

**1<sup>er</sup> en France par le nombre d'emplois, l'agroalimentaire du Finistère est un secteur à maturité. Pour évoluer, ses leaders vont devoir innover et se regrouper au plan commercial pour défendre leurs parts de marché dans un contexte mondialisé et de plus en plus concurrentiel.**



En 1996, l'agroalimentaire breton dans son ensemble était toujours en croissance, dans ses activités comme dans ses effectifs. Cette tendance positive était d'ailleurs à contre-courant de la dynamique nationale du secteur. Si certaines branches comme la conserverie de poissons avaient déjà connu une restructuration avec des délocalisations de production vers les lieux de pêche (Maroc, Océan Indien...), l'émergence d'un nouveau marché de grande consommation des produits fumés (saumon essentiellement) avait permis de compenser globalement les emplois perdus. La modernisation des outils d'abattage et la généralisation de la découpe des viandes de porc et de volailles conduisaient à une progression, relativement faible mais régulière, des chiffres d'affaires. Certaines PME s'étaient engagées sur des créneaux à plus forte valeur ajoutée : salades traiteurs, produits de la mer, plats cuisinés... L'arrivée d'opérateurs étrangers (l'américain Smithfield Foods en charcuterie, les belges Albert Frères en fromages ou Ardo en légumes transformés, le finlandais Pan Fish en saumon fumé...) ou de la grande distribution (Intermarché en charcuterie, biscuiterie, conserves de poissons) laissaient augurer une double possibilité. D'un côté, un risque de perte de contrôle d'outils ancrés régionalement jusque-là ; de l'autre, un développement des débouchés. Jusqu'en 2000, malgré des perturbations fortes comme les crises sanitaires, l'agroalimentaire a continué de progresser, tirant une partie des activités induites au niveau du transport-logistique, du stockage, de la production... En termes d'aménagement du territoire et de contribution à l'emploi rural, l'apport de ces activités est très significatif dans cer-

tains secteurs (Centre Bretagne, Pays bigouden...) et des bassins de collecte denses autour des IAA sont une source de compétitivité des filières (réduction des coûts d'approvisionnement).

### Le basculement du XXI<sup>e</sup> siècle

L'année 2000 marque, si ce n'est un renversement, du moins une indéniable stabilisation de l'activité, dont les origines sont multiples selon la branche :

- fin de la croissance de la consommation alimentaire par habitant, crises sanitaires et alimentaires (ESB, grippe aviaire...) ;
- ouverture des marchés aux importations et limitation des soutiens à l'exportation du fait de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) ;
- stabilisation des productions locales due aux mises aux normes environnementales sur les nitrates ;

- malgré des initiatives reconnues comme l'association Produit en Bretagne, déficit de force commerciale face à une grande distribution de plus en plus concentrée et dont les exigences logistiques (délais de livraisons, coûts des transports) ne favorisent pas le Finistère, géographiquement plus éloigné des lieux de population et de consommation ;
- élargissement de l'UE à l'Est en 2004...

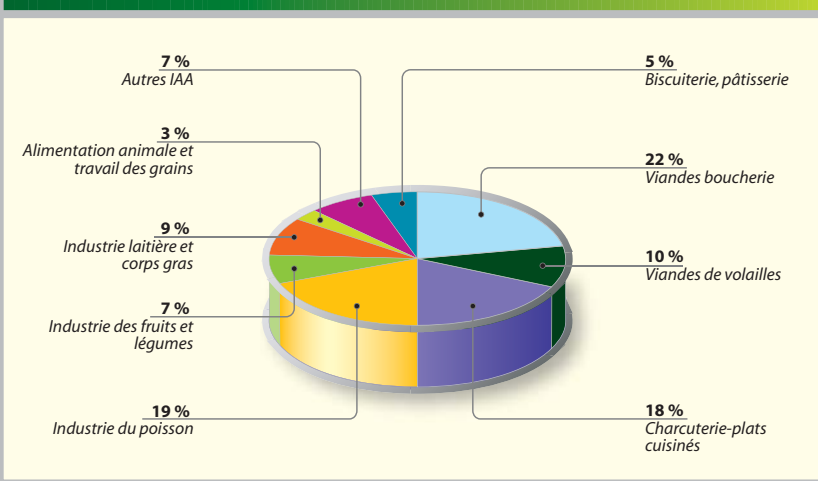
Depuis cette époque, on a assisté à la fermeture d'un certain nombre d'usines de transformation en volaille (Doux à Briec... ). L'arrivée des groupes extérieurs n'a pas eu d'impact notable, mais laisse toujours craindre des choix de réorganisation défavorables (cf. carte 1). Des partenariats récents (Entremont-Unicopa) entraînent des restructurations, nécessaires pour rester compétitif sur le moyen terme, mais toujours douloureuses pour l'emploi local (Carhaix, St Méen)...

### Des marchés plus ouverts

Les années qui viennent seront marquées par la confirmation d'un certain nombre d'évolutions déjà sensibles, auxquelles les IAA – grands groupes ou PME – vont devoir se préparer rapidement.

Les risques d'accélération de l'ouverture des marchés, la pression concurrentielle sur les prix, les négociations en cours à l'OMC (prévoyant notamment la suppression de toutes les formes de subventions aux exportations d'ici 2013) et le poids de la grande distribution sur leurs fournisseurs, risquent encore d'entraîner des délocalisations de production et des évolutions de parts de marché. L'objectif général est donc de créer de la valeur ajoutée sur les produits bretons, afin de limiter la seule concurrence par les prix de revient. La filière volailles est la plus exposée avec deux entreprises : Doux et Unicopa-Volailles, qui génèrent une bonne

Graphique 1 - Répartition des salariés des IAA du Finistère en 2005.



Source : Fichier des entreprises CCI - Etablissements de plus de 5 salariés.

Carte 1 - Implantation des sociétés étrangères dans les IAA de Bretagne en 2005.



Source : fichier CRCI et Conseil régional de Bretagne.

partie du trafic portuaire de Brest. Elles sont clairement engagées dans une course pour une diversification des débouchés et le maintien de la production. Y parviendront-elles totalement ? Le retour de la grippe aviaire en Europe rend les choses encore plus difficiles à court terme. Les laiteries bretonnes qui produisent plus de produits industriels (beurre et poudre de lait écrémé) que la moyenne nationale (40 % au lieu de 30 %) se sentent aussi concernées et s'efforcent de se regrouper commercialement (fusion privé-coopératif d'Entremont et d'Unicopa lait) ou de diversifier leur gamme de produits laitiers.

La demande alimentaire de l'UE ne sera qu'en faible croissance malgré l'élargissement à 25. La demande alimentaire mondiale pourrait progresser avec la population et le niveau de vie général. Si les entreprises bretonnes disposent d'atouts sur la qualité de leurs produits, elles ne pourront participer à l'approvisionnement des marchés que si les cours se rapprochent des prix européens.

Certains secteurs comme la transformation des légumes en conserves ont déjà connu une concentration industrielle importante à la fin des années 1990, laissant seulement deux opérateurs principaux en France (Bonduelle et D'Aucy, propriété de la coopérative Cecab du Morbihan). Des concurrents comme le belge Ardo en ont également profité pour s'implanter en Bretagne. Cette stratégie de concentration n'a pas encore touché fortement les autres secteurs. Elle reste la voie la plus courante pour "grossir commercialement" et défendre ses parts de marché face aux entreprises des pays concurrents, souvent beaucoup plus importantes en Europe du Nord notamment.

### Marketing et qualité

L'évolution des exigences sociétales (sécurité, environnement, santé, service-praticité) est permanente : la sécurité sanitaire reste la principale exigence de qualité pour le consommateur alimentaire. Bien souvent elle est devenue intrinsèque et ne justifie plus, au quotidien, de différence de prix entre produits. Pourtant les niveaux des exigences à la production comme à la transformation ne sont pas comparables dans les pays du monde. Les normes européennes sont parmi les plus élevées et les plus coûteuses, mais ne sont pas reconnues au niveau des droits de douane négociés à l'OMC. Dans ce contexte, les démarches de qualité officielles ou d'entreprises, déjà bien engagées en Bretagne seront indispensables pour mettre sous assurance-qualité sanitaire et environnementale toute la production des filières. Restera à le faire savoir comme un argument de différenciation auprès des consommateurs face à des importations plus "anonymes", utilisées comme ingrédients par des IAA "assembleuses" de matières premières dans les plats cuisinés.

### La santé, axe d'avenir

Les modes de vie et les comportements d'achats alimentaires continuent d'évoluer : les nouvelles générations n'ont pas les mêmes habitudes ; la durée de vie s'allonge ; le nombre de foyers d'une seule personne progresse... Les entreprises doivent segmenter davantage leurs produits face à cette diversité de la clientèle. De ce point de vue, des PME comme Daumat à Guingamp ont su saisir la tendance au "grignotage" "rapide, à l'origine du boom de la consommation de sandwiches variés. Ou encore les crêpes Wahou fourrées et sous emballage, qui répondent à une consom-

mation instantanée. Toutefois, le grand axe d'avenir est bien celui de la santé, qui nécessite des efforts de recherche-développement et de marketing important. Les projets du pôle de compétitivité "Valorial, l'aliment de demain" vont dans ce sens. Dans le contexte finistérien, l'agroalimentaire doit aussi concilier les productions et la qualité des milieux naturels sur le moyen/long terme dans le cadre de la directive cadre sur l'eau. Il en va aussi de l'image des produits agroalimentaires pour les clients extérieurs. Certaines activités agroalimentaires pourraient également participer à la production d'énergies renouvelables grâce à la méthanisation de leurs déchets actuels, la production de chaleur et/ou d'électricité (cogénération). Des projets existent dans ce sens... Enfin, les actions de mise en adéquation de l'emploi et de la formation, ainsi que les démarches d'attractivité des métiers, de recrutement, d'employabilité dans les métiers du secteur primaire et de l'agroalimentaire méritent d'être confortées inter-professionnellement.

### Vers la contractualisation ?

Environ les deux-tiers des volumes de l'agroalimentaire breton sont des transformations de produits régionaux. La part des coopératives dans certaines filières avoisinent les 50 %. Sans plus d'organisation publique des marchés, les parts de marché des entreprises risquent de devenir le facteur limitant des volumes agricoles à produire. Par exemple, si le régime des quotas laitiers, normalement en vigueur jusqu'en 2014, venait à être supprimé, c'est bien la contractualisation producteur-transformateur qui en prendrait le relais. Le phénomène pourrait se généraliser aux autres productions ■