

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 70 (1990)
Heft: 2

Artikel: L'industrie agro-alimentaire française demain : principales évolutions technologiques
Autor: Dardenne, Guy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886839>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'industrie agro-alimentaire française demain : Principales évolutions technologiques

**Guy Dardenne, Directeur Général
de l'Association pour la Promotion
Industrie Agriculture (APRIA), Paris**

En 30 ans, la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation est passée en France de près de 40 % (poste n° 1 du budget) à environ 21 % (dont 5 % en restauration hors foyer – moins de 2 % auparavant). Le poste habitat est aujourd'hui n° 1 dans ce budget soit environ 29 %. Le temps moyen réservé à la préparation des différents repas dans un foyer est passé de 4 heures à 40 minutes.

Ceci se traduit par de profondes mutations de modes de vie du consommateur que chacun connaît bien et qui ont renforcé la place des produits alimentaires transformés dans la vie quotidienne. Ces mutations ont aussi changé les aspirations des consommateurs face à leur nourriture :

- une alimentation de plus en plus diversifiée ;
- un bon accueil aux produits nouveaux et à tous les produits apportant des services dans leur utilisation ;
- souci de qualité irréprochable ;
- désir de produits mieux adaptés aux exigences de la vie moderne et où chacun souhaite trouver une réponse à ses préoccupations :
 - aliments moins calorifiques et souvent plus adaptés à des problèmes de nutrition et de santé ; ex. produits allégés ;
 - aliments spéciaux (contraintes religieuses, contraintes du sportif, etc.) ;
 - aliments se conservant plus ou moins longtemps et évitant souvent des achats quotidiens.

On peut dire que **nous assistons à trois types d'alimentation** :

- la première en restauration collective qui prend une place grandissante ;
- la deuxième au niveau des ménages où la nourriture quotidienne subit l'influence de la première ;
- la troisième plus festive ou qui permet de « sortir » (le succès des différents types de restaurants le soir, en week-end ou durant les vacances).

À domicile, ce sont les repas préparés comme autrefois (mais avec des commodités plus grandes tant par les produits que par les ustensiles arts ménagers) en faisant appel à des boutiques traiteurs (rôle important du charcutier ou pâtissier traiteur, véritable magasin de proximité) ou même à l'industrie alimentaire pour les plats préparés à l'avance.

Que ce soit **au niveau de la restauration** (collective en particulier), de la cuisine préparée à domicile ou dans l'industrie alimentaire elle-même, un mot-clé apparaît, la « **cuisine d'assemblage** » qui à travers des « recettes » permet des formulations les plus diverses à partir de produits semi-préparés.

...« L'industrie agro-alimentaire française : 1^{er} secteur économique de la France rassemblant 3 500 entreprises, avec un solde de la balance commerciale excédentaire »...

Face à ces marchés de forts créneaux ou de créneaux restreints, l'industrie agro-alimentaire française se redéploie ; mais ceci également en regard de l'achèvement du Marché Commun au 31 décembre 1992 et de la mondialisation des implantations industrielles, commerciales et des échanges.

Nous allons successivement examiner :

- Les matières premières.
- L'évolution technologique.
- Les orientations de l'industrie agro-alimentaire française.

Les matières premières

Les travaux de Recherche ont permis de connaître d'une manière de plus en plus sûre les composants de chaque matière première agricole et le comportement de chacun d'eux en fonction des technologies utilisées. Il a donc été possible :

- d'une part, par des travaux de génétique et de sélection, de jouer sur ces composants ;
- d'autre part, de mettre en place une industrie de séparation (« cracking ») qui fait que chaque composant peut entrer en tant que produit industriel intermédiaire en « cuisine d'assemblage » et que des regroupements de composants avec des différentes matières premières constituent une infinité de solutions novatrices d'aliments.

Il faut également souligner que des travaux permettent de créer de nouvelles matières premières ou d'améliorer des produits existants qui jusqu'alors étaient abandonnés (ex. nouveaux légumes) ou qui n'étaient pas destinés à l'alimentation humaine (ex. soja).

Les technologies nouvelles

La période de la dernière guerre mondiale, en particulier aux USA, et le nouveau concept du génie industriel alimentaire des années 1950-1960 a favorisé les transferts vers l'industrie agro-alimentaire de technologies venant d'autres secteurs industriels. Exemples : osmose, ultrafiltration, électrodialyse – origine : chimie, secteur nucléaire. Protéines filées – origine : secteur textile. Cuisson-extrusion – origine : secteur plastique.

Ionisation – origine : énergie atomique. Lyophilisation – origine : pharmacie et médicaments.

Ces technologies connaissent depuis une quinzaine d'années de larges développements. En revanche, il n'y a pratiquement pas en réserve d'autres technologies même de transfert qui soient actuellement au stade de la recherche développement et dont on puisse attendre des retombées.

On peut cependant noter le développement de techniques de produits de

nouvelles gammes ou de cuisson sous vide qui, bien que connues dans leurs principes, n'avaient pas donné lieu à une quelconque application et qui aujourd'hui en revanche sont en vedette.

Les fabricants d'équipements ont été pendant longtemps des sources d'innovation ; aujourd'hui, s'ils améliorent des performances de leurs installations, leur rôle novateur dans beaucoup de cas a disparu.

Ce sera sans doute dans les années qui viennent que l'ensemble des techniques enzymatiques et l'application de procédés biotechnologiques prendront une part importante dans un nouveau souffle novateur.

Cette raréfaction de procédés ou d'équipements nouveaux conduit de grandes entreprises – qui souvent ont des activités autres que l'agro-alimentaire et qui sont par là même de véritables centres de transferts – à concevoir ces procédés et ces équipements en application de leurs travaux de recherches, mais elles le font dans le secret.

Ceci pose des problèmes à beaucoup d'autres entreprises ne bénéficiant pas de structures importantes de recherches.

Pour les PMI, on peut penser que les fabricants d'équipement dans le domaine de la restauration pourront être sources d'innovation par une adaptation aux chaînes de fabrication plus petites qui sont les leurs.

Les orientations de l'industrie agro-alimentaire française

1^{er} secteur économique de la France rassemblant 3 500 entreprises et ayant un solde de la balance commerciale largement excédentaire, ces entreprises sont aujourd'hui l'objet d'une attention particulière des Pouvoirs Publics (ce qui ne fut pas toujours le cas dans le passé. Leur rattachement au Ministère de l'Agriculture ne les ayant pas incluses dans l'expansion industrielle générale relevant du Ministère de l'Industrie).

On peut distinguer, d'une part **les Grands Groupes** de plus en plus nombreux et diversifiés et qui mènent une politique de forte implantation en France, en Europe et à l'Étranger (en particulier aux États-Unis). Leur objectif étant de s'implanter mondialement et de détenir pour chacun de leurs produits une part significative de marché. Ils disposent de moyens de recherche, de fortes structures commerciales et d'une politique de médiatisation de leurs marques. Leur souci est de rentabiliser

au mieux leurs chaînes de production visant à une diminution du prix de revient. Ceci est obtenu par de meilleures implantations, une modernisation des outils de travail en particulier par l'automatisation et le recours à des techniques modernes (Systèmes Experts, intelligence artificielle, robotique par exemple).

Ces groupes mènent une politique active d'innovation, mais en l'analysant de très près, car ceci entraîne des productions de masse, des véritables marchés et des campagnes publicitaires (Télévision en particulier) onéreuses.

D'autre part, les **petites et moyennes entreprises** : leurs marchés de prédilection sont plus restreints, faisant moins appel à des technologies nouvelles qu'à un effet de créativité pour lancer des produits nouveaux.

...« Nous pensons aussi que se développera un grand secteur de produits alimentaires industriels intermédiaires liés à la notion de « cracking » »...

Une de leurs contraintes est d'assurer la qualité de leurs produits et leur régularité, facteurs déterminant vis-à-vis des consommateurs ; les produits régionaux, les produits d'appellation, etc., les produits de luxe. Dès qu'il y a prestige ou particularisme, elles réussissent aussi des percées intéressantes à l'exportation ou en passant des accords avec d'autres PMI étrangères.

Très nombreuses, ces PMI françaises participent au développement industriel régional et permettent dans une large mesure le maintien de productions agricoles luttant ainsi contre la migration rurale.

Cet ensemble industriel agro-alimentaire allant des PMI aux Grands Groupes s'avère donc un atout très dynamique et expansionniste. Nous pensons aussi que se développera un grand secteur d'entreprises de produits alimentaires industriels intermédiaires lié à la notion de « cracking ». Ce seront, suivant les matières premières et leur importance, de grandes entreprises ou des PMI qui permettront de multiplier les produits de cuisine d'assemblage en adaptant leurs caractéristiques à des besoins précis. C'est probablement autour de ce Cracking que se constituera une industrie complémentaire de produits à des fins non alimentaires où la biotechnologie par ses procédés jouera un rôle important.

À quelle sauce mangerons-nous ?

J e crois qu'il faut d'abord constater que la diversification de notre alimentation, les différents modes de nourriture et les lieux où elle est consommée ne sont pas, même dans leurs changements, une révolution mais une évolution lente, multifacettes, où bien se nourrir avec une relation alimentation santé, mais aussi garder un plaisir en mangeant tout en évitant la tâche fastidieuse de préparation des mets, constituent le véritable scénario d'aujourd'hui et du futur.

Toute alimentation en effet a de profonds attachements historiques avec un pays et plus encore avec une région et c'est dans l'évolution de leurs populations et de leur mode de vie que se situe progressivement la mutation des habitudes alimentaires.

Il y aura certes une certaine mondialisation de l'alimentation pour les grands produits de marché par suite du désir des entreprises de taille importante de jouer une politique de marque et de produits identiques quel que soit le lieu, mais à côté de cela une grande part de l'alimentation restera accrochée à des habitudes ancestrales même si elles évoluent.

Ceci explique en particulier les divergences dans la nomenclature, les caractéristiques et la réglementation au niveau de la CEE où une civilisation alimentaire du Nord moins accrochée à ses traditions s'affronte à celle des pays du sud de l'Europe où des facteurs psychologiques et des particularismes de terroir jouent un grand rôle.

Nous souhaitons que le modèle français, au Carrefour des courants Nord-Sud, puisse jouer un rôle important, c'est-à-dire conserver les bienfaits de ce qui fait la réputation de la cuisine française, sans refuser certains courants plus nordistes et quelquefois plus d'avant-garde de modes alimentaires mais qui peuvent nuire à une qualité de la vie que l'alimentation symbolise. ■

36-16

CECOM

Le service télématique
de la
Chambre de Commerce
Suisse en France
