

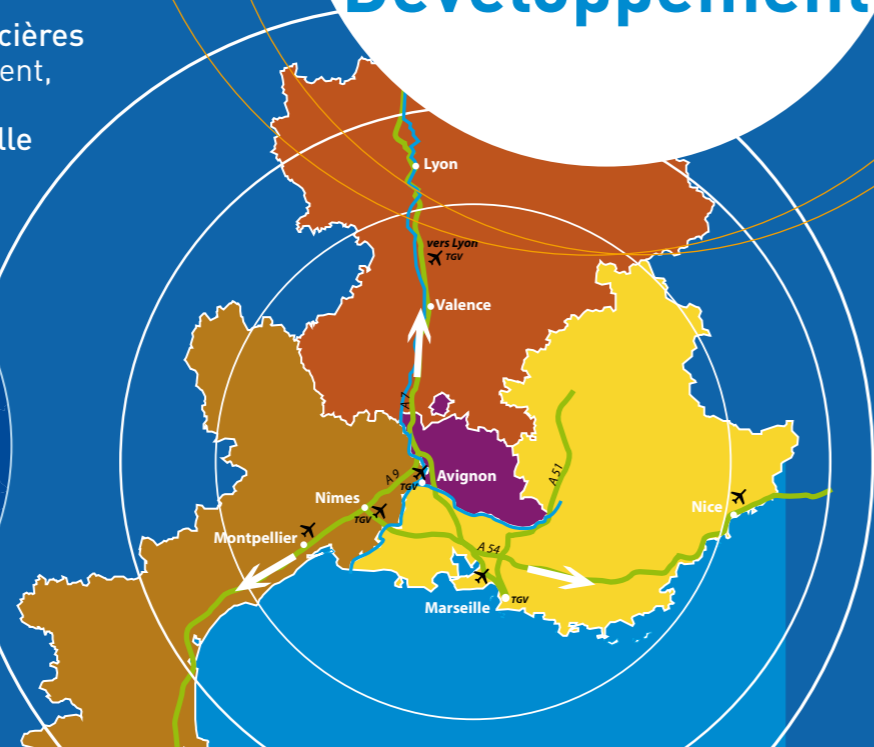
Le Vaucluse, porte de la façade méditerranéenne
et carrefour Nord/Sud des flux commerciaux européens

Venez implanter votre entreprise en Provence,
Vaucluse Développement
porte votre projet



- Favorise vos démarches d'implantation
- Propose une offre foncière globale et détaillée sur l'ensemble du Vaucluse
- Met en relation les interlocuteurs appropriés (services de l'Etat, Chambres consulaires, Communautés de communes, ANPE, banques, agences immobilières...)
- Aide à la mobilisation des aides financières
- Conseille en RH (formation, recrutement, financement)
- Accompagne les salariés et leur famille

Un seul interlocuteur,
pour un projet global :
Vaucluse Développement



Création La vache Noire. Photographies : CG 84, CDT84, Agroparc, Neuhauser, CTCPA, Soleco Florette, Vaucluse Développement



agro- alimentaire en Provence



- L' Agro-alimentaire, la 1^{ère} filière industrielle du Vaucluse
- Des leaders mondiaux et des PME au savoir-faire reconnu
- Un secteur logistique au service de cette industrie



Agence de Développement Economique
19, place de l'Horloge - 84000 Avignon
Tél. + 33 (0)4 90 16 45 60 - Fax + 33 (0)4 90 86 40 18
email : adev@adev-84.com

www.investinvacluseprovence.com



CHIFFRES CLÉS

Transformation fruits et légumes	39,9 %
Epicerie	12,3 %
Meunerie et travail du grain	12,3 %
Produits sucrés	11,4 %
Viande, triperie, volaille et gibier	8,6 %
Boissons alcoolisées	5,9 %
Ingrédients, diététique et additifs	5,5 %
Charcuterie, RHF, traiteur	4,6 %
Produits laitiers, œufs	3,2 %
Eaux et boissons sans alcool	2,7 %
Alimentation animale	2,3 %
Poissons, mollusques et crustacés	0,5 %

UNE RICHESSE NATURELLE : LES FRUITS ET LÉGUMES

Grâce à sa situation géographique privilégiée, le Vaucluse bénéficie de productions agricoles précoces, abondantes et variées. Il se place au premier rang français pour la production de raisin de table, de cerises et de pommes Golden. De fait, la **transformation des fruits et légumes** domine l'activité agro-alimentaire vauclusienne (31 % des établissements)

• Filière cerise confite de Provence

Premier producteur de cerises français, le Vaucluse compte **3 000 professionnels** qui réservent les trois-quarts de leur récolte au confisage. **11 000 tonnes** de cerises confites sont fabriquées chaque année, par **plus d'un millier de personnes**.

• Filière tomate industrielle

La filière tomate industrielle est concentrée autour des bassins de production en Rhône-Alpes, PACA et Languedoc-Roussillon afin de garantir un délai minimum entre la récolte et la fabrication. Elle comprend **25 unités de transformation** et **près de 500 producteurs**. Un tiers de la production est transformée en Vaucluse.

L'interprofession de la filière est basée à Avignon.

• Filière salade 4ème gamme

Le bassin de production du sud-est produit plus de 50 % de la salade française, ce qui représente **400 producteurs**. Une dizaine de sites de production s'approvisionnent auprès de ces producteurs et transforment **60 000 quintaux** de salade par an.

1ère filière industrielle du Vaucluse

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) est reconnue comme leader dans les domaines de l'alimentation-santé, de l'industrie du naturel et bien sûr de l'alimentation provençale. La grande médiatisation des mérites nutritionnels du modèle d'alimentation méditerranéenne a assuré la promotion internationale du savoir-faire des entreprises de la région PACA.

L'industrie agro-alimentaire de Vaucluse représente 27 % de l'emploi agro-alimentaire régional.



1ère filière industrielle du département, l'industrie agro-alimentaire représente **18 % des emplois et 10 % du chiffre d'affaires industriels du Vaucluse**.

Ce secteur compte **223 établissements** employant **8 000 salariés permanents** et réalise un **chiffre d'affaires de 1,5 milliards d'euros** (2005).

Son poids dans l'économie vauclusienne est **deux fois et demi plus élevé** que la moyenne française.

Bien que la filière soit dominée par les petites entreprises (effectif moyen de 38 salariés, 46 % des entreprises emploient moins de 20 salariés), c'est un secteur dynamique et tourné vers l'international : les investissements s'élèvent en moyenne sur les 3 dernières années à 120 millions d'euros par an et **42 % des entreprises exportent**.

Des entreprises dynamiques et des leaders mondiaux

La filière agro-alimentaire vauclusienne allie :

- tradition avec des activités de conserverie (Conserves de Provence-Le Cabanon, Charles Faraut, Tramier, Midi-Conserves, Conserves France, Liebig-Campbell,...), d'épicerie (Ducros-McCormick, Gyma, Fuchs,...) de **confiserie** et de **transformation de céréales** (Minoteries Soufflet, Grands Moulins de Paris, Neuhauser,...)

- et modernité, avec la **4ème gamme** née à Avignon (Florette-Soleco, Cœur de Fruits,...), les **plats cuisinés** (Agis, Raynal & Roquelaure,...), et la **production d'ingrédients** (Naturex, Kerry, Scalime Nutrition, Bionov, Herbatech, Rousselot,...)

Les productions emblématiques du Vaucluse sont : les fruits confits, la tomate industrielle, les plantes aromatiques, les épices, les conserves de légumes et plats cuisinés...

Une offre logistique complète en Vaucluse

La filière logistique travaille en synergie avec l'agriculture et l'agro-alimentaire :

- tous les grands noms de la logistique et de la distribution des fruits et légumes sont présents en Vaucluse : STEF-TFE, Dentressangle, Geodis, ID Logistics, Dispam, La Flèche, Mistral, Lurit...

- des plateformes d'éclatement pour la distribution des produits agro-alimentaires : Pomona, Bigard, Fuchs, Samada-Monoprix, Miko-Relais d'Or, Pro-Natura, Biocoop, Relais Vert...

- 2 MIN (Avignon et Cavaillon) et un marché régional (Carpentras) sur un même territoire, le long de l'A7

- la position géographique du Vaucluse, sur l'axe nord-sud (A7), à l'exacte croisée de l'Espagne et de l'Italie (A9), garantit **une accessibilité exceptionnelle** aux entreprises implantées sur son territoire.



Un vivier de compétences au service d'une filière très structurée

Interprofession

Toutes les instances régionales interprofessionnelles agricoles et agro-alimentaires sont réunies sur un même lieu : **AGROPARC, la technopôle d'Avignon**.

Formation

En PACA, **2 200 étudiants** se destinent chaque année à la production agricole, la transformation et la distribution.

L'IFRIA¹ pilote l'apprentissage. Il forme chaque année une centaine d'apprentis qui sont employés par les entreprises agro-alimentaires du grand sud, de Perpignan à Nice. L'université d'Avignon (IUP agrosociétés, IUT emballage) et la Chambre de Commerce et d'Industrie (école de commerce ISEMA, ISARA) proposent des formations spécialisées de niveaux supérieurs.

Recherche & Développement

La filière agro-alimentaire s'appuie sur près de **1 000 chercheurs** de toutes spécialités : **agronomes, biologistes, nutritionnistes, spécialistes en technologies alimentaires, en emballage...**

- **CRITT IAA²** : outil d'innovation et de transfert de technologie créé par et au service de l'industrie agro-alimentaire régionale, le CRITT accompagne chaque année **100 entreprises** sur des projets individuels et en mobilise **plus de 300** sur des actions collectives. Il anime une dizaine de clubs d'entreprises sur des thématiques diverses.

- **CTCPA³** : des compétences complémentaires pour gérer la complexité de l'aliment : technologie, emballage, analyses, évaluation sensorielle, veille technique et réglementaire, formation-qualité-environnement. Le CTCPA dispose à Avignon d'une grande halle technologique, de cellules privatives pour les essais industriels et d'un laboratoire sensoriel pour les produits alimentaires. Le site d'Avignon est la vitrine technologique du Centre.

- **INRA** : centre national pour les fruits et légumes, recherche fondamentale agronomique et technologique.

1 - Institut de Formation Régional pour l'Industrie Agro-Alimentaire
2 - Centre Régional pour l'Innovation et le Transfert de Technologie
3 - Centre Technique pour la Conservation des Produits Alimentaires

DES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ au service de l'industrie agro-alimentaire



Le savoir-faire vauclusien dans le domaine de Recherche et Développement a été reconnu en 2005 avec la labellisation

« **Pôle de Compétitivité** » du Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes. Unique pôle français sur cette thématique, il regroupe 2 200 étudiants, 1 000 chercheurs, 290 établissements et 8 000 exploitations.

Objectifs du pôle : doubler la consommation de fruits et légumes en France, créer plus de 1 000 emplois directs dans la filière fruits et légumes, maintenir la production et l'emploi agricole.

5 axes d'innovation à toutes les étapes d'élaboration du produit :

- nutrition et santé,
- praticité et services,
- goût et terroir,
- sécurité et aliments,
- développement durable
- valorisation des co-produits.



90 milliards, c'est le nombre de **produits alimentaires** sur lesquels sera apposée en 2015 une étiquette électronique lisible à distance, **RFID**. 20 milliards

d'euros, c'est déjà le chiffre d'affaires de l'emballage en France. Depuis le 27 octobre 2006, l'obligation d'assurer la **traçabilité des matériaux et objets** destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ouvre une voie royale au développement des **emballages intelligents**.

Le pôle mondial **Solutions Communicantes Sécurisées** concentre en région PACA 41 000 emplois dans les **Technologies de l'Information et de la Communication**, pour développer les technologies clés de ce secteur afin de répondre aux marchés en forte croissance et initier des projets collaboratifs anticipant les usages de demain.

DES TEMPS FORTS POUR LA FILIÈRE



- **TROPHELIA** : 1^{er} concours national de l'innovation agro-alimentaire, TROPHELIA réunit chaque année les étudiants de 11 écoles d'ingénieurs en agro-alimentaire. Intégré au cursus pédagogique de certaines de ces écoles, TROPHELIA a permis en 7 ans à une dizaine de produits ainsi créés d'être commercialisés dans les circuits de la grande distribution ou en restauration hors foyer.

- **SECUR'FOOD** : cette convention d'affaires dédiée à la **sécurité** et à la **traçabilité** des produits réunit chaque année près de 300 entreprises agro-alimentaires, de prestataires de services et de centres de compétences. Des ateliers thématiques permettent en outre aux participants de faire le point sur les avancées réglementaires et techniques.



- **MIFFEL** : salon régional de la **filière fruits et légumes**, le MIFFEL se tourne aujourd'hui vers l'aval de la filière, soit **l'industrie de la transformation** avec une approche intégrée de la filière (semenciers, producteurs, équipementiers, transformateurs, distributeurs). En témoigne la création en 2006 du prix **INNOVAFEL** récompensant des concepts innovants (produit, packaging) favorisant **la consommation de fruits et légumes**.