

Agreste Aquitaine

Analyses et résultats

Numéro 72 - juin 2013



Enquête CEFIL 2013 sur les établissements agroalimentaires d'Aquitaine

Réduire les coûts de production et diversifier la clientèle, priorités des dirigeants IAA

Premier secteur industriel en Aquitaine, en chiffre d'affaires et en emploi, l'agroalimentaire est un atout incontournable de la région. Dans un environnement contraint et une conjoncture économique atone, les établissements aquitains, quelles que soient leur taille et leur activité, sont confrontés aux mêmes difficultés : la baisse du pouvoir d'achat des ménages et le coût grandissant des matières premières.

Maillon central d'une chaîne qui va de l'agriculture à l'assiette du consommateur, les IAA doivent trouver un équilibre entre les contraintes de l'amont et de l'aval afin d'assurer leur pérennité.

A l'horizon 2015, les dirigeants estiment que la réduction des coûts de production et la diversification de leur clientèle seront un impératif pour le développement de leur activité.

Clélie GARNIER (SRISSET)
Isabelle LAFARGUE (SRISSET)
Agathe COUVREUR (ARDIA)
Céline ESPAGNET (ARDIA)

Nous remercions les stagiaires de la promotion 2012-2013 et l'équipe pédagogique du CEFIL pour la conduite et la réalisation de cette enquête, ainsi que l'ARDIA pour son aide technique et ses conseils. Nous remercions également les dirigeants qui ont pris le temps de répondre à cette enquête.

L'industrie agroalimentaire est un acteur majeur du développement économique aquitain. Premier secteur industriel d'Aquitaine en chiffre d'affaires et en emploi, ses établissements ont dégagé 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires (CA) et 1,3 milliard d'euros de valeur ajoutée (VA) en 2010.

Ils contribuent directement pour 15% de la valeur ajoutée de l'industrie régionale et près de 4% à l'ensemble de la valeur ajoutée régionale marchande.

Créateur de richesse, permettant souvent la mise en valeur de produits locaux, le secteur agroalimentaire est également créateur d'emploi : près de 20 300 emplois en 2010, 16% de l'emploi industriel régional, auxquels s'ajoutent de nombreux emplois indirects (transport, commerce...), et un impact positif sur les filières agricoles régionales dont il transforme les produits. Bref, un acteur incontournable de l'économie locale.

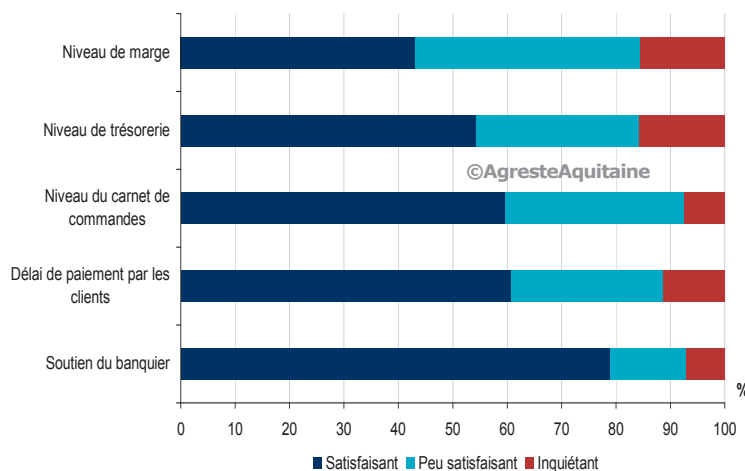
Entre 1990 et 2008 la valeur ajoutée des IAA progresse de 2,7% par an en Aquitaine comme au niveau national (France de province, hors Île-de-France). Elles n'ont cependant pas été épargnées par les conséquences de la crise financière et économique de 2008-2010. Le recul de la valeur ajoutée des IAA, proche de 10% pour ces trois années cumulées, est comparable à celui de l'industrie manufacturière.

Dans un contexte difficile, il est essentiel d'être à l'écoute des préoccupations des chefs d'entreprises du territoire, et de leur vision de l'avenir, afin d'identifier les leviers de développement du secteur.

Cette publication présente les principaux résultats d'une enquête menée auprès des dirigeants des établissements IAA d'Aquitaine début 2013, à l'initiative de la DRAAF et de l'ARDIA et réalisée par le CEFIL.

Une inquiétude focalisée sur la dégradation des marges et la fragilité des trésoreries

Ressenti des dirigeants face à la situation financière de leur établissement, en %



Source : Enquête CEFIL 2013

► L'enquête portait sur l'ensemble des établissements agroalimentaires (hors artisanat commercial) d'Aquitaine. Cependant, tous les résultats présentés ici ne concernent que les établissements d'au moins 5 salariés, soit 242 répondants.

UNE CONJONCTURE DIFFICILE ET DES PERSPECTIVES CONTRAINTES

Alors que l'économie et l'emploi régionaux sont en repli sur un an, l'industrie agroalimentaire résiste mieux. Selon la Banque de France, le secteur parvient à stabiliser ses effectifs en 2012, mais a nettement réduit son recours au travail temporaire.

Au-delà des indicateurs économiques, qu'en est-il du moral des chefs d'établissements aquitains en ce début d'année 2013 ?

Les deux principales sources d'inquiétude des responsables interrogés sont le niveau de marge (57% sont peu satisfaits ou inquiets) et la trésorerie. La trésorerie inquiète tout particulièrement les établissements de moins de 10 salariés, tandis que la baisse des marges est une inquiétude partagée par tous (quelle que soit la taille ou la spécialisation).

Plus de la moitié se déclarent satisfaits du délai de paiement de leurs clients, et du niveau actuel de leur carnet de commandes. Le taux de satisfaction vis-à-vis du soutien de leur banquier monte à 79%, il augmente avec la taille de l'établissement.

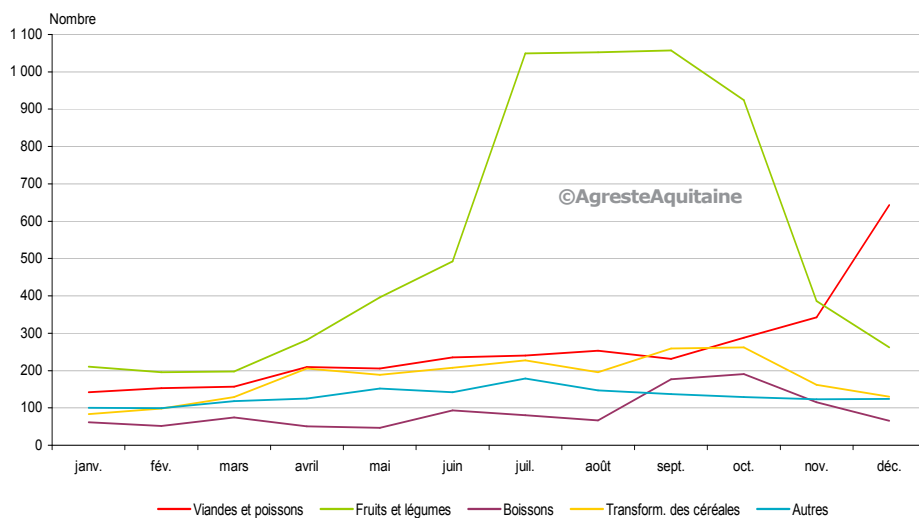
Une moindre dynamique de création d'emplois

Si la majorité des chefs d'entreprise (70%) envisagent une stabilité de leurs effectifs permanents en 2013, les perspectives de créations d'emploi sont moins favorables que sur la période passée : 18% pensent embaucher en 2013 alors qu'ils sont 25% à avoir vu leurs effectifs augmenter en 2012.

Le recours à l'intérim ou au travail saisonnier est très majoritaire, puisqu'il concerne près de 8 établissements sur 10 (76%). Le plus gros employeur de main-d'œuvre temporaire reste de loin l'industrie des fruits et légumes, toute l'année, avec un pic pendant l'été et l'automne. L'industrie des viandes suit, avec une concentration d'emplois en fin d'année, notamment liée aux produits festifs. Boissons

L'emploi saisonnier et intérimaire sollicité toute l'année

Les salariés occasionnels par sous-secteur et mois



Source : Enquête CEFIL 2013

et transformation des céréales emploient également toute l'année, avec une activité un peu plus fournie en automne.

A moyen terme cependant, presque la moitié des dirigeants estiment que les contraintes liées au recrutement de salariés risquent de peser sur le développement de leur activité, en particulier dans le secteur de la viande. Ce sont surtout les petits établissements, les moins de 10 salariés notamment, qui pensent être impactés. Le coût de la main-d'œuvre est souvent évoqué comme une problématique importante.

La baisse du pouvoir d'achat et le coût des matières premières assombrissent l'horizon à moyen terme

En cette période difficile, l'inquiétude des dirigeants d'IAA se focalise sur deux éléments

majeurs : la baisse du pouvoir d'achat et le coût des matières premières.

Tout d'abord, le pouvoir d'achat des ménages (neuf dirigeants sur dix) : depuis 2011, la consommation en biens (alimentation, énergie, produits fabriqués) des ménages est en baisse, et la consommation en produits alimentaires n'y échappe pas ; alors qu'elle avait jusqu'à présent résisté, elle marque désormais le pas, avec une baisse estimée à - 0,5% en volume sur l'année 2012.

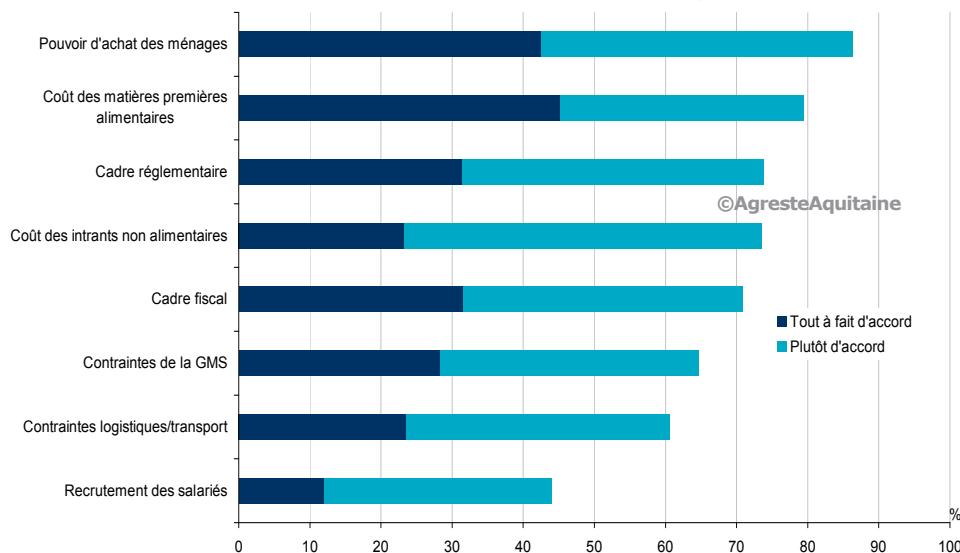
Le coût des matières premières alimentaires vient ensuite, cité par 8 chefs d'établissements sur 10. Cette préoccupation est plus vive dans les industries des viandes et de la transformation des céréales. Les industries des boissons (vins et eaux entre autres) semblent moins affectées, sans doute parce qu'une part d'entre elles intègrent la production des matières premières, notamment les caves coopératives.

Les autres freins majeurs identifiés par plus de 7 enquêtés sur 10, sont le coût des intrants non alimentaires (énergie, emballage, transport...), et les normes et réglementations. Les surcoûts générés par l'adaptation constante aux réglementations pèsent particulièrement sur les petites structures, plus nombreuses à citer ce type de contrainte. Les réglementations différentes entre les pays freinent également la croissance, en distordant la concurrence et en complexifiant l'export.

Les industries agroalimentaires sont le maillon central d'une chaîne qui va de l'agriculture à l'assiette des consommateurs. La santé de ce secteur économique est ainsi contrainte à la fois par l'amont (disponibilité et coût d'approvisionnement en produits agricoles) et l'aval (diversité de la clientèle et prix de vente des produits transformés).

Les freins à l'activité sont nombreux

Les freins importants à l'activité de l'établissement selon le dirigeant, en %



Source : Enquête CEFIL 2013

LES ENTREPRISES IAA EN AQUITAINE : DONNÉES DE CADRAGE

Les IAA en Aquitaine sont très hétérogènes : de nombreuses activités (viande, lait, fruits et légumes...), une spécialisation plus ou moins poussée, de petites entreprises artisanales aux grands groupes coopératifs...

Voici un très bref portrait, à travers l'angle économique, des nombreuses industries agroalimentaires de la région.

L'industrie agroalimentaire en Aquitaine génère plus de 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2010, et 1,3 milliard de valeur ajoutée. Sa valeur ajoutée était en baisse entre 2008 et 2010 suite à la crise que l'économie traverse. Toutefois, en Aquitaine, la meilleure tenue de la filière viticole, en particulier à l'export, a permis d'entrevoir une amélioration notable. L'Aquitaine enregistre, pour les produits des IAA en 2012, un taux de croissance à l'export (+ 11%) deux fois supérieur à celui noté dans le restant de l'hexagone.

En 2010, six établissements IAA sur dix emploient des salariés, au total près de 20 300. Si la majeure partie compte moins de 10 salariés, quarante grands établissements emploient à eux seuls plus de la moitié des effectifs.

Les industries des viandes : c'est le secteur agroalimentaire le plus présent dans la région, un quart des entreprises. De petites entreprises côtoient de grands groupes de transformation et préparation de produits à base de viande (salaison, conserve, foie gras...). En 2010, l'industrie des viandes génère plus de 1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires. Très présent sur les départements d'élevage, le secteur emploie plus de 6 000 salariés, soit 4 salariés IAA sur 10.

Les industries des fruits et légumes : la transformation de fruits et légumes est surtout ancrée en Lot-et-Garonne et dans les Landes. Elle regroupe 15% des entreprises IAA et 13% du salariat. Les ventes à l'export atteignent 22% du chiffre d'affaires (ce dernier s'élève à plus de 700 millions d'euros en 2010).

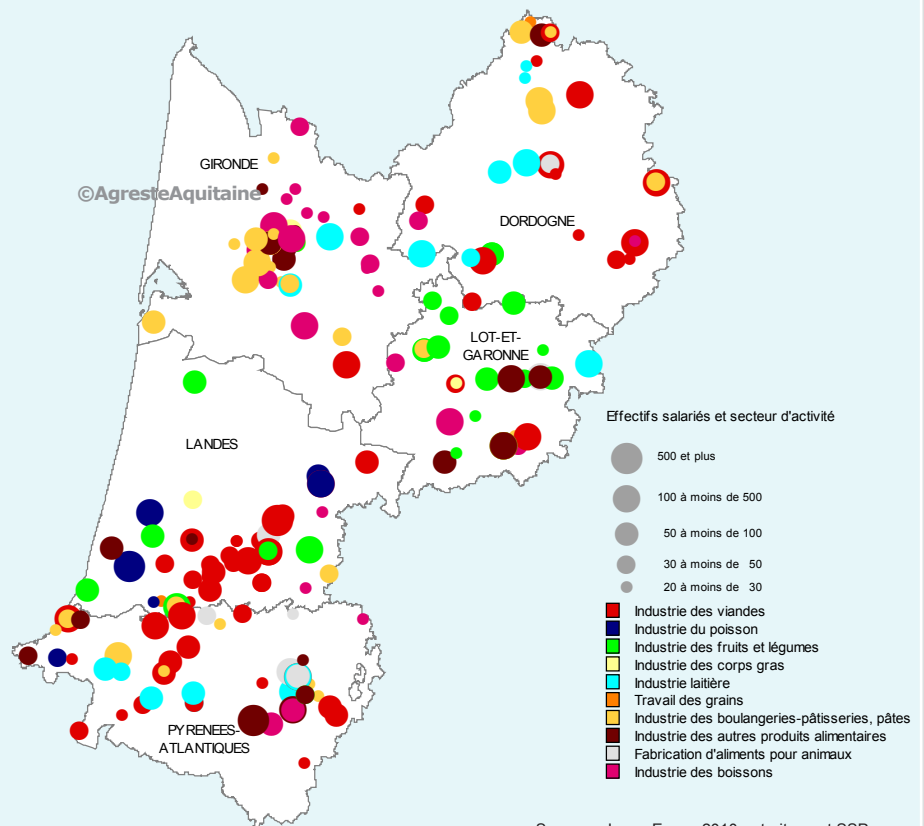
Les industries des boissons : portées par la vinification (qui ne prend en compte que les caves coopératives et pas les exploitants viticoles), elles se situent essentiellement en Gironde. Avec 900 millions d'euros de chiffre d'affaires, ce secteur a pour atouts son taux d'exportation, son taux d'investissement (plus de 9% du chiffre d'affaires est consacré à l'investissement), et une forte création de valeur ajoutée.

Les industries des produits laitiers : présentes dans les zones d'élevage laitier bovin et ovin, elles se répartissent entre fabrication de lait, de fromages, et de glaces et sorbets. Le secteur emploie 2 000 salariés en Aquitaine, et produit en 2010 un chiffre d'affaires de près de 750 millions d'euros. La valeur ajoutée est créée en particulier par l'industrie fromagère.

Les industries de transformation des poissons et crustacés, bien que peu nombreuses, comptent en Aquitaine des entreprises leaders sur leur marché. Elles génèrent 400 millions d'euros de CA et ont un très fort taux de valeur ajoutée.

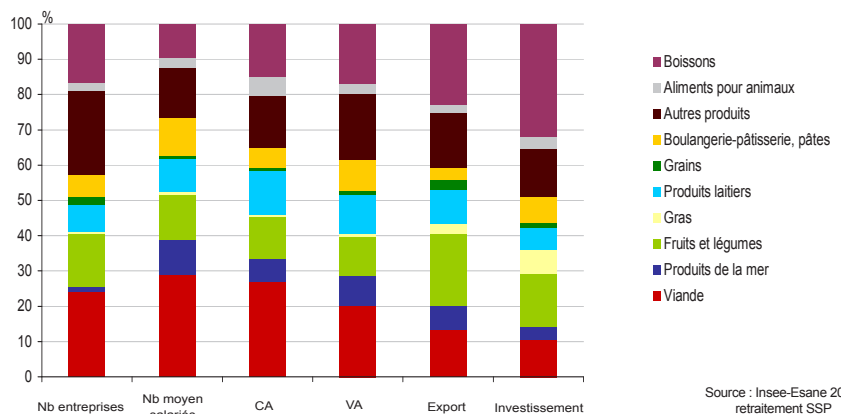
Les industries des grains, des boulangeries-pâtisseries et pâtes, qui emploient 2 500 salariés, se répartissent sur toute la région. Ce sont souvent de petites structures, mais grandes créatrices de valeur ajoutée.

Les entreprises agroalimentaires de 20 salariés et plus en Aquitaine



Sources : Insee-Esane 2010, retraitement SSP

Principales données économiques des entreprises IAA d'Aquitaine par secteur en 2010, en %



Les industries des aliments pour animaux, qui ne représentent que 3% des entreprises IAA, pèsent pour 6% dans le chiffre d'affaires agroalimentaire de la région.

Les industries « d'autres produits alimentaires » (sucre, thé-café, chocolat-confiserie, plats préparés...) génèrent une forte valeur ajoutée et emploient près de 3 000 salariés.

Pour en savoir plus :

Agreste Aquitaine - Chiffres et données - n° 65 - décembre 2012
Dossier thématique : L'industrie agroalimentaire en Aquitaine - mai 2011

LES IAA ENTRE AMONT ET AVAL

Un ancrage régional et territorial

Le secteur agroalimentaire aquitain, pour partie issu de la diversification des activités agricoles, est étroitement lié au territoire. En effet, la majorité des productions agricoles sont transformées localement ou régionalement, en particulier pour les fruits et légumes ainsi que dans les filières bénéficiant d'une appellation d'origine.

Plus de 60% des établissements s'approvisionnent dans un rayon de moins de 100 km pour leurs matières premières principales. Dans les industries de transformation des fruits et légumes, viandes ou poissons ils sont les trois quarts à se fournir ainsi dans un rayon relativement proche du lieu de transformation.

Quel que soit le secteur d'activité, la qualité du produit à transformer est un critère d'achat primordial pour plus de neuf établissements sur dix. La confiance dans le fournisseur vient en seconde position : pour 80% des établissements c'est en effet un critère très important lors de l'achat des matières premières. Le prix des produits à transformer n'arrive qu'en 3^{ème} position devant la disponibilité du produit et le coût du transport.

Les signes de qualité, vecteurs d'image et de notoriété

Les produits d'une région peuvent bénéficier de l'image de cette région, mais aussi, en retour, contribuer à son développement : l'Aquitaine, première région française pour l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), seconde pour l'IGP (Indication Géographique Protégée) et les labels, offre nombre de productions de qualité qui sont valorisées par le secteur agroalimentaire.

Deux tiers des établissements commercialisent au moins un produit sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine (SIQO). 29% ont une production en IGP, 20% en AOC-AOP, 16% en Label Rouge et 30% en AB (Agriculture Biologique).

La référence au terroir, sous l'effet des dénominations AOP et dans une moindre mesure IGP, est évidemment importante dans la filière vinicole qui domine l'industrie des boissons régionale.

Les distinctions IGP et Label Rouge sont plus fréquemment mises en avant dans le secteur de la viande, la filière canard à foie gras étant très prégnante en Aquitaine. Dans le secteur des fruits et légumes, près de la moitié des établissements qui ont une production sous SIQO commercialisent des produits sous le logo AB et 20% sous IGP.

Le poids des SIQO dans le chiffre d'affaires est très variable : pour 40% des établissements produisant sous SIQO, ils représentent moins du quart du CA, alors que pour un tiers ils pèsent plus des trois quarts du CA. Le secteur des boissons est très présent dans ce dernier groupe, notamment grâce au vin. Dans les autres industries, hormis quelques entreprises, le poids de ces signes dans le chiffre d'affaires est plus faible.

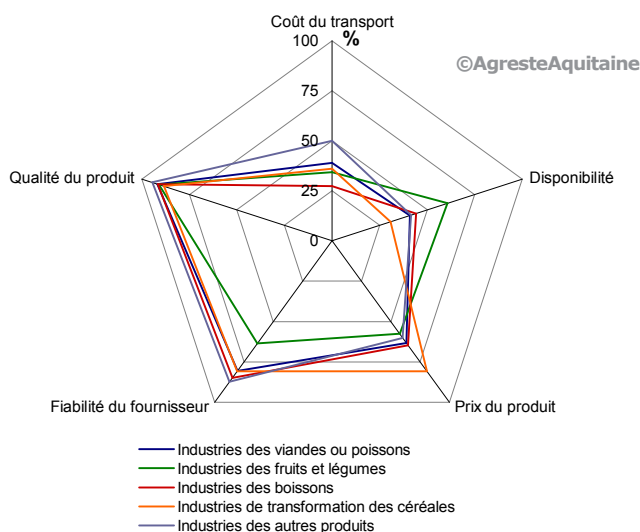
Un enjeu commercial : accroître la diversification de la clientèle

Les professionnels de l'agroalimentaire ont le plus souvent une clientèle diversifiée : 72% d'entre eux travaillent avec trois types de clients différents (GMS, grossistes, vente directe, restauration...).

Les grossistes, la grande et moyenne distribution (GMS) et la vente directe sont les plus cités par l'industrie des viandes

Qualité du produit et fiabilité des fournisseurs, principaux critères d'achat des matières premières

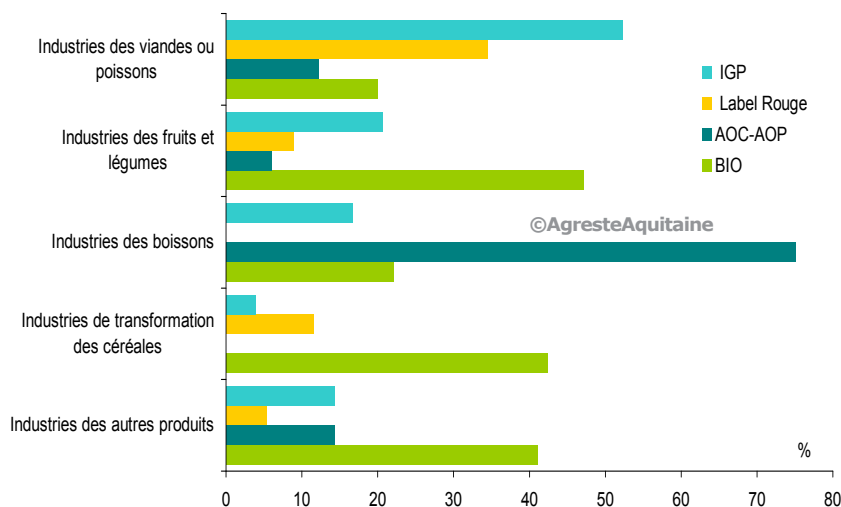
Critères d'achat jugés «très importants» par les établissements



Source : Enquête CEFIL 2013

Deux établissements sur trois produisent sous signe de l'origine ou de la qualité

Répartition des établissements qui vendent sous signe de qualité



Source : Enquête CEFIL 2013

ou poissons. Sur ce secteur, la restauration (traditionnelle et collective) constitue un canal de distribution également significatif puisqu'il concerne un établissement sur deux.

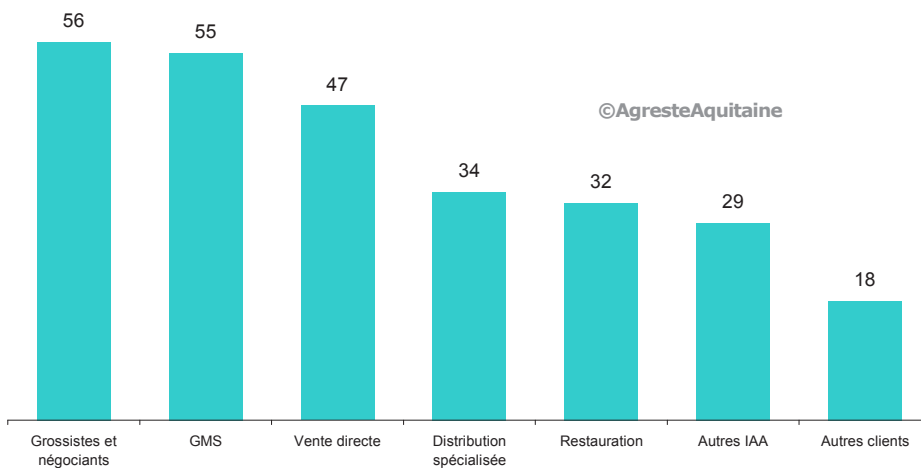
Dans l'industrie des fruits et légumes, le commerce de gros qui assure une fonction logistique de plus en plus élaborée entre le producteur et les nombreux détaillants, constitue un circuit de distribution incontournable : huit établissements sur dix y recourent. La GMS est aussi un canal de distribution des produits primordial, elle concerne deux tiers des établissements. Les autres IAA constituent également une clientèle importante. Elles réalisent alors une seconde transformation des produits.

Sur le segment des boissons, un établissement sur deux déclare avoir au moins trois canaux de distribution. La vente directe est à la seconde place derrière les grossistes et devant la GMS.

Dans les autres industries, la majorité des établissements ont une clientèle relativement peu diversifiée (un à deux circuits de distribution pour les deux tiers des établissements).

Grossistes et GMS, premiers clients des IAA

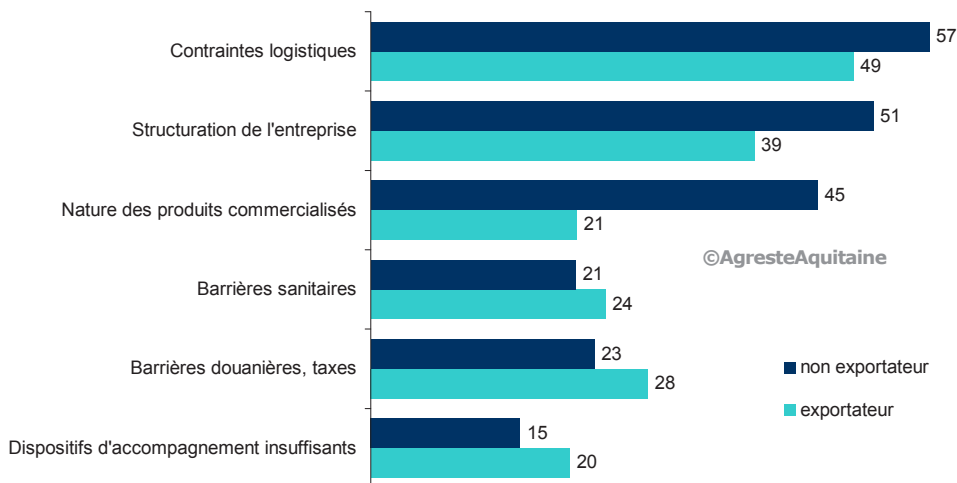
Les différents canaux de distribution, en %



Source : Enquête CEFIL 2013

Contraintes logistiques et structuration de l'entreprise, principaux freins à l'exportation

Les freins à l'exportation selon le dirigeant, en %



Source : Enquête CEFIL 2013

Une production vendue sous marque propre

Plus de neuf établissements sur dix commercialisent tout ou partie de leur production sous une marque propre, qui représente en moyenne 75% du chiffre d'affaires. Près de 4 IAA sur 10 produisent pour des marques de distributeur, activité qui représente en moyenne 35% du chiffre d'affaires.

Des marges de progression pour structurer et pérenniser la démarche à l'export

Deux tiers des établissements ont une activité à l'exportation. Ils sont toutefois plus nombreux à exporter dans l'industrie des boissons et des fruits et légumes.

Pour plus de la moitié des établissements (55%) l'export représente moins de 10% du CA. Très majoritairement (8 sur 10), les établissements ont développé l'exportation par opportunités d'affaires. Les motivations stratégiques (recherche d'un relais de croissance face à un marché intérieur saturé, identification d'une niche) sont cités par le quart des répondants. Le tiers des établissements exportateurs déclarent qu'accroître la part de l'export est un objectif prioritaire pour développer leur activité à l'horizon 2015.

Les freins identifiés par les entreprises sont avant tout liés aux contraintes logistiques et à leur structuration même (moyens humains, compétences spécifiques). Les taxes, barrières douanières et sanitaires viennent ensuite. Pour les établissements qui n'exportent pas, la nature des produits commercialisés est évoquée par deux établissements sur cinq. Ils sont par ailleurs plus de huit sur dix à déclarer ne pas envisager développer leur activité par l'exportation.

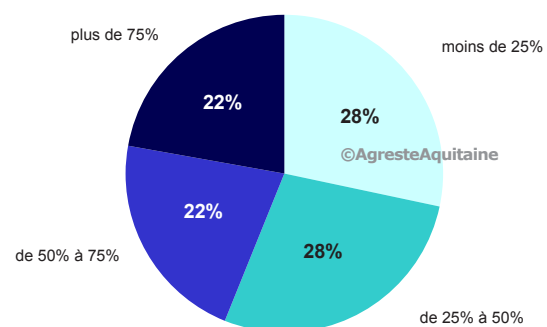
Une dépendance relative à la GMS

55% des établissements enquêtés travaillent avec les enseignes de la grande distribution. La contribution de cette dernière au chiffre d'affaires est très variable : pour 44% des répondants, les enseignes de la distribution représentent plus de la moitié du chiffre d'affaires. Il s'agit le plus souvent d'établissements de plus de 5 millions d'euros de CA.

Tous secteurs confondus, huit dirigeants sur dix estiment que le courant d'affaires avec la GMS a été plutôt stable sur les douze derniers mois. Ils sont toutefois plus nombreux à souhaiter une diversification de la clientèle.

La part d'IAA ayant des débouchés en grande distribution varie selon l'activité : le secteur des fruits et légumes et la transformation de viande sont les plus concernés, devant les boissons et les autres produits. Ainsi, près de 7 établissements du secteur des fruits et légumes sur 10 vendent à la GMS et en majorité (62%) ils réalisent avec la GMS plus de la moitié de leur chiffre d'affaires.

Les établissements selon la part du CA réalisé avec la GMS



Source : Enquête CEFIL 2013

LA BAISSÉ DES COÛTS DE PRODUCTION, UN IMPÉRATIF POUR LE DÉVELOPPEMENT

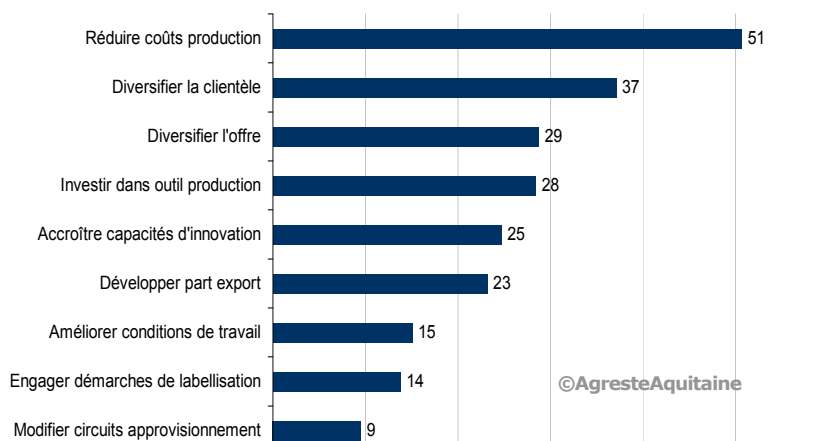
Dans un environnement contraint et une conjoncture économique qui reste défavorable, le levier prioritaire, cité par plus d'un dirigeant sur deux, est la réduction des coûts de production. Prises en tenailles entre l'augmentation des coûts de production (production agricole, élevage) et confrontées à de grandes difficultés pour faire augmenter leurs prix de vente, les entreprises doivent impérativement optimiser leurs process et leurs coûts de production. Cette recherche d'économie et de productivité peut impliquer un investissement dans l'outil de production, jugé prioritaire par près d'une entreprise sur trois.

Deuxième axe majeur, lié à la stratégie commerciale, la diversification de la clientèle (prioritaire pour 37% des entreprises) et de l'offre (29%). Cette dynamique implique de renforcer les capacités d'innovation des entreprises, objectif prioritaire pour un quart d'entre elles. L'export est également évoqué, mais beaucoup plus souvent par les grands établissements.

Pour conclure, les entreprises agroalimentaires d'Aquitaine, quelles que soient leur taille, leur spécialisation et leur profil commercial, sont aujourd'hui toutes confrontées au même défi : dans un environnement très concurrentiel, marqué par de nombreuses incertitudes, elles doivent accroître leurs performances économiques et industrielles, diversifier leur clientèle en innovant sans cesse, conquérir de nouveaux marchés, notamment à l'export. Equation d'autant plus difficile que leur santé économique et leurs marges ont été et continuent d'être fragilisées. ■

De nombreux leviers de développement

Les leviers prioritaires de développement pour les dirigeants, en %



Source : Enquête CEFIL 2013

Méthodologie

Cette enquête a été réalisée par un groupe de stagiaires du Centre de Formation de l'INSEE à Libourne (CEFIL) à la demande de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), dans le cadre d'une réflexion menée avec les professionnels de la filière, en partenariat avec l'Association Régionale pour le Développement des Industries Alimentaires d'Aquitaine (ARDIA).

Les questionnaires ont été adressés aux 1 635 chefs d'établissements agroalimentaires (hors artisanat commercial) d'Aquitaine. En cas de non réponse, une relance téléphonique a été effectuée. Le taux de réponse est de 26%. Les établissements répondants sont représentatifs en terme de secteur d'activité et de département d'implantation.

Compte tenu du taux de réponse trop faible des établissements de moins de 5 salariés, seules sont exploitées les réponses des établissements de 5 salariés ou plus.

■ **L'entreprise** est la plus petite combinaison d'unités légales qui constitue une unité organisationnelle de production de biens et de services jouissant d'une certaine autonomie de décision, notamment pour l'affectation de ses ressources courantes.

■ **L'établissement** est une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise. Un établissement produit des biens ou des services. L'établissement, unité de production, constitue le niveau le mieux adapté à une approche géographique de l'économie.



L'ARDIA, Association Régionale pour le Développement des Industries Alimentaires d'Aquitaine, est l'organisation professionnelle représentative des industries agroalimentaires au niveau régional. Créée en 1999, elle fédère aujourd'hui 140 entreprises réparties sur le territoire aquitain, en grande majorité des PME, présentes sur l'ensemble des filières de transformation (viande, poisson, plats cuisinés, fruits et légumes, fromage et produits laitiers, chocolat, confiserie, pâtisserie, boissons...).

L'ARDIA est au cœur du réseau agroalimentaire aquitain, avec une mission transversale d'interface, d'animation de la filière et de mise en réseau des acteurs.

Ses principales missions sont de :

- représenter les industries alimentaires d'Aquitaine, en relayant notamment les préoccupations des TPE-PME auprès des pouvoirs publics dans le cadre de l'élaboration des politiques sectorielles,
- faciliter l'accès à la mise en marché et de créer du lien entre les fournisseurs et la distribution,
- accompagner les IAA dans leur développement, leur dynamique d'innovation et leur recherche de compétitivité,
- promouvoir les métiers et les formations.

L'ARDIA propose à ses adhérents des services et des actions d'accompagnement :

- Agroveille, un service de veille personnalisée sur les marchés, les produits et la réglementation du secteur agroalimentaire,
- des réunions thématiques organisées en partenariat avec des experts régionaux et nationaux sur des sujets d'actualité (Innovation & nutrition, Clean Label et naturalité, Packaging...),
- des Clubs pour échanger les bonnes pratiques (commerce, qualité, sécurité, logistique...),
- des actions collectives dédiées aux PME de l'agroalimentaire (développement durable avec le programme 3D, maîtrise de l'énergie, performance industrielle...),
- des salons et des actions de promotion avec les enseignes de la distribution, valorisant notamment les innovations produits des fournisseurs régionaux.

Contact : Agathe COUVREUR Déléguée Générale - tél. 05 40 00 24 61 - ardia@ardia-aquitaine.com

© AGRESTE
2013

Prix : 2,50 €



Cette publication est disponible à parution sur les sites internet de la statistique agricole : <http://agreste.agriculture.gouv.fr>
et de la DRAAF Aquitaine : <http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr>

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service régional de l'information statistique, économique et territoriale
51, rue Kiéser - CS 31387 - 33077 BORDEAUX CEDEX
Tel : 05.56.00.42.09 - Fax : 05.56.00.42.90
Courriel : contact.srise.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr

Directeur Régional : Hervé DURAND
Directeur de publication : Jean-Pierre MORZIERES
Composition - Impression : SRISSET Aquitaine
Crédit photos : ©Photothèque MAAF
Dépôt légal à parution - N° CPPAP : 2250 AD - ISSN : 1283 - 5412