Les illustrés de l'Auran

LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NANTAIS

AURAN

LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE : UN SYSTÈME SPÉCIALISÉ AUX MULTIPLES ACTEURS

MATIÈRES PREMIÈRES PRODUITS

- Surfaces cultivées
- Animaux d'élevage
- Prélèvements d'animaux sauvages : chasse, pêche
- Sols

Modes d'exploitation (Bio, Agriculture raisonnée, Permaculture...)
Valorisation de l'identité et de la qualité (Labels...)
Adaptation et préservation des capacités (changement climatique, pollution, biodiversité, urbanisation...)

PRODUCTEURS

- Agriculture – Cultures végétales
- Aquaculture
- Viticulture
- Elevage
- Pêche

Attractivité des métiers (vieillissement, salaires, savoir-faire...)
Transmission des exploitations
Concentration des acteurs (coopératives...)
Maîtrise de la chaîne de valeur (transformation à la ferme, vente directe...)
Passage d'une logique de l'offre à une logique de demande

TRANSFORMATEURS

- Transformation primaire (abattoirs, meunerie, pressoirs...)
- Conditionnement (conserverie...)
- Transformation secondaire (plats préparés...)

Développement de la fonction vente (artisans de bouche, e-commerce...)
Approvisionnement (traçabilité des produits, rôle des coopératives agricoles...)
Préservation et adaptation des savoir-faire (formation, transitions numérique et écologique, labels géographiques...)
Innovation de produits
Financements de l'investissement
Concentration des acteurs et internationalisation des marchés

DISTRIBUTEURS

- Commerce spécialisé de détail (légumes, alimentation générale...)
- Grande distribution
- Artisanat de bouche (boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie, poissonniers...)
- Marché de plein vent
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Restauration rapide
- Débit de boisson

Concentration des marchés au sein de grands groupes, notamment dans le commerce de détail
Transformation de la chaîne de valeur (approvisionnement, transformation internalisée, livraison à domicile, diversité des produits finis...)
Adaptation à la demande (régimes spéciaux, publics cibles, local, bio, proximité...)
Développement de nouveaux formats et services (proximité, Drive, e-commerce, livraisons...)

CONSOMMATEURS

- Habitants
- Touristes
- Scolaires
- Actifs

Évolution de la demande (régimes spéciaux, publics cibles, local, bio, proximité...)
Responsabilisation et implication citoyenne (gaspillage alimentaire, compostage, autoconsommation...)

NÉGOCIANTS-TRANSPORTEURS

- Grossistes
- Intermédiaires du commerce
- Centrale d'achat
- Logisticiens

Intégration des outils numériques et des objectifs de réduction de gaz à effet de serre (optimisation logistique, nouveaux matériels roulants, logistique de proximité...)
Développement des filières d'approvisionnement (proximité, rapport à la production et agriculteurs, lien clientèle...)
Mutualisation des flux

ACCOMPAGNATEURS

- Collectivités territoriales et l'État
- Chambres consulaires
- Clubs d'entreprises
- Clusters
- Outils territoriaux de l'emploi
- Fédérations de branches
- Associations
- Union européenne

Veille stratégique
Animation d'un écosystème complexe
Soutien financier à la filière

ENSEIGNANTS-CHERCHEURS

- Recherche publique
- Recherche privée
- Pôles de compétitivité
- Technopôles
- Enseignement supérieur
- Centres de formation
- Formation continue
- Lycées professionnels

Nouveaux partenariats
Externalisation/internalisation des fonctions
Adaptation aux besoins des entreprises
Financements

INDUSTRIELS-SUPPORT

- Fabrication/réparation de machines agricole et industrielle
- Industrie de la chimie
- Fabrication d'emballages
- Services : Publicitaires/ communication, finances, numérique...

Externalisation/internalisation des fonctions
Potentiel d'innovation et identification des partenariats potentiels
Intégration des transitions numérique et énergétique

TRAITEMENT DES BIODÉCHETS ET PRÉVENTION DU GASPILLAGE

- Associations
- Entreprises de traitements et de revalorisation des déchets
- Habitants (compost)
- Services des déchets

Diminution du gaspillage alimentaire (gestion des stocks, transformation, banque alimentaire...)
Traitement des emballages (consigne, réemploi, recyclage...)
Economie circulaire (compost, méthanisation...)
Fiscalité des déchets

Le 11 février 2016, la loi Garot sur le gaspillage alimentaire est parue au journal officiel. Novatrice, elle impose la valorisation des invendus alimentaires propres à la consommation et engage ainsi particulièrement la grande distribution dans un processus de lutte contre le gaspillage. Plusieurs actions sont proposées par cette loi : valorisation énergétique, prévention, récupération pour la consommation... Cette loi a ainsi permis de renforcer les liens entre distributeurs et associations caritatives. L'objectif est de permettre à près de 10 millions de Français de sortir de la précarité alimentaire. La loi intègre aussi un volet gaspillage dans l'éducation alimentaire des enfants ainsi que dans les démarches de responsabilités sociétales et environnementales des entreprises.

LES DÉFIS DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Anticiper le renforcement progressif du cadre juridique : santé publique, sécurité sanitaire, normes, hygiène, réglementations européennes, étiquetage des produits, prévention des contaminations...

RESSOURCES NATURELLES

Améliorer la durabilité des process et préserver l'environnement : qualité agronomique des sols (érosion, pratiques), biodiversité (espèces locales, semences), eau (produits phytosanitaires, qualité), économie circulaire (logistique, emballages, gestion des flux)

AMÉNAGEMENT

Préserver les capacités de production agricole et agroalimentaire : pérennité du foncier, capacités d'accueil des installations de production ou de transformation, installation et transmission d'exploitations...

DISTRIBUTION ALIMENTAIRE ET RELATIONS COMMERCIALES

Développer des stratégies de filières au bénéfice de tous les acteurs : concentration verticale et horizontale, situation de monopole, baisse des revenus agricoles, négociations commerciales, secteurs en difficulté, capacités d'investissement...

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Innover en faveur d'une plus forte valeur ajoutée : qualité environnementale (valorisation des sous-produits, recyclage et prévention des déchets, agriculture biologique) agronomie (process de production, de transformation, alicaments...), innovation culinaire (design, matériel, cuisine moléculaire)

Bio ALIMENTATION

Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs : modes de vie (vieillissement de la population, jeunes urbains, niveaux de vie...), santé et nutrition (régimes spéciaux, allergies alimentaires, alicaments), traçabilité (origine, qualité, modes de production..)

EMPLOI ET FORMATION

Valoriser les métiers, les compétences et les savoir-faire : attractivité des métiers, parcours de formation, normes, qualité, hygiène, automatisation des process

INTERNATIONAL

S'affirmer dans un contexte mondialisé des échanges commerciaux : concurrence internationale, export, déréglementation des marchés, volatilité des prix des matières premières, opportunités de marchés à l'international...

PATRIMOINE CULTUREL ET SAVOIR-FAIRE

Renforcer l'identité culinaire du territoire : marques/labels, terroirs, recettes, repas gastronomique, processus de fabrication, variétés animales et végétales

TRANSITIONS

Intégrer les nouvelles formes d'économie et les attentes sociétales : numérique (Big Data, e-commerce, objets connectés, cobotique), énergétique (production d'énergie, réduction des émissions de gaz à effet de serre), collaborative (liens entre producteurs et consommateurs, financement participatif)

LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NANTAIS

Fleuron économique de la Métropole nantaise et de sa région, la filière agroalimentaire locale est aujourd'hui partagée entre ses ambitions légitimes à l'international et une réappropriation de la notion de proximité. Le territoire bénéficie à la fois d'un terroir riche et très productif (maraîchage, vin, viandes, lait...) et de savoir-faire industriels variés hérités, entre autres, de l'histoire portuaire de Nantes (biscuiteries, conserveries...).

Nantes Métropole, qui concentre une population de plus en plus nombreuse et diversifiée, est aussi un bassin de consommation alimentaire confronté à l'évolution des pratiques et des demandes alimentaires. Avec 100 000 habitants supplémentaires attendus d'ici 2030, l'alimentation est autant une question économique que sociale, sanitaire, environnementale, culturelle et patrimoniale. Son Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de réfléchir aux points d'accroches et de divergences entre un tissu agroindustriel productif et ouvert à l'international et un bassin de consommation locale en forte croissance et aux exigences renouvelées.

Ce nouvel illustré de l'Auran souhaite ouvrir le champ des possibles liés à la filière agroalimentaire locale et permettre aux acteurs économiques, institutionnels et associatifs d'échanger autour d'une synthèse des caractéristiques et des premiers enjeux liés au tissu économique local.

Ce poster a été réalisé à partir d'entretiens avec des organismes référents du territoire : ADEME, Cap Aliment, Chambre de Commerce et d'Industrie Nantes-St-Nazaire, Chambre des métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique, Coop de France Ouest, Département de Loire-Atlantique, DRAAF Pays de la Loire, Maison de l'Emploi de Nantes Métropole, Nantes-St-Nazaire Développement, Région Pays de la Loire, SAFER Maine-Océan, SCA Ouest, Secours populaire, Université de Nantes

Auran - Agence d'urbanisme de la région nantaise
2, cours du Champ de Mars - BP 60827 - 44008 Nantes cedex 1
Tel : 02 40 84 14 18 - www.auran.org

Imprimé sur du papier 100 % recyclé

Étude pilotée par Julie Beaufrère (chef de projet) avec l'appui de l'équipe de l'Auran

50 ANS DE POLITIQUE ALIMENTAIRE

DONNÉES LOCALES

- **1812** Création de la sucrerie Sa à Nantes
- **1848** Création de la maison LU
- **1891** Création de Saupiquet
- **1894** Création du « Pain quotidien », fédération de commerçants, à Savenay, précurseurs du groupe Système U
- **1896** Création de la Biscuiterie Nantaise (BN)
- **1932** Création de la Cana à St-Mars-la-Jaille (futur Terrena)
- **1965** Création du MIN de Nantes
- **1967** Création de Tipiak
- **1986** Transfert de l'usine LU à la Haie-Fouassière
- **1987** Rachat de LU par BSN (Danone)
- **2002** Fermeture des abattoirs de Rezé
- **2004** La fusion de la Cana et de la Caval donne naissance à la coopérative Terrena
- **2006** Transformation des anciens hangars à bananes du Port de Nantes en espace de loisirs et de culture
- **2007** Rachat de LU par l'américain Kraft Food
- **2007** Adoption du schéma de cohérence territorial du Pôle Métropolitain Nantes St-Nazaire
- **2009** Arrêt de la production de sucre à l'usine Tereos-Beghin Say de Nantes
- **2016** Politique régionale de soutien aux filières agricoles
- **2017** Projet Alimentaire territorial
- **2018** Déménagement du MIN de Nantes

UNE CONCENTRATION PROGRESSIVE DES GRANDS GROUPES

- **1965** Création de Limagrain, nouveau nom d'une coopérative d'agriculteurs auvergnats
- **1966** Création de BSN, futur Danone (1994)
- **1988** Acquisition de Buitoni, Perugina, Davigel, Rowntree Mackintosh (confiseries et chocolats) par Nestlé
- **1990** Lactalis acquiert Bridel
- **1990** Création de la société CPF : Cereal Partners France, joint-venture de Nestlé et de General Mills
- **1995** Acquisition par Limagrain des pains Jacquet
- **2006** Création d'un joint-venture entre Lactalis et Nestlé sur les produits frais

CRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

- **1981** Scandale de l'huile frelatée
- **1984** Crise de surproduction et instauration des quotas laitiers de la PAC
- **1996** Crise de la Vache folle (embargo sur le bœuf britannique)
- **1999** Crise du poulet à la dioxine (œufs et poulets issus d'élevages industriels)
- **2003** Grippe aviaire
- **2009** Crise laitière
- **2011** Epidémie de la bactérie E. Coli (graines germées)
- **2013** Scandale de la viande chevaline
- **2016** Crise laitière
- **2017** Crise aviaire

D'UNE POLITIQUE PRODUCTIVISTE À UNE POLITIQUE DE SANTÉ

- **1946** Création des SAFER
- **1946** Création de l'INRA
- **1962** Instauration de la PAC (prix minimal garanti au producteur)
- **1992** Réforme de la PAC (aides directes au producteur)
- **1992** Création du CRNH
- **1992** Création des AOP et IGC
- **2001** Mise en place du premier PNNS
- **2003** Mise en place du Conseil National de l'Alimentation
- **2007** Grenelle de l'Environnement
- **2008** Loi de Modernisation de l'Économie
- **2010** Loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche et instauration du PNA
- **2013** Réforme de la PAC (droits à paiement de base)
- **2015** Fin des quotas laitiers (marché libéralisé des prix et des volumes)

Avant 1900 · 1945 · 1960 · 1975 · 1990 · 1995 · 2000 · 2005 · 2010 · 2017

LES MESURES CLÉS DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE FRANÇAISE

À LA RECHERCHE DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SANITAIRE

INRA : l'Institut National de la Recherche Agronomique a été créé en 1946 afin de soutenir la production agricole française dans une optique d'autosuffisance alimentaire et de compétitivité internationale. Cette politique productiviste a permis à la France d'atteindre la 6ème place mondiale en termes d'exportations annuelles en 2015 (source : Ministère des Finances, 2016), 1er sur le vin, 5ème sur le blé... En 1992, l'INRA crée une antenne dédiée à la nutrition (Centre de Recherche de la Nutrition Humaine).

SAFER : les Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural ont été créées au début des années 1960 pour accompagner la modernisation de l'agriculture en optimisant le foncier agricole (remembrement...) et en aidant l'installation des jeunes agriculteurs.

PAC : la Politique Agricole Commune, instaurée en 1962 par l'ex Communauté économique européenne (CEE), a pour vocation de soutenir la production agricole pour nourrir les citoyens européens (productivité, revenus agricoles garantis, stabilisation des marchés, sécurité des approvisionnements, prix) en instaurant un marché agricole unique et une solidarité financière entre les Etats membres. La réforme de 2013 oriente les aides vers la durabilité : 70 % des aides sont constituées d'un paiement uniforme à l'hectare et 30 % sont émises en soutien à la durabilité de l'agriculture. Ce dernier pilier est cofinancé par les Etats membres au travers de cinq fonds dont certains (FEADER, FEDER, FSE) sont sous la responsabilité des Régions. En 2014, la France a touché 7,8 milliards d'euros soit près de 19 % des fonds européens.

Grenelle de l'Environnement : il a introduit en 2011 la notion de certifications environnementales pour les exploitations agricoles. Il fixe aussi des objectifs de conversion des exploitations en bio.

PROXIMITÉ / TERROIR : LE RETOUR DU « LOCAL »

AOP/IGC : l'Appellation d'Origine Protégée a été établie en 1992 en adaptant à la réglementation européenne le concept d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) instituée en France en 1935. Les produits labellisés doivent être produits sur une zone géographique déterminée selon un savoir-faire et un cahier des charges reconnu. Le label d'Indication Géographique Protégée est attribué aux produits dont au moins une étape de l'élaboration a lieu dans une aire géographique délimitée reconnue pour son savoir-faire.

Loi Egalité et Citoyenneté : un amendement de la loi « égalité et citoyenneté » adoptée en novembre 2016 prévoit l'obligation pour tous les restaurants collectifs de proposer dans leurs menus 40 % de produits locaux et de saison dont 20 % de bio à partir de 2020.
-50 % de la consommation énergétique finale à horizon 2050
32 % d'ENR dans la consommation d'énergie totale à horizon 2030

SANTÉ / NUTRITION : MANGER-BOUGER

PNNS (2001) : le Programme National Nutrition Santé est un plan de santé dont l'objectif est d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition, c'est-à-dire sur l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.

PNA (2010) : le Programme national pour l'alimentation a été mis en place par le ministère de l'Agriculture au sein de la loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche. Il a pour objectif de garantir à tous une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle » en s'appuyant sur le renforcement de la sécurité alimentaire et de la durabilité de l'agriculture.

Conseil National de l'Alimentation (1985) : rattaché au ministère de l'agriculture, le CNA, qui regroupe des représentants de toute la filière (producteurs, industriels, consommateurs, médecins...), donne des avis sur la politique publique en matière d'alimentation (nutrition, qualité, sécurité...).

CONCURRENCE / PRIX : UN MODÈLE ÉCONOMIQUE EN QUÊTE DE STABILITÉ

Des produits aux prix volatiles par essence : les marchés agricoles sont très différents d'un produit à l'autre. Ils reposent à la fois sur une demande qui évolue (biocarburants, évolution de la consommation en Chine ou en Inde...) et des productions saisonnières et aléatoires dont la majorité est consommée dans le pays producteur. C'est d'ailleurs sur le rapport entre élasticité de la demande et élasticité de l'offre, qu'a été établie la loi de King de laquelle découle la politique des quotas.

Une financiarisation des marchés agricoles : le marché agricole a été depuis le Moyen-Âge un marché d'échanges. On observe depuis une dizaine d'années une accélération de la financiarisation de ces marchés. Tout cela fait fluctuer le cours des matières premières avec une instabilité de plus en plus forte qui impacte tout autant le producteur que le consommateur.

(source : DGCCRF, mars 2013)

Des relations compliquées entre grande distribution et ses filières d'approvisionnement : depuis 20 ans, la législation tente de normaliser les relations entre les producteurs et les distributeurs. Depuis la loi Galland de 1996 qui interdisait les « marges arrières » (vente à perte) et la création en 2001 d'une Commission d'examen des pratiques commerciales pour limiter les abus, les lois se sont succédées pour normaliser ces rapports s'orientant davantage vers des démarches de médiation.

UNE FILIÈRE AU SERVICE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NANTAIS

UNE RÉGION FORTEMENT PRODUCTRICE

LA PRODUCTION AGRICOLE RÉGIONALE

31 067 exploitations en 2013 dont 19 % en Loire-Atlantique
417 installations en 2015 dont 92 % en Loire-Atlantique
660 millions d'€ distribués au titre de la PAC (piliers 1et 2) en 2014

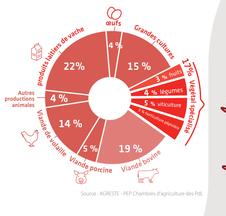
24,1 % des exportations régionales en 2015
2 093 milliers d'ha de Surface Agricole Utilisée en 2013 (-1 % par rapport à 2010)

3e Région pour la part de sa SAU dans la superficie totale (65 %) derrière les Hauts-de-France et la Normandie

6,9 milliards d'euros de production agricole ligérienne (hors services et hors subvention) en 2014, soit 10 % du montant national ; 68 % générés par les productions animales

Sources : FranceAgriMer, Chres Pays-de-la-Loire, RA 2010

Répartition de la valeur de production agricole des Pays de la Loire en 2015
(hors services, fourrages et subventions)



Source : AGRESTE - PEP Chambres d'agriculture des PdL

Une vocation exportatrice de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Pays de la Loire :

La Région facilite l'accès des entreprises régionales aux marchés internationaux en conduisant une politique active d'appui aux exportateurs.
24,1 % des exportations régionales en 2015 (produits agricoles 6,3 %, IAA 17 %) avec comme principaux secteurs : viandes et produits à base de viande, produits laitiers, vins, produits de panification.

Un système coopératif au cœur d'un réseau d'acteurs de dimension régionale et nationale : Océane, Terrena, Marais, Agrial, Cavac, Côteaux nantais...
Des start up au service de l'agriculture : Weenat, Innoprotea, Insecteine, Green Soldiers...

Le bio : où en est-on ?

2e région française en termes de SAU bio ou en conversion en 2015 avec 125 951 ha (6 % de la SAU)

37 % des SAU bio ou en conversion régionale sur la Loire-Atlantique, principalement en cultures fourragères et céréales.

11,6 % de sa SAU de Loire-Atlantique en bio ou en conversion, un chiffre en progression par rapport à 2014 (+ 7,5 %)

Source : Agence Bio, 2015

PRODUITS RÉGIONAUX PHARES ET DE QUALITÉ

5 915 exploitations régionales (17 %) disposent d'un label origine ou qualité (IGP, AOC-AOP, label rouge, ...), notamment sur des productions phares

Une région leader dans de nombreuses productions :
- mâche (84 % de la production française)
- champignons de couche (51 % de la production française)
- lapin (46 % de la production française)
- radis (33 % de la production française)
- petits fruits rouges (28% de la production nationale)
- concombre (22 % de la production française)
- bovine (18 % de la production française)

Une région également sur le podium national pour la production laitière, de pomme de table, de foie gras de canard, de tomates, d'œufs, de viande porcine, de volaille de chair, ...

Source : FranceAgriMer, INAO, RA 2010

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Des entreprises historiques emblématiques
Nantes : LU, BN, Saupiquet, Tereos-Béghin-Say, Tipiak...
Pays de la Loire : Biscuiterie St Michel, Fleury-Michon, Bonduelle, Lactalis, Sodebo...
La Food Tech à Nantes Métropole :
Mamm Cookies, 10Vins, HPP Atlantique, O Gâchis...

UNE MAJORITÉ DE PME PEU OUVERTES À L'EXPORT

95 établissements (+18 % par rapport à 2010)
9 % des établissements régionaux
70 % des entreprises comptent moins de 10 salariés
75 % n'ont pas de chiffre d'affaires à l'export

Répartition des industries agroalimentaires sur Nantes Métropole

Sources : Données INSEE, Sirene 2015 ; Ursaf, Acoss 2015

LE COMMERCE DE DÉTAIL ALIMENTAIRE

L'alimentaire : 31 % des surfaces de vente et **18 %** des points de vente de Nantes Métropole
752 points de vente en 2014 (↗)
273 000 m² de surface de vente (↗)
68 % des points de vente dans les pôles de proximité
450 m² de surfaces de vente alimentaire pour 1 000 hab

PRODUITS

UN ENJEU DE DIFFÉRENCIATION POUR LES COMMERCES ALIMENTAIRES SPÉCIALISÉS

Les commerces spécialisés en achat « plaisir » en forte hausse. Le nombre de commerces de boissons ou de produits torréfiés a augmenté entre 2010 et 2014 avec l'ouverture d'une vingtaine de nouveaux points de vente. Au contraire, les épiceries fines et spécialisées ainsi que les primeurs marquent le pas, concurrencés par les supérettes dont le positionnement des produits se rapproche de plus en plus.

Bio et congelés très présents sur le format généraliste de proximité. Parmi les autres concepts, on retrouve les magasins de surgelés (Picard ; 9 magasins sur Nantes Métropole ; Thiriet ; Altagel...) mais aussi un certain nombre d'enseignes de magasins bio (Biocoop, Chlorophylle, Horizon Vert...) qui représentent près de 8 % des supérettes alimentaires. Ces deux concepts ont connu un fort développement depuis 10 ans (respectivement + 36 % et + 37 %) notamment en milieu urbain.

Répartition des points de vente par produits à Nantes Métropole

Source : DGE, 2014 ; CCI44, OLC, 2014 ; INSEE

LA GRANDE DISTRIBUTION REPRÉSENTE 80 % DES SURFACES DE VENTE DÉDIÉES À L'ALIMENTAIRE

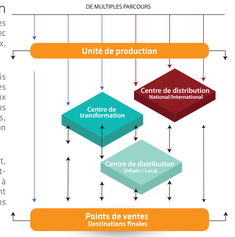
8 groupes concentrent le marché de la grande distribution en France (88 % des parts de marchés et 60 % des ventes alimentaires) : Une évolution des formats avec le retour vers la proximité (Carrefour Market, Monoprix, Leclerc Express...) et le développement du Drive.

5 000 emplois (=) en 2014 (2 % des emplois de Nantes Métropole) : Beaucoup d'emplois créés ces trente dernières années, souvent très féminins aux fonctions de vente, marqués par l'emploi à temps partiel. Les métiers évoluent : caisses automatiques, boucles locales d'approvisionnement, transformation sur place...

Un approvisionnement davantage local. Localement, 3 centrales d'achats : Système U à Carquefou et St-Aignan de Grand-Lieu ; Lidl à Sautron et Leclerc à St-Etienne-de-Montluc. Les autres enseignes ont choisi la Bretagne ou la Normandie pour des raisons géographiques ou économiques.

Répartition des surfaces de vente à Nantes Métropole

LA CHAÎNE GLOBALE DE DISTRIBUTION



Source : DGE, 2014 ; CCI44, OLC, 2014 ; CREAI Pays de la Loire, 2012

LA LOGISTIQUE AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NANTAIS

UNE MULTITUDE D'ACTEURS QUI INTERVIENNENT À TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Les fonctions logistiques peuvent être assumées en interne par les entreprises productrices mais sont plus souvent externalisées auprès de prestataires spécialisés. Les productions locales influent sur le profil des grossistes. Ainsi, les entreprises liées aux maraîchages, à la viande et aux produits de la mer dominent le tissu nantais.

GROSSISTES ET LOGISTICIENS ALIMENTAIRES

Ces intermédiaires de commerce achètent à un fournisseur et font le lien avec les autres maillons de la chaîne en organisant les flux de marchandises.

268 établissements (↗) dont 18 % spécialisés dans les fruits et légumes (↘), 18 % dans les boissons (↗), 16 % dans les poissons et crustacés (↗)

4 168 emplois (↘) dont 36 % dans des centrales d'achat alimentaires (↘), 15 % dans les fruits et légumes (↗), 11 % dans du surgelé (=), 5 % dans les boissons (↗)

Des acteurs aux profils variés : les centrales d'achat (Système U, Elidis Boissons, Pomona...) qui achètent en gros et livrent leurs clients de la distribution (commerce de détail, restauration...), les Cash & Carry (Métro...) qui proposent de la vente aux professionnels en libre-service, les grossistes spécialisés (Méchinaud, Bouyer...), les organisations de producteurs (Val Nantais...) qui organisent les flux logistiques pour leurs membres...

TRANSPORTEURS ET LOGISTICIENS GÉNÉRALISTES

Ces prestataires de services assurent le transport et l'organisation logistique des flux entre une entreprise et son client.

7 établissements pour une centaine d'emplois dans le transport et l'entreposage frigorifique (STEF, Delanchy...)

320 établissements pour 3 300 emplois dans le transport de marchandises dont une partie est dédiée à l'alimentaire (transports Pivaut, STG...)

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Ces prestataires fabriquent des éléments d'emballage au service du conditionnement des produits alimentaires.

82 établissements pour près d'un millier d'emplois sur Nantes Métropole

Des entreprises emblématiques : Crown Emballage, Gascogne Sacs, Société Générale des Techniques...

Source : INSEE, Sirene 2016 ; Ursaf, Acoss2015

LE GRAND PORT MARITIME NANTES-ST-NAZAIRE : UN ÉQUIPEMENT HISTORIQUE STRUCTURANT POUR LA FILIÈRE

Créé en 1966 par la fusion des ports de l'estuaire de la Loire, le Grand Port Maritime Nantes-St-Nazaire est précédé de 3 000 ans de trafics portuaires. A Nantes, le transit portuaire de matières agricoles (blés du Val de Loire, produits exotiques venus d'outre-mer...) ainsi que les produits des ports de pêche voisins s'est traduit par l'effervescence industrielle de l'agroalimentaire dès le XIXe siècle : LU, BN, Béghin-Say, Saupiquet...

Trafic portuaire sur les sites nantais : 2,2 millions de tonnes dont 757 000 tonnes de céréales qui transitent par le site de Roche-Maurice.

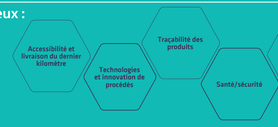
Source : GPMNSN, 2014

LE MIN DU FUTUR : UN PÔLE DE SERVICES CENTRAL POUR LA FILIÈRE LOCALE

Cet équipement public a été institué en France en 1962. Il en existe aujourd'hui 17 sur le réseau national permettant d'organiser les flux de marchandises. Inauguré en 1965, le Marché d'Intérêt National s'est ensuite installé sur l'île de Nantes en 1969. Il regroupe désormais une centaine de grossistes pour plus d'un millier d'emplois (25 % du commerce de gros nantais) pour près de 200 000 tonnes commercialisées chaque année.

Le Min de Nantes va déménager en 2018 pour rejoindre le pôle Agroalimentaire Océane à Rezé, l'occasion de renforcer le pôle de service pour les entreprises de la filière agroalimentaire.

Enjeux :



QUI CONSOMME SUR NANTES MÉTROPOLE ?

609 198 habitants de Nantes Métropole en 2014
- **+1** % par an depuis 5 ans. Les nouveaux arrivants contribuent à 40 % pour cette croissance.
- Une population caractérisée par sa forte proportion de jeunes (enfants, étudiants, jeunes actifs) mais aussi de populations vieillissantes dont les pratiques d'achat varient fortement.

331 864 emplois sur Nantes Métropole en 2013
- **1/3** occupés par des actifs résidant en-dehors de la métropole.
- Ces travailleurs consomment le midi (restauration collective, snacking, plats préparés à domicile...) pendant leur journée de travail. Ils font aussi souvent leurs courses alimentaires sur les pôles commerciaux qui les rencontrent sur leur trajet domicile-travail.

56 580 étudiants inscrits dans l'enseignement supérieur à la rentrée 2015
- **+7 900** étudiants supplémentaires en 10 ans

540 000 touristes à Nantes Métropole à l'été 2014
- Un touriste en hébergement marchand dépense en moyenne 65 € par jour (dont 29 € pour l'hébergement), un touriste en hébergement non marchand dépense seulement 20 € par jour. Quant aux visiteurs à la journée (les « excursionnistes »), ils dépensent en moyenne 27 € par jour.

Les évolutions de la demande alimentaire

Source : INSEE, RGP2013-2014 ; Auran, Observatoire Métropolitain du tourisme, enquête estivale 2014

PRODUCTION

LES VINS DU PAYS NANTAIS : UNE PRODUCTION LOCALE AU SEIN D'UN GRAND BASSIN VITICOLE

Partie occidentale du bassin viticole du Val de Loire, le vignoble des Pays de la Loire et ses 32 500 hectares représentent près de 60 % des surfaces. Les « Muscadet » couvrent 2/3 du vignoble nantais (8 100 ha).
1 460 exploitations ont la vigne pour activité dominante dont 1 200 spécialisées en viticulture. 90 % de la production est labellisée. Plus de 200 producteurs (environ 3 000 ha) se sont engagés dans une production de vins biologiques.
Près de 15 % de la production régionale est exporté, plus de la moitié de cet export se faisant vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et la Belgique.
Le Muscadet est le leader des AOC blancs en grande surface (40 % des volumes en Muscadet sont écoulés en GMS, avec un taux de présence de 96 %).

DU CÔTÉ DES AGRICULTEURS

Un nombre d'actifs qui se stabilise et un âge moyen des exploitants en hausse

61 515 actifs permanents dont 12 727 sur la Loire-Atlantique
76 % des chefs d'exploitation sont des hommes
21 % des exploitants ont moins de 40 ans (38 % en 2000)

Sources : Données DRAAF, Memento de l'Agriculture 2016

Des compétences qui évoluent

Salariat, conversion au bio, automatisation, circuits-courts, autant de phénomènes qui impactent les compétences des agriculteurs : besoins de compétences commerciales, technologiques, scientifiques...

Du paysan au geek : implantation de Weenat, start-up spécialisée dans les capteurs: fermes expérimentales (Derval, Pont-Saint-Martin...); la Vigne numérique...

De l'agriculteur au commerçant : un peu plus de 120 AMAP ligériennes alimentent ainsi 8 500 familles de Loire-Atlantique et près de 5 000 ménages sur l'agglomération nantaise en paniers (2 % des ménages)
Du producteur à l'industriel : laiterie de Remouillé...

Des difficultés de recrutement pour des activités très saisonnières
Les entreprises agricoles se sont organisées très tôt via des groupements d'employeurs (Pomalie...). Accompagnés par la Maison de l'Emploi de Nantes Métropole, les Maraîchers locaux, la Fédération des maraîchers nantais, ont choisi la mutualisation pour résoudre leurs questions RH avec la mise en place d'une plateforme commune de recrutement.

Données MSA, Rapport d'Activités 2015 ; Entretien Maison de l'Emploi

TRANSFORMATION

NANTES MÉTROPOLE AU CARREFOUR DES FLUX ALIMENTAIRES

Le bassin de transformation nantais dépasse les limites de Nantes Métropole : la viande produite en Loire-Atlantique est abattue voire transformée en-dehors du département (il n'y a plus d'abattoirs publics en Loire-Atlantique), les principales laiteries sont situées hors de Nantes Métropole (Ancenis, Bouvron, Campbon, Port-St-Père...), certaines industries nantaises sont sorties de la métropole sur les territoires voisins (Lu à La Haie-Fouassière)... Aujourd'hui de nouvelles démarches et réflexions apparaissent pour faire revenir la transformation à Nantes Métropole sous un format de proximité : abattoirs, légumeries...

UN EMPLOI MAJORITAIREMENT FÉMININ ET PLUTÔT OUVRIER

2 137 emplois salariés privés
(- 1 % par rapport à 2010)
5 % des emplois régionaux
41 % de femmes
(contre 25 % dans les autres industries)
75 % d'ouvriers (contre 58 % dans les autres industries)
De nouvelles compétences à intégrer et accompagner : numérique, traçabilité, hygiène/sécurité, marketing, innovation

Sources : Données DRAAF, Memento des IAA, 2016

DISTRIBUTION

LES DOCUMENTS D'URBANISMES AU SERVICE DE LA PROXIMITÉ

Face à l'essor des pôles commerciaux de périphérie et à la difficulté de certains centres-bourgs, la réglementation en matière d'implantation s'est renforcée depuis une vingtaine d'années (loi de Modernisation de l'économie de 2008, loi ALUR de 2014).
Le volet commercial des Schémas de Cohérence Territoriale ou le Document d'Aménagement Commercial qui y est lié doit ainsi identifier la localisation préférentielle des commerces sur le territoire. Il a une vocation réglementaire pour les ensembles commerciaux et les Drive de plus de 1 000 m² soumis à autorisation.
A Nantes Métropole, la mise en place du Schéma Directeur de l'Urbanisme Commercial en 2010 a fixé les règles du jeu pour l'implantation et l'extension des grandes surfaces.

LE LOCAL AU CŒUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

La loi « Egalité et Citoyenneté » impose à la restauration collective d'intégrer **40 % de produits locaux** dans leur menus à horizon 2020. Pour la Loire-Atlantique, on retrouve notamment les produits agricoles locaux (34 % de produits servis) : produits laitiers, viande, poisson et légumes. La diversité de l'offre locale et les relais locaux d'achat permettent de développer cette offre locale. La mise en place de « Local » par la Chambre d'agriculture en février 2017 permet de mettre en valeur les produits locaux auprès de la restauration collective en amenant de petits producteurs sur les appels d'offre.

UN ARTISANAT DE BOUCHE DOMINÉ PAR LES BOULANGERIES

381 artisans de bouche en 2014 sur Nantes Métropole (-44 points de vente depuis 2010) : 51 % des points de vente alimentaire sur la Métropole

Répartition des points de vente par produits sur Nantes Métropole

Une baisse continue du nombre de points de vente sur Nantes Métropole. Seuls les commerces liés à l'achat « plaisir » (fromagerie, chocolatiers...) sont en progression sur la période. En cause : la concurrence de la grande distribution, le coût des loyers, la pénibilité de certains métiers...
Un renouvellement des pratiques en cours. Un renforcement de la fonction vente au détriment de la fonction transformation (en cause : les difficultés de recrutement, les réglementations sanitaires de plus en plus strictes, des conditions de travail difficiles, le prix très concurrentiel des produits).
Une adaptation nécessaire aux nouvelles clientèles (formation proposées par la CMAr sur le snacking, les produits pour les personnes âgées...).
Des filières d'approvisionnement local ou bio en construction autour d'initiatives individuelles (Boulangerie St-Félix, Brasserie du Bouffay...). Une présence plus forte au sein des marchés (zone de chalandise élargie, coût du loyer...).

Source : DGE, 2014 ; CCI44, OLC, 2014 ; INSEE

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL NANTAIS

Lauréate du Programme National de l'Alimentation en 2016, Nantes Métropole et ses partenaires (Chambre d'Agriculture, Terres en Villes et l'IUFN – International Urban Food Network) ont engagé l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui vise à promouvoir une alimentation durable et locale.

LES MARCHÉS À NANTES MÉTROPOLE : UNE OFFRE EN PLEIN ESSOR

Les communes de la métropole rassemblent près de 50 marchés alimentaires. L'accroissement de l'offre porte essentiellement sur la création de marchés du soir et micro-marchés de quartier.

LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN LEVIER D'ACTION POUR L'ALIMENTAIRE

63 millions de repas **servis en 2016 en Loire-Atlantique.** Principalement dans des structures importantes ou ouvertes au public : grandes entreprises, enseignement, santé, secteur médico-social... Ces restaurants sont gérés en direct, soit par concession (Sodexo...).

Un marché difficilement accessible pour les petites structures : format (marchés publics, appels d'offre...), normes imposées (traçabilité, emballage, calibrage...)... Quelques initiatives locales intéressantes : Midi et Demi...

Source DRAAF, Enquête 2016 sur l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective

LA RESTAURATION COMMERCIALE EN QUÊTE DE RECONNAISSANCE

Une tendance de l'offre de restauration à la baisse compensée par la forte hausse des débits de boissons.

1 611 restaurants en 2014 (↗)
62 % dans la restauration traditionnelle (en légère baisse)
23 % dans la restauration rapide (en légère baisse)
15 % dans les bars & cafés (+ 144 établissements depuis 2010)

Une restauration traditionnelle en quête d'identité. Essor de nouveaux concepts de qualité (burgers, salons de thé, spécialités exotiques...) mais peu de distinctions gastronomiques (5 restaurants étoilés en Loire-Atlantique). Recherche de filières d'approvisionnement local de qualité (producteurs, Min de Nantes...). Utilisation des plateformes et de la livraison à domicile (Foodora, Deliveroo, Alloresto...) pour diversifier la clientèle. Gestion des invendus et du gaspillage (Togoodtogo).

La restauration rapide de plus en plus concentrée. 25 % de l'offre appartient à des chaînes (McDonalds, Subway, KFC...). Retrait des sandwicheries traditionnelles (- 44 points de vente depuis 2010) au profit de filiales de chaînes (4 Subway supplémentaires, implantation de Burger King...).

Source : DGE, 2014 ; CCI44, OLC, 2014 ; INSEE

ALIMENTATION LE LOCAL FRAIS TERROIR

RECHERCHE, INNOVATION ET FORMATION AU SERVICE D'UNE FILIÈRE DYNAMIQUE

Des équipements de recherche de pointe

Les établissements : INRA, ONIRIS, CAP Aliment, CNRH, CNAM, IFREMER, INSERM, Université de Nantes, CTCFIA...

Université de Nantes : laboratoires et formations associées à l'alimentaire avec 5 axes d'excellence : Droit de l'alimentaire, Génie des Procédés, Métrologie au service de la sécurité alimentaire, Santé/nutrition, Santé du Végétal

Cap Aliment : la structure associe scientifiques et entreprises de l'agroalimentaire. Elle regroupe les membres du Ponan une fédération locale de plus de 500 scientifiques spécialisés dans l'analyse de la chaîne alimentaire et ceux de Ligériaa, cluster local des industries agroalimentaires. Elle se traduit physiquement dans une plateforme de recherche-innovation dédiée à l'agroalimentaire située sur le site de la Géraudière.

Food for tomorrow : cette démarche collaborative de Recherche, Formation et Innovation (RFI) a été lancée par la Région Pays de la Loire en 2015 afin de renforcer l'attractivité et la visibilité du pôle agroalimentaire nantais de recherche et d'innovation.

La Géraudière : repère de la recherche agroalimentaire

Le site, au nord de Nantes, est dédié aux sciences du vivant et notamment à l'agroalimentaire. Elle accueille la Plateforme Régionale d'Innovation Cap Aliment mais aussi les unités de recherche de l'INRA, les centres techniques Tecaliman (dédié au transfert technologique pour l'alimentation animale) et le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) et une partie d'Oniris (l'ENTIAA* : École Nationale des Techniques des industries agricoles et alimentaires). L'objectif affiché par Campus Nantes est d'accueillir à terme 1 200 étudiants et 300 chercheurs.

*ENTIAA : Ecole Nationale des Techniques des industries agricoles et alimentaires).

3 pôles de compétitivité dans l'Ouest

Valorial, basé à Rennes, réunit entreprises, chercheurs et collectivités de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire. Il est dédié à l'alimentation : aliment de demain, nutrition-santé, qualité et sécurité alimentaire, technologies innovantes, usages et marketing...

Végépolys, basé à Angers, réunit plus de 350 membres publics et privés, dont 85 laboratoires de recherche, de la Région Pays de la Loire, Bretagne et Centre-Val de Loire. Il est dédié à la production (création et pratiques culturales) de végétaux spécialisés respectueux de l'environnement et de la santé.

Pôle Mer Bretagne Atlantique, qui s'étend sur le grand Ouest, est dédié aux produits et technologies liés à la mer. Il s'intéresse notamment à la pêche, l'aquaculture et aux bioressources marines.

Des clusters pour fédérer les savoir-faire locaux

Nova Child, Ligériaa, Pôle agronomique Ouest...

Des thématiques de recherche variées mais une spécificité locale dans les process

Des technologies pour renouveler nos façons de faire :

- Alicaments
- Traçabilité/Big Data
- Haute Pression
- Automatisation agricole
- Biomasse
- Traitement des biodéchets

"Les produits de demain naissent ici"

Nantes Métropole a une vraie spécificité en matière d'innovation liée aux procédés de production. C'est historiquement lié à la présence d'Eurofins mais d'autres se sont imposés depuis : Liftvrac, Technibiscuit, Pocis, ACB...

L'innovation dans les entreprises : toujours plus d'investissements, d'organisation et de temps

L'agroalimentaire est une industrie qui crée peu de valeur ajoutée et peine à attirer les investisseurs ou à dégager des moyens propres pour financer l'innovation. Pour les TPE/PME, cela s'ajoute souvent à un problème organisationnel : pas de personnel dédié, pas de stratégie posée, difficultés des tests et des mises sur le marché...
Expérimentation locale de mutualisation innovante : 4 entreprises de l'ouest (Fleury-Michon, Tallec, Miti et HPP Atlantique) ont investi dans une machine de pasteurisation à froid installée au Min de Nantes. Ce procédé doit permettre de prolonger les dates de conservation et de s'ouvrir à de nouveaux marchés à l'international aux normes plus strictes.

Source : XPMG (2014), Innovation : où en est l'industrie agroalimentaire ?, Entretiens Cap Aliment/CCI

Enjeux

En-dehors de la Métropole, des lieux d'innovation : les fermes expérimentales comme lieux d'innovation

À Derval, depuis 1973, se trouve un lieu d'expérimentation sur l'élevage pilote par la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique. On y teste traite robotisée, production de fourrages, environnement, méthanisation...
La ferme expérimentale de Pont-St-Martin a été inaugurée en septembre 2016 par la structure IPM (Innovation et Prospective Maraîchère). Ce lieu, construit en partenariat avec le CTIFL (centre technique au service de la filière Fruit et Légumes) et Végépolys, est adossé à la Maison des maraîchers nantais. Il constitue aussi une plateforme de transfert de technologie.

IPM regroupe les présidents d'organisations de producteurs, du CDHS départemental de développement maraîcher (CDDM) et de la Fédération des maraîchers nantais (FMN) de Loire-Atlantique.

Des formations tout au long de la carrière pour transmettre et développer des savoir-faire spécifiques

Formations professionnelles en agroalimentaire, hôtellerie et restauration :
Nantes Terre Atlantique (lycée agricole public regroupant le lycée du Grand Blottereau et le lycée Jules Rieffel)
Les lycées hôteliers Nicolas Appert et Bougainville
CIFAM, parcours alimentation et restauration
Apprentis d'Auteuil, filière agriculture et hôtellerie...

Enseignement Supérieur :
Ecole Nationale Vétérinaire Agroalimentaire et Alimentation (ONIRIS), issue de la fusion entre l'Ecole vétérinaire et l'ENTIAA (Ecole Nationale des Techniques des industries agricoles et alimentaires)
Université de Nantes (agroalimentaire, alimentation, nutrition) - Polytech (Département génie des procédés et Bio-procédés)
IMT Atlantique (Laboratoire GPEA)
Ecole Centrale
Audencia (écosystème Agroalimentaire – Chaire de recherche sur l'agriculture écologiquement intensive, Magasin-laboratoire sur la grande distribution alimentaire)...

Formation continue :
Oniris-Université de Nantes
Cité du Goût et des Saveurs
Opcalia - Opcalim...