



Avenir de l'industrie de la viande

L'innovation et la compétence-métiers au cœur des débats

Mots-clés : Industrie, Innovation, Formation, Financement, ADIV

Auteurs : Bruno Carlhian¹

¹ Journaliste, Agence de Presse Socopag, 14/30 rue de Mantes, 92700 Colombes

* E-mail de l'auteur correspondant : bcarlhian@gmail.com

A l'occasion de ses 40 ans, l'ADIV, spécialiste des prestations de R&D, Audit, Conseil, Expertise et Formation auprès des industries carnées, a organisé le 13 juin dernier à Clermont-Ferrand (63) deux tables rondes consacrées aux rôles respectifs de l'innovation technologique et de la compétence métier pour les filières viandes. La Revue VPC vous en propose ici un compte-rendu.

Résumé :

Les industriels de la viande disposent en France d'un « écosystème » technique et financier performant en matière de soutien à la Recherche et développement, mais qu'il s'agit de consolider, ont jugé les dirigeants, cadres d'entreprise et experts invités à s'exprimer sur la question de l'innovation au sein du secteur, lors des célébrations des 40 ans de l'ADIV. Quant à la qualification des personnels, les besoins de la filière sont immenses et les moyens restent encore à organiser ont expliqué professionnels et spécialistes de la formation lors d'une seconde table ronde.

Abstract: The future of meat industry in France relies on innovation and business skill

Industry representatives and organizations in France form an "ecosystem" of efficient technical and financial support for research and development. However, this sector is undergoing consolidation as described by the leaders, corporate executives and experts who have been invited to speak on the issue of innovation in the sector, during the celebration of the 40-year anniversary of the ADIV. Additionally, the industry has great need for qualified personnel and the specific requirements and organization of training specialists will be discussed in a second round table.

I. L'INNOVATION, CLE DE LA REUSSITE ENTREPRENEURIALE

Les industriels français de l'univers des produits carnés sont aujourd'hui largement convaincus que l'innovation constitue une clé de la réussite entrepreneuriale. C'est l'un des enseignements qui est ressorti de la première table-ronde consacrée aux « enjeux technologiques d'avenir » de la filière viande organisée à l'occasion des 40 ans de l'ADIV à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

« Nous avons fait le choix de proposer aux consommateurs une matière première noble, du bœuf de race à viande, car nous pensons que l'on mangera moins de viande à l'avenir mais de meilleure qualité », a ainsi expliqué Pierrick Priouzeau, le directeur général de Puigrenier. « Dans ce contexte, l'innovation constitue pour nous un levier essentiel pour optimiser les produits que nous proposons et créer de la valeur ajoutée ». L'entreprise auvergnate d'abattage-transformation (300 salariés) s'est ainsi distinguée ces dernières années par le lancement de plusieurs produits innovants sur le marché : le tartare au couteau de race à viande, le carpaccio frais format assiette race à viande ou encore la viande affinée, mise au point au terme d'une collaboration originale avec l'ADIV.

A l'instar de ses confrères, nombreux dans la salle, Pierrick Priouzeau a convenu que les entreprises industrielles de la viande disposaient, en France, d'un « écosystème » favorable à l'innovation. Elles savent pouvoir s'appuyer sur des partenaires techniques au savoir-faire éprouvé mais aussi pouvoir compter, sur l'aspect financier, sur de nombreuses sources de financement public pilotées en particulier par Bpifrance et FranceAgriMer (lire encadré). « Nous avons besoin de tous ces acteurs », a insisté Pierrick Priouzeau.

Mais si les entreprises, à titre individuel, disposent des leviers techniques et financiers pour faire aboutir leurs projets d'innovation, la filière viande française peine, elle, à fédérer

les volontés et dégager les moyens pour engager une modernisation de fond du secteur. « Dans ce domaine, les défis à relever sont nombreux : sécurisation microbiologique et sanitaire des matières premières, biopréservation, automatisation et robotisation de l'abattage-découpe » a rappelé Jean-Dominique Daudin directeur de recherche à l'INRA (unité Quapa) et président du conseil scientifique de l'ADIV. « Mais il y a malheureusement un défaut criant de coopération sur les projets transversaux entre les interprofessions, les industriels et le monde de la R&D », a-t-il regretté, soulignant « le profond décalage » entre la situation française et celle de nombreux pays européens.

Pour mener à bien des projets de recherche d'intérêt collectif, les adhérents de la fédération des industries charcutières, traiteurs et transformatrices de viandes (FICT) ont créé en 2006 une association, Aprivis. « Son objectif est de financer des projets de R&D et d'aider à la diffusion des résultats et à leur prise en compte par les entreprises », a témoigné Thierry Grégori, directeur des affaires scientifiques et réglementaires de la fédération des industries charcutières, traiteurs et transformatrices de viandes (FICT) et secrétaire d'Aprivis. L'association, qui bénéficie de financements collectifs via la fédération mais aussi individuels de la part des entreprises, a d'ores et déjà permis de mener à bien une cinquantaine de projets sur des problématiques transversales : sécurité microbiologique et toxicologique des aliments, alimentation et santé, qualité technologique des matières premières, problématiques environnementales, etc. Une structure comme Aprivis nous permet de définir collectivement les axes de travail et de définir les appels à projet, les travaux étant menés par des intervenants spécialisés comme l'Adiv.

II. LA QUALIFICATION DES PERSONNELS, DEFI MAJEUR DE LA FILIERE VIANDE

La qualification des personnels, autre défi de taille pour la filière viande, faisait l'objet de la deuxième table-ronde de l'après-midi du 13 juin 2016. Sur cette question, le constat fut unanime. Quel que soit le secteur d'activité, les besoins en formation ou en certification professionnelle des personnels sont considérables. « Avec la réouverture des rayons traditionnels, nous manquons de personnel qualifié en matière de découpe mais aussi de personnel formé à la vente de la viande », a témoigné Gérard Cladière, directeur Boucherie/Produits frais traditionnels du groupe Carrefour. L'enseigne a recruté en 2015 près de 250 apprentis et développe d'importants moyens de formation en interne.

« L'entreprise dans son ensemble doit s'impliquer dans la qualification des personnels et la transmission du savoir-faire », a renchéri Christophe Bonfils, responsable du site d'ABC Industrie, appartenant au groupe familial Loste. Le site, qui compte 180 salariés et une quarantaine d'intérimaires, a accompagné 12 employés en 2015/2016 en CQP (certificat de qualification professionnelle) Conducteurs de ligne, mobilisant des formateurs en interne, mais aussi venus de l'extérieur. « Au total, une trentaine de personnes a été associée d'une façon ou d'une autre à leur parcours », a poursuivi Christophe Bonfils, précisant qu'ABC Industrie avait également accompagné 6 apprentis et alternants.

Véronique Elgosi, délégué générale de la Fédération des industries avicoles, a témoigné que l'engagement des acteurs

était décisif dans l'organisation d'une politique de branche en matière de formation. Au terme d'un accord de branche signé en décembre 2015, le secteur est ainsi en phase de déploiement de trois certificats de qualification professionnelle interbranches : animateur d'équipe Domaine Industriel, opérateur de maintenance industrielle – Régleur, et conducteur d'équipement industriel.

« Dans nos filières, nous disposons de tous les moyens nécessaires pour mieux organiser la formation de nos employés : les organismes collecteurs (OPCA), les instituts, les conseillers en formation », est intervenu Robert Volut, le président de la Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande. « Nous avons des besoins qui ne demandent qu'à être satisfaits, par une meilleure coordination, au niveau régional par exemple ».

Rodolphe Caillon, directeur de l'Ifria-Auvergne, a conclu les échanges par un bilan des programmes novateurs engagés avec les entreprises de viande dans la région : le PASS IFRIA, « issu d'un partenariat avec l'entreprise pour proposer des formations sur mesure et sur site » ; et la préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC), qui rapproche demandeurs d'emploi et zones en forte demande de candidats. « L'expérience montre l'importance de favoriser dans le secteur une logique de parcours professionnels et de partenariats avec des acteurs de la formation bien implantés ».

Financement de l'innovation : des acteurs publics très impliqués

Bpifrance, qui soutient l'innovation dans le secteur des produits carnés via les aides régionales ou les investissements d'avenir, s'implique très concrètement dans les orientations de la R&D du secteur, a rappelé Ariane VoyatZakis, responsable secteur agroalimentaire de Bpifrance. « Je participe notamment à l'évaluation des projets de recherche collaborative du type UMT et RMT au sein du conseil scientifique et technique de l'Actia ou encore aux travaux du conseil stratégique de filière », a-t-elle indiqué, avant de rendre un hommage aux structures « qui transfèrent des solutions concrètes aux entreprises ». Les entreprises du secteur viande bénéficient également du soutien de FranceAgriMer, opérateur d'Etat depuis 2015 du programme P3A. Trois appels à projets concernent le secteur (compétitivité des outils d'abattage découpe, plan industriel agroalimentaire et projets structurants des filières agricoles et agroalimentaires), a rappelé Laurence Fouque, responsable de la cellule « Aide aux entreprises » dans l'unité Aides nationales, appui aux entreprises et à l'innovation à la direction des Interventions de FranceAgriMer.

