végétaux marins, dans un tryptique Environnement – Culture – Valorisation.

ADRIA Développement : centre d'expertise et de transfert sur la sécurité alimentaire (Quimper, Finistère)

<https://www.adria.tm.fr/>

ADRIA Développement est un Institut Technique Agroalimentaire (ITAI), leader en qualité et sécurité des aliments. Il propose des services tels que des prestations de recherche et d'innovation, des formations et du conseil pour les industries agroalimentaires. L'ADRIA est qualifié ITAI (Institut Technique Agro-Industriel) par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et CRT (Centre de Ressources Technologiques) par le Ministère de la Recherche. Il est également membre de l'ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire).

IDmer : centre d'innovation technologique en agroalimentaire et biotechnologie sur la pêche (Lorient, Finistère)

<http://www.idmer.com/>

Depuis 30 ans, notre Centre d'Innovation Technologique, met son expertise et ses compétences au service des industriels et des porteurs de projets. IDmer, innove au service des professionnels de l'agro-alimentaire et de la biotechnologie et les accompagne, en toute confidentialité, dans la mise au point de produits en nutrition humaine et animale, en cosmétique, en pharmaceutique et en nutraceutique.

L'institut manage le processus d'innovation du labo, au pilote jusqu'à la répétabilité en préséries industrielles.

IDmer va associer ses compétences technologiques (4 ingénieurs en développement et 10 techniciens) sur un plateau technique de 2 300m² qui accueille de nombreux outils industriels agroalimentaires et des biotechnologies d'extraction.

Le savoir-faire R&D couplé aux outils industriels et la maîtrise de la qualité HACCP, permet à IDmer de produire pour vous en sous-traitance industrielle et de vous faire bénéficier de son agrément sanitaire, du label AB et de son réseau Produit en Bretagne.

VEGENOV : centre de ressources technologiques sur la filière légumière (Saint-Pol de Léon, Côte d'Armor)

<https://www.vegenov.com/>

Vegenov, centre de ressources technologiques, propose depuis plus de 25 ans des services de conseil et recherche appliquée aux entreprises du végétal (semenciers, agrochimistes, filières de production, transformateurs...). Créé en 1989 à l'initiative de la filière légumière bretonne, 35 experts travaillent aujourd'hui sur tous types d'espèces et disposent d'équipements biotechnologiques de pointe.

Les compétences clés de Vegenov (biologie cellulaire et moléculaire, microbiologie et expérimentations agronomiques et analyses sensorielles et nutritionnelles) permettent de répondre à trois objectifs de recherche et développement : appuyer les entreprises dans leurs programmes de création variétale, optimiser les systèmes de protection et nutrition des plantes et améliorer la qualité des produits végétaux.

Vegenov soutient également l'innovation dans les entreprises du végétal en proposant des services de conseil, veille, formation et transfert de technologies.

CTCPA - Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

<https://www.ctcpa.org/accueil>

En tant que centre technique, le CTCPA accompagne de nombreux acteurs de l'agroalimentaire. Le Centre est reconnu par la DGAL comme centre de référence pour l'établissement et la validation des barèmes de traitements thermiques.

Les secteurs sur lesquels le CTCPA intervient majoritairement sont :

Produits : fruits et légumes - plats cuisinés - produits carnés et foie gras - biscuits et produits céréaliers

Procédés : frais et IVème gamme, pasteurisés, stérilisés, déshydratés, surgelés

Le CTCPA s'appuie sur des équipements et du matériel de laboratoire, de transformation, conservation et conditionnement alimentaire réparti dans ses différentes halles technologiques et laboratoires. Le CTCPA a accès à 4 halles de technologie implantées en région - Avignon : halle du CTCPA, Nantes : halle d'Oniris, Amiens : plateforme de l'Université de Picardie Jules Verne, Auch : plateforme du CRITT-CTCPA.



L'INSTITUT PARIS REGION
ASSOCIATION LOI 1901.

15, RUE FALGUIÈRE - 75740 PARIS CEDEX 15 - TÉL. : 01 77 49 77 49