



L'AGROALIMENTAIRE, PREMIER DE CORDÉE

DURABLE Lorsqu'on pense agroalimentaire, des images de champs de blé s'imposent à nous. Pourtant, ce secteur est particulièrement riche dans le Loiret. Un maillon fort de l'économie, dynamique avec ses acteurs de plus en plus impliqués par la durabilité de leurs activités. Tour d'horizon d'une filière indispensable.

« **N**ourrir 9 milliards d'individus d'ici à trente ans avec une évolution climatique défavorable, des ressources en terres agricoles, et des ressources naturelles en évolution, des relations entre agriculteurs et environnement complexes, des exigences normales de la part des consommateurs en termes de coût, qualité... » Xavier Beulin, président de la FNSEA*, présente le prochain défi majeur de l'agroalimentaire. Véritable défi lorsqu'on sait qu'actuellement 850 millions d'humains sont sous-alimentés. Il faut produire mieux et plus. Pour cela, la filière investit dans la recherche pour être toujours plus performante. La Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel et PDG Plastique ont ainsi créé la bouteille de lait en PET* sans opercule, qui a remporté l'Oscar de l'emballage 2008 et le Grés d'Or de l'Innovation 2009. L'Inra a inauguré, en juillet à Ardon, le Conservatoire européen des échantillons de sols qui procède à leur analyse pour les améliorer. Ces innovations sont loin d'être les

“ SALADES, LÉGUMES, BOISSONS, VIANDES, LE LOIRET, EST UNE TERRE D'EXCELLENCE. ”

seules dans le département. Aujourd'hui, dans le Loiret, la production est synonyme de diversité.



Céréales (blé, orge de brasserie, avoine...), oléoprotéagineux (tournesol, soja...), betteraves, fruits (pommes, poires, cerises), animaux (volailles, vaches, élevages caprin, porc)... Ces filières alimentent des industries agroalimentaires, bien présentes sur le territoire. Un Loirétain peut tenter l'expérience : ne manger que Loiret sur une journée. Au petit-déjeuner, il habillera une baguette Banette à peine sortie du four de miel du Gâtinais avant de la plonger dans un bol de lait fumant. Une pomme le « vitaminera ». Au déjeuner, betteraves rouges, médaillons de filet mignon, blé, un verre de vin du terroir (à consommer avec modération) et des gâteaux secs. D'autres idées ? De la salade mise en sachet chez Les Crudettes, des jus de

fruits élaborés par Antartic, la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, des plats préparés par Louis Lemoine, des légumes cultivés par Guénot nature, de la viande transformée par Mc Key food service et Orléans viandes, des gâteaux et confiseries fabriqués par Brossard, Mazet la biscuiterie Rougier...

La gastronomie en ambassadeur

Grâce aux savoir-faire reconnus des exploitants agricoles loirétains, les industries agroalimentaires transforment les matières premières de qualité en produits d'exception, qu'elles exportent aussi, participant au rayonnement de la France à l'international. Ce ne sont pas les seules : les cuisiniers participent également à cette

transformation, œuvrant à la reconnaissance de la gastronomie française, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Ils utilisent les grands crus de vinaigre de chez Martin Pouret, les praslins Mazet, le safran du Gâtinais, le miel, les fruits... Comme Fabrice Prochasson qui travaille chez Lenôtre (cf. Loiret mag 8) et publie ses recettes : Loiret et gourmandises. Ou le Loiret gourmand, gâteau concocté à partir de produits loirétains par l'Union départementale des pâtisseries ou encore les Pithiviers fondant ou feuilleté, délicieux gâteaux à base d'amandes.

Un secteur qui recrute

Pour apprendre à cultiver, transformer les produits, participer à la recherche,

Grandes dates, grandes entreprises

- 1797** : Martin Pouret, vinaigrier, s'installe à Orléans
- 1903** : Léon Mazet achète la confiserie artisanale de Montargis et fabrique la prasline, dont la recette est inchangée depuis 1636
- 1909** : création de La Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 1936** : création de la société des miels Villeneuve à Villemandeur, qui dispose de son propre laboratoire de contrôle qualité
- 1984** : instauration des quotas laitiers
- 1992** : installation de Mc Key food à Fleury-les-Aubrais
- 2014** : Axéreal implante son siège social à Olivet

LE TOP 5 DES ENTREPRISES DU SECTEUR

- Cristal Union, sucre, alcools, à Corbeilles
- Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, liquides alimentaires
- Les Crudettes, légumes, à Châteauneuf-sur-Loire
- Antartic ASA, jus de fruits et légumes, Saint-Martin-d'Abbat
- Cargill Foods France, produits panés surgelés à base de volaille, Saint-Cyr-en-Val

les formations sont multiples : du CAP conduite de systèmes industriels option agroalimentaire au Master professionnel développement production management et stratégies dans les bio-industries en passant par un BTS biotechnologie et un baccalauréat technique du froid et du conditionnement de l'air. L'agroalimentaire touche tous les secteurs d'activité. Bon à savoir : cette filière embauche et a même du mal à recruter. Alors à vos CV, prêt, envoyez !

Édith Combe

* Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA)
** PET : polytéréphtalate d'éthylène - intérieur gris extérieur blanc



OPEN AGRIFOOD SE LANCE

Les 20 et 21 novembre, se tiendra le 1^{er} Open agrifood à Orléans. Le futur modèle alimentaire sera, en grande partie, décidé par les consommateurs « de plus en plus nombreux, exigeants et sensibles aux conditions de transformation, pour lesquels la santé et l'environnement sont deux préoccupations majeures », explique Xavier Beulin, président de l'événement. Pour en débattre et échanger, ce forum réunira l'ensemble des acteurs de l'agroalimentaire : agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs... Afin de relever les prochains défis de cette filière, tous les maillons de la chaîne doivent travailler ensemble, dans le respect de leur diversité, en plaçant la recherche et l'innovation au cœur de leurs préoccupations. Au programme, des plénières, déjeuners thématiques, ateliers techniques et concrets... des intervenants de renom : Franck Riboud (Danone) ; Christophe Bonduelle (PDG de Bonduelle) ;



Takao Furuno (fondateur de Duck rice) ; Serge Papin (président de Système U)... 60 rendez-vous sur 22 lieux différents au cœur d'Orléans.

E. C.

Renseignements sur www.openagrifood-orleans.org

EN CHIFFRES

7 000 EMPLOIS CONSACRÉS À L'AGROALIMENTAIRE

3 800 exploitations de **115** ha en moyenne

LA FILIÈRE VOLAILLE, ŒUF : **1^{RE}** PRODUCTION ANIMALE DU DÉPARTEMENT

51 entreprises agroalimentaires

5 COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES : **1 700 000** TONNES DE CÉRÉALES PRODUITES