



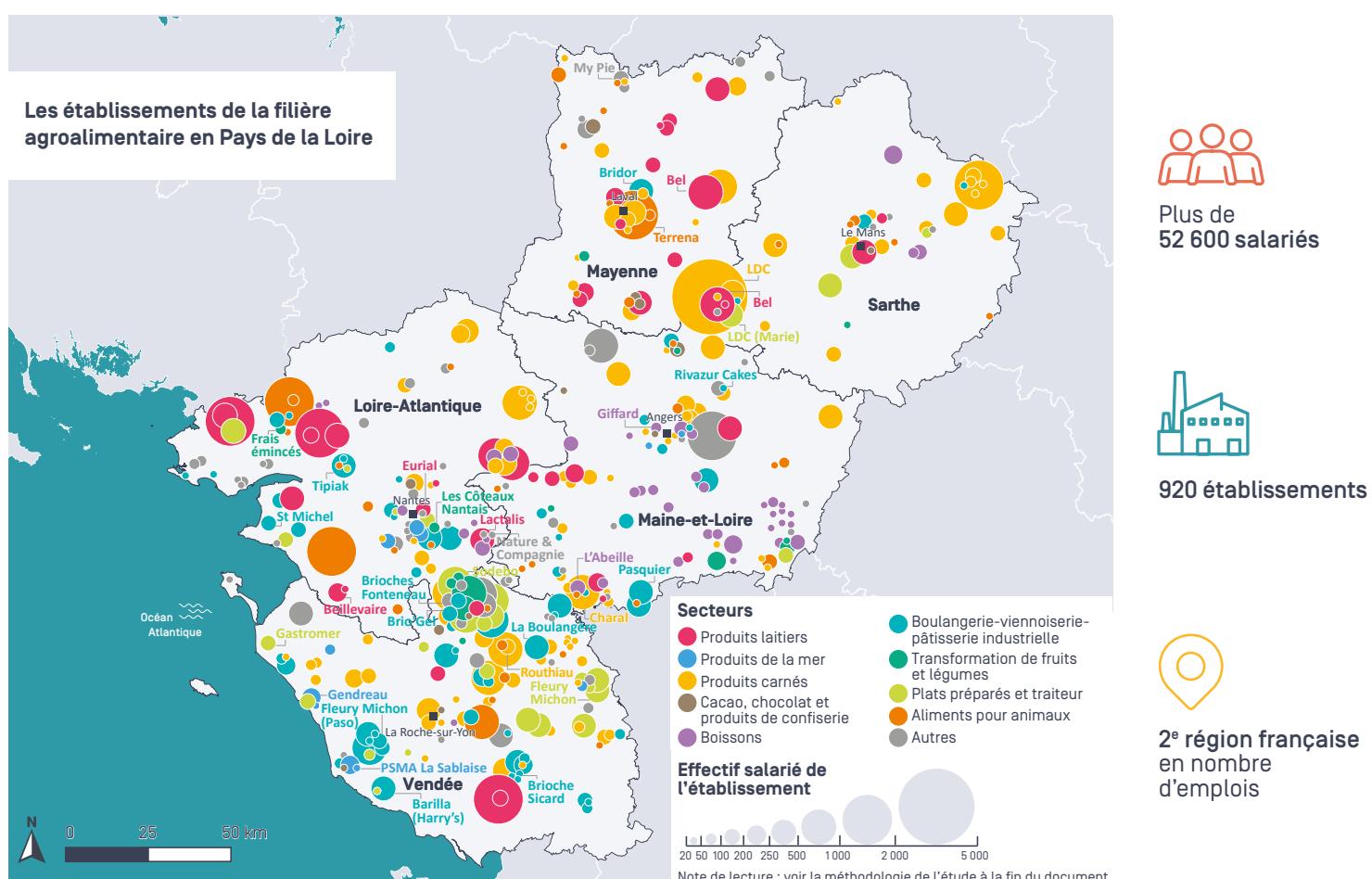
Industrie agroalimentaire

L'industrie agroalimentaire est un pilier de l'économie en Pays de la Loire. Principal employeur industriel de la région, ce secteur se caractérise par un réseau dense de PME et grands groupes qui accélèrent pour la transition vers une alimentation durable. 4^e région agricole française, le territoire bénéficie de ressources agricoles diversifiées.



© J.C. Druais

L'ESSENTIEL EN PAYS DE LA LOIRE



Une filière qui contribue au dynamisme de chaque département

	Nombre d'établissements	Nombre d'emplois salariés
Loire-Atlantique	291	10 618
Maine-et-Loire	202	9 655
Mayenne	89	6 247
Sarthe	97	9 323
Vendée	241	16 759
Pays de la Loire	920	52 602

© Insee, Fichier localisé des rémunérations et de l'emploi salarié (Flores) 2023

Ancrée dans la région Pays de la Loire, l'industrie agroalimentaire est l'un des principaux recruteurs

La Vendée est le premier département employeur des industries agroalimentaires ligériennes. Avec plus de 16 700 salariés, l'agroalimentaire représente 32 % de l'emploi industriel du département. Elle est principalement représentée par les filières viande, boulangerie pâtisserie industrielle et les plats préparés.

Le Maine-et-Loire compte près de 10 000 salariés dans l'industrie agroalimentaire. Il s'agit du premier secteur industriel d'emplois du département. Le territoire dispose d'une industrie diversifiée avec des compétences pour la transformation des fruits, des légumes et des poissons, la fabrication de boissons (vin et spiritueux) ou encore l'industrie laitière.

En Loire-Atlantique, les 20 plus grands établissements agroalimentaires rassemblent près de 60 % des effectifs salariés du secteur.

En Sarthe et en Mayenne, l'industrie agroalimentaire est très concentrée et représentée par des grands groupes du secteur de la viande et des produits laitiers.

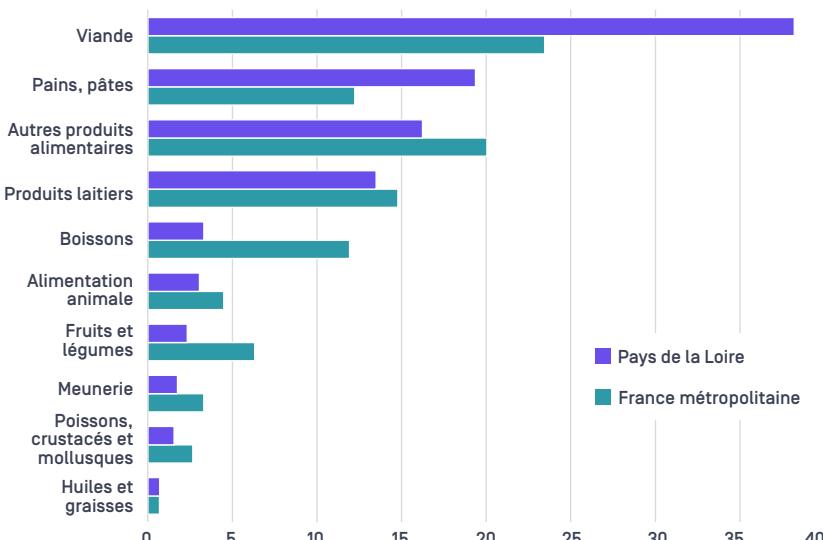
LES PRINCIPAUX SECTEURS D'ACTIVITÉ

L'industrie agroalimentaire est le premier employeur industriel des Pays de la Loire, avec un tissu mêlant un grand nombre de PME et une cinquantaine d'établissements de plus de 250 salariés, qui concentrent près d'un emploi sur deux. Trois filières dominent – viandes, produits laitiers et boulangerie pâtisserie industrielle – regroupant près des trois quarts de l'emploi, du chiffre d'affaires et des exportations du secteur.

Entre 2018 et 2023, l'emploi agroalimentaire régional reste globalement stable, mais les évolutions sont contrastées selon les activités : fort recul pour le lait liquide et produits frais (-23 %), les produits carnés (-8 %) et les viandes (-7 %), contre une nette progression pour la fabrication de pains et pâtisseries fraîches (+13 %) et les plats préparés (+10 %).

La filière s'appuie sur un environnement propice, avec un réseau local de fournisseurs de matières premières et d'ingrédients qui soutient l'innovation et la montée en gamme.

La répartition des effectifs salariés par sous-secteur d'activité



3/4

de l'emploi, du chiffre d'affaires et des exportations de l'industrie agroalimentaire dans les filières viandes, produits laitiers et boulangerie pâtisserie industrielle

Focus filières



L'**industrie des viandes**, avec 39 % des effectifs, est fortement ancrée régionalement, notamment dans la zone des Herbiers-Montaigu et autour de Sablé-sur-Sarthe, où sont localisés plusieurs grands abattoirs et ateliers de découpe. Les acteurs majeurs incluent **Bigard, Terrena et LDC**.

La **filière laitière**, structurante, représente environ 16 % de la production nationale de lait de vache et se distingue par un fort savoir-faire dans les fromages, avec une forte orientation vers l'export grâce à des coopératives (**Euriel, Sodiaal, Laïta**) et des groupes nationaux (**Bel, Lactalis, Savencia**).

La **filière BVP** (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie) s'appuie sur un tissu dense d'entreprises allant de grands groupes à de nombreuses PME, implantées sur l'ensemble du territoire, notamment en Vendée et en Loire-Atlantique (**La Boulangère, Brioche Pasquier, Saint-Michel, Mondelez, Bridor, United Biscuits...**). Près de 85 % du chiffre d'affaires provient de la fabrication industrielle de pains et de pâtisseries fraîches.

Au delà des trois filières dominantes, la région regroupe une mosaïque d'IAA qui contribuent fortement à la diversification de l'agroalimentaire régional. On y trouve notamment les fruits et légumes transformés (conserves, surgelés, fraîche découpe), snacking les plats cuisinés et produits traiteurs (**Fleury Michon, My Pie, Sodebo...**), les préparations à base d'œufs, le chocolat confiserie, ainsi que certaines fabrications spécialisées comme les produits diététiques ou les ingrédients pour l'industrie.



Face aux défis économiques, l'agroalimentaire mise sur l'innovation et la durabilité

L'industrie agroalimentaire fait face à la volatilité des récoltes, à la hausse des coûts des matières premières et à une évolution rapide de la demande, ce qui fragilise les marges des entreprises régionales.

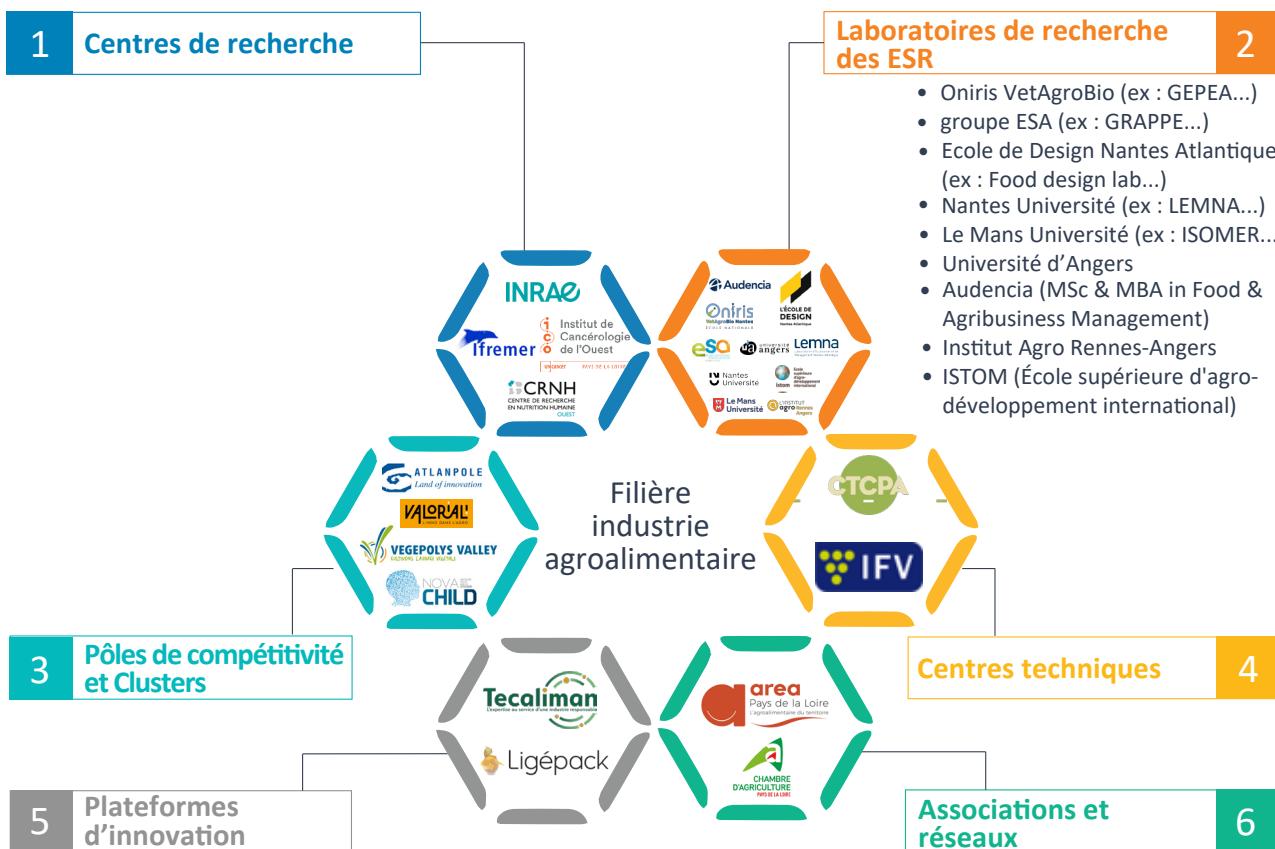
Pour s'adapter, elles innovent dans leurs produits, procédés et modèles économiques, en misant notamment sur la **valorisation des coproduits, la bioéconomie et les protéines végétales**, avec des exemples comme les gammes à base de légumineuses de **Fleury Michon** [85] ou les recettes 100 % végétales de **La Cuisine d'Océane** [85].

Ces transformations s'appuient sur des investissements en digitalisation, en agroécologie et sur de nouveaux partenariats pour soutenir cette transition.



UN ECOSYSTEME D'EXCELLENCE

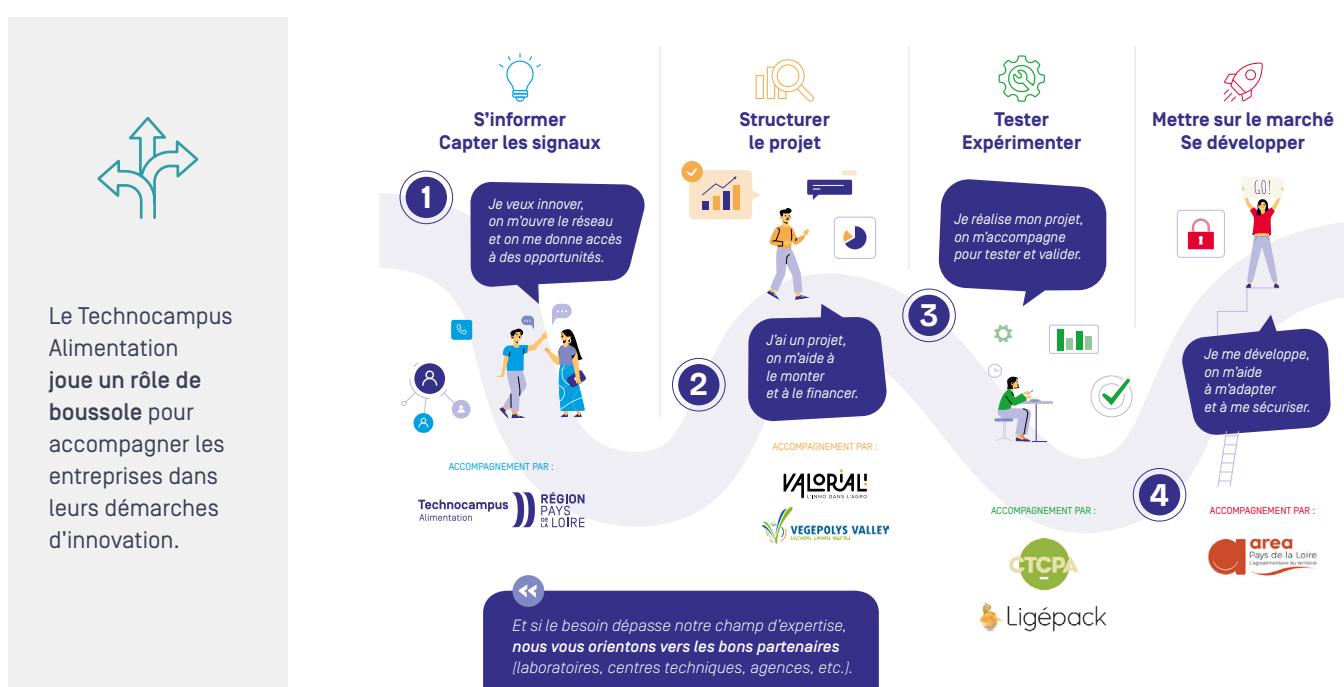
Des réseaux de référence en région



Une vision régionale : vers une alimentation plus saine et durable



Le [Technocampus Alimentation](#), créé par la Région des Pays de la Loire, a pour mission d'accélérer l'innovation et de renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires, afin de construire ensemble une alimentation plus saine, durable et responsable.



Le Technocampus Alimentation joue un rôle de boussole pour accompagner les entreprises dans leurs démarches d'innovation.

Des formations qui préparent l'alimentation de demain

La région propose une quinzaine de formations spécifiquement dédiées à l'industrie agroalimentaire, couvrant tous les niveaux : du CAP agricole « opérateur en industries agroalimentaires » jusqu'aux diplômes d'ingénieur. Ces parcours permettent une progression complète, vers des diplômes professionnels (bac pro, BP, BTS) et jusqu'à des spécialisations en sciences et technologies des aliments, génie des procédés ou management agroalimentaire.

Le supérieur bénéficie d'une forte attractivité grâce à des établissements reconnus : l'École supérieure des agricultures (ESA) à Angers, Oniris VetAgroBio – École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation à Nantes, ainsi que le campus d'Angers de l'Institut Agro Rennes-Angers. Ces écoles accueillent plusieurs centaines d'étudiants et contribuent à la recherche et à l'innovation dans la filière.



Le rôle du campus des Métiers

Labellisé en 2018 et renouvelé en 2023, le **Campus des Métiers et des Qualifications Excellence Filière Alimentaire de Demain** fédère près de 90 partenaires (entreprises, établissements, acteurs publics) pour renforcer les compétences et l'attractivité des métiers. Il propose plus de 80 parcours, favorise l'innovation pédagogique et accompagne la transition vers une alimentation durable et compétitive.



Un enjeu d'attractivité

Malgré cette offre, les formations post-3^e peinent à attirer des élèves, en raison d'une image peu valorisée des métiers de production. Le **Technocampus Alimentation** et **Oniris VetAgroBio** ont donc mené une étude collaborative afin d'identifier les freins et les motivations des lycéens et étudiants pour travailler dans le secteur. [Une boîte à outils attractivité est accessible ici](#) pour présenter au mieux les métiers de l'agroalimentaire aux actifs de demain.



LE COMMERCE EXTERIEUR

EXPORT

Total export IAA sans tabac, 2024 :
3 591 103 435 €

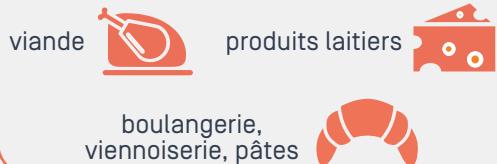


IMPORT

Total import IAA sans tabac, 2024 :
3 659 345 266 €



Principaux produits exportés



Principaux produits importés



© Minoterie Girardeau

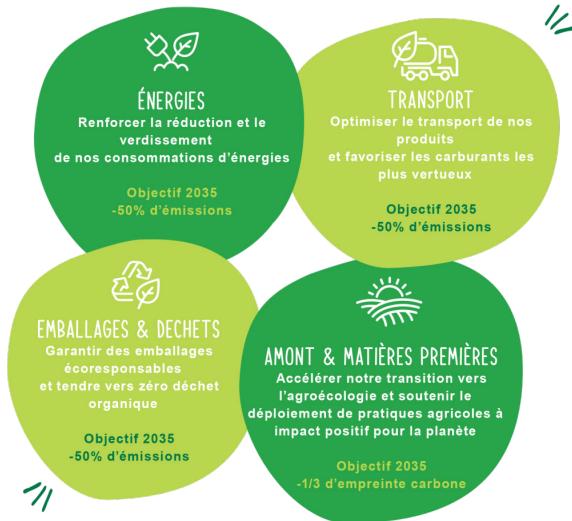


Des opportunités à saisir à l'international

Certaines entreprises ligériennes misent sur un positionnement premium et l'image du « savoir-faire français » pour se distinguer à l'export. La Tourangelle [49] a implanté une usine en Californie et développe de nouvelles gammes [huile d'olive, futurs vinaigres de vin français] pour servir directement le marché américain. La Sablésienne [72] veut créer un stock déporté aux États-Unis afin de gagner en réactivité logistique et de mieux alimenter épiceries fines, grands magasins et hôtels. La minoterie Girardeau [44] exporte des farines haut de gamme, bio et sur meule, en valorisant des filières blé vertueuses auprès de boulangeries artisanaux, jusqu'aux États-Unis et en Corée du Sud.

Enfin, Giffard [49], spécialisée dans la fabrication et l'exportation de liqueurs et de sirops, réalise 40 % de son chiffre d'affaires à l'export.

LES ENJEUX



© Plan stratégique Horizon 2035 Agrial

Décarbonation et souveraineté énergétique

La transition bas carbone constitue un défi majeur pour les industries agroalimentaires (IAA), soumises à l'objectif de réduire de 35 % leurs émissions d'ici 2030. Pour atteindre cette cible, elles misent sur : l'**efficacité énergétique** des équipements ; l'**électrification des procédés** ou encore le **déploiement d'énergies renouvelables locales** (biogaz, solaire, biomasse).

L'enjeu est à la fois **écologique et stratégique** : réduire l'empreinte carbone tout en sécurisant les approvisionnements dans un contexte géopolitique complexe.

En Pays de la Loire, la coopérative **Agrial** illustre cette dynamique avec son plan *Horizon 2035*, combinant production de biomasse, développement des ENR et modernisation des outils industriels, pour devenir un « **énergiculleur** » au service d'une **souveraineté énergétique durable**.

Digitalisation et automatisation

« end to end »

Les IAA se transforment en **chaînes de valeur pilotées par la donnée**, du champ à l'assiette. L'intégration des technologies numériques — **intelligence artificielle, IoT, robotique, jumeaux numériques** — révolutionne la production : baisse des consommations, réduction des pertes, maintenance prédictive et pilotage en temps réel.

Dans la région, **Maître CoQ** [85] investit 35 millions d'euros pour robotiser cinq sites, **Maison Bécam** [44] expérimente l'impression 3D culinaire, et **Qwintal** [49] connecte la pesée des bovins.



© Maison Bécam



© Amoseeds

De nouveaux champs émergent aussi : **fermentation, micro algues, protéines alternatives**. Cette transition repose sur les **sciences du vivant** (microbiome, génomique, IA) pour concevoir une alimentation sur mesure.

En Pays de la Loire, **La Boulangère** répond aux attentes de produits « sans sucres ajoutés », **Vit'All+** [Le Mans] développe des gammes de micronutrition responsables, et **Nutrilogist**, via **Amoseeds** [Allonnes], mise sur les super aliments bio, illustrant une vision d'une alimentation santé préventive, personnalisée et durable.

Santé, bien-être et nutrition personnalisée

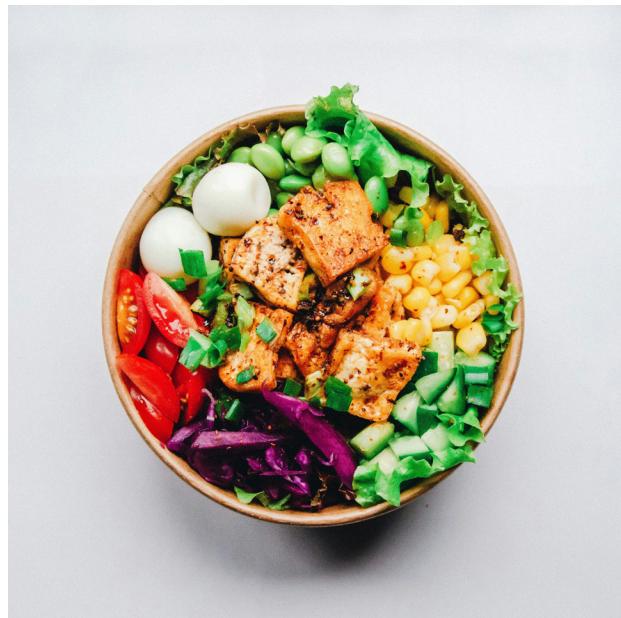
La consommation alimentaire évolue : les consommateurs recherchent désormais des produits qui **favorisent leur santé et préviennent les maladies**. Le plaisir reste présent, mais il s'accompagne d'une quête de **bien-être**. L'alimentation santé se développe avec notamment les **aliments enrichis** (fibres, oméga 3, probiotiques) ; les **compléments nutritionnels** (vitamines, minéraux, extraits de plantes) ou encore la **nutrition spécialisée** (infantile, sportive, médicale, senior).

Durabilité, économie circulaire et ancrage local



© Audencia

En région, **Kignon** [44] transforme les invendus en biscuits, **Circul'Egg** [35] valorise les coquilles d'œufs du Grand Ouest, **Bel** [53, 72] teste des emballages en papier, et **Lis aqua** [44] conçoit une ferme de crevettes à faible impact environnemental.



La durabilité est désormais un **levier de compétitivité** autant qu'un impératif sociétal. Les industriels repensent leurs flux de matières et d'eau pour réduire les déchets, valoriser les coproduits et **limiter les emballages**.

L'économie circulaire s'appuie également sur la **recherche d'ingrédients alternatifs et le développement des protéines végétales**, favorisant un approvisionnement plus local et résilient.



Nouvelles attentes et mutations de la consommation

Les habitudes alimentaires connaissent une mutation profonde, sous l'effet combiné de la **prise de conscience environnementale**, de la **pression économique** et de l'**évolution des modes de vie**. Les consommateurs privilégiant la **santé**, la **traçabilité** et la **pratичité**, recherchent une alimentation à la fois **responsable, locale et accessible**.

Les tendances marquantes incluent :

- la montée du **flexitarisme** et du « **mieux manger** » ;
- le retour du **fait maison** et la valorisation des **circuits courts** ;
- le développement du **digital food** : applications nutritionnelles, livraison, click and collect et outils de transparence renforcée.

Face à ces changements, les IAA doivent concilier **innovation, accessibilité et durabilité**.

En Pays de la Loire, **Sodebo** [85] incarne cette agilité avec ses repas nomades et ses investissements dans l'emploi local ; **Terrena** [44], en partenariat avec **Audencia**, décrypte les comportements alimentaires émergents ; **Mypie** [53] propose une offre rapide mais responsable, alliant plaisir, qualité et praticité.

Audencia, Terrena et Sodebo ont lancé une chaire de recherche dédiée à l'analyse des comportements des consommateurs pour imaginer l'alimentation de demain.

UN ÉCOSYSTÈME DE START-UPS À POTENTIEL

La FoodTech en région des Pays de la Loire bénéficie d'un écosystème dynamique et attractif permettant aux start-ups de se développer aussi bien en local qu'à l'international grâce à des infrastructures adaptées.

L'annuaire FoodTech Pays de la Loire recense les start-ups régionales et les structures dédiées à leur accompagnement :

[Annuaire de la FoodTech - Techocampus Alimentation](#)

#valorisation des déchets #gaspillage alimentaire #emballages durables #agriculture connectée #aquaculture durable #protéines végétales #alimentation santé



© Weenat



De nouvelles tendances alimentaires portées par des start-ups transforment aujourd'hui l'ensemble de la chaîne de valeur, du champ à l'assiette

En amont, **Weenat** [44] incarne l'essor de l'agritech en accompagnant les agriculteurs dans une gestion optimisée de l'eau grâce aux capteurs connectés et à la donnée, tandis que **Lisaqua** [44] développe une aquaculture de crevettes à faible impact, sans antibiotiques et proche des bassins de consommation.

Dans le domaine de la production, L'**Atelier du Ferment** [53] valorise les boissons vivantes et fermentées, et **Kokiriki** [44] conçoit des alternatives végétales innovantes, contribuant à la transition vers une alimentation plus durable. **Chamsemis** [85] mise sur les champignons français pour créer de nouvelles recettes riches en protéines, tandis que **Sookies** [72] revalorise du pain invendu pour fabriquer des biscuits solidaires.

En aval, **Bout' à Bout'** [44] relance la consigne des emballages en verre, **Smartway** [53] accompagne la grande distribution dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à l'intelligence artificielle, et **Shopopop** [44] développe des modèles logistiques collaboratifs pour la livraison participative.

METHODOLOGIE D'ETUDE DE LA FILIÈRE

Ce document a été élaboré à partir d'une méthodologie développée par Solutions&co - Analyse et Prospective. Celle-ci a permis de qualifier le périmètre des industries agroalimentaires en Pays de la Loire selon l'activité principale des entreprises à travers leur code APE, complété par des recherches de type « approche par marché ».

solutions & co

L'agence de développement économique



Document réalisé par le département Analyse et Prospective de Solutions&co, l'agence de développement économique de la Région des Pays de la Loire

02 40 89 89 89 • paysdelaloire-eco@solutions-eco.fr