

Les industries agroalimentaires

Assises de longue date sur le traitement des produits de la première des productions agricoles de La Réunion, la canne à sucre, les industries agroalimentaires se sont progressivement diversifiées et modernisées. Cette transformation s'est basée sur l'import-substitution. Elle s'est appuyée sur le développement de la distribution.

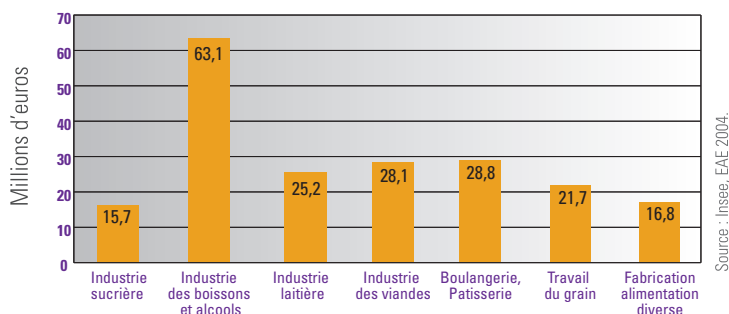
L'industrie agroalimentaire repose aujourd'hui sur plusieurs secteurs. Aux côtés de l'industrie sucrière se développent d'autres activités comme l'industrie des boissons, du lait, des viandes, les boulangeries, le travail du grain ainsi que des secteurs plus minoritaires regroupés dans la classe « fabrication alimentation diverse ». Ce dernier secteur regroupe des activités très variées, telles que l'industrie du poisson, des fruits et légumes, des huiles, la fabrication de desserts, de condiments, de poudres et de concentrés pour boissons, l'extraction de sel. Les trois plus grosses entreprises de fabrication d'alimentation diverse sont *Royal Bourbon Industries, Colipays, et la Société de Production des Huiles de Bourbon.*

Un secteur prépondérant en baisse de croissance

Avec 5 075 salariés et 200 millions d'euros de valeur ajoutée, soit un tiers des effectifs industriels et un tiers de la richesse générée par l'industrie, le secteur des industries agroalimentaires est un des piliers de l'industrie locale. Le nombre d'établissements dépasse les 900. Au champ habituel de l'agroalimentaire s'ajoutent les commerces à caractère artisanal, les boulangeries et les charcuteries. Excepté dans ces deux secteurs, l'industrie agroalimentaire est fortement concentrée avec des entreprises en situation de duopole, voire de monopole.

Plusieurs groupes de dimension internationale exercent une part de leur activité dans l'agroalimentaire : URCOOPA, QUARTIER FRANÇAIS, BOURBON...

Valeur ajoutée des industries agroalimentaires



Indicateurs comptables des industries agroalimentaires

	En 2004 (millions €)	Évolution annuelle 1994-2003
Chiffre d'affaires	816,6	4,0%
Consommations intermédiaires	576,0	4,1%
Valeur ajoutée (VA)	199,4	3,5%
Frais de personnel	119,6	4,0%
Excédent Brut d'Exploitation / VA	33,8%	-0,8%
Investissement (FBCF)	27,5	-5,0%

Source : Insee, EAE 2004 et SIE 1994-2003

Le chiffre d'affaires, reflet de l'état de la demande de biens agroalimentaires, **croît plus faiblement que dans les autres secteurs**, en raison de la faible progression des industries du sucre, des boissons, de l'alcool et du lait. La croissance annuelle moyenne des exportations agroalimentaires est de 5,1% contre 5,8% pour l'industrie. Pour la branche sucre et rhum, qui réalise l'essentiel des exportations réunionnaises, le taux de croissance d'exportation n'est que de 3,6%. L'activité agroalimentaire repose donc plus sur le marché local et sur sa capacité à trouver de nouvelles niches d'import-substitution.

La croissance annuelle de l'emploi salarié et de la valeur ajoutée y est également plus faible que dans les autres secteurs industriels. Le poids de l'agroalimentaire dans l'industrie (en termes de valeur ajoutée) a perdu 5,5 points sur la période 1994-2003. Cette faible progression de la richesse créée est liée au ralentissement de l'activité ainsi qu'à un poids plus lourd des consommations intermédiaires.

L'importance des consommations intermédiaires dans l'agroalimentaire implique une faible part de 26% de la valeur ajoutée dans la production. La croissance des consommations intermédiaires est de surcroît plus soutenue que la valeur ajoutée. Cette évolution est essentiellement due au poste « autres achats et charges externes » (+ 8,2% de croissance annuelle moyenne). Les « achats de matières premières et autres approvisionnements » constituent un poids important des biens et services utilisés dans la production, mais ils crois-

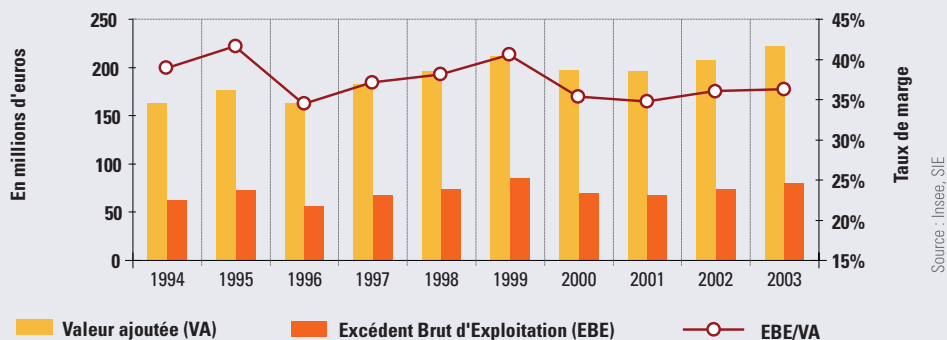
sent plus modérément : 2,7% par an en moyenne.

Les frais de personnel, constitués des salaires et des charges patronales, ont évolué plus vite que la valeur ajoutée et que le nombre de salariés : 4% par an. Les salaires versés aux employés ont connu une forte croissance de 5,2% par an, due en partie à l'alignement du SMIC réunionnais sur le SMIC métropolitain en 1995. Parallèlement, les charges patronales sont restées globalement stables sous l'effet des dispositions d'exonération de cotisations patronales des lois Perben et LOOM (Loi d'Orientation pour l'Outre-Mer).

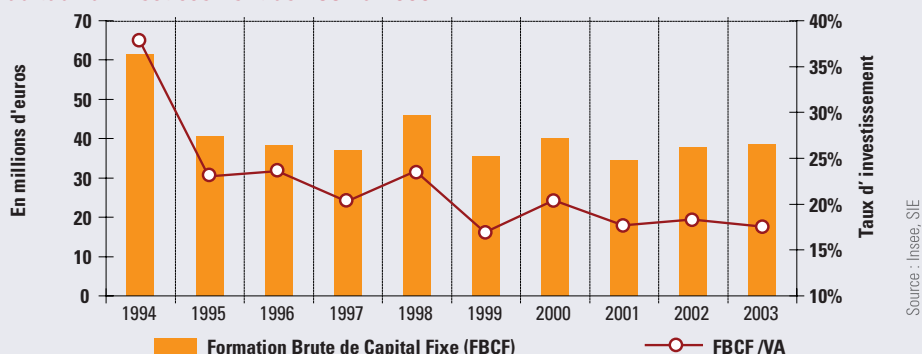
L'évolution de la rentabilité de ces entreprises se décompose en deux phases. La première, de 1994 à 1999 où après avoir chuté en 1996, le taux de marge n'a cessé de croître, et la seconde à partir de 2000 où en un an le taux de marge a chuté de 5 points pour se stabiliser par la suite.

La part de l'autofinancement dans la valeur ajoutée diminue de 4,7 points depuis 1994. Conséquence de cette baisse, le taux d'investissement défini par le ratio de la Formation Brute de Capital Fixe (FBCF) sur la valeur ajoutée ne cesse de s'amoin-drir. L'investissement est également lié à l'évolution de la production locale et à la capacité pour les entreprises agroalimentaires de se placer dans les créneaux de l'import-substitution. Sur la période 1994 à 2003, la part de la production locale sur l'ensemble de la production (locale + importée) a diminué de 2 points.

Évolution de la valeur ajoutée, de l'Excédent Brut d'Exploitation et du taux de marge de 1994 à 2003



Évolution de la Formation Brute de Capital Fixe et du taux d'investissement de 1994 à 2003



Stratégie d'import-substitution

Le volume importé des produits agroalimentaires ne nécessitant pas l'utilisation de technologies spécifiques et dont les matières premières sont, pour la plupart, disponibles localement reste élevé et en croissance. La stratégie d'import-substitution peut être poursuivie mais sous réserve de se positionner sur certains segments de produits. Des niches pourraient donc être exploitées, a fortiori par les entreprises évoluant déjà dans le secteur agroalimentaire compte tenu de l'outil de production existant, de leurs réseaux d'approvisionnement et de distribution. Elles diversifieraient ainsi la gamme de produits proposés.

Des produits pour lesquels le savoir-faire est détenu localement pourraient être fabriqués de façon industrielle tels que les pizzas et quiches surgelées, les fromages fondus, les sauces, le chocolat diététique.

Concernant les pizzas, une entreprise réunionnaise fabrique des pizzas fraîches et a marqué son intérêt de produire des pizzas surgelées. Les facteurs clés de réussite sont le froid industriel, la capacité à travailler la pâte et l'adaptation du produit aux attentes du consommateur local (goût créole).

S'agissant des fromages, des produits et marques créés localement sont parvenus à s'imposer même si le volume d'importations s'est accru de 10%. Des parts de marché à conquérir existent et il convient d'explorer de nouveaux modes opératoires industriels et artisanaux. Cela permettrait, en outre, de soutenir la filière laitière.

Le Centre Régional pour l'Innovation et le Transfert Technologique agroalimentaire pourrait accompagner les entreprises pour la réalisation d'essais de mise au point d'autres fromages, notamment fondus.

Par ailleurs, afin de compléter la gamme des produits fabriqués à partir des huiles tels que les mayonnaises, les sauces et assaisonnements froids seraient également un segment à exploiter.

Enfin, un investissement pourrait être réalisé dans une

ligne de valorisation du thon germon pour la fabrication de saucisses commercialisées en barquettes pour les collectivités ou consommées en grillades. L'ensemble de la filière pêche pourrait, de ce fait, bénéficier de ce projet.

Par conséquent, il apparaît nécessaire que les produits proposés soient différenciés afin d'être compétitifs sur le marché, notamment face aux produits « premier prix » vendus en grandes et moyennes surfaces.

Afin de permettre à la politique d'import-substitution de porter ses fruits, la stratégie actuelle suivie par les partenaires économiques consiste en une campagne de sensibilisation à l'achat local, basée sur une enquête des attentes des consommateurs et la définition d'une marque « pays ».

Une offre de formation en agroalimentaire abondante et de nombreux centres de recherche

La tradition agricole de l'île a conduit les décideurs publics à ouvrir de nombreuses formations et centres de recherche orientés vers l'agroalimentaire.

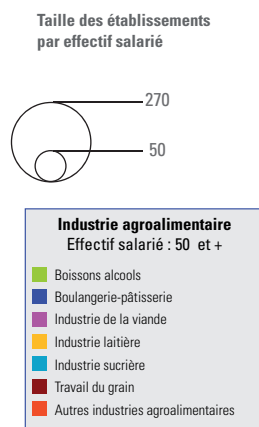
L'industrie agroalimentaire bénéficie de formations locales variées : Bac professionnel en bio-industries de transformation, BTS technico-commercial, IUP biotechnologies, Maîtrise de Sciences Techniques mention valorisation chimique et biologique du végétal, IUT génie biologique, DESS ingénierie de la production, École Supérieure d'Ingénieurs en Développement Agroalimentaire Intégré (ESIDAI)

De plus, la reconnaissance du pôle de compétitivité Agro-nutrition en milieu tropical permettra de mobiliser des centres de formations et d'unités de recherche autour d'un projet commun dans des secteurs innovants. À travers sa compétitivité et sa visibilité internationales, il contribuera à dynamiser l'industrie agricole et alimentaire réunionnaise.

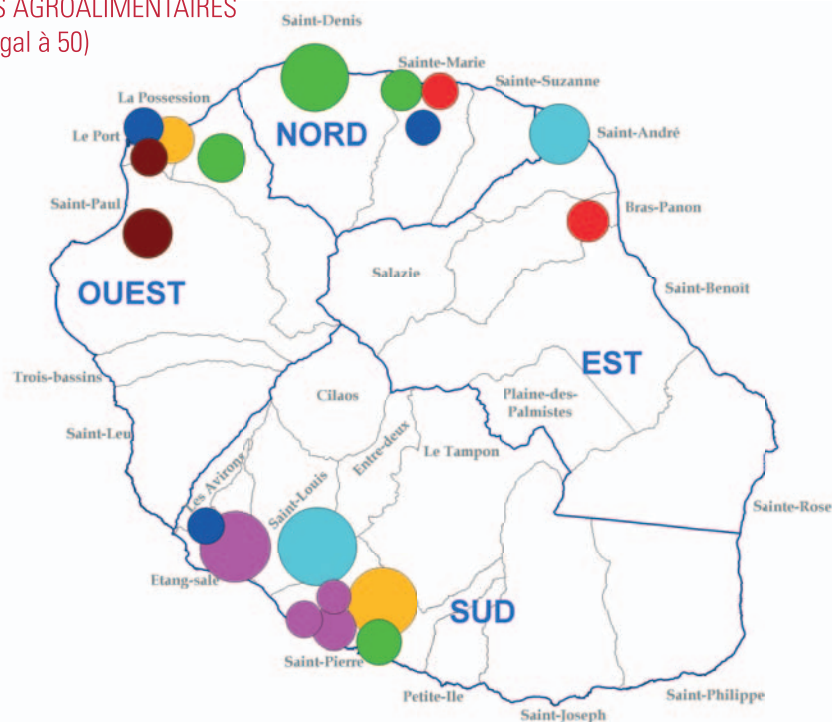
Plusieurs centres de recherche développent une activité de recherche-développement agroalimentaire :

- **le CRITT** (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie Agroalimentaire) : recherche et développement de produits et procédés, sécurité alimentaire et nutrition,
- **le CERF** : Centre d'Essai, de Recherche et de Formation : laboratoire d'agronomie pour le développement de la filière sucrière,
- **le CTICS** : Centre Technique Interprofessionnel de la Canne à Sucre,
- **le CIRAD** : Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement : procédés de fumaison et amélioration sanitaire de la viande de volaille, traitement de conservation des fruits,
- **l'Université** : laboratoire de chimie des substances naturelles et des sciences des aliments,
- **l'ARVAM** : L'Agence pour la Recherche et la Valorisation Marine (écotoxicologie).

LES PRINCIPALES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES (Effectif salarié supérieur ou égal à 50)



© : Insee 2006-IGN Source : Insee, CLAP 2004



L'industrie sucrière :

Culture traditionnelle de La Réunion, la canne à sucre a façonné la vie économique et sociale de l'île depuis le 18^{ème} siècle. La crise des années soixante a conduit la culture de la canne et l'industrie sucrière à se remodeler. Les coûts de production augmentent plus vite que le prix de vente du sucre, contribuant ainsi à la chute des revenus des planteurs et à la fermeture des petites parcelles au profit de plus grandes exploitations mécanisées.

Afin d'améliorer leur productivité, les industriels du sucre ont été contraints d'opérer des restructurations importantes ces quinze dernières années, entraînant ainsi une concentration des entreprises. Depuis 1995, l'industrie sucrière est dominée par deux grandes usines, Bois-Rouge et Le Gol, respectivement situées à Saint-André et à Saint-Louis. Ces deux usines sont des figures emblématiques de La Réunion et participent ainsi à l'image de l'île. Une plate-forme industrielle commune ainsi qu'une politique active d'investissements et d'innovation permettent aux usines de mieux faire face aux difficultés structurelles que rencontre l'industrie sucrière. L'importance des investissements et du volume de matières premières transformées font de l'industrie sucrière une industrie lourde. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle ce secteur est le premier de l'agroalimentaire par son chiffre d'affaires, mais celui qui crée le moins de valeur ajoutée : 15,7 millions d'euros en 2004. La

part de la valeur ajoutée dans la production est ainsi trois fois plus faible que dans l'ensemble du secteur industriel. Avec près des deux tiers de l'ensemble des exportations industrielles, l'industrie sucrière est la première industrie exportatrice. Les montants importés pour le fonctionnement de la filière sucre sont moitié moindres que ceux exportés. Elle contribue ainsi fortement à la balance commerciale de l'île. Les sucreries réunionnaises réalisent les deux tiers de leur chiffre d'affaires à l'export. Les exportations sont majoritairement des exportations de sucre en vrac. Le reste est du sucre conditionné. Malgré des exportations en hausse depuis le début des années 1990, leur poids dans les exportations industrielles a diminué de plus de 10 points.

L'impact de l'industrie sucrière sur l'économie réunionnaise ne se mesure pas seulement par sa production. En effet, l'industrie sucrière transforme la canne à sucre locale pour produire en première transformation, du sucre, et en seconde des coproduits du sucre. Il est donc intéressant de raisonner en termes de filière canne-sucre qui inclut en amont des biens et services intermédiaires : engrais, produits phytosanitaires, travaux de récolte et d'aménagement foncier, énergies, eau, transport, maintenance, emballages... En aval, des activités qui valorisent les coproduits du sucre comme les rhums-alcools et produits d'élevage à partir de la

mélasse, ainsi que la valorisation de la bagasse en énergie. De plus, la filière a également un fort impact en termes d'emplois et de redistribution de revenus via les subventions.

La filière canne-sucre est soumise à la régulation du marché négociée par l'Organisation Commune du Marché du sucre au sein de la Politique Agricole Commune, qui prévoit une baisse du prix du sucre. La convention 2006-2015 « industriels, planteurs, État » a été ratifiée le 4 juillet. Elle garantit une compensation intégrale de la baisse du prix du sucre, par plusieurs dispositifs de primes. Ainsi sont assurés jusqu'en 2015 : la sécurité de l'approvisionnement des consommateurs européens, la stabilité du marché, un revenu stable et équitable aux producteurs de matière première et aux fabricants de sucre.

L'innovation est au cœur de cette filière. L'usine du Gol a récemment inauguré en première mondiale le « sixième effet », consistant en l'ajout d'un sixième niveau d'évaporation de l'eau contenue dans le jus de canne à une pression très basse. L'usine de Bois Rouge a prévu également d'intégrer très prochainement cette technologie. Par ailleurs, afin de préparer la reconversion de la filière sucrière, le projet V2ARUN étudie la possibilité de produire à partir de la canne de l'acide aconitique, produit de base utilisé en chimie fine. Ce projet est soutenu par le pôle de compétitivité Qualitropic.