



L'industrie agroalimentaire, poids lourd de l'économie du Centre-Val de Loire

Novembre 2024

SOM MAIRE

Édito	3
-------------	---

MÉTHODOLOGIE	4
--------------------	---

L'AGROALIMENTAIRE, PREMIER SECTEUR INDUSTRIEL FRANÇAIS	5
---	---

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE DU CENTRE-VAL DE LOIRE : UNE INDUSTRIE EN PLEINE TRANSITION	7
---	---

• L'essentiel	7
• Une majorité de salariés de l'industrie agroalimentaire dans le Loiret	8
• Une production diversifiée	9
• Un chiffre d'affaires de près de 3,4 Md€	10
• De grandes entreprises et des ETI côtoient des TPE et PME	10
• Une industrie qui crée de l'emploi	12
• 2 950 projets de recrutement recensés en 2024	12
• Des entreprises qui performant	

à l'international	13
• Des entreprises étrangères peu présentes	15
• Des entreprises qui investissent et recrutent en Centre-Val de Loire	16
• Une production bio en croissance pour répondre aux exigences des consommateurs	17
• Protéines végétales : une chaîne de valeur complète en Centre-Val de Loire	19
• Un virage entamé vers une industrie plus vertueuse	20
• L'innovation, un facteur clé de compétitivité	21
• Des formations adaptées aux besoins de recrutement	22
• Des dispositifs de soutien et d'accompagnement de l'industrie agroalimentaire en Centre-Val de Loire	23



Stéphane GIRERD
Président de DEV'UP
Centre-Val de Loire



François BONNEAU
Président délégué de DEV'UP
Centre-Val de Loire

Le Centre-Val de Loire bénéficie d'un terroir unique : sols fertiles, climat tempéré et paysages variés offrent un cadre idéal pour l'agriculture et l'élevage. Des vignobles de la Loire aux fromages de chèvre du Berry, en passant par les asperges de la Touraine et les pruneaux de la Brenne, chaque territoire de la région regorge de produits d'exception. Cette diversité est le socle sur lequel repose l'industrie agroalimentaire régionale garantissant une offre riche et variée. Une industrie qui joue un rôle clé, non seulement en tant que moteur économique, mais aussi en tant que garant de la qualité de notre alimentation et de notre savoir-faire.

L'avenir de l'industrie agroalimentaire du Centre-Val de Loire repose sur les investissements dans la formation et l'éducation, le développement à l'international, la présence de structures d'accompagnement et le soutien des institutions publiques pour renforcer la compétitivité et l'attractivité de la région.

Il est important aussi investir dans l'innovation et la recherche, pour adapter le secteur aux défis de demain, tels que le changement climatique et les nouvelles attentes des consommateurs. La transition vers des pratiques plus durables et respectueuses de l'environnement est une priorité que nous devons tous partager. Ensemble, nous pouvons encourager la création d'emplois et dynamiser nos territoires.

Les entreprises locales, qu'elles soient des PME familiales ou des groupes de plus grande envergure, investissent massivement dans la R&D. Cela se traduit par la création de nouveaux produits notamment à base de protéines végétales, l'amélioration des processus de production et l'adoption de technologies de pointe.

Aujourd'hui, il est essentiel de valoriser les atouts de notre territoire, de soutenir nos producteurs et industriels, et de promouvoir des circuits courts qui renforcent le lien entre nos agriculteurs et les consommateurs. Cet engagement de tous est crucial pour faire du Centre-Val de Loire un modèle d'excellence agroalimentaire.

MÉTHODOLOGIE



Quel périmètre ?

L'Insee distingue 10 secteurs d'activité dans l'industrie agroalimentaire :

1. La transformation et la conservation de la viande et la préparation de produits à base de viande
2. La transformation et la conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
3. La transformation et la conservation de fruits et légumes
4. La fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
5. La fabrication de produits laitiers
6. Le travail des grains ; la fabrication de produits amylacés
7. La fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
8. La fabrication d'autres produits alimentaires
9. La fabrication d'aliments pour animaux
10. La fabrication de boissons

Les activités suivantes (code NAF) ont été exclues de l'étude, se rapprochant davantage d'une production artisanale :

- 10.13B Charcuterie
- 10.71B Cuisson de produits de boulangerie
- 10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
- 10.71D Pâtisserie

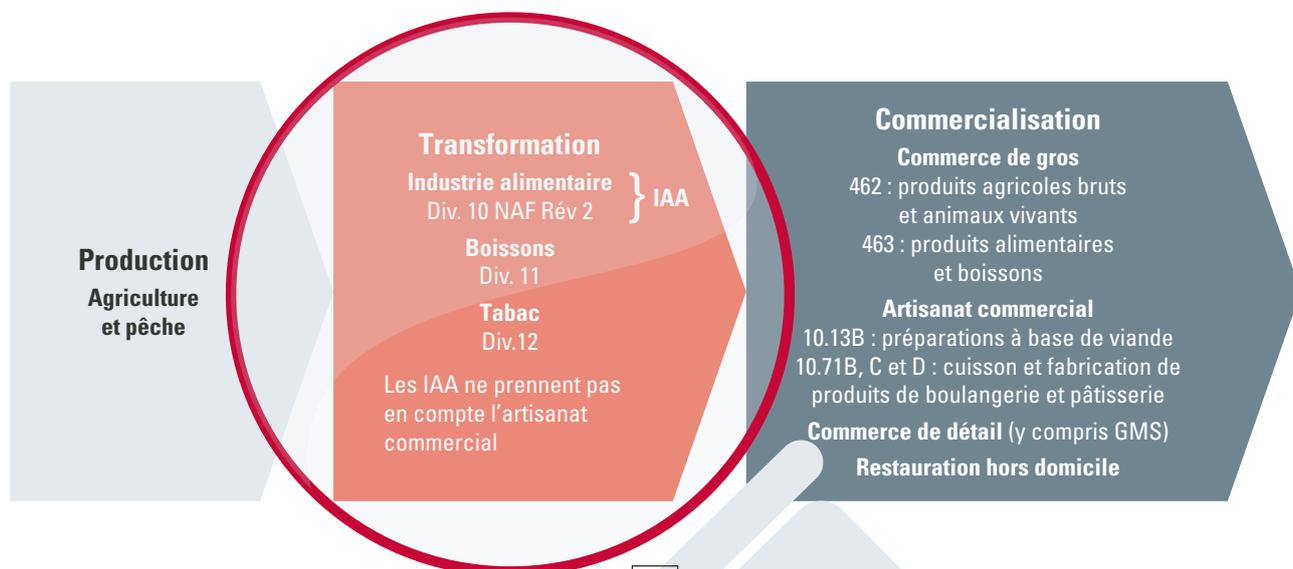
Sont exclus également de cette étude, les activités de commerce de gros, le commerce de détail, l'artisanat commercial et la restauration hors domicile. Les exploitations viticoles sont également exclues du champ de cette étude car elles appartiennent traditionnellement à l'agriculture. Les structures collectives (coopératives) de vinification sont en revanche prises en compte, appartenant au secteur des boissons.

L'industrie agroalimentaire (IAA) est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des productions alimentaires issues de l'agriculture ou de la pêche en aliments industriels destinés essentiellement à la consommation humaine.

Elle concerne 2 activités :

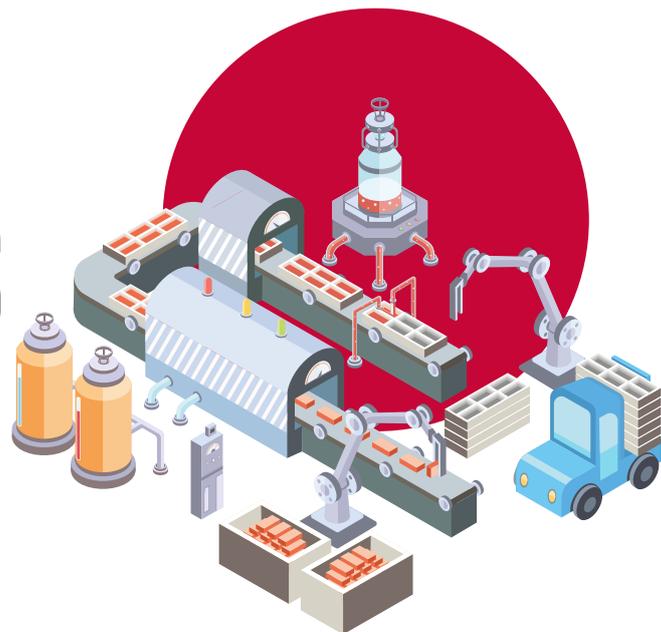
- Les industries alimentaires
- Le fabrication de boissons

Ainsi, l'industrie alimentaire ne comprend pas l'agriculture qui élève les produits vivants, cultive les plantes et fruits, et les fournit à l'industrie agroalimentaire.



L'AGROALIMENTAIRE, PREMIER SECTEUR INDUSTRIEL FRANÇAIS

Le secteur agroalimentaire est un pilier incontournable de l'économie française, tant en termes d'emplois, de chiffre d'affaires, que de présence de ses entreprises sur le territoire. Il s'agit du 1^{er} secteur industriel français en termes d'emplois et de chiffre d'affaires.



L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE FRANÇAISE EN 10 CHIFFRES

11 551

Le secteur agroalimentaire regroupe actuellement 11 551 établissements, avec une grande majorité de TPE/PME. Quelques grands groupes ont une portée internationale, comme Danone, Lactalis, Pernod Ricard et le Groupe Avril, détenteur notamment de la marque Lesieur.

212

212 Md€, c'est le chiffre d'affaires HT généré par l'industrie agroalimentaire en France en 2021, selon l'Insee, soit 17 % du chiffre d'affaires HT de l'industrie manufacturière.

346 287

C'est le nombre d'emplois salariés de la filière industrielle agroalimentaire française (hors artisanat alimentaire), soit 11 % de l'emploi industriel du territoire.

43,4

Le secteur des produits laitiers est le 1^{er} secteur en termes de chiffre d'affaires avec un montant estimé à 43,4 Md€ en 2021, devant l'industrie des viandes (38,4 Md€) et les boissons (32,2 Md€).

13 612

C'est le nombre d'emplois créés au cours des 5 dernières années par les entreprises de la filière.

16

En 2022, la valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire s'élève à environ 46 Md€ et représente 16 % de la valeur ajoutée manufacturière.

2^e

L'agroalimentaire français est le deuxième européen après l'Allemagne en termes de chiffre d'affaires, loin devant l'Espagne et l'Italie.

62,9

En 2023, la France a exporté pour 62,9 Md€ de produits agroalimentaires. Le secteur affiche une balance commerciale excédentaire d'environ 5,5 Md€. L'agroalimentaire est le deuxième secteur pesant dans la balance commerciale, après l'aéronautique. Les exportations de produits agroalimentaires représentent 13 % de l'ensemble des exportations du pays.

6^e

La France est le 6^e exportateur de produits agricoles et agroalimentaires mondial avec une part de marché stable en 2023, à 4,4 %.

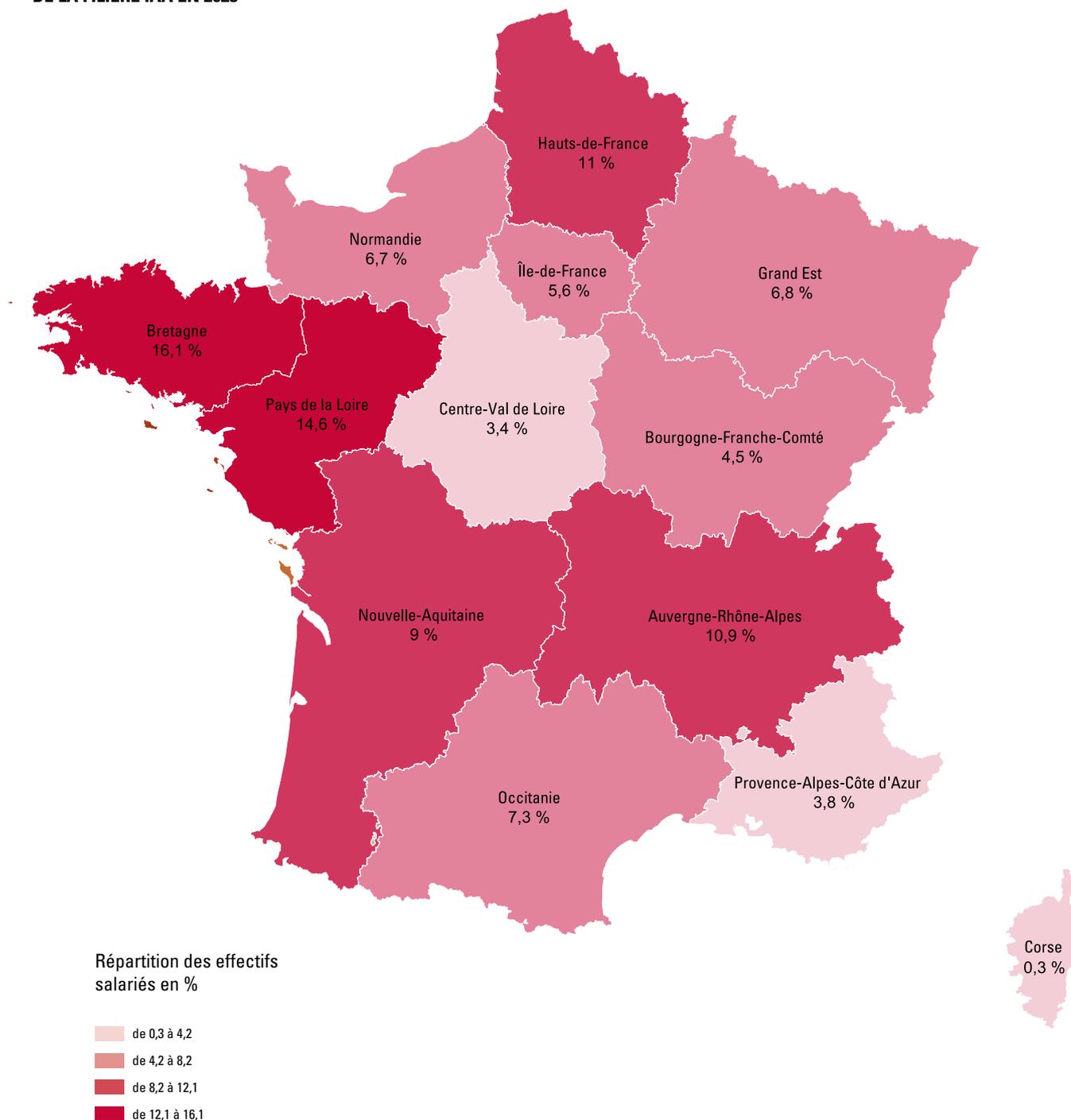
86 820

Il y a en France, selon l'enquête BMO de France Travail, près de 87 000 projets d'embauche pour l'année 2024.

Sur le territoire, la répartition des entreprises est hétérogène, et 3 régions se démarquent, dépassant les 1 000 établissements : Auvergne Rhône Alpes, Occitanie et Nouvelle Aquitaine.

Toutefois, le maillage très dense d'établissements ne signifie pas pour autant des effectifs de salariés plus importants. Les deux régions principales pourvoyeuses d'emplois sont la Bretagne et les Pays de la Loire, avec à elles deux, près de 100 000 emplois soit près de 31 % des effectifs nationaux.

RÉPARTITION RÉGIONALE DES EFFECTIFS DE LA FILIÈRE IAA EN 2023

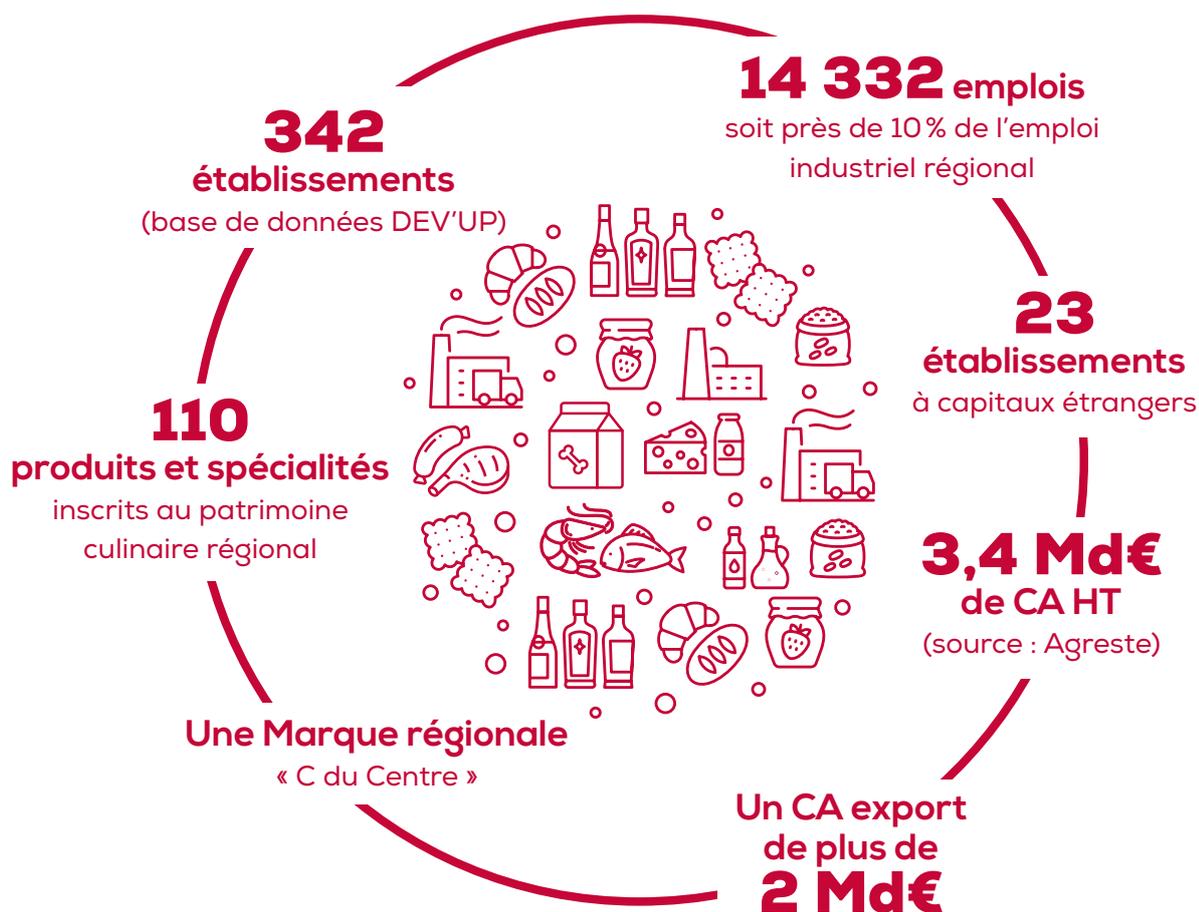


Source : Urssaf

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE DU CENTRE-VAL DE LOIRE : UNE INDUSTRIE EN PLEINE TRANSITION

Région de diversité géographique et culturelle, le Centre-Val de Loire recèle une grande variété de terroirs qui ont influencé son patrimoine culinaire, conjuguant tradition, savoir-faire et innovation. Aussi, l'industrie agroalimentaire régionale se caractérise par un large éventail de produits à forte connotation « terroir », plutôt positionnés sur des marchés de niche et haut de gamme mais également sur une production industrielle très riche.

L'ESSENTIEL



Les activités concourant à l'alimentation quotidienne de la population française ne cessent de se transformer :

- Vers une alimentation privilégiant la santé, le bien-être, la naturalité
- Vers une alimentation pratique et rapide
- Vers une alimentation recherchant authenticité, diversité et qualité
- Vers une alimentation composant avec la quête de sens, la culture gastronomique et la gestion des risques
- Vers une alimentation privilégiant les circuits courts

UNE MAJORITÉ DE SALARIÉS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE DANS LE LOIRET

Avec 342 établissements employant plus de 14 300 personnes, l'industrie agroalimentaire représente près de 10% des emplois industriels de la région. En incluant l'artisanat alimentaire (boulangerie, pâtisserie, charcuterie...), le nombre d'établissements dépasse les 1 600 pour plus de 19 000 salariés.

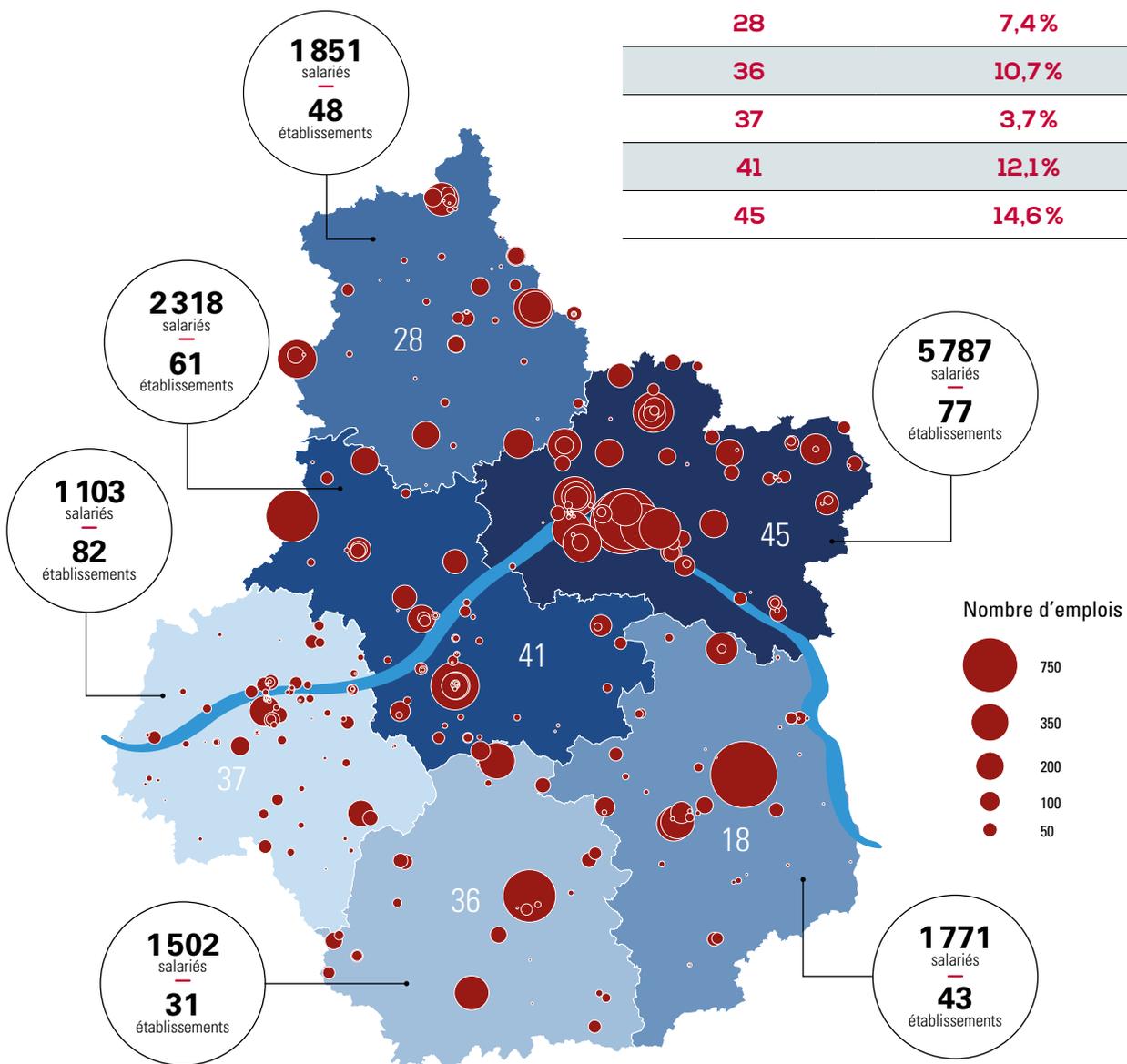
L'activité est présente sur tout le territoire régional mais avec une concentration plus forte dans le Loiret qui représente à lui seul 40,4% des effectifs de la filière régionale. Cette concentration s'explique par une localisation centrale et des infrastructures de transport performantes favorisant l'installation de grandes unités de production. Ainsi, 6 des 10 principaux employeurs de la filière sont situés dans ce département (**LSDH, Mars PF, Tradival, Antartic...**).

C'est également dans ce département que l'emploi agroalimentaire est le plus important par rapport au reste de l'industrie : 14,6% des effectifs industriels.

Loin derrière, le Loir-et-Cher est le deuxième département en termes d'effectifs avec plus de 2300 emplois, soit 12,1% des effectifs industriels du département. Parmi les entreprises phares implantées dans ce département, **Saint-Michel Contres, Foodiz Fresh** (ex. Marco Polo Food, spécialiste des sushis) et **Fromageries Bel**.

L'Indre-et-Loire ferme le classement avec un nombre d'établissements supérieur à celui du Loiret mais seulement 1 103 salariés avec majoritairement des sites de petite taille. Le 1^{er} employeur du département est le site dédié à la panification fraîche et à la viennoiserie industrielle du **Fournil du Val de Loire** située à Joué-lès-Tours et appartenant au groupe Agromousquetaires. Il produit pains de mie, brioches et viennoiseries et commercialise sous les marques Chabrior, Netto et Top Budget. Il compte 157 salariés.

Part de l'IAA dans l'industrie départementale en termes d'effectifs salariés	
18	9,9%
28	7,4%
36	10,7%
37	3,7%
41	12,1%
45	14,6%



UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE

L'industrie agroalimentaire régionale se caractérise par sa grande diversité. Cette diversification lui permet d'être moins dépendante des tendances ou des aléas géopolitiques.

Les 5 premiers secteurs en termes d'effectifs salariés sont sensiblement les mêmes qu'observés au niveau national. L'industrie des viandes est l'activité dominante sur le territoire avec 19% des emplois de l'IAA : l'élevage est très présent avec les filières «bovin» et «caprin» qui approvisionnent quelques abattoirs de proximité. Les abattoirs de boucherie ou de volaille implantés dans la région sont de taille modestes à l'exception de **Tradival** (45), spécialisé dans l'abattage de porcs. La région compte quelques unités de transformation plus importantes avec notamment **Moy Park Beef Orléans** (45), l'un des fournisseurs principaux de steaks hachés pour McDonald's.

En revanche, si la production agricole régionale reste largement dominée par les céréales et les oléagineux, la première transformation est peu réalisée sur place. De grands groupes sont tout de même implantés depuis de nombreuses années en région, à l'image de la société **Ebly** en Eure-et-Loir, **Barilla** avec sa boulangerie industrielle à Châteauroux ou encore la biscuiterie **Saint-Michel** implantée depuis 1905 dans le Loir-et-Cher.

L'industrie laitière, qui regroupe des activités diversifiées allant du conditionnement de lait, à la fabrication de produits frais ou de fromages variés, compte, en Centre-Val de Loire, une cinquantaine d'établissements avec une production qui se concentre dans le Berry et le Sud de la Touraine. La région Centre-Val de Loire se démarque également par ses 5 appellations d'origine protégée (AOP) caprines.

Le secteur des boissons, grâce notamment à la présence de **LSDH** (45), **Sirop Monin** (18) et **Antartic** (45), arrive en 4^e position.

RÉPARTITION DES EFFECTIFS PAR ACTIVITÉ



Certains départements possèdent de fortes représentations sectorielles en termes d'emploi. C'est le cas par exemple du secteur laitier dans le Cher qui emploie environ la moitié des effectifs agroalimentaires du département. Cette structure s'explique par la présence de productions sous AOP comme le Chavignol et par la présence d'une entreprise du groupe **Rians** qui emploie 750 personnes sur un seul et même site.



UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE PRÈS DE 3,4 MD€

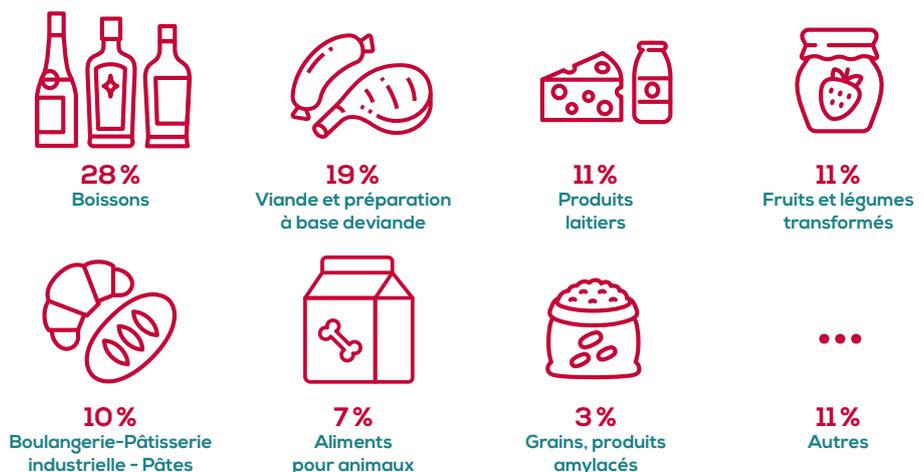
Selon les dernières données disponibles fournies par l'Agreste¹ Centre-Val de Loire, les industries agroalimentaires régionales (hors artisanat commercial), ont atteint un chiffre d'affaires de 3,38 Md€ en 2020, soit 14% du chiffre d'affaires des industries manufacturières.

Le secteur de la boisson est le premier secteur avec 920 millions d'euros de chiffre d'affaires hors taxe devant les préparations à base de viande (643 M€) et les produits laitiers (378 M€). La valeur ajoutée de la filière s'élève quant à elle à 20% du chiffre d'affaires, s'échelonnant entre 12,1% (viandes) et 31,4% (produits de la boulangerie-pâtisserie).



RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE L'IAA RÉGIONALE

Source : Agreste, 2020 dernières données disponibles

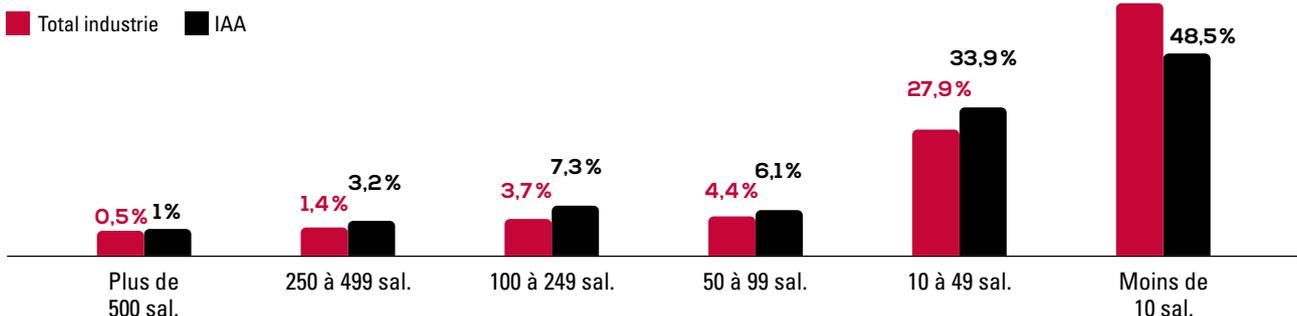


DE GRANDES ENTREPRISES ET DES ETI CÔTOIENT DES TPE ET PME

D'importants sites de production sont présents sur le territoire et emploient un nombre élevé de salariés comme LSDH, Mars Petcare, Triballat ou encore Saint-Michel. Les 10 premiers établissements emploient plus de 4400 salariés, soit près du tiers des effectifs totaux de la filière.

Mais la majorité des établissements de la filière régionale sont de taille relativement petite : 48,5% d'entre eux comptent moins de 10 salariés. Cependant, ce taux est nettement en dessous de celui de l'industrie régionale (62%).

RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR TAILLE



¹Agreste : service de la statistique et de la prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

En moyenne, un établissement régional emploie 42 salariés contre 27 pour l'industrie régionale. Si cette taille reste un frein en matière d'investissement, la filière a profité d'une forte demande de produits de qualité pour se positionner sur des produits « du terroir » et développer des liens avec l'amont agricole.

En termes d'entreprise, le premier employeur régional du secteur est l'ETI (Entreprise de Taille Intermédiaire), **LSDH (Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel)** implantée dans le Loiret et spécialisée dans le conditionnement de liquides alimentaires (laits, crèmes, jus de fruits, boissons rafraîchissantes sans alcool, soupes, boissons fonctionnelles, etc.). Depuis 2013, LSDH conditionne également des salades pour sa propre marque "**Les Crudettes**" et pour le compte de clients de la grande distribution. Au total, l'entreprise possède 10 sites de production, implantés dans 6 régions en France dont **La Laiterie de Varennes** dans l'Indre. Les 2 250 collaborateurs sont répartis en deux pôles, l'un

conditionnant des liquides alimentaires, et l'autre, des salades, herbes aromatiques, salades repas et fruits découpés. Le 2^e employeur est également une ETI, la **Laiteries Triballat** qui depuis Rians dans le Cher s'est spécialisée dans la production de produits laitiers frais, de desserts et de gâteaux commercialisés sous la marque Rians.

Le 3^e employeur régional de la filière est l'américain **Mars Petcare** qui emploie près de 500 salariés à Saint-Denis de l'Hôtel (45 ; siège français de Mars Petcare) : 250 salariés travaillent à la production et 250 dans les fonctions support. Sous les marques Pedigree, Whiskas, Sheba, Kitekat et Canigou, le site fabrique des produits humides en boîtes ou en sachets individuels fraîcheur, dont environ 40 % de la production est exportée.

En termes d'établissement, le 1^{er} employeur est **La Laiterie H. Triballat** qui emploie 750 salariés sur un seul site.

TOP ÉTABLISSEMENTS EMPLOYEURS EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Raison sociale	Nationalité	Département	Effectif	Activité
LAITERIES H. TRIBALLAT	France	18	750	Fabrication de produits laitiers (Rians)
LSDH	France	45	680	Création, production et conditionnement de boissons
MARS PF FRANCE	États-Unis	45	500	Production et commercialisation d'aliments préparés pour animaux de compagnie (Pedigree, Whiskas, Shéba, César...)
BARILLA FRANCE	Italie	36	470	Fabrication de pain de mie Harry's
SNV – SOCIÉTÉ NORMANDE DE VOLAILLES	France	41	457	Abattoir de volailles
ST MICHEL CONTRES	France	41	395	Fabrication de biscuits
LES CRUDETTES	France	41	350	Salades vertes et crudités prêtes à manger
TRADIVAL	France	45	275	Abattoir
ANTARTIC	France	45	286	Production et embouteillage de boissons non alcoolisées (groupe Intermarché)
SAVANE BROSSARD	France	45	277	Fabrication de biscuit industriel

Source : Base de données Dev'Up Centre-Val de Loire

RIANS : UNE LAITERIE FAMILIALE DEVENUE UNE MULTINATIONALE À SUCCÈS

En se spécialisant sur des produits de niche, la laiterie familiale berrichonne résiste aux géants Danone, Lactalis ou Andros. En dix ans, le groupe berrichon a vu ses ventes bondir de près de 40 % pour atteindre 345 millions d'euros en 2024, grâce à ses spécialités suffisamment élaborées pour justifier des prix élevés, mais trop petites en volumes pour intéresser les géants de l'agroalimentaire.

Sur ses quatre produits phares - le crottin de chèvre, la faisselle, la crème brûlée et la panna cotta -, la marque domine largement ses concurrents, avec plus de 50 % de parts de marché.

L'ETI, créée en 1901, fabrique également pour plusieurs marques de distributeurs (MDD) et réalise près du tiers de ses ventes dans une quarantaine de pays, notamment aux États-Unis où elle a racheté deux fabricants. Elle emploie aujourd'hui 1 600 salariés répartis sur 18 sites.



UNE INDUSTRIE QUI CRÉE DE L'EMPLOI

Entre 2010 et 2023, l'emploi a résisté dans les branches des industries alimentaires et boissons (+6,6%), tandis qu'il chutait dans l'industrie.

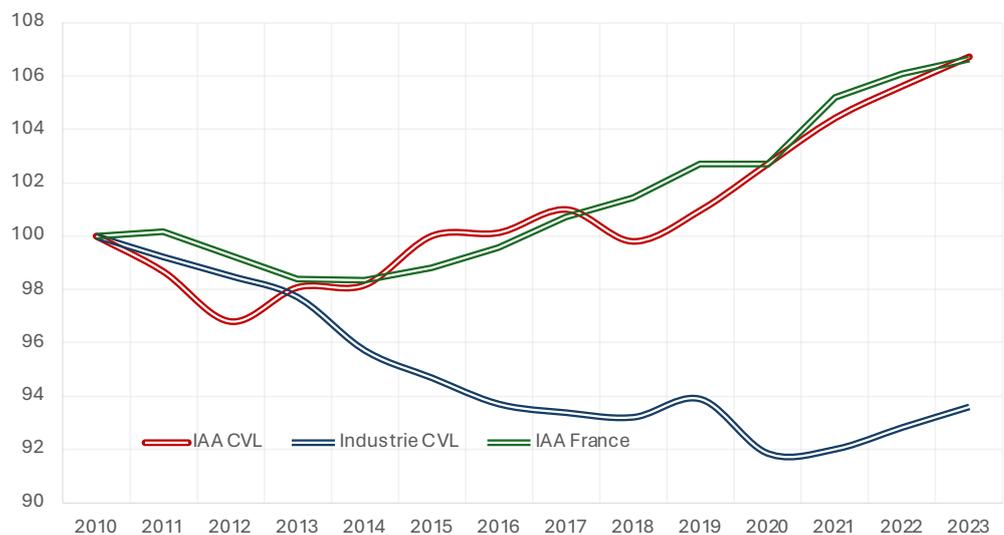
L'industrie agroalimentaire régionale suit sensiblement la même tendance que l'industrie des IAA nationale avec une baisse ou stagnation de ses effectifs jusqu'en 2018 puis une reprise jusqu'en 2023. Ainsi, plus de 800 postes ont été créés entre 2018 et 2023 en Centre-Val de Loire alors que l'industrie perdait des emplois.

En région, le taux de croissance annuel moyen est également plus favorable à l'industrie agroalimentaire qui a gagné 0,8% d'effectifs chaque année depuis 2013 (taux identique au TCAM national) contre -0,4% pour l'industrie régionale.



EVOLUTION DES EFFECTIFS SALARIÉS DEPUIS 2010 (BASE 100)

Source : Urssaaf



2 950 PROJETS DE RECRUTEMENT RECENSÉS EN 2024

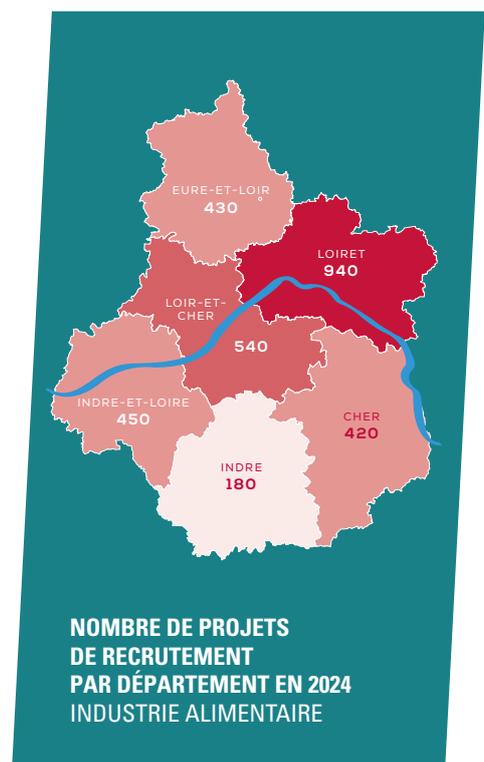
Chaque année, France Travail adresse un questionnaire à de nombreux établissements de la région afin de connaître leurs besoins en recrutement par secteur d'activité et par bassin d'emploi.

Cette enquête BMO (Besoin de Main d'œuvre) permet entre autres :

- d'anticiper les difficultés de recrutement
- d'améliorer l'orientation des demandeurs d'emploi vers des formations ou des métiers en adéquation avec les besoins du marché du travail
- d'informer les demandeurs d'emploi sur l'évolution de leur marché du travail et les métiers porteurs.

Tous secteurs confondus, 103 450 projets de recrutement ont été recensés en région Centre-Val de Loire pour 2024.

2 950 projets concernant les IAA ont été identifiés (y compris commerce) : 66,1% d'entre eux sont jugés difficiles (contre une moyenne nationale de 57,4%) et 32,7% sont saisonniers. Sur les 2 950 projets, 960 concernent des profils d'ouvriers non qualifiés des IAA et 320 des ouvriers qualifiés des IAA (hors transformation de viandes).



DES ENTREPRISES QUI PERFORMENT À L'INTERNATIONAL

En 2023, les exportations passaient la barre des 2 milliards d'euros. Mais la contribution du secteur agroalimentaire à la balance commerciale reste toutefois limitée par la taille des entreprises, la faiblesse du tissu d'ETI (entreprises de plus de 250 salariés) et la faible présence des géants mondiaux du secteur.

Cette même année, les échanges de produits de l'industrie agroalimentaire représentent tout de même 7,5% des exportations régionales (contre 5,2% en 2017) et 8,2% des importations. La balance est structurellement déficitaire mais le déficit s'est nettement réduit pour atteindre -228 millions d'euros en 2023.

Le Cher, premier département exportateur régional

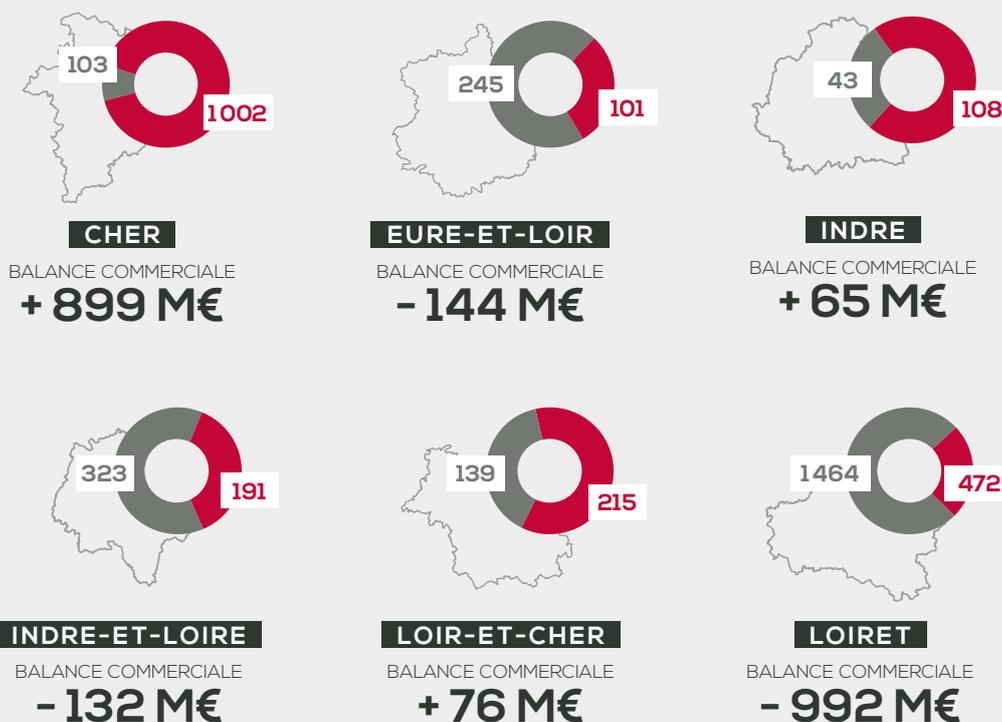
Loin devant les autres départements de la région, le Cher est le premier exportateur régional. En 2023, il représente à lui seul 48% des exportations régionales de produits agroalimentaires. Sa balance commerciale record de 900 millions d'euros confirme la bonne dynamique enclenchée en 2022. Une performance au niveau régional car hormis l'Indre et le Loir-et-Cher qui performant avec un excédent 65 et 76 millions d'euros, tous les autres départements de la région sont dans le rouge, notamment le Loiret qui décroche de 992 millions d'euros.

Les produits alimentaires représentent plus de 40% des exportations du Cher, grâce notamment aux vins - les appellations viticoles du Centre-Loire poursuivent leur forte percée à l'étranger - et à quelques entreprises phares telles que les sirops **Monin** mais aussi la marque **Rians (Laiteries H. Triballat)** dont l'export représente 1/3 de son chiffre d'affaires.

LE COMMERCE EXTÉRIEUR DÉPARTEMENTAL

■ Exportations

■ Importations



MONIN, CHAMPION RÉGIONAL DE L'EXPORT

Créée en 1912 à Bourges par Georges Monin, l'ETI familiale n'a cessé de grandir et est aujourd'hui positionnée sur cinq familles de produits : les sirops, les liqueurs, les préparations à base de fruits, les sauces gourmet et les smoothies. Depuis les années 90, la marque a basé sa stratégie sur l'export en proposant notamment des goûts spécifiques pour chaque région du monde.

L'entreprise réalise aujourd'hui plus de 75% de son chiffre d'affaires à l'export. Chaque année, elle vend quelque 100 millions de bouteilles dans 150 pays. Si l'Allemagne et le Royaume-Uni sont ses principaux pays d'exportation en Europe depuis les usines françaises, les usines situées en Malaisie, en Chine, aux Etats-Unis et son bureau commercial dubaïote lui permettent couvrir le marché mondial.

Monin emploie aujourd'hui plus de 900 salariés dans le monde dont 250 à Bourges, usine et siège social de l'entreprise.



L'Europe, un marché de proximité privilégié

L'Union européenne représente le principal marché des produits agricoles et agroalimentaires régionaux (67 % des exportations lui sont destinées). Le Centre-Val de Loire profite pleinement de sa position géostratégique pour exporter en priorité vers les pays limitrophes avec en premier lieu l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie.

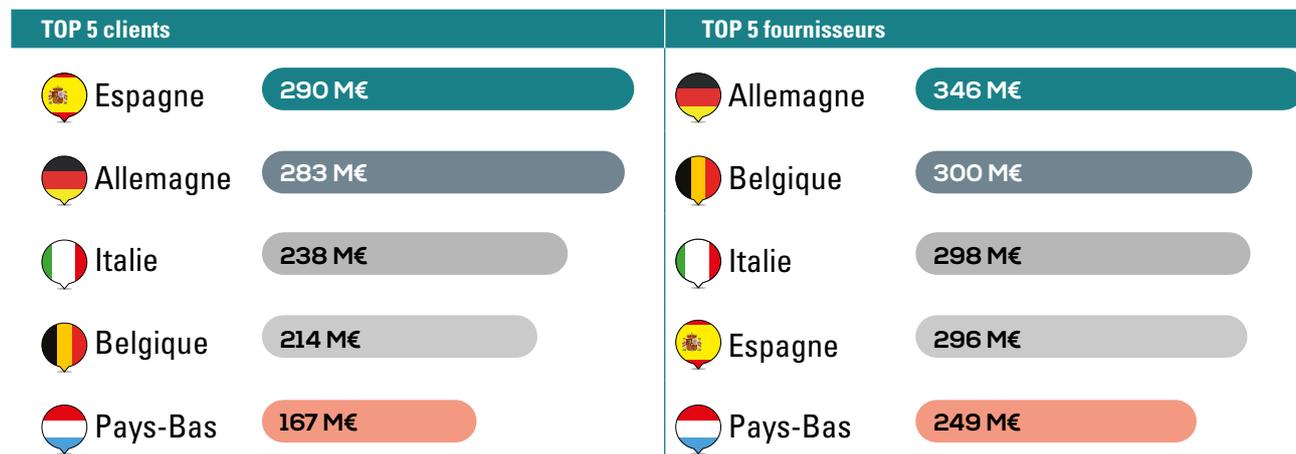
Premier client hors Europe, les Etats-Unis vers lesquels le Centre-Val de Loire exporte 6,1 % de ses produits agroalimentaires.

Côté importations, le premier fournisseur du territoire est l'Allemagne (15% des importations) devant la Belgique et l'Italie.

PRINCIPAUX PARTENAIRES

EN MILLIONS D'EUROS

Source : Direction des Douanes



Deux secteurs présentent un excédent commercial

Seules 2 familles de produits présentent en 2023 une balance commerciale excédentaire : les produits alimentaires divers (sucre, cacao, chocolat, produits de confiserie, condiments et assaisonnements, plats préparés...) et les boissons. Les plus importants déficits concernent : les produits à base de fruits et légumes y compris les jus, les produits de boulangerie pâtisserie et les aliments pour animaux.

DES ENTREPRISES ÉTRANGÈRES PEU PRÉSENTES

D'ordinaire, les filiales de groupes étrangers pèsent lourd dans l'industrie et par conséquent dans le commerce extérieur : elles représentent près de la moitié des échanges (importations et exportations) de la France tous secteurs confondus et les échanges intragroupes représenteraient plus du tiers des exportations françaises.

Si la présence des groupes étrangers est forte dans les secteurs de la pharmacie, de la chimie ou encore des équipements industriels, elle est faible dans les traditionnels points forts du commerce extérieur de la France comme les matériels de transport et les produits agricoles et agroalimentaires.

Aussi, alors que le Centre-Val de Loire compte plus de 600 entreprises à capitaux étrangers, seuls 23 établissements à capitaux étrangers sont recensés dans la filière des IAA pour tout de même 2845 emplois (environ 20 % des salariés de la filière travaillent pour un établissement à capitaux étrangers).

Ce faible poids des capitaux internationaux dans l'industrie agroalimentaire peut expliquer en partie le déficit de la balance commerciale régionale. Cependant, la présence d'entreprises étrangères a un impact sur l'emploi : ces établissements sont davantage pourvoyeurs d'emplois avec un effectif moyen de 123 salariés contre 36 pour l'ensemble des établissements de la filière.

Raison sociale	Nationalité	Département	Effectif	Activité
MARS PF FRANCE		45	500	Alimentation animale
BARILLA / HARRY'S		36	470	Fabrication de pain de mie industriel
CARGILL FOODS FRANCE		45	250	Transformation de poulet (Chicken McNuggets)
MADemoiselle DESSERTS		36	200	Pâtisserie industrielle
DAMMANN FRÈRES		28	190	Importateur et créateur de thés et d'infusions

DES ENTREPRISES QUI INVESTISSENT ET RECRUTENT EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Au cours des 5 dernières années, l'Observatoire de l'emploi et de l'investissement Trendeo a recensé dans la filière 46 projets d'investissement représentant 730 créations d'emploi et 620 M€ d'investissement.

L'usine de pâtisserie industrielle **Savane Brossard**, qui emploie 400 salariés à Pithiviers (45), a ainsi annoncé le recrutement de 40 nouveaux collaborateurs en 2024 : l'entreprise est le premier employeur de la ville. À plus long terme, Brossard Pithiviers, qui possède huit lignes de production, remplacera ses fours au gaz par des fours électriques. Brossard produit trois tonnes de cakes aux fruits confits chaque année.

L'italien **Dammann Frères**, fabricant de thés, projette de déménager son usine et son siège social, courant 2025, dans de nouveaux locaux toujours situés à Dreux (28). 30 M€ vont être investis dans ce projet. Ce transfert de locaux permettra à l'entreprise de poursuivre son développement face aux défis environnementaux

et assurer ses engagements « verts » : gestion de l'énergie, de l'eau, le bas carbone, la biodiversité et le confort des équipements ; parc auto muni de bornes électriques, parcours santé proposé aux employés, etc.

Le **groupe Andros**, spécialiste de la transformation de fruits, a annoncé en 2024 un investissement de plus de 4 M€ sur son site d'Auneau-Bleury-Saint-Symphorien (28). Le site fabrique et commercialise des produits sous ses marques propres (Bonne Maman, Andros, Mamie Nova) ou au profit de la grande distribution. Ces investissements à visée écologique de 4,2 M€, vont être accompagnés par l'État et l'Ademe. 1 200 salariés travaillent dans les différents sites du groupe agroalimentaire Andros en France dont 650 salariés sur la totalité du site d'Auneau-Bleury-Saint-Symphorien (280 salariés en production).

Enfin, LDSH a investi 32 M€ dans la construction de l'Atelier Inové, un centre d'extraction et de recherche de jus végétaux (voir page 19).

De nouvelles usines sur le territoire

- L'entreprise loirétaine **Intact Régénérative** a levé 50 M€ pour lancer sa première usine. Celle-ci transformera dès 2025 des pois en protéines végétales pour l'alimentation humaine, en alcool neutre pour l'industrie et en biomasse pour se chauffer. La start-up a mis au point un procédé permettant l'extraction de protéines végétales par voie sèche et l'élaboration de produits de fermentation de légumineuses. Cette technologie permet de valoriser, par un procédé circulaire innovant de fermentation, les protéines et l'amidon de légumineuses en produits bas carbone. Cette nouvelle implantation régionale vient consolider et structurer la filière des protéines végétales en région Centre-Val de Loire.
- La Francilienne **Prova®** a inauguré en 2024 une nouvelle usine de 9 000 m² à Montrichard (41) et prévoit des investissements sur son site d'Autry-sur-Juine (45). L'entreprise est l'un des leaders mondiaux dans l'extraction de la vanille, du cacao et du café destiné à l'industrie agroalimentaire et aux métiers de bouche. Elle renforce son ancrage dans la région Centre-Val de Loire avec l'inauguration de ce nouveau site industriel et prévoit l'agrandissement et la modernisation de l'usine historique loirétaine.
- La vinaigrerie **Martin-Pouret**, fondée en 1797 à Fleury-les-Aubrais, a déménagé à Boigny-sur-Bionne dans le Loiret, quittant ses ateliers historiques. Plus fonctionnel, le site, d'une superficie de 10 000 m², permet à l'entreprise de tripler sa production tout en gardant le savoir-faire traditionnel. Il dispose également d'un parcours touristique, d'une boutique et même d'une cuisine où de grands chefs pourront venir faire des démonstrations. Les dirigeants visent un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros.
- **HappyVore** a choisi le Loiret pour implanter sa nouvelle usine. (voir page 20)



Crédit DEV'UP Centre-Val de Loire

UNE PRODUCTION " BIO " EN CROISSANCE POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES CONSOMMATEURS

À SAVOIR

Les logos bio indiquent que les produits sont 100 % bio ou contiennent au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.

Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée. Ils sont également issus de procédés de transformation et de formulation privilégiant le maintien de la qualité nutritionnelle des matières premières.

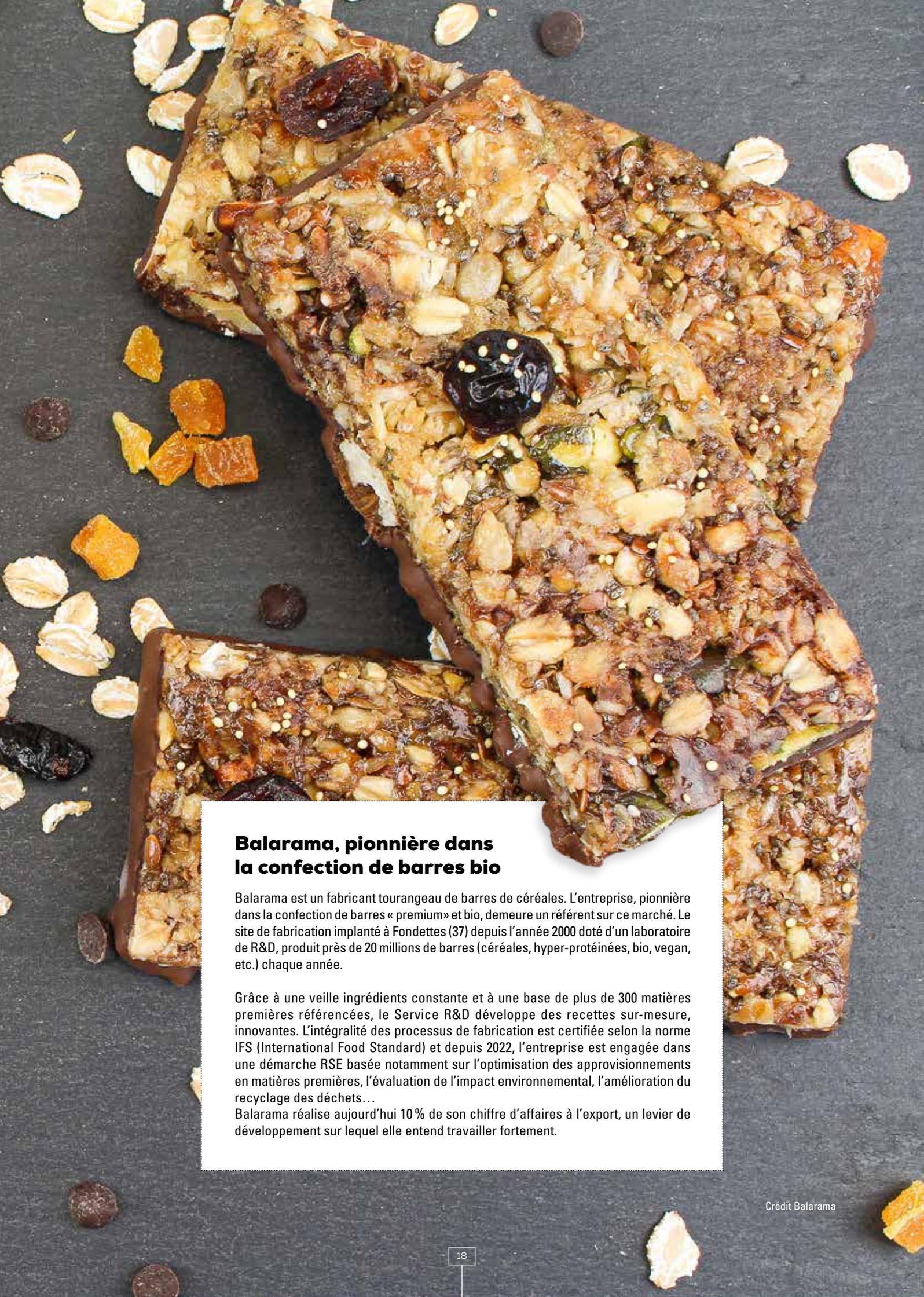
Le logo bio européen (obligatoire pour la plupart des produits biologiques) et le logo AB (facultatif) garantissent que le produit transformé respecte le règlement européen de l'agriculture biologique



En réponse à la demande croissante des consommateurs, les industriels de l'agroalimentaire s'engagent de plus en plus dans un processus de production bio. En 2023, ils sont près de 87 500 opérateurs en France, à tous les stades de la filière (y compris agriculteurs) engagés dans le bio (source Agence Bio).

Le marché du bio représente 12 Md€ de chiffre d'affaires en 2023. Plus de 5,6 % de la consommation alimentaire des ménages est consacrée aux produits bio. En Centre-Val de Loire, plus de 1 000 opérateurs de l'aval (distributeurs, importateurs, restaurateurs, transformateurs...) profitent de cet engouement. Tous les secteurs sont concernés, de la préparation de plats à base de viande aux produits laitiers en passant par les produits sucrés :

- **Germline** (Sancoins, 18) est une PME leader de la production de graines germées fraîches issues de l'agriculture biologique. L'entreprise de 45 salariés a été rachetée en 2021 par le groupe Organic Stories, le propriétaire de Prosain et de Favrichon.
- L'entreprise **Jean Hervé** (Clion-sur-Indre, 37) est spécialisée depuis 1976 dans les produits 100 % naturels, notamment les pâtes à tartiner à base de fruits secs.
- **Néogourmets** (Saint-Cyr-sur-Loire, 37) est une biscuiterie certifiée BIO par ECOCERT qui fabrique ses produits en Touraine. Les biscuits et chocolats sont fabriqués avec des ingrédients plus bruts, moins transformés et plus sains.
- **LSDH** (Saint-Denis-de-l'Hôtel, 45) a élargi sa gamme de produits en proposant notamment du lait bio sous la marque C'est qui le Patron ? L'entreprise est membre de l'association Bio Equitable qui soutient les producteurs engagés dans des démarches agro-écologiques, qui suivent les pratiques bio et respectent leurs animaux.
- **Biofood Touraine** (Bossée, 37) propose des recettes provenant exclusivement de l'agriculture biologique, de préférence en approvisionnement local. Située dans un terroir agricole varié, l'entreprise conçoit depuis 10 ans des sandwiches, salades, plats cuisinés et soupes bios.
- **Huileries Vigean** (Clion-sur-Indre, 37) produit des huiles traditionnelles de noix et noisettes. A partir des années 70, l'entreprise a également développé la fabrication d'huiles de première pression à froid, en adoptant un mode de production biologique. L'entreprise a reçu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), un label français d'Etat qui récompense l'excellence des savoir-faire français.



Balarama, pionnière dans la confection de barres bio

Balarama est un fabricant tourangeau de barres de céréales. L'entreprise, pionnière dans la confection de barres « premium » et bio, demeure un référent sur ce marché. Le site de fabrication implanté à Fondettes (37) depuis l'année 2000 doté d'un laboratoire de R&D, produit près de 20 millions de barres (céréales, hyper-protéinées, bio, vegan, etc.) chaque année.

Grâce à une veille ingrédients constante et à une base de plus de 300 matières premières référencées, le Service R&D développe des recettes sur-mesure, innovantes. L'intégralité des processus de fabrication est certifiée selon la norme IFS (International Food Standard) et depuis 2022, l'entreprise est engagée dans une démarche RSE basée notamment sur l'optimisation des approvisionnements en matières premières, l'évaluation de l'impact environnemental, l'amélioration du recyclage des déchets...

Balarama réalise aujourd'hui 10 % de son chiffre d'affaires à l'export, un levier de développement sur lequel elle entend travailler fortement.

PROTÉINES VÉGÉTALES : UNE CHAÎNE DE VALEUR COMPLÈTE EN CENTRE-VAL DE LOIRE

La demande croissante pour des options alimentaires plus durables a stimulé le développement d'alternatives végétales à base de protéines, telles que les substituts de viande à base de plantes. Les entreprises agroalimentaires investissent massivement dans la recherche et le développement de nouvelles sources de protéines végétales et dans l'amélioration des goûts et des textures de ces produits.



La région combine à la fois des ressources abondantes et de qualité, des centres de transfert et plateformes d'innovation, des acteurs académiques et économiques (startups, TPE, ETI...) : toutes œuvrent au quotidien dans la transformation, la valorisation et la structuration de filières innovantes comme les protéines végétales.



Les sources de protéines végétales sont nombreuses : légumineuses (soja, tofu, lentilles, pois chiche, pois cassés...) et céréales (épeautre, blé, quinoa, avoine, riz, maïs...) mais également spiruline, citrouille, lin, pistache, amandes, etc.

Chaîne de valeur de la filière protéines végétales en Centre-Val de Loire

1

Culture de céréales et légumineuses

Agriculteurs mais
aussi Axéreal,
Naudet, Cibebe
(Lentilles du Berry),
Berry Graines...

2

Extraction de protéines végétales

Intact Regenerative,
Atelier Inové (LSDH)

3

Ingrédients alternatives végétales

Prova, Realdyme, Belibio,
Adivec, Valmo, Germline

4

R&D

Intact
Regenerative,
LSDH, Bel

5

Produits finis, industrialisation

HappyVore, LSDH, Balarama,
Pâtes Fabre, Mademoiselle
Desserts, The Pure Food Co,
Ebly, Germline...

Nombreux sont les industriels à se lancer ce nouveau défi en Centre-Val de Loire. Dernier en date, **Mademoiselle Desserts**, leader de la pâtisserie surgelée haut de gamme pour les professionnels, qui en septembre 2024, a lancé sa gamme de pâtisseries végétales sous le nom Dodo Cookie Co. L'entreprise, rachetée en 2024 par le groupe suisse Emmi, spécialisé dans les produits laitiers, compte plus de 2000 salariés dont 200 à Argenton-sur-Creuse (36). Elle a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 420 millions d'euros en 2023.

L'américain **Cargill** confirme de son côté un investissement de 50 M€ dans son usine de Saint-Cyr-en-Val dans le Loiret. Principal fournisseur de nuggets pour McDonalds, le site engage la rénovation à 70% de son outil de production, tout en réduisant

sa consommation d'énergie et en se dotant du premier centre d'innovation européen dédié à la protéine animale puis végétale.

Et **LSDH** s'est doté d'une nouvelle unité d'extraction : l'Atelier Inové, un centre d'extraction et de recherche de jus végétaux. La production s'appuie actuellement sur deux lignes de production en fonctionnement pour transformer du riz, de l'avoine et du soja. D'une superficie de 9 000 m², le centre vise une capacité de production de 450 tonnes de jus par jour qui approvisionnent l'usine de conditionnement en jus végétaux. L'objectif environnemental est double : réduire les déplacements à travers l'Europe pour embouteiller les jus dans le Loiret et relocaliser une partie des cultures à proximité.



HappyVore implante son usine à Chevilly dans le Loiret

HappyVore, marque leader en matière de viande végétale, a choisi d'installer en 2023 son unité de production dans le Loiret, à Chevilly. Accompagnée dans son projet par les acteurs locaux et régionaux, l'entreprise y prévoit plus de 70 recrutements d'ici 2025.

Le site de production, installé sur une friche industrielle (une ancienne usine agroalimentaire de Labeyrie Fine Foods), aura une capacité de production de 10 000 tonnes par an.

Disponible dans plus de 2000 points de vente sur tout le territoire national, dans plus de 1000 restaurants et sur la boutique en ligne de la marque, la gamme HappyVore compte désormais 12 produits. Boulettes, aiguillettes, saucisses, nuggets... des produits simili carné qui reproduisent la texture et l'apparence de la viande. Des recettes originales qui permettent aux consommateurs de maintenir les apports en protéine indispensables au fonctionnement du corps humain.

UN VIRAGE ENTAMÉ VERS UNE INDUSTRIE PLUS VERTUEUSE

L'industrie agroalimentaire est particulièrement gourmande en énergie. A l'image des autres secteurs industriels, elle s'engage progressivement vers des stratégies de développement durable qui associent les dimensions économiques, environnementales et sociales.

Elle fait sa transition en opérant un virage vers les bio-industries avec une approche plus vertueuse et plus respectueuse d'une alimentation humaine et animale inscrite dans la durabilité par, entre autres, la réduction significative de son empreinte carbone.

Les investissements « verts » sont nombreux en Centre-Val de Loire à l'image de ceux du fabricant de sirops **Monin** (Bourges, 18) qui a intégré le retraitement des eaux usées à son process grâce à un outil industriel « Life Zeus » devant lui permettre d'abaisser de 60 % la quantité d'eau utilisée par litre produit. L'outil permet de récupérer des effluents industriels pour obtenir une eau apte au contact alimentaire. 6,5 M€ ont été nécessaires à la mise en œuvre de l'outil.

Plusieurs projets de construction d'installations biomasse sont également en œuvre soutenus par le programme France 2030 :

- L'entreprise **Malteries Franco Suisses** qui transforme le grain d'orge en malt pour le marché des microbrasseurs. Au cours des dernières années, le site a considérablement augmenté sa production annuelle de malt. Elle utilise déjà des sources d'énergie renouvelable pour la fabrication des malts, avec une production de 20 % d'énergie solaire et 7 % d'énergie issue de la biomasse. Pour aller encore plus loin, l'entreprise a déposé un projet vertueux visant à couvrir les besoins énergétiques du site en utilisant des sources d'énergie verte, permettant ainsi d'éviter l'émission de CO2.

- Implantée en France depuis 2003, **Affinity Petcare France**, entreprise espagnole experte en nutrition animale, produit des aliments secs pour chiens et chats selon un process de cuisson extrusion. L'usine, située dans le Loir-et-Cher, fabrique environ 100 tonnes par an de croquettes pour chiens et chats. Dans le but de réduire sa dépendance aux énergies fossiles, l'entreprise prévoit d'installer une chaufferie biomasse sur son site. Cette chaufferie utilisera une ressource locale durable, plus économique et plus stable, permettant ainsi de couvrir une grande partie des besoins en vapeur du site avec une énergie décarbonée.

L'entreprise projette également d'implanter des échangeurs de chaleur en amont des sècheurs gaz du site. Ces projets s'inscrivent dans une démarche globale qui a plusieurs objectifs : diminuer l'impact environnemental des activités du site, en phase avec l'objectif de réduction de l'empreinte carbone du groupe industriel, et réduire la dépendance du site aux énergies fossiles via l'utilisation de la chaleur fatale émise par les sècheurs.

L'INNOVATION, UN FACTEUR CLÉ DE COMPÉTITIVITÉ

Le secteur de l'agroalimentaire ne cesse d'innover en technologies, process, produits ou ingrédients. Les avancées technologiques stimulent l'émergence d'aliments innovants, tels que les substituts de viande à base de plantes ou de protéines cultivées en laboratoire, répondant aux besoins changeants des consommateurs en matière de santé, de durabilité et d'éthique.

Les entreprises régionales de l'agroalimentaire sont soutenues par plusieurs initiatives telles que :

- **Village by CA Food Val de Loire, un Incubateur & Accélérateur de jeunes entreprises innovantes 100% dédié à l'Agroalimentaire**

Le Village by CA Food Val de Loire a pour objectif de favoriser le développement économique de son territoire par l'innovation et à faire coopérer entrepreneurs et acteurs établis : startups, ETI, PME, grands groupes, Institutionnels. Le Village permet surtout à ces acteurs d'innover et de créer ensemble de nouvelles opportunités de business.

Il a pour mission d'accompagner les créateurs d'entreprises dans la structuration de leur projet et dans leur développement.

C'est un lieu unique au cœur de la région offrant aux créateurs d'entreprises un environnement dynamique et propice à l'innovation. Il met à disposition des startups, un ensemble de services et leur fait profiter d'une relation privilégiée avec ses partenaires. En parallèle, il leur offre un programme d'incubation ou d'accélération sur mesure adapté au niveau de maturité et des objectifs de chaque startup.

- **Vegepolys, un pôle de compétitivité mondial du végétal**

Vegepolys Valley est un pôle de compétitivité rassemblant des entreprises, des centres de recherche et de formation du domaine du végétal autour de projets innovants pour renforcer la compétitivité des entreprises.

Le pôle, implanté sur 4 régions (Bretagne, Pays de la Loire, Centre Val de Loire, Auvergne Rhône Alpes) stimule et accompagne la co-conception des innovations de l'amont à l'aval.

L'innovation se décline autour de :

- Une production végétale compétitive et de qualité, respectueuse de l'environnement, de la santé des consommateurs et des producteurs.

- Le développement des usages alimentaires et non-alimentaires des végétaux en gagnant en qualité, praticité, services, naturalité.

Parmi les entreprises innovantes régionales, la société **NBread Process**, basée à Le Controis-en-Sologne dans le Loir-et-Cher, qui dispose d'un procédé qui permet de transformer tout type d'aliment, notamment les fruits et légumes, en un produit texturé de type génoise ou pain de mie, facile à manger et présentant les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la matière première. Le procédé breveté consiste en un broyage des denrées avec l'ajout d'albumine pour ses propriétés texturantes et une expansion obtenue par injection de gaz et diminution de pression.

Les Crudettes misent sur l'aéroponie

À Châteauneuf-sur-Loire (45), Les Crudettes (groupe LSDH) bénéficient depuis 2021 d'une serre expérimentale, des agronomes et un service R&D travaillant sur une production innovante et écologique en aéroponie. Les objectifs sont multiples : produire français toute l'année, proposer des produits ultra-frais et sains, à l'abri des aléas climatiques, en espace sec pour limiter les maladies, sans aucun traitement chimique, avec 90% d'eau en moins, et en limitant l'empreinte carbone.

Depuis 2020, l'entreprise collabore avec le laboratoire Prisme, Laboratoire Pluridisciplinaire de Recherche en Ingénierie des Systèmes, Mécanique, Énergétique, de l'université d'Orléans pour créer un réseau de capteurs hétérogènes dans leur serre afin de mieux piloter le climat pour favoriser la productivité et la qualité des productions.



DES FORMATIONS ADAPTÉES AUX BESOINS DE RECRUTEMENT

L'agroalimentaire offre de nombreux débouchés et les formations pour y exercer sont nombreuses. Le secteur recrute à partir de tous les niveaux d'études, du CAP au bac+5. Les métiers sont classés en quatre familles, correspondant aux grandes fonctions de l'industrie agroalimentaire : recherche et développement, production, qualité et maintenance, commercialisation et logistique.

Parmi les métiers qui recrutent, on trouve :

- Opérateur de fabrication agroalimentaire ou agent de production, qui transforme les matières premières en produits agroalimentaires destinés à la consommation. Il s'assure du bon fonctionnement des machines et des lignes automatisées, mais aussi de la qualité des produits.
- Conducteur de ligne de production, qui encadre et supervise l'ensemble de la ligne de production alimentaire. Il veille à ce que les machines soient bien approvisionnées en matières premières et contrôle le bon déroulement des différentes étapes de conditionnement des produits alimentaires.
- Acheteur agroalimentaire : il a pour mission principale d'acheter les matières premières et les ingrédients (céréales, fruits, etc.) nécessaires à la préparation de produits agroalimentaires
- Ingénieur production agroalimentaire : grâce à des compétences scientifiques et managériales, il est chargé d'étudier et de superviser le processus de fabrication des produits alimentaires en veillant au respect des objectifs fixés par la direction.

- Contrôleur qualité dont la principale mission est de s'assurer que les produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale répondent bien aux exigences de qualité fixées par l'entreprise que cela soit en termes d'hygiène et sécurité alimentaire, d'esthétisme ou de composition.

Les organismes de formation notamment les CFA poursuivent l'adaptation de leur offre de formation aux besoins des entreprises. OCAPIAT – Opérateur de compétences pour la Coopération agricole, l'Agriculture, la Pêche, l'Industrie Agroalimentaire et les Territoires – (l'un des 11 OPCO) propose quant à lui des accompagnements spécifiques aux besoins des industries agroalimentaires en formation (numérique, managériale et montée en compétences) notamment par le biais de la Charte emploi alimentaire.

De nombreux établissements de la région forment aux métiers de l'industrie et notamment de l'agroalimentaire : les CFA et CFAI, les lycées professionnels et agricoles, les IUT et universités, le CNAM...

Retrouvez toutes les formations aux métiers de l'agroalimentaire :
<https://formation.centre-valdeloire.fr/>

Les Universités régionales forment aux métiers de l'agroalimentaire

L'Université d'Orléans propose plusieurs diplômes comme le MASTER Sciences du Vivant - Parcours Management des Entreprises de la Santé, de la Cosmétique et de l'Agro-Alimentaire (MESC2A). Un cycle d'ingénieur est également proposé par Polytech Orléans « Ingénieur Génie industriel pour la cosmétique, la pharmacie et l'agro-alimentaire » une spécialité implantée sur le campus de Chartres, en Eure-et-Loir.

Le département professionnel Agrosiences de l'Université de Tours propose quant à lui des formations à visée professionnelle dans les domaines de l'analyse sensorielle et des filières animales à destination des futurs acteurs de l'élevage et de l'alimentation humaine.

DES DISPOSITIFS DE SOUTIEN ET D'ACCOMPAGNEMENT DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN CENTRE-VAL DE LOIRE

L'AREA Centre-Val de Loire fédère les entreprises de la filière

L'AREA rassemble depuis 2008 les acteurs de la filière agroalimentaire en région Centre Val-de-Loire : entreprises, organismes de formation et centres techniques, collectivités locales et organismes économiques et souhaite, dans le but de valoriser, animer et favoriser le développement du secteur. L'association compte 192 adhérents dont 136 industriels.

Son action se déploie selon 6 axes opérationnels :

- QHSE – RSE : accompagner les entreprises dans leur recherche de qualité et dans l'anticipation des changements de société.
- Performances Industrielle : accompagner les entreprises dans leur recherche d'une meilleure performance globale et favoriser l'innovation sous toutes ses formes.



Bio Centre, l'association régionale interprofessionnelle, favorise l'alimentation bio et locale

Bio Centre est une structure d'échanges et de concertation entre tous les acteurs de la filière biologique : agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et institutionnels.

L'association assure entre autres : la représentation des producteurs biologiques de la région Centre-Val de Loire et le développement de la production biologique, la mise en œuvre d'actions de structuration de filières équitables et durables, l'accompagnement des opérateurs de l'aval dans leurs projets, la communication et la promotion des produits biologiques régionaux en restauration collective, auprès du grand public et des professionnels, la sensibilisation des partenaires institutionnels.

Elle compte 6 Groupements d'agriculteurs bio (GAB) et une association de sensibilisation (BioBerry) soit 684 membres adhérents.

- RH : accompagner les entreprises dans l'anticipation des changements sociaux et participer au développement des compétences.
- Commercial : favoriser le développement commercial et l'export des entreprises.
- Attractivité : accroître l'attractivité du secteur et développer l'emploi.
- Représentation : échanger sur l'agroalimentaire auprès des acteurs économiques et politiques régionaux et créer du lien entre les entreprises.



L'AREA Centre – Val de Loire est également un organisme de formation (OF) qui propose un programme de formations Inter-entreprise et Intra-entreprise à destination des salariés des entreprises agroalimentaires pour renforcer les connaissances et le savoir-faire des TP / PME / ETI et Grands Groupes régionaux.

DEV'UP Centre-Val de Loire soutient les entreprises agroalimentaires du territoire

DEV'UP Centre-Val de Loire a pour vocation de valoriser l'attractivité économique de la région Centre-Val de Loire et l'excellence de ses entreprises. Elle assure des missions d'aide au développement, de promotion et d'animation du territoire et d'information économique.

DEV'UP soutient la filière agroalimentaire via notamment 2 démarches :



- La marque **Produit en Région** © du Centre participe à la valorisation des produits agricoles, artisanaux et agroalimentaires régionaux et promeut les savoir-faire agroalimentaires présents sur le territoire.

La marque régionale compte en 2024 près de 250 adhérents ainsi que 22 Ambassadeurs Restaurateurs et Commerçants qui bénéficient d'une promotion de leurs produits auprès des habitants de la région et des touristes, notamment sur les salons gastronomiques.

- **L'accompagnement sur des salons professionnels internationaux** : le pôle International de DEV'UP accompagne la promotion des produits agroalimentaires hors région et à l'international. L'agence propose de nombreux événements collectifs travers le monde aux entreprises régionales qui bénéficient alors de prestations clés en mains pour un coût réduit, grâce au soutien financier de la Région, ainsi que d'une meilleure visibilité. Son programme compte chaque année une vingtaine de manifestations concernant la filière agroalimentaire (alimentation et viticulture) de type Salon international de l'alimentation à Paris, Sirha à Lyon, Gulfood à Dubaï, Vinexpo Hong Kong et New York, Prowein à Düsseldorf, etc.



www.ecozoom-centrevalde Loire.fr

DEV'UP CENTRE-VAL DE LOIRE

Agence régionale de développement économique

6, rue du Carbone • 45072 Orléans Cedex 2

Tél. : 02 38 88 88 10 • Fax : 02 38 88 88 11

www.devup-centrevalde Loire.fr • contact@devup-centrevalde Loire.fr

 devup_  DevupCentreValdeLoire

