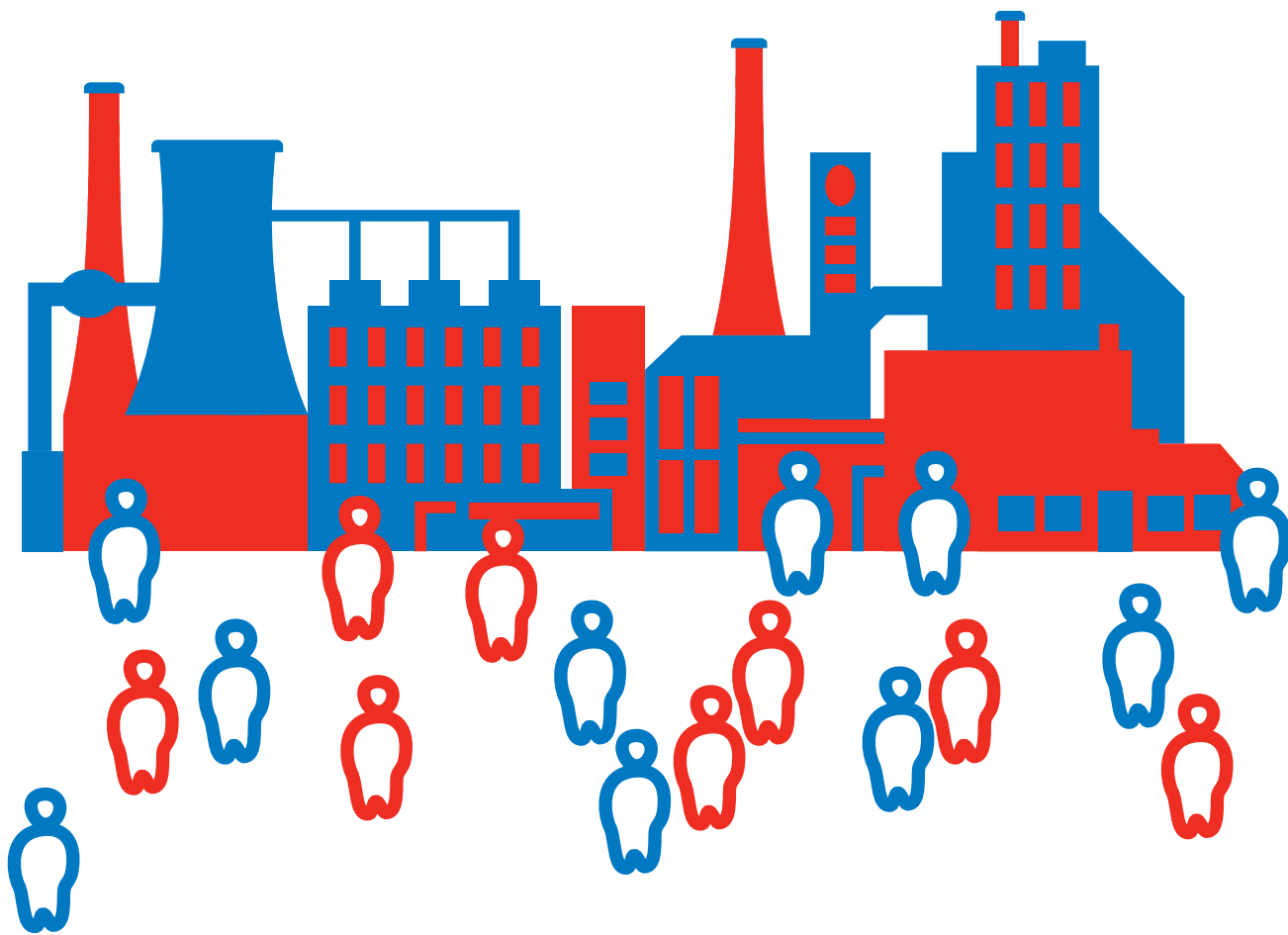


Semaine de l'Industrie

2017



Dossier de presse
vendredi 17 mars 2017

ania

Association Nationale des
Industries Alimentaires

Édito

Jean-Philippe Girard

Président de l'ANIA
Président Directeur Général
d'Eurogerm



Thierry Gaillard

Vice-Président de l'ANIA,
en charge du développement
durable

Président Directeur Général
d'Orangina Suntory France

« En tant que représentant du premier secteur industriel de France, c'est tout naturellement que l'ANIA soutient la Semaine de l'Industrie. C'est une initiative utile, valorisante et efficace pour les citoyens, les dirigeants d'entreprise et les salariés.

En ouvrant massivement leurs portes lors de cet événement, les entreprises agroalimentaires mettent en lumière leur engagement et leur mission majeure, celle de nourrir chaque jour leurs concitoyens.

C'est aussi l'occasion de valoriser les 427 213 salariés qui travaillent quotidiennement au sein de l'industrie alimentaire, de faire connaître leur savoir-faire auprès des plus jeunes et des demandeurs d'emploi notamment, afin d'éveiller des vocations.

Ouvrir les portes de nos entreprises et de nos usines, faire découvrir au plus grand nombre la qualité de nos produits et de nos savoir-faire, mettre en avant le professionnalisme de nos collaborateurs, est essentiel pour continuer à construire une relation de confiance avec nos consommateurs.



« Pour nos entreprises agroalimentaires, le développement durable n'est pas important, il est doublement nécessaire.

Il est d'abord nécessaire car notre activité même dépend des ressources naturelles que nous transformons et que nous devons donc préserver. Le secteur agroalimentaire transforme 70% de notre agriculture.

Il est ensuite nécessaire car nos consommateurs nous demandent de porter une attention encore plus importante aux enjeux environnementaux. Et ils ont raison. Les entreprises agroalimentaires, de toutes tailles et tous secteurs, en sont convaincues aussi.

C'est pourquoi, nous multiplions les initiatives pour réduire nos consommations d'eau et d'énergies, pour recycler nos emballages et pour utiliser au mieux la matière première issue de l'agriculture.

Plus globalement, nos entreprises sont nombreuses à mettre la RSE au cœur de leur stratégie.

La semaine de l'industrie est donc une formidable opportunité d'ouvrir les portes de nos usines et de créer des liens avec les consommateurs autour de ces sujets.



L'évènement

Du 20 au 26 mars, pourquoi venir à la Semaine de l'Industrie ?

Organisée depuis 2011 par le Ministère de l'Économie et des Finances, la Semaine de l'Industrie est un rendez-vous majeur dans la vie de l'industrie sur notre territoire. Chaque année, elle permet de renforcer son attractivité, en proposant au grand public de rencontrer des professionnels et des entreprises du secteur. Elle représente une opportunité unique pour les jeunes et les demandeurs d'emploi, de découvrir ses métiers souvent méconnus.

Une Semaine pour mieux connaître les entreprises agroalimentaires

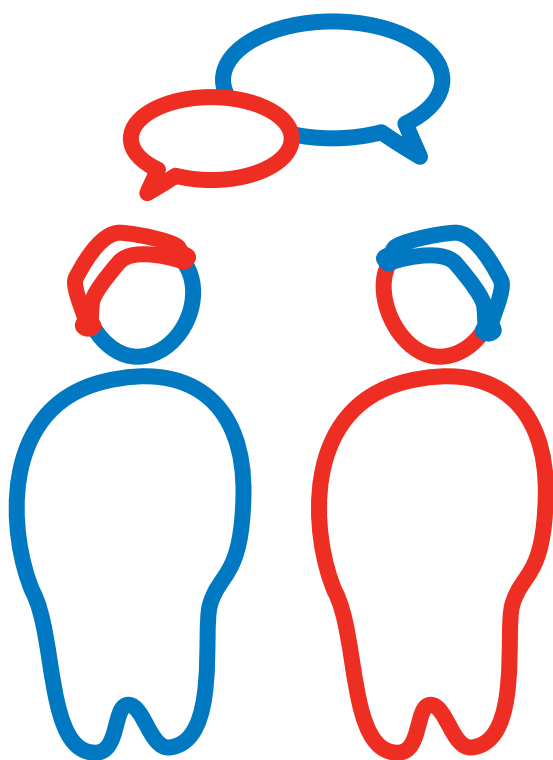
Avec plus de 150 événements organisés sur tout le territoire français, les entreprises agroalimentaires ont fait le choix d'ouvrir massivement leurs portes pour faire découvrir leur patrimoine et leur savoir-faire au plus grand nombre.

Une Semaine pour découvrir que « L'industrie aussi, c'est écologique ! »

Parce que l'écologie est devenue un sujet essentiel pour les entreprises agroalimentaires et un grand nombre de citoyens, l'édition 2017 de la Semaine de l'Industrie est l'occasion privilégiée de prendre connaissance de nos actions en faveur de l'écologie.

Une Semaine pour se rencontrer et échanger

De nombreuses manifestations gratuites, organisées au niveau local, national et sur Internet sont ouvertes à tous : des journées portes ouvertes en entreprise, des forums des métiers, des ateliers pédagogiques sur des sites scolaires, des jeux concours, des conférences, des débats, ...



Le thème phare 2017

« L'industrie aussi, c'est écologique ! »

La filière alimentaire est à la croisée de trois enjeux clés intimement connectés : l'accès à l'alimentation, la préservation des ressources naturelles et la lutte contre le changement climatique. Le grand défi de notre secteur est de **nourrir 9 milliards de personnes d'ici 2050**, tout en répondant aux **défis environnementaux et sociétaux** auxquels notre planète est confrontée.

En valorisant les ressources, l'économie circulaire est une réponse à ces enjeux, et crée de la valeur sur nos territoires, avec notamment 427 213 emplois dans les industries agroalimentaires en France.

Retrouvez les bonnes pratiques des industries agroalimentaires dans le Livre Vert de l'ANIA



[Télécharger le livre vert de l'ANIA](#)

En parallèle, les exigences des consommateurs évoluent. Ils demandent plus de transparence, de qualité, de préservation des ressources. Pour répondre à ces attentes légitimes, les entreprises agroalimentaires leur proposent un nouveau contrat de confiance, fondé sur un triple engagement de qualité : qualité des produits, qualité de l'information, qualité de la relation.

Découvrez le Pacte Alimentaire de l'ANIA



[Télécharger notre Pacte alimentaire](#)

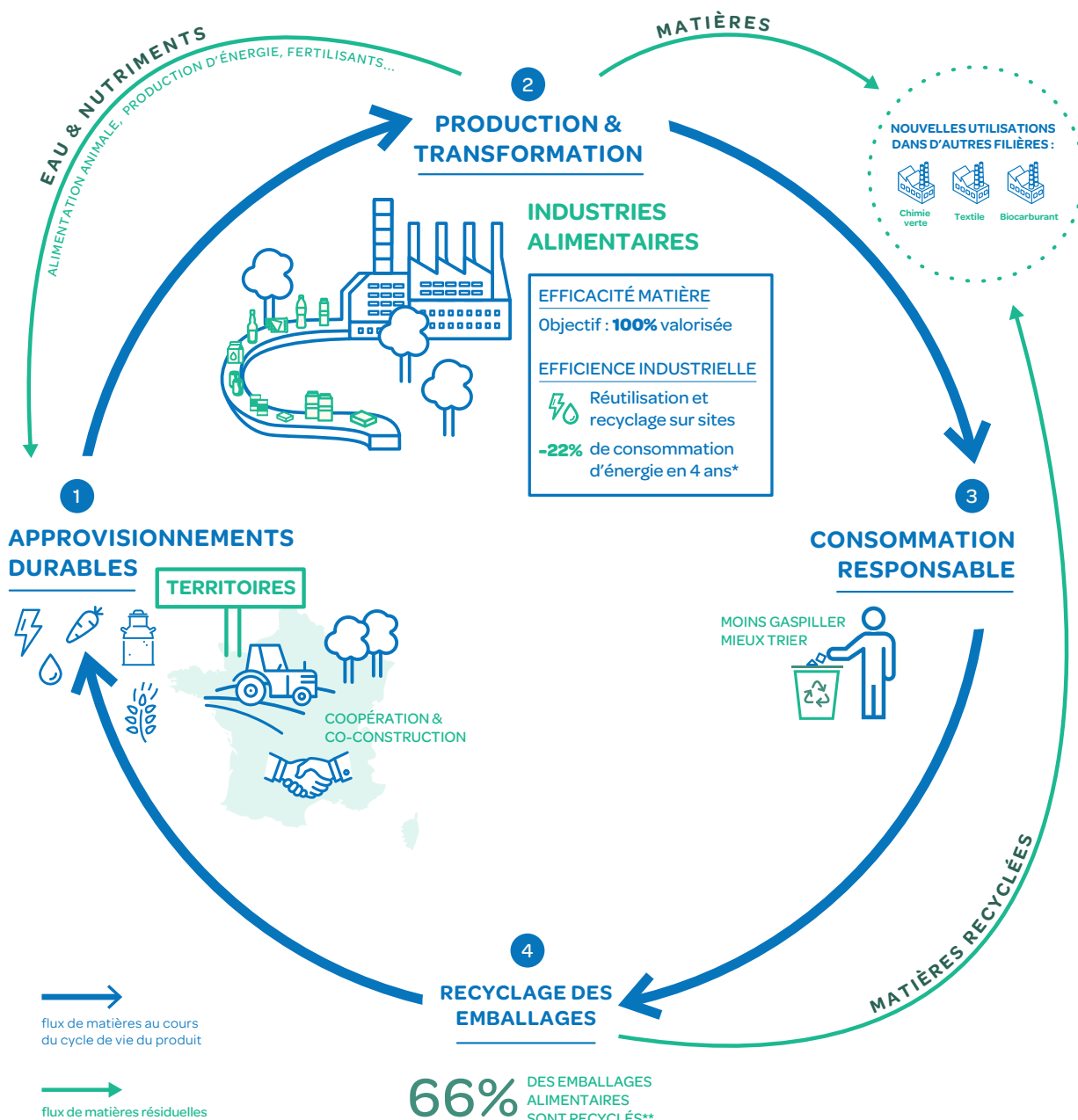
Dans ce contexte, le grand public pourra plus particulièrement découvrir trois thématiques majeures de la semaine de l'industrie 2017 : **l'efficacité énergétique, les énergies renouvelables et l'économie circulaire.**

Au sein des industries alimentaires, un des piliers de l'écologie repose sur la notion d'économie circulaire.

Focus économie circulaire

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Grâce à la valorisation maximum des ressources, l'économie circulaire permet de répondre aux enjeux environnementaux et de créer de la valeur sur les territoires.



Quel est le lien entre économie circulaire et industrie alimentaire ?

L'économie circulaire vise à utiliser efficacement et durablement toutes les ressources : les matières premières, les ressources animales et végétales, l'eau et l'énergie.

En proposant de « boucler la boucle » du cycle de vie des produits grâce à un recours accru au recyclage et au réemploi, elle obtient des résultats bénéfiques pour l'environnement et l'économie.

Les ressources naturelles étant le moteur même de la production des industries alimentaires, leur préservation, à travers la réduction des impacts environnementaux et la maximisation de l'efficacité matière, est donc essentielle !

Concrètement...

Chaque étape de fabrication du produit est une opportunité pour créer de la valeur :

- 1 • Approvisionnements durables.
- 2 • Process de fabrication utilisant au maximum la matière première et moins d'eau et d'énergie.
- 3 • Utilisation des co-produits dans d'autres filières et retour au champ de l'eau et des minéraux.
 - Incitation au tri et à la réduction du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs.
- 4 • Eco-conception, réutilisation et recyclage des emballages.



Quelques chiffres clés

- 22 %

Réduction des industries alimentaires de leur consommation d'énergie entre 2010 et 2014

- 71 000

tonnes d'emballages alimentaires

Grâce à 447 projets d'éco-conception entre 2007 et 2012

- 1,5 M

tonnes de CO₂

(équivalent de plus de 800 000 voitures)
Grâce au taux de recyclage des emballages alimentaires (66 %) et à la contribution des industries alimentaires à Eco-Emballages, qui permet de financer chaque année le tri et le recyclage de plus de 25 millions d'habitants (l'équivalent de plus de 2 fois la région Ile-de-France)

20 kg

de déchets

alimentaires par an

Jetés, en moyenne, par chaque Français, dont 7 kg de produits encore emballés.

400 €

par personne et par an

Estimation du gaspillage en France (Rapport Guillaume Garot sur le gaspillage alimentaire (avril 2015), selon études ADEME (2014)).

Invitation journalistes

Rendez-vous vendredi 24 mars
de 9h30 à 11h00 à l'ANIA, 9 boulevard Malesherbes, 75008 Paris

pour un

PETIT-DÉJEUNER DÉBAT

**« L'économie circulaire pour les industries
alimentaires : du concept à la pratique »**

En présence :

de **Jean-François Herlem**,
Responsable Environnement du Groupe Roquette
et Président du GT Economie Circulaire de l'ANIA,

de **Christian Guillaume Marchal**,
Directeur Conseil du Cabinet Greenflex,

de **Pierre Achard**,
Directeur de Marché Agroalimentaire de Suez Groupe,

de **Christine Bossire**,
Responsable Développement Durable de Labeyrie Fine Foods,

de **Flore Augé**,
Directrice RSE France de Danone France

Inscription obligatoire [en cliquant ICI](#) avant le 22 mars.

Plus d'informations auprès de **Nicole Mangel**
(01 53 83 86 18 / nmangel@ania.net).

Au sein de l'économie circulaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur

Rencontre avec



Caroline Roussel

Responsable RH McCain
(fédération : Fedalim)
pour le site de Harnes &
des relations sociales
pour la France



Quel événement mettez-vous en place pour la Semaine de l'Industrie ?

Il s'agit d'un événement à destination de jeunes en recherche d'orientation. Chaque année, depuis deux ans, nous accueillons une promotion de douze à quinze jeunes qui ne savent pas ce qu'ils ont envie de faire. Nous leur faisons visiter le site et leur présentons notre activité parce qu'ils ont souvent une image erronée de l'industrie alimentaire et de la réalité d'un travail chez McCain. Cette journée leur ouvre des horizons. Elle complète le travail que nous menons toute l'année avec des missions locales, pour présenter à des jeunes un peu perdus ou mal orientés, les opportunités de fonctions techniques qui existent dans notre activité.

Pourquoi McCain a-t-il fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une de ses priorités ?

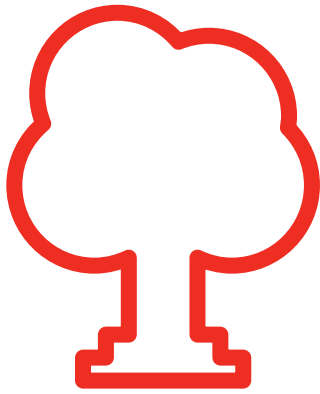
Tout est parti d'un constat : celui d'une inadéquation entre le volume de gaspillage alimentaire, estimé à 90 millions de tonnes par an en Europe, et le nombre croissant de personnes dépendantes de dons. Nous avons cherché à identifier les leviers à mettre en place pour réduire ce gaspillage. Etant un groupe familial doté de valeurs et un acteur de l'industrie alimentaire, nous nous sommes sentis directement concernés par ce problème et par le rôle que nous pouvions jouer.

Quelles sont vos principales actions dans le cadre de cette lutte ?

Notre action, en interne, est directement liée à l'activité de notre site (la fabrication de frites), pour laquelle nous avons un taux de gaspillage proche de zéro. Toutes les chutes de coupe sont valorisées en flocons de pommes de terre. Dans les processus de transformation des peaux, nos usines sont également toutes équipées pour fabriquer du biogaz à partir de nos eaux usées et pour certaines de nos déchets de production (pelures, défauts, ...). Cette production énergétique, réinjectée dans nos usines, nous permet d'être autosuffisants à hauteur de 20 %. Quant aux pommes de terre abimées, elles sont réutilisées dans la filière d'alimentation animale. Enfin, dans le cadre de cette lutte contre le gaspillage, nous travaillons aussi en partenariat étroit avec les agriculteurs. Il s'agit du Patathon. Cet événement festif réunit des étudiants, des familles, des consommateurs, ... pour ramasser les pommes de terre qui peuvent rester en terre après l'arrachage. Nous récoltons environ une tonne par hectare et en faisons don aux banques alimentaires.

En quoi consiste votre projet « Bon et bien » ?

Quand les agriculteurs vendent une partie de leur production dans la grande distribution, il arrive fréquemment que leurs légumes soient hors calibres. C'est de ces écarts de triage qu'est né ce projet, qui consiste à transformer ces légumes en soupe. L'objectif est double : éviter le gaspillage alimentaire, et proposer une formation à des chômeurs de longue durée. Nous travaillons en partenariat avec Leclerc, qui commercialise les soupes, et Randstad qui nous accompagne dans la sélection, la formation et l'accompagnement de ces personnes vers un retour à l'emploi. Trois opérateurs sont ainsi formés chez nous chaque année, pendant 18 mois.



Le site McCain de Harnes (Pas-de-Calais) en quelques chiffres

Production :

+ 30
tonnes de frites / heure

Nombre de salariés :

613

Emploi local :

1/3
de l'effectif habite à moins
de 10 km de l'usine,
le reste à moins de 30 km

Approvisionnement en pommes de terre :

30 km
autour du site

«Bon et Bien» :

50
tonnes de légumes
revalorisées

10
personnes en retour
à l'emploi

60 000
litres de soupe vendus

Rendez-vous chez **Bonduelle** (fédération : ADEPALE) et **Fleury Michon** (fédérations : FICT / ADEPALE) lors de la Semaine de l'Industrie.



« Quand on parle de filière de déchets, il est important, notamment, de ne pas envoyer nos déchets trop loin de chez nous. C'est nous qui les produisons et on doit aussi gérer le recyclage de ceux-ci dans notre environnement. »

Véronique Deslandes, responsable Qualité et Environnement, Bonduelle



« La force de ces visites, c'est justement d'être immergé. On est au cœur du process. Le guide Fleury Michon, salarié Fleury Michon, emmène les visiteurs au contact de nos salariés, du matériel et de nos produits. »

Pierre-Etienne Guyonnaud, pilote du projet Tourisme Industriel, Fleury Michon

Focus made in France

Venez à la rencontre de ces entreprises agroalimentaires engagées dans le made in France

En France, les 17 647 entreprises agroalimentaires sont dotées de véritables atouts pour contribuer au dynamisme économique et à la bataille de l'emploi sur tout le territoire, des centres urbains aux zones rurales. Notre industrie est une valeur ajoutée essentielle de notre pays.

Rencontre avec



David Bourgeois

Co-directeur des Moulins
Bourgeois (fédération :
Association Nationale
de la Meunerie Française)



Quelle est la force de votre ancrage territorial ?

Implantés à Verdelot, en Seine-et-Marne, nous sommes un moulin familial de 100 personnes, sur un marché régional principalement. Nous sommes dans un véritable cercle vertueux. 99% des blés utilisés par la meunerie sont français. Nous achetons nos blés dans un rayon de 150 km et livrons dans un rayon de 200 km. Notre démarche est donc totalement locale. 90% de nos débouchés se situent dans un rayon de 100 km autour de chez nous. Si nous sommes avant tout un acteur régional, c'est parce que nous avons la chance d'être aux portes de la région parisienne, où il y a encore plus de 4000 boulangeries artisanales et situés dans le meilleur terroir à blés d'Europe occidentale.

Comment se traduit votre action en termes de dynamisme local ?

Meunier 100 % boulangerie artisanale, mais comme la plupart des meuniers français, nous ne sommes pas que des fabricants de farine. Nous proposons en effet aux boulangers de la région une gamme de services, pour les accompagner dans leur activité, de leur projet à la réalisation concrète de celui-ci. Nous proposons ainsi des stages de formation et recevons 350 stagiaires par an dans nos locaux. Six boulangers salariés du Moulin, dispensent leur savoir-faire du «fait maison à 100%» en boulangerie, viennoiserie et petite restauration.

Les Moulins Bourgeois sont une entreprise familiale, au savoir-faire made in France...

La transmission intergénérationnelle est toujours présente dans notre profession. Avec mon frère Julien, nous sommes la quatrième génération à diriger cette entreprise. C'était, pour nous, une évidence de continuer l'aventure familiale. Je ne me suis pas posé beaucoup de questions : il s'agit d'un beau métier, le produit final est bon, naturel, local. Le made in France s'est également imposé à nous, comme la plupart des meuniers, comme une autre évidence, parce que les meilleurs blés sont ici et pour nos débouchés, c'est parfait. Nos critères de sélection des variétés sont très rigoureux, nos relations avec les coopératives agricoles pour le conventionnel et les agriculteurs pour le bio sont très pointues. Nous leur demandons des variétés spécifiques correspondant à nos besoins, en fonction de cahiers des charges très stricts. Nous sommes un acteur important des farines Label Rouge, nous sommes très impliqués.



Quelle est votre politique d'innovation ?

Elle est de toujours investir. Notre outil, notre moulin, sont neufs. Nous avons fait construire, tout récemment, un silo à farine avec des robots qui prennent les sacs de 25 kg pour éviter la manutention et accélérer le chargement des camions. En sachant que nous écrasons 60 000 tonnes de blé par an pour récupérer 50 000 tonnes de farine, et que 85 % de nos volumes sont livrés par sacs de 25 kg, cet investissement était le bienvenu. Le prochain concernera l'activité bio avec la construction d'un silo à blé et d'un silo à farine.

Exportez-vous votre savoir-faire ?

Notre activité à l'étranger se développe peu à peu. Nous nous sommes intéressés parce qu'on est venu nous demander si on vendait nos farines à l'étranger. Nous avons donc créé un réseau de distribution dans certains pays, avec la diffusion de notre savoir-faire en boulangerie. Mais cela représente moins de 10 % de nos volumes. C'est néanmoins valorisant : le pain français a une vraie aura à l'étranger.

Rendez-vous à la **Brasserie La Germanoise** (fédération : Brasseurs de France) lors de la Semaine de l'Industrie



« On voulait absolument un ancrage local. C'est-à-dire que c'est une bière qu'on commercialise dans un rayon de 50 kilomètres, donc on voulait que les gens s'identifient au produit et à l'entreprise. »

Pierre Girard, fondateur de la Brasserie La Germanoise

Le programme

De nombreux acteurs de l'industrie alimentaire organisent des événements lors de la Semaine de l'Industrie.

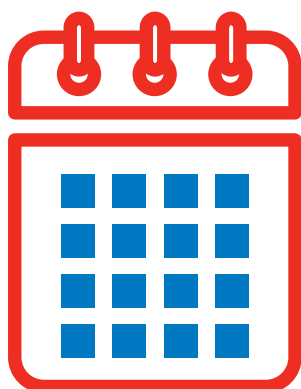
Retrouvez la liste complète et les modalités d'inscription sur le site de la [Semaine de l'Industrie, rubrique agroalimentaire.](#)



Et bien d'autres...

L'industrie alimentaire se mobilise toute l'année !

Au delà de la Semaine de l'Industrie, les fédérations, les associations régionales et les entreprises agroalimentaires se mobilisent toute l'année pour engager un dialogue direct avec les consommateurs et organisent régulièrement des journées portes ouvertes et des événements pour le grand public.



Quelques exemples collectifs :

- Les Fabriques Merveilleuses (organisées par le syndicat des Biscuits & Gâteaux de France)
- La Moisson des Brasseurs (organisée par les Brasseurs de France)
- Les Portes ouvertes lors de la Journée Mondiale du Lait (organisées par Syndilait avec le partenariat de l'Interprofession laitière)
- Les Rencontres Alimétiers (organisation de visites d'entreprises pour des classes de collège et lycée)
- Le Spiritourisme (organisé par la Fédération Française des Spiritueux)
- Les Escales Alsaciennes (organisées par l'ARIA Alsace)



Association Nationale des
Industries Alimentaires

CONTACT PRESSE
Laure Campagne
lcampagne@ania.net
06 71 05 50 62

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 19 fédérations nationales sectorielles et 20 associations régionales, représentatives des 17 647 entreprises alimentaires de France. L'agroalimentaire est le premier secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 172 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 427 213 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation. www.ania.net