



ADIRA[®]

Agence de
développement
économique
du Bas-Rhin

L'Agroalimentaire en Alsace

*Un secteur alliant
tradition et modernité*



3, quai Kléber - « Le Sébastopol »
67000 Strasbourg - France
www.adira.com

Tél : +33 (0) 88 52 82 82
Fax : +33 (0) 88 75 64 59

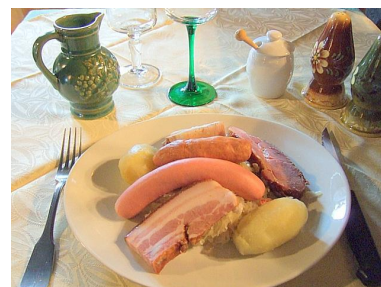
Le secteur agroalimentaire en Alsace

le club des ambassadeurs
d'Alsace



Respecter la tradition, soutenir la qualité et encourager l'innovation.

L'Alsace valorise la totalité de la chaîne agroalimentaire, de la production des matières premières à leur transformation, au conditionnement, à la distribution et jusqu'à la fabrication d'équipements. Les produits de l'agriculture y sont majoritairement représentés et témoignent du savoir-faire et de l'identité de la région.



I. Alsace, une région où il fait bon vivre et produire

Lorsque l'on évoque l'Alsace et que l'on essaye d'en définir l'image, 3 aspects en ressortent naturellement : la tradition, le terroir, le bien-vivre. Un 4^{ème} est le patrimoine. Si l'on devait relier cette interrogation à l'alimentation et l'industrie agroalimentaire, il ne fait nul doute que le vin, la bière, la gastronomie ressortiraient immédiatement, accompagnés de déclinaisons culinaires de recettes et produits d'Alsace.

Une tradition industrielle et agroalimentaire soutenue

Creuset du bien-vivre, l'Alsace a toujours su mettre la technique, l'évolution des technologies, le savoir-faire de ses salariés au service de l'optimisation des moyens de production. Elle tire aussi avantage de sa situation géographique et historique.

Une tradition artisanale originale a su donner naissance à une industrie agroalimentaire reconnue bien en dehors des frontières régionales et nationales.

Au-delà du tissu agricole, l'implantation en Alsace des entreprises agroalimentaires découle :

- ★ de la situation géographique de la région au cœur d'un bassin de consommation transfrontalier qui permet d'atteindre 126 millions de consommateurs en moins de 3 heures,
- ★ des infrastructures logistiques (navigation rhénane, transports routier et ferroviaire),
- ★ des ressources naturelles et
- ★ de la capacité à transformer des matières premières produites en Alsace ou importées.



II. L'agroalimentaire en Alsace, c'est :

Très hétérogène, le secteur est composé aussi bien de groupes internationaux, que de PME familiales ou d'entreprises coopératives. Certains de ces grands groupes étrangers ont fait de l'Alsace leur terre d'élection, à l'exemple des trois premières entreprises du secteur : Kronenbourg (Carlsberg Group), Masterfoods, Wrigley.

Les entreprises alsaciennes se signalent par des capacités de production optimisées par la mobilisation d'outils et de savoir-faire innovants et par leurs liens opérationnels avec des réseaux de distribution efficaces et adaptés.

La grande diversité de l'agroalimentaire alsacien est illustrée par la dimension et la qualité de l'offre de ses entreprises qui sont à même de proposer un repas complet, de l'apéritif au dessert, avec café et digestif.

Au-delà de l'image traditionnelle de la gastronomie, l'Alsace se distingue également par des initiatives innovantes, notamment dans le domaine de la nutrition-santé.

Le développement au plan européen, voire mondial, ne concerne pas seulement les grandes marques internationales présentes en Alsace, mais également de nombreuses PME qui s'associent pour participer aux actions collectives soutenues par la Région.

L'industrie agro-alimentaire en Alsace, les chiffres

Le 2ème secteur industriel comprend :

- ★ 230 établissements de plus de 10 salariés, métiers de bouche y compris,
- ★ soit l'équivalent de 16 500 emplois directs.
- ★ En 2010, les industriels de l'agroalimentaire ont préservé l'emploi voir légèrement augmenté leur effectif (+ 0,6 %).

Source : Aria Alsace 2011

En termes d'effectif salarié, les trois premiers secteurs d'activité dans la région sont :

- ★ Les "industries alimentaires" avec 4 600 salariés en effectif annuel (soit 32 % de l'ensemble des salariés de l'agroalimentaire de la région) dont un peu plus de la moitié dans l'industrie de la chocolaterie-confiserie.
- ★ Le secteur des boissons avec 3 100 salariés en effectif annuel dont 60 % dans les brasseries.
- ★ L'industrie des viandes avec 2 500 salariés en effectif annuel dont 86 % dans le secteur de la préparation industrielle de produits à base de viande (charcuterie ...).

Source : Secteur de l'industrie alimentaire en Alsace – Étude KPMG 2007

En 2007, l'Alsace était la 6ème région française en matière d'exportation agroalimentaire.

Un tissu agroalimentaire naturel

3 types d'entreprises

- ★ **De grands groupes internationaux**, les plus importants en termes d'emplois et de production de produits de marques internationales :
Knorr, Mars, Wrigley, ...
- ★ **Des entreprises familiales**, le plus souvent enracinées dans la région et s'appuyant sur un savoir-faire local et la transformation de produits à forte identité :
Météor, Stoeffler, Feyel, ...
- ★ **Un secteur coopératif**, traditionnellement issu de la mise en commun de moyens de production et de la diffusion de produits forts :
Coop Alsace, Alsace Lait, ...



La Case aux Epices

La persistance de marché de niches permet à l'industrie agroalimentaire alsacienne de s'appuyer également sur une relation client privilégiée et une réactivité naturelle aux évolutions des goûts et du marché. Il va sans dire que la culture de l'excellence liée à la gastronomie se retrouve au cœur du second secteur industriel de la région.

Cet ADN de l'industrie agroalimentaire régional est réactif. Il intègre dans son évolution actuelle la volonté de produire des aliments et boissons de qualité, les attentes sociétales de la population (nutrition, santé) et permet aux entreprises de gagner en performance et en compétitivité.

Créatrice d'emplois, l'industrie agroalimentaire alsacienne inscrit son action dans la conquête de nouveaux marchés, dans la maîtrise des coûts, la traçabilité et le respect de l'environnement et l'investissement-innovation.

III. Un secteur fort en recherche d'innovation



La grande diversité de l'industrie alimentaire alsacienne est liée à l'histoire de la région. Aujourd'hui, entreprises familiales, coopératives et grands groupes partagent une culture de l'innovation érigée en principe.

Dans ce cadre précis, la recherche et le développement impactent directement ce secteur industriel dans le processus de production.

iv. Des formations à forte valeur ajoutée

L'Université de Strasbourg et l'Université de Haute Alsace proposent des formations qui répondent aux besoins existants et à venir de l'industrie agroalimentaire en Alsace. La maîtrise des enjeux liés à l'alimentation, la nutrition, la santé, la sécurité alimentaire et la qualité conforte des formations recherchées et intégrées dans de nombreuses entreprises.

FORMATIONS SUPERIEURES (2ème et 3ème cycles)

UNIVERSITE DE STRASBOURG

- *Maîtrise de biologie cellulaire et physiologique*
- *Maîtrise de biochimie moléculaire et cellulaire*
- *DESS Microbiologie*
- *DESS Analyses biologiques et chimiques*
- *DEA Mécanique et Ingénierie*
- *DEA Biologie cellulaire et moléculaire*

ECOLES D'INGENIEURS

IUP de Colmar

- *Maîtrise de biologie cellulaire et physiologique*
- *Ingénieur maître en valorisation et transformation des productions agricoles*

Ecole Supérieure de Biotechnologie de Strasbourg

- *Ingénieur recherche et développement*

En savoir plus :
www.unistra.fr
www.uha.fr

v. Des produits forts, des produits phares

La situation géographique privilégiée de l'Alsace, sa zone de chalandise transfrontalière, la qualité de la main-d'œuvre et de l'encadrement confortent son attrait dans le secteur de l'industrie agroalimentaire.

Marques et produits phares en font la renommée. Bien au-delà des clichés réducteurs, le secteur agroalimentaire alsacien a su marier tradition et modernité. Ces produits peuvent être classifiés en trois catégories de produits :

- ★ **les liquides** : vin, bière (60 % de la production nationale), eau, lait, jus de fruits, alcool blanc, vinaigre, ...
- ★ **les produits carnés** : viande, charcuterie, foie gras, charcuterie pâtissière, escargots, ...
- ★ **les autres produits à fort ancrage régional** : bretzels, raifort, moutarde, pâtes, confitures, pain d'épices, le chocolat et la confiserie, farine, pain azyme, ...

Source : ARIA

Des marques et entreprises références

En matière agro-alimentaire, l'Alsace sait s'ouvrir pour permettre et accompagner autant le développement de son économie que celui de success-stories impactantes.

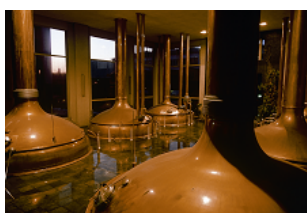
Matières premières : Recherche & Développement



Syral

- ★ Roquette Frères : l'un des premiers acteurs mondiaux de l'amidon
- ★ Sucrieries d'Erstein : un savoir-faire centenaire
- ★ Syral : le numéro trois européen de l'amidonnerie-glucoserie en Europe
- ★ Grands Moulins de Strasbourg : un expert de la mise au point des farines industrielles.

Boissons : Vignes, Bières & Jus de Fruits



Brasseries Kronenbourg

- ★ Brasseries Kronenbourg : le premier brasseur français
- ★ Heineken : l'un des plus grands brasseurs au monde
- ★ Brasserie Licorne : une capacité de production croissante
- ★ Alsace Lait : une coopérative indépendante, 15 000 vaches laitières
- ★ Jus de Fruits d'Alsace : au service des marques Réa, Joker, Eckes-Granini, Tropicana...
- ★ Grands Chais de France : le leader français de l'exportation de vins et spiritueux.

Spécialités : Marques & Produits renommés



Heimbürger

- ★ Wrigley : l'un des leaders de la confiserie
- ★ Masterfoods : acteur majeur de la confiserie et des aliments pour animaux
- ★ Unilever Bestfoods : des produits alimentaires incontournables
- ★ Nestlé : l'un des leaders de la chocolaterie
- ★ Heimbürger : une industrie familiale, une Indication Géographique Protégée "Pâtes d'Alsace"
- ★ Kraft Foods : la production des pralinés et Rochers Suchard
- ★ Dr. Oetker : un acteur majeur de l'industrie agro-alimentaire, des desserts et de l'apéritif
- ★ Knorr, soupes, conserves, sauces.

Charcuteries-Traiteurs : Art de vivre, tradition & traçabilité



Pierre Schmidt

- ★ Pierre Schmidt : la marque de charcuterie alsacienne
- ★ Stoeffler : la diffusion de la cuisine alsacienne
- ★ Feyel Artzner : le spécialiste du foie gras.

vi. Des ressources et des soutiens

L'implication des collectivités, des acteurs institutionnels permet aux entreprises souhaitant œuvrer dans le domaine agroalimentaire en Alsace de bénéficier de réseaux et de structures fortement impliquées.

- ★ **Aria- Alsace** (Association Régionale des Industries Alimentaires) : 116 producteurs alimentaires, dont les acteurs les plus significatifs du secteur, ainsi qu'une douzaine de membres associés, issus de divers secteurs, mais liés aux activités alimentaires. Depuis 2011, l'ARIA est reconnue grappe par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (via la DATAR). L'ARIA est également *engagée dans la convention régionale d'objectifs* en faveur du secteur agroalimentaire alsacien pour 2011-2013.

En savoir plus : www.aria-alsace.com

- ★ **Crit- Aérial** (Etudes et assistance technique pour l'industrie agroalimentaire) : Des savoir-faire spécifiques au service des entreprises dans le domaine de l'agro-alimentaire (sécurité microbiologique ; qualité nutritionnelle et organoleptique)

En savoir plus : www.aerial-crt.com

- ★ **Alsace Qualité** : De la qualité à la sécurité agroalimentaire, Alsace Qualité rassemble l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire alsacienne (producteurs agricoles, industries agroalimentaires, distributeurs, consommateurs et restaurateurs).

En savoir plus : www.alsace-qualite.com