

Agroalimentaire & agro-industrie

En Champagne-Ardenne, l'agroalimentaire a encore de la ressource

Les industries agroalimentaires (IAA) font figure de " sumo " dans la région. Avec 2 071 établissements recensés par l'Insee (au 1^{er} janvier 2000), elles " pèsent " un tiers du total de l'industrie champardennaise. Soit un petit peu plus que les biens intermédiaires. La force qu'elles dégagent, elles la puisent essentiellement sur le terreau d'une agriculture et d'une viticulture performantes, mondialement reconnues.

IAA et agriculture sont organiquement liées.

Collant aux spécificités des différents terroirs, elles resteront longtemps indissociables, même si les enjeux stratégiques et logistiques tendent à modifier la donne pour les entreprises. Quand le géant canadien Mc Cain débarque aux portes de Châlons-en-Champagne (Marne) et quand son concurrent néerlandais Farm Frites projette de développer son activité à Montigny-le-Roi (Haute-Marne), c'est parce que la production de pommes de terre est ici en plein boum.

Le positionnement géographique de la région est aussi désormais pris en compte, pour qui a une vision à l'échelle européenne.

Les céréales et les betteraves à sucre alimentent depuis plus longtemps une très importante activité

de première transformation. Autre fleuron, la vigne, à travers l'irremplaçable champagne, reste sur un piédestal.

Moins fragile, sans doute, qu'on se plaît à le répéter dans les environs. Mais cette région peut largement mieux faire dans la deuxième et la troisième transformation.

Comme dans la densification du tissu agro-industriel.

En attendant, la Champagne-Ardenne a pris, il y a une dizaine d'années, le virage de l'innovation et récolte les premiers fruits d'intelligentes collaborations menées en Recherche & Développement.

Son avenir passe aussi désormais par l'agro non alimentaire...





DOSSIER

Agroalimentaire
Agro-industrie



En Champagne-Ardenne, l'agroalimentaire a-t-il confirmé toutes les promesses dont, historiquement, il était porteur ? Les avis restent partagés sur cette question. Pour Jacques de Bohan, président de Champagne Céréales, premier groupe céréalier européen (près de 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2000), " *l'essai se transforme chaque jour* ". Et il en fournit encore une preuve avec le quasi doublement annoncé pour les tout prochains mois de la malterie de Vitry-le-François. En passant d'une capacité de 135 000 à 210 000 tonnes, elle va devenir la plus importante d'Europe. La région compte déjà la plus grande sucrerie d'Europe à Connantre (Béghin-Say), la plus grande féculerie du monde à Haussimont (Avebe)... Ce n'est pas rien.

Première transformation...

Champagne Céréales collecte 2,5 millions de tonnes de céréales dans la région (en débordant allégrement sur les départements voisins) et en transforme un quart (meunerie, malterie et maïserie) essentiellement sur place, générant de la valeur ajoutée et de l'emploi. " *Pour vendre nos productions, notamment à l'export, nous avons pris l'option de transformer le plus possible sur place puisque, du fait de notre éloignement des ports et du manque caractérisé d'infrastructures pour les rejoindre, nos frais de transports nous rendent moins concurrentiels que les gens de la Beauce, par exemple. Il est à noter que nos importants investissements réalisés localement ont des effets induits sur d'autres secteurs dans la région : bâtiment, banque, équipement informatique, etc.* ", explique Jacques de Bohan pour démontrer, si besoin était, à travers l'exemple de son seul groupe, l'importance des IAA en Champagne-Ardenne.

Certains, pourtant, considèrent qu'être assis

sur ce formidable tas de matières premières offert par l'efficace agriculture régionale et se limiter à la première transformation ne suffit pas. Ne suffit plus. On ne produit pas assez de " prêt à consommer " au vu de cette manne sous nos pieds. Mais c'est aussi parce que la démographie n'aide pas la Champagne-Ardenne : le potentiel consommateur y est plus faible qu'ailleurs. Un observateur privilégié parle de " *désert de population* " et constate que " *notre puissante agriculture, bien organisée sur la première transformation, est à la fois une force et une faiblesse de la région. On manque de réelle culture industrielle dans ce domaine...* ". Benoît Lemelle, directeur industriel des Andouillettes de Troyes, pour sa part, déplore que " *la vraie renommée acquise ne se confirme pas dans la dernière transformation. Nous penchons encore bien davantage du côté agri que du côté agro* ". Via son métier et son expérience, il peut comparer avec la Bretagne, notamment : " *Dans*

le secteur de la viande, que je connais bien, on trouve dans l'Ouest nettement plus de petites et moyennes entreprises de transformation. Le tissu est mieux maillé. " Globalement, c'est là que pêche la région. " *La mayonnaise n'a pas encore complètement pris* ", ajoute Ghislain de Montgolfier, Pdg de la maison de champagne Bollinger. Pour cet éclectique des IAA — il a travaillé à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), possède un background dans le domaine des grandes cultures et préside la commission Technique du CIVC (Comité interprofessionnel des vins de champagne) —, la région a un problème de développement lié sans aucun doute à l'image qu'elle a trop longtemps renvoyée. Il a son franc-parler : " *La Champagne-Ardenne, à l'inverse de la Bretagne, a fait croire qu'elle était riche et est passée, de ce fait, à côté des subventions qui l'auraient aidée à structurer son industrie agroalimentaire.* " Résultat, on a, d'un côté, des petites structures qui

Champagne : « Bas les masques ! »

La viticulture a l'habitude de perturber les moyennes statistiques dans la région. Le vignoble n'occupe que 2 % de la surface agricole mais il compte plus de 12 000 exploitants... Et le fruit de leur travail, le champagne, est le produit le plus exporté de la région. Il rapporte plus de 6 milliards de francs à l'export sur un total de 35 milliards. Il représente à lui seul la moitié de l'export dans l'agroalimentaire. Si bien qu'on entend souvent dire que le champagne masque la réalité. Une telle affirmation fait bondir Ghislain de Montgolfier. Pour le Pdg de la maison Bollinger c'est " un schéma réducteur " : " *Le champagne est une réalité participant à l'animation de la Champagne. Ici, il y a fromage et dessert, pas l'un ou l'autre. Et bas les masques !* " Il en profite pour affirmer que le champagne est " *bel et bien sorti de sa bulle* ", qu'il croise les autres réalités locales. " *Il faut mettre au crédit d'Europol'Agro l'initiative Vignes et vins, où l'activité champagne cohabite dans le domaine de la recherche et de l'innovation avec les pôles Nouvelles valorisations des agro-ressources et Environnement.* Il en profite encore pour rappeler tout de même, à l'adresse des pouvoirs publics, que le fonctionnement de la recherche dans le champagne " *ne reçoit qu'à peine 5 % d'argent public, contre 80 % pour le vignoble du Languedoc-Roussillon. Est-ce le bon choix que de ne pas mettre d'argent dans le moteur ?* " Sous-entendu : saisit-on pleinement la chance régionale que représente le champagne ?



travaillent sur des niches — des entreprises à caractère artisanal avec peu de salariés, ayant des débouchés dans les produits fermiers (appréciés pour leur authenticité !) — et, de l'autre, de très gros groupes industriels. Le déséquilibre est patent. Il s'explique.

Taille critique

Benoît Lemelle est le premier à l'admettre : *" Aujourd'hui les normes de sécurité alimentaire sont si strictes qu'il faut atteindre une taille critique pour pouvoir se doter de labos et d'équipes d'ingénieurs. Il faut être capable d'offrir toutes les garanties au consommateur. Et il faut lui expliquer ce qui se fait au lieu de toujours l'effrayer..."* Crises de la vache folle, de la fièvre aphteuse chez les ovins, problèmes de listéria, d'OGM et autres fortes secousses ont ébranlé l'opinion et remis beaucoup de choses en question. Produire toujours plus sûr et toujours moins cher, là est la difficile équation. Car il faut aussi aux IAA, dans le même temps, se frotter à ce monstre envahissant nommé mondialisation. Le phénomène de fortes concentrations, auquel n'échappe pas la Champagne-Ardenne, contribue à accentuer le déséquilibre déjà constaté. *" Nos clients en aval se concentrent. Nos fournisseurs en amont se concentrent dans l'agro-alimentaire. Ceux-là ne seront bientôt plus que trois... La loi du marché nous dicte cette politique de regroupement de coopératives que nous menons pour affronter des monstres. Dans ce contexte, on ne pèse jamais assez lourd..."*, analyse Jacques de Bohan, fort maintenant de 10 000 adhérents et de 1 900 salariés au sein de Champagne Céréales. Cet empire reposant sur de solides fondations humaines et éthiques est encore devenu en juin dernier l'actionnaire de référence du nouveau groupe de meunerie

Barquette et Coqueline de LU " made in Ardennes "

Depuis 1955, l'usine LU (à l'époque " Trois chatons ") de Charleville-Mézières est une biscuiterie de premier plan.

Aux biscuits cuiller, boudoirs et gaufrettes des premiers temps, a succédé la fameuse barquette qui est apparue en 1962. La fusion avec LU s'est faite en 1968 et c'est en 1986 que le groupe BSN, aujourd'hui dénommé Danone, a racheté la marque LU. L'usine de Charleville-Mézières est le seul site mondial du groupe à produire Barquette et Coqueline. La production annuelle de 10 000 tonnes est principalement consacrée aux Barquettes (80 %), le solde étant réalisé par les Coquelines, ces fameuses petites madeleines fourrées à la confiture.

Après un passage par le dépôt de Vervins dans l'Aisne, ces productions suivent la filière logistique de LU pour être acheminées sur la France, l'Europe et jusqu'en Arabie Saoudite, Asie, etc.

Pour Arnaud Montagnes, directeur de l'usine, l'avantage concurrentiel du site tient d'abord à sa rationalité et à sa simplicité : une seule technologie suffit pour fabriquer deux produits. Cette configuration diminue les coûts de structure, qu'il s'agisse de l'entretien du parc machines ou du référencement des fournisseurs. Par ailleurs, les deux cents salariés du site ardennais sont salués par son directeur comme étant ouverts, dynamiques et toujours en avance pour les démarches industrielles liées à la qualité. Ce sont ces qualités, alliées à la pertinence du site, qui ont amené les dirigeants de LU à effectuer l'année dernière le plus gros investissement du groupe : la rénovation du packaging Barquette (un étui comprend désormais trois paquets de six biscuits chacun) a entraîné une adaptation complète des lignes de production.

Si l'on sait depuis longtemps qu'aux quatre coins du monde on roule " made in Ardennes " grâce au secteur de l'automobile, il faut ajouter que l'on grignote également " made in Ardennes "...

Sous le label " Ardennes de France "

Andouillette de Troyes, pied de porc de Sainte-Ménéhould, boudin blanc de Rethel, foie gras, poulet fermier : les spécialités (surtout) charcutières se bousculent dans la région. Le département des Ardennes se distingue par la profusion et la diversité de sa production d'origine animale. Jambon sec, jambon de sanglier, pâté en croûte, terrine, andouille (de Revin)... Impossible de tous les citer. Mais on ne saurait passer sous silence la vénérable dinde rouge des Ardennes, pure race locale menacée d'extinction avant qu'un éleveur ne la remette au goût du jour. La dinde rouge n'était-elle pas considérée comme un mets de fête depuis le XVI^e siècle ?



DOSSIER

Agroalimentaire
Agro-industrie



IntermillParis (numéro un de la meunerie en Europe). La holding englobe les quatorze moulins et dix usines de surgelés de Grands moulins de Paris, les quatre moulins d'Euromill et le moulin d'Intermeunerie. Elle intervient dans la panification, la viennoiserie, la biscuiterie, etc. à base de farine 100 % française.

Dans l'Aube, à côté du champion toutes catégories du négoce international de céréales, Soufflet (meunerie et malterie), la fusion de grosses coopératives prend forme. La Scarm-Copac de Romilly-sur-Seine s'allie à la Carb de Brienne-le-Château pour fonder Nourricia, bientôt basée à Troyes. A travers l'union de Norépi

dans l'Aisne et d'ABC dans la Marne, formant Cohésis, on s'aperçoit que les regroupements sont interrégionaux. Dans le sucre et l'alcool de betterave (secteur soumis à des quotas, comme le lait), idem. Les deux coopératives de Bazancourt et d'Arcis-sur-Aube ont fondu leurs forces (avec celles de Corbeilles-en-Gâtinais et d'Eclaron) dans Cristal Union, devenu en 2000 le premier groupe coopératif sucrier français. Dans le domaine de la luzerne déshydratée (secteur de l'alimentation animale, essentiellement), France Luzerne et Luzerne de Champagne ont donné naissance en mai 2000 à Alfalis. Avec 835 000 tonnes commercialisées, le groupe réalise

70 % de l'offre française. Tous ces ex-concurrents acharnés ont choisi de travailler main dans la main pour réaliser de substantielles économies d'échelle (rationalisation de la production, maîtrise de la gestion, réduction de coûts fixes, économies d'énergie, etc.). Ils se donnent ainsi les moyens de conquérir des marchés à l'export tout en restant fortement enracinés dans leur région, dans leurs métiers. Tout en gardant les centres de décision. Ils anticipent et se préparent aux évolutions de la Pac (Politique agricole commune). On notera que c'est souvent sur le terrain de la recherche, qu'ils ont fait leurs premiers pas en commun.

La bière se relève en terre de champagne

Deux brasseurs dans les Ardennes, un dans la Marne, un autre en Haute-Marne : timide résurrection d'une activité ancestrale.

La Champagne-Ardenne a longtemps été une terre brassicole. Aujourd'hui, quatre producteurs locaux s'emploient à faire renaître la tradition. Parmi eux, La Petite Brasserie Ardennaise, installée à Charleville-Mézières. C'est l'histoire de la rencontre de deux hommes. L'un, Thierry Carmaux, est chef d'équipe chez Citroën, l'autre, René Bertrand, est horticulteur. " *Amateurs de bière*, raconte le premier, *nous étions de moins en moins satisfaits des produits industriels.* " Les deux compères, aidés par une vingtaine de copains qui investissent dans le capital de la société, font alors le pari audacieux de créer leur propre brasserie. Nous sommes fin 1997.

La Petite Brasserie Ardennaise produit aujourd'hui 180 hectolitres de bière par an, une goutte d'eau en comparaison des 70 millions d'hectolitres de Heineken, par exemple. Le débouché pour les trois bières du petit artisan ardennais (une blonde, l'Armoise ; une rousse, l'Oubliette ; une brune, la Stout) est donc essentiellement local.

La Petite Brasserie écoule elle-même 80 % de sa production, dans le café qu'elle a ouvert parallèlement à Charleville. Deux autres bars de Sedan servent cette bière, que l'on trouve aussi sur des

marchés ou dans des mariages. Ne la cherchez pas en cannettes, il n'en existe pas. Ou pas encore, car un projet d'embouteillage est dans les cartons.

Toute modeste que soit sa taille, La Petite Brasserie ressuscite une activité à laquelle la guerre de 14 puis la concentration extrême des producteurs ardennais a porté un coup fatal. " *Nous pouvons faire des émules*, estime Thierry Carmaux. *Le marché existe, même s'il y a un problème de rentabilité.* " Soutenue financièrement par la Région et le Département au démarrage, la petite entreprise doit surmonter un autre obstacle : pour des raisons de conditionnement et de suivi de la qualité, elle va s'approvisionner en orge en Angleterre.

La bière de Valmy dans la Marne et la " Choue " à Giey-sur-Aujon en Haute-Marne font aussi le bonheur de nombre d'amateurs. Mais ces petites productions laissent un goût amer à ceux qui pensent que l'on pourrait mieux faire dans la région. Quand la brasserie de Châlons a fermé à la fin des années 70, on n'a pu monter un plan de relance. Dommage, quand on sait que Champagne Céréales (via Malteurop) est aujourd'hui le quatrième opérateur mondial de la malterie...



La recherche très en pointe

A côté du décollage enfin envisageable des bio-carburants*, l'émergence de nouveaux produits issus des plantes végétales de grandes cultures ouvre des perspectives à l'économie régionale. Nous ne sommes plus seulement dans les agroaliments mais plus largement dans les agro-ressources. *"Elles sont annuelles, renouvelables à l'infini et les coproduits que l'on parvient à mettre au point à partir de ces plantes poussant à perte de vue dans les champs de Champagne-Ardenne, sont biodégradables. A 100 % pour certains"*, s'enthousiasme Philippe Mathaly, un ingénieur respectueux de l'environnement. Ce Perpignanais converti à la "culture innovante" champardennaise au hasard de ses travaux chez ARD à Pomacle — il a passé dix années au sein de ce centre de recherches, dont la moitié en qualité de directeur adjoint — a fondé il y a tout juste un an une société, Bio Attitude, dont les premiers produits sont aujourd'hui mis sur le marché. En pharmacie, il propose ainsi une crème pour les mains formulée à partir d'avoine, de blé, de colza et de chanvre. *"Céréance est la première crème du genre sans conservateur, à 98 % d'origine végétale, à très haute tolérance cutanée. De l'hypoallergénique plus !"*, explique son inventeur, satisfait surtout d'exploiter au maximum les ressources non alimentaires des plantes. *"Le monde, du fait de l'explosion démographique, aura besoin de tirer le meilleur parti des composants alimentaires des plantes. Moi je travaille sur le son, les pailles, les pulpes et les fibres qui sont elles aussi des mines d'or en termes de molécules."* Ces richesses extraites (par chimie verte) des cultures céréalières et des oléo-protéagineux doivent constituer des alternatives au tout pétrochimique actuel. Lequel ne pompera pas éternellement dans

Fromages et glaces, les deux mamelles de la région

On fabrique du fromage partout en Champagne-Ardenne, mais surtout dans l'Aube et en Haute-Marne, où est né aussi Miko.

Ils portent souvent le nom de leur ville ou village d'origine : le rocroi, le saintemènehould, le champ-sur-barse... Productrice de lait, la région compte une trentaine de fromages. Cinq d'entre eux bénéficient de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) : le langres, le brie de Meaux, le brie de Melun, l'époisses et le chaource. Curieusement, on ne fabrique plus de chaource dans cette commune. La production s'est repliée sur Vaudes et Auxon, mais aussi en Bourgogne, dans l'Yonne. Le département voisin partage l'aire d'appellation avec l'Aube, mais cette dernière assure quatre cinquièmes de la production.

La fromagerie d'Auxon existe en tant que société depuis 1984. On y produit 400 tonnes de fromage par an, dont 80 % de chaource. Le reste s'appelle soumaintrain, saint-florentin, langres, et bientôt brillat-savarin. Cette entreprise familiale d'une vingtaine de salariés commercialise ses produits sous la marque Les Fromagers d'Armançon. Elle exporte un petit quart de sa production en Belgique, en Allemagne, au Canada et même au Japon. La plus belle part du gâteau, si l'on peut dire, revient pourtant, sur le plan de la fromagerie industrielle à la Haute-Marne. Entremont (plus de 300 salariés passés maîtres dans l'art de faire de l'emmental) coule des jours heureux à Peigney (transformation du lait) sur un site restructuré et à Montigny-le-Roi (affinage et emballage). Le département a vu naître sur son sol (en 1956) un des grands noms de l'agroalimentaire : Bongrain. Une société bénie des cieux après avoir lancé ici le fameux "caprice des dieux". Basé à Illoud, BG (pour Bongrain Gérard) fait lui aussi partie du top ten du secteur avec plus de 400 salariés.

Chez Miko non plus, on ne badine pas avec cette matière première qu'est le lait régional. Et il en faut un volume colossal, puisque l'usine de Saint-Dizier devait produire cette année quelque 100 millions de litres de crème glacée !

Belle histoire que celle de la famille Ortiz, des Basques espagnols venus s'installer en terre bragarde en 1922. C'est là que le nom de Miko sera donné à l'entreprise en 1951. La société appartient au groupe Unilever depuis 94 et emploie plus de 600 salariés. Elle fabrique des produits célèbres tels que Carte d'Or, Magnum et Solero. Aujourd'hui, une glace ou sorbet sur trois est une fabrication Miko.

Dossier réalisé par Philippe Schilde (Agence Phil/06 81 51 85 29) et les CCI de Champagne-Ardenne.

CCI de Champagne-Ardenne Tél. 03 26 69 33 40 - Edwige Dargegen.	CCI de Châlons-en-Champagne Tél. 03 26 21 22 33 - Catherine Bouloy.
CCI des Ardennes Tél. 03 24 56 62 62 - Philippe Fourny.	CCI de Reims et d'Épernay Tél. 03 26 50 62 60 - Christian Carbone.
CCI de Troyes et l'Aube Tél. 03 25 43 70 10 - Bruno Rogowski.	CCI de la Haute-Marne Tél. 03 25 07 32 13 - Marie-Claude Le Tellier.

Credits photos : Horizon Bleu - Michel Jolyot - Catherine Le Goff - Philippe Schilde

DOSSIER

Agroalimentaire
Agro-industrie



L'un des programmes d'Europol'Agro : élaboration d'agro-matériaux à base de paille de blé et d'une colle dérivée d'huile végétale.



les énergies fossiles de la planète, épuisables. Il y a quelques semaines, à Reims, Philippe Mathaly, pour ses nouvelles applications, s'est vu remettre le Prix Champagne-Ardenne Innovation 2001. Il gagne une campagne d'affichage publicitaire par trois " sur des panneaux de la région. Au-delà de sa communication " produit ", c'est une philosophie intégrant les notions d'agriculture raisonnée, de développement durable et des préoccupations socio-économiques liées au devenir des campagnes qu'il dévoilera aux yeux du grand public. Nous sommes dans le domaine des Nova, les nouvelles valorisations des agro-ressources. Dans ce secteur, ARD, fruit des participations de CRD (Céréales Recherche et Développement - une union de coopératives céréalières), de SDR (Sucre Recherche et Développement - Cristal Union) et de Chamtor (filiale du groupe Allemand Pfeifer und Langen) est très en pointe. Les équipes de Régis de Baynast, dg d'ARD-Soliance, travaillent sur les agro-matériaux, les tensioactifs et autres principes actifs pour l'industrie pharmaceutique ou la cosmétique, obtenus par fractionnement. Elles ont déposé des brevets mondiaux sur de nouveaux détergents. Autour de ces recherches, des usines pourraient voir le jour. Philippe Mathaly en rêve depuis son bureau à la pépinière d'entreprises Farman.

Un catalyseur régional

Agiter la matière grise pour la mettre au service de " l'or vert " de Champagne-Ardenne, c'est le rôle que les politiques, avec les pouvoirs publics, l'Université, l'Inra, le CNRS et les acteurs de l'économie ont dévolu à Europol'Agro. Né dans la Marne, il a une vocation régionale. Pour

faire éclore de nouveaux produits et susciter de nouveaux marchés, cette association implique dans sa dynamique plus de 200 chercheurs parmi lesquels une cinquantaine de doctorants. Ils travaillent dans les laboratoires de l'Université que fréquentent, entre autres, les étudiants du DESS " gestion des agro-ressources ". Jouant à merveille les interfaces, ce catalyseur d'initiatives fait aujourd'hui grandement oublier l'échec, il y a une douzaine d'années, du projet d'ISTV (Institut des sciences et techniques du vivant), que voulait implanter dans la Marne Albert Vecten. Le président du Conseil général entendait y rassembler les écoles d'ingénieurs délocalisées. Cela ne s'est pas fait mais la prise de conscience des besoins a eu lieu. La région ne dispose pas d'école d'ingénieurs agronomiques mais tant en œnologie (sur les tartrates, par exemple) qu'en matière de plantes de grandes cultures, on phosphore dans les labos publics et privés. Au bout, il y a de la recherche finalisée, comme on l'a vu plus haut. Et des liens sont tissés habilement avec d'autres structures. C'est le cas avec Europol'fibres, centre de recherche sur le chanvre, rattaché à la production en plein essor de la Chanvrière de l'Aube. Mais aussi avec Alternatech en Picardie. Le réseau mis en place s'ouvre des horizons.

" De l'amidon entre dans la composition de sacs plastiques biodégradables, des farines de blé permettent le décapage très sélectif de carlingues d'avions et remplacent des solvants polluants. Dans ce secteur, on part souvent de marchés de niche pour ensuite diversifier les gammes et trouver des applications plus grand public ", soutient Delphine Couteau, d'Europol'Agro. Pour cette jeune femme, comme pour les membres du Conseil économique et social de



Champagne-Ardenne, il ne fait aucun doute que c'est ce sillon de la valeur ajoutée qu'il faut creuser. Ces derniers, dans une copieuse et récente étude sur les Nova, envisagent l'agroalimentaire champardenais sous un jour nouveau : " Une autre façon d'apprécier le potentiel régional est de " traduire " les surfaces consacrées aux

productions végétales en surfaces en tant que source de molécules... " Quand on vous parle de changement de culture !

* La directive européenne visant à introduire 2 % de bioéthanol dans les carburants automobiles en 2005 et 5,75 % en 2010 est " une volonté politique " qui donne quelques espoirs d'avancées significatives dans ce domaine à Jacques de

Bohan (Champagne Céréales). " Nous attendons encore les mesures de défiscalisation pour nous engager plus avant ", note-t-il. Même attitude chez Soufflet, où Jean-Luc Baret, directeur scientifique, rappelle que son groupe est partenaire de l'usine de bio-carburants de Provins (Seine-et-Marne). " Soufflet a toujours privilégié les débouchés de volumes. Le bio-éthanol peut en devenir un... ". ■

La moutarde, spécialité... rémoise

**Il n'existe qu'un seul moutardier dans la région.
Et le champagne n'est pas étranger à sa fabrication.**

Produit unique en Champagne-Ardenne, la moutarde de Reims est certes moins célèbre que celle de Dijon. Fabriquée depuis les années 1960 par une entreprise multiséculaire, la société Charbonneaux-Brabant, elle a néanmoins acquis ses lettres de noblesse grâce à sa texture soyeuse et à la qualité des ingrédients qui la composent.

Le vinaigre utilisé est fait à partir de vins de dégorgement des maisons de champagne. On décèle les traces de cette origine noble dans le goût vinique propre à la moutarde rémoise. Les graines proviennent en revanche en totalité du Canada, pays qui trône le marché. Une petite place pourrait, à l'avenir, être laissée à la production française, puisque l'entreprise Charbonneaux-Brabant participe au programme de relance de cette culture en Bourgogne. L'heure est encore à la recherche et aux tests. Aucune rivalité n'existe d'ailleurs entre les deux régions, puisque la moutarde de Dijon est fabriquée en partie... à Reims. Explication : le terme " moutarde de Dijon " désigne un processus de fabrication et il suffit de respecter la recette pour se prévaloir de cette appellation. Charbonneaux-Brabant possède aujourd'hui une capacité de production de 7 000 tonnes de moutarde par an. L'usine, qui emploie une cinquantaine de personnes dans le secteur alimentaire (elle a d'autres activités), fabrique aussi du vinaigre.

La moutarde de Reims est vendue en grande surface sous l'étiquette Clovis, et on la trouve sur la table des restaurants sous la marque Beaufor. L'industrie constitue pour elle un troisième débouché.

Son rayonnement est à la fois régional et international. La moutarde de Reims s'exporte dans une cinquantaine de pays.

Le « boum » de la pomme de terre

Les grandes manœuvres ont commencé dans le secteur de la pomme de terre avant même l'arrivée de Mc Cain dans la Marne (550 millions de francs d'investissements pour cette unité de frites précuites surgelées, destinées à alimenter les marchés de l'Europe du Sud).

" En une dizaine d'années, nous avons fait un formidable bond en avant, explique Didier Mauclaire, vice-président de la coopérative Nangica*. La région, partie de zéro quasiment, représente maintenant 8 à 10 % de la production nationale avec 9 000 hectares cultivés**. Notre coopérative, à travers ses 200 adhérents, à 80 % Champenois, dispose du tiers de cette superficie et notre collecte de 120 000 tonnes/an est apportée sur nos deux sites de conditionnement à Nangis et à Arcis-sur-Aube. Là nous lavons, nous préparons et mettons en filets des pommes de terre de qualité culinaire, à peau fine et à chair blanche, qu'apprécient les consommateurs. Notre débouché est dans la grande distribution. " Et pas dans les usines de transformation toutes proches ? " Nous avons des contrats avec Farm frites en Haute-Marne. Ce que nous apportons à Mc Cain est très marginal. C'est un monde assez dur en affaires qui repose le problème du revenu des paysans. C'est pour cela que nous préférons écouter nous-mêmes notre production dans le circuit du commerce. " Mais est-ce définitif ? " Nous avons espoir que cela évolue plus favorablement à l'avenir. "

(*) Cette coopérative basée en Seine-et-Marne, à Nangis, a pris le relais de la Colehm, coopérative légumière née en Haute-Marne.

(**) L'Insee, dans son Bilan économique 2000, a noté cette progression : + 19 % en trois ans pour les variétés de conservation et + 8,6 % pour celles destinées à la féculerie.



DOSSIER

Agroalimentaire
Agro-industrie



Warcoing, un projet de reconversion exemplaire

Densifier le tissu des industries agroalimentaires en Champagne-Ardenne et surtout combler le chaînon manquant des entreprises de 50 à 200 salariés, n'est pas une mince affaire. Pourtant...

La meilleure volonté ne suffit pas toujours... La fermeture de la biscotterie Auga à Reims illustre assez bien le propos. Cet échec a été difficilement avalé par les élus rémois. Ils avaient, après le rachat de l'entreprise par un groupe extérieur, facilité le transfert de l'usine, devenue obsolète, du centre-ville vers un bâtiment moderne en périphérie, sur la zone Farman. Cette enveloppe est vide aujourd'hui et le contentieux n'est pas clos...

Heureusement, toutes les tentatives n'avortent pas en cours de route. Et Cap Développement, par exemple, a bon espoir de voir le groupe belge Warcoing, comme il le souhaite ardemment, franchir la frontière pour réussir son implantation dans le nord des Ardennes, à Saint-Germainmont. Maxime Chétrit, chargé de mission à Cap Développement, insiste sur la particularité de ce dossier : " *Quand Saint-Louis Sucre a décidé, en 1999, de fermer ce site centenaire, les élus et associations du Rethélois se sont mobilisés. Un cabinet de reconversion a été mandaté dans l'objectif de réindustrialiser le site, si possible d'un seul tenant. Cette démarche a payé puisque nous avons été sollicités par le groupe Warcoing, venu du Benelux voisin. Son projet était de transformer la sucrerie en une unité de trituration de pois protéagineux (pour en extraire les fibres, protéines et amidons qui constituent des substituts au soja et entrent dans la composition de sauces et d'aliments). A cette condition que le site ne soit pas démantelé ! Les négociations menées avec Saint-Louis ont permis à ce dernier d'effectuer une sortie exemplaire. L'outil industriel va être ré-exploité. Warcoing doit investir 30 millions d'euros, créer 50 emplois et démarrer en 2002. Reste à lever les derniers obstacles environnementaux inhérents aux installations classées...* "

Warcoing, dont les sites belges sont à saturation, pourra se procurer la matière première (les graines de pois) auprès des agriculteurs de la région qui la cultivent déjà. Ses dirigeants veulent également développer sur place une production d'inuline (sucre entrant dans des préparations allégées) à partir de racines de chicorée. Pour ce faire, les agriculteurs sont invités à en cultiver... En contrepartie, Warcoing sait pouvoir compter sur Europol'agro et son pendant picard, Alternattech, un réseau de compétence bi-régional actif dans la recherche de nouvelles applications.

Logiques de logistique dans l'Aube

" *Après l'installation de Mc Cain à Matougues dans la Marne, on voit, à travers l'exemple de Warcoing à Saint-Germainmont, que des industriels veulent se rapprocher au plus près du lieu de la ressource* ", commente Marie-José Cigan, secrétaire générale de Cap Développement. " *Lorsqu'il s'agit d'activités novatrices comme celle-ci, c'est une aubaine pour tout le monde* ", se réjouit-elle.

Mais on rencontre aussi des entreprises qui s'installent ou développent en ce moment leur activité en Champagne-Ardenne, loin de leurs sources d'approvisionnements. Leur arrivée est liée à des motifs de pure logistique. A grands frais (12,2 millions d'euros), Bonduelle, qui a repris Appetifrais à Saint-Benoist-sur-Vanne, dans l'Aube, vient de quadrupler la capacité de l'activité "salades traiteur" : cap sur les 11 000 tonnes annuelles de céleri rémoulade, carottes râpées et autres taboulés, sortis des lignes de fabrication. Destination : la vente en libre service. Ici, l'effectif a plus que quadruplé, lui aussi, passant en trois ans de 40 à 180 salariés.

Saviel, toujours dans l'Aube, s'est installé aux portes de Troyes (et du nœud autoroutier A5-A26) pour se rapprocher de ses débouchés : 750 points de vente Intermarché. Cette filiale du Breton SVA-Jean Rozé, spécialisée dans la découpe et la préparation de viandes, a créé ex-nihilo 200 emplois (300 en haute saison, printemps-été, quand sonne l'heure du "festif", c'est-à-dire des barbecues). La viande provient essentiellement de Bretagne. Là encore, après fabrication, destination : le libre-service. " *Il y a de moins en moins de bouchers. Notre activité répond à des besoins nouveaux. Nous avons recruté localement et nous nous sommes aperçus qu'il manquait une culture agroalimentaire dans cette région. Il nous faut former les personnels, les adapter au froid, aux horaires, à nos conditions particulières d'hygiène...* ", commente Jean-Etienne Gautier, qui est venu de Bretagne pour diriger Saviel. Et qui ne le regrette pas : " *L'accueil a été formidable. Elus, CCI, administrations, tout le monde a fait montre de compétence pour faire aboutir notre projet.* " Deux ans après, la montée en puissance est au rendez-vous. Après les 9 000 tonnes transformées en 2001 (+ 20 % par rapport à 2000) M. Gautier table sur 10 000 tonnes en 2002. Ceux-là feront-ils des émules dans la région ?