

## Panorama des industries agroalimentaires à La Réunion

### ÉDITORIAL

Premier secteur industriel de l'île, l'industrie agroalimentaire (IAA) réunionnaise appuie son développement sur une production agricole locale diversifiée, et un outil industriel performant formé de 305 entreprises moyennes ou grandes et de 502 artisans charcutiers, boulangers et pâtisseries.

La Réunion a franchi le cap des 800 000 habitants, il y en aura probablement 1 million à l'horizon 2030. La population est issue d'un brassage équilibré d'origines multiples ; africaines, européennes, chinoises, indiennes, malgaches, ayant chacune leurs particularismes culturels ; la tradition culinaire et alimentaire est ainsi exceptionnellement diversifiée.

La Réunion est en position de leader des économies ultra-marines, avec 60 % du chiffre d'affaires agroalimentaire des Dom et la moitié de la main-d'œuvre consacrée à ce secteur. Bien qu'occupant les deux premiers postes des exportations de l'île avec le sucre et les produits de la pêche, cette industrie reste essentiellement tournée vers le marché local. Des marges de progression existent, en particulier pour la transformation des fruits et légumes et de la viande issus de l'agriculture locale. Le renforcement de la structuration des filières est un enjeu important, la mise en place récente de l'interprofession en fruits et légumes en

est l'illustration. Poursuivant la logique d'import-substitution, d'importants progrès ont été obtenus et doivent être poursuivis, en visant l'approvisionnement des rayons des grandes et moyennes surfaces ; mais aussi le secteur de la restauration hors domicile.

S'appuyant sur leur profond ancrage territorial, les industries de l'agroalimentaire, se positionnent également sur des marchés extérieurs en créant des partenariats industriels avec les pays voisins de l'Océan Indien. Ce développement valorise ainsi les compétences agro-industrielles et les connaissances de la recherche - développement acquises depuis de nombreuses années sur le territoire réunionnais où sont présentes des équipes de recherche de très haut niveau, source d'innovation permanente et donc d'adaptation aux attentes du marché.

Afin de susciter l'émergence de projets et encourager les investissements nécessaires au maintien de leur compétitivité, les aides publiques directes (Région - État - Europe) ont représenté 90 millions d'euros au cours des 10 dernières années, auxquels s'ajoutent les mesures fiscales, TVA et défiscalisation. Ces leviers d'action publics et privés s'inscrivent dans un objectif de développement durable de la

compétitivité de ces entreprises.

De nombreuses analyses, notamment les Assises de l'agroalimentaire en 2009, ont permis de dresser un constat partagé des forces et faiblesses des industries agroalimentaires ; les prochaines Rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire en avril 2013 auront pour vocation de formuler des propositions concrètes pour moderniser et dynamiser les entreprises de ce secteur.

Le Directeur de l'Alimentation de  
l'Agriculture et de la Forêt  
**Louis BIANNIC**



Salade 4e gamme



Livraison de canne à Bois-Rouge



Le rayon des viandes

## Un acquis agro-industriel exceptionnel

L'agroalimentaire réunionnais est le premier secteur industriel de l'île, avec 38 % du chiffre d'affaires et 32 % des emplois. Elle est à l'origine des deux premiers postes à l'export de l'île : le sucre (n° 1) avec 70 millions d'euros en 2011 (en moyenne 75,7 M€ sur 3 ans) et les produits de la pêche (n° 2) avec 66 millions d'euros. En 2010, le chiffre d'affaires de l'activité industrielle et de l'artisanat commercial s'élève à 1 161 millions d'euros et l'ensemble de l'activité dégage une valeur ajoutée globale de 276 millions d'euros. La part de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans le PIB de La Réunion (3 %) est comparable au niveau national (3,4 %).

L'industrie agroalimentaire repose sur un tissu de 807 entreprises dont deux groupes de dimension internationale : Tereos Océan Indien et Urcoopa, 305 entreprises de taille moyenne et 502 artisans commerciaux, principalement dans les métiers de la boulangerie et de la viande. Ces entreprises emploient 5 328 salariés, dont 1 512 se situent dans l'artisanat commercial.

Malgré le contexte de crise avec la baisse de l'emploi dans le domaine industriel au niveau national, l'industrie agroalimentaire réunionnaise bénéficie d'une seconde année consécutive de créations nettes d'emplois : + 1,5 % en 2011 après

+ 2,0 % en 2010 (source : Insee/Epure). Ce secteur est marqué par une diversification des activités (industrie des viandes, du poisson, du sucre et du lait, des plats cuisinés, de la boulangerie industrielle, des rizeries...); mais aussi et surtout par une grande proximité avec le tissu social et économique local, un ancrage profond au territoire. Les liens étroits entre la production locale agricole à l'amont et la transformation, qu'illustre la part importante du secteur coopératif, contribuent à garantir un débouché et à stabiliser le marché. Des filières organisées se sont très tôt constituées en interprofessions, dès 1979 pour la filière viande (à l'exception du secteur caprin) avec l'ARIBEV et l'ARIV et en 2007 pour la filière canne - sucre avec la convention canne 2006-2015 issue de la dernière Organisation Commune des Marchés (OCM). Le secteur des fruits et légumes quant à lui vient de signer son interprofession en juin dernier avec la naissance de l'ARIFEL (Association Réunionnaise Interprofessionnelle Fruits et Légumes).

À ce stade, l'agro-industrie réunionnaise est un secteur relativement épargné par la crise mais elle doit franchir une nouvelle étape pour répondre aux objectifs du développement de l'île. La croissance de la démographie réunionnaise, son marché naturel de proximité, et l'arrivée d'un géant mondial du sucre constituent ses principales opportunités.

En permanente adaptation, le domaine de l'agroalimentaire peut aussi compter sur les investissements intellectuels en

recherche et développement présents sur l'île : direction régionale du CIRAD, pôle de compétitivité Qualitropic, centre de recherche eRcane sur la canne à sucre. La Réunion dispose ainsi d'un pôle de recherche européen reconnu internationalement sur l'un des principaux végétaux cultivés à travers le monde : la canne.

La compétitivité de ce secteur, confronté à la concurrence internationale ne peut cependant se maintenir que par la mobilisation conjointe des acteurs publics et privés.

L'agro-industrie réunionnaise doit faire face à plusieurs enjeux stratégiques. En amont, il convient de veiller à la gestion des approvisionnements, en valorisant tout d'abord les productions agricoles locales, mais également par le recours maîtrisé aux importations. La logique d'import/substitution est un enjeu central du développement durable de ce secteur. À l'aval, le choix du positionnement sur le marché intérieur est actuellement majoritaire ; mais des potentialités à l'export constituent de vraies opportunités grâce aux normes européennes, gage de qualité. L'ouverture des industriels réunionnais vers les pays voisins de l'Océan Indien au travers de projets construits en commun constitue également un axe majeur de développement. D'autres enjeux, seront également déterminants pour l'avenir ; diversifier l'offre et répondre aux attentes des consommateurs en matière de baisse des prix, de santé ou de protection de l'environnement.



Usine sucrière de Bois-Rouge

## Présentation générale des industries agroalimentaires : les chiffres-clés et les ratios de performance

Dans cette première partie, on abordera les principaux éléments descriptifs des filières de l'agroalimentaire, en mettant en évidence les dimensions économiques, les résultats, la rentabilité, l'emploi, le marché local et l'export. Après une présentation globale du secteur, regroupant les artisans commerciaux et les entreprises industrielles, l'étude se focalisera sur le seul secteur industriel.

### Deux formes d'entreprises : les artisans commerciaux et les entreprises industrielles

Sur les 807 entreprises qui composent l'agro-industrie réunionnaise, 62 % sont qualifiées d'artisans commerciaux<sup>2</sup>. Il s'agit des bouchers-charcutiers et des boulangers-pâtisseries. Ces 2 catégories seront par la suite exclues de notre champ d'analyse.

La filière industrielle qui compose les 38 % restants est prédominée par la catégorie Autres industries alimentaires (14 % des entreprises totales) suivie de l'industrie des viandes (6 %), des industries laitière et des fruits et légumes (5 % chacune).

Plus petites, les entreprises des filières artisanales de l'agro-industrie réunionnaise sont aussi les plus nombreuses mais ce sont les filières industrielles qui concentrent les effectifs et l'activité du marché local, en regroupant 72 % des salariés et 88 % du chiffre d'affaires total.

#### En Bref

- 807 entreprises y compris l'artisanat commercial
- 5 300 salariés
- Chiffre d'affaires HT : 1 160 M€ dont 10 % réalisé à l'export
- Valeur ajoutée<sup>1</sup>: 276 M€

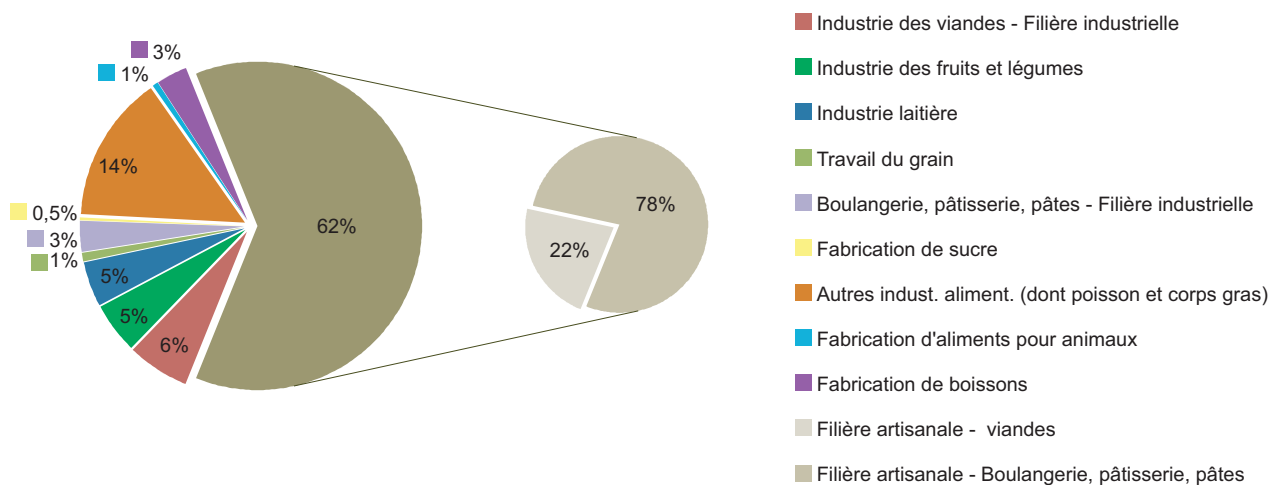
Les principales entreprises en termes de CA :

- Sucrière de la Réunion (fabrication du sucre)
- Sucrerie de Bois-Rouge (fabrication du sucre)
- Brasseries de Bourbon (fabrication de boissons)
- URCOOPA : Union Réunionnaise Coopérative Agricole (alimentation animale)

1. Dans cette étude, la valeur ajoutée est exprimée brute au coût des facteurs, y compris autres produits et charges d'exploitation

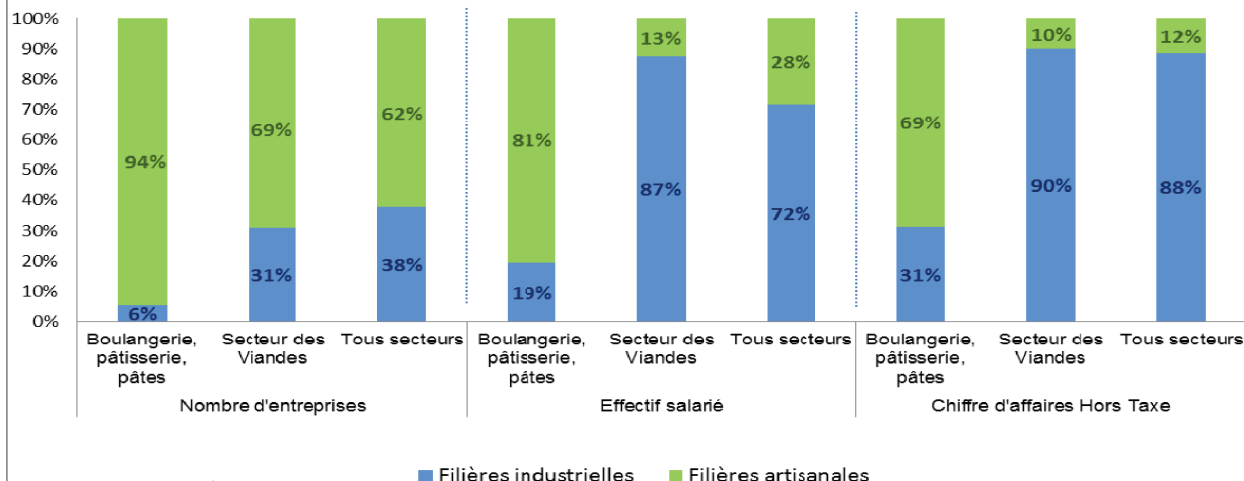
2. La notion d'artisan commercial désigne une activité liée au savoir-faire de l'entrepreneur. Elle diffère ici de l'artisan immatriculé au répertoire des métiers dont la taille de l'entreprise est inférieure à 10 salariés.

#### Répartition du nombre d'entreprises de l'industrie agroalimentaire en 2010



Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

#### Comparaison des filières industrielles et artisanales de l'agro-alimentaire en 2010



Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

Toutefois, dans le cas de la boulangerie/pâtisserie, l'artisanat commercial se démarque par une surreprésentation du nombre d'entreprises, mais également des effectifs et du chiffre d'affaires en proportion par rapport, aux autres secteurs.

### Une industrie composée de petites et moyennes entreprises

Globalement, sur un total de 305 sociétés recensées, l'industrie agroalimentaire compte 43 % d'entreprises sans salariés, 32 % de 1 à 9 salariés et 25 % de plus de 10 salariés. Parmi ces dernières, seules 18 entreprises de plus de 50 salariés (6 %) sont recensées.

Ce sont les secteurs du sucre, du lait et des boissons où se situent les entreprises

de grande taille tandis que les industries des fruits et légumes sont plus hétérogènes, avec des effectifs salariés plus réduits voire nuls dans 62 % des cas.

L'industrie agroalimentaire à La Réunion est réellement dominée par 4 grands secteurs prépondérants : viandes, boissons, lait et sucre. L'industrie sucrière constitue le 1<sup>er</sup> secteur en termes de chiffre d'affaires (24 %) et de résultats (25 %). L'effectif salarié pour l'agroalimentaire se concentre ainsi dans les industries des viandes, suivies par celles des boissons et du lait.

La structure des industries agroalimentaires en France diffère sensiblement de celle de La Réunion, avec une prédominance du nombre d'entreprises dans les filières boissons et viandes.

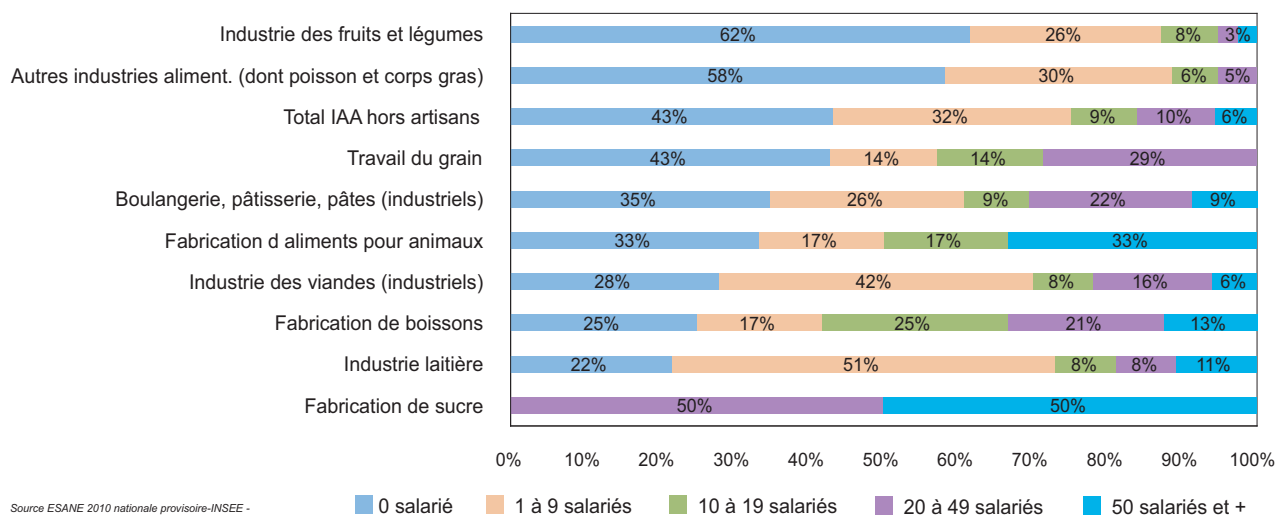


Groupage des boîtes de lait

### L'industrie agroalimentaire hors artisanat commercial en bref

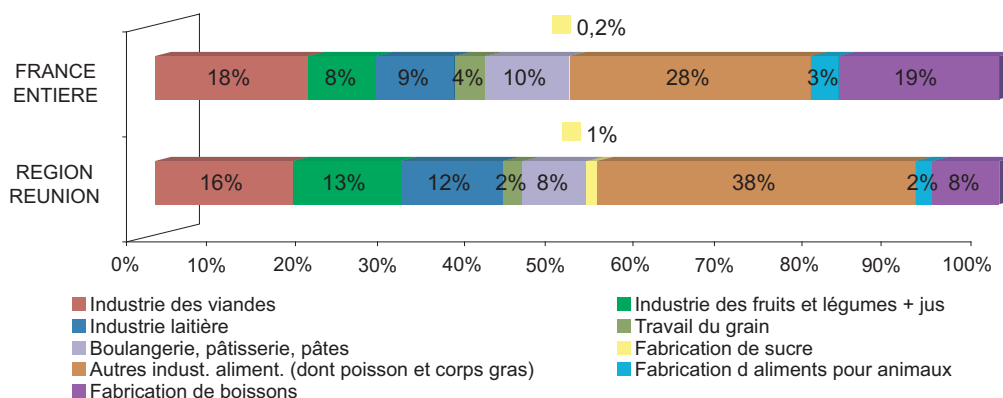
À La Réunion :	Part dans la France entière :
- 305 entreprises	2,3 %
- 3 800 effectifs salariés	0,9 %
- Chiffre d'affaires HT : 1 028 M€	0,7 %
- Valeur ajoutée : 228 M€	0,9 %
- Chiffre d'affaires à l'export : 114 M€	0,4 %
<b>France entière :</b>	
- 13 511 entreprises	
- 415 026 salariés	
- Chiffre d'affaires HT : 147 031 M€	
- Valeur ajoutée : 26 774 M€	
- Chiffre d'affaires à l'export : 28 207 M€	

### Répartition du nombre d'entreprises par tranche de salariés selon le secteur d'activité (en %)



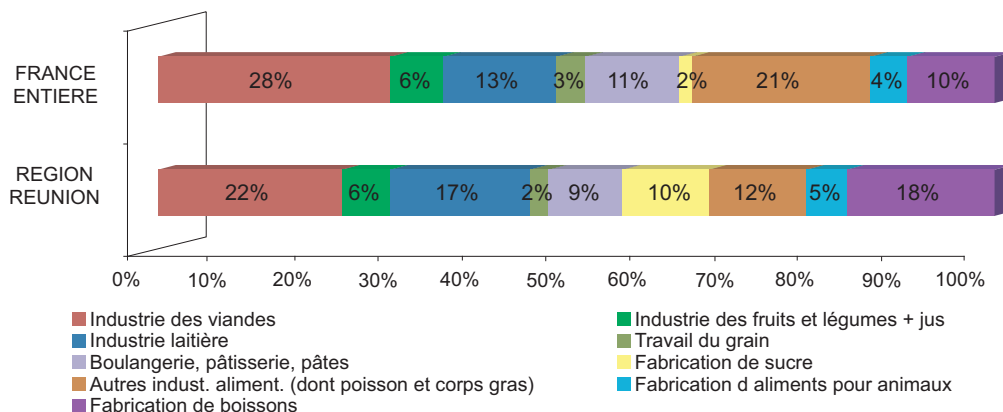
Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

### Répartition du nombre d'entreprises de l'industrie agroalimentaire par secteur en 2010



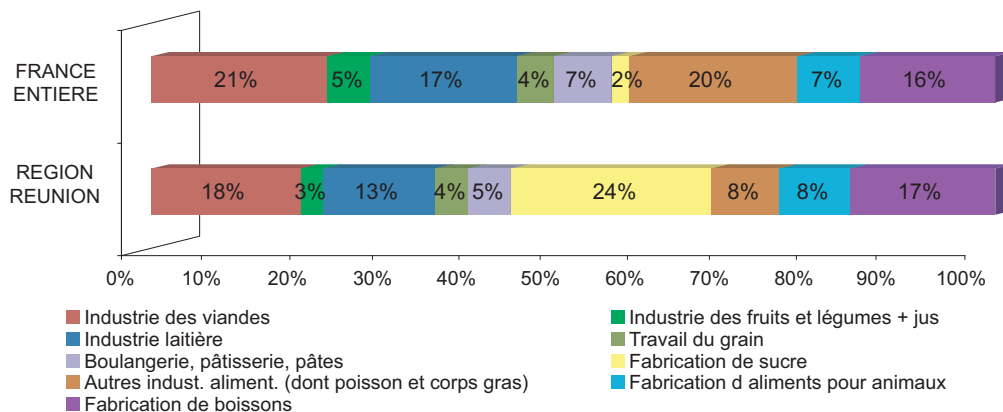
Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

### Répartition de l'effectif salarié moyen de l'industrie agroalimentaire par secteur en 2010



Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

### Répartition du chiffre d'affaires hors taxe de l'industrie agroalimentaire par secteur en 2010



Source ESANE 2010 nationale provisoire-INSEE - Retraitements SSP-DAAF - Analyses NEXA

## Des efforts d'investissements conséquents...

Les dépenses d'investissements réalisées par les industriels concernent tout aussi bien l'appareil de production (investissements corporels et incorporels) que les participations financières (apports ou achats de titres) et peuvent varier fortement d'une année sur l'autre. Entre 2009 et 2010, elles s'élèvent en moyenne à 91 millions d'euros (98 millions d'euros en incluant l'artisanat commercial) et concernent essentiellement les secteurs de la viande (35 %), le lait (18 %), la boulangerie-pâtisserie (15 %) et les boissons (10 %).

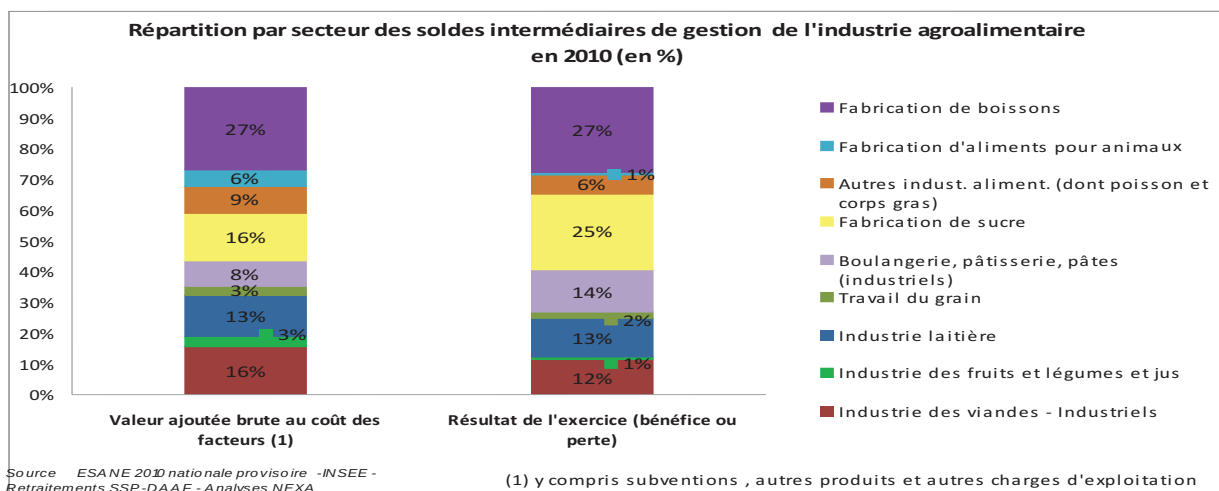
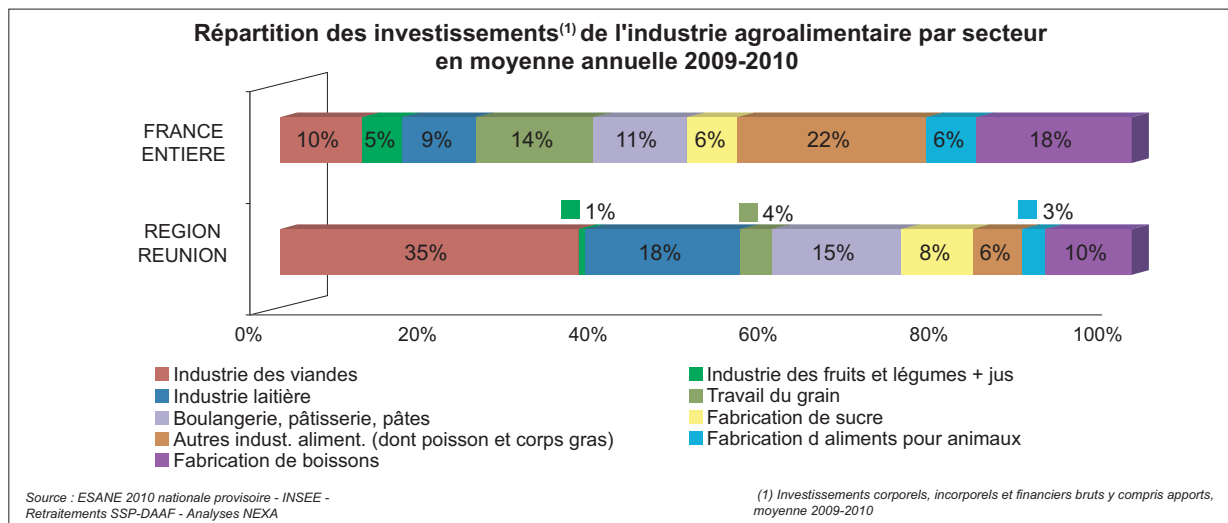
Le montant des investissements pour la France entière représente 10 157 millions d'euros, dont 18 % sont réalisés par les industries des boissons et 22 % par les autres industries alimentaires (dont le poisson et les corps gras).

## ... soutenus par des financements publics

Au total, à La Réunion, 49,3 millions d'euros d'aides publiques destinées à l'exploitation et à l'investissement ont été versés aux industriels en 2010. Ce montant permet aux filières agroalimentaires de compenser les coûts liés à l'éloignement des marchés extérieurs et à l'étrécissement du marché intérieur ; mais aussi de soutenir des programmes d'investissements par le biais de financements publics associant crédits européens, crédits d'État, et crédits du conseil Régional.

Une analyse détaillée sur 10 ans de ces dispositifs de soutien est présentée en page 28 de ce rapport. Comme dans toutes les RUP, les filières qui exportent bénéficient d'une aide leur permettant d'accéder au marché unique européen afin de compenser leur éloignement et leur insularité. Ainsi le secteur du sucre, en tant que 1<sup>er</sup> secteur exportateur représentant 80 % des

volumes exportés vers l'Union européenne, bénéficie d'une aide à l'écoulement calculée sur les frais d'expédition, qui prend en charge l'acheminement des produits vers l'UE. Cette aide représente en moyenne 15 M€ par an.



Concernant la France entière, le montant total des subventions (exploitation et investissement, hors artisanat) représente 637 millions d'euros, répartis en majeure partie dans les industries de boissons, du lait et des viandes.

forte intégration verticale, permettant de capter la valeur ajoutée sur toute la chaîne de valeur, qu'une plus grande compétitivité liée un avantage technologique ou l'accès à une taille critique, avec de plus fortes marges.

## La rentabilité des entreprises agroalimentaires

Indicateur incontournable, le taux de marge permet de mesurer la part de la valeur ajoutée conservée par l'entreprise.

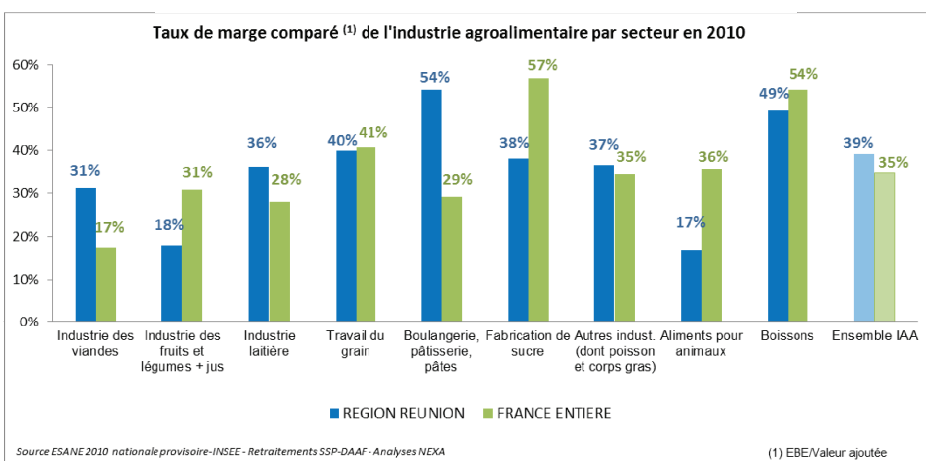
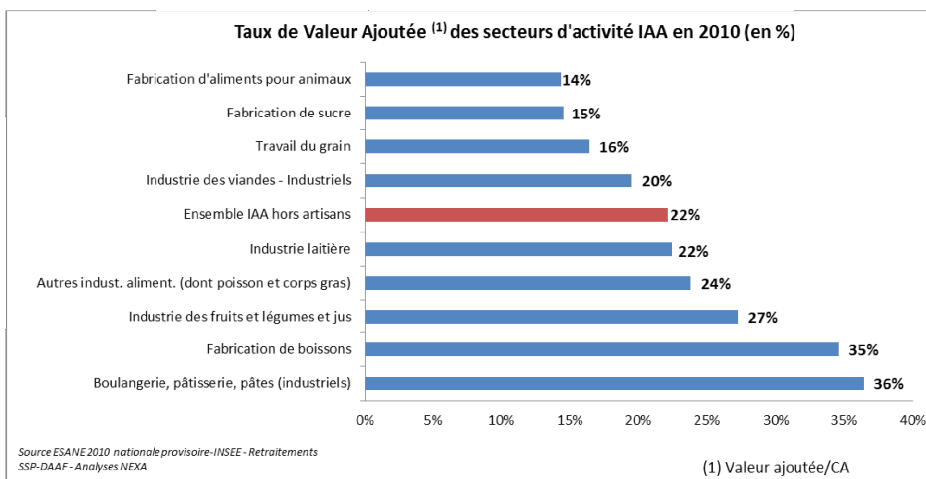
## Des industries créatrices de richesses

Représentatif du niveau d'intégration de la production de l'entreprise et de l'importance des transformations effectuées, le taux de valeur ajoutée pour l'industrie agroalimentaire à La Réunion atteint 22 % en 2010. Ce ratio d'ensemble cache une grande disparité entre les industries de fabrication du sucre (15 %) ou des aliments pour animaux (14 %), par rapport aux filières industrielles boulangerie-pâtisserie-pâtes (36 %) et boissons (35 %).

Les faibles taux incitent à décrire des activités de production peu intégrées, faisant appel à davantage de sous-traitance, dans des logiques de stratégie visant plutôt la spécialisation. Tandis que les ratios plus élevés peuvent tout autant indiquer une



Le rayon boissons



Il conditionne sa rentabilité et par conséquent les stratégies et les décisions d'investissement, ou la rémunération des actionnaires et des créanciers.

Avec un taux de marge satisfaisant de 39 % pour l'ensemble de l'industrie agroalimentaire, le secteur présente comme précédemment des contrastes. Les aliments pour animaux (17 %) sont cantonnés en bas de l'échelle, suivis par les industries de la viande (31 %) tandis que les filières industrielles des boissons (49 %) et surtout de la boulangerie-pâtisserie-pâtes (54 %) dégagent une bonne rentabilité.

Comparées à la France entière, les entreprises agro-industrielles réunionnaises

sont plus rentables que leurs homologues (35 %). Seuls les fabricants industriels de sucre, d'aliments pour animaux et de boissons sont surclassés en terme de rentabilité par les secteurs comparables en métropole.

### Des performances économiques inégales

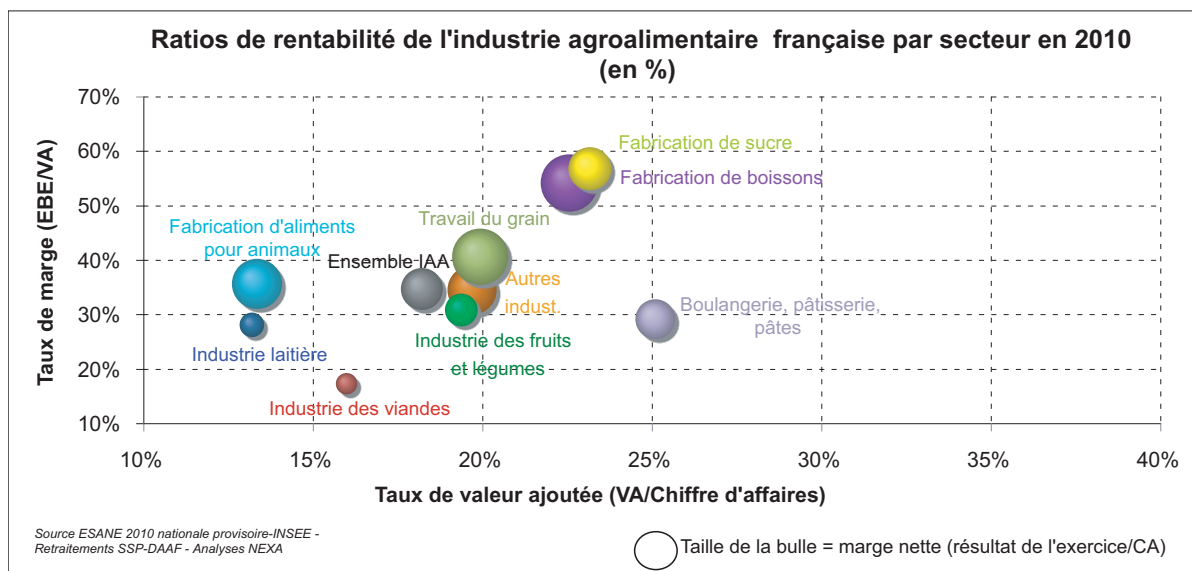
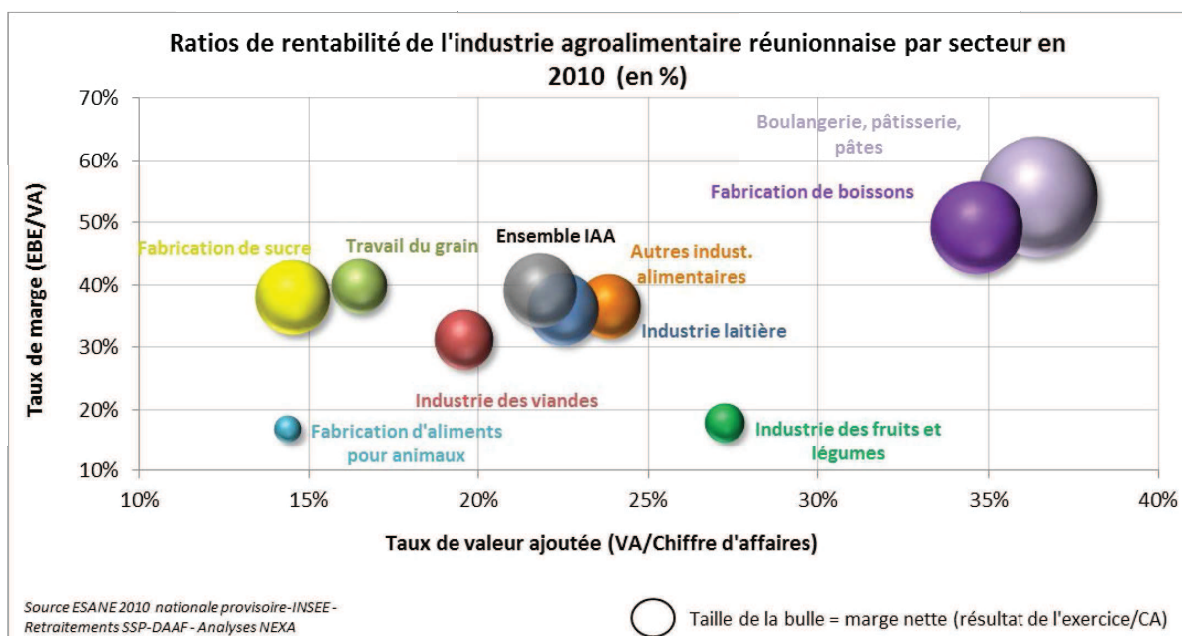
Dans l'ensemble, pour la France entière, la mesure de la performance économique dans les secteurs agroalimentaires présente une moindre dispersion qu'à La Réunion, où la configuration est beaucoup plus hétérogène et permet d'identifier 3 principaux groupes :

- rentabilité forte : boulangerie-pâtisse-

rie-pâtes et boissons,

- rentabilité moyenne : autres industries alimentaires, lait et viandes,
- rentabilité faible : sucre, fruits et légumes et grains

En outre, il est intéressant de noter les différences de profils entre certaines industries locales et nationales. À titre d'exemple, le secteur sucrier dégage une rentabilité plus importante en métropole avec la betterave qui peut s'expliquer par les économies d'échelle liées à la dimension de l'appareil productif national. Localement, le volume et la saisonnalité des quantités traitées ne permettent pas d'atteindre les mêmes ratios.





## Comparaison par taille d'entreprises La Réunion/France entière

Les entreprises réunionnaises sont situées dans un environnement économique fort différent de leurs homologues métropolitaines ; le contexte géographique, fiscal et social, le coût des intrants, la faible dimension du marché, constituent autant de paramètres dont doivent tenir compte les entrepreneurs locaux.

Une analyse globale montre que leur rentabilité se différencie nettement selon leur taille. Alors que pour les plus petites

entreprises, dont le chiffre d'affaires est inférieur à 550 000 euros (seuil d'application de l'octroi de mer) la rentabilité est assez comparable avec la moyenne française de 18 %, la rentabilité des entreprises les plus grandes est quant à elle sensiblement supérieure : 28 % à La Réunion contre 23 % France entière.

### La productivité

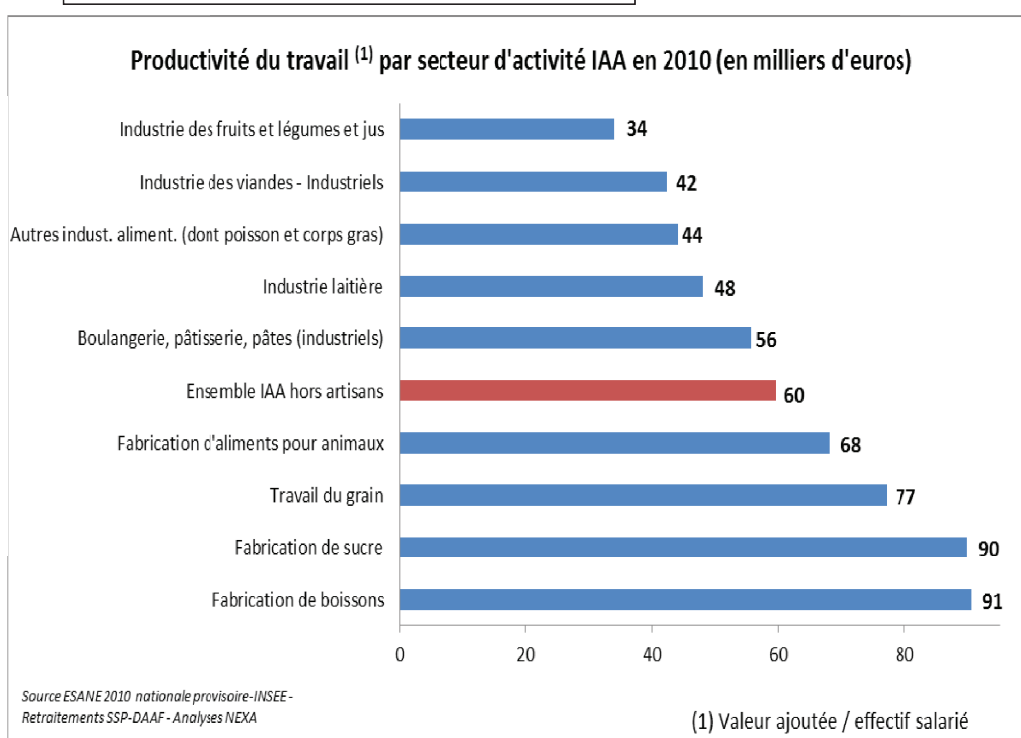
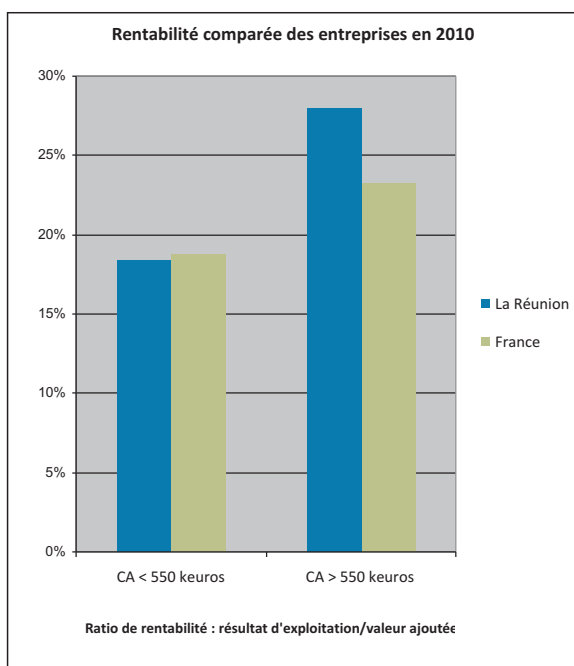
La productivité (apparente) du travail atteint 60 000 euros par employé pour l'ensemble de l'agro-industrie réunion-

naise. Ne tenant compte que des effectifs et sans précision sur les autres facteurs de production (organisation, process, équipements...), cet indicateur permet une appréciation du caractère technologique et robotisé d'une filière. En effet, 3 facteurs influencent la productivité : la durée du travail, l'intensité capitalistique et la productivité globale des facteurs.

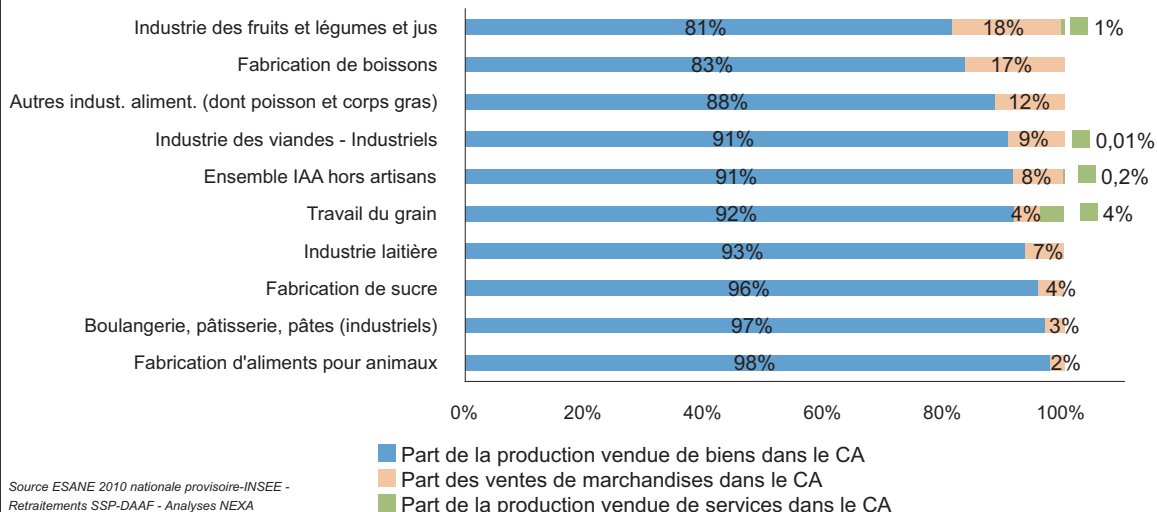
La forte productivité des secteurs des boissons et du sucre provient ainsi des importantes immobilisations matérielles nécessaires dans ces industries, traduisant également une technologie arrivée à maturité. À l'inverse, les transformateurs de fruits et légumes mobilisent davantage de main-d'œuvre pour assurer leur production et ont donc une marge de manœuvre pour améliorer leur situation par l'investissement productif.

Dans l'ensemble, peu d'industries (8 %) vendent directement une partie de leurs marchandises sans transformation : produits d'importations adossés aux gammes de produits locaux, produits frais ou matières premières revendues en l'état...

Logiquement, la part des services est relativement faible. Dans le cas du travail du grain (4 %) tel qu'il apparaît, elle peut concerner des prestations de transport, de maintenance, d'entreposage ou de conditionnement pour le compte de tiers.



## Décomposition du CA par secteur d'activité IAA en 2010 (en %)



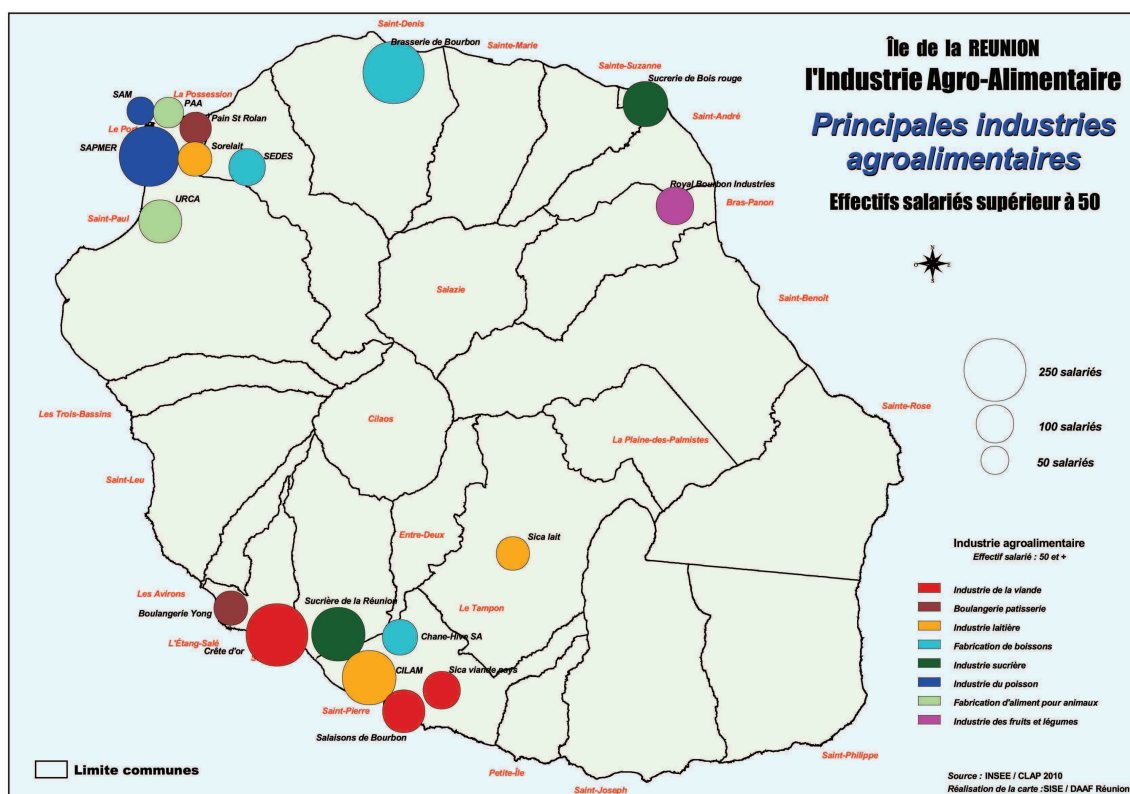
## La répartition des IAA sur le territoire

Les principales industries agroalimentaires se concentrent dans les zones industrielles, à proximité des infrastructures de transport ou de pôle d'intérêt économique (bassin de population). 3 zones géographiques sont identifiées :

- le Sud, plus diversifié s'étale de l'Étang-Salé à St-Pierre,
- l'Ouest, très concentré sur le Port, la Possession et St-Paul,
- le Nord-Est, de façon éclatée de St-Denis à Bras-Panon.



Jus de mangue



## L'emploi dans l'agro-industrie réunionnaise

Durant les 15 dernières années, selon les données de Pôle Emploi, l'industrie agroalimentaire a connu une forte progression des emplois salariés de 1993 à 2003, avec quelques paliers en 2002, 2006 (crise du chikungunya) et 2009 (crise financière), et depuis une progression plus lente, en passant de 2 800 salariés en 1993, 3 500 salariés en 2000 à 3 900 salariés en 2010.

Pour le secteur, les femmes représentent 44 % des effectifs salariés.

En termes d'âge, 14 % des salariés ont plus de 50 ans, posant le problème de l'anticipation des départs à la retraite. Les moins de 25 ans représentent 18 % des salariés.

L'apprentissage est bien ancré dans l'industrie agroalimentaire : en 2008, 7 % des effectifs sont des apprentis (Sources : Insee, DADS, 2008 in CPRDF).

Les professions les plus représentées :

- ouvriers qualifiés de type industriel (21 %),
- ouvriers non qualifiés de type industriel (16 %),
- employés de commerce (12 %),

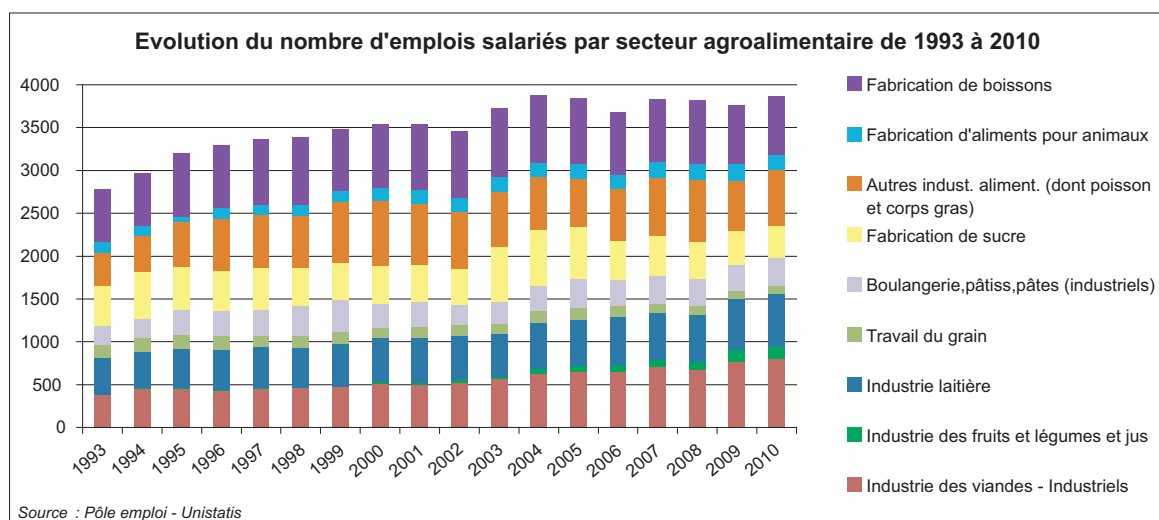
- ouvriers qualifiés de type artisanal (10 %).

Les principaux métiers recensés au cœur de l'industrie agroalimentaire sont les

ouvriers de production, les conducteurs de ligne, les chefs d'atelier, les agents de laboratoire, les responsables qualité...



Découpe des carcasses de porc



## Les échanges extérieurs : des importations qui grimpent et des exportations qui plafonnent

La majeure partie de l'industrie agroalimentaire a été construite dans une stratégie d'import-substitution : produire sur place au lieu d'importer. Centrée historiquement sur son marché intérieur et confrontée à une forte concurrence des produits importés, elle doit fournir des efforts pour s'extérioriser davantage et réduire la balance extérieure déficitaire.

Les importations de produits alimentaires transformés ont atteint 700 millions d'euros en 2011. En constante augmentation, elles complètent la production locale pour répondre à l'accroissement de la population réunionnaise et à l'évolution des modes de vie.

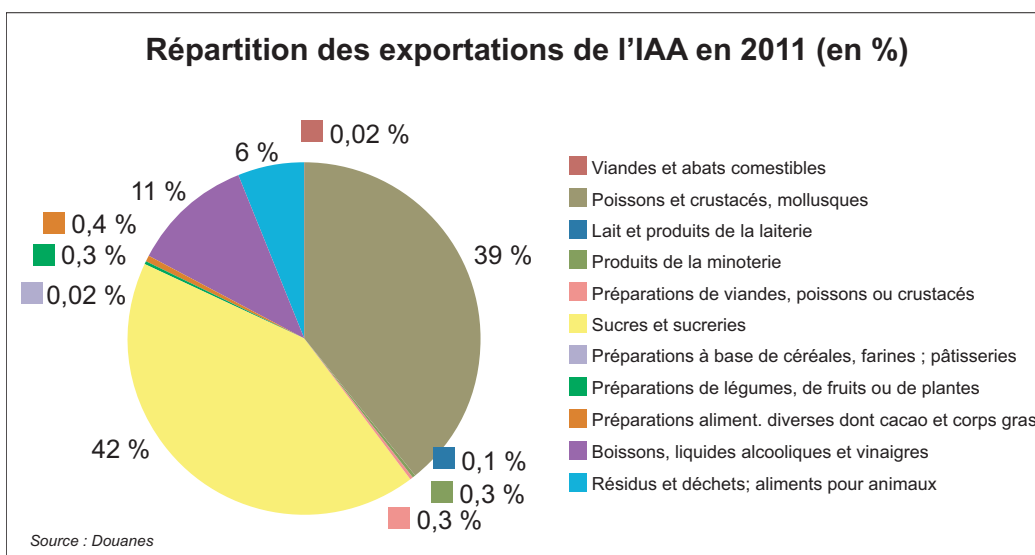
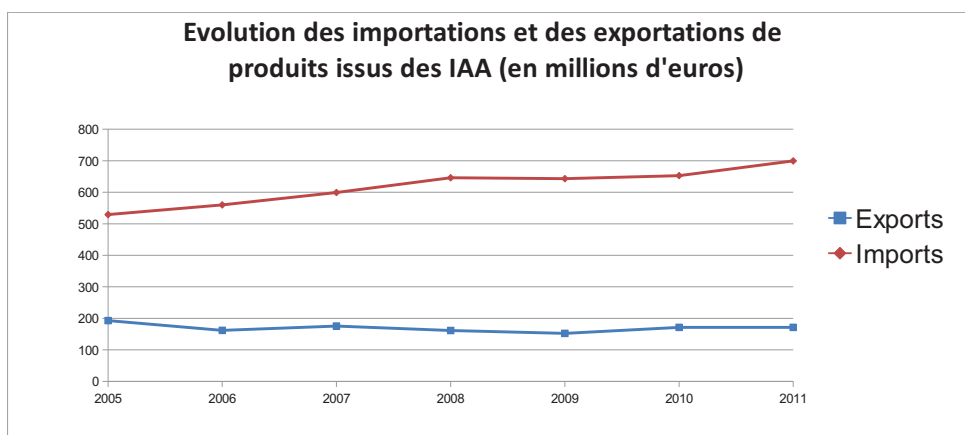
Les exportations de produits agroalimentaires constituent l'essentiel des exportations de l'île, les autres produits exportés sont généralement uniquement en transit à La Réunion et ne sont pas issus de la

production locale : il s'agit le plus souvent de matériels réexpédiés ou issus de recyclage (équipements électriques, électroniques ou ménagers, déchets ou véhicules usagers). La valeur de ces exportations plafonne depuis plusieurs

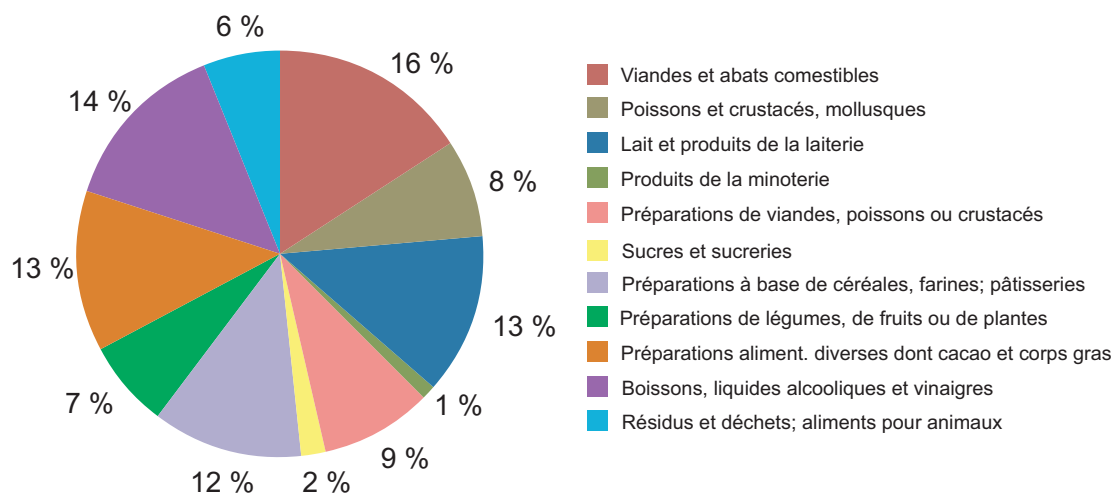
années autour d'un montant de 200 millions d'euros. Les principaux produits exportés sont le sucre, les produits de la pêche, le rhum et les aliments pour animaux.



Rhums et punches

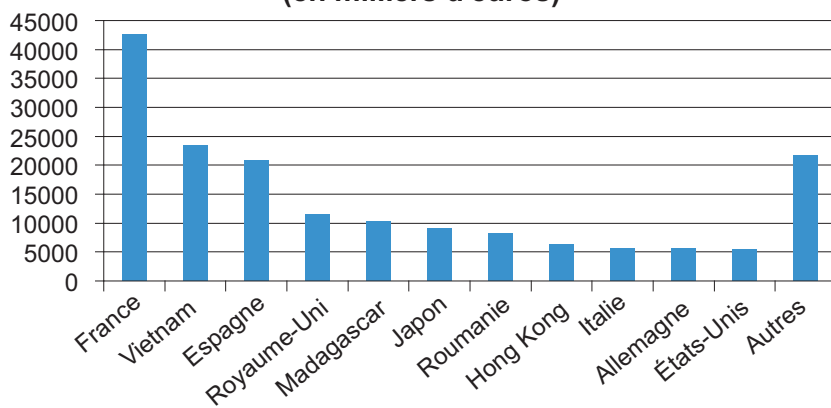


## Répartition des importations de l'IAA en 2011 (en %)



Source : Douanes

## Pays de destination des exportations en 2011 (en milliers d'euros)

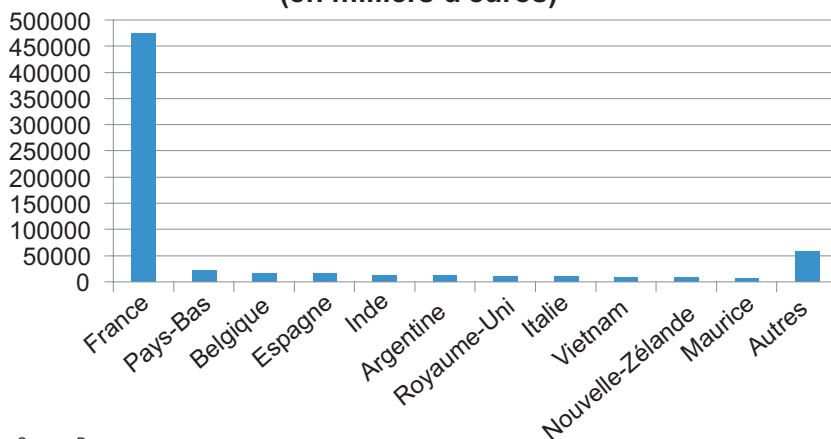


Source : Douanes



Sucre roux

## Pays d'origine des importations en 2011 (en milliers d'euros)



Source : Douanes

Alors que les importations sont majoritairement en provenance des ports français et européens, les exportations sont beaucoup plus diversifiées géographiquement.

Nos produits agroalimentaires voyagent vers des destinations aussi variées que les zones voisines de l'Océan Indien (Madagascar), les pays d'Extrême-Orient (Vietnam, Hong Kong) voire le Japon.

# Les principales filières : la diversité comme marque de fabrique réunionnaise

Positionnée sur un marché intérieur dynamique, l'industrie agroalimentaire réunionnaise a poursuivi son développement en se diversifiant et en occupant tous les secteurs de la transformation et de la fabrication de produits alimentaires.

Dans cette seconde partie de l'étude, chaque filière sera abordée en présentant les spécificités, les principaux produits et les potentiels de développement.



## La filière canne sucre : La Réunion, 1<sup>re</sup> région de l'Union européenne productrice de sucre de canne

### En bref

- 4 entreprises de fabrication/conditionnement de sucre
- 400 emplois salariés
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 240 M€ soit le 1<sup>er</sup> secteur IAA
- Valeur ajoutée : 35 M€
- Taux de marge : 38 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 7 %
- Principales entreprises :  
Sucrière de La Réunion  
Sucrerie de Bois-Rouge  
Mascarin  
Eurocanne

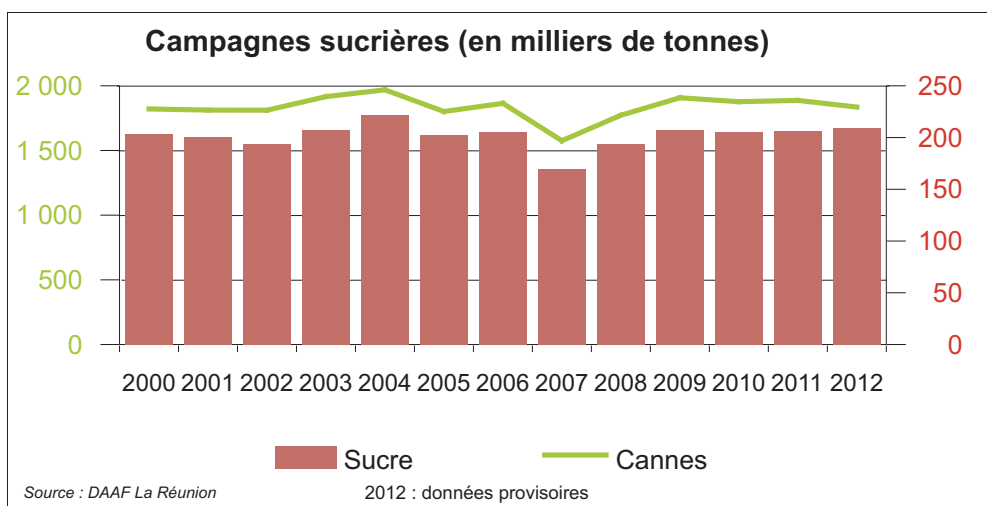
### Une montagne de sucre de canne

La couverture des besoins en électricité de l'île (plus de 10 % des besoins en électricité couverts par la combustion de la bagasse). Ces technologies et savoir faire sont depuis exportés à travers le monde. Les deux sucreries de Bois-Rouge et du Gol, ainsi qu'Eurocanne sont certifiées ISO 9001 (management de la qualité). Le Gol a été la 1<sup>re</sup> sucrerie au monde à être certifiée ISO 22000 (management de la sécurité alimentaire). En 2012, le Gol et Eurocanne sont certifiés ISO 22000 ; celle de Bois-Rouge est en cours.

La filière canne réunionnaise s'appuie sur deux usines régulièrement modernisées depuis 1996 d'une capacité unitaire d'un million de tonnes de canne traitées : Bois-Rouge au nord-est et Le Gol au sud-ouest. Ces deux outils industriels sont la propriété du groupe Tereos Océan Indien depuis 2001 pour la Sucrerie de Bois-Rouge et depuis 2010 pour la Sucrerie du Gol, après le rachat du sucrier historique Quartier Français.

L'île de La Réunion est le précurseur mondial en matière de valorisation énergétique du coproduit « bagasse » qui est effective depuis 1991 avec la production des deux centrales thermiques (CTBR et CTG) qui repose sur des chaudières mixtes bagasse/charbon et le procédé de la cogénération. La production est utilisée pendant la campagne sucrière, tant pour alimenter les usines en vapeur et électricité que pour participer à la cou-

L'industrie sucrière constitue l'assise historique de référence de l'industrie réunionnaise et le sucre est le premier produit d'exportation de l'île avec plus de 70 millions d'euros en 2011, soit 40 % des



exportations de produits alimentaires et 25 % du total exporté. Les exportations vers la métropole représentent 42 %, 20 % vers l'Espagne, 17 % vers la Grande Bretagne et 12 % vers la Roumanie.

La Réunion est la 1<sup>re</sup> région européenne productrice de sucre de canne ; en 2011, 206 000 tonnes ont été produites soit 80 % de l'ensemble des Dom.

Les sucres spéciaux (sucre roux et cassonade) sont à plus forte valeur ajoutée car destinés à une consommation directe, contrairement aux sucres bruts qui doivent subir une étape ultérieure de raffinage. Ces sucres spéciaux, qui relèvent d'un savoir-faire industriel reconnu aux sucreries réunionnaises apportent rentabilité à notre industrie ; ils représentent aujourd'hui près de 50 % de la production de Tereos à La Réunion.

Parallèlement les sucreries métropolitaines ont produit 5 millions de tonnes de sucre de betterave, faisant ainsi de la France le 1<sup>er</sup> pays européen producteur de sucre blanc devant l'Allemagne.

Le marché mondial demeure cependant assez volatile et les variations sont tributaires de quelques pays (Brésil, Inde, Australie) qui interviennent sur le marché libre, mais aussi des cours du pétrole ou des arbitrages entre la production de bioéthanol et la production de sucre.

Le chiffre d'affaires de la filière canne - sucre s'élève à 240 millions d'euros, la valeur ajoutée (au coût des facteurs et intégrant les subventions) est de 35 millions d'euros.

Confrontée à la hausse des charges (salariales, intrants) et engagée dans des investissements importants, la filière canne - sucre maintient un équilibre financier fra-

gile malgré les recettes de la mélasse et les aides publiques de l'Europe et de l'État.

L'activité sucrière industrielle bénéficie d'un contexte local favorable, elle s'appuie sur près de 3 500 exploitations productrices de canne. La canne à sucre

constitue le véritable moteur de l'économie agricole de l'île, par son importance territoriale, avec plus de 24 000 ha en culture, et en termes d'emploi, avec presque 23 000 emplois liés au secteur canne, sucre et rhum, en incluant la production d'énergie.



**Sucrerie du Gol**  
**Préparation du sucre de canne**

## La transformation des fruits et légumes : une marge de progression importante

### En bref

- 39 entreprises
- 220 emplois salariés
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 27 M€
- Valeur ajoutée : 7.5 M€
- Taux de marge : 18 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 2 %
- CA réalisé à l'export : 1,6 M€
- Principale entreprise en termes de CA :  
Royal Bourbon Industries



Achards piments chou chou

La production locale de fruits et légumes frais s'élève à 95 000 tonnes, une petite partie est exportée, mais la plus grande part est consommée sur l'île. Les produits frais réunionnais couvrent 70 % des besoins de la population.

La structuration de la filière en Organisations de Producteurs (20 % de la production), et tout récemment en inter-profession, avec la naissance de l'ARIFEL (Association Réunionnaise Interprofessionnelle Fruits et Légumes), s'affirme comme un moteur de développement.

Pour les produits transformés, le taux de couverture par les produits locaux est très faible. La Réunion en importe plus de 33 000 tonnes annuellement, 2 000 tonnes seulement sont produites sur l'île. La consommation de fruits et légumes transformés repose ainsi à 95 % sur des produits d'importation, principalement conserves et surgelés.

Une réelle place existe pour des projets de transformation locale de fruits et légumes afin de diversifier l'offre alimentaire (jus, conserves, confitures 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme, congélation/surgélation) et pour limiter l'importation de produits transformés en visant une substitution de 50 % de l'import sur 10 ans.

L'activité locale de transformation des fruits et légumes se base sur des entreprises bien implantées ayant une activité significative dans ce domaine et dont les produits apparaissent lisiblement dans les linéaires des GMS. On recense ainsi plus de 49 établissements et 39 entreprises. Parmi celles-ci, seule Royal Bourbon Industries avec plus de 100 salariés atteint une dimension industrielle.

Industrie des fruits et légumes	Nombre d'entreprises	Effectif salarié moyen en personnes physiques	Chiffre d'affaires 2010 hors taxes (milliers euros)	Valeur ajoutée (milliers d'euros)
Préparation de jus de fruits et légumes	7	11	2 009	337
Autre transformation et conservation de légumes	18	195	22 438	6 578
Transformation et conservation de fruits	14	14	3 050	574
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>220</b>	<b>27 497</b>	<b>7 489</b>

Source : Esane 2010 nationale provisoire - Insee, Retraitements SSP-DAAF, Analyses Nexa



Les entreprises locales de transformation de fruits et légumes se répartissent en 4 secteurs d'activité :

- **les conserves de fruits et légumes** : 300 tonnes sont produites localement et représentent seulement 3 % du marché ; il s'agit principalement de tomate transformée, d'achards, de pâtes de piment,
- **les confitures et marmelades** : la production à partir de produits locaux représente environ 450 tonnes, soit 14 % du marché,
- **les jus** sont essentiellement fabriqués à partir de jus et de concentrés importés,
- **la 4<sup>e</sup> gamme** est principalement produite localement, elle est de l'ordre de 1 000 tonnes, elle repose à 80 % sur des produits frais importés : carotte, pomme de terre, oignons, chou ; et à 20 % sur des fruits et légumes produits locale-

ment : concombre, salade, chou chou, achards, brèdes...

La production de produits surgelés à base de fruits et légumes à La Réunion reste encore assez marginale compte tenu de l'importance des besoins.

À côté de quelques entreprises de taille industrielle, comme Royal Bourbon Industries ou CILAM, on trouve des entreprises de taille moyenne et de nombreux ateliers artisanaux.

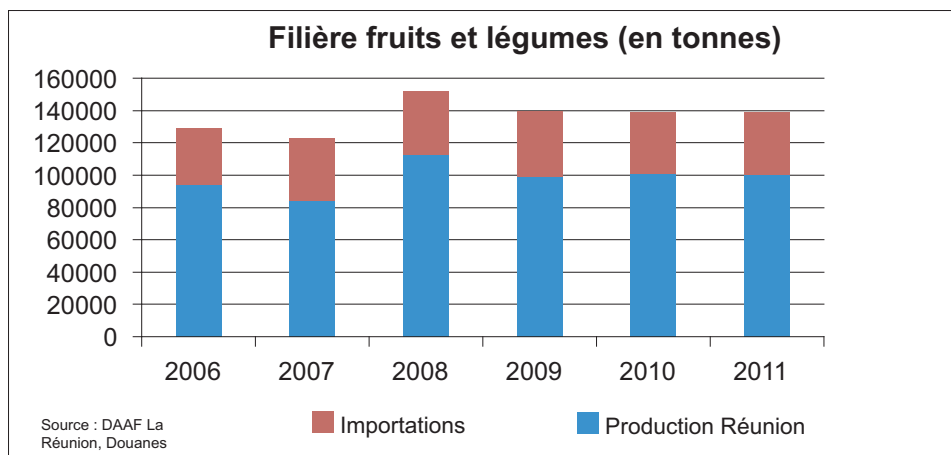
Royal Bourbon Industries se positionne comme le leader sur le secteur d'activité des conserves de fruits et légumes, mais aussi des confitures, marmelades et jus de fruits. Avec plus de 12 millions d'euros de chiffre d'affaires, l'entreprise transforme plus de 2 500 tonnes de produits frais.

Soleil Réunion, créée en 2008, est en plein développement sur les secteurs des produits frais réunionnais, des confitures, de pâte de piment.

CILAM commercialise près de 12 millions de litres de boissons fruitées, soit près de 70 % de part de marché. Dans ce secteur des jus, on trouve également des entreprises de taille moyenne : Caprisonne, Oasis, SETAA (CILAM), LawLam.

Isautier International est spécialisée dans la transformation des fruits et légumes de 4<sup>e</sup> gamme.

Tropilégumes et Cruditop développent une gamme de produits frais et pasteurisés de 4<sup>e</sup> gamme, uniquement à partir d'une matière première provenant de l'agriculture réunionnaise.



Capsulage de jus de mangue avant pasteurisation

## L'industrie laitière se développe sur un marché en expansion

### En bref

- 37 entreprises
- 640 emplois salariés, soit le 3<sup>e</sup> secteur IAA
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 137 M€
- Valeur ajoutée : 31 M€
- Taux de marge : 36 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 6 %
- CA réalisé à l'export : 0,7 M€
- Investissements moyens 2009-2010 : 18 % du total des IAA
- Principale entreprise en termes de CA : Compagnie Laitière des Mascareignes (CILAM)

Approvisionnement du marché du lait et des produits laitiers en 2010	En tonnes ou milliers de litres	Valeur en milliers d'euros
Production locale de lait	20 500	9 300
Importations de produits laitiers dont :		74 000
Lait	9 000	8 000
Lait en poudre, concentré, crème	4 100	10 000
Fromages (dont fromage frais)	7 800	43 000
Autres produits laitiers (yaourts, desserts lactés...)	6 900	13 000

Sources : DAAF La Réunion - Douanes

Production des entreprises locales	En tonnes ou milliers de litres
Lait	29 000
Lait en poudre, concentré, crème	210
Fromages (dont fromage frais)	1 244
Autres produits laitiers (yaourts, desserts lactés...)	15 800

Source : DAAF La Réunion - Enquête annuelle laitière



Le fromage « Piton de la Fournaise »

L'industrie réunionnaise du lait dépend à la fois de l'approvisionnement issu de la collecte de lait locale et de l'importation de produits laitiers. La production locale est réalisée par 135 producteurs, adhérents à la coopérative SICALAIT, au sein de l'interprofession ARIBEV ; elle s'élève à 20 millions de litres en 2011. Cette production est livrée en totalité aux deux transformateurs locaux : CILAM et SORELAIT sur des bases contractuelles garantissant l'achat de l'intégralité de la production locale à un prix indexé sur le marché.

La couverture des besoins du marché global des produits laitiers, évaluée à 150 millions d'équivalents litres de lait (hors beurre), nécessite l'importation de 130 millions de litres de lait ou équivalents ; soit un taux de couverture de 13 % en volume.

La valeur des importations s'élève quant à elle à plus de 74 millions d'euros, dont 43 millions d'euros pour les fromages.

L'industrie laitière locale est présente sur les 3 principaux segments de marché :

- lait liquide frais UHT,
- les produits frais (yaourts, desserts lactés, fromage frais),
- les fromages affinés.

La part de marché des entreprises locales est globalement de l'ordre de 50 % ; dont 70 % pour le segment des yaourts et desserts lactés et de 15 % pour les fromages ; le reste du marché est constitué par des produits laitiers importés et commercialisés sans transformation.

L'industrie locale maintient une prédominance marquée sur le segment des yaourts et desserts lactés ; mais elle est très peu présente à l'exportation.

Les 5 plus grandes entreprises :

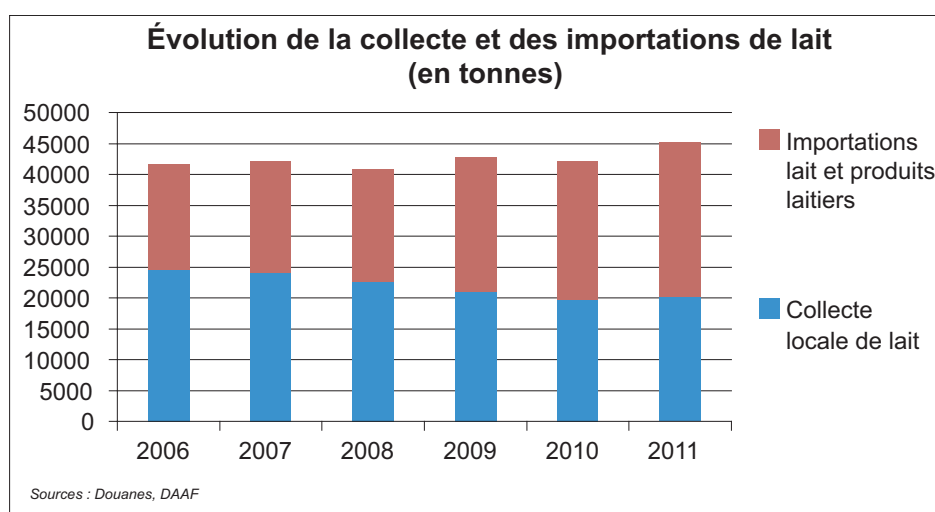
- Compagnie Laitière des Mascareignes : Coopérative CILAM (plus de 200 salariés), franchisée de marques internationales : Yoplait, Candia, Réa, Pilpa ou locales, Piton des Neiges.

- Société Réunionnaise Laitière SORE-LAIT (plus de 100 salariés), fabrication et distribution de produits laitiers frais « Danone »,
- Glaciers Réunis,
- Glaces de Bourbon (fabrication de crèmes glacées),
- Fromageries de Bourbon (fabrication de fromages affinés, produits « pays », pâtes molles, pâtes pressées cuites, pâtes fraîches, qui sont vendues dans toutes les grandes surfaces de l'île).

Ce secteur est dominé par le groupe CILAM (URCOOPA), dont les principales installations se situent à St-Pierre, et qui comprend plusieurs sociétés agroalimentaires : CILAM PLF (fromages frais, yaourts et desserts laitiers), CILAM SA (bases lactiques et fruitières), CILAM L & J (laits et jus UHT), glaces de Bourbon et Fromageries de Bourbon.

La croissance du marché local, estimée à + 5 % par an, s'explique par la conjonction de deux phénomènes ; d'une part l'accroissement démographique spécifique à La Réunion (+ 1,5 % par an) et

d'autre part une consommation en hausse de produits laitiers. La vulgarisation des produits laitiers dans les cantines scolaires et la restauration collective a accentué cette évolution des habitudes alimentaires. Les perspectives de croissance du marché restent très porteuses, mais cette progression devrait s'infléchir autour de 3 % dans les 10 ans à venir. La production locale n'est cependant pas en capacité actuellement de répondre à cet accroissement des besoins ; ce qui signifie que les volumes des importations vont croître.



Préparation des yaourts à boire

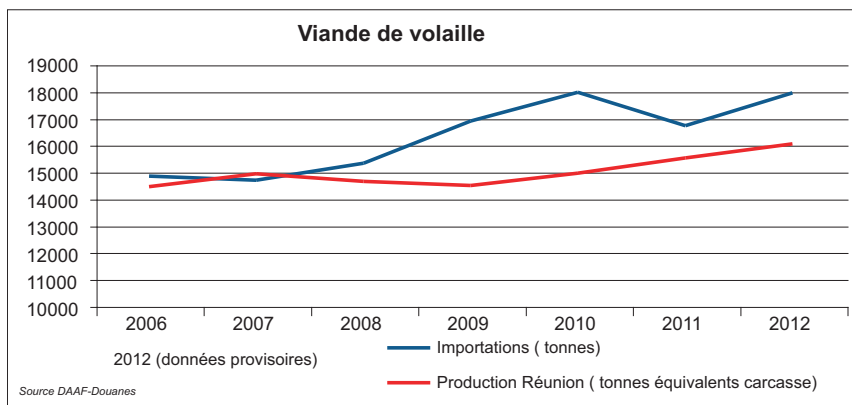
## L'industrie des viandes

### En bref - Filière industrielle

- 50 entreprises
- 840 emplois salariés soit le 1<sup>er</sup> secteur IAA
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 180 M€, 2<sup>e</sup> secteur IAA
- Valeur ajoutée : 36 M€, 2<sup>e</sup> secteur IAA
- Taux de marge : 31 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 4 %
- CA réalisé à l'export : 0,7 M€
- Investissements moyens 2009-2010 : 35 % du total des IAA
- Principale entreprise en termes de CA : Coopérative des Producteurs de Porcs de La Réunion (CPPR)

L'industrie de transformation et de conservation de la viande est bien implantée à La Réunion au travers de 50 entreprises industrielles, employant 841 salariés et dégageant un chiffre d'affaires

de 182 millions d'euros en 2010 ; mais également d'un réseau de 112 charcuteries artisanales, employant 121 salariés et dégageant un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros.



Carcasses de porcs en chambre froide

En tenant compte des artisans commerciaux, cette activité dégage une forte valeur ajoutée qui s'élève à 40 millions d'euros en 2010. Elle contribue largement à limiter les importations, par le développement de la production locale. Cet objectif de reconquête se concrétise en particulier dans le projet DEFI, qui a démarré en 2011. Celui-ci, accompagné par l'État, et l'Union européenne, porté par les interprofessions ARIBEV et ARIV, associe producteurs, transformateurs, metteurs en marché et GMS. Il vise à gagner dix points de parts de marché en dix ans pour les produits laitiers et carnés locaux. Il se traduit depuis janvier 2011 par la baisse de prix sur plus de 100 produits laitiers et carnés dans une centaine de boucheries, grandes et moyennes surfaces de l'île, de l'ordre de 10 à 25 % selon les produits et les filières.

La Réunion comporte 7 abattoirs sur son territoire. Cependant l'activité se concentre sur 4 abattoirs principaux : SICA BOVIN pour la viande bovine, SICABAT pour les porcins, Crête d'Or et Duchemann et Grondin pour la volaille. Ces 4 structures sont liées au secteur de la coopération agricole et se situent en aval des structures de production CPPR (Coopérative des Producteurs de Porcs de La Réunion), AVI-POLE (Société Coopérative des Aviculteurs de La Réunion), SICAREVIA (SICA SA Réunion Viande) et Les Fermiers du Sud.

La production des abattoirs est passée de 27 380 tonnes-équivalents-carcasses en 2001 à 29 661 tec en 2011.

Cette progression est essentiellement due

### Évolution de la production de viande à La Réunion

TEC	2001	2011
Bovins	1 750	1 901
Porcins	11 889	11 771
Volailles	13 315	15 492
Caprins-Ovins	426	497

TEC : tonne-équivalent-carcasse.

Source : DAAF

au secteur de la volaille dont les volumes abattus ont progressé de 16 % en 10 ans, tandis que la progression de la production porcine apparaît momentanément interrompue sous l'effet de la mise aux normes des élevages de truies (truies en groupe) qui a pu générer une baisse des

effectifs.

Mais simultanément, la hausse des importations s'est également poursuivie ; ainsi les importations de viande de volaille ont augmenté de 21 % au cours des cinq dernières années.

Face à ce constat la filière a engagé une profonde restructuration des structures d'abattage et de transformation afin de mieux répondre aux attentes du marché du frais mais aussi du congelé.

## Évolution de la production de viande à La Réunion

Tonnes		2007	2008	2009	2010	2011
Viande de bœuf	Production	1 915	1 783	1 808	1 869	1 901
	Import	3 076	3 097	3 610	3 515	3 501
	Consommation	4 991	4 880	5 418	5 384	5 402
Viande de porc	Production	12 357	11 802	11 616	11 771	
	Import	11 075	11 537	10 789	11 756	11 650
	Consommation	23 432	23 091	22 591	23 372	23 421
Volaille (TEC)	Production	14 898	14 605	14 459	14 909	15 492
	Import	14 650	15 296	16 853	17 921	16 679
	Consommation	29 548	29 901	31 312	32 830	32 171
<b>Total</b>	<b>Abattages</b>	<b>29 671</b>	<b>28 480</b>	<b>28 578</b>	<b>28 904</b>	<b>29 661</b>
	<b>Import</b>	<b>28 801</b>	<b>29 928</b>	<b>31 252</b>	<b>33 191</b>	<b>31 748</b>
	<b>Consommation</b>	<b>58 472</b>	<b>58 408</b>	<b>59 830</b>	<b>62 095</b>	<b>61 409</b>

TEC : tonne-équivalent-carcasse.

Sources : DAAF, Douanes, SICA REVIA, Coopérative des producteurs de porcs de La Réunion

Les activités de transformation de la viande sont opérées soit au sein des structures d'abattage comme Crête d'Or ou au sein d'ateliers de transformation et de conditionnement comme SICA Viandes Pays.

Pour la fabrication de charcuterie, de plats cuisinés à base de viande, La Réunion compte plusieurs entreprises de taille moyenne comme les Salaisons de Bourbon spécialisées en charcuterie, salaison et plats cuisinés, MAK YUEN

INDUSTRIES spécialisée dans la charcuterie industrielle de porc et volaille, ou TRANSCOVI, dans la préparation de produits à base de viande.

## Le travail du grain et l'alimentation animale

### En bref

- 13 entreprises
  - 270 emplois salariés
  - Chiffre d'affaires HT (CA) : 128 M€
  - Valeur ajoutée : 19 M€
  - Taux de marge : 25 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 2 %
  - CA réalisé à l'export : 8,3 M€
  - Principale entreprise en termes de CA : Union Réunionnaise Coopérative Agricole (URCOOPA)

On distingue 4 segments d'activité :

- légumes secs,
- riz usiné et conditionné,
- meunerie,
- alimentation animale.

Ce secteur regroupe 13 entreprises, il dégage au total 127,5 millions de chiffre d'affaires en 2010 avec 19 millions de valeur ajoutée, et emploie 270 salariés.

Le secteur du travail du riz est occupé par 3 entreprises principales et réalise un chiffre d'affaires de 31 millions d'euros et 4,6 millions de valeur ajoutée, il emploie 53 salariés. Ces 3 entreprises sont :

- Usinage-conditionnement riz à La

Réunion,

- Société d'exploitation de produits agricoles et rizicoles,
- Compagnie des grains du capricorne (rachetée en 2010 par Soboriz),
- Soboriz industrie.

La transformation industrielle et le conditionnement du riz blanchi se sont développés à La Réunion grâce aux dispositifs de soutien du marché local (défiscalisation et Régime spécifique d'approvisionnement).

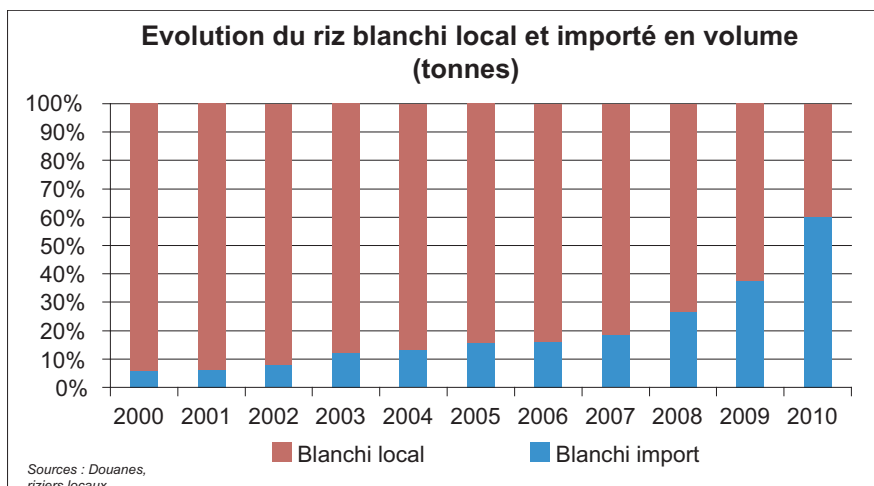
Les riziers sont cependant soumis depuis 2005 à la concurrence des importations de riz blanchi, en provenance en particulier du Cambodge. Leur part de marché

s'est considérablement érodée en passant de 84 % en 2005 à 40 % en 2010. Le phénomène est d'autant plus marqué sur le segment des riz haut de gamme, vers lesquels le consommateur réunionnais se tourne de plus en plus, privilégiant la qualité malgré le différentiel de prix.

Le domaine de la meunerie est essentiellement représenté par la société COGEDAL (groupe URCOOPA) et sa filiale Réunionmix (Maître Jean). L'unique moulin de l'île produit, avec son équipe de 35 personnes, plus de 60 % des farines consommées à La Réunion.

En alimentation animale URCOOPA après le rapprochement avec PROVAL (Sanders) domine le marché local, et NUTRIMA (groupe URCOOPA) se positionne à l'exportation en matière d'aliments pour poissons et crevettes à destination de Madagascar.

### Installations pour la fabrication de l'alimentation animale



## L'industrie des boissons et alcools

### En bref

- 24 entreprises
- 670 emplois salariés soit le 2<sup>e</sup> secteur IAA
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 176 M€, 3<sup>e</sup> secteur IAA
- Valeur ajoutée : 61 M€, 1<sup>er</sup> secteur IAA
- Taux de marge : 49 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 11 %
- CA réalisé à l'export : 12 M€
- Principale entreprise en termes de CA : Les Brasseries de Bourbon

Cette activité est positionnée sur trois domaines :

- la fabrication de rhums et alcools,
- la brasserie,
- les boissons rafraîchissantes et eau minérale.

Les jus de fruits sont intégrés statistiquement dans l'activité de transformation des fruits et légumes.

La production de rhum se répartit comme suit en HAP (hectolitres d'alcool pur) :

- rhum traditionnel de sucrerie : 45 000 HAP (dont 19 000 HAP consommés localement et 26 000 HAP exportés),
- rhum léger : 31 000 HAP (exportés pour la majeure partie),
- rhum agricole (à base de jus de canne) : 100 HAP pour la consommation locale,
- rhum grand arôme : 400 HAP (exporté en totalité),
- rhum industriel : 39 376 HAP (exporté en totalité).

### La distillation du rhum



Aujourd'hui, le rhum réunionnais est produit par trois distilleries :

- distillerie de Savanna à Bois-Rouge (rachat par le groupe Chatel),
- distillerie Rivière du Mat à Saint-Benoit,
- distillerie Isautier à Saint-Pierre.

Ces trois distilleries sont fédérées au sein du GIE Rhums Réunion pour développer et commercialiser notamment le Rhum Charrette. Plusieurs sociétés fabriquent des boissons à base de rhum (punchs, liqueurs, rhums arrangés...).

La production est constituée à 99 % par du rhum traditionnel et du rhum léger, orienté à l'exportation. Le rhum agricole (1,8 % de la production) est essentiellement destiné au marché local. Fortement concurrencé par les importations croissantes d'autres spiritueux (le whisky en particulier), celui-ci doit afficher ses qualités et mettre en avant ses nombreuses spécialités, comme le rhum arrangé, qui est préparé à partir de rhum blanc dans lequel on laisse macérer fruits et écorces diverses pendant plusieurs mois.

L'entreprise Brasseries de Bourbon est le

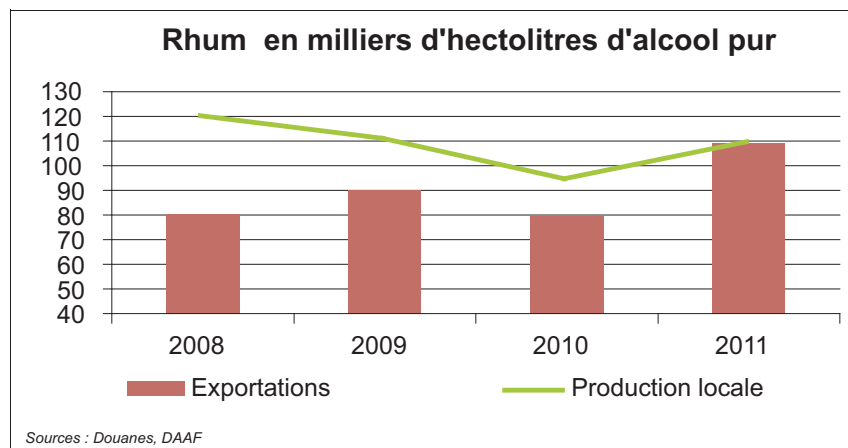
seul grand producteur de bière de La Réunion. Ce groupe fait partie intégrante du paysage réunionnais et de l'histoire de l'île depuis plus de 40 ans, notamment grâce à la production de la célèbre bière Bourbon aussi appelée la « Dodo ». Les Brasseries de Bourbon appartiennent désormais au groupe international Heineken.

À noter que si les industriels réunionnais produisent des boissons rafraîchissantes de type soda, dont certaines sous licences internationales, le marché des boissons énergisantes est quant à lui intégralement servi par l'importation.

Dans ce secteur d'activité, le marché de l'eau tient une place particulière. Trois sociétés produisent de l'eau en bouteille à La Réunion : Edena, SEBV Australine (CILAM) et CILAOS pour une production respective de 150-180 000 l/j d'eau plate pour les deux premières et 50 000 l/j d'eau gazéifiée pour CILAOS.

L'industrie des boissons et alcools est un des secteurs d'activité qui dégage la plus forte valeur ajoutée, soit plus de 61 millions d'euros pour un chiffre d'affaires de 176 millions d'euros, et emploie 674 salariés.

Les exportations s'élèvent à 7 % du chiffre d'affaires. Mais des difficultés persistent pour pénétrer les marchés les plus proches comme Maurice ou Madagascar, compte tenu de l'existence de taxes douanières.



## L'industrie de la boulangerie, pâtisserie et pâtes

### En bref - Filière industrielle

- 23 entreprises
- 340 emplois salariés
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 51 M€
- Valeur ajoutée : 19 M€
- Taux de marge : 54 %, soit le taux de marge le plus élevé
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 18 %
- Principale entreprise en termes de CA :  
Boulangerie Yong, Pains St-Rolan

Avec un chiffre d'affaires en progression (164 millions en 2010), ce secteur est un pourvoyeur de main-d'œuvre important. Il dégage une forte valeur ajoutée qui s'élève à 63 millions d'euros dont 70 % proviennent des boulangeries-pâtisseries artisanales.

La filière industrielle de la boulangerie, pâtisserie et pâtes se compose de 23 entreprises qui sont réparties dans les secteurs suivants : fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conser-

vation et fabrication de pâtes alimentaires. Les deux acteurs les plus importants du marché sont Pains St-Rolan et Boulangerie Yong.

La filière des artisans commerciaux de la boulangerie, pâtisserie et pâtes est composée du secteur de la cuisson des produits de boulangerie – code 1071B (82 entreprises), de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie – code ape 1071C (188 entreprises) et de la pâtisserie – code ape 1071D (120 entreprises).

La boulangerie pâtisserie, au même titre que l'ensemble de l'artisanat alimentaire ainsi que la restauration rapide est un domaine en pleine expansion ; les créations d'emplois se poursuivent, le nombre d'emplois progresse chaque année (+ 3,9 % en 2011 et + 6 % en 2010).



**Boulangerie**



## Les autres industries agroalimentaires

### En bref

- 115 entreprises
- 440 emplois salariés
- Chiffre d'affaires HT (CA) : 83 M€,
- Valeur ajoutée : 20 M€
- Taux de marge : 37 %
- Marge nette (résultat de l'exercice/CA) : 5 %

Les « autres industries agroalimentaires » regroupent les secteurs suivants :

- industrie du poisson,
- industrie des corps gras,
- fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie,
- transformation du thé et du café,
- fabrication de condiments et assaisonnements,

- fabrication de plats préparés,
- fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.

Les principaux acteurs de ce secteur en termes de chiffre d'affaires sont les suivants :

Dénomination de l'entreprise	Secteur d'activité
Société de Production des Huiles de Bourbon	Fabrication d'huiles et graisses brutes
Société Nouvelle Asia Food	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a
Sud Service Traiteur	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a
Réunion Pélagique	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusque

### Le secteur de la pêche : la filière se structure au niveau local et l'activité de la grande pêche est en plein essor, à destination du marché asiatique

En amont de la transformation industrielle, les secteurs de la pêche et de l'aquaculture occupent une place essentielle dans l'économie réunionnaise et se déclinent en plusieurs activités :

- les activités de pêche côtière, au large, ainsi que dans les TAAF,
- l'aquaculture,

- le secteur de la conservation et de la transformation.

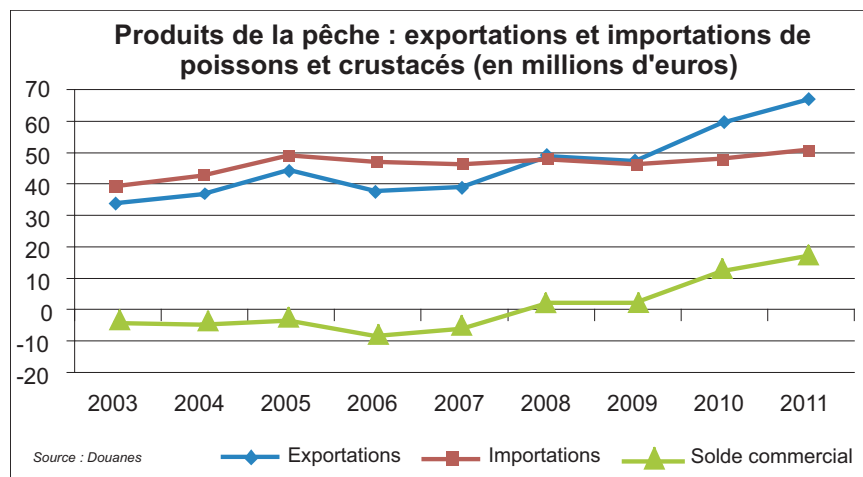
La pêche au large est désormais regroupée autour d'une interprofession ARIPA constituée en 2012, qui s'appuie sur une flottille de 27 bateaux de plus de 12 m, ainsi que sur l'ARUDEP (Réunipêche et Réunion marée) pour les opérations de première transformation du poisson.

La grande pêche dans les TAAF (Terres Australes et Antarctiques Françaises) est implantée à La Réunion, qui possède le premier port français à la grande pêche.

Plusieurs armateurs sont implantés localement : SAPMER, CAP Bourbon, Armement ENEZ, Armement réunionnais. L'entreprise leader, la SAPMER, opérateur historique dispose d'une flotte de 8 bateaux de grande pêche : thonier sennear, palangrier congélateur et thonier sennear surgélateur. SAPMER réalise un chiffre d'affaires de 77 millions d'euros en 2011 (contre 48 millions d'euros en 2010). Cette forte croissance de l'activité se traduit par une nouvelle commande de deux autres thoniers qui devraient entrer en activité en 2013.

Les produits de la pêche constituent le second poste d'exportation (après le sucre). En 2011, La Réunion a ainsi exporté pour plus de 66 millions d'euros de poissons et crustacés ; essentiellement la légine australe et la langouste. Ces exportations sont en forte progression en valeur (+ 15 % sur 2010), à destination principalement des pays d'Asie (80 %), tandis que la métropole ne représente que 7 % du marché.

Parallèlement aux navires de la grande pêche qui assurent une première préparation du poisson, une activité de transformation à terre s'est développée, qui dégage un chiffre d'affaires de 18 millions d'euros en 2010. Une dizaine d'entreprises se partagent le marché, dont trois d'entre elles représentent 80 % de l'activité : Diego pêche, Réunion Pélagique et Société de pêches des Mascareignes. Bien que tournées vers le marché local, ces entreprises s'ouvrent à l'exportation, sur un marché porteur.



### Pêche dans les TAAF



# La dynamique de développement : qualité, recherche et innovation, soutien

## Signes de qualité, les mentions valorisantes

La mention « **produits pays** » (décret 18 décembre 2006) est réservée aux denrées alimentaires et aux produits agricoles non alimentaires dont toutes les opérations de production, y compris de naissance, d'élevage, d'engraissement, d'abatage et de préparation, ainsi que de fabrication, d'affinage et de conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer. Le logo « Produits PAYS Réunion » garantit des produits issus d'animaux nés, élevés et



transformés à La Réunion et de végétaux plantés et cultivés à La Réunion.

La marque collective **NOU LA FE** mise en place par l'ADIR (Association pour le développement industriel de La Réunion) certifie la provenance de plus de 1 600 produits fabriqués à La Réunion à partir de matière première locale ou importée.

Cette marque régie par l'article L715

du code de la propriété intellectuelle est attribuée par un comité composé d'associations de consommateurs, de distributeurs et détenteurs des marques et d'élus de la CCIR et de la Région. Elle est destinée à succéder au label "Produit Réunion", utilisé par de nombreuses entreprises sans contrôle sur la réalité de la production.

Les entreprises doivent produire localement, prendre en compte la protection environnementale et respecter le droit du travail.



## Un environnement-filière performant et moderne

### Qualitropic, le pôle de compétitivité autour des ressources naturelles tropicales



Ce cluster (seul pôle de compétitivité de l'Outre-mer français) fédère des entreprises, des centres de recherche et des organismes de formation. Son rôle est de soutenir les projets de R & D visant à mettre au point des produits et process respectueux de l'environnement à partir des ressources naturelles tropicales dans les secteurs de l'agroalimentaire, des biotechnologies et de la santé.

- Valorisation énergétique, valorisation matière.
- Optimisation des process de production en termes de coût, d'impacts environnementaux.
- Innovations-produits en nutrition et santé.

Un outil unique au service de la compétitivité et de la diversification des filières agricoles.

Exemples de projets développés par le pôle :

- mise au point de nouvelles techniques « naturelles » de protection des vergers ;
- mise au point de nouveaux produits spiritueux ;
- valorisation énergétique des litières de volaille ;
- augmentation de la puissance de l'arôme de la vanille ;
- valorisation de la lignine de bagasse de canne à sucre en produit à destination des industries chimiques en substitution à la pétrochimie.

### Des organismes de recherche ouverts sur le monde économique

- Le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) : santé animale et végétale, qualité et sécurité des aliments.
- eRcane, organisme dédié à la valorisation de la ressource canne : création variétale, process sucrier, bio-raffinerie...
- L'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) : génétique des plantes...
- Le laboratoire universitaire de Chimie

des Substances Naturelles et des Sciences des Aliments (LCSNSA) : détermination de l'activité pharmacologique, diététique, nutritionnelle et cosmétique des molécules isolées...

Différents acteurs de la recherche réunionnaise sont amenés à travailler directement ou indirectement dans le champ des ressources naturelles : alimentation, nutrition, chimie verte... Ils disposent d'infrastructures de pointe et d'expertises de haut niveau.

Les solutions aux problématiques agricoles ou agroindustrielles sont souvent esquissées par le fruit de leurs travaux (brevets, logiciels...).

### QUALIREG, réseau agroalimentaire de l'océan Indien

Animé à La Réunion par le CIRAD et le pôle de compétitivité Qualitropic, le réseau technique et scientifique QUALIREG réunit différents organismes de La Réunion, de Madagascar, des Comores, de Maurice et des Seychelles. Il travaille à l'amélioration de la qualité des productions agricoles et agroalimentaires dans la zone de l'océan Indien :

- sécurité des aliments ;
- valorisation des produits de qualité ;
- intensification des échanges dans la zone ;

- émergence de filières de qualité, compétitives, durables et responsables.

### **Des centres techniques fiables et équipés**

Positionnés en interface avec le monde économique, ils sont outillés pour soutenir techniquement la mise au point de process et de produits (tests, normalisation). Ils peuvent être amenés à apporter leur appui en matière de stratégie, de propriété

intellectuelle...

Certains d'entre eux mènent des activités de recherche appliquée.

- Le Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie (CRITT) : conseil en développement technologique, sécurité alimentaire (certification jusqu'à ISO 22000...), analyse sensorielle (laboratoire accrédité COFRAC n° 1-1792).
- Deux Centres de Ressources

Technologiques dans le domaine des milieux aquatiques : l'Association Réunionnaise de Développement de l'Aquaculture (CRT ARDA) et l'Association pour la Recherche et la Valorisation Marine (CRT ARVAM).  
- L'Association Réunionnaise pour la Modernisation de l'économie Fruitière Légumière et Horticole (Armefflor) : réponse aux problématiques des agriculteurs, notamment via son centre technique d'expérimentation et de formation.

---

## **Un marché de plus en plus contrôlé : la sécurité sanitaire des aliments**

La société en général, et le consommateur en particulier, sont de plus en plus soucieux de la qualité des produits alimentaires. Cette attente de qualité s'exprime à la fois sur le caractère durable des pratiques agroindustrielles, mais aussi sur la sécurité sanitaire des produits.

Répondant à une réglementation européenne stricte, la sécurité alimentaire, repose sur un dispositif d'intervention et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne agroalimentaire.

Celui-ci doit garantir l'hygiène et l'innocuité des aliments « de la fourche à la fourchette ».

Il vise notamment à éviter les intoxications alimentaires ainsi qu'à permettre, via des dispositifs de traçabilité des produits, à pouvoir retirer des étals les produits contaminés. La DAAF Réunion coordonne ce dispositif intitulé MISSA (Mission interservices de sécurité alimentaire), en collaboration avec l'ARS et la DIECCTE.

Dans ce cadre, les services de la DAAF réalisent un certain nombre de contrôles, en abattoir (inspection permanente à l'abattoir de boucherie de Saint-Pierre), et hors abattoir (inspection itinérante)

### **a - En abattoir**

Ces inspections s'attachent à vérifier la conformité aux normes communautaires des différents ateliers de préparation, manipulation, entreposage, transport, distribution, remise au consommateur, de denrées alimentaires animales ou d'origine animale, sur tous les aspects : locaux, équipements, personnel, matières premières, produits finis, fonctionnement (propreté, chaîne du froid, traçabilité...), tenue documentaire (analyse des dangers et actions de maîtrise documentées dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire ou PMS).

Pour l'abattoir de boucherie (porcs et bovins) de Saint-Pierre, une inspection permanente est réalisée, et concerne les animaux vivants (inspection ante mortem), avec évaluation de leur état de santé avant abattage et des conditions de bien-être animal en stabulation. Les conditions d'hygiène de l'abattage, et de protection animale à ce stade, sont évaluées, pour éviter à l'animal toute souffrance inutile. Enfin, les denrées issues de l'abattage sont inspectées sur chaîne (inspection post mortem des carcasses et abats).

### **b - Hors abattoir (remise directe, restaurant...)**

Pour 2011, le nombre d'inspections total a progressé de 18 % (913 inspections contre 771 en 2010). Ces visites sont réparties de la manière suivante :

- 134 (soit 15 %) en ateliers agréés (établissements agroalimentaires industriels ou artisanaux réalisant de la mise sur le marché de denrées animales ou d'origine animale) ;
- 446 (soit 49 %) en restauration collective (cuisines scolaires, établissements de soins et médico-sociaux, pénitentiaires, restauration d'entreprise) ;
- 333 (soit 36 %) en remise directe (restaurants commerciaux, étals sur marchés, grandes et moyennes surfaces).

Sur l'ensemble de la filière alimentaire, de la production à la restauration, on dénombre également d'autres interventions pour 2011 :

- 22 inspections dans le cadre de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) (18 en 2010) ;
- 38 procès-verbaux de constatation d'infractions aux normes d'hygiène alimentaire (37 en 2010) ;
- 125 actions de saisie et retrait de denrées impropres à la consommation (85 en 2010), pour un total de 8 764 kg (1 694 kg en 2010), soit 70,1 kg en moyenne par action de saisie (19,9 kg en 2010) ;
- 206 avis sur projet et autres actions d'information réglementaire (109 en 2010).

## Un ensemble de dispositifs de soutien des entreprises pour répondre aux caractéristiques d'une petite économie insulaire

Les entreprises réunionnaises disposent de plusieurs dispositifs d'aide leur permettant d'investir et de se développer. Parmi ceux-ci les plus importants sont :

- les mesures de défiscalisation visant à favoriser l'investissement productif ;
- La TVA NPR : non perçue récupérable ;
- les subventions aux investissements (détaillées ci-dessous) ;
- les exonérations de charges sociales (Loi de programmation pour l'Outre-Mer) ;
- les abattements d'impôts sur les sociétés ;
- les exonérations de principe d'octroi de mer pour les petites entreprises réalisant moins de 550 000 euros de chiffre d'affaires ;
- les aides à l'exportation

### Aides aux investissements dans les IAA : 216 millions d'euros d'investissements aidés en 10 ans

Le développement des industries agroalimentaires à La Réunion est encouragé et soutenu financièrement par l'État et les collectivités locales avec le soutien des fonds européens. Le Conseil Régional, le Conseil Général et la Préfecture (DAAF)

y contribuent par l'attribution d'aides financières aux investissements.

Durant la période 2000/2006, les aides étaient supportées par les fonds européens FEOGA et FEDER dans le cadre du programme DOCUP Réunion.

À partir de 2007 un nouveau programme européen a pris le relais. Les aides aux IAA peuvent désormais être accordées dans le cadre de la mesure 123.1 du programme développement rural européen 2007/2013, financé par le FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural). Cette mesure vise à encourager l'amélioration de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles. Pour cela, elle soutient les investissements à réaliser dans les entreprises agroalimentaires, elle stimule également le développement de nouveaux débouchés commerciaux pour les produits agricoles locaux. Elle vise également à promouvoir la maîtrise des ressources et le recours aux énergies renouvelables. Enfin, elle soutient les process permettant de respecter les normes communautaires (pollution, environnement et hygiène), ainsi que la maîtrise des intrants.

La mesure 2.20 (aide aux investissements des entreprises industrielles et artisanales) du programme de développement rural européen 2007/2013 financé par le FEDER contribue également au soutien des investissements à réaliser dans les entreprises agroalimentaires (produits majoritairement importés).

Sur le DOCUP, entre 2003 et 2006, les investissements aidés s'élèvent à 75 millions d'euros, pour un montant de subventions de 33 millions d'euros.

Le rythme des investissements s'est accru sur la période suivante 2007 - début 2013, ainsi sur le FEADER (mesure 123.1), 140 millions d'euros d'investissements ont été soutenus par 59 millions d'euros de subventions payées ou prévues (avec 3 contreparties, le Conseil Régional, le Conseil Général et l'État).

En 10 ans, les IAA réunionnaises ont pu se développer en réalisant 216 millions d'euros d'investissements aidés par 91 millions d'euros de financements publics.

Cet effort financier sur des crédits publics est un levier important pour accompagner les initiatives du secteur privé afin de permettre aux industries agroalimentaires de conserver durablement leur compétitivité.

### Aides publiques aux IAA

Montants en millions d'euros	DOCUP				FEADER							Total
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013 en cours	
Nombre dossiers agréés	11	14	21	12	0	16	9	15	6	16	1	<b>121,0</b>
Montant total des investissements	9,3	13,2	34,4	17,7	0,0	15,1	6,4	22,1	11,2	83,4	4,0	<b>216,8</b>
Dont montant des subventions	3,7	5,8	15,6	7,8	0,0	5,3	2,4	4,6	6,6	36,9	1,5	<b>90,2</b>

Source : DAAF

### Subvention FEADER par secteur d'activité 2007 - début 2013 (hors pêche)

En millions d'euros

Industrie des viandes	30,4
Industrie des fruits et légumes	3,7
Autres industries alimentaires (dont sucre)	12,7
Fabrication d'aliments pour animaux	7,6
Fabrication de boissons	4,5
<b>Ensemble Industries alimentaires</b>	<b>58,9</b>

Source : DAAF

## Annexes

### Principales entreprises agroalimentaires en 2010 à La Réunion selon leur activité (APE)

Raison sociale	Activité	Salariés
BRASSERIES DE BOURBON	Fabrication de boissons	250 à 300
CRETE D'OR ENTREPRISE	Industrie des viandes	250 à 300
SUCRIERE DE LA REUNION	Fabrication de sucre	200 à 250
CILAM PLF	Industrie laitière	100 à 150
SUCRERIE DE BOIS-ROUGE	Fabrication de sucre	100 à 150
SALAISONS DE BOURBON	Industrie des viandes	100 à 150
ROYAL BOURBON INDUSTRIES	Industrie des fruits et légumes	100 à 150
UNION REUNIONNAISE COOPERATIVE AGRICOLE	Fabrication d'aliments pour animaux	100 à 150
SOCIETE REUNIONNAISE LAITIERE	Industrie laitière	50 à 100
CHANE-HIVE SA	Fabrication de boissons	50 à 100
COMPAGNIE LAITIERE DES MASCAREIGNES	Industrie laitière	50 à 100
CILAM L&J	Industrie laitière	50 à 100
SICA VIANDES PAYS	Industrie des viandes	50 à 100
SOC EXPLOIT ET DEVELOP EAUX DE SOURCES	Fabrication de boissons	50 à 100
PAINS SAINT ROLAN	Boulangerie, pâtisserie, pâtes	50 à 100
BOULANGERIE YONG	Boulangerie, pâtisserie, pâtes	50 à 100
PROVENDE ET ALIMENTATION ANIMALE	Fabrication d'aliments pour animaux	50 à 100
JAVEL MOUTIN PRIANON	Fabrication de plats préparés	30 à 50
LE CAP MECHANT	Fabrication de plats préparés	30 à 50
LES GLACIERS REUNIS INDUSTRIE	Industrie laitière	30 à 50
SOC D'EXPLOITATION GRAND MATIN ABATTOIR	Industrie des viandes	30 à 50
MASCARIN	Fabrication de sucre	30 à 50
SAUSSEAU DAVID FRANCIS CHARLES	Boulangerie, pâtisserie, pâtes	30 à 50
SICA D'ABATTAGE	Industrie des viandes	30 à 50
SARL LES GLACIERS IGLOO	Industrie laitière	30 à 50
SARL VI-TONG	Boulangerie, pâtisserie, pâtes	30 à 50
MAK YUEN INDUSTRIES	Industrie des viandes	30 à 50
SUD SERVICE TRAITEUR	Fabrication de plats préparés	30 à 50
SARL CHAN OU TEUNG	Fabrication de boissons	30 à 50
L'OPERA	Boulangerie, pâtisserie, pâtes	30 à 50
JEAN CHATEL	Fabrication de boissons	30 à 50

Sources : CLAP Insee 2010 – Retraitement DAAF

## Champ de l'étude et méthodologie

L'industrie agroalimentaire (IAA) qualifie l'ensemble des activités de transformation des produits alimentaires, à partir des produits de la culture, de l'élevage ou de la pêche.

Dans cette étude, nous faisons la distinction des filières industrielles et artisanales de l'industrie agroalimentaire selon le code d'activité unique (APE) de la Nomenclature d'Activités Française (Naf). Par conséquent, sont exclus du champ de l'étude les artisans commerciaux de la charcuterie (APE 10.13B), de cuisson de produits de boulangerie (APE 10.71B), de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie (APE 10.71C) et de la pâtisserie (APE 10.71D).

L'application du secret statistique a conduit à ne pas diffuser les données de l'Industrie du poisson (APE 10.2) et de l'Industrie des corps gras (APE 10.4). Nous avons fait le choix de classer ces deux activités dans les « Autres industries alimentaires » qui comprennent également les secteurs suivants :

- fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie,
- transformation du thé et du café,
- fabrication de condiments et assaisonnements,
- fabrication de plats préparés,
- et fabrication d'autres produits alimentaires.

L'activité de la fabrication du sucre, indissociable de l'histoire de l'île de La Réunion, a été extraite des Autres industries alimentaires (APE 10.8), en vue de l'analyser comme un secteur à part entière.

### Sources statistiques

Les données utilisées pour cette étude proviennent de sources administratives et d'enquêtes statistiques :

- les données d'entreprises sont issues de la base Esane 2010 nationale provisoire de l'Insee (Élaboration des Statistiques Annuelles d'Entreprises) qui remplace les enquêtes annuelles d'entreprises en

utilisant les données fiscales. Les données Esane sur les IAA font l'objet d'un retraitement par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt : le SSP et la DAAF Réunion, et sont ensuite analysées par Nexa au niveau agrégé,

- les données sur le commerce extérieur proviennent de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects et sont établies à partir de la nomenclature CPF rév. 2,
- les données sur les produits laitiers proviennent de l'enquête annuelle laitière

réalisée par le SSP,

- les données sur les aides publiques aux investissements sont issues de source administrative DAAF,
- les entreprises et les établissements sont pris en compte dans cette étude lorsque l'activité principale correspond aux codes 10 et 11 de la division A88 de la Naf rév. 2,
- les données relatives à l'évolution de l'emploi salarié proviennent de Pôle Emploi (source : Unistatis).

### Les filières retenues pour l'étude

Industrie des viandes - filière industrielle	1011Z - Transformation de viande de boucherie 1012Z - Transformation de viande de volaille 1013A - Préparation industrielle à base de viande
Industrie des fruits et légumes	1032Z - Préparation de jus de fruits et légumes 1039A - Autre transformation et conservation de légumes 1039B - Transformation et conservation de fruits
Industrie laitière	1051A - Fabrication de lait liquide et de produits frais 1051C - Fabrication de fromage 1052Z - Fabrication de glaces et sorbets
Travail du grain	1061A - Meunerie 1061B - Autres activités du travail des grains
Boulangerie, pâtisserie, pâtes - filière industrielle	1071A - Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche 1072Z - Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation 1073Z - Fabrication de pâtes alimentaires
Fabrication de sucre	1081Z - Fabrication de sucre
Autres industries alimentaires	1020Z - Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusque 1041A - Fabrication d'huiles et graisses brutes 1082Z - Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie 1083Z - Transformation du thé et du café 1084Z - Fabrication de condiments et assaisonnements 1085Z - Fabrication de plats préparés 1089Z - Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a
Fabrication d'aliments pour animaux	1091Z - Fabrication d'aliments pour animaux de ferme 1092Z - Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
Fabrication de boissons	1101Z - Boissons alcooliques distillées 1102B - Vinification 1105Z - Fabrication de bière 1107A - Industrie des eaux de table 1107B - Production de boissons rafraîchissantes

## Classement des entreprises agroalimentaires selon leur chiffre d'affaires hors taxe

Code APE	Secteur d'activité	Dénomination de l'entreprise	Classement par CA
1081Z	Fabrication de sucre	SUCRIERE DE LA REUNION	1
1081Z	Fabrication de sucre	SUCRERIE DE BOIS ROUGE	2
1105Z	Fabrication de bière	BRASSERIES DE BOURBON	3
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	UNION REUNIONNAISE COOPERATIVE AGRICOLE	4
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais et de fromage	CILAM L&J	5
1011Z	Transformation de viande de boucherie	COOPERATIVE PRODUCTEURS DE PORCS REUNION	6
1011Z	Transformation de viande de boucherie	SICA VIANDES PAYS	7
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais et de fromage	CILAM PLF	8
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	BOULANGERIE YONG	9
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	PROVENDE ET ALIMENTATION ANIMALE	10
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais et de fromage	COMPAGNIE LAITIERE DES MASCAREIGNES	11
1013A	Préparation industr. à base de viande	SALAISONS DE BOURBON	12
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais et de fromage	SOCIETE REUNIONNAISE LAITIERE	13
1011Z	Transformation de viande de boucherie	COOPERATIVE SICA REUNION VIANDE	14
1081Z	Fabrication de sucre	MASCARIN	15
1012Z	Transformation de viande de volaille	CRETE D'OR ENTREPRISE	16
1041A	Fabrication d'huiles et graisses brutes	SOC PRODUCTION HUILES DE BOURBON	17
1061B	Autres activités du travail des grains	SOBORIZ INDUSTRIE	18
1107A	Industrie des eaux de table	SOC EXPLOIT ET DEVELOP EAUX DE SOURCES	19
1039A	Autre transformation et conservation de légumes	ROYAL BOURBON INDUSTRIES	20
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	PAINS SAINT ROLAN	21
1081Z	Fabrication de sucre	EUROCANNE	22
1105Z	Fabrication de bière	SOCIETE REUNIONNAISE DE BRASSERIE	23
1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	DISTILLERIE RIVIERE DU MAT	24
1061B	Autres activités du travail des grains	SOC D'EXPLOIT PRODUIT AGRIC ET RIZICOLE	25
1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	DISTILLERIE DE SAVANNA	26
1061A	Meunerie	COMPAGNIE GENERALE D'ALIMENTATION	27
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	NUTRIMA PRODUCTION	28
1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	JEAN CHATEL	29
1107B	Production de boissons rafraîchissantes	CHANE-HIVE SA	30

Sources : Insee - Esane 2010 - Retraitements Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (SSP - DAAF) – Analyses Nexa

# Panorama de l'industrie agroalimentaire

## La Réunion terre de projets



### Agreste : la statistique agricole

#### Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service de l'Information Statistique et Économique -  
Parc de la Providence - 97489 SAINT DENIS Cedex

[www.daaf974.agriculture.gouv.fr](http://www.daaf974.agriculture.gouv.fr)    [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)  
Tél. : 02 62 30 89 89 — Fax : 02 62 30 89 93

■ Directeur de la publication : Louis BIANNIC  
■ Rédacteur en chef : Gil CHAULET

■ Composition : SSP - ANCD ■ Photos : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt - Cheik SAÏDOU  
■ Dépôt légal : à parution ■ ISBN : 2-11-090743-6 ■ Prix : 2,50 C  
■ © Agreste 2013



#### Nexa

Agence régionale de développement, d'investissement  
et d'innovation  
62 Bd du Chaudron - BP 60 030  
97491 Saint-Clotilde – Île de La Réunion  
<http://www.nexa.re>    [observatoire@nexa.re](mailto:observatoire@nexa.re)  
Tél. : 02 62 20 21 21 — Fax : 02 62 41 00 26

■ Directeur publication : Gaston BIGEY  
■ Rédacteur en chef : Frédéric LORION  
■ Rédacteur : Rekha GRIMOIRE

