

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN PACA

Un tissu essentiellement composé de petits établissements

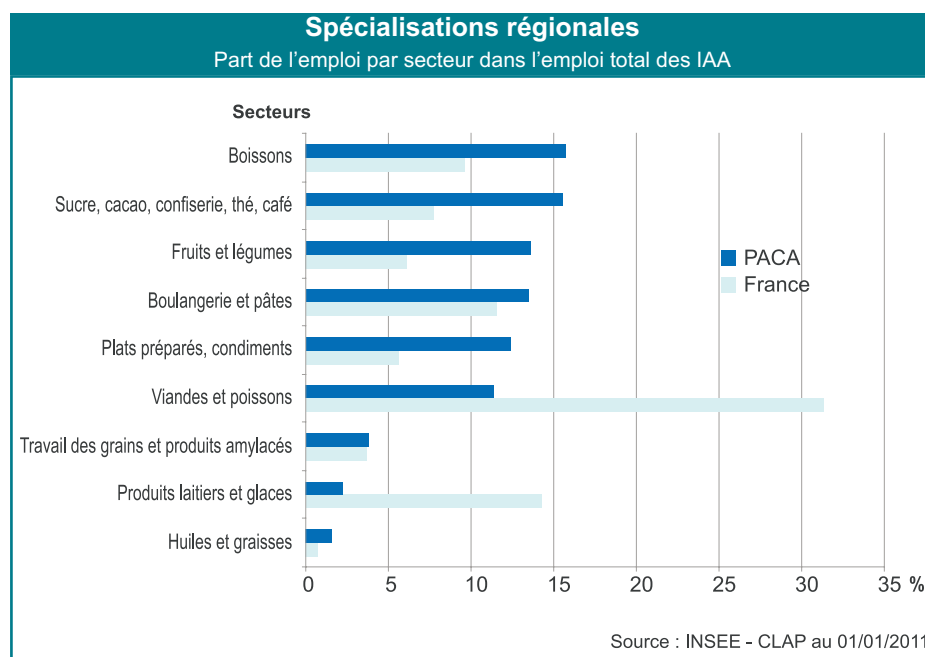
Au palmarès des régions françaises, Provence-Alpes-Côte d'Azur ne se situe qu'au dixième rang en terme d'emploi dans les industries agroalimentaires, alors qu'elle est en deuxième position par le nombre d'établissements.

Un tissu de nombreuses petites unités jouxte en effet des leaders nationaux et mondiaux, laissant apparaître un déficit d'établissements de taille intermédiaire. L'emploi dans les IAA est en baisse mais ce secteur a mieux résisté à la crise que les autres industries. Les entreprises comptant la majorité de leurs emplois en PACA totalisent un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros, soit 2,4 % du chiffre d'affaires national des IAA. Il est en partie réalisé grâce à l'export, plus important dans la région (23 % du CA) qu'en moyenne nationale (18 %).

En Provence-Alpes-Côte-d'Azur, début 2011, les industries agroalimentaires (IAA) emploient 15 000 salariés répartis dans près de 1 640 établissements, hors boulangeries, pâtisseries et charcuteries artisanales. Ces établissements d'activité artisanale, à la périphérie du secteur des IAA, emploient quant à eux près de 12 500 salariés répartis dans près de 4 850 établissements. Les IAA emploient donc de 15 000 à

27 000 salariés selon que l'on considère ou non l'artisanat commercial.

La suite de l'analyse porte sur les IAA "au sens strict", c'est-à-dire hors artisanat commercial. Par ailleurs si les coopératives viticoles et quelques grosses caves particulières (74 au total) sont bien incluses dans le champ de l'analyse, les exploitations viti-vinicoles en sont exclues car elles relèvent du secteur agricole.



Une diversité de produits : du traditionnel sucre-cacao à la 4^{ème} gamme de fruits et légumes

Les IAA rassemblent 13 % des salariés de l'industrie manufacturière régionale. Cette proportion a progressé de 1,8 point entre 2008 et 2011.

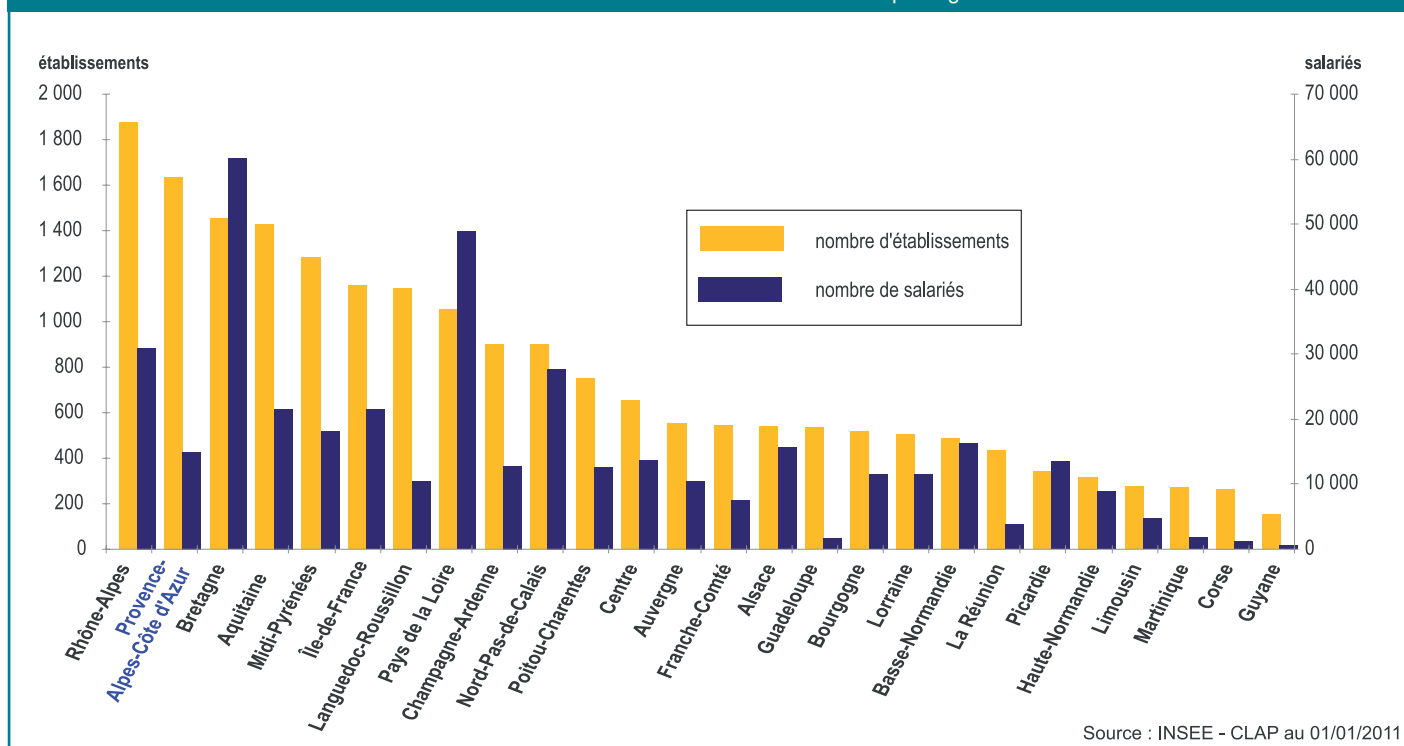
PACA se démarque par le poids important des activités liées au secteur "Cacao, chocolat, confiserie, sucre, thé, café", et au secteur

"Boissons" (16 % de l'emploi salarié régional des IAA chacune), à la transformation et conservation des "Fruits et légumes" (14 %) et aux "Plats préparés et condiments" (12 %). La région rassemble même 8,3 % de l'emploi salarié national pour la transformation et conservation des "Fruits et légumes".

A l'opposé, l'industrie de la "Viande et du poisson" est très nettement en retrait dans la région, au regard de la situation nationale.

PACA au 2^{ème} rang français selon le nombre d'établissements des IAA

Nombre d'établissements et de salariés des IAA par région



Une multitude de petites unités, quelques grands leaders, mais peu d'unités intermédiaires

PACA rassemble 8,2 % des établissements de l'agroalimentaire français, se plaçant ainsi au deuxième rang dans le palmarès des régions françaises. Par le nombre de salariés des IAA, PACA occupe la dixième place des régions avec 3,7 % des salariés nationaux. Elle affiche un tissu composé de nombreux petits établissements jouxtant des leaders nationaux et internationaux implantés sur son territoire de longue date.

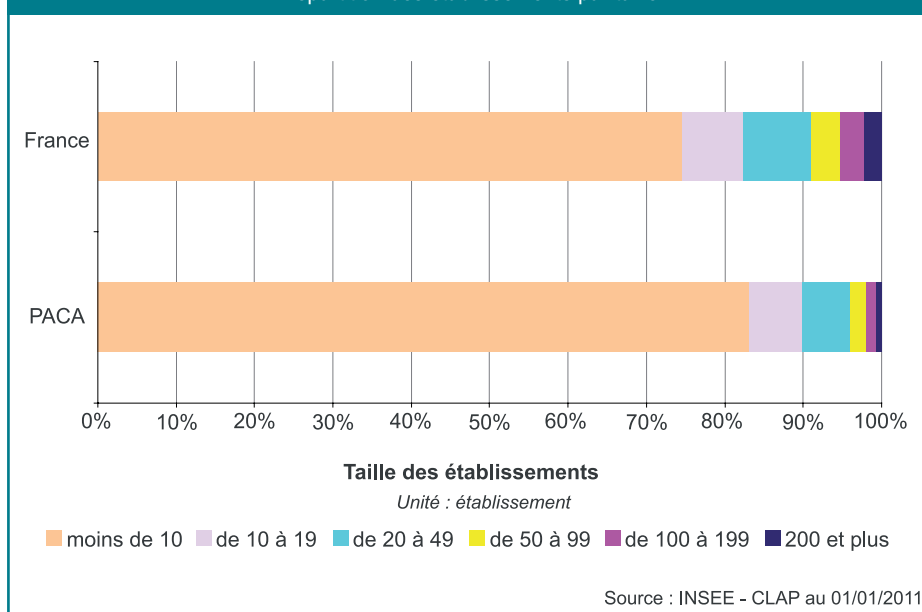
Près de 90 % des établissements emploient moins de 20 salariés. A l'autre bout du spectre, seule une trentaine d'établissements emploient 100 salariés ou plus. Ainsi, début 2011, parmi les 15 000 salariés des IAA régionales, 44 % travaillent dans des établissements de moins de 50 salariés et 25 % dans des établissements de 150 à 250 salariés. Cette répartition a peu évolué depuis 2008.

Nette baisse de l'emploi malgré des créations de petits établissements

Au cours de la période 2008-2011, près de 220 établissements ont pris place dans le paysage provençal. Les

83% d'établissements emploient moins de 10 salariés

Répartition des établissements par taille



emplois qu'ils ont créés n'ont cependant pas compensé les baisses d'effectifs liées aux cessations ou baisses d'activités d'unités plus grandes.

Entre 2008 et 2011, les IAA de la région ont en effet perdu 270 emplois salariés, soit -1,8 % de l'emploi des IAA. Du point de vue du nombre d'heures travaillées, la baisse est encore plus rapide. Elle correspond en

effet à une perte de 670 équivalents temps plein (soit -4,7 % des ETP), s'expliquant en partie par un nombre de contrats courts plus important (CDD à durées moins longues ou temps partiels par exemple).

L'emploi des IAA est cependant relativement préservé au regard de la situation observée dans l'ensemble de l'industrie (-6,4 % entre 2008 et 2011).

Moins d'emploi malgré des établissements plus nombreux

Evolution du nombre d'établissements et des effectifs salariés des Industries agroalimentaires entre 2008 et 2011

Activité Principale de l'Établissement		2008		2011		Évolution	
		Nb établissements	Effectifs au 01/01	Nb établissements	Effectifs au 01/01	Nb établissements	Effectifs au 01/01
101-102	● Transformation et conservation de la viande et du poisson	251	2 539	174	1 716	-77	-823
103	● Transformation et conservation de fruits et légumes	105	1 751	126	2 049	21	298
107	● Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	254	2 207	285	2 028	31	-179
104	● Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales	88	154	91	240	3	86
105	● Fabrication de produits laitiers	92	303	125	342	33	39
106	● Travail des grains ; Fabrication de produits amylacés	31	610	29	574	-2	-36
108	● Fabrication d'autres produits alimentaires	317	5 024	524	5 565	207	541
dont : 10.82Z	● dont Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	122	1510	144	1491	22	-19
dont : 10.85Z	● dont Fabrication de plats préparés*			130	869	130	869
109	● Fabrication d'aliments pour animaux	14	198	11	153	-3	-45
110	● Fabrication de boissons	269	2 517	272	2 366	3	-151
dont : 11.02B	● dont Vinification	193	995	198	1 063	5	68
TOTAL		1 421	15 303	1 637	15 033	216	-270

Les couleurs correspondent à celles utilisées sur la carte p.5

* voir définition page 6

Source : INSEE - CLAP

La transformation des Fruits et légumes créatrice d'emplois

Le secteur de la transformation et conservation des "Fruits et légumes" a créé en trois ans près de 300 emplois. C'est le secteur des IAA le plus créateur d'emplois dans la région entre 2008 et 2011. Cette création d'emplois est en réalité encore plus marquée si l'on considère que plusieurs gros établissements du secteur sont désormais classés dans la nouvelle rubrique "Plats préparés".

Pâtes et boissons : repli de l'emploi

Entre 2008 et 2011, la fabrication de pâtes alimentaires (et fabrication industrielle de produits de panification) a perdu environ 180 emplois salariés en Provence-Alpes-Côte d'Azur, malgré la création d'une trentaine d'établissements. Le secteur des "Boissons", bien que stable en nombre d'établissements, a perdu 150 emplois salariés. Cette perte affecte surtout les eaux de table et peu la vinification.

Une répartition territoriale principalement dans les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse

La répartition des IAA sur le territoire est inégale. Les départements alpins, ainsi que le Var, souffrent de l'absence de grands établissements. En effet, 29 des 33 établissements de 100 salariés ou plus sont localisés dans les deux autres départements de la région. Les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse rassemblent 72 % des établissements et 84 % des effectifs de la région.

Les différents secteurs des IAA sont

plus ou moins représentés au sein des départements. Dans les Bouches-du-Rhône, où se trouvent 42 % des salariés des IAA régionales, tous les secteurs sont représentés. A l'inverse, un tiers des salariés des IAA varoises relève du secteur des "Boissons". Ce secteur est également très présent dans le Vaucluse où cependant le secteur "Fruits et légumes" est dominant.

Un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros

Les établissements localisés en PACA peuvent faire partie d'entreprises plus vastes qui produisent également hors de la région. Analyser les résultats au niveau des entreprises nécessite par conséquent de choisir un critère de localisation. Il peut être juridique : la

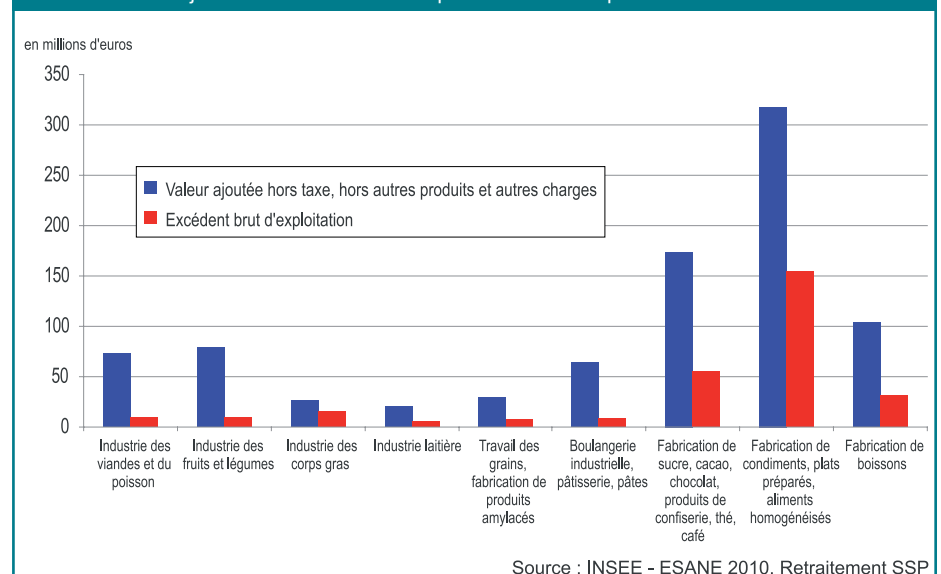
région de localisation de l'entreprise est dans ce cas celle de son siège social. Il peut être économique : la région de localisation considérée est celle où travaille la majorité de ses salariés.

Ainsi les entreprises dont le siège social est situé en PACA ont réalisé, en 2010, un chiffre d'affaires total de 4,7 milliards d'euros. Les entreprises dont la majorité de l'emploi est situé en PACA ont quant à elles réalisé un chiffre d'affaires total de 3,6 milliards d'euros. Le critère de localisation retenu pour la suite de l'analyse est celui de la majorité de l'emploi.

Dans le secteur des IAA, PACA est la région majoritaire de 1 086 entreprises et 12 220 salariés. Elles dégagent une valeur ajoutée de près de 0,9 milliard en 2010. Elles réalisent 2,4 % du

Valeur ajoutée élevée dans les secteurs des condiments et plats préparés

Valeur ajoutée et excédent brut d'exploitation des entreprises* des IAA en PACA



Source : INSEE - ESANE 2010, Retraitement SSP

*Entreprises dont plus de 50 % des effectifs sont en PACA

chiffre d'affaires total national et 3 % de la valeur ajoutée nationale des IAA. Du point de vue de la valeur ajoutée dégagée, la fabrication de "Condiments et assaisonnements" (secteur inclus dans la fabrication de condiments, plats préparés et aliments homogénéisés) rivalise avec la fabrication de "Cacao, chocolat et confiserie" (elle-même incluse dans la fabrication de sucre, cacao, chocolat, produits de confiserie, thé, café). Ces deux secteurs comptabilisent à eux deux plus de 25 % de la valeur ajoutée des IAA régionales. Ce sont aussi ces deux activités qui dégagent les plus forts excédents bruts d'exploitation (EBE). D'autres catégories affichent malheureusement de moins bons résultats, telles la transformation de "Viande de boucherie" ou la fabrication industrielle de "Pain et pâtisserie fraîche", dont les résultats nets sont négatifs, donc des pertes au cours de l'exercice 2010.

Le secteur "Production de vin" (inclu dans la "Fabrication de boissons") représente 11 % du chiffre d'affaires régional, comme l'industrie des "Fruits et légumes". En revanche, l'industrie du vin dégage un excédent d'exploitation 2,7 fois supérieur en masse à celui des "Fruits et légumes" (9 millions d'euros).

Les industries des "Viandes", "Fruits et légumes", "Boulangerie industrielle", dégagent les taux de marge les plus faibles (inférieurs à 15 %), soit deux fois plus faible que la moyenne nationale.

A l'opposé, les industries des "Boissons", des "Corps gras" et "Autres produits" dégagent les taux de marge les plus élevés (supérieurs à 30 %).

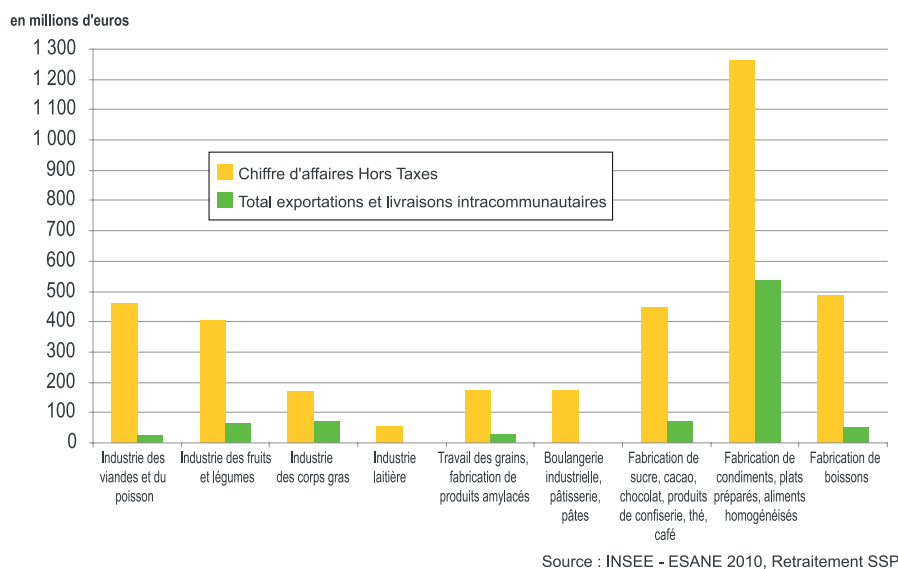
23 % du chiffre d'affaires à l'export

La situation géographique de PACA favorise les exportations qui représentent 23 % du chiffre d'affaires réalisé en 2010, contre 18 % au niveau France.

La fabrication d'"Huiles et graisses

Les entreprises réalisent 23 % de leur chiffre d'affaires à l'export

Chiffre d'affaires et montant des exportations des entreprises* des IAA en PACA



Source : INSEE - ESANE 2010, Retraitement SSP

*Entreprises dont plus de 50 % des effectifs sont en PACA

raffinées" (incluse dans l'industrie des corps gras), petit secteur par le nombre d'entreprises et le nombre de salariés, réalise 58 % de son chiffre d'affaires à l'export. A l'inverse le secteur de la "Boulangerie industrielle et des pâtes alimentaires" exporte pour moins de 1 % de son chiffre d'affaires.

Le montant total des exportations des entreprises agroalimentaires de PACA s'élève à 850 millions d'euros, dont la majeure partie est réalisée par quelques grands groupes.

La valeur des exportations de la fabrication de "Condiments et assaisonnements" (incluse dans la fabrication de Condiments, plats préparés, aliments homogénéisés) s'élève à 87,9 millions d'euros. Elle domine de près de 25 millions d'euros celle des "Fruits et légumes" et celle des "Huiles et graisses raffinées" (incluse dans l'industrie des corps gras). Elles sont elles-mêmes supérieures de 11 millions d'euros à la valeur des exportations des "Boissons".

Des emplois plus qualifiés dans le secteur des Boissons

La structure par catégories

socioprofessionnelles varie fortement selon les secteurs. En effet, si la proportion d'ouvriers s'élève à 55 % sur l'ensemble des IAA régionales, cette proportion n'est que de 37 % sur le secteur des "Boissons", laissant plus de postes dans les catégories intermédiaires et supérieures (employés, professions intermédiaires, cadres). A l'opposé, les ouvriers sont beaucoup plus nombreux dans les filières de la "Boulangerie industrielle" et celle des "Fruits et légumes" (respectivement 69 % et 67%).

Ces écarts impactent les niveaux moyens de rémunération. Toutes catégories sociales confondues, le secteur des "Boissons" affiche la rémunération moyenne la plus élevée : le salaire annuel brut moyen pour un salarié à temps complet s'élève à 41 000 euros. Ce salaire est également celui qui a connu la plus forte hausse depuis 2007. A l'opposé, le secteur de la "Boulangerie industrielle et des pâtes" offre des salaires nettement moins importants situés aux environs de 28 000 euros, et a également connu la plus faible augmentation depuis 2007.

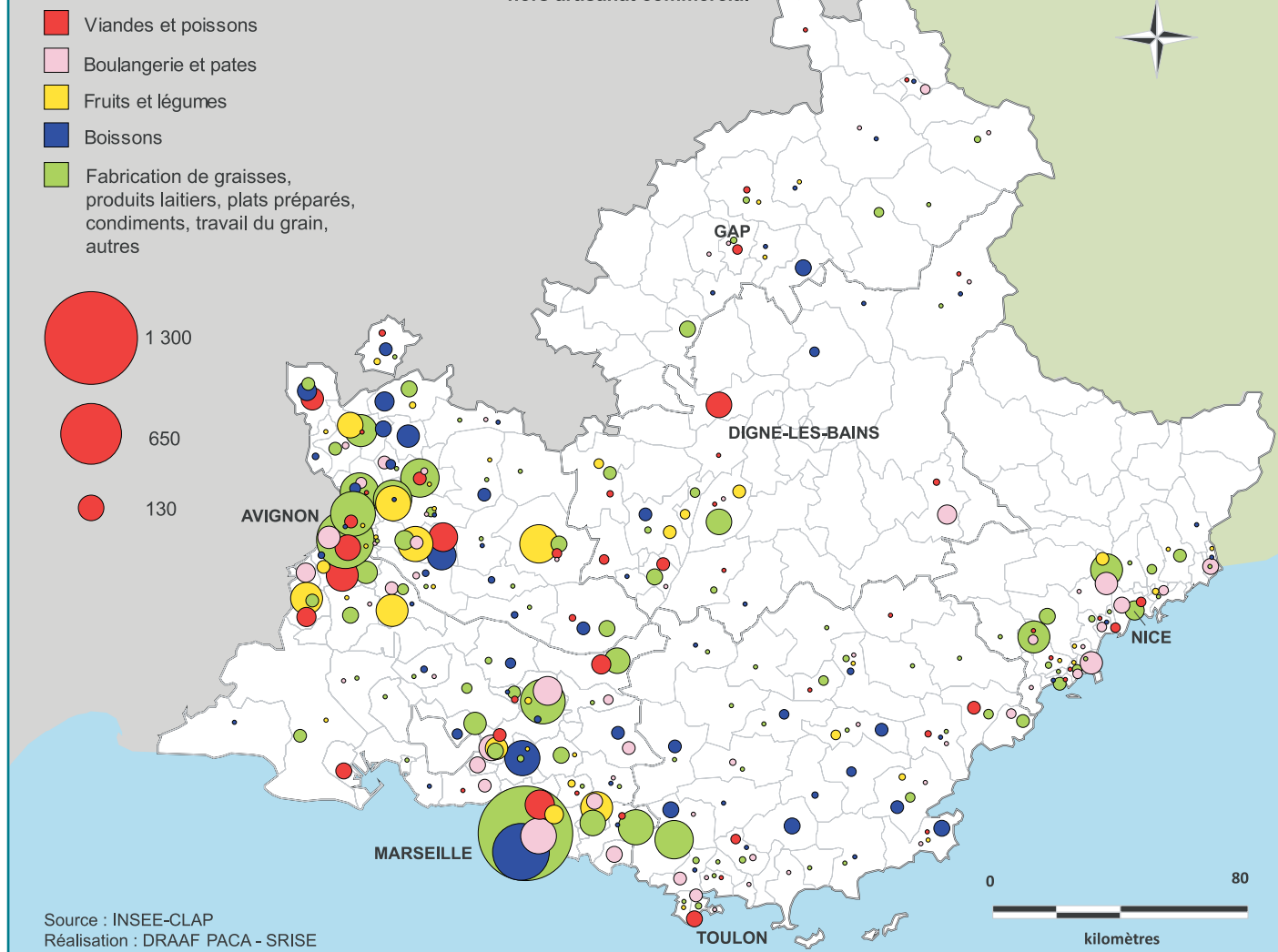


Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service Régional de l'Information Statistique et Économique - (SRISE)
132, boulevard de Paris - 13003 MARSEILLE

Tél. : 04 13 59 36 00
Fax : 04 13 59 36 32
<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr>
Courriel : srise.draaf-paca@agriculture.gouv.fr

Directeur régional : Jean-Marie SEILLAN
Directrice de la publication : Nadine JOURDAN
Rédactrice : Mireille FLORÉMONT
Composition : Nadine NIETO
Dépôt légal : Février 2013
ISSN : 1773-3561

Les établissements de l'industrie agroalimentaire en PACA Nombre de salariés au 01/01/2011 par canton et secteur d'activité hors artisanat commercial



Liste des établissements de 150 salariés ou plus des IAA en PACA en 2011

DEP	Commune	RAISON SOCIALE	secteur	Tranche d'effectifs
13	Marseille	HARIBO RICQLES ZAN	● Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	250 à 499 salariés
84	Pontet (Le)	CAMPBELL FRANCE S.A.S	● Fabrication d'autres produits alimentaires	250 à 499 salariés
13	Marseille	SA RICARD	● Production de boissons alcooliques distillées	250 à 499 salariés
84	Avignon	MCCORMICK FRANCE	● Fabrication de condiments et assaisonnements	250 à 499 salariés
84	Avignon	SAS AGIS	● Fabrication de plats préparés	250 à 499 salariés
83	Signes	COCA COLA MIDI SAS	● Fabrication d'autres produits alimentaires	200 à 249 salariés
84	Isle-sur-la-Sorgue (L')	SOLECO	● Autre transformation et conservation de légumes	200 à 249 salariés
13	Pennes-Mirabeau (Les)	COCA-COLA ENTREPRISE	● Production de boissons rafraîchissantes	200 à 249 salariés
84	Carpentras	MCCORMICK FRANCE	● Fabrication de condiments et assaisonnements	200 à 249 salariés
84	Apt	KERRY INGREDIENTS FRANCE	● Transformation et conservation de fruits	200 à 249 salariés
06	Grasse	CARGILL FRANCE	● Fabrication d'autres produits alimentaires	200 à 249 salariés
13	Aubagne	SIBELL	● Transformation et conservation de pommes de terre	150 à 199 salariés
84	Camaret-sur-Aigues	RAYNAL ET ROQUELAURE PROVENCE	● Fabrication de plats préparés	150 à 199 salariés
84	Monteux	CHARLES FARAUD SA	● Transformation et conservation de fruits	150 à 199 salariés
13	Marseille	SAINT LOUIS SUCRE SA	● Fabrication de sucre	150 à 199 salariés
13	Marseille	PANZANI	● Fabrication de pâtes alimentaires	150 à 199 salariés
13	Rognonas	GROUPE BIGARD	● Transformation de viande de boucherie	150 à 199 salariés
13	Tarascon	CONSERVES FRANCE	● Autre transformation et conservation de légumes	150 à 199 salariés
84	Châteauneuf-de-Gadagne	L'EUROPEENNE D'EMBOUTEILLAGE	● Production de boissons rafraîchissantes	150 à 199 salariés
06	Carros	COMPAGNIE MEDITERRANEENE DES CAFES	● Transformation du thé et du café	150 à 199 salariés
13	Cabannes	LES CRUDETTES	● Autre transformation et conservation de légumes	150 à 199 salariés
84	Isle-sur-la-Sorgue (L')	SOCOPA VIANDES	● Transformation de viande de boucherie	150 à 199 salariés
84	Monteux	MCCORMICK FRANCE	● Fabrication de condiments et assaisonnements	150 à 199 salariés

L'ensemble de ces 23 établissements emploie 5 042 personnes

Source : INSEE - CLAP

Une nouvelle nomenclature depuis 2008 permet d'isoler les plats préparés

Un changement de nomenclature intervenu en 2008 a généré une nouvelle rubrique nommée « Fabrication de plats préparés ». En PACA cette rubrique représente 11 % des établissements nationaux, soit 130 établissements, dont 120 ont moins de 20 salariés. Cette catégorie ne correspond pas à une création d'établissements mais à un reclassement de certains établissements initialement comptabilisés dans d'autres secteurs, en particulier pour la région PACA dans les secteurs de la viande, du pain, et des légumes.

Définitions :

CLAP : Connaissance locale de l'appareil productif. Source gérée par l'INSEE, synthèse de sources administratives, conçue pour fournir des statistiques sur le tissu économique local. Les données disponibles sont de 3 niveaux : entreprises, établissements, postes.

ESANE : Élaboration des statistiques annuelles d'entreprises. Source gérée par l'INSEE. Le dispositif ESANE combine des données administratives (obtenues à partir des déclarations annuelles de bénéficiaires que font les entreprises à l'administration fiscale et à partir des données annuelles de données sociales qui fournissent des informations sur les salariés) et des données obtenues à partir d'un échantillon d'entreprises enquêtées par un questionnaire spécifique pour produire des statistiques structurelles d'entreprises (enquête sectorielle annuelle ESA). Des retraitements sont effectués par le SSP (Service de la Statistique et de la Prospective du ministère en charge de l'Agriculture) afin de localiser chaque entreprise dans la **région de plus forte implantation**.

NAF : nomenclature des activités économiques en vigueur en France depuis le 1^{er} janvier 2008.

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.

Une **entreprise** peut compter plusieurs établissements.

Entreprises localisées à la région de plus forte implantation : les résultats des entreprises sont affectés à la région où leur contribution économique est la plus importante, indépendamment de la localisation de leur siège social. Il s'agit d'affecter chaque entreprise dans sa totalité à la principale région d'implantation économique. Celle-ci est déterminée en fonction de l'importance relative de l'effectif salarié des établissements de l'entreprise dans chaque région. De fait, certaines entreprises comme Ricard ou l'Européenne d'embouteillage ne sont pas pris en compte dans cette étude.

Industrie Totale : relèvent de l'industrie les activités économiques qui combinent des facteurs de production (installations, approvisionnements, travail, savoir) pour produire des biens matériels destinés au marché. Une distinction est établie entre l'industrie manufacturière et les industries d'extraction.

Industrie Manufacturière : comprend les industries de transformation des biens, c'est à dire principalement des industries de fabrication pour compte propre. Elle concerne aussi la réparation et l'installation d'équipements industriels.

IAA hors artisanat commercial : Industries agroalimentaires sauf secteurs des métiers de bouche : charcuterie, cuisson de produits de boulangerie, boulangerie, boulangerie-pâtisserie, et pâtisserie.

La valeur ajoutée : différence entre la valeur de la production et les consommations intermédiaires. Elle exprime l'excédent de richesse qui reste à l'entreprise.

L'excédent brut d'exploitation : valeur ajoutée restant à l'entreprise une fois enlevés les frais de personnel. Il mesure la rentabilité de l'entreprise.

Le taux de marge : part de l'excédent brut d'exploitation dans la valeur ajoutée.

Les gammes d'aliments :

Première gamme : produits agricoles frais, conservés à température ambiante ou réfrigérés ;

Deuxième gamme : produits agricoles et préparations, pasteurisés ou appertisés (conserves) ;

Troisième gamme : produits agricoles et préparations cuisinées, surgelés ;

Quatrième gamme : produits agricoles et préparations, crus, prêts à l'emploi, conservés par réfrigération.

Cinquième gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés.

Sixième gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.

Pour en savoir plus :

Panorama des industries agroalimentaires – Édition 2012

L'agriculture, la forêt et les industries agroalimentaires - Agreste GraphAgri France 2012