

Note sur l'industrie agroalimentaire et des boissons
Ingrédients alimentaires par Nicolas Bonnel, France, juillet 2023

Ingrédients alimentaires en France

Les ingrédients alimentaires désignent toute substance ajoutée aux aliments pour obtenir un effet désiré. Ces substances sont introduites pour améliorer le goût, la texture, la sécurité... Cette industrie est fragmentée en sous-secteurs.

La France possède une industrie florissante d'ingrédients alimentaires, produisant une large gamme d'ingrédients utilisés à la fois dans le pays et exportés dans le monde entier. Parmi les secteurs clés de l'industrie alimentaire en France, on peut citer

- Produits laitiers : La France est réputée pour son industrie laitière, qui produit des ingrédients tels que le lait, le beurre, la crème, le fromage et le yaourt. Ces ingrédients sont utilisés dans diverses applications de l'industrie alimentaire, notamment les produits de boulangerie, les desserts, les sauces, etc.
- Blé et farine : La France est l'un des plus grands producteurs de blé en Europe. La farine dérivée du blé est un ingrédient fondamental de la cuisine française, utilisée dans le pain, les pâtisseries et d'autres produits de boulangerie.
- Le vin et le vinaigre : La France est mondialement reconnue pour sa production de vin. Le vin et le vinaigre sont utilisés comme ingrédients et exhausteurs de goût dans divers plats, sauces, assaisonnements et marinades.
- Herbes et épices : La France cultive une grande variété d'herbes et d'épices, dont le thym, le romarin, l'estragon, le persil et la lavande. Ces ingrédients sont utilisés pour rehausser la saveur des plats, des assaisonnements, des sauces et des marinades.
- Les huiles : La France est un important producteur de diverses huiles, dont l'huile d'olive, l'huile de tournesol et l'huile de colza. Ces huiles sont utilisées pour la cuisson, les vinaigrettes et comme ingrédients de base dans de nombreux produits alimentaires.
- Chocolat et confiserie : La France a une forte tradition dans la production de chocolat et de confiserie. Des chocolats, du cacao et des ingrédients de confiserie de haute qualité sont produits et utilisés dans les desserts, les pâtisseries et les produits de confiserie.
- Les produits de la mer : Le littoral français et l'industrie de la pêche contribuent à la diversité des produits de la mer, notamment les poissons, les coquillages et les crustacés, ainsi que les algues. Ces ingrédients sont utilisés dans divers plats et préparations à base de produits de la mer.
- Condiments et sauces : La France produit une variété de condiments et de sauces, tels que la moutarde de Dijon, la mayonnaise, les vinaigrettes et les sauces françaises traditionnelles comme la béchamel et la hollandaise. Ces produits sont largement utilisés dans la cuisine française et exportés dans le monde entier.



Les ingrédients alimentaires dans le contexte des fusions et acquisitions

Dans le contexte des fusions et acquisitions dans l'industrie alimentaire, les ingrédients alimentaires peuvent jouer un rôle crucial. Lorsqu'une entreprise alimentaire est acquise ou fusionnée avec une autre, plusieurs aspects liés aux ingrédients peuvent être pris en considération. En voici quelques exemples :

- **Matières premières** : Les entreprises alimentaires peuvent posséder des installations de production ou avoir conclu des accords d'approvisionnement pour des matières premières spécifiques. Il peut s'agir d'ingrédients tels que les céréales, les fruits, les légumes, les protéines animales, les huiles végétales, etc. Lors d'une fusion-acquisition, ces accords d'approvisionnement peuvent être évalués et intégrés dans la nouvelle structure.
- **Additifs et ingrédients spécifiques** : Certaines entreprises alimentaires peuvent avoir des produits qui se distinguent par des additifs ou des ingrédients spécifiques. Il peut s'agir d'édulcorants, d'arômes, de colorants, de conservateurs, etc. Lors d'une fusion-acquisition, la compatibilité de ces ingrédients avec les produits et les réglementations en vigueur peut être examinée.
- **Portefeuille de marques** : Les acquisitions dans l'industrie alimentaire peuvent inclure l'acquisition de marques bien établies. Dans ce cas, les ingrédients utilisés dans les produits de ces marques peuvent être un facteur clé. Il peut être important de maintenir la cohérence des ingrédients afin de préserver la qualité et la perception des produits acquis.
- **Technologie et innovation** : Les entreprises alimentaires peuvent posséder des technologies spécifiques liées à la production d'ingrédients alimentaires. Il peut s'agir de méthodes de transformation, de techniques d'extraction, de méthodes de conservation, etc. Lors d'une fusion-acquisition, ces technologies peuvent être évaluées en fonction de leur valeur et de leur potentiel d'intégration dans la nouvelle structure.

Il est important de noter que les ingrédients alimentaires peuvent être soumis à des réglementations strictes, notamment en termes d'étiquetage, de sécurité alimentaire et d'allergènes. Lors d'une opération de fusion-acquisition, il est essentiel d'examiner et de respecter ces réglementations afin de garantir la conformité légale et la continuité des activités.

Analyse du marché

Le marché des ingrédients alimentaires en France a connu une croissance régulière ces dernières années. Des facteurs tels que la demande croissante des consommateurs pour des ingrédients sains et naturels, les progrès des technologies de transformation des aliments et l'augmentation des aliments prêts à l'emploi ont contribué à l'expansion du marché.

L'industrie des ingrédients alimentaires englobe différents segments, notamment les arômes, les conservateurs, les édulcorants, les émulsifiants, les enzymes, les colorants et les ingrédients fonctionnels. Chaque segment possède sa propre dynamique et ses propres moteurs de croissance, en fonction de l'évolution des préférences des consommateurs et des exigences réglementaires.

Les préférences des consommateurs évoluent vers des ingrédients plus sains, naturels et d'origine durable. Il y a une demande croissante pour des produits "clean label", exempts d'additifs artificiels et d'allergènes. Les producteurs s'efforcent également de réduire la teneur en sucre, en sel et en matières grasses de leurs produits, ce qui entraîne une augmentation de la demande d'édulcorants alternatifs, de substituts du sel et de matières grasses saines. Les consommateurs sont également préoccupés par la durabilité et les aspects éthiques des ingrédients alimentaires. L'industrie réagit en mettant l'accent sur les pratiques d'approvisionnement durable, la transparence de la chaîne d'approvisionnement et les certifications de production responsable.

L'industrie des ingrédients alimentaires en France est soumise à des réglementations et des normes strictes, notamment celles imposées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Le respect des exigences en matière de sécurité, d'étiquetage et de traçabilité est essentiel pour les acteurs de l'industrie.

Le marché des ingrédients alimentaires en France est concurrentiel, les acteurs nationaux et internationaux se disputant les parts de marché. Les principales entreprises du secteur sont Lesaffre, Naturex (Givaudan), Firmenich, Symrise et Ingredion, entre autres. Ces entreprises se concentrent souvent sur l'innovation, la recherche et le développement, ainsi que sur les partenariats stratégiques afin de conserver un avantage concurrentiel.



Tendances du marché

Aujourd'hui, la demande croissante d'alternatives végétales a stimulé le développement d'une gamme d'ingrédients d'origine végétale. Les substituts de viande à base de plantes tels que le soja, les pois, les champignons et le seitan sont de plus en plus populaires. En outre, de nouvelles sources végétales d'ingrédients tels que les édulcorants, les émulsifiants et les conservateurs sont également à l'étude. Les consommateurs recherchent des aliments qui offrent des avantages pour la santé et le bien-être, des ingrédients alimentaires pour la digestion, le renforcement du système immunitaire et l'amélioration de la santé en général. Les aliments enrichis en nutriments spécifiques continuent d'apparaître sur le marché. Des vitamines et des minéraux sont ajoutés à divers produits alimentaires, tels que les céréales, les boissons, les barres énergétiques et les produits laitiers, afin de répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs.

Avec la prise de conscience croissante des effets nocifs du sucre sur la santé, de nombreuses entreprises travaillent sur des alternatives plus saines. Des édulcorants naturels tels que la stévia, le sirop d'agave et le sucre de coco sont utilisés pour réduire la teneur en sucre des produits alimentaires sans en compromettre le goût.

La durabilité est un aspect important de l'industrie alimentaire. Les ingrédients durables, tels que les sources de protéines alternatives (insectes, algues), les emballages biodégradables et les méthodes de production respectueuses de l'environnement, gagnent en popularité et font l'objet de recherches approfondies.

Transactions transfrontalières d'ingrédients alimentaires :

Deal Book - Foods Ingredients

BUYER	ACTIVITY	TARGET	ACTIVITY	DEAL / VALUE	DATE	PRODUCT
SEPAL 	Food products trading	CENTRALIAA 	Distribution of food ingredients to professionals	Acquisition N/A	06/07/2023	
Malteries Soufflet 	Commercial malt manufacturer	UNITED MALT GROUP 	Commercial malt manufacturer	Acquisition 915 M€	03/07/2023	
SOFIPROTEOL 	Agriculture & food	COSUCRA 	Production of ingredients derived from chicory and peas	Acquisition 45 M€	15/06/2023	
J RETTENMAIER & SOEHNE (JRS) 	Vegetable fibres	ALGAIA 	Production of seaweed derivatives	Acquisition 40 M€	22/03/2023	
PAI Partners 	PE FUND	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGRANCES 	FMCG Food - Meat and vegetables delicatessen	Fund Raising 848 M€	21/12/2022	
ROQUETTE 	Plant-based ingredients & vegetal proteins	SETHNESS PRODUCTS COMPANY 	Caramel colourants	Acquisition N/A	07/09/2018	