



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

23072



ETUDES ET STRATEGIES
POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

**Projet de promotion des partenariats industriels
dans le secteur agro-alimentaire dans les pays en
développement.**

**Réactualisation et compléments du guide " HOW TO
START IN AGRO-FOOD INDUSTRY".**

Rapport final.

Janvier 2004.

OBJECTIFS.

L'objectif du projet OPTIMA est de promouvoir les investissements et les flux technologiques dans le secteur agro-alimentaire entre la France et certains pays en développement en utilisant les ressources et les méthodologies disponibles au sein de l'ONUDI.

Avec le soutien du Ministère Français de l'Agriculture, l'ONUDI a conçu il y a douze ans un guide intitulé "HOW TO START IN AGRO-FOOD INDUSTRY". Ce guide comporte des 14 fiches d'orientation sectorielle présentant des filières industrielles de transformation et 30 fiches guides détaillant des unités industrielles de diverses tailles. En 1996, 4 fiches d'orientation sectorielle et 6 fiches de présentation d'unités étaient venues compléter le guide.

Ces documents, réalisés en français, en anglais et en espagnol, avaient été distribués dans le monde entier, à l'intérieur des réseaux ONUDI et PNUD, ainsi que dans les ambassades françaises.

Quelques-unes des fiches avaient été introduites sur le site web de la division agro-alimentaire de l'ONUDI à Vienne.

Parallèlement, l'ONUDI, avec le soutien du Ministère Français de l'Agriculture, a lancé un programme de promotion des partenariats industriels dans le secteur agro-alimentaire. Ce programme comportait la création d'une banque de données dans laquelle on retrouvait les sociétés françaises intéressées par des coopérations industrielles avec les pays en développement.

Compte tenu de l'intérêt que représentait les fiches, il a paru intéressant de les réactualiser. Il a paru aussi intéressant de réaliser de nouvelles fiches sur des secteurs en développement, comme par exemple les cuisines centrales dans le domaine de la restauration collective.

D'autre part, quelques thèmes ont pris ces dernières années une importance notable dans le secteur agro-alimentaire. Il s'agit par exemple du traitement des eaux résiduaires, de la traçabilité, de la sécurité des aliments, du développement durable, ...

Enfin, le développement de nouveaux outils d'accès aux informations (notamment les CD-ROM et Internet) a conduit à concevoir une mise à disposition des données collectées utilisant ces nouveaux médias.

PROGRAMME REALISE.

MISE EN OEUVRE.

Pour mener à bien cette opération, nous nous sommes appuyés sur notre expertise interne (GEM est une équipe d'ingénieurs spécialisés en agro-alimentaire et expérimentés) et sur de nombreux contacts pris auprès d'organismes professionnels, de centres de recherches, de sociétés d'ingénierie, de constructeurs de matériel et d'industriels des différentes activités concernées. Ces contacts ont été utilisés pour assembler les informations, valider les options que nous avons prises et pour relire et réactualiser l'ensemble des fiches.

Dans le tableau ci-après, nous indiquons les principaux contacts qui nous ont aidé à mener à bien cette opération.

N°	nom de la fiche	correspondants industriels
	FOS	
1	LAIT	Adepta groupe lait / Pierre Guérin / Bocard / Elecrem
2	VIANDE	Ministère de l'Agriculture / Sicaudières Agro-Alimentaire
3	POISSON	CEVPM
4	PLATS CUISINES	Sicaudières AgroAlimentaire / Auriol
5	FRUITS ET LEGUMES	CTCPA
6	CEREALES ET AMYLACES	ITCF / Arvalis
7	ALIMENTATION ANIMALE	Tech aliment
18	LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	Flamel Aromatic

NOUVELLES FOS	
A	MARKETING INRA IREQUA Crisalide
B	SECURITE DES ALIMENTS ACTIA
C	DEVELOPPEMENT DURABLE INRA
D	TRACABILITE ACTIA / ONIC / AGRI EDI
E	EFFLUENTS ONDEO (Degremont)
FGP	
1.1	petite laiterie polyvalente Adepta groupe lait / Pierre Guérin / Boccard / Electrem
1.3	fromages fondus ENIL
2.1	abattoirs bovins COUEDIC
2.2	atelier de découpe NORMAN / ACEMIA
2.3	abattoirs de volailles Sicaudières Agro-Alimentaire / Bayle / Orly
3.1	préparation de poisson et congélation de filet CEVPM / Mondial Navys (Baader)
3.3	élevage et transformation de crevette Océan Consult / SOPAC / Biosys
4.1	conserverie de plats préparés à base de viande SAA / Auriol
5.4	concentration de jus de fruits FMC / IMECA / Wiegand / Biaugeaud
6.4	pâtes alimentaires AFREM
6.6	boulangerie et viennoiserie surgelées Gouet / Pavailier / ENSMIC / Institut national de formation de boulangers pâtisseries
6.7	transformation du manioc Agrisud / CRITT Réunion
6.8	farines instantanées Duprat / Clextral / ARDT Bourgogne technologie
12.1	Huile d'olive ITERG / Alfa Laval / Fabbri
12.2	huile de palme CIRAD / Consultant Lipid Technologies
13.1	une petite chocolaterie Buhler / Savy / Gouaseau
14.1	distillation des plantes aromatiques Tournaire / Aroma Process
NOUVELLES FICHES GUIDES	
12-3	SMALL OIL Mécanique Moderne
4-2	R C D Lagarde / Barriquand / ACFRI / CTCPA / Auriol / Electroluix
6-9	B C Clextral / Dailycer
4-3	RHF SYNEG / Lagarde / Barriquand / SMD / Auriol

En plus de ces contacts principaux, nous avons été amenés à interroger de multiples structures sur des coûts de matériels particuliers, sur les coûts de fonctionnement observés dans tel et tel cas, sur les types d'unités les plus intéressantes pour les pays en développement, etc.. Au total, près d'une centaine de contacts ont été nécessaires.

RESULTAT.

Réactualisation de 17 fiches guides présentant des unités industrielles.

Réactualisation de 8 fiches d'orientation sectorielle.

Réalisation de 4 nouvelles fiches guides présentant des unités industrielles : Petite huilerie polyvalente, plats cuisinés pasteurisés, cuisine professionnelle, céréales pour petit-déjeuner.

Réalisation de cinq fiches d'appui aux projets : agro-alimentaire et développement durable, eaux, effluents et déchets, marketing, sécurité des aliments, traçabilité.

Les fiches précédemment réalisées et non réactualisées ont été introduites dans le document final, en précisant qu'elles n'avaient pas été réactualisées.

On a introduit les coordonnées de structures internationales de recherche-développement et d'associations internationales qui ont collaboré à la réalisation des fiches.

L'ensemble des fiches ont été réalisées en français, anglais et espagnol. Les informations ont été réunies sur CD-ROM et la présentation a été conçue de façon à faciliter l'intégration sur le site web de l'ONUDI.