

# les cahiers du Conseil d'orientation

Commission

« PROTECTION DE L'HOMME, HYGIÈNE, SANTÉ, SÉCURITÉ »

## Réunion du 21 novembre 2014 L'AGROALIMENTAIRE

*Le conseil d'orientation de l'IRFEDD réunit un groupe d'acteurs sur la formation et l'économie verte en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce document met en évidence l'avancée des travaux de ce groupe de travail.*

CONTEXTE

1-3

L'ESSENTIEL

4-5

LES ENJEUX EMPLOI FORMATION

6-8

ILLUSTRATION

9-10

POUR EN SAVOIR PLUS

11

## Panorama de l'industrie agroalimentaire en région PACA

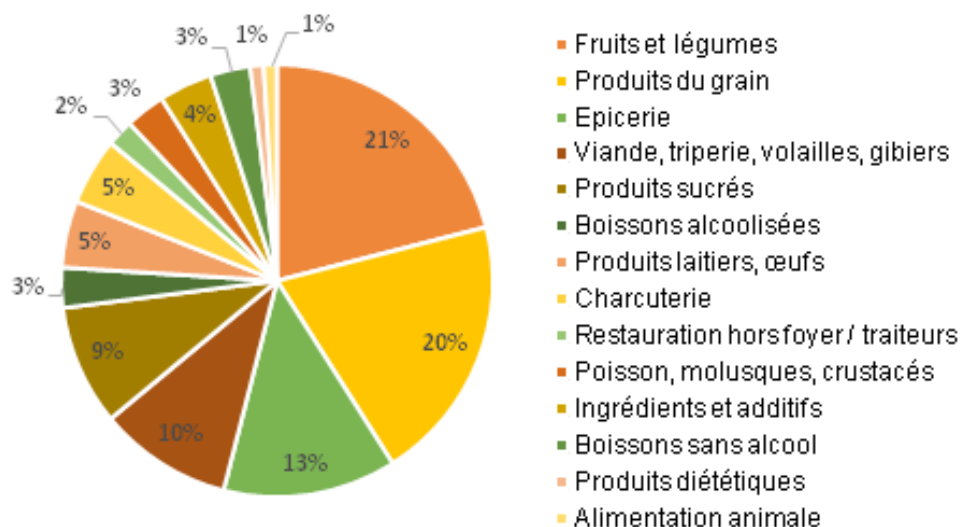
Les industries agroalimentaires (IAA) réalisent essentiellement une activité de transformation de produits de l'agriculture et de la pêche en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal. Elles sont donc situées, dans la chaîne de valeur, entre des producteurs ou des importateurs de matières premières agricoles et des réseaux de distribution qui alimentent le marché de la consommation finale<sup>1</sup>.

Il s'agit du deuxième employeur industriel de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), comptant 979 établissements et 29 000 salariés. La moitié des IAA compte moins de 10 salariés et 69 % en comptent jusqu'à 19. Les petites et moyennes entreprises (PME) de 20 à 249 salariés représentent 29 % du nombre d'entreprises agroalimentaires en PACA, et seulement 2 % comptent plus de 250 salariés. Parmi ces grandes entreprises (dont le siège social n'est pas forcément implanté sur notre territoire) figurent quelques grands noms de l'alimentaire : Campbell (soupes), Haribo (bonbons), McCormick (épices Ducros), Ricard (spiritueux),...

A la différence d'autres secteurs tels que celui de la chimie, caractérisés par des îlots d'activités ici ou là, l'industrie agroalimentaire couvre l'ensemble du territoire régional. Les établissements agroalimentaires sont toutefois particulièrement représentés dans les Bouches-du-Rhône (36 % des établissements de la région et 37 % des salariés) et dans le Vaucluse (24 % des établissements et 30 % des salariés).

Notre région abrite une grande diversité de produits et de filières agroalimentaires, à l'image de la diversité de la production agricole en PACA. Les activités les plus importantes sont celles qui touchent à la transformation des fruits et légumes et des produits du grain, comme l'illustre le graphique ci-dessous. L'épicerie constitue une autre activité historique en PACA. Une activité assez emblématique de la région est celle liée aux produits sucrés puisque le territoire abrite un savoir-faire reconnu en matière de confiserie et de biscuiterie. A noter que la classification ci-dessous n'inclut pas la branche viticole, qui peut être classée tant comme activité agricole (production) qu'agroalimentaire (transformation).

**Répartition par secteur d'activité des établissements agroalimentaires de la région PACA**



<sup>1</sup> Pôle interministériel de prospective et d'anticipation des mutations économiques, 2012. Enjeux et perspectives des industries agroalimentaires face à la volatilité du prix des matières premières. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1106etu\\_cle08121f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1106etu_cle08121f.pdf)

## L'organisation de l'industrie agroalimentaire en PACA

La FRIAA (Fédération régionale des industries agroalimentaires) constitue le pendant régional de l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires).

Le rôle de la FRIAA est double : politique d'une part, à travers la représentation de l'industrie auprès des instances publiques, et économique d'autre part, à travers le soutien et l'accompagnement opérationnel de ses membres. Cette mission opérationnelle se décline en trois axes de travail :

### 1- Du métier à l'emploi :

- Promotion de l'attractivité des métiers : le manque d'attractivité des métiers est une problématique essentielle à l'IAA, d'où la nécessité d'un effort particulier pour les valoriser auprès du grand public (voir plus loin).
- Accompagnement des entreprises en matière de ressources humaines, en particulier celles de petite taille, qui constituent la grande majorité des structures agroalimentaires.
- Sécurisation des parcours professionnels des salariés : la FRIAA accompagne la montée en compétences des salariés, en particulier dans les services commerciaux des petites entreprises.

### 2- Du circuit court à l'international :

- Soutien au développement des filières locales.
- Déploiement des produits régionaux sur le marché national.
- Promotion des entreprises régionales à l'international à travers, par exemple, leur représentation sur des salons internationaux. Ainsi, le pavillon « Provence » est le plus important des pavillons du plus grand salon mondial de l'alimentation (Salon de l'industrie agroalimentaire – SIAL – qui se tient tous les deux ans à Paris). La fédération se charge également d'organiser la visite en PACA d'enseignes étrangères à la recherche de produits régionaux.

**3- De l'animation de réseaux aux services pour les entreprises :** expertise, information, partage de bonnes pratiques, mises en relation, etc.

Le CRITT Agroalimentaire (centre régional d'innovation et de transfert de technologies agroalimentaires) est un outil d'innovation spécialisé visant à aider les entreprises régionales à être « durablement performantes ».

Le CRITT soutient l'innovation et le transfert de technologies à la fois au niveau des procédés, des produits et des méthodes. Il propose ainsi des services d'appui aux entreprises, de manière individualisée (diagnostics, accompagnement de projets) ou collective (journées techniques, colloques), et rassemble et diffuse de l'information technique à travers la mise en place d'une veille technologique et la mise en relation de spécialistes avec des entreprises en demande d'expertise. Les activités du CRITT couvrent les thématiques suivantes : performance industrielle, qualité et sécurité des aliments, nutrition-formulation, environnement-écoconception, transformation des produits biologiques et développement durable.

La coordination des questions d'emploi-formation dans l'agroalimentaire est dévolue à l'IFRIA (Institut régional de formation des industries agroalimentaires). L'institut propose aux entreprises agroalimentaires de la région des formations en alternance dans les domaines de la production, de la maintenance, de la qualité et de la recherche et développement (voir ci-dessous) ainsi que des formations de demandeurs d'emploi. Il propose également un appui

aux entreprises en matière de recrutement, d'intégration des salariés, y compris ceux en situation de handicap, et de formation des tuteurs. Certaines formations aux salariés sont assurées par la FRIAA ou le CRITT pour les plus pointues.

## Formations en alternance dispensées par l'IFRIA

### **BP Industries Alimentaires (IA)**

Débouchés :

- Conducteur de ligne de conditionnement
- Conducteur de machine de production
- Opérateur de Production

### **BTS Sciences et Technologies des Aliments (STA)**

Débouchés :

- Technicien de production
- Animateur qualité
- Assistant Recherche et Développement

### **Licence Professionnelle Management de Production en Agroalimentaire**

Débouchés :

- Animateur d'équipes de production
- Assistant qualité, sécurité, environnement
- Responsable planification ordonnancement

### **CQP Chargé de Maintenance Industrielle**

Débouchés :

- Adjoint de responsable maintenance,

### **BTS Maintenance des Systèmes option Systèmes de Production (ancien BTS MI)**

Débouchés :

- Technicien de maintenance industrielle

## Enjeux du secteur agroalimentaire en matière de développement durable

L'alimentation contribue de 20 à 30 % aux impacts environnementaux totaux liés à la consommation<sup>1</sup>. L'enjeu environnemental principal dans l'agroalimentaire réside principalement dans les consommations énergétiques. L'agroalimentaire utilise en effet à la fois du froid (stockage) et de la chaleur (cuisson,...) avec des volumes de consommation importants. Dans une moindre mesure, les enjeux se situent sur les déchets et les effluents. Sur les déchets cependant (principalement organiques), le stade de transformation pèse peu par rapport aux stades de la production, du négoce et de la distribution (principaux points de « gaspillage alimentaire »). Pour ces raisons, **l'IAA est soumise depuis les dernières décennies à une réglementation et des normes environnementales de plus en plus strictes**. Sur les 42 000 installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation (ICPE A), l'industrie manufacturière représente 16 %, et 27 % des ICPE A de l'industrie manufacturière appartiennent au secteur agroalimentaire<sup>2</sup>.

**La demande en forte croissance de produits issus de l'agriculture biologique pousse une partie grandissante de l'IAA vers ce type de production plus respectueux de l'environnement et de la santé des consommateurs.** Cette croissance de la demande se heurte toutefois à une insuffisance de la production biologique sur le territoire français et rend nécessaire l'importation de produits agricoles de pays étrangers. Ce constat est valable même en région PACA bien que celle-ci soit en tête des régions françaises en matière d'agriculture biologique, avec 13 % de la surface agricole utile consacrée à la production certifiée biologique en 2012 (contre 3,6 % au niveau national)<sup>3</sup>.

La sélection des fournisseurs devient un enjeu crucial aussi face aux exigences désormais très strictes liées à la traçabilité et à la qualité des produits. **L'IAA est de plus en plus tentée par un meilleur ancrage territorial favorisant la transparence des filières.** Or, pour ce qui concerne les filières biologiques, il existe un manque de structuration vers la transformation car celles-ci s'organisent en grande partie en circuits courts (du producteur au consommateur). Les IAA et les distributeurs de la région font donc face à des difficultés pour se fournir en aliments biologiques produits localement.

Les questions de nutrition, d'hygiène et de sécurité alimentaire constituent d'autres enjeux cruciaux. Ici encore, **l'évolution des normes et de la réglementation sont de loin le principal moteur du changement dans les pratiques des IAA.** Ainsi, les réglementations successives relatives à l'étiquetage nutritionnel des aliments ainsi que le Programme national nutrition santé (PNNS) ont obligé l'industrie à rendre plus apparent l'impact de ses produits sur la santé des consommateurs.

En matière de sécurité alimentaire, c'est notamment l'obligation légale pour les activités agroalimentaires d'adhérer à la méthode HACCP (analyse des dangers

1. Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie - Commissariat général au développement durable, 2014. Affichage environnemental sur les produits de consommation : point d'étape sur les enjeux dans le secteur agroalimentaire. Dans : Etudes et documents, n°113, septembre 2014

2. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014. Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les\\_defis\\_environnementaux\\_de\\_la\\_filiere\\_agroalimentaire\\_cle4e938b.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_defis_environnementaux_de_la_filiere_agroalimentaire_cle4e938b.pdf)

3. Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA), 2013. L'agriculture biologique dans la région. <http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/L-agriculture-Biologique-dans-la>

et des points critiques pour leur maîtrise), introduite par une directive européenne de 1993, qui a permis de grands progrès en la matière pour le bénéfice des consommateurs.

Outre la pression réglementaire, les entreprises subissent la pression parfois plus forte encore de leurs clients, y compris des grandes surfaces, qui imposent les mêmes contraintes en matière d'environnement, de qualité et de traçabilité à tous leurs fournisseurs, quelle que soit leur taille<sup>4</sup>, sans pour autant rémunérer les surcoûts liés à ces contraintes. **Les exigences sociétales sont particulièrement fortes dans ce secteur, à la mesure de ses implications sur l'environnement et sur la santé des consommateurs.** Les récents scandales sanitaires ont mis encore davantage au grand jour la responsabilité de l'IAA dans les questions de santé publique et accru les exigences des consommateurs en matière d'hygiène, de qualité et de traçabilité des produits.

L'ensemble de ces exigences se posent dans un contexte économique de plus en plus délicat, où la concurrence exacerbée, y compris au niveau international, et la pression des prix à la baisse exercée par les consommateurs et les distributeurs obligent l'industrie à réduire très sensiblement les coûts de production ainsi que leurs marges. D'où l'accent mis sur les efforts d'innovation de produits et de procédés permettant une production de qualité à moindre coût.

Ces pressions à la fois réglementaires, commerciales, économiques et sociétales sont de plus en plus intégrées dans les pratiques des entreprises, et font que l'industrie agroalimentaire s'estime déjà bien engagée sur la voie du développement durable. Dans le même temps, **le développement durable est visiblement très éloigné des préoccupations des entreprises dans un contexte de crise économique persistante et de réduction drastique de leurs marges financières.** En proie à des préoccupations oppressantes sur le court terme, elles semblent globalement peu portées à s'engager dans des démarches proactives pour améliorer leurs pratiques en matière de développement durable, en tout cas tant que ces démarches ne peuvent pas être mieux valorisées. Lorsque l'engagement il y a vers des pratiques plus responsables, l'origine en est souvent la volonté personnelle du dirigeant de l'entreprise, ou du chef de projet « développement durable » de la structure, soutenu par sa direction.

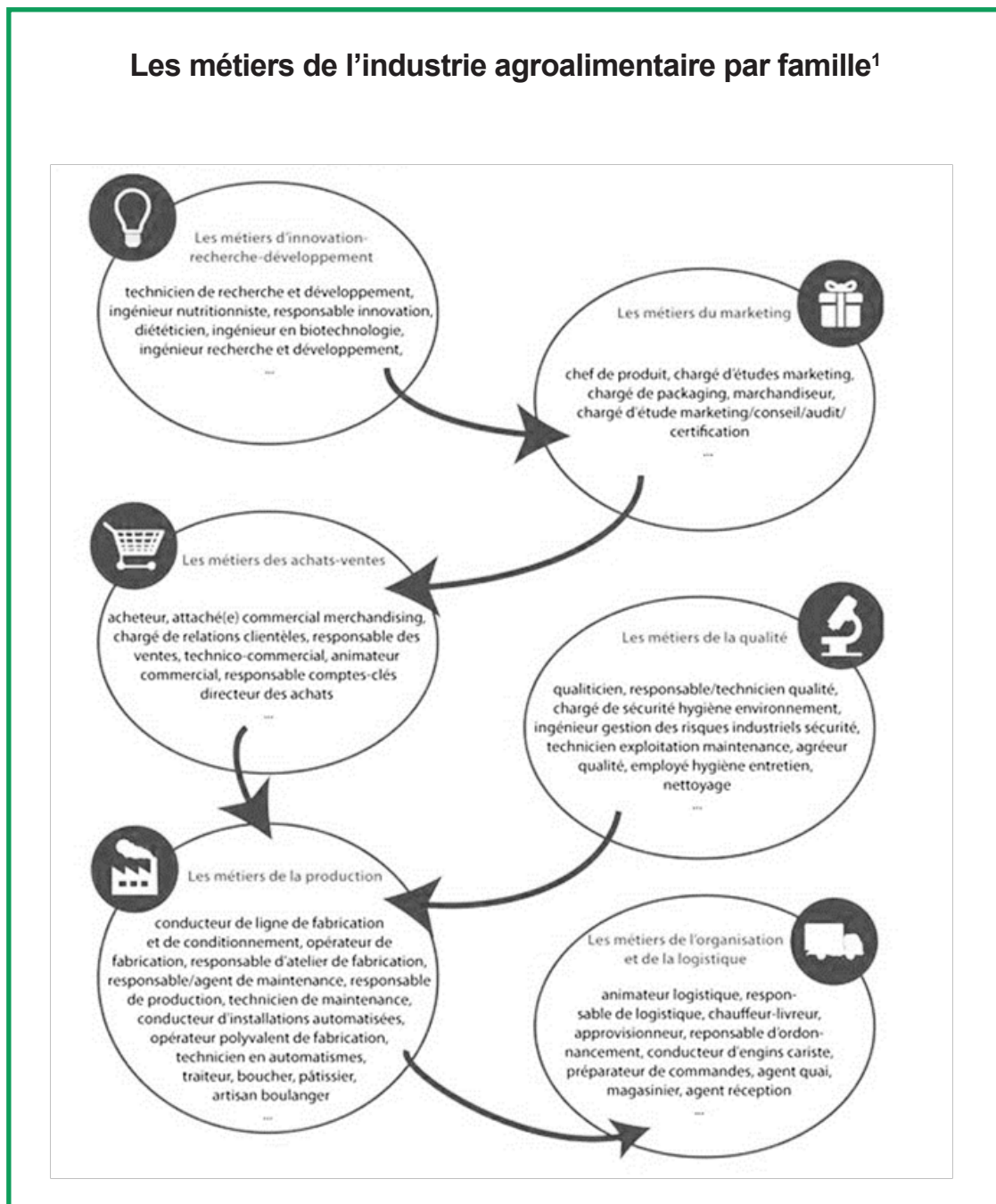
**L'évolution de l'ensemble du secteur vers une plus grande prise en compte du développement durable ne se fera pas sans une demande accrue des consommateurs pour une plus grande responsabilité de l'industrie, ou une obligation légale émanant des instances politiques, et la mise en place concomitante d'une démarche réelle et cohérente de valorisation des démarches entreprises par les IAA auprès du public.**

---

4. Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014. Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les\\_defis\\_environnementaux\\_de\\_la\\_filiere\\_agroalimentaire\\_cle4e938b.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_defis_environnementaux_de_la_filiere_agroalimentaire_cle4e938b.pdf)

## Les spécificités de l'industrie agroalimentaire en matière d'emploi-formation

Comme on peut l'observer sur le graphique ci-dessous, la plupart des métiers de l'agroalimentaire (environ les deux-tiers) sont communs aux autres secteurs industriels. Bien que ces métiers requièrent la maîtrise de certaines spécificités, il existe assez peu de formations entièrement spécifiques à cette activité.



**L'industrie agroalimentaire, comme la plupart des industries, est avant tout à la recherche de salariés polyvalents, en particulier en ce qui concerne les opérateurs, qui peuvent être fréquemment amenés à changer de fonction.**

1. FRIAA PACA, 2014. Caractéristiques de l'emploi agroalimentaire en région Provence Alpes Côte d'Azur. [http://www.friiapaca.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=103&Itemid=63](http://www.friiapaca.com/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=63)

Ceux-ci apprennent en grande partie leur métier sur leur poste de travail et sont régulièrement formés en interne. Par exemple, un opérateur en maintenance sera fréquemment appelé à se former comme conducteur de ligne de production, favorisant ainsi sa polyvalence et sa montée en compétence.

Pour les emplois d'opérateurs, les employeurs privilégient dans les recrutements la recherche de savoir-être et de posture professionnelle adéquate aux savoirs techniques. Les IAA ne font traditionnellement que peu appel à l'apprentissage pour ces emplois, principalement en raison de la difficulté de faire de l'apprentissage dans les ateliers de production et à l'interdiction d'utiliser des machines dangereuses pour les jeunes de moins de 18 ans.

Une problématique essentielle à l'IAA, comme à la plupart des autres industries, tient au peu d'attractivité des métiers de la production ou de la maintenance aux yeux du public et donc aux difficultés pour attirer les personnes en recherche d'emploi ou de formation. **Le peu d'attractivité de ces métiers s'explique largement par la pénibilité réelle et supposée du travail exercé le long de la chaîne de production, par la saisonnalité de postes soumis aux aléas de la demande et de la production alimentaire ainsi que par la croyance répandue d'une perte d'emplois industriels en France.** Il s'avère donc primordial d'accentuer les efforts de revalorisation de l'image de l'industrie et de ses métiers et d'accroître en particulier l'investissement des pouvoirs publics régionaux et nationaux dans la promotion de ce secteur en tant que vivier important d'emplois (notamment en raison du nécessaire renouvellement des générations).

En ce sens, l'académie d'Aix-Marseille prévoit l'organisation à l'automne 2015 ou 2016, dans le Vaucluse, d'un forum des métiers de l'alimentation (y compris des métiers de la recherche et développement), où sera mis en valeur le potentiel important d'emplois dans l'ensemble de la filière « de la graine à l'assiette ». Cet événement préfigurera la création d'un campus de l'agroalimentaire et des agro-sciences régi par une convention entre l'éducation nationale et l'industrie agroalimentaire.

**Au-delà de ces efforts nécessaires en matière de communication et de valorisation de l'image de l'IAA, le manque d'attractivité des métiers de l'agroalimentaire révèle peut-être la nécessité d'améliorer les conditions de travail et la politique de gestion des ressources humaines dans cette industrie.**

## **Intégration du développement durable dans les emplois et les formations**

Les entreprises du secteur expriment très peu de besoins en matière de formation spécifique au développement durable. L'intégration du développement durable dans les pratiques des entreprises est le plus souvent confiée au dirigeant et, lorsqu'il existe, au responsable qualité de l'entreprise, dont la formation initiale inclut déjà certaines notions relatives au développement durable. D'autres métiers pouvant être impactés par la prise en compte du développement durable sont ceux de la recherche et développement et du marketing, ce qui concerne globalement très peu d'emplois.



Les représentants de la formation agroalimentaire estiment que les problématiques environnementales sont déjà largement intégrées aux référentiels de formation, notamment ceux du Ministère de l'Agriculture, étant donné les exigences réglementaires imposées à ce secteur en matière de gestion environnementale. Il s'agirait désormais d'infuser une culture du développement durable en tant qu'approche globale et en tant que système de valeurs.

Les diplômes de l'éducation nationale intègrent progressivement des éléments de développement durable en réponse à la montée en puissance constatée de ces problématiques tant dans les évolutions réglementaires que dans les exigences des consommateurs et les pratiques des entreprises. Par exemple, le baccalauréat professionnel « Bio-industrie de transformation » consacre désormais une large place aux questions de qualité et d'environnement. Dans la même logique, le CRITT est parfois appelé à intervenir en formation initiale, par exemple au travers d'un module portant sur l'écoconception en école de commerce.

**Le développement du marché des aliments biologiques ne suscite que très peu d'évolution des compétences dans l'industrie agroalimentaire car les changements de pratiques se situent majoritairement au niveau de l'agriculture (et plus marginalement au niveau de la formulation des produits transformés).**

Il s'avère par contre nécessaire d'améliorer la structuration du secteur en favorisant le renforcement des liens entre l'amont (production agricole), la transformation (IAA) et l'aval (distribution et consommation). La licence professionnelle « Agriculture Biologique, conseil et développement », notamment enseignée au CFPPA de Carpentras, a déjà pris en compte cette nécessité en appréhendant l'alimentation biologique sur toute sa chaîne de production-consommation et en intégrant des éléments de formation sur des thématiques économiques et commerciales.

## La démarche 3D®

La démarche 3D®, mise en œuvre par le CRITT agroalimentaire PACA, est portée depuis 2011 par Coop de France Alpes Méditerranée (fédération régionale des coopératives agricoles), la FRIAA PACA et le CRITT, en partenariat avec l'Afnor et avec le soutien de la Région PACA et de la DRAAF PACA (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt). **Elle constitue la référence en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) pour les coopératives agricoles et pour l'industrie agroalimentaire en PACA (et plus globalement dans plusieurs régions françaises).** La démarche 3D® propose un questionnement décliné en une centaine d'items, regroupés en huit critères touchant à tous les services de l'entreprise : gouvernance, économie, marché et clients, social, santé-sécurité au travail, sociétal, qualité système et produits, environnement.

Le collectif engagé dans la démarche en PACA est actuellement constitué de vingt entreprises, listées ci-dessous, qui œuvrent ainsi à répondre aux attentes des consommateurs en matière de responsabilité sociétale et à mettre en avant cette démarche comme un avantage concurrentiel. La surreprésentation des viticulteurs parmi ces entreprises témoigne de la culture « RSE » particulièrement bien imprégnée dans cette branche d'activité, plus sensible que les autres filières agroalimentaires à son image de marque et plus proche de l'état d'esprit et de la manière de travailler du monde agricole, reconnue par certains acteurs comme particulièrement collaborative.

### Les entreprises engagées dans la démarche 3D®

Groupe Provence Service à Manosque	
Cave TerraVentoux à Ville-sur-Auzon	
Céréalis à Orange	
Soléou à Salernes	
Société Coopérative Agricole des Plantes à Parfum de Provence à Simiane	
La Rotonde	
OP Anaïs à Cavaillon, OP Nostre à Saint-Andiol, OP Primeurs de La Crau à Saint Martin de Crau (Groupe Rougeline)	
Gigondas La Cave	
Confiserie de Roy René à Aix-en-Provence	
Gabriel Meffre à Gigondas	
Groupe Sud Céréales à Fourques	
Cave Vignerons de Caractère à Vacqueyras	
Estandon Vignerons à Brignoles	
Cave Balma Venetia à Beaumes-de-Venise	
Marrenon à la Tour d'Aigues	
Pronatura à Cavaillon	
Mas Saint Paul à Mouries	
Cave les Vignerons du Mont Ventoux à Bédoin	
Confiture JM Châtelain à Gap	

La démarche 3D® ne constitue pas une certification qui viendrait s'ajouter au nombre déjà important de labels dans ce secteur. Il s'agit plutôt d'infuser au sein des entreprises une approche méthodologique et d'un état d'esprit pouvant ouvrir la voie, si besoin, vers l'évaluation AFAQ 26000. Cette démarche gagne en reconnaissance grâce aux efforts de communication entrepris par la plateforme Développement Durable FRIAA/COOP/CRITT et en particulier à travers la collaboration avec le portail en ligne de la responsabilité sociétale des entreprises en PACA (<http://www.portailrse.com>).

La plateforme 3D® propose un accompagnement individuel et collectif des entreprises qui y adhèrent au travers notamment d'un diagnostic et de l'identification de pistes de progrès, ainsi que des échanges de bonnes pratiques et un tissage de partenariats. Des partenariats se sont par exemple créés entre EDF et certaines entreprises souhaitant réduire leurs consommations énergétiques. Des formations avec interventions d'experts sont également proposées aux entreprises engagées.

**Cette démarche a révélé des besoins en matière d'information voire de formation des IAA sur des thématiques telles que la communication et les achats responsables, et souligné la pertinence d'un accompagnement personnalisé de ces structures vers une démarche globale de développement durable.**

## Sites Internet mentionnés dans ce cahier :

- Institut régional de formation des industries agroalimentaires (IFRIA) : [www.ifriapaca.com](http://www.ifriapaca.com)
- Centre régional d'Innovation et de transfert de technologie de l'industrie agroalimentaire (CRITT agroalimentaire) : <http://www.critt-iaa-paca.com>
- Fédération régionale des industries agroalimentaires (FRIAA) : [www.friaa-paca.com](http://www.friaa-paca.com)
- Pôle de compétitivité TERRALIA : <http://www.pole-terralia.com>
- Association nationale des industries alimentaires : <http://www.ania.net>
- Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire (ACTIA) : <http://www.actia-asso.eu>
- Les métiers de l'alimentation : <http://alimetiers.com>
- Programme pour la compétitivité énergétique dans l'agroalimentaire : <http://www.formation-competitivite-energetique.fr>

## Publications mentionnées dans ce cahier :

- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014. *Panorama des industries agroalimentaires. Région Provence-Alpes-Côte d'Azur*. Edition 2014. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2014\\_fiche\\_region\\_paca\\_cle0a9815.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2014_fiche_region_paca_cle0a9815.pdf)
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014. *Contrat de la filière agroalimentaire*. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ContratFiliere-Version\\_juillet-BD\\_cle87db9f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ContratFiliere-Version_juillet-BD_cle87db9f.pdf)
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014. *Les défis environnementaux de la filière agroalimentaire*. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les\\_defis\\_environnementaux\\_de\\_la\\_filiere\\_agroalimentaire\\_cle4e938b.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_defis_environnementaux_de_la_filiere_agroalimentaire_cle4e938b.pdf)
- Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie - Commissariat général au développement durable, 2014. *Affichage environnemental sur les produits de consommation : point d'étape sur les enjeux dans le secteur agroalimentaire*. Dans : Etudes et documents, n°113, septembre 2014. <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Affichage-environnemental-sur-les.html>
- Pôle interministériel de prospective et d'anticipation des mutations économiques, 2012. *Enjeux et perspectives des industries agroalimentaires face à la volatilité du prix des matières premières*. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1106etu\\_cle08121f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1106etu_cle08121f.pdf)
- Centre régional d'observation du commerce de l'industrie et des services de la région Ile de France, 2009. *Le développement durable dans les PMI de l'agro-alimentaire*. <http://www.crocis.cci-paris-idf.fr/detail-5-10/151-Le-developpement-durable-dans-les-PMI-de-l-agroalimentaire.html>

## L'IRFEDD remercie l'ensemble des participants :

BERTRAND Cyril (CRITT Agroalimentaire PACA) ; BOREL Myriam (DRAAF PACA) ; CADIERE Gil (GRETA Vaucluse) ; CAMBON Anne (Rectorat de l'Académie d'Aix Marseille) ; DOUAU Olivier (CFPPA de Vaucluse) ; ESTEBAN Emmanuel (IFRIA PACA) ; KAYSER Denis (Rectorat de l'Académie d'Aix Marseille) ; MARIN Estelle (CRITT Agroalimentaire PACA) ; MOUREAUD Didier (Unis Vert Alpes Méditerranée).

NB : les échanges des participants au sein de cette commission contribuent à la construction d'une réflexion collective présentée dans ce document. Celui-ci n'a pas pour objet de reproduire chacun des propos exposés. Les travaux menés dans le cadre de cette commission pourront être complétés lors de réunions ultérieures.

**Directeur de la publication** : Philippe Lebarbenchon

directeur général de l'IRFEDD

**Réalisation** : Isabelle Richaud

chargée de mission IRFEDD

**Conception** : Léa Robert - IRFEDD

Contact :

**IRFEDD**

Europôle de l'Arbois, Bâtiment Martel  
Avenue Louis Philibert  
13100 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 61 17 29

Mail : [contact@irfedd.fr](mailto:contact@irfedd.fr)



INSTITUT RÉGIONAL  
DE FORMATION À L'ENVIRONNEMENT  
ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur