

L'industrie agroalimentaire en Franche-Comté et ses filières



Direction Régionale
de l'Alimentation,
de l'Agriculture
et de la Forêt
de Franche-Comté



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Avant-propos

En octobre 2004, l'INSEE et la DRAF de Franche-Comté publiaient "L'industrie agroalimentaire en Franche-Comté". Ce document dressait le panorama en 2001 d'une industrie vitrine du savoir-faire franc-comtois. Malgré une contribution économique modeste (1,9% de la valeur ajoutée régionale en 2005), ce secteur industriel représente un enjeu en termes d'emploi, avec 6 780 salariés soit 1,8% de l'effectif salarié régional. Un enjeu qui prend tout son sens à l'heure de la mondialisation et de la crise économique. Car l'industrie agroalimentaire, qui au niveau national a déjà mieux su préserver ses emplois entre 1995 et 2007 que les autres secteurs industriels, offre des emplois souvent non délocalisables.

Nécessaire mise à jour, le présent document dresse le panorama en 2005 de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise. Il rassemble des informations sur les différents secteurs présents en Franche-Comté, les salariés, les établissements, et les résultats économiques. Il constitue un complément de Visage industriel, ouvrage élaboré par la direction régionale de l'INSEE, la DRIRE et le Conseil régional de Franche-Comté.

Le récent scandale du lait chinois contaminé à la mélamine a éveillé voire renforcé la défiance des consommateurs français vis à vis des denrées produites à des milliers de kilomètres. L'offre alimentaire locale et l'approvisionnement par des circuits courts suscitent un regain d'intérêt. Le plan national pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable, proposé par le ministère de l'agriculture et de la pêche en avril 2008, prend acte de cette attente émergente.

La préoccupation d'une alimentation saine, accessible à tous, et valorisatrice des produits de l'agriculture française, qui bien sûr existait déjà au sein du ministère de l'agriculture et de la pêche, s'exprime désormais de manière explicite au niveau des directions régionales, devenues DRAAF, directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Le phénomène de volatilité des prix des matières premières agricoles, fortement accentué ces deux dernières années, remet la contractualisation entre producteurs et transformateurs au goût du jour. Ces différents éléments de contexte justifient pleinement une étude des filières agroalimentaires, complémentaire de l'approche sectorielle, et qui fait l'objet de la troisième partie de ce document.

Enfin, la nécessité pour les collectivités locales de disposer de données à leur niveau géographique a conduit à la réalisation de fiches départementales synthétiques, qui font l'objet de la quatrième et dernière partie.

Pascal Wehrlé



Directeur régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté

Didier Blaizeau



Directeur régional de l'Insee
de Franche-Comté

Sommaire

	Page
Avant-propos.....	3
Première partie : Présentation générale	
L'industrie agroalimentaire en Franche-Comté.....	6
Les caractéristiques des salariés de l'agroalimentaire.....	8
Les salaires dans l'industrie agroalimentaire.....	10
Chiffres d'affaires et exportations de l'industrie agroalimentaire.....	12
Deuxième partie : approche sectorielle	
L'industrie des viandes.....	14
L'industrie laitière.....	16
L'industrie des boissons.....	18
L'industrie du travail du grain et des aliments pour animaux.....	20
Panification - biscuiterie.....	22
Autres industries agroalimentaires.....	24
Troisième partie : les filières	
Méthodologie - Définitions.....	26
Agrofournitures.....	27
Filière viande.....	30
Filière lait.....	36
Filière grandes cultures.....	42
Filière viticulture.....	46
Quatrième partie : approche géographique	
Les industries agroalimentaires dans le Doubs.....	50
Les industries agroalimentaires dans le Jura.....	51
Les industries agroalimentaires en Haute-Saône.....	52
Les industries agroalimentaires dans le Territoire de Belfort.....	53
Définitions et sources.....	54

Chiffres clés en 2005

- 473 millions d'euros de valeur ajoutée
- 536 établissements
- 6 780 salariés
- 70% des établissements ont moins de 5 salariés

En 2005, l'industrie agroalimentaire franc-comtoise rassemble 536 établissements, soit 2,8% des établissements français de ce secteur. Avec 6 780 emplois salariés, elle représente 1,8% de l'effectif salarié de la région. Seules les activités immobilières, l'énergie et l'agriculture comptent moins de salariés.

La valeur ajoutée de la branche de l'industrie agroalimentaire en Franche-Comté est de 473 millions d'euros en 2005. Elle a augmenté de 16% en dix ans. Cependant, son poids au sein de la valeur ajoutée régionale n'a cessé de diminuer, passant de 2,3% en 1995 à 1,9% en 2005. Au niveau national, la valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire a suivi une évolution identique.

Au sein de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise, c'est l'industrie laitière qui est la plus importante avec 53%

des établissements et 47% des effectifs salariés.

L'industrie laitière : un secteur très important notamment grâce à la présence de nombreuses petites fromageries

Cette prédominance de l'industrie laitière est une particularité régionale. En effet, au niveau national, ce secteur ne rassemble que 10% des établissements agroalimentaires.

Du fait de la longue tradition fromagère en Franche-Comté, l'industrie laitière régionale regroupe 15% des établissements nationaux de ce secteur. Quatre des cinq plus gros établissements régionaux de l'agroalimentaire appartiennent à ce secteur, dont trois sont situés dans le Jura (deux établissements des fromageries Bel et la société fromagère de Lons-Le-Saunier). En revanche, la région ne regroupe que 5,6% des effectifs nationaux de l'industrie laitière. En effet, les établissements de ce secteur sont en moyenne trois fois plus petits en Franche-Comté qu'en France métropolitaine (respectivement 11 contre 30 salariés par établissement).

L'industrie des viandes constitue le deuxième secteur agroalimentaire franc-comtois. Il rassemble 17% des établissements du secteur et 21% des salariés. Au niveau national, ce secteur est le plus représenté avec un établissement sur quatre.

La panification, pâtisserie industrielle, biscuiterie et chocolaterie, bien que ne comptant que 9% des établissements, rassemble toutefois 20% des effectifs salariés, ceci notamment grâce à la présence de deux établissements parmi les dix plus importants de la région. Il s'agit de Nestlé France à Pontarlier et Lu France à Besançon.

Un taux de dépendance global dans la moyenne nationale

79% des établissements de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise sont des sièges sociaux. C'est dans l'industrie des viandes et l'industrie alimentaire diverse que les établissements sièges sont les plus nombreux (plus de 80%) tandis qu'à l'opposé seuls 61% des établissements de l'industrie laitière sont également sièges sociaux. Il n'y a que 31 établissements dont le siège social se trouve dans une autre région, mais parmi ceux-ci figurent les trois plus gros établissements de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise. Au final, le taux de dépendance global de la région est de 50,3%, ce qui place la Franche-Comté dans la moyenne nationale pour cet indicateur.

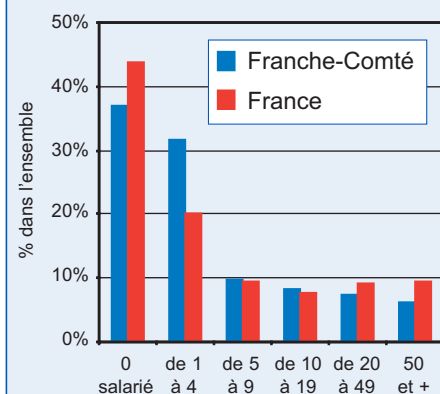
Sept établissements sur dix dans l'industrie agroalimentaire régionale emploient moins de cinq salariés, et parmi ces derniers, plus de la moitié sont sans salariés. Les établissements n'ayant aucun salarié sont donc très

L'industrie laitière franc-comtoise représente environ la moitié des établissements et des salariés de l'industrie agroalimentaire régionale

Secteurs	Nombre d'établissements	Effectifs salariés au 31/12/2005
Industrie du lait	284	3 146
Industrie des viandes	90	1 414
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	39	402
Panification, biscuiterie	27	948
Industrie des boissons	46	338
Autres industries alimentaires	50	532
Industries agroalimentaires	536	6 780

Source : INSEE - CLAP 2005

Davantage de petits établissements en Franche-Comté



Source : INSEE - CLAP 2005

présents dans l'agroalimentaire franc-comtois. Cependant, leur part est moins élevée qu'au niveau national (37% contre 44% en France métropolitaine).

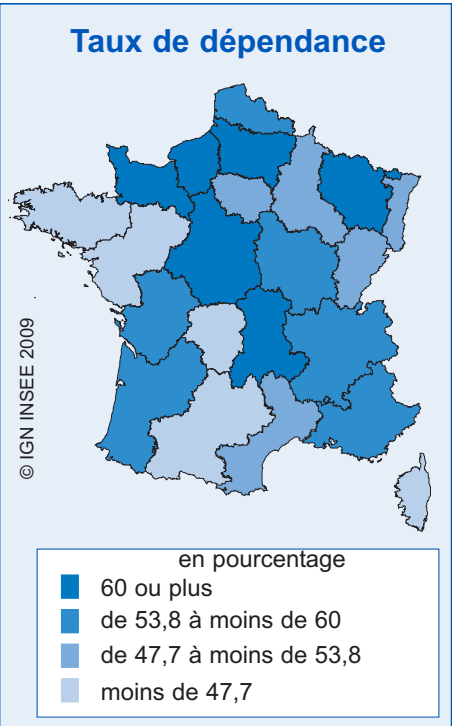
De très petits et de très gros établissements moins nombreux qu'en métropole

De même, il n'y a que 6% des établissements de l'agroalimentaire régional qui comptent 50 salariés et plus alors que le taux avoisine 10% en France métropolitaine.

Au niveau régional, les secteurs où les établissements sans salariés sont les plus répandus sont l'industrie des boissons (48%) et l'industrie des viandes (44%). C'est dans le travail du grain et la fabrication d'aliments pour animaux que ces établissements sont les moins présents (28%).

A l'opposé, la panification-biscuiterie (26%), suivie de l'industrie des viandes

(10%) sont les secteurs où les établissements de 50 salariés et plus sont les plus représentés. ■



Source : INSEE - CLAP 2005

Les 20 plus grands établissements agroalimentaires franc-comtois			
Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Dole (39)	500 ou plus
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier (39)	300 à 399
Nestlé France	Chocolaterie, confiserie	Pontarlier (25)	200 à 299
Société fromagère	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier (39)	200 à 299
Fromagerie de Clerval	Fabrication de fromages	Santoche (25)	100 à 199
Eurosérum	Fabrication d'autres produits laitiers	Port-sur-Saône (70)	100 à 199
Henri Maire SA	Vinification	Arbois (39)	100 à 199
Société André Bazin	Préparation de produits à base de viandes	Breuches (70)	100 à 199
LU France SAS	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Besançon (25)	100 à 199
Euroraulet SAS	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Rocheft-sur-Nenon (39)	100 à 199
Laiterie Milleret	Fabrication de fromages	Charcenne (70)	100 à 199
Salaisons Bolard frères	Préparation de produits à base de viandes	Saint-Amour (39)	100 à 199
Société Clavière	Préparation de produits à base de viandes	Dole (39)	100 à 199
Coop. des Monts de Joux	Fabrication de fromages	Bannans (25)	100 à 199
Bouvard Alina industrie	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Dole (39)	100 à 199
Jean-Louis Amiotte	Préparation de produits à base de viandes	Avoudrey (25)	100 à 199
Le Franc-comtois	Fabrication de fromages	Belfort (90)	50 à 99
SA Belot frères	Production de viandes de boucherie	Besançon (25)	50 à 99
Société fromagère	Fabrication de fromages	Vercel-Villedieu-le-Camp (25)	50 à 99
Erhard viennoiserie traiteur	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Thurey-le-Mont (25)	50 à 99

* effectifs au 31/12/2005

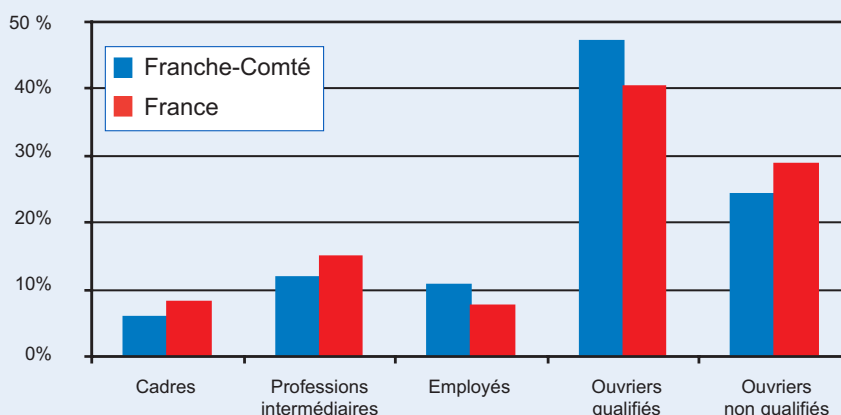
Source : INSEE - CLAP 2005

Les caractéristiques des salariés de l'industrie agroalimentaire

Chiffres clés en 2005

- près de 6 800 salariés
- 72% des salariés sont des ouvriers (69% en France)
- 24% des salariés ont moins de 30 ans (23% en France)
- 38,5 % des salariés sont des femmes (38,5% en France)

Près de trois emplois sur quatre sont occupés par des ouvriers



Source : INSEE - DADS 2005 - Champ : emploi salarié

En 2005, près de 6 800 salariés travaillent dans l'industrie agroalimentaire franc-comtoise. Ce secteur est caractérisé par une proportion importante d'ouvriers. En effet, près de trois salariés de l'industrie agroalimentaire de la région sur quatre occupent un poste d'ouvrier. Dans l'ensemble des emplois industriels de la région, cette proportion n'atteint pas deux tiers. De plus, parmi les salariés de l'industrie agroalimentaire de la région, près de la moitié sont des ouvriers qualifiés. Cette part est plus forte qu'au niveau national (40%). Par ailleurs, le taux d'encadrement est moins élevé dans la région qu'en métropole. En effet, en Franche-Comté, moins de 6% des emplois salariés de l'agroalimentaire sont occupés par des cadres contre plus de 8% en France. Les entreprises de la région sont le plus souvent de taille modeste et le dirigeant qui assure les tâches d'encadrement est généralement non salarié.

Les femmes dans des emplois peu qualifiés

Les femmes occupent 38% des postes de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise. Elles sont proportionnellement plus présentes que dans l'ensemble des industries de la région (29%). Elles occupent majoritairement des emplois peu qualifiés. Six employés sur sept et un ouvrier non

qualifié sur deux sont des femmes. A l'inverse, les femmes sont peu présentes sur les postes d'encadrement. Seuls 22% des postes de cadres sont occupés par des femmes. Cette proportion est toutefois plus importante que dans l'ensemble de l'industrie franc-comtoise (14%). Les femmes sont également plus souvent à temps partiel que les hommes puisque 21% d'entre elles travaillent à temps partiel

contre seulement 6% des hommes.

Des salariés plutôt jeunes

La moyenne d'âge des salariés de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise est légèrement supérieure à 39 ans. Les salariés de l'industrie agroalimentaire sont ainsi moins âgés que dans l'ensemble de l'industrie. En effet, 23,6% des salariés de l'agroalimen-

Les jeunes et les quinquas sur-représentés parmi les salariés franc-comtois

	Part des moins de 30 ans parmi les salariés (en %)		Part des 50 ans et plus parmi les salariés (en %)	
	Franche-Comté	France métropolitaine	Franche-Comté	France métropolitaine
Industrie des viandes	25,0	23,8	18,2	14,3
Industrie du lait	22,6	21,9	20,4	18,6
Industrie des boissons	16,4	16,4	26,7	25,4
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	17,3	19,1	26,1	18,6
Autres industries alimentaires	27,2	25,0	18,8	16,0
Industrie du tabac	-	10,3	-	44,9
Industries agroalimentaires	23,6	22,8	20,2	17,1

Source : INSEE - DADS 2005

taire ont moins de 30 ans et 20% ont 50 ans et plus, contre respectivement, 18,5% et 22% pour les emplois industriels de la région. C'est parmi les cadres que la proportion de salariés de 50 ans et plus est la plus forte. En effet, 24% d'entre eux ont 50 ans et plus alors que seulement 14% ont moins de 30 ans. A contrario, les ouvriers non qualifiés présentent une proportion de jeunes très importante. Près de 36% d'entre eux sont âgés de moins de 30 ans et seulement 14% ont 50 ans et plus.

Enfin, avec une moyenne d'âge de 39 ans et demi, les femmes travaillant dans les industries agroalimentaires sont légèrement plus âgées que leurs collègues masculins. ■

Les salaires dans l'industrie agroalimentaire

Chiffres clés en 2005

- 13,6 euros bruts de l'heure en moyenne
- 13^{ème} rang national
- 10,2 euros de l'heure pour un ouvrier non qualifié
- 27,1 euros de l'heure pour un cadre
- 11,8 euros de l'heure pour les femmes
- 12,7 euros de l'heure dans les établissements de 10 à 20 salariés
- 14,5 euros de l'heure dans les établissements de plus de 250 salariés

En 2005, les salariés de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise ont perçu, en moyenne, 13,6 euros bruts de l'heure. La Franche-Comté se situe au treizième rang des 22 régions métropolitaines, avec un salaire de 7% inférieur au salaire moyen national. Parmi les régions limitrophes, elle se place derrière Rhône-Alpes, l'Alsace, la Lorraine et la Champagne-Ardenne mais devant la Bourgogne.

Avec un salaire brut horaire moyen s'élevant à 20,9 euros, l'Ile-de-France se distingue très nettement des autres régions, en raison notamment de l'importance de l'implantation de sièges sociaux et d'un fort taux de diplômés de l'enseignement supérieur. Si l'on exclut l'Ile-de-France, le salaire brut horaire moyen de province est alors de 14,2 euros dans l'industrie agroalimentaire.

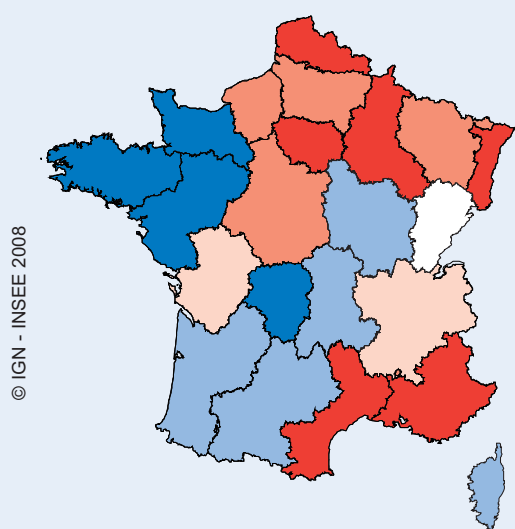
« Toutes choses égales par ailleurs », c'est-à-dire avec des caractéristiques identiques (sexe, âge, taille et secteur d'activité de l'établissement...), les différences entre les régions s'atténuent.

L'écart entre les régions de province aux salaires les plus élevés et celles aux moins élevés passe de 60% à 15%. La Franche-Comté conserve cependant son treizième rang.

La catégorie professionnelle est déterminante

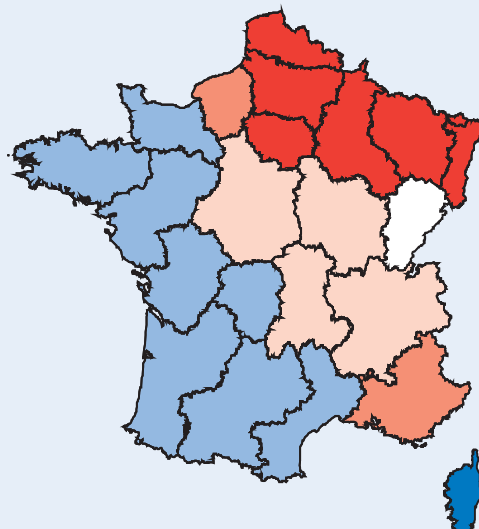
Parmi les caractéristiques étudiées, la catégorie professionnelle est le premier déterminant du salaire. En 2005, un ouvrier non qualifié de l'industrie agroalimentaire perçoit, en moyenne, un salaire brut horaire de 10,2 euros, en Franche-Comté. A l'opposé, un cadre gagne, en moyenne dans la région, 27,1 euros bruts de l'heure, soit 2,6 fois plus qu'un ouvrier non qualifié. Avec 17,0 euros en moyenne de l'heure, les professions intermédiaires (agent de maîtrise de production, chef d'atelier de production, technicien des industries alimentaires...), représentent la deuxième catégorie socio-professionnelle la mieux rémunérée. Ces données font apparaître une hié-

A caractéristiques identiques, la Franche-Comté est le parent pauvre de la moitié Est



Ecarts de salaires entre les régions (observés)

- Franche-Comté (région de référence)
- supérieur à la Franche-Comté de plus de 10%
- supérieur à la Franche-Comté de 5 à 10%
- supérieur à la Franche-Comté de moins de 5%
- inférieur à la Franche-Comté de moins de 5%
- inférieur à la Franche-Comté de plus de 5%

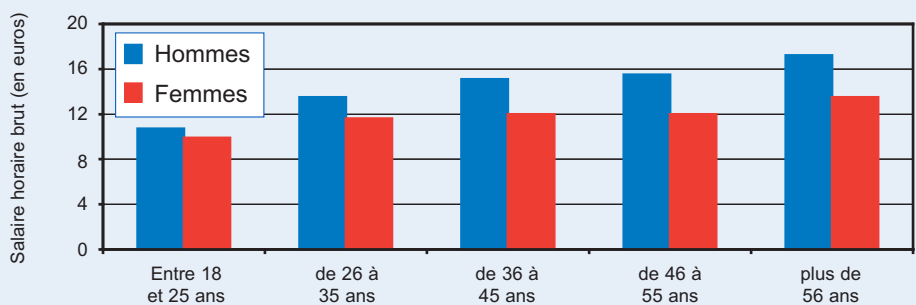


Ecarts de salaires entre les régions (à caractéristiques identiques)

- Franche-Comté (région de référence)
- supérieur à la Franche-Comté de plus de 5%
- supérieur à la Franche-Comté de 2 à 5%
- supérieur à la Franche-Comté de moins de 2%
- inférieur à la Franche-Comté de moins de 2%
- inférieur à la Franche-Comté de plus de 2%

Source : INSEE - DADS 2005

Des écarts entre hommes et femmes qui augmentent avec l'âge



Source : INSEE - DADS 2005

La hiérarchie assez nette entre les catégories socioprofessionnelles. Cependant, avec des caractéristiques identiques (sexe, âge, taille et secteur d'activité de l'établissement...), les disparités de salaire s'atténuent. En effet, dans ce cas, le rapport de salaire entre cadres et ouvriers non qualifiés passe de 2,6 à 2,3.

L'âge est le deuxième facteur explicatif du salaire. Toutes catégories socioprofessionnelles confondues, les salariés de 18 à 25 ans perçoivent, en moyenne, 10,4 euros bruts de l'heure. Cette rémunération est inférieure de 34% à celle reçue par un salarié de 56 ans ou plus. Cet écart s'explique par le fait que le salaire augmente avec l'ancienneté et l'avancement hiérarchique. Et ceux-ci vont souvent de pair avec l'âge : au début de la vie professionnelle, les emplois à responsabilité sont moins fréquents. Si l'on raisonne « toutes choses égales par ailleurs », les écarts observés entre les classes d'âges diminuent : à caractéristiques identiques, les 18-25 ans perçoivent 21% de moins que les plus de 56 ans.

Le salaire brut horaire varie également selon le sexe. Les femmes perçoivent 11,8 euros bruts de l'heure, soit 18% de moins que les hommes. Cet écart s'explique en partie par une moindre présence des femmes à des postes d'encadrement (dans l'industrie agroalimentaire, près de 80% des cadres sont des hommes). Elles travaillent aussi plus souvent à temps partiel que les hommes. Toutefois cette caractéristique, si elle joue sur la

rémunération globale, n'a pas d'impact sur le salaire horaire. De plus, cet écart de salaire entre homme et femme croît avec l'âge. Des périodes d'interruption d'activité plus fréquentes chez les femmes peuvent expliquer en partie ce constat. Avec des caractéristiques d'emploi équivalentes, l'écart entre hommes et femmes n'est plus que de 12%.

Les grands établissements paient davantage

Enfin, la taille et le secteur d'activité de l'établissement jouent également un rôle dans la détermination du salaire. Plus la taille de l'établissement est importante, plus les salaires sont élevés. Les salariés des petits établissements (10 à 20 salariés) gagnent en moyenne 12,7 euros bruts de l'heure. Ceux des établissements de plus de 250 salariés perçoivent 14,5 euros bruts de l'heure, soit 12% de plus. Cette différence s'explique en partie par des caractéristiques liées à la taille des établissements. Dans les entreprises artisanales, l'encadrement est très souvent réalisé par l'artisan lui-même, qui n'est pas salarié. À l'inverse, les grands établissements ont des gains de productivité liés aux économies d'échelle et un encadrement plus important. Les négociations salariales y sont également plus favorables. Il faut cependant remarquer que le salaire horaire brut moyen est élevé dans les entreprises de 1 à 9 salariés (14,9 euros). Cela est dû à l'importance du nombre de ces établissements dans l'industrie laitière, industrie dans laquelle les salaires moyens

sont plus élevés qu'ailleurs dans l'industrie agroalimentaire. Toutefois, là encore, il faut tenir compte d'effets de structure. Ainsi, à profils identiques, le salaire brut horaire perçu dans les petits établissements est inférieur de 15% à celui perçu dans les établissements de plus de 250 salariés.

Quant aux secteurs, les plus rémunérateurs de l'industrie agroalimentaire sont les industries des boissons et du lait. Les salaires y sont entre 1,1 et 1,2 fois plus élevés que dans l'industrie des viandes. Avec des profils de salariés et d'établissements semblables, les disparités de salaires se réduisent mais la hiérarchie des secteurs reste inchangée. ■

Les déterminants du salaire

Les disparités de salaires sont étudiées à partir de caractéristiques relatives au salarié (le sexe, l'âge, la catégorie socioprofessionnelle et la condition d'emploi) et à l'établissement (le secteur d'activité, la taille, région d'implantation).

Parmi les caractéristiques étudiées, la catégorie socioprofessionnelle est le principal déterminant du salaire. Elle explique près des quatre cinquièmes des disparités salariales. Viennent ensuite l'âge, la taille de l'établissement, le secteur d'activité et le sexe. La région n'intervient que très peu dans la détermination du salaire et la condition d'emploi (temps complet, temps partiel) n'y participe quasiment pas.

L'analyse toutes choses égales par ailleurs

Les facteurs socioéconomiques qui déterminent le salaire (le sexe, l'âge, la catégorie socioprofessionnelle, le secteur d'activité, la taille de l'établissement et la région de travail) ne sont pas indépendants les uns des autres.

Les modèles économétriques tiennent compte des interactions qui peuvent exister entre les différents facteurs. Ils isolent chacun de ces effets afin d'estimer l'impact de chacun d'entre eux sur le salaire. Cela permet une analyse « toutes choses égales par ailleurs » qui mesure l'effet spécifique de chaque facteur sur le salaire horaire.

Chiffres clés en 2005

- 1,9 milliard d'euros de chiffre d'affaires
- La valeur ajoutée représente 18% du chiffre d'affaires (contre 24,8% en France)
- 255 millions d'euros d'exportations
- 71% des exportations à destination de l'Europe

L'industrie agroalimentaire franc-comtoise a globalement réalisé un chiffre d'affaires d'un peu plus de 1,9 milliard d'euros en 2005. Ce qui représente 1,3% du chiffre d'affaires national de ce secteur de l'activité industrielle.

Totalisant à elle seule 1,14 milliard d'euros, l'industrie laitière comtoise participe pour près de 60% au chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire régionale. Avec 320 millions d'euros, l'industrie des viandes en représente 17%. La panification-biscuiterie se place relativement loin derrière. Avec 160 millions d'euros, son chiffre d'affaires ne représente que la moitié de celui du secteur précédent.

Cette structure du secteur agroalimen-

taire industriel est très spécifique à la Franche-Comté. En effet, au plan national, c'est l'industrie des viandes qui occupe la première place. Avec 147 milliards d'euros de chiffre d'affaires réalisés au plan national en 2005, elle représente 22% du chiffre d'affaires total français des IAA. Régionalement, le chiffre d'affaires global des autres IAA est supérieur à celui de l'industrie laitière mais il n'est en rien représentatif localement du fait de l'extrême hétérogénéité de ce secteur.

Les entreprises agroalimentaires ayant leur siège dans la région ont dégagé un peu plus de 300 millions d'euros de valeur ajoutée hors taxes en 2005, soit 0,8% de la valeur ajoutée nationale du secteur industriel agroalimentaire. Là encore l'industrie laitière se taille la part du lion avec la moitié de cette valeur régionale.

La valeur ajoutée - qui est un sous-ensemble du chiffre d'affaires total - est la différence entre la valeur des marchandises produites et celle des biens et services acquis à l'extérieur et consommés pour réaliser cette production. Elle sert en partie à assurer les frais de personnel.

Il est plus significatif de mesurer la part que représente cette valeur ajoutée dans le chiffre d'affaires total. Cet indicateur - que l'on peut appeler taux de valeur ajoutée - permet d'appréhender

le degré de valorisation apporté sur les matières premières par les établissements d'un quelconque secteur productif.

En Franche-Comté, le taux de valeur ajoutée des industries agroalimentaires s'établit à 18%, contre 25% au plan national. De ce point de vue, les IAA franc-comtoises apparaissent moins valorisatrices que leurs homologues nationales. En fait, cela est surtout dû à un effet de structure. La sur-représentation de l'industrie laitière dans la région tire la moyenne régionale "vers le bas". Que ce soit au plan régional ou national, ce secteur dégage une faible valeur ajoutée (14%). En revanche, les secteurs de l'industrie des boissons et de la panification-biscuiterie ont, en Franche-Comté, un degré de valorisation des matières premières nettement supérieur à celui relevé au niveau national. Avec respectivement 41% et 37%, ces deux secteurs sont bien au-dessus de la moyenne nationale qui est de 27% pour chacun d'entre eux.

L'Europe, principal client de l'industrie agroalimentaire régionale

À un niveau encore plus fin et d'une façon significative, le secteur qui apporte relativement le plus de valeur ajoutée à ses produits est celui de la fabrication de spiritueux. En Franche-Comté, il affiche un taux de valeur

L'industrie laitière : près de 60% du chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire régionale en 2005

Secteurs	Chiffre d'affaires total (millions d'euros)	Part de la Franche-Comté en France
Industrie du lait	1 139	4,7%
Industrie des viandes	323	1,0%
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	112	0,7%
Panification, biscuiterie	163	1,9%
Industrie des boissons	68	0,3%
Autres industries alimentaires	116	0,3%
Industries agroalimentaires	1 921	1,3%

Exports : 255 millions d'€ en 2005

Zones	Exportations (millions €)	%
Europe	180,2	70,7%
Asie	51,6	20,2%
Amériques	10,0	3,9%
Afrique	8,6	3,4%
Océanie	2,7	1,1%
Proche et Moyen Orient	1,9	0,7%
Ensemble	255,0	100,0%

Source : INSEE - Ficus 2005

Source : Direction Régionale des Douanes et Droits Indirects de Franche-Comté

ajoutée de 70% contre 34% au plan national.

Les exportations de l'industrie agroalimentaire franc-comtoise se font essentiellement à destination des pays de l'Union Européenne. En 2005, les IAA franc-comtoises ont exporté pour 255 millions d'euros de marchandises.

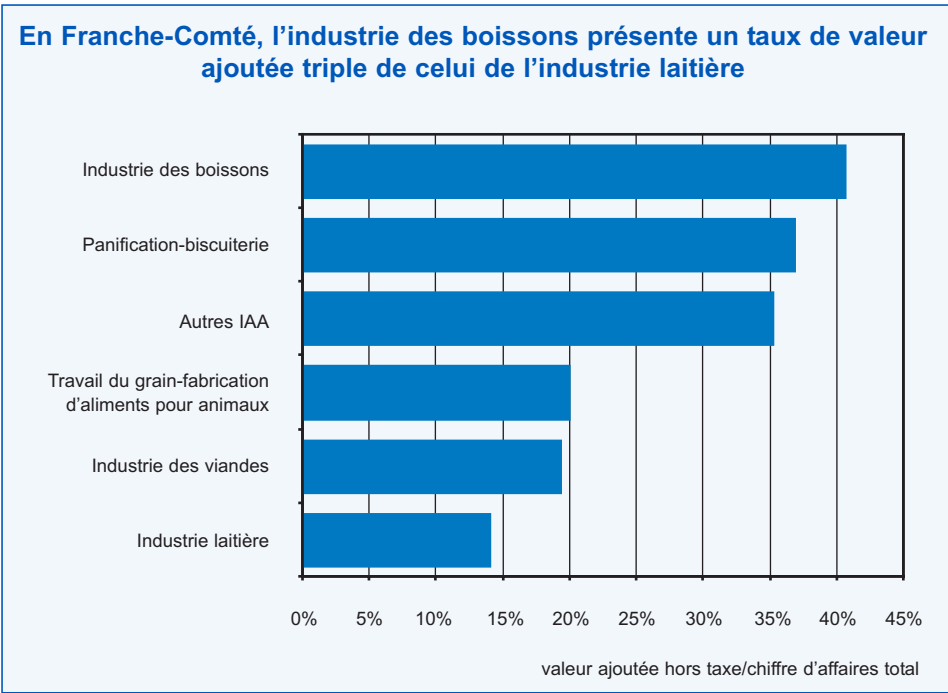
Des exportations essentiellement à destination de l'Europe	
Pays	Montant des exportations (en millions d'euros)
Pays-Bas	36,1
Allemagne	30,8
Espagne	23,6
Chine	21,0
Belgique	20,8
Royaume-Uni	20,1
Italie	15,5
Suisse	13,6
Russie	9,3
Brésil	4,3
Thaïlande	4,2
Pologne	4,2
Philippines	3,7
Malaisie	3,5
Suède	3,3
Etats-Unis	2,8
Danemark	2,8
Lybie	2,5
Ukraine	2,4
Portugal	2,3
Indonésie	2,0
Nouvelle Zélande	1,9
Afrique du Sud	1,6
Grèce	1,3
Japon	1,3
Ghana	1,3
Canada	1,2
Inde	1,1
Singapour	0,9
Autriche	0,9
Yémen	0,8
Liban	0,7
République Tchèque	0,6
Corée du Sud	0,6
Australie	0,5
Sénégal	0,5
Serbie et Monténégro	0,5

Plus de 180 millions, soit près de 71% de l'ensemble, l'ont été à destination de l'Europe. La quasi-totalité du reste (20%) est partie vers l'Asie. Hormis l'industrie du lait, tous les grands secteurs réalisent plus de 80% de leurs exportations vers l'Europe. Cette part dépasse même 90% pour l'industrie des viandes et le travail du grain-fabrication d'aliments pour animaux. Pour l'industrie du lait, la part européenne des exportations est plus réduite (54%). Parmi les autres destinations, l'Asie est largement majoritaire. Elle représente un tiers des exportations régionales du secteur laitier. L'industrie des boissons se démarque en exportant une part non négligeable - soit 14% - de sa production vers l'Amérique.

La Chine est le 1er importateur de produits laitiers franc-comtois

Les Pays-Bas constituent le pays qui importe le plus de produits agroalimentaires depuis la Franche-Comté. Il reçoit 14% (en valeur) des exportations de produits agroalimentaires, essentiellement des produits issus de l'industrie du lait et de certaines indus-

tries diverses de l'agroalimentaire. L'Allemagne se positionne juste après avec 12%. C'est le principal débouché extérieur de l'industrie des boissons de la région : 48% des exportations du secteur. L'Espagne qui arrive en troisième position est le premier importateur de viandes comtoises devant l'Italie avec respectivement 37% et 30% des exportations régionales de viandes. La Chine est le quatrième importateur de produits agroalimentaires franc-comtois. Un cinquième des exportations a pour destination ce pays. Avec 15% en valeur des produits importés, c'est le premier importateur de produits laitiers comtois juste devant les Pays-Bas. ■



Source : Direction Régionale des Douanes et Droits Indirects de Franche-Comté

Source : INSEE - FICUS 2005

Chiffres clés en 2005

- 90 établissements
- 1 414 salariés
- 20,9% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 2,0% des établissements français de ce secteur
- 15^{ème} région en termes d'effectifs pour le poids de l'industrie des viandes dans les IAA

L'industrie des viandes se positionne au deuxième rang des grands secteurs qui constituent les industries agricoles et alimentaires franc-comtoises, que ce soit en termes d'établissements ou d'emplois. Sur le plan national, ce secteur occupe la première place au sein des IAA. Totalisant un peu plus de 1 400 salariés dans la région, il repré-

sente un emploi sur cinq des IAA régionales.

Néanmoins, dans une région où l'élevage bovin est important mais plutôt orienté vers la production laitière, le traitement des viandes est sous-représenté localement. En Franche-Comté, ne sont implantés que 2% des établissements français de ce secteur ; ainsi la région n'arrive qu'au 15^{ème} rang de la métropole pour la part que représente l'industrie des viandes dans l'ensemble des effectifs des IAA, devant la Haute-Normandie mais derrière l'Alsace.

Essentiellement des petits établissements

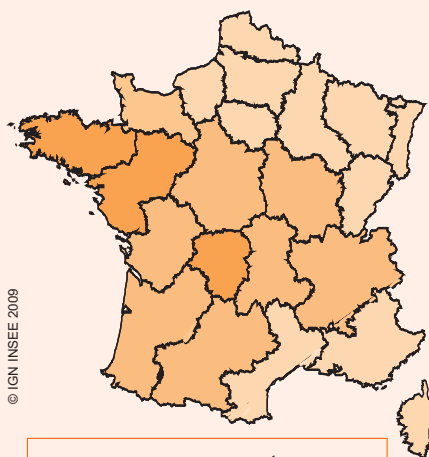
Ce secteur est essentiellement composé de petits établissements : les deux tiers d'entre eux ont moins de 10 salariés. En revanche, 20 unités (soit 20% du total) emploient plus de 20 salariés et elles regroupent plus de 80% des emplois du secteur. Quatre dépassent même le seuil des 100 salariés : il s'agit de grosses entreprises de charcuterie-salaisons. Affichant un effectif moyen de 16 salariés par établissement, la région se situe bien en deçà de la moyenne

nationale du secteur qui est de près du double.

Hausse de l'emploi entre 2001 et 2005

En Franche-Comté, le secteur est très indépendant : 84% des unités sont des établissements sièges de leur entreprise. Il emploie une main-d'œuvre un peu plus qualifiée localement qu'au niveau de la métropole. On relève nettement moins d'ouvriers non qualifiés qu'en France (31% contre 40%) et un peu plus d'employés. Il se démarque également par une plus faible proportion de personnel féminin. En revanche, cette main-d'œuvre est un peu plus âgée que la moyenne du secteur au niveau national. C'est quasiment le seul secteur des IAA pour lequel les effectifs ont augmenté de manière significative (+ 6,4%) entre 2001 et 2005.

Poids de l'industrie des viandes dans les IAA



- en pourcentage
- 53,4 ou plus
 - de 27,2 à moins de 53,4
 - moins de 27,2

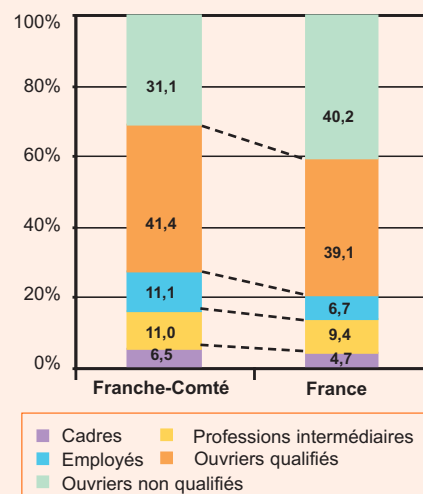
Source : INSEE - CLAP 2005

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	38,4	19,9	24,7
Métropole	40,1	16,5	23,7

Source : INSEE - DADS 2005

D'avantage d'ouvriers qualifiés en Franche-Comté



Source : INSEE - DADS 2005

Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	58	5,4	3,7
de 10 à 19	12	11,5	4,6
de 20 à 49	11	22,0	13,9
50 ou plus	9	61,1	77,9
Ensemble	90	100,0	100,0

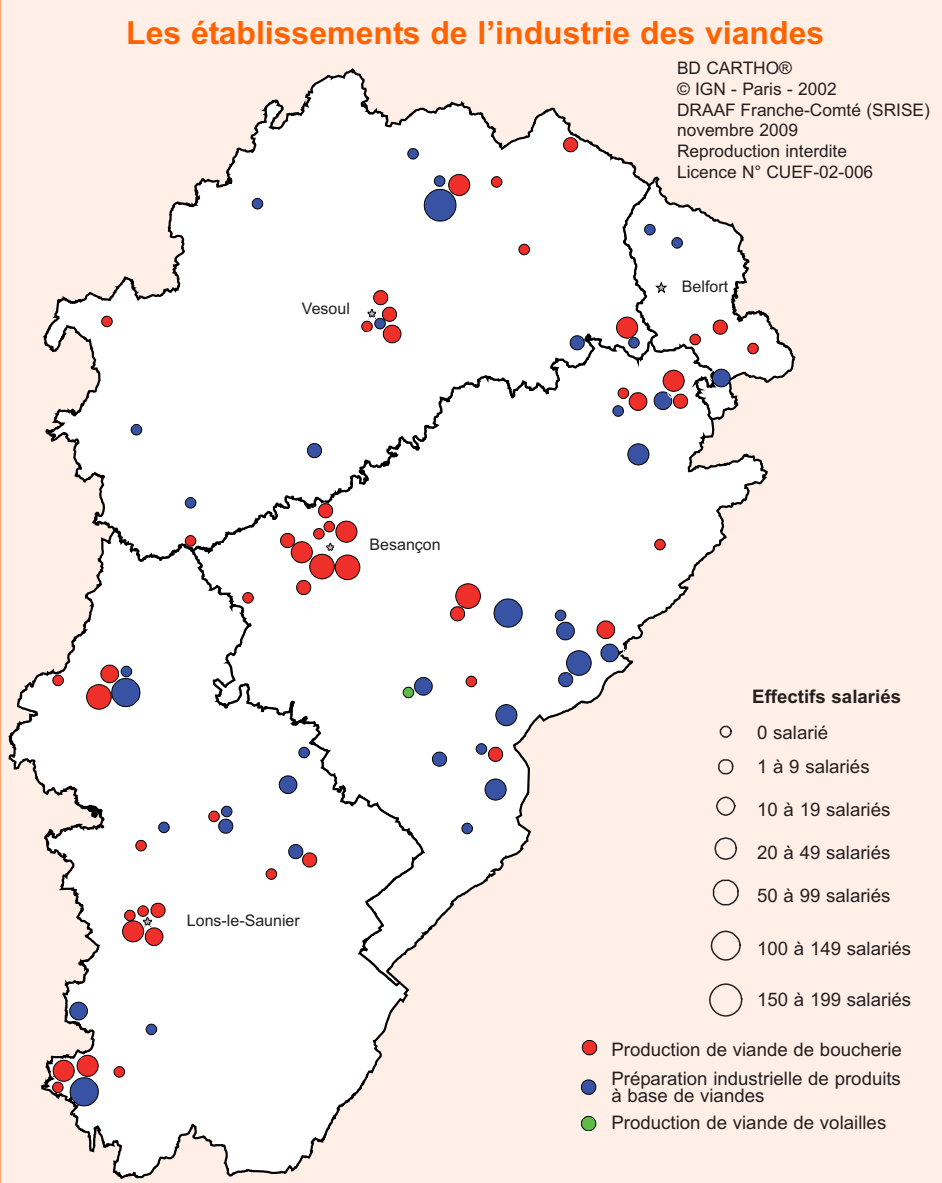
Source : INSEE - CLAP 2005

Les exportations du secteur sont relativement concentrées, 80% d'entre elles sont à destination de trois pays limitrophes à la métropole, respectivement l'Espagne, l'Italie et la Suisse en valeur décroissante de leurs produits importés (en euros).

Les charcuteries (NAF 151F) ne figurent pas ici. Une part importante d'entre elles peut en effet être assimilée à des commerces de détail, effectuant uniquement de la remise directe aux consommateurs. Les autres figurent dans la partie filière viandes au maillon "préparation industrielle de produits à base de viandes" et "charcuteries-salaisons". ■

Les 10 premiers pays importateurs		
Pays	Exportations (en milliers d'euros)	Part dans l'ensemble (en %)
Espagne	3 391,4	37,0
Italie	2 786,3	30,4
Suisse	1 086,0	11,8
Allemagne	519,6	5,7
Belgique	408,2	4,4
Autriche	373,3	4,1
Pays-Bas	185,0	2,0
Chine	127,5	1,4
Sénégal	118,5	1,3
Nouvelle Calédonie	80,6	0,9

Source : Douanes 2005



Les 10 plus grands établissements de l'industrie des viandes

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
Société André Bazin	Préparation de produits à base de viandes	Breuches (70)	100 à 199
Salaisons Bolard frères	Préparation de produits à base de viandes	Saint-Amour (39)	100 à 199
Clavière SOC	Préparation de produits à base de viandes	Dole (39)	100 à 199
Jean-Louis Amiotte	Préparation de produits à base de viandes	Avoudrey (25)	100 à 199
SA Belot frères	Production de viandes de boucherie	Besançon (25)	50 à 99
Morteau saucisse	Préparation de produits à base de viandes	Morteau (25)	50 à 99
Clavière viande SA	Production de viandes de boucherie	Dole (39)	50 à 99
SICA groupement d'abattage de Besançon	Production de viandes de boucherie	Besançon (25)	50 à 99
Les éleveurs de la Chevillotte	Production de viandes de boucherie	Valdahon (25)	50 à 99
Monnard	Production de viandes de boucherie	Saint-Amour (39)	20 à 49

* effectifs au 31/12/2005

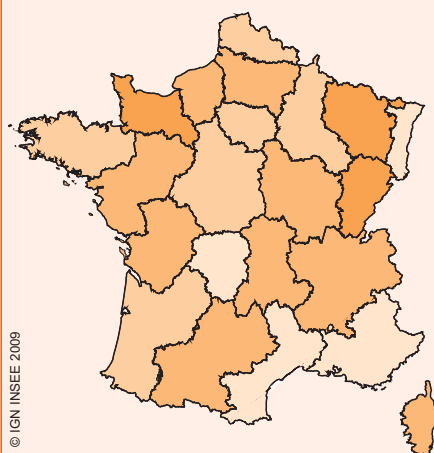
Source : INSEE - DADS 2005

Chiffres clés en 2005

- 284 établissements
- 3 146 salariés
- 46,4% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 16,2% des établissements français de ce secteur
- 1^{ère} région en termes d'effectifs pour le poids de l'industrie laitière dans les IAA

Totalisant près de 300 établissements et plus de 3 100 salariés, soit respectivement 53% des unités et 46% des emplois des industries agricoles et alimentaires régionales, l'industrie laitière en constitue la branche la plus importante. Ce tissu productif représente plus de 16% des établissements et près de 6% des emplois français de

Poids de l'industrie laitière dans les IAA



Source : INSEE - CLAP 2005

ce secteur. Cela place la Franche-Comté au premier rang des régions de la métropole pour ce qui concerne l'importance de cette branche dans l'ensemble de l'industrie agroalimentaire. La région devance très nettement la Lorraine où cette industrie représente 32% des emplois des IAA.

Les douze plus gros établissements concentrent 70% des emplois

Localement, cette activité s'exerce essentiellement dans de petites, voire de très petites unités : 85% d'entre elles ont moins de 10 salariés contre 70% au plan national. En outre, ces petites structures regroupent 12% des emplois contre seulement 3% au niveau de la métropole. Globalement en Franche-Comté, un établissement emploie en moyenne 11 salariés alors qu'en France métropolitaine cet effectif moyen est trois fois plus important. Cependant, une douzaine de grands établissements (de plus de 50 salariés) concentrent près de 70% des emplois. Sept d'entre eux dépassent les 100 salariés dont un qui en emploie plus de 500. Les trois plus

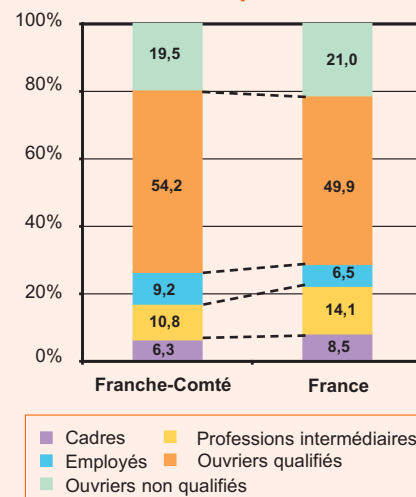
grandes unités de ce secteur sont implantées dans le Jura à Lons-le-Saunier et Dole. Deux d'entre elles appartiennent à la même entreprise, à savoir les Fromageries Bel.

Cette branche des IAA présente une plus forte proportion d'établissements secondaires que les autres : près de 40% des unités ne sont pas siège de leur entreprise. Sans pour autant dépendre davantage que les autres de centres de décisions situés hors de la région.

Des emplois plus qualifiés et plus féminisés qu'ailleurs

En Franche-Comté, l'industrie laitière propose des emplois un peu plus qualifiés qu'au plan national, la présence dans la région de deux Écoles Nationales d'Industrie Laitière (à

Plus d'un salarié sur deux est ouvrier qualifié



Source : INSEE - DADS 2005

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	35,6	22,5	22,6
Métropole	32,9	21,4	21,9

Source : INSEE - DADS 2005

Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	241	12,0	3,4
de 10 à 19	19	7,9	3,4
de 20 à 49	12	11,7	7,6
50 ou plus	12	68,5	85,7
Ensemble	284	100,0	100,0

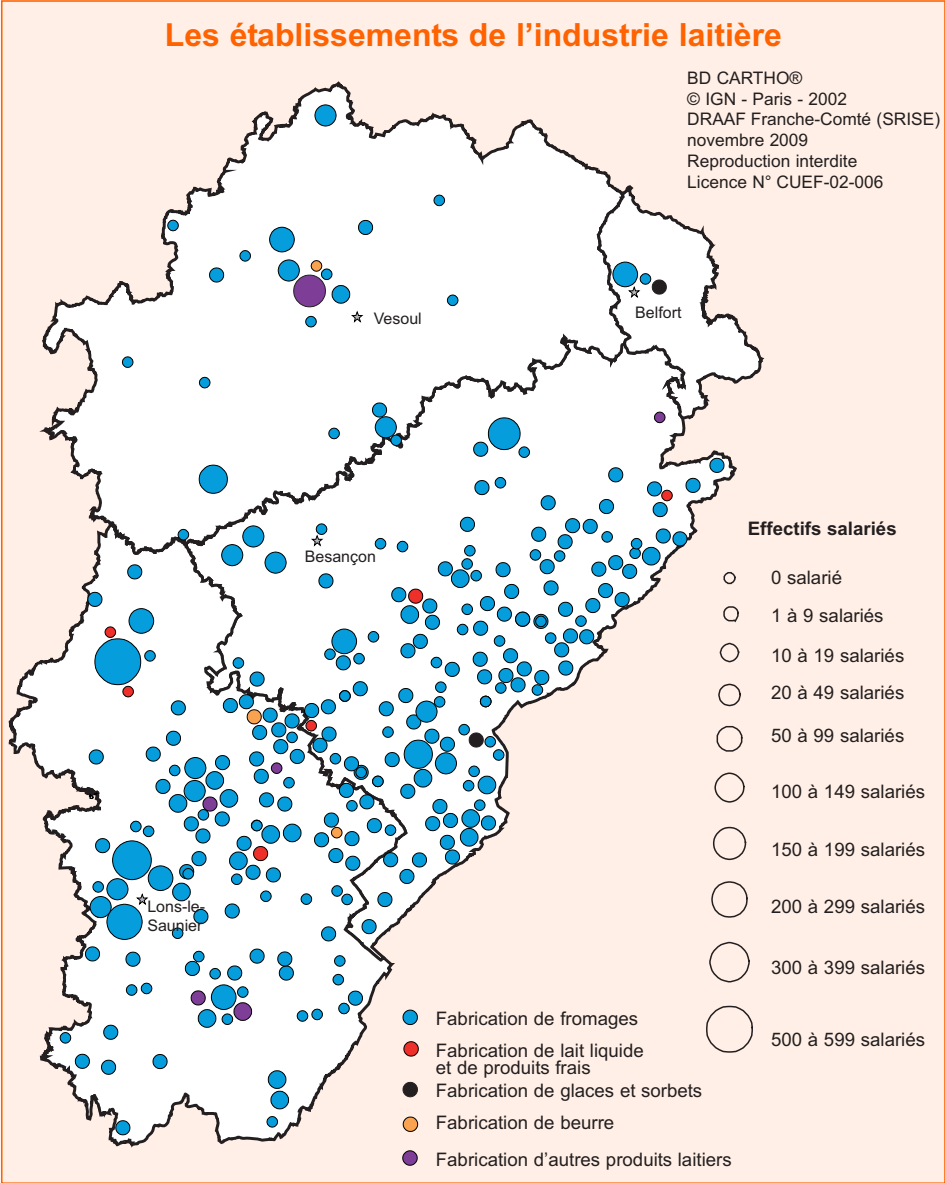
Source : INSEE - CLAP 2005

Mamirolle et à Poligny) n'est sans doute pas étrangère à cet état de fait. Le secteur est aussi un peu plus féminisé que la moyenne nationale : 36% contre 33%. La pyramide des âges des salariés franc-comtois est quasiment conforme à celle observée au niveau de la métropole.

Cette branche des IAA présente une palette de pays importateurs un peu plus diversifiée que les autres. Les dix premiers totalisent autour de 70% des exportations. Mais les deux premiers n'importent (pour chacun d'entre eux) pas plus de 15% des produits laitiers comtois vendus hors de France. Il s'agit de la Chine et des Pays-Bas. ■

Les 10 premiers pays importateurs		
Pays	Exportations (en milliers d'euros)	Part dans l'ensemble (en %)
Chine	20 881,5	14,8
Pays-Bas	20 609,6	14,6
Allemagne	15 666,9	11,1
Belgique	10 813,8	7,6
Russie	7 550,2	5,3
Espagne	7 279,6	5,1
Royaume-Uni	6 138,5	4,3
Brésil	4 224,9	3,0
Thaïlande	4 208,7	3,0
Suisse	3 830,8	2,7

Source : Douanes 2005



Les 10 plus grands établissements de l'industrie laitière

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Dole (39)	500 ou plus
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier (39)	300 à 399
Société fromagère de Lons-le-Saunier	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier (39)	200 à 299
Fromagerie de Clerval	Fabrication de fromages	Santoche (25)	100 à 199
Eurosérum	Fabrication d'autres produits laitiers	Port-sur-Saône (70)	100 à 199
Laiterie Milleret	Fabrication de fromages	Charcenne (70)	100 à 199
Coopérative des Monts de Joux	Fabrication de fromages	Bannans (25)	100 à 199
Le Francomtois	Fabrication de fromages	Belfort (90)	50 à 99
Société fromagère de Vercel	Fabrication de fromages	Vercel (25)	50 à 99
Juragruyère	Fabrication de fromages	Vevey (39)	50 à 99

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Chiffres clés en 2005

- 46 établissements
- 338 salariés
- 5,0% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 1,3% des établissements français de ce secteur
- 14^{ème} région en termes d'effectifs pour le poids de l'industrie des boissons dans les IAA

L'industrie des boissons totalise une cinquantaine d'établissements en Franche-Comté soit seulement 1,3% des établissements français du secteur. Malgré la présence d'une aire de production de vins d'appellation contrôlée dans le Jura, la Franche-Comté n'occupe que le 14^{ème} rang au

sein des régions françaises de métropole pour le poids du secteur dans l'emploi total des IAA. Cette part n'atteint dans la région que 5% de l'ensemble. Avec un peu plus de 330 salariés, l'industrie des boissons est le plus petit secteur des IAA de la région.

La quasi-totalité de la cinquantaine d'établissements présents dans la région sont de très petite taille (87% ont moins de 10 salariés). Seuls deux emploient plus de 50 salariés : Henri Maire à Arbois et les Distilleries Peureux à Fougerolles.

Douze pays représentent les deux tiers des exportations

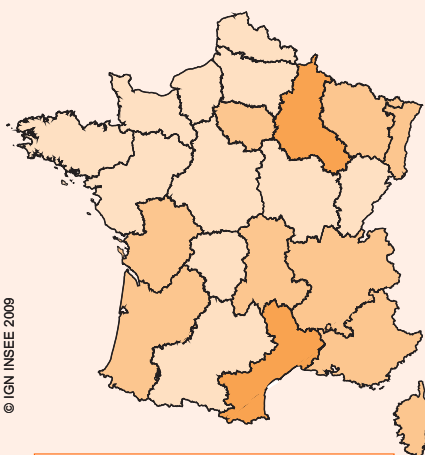
Le caractère souvent artisanal des exploitations de la région fait que la structure des emplois occupés diffère totalement de celle relevée dans ce secteur sur l'ensemble du territoire métropolitain. Dans la région, on relève une proportion de cadres très inférieure à la moyenne nationale (9% contre 15%), nettement moins de postes d'encadrement intermédiaire (18% contre 27%), mais trois fois plus d'em-

ployés (34% contre 10%). Les emplois d'ouvriers qualifiés sont également moins présents en Franche-Comté (27% contre 37%).

À l'opposé, les emplois féminins sont surreprésentés dans la région. Près d'un emploi sur deux est tenu par une femme contre 27% à l'échelon de la métropole. Enfin, la structure des âges du personnel est ici conforme à la moyenne nationale.

La plus grosse part des exportations (en valeur) se fait à destination de deux pays. D'une part, l'Allemagne qui importe 48% de la production régionale et, d'autre part, la Suisse qui achète 20% de nos produits. Avec 12%, les États-Unis se placent en troisième position. ■

Poids de l'industrie des boissons dans les IAA



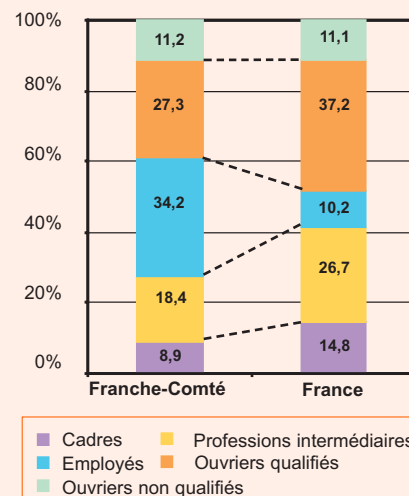
Source : INSEE - CLAP 2005

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	47,7	29,3	16,4
Métropole	27,1	28,5	16,4

Source : INSEE - DADS 2005

Forte proportion d'employés en Franche-Comté



Source : INSEE - DADS 2005

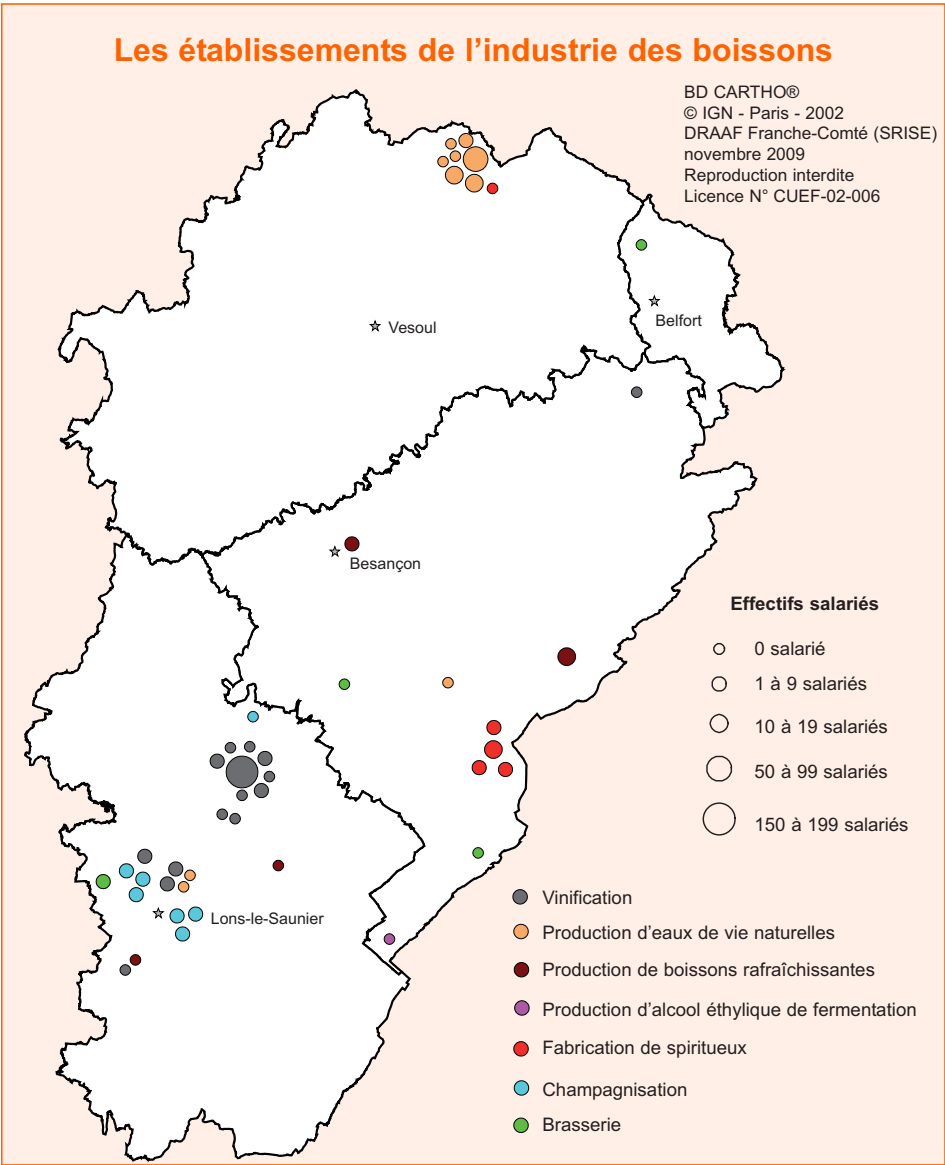
Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	40	20,4	8,0
de 10 à 19	4	15,1	5,6
de 20 à 49	0	0,0	12,6
50 ou plus	2	64,5	73,8
Ensemble	46	100,0	100,0

Source : INSEE - CLAP 2005

Les établissements de l'industrie des boissons

BD CARTHO®
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
novembre 2009
Reproduction interdite
Licence N° CUEF-02-006



Les 10 premiers pays importateurs

Pays	Exportations (en milliers d'euros)	Part dans l'ensemble (en %)
Allemagne	7 697,0	47,7
Suisse	3 196,9	19,8
Etats-Unis	1 955,4	12,1
Belgique	826,7	5,1
Japon	539,4	3,3
Serbie et Monténégro*	465,7	2,9
Royaume- Uni	283,3	1,8
Pays-Bas	189,1	1,2
Serbie*	188,4	1,2
Russie	143,3	0,9

* séparation en juin 2005 Source : Douanes 2005

Les 10 plus grands établissements de l'industrie des boissons

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salarisés*
Henri Maire SA	Vinification	Arbois (39)	100 à 199
Grandes distilleries Peureux	Production d'eaux de vie naturelles	Fougerolles (70)	50 à 99
Etablissements Lemerrier frères	Production d'eaux de vie naturelles	Fougerolles (70)	10 à 19
Etablissements Paul Devoille	Production d'eaux de vie naturelles	Fougerolles (70)	10 à 19
Rième boissons	Production de boissons rafraîchissantes	Morteau (25)	10 à 19
Distillerie Pierre Guy	Fabrication de spiritueux	Pontarlier (25)	10 à 19
SCA Fruitière vinicole de Voiteur	Vinification	Voiteur (39)	moins de 10
SAS Brasserie la Rouget de l'Isle	Brasserie	Bletterans (39)	moins de 10
Fruitière vinicole du Vernois	Vinification	Le Vernois (39)	moins de 10
Distillerie Deniset Klainguer	Fabrication de spiritueux	Pontarlier (25)	moins de 10

* effectifs au 31/12/2005

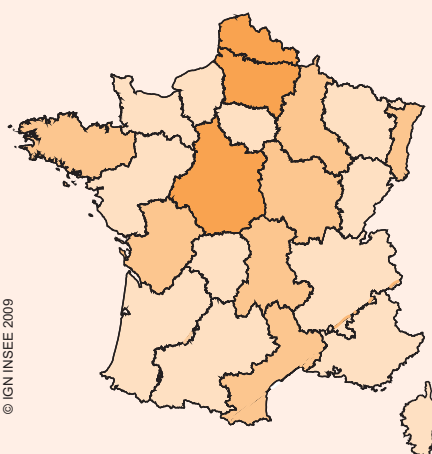
Source : INSEE - DADS 2005

Chiffres clés en 2005

- 39 établissements
- 402 salariés
- 5,9% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 2,5% des établissements français de ce secteur
- 13^{ème} région en termes d'effectifs pour le poids du travail du grain dans les IAA

Ce secteur n'occupe pas dans la région une place très importante. Il ne regroupe que 7% des établissements et 6% des effectifs des IAA. La région n'occupe que la 13^{ème} place au sein des régions françaises sur le critère de la part des emplois que représente cette industrie, entre le Limousin et la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

Poids de l'industrie du travail du grain dans les IAA



- en pourcentage
- 15,8 ou plus
 - de 7,4 à moins de 15,8
 - moins de 7,4

Source : INSEE - CLAP 2005

Les activités agricoles de la Franche-Comté sont davantage tournées vers l'élevage de bovins que vers la culture intensive. Hormis à l'ouest de la région, on ne trouve que peu de grandes surfaces cultivées en céréales. Ainsi, les matières premières utilisées par ce secteur sont, pour la plupart, originaires d'autres régions. Néanmoins, il convient de relativiser ceci par le fait que même sur le plan national, ce secteur de l'agroalimentaire ne pèse que 8% des IAA aussi bien en termes d'unités de production que d'effectifs.

Dix salariés par établissement en moyenne

Les établissements de ce secteur sont généralement de très petite taille, une bonne partie d'entre eux n'ont aucun salarié puisqu'il s'agit souvent de silos de stockage. Huit unités seulement emploient entre 20 et 50 salariés. L'effectif moyen régional de 10 personnes est moitié moins important que celui relevé à l'échelon national pour ce secteur d'activité.

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	18,2	28,9	17,3
Métropole	22,4	20,7	19,0

Source : INSEE - DADS 2005

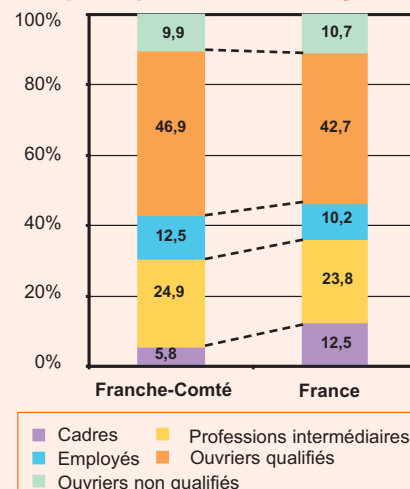
Dans la région, la structure des emplois diffère assez peu de celle relevée sur l'ensemble du territoire métropolitain. Néanmoins, le secteur propose localement deux fois moins de postes de cadres (6% contre 12%), mais les ouvriers qualifiés y sont un peu plus présents (47% contre 43%).

Concentration des exportations vers quelques pays

À l'instar de ce que l'on observe au niveau national, ce secteur est le moins féminisé de toutes les IAA. En outre, dans la région, son personnel est relativement plus âgé qu'au plan national. Près de 30% des salariés ont plus de 50 ans et la part des moins de 30 ans y est moins importante.

Les exportations sont relativement concentrées vers quelques pays. Six

Une structure régionale des emplois proche de la moyenne



Source : INSEE - DADS 2005

Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	27	14,4	6,9
de 10 à 19	4	13,9	8,1
de 20 à 49	8	71,6	22,0
50 ou plus	0	0,0	63,0
Ensemble	39	100,0	100,0

Source : INSEE - CLAP 2005

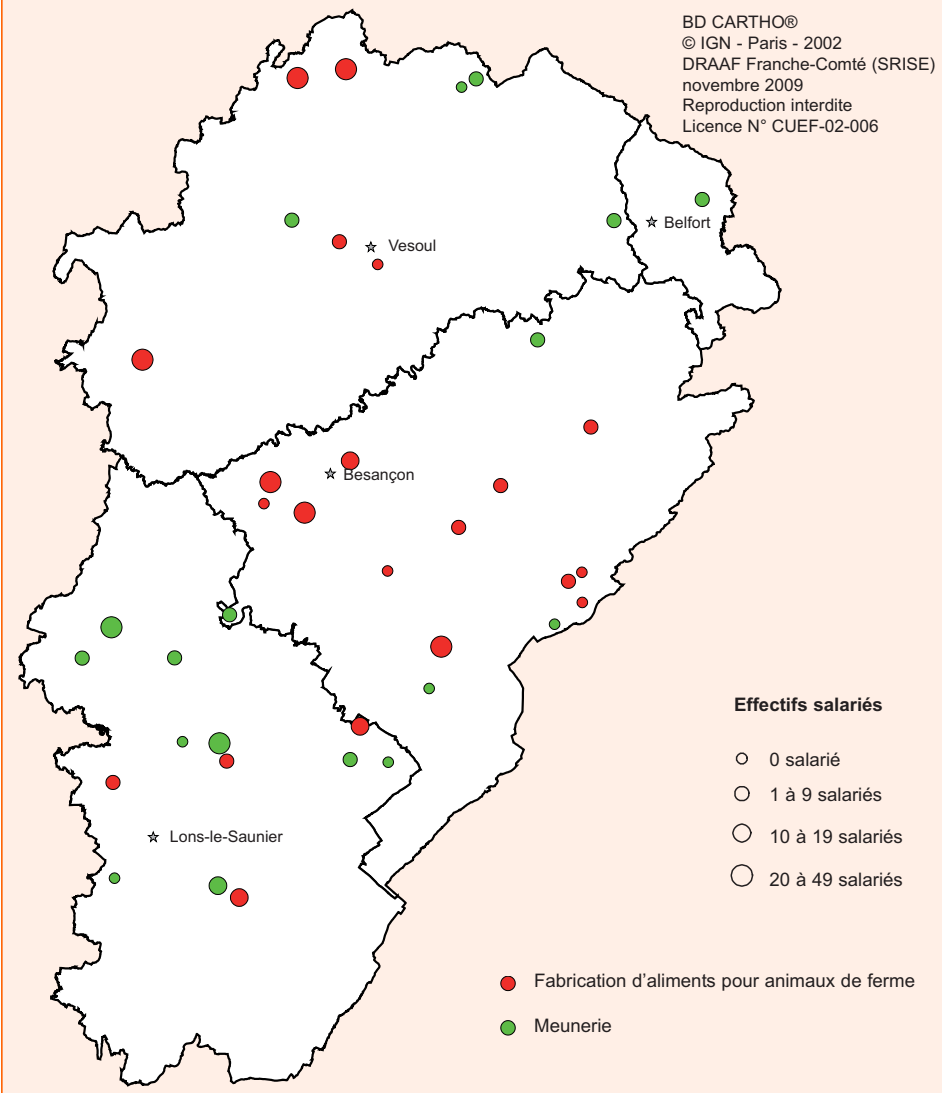
pays représentent, à eux seuls, 80% des exportations. Plus du quart des produits finis (en valeur) est à destination de la Belgique. ■

Les 10 premiers pays importateurs

Pays	Exportations (en milliers d'euros)	Part dans l'ensemble (en %)
Belgique	1 997,5	27,5
Espagne	1 134,8	15,6
Allemagne	960,9	13,2
Portugal	807,8	11,1
Suisse	705,0	9,7
Russie	375,1	5,2
Royaume-Uni	349,9	4,8
Italie	199,5	2,7
Pays-Bas	194,8	2,7
Etats-Unis	116,6	1,6

Source : Douanes 2005

Les établissements de l'industrie du grain et des aliments pour animaux



Les 10 plus grands établissements de l'industrie du grain et des aliments pour animaux

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
Société française de nutrition animale	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Avanne-Aveney (25)	20 à 49
SARL Cofathim	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Vauvillers (70)	20 à 49
Société COOPADOU	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Dannemarie-sur-crête (25)	20 à 49
Moulin Jacquot	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Corre (70)	20 à 49
Eurofourrage	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Arc-les-Gray (70)	20 à 49
Etablissements Mignot	Meunerie	Vaux-sur-Poligny (39)	20 à 49
Les fils de F Dornier SOC	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Bians-les-Usiers (25)	20 à 49
Moulins de Parcey	Meunerie	Parcey (39)	20 à 49
Société COOPADOU	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Besançon (25)	10 à 19
Minoteries Sauvin	Meunerie	Patornay (39)	10 à 19

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Chiffres clés en 2005

- 27 établissements
- 948 salariés
- 14,0% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 2,0% des établissements français de ce secteur
- 5^{ème} région en termes d'effectifs pour le poids de l'industrie de la panification et de la biscuiterie dans les IAA

Peu important dans la région en termes d'unités de production, le secteur de la panification-biscuiterie l'est davantage en termes d'emplois. En effet, s'il ne regroupe qu'une petite trentaine d'établissements en

Franche-Comté, ce secteur totalise cependant près de 1 000 salariés, soit 14% des effectifs des IAA régionales. Ainsi la région se positionne au cinquième rang de la métropole pour la part des emplois de ce secteur dans les IAA, juste entre les Pays-de-la-Loire et la Bourgogne.

La panification-biscuiterie compte relativement moins de petites structures que les autres secteurs des IAA (à peine 40% d'entre elles ont moins de 10 salariés). En revanche, la part des unités de taille moyenne y est plus importante, plus de la moitié emploient plus de 20 personnes. Parmi celles-ci, une douzaine concentrent près des trois quarts des salariés du secteur. Trois établissements dépassent les 100 salariés : Lu-France à Besançon, Euroraulet et Bouvard-Alina dans la région doloise. Planète-Pain à Saint-Vit atteint quasiment ce seuil.

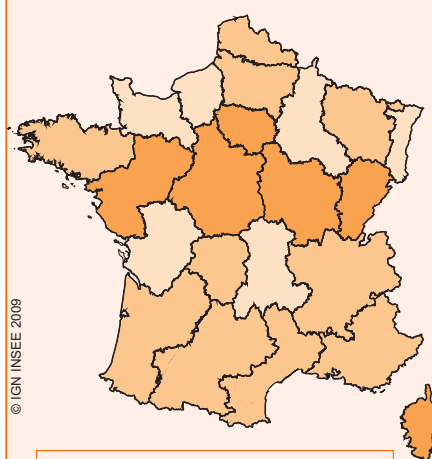
Quelques grands établissements en font un secteur important

Avec 35 salariés en moyenne par établissement, il s'agit du seul secteur

des IAA pour lequel la Franche-Comté se situe au-dessus de la moyenne métropolitaine qui est d'une trentaine de personnes.

En Franche-Comté, on compte une plus forte proportion d'ouvriers qualifiés qu'au plan national (49% contre 43%). En revanche, le secteur totalise un peu moins d'employés et de femmes alors que la structure des âges du personnel est conforme à ce qui se retrouve au niveau de l'ensemble de la métropole. ■

Poids de la panification biscuiterie dans les IAA



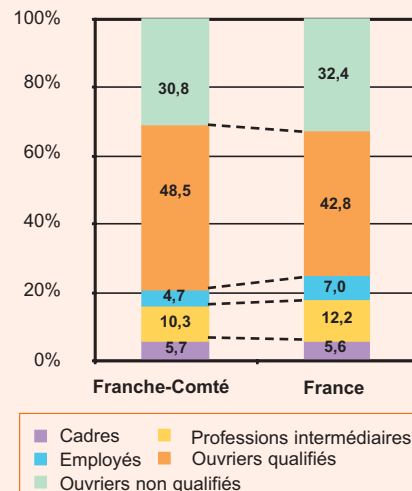
Source : INSEE - CLAP 2005

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	40,6	16,8	29,2
Métropole	45,7	14,7	30,3

Source : INSEE - DADS 2005

Une structure des emplois proche de la moyenne nationale



Source : INSEE - DADS 2005

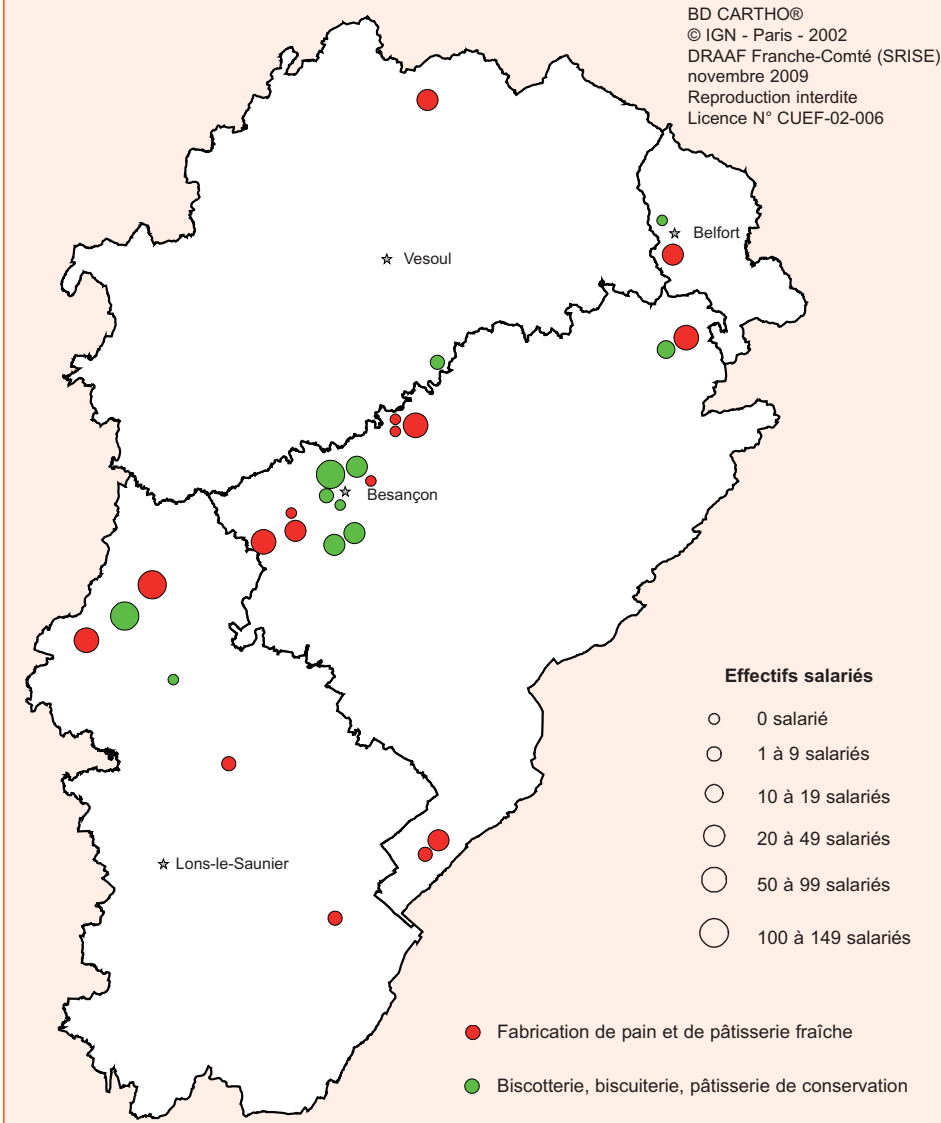
Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	12	1,7	3,7
de 10 à 19	1	1,6	4,6
de 20 à 49	7	22,7	16,2
50 ou plus	7	74,1	75,5
Ensemble	27	100,0	100,0

Source : INSEE - CLAP 2005

Les établissements de panification - biscuiterie

BD CARTHO®
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
novembre 2009
Reproduction interdite
Licence N° CUEF-02-006



Les 10 plus grands établissements de panification - biscuiterie

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
LU France SAS	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Besançon (25)	100 à 199
Euroraulet SAS	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Rochefort-sur-Nenon (39)	100 à 199
Bouvard Alina industrie	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Dole (39)	100 à 199
Planète pain	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Saint-Vit (25)	50 à 99
Erhard viennoiserie traiteur	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Thurey-le-Mont (25)	50 à 99
Société jurassienne de panification	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Tavaux (39)	50 à 99
Planète pain	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Audincourt (25)	50 à 99
La Comtoise des pains	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Chemaudin (25)	20 à 49
Buhler	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Besançon (25)	20 à 49
Cornu SA Fontain	Biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Fontain (25)	20 à 49

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

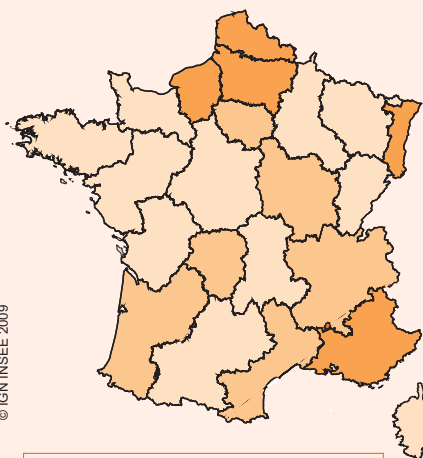
Autres industries agroalimentaires (NAF 152Z, 153A, 153E, 153F, 154A, 158K, 158M, 158P, 158R, 158T, 158V)

Chiffres clés en 2005

- 50 établissements
- 532 salariés
- 7,8% des emplois de l'industrie agroalimentaire régionale
- 1,0% des établissements français de ce secteur

Les autres industries alimentaires constituent un secteur assez hétérogène. Il regroupe les activités non présentes dans les autres secteurs déterminés pour élaborer ce dossier. Ces activités diverses et variées englobent aussi bien la chocolaterie que la conserverie d'escargots. De ce fait, les comparaisons avec les autres régions de la métropole dans lesquelles certaines de ces activités sont parfois surreprésentées sont à faire avec précaution.

Poids des autres industries dans les IAA



- en pourcentage
- 35,4 ou plus
 - de 21,5 à moins de 35,4
 - moins de 21,5

Source : INSEE - CLAP 2005

En Franche-Comté, ce secteur représente une cinquantaine d'établissements qui totalisent un peu plus de 500 salariés, soit 8% des effectifs des IAA de la région. Ces unités ne représentent que 1% des établissements français de ce secteur.

Ces établissements sont en moyenne deux fois plus petits localement qu'à l'échelon métropolitain, 84% d'entre eux ont moins de 10 salariés.

Les trois quarts des effectifs dans trois établissements

Cependant, quelques grosses unités concentrent les trois quarts des effectifs. La plus grosse d'entre elles est implantée à Pontarlier, il s'agit de l'usine Nestlé-France qui emploie plus de 250 personnes. Avec une cinquantaine de salariés, la chocolaterie Klaus à Morteau se positionne loin derrière ; elle devance de peu la conserverie d'escargots Omer Romanzini à la Rivière-Drueon près de Pontarlier.

Les entreprises présentes dans ce secteur sont pour la plupart mono-éta-

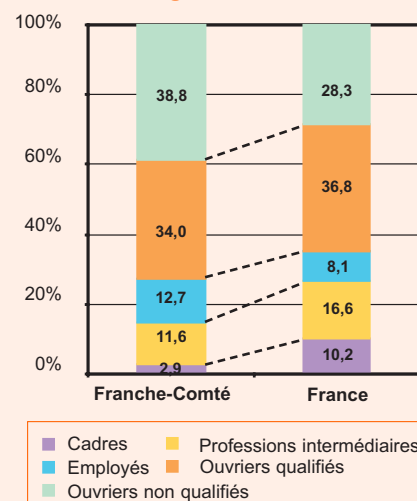
blissement : 83% des unités sont des sièges sociaux.

Elles sont bien souvent de forme artisanale. Ainsi, le taux d'encadrement y est relativement faible ; on y relève 3% de cadres contre 10% au plan national et 12% de professions intermédiaires contre 17%. En revanche, les emplois ouvriers y sont relativement plus nombreux mais leur taux de qualification y est nettement plus faible qu'au plan métropolitain : près de 40% des ouvriers ne sont pas ou peu qualifiés contre 28% en France.

Une main-d'œuvre majoritairement féminine

La part de la main-d'œuvre féminine est plus importante en Franche-Comté qu'au plan national : près de six emplois sur dix sont tenus par une

Une main d'œuvre très largement ouvrière



Source : INSEE - DADS 2005

Caractéristiques des salariés

Part des			
%	Femmes	50 ans et plus	Moins de 30 ans
Franche-Comté	58,8	28,9	23,7
Métropole	45,6	21,0	22,3

Source : INSEE - DADS 2005

Répartition des effectifs de salariés par taille d'établissement

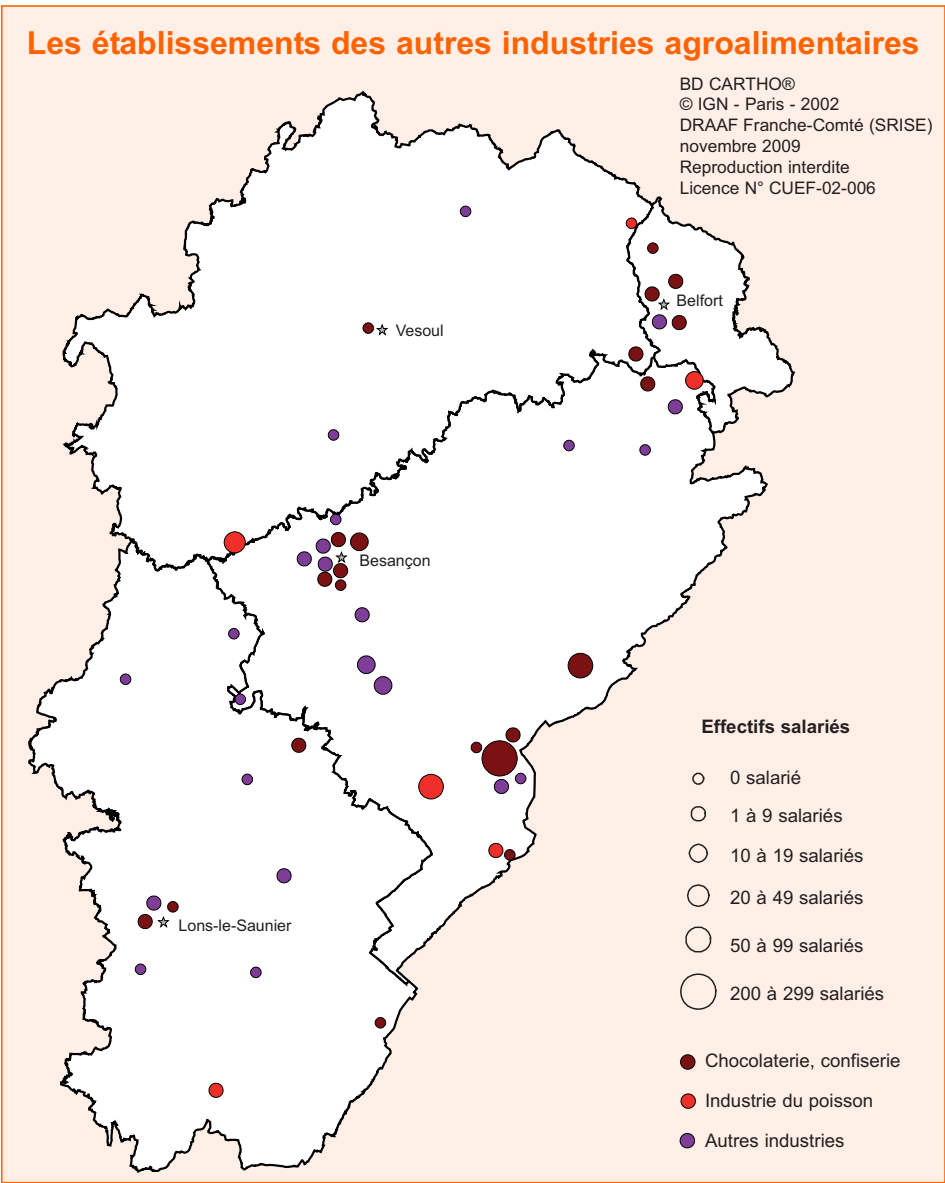
Tranche de taille des établissements (en salariés)	Nombre d'établissements	Effectifs salariés (en % de l'ensemble)	
		Franche-Comté	France métropolitaine
de 0 à 9	42	14,1	6,2
de 10 à 19	4	10,0	5,3
de 20 à 49	1	4,9	12,4
50 ou plus	3	71,1	76,1
Ensemble	50	100,0	100,0

Source : INSEE - CLAP 2005

femme contre moins de cinq sur dix à l'échelle de la métropole. En outre la pyramide des âges est moins favorable dans la région, près de 30% des salariés ont plus de 50 ans contre 20% en France. ■

Les 10 premiers pays importateurs		
Pays	Exportations (en milliers d'euros)	Part dans l'ensemble (en %)
Pays-Bas	14 879,5	18,4
Royaume-Uni	13 344,3	16,5
Espagne	11 738,5	14,5
Italie	9 742,4	12,1
Belgique	6 788,5	8,4
Allemagne	5 919,3	7,3
Suisse	4 654,3	5,8
Ukraine	2 427,3	3,0
Grèce	1 572,5	1,9
Russie	1 264,0	1,6

Source : Douanes 2005



Les 10 plus grands établissements des autres industries agroalimentaires			
Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranche d'effectifs salariés*
Nestlé France	Chocolaterie, confiserie	Pontarlier (25)	200 à 299
Chocolats Klaus SA	Chocolaterie, confiserie	Morteau (25)	50 à 99
Romanzini	Industrie du poisson (escargots)	La Rivière Drueon (25)	50 à 99
Ets Roger Dutruy	Industrie du poisson (escargots)	Marnay (70)	20 à 49
SARL Agro-Doubs	Industries alimentaires n.c.a.	Flagey (25)	10 à 19
Jacot Billey	Industrie du poisson (escargots)	Feschés-le-Chatel (25)	10 à 19
SARL Menus gourmands de Jean Perrin	Industries alimentaires n.c.a.	Cléron (25)	10 à 19
SARL Le Criollo	Chocolaterie, confiserie	Chalezeule (25)	10 à 19
Euroflor diffusion	Fabrication d'aliments adaptés à l'enfant	Pouilley-les-Vignes (25)	moins de 10
Purement Chocolat	Chocolaterie, confiserie	Besançon (25)	moins de 10

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Méthodologie

L'étude des secteurs d'activité, c'est-à-dire de l'ensemble des entreprises qui exercent la même activité principale par référence à la Nomenclature d'activité française (NAF), présente l'énorme avantage d'être facilement reproductible. Ainsi, les mêmes calculs pourront à l'avenir être réalisés, permettant d'examiner des évolutions. Cette approche autorise aussi les comparaisons entre secteurs et, réalisable à différents échelons géographiques, entre régions ou entre une région et le niveau national.

Il est cependant apparu opportun de compléter cette approche sectorielle par une approche par filière, qui donne un aperçu des liens entre les industries agroalimentaires franc-comtoises et leur approvisionnement plus ou moins local auprès de la ferme franc-comtoise. L'approche par filière consiste à étudier le système économique constitué des différents maillons intervenant dans la production des denrées alimentaires, de la production de la matière première par les exploitations agricoles, jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par les étapes de transformation.

Cette étude ne vise pas l'exhaustivité. Les schémas simplifiés présents à chaque début d'article procurent une vision d'ensemble des filières. L'étude porte principalement sur le "cœur de filière", c'est-à-dire la production agricole et la première transformation. Les autres maillons et les relations entre maillons sont traités dans la mesure du possible, en fonction des données disponibles.

Le contour des maillons des filières est défini sur la base de listes expertisées d'entreprises ou d'établissements. Un maillon ne correspond pas forcément à l'ensemble des entreprises rattachées à un code NAF. Par exemple, le maillon "établissements de boucherie-charcuterie" de la filière viandes englobe des établissements dont l'activité principale est 151A (production de viandes de boucherie), 151E (préparation industrielle de produits à base de viandes), 151F (charcuterie), ou 522C (commerce de détail de viandes et produits à base de viandes). De ce fait, les chiffres des parties sectorielle et filière ne peuvent être comparés. Quand un maillon est défini à partir d'une liste d'établissements, le chiffre d'affaires, notion propre aux entreprises, est estimé au prorata de la masse salariale.

Sauf mention contraire, les données chiffrées portent sur l'année 2005, dernière année permettant de réunir les résultats de plusieurs enquêtes jugées indispensables.

Le choix des filières étudiées est consécutif à l'importance de l'agriculture régionale, et à l'existence pour ces productions de plusieurs maillons. Les comptes régionaux de l'agriculture en 2006 démontrent l'importance du lait, avec 43% en valeur, des viandes (26%), et des grandes cultures (13%). La part des vins est moindre (6%) mais cette production est emblématique de la région.

Définitions

Etablissement laitier : dans son enquête annuelle laitière, le Service de la Statistique et de la Prospective interroge tous les établissements qui, soit collectent plus de 180 000 litres de lait de vache par an, soit transforment du lait ou des produits laitiers intermédiaires (par exemple du metton pour la fabrication de la cancoillotte) pour fabriquer des produits laitiers finis, semi-finis, ou des produits assimilés.

Livraison : la livraison d'un département est la quantité de lait livré par les éleveurs de ce département à un établissement laitier, quelle que soit sa localisation.

Collecte : la collecte d'un département est la quantité de lait collecté par les établissements laitiers localisés dans ce département, quelle que soit la localisation des éleveurs leur livrant le lait.

Transformation : compte tenu des échanges de lait entre établissements laitiers, et des ventes de lait cru aux consommateurs, la quantité de lait transformé par un établissement laitier peut être différente de la quantité collectée. Le volume transformé par les établissements d'un département est donc différente de la collecte départementale.

L'étude des filières agroalimentaires dans leur sens le plus large nécessiterait d'examiner les activités en amont de la production agricole. Il s'agit des agro-industries d'amont ou agrofournitures, mais aussi des prestations de services proposées aux agriculteurs. Ventes de biens et de services sont souvent liées. Les domaines suivants peuvent être cités : l'alimentation animale, les engrais et produits phytosanitaires, le machinisme agricole, l'appui technique, le conseil de gestion, les soins vétérinaires, l'équarrissage, la génétique... Comme il n'est pas toujours facile d'affecter ces activités à une filière en particulier, et qu'il est impossible de toutes les passer en revue, seuls certains aspects seront abordés dans le présent article.

L'alimentation animale, premier poste de dépenses de la ferme franc-comtoise

L'alimentation animale, d'abord. Elle représente, de loin, avec 45% des consommations intermédiaires, le plus gros poste de dépenses de la ferme franc-comtoise. Les aliments achetés (principalement des concentrés) en représentent un peu moins de 20%. Près de 90% (en valeur) des achats d'aliments sont destinés aux bovins. L'activité de fabrication d'aliments pour animaux de ferme est souvent associée au commerce de gros de céréales et à la meunerie, car elle en constitue un débouché immédiat. La vente et la réparation de matériels et de véhicules agricoles, ou d'autres agrofournitures comme le commerce d'engrais et de produits phytosanitaires, sont aussi associées à la fabrication d'aliments du bétail car ce sont des activités qui ont les mêmes clients finaux, les agriculteurs.

Les technologies (déshydratation, production de granulés) et les moyens de transport (camion souffleur) étant proches, certains fabricants y allient également une activité de production et/ou de distribution de granulés bois énergie, comme Eurofourrage à Arc-lès-Gray (70) ou Chay Frères à Valdahon (25).

En Franche Comté en 2008, 15 établissements appartenant à 12 entreprises ont pour activité principale la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, que ce soit le stockage et la déshydratation des matières premières (céréales, herbe, luzerne), la fabrication des aliments composés, ou bien leur distribution. On compte 17 usines de fabrication d'aliments composés, deux usines produisant du prémix (mélange de minéraux et de vitamines ensuite incorporé dans l'aliment du bétail) et une usine de déshydratation de luzerne (sur les 33 existantes en France).

La production régionale d'aliments pour animaux de ferme s'élève en 2005 à plus de 190 000 tonnes, soit moins de 1% de la production française. La part d'aliments d'allaitement est négligeable. Les aliments bovins représentent plus de 90% des tonnages produits, dont ceux pour les vaches laitières 80% alors, qu'au niveau national, les volumes d'aliments destinés aux vaches laitières ne comptent que pour 13%. Viennent ensuite les aliments destinés aux porcins (8 300 tonnes soit 4% de la production régionale). Il n'est pas possible de connaître la destination géographique de la production régionale, mais cette spécialisation de la production vers l'aliment pour vaches laitières semble montrer une adaptation des entreprises aux débouchés locaux. Par ailleurs, un peu plus de la moitié des fabrications (55% en 2006) sont destinées à des filières offrant une garantie sans OGM. C'est le cas de seulement un quart des fabrications nationales (en 2003). Là encore, cela dénote un lien fort avec les caractéristiques de l'élevage local (productions en AOC) et l'existence probable de démarches de filières.

Environ la moitié des établissements agréés pour la fabrication d'aliments composés ont une production réduite (inférieure à 5 000 tonnes annuelles). En Franche-Comté en 2006, les usines de grande taille (30 000 tonnes et plus) réalisent un peu plus de la moitié de la production, ce qui est la part la

plus faible de toutes les régions françaises. Les sites franc-comtois dont la production est significative sont, en moyenne, trois fois plus petits que la moyenne française (qui est de 70 000 tonnes en 2007). La part du secteur coopératif, estimée entre 30 et 40%, est notablement inférieure à la part de marché détenue au niveau national par les coopératives et leurs filiales, qui s'élève à 60%.

Le secteur de la fabrication d'aliments du bétail emploie en 2006 près de 300 personnes et génère un chiffre d'affaires (estimé au prorata de la masse salariale) de plus de 70 millions d'euros.

Les éleveurs engagés pour le progrès génétique de leur race fétiche

La Franche-Comté est le berceau de la race montbéliarde. Rien d'étonnant donc à ce que l'Organisme de sélection (OS - ex UPRA) de la montbéliarde soit localisée dans le Doubs, à Roulans, auprès de la plupart des organismes d'élevage. 64% des éleveurs franc-comtois de montbéliardes sont inscrits au contrôle laitier, contre 44% des éleveurs français de montbéliardes. Les Franc-Comtois sont donc plus impliqués dans le suivi technique de leur troupeau. Et au moins 90% d'entre eux participent au testage. En race montbéliarde coexistent deux schémas de sélection, tous deux respectant les orientations de sélection définies par l'OS. "Montbéliarde Avenir" est géré par Umotest, union de 15 coopératives d'insémination animale, dont deux franc-comtoises, Genelevage (70) et Ceia25 (25). Créée en 1968, son siège est dans l'Ain. Ce schéma représente environ 85% de l'activité de sélection en race montbéliarde. Le second schéma, reconnu officiellement en 1975, est géré par la coopérative Jura Bétail (39), qui est également centre de mise en place. La race montbéliarde a fortement progressé ces dernières années, ce qui s'explique notamment par un effort de testage conséquent. Avec 2 815 inséminations animales (IA) par

taureau testé en 2006, la race se classe, parmi les races laitières, en deuxième position, après la prim'holstein (3 535 inséminations par taureau) et à un niveau proche de la normande (2 551 IA).

Seules $\frac{3}{4}$ des vaches montbéliardes françaises inséminées le sont en race pure. $\frac{1}{4}$ sont inséminées en croisement avec une autre race, en général un taureau de race bouchère. En comparaison, seule une vache prim'holstein ou une vache normande sur dix est inséminée en croisement. La montbéliarde semble donc être intéressante en croisement avec une race à viande, ce qui n'est apparemment pas le cas de la prim holstein, ni même de la normande, pourtant aussi considérée comme race mixte.

La monte naturelle en races laitières en Franche-Comté s'élève à 8%. Cette proportion est élevée par rapport à la moyenne nationale, mais cette persistance de la monte naturelle est caractéristique des berceaux de race, liée à une certaine mentalité des éleveurs. Une loi de 1947 interdisait d'ailleurs le recours à l'IA en berceau de race. Le taux de monte naturelle est bien plus élevé (80%) en races allaitantes. Il existe trois centres de mise en place reconnus : Génélévage (70), Ceia 25 (25), et Jura Bétail (39). Ces coopératives assurant la diffusion du progrès génétique par les inséminations animales ne se cantonnent pas aux IA de taureaux montbéliards mais il s'agit de leur activité principale : de 70% des IA pour Génélévage à 90% des IA pour Jura Bétail. Le moitié des IA réalisées avec des semences de taureaux

montbéliards sont le fait du Ceia 25, un quart de Génélévage, et un quart de Jura Bétail. L'activité en terme d'IA est en décroissance, suivant la tendance nationale, mais la Franche-Comté ne figure pas parmi les régions les plus touchées par ce déclin.

Le progrès génétique est également diffusé à l'étranger, grâce à l'export de doses de semences. En race montbéliarde en 2005, un quart des doses ont été exportées par Jura Bétail, le reste par Coopex Montbéliarde, une union de coopératives exportant des femelles et des semences, partenaire exclusif d'Umotest pour l'activité export. Au moins 10 000 bovins reproducteurs sont collectés auprès des éleveurs franc-comtois et commercialisés en France et à l'étranger.

Une présence vétérinaire dans la moyenne nationale

Les dépenses vétérinaires sont de l'ordre de 35 millions d'euros en 2005 pour la branche agricole franc-comtoise, ce qui représente 5 à 6% des consommations intermédiaires (y compris aliments intraconsommés et fourrages).

Avec un peu moins de 300 vétérinaires installés dans la région, la Franche-Comté fait partie, avec l'Alsace et le Limousin, des trois régions de France métropolitaine où les effectifs de la profession sont les plus faibles. Ces effectifs (1,9% des vétérinaires exerçant en France) sont proportionnels à la population de la région (1,8% de la population française). Les activités principales des vétérinaires, telles que recensées par le Conseil régional de l'ordre, reflètent le caractère rural de la Franche-Comté. Pour près d'un cinquième des vétérinaires franc-comtois, l'activité dominante est rurale ou agricole. Et parmi eux deux tiers ont pour principaux clients les éleveurs bovins laitiers.

Le Doubs est le département le mieux pourvu. 40% des vétérinaires de la

région y sont installés. Ce département rassemble 40% des exploitations professionnelles et 40% des vaches, mais 45% des vétérinaires dont l'activité dominante est rurale et agricole, ou mixte. Signe d'une urbanisation marquée, on ne compte aucun vétérinaire à activité rurale dominante dans le Territoire de Belfort.

Equarrisseur, une profession décriée mais indispensable

Le traitement des cadavres d'animaux d'élevage et des coproduits d'abattage et de découpe est un maillon essentiel pour garantir la santé publique et assurer le bon fonctionnement des filières. Ce travail est réalisé par les équarrisseurs. On distingue d'une part le Service public de l'équarrissage (SPE), collecte et destruction des cadavres d'animaux de ferme et, d'autre part, le traitement puis la valorisation ou la destruction des déchets d'abattoirs et d'ateliers de découpe, réalisés dans le cadre d'une prestation de droit privé.

L'organisation et le financement du SPE ont considérablement évolué depuis sa mise en place en 1996 à l'occasion de la première crise de la vache folle. L'Etat, qui en assurait une partie du financement, se désengage progressivement. Juillet 2009 est l'échéance fixée pour sa libéralisation complète. A ce jour, l'originalité du dispositif français au sein de l'Europe est la participation financière de l'aval de la filière au financement du SPE.

En 2006, le coût annuel du SPE pour la Franche-Comté s'élève à plus de 3 millions d'euros HT, soit 2,5% du coût annuel pour la métropole, pour 1,9% des tonnages de cadavres (plus de 8 200 tonnes). Les cadavres des animaux du Doubs, de Haute-Saône, et du Territoire de Belfort, transitent par des centres de dépôt, dont dans la région celui de la Saria à Avanne Aveney (25), et celui de Progilor à Champlitte (70), et sont traités hors de la région. Seules les dépouilles des animaux du Jura sont traitées en

Activité principale des vétérinaires

Activité	Franche-Comté	France
Activité rurale et agricole	18%	12%
dont bovins laitiers	12%	4%
Mixte	25%	20%
Animaux de compagnie	53%	61%
Autres	4%	7%

Source : Conseils national et régional de l'ordre des vétérinaires

Franche-Comté, dans un des quatorze sites français consacrés à cette activité, celui de Monnard Jura à Saint-Amour (39). Les abattoirs de la région généreraient de l'ordre de 4 000 tonnes de coproduits par an. Ces coproduits et ceux générés par les ateliers de découpe empruntent des circuits bien distincts selon leur nature, et sont soit détruits, soit valorisés dans l'alimentation des animaux de rente ou des animaux de compagnie, soit dans l'oléochimie, soit en tant que fertilisants.

Hormis les centres de dépôt, deux usines d'équarrissage sont implantées dans la région. Toutes deux appartiennent au groupe Monnard Verdannet et sont localisées à Saint-Amour. Monnard Jura transforme 70 000 tonnes par an de cadavres et de sous produits animaux destinés à la destruction par incinération. Cette entreprise est en 2006 en charge du SPE sur les départements de l'Ain, du Jura, de la Loire, du Rhône, de la Saône-et-Loire, de la Savoie et de la Haute-Savoie. L'activité du site de Saint-Amour représente environ 140 000 cadavres d'animaux collectés par an, pour un tonnage de 15 000 tonnes. L'activité de cette entreprise jurassienne s'étend donc bien au-delà de son département d'origine, où le tonnage de cadavres traité annuellement

s'élève à un peu plus de 2 000 tonnes. La seconde usine, Prodia, réceptionne chaque année environ 160 000 tonnes de sous produits en provenance de Franche-Comté, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées, qu'elle transforme en farines et graisses animales. 70 % des farines animales trouvent un débouché sur le marché des aliments pour animaux de compagnie.

Ces deux usines jurassiennes représentent environ 8% de l'activité française de la profession de l'équarrissage.

La marque au cerf jaune implantée au cœur de l'Europe des fourrages

L'agriculture utilise une large gamme de matériels agricoles, dont l'usage ne peut pas toujours être attribué à une filière en particulier (tracteurs par exemple). En 2006, on comptait dans la région une trentaine d'établissements fabriquant du matériel agricole.

Le plus gros établissement est situé en Haute-Saône, emploie environ 500 salariés et produit des presses à balles rondes à chambre variable et à chambre fixe, des presses rectangulaires, des faucheuses-conditionneuses et des chargeurs frontaux. Et exporte annuellement plus de 73% de sa production vers 50 pays différents. Trois

autres établissements de moindre taille (de 50 à 250 salariés) (Sté Quivogne et Etablissements Pretot Frères) sont également implantés en Haute-Saône. Les autres établissements sont de taille très modeste. Les agriculteurs franc-comtois ont acheté pour plus de 130 millions d'euros de nouveaux matériels et d'outillage en 2006. ■

Sources :

Alimentation animale :

Enquête MPAA (matières premières en alimentation animale) 2006

Enquête de branche alimentation animale

Services vétérinaires

Comptes régionaux de l'agriculture

Génétique :

Le Jura agricole et rural

La Haute-Saône agricole et rurale

La Terre de Chez Nous

Entretien avec le directeur de l'OS

Montbéliarde, documents d'AG 2007 de

l'OS Montbéliarde

Sites internet www.jura-betail.com,

www.montbeliarde.org, www.coopex.com,

www.umotest.com

Méd'ia, revue d'information de l'UNCEIA,

Numéro spécial Statistiques 2005, octobre 2006

Méd'ia, revue d'information de l'UNCEIA, Numéro spécial Statistiques 2006, septembre 2007

Vétérinaires :

Conseils national et régional de l'ordre des vétérinaires

Comptes régionaux de l'agriculture

Equarrissage :

Sites internet www.sifco.fr, www.prodia-sas.fr, www.monnard.fr

Circulaire DGPEI/SDEPA/C2006-4061 du 2 août 2006

La revue de l'alimentation animale N° 606 mai 2007

Etude comparative sur l'organisation, les modalités de financement et le coût de l'équarrissage des animaux trouvés morts dans les exploitations, Cabinet Alinea, juillet 2008

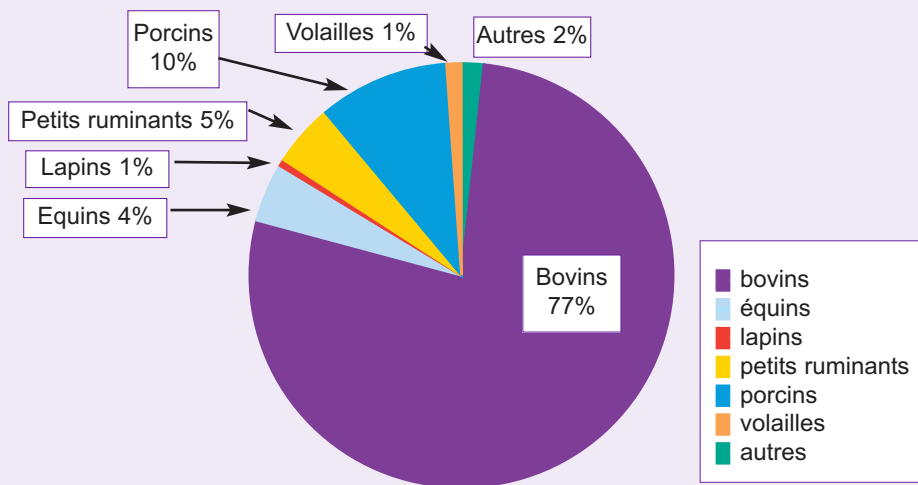
Observatoire des coproduits,

FranceAgriMer

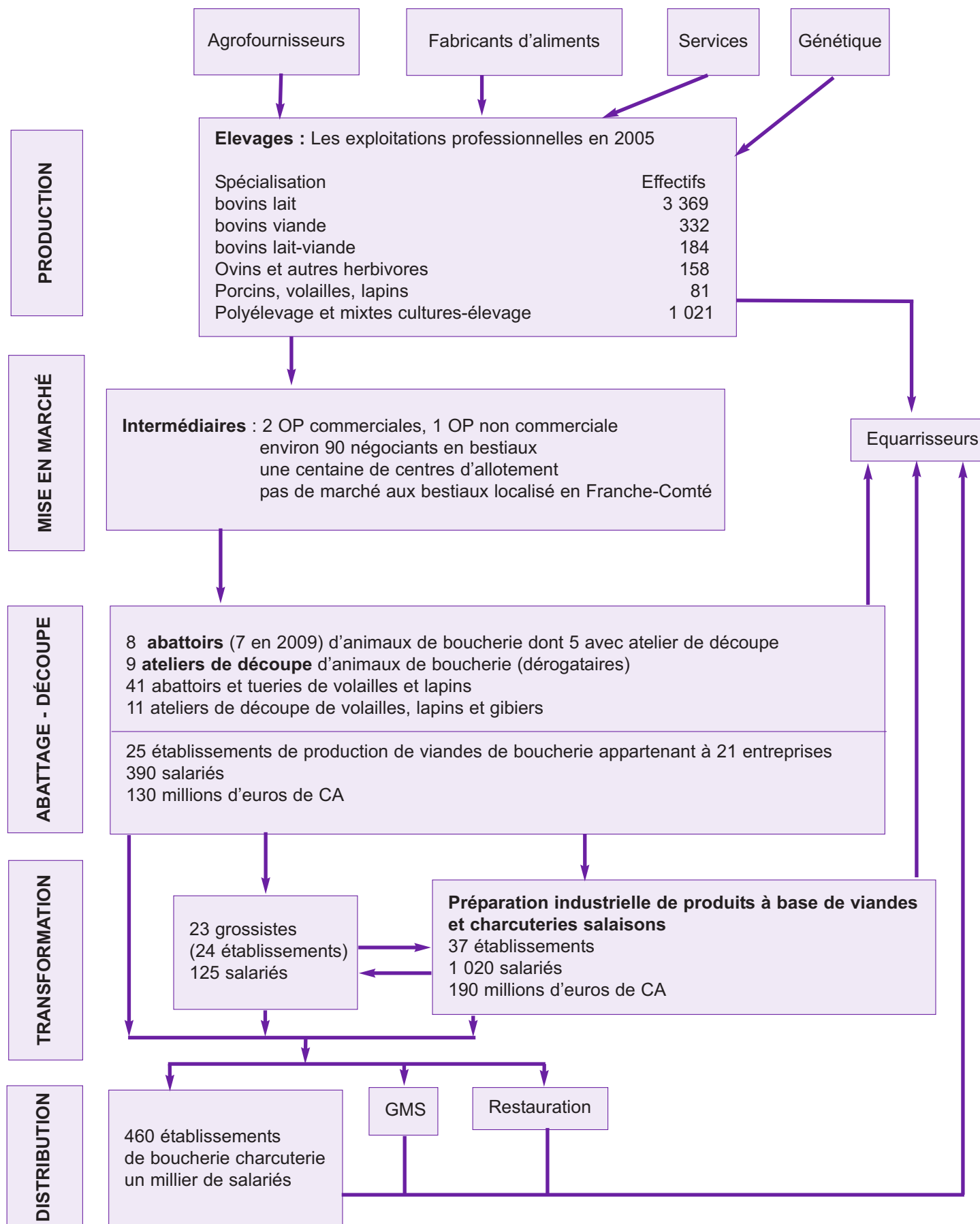
Machinisme :

Site internet www.deere.com

Les cadavres de bovins représentent plus des 3/4 des tonnages du SPE



Source : FranceAgriMer, données 2007



La Franche-Comté est avant tout une région de production laitière et fromagère, même si le nombre de vaches laitières (près de 200 000 têtes) ne représente que 5 % du cheptel laitier français. Le lait représente en effet plus de 40% de la valeur de la production agricole régionale en 2006. Mais la viande bovine, ne serait-ce que par les vaches de réforme, constitue un coproduit du lait, et une composante à part entière du revenu des éleveurs laitiers. L'élevage de bovins viande se développe également. On compte ainsi 47 000 vaches nourrices, soit 1% des vaches nourrices françaises. Par ailleurs, l'élevage des porcs s'est historiquement développé à proximité des fromageries. Il permet en effet de valoriser le lactosérum, coproduit de la fabrication des fromages. La majorité des éleveurs porcins sont des engraisseurs et la région est déficitaire en porcelets, malgré l'existence de quatre maternités collectives récentes. La production ovine est également présente, et est localisée pour moitié en Haute-Saône. Cette production est à destination bouchère. Les porcins et les ovins des élevages franc-comtois représentent à peine 1% des effectifs français de ces animaux. Avec 0,3% du total national, la population de volailles et de lapins de la région s'inscrit dans une production marginale mais en progression. Enfin, près de 3% des équidés français sont détenus en Franche-Comté. Les chevaux lourds, dont la race comtoise, représentent un tiers de ces effectifs, alors qu'en France les chevaux lourds ne représentent que 17% du cheptel.

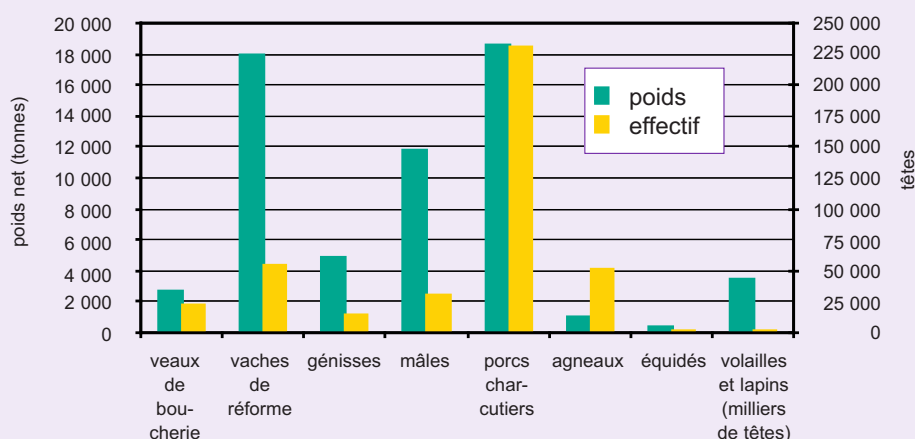
Une filière diversement structurée

Le regroupement de l'offre est une étape importante dans une filière. Il s'organise de façon différente selon les espèces, avec une part plus ou moins marquée du négoce. Le degré d'implication de l'élevage dans les structures d'aval est également variable. Elle est importante en porc, facilitée par l'existence d'une activité traditionnelle de charcuterie salaisons. L'Association pour le développement

des productions animales de Franche-Comté (ASDPA), organisation de producteurs à vocation non commerciale (cf. encadré), compte en 2007 plus de 300 éleveurs bovins membres du collège producteurs et 37 entreprises membres du collège acheteurs. Ses éleveurs sont surtout localisés en Haute-Saône et sont plutôt des éleveurs allaitants. Leur nombre s'est notablement accru entre le début des années 2000 (environ 150 éleveurs) et aujourd'hui (plus de 300 éleveurs), car l'association se charge de la qualification des élevages dans plus de dix démarches qualité. Il s'agit en majorité

de démarches destinées à la grande distribution, le reste étant essentiellement des démarches conçues pour l'export des brouards. Un cinquième environ des bovins finis de la région passent par l'OP commerciale Franche-Comté Elevage (FCE). La part des OP commerciales en France est de 33% pour les gros bovins. FCE, dont les près de 400 adhérents éleveurs bovins sont pour moitié doubles, pour un quart haut-saônois et un quart jurassiens, avec quelques adhérents dans le Territoire de Belfort, commercialise surtout des vaches, dont une majorité de montbéliardes. La

La production bovine représente 60% de la production régionale d'animaux finis



Source : SAA 2006

L'organisation de la production agricole

Les organisations de producteurs (OP) ont pour objectif l'organisation commerciale des agriculteurs dans un secteur de produits et sur une zone géographique donnés. Elles doivent en particulier essayer d'adapter la production à la demande des marchés et favoriser la transparence des transactions. Les OP à vocation non commerciale, généralement des associations loi 1901, apportent à leurs membres des moyens humains, matériels ou techniques nécessaires à la commercialisation. Elles sont souvent en charge de la qualification des élevages membres pour les démarches de qualité. Ces structures regroupent deux collèges, un collège éleveur et un collège des acheteurs, majoritairement des négociants en bestiaux. Les OP à vocation commerciale, habituellement des coopératives ou sociétés d'intérêt collectif agricole, apportent également un appui technique à leurs adhérents. Elles peuvent également intervenir dans l'approvisionnement des exploitations (aliment du bétail, génétique, matériel, produits phytosanitaires ...). De plus, elles achètent la production de leurs adhérents et la commercialisent.

coopérative est le premier fournisseur de la démarche Montbéliarde qualité. Son activité veaux de huit jours ou sevrés est également conséquente.

Pour les porcs, la structuration de la production autour des organisations de producteurs commerciales est la règle. Elles détiennent en France 94% de part de marché. En Franche-Comté, la situation est un peu différente, car la principale OP, Franche-Comté Elevage, qui compte une soixantaine d'adhérents, écoule environ la moitié de la production régionale. Il existe un autre opérateur présent sur le Jura, Massif Central Porc, mais le nombre de ses adhérents se compte sur les doigts d'une main. FCE, qui collecte également des porcs hors de Franche-Comté (environ 35% des porcs charcutiers), les valorise à 95% grâce à sa filiale Eleveurs de la Chevillotte, abatteur et découpeur à Valdahon.

Deux organisations de producteurs interviennent dans la région pour la collecte des ovins. La coopérative COBEVIM, basée en Haute-Marne, dont l'activité totale dépasse les 100 000 agneaux, collecte auprès d'une douzaine d'éleveurs haut-saônois, détenteurs d'environ 5 000 brebis. Mais le principal opérateur régional est la coopérative Franche-Comté

Animaux, qui collecte plus de 15 000 ovins, dont une majorité (90%) d'agneaux finis, auprès de 77 adhérents (en 2007). La part de marché des organisations de producteurs s'établit donc en Franche-Comté dans une fourchette de 40 à 50%. Au niveau national, pour les agneaux, elle est estimée à 54%. Franche-Comté Animaux (FCA) s'est dotée d'une filiale, la SARL Les Bergers Franc-Comtois, pour gérer la collecte auprès des éleveurs non adhérents ou l'achat auprès d'autres opérateurs. L'activité globale de la coopérative et de sa filiale s'établit en 2007 à près de 35 000 ovins commercialisés. Ce volume d'activité a subi, entre 2004 et 2007, une érosion de 10%, en relation avec le recul de la production ovine dans la région et en France.

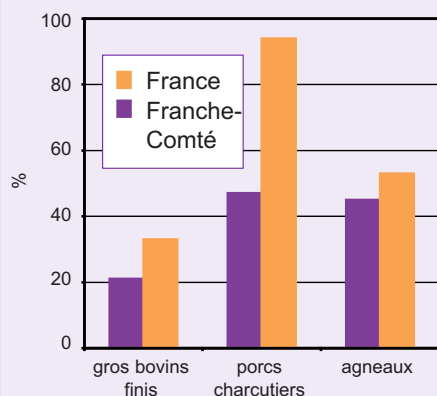
Des débouchés à diversifier

La SICA Grillon, société coopérative du sud-est de la France appartenant à un groupe spécialisé dans l'abattage et la découpe d'agneaux, constitue le principal débouché de FCA et de sa filiale. Selon les années, il représente 40 à 50% des agneaux finis collectés. La principale filière ovine régionale est donc fortement dépendante d'un seul client. Ses responsables ont la volonté de rapatrier au maximum les abattages dans la région. Dans cette pers-

pective a été mise en place une marque commerciale, "Agneau de nos contrées", pour répondre à la demande de chevillards locaux.

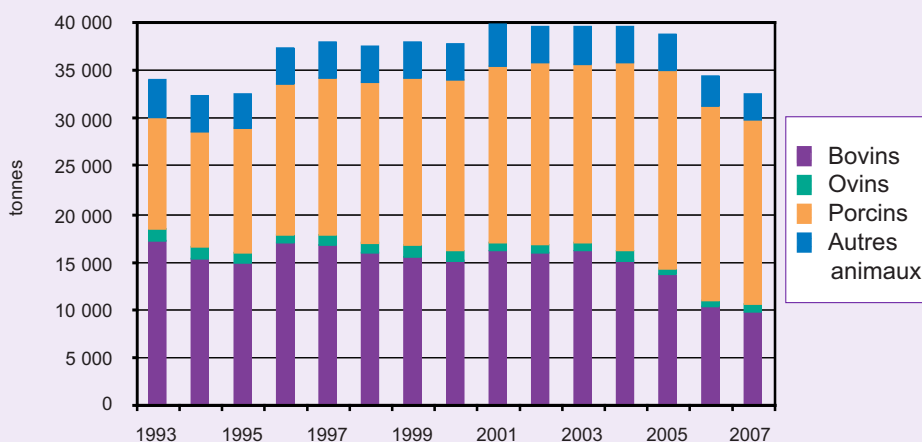
La filière équine s'est restructurée en 2004 autour de la coopérative Franche-Comté Animaux (FCA) et de sa filiale les Bergers Franc-Comtois. FCA compte à ce jour plus de 450 adhérents éleveurs équins, mais son rayon d'action s'étend bien au-delà de la Franche-Comté. La coopérative collecte en effet dans 34 départements, couvrant le nord-est, le centre, Rhône-Alpes, l'Auvergne et les Pyrénées. Moins de 20 % des plus de 4 000 animaux collectés le sont en Franche-Comté. Cette filière organisée autour de la coopérative et de sa filiale représente environ un tiers de la production équine régionale. Un autre tiers est rassemblé par des négociants adhérents de l'association ASDPA. Au sein des 4 000 équidés commercialisés par FCA, 9 animaux sur 10 sont exportés en vif vers l'Italie. L'Italien, avec une consommation de 800 g/hab/an, est en effet le premier consommateur européen de viande de cheval, dont la consommation moyenne dans l'Union à 27 est de 200 g/hab/an. FCA a d'ailleurs inauguré en 2006 un centre d'alotement spécifique aux équidés. En raison des coûts de transport et des contraintes relatives au bien-être ani-

La part de marché des OP commerciales est inférieure à la moyenne nationale



Source : Estimations SRISE d'après FranceAgriMer et Coop de France Bétail et Viande

Baisse des tonnages abattus ces dernières années



Source : DIFFAGA

mal, l'objectif des responsables de FCA est de relocaliser les abattages dans la région afin d'exporter des carcasses plutôt que des animaux vifs. Par ailleurs, grâce à un partenariat avec deux ateliers de découpe, les éleveurs peuvent également pratiquer la vente directe de viande de poulain en caissette sous vide.

Le secteur français de l'abattage des animaux de boucherie a connu ces trente dernières années une forte restructuration. Elle s'explique par l'intensification de l'élevage, le développement des groupements de producteurs, la concurrence accrue, mais aussi par une réglementation, notamment sanitaire, de plus en plus stricte. Elle se traduit par la réduction du nombre d'abattoirs, notamment ceux gérés par les collectivités locales, et par leur spécialisation. Entre 1980 et 2000, le nombre d'établissements s'est réduit de plus de moitié, passant de 767 à 339 en France. Depuis 2000, les contraintes réglementaires pesant sur l'activité d'abattage continuent de s'accroître, notamment celles liées aux mesures de précaution face à l'encéphalopathie spongiforme bovine ou "vache folle". Et les investissements nécessaires sont particulièrement difficiles à assumer pour les outils de petite taille. En 2007, les quatre premiers groupes ou entreprises du secteur bovin réalisaient plus de la moitié (53%) des abattages bovins. En porc, les quatre premières structures représentaient 42% des volumes. En 2008, on compte moins de 300 abattoirs. En 2009, la concentration se poursuit, avec les rapprochements de Cooperl et Arca d'une part, et de Bigard et Socopa d'autre part, respectivement numéros un du porc et du bovin.

Le processus de restructuration n'épargne pas la Franche-Comté. En 1996, l'abattoir multi-espèces de Valdahon ferme et un abattoir-atelier de découpe spécialisé en porc est construit. En 2005, la région comptait huit abattoirs. Celui de Voujeaucourt près de Montbéliard a fermé fin 2006, malgré une tentative de reprise fin

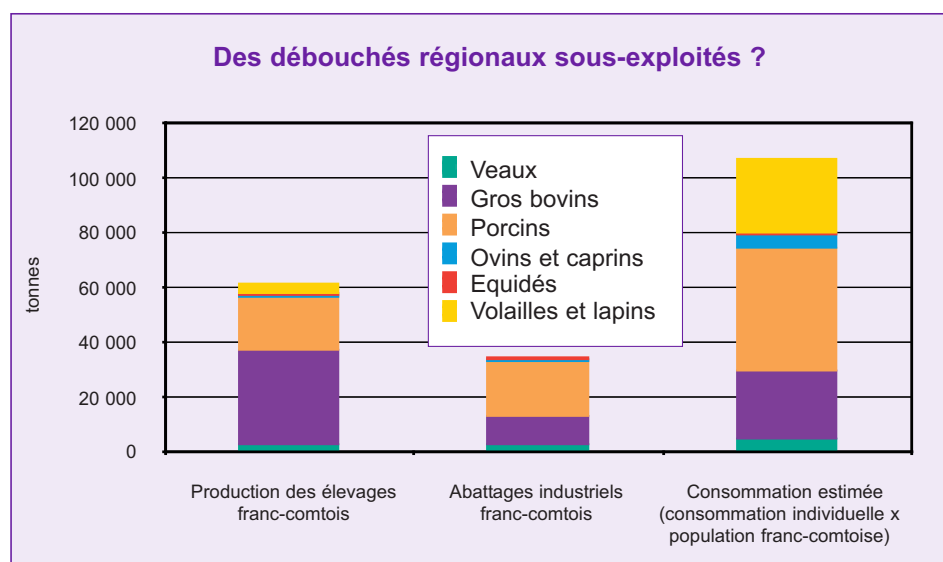
2005. Fin 2007, l'outil de Champagnole dans le Jura ferme ses portes, son activité étant reprise par un outil neuf construit à proximité, à Equevillon, en zone de montagne. En 2007 également, le désengagement d'Arcadie Centre Est, un des deux principaux utilisateurs de l'abattoir de Besançon, après son rachat par Bigard, met en péril l'outil, qui se retrouve en redressement judiciaire. Le site n'a pu être sauvé que grâce à l'intervention des acteurs locaux (collectivités territoriales pour le rachat du site, Franche-Comté Elevage pour la gestion) et à un partenariat avec l'abatteur SVA Jean Rozé qui a rapatrié sur le site l'abattage d'une soixantaine d'animaux originaires de la région par semaine.

La restructuration des abattoirs se poursuit

Les volumes abattus en Franche-Comté ont progressé depuis le début des années 90, jusqu'à atteindre un maximum de près de 40 000 tonnes en 2001. Mais après un pallier de quelques années, les tonnages régressent. En 2007, l'activité se retrouve au même niveau qu'en 1995. Les dynamiques sont différenciées selon les espèces. L'activité porcine est en progression régulière depuis quinze ans, mais cette croissance n'a pas suffi à

compenser la chute des tonnages de gros bovins (- 40% entre 2003 et 2007). Cette régression est directement en relation avec les difficultés rencontrées par les abattoirs multi-espèces franc-comtois, notamment celui de Besançon. Car dans le même temps le cheptel bovin (vaches laitières et allaitantes) ne s'est réduit que de 5%.

Dans la région coexistent des abattoirs de différentes tailles. Pontarlier et Champagnole/Equevillon, de très petite taille (moins de 1 500 tonnes annuelles) sont à usage local, pour les abattages familiaux, bouchers, agriculteurs, fermes auberges, artisans locaux. Champagnole comptait ainsi en 2007 plus de 1 000 clients. Ceux de Perrigny (proche de Lons-le-Saunier), Vesoul, et Luxeuil ont une activité plus importante mais restent dans la catégorie des "petits" (moins de 5 000 tonnes). Ils sont utilisés par des chevilards découpeurs, parfois transformateurs. Tous ces abattoirs sont multi-espèces et tous, sauf Vesoul, sont publics. Besançon, abattoir privé, est le seul outil à vocation régionale mais depuis 2006 il est passé sous la barre des 10 000 tonnes. A titre de comparaison, en excluant les abattoirs spécialisés porcins, plus des ¾ des outils français se classent dans la catégorie des "0 à 10 000 tonnes" et abattent un



Sources : SAA - DIFFAGA - FranceAgriMer - INSEE, données 2006

quart des volumes nationaux. Valdahon fait figure d'exception, car c'est un abattoir privé spécialisé en porcs, de capacité supérieure à 10 000 tonnes/an.

De nouvelles exigences réglementaires sanitaires ont été instituées, avec des échéances à 2010 et 2011. De nouveaux défis à relever pour les outils franc-comtois. Dans cette perspective, les responsables professionnels et politiques haut-saônois ont récemment engagé une réflexion pour construire un nouvel abattoir, en remplacement de ceux de Luxeuil, à la viabilité économique fragile, et de Vesoul, contraint par l'urbanisation.

Tous les animaux finis produits dans la région ne sont pas traités localement, loin s'en faut. Ce constat est très net pour la production bovine.

Les capacités d'abattage de gros bovins sont insuffisantes pour traiter la totalité de la production régionale. L'écart est particulièrement flagrant pour les vaches montbéliardes. Il y a ainsi un facteur de un à dix entre le nombre de vaches abattues en Franche-Comté (3 300 têtes en 2006) et celui des vaches produites (35 800 têtes). Près de la moitié (48%) des vaches de réforme montbéliardes franc-comtoises sont abattues en Bourgogne. La deuxième région "importatrice" de vaches est Rhône-Alpes, qui absorbe 15% de la production régionale. Il existe en effet aux portes de la région des outils de grande capacité. Notamment l'abattoir du groupe Bigard à Cuiseaux (71), site moderne abattant 2 500 bovins par semaine, et disposant de lignes de fabrication de steaks hachés frais et surgelés (250 à 300 tonnes/semaine). L'existence d'unités de transformation, notamment en steak haché, est un atout indéniable pour valoriser les avants des carcasses, en particulier des races laitières. Or la Franche-Comté est dépourvue de tels ateliers. Des débouchés particuliers peuvent exister en fonction de la qualité des animaux. Près de 10 % des montbéliardes les plus légères (moins de 320

kg de poids fiscal) voyagent ainsi jusqu'au grand ouest (Bretagne et Pays-de-la-Loire). A contrario, 20% des plus lourdes sont abattues en Champagne-Ardenne.

La situation est similaire pour les taurillons. La région en produit 18 800 têtes et en abat seulement un quart (5 000 têtes). Environ la moitié et un quart de la production régionale est abattue respectivement en Bourgogne et en Rhône-Alpes. Cette plus grande importance du débouché rhône-alpin s'expliquerait, d'une part par la présence d'outils adaptés, d'autre part, par l'adéquation entre les caractéristiques de ces animaux avec le marché. En effet, les populations du sud-est de la France et d'Italie sont réputées apprécier la viande plus claire de ces jeunes mâles.

En génisses charolaises et croisées, les volumes abattus dans la région sont d'un niveau comparable à la production régionale (respectivement 8 800 et 9 650 têtes). Ce qui n'exclut pas pour autant d'importants échanges avec les régions voisines, Bourgogne, Rhône-Alpes, et Lorraine.

Les bovins souvent abattus ailleurs

Ces échanges entre régions nécessitent souvent le passage des animaux en centre d'allotement. C'est le cas pour 30% des effectifs de génisses allaitantes ou croisées, et de près de la moitié des vaches. D'une façon générale, peu d'animaux transitent par des marchés aux bestiaux. Environ 3 à 4% des génisses et vaches de races laitières ou mixtes passent par cette étape. Pour les femelles allaitantes ou croisées, ce circuit commercial est plus fréquent, et concerne environ une femelle sur dix. On peut donc supposer que les négociants en bestiaux s'intéressent plutôt à ces catégories d'animaux qu'aux races laitières ou mixtes. Certaines productions comme les veaux de boucherie et les taurillons sont très rarement commercialisées via un marché aux bestiaux (moins de 1% des animaux).

On ne dispose pas de données aussi

détaillées pour les ovins. Toujours est-il que là encore, les abattages régionaux représentent 80% de la production régionale. Pour les ovins de réforme, ce ratio descend à 13%.

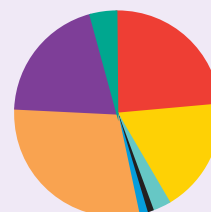
Pour les porcins par contre, les volumes de production et d'abattage sont à des niveaux proches.

Une quarantaine de sites d'abattage et une douzaine de sites de découpe de volailles, lapins et gibiers sont répertoriés par les services vétérinaires. Mais il s'agit presque toujours d'une activité complémentaire à l'élevage. Jamais la production de viandes de volailles n'est l'activité principale de ces établissements.

La plupart des établissements de transformation sont des charcuteries

En Franche-Comté, la production est orientée vers les saucisses et les salaisons

FRANCHE-COMTÉ



FRANCE



- viande salée, en saumure, séchée, fumée
- jambons cuits
- épauls cuites et charcuteries cuites diverses
- saucisseries secs
- saucisseries cuits ou à cuire
- saucisseries
- pâtés
- conserves et préparations diverses de viandes

Source : Enquête de branche 2003

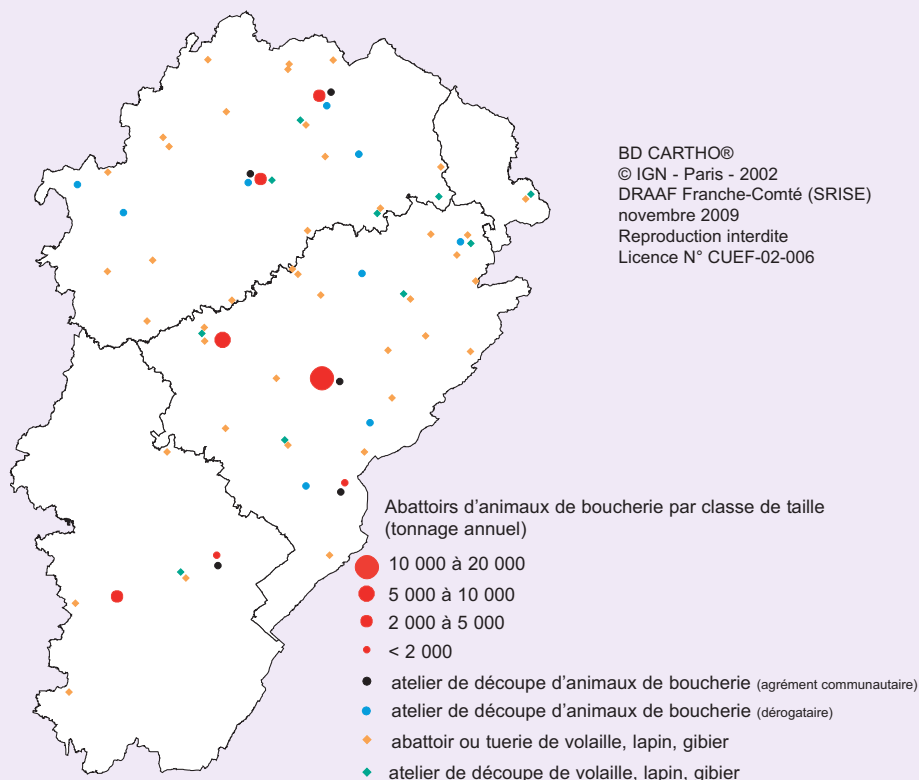
salaisons. Les productions phares sont les saucisses de Morteau et de Montbéliard et les jambons de Luxeuil et du Haut-Doubs. Les productions régionales sont principalement consommatrices de viandes de porc. Tandis que les abattages porcins franc-comtois représentent à peine 1% des abattages nationaux, la production de charcuteries et conserves de viande s'élève à un peu plus de 2% de la production française. Pour les produits typiques de la région, cette proportion peut atteindre 3% pour les saucisses à 3,7% pour les viandes salées, saumurées, séchées ou fumées.

Les démarches engagées par la profession porcine pour préserver le patrimoine gastronomique franc-comtois de la banalisation et réserver l'emploi des dénominations à la production régionale (cf. encadré) conduisent les industries de transformation à relocaliser leur approvisionnement. Cela ne va pas sans problème, l'installation de nouvelles porcheries rencontrant fréquemment des oppositions. Par ailleurs, il n'est pas toujours évident d'assurer l'équilibre carcasse, seule une faible part (par exemple 16 kg sur 90 pour une saucisse de Morteau) étant utilisée pour ces fabrications. ■

Sources :

La Terre de chez nous
La Haute Saône agricole et rurale
Le Jura Agricole et Rural
La France Agricole
Rapport d'AG 2008 de Coop de France Bétail & Viandes
Documents d'AG ASDPA
Plaquettes "La filière chevaline," "la filière bovine" et "la filière porcine",
FranceAgriMer
Newsletter de www.doubs.fr
Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2008, FranceAgriMer édition décembre 2008
BDNI 2006
Services vétérinaires
DIFFAGA 2007
INSEE : CLAP 2006 et FICUS 2005
SSP : Enquête de branche 2003, SAA,
Enquête Structure 2005, Comptes de l'agriculture

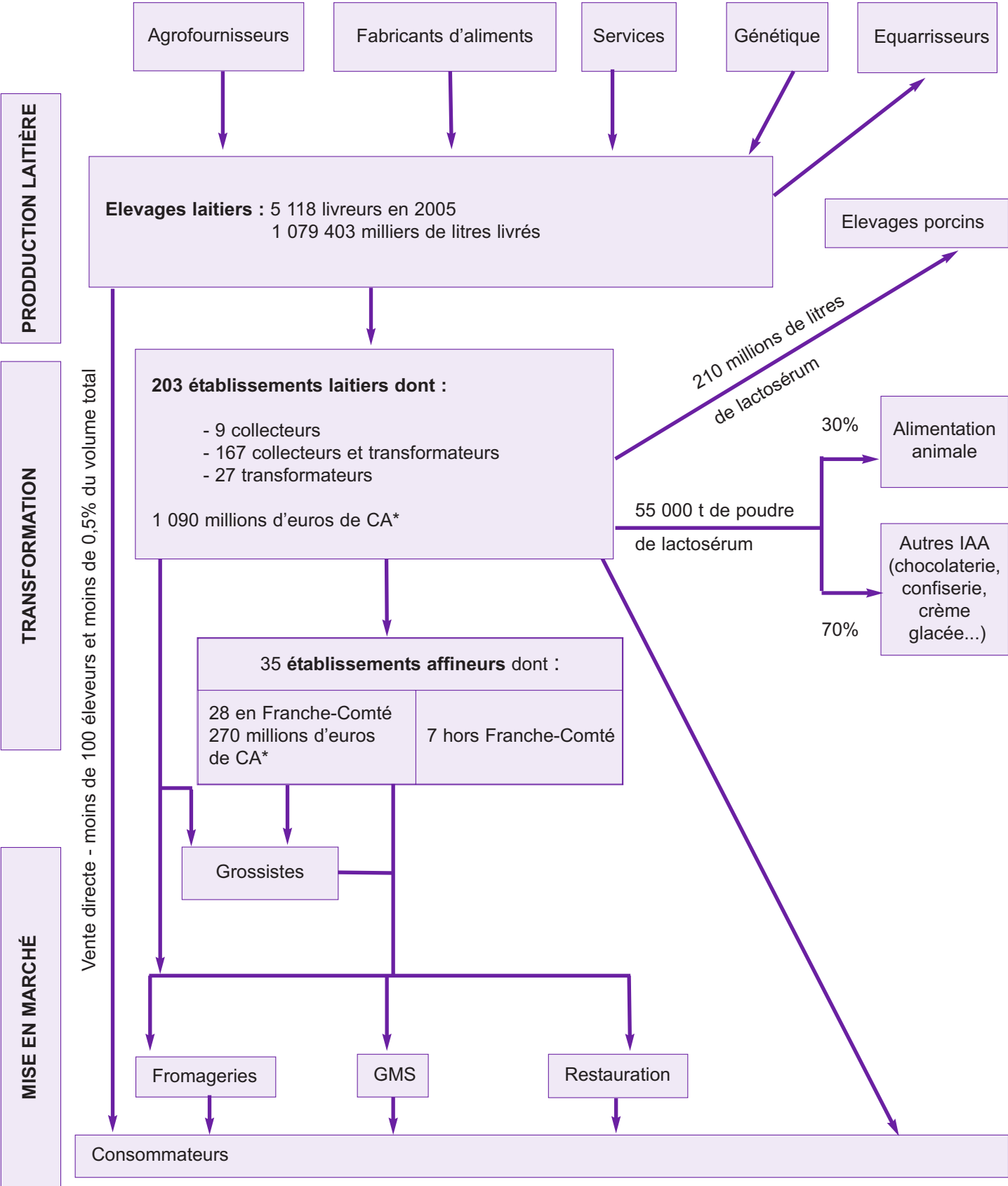
Abattoirs et ateliers de découpe en 2008



Sources : DIFFAGA, services vétérinaires

Des démarches qualité bien présentes

Mettre en valeur les particularités de la production porcine franc-comtoise. Voilà un rôle bien rempli par les signes d'identification de la qualité et de l'origine que sont la Certification de conformité produit (CCP), le Label rouge (LR), et l'Indication géographique protégée (IGP). Pour le porc comtois de petit lait (CCP) et le porc de Franche-Comté (LR) l'alimentation des porcs au lactosérum, typique de la région, est mise en avant. L'ensemble des deux démarches concerne une cinquantaine de sites d'élevage pour un potentiel de 50 000 porcs charcutiers. Cette offre de viandes fraîches est complétée par les fameuses saucisses de Morteau (CCP ou LR) et de Montbéliard (LR). Les entreprises franc-comtoises en produisent environ 3 900 tonnes et 2 000 tonnes. Pour ces deux produits une demande d'IGP est en cours d'instruction. Grâce à cette protection européenne, seules les entreprises régionales respectant le cahier des charges pourront vendre leurs produits sous ces noms. La saucisse de Morteau, dont le dossier est plus avancé, bénéficie déjà d'une protection nationale transitoire. En production bovine, les démarches de qualité se sont plutôt développées dans un objectif de réassurance, en réaction aux craintes suscitées par la vache folle et les organismes génétiquement modifiés. Réassurance du consommateur final pour les bovins finis, réassurance de l'acheteur engraisseur, pour les brouillards. En gros bovins, il s'agit essentiellement de produits destinés à la grande distribution : Engagement dès l'origine (Cora), Terre et Saveur (Casino), Bœuf de nos régions (Intermarché), Bœuf Verte Prairie, ou encore Montbéliarde Qualité (Carrefour). Montbéliarde qualité tient le haut du pavé. 1 400 éleveurs franc-comtois sont qualifiés dans cette certification de conformité produit, soit près des deux tiers de l'ensemble des éleveurs engagés. 8 800 carcasses provenant de tout l'est de la France, abattues par Bigard à Cuiseaux et à Reims, permettent de commercialiser 1 900 tonnes de viandes, dont 30% sous forme de hachés frais.



* 49 établissements sont à la fois fabricants et affineurs. Pour le calcul du chiffre d'affaires, chaque établissement a été classé, soit en laiterie, soit en affineur, en fonction de l'activité principale.

L'élevage laitier est l'activité agricole principale de la région, même si l'élevage de bovins uniquement pour leur viande a tendance à se développer. Sur dix exploitations dites professionnelles, six sont spécialisées dans l'élevage laitier. En France, cette spécialisation concerne seulement 17% des exploitations professionnelles. Cette activité est d'ailleurs quasi uniquement le fait d'exploitations professionnelles. 16% des vaches laitières franc-comtoises se trouvent dans des fermes dont l'activité grandes cultures est également conséquente. Mais les fermes où l'activité laitière est dominante détiennent près de 80% des vaches. Leur taille moyenne (39 vaches laitières) est très proche de la taille moyenne nationale (40) pour ce type d'exploitation. Cependant, la livraison moyenne des producteurs franc-comtois, à 210 900 litres, se situe 10% en-dessous de la livraison moyenne française, en raison d'une conduite plus extensive des troupeaux, avec une alimentation privilégiant les fourrages secs plutôt que l'ensilage, et d'un potentiel génétique différent. La race montbéliarde, originaire de la région, est la reine de nos pâturages. Elle représente, en 2007, 70% du

cheptel de vaches (laitières et nourrices). Rustique, elle est adaptée aux conditions d'altitude et à l'alimentation à base d'herbe pâturée et de foin. Parmi les trois grandes races laitières en France, son lait présente le meilleur ratio matière protéique sur matière grasse. Avec 840 g de matière protéique pour 1 kg de matière grasse, il est supérieur à celui de la normande (809 g/1 kg) et de la prim holstein (803 g/1 kg). En Franche-Comté, berceau d'origine de la race, ce ratio atteint même 855 g/1 kg. D'une manière générale, le lait franc-comtois, toutes races confondues, est plus riche en protéines que la moyenne nationale, et offre une teneur modérée en matière grasse. Il est donc particulièrement adapté à la transformation fromagère, très présente en Franche-Comté.

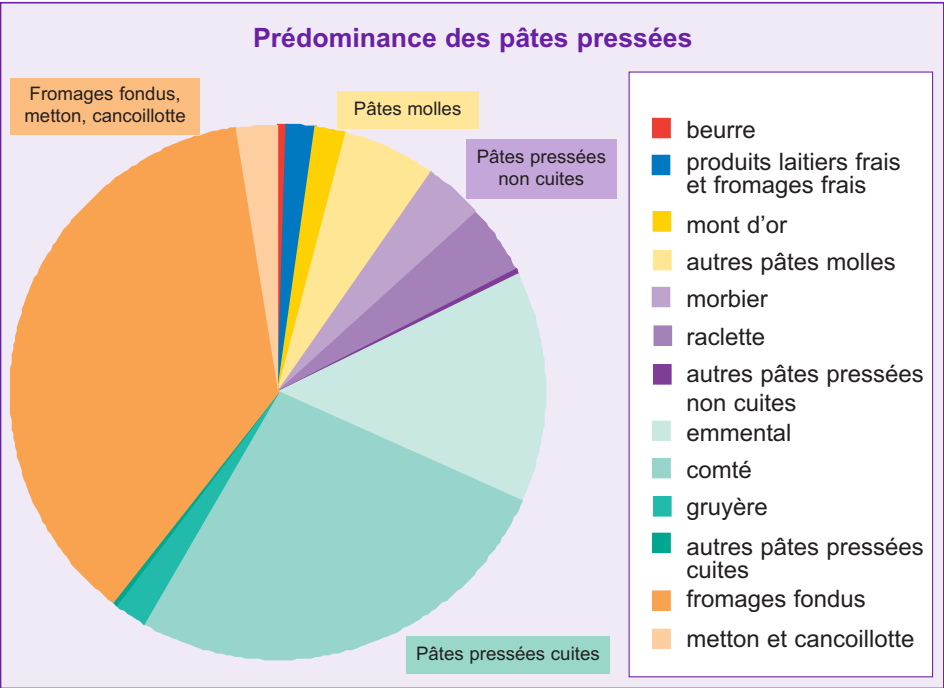
Des productions fromagères variées

Les contraintes géographiques et climatiques propres à la région, limitant les possibilités de transport du lait et des fromages frais, ont en effet conduit les éleveurs laitiers à la production de fromages de garde. Cette

pratique s'est perpétuée et, aujourd'hui encore, les pâtes pressées cuites (emmental, comté), représentent, avec plus de 40% des tonnages, la principale fabrication de produits de grande consommation des établissements laitiers de la région. Dans les années 1970, la Franche-Comté produisait un tiers de l'emmental français. Par la suite, la fabrication française se développe et le produit se banalise, à tel point qu'il devient pour certains outils une façon d'amortir les variations de collecte. Face à la concurrence des usines du grand ouest, de plus grande taille, les ateliers franc-comtois peinent à rester compétitifs. Dans le courant des années 1990, certains réorientent leur production vers celle de comté. La production franc-comtoise d'emmental, qui avait atteint près de 50 000 tonnes au milieu des années 1980, avoisine les 26 000 tonnes en 2005, soit 11% de la production française. L'emmental est aujourd'hui devenu une production du nord Franche-Comté (Haute-Saône, Territoire de Belfort, et frange du Doubs bordant ces deux départements).

Le comté, qui a obtenu son AOC au début des années 1950, s'est considérablement développé et la production régionale frôle à présent les 50 000 tonnes.

La maîtrise technique délicate de la qualité des pâtes pressées cuites explique l'implantation originelle de sites de production de fromages fondus. Ces sites permettaient d'écouler les ratés de fabrication. Le Jura héberge ainsi les deux usines mères de Bel et de sa célèbre "Vache qui rit"[®]. L'origine de l'approvisionnement nous est inconnue, mais il n'a sans doute plus grand chose de régional, les volumes de pâtes pressées cuites partant à la fonte étant sans aucune commune mesure avec ceux de fromages fondus. Par ailleurs, les exigences actuelles de régularité du produit imposent de se fournir en fromage de qualité constante.



Source : Enquête annuelle laitière 2005

La fabrication des fromages génère des volumes importants de lactosérum (le petit-lait, liquide se séparant du caillé) avec environ neuf litres pour un kilogramme de pâte pressée cuite. Encore riche en éléments nutritifs, ce coproduit a historiquement été valorisé dans l'alimentation animale grâce à l'implantation de porcheries à proximité des fromageries. 210 millions de litres seraient ainsi utilisés selon les estimations de l'interprofession porcine régionale. Le reste du lactosérum est transformé en poudre, après un passage dans une unité de préconcentration. L'unité de séchage de Port-sur-Saône (70) créée en 1973, est la première implantation d'Eurosérum (à l'origine SICA sérum), devenu un acteur majeur de la production de poudre de lactosérum à l'échelle française et européenne. Ce site compte 160 fournisseurs de matière première.

Le surplus de crème peut être utilisé pour la fabrication de beurre. En 2005, près de 90 établissements laitiers en produisent. Mais la seule unité de taille importante, l'Union beurrière à Vesoul (environ 25 000 tonnes produites par an), a fermé ses portes fin 2004. Compte tenu de la nette orientation fromagère de la région, la production

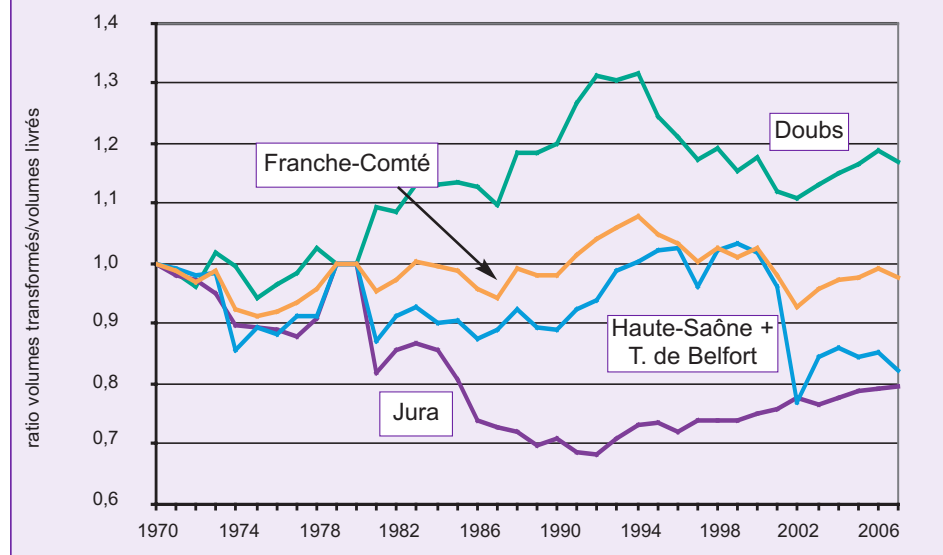
de lait de consommation est anecdotique.

Déficit de collecte

La collecte du lait en Franche-Comté est reconnue comme plus coûteuse du fait de la taille plus petite des élevages et des difficultés spécifiques d'organisation en zone de montagne. En zone de plaine, des entreprises extérieures à la région concurrencent les entreprises locales. Des groupes du grand est (Ermitage) mais aussi nationaux (Entremont, Lactalis, Danone, Bongrain) collectent dans la région. Dans l'ensemble, les quantités livrées par les éleveurs de la région correspondent aux besoins des ateliers de transformation. Mais il existe un déficit de collecte. Alors que seulement 4% du lait collecté par les établissements franc-comtois provient des régions limitrophes, ce sont 12% des livraisons des éleveurs de la région qui sortent de Franche-Comté. 30% des livraisons de Haute-Saône et du Territoire de Belfort quittent la région, notamment vers les Vosges. 15% des livraisons jurassiennes partent vers la Saône-et-Loire. Ce déficit de collecte est comblé par des achats de lait (hors collecte directe auprès des éleveurs).

La nécessité de fabriquer un fromage de garde liée aux difficultés de communication en hiver, et l'obligation de s'associer pour réunir la quantité de lait nécessaire à sa fabrication, sont à l'origine des fruitières installées en montagne. Ces petites structures collectives, qui ont su se maintenir grâce notamment à une politique de qualité volontariste, confèrent à la région un profil d'ateliers laitiers très original. La Franche-Comté est la région française qui compte le plus d'établissements laitiers. Un tiers des établissements collectant ou transformant du lait ou fabriquant des produits laitiers, sont installés en Franche-Comté. Pourtant la région représente moins de 5% de la collecte française. Les établissements sont souvent de très petite taille. Près de neuf sur dix comptent moins de dix salariés. Plus de la moitié des établissements collectent moins de trois millions de litres par an, soit l'équivalent de la production d'une quinzaine de fermes. Plus de 70% relèvent du statut coopératif et 65% sont situés en zone de montagne. À côté de cette myriade de petits établissements existent quelques établissements de plus grande taille. Onze seulement comptent plus de cinquante salariés. Ils emploient près de 70% des salariés permanents.

Le Doubs transforme davantage de lait qu'il n'en produit



Source : Enquêtes annuelles laitières

Le degré de concentration de l'activité dépend du fromage

Le degré de concentration de l'activité de production de fromage varie selon la nature du fromage. Les établissements produisant de l'emmental ont, en moyenne, des tonnages de fabrication bien plus importants que ceux des ateliers produisant les autres fromages. Les cinq plus gros établissements représentent 81% de la production régionale d'emmental, alors que les cinq plus gros ateliers à comté ne représentent que 15%. Pour l'emmental, les ateliers se sont agrandis, probablement pour réaliser des économies d'échelle et rester compétitifs, dans un contexte national de concentration de la production. Cependant, un seul établissement franc-comtois

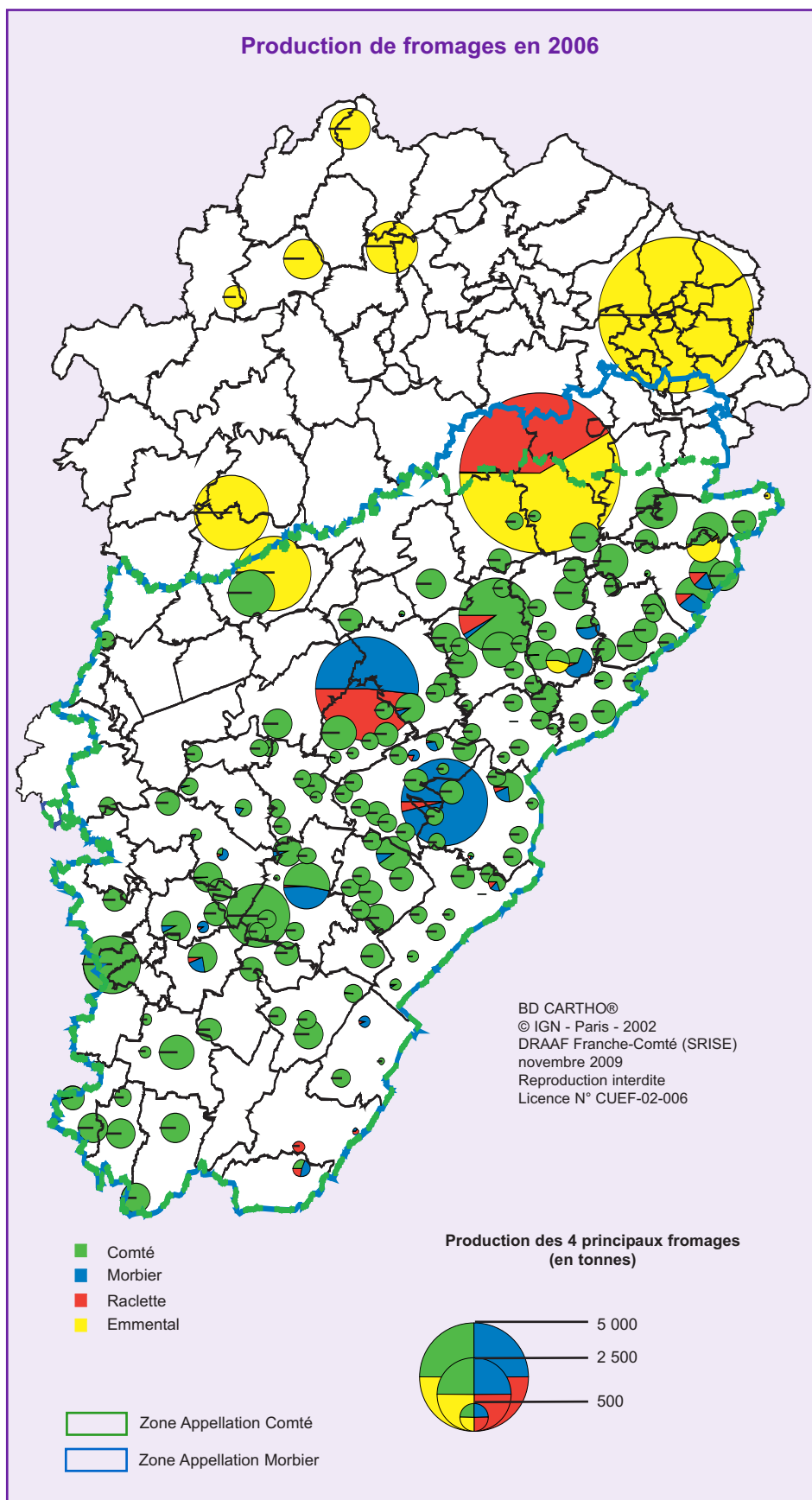
figure dans la liste des dix plus gros ateliers français d'emmental, et la taille moyenne des ateliers français produisant de l'emmental est de 6 130 tonnes. Les productions de raclette, morbier, et mont d'or sont également assez concentrées.

Pour le comté au contraire, le décret de l'AOC restreint la zone de collecte autour de chaque établissement et impose un cahier des charges strict tant au niveau des exploitations agricoles que des ateliers de transformation, ce qui limite les possibilités d'agrandissement des structures. Par exemple, en 2008, la capacité des cuves a été limitée à 5 000 litres et le nombre de cuves plafonné.

L'affinage constitue une étape importante de la fabrication des pâtes pressées cuites, et surtout du comté, qui doit vieillir au moins quatre mois. Cette activité est réputée gourmande en capitaux, car le stockage des fromages en cours d'affinage demande de la place, donc des bâtiments, et génère un besoin en fonds de roulement important. Une partie des fromages est affinée au sein de l'établissement transformant le lait en fromage. Mais il existe aussi des ateliers spécialisés dans l'affinage. L'affinage de l'emmental est réalisé à plus de 80% par les établissements produisant les fromages en blanc. La situation est très différente pour le comté puisque seulement 15% des volumes sont affinés dans les établissements transformant le lait, le reste étant confié à des affineurs spécialisés.

Faible dépendance vis à vis de l'extérieur...

Dans une région où la tradition fromagère a permis le maintien d'un réseau dense d'ateliers laitiers et donc d'une activité rurale, les producteurs laitiers sont très attentifs à tout ce qui est susceptible de fragiliser leur filière. Les prises de participations de grands groupes dans des entreprises de transformation ou d'affinage suscitent leur inquiétude. Les stratégies de ces entreprises pourraient en effet désor-



Source : Enquête annuelle laitière 2006

mais obéir à des logiques de groupe (en matière d'approvisionnement, de politique d'investissement, d'orientation de la production) dépassant l'échelle régionale et où l'intérêt de la production locale aurait moins de poids. La fermeture de l'Union beurrière de Vesoul en 2004 est un précédent. Ses actionnaires Sodiaal et Entremont ont souhaité rationaliser leurs outils de production de beurre en concentrant les fabrications sur les sites de Quimper et Clermont-Ferrand. L'immense majorité des établissements laitiers de Franche-Comté (198 sur 203 en 2005) appartiennent à des entreprises dont le siège social est localisé en Franche-Comté et dont la

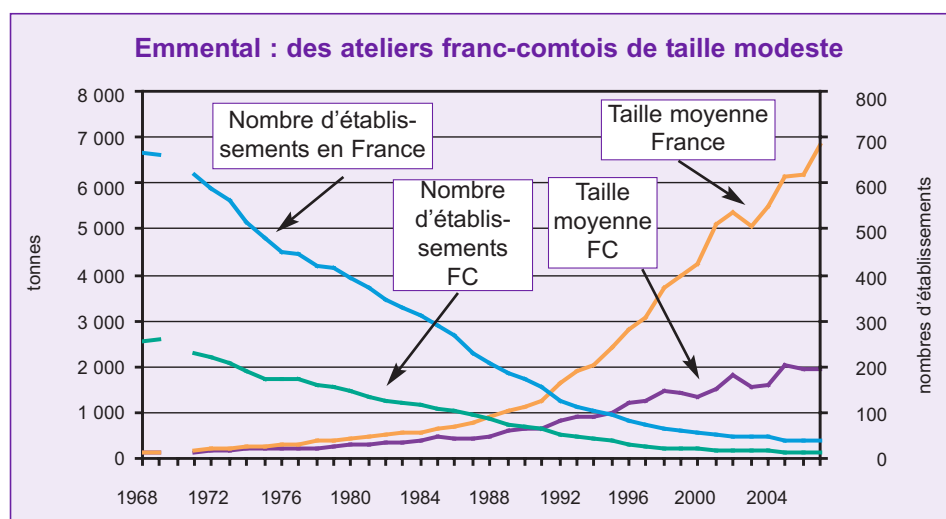
majorité des effectifs salariés sont dans la région. En volume d'activité, ils représentent plus de 95% du lait collecté et du lait transformé. Il faut noter toutefois que certains établissements ne collectent ni ne transforment de lait (fabricants de fromages fondus, de cancoillotte, de poudre de lactosérum). Moins d'un établissement laitier sur dix appartient à une entreprise contrôlée par un groupe dont le centre de décision est extérieur à la région. Mais ces établissements sont de plus grande taille et ils collectent et transforment un tiers du lait.

... mais l'enjeu est peut-être ailleurs

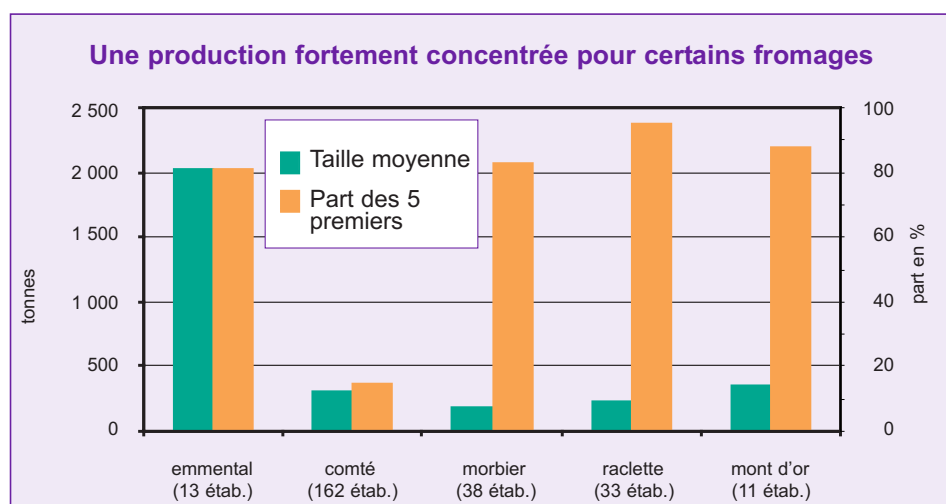
Très présents dans la fabrication d'emmental (80% des volumes) et de raclette (plus de la moitié), leur influence est moins marquée pour les principaux fromages AOC (moins de 10% des fabrications de comté et de morbier). Mais dans la filière comté, l'inquiétude des producteurs porte aussi sur la maîtrise de la mise en marché, donc de l'activité d'affinage. Bien que cette activité ne puisse pas être délocalisée hors de la zone d'appellation AOC, certaines entreprises pourraient par exemple s'approprier la notoriété de l'AOC et la transférer à leur marque commerciale. Et le risque paraît plus grand avec des entreprises à dimension nationale ou multinationale, dotées de moyens de communication conséquents. Seulement 3% du comté fabriqué en Franche-Comté est affiné dans des départements limitrophes. La totalité des établissements affineurs de Franche-Comté appartiennent à des entreprises dont le siège social et dont la majorité des effectifs salariés sont dans la région. Mais, pour le comté traité par des affineurs spécialisés franc-comtois, la part des affineurs appartenant à un groupe non régional s'élève à 36%.

Les établissements laitiers et affineurs franc-comtois génèrent un chiffre d'affaires réalisé pour 83% en France, pour 10% en union européenne, et pour 7% dans le reste du monde. Mais la situation est très contrastée selon le type d'entreprise et probablement selon le type de produit. Ainsi, les exportations hors Europe sont surtout le fait des établissements appartenant à des entreprises de plus de vingt salariés, tandis que les petites coopératives ont essentiellement des débouchés nationaux. Selon le Comité interprofessionnel du gruyère de comté (CIGC), beaucoup d'exportations de comté sont réalisées par des sociétés intermédiaires (non prises en compte ici pour l'estimation de la ventilation du chiffre d'affaires).

Pour les entreprises produisant du comté affiné, le secteur où le prix est le plus élevé est celui des mini portions, mais il s'agit là d'un tout petit marché,



Source : Enquête annuelle laitière



Source : Enquête annuelle laitière 2005

de 90 tonnes. Les trois quarts des volumes sont commercialisés sous forme de meules ou de portions. Le râpé, qui a fait son apparition fin 2007, se développe mais ne concerne à l'heure actuelle que des volumes restreints (645 tonnes en 2008).

Une consommation fromagère très régionalisée

La consommation des produits laitiers en Franche-Comté est mal connue. Au travers des panels consommateurs, on dispose cependant de données sur la consommation des ménages français. On s'intéressera à celle des fromages, puisque c'est le principal usage du lait franc-comtois. La consommation des ménages se concentre sur six fromages, qui représentent la moitié des volumes. L'emmental est le fromage le plus consommé (20% des volumes). C'est aussi un des moins chers. Le comté fait partie du peloton de tête, avec 4% des achats (5% en valeur). La part des ménages acheteurs de comté a progressé depuis 2001, où elle s'établissait à 42%, pour atteindre 47% en 2006.

La consommation des fromages est très régionalisée, même pour des fromages très consommés comme le camembert ou le comté. Le Franc-Comtois n'échappe pas à cette règle. Il consomme 2,2 fois plus de comté (près d'un kilo) que le Français moyen (440 g) et 2,5 fois plus de mont d'or.

Les fromages sont généralement (96% des achats des ménages) achetés en GMS ou hard discount. Pour un fromage de consommation courante comme l'emmental, la part de ces circuits de distribution monte à 98%. Mais pour des produits typés comme le comté et le mont d'or, la part des autres circuits de distribution (fromageries, marchés, ...) est plus conséquente, respectivement 8% et 13%. Depuis le début des années 2000, les habitudes de consommation de comté ont évolué. Les ménages délaissent l'achat à la coupe (16,4% des ménages en 2006 contre 21,4% en 2001) et privilégient le libre service et le prédé-

coupé (41,4% des ménages en 2006 contre 32,9% en 2001). ■

Sources :

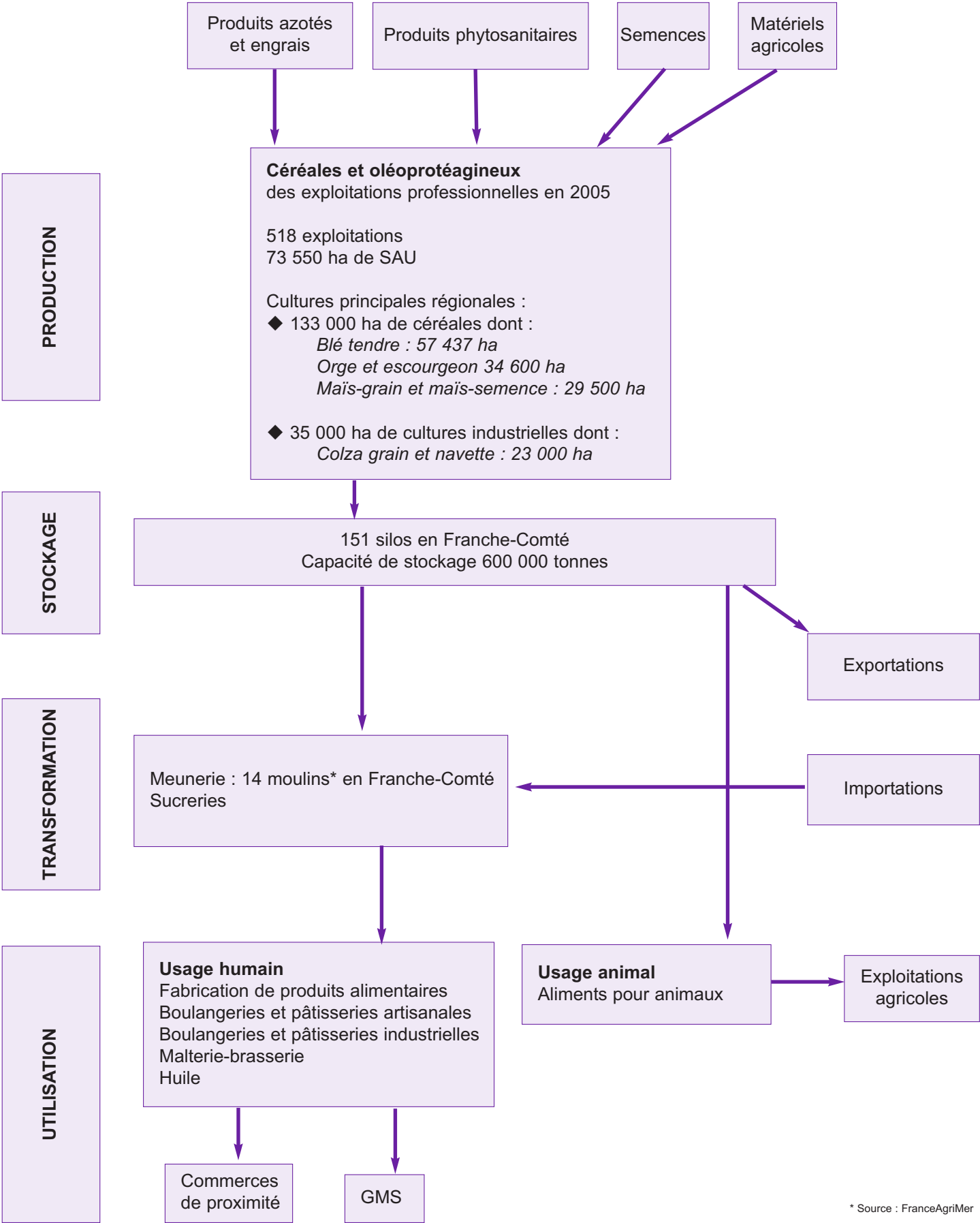
BDNI 2007
La Terre de Chez Nous
La Haute Saône Agricole et Rurale
Office de l'élevage d'après panel TNS – 2006 et 2007
CIGC d'après panel SECODIP
site de l'INAO, partie Chiffres-clés
site Eurosérum
INSEE : LIFI 2005
SSP : enquêtes annuelles laitières, enquête structure 2005, EAE 2005 et enquête petites coopératives 2005

Les AOC fromagères franc-comtoises

La Franche-Comté, terre de tradition fromagère, est propice à la présence d'Appellations d'origine contrôlée (AOC). En tout, six AOC y cohabitent. La plus ancienne est le comté (1952), et la plus récente le gruyère (2007). Les AOC, en plus de ces deux fromages à pâte pressée cuite, recouvrent aussi une pâte pressée non cuite, le morbier, une pâte molle, le mont d'or, et une pâte persillée, le bleu de Gex Haut-Jura. Une partie du Territoire de Belfort et de la Haute-Saône est également incluse dans la zone de production du munster, mais un seul établissement franc-comtois produit ce fromage. Le mont d'or et le morbier se sont remarquablement développés : les volumes produits dans la région ont été multipliés respectivement par 9 et par 2,5 entre 1980 et 2006. Le comté est la première AOC fromagère française devant le roquefort (environ 18 000 tonnes), le cantal (18 000 tonnes), et le reblochon (17 000 tonnes). Le bleu de Gex, à la zone d'appellation restreinte, reste une production presque confidentielle (moins de 400 tonnes en Franche-Comté). A l'exception du munster, ces fromages sont exclusivement fabriqués à partir de lait cru. La Franche-Comté est ainsi, avec 40% de la production nationale, la première région française pour les fabrications au lait cru. Il faut dire que les pâtes pressées cuites s'y prêtent bien car elles sont peu sensibles aux contaminations bactériennes. Au comté s'ajoute l'emmental au lait cru (6 800 tonnes en 2007), produit notamment dans le cadre du label rouge emmental grand cru est central. Cette production, localisée dans l'est de la France des Vosges au nord de Rhône-Alpes en passant par la Franche-Comté, est en déclin. Les tonnages sont passés de 18 000 tonnes en 1995 à moins de 7 000 tonnes en 2007.

La structuration de la filière comté est exemplaire. Grâce à son interprofession et à un cahier des charges exigeant, elle a su mettre en place la maîtrise de la production et la répartition transparente de la valeur ajoutée entre tous les maillons de la filière, de l'éleveur laitier jusqu'à l'affineur.

Les producteurs laitiers franc-comtois ont su compenser leur handicap naturel agronomique par des stratégies de différenciation des produits, stratégies qui se sont révélées payantes puisque le prix du lait payé au producteur (en moyenne annuelle) a, depuis les années 1970, toujours été supérieur à la moyenne nationale. Depuis le début de la décennie, l'écart n'est jamais descendu en-dessous de 5 €/hl.



* Source : FranceAgriMer

Avec une production annuelle moyenne sur les dix dernières années de 900 000 tonnes de céréales et de 100 000 tonnes d'oléagineux, la Franche-Comté est une région de grandes cultures relativement modeste. Il n'en demeure pas moins qu'un bon tiers du département de la Haute-Saône (la plaine grayloise) ainsi qu'une partie du Jura (le Finage) concentrent une production céréalière et oléoprotéagineuse aux rendements voisins de la moyenne nationale.

Les grandes cultures nécessitent l'utilisation de nombreux intrants. Ceux-ci sont principalement de trois types : les produits azotés et engrais facilitant la pousse, les produits phytosanitaires qui permettent d'éradiquer herbes, insectes, champignons, gastéropodes et les semences.

En ce qui concerne les produits azotés et les engrais, la Franche-Comté ne disposait, en 2005 sur son territoire, que de trois établissements de très petite taille producteurs de produits azotés et d'engrais. Les agriculteurs franc-comtois se fournissent donc auprès de fabricants extérieurs. L'agriculture franc-comtoise a ainsi reçu plus de 136 000 tonnes d'engrais des producteurs extérieurs en 2006. Ces achats d'engrais ont représenté une charge réelle financière d'environ 49 millions d'euros en 2006 pour l'ensemble des agriculteurs de la région. Si globalement, on assiste à une tendance à une moindre utilisation d'engrais dans l'agriculture franc-comtoise - la tendance semble ici plus marquée qu'au niveau national -, la charge financière liée à l'usage de ces engrais augmente fortement ces deux ou trois dernières années. En effet, parce que la production d'engrais est fortement consommatrice d'énergie, le prix de vente des engrais a fortement augmenté depuis 2006.

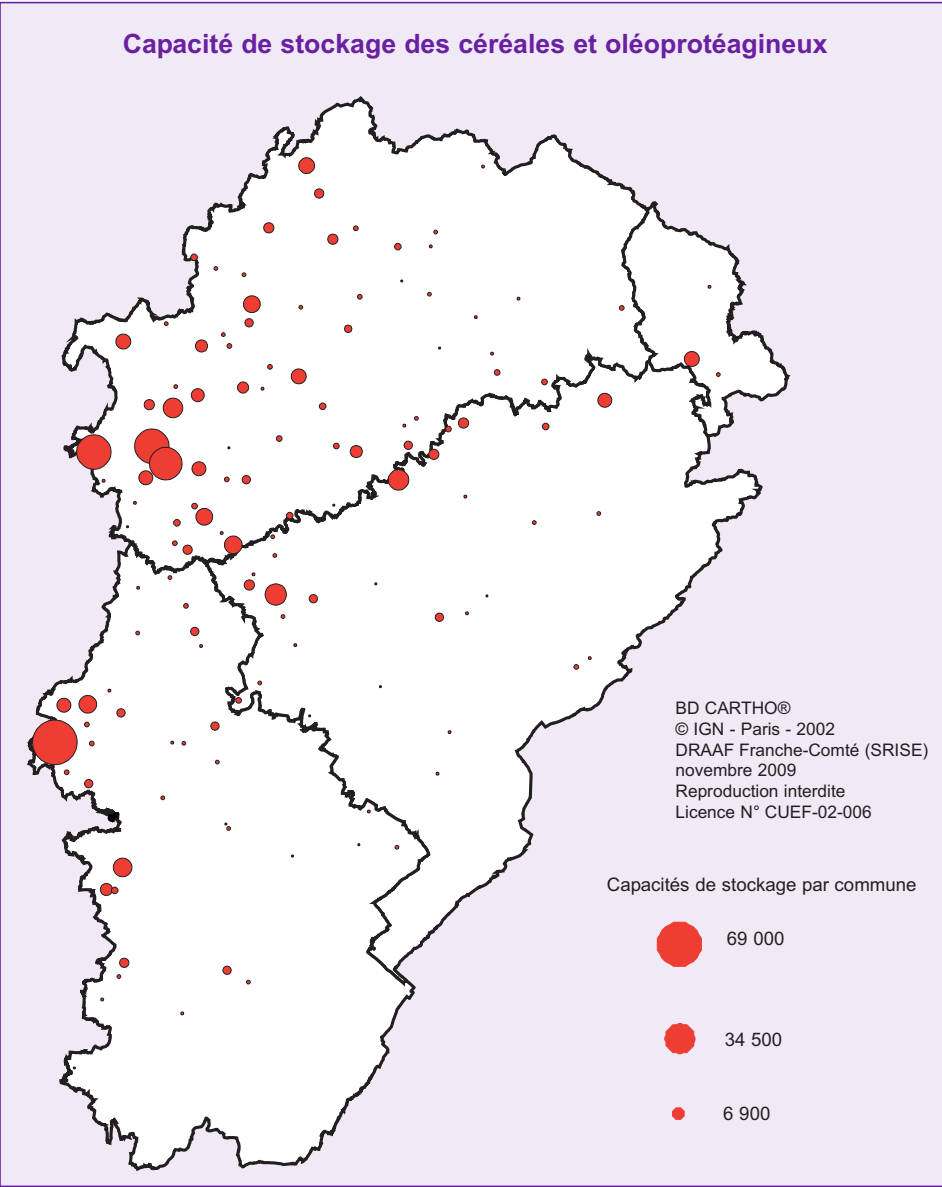
**Produits phytosanitaires :
des doses mieux réparties**

Quant aux produits phytosanitaires, les agriculteurs franc-comtois ont sup-

porté une charge réelle d'environ 27,5 millions d'euros relative à ces produits en 2006. Comme le montre l'étude effectuée récemment par le service régional de l'information statistique et économique sur le blé tendre, si la majorité de la sole est traitée en fongicides, désherbants post-levée et raccourcisseurs, les céréaliculteurs ont aujourd'hui davantage tendance à multiplier les passages plutôt qu'à augmenter les doses. En Franche-Comté, en 2006, on ne comptait que deux entreprises fabriquant des produits agrochimiques, pour un effectif salarié inférieur à 50 personnes. Les produits utilisés dans la région sont

donc essentiellement importés ou produits dans le reste de la métropole. Enfin, les semences utilisées par les agriculteurs franc-comtois représentent une charge réelle de 25 millions d'euros en 2006. Elles sont, pour une large part, achetées. L'intra-consommation existe cependant mais devient de plus en plus marginale.

Au total, ces 3 grands types d'intrants ont généré, en 2006, une dépense d'une centaine de millions d'euros soit environ 15% de l'ensemble des consommations intermédiaires de la ferme régionale.



Source : FranceAgriMer

A côté de ces intrants, l'agriculture utilise une large gamme de matériels agricoles, dont l'usage ne peut pas toujours être attribué à une filière en particulier. C'est pourquoi ce thème est traité dans la partie agrofournitures.

La moitié de la sole céréalière en Haute-Saône

En 2007, près de 4 000 exploitations agricoles professionnelles assolaient au moins une céréale, soit plus de 60% de l'ensemble des exploitations agricoles professionnelles franc-comtoises. La sole totale en céréales couvrirait, cette année là, plus de 130 000 ha, soit 21% de la SAU régionale. La moitié de la sole régionale en céréales est constituée par le blé tendre. Viennent ensuite l'orge (essentiellement orge d'hiver et escourgeon) et le maïs grain et maïs semence. Géographiquement, la Haute-Saône regroupe à elle seule la moitié des surfaces assolées en céréales avec 67 000 ha en 2007. Vient ensuite le Jura (36 000 ha) puis le Doubs (24 000 ha).

Ces deux dernières années ont été marquées par un double phénomène en ce qui concerne les céréales. D'une part, une production céréalière faible en 2007, en raison des baisses de rendements. Dans la région, seul le maïs grain a connu de bons rendements en 2007. Les prix des céréales ont alors «flambé», atteignant des niveaux records dans le courant du premier trimestre 2008. Ainsi, le cours du blé ten-

dre a atteint 275 €/tonne en février 2008, soit un doublement sur un an. La campagne 2008 a été marquée par une augmentation de la sole en céréales (+ 5% en Franche-Comté) et une amélioration des rendements. De ce fait, la production de céréales franc-comtoise a progressé de 10% d'une campagne sur l'autre. La bonne campagne 2008 au niveau mondial (301 Mt au niveau de l'Union Européenne à 27 contre 258 Mt en 2007) a produit ses effets sur les prix qui ont reflué «presque aussi vite qu'ils avaient monté». Ainsi, le prix du blé tendre s'établissait à 160 €/t en octobre 2008, soit - 30% par rapport à son niveau d'octobre 2007.

Quant aux oléagineux (les protéagineux n'étant que très faiblement représentés en Franche-Comté), 1 500 exploitations agricoles professionnelles en cultivent au moins une sorte dans la région, pour un assolement d'environ 36 000 ha, soit moins de 6% de la SAU de la région. Le colza assure les deux tiers de la sole en oléagineux, vient ensuite le tournesol avec plus de 5 500 ha. La Haute-Saône assure, à elle seule, près des ¾ de la sole en colza. Quant au tournesol, il est présent dans le Jura (3 000 ha) et dans le département de la Haute-Saône (2 200 ha).

Les mêmes phénomènes que pour les céréales ont concerné les oléagineux en 2007 et 2008. Après avoir dépassé les 500 €/tonne en février 2008, le cours du colza est redescendu à 318 €/tonne en octobre 2008.

A l'issue de la récolte, les céréales et oléoprotéagineux non auto-consommés sont stockés dans des silos dédiés. 151 silos sont dénombrés en Franche-Comté par FranceAgriMer pour une capacité de stockage de 600 000 tonnes.

La moitié de ces silos sont localisés dans le département de Haute-Saône, représentant près de 60% de la capacité de stockage totale. A l'opposé, les capacités de stockage dans le Doubs ne représentent que 15% de l'ensemble.

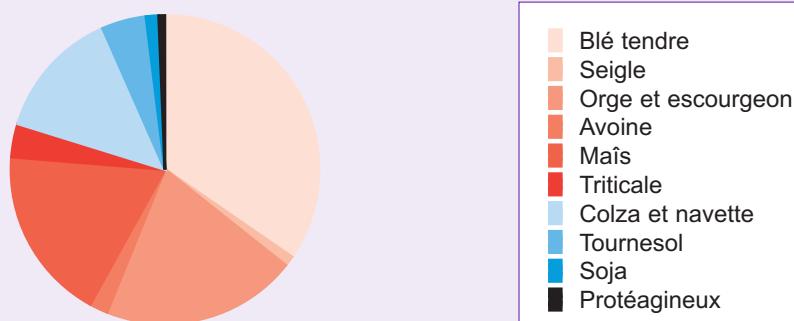
Les céréales et oléoprotéagineux sont ensuite soit exportés directement soit transformés, tant en Franche-Comté que sur le reste du territoire national, pour un usage ultérieur final.

Les céréales franc-comtoises s'exportent bien

Une part non négligeable des céréales et oléoprotéagineux est exportée directement vers des pays tiers, en transitant ou non par des ports de l'axe rhodanien, mosellans ou par les ports de Rouen ou de Sète. Les taux d'exportation sont très variables selon les types de produits. Selon les données produites par FranceAgriMer, 8% du maïs franc-comtois sont exportés, 15% du blé tendre et 40% de l'orge (on fait ici la supposition que les flux vers les ports sont entièrement à destination finale vers l'étranger). En 2006, les exportations de céréales et plantes industrielles (y compris paille) ont représenté un montant total supérieur à 23 millions d'euros, pour moitié en exportations intra-communautaires (Union européenne à 27), l'autre moitié vers des pays tiers. A part équivalente, l'Italie et la Suisse sont les deux principaux pays vers lesquels les céréales et plantes industrielles franc-comtoises sont exportées. L'Allemagne arrive très loin derrière.

Quant aux importations, elles représentent un montant dix fois inférieur aux exportations (2,2 millions d'€ en 2006) en provenance d'Espagne pour

Une place prépondérante pour le blé dans la sole régionale



Source : SAA 2005

un tiers et du Brésil pour un cinquième.

Au final, en 2006, le solde commercial de la Franche-Comté en céréales et plantes industrielles a été très excédentaire avec l'Italie et la Suisse, bénéficiaire avec l'Allemagne mais très déficitaire avec l'Espagne et le Brésil.

A côté des exportations, une large part de la production des grandes cultures trouve un usage final sur le territoire national. Mais les mouvements entre régions sont parfois très importants. Là encore, les situations sont très variables selon le type de produit et dépendent, pour partie, de la localisation des établissements transformateurs. A titre d'exemple, il sort deux fois plus de blé tendre, d'orge, de maïs ou de colza, en tonnage, qu'il n'en rentre dans la région. Les échanges se font souvent avec les départements limitrophes (Côte-d'Or, Haut-Rhin, Saône-et-Loire, Marne) mais peuvent également parfois concerner des destinations plus lointaines comme le Gers pour le colza par exemple.

Utilisations variées des céréales : pour les Hommes comme pour les animaux

Les céréales sont aussi bien utilisées pour l'alimentation humaine qu'animale. Ainsi, le blé destiné à l'alimentation humaine passe par l'activité de meunerie. En Franche-Comté, 17 établissements avaient comme activité principale la meunerie en 2005 (source INSEE). FranceAgriMer, quant à elle, comptabilisait 14 moulins en Franche-Comté en 2007, dont 7 dans le seul département du Jura. Parmi ces 14 moulins, 3 avaient en 2007 une production supérieure à 20 000 tonnes. A l'opposé, 7 avaient une production très faible, inférieure à 1 000 tonnes. En 2007, ces moulins ont traité 120 500 tonnes de blés, produisant ainsi 94 300 tonnes de farine pure. Cette production régionale de farine a eu quatre destinations principales. La principale concerne les industries

fabriquant des produits alimentaires (34 000 tonnes de farine produite pure). Viennent ensuite les boulangeries et pâtisseries artisanales (24 000 tonnes), les boulangeries et pâtisseries industrielles (19 000 tonnes). 300 tonnes sont exportées.

L'orge est utilisé en malterie (puis brasserie). Aucune malterie n'est implantée en Franche-Comté. L'orge destiné à cette activité quitte donc en grande partie la région à destination de régions limitrophes équipées : Bourgogne, Alsace, Champagne-Ardenne. Seules quatre brasseries fonctionnaient, en 2005, en Franche-Comté.

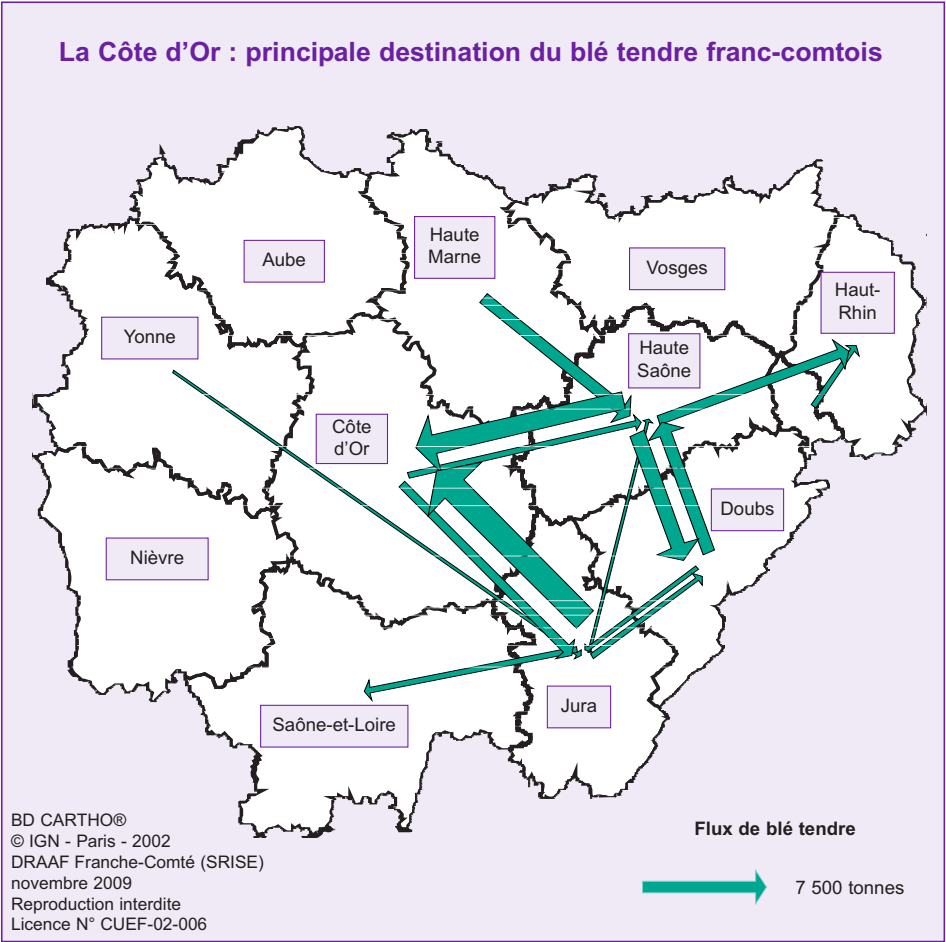
Les betteraves industrielles sont dirigées vers les sucreries, principalement vers la Bourgogne (sucrerie d'Aiserey en Côte d'Or qui a fermé ses portes en novembre 2007). Depuis, la production betteravière franc-comtoise

est quasiment nulle. Quant au colza et tournesol, ils sont destinés à la fabrication d'huile. En 2006, un seul établissement était implanté en Franche-Comté.

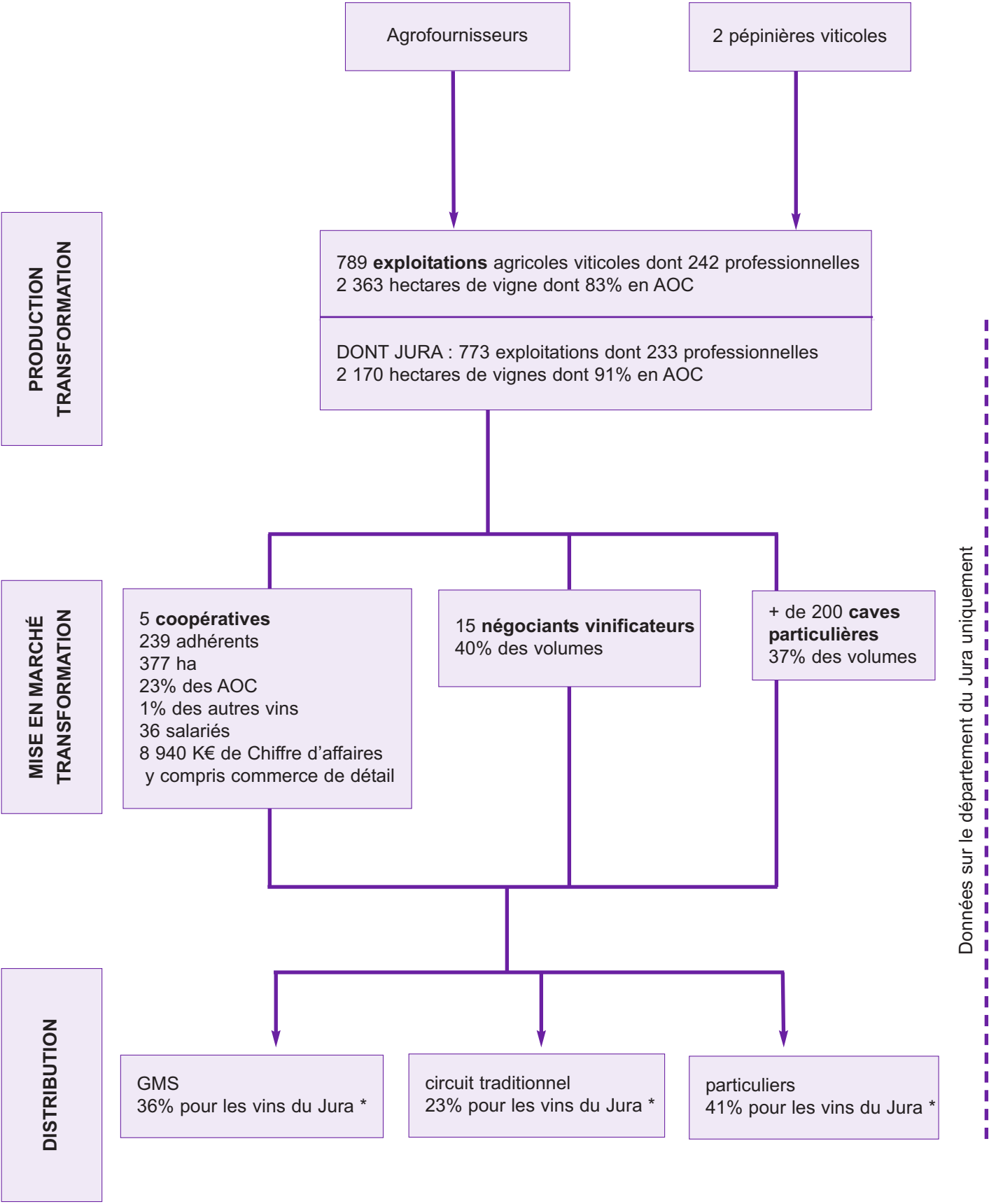
Durant cette campagne, près de 55 000 tonnes de céréales et d'oléoprotéagineux ont été transformées en aliments pour bétail en Franche-Comté. L'orge a été la céréale la plus utilisée (18 500 tonnes) suivi du blé (12 500 tonnes) et du maïs (12 000 tonnes). Moins de 10 000 tonnes de triticales ont été transformées et les oléagineux ont presque complètement disparu de la fabrication de ce type d'aliment en Franche-Comté.

Sources :

FranceAgriMer
(ONIGC Bourgogne-Franche-Comté)
SSP : AGRESTE Franche-Comté n°127
(avril 2008) - SAA



Source : FranceAgriMer



* enquête 2007 du CIVJ auprès d'un échantillon d'opérateurs commercialisant les 3/4 des volumes

Les filières lait, viande, et grandes cultures sont plus ou moins imbriquées : les céréales et oléoprotéagineux sont employés en alimentation animale, les vaches laitières de réforme fournissent de la viande bovine, les porcheries valorisent le lactosérum des fromageries, etc... La filière viti-vinicole occupe, quant à elle, une place à part car elle interagit peu avec les autres filières agroalimentaires franc-comtoises.

La viticulture franc-comtoise représente une "goutte d'eau" dans l'océan de l'activité française de production de raisins, consacrée à 99% à la production de vins et alcools. Avec près de 104 000 hl de vins et alcools produits, la Franche-Comté contribue en effet seulement à hauteur de 0,2% au volume national. On y dénombre un peu moins de 800 exploitations agricoles spécialisées dans la viticulture, soit 7% des exploitations de la région. Elles mettent en valeur moins de 1% de la surface agricole utilisée des exploitations.

Pourtant, on estime que les vins apportent 6% de la valeur des productions de la branche agricole en Franche-Comté. Et surtout, les vins jurassiens sont emblématiques de la région. Avec d'autres produits de qualité et d'origine, tels les charcuteries et les fromages, ils donnent à la Franche-Comté une image de région à la gastronomie généreuse, où le lien au terroir est préservé.

Le Jura est le royaume des appellations d'origine. Elles y occupent neuf hectares de vignes sur dix, alors que "seulement" deux tiers des surfaces françaises produisent des appellations. Les quelques vignobles du Doubs et de Haute-Saône (moins de 9% du vignoble régional) sont, quant à eux, consacrés aux vins de pays et de table.

Moins d'un tiers des exploitations sont professionnelles, alors que 60% des exploitations viticoles françaises le sont. Mais les viticulteurs franc-com-

tois professionnels exploitent neuf hectares de vignes sur dix. Malgré cette part relativement importante des exploitations dites non professionnelles, le degré de spécialisation des exploitations franc-comtoises est au-dessus de la moyenne nationale. En effet, 94% des vignes sont entretenues par des agriculteurs spécialisés en viticulture. Au niveau national, plus de 10% des surfaces en vignes sont cultivées par des agriculteurs dont la viticulture n'est pas l'activité principale.

Des exploitations de petite taille, au parcellaire morcelé

Les exploitations régionales sont quatre fois plus petites que la moyenne nationale (3,7 ha de surface agricole utilisée contre 14,3). Cette petite taille n'est pas uniquement liée à la présence importante des exploitations dites non professionnelles, puisque les seules exploitations professionnelles sont moitié moins grandes que la moyenne nationale.

Définitions

AOC : vins d'appellation d'origine contrôlée.

Casier viticole informatisé (CVI) : les viticulteurs, pépiniéristes viticoles, caves coopératives, négociants vinificateurs, et élaborateurs de produits dérivés du raisin ont l'obligation de déclarer leur récolte, stock, distillations, et les opérations de plantation et d'arrachage auprès de la Direction générale des impôts. Ces données sont enregistrées dans le casier viticole informatisé (CVI).

Multiplicateur : établissement entretenant des vignes-mères de porte-greffe ou des vignes-mères de greffons et diffusant des boutures auprès des pépiniéristes.

Pépiniériste ou producteur de plants : établissement s'approvisionnant en boutures et diffusant des plants auprès des viticulteurs.

Prémultiplicateur : établissement multipliant les clones agréés obtenus par les établissements de sélection et diffusant des plants dits matériel de base auprès des multiplicateurs.

Sous-parcelle cadastrale viticole : le CVI contient des informations sur les terres exploitées par les intervenants de la filière. Une parcelle cadastrale viticole est un terrain d'un seul tenant, individualisé et identifié par le cadastre, planté ou ayant été planté partiellement ou totalement en vigne. Une parcelle cadastrale viticole est subdivisée en sous-parcelles cadastrales viticoles de natures de culture différentes.

VQPRD : vins de qualité produits dans des régions déterminées. Classe de vins définie dans la réglementation européenne, l'autre classe étant celle des vins de table. Les VQPRD regroupent les AO-VDQS, vins d'appellation d'origine-vins délimités de qualité supérieure, et les AOC, vins d'appellation d'origine contrôlée. Ces vins doivent répondre à des conditions de production fixées par arrêté : aire de production délimitée, encépagement, degré alcoolique minimal, rendement maximal, techniques culturales, normes analytiques et contrôle organoleptique. Les règles de production des AOC sont plus strictes que celles des AO-VDQS, et leur zone de production définie à la parcelle assure un lien au terroir étroit. La classification, tant européenne que française, est appelée à évoluer à l'horizon 2012, progressivement à partir du 1^{er} juillet 2009.

Contrairement aux principaux vignobles français que sont le Languedoc-Roussillon, le Bordelais/Cognac, Avignon/Vallée du Rhône, et PACA, qui représentent trois quarts des surfaces en vignes (hors usage familial), le vignoble jurassien est morcelé. Une sous-parcelle cadastrale viticole y atteint en moyenne 22 ares, quand la moyenne française (métropole hors Corse) est de 33 ares, et que celle de l'Aude grimpe à près de 57 ares. Ce morcellement parcellaire est caractéristique du vignoble de l'est de la France. En Bourgogne et en Alsace, la taille moyenne est encore plus basse, puisqu'elle descend respectivement à 19 et 10 ares.

Pour le renouvellement de leurs plants ou les nouvelles plantations, les viticulteurs franc-comtois, qui ne pratiquent pas le greffage sur place, peuvent s'approvisionner auprès de pépiniéristes, éventuellement par l'intermédiaire de négociants. On en dénombre deux en Franche-Comté. Le plus connu est la pépinière Guillaume, dont le siège est en Haute-Saône, mais qui possède des implantations dans toute la France. Le prémultiplieur le plus proche du vignoble jurassien, le Groupement régional d'amélioration et de prémultiplication de la vigne du centre Est (GRAPVI), est situé en Saône-et-Loire. La multiplication réalisée en Franche-Comté ne concerne que les vignes-mères de greffons, et

pas de vignes-mères de porte-greffe. En effet, pour des raisons climatiques et historiques, ce sont les régions du sud de la France, Languedoc-Roussillon et PACA, qui présentent les plus importantes superficies plantées en vignes-mères de porte-greffe.

Le vignoble jurassien constitue l'essentiel du vignoble franc-comtois. La suite de l'article lui est consacrée.

Le vin blanc y domine. Il représente 65 à 70% des litrages (tous types de vins confondus) selon les années.

Le Jura compte quatre AOC de vins tranquilles, dont les décrets datent de 1936 et 1937, Arbois, Château-Chalon, l'Etoile, et Côtes du Jura, et deux AOC plus récentes (respectivement de 1991 et 1995), l'une étant un vin de liqueur, le macvin du Jura, et l'autre étant un vin effervescent, le crémant du Jura. Arbois est la première AOC du Jura par le volume, avec environ 39 000 hl. 55% des vins d'Arbois sont des rouges et rosés. La deuxième AOC jurassienne en volume de production, Côtes du Jura, a la zone d'appellation la plus étendue, incluant 105 communes. Les aires du macvin et du crémant s'étendent sur tout le vignoble jurassien, incluant l'ensemble des aires d'AOC de vins tranquilles. Le marché des vins rouges est difficile et sensible à la baisse de consommation en France. Les AOC Arbois et Côtes

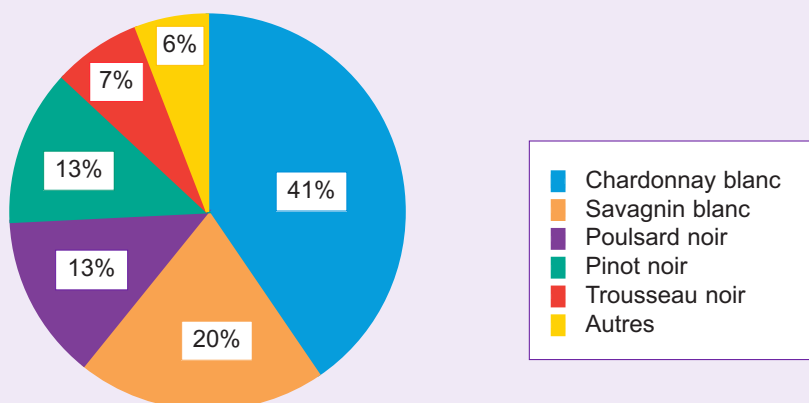
du Jura, qui incluent des productions en rouge et rosé, souffrent donc plus de la baisse de production ces dernières années. En 2008, le litrage d'Arbois n'est plus que d'environ 30 000 hl.

L'encépagement jurassien est relativement restreint. Cinq variétés recouvrent près de 95% du vignoble. Le chardonnay est le plus répandu. Il couvre 40% de la surface en vigne. A côté de ce cépage et du pinot noir, originaires de Bourgogne et bien connus, sont présents des cépages plus spécifiques à la zone, savagnin, poulsard et trousseau.

La part de marché du secteur coopératif est restreinte

La coopération est implantée de longue date dans le Jura. La plus grosse coopérative jurassienne (60% des volumes livrés aux coopératives en 2007), la fruitière vinicole d'Arbois, créée en 1906, revendique d'ailleurs le titre de plus ancienne coopérative de vinification française. Les coopératives sont surtout impliquées dans les AOC. Vins de pays et de table représentent moins de 1% des volumes que leur livrent leurs adhérents. Le secteur coopératif contrôle moins d'un quart de la production de VQPRD. Cette part de marché est nettement inférieure à celle observée au niveau national (39%), notamment sur le pourtour méditerranéen. Toutefois, entre 1995 et 2005, le nombre de coopératives, d'adhérents, et la superficie de vignes sont restés très stables. Fin 2005, le caveau des Jacobins et la fruitière vinicole d'Arbois ont fusionné leur activité et le Jura ne compte désormais plus que quatre coopératives. Les coopératives, dont les débouchés sont essentiellement nationaux, cherchent à développer l'export. Elles ont mis en place en 2005 une structure commerciale dédiée, Juravinum. Le reste des volumes est transformé, soit dans des caves particulières, soit par des négociants vinificateurs, souvent aussi propriétaires. Dans cette dernière catégorie se range Henri Maire.

Les cépages blancs couvrent 60% du vignoble jurassien



Source : FranceAgriMer - Observatoire viticole données 2006

Cette entreprise, originellement jurassienne mais dont le siège social est parisien, a contribué à la notoriété des vins du Jura. Elle emploie 400 salariés environ, dont plus de 200 VRP, et est la société mère d'un groupe incluant une douzaine d'entreprises générant un chiffre d'affaires de près de 30 millions d'euros. Les caves particulières, plus de 200, contrôlent, selon le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), 37% de la production. Ce sont les négociants qui ont la plus grosse part de marché, avec environ 40% des volumes. Le secteur est relativement concentré puisque 20% des opérateurs commercialisent plus de 80% des volumes, avec même la moitié des volumes pour seulement trois opérateurs.

La vente se réalise surtout en bouteilles (94% des transactions sur la campagne 2005/2006). D'ailleurs, cela se traduit dans la comptabilité des exploitations par l'importance des charges d'emballages. C'est de loin le premier poste de dépenses. Il représente plus

de la moitié des charges d'approvisionnement. Les produits phytosanitaires, avec 15% des charges, arrivent en troisième position derrière les fournitures diverses (19%).

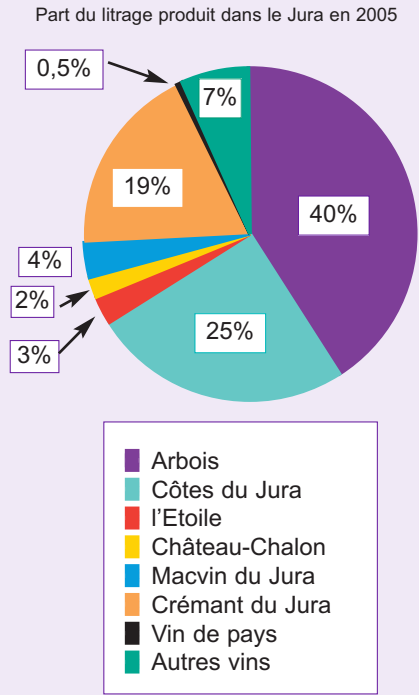
La vente directe au consommateur et le circuit traditionnel tiennent une place importante. En France, la grande distribution, y compris le hard discount, représente 80% des achats des ménages de VQPRD. Pour les vins du Jura, ce circuit ne représente que 36% des ventes en 2007, selon une enquête réalisée par le CIVJ auprès d'un échantillon d'opérateurs commercialisant les 3/4 de la production. Les exportations, pour l'essentiel à destination de l'Europe, concernent 5% des volumes d'après cette même enquête du CIVJ, le reste des débou-

chés se partageant entre la région (45%) et le reste de l'hexagone (50%). ■

Sources

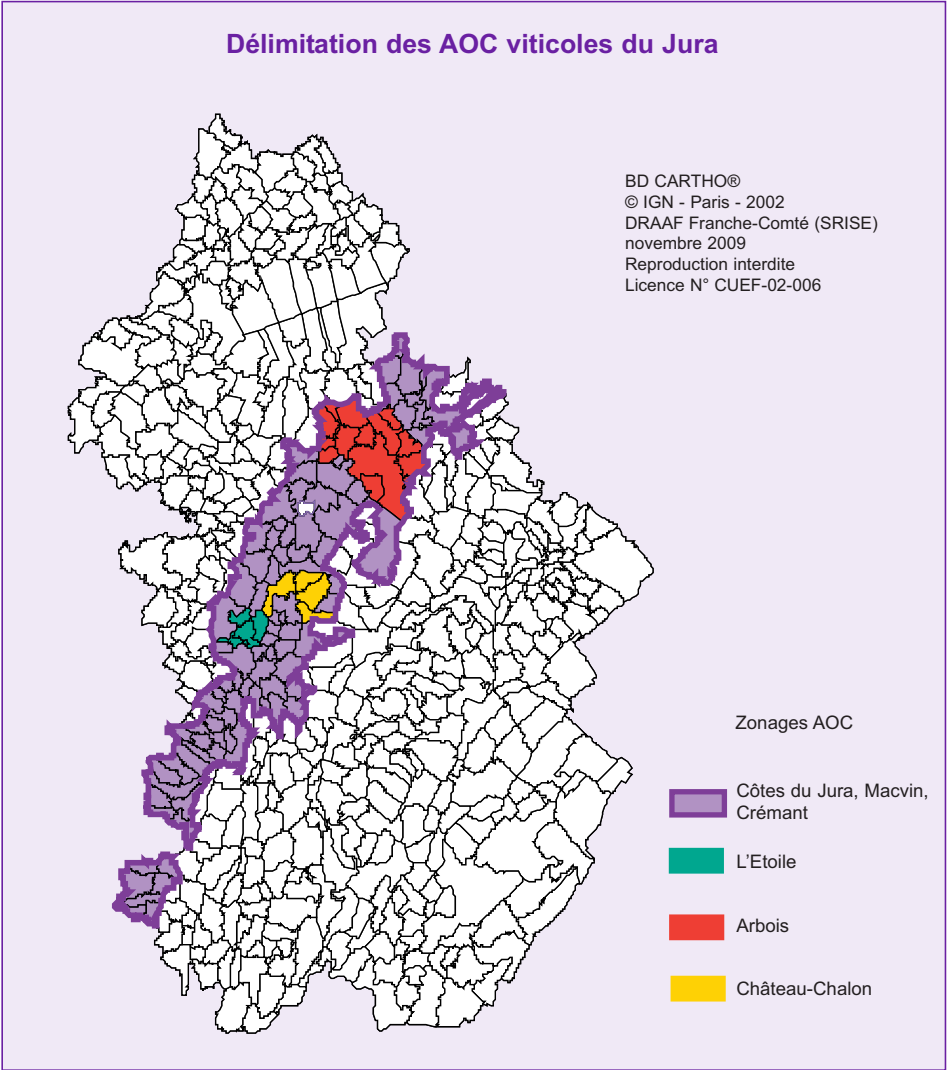
Le Jura Agricole et Rural
casier viticole informatisé 2005
FranceAgriMer d'après INAO, données 2005
Société de viticulture du Jura
FranceAgriMer, Observatoire viticole, d'après CVI 2006 et 2007
Viniflor stats, édition 2007, p43 et 44, d'après CCVF et DGDDI
site www.henri-maire.fr
site www.jura-vins.com, CIVJ
VINIFLHOR Infos N° 136 et 139
SSP : SAA 2005, enquête Structure 2005, comptes 2005, EAE 2005 et enquête petites coopératives 2005, RICA 2007

L'AOC Arbois est la principale production jurassienne



Source : INAO - SAA 2005

Délimitation des AOC viticoles du Jura

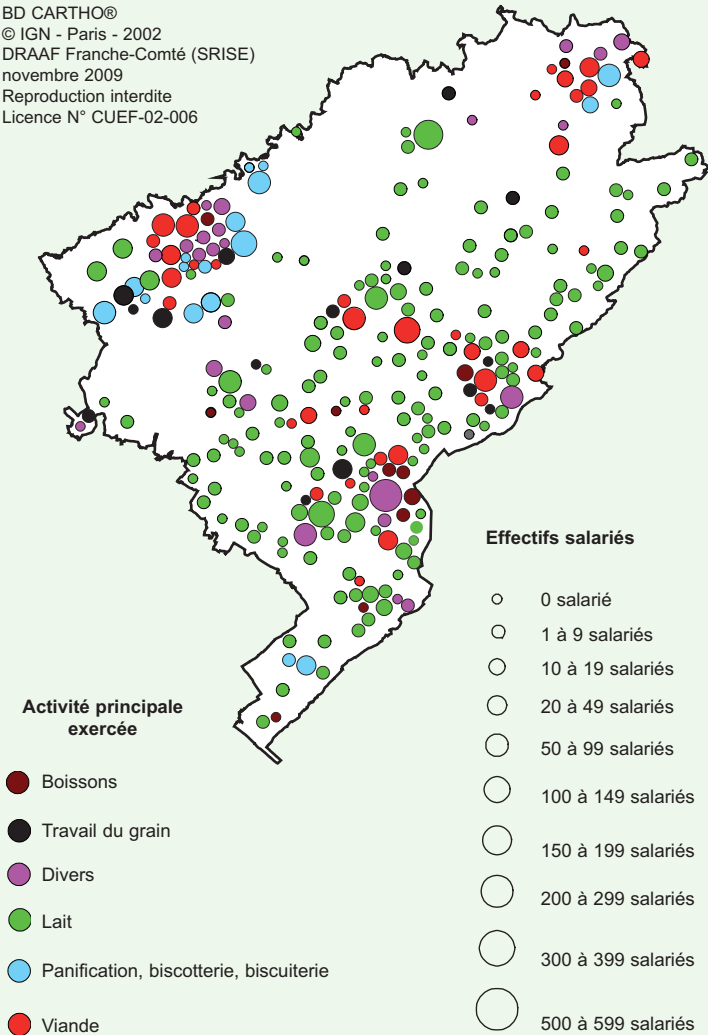


Source : INAO

Les industries agroalimentaires dans le Doubs

L'industrie laitière très présente sur le Haut

BD CARTHO®
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
novembre 2009
Reproduction interdite
Licence N° CUEF-02-006



Les établissements agroalimentaires dans le Doubs

Secteurs	Nombre d'établissements
Industrie des viandes	36
Industrie laitière	153
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	16
Industrie des boissons	11
Panification - biscuiterie	17
Autres industries agricoles et alimentaires	27
Industries agroalimentaires	260

Source : INSEE - DADS 2005

Les effectifs salariés dans le Doubs

Secteurs	Effectifs au 31/12/2005
Industrie des viandes	678
Industrie laitière	916
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	154
Industrie des boissons	36
Panification - biscuiterie	566
Autres industries agricoles et alimentaires	479
Industries agroalimentaires	2 829

Source : INSEE - DADS 2005

Les 10 plus grands établissements du Doubs

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranches d'effectifs salariés*
Nestlé France	Chocolaterie, confiserie	Pontarlier	200 à 299
Fromagerie de Clerval	Fabrication de fromages	Santoche	100 à 199
LU France SAS	Biscuiterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Besançon	100 à 199
Coopérative des Monts de Joux	Fabrication de fromages	Bannans	100 à 199
Jean-Louis Amiotte	Préparation de produits à base de viandes	Avoudrey	100 à 199
Planète pain	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Saint-Vit	50 à 99
SA Belot Frères	Production de viandes de boucherie	Besançon	50 à 99
Société fromagère de Vercel	Fabrication de fromages	Vercel	50 à 99
Erhard viennoiserie traiteur	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Thurey-le-Mont	50 à 99
Morteau saucisse	Préparation de produits à base de viandes	Morteau	50 à 99

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

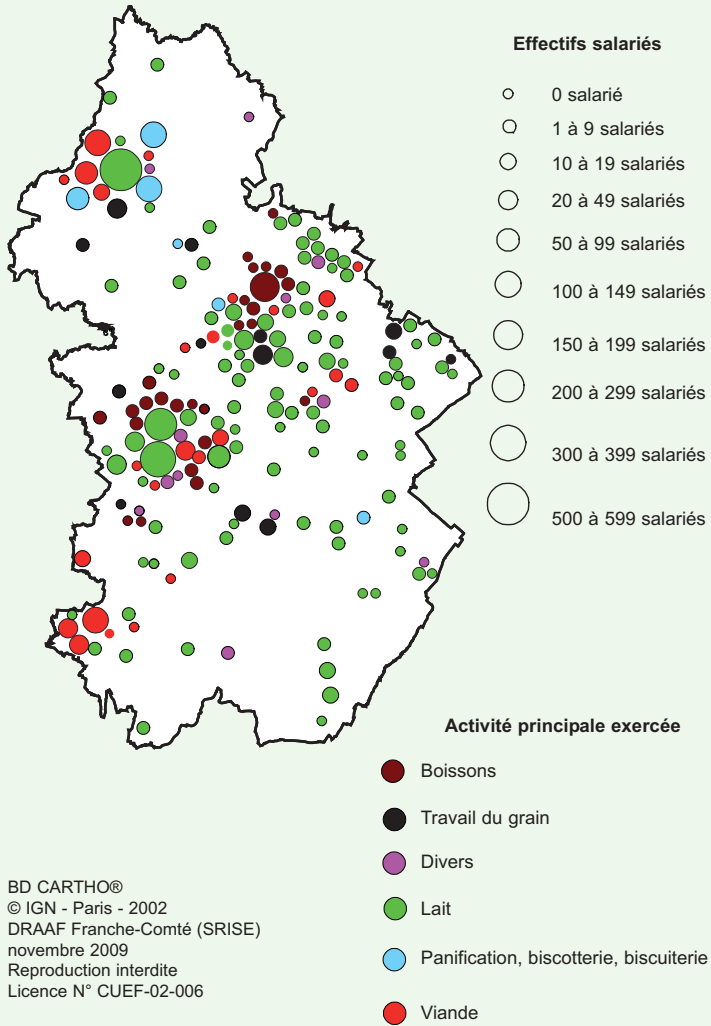
Les industries agroalimentaires dans le Jura

Les établissements agroalimentaires dans le Jura

Secteurs	Nombre d'établissements
Industrie des viandes	27
Industrie laitière	106
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	13
Industrie des boissons	26
Panification - biscuiterie	6
Autres industries agricoles et alimentaires	12
Industries agroalimentaires	190

Source : INSEE - DADS 2005

Présence notable de l'industrie des boissons



Les effectifs salariés dans le Jura

Secteurs	Effectifs au 31/12/2005
Industrie des viandes	488
Industrie laitière	1 743
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	113
Industrie des boissons	219
Panification - biscuiterie	332
Autres industries agricoles et alimentaires	16
Industries agroalimentaires	2 911

Source : INSEE - DADS 2005

Les 10 plus grands établissements du Jura

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranches d'effectifs salariés*
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Dole	500 à 599
Fromageries Bel	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier	200 à 499
Société fromagère de Lons-le-Saunier	Fabrication de fromages	Lons-le-Saunier	200 à 499
Henri Maire SA	Vinification	Arbois	100 à 199
Euroraulet SAS	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Rocheft/Nenon	100 à 199
Salaisons Bolard frères	Préparation de produits à base de viandes	Saint-Amour	100 à 199
Société Clavière	Préparation de produits à base de viandes	Dole	100 à 199
Bouvard Alina industrie	Biscuiterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation	Dole	100 à 199
Juragruyère	Fabrication de fromages	Vevey	50 à 99
Société jurassienne de panification	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Tavaux	50 à 99

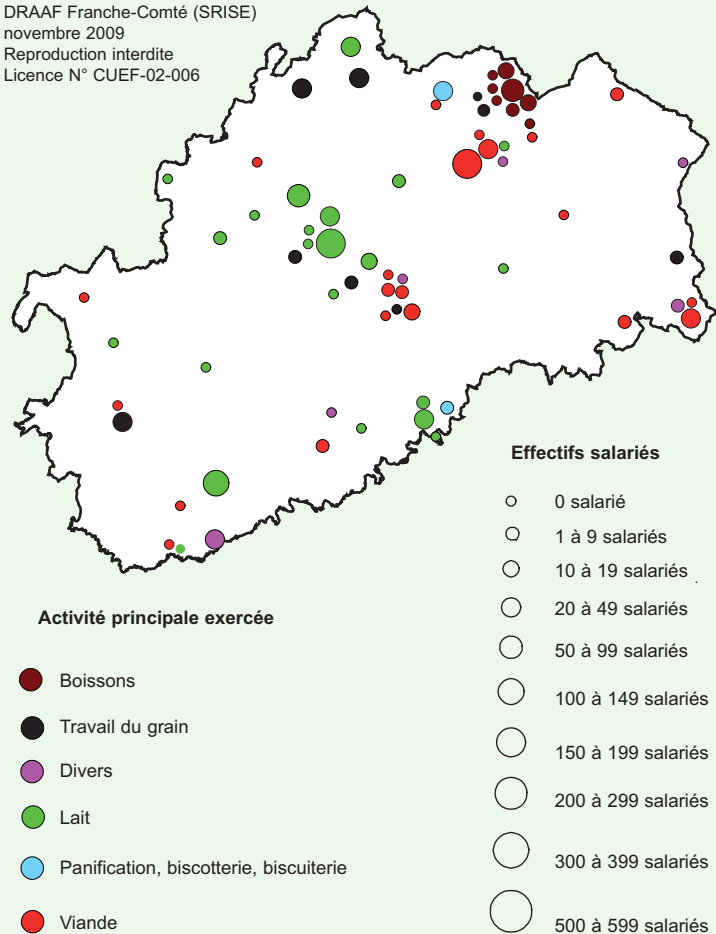
* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Les industries agroalimentaires en Haute-Saône

Moins de mille salariés dans les IAA de Haute-Saône

BD CARTHO®
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
novembre 2009
Reproduction interdite
Licence N° CUEF-02-006



Les établissements agroalimentaires en Haute-Saône

Secteurs	Nombre d'établissements
Industrie des viandes	21
Industrie laitière	22
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	9
Industrie des boissons	8
Panification - biscuiterie	2
Autres industries agricoles et alimentaires	6
Industries agroalimentaires	68

Source : INSEE - DADS 2005

Les effectifs salariés en Haute-Saône

Secteurs	Effectifs au 31/12/2005
Industrie des viandes	226
Industrie laitière	470
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	134
Industrie des boissons	83
Panification - biscuiterie	s
Autres industries agricoles et alimentaires	s
Industries agroalimentaires	966

s : secret statistique

Source : INSEE - DADS 2005

Les 10 plus grands établissements de Haute-Saône

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranches d'effectifs salariés*
Eurosérum	Fabrication d'autres produits laitiers	Port-sur-Saône	100 à 199
Société André Bazin	Fabrication de produits à base de viandes	Breuches	100 à 199
Milleret centrale laitière N.D.de			
Leffond	Fabrication de fromages	Charcenne	100 à 199
Coopérative laitière agricole Hauts			
Val de Saône	Fabrication de fromages	Aboncourt-Gésincourt	50 à 99
Grandes distilleries Peureux	Production d'eaux de vie naturelles	Fougerolles	50 à 99
SARL Cofathim	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Vauvillers	20 à 49
Moulin Jacquot	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Corre	20 à 49
Eurofourrage	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	Arc-les-Gray	20 à 49
Marcillat Loulans	Fabrication de fromages	Loulans-Verchamp	20 à 49
Ets Roger Dutruy	Préparation et conserverie d'escargots	Marnay	20 à 49

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Les industries agroalimentaires dans le Territoire de Belfort

Les établissements agroalimentaires dans le Territoire de Belfort

Secteurs	Nombre d'établissements
Industrie des viandes	6
Industrie laitière	3
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	1
Industrie des boissons	1
Panification - biscuiterie	2
Autres industries agricoles et alimentaires	5
Industries agroalimentaires	18

Source : INSEE - DADS 2005

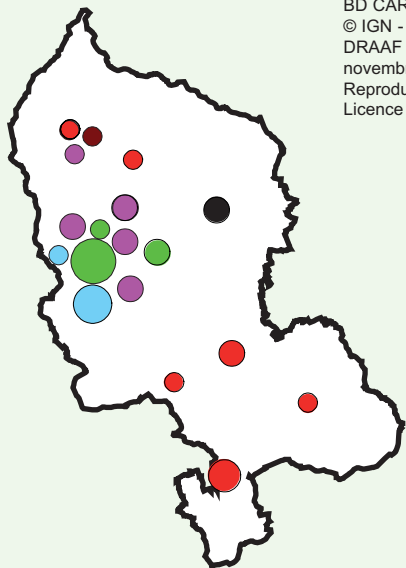
Les effectifs salariés dans le Territoire de Belfort

Secteurs	Effectifs au 31/12/2005
Industrie des viandes	22
Industrie laitière	s
Travail du grain et fabrication d'aliments pour animaux	s
Industrie des boissons	s
Panification - biscuiterie	s
Autres industries agricoles et alimentaires	10
Industries agroalimentaires	74

s : secret statistique

Source : INSEE - DADS 2005

Moins d'une vingtaine d'établissements dans le Territoire de Belfort



BD CARTHO®
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
novembre 2009
Reproduction interdite
Licence N° CUEF-02-006

Activité principale exercée

- Boissons
- Travail du grain
- Divers
- Lait
- Panification, biscuiterie, biscuiterie
- Viande

Effectifs salariés

- 0 salarié
- 1 à 9 salariés
- 10 à 19 salariés
- 20 à 49 salariés
- 50 à 99 salariés

Source : INSEE - DADS 2005

Les 4 plus grands établissements du Territoire de Belfort

Raison sociale	Activité principale exercée	Commune	Tranches d'effectifs salariés*
Le Francomtois	Fabrication de fromages	Belfort	50 à 99
UPB	Fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche	Bavillers	20 à 49
Saborec	Préparation de produits à base de viandes	Fêche-l'Eglise	10 à 19
Glaces Erhard	Fabrication de glaces et sorbets	Denney	moins de 10

* effectifs au 31/12/2005

Source : INSEE - DADS 2005

Définitions

Industrie agroalimentaire : elle est classée parmi les industries manufacturières. C'est-à-dire, qu'elle a en premier lieu une activité de fabrication impliquant une transformation matérielle significative au cours d'un processus de production de biens. Elle se distingue par là du commerce (centré sur la revente sans transformation de produits d'une autre activité) ou de certains services (conditionnement à façon par exemple), ceci indépendamment du poids des investissements mis en œuvre.

À la différence de l'agriculture, de la pêche ou des industries extractives, les industries manufacturières n'ont pas " la nature " à l'origine de leur production, mais des matières premières ou des produits plus ou moins transformés issus des activités. Pour les industries agroalimentaires, les produits agricoles et les produits issus même de l'industrie agroalimentaire sont à l'origine de la production.

Stricto sensus, en tant que transformateurs alimentaires, les charcuteries artisanales, les boulangeries et pâtisseries artisanales et les chocolateries artisanales font partie de l'industrie agroalimentaire. Pour les besoins de l'étude, nous les avons exclues du champ.

Établissement : unité où une entreprise exerce tout ou une partie de son activité. Cela peut être une usine, un atelier... La plupart des entreprises n'ont qu'un seul établissement, mais les plus importantes en ont plusieurs. Cette unité de production est géographiquement individualisée, mais est juridiquement dépendante d'une entreprise.

Chiffre d'affaires : montant des ventes réalisées par une entreprise dans le cadre de son activité courante. Pour les entreprises ayant plusieurs établissements et les établissements de moins de 20 salariés, le chiffre d'affaires des établissements francs-comtois a été estimé.

Valeur ajoutée : différence entre la valeur de la production réalisée dans une entreprise, au cours d'une période, et la valeur des biens et services acquis à l'extérieur, consommés pour réaliser cette production, au cours de la même période.

Pour les entreprises ayant plusieurs établissements et les établissements de moins de 20 salariés, la valeur ajoutée des établissements francs-comtois a été estimée.

Salarié permanent : salarié ayant travaillé au moins 80% tout au long de l'année.

Taux de qualification ouvrière : part d'ouvriers qualifiés parmi l'ensemble des ouvriers (qualifiés ou non).

Taux d'encadrement : part de chefs d'entreprise et cadres dans la population salariée.

Sources

SIRENE : répertoire national d'identification des entreprises et de leurs établissements. Il a pour mission d'enregistrer l'état-civil des entreprises : raison sociale, forme juridique, date de création, siège social... Le répertoire contient également des données économiques telles que l'activité et les effectifs.

DADS : déclaration annuelle de données sociales. Cette déclaration est un document rempli par les employeurs dans le cadre des procédures administratives liées au recouvrement des cotisations sociales. Elle concerne l'ensemble des salariés des établissements de l'industrie, du commerce et des services dans les secteurs privé et semi-public.

EAE : l'enquête annuelle d'entreprise est gérée par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche en ce qui concerne l'industrie agroalimentaire. Elle porte sur les entreprises de 20 salariés et plus et fournit des informations économiques sur les effectifs, l'investissement, le chiffre d'affaires...

CLAP (Connaissance locale de l'appareil productif) : système d'information alimenté par différentes sources dont l'objectif est de fournir des statistiques localisées au lieu de travail jusqu'au niveau communal, sur l'emploi salarié et les rémunérations pour les différentes activités des secteurs marchand et non marchand. Le référentiel d'entreprises et d'établissements est constitué à partir de SIRENE. Les données sur l'emploi salarié résultent d'une mise en cohérence des informations issues de l'exploitation des DADS, des bordereaux récapitulatifs de cotisations de l'URSSAF, et des fichiers de paie de la fonction publique d'état. Les données relatives à une année concernent les entreprises et les établissements ayant eu au moins un jour d'activité économique dans l'année considérée, qu'ils soient employeurs ou non.

SUSE (Système unifié de statistiques d'entreprises) : base de données comptables d'entreprises de l'Insee. SUSE constitue un ensemble cohérent de données individuelles et statistiques sur les entreprises par l'exploitation conjointe de deux sources d'information : l'une fiscale, qui regroupe les déclarations des entreprises auprès de la Direction générale des Impôts (DGI) et l'autre statistique, l'enquête annuelle d'entreprise (EAE).

FICUS (Fichier complet unifié de Suse) : regroupe l'ensemble des entreprises imposées aux bénéfices industriels et commerciaux (BIC) et aux bénéfices non commerciaux (BNC), hors micro-entreprises, et exclut les entreprises imposées aux bénéfices agricoles et les exploitations agricoles soumises aux BIC. Les données SUSE y sont enrichies (à partir de SIRENE, de la base de données communales). FICUS permet de disposer d'un nombre réduit de variables.

Directeur de la publication :	Denis CLERGET (DRAAF)
Rédacteur en chef :	Jean-Claude FARIGOULE (DRAAF)
Conception, rédaction, réalisation du dossier :	Sophie SENCEY (Insee) Caroline GUICHARD (Insee) Christian GUERRAZ (Insee) Lauris BOUILLON (Insee) Kristina FRÉTIÈRE (DRAAF) Jean-Claude FARIGOULE (DRAAF)
Composition :	Jean-Claude FARIGOULE (DRAAF) Marie-Claire PETIT-MAIRE (DRAAF)
Photographies :	Florent MAIRE (DRAAF) Xavier LACROIX (DRAAF) Gérard LYNDE (DRAAF)
Impression :	Estimprim - Roche-lez-Beaupré
Dépôt légal :	décembre 2009
ISBN :	2-9522172-1-1
EAN :	9782952217217
Prix :	12 €



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté

Service Régional de l'Information Statistique et Economique

191, rue de Belfort

25043 BESANÇON CEDEX

Téléphone : 03-81-47-75-50

Fax : 03-81-47-75-05

courriel : srise.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

Direction régionale de Franche-Comté

8, rue Louis Garnier

B.P. 1997

25020 BESANÇON CEDEX

Téléphone : 03-81-41-61-61

Fax : 03-81-41-61-99

courriel : insee-contact@insee.fr

ISBN : 2-9522172-1-1

EAN : 9782952217217

Prix : 12 €