

La transformation alimentaire à Nîmes Métropole

Connaissance des territoires

En 2025, le pôle métropolitain Nîmes Alès a financé une étude pour la structuration et le développement de la logistique alimentaire locale afin de renforcer les circuits alimentaires de proximité entre professionnels (B to B) dans les agglomérations nîmoises et alésiennes.

Les constats majeurs soulignent les difficultés des petits producteurs pour l'acheminement des marchandises mais aussi, de l'autre côté de la chaîne, celles des acteurs de la demande en déficit d'informations sur les producteurs locaux pour l'achat direct de certains produits.

Parmi les actions proposées, il est notamment retenu le développement de points relais auprès de producteurs, avec un service de transport.

Dans la poursuite de cette étude, Nîmes Métropole a demandé à l'A'U de réaliser un recensement localisé des acteurs de la transformation alimentaire sur le territoire, à destination notamment des petits producteurs et agriculteurs locaux, parfois en difficulté pour le conditionnement et le transport de leurs marchandises.

A partir des données Cap Financial et du répertoire Sirene, l'agence a réalisé ce premier travail d'identification des acteurs répartis entre quatre grandes filières : les viandes et poissons, les boissons, la farine et le pain, les fruits et légumes.

Ces premiers résultats témoignent d'une filière dont les emplois sont essentiellement portés par les acteurs industriels. Toutefois, ils ne sont pas exempts de biais méthodologiques et doivent être vus comme la première pierre d'une démarche à poursuivre et d'une action publique à renforcer pour répondre aux enjeux d'autonomie alimentaire et de maintien d'une agriculture de proximité.

FILIÈRE ALIMENTAIRE

130

établissements

550

emplois

LES 4 PRINCIPALES FILIÈRES EMPLOYEUSES

**Viandes et poissons****Farine et pain****Boissons****Fruits et légumes**

La filière agroalimentaire de proximité

La notion de filière agroalimentaire de proximité s'inscrit pleinement dans la dynamique des projets alimentaires territoriaux (PAT) : il s'agit de structurer tous les maillons d'une filière à l'échelle d'un territoire, en actant du caractère vertueux des circuits courts et des chaînes agroalimentaires locales sur le plan économique, social et environnemental.

Si la démonstration des effets positifs du localisme alimentaire reste à parfaire, la valorisation des filières locales s'accompagne généralement aussi d'actions en faveur de

la qualité des produits, des sols, et des conditions de vie des agriculteurs,

Selon les contextes locaux, plusieurs obstacles peuvent empêcher la reterritorialisation d'une filière à l'échelle locale : le manque de matière première, de compétences ou de connaissances, d'outils ou de procédés de transformation ou encore de relations entre acteurs du territoire. L'identification de ces verrous doit permettre de mieux cerner les leviers d'action pertinents à mettre en place.

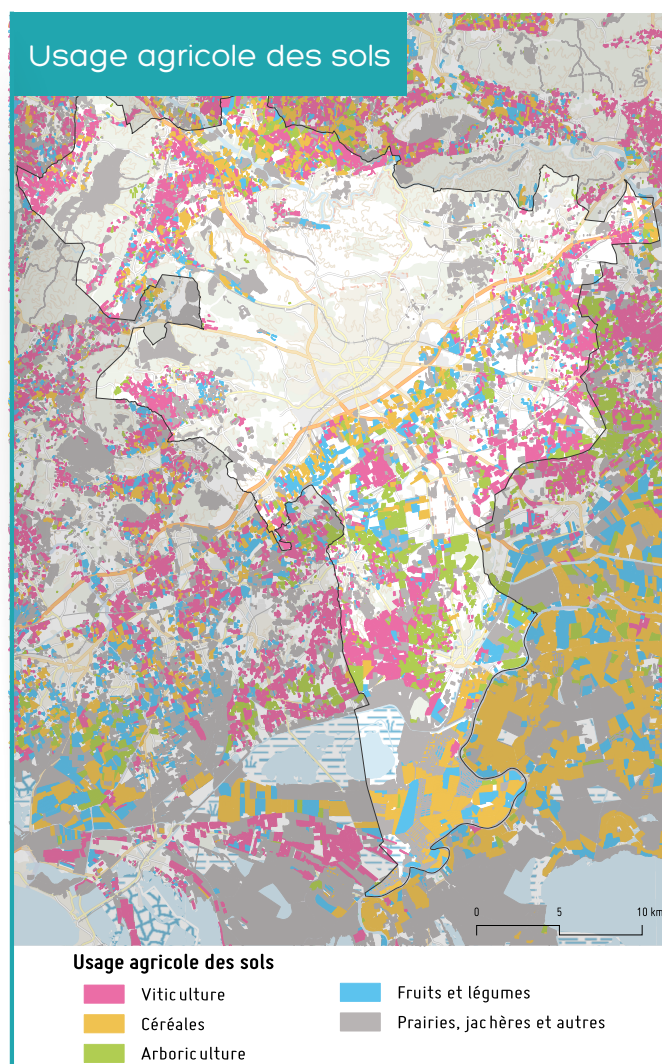
Un paysage agricole spécialisé et à forte valeur patrimoniale

Les réflexions sur la transformation agroalimentaire locale s'inscrivent dans un paysage agricole marqué par un « patrimoine méditerranéen » : La viticulture, l'arboriculture et l'élevage extensif sont ainsi bien ancrés sur le territoire et les productions locales misent volontiers sur le terroir et la qualité.

La forte proportion d'exploitations labellisées en témoigne. En 2020, 23% des exploitations bénéficiaient d'une AOP, 38% d'une IGP, 20% relèvent de l'agriculture biologique. Parallèlement, 23% proposaient une modalité de vente directe. En outre le PAT de Nîmes Métropole a mis en lumière un tissu agricole et associatif dynamique sur le territoire.

Néanmoins, à l'instar d'autres métropoles urbaines, le territoire est déficitaire en termes de potentiel nourricier: seulement 9,6% de la consommation actuelle pourrait en théorie être couverte par la production locale. À l'échelle du bassin de vie, 90% des produits agricoles locaux sont exportés et 90% de l'alimentation est composée de produits agricoles importés.

Par ailleurs, les dynamiques agricoles apparaissent contrastées : si la Chambre d'agriculture note un certain dynamisme chez les porteurs de projets, la faible accessibilité du foncier, les contraintes en eau, les difficultés d'équipement et d'embauche sont des obstacles significatifs à la pérennité du paysage agricole. D'autant plus que ce secteur connaît aujourd'hui une crise structurelle dont les traces sont visibles à l'échelle de la Métropole : si la surface agricole est relativement stable, le nombre d'exploitations a lui baissé de 22% en 10 ans, avec un phénomène concomitant de regroupement des exploitations. Plusieurs cultures historiques sont également en déclin, à l'image des céréales, des oléagineux, des fruits et, dans une moindre mesure, de la vigne.



Sources : RPG 2024 · ESRI · Réalisation A'U

Un potentiel de transformation agroalimentaire local limité

Une évaluation du potentiel agro-industriel, c'est-à-dire le rapport entre les capacités locales de transformation et la demande en produits transformés des habitants, a été menée à l'échelle de la région Occitanie (Ademe). Il en ressort une insuffisance régionale (seulement 75% de la demande est couverte) notamment pour les filières céréalières et laitières. Si le secteur agroalimentaire est relativement dynamique (légère hausse des effectifs, forte croissance de la valeur ajoutée) et implanté sur le territoire, il reste dépendant d'une logique de flux internationaux.

À l'échelle de Nîmes Métropole, le PAT a aussi souligné le manque d'outils de transformation de proximité.

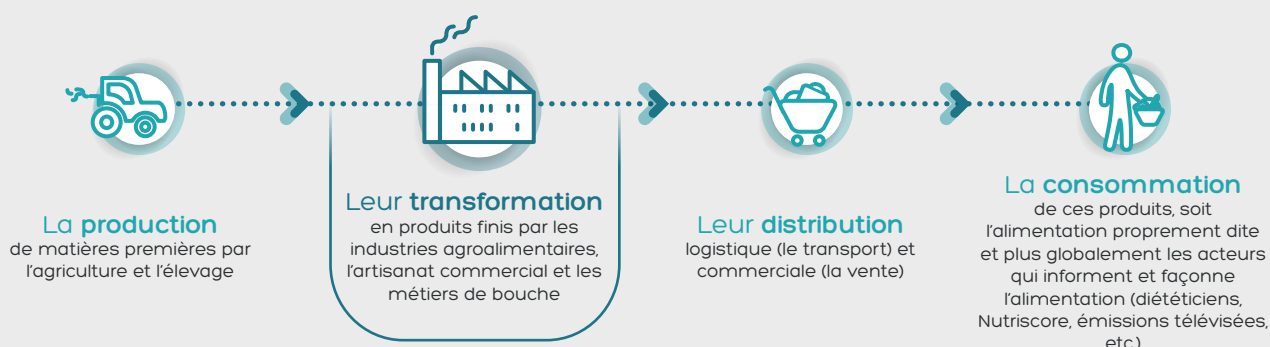
Le cloisonnement et le manque de structuration des filières (à l'exception de la viticulture et de l'oléiculture) apparaît paradoxal au regard du développement du tissu agroalimentaire local, relevant en partie d'un artisanat historique.

Malgré l'attrait démontré des habitants pour les produits locaux, certaines productions pourtant bien implantées peuvent être fortement exportées ou manquer de visibilité sur le territoire. À cet égard, l'agritourisme et les labels géographiques apparaissent insuffisamment développés. Le PAT note enfin le besoin d'une articulation consolidée entre les agriculteurs et leurs débouchés locaux en matière de transformation.



Les industries agroalimentaires, qu'est-ce que c'est ?

Le système alimentaire est schématiquement structuré en 4 maillons



L'étape de transformation des produits bruts en produits finis correspond dans la nomenclature d'activité française (NAF) aux industries alimentaires et à la fabrication de boissons. Elle englobe **la transformation des produits agricoles en aliments ainsi que les produits intermédiaires non directement alimentaires.**

Elle conduit à se focaliser, parmi les acteurs de la transformation alimentaire, sur les industries agroalimentaires (IAA) en mettant de côté la préparation de plats pour consommation immédiate (restaurants, restauration collective), ainsi que l'artisanat commercial (boulangeries, pâtisseries, charcuteries). Ce choix est d'ordre méthodologique et répond aux contraintes liées aux données mobilisées et à la volonté de se focaliser dans un premier temps sur les acteurs principalement agroalimentaires.

Aussi cette note se concentre en pratique sur les IAA définies à partir du code APE (Activité Principale Exercée) de la NAF, soit les divisions 10 (industries alimentaires) et 11 (fabrication de boisson) à l'exception de l'artisanat commercial (code 10.13B, 10.71B, 10.71C et 10.71D). La NAF structure ces divisions dans une logique de filières.

L'exclusion de certaines activités peut paraître contre-intuitif mais répond en réalité à la logique d'activité principale de la NAF : les "châteaux" viticoles sont le plus souvent classés en agricole, certaines chaînes de boulangeries relèvent de l'artisanat commercial (cas de la chaîne Ange), Uni-vert (coopérative fruitière basée à Saint-Gilles) correspond à des activités de conditionnement...

Les données présentées par la suite sont issues de CapFinancial, base qui reprend et enrichit les informations du répertoire SIRENE des établissements. Seuls les établissements ouverts et adressés sur Nîmes Métropole ont été comptabilisés. L'effectif salarié étant parfois non renseigné dans les données, une méthode d'estimation par apprentissage automatique a été mise en œuvre.

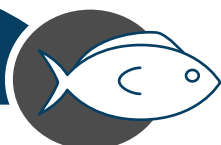
Une constellation d'acteurs disparates

UN ABATTOIR INDUSTRIEL DE VOLAILLES



Duc (anciennement Avigard), installé à Saint-Bauzély depuis les années 1960 est la principale IAA locale. Le groupe, propriété d'un des leaders européens du secteur (Plukon Food Group) y possède une usine d'abattage de volailles issus de l'élevage intensif dans des poulaillers principalement situés dans la Drôme. Midi Steak (boucherie), la Maison Raymond (tartinables) et les établissements Sabouraud (boyaux) sont les seuls autres acteurs importants sur le territoire. Le reste des établissements étant constitué principalement de boucheries artisanales.

DES FILIÈRES DE SPÉCIALITÉS



Raymond Geoffroy (brandade), La Fromagerie des Loubes (petit nîmois), L'Atelier du sel de Camargue, la Camarguaise del Clot (riz camarguais), Les Pâtés nîmois, le Moulin des Costières (huile d'olive de Nîmes), etc. témoignent d'une valorisation patrimoniale des produits transformés conçus comme des spécialités régionales. Ce capital culinaire s'ajoute aux stratégies des acteurs locaux par rapport aux signes officiels de qualité et de l'origine (SIQO) déjà évoqués pour le volet agricole.

ARBORICULTURE LOCALE (amandière et oléicole)



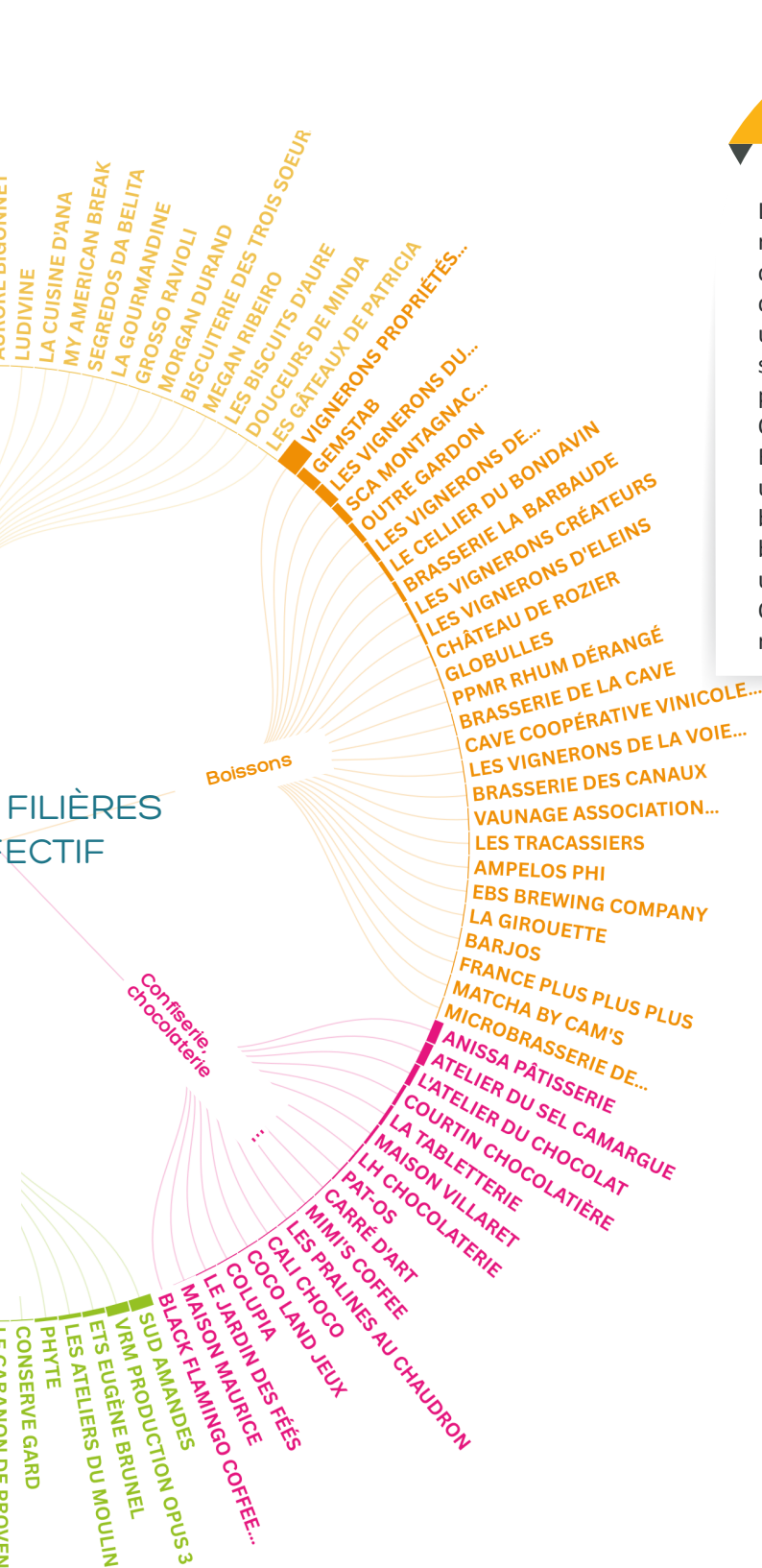
La filière fruits et légumes, et notamment l'arboriculture fruitière, constitue une autre filière d'importance sur le territoire. On compte notamment la présence de Sud Amandes à Garon, une coopérative agricole qui transforme des amandes à destination des professionnels. Plusieurs entreprises pratiquent par ailleurs l'oléiculture (VRM Production, établissement Eugène Brunel, Ateliers du Moulin).

Le secteur est marqué par une forte saisonnalité, avec une masse salariale évoluant fortement au cours de l'année. C'est le cas par exemple de Conserve Gard à Saint-Mamet.



Note de lecture : Ce dendrogramme est organisé par filières agroalimentaires et indique par la taille des barres l'effectif salarié de chaque établissement. Par exemple l'établissement Duc, dont l'activité principale est la transformation et conservation de la viande de volaille, est implanté à Saint-Bauzély et salarié environ 172 personnes.

Source : CapFinancial, 2026 · Réalisation A'U



DES BOULANGERIES INDUSTRIELLES FRANCHISÉES



La filière pain-farine est principalement représentée par des établissements franchisés de la chaîne de boulangeries Marie Blachère dont le modèle économique repose sur une transformation sur site, industrielle et standardisée contrairement aux boulangeries et pâtisseries traditionnelles

On retrouve des acteurs plus locaux : La famille Buisson (celle des petits pâtés nîmois) possède un établissement à Poulx de production boulangère. Nîmes compte également une boulangerie semi-industrielle (Biscuits Arena) et une paterie (Montagni Frères).

On peut enfin noter la présence de la coopérative rizicole de la Camarguaise del Clot à Saint-Gilles.

COOPÉRATIVES VITICOLES HISTORIQUES



La filière boissons, principalement viticole, est structurée historiquement autour de coopératives mais connaît une restructuration depuis quelques années : la viticulture a connu des difficultés à partir des années 1990 (arrachage, surproduction, urbanisation), avant de rebondir, selon des logiques économiques et historiques différentes. De manière schématique, on retrouve ainsi :

Quelques grands acteurs coopératifs qui ont misé sur la production et la commercialisation de gros volumes de vin (à l'instar de Vignerons Propriétés Associés, groupe coopératif majeur du vignoble gardois)

Des petits producteurs qui ont parié à l'inverse sur la transformation à l'exploitation et cherchent à produire des vins de qualité (e.g. Château de Rozière, producteur en AOC Costière de Nîmes).

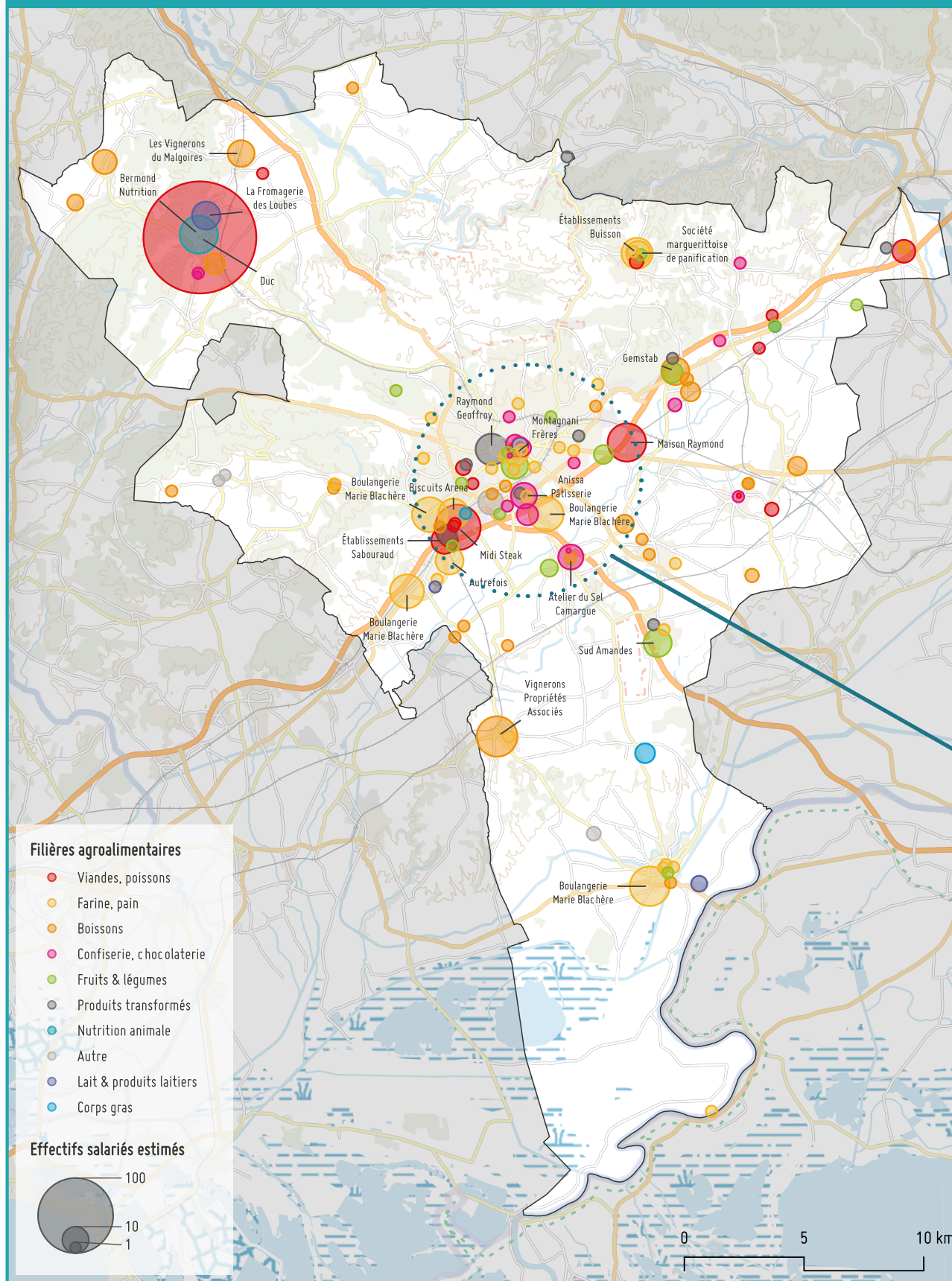
On retrouve également des intermédiaires spécialisés comme Gemstab (traitements des vins) et quelques micro-brasseries (e.g. La Barbaude).

Des profils d'acteurs diversifiés selon les filières

- > 69% des établissements ont moins de 2 salariés et comptabilisent seulement 12% de la masse salariale. Il s'agit pour moitié d'entreprises individuelles engagées dans diverses filières ;
- > 23% des établissements sont de taille intermédiaire (2 à 10 salariés) et totalisent 27% des salariés. Moins diversifiés on les retrouve surtout dans le domaine des boissons, de la farine et du pain, des fruits et légumes et de la confiserie-chocolaterie.
- > 1 établissement sur 10 (8%) dépasse les 10 salariés. Il s'agit principalement de sociétés par actions, des filières farine-pain et viande-poisson. Ils représentent 29% de l'effectif salarié
- > Peu de très grandes entreprises sont implantées sur le territoire : seul Duc fait exception avec 172 salariés. Il constitue à lui seul 32% de l'effectif salarié du secteur.

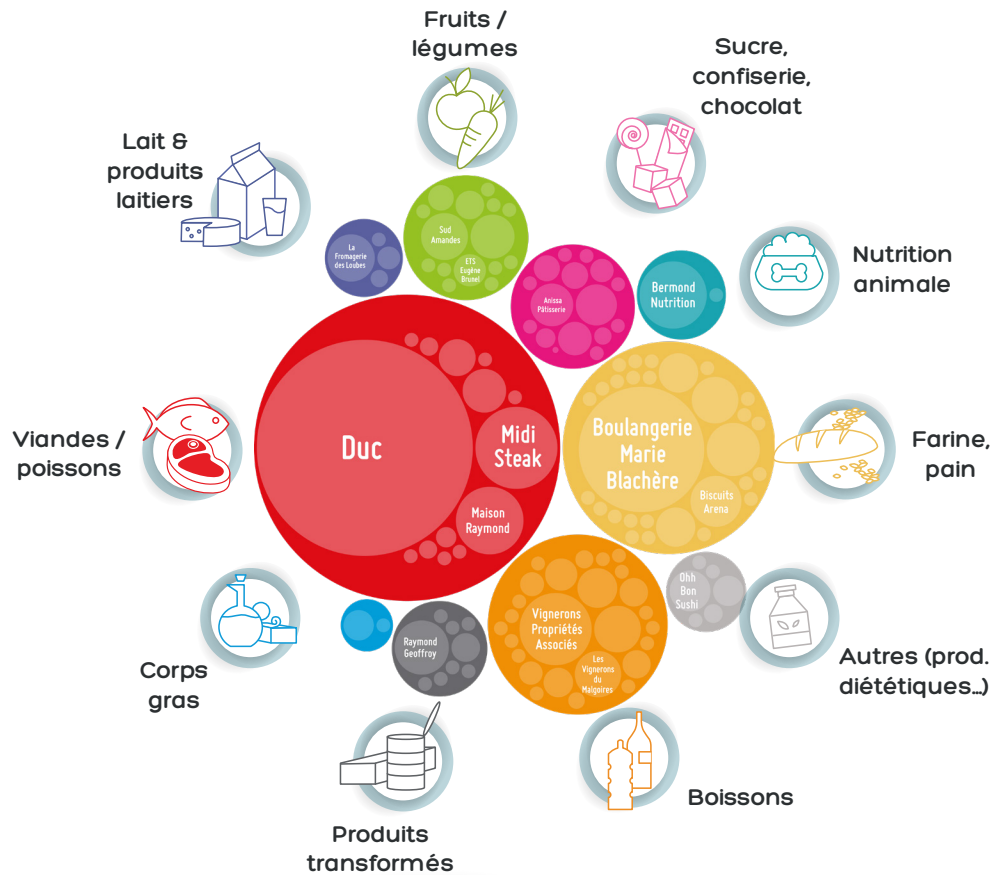
Une concentration nîmoise des acteurs

Les acteurs de la transformation alimentaire sur le territoire de Nîmes Métropole



Sources : CapFinancials 2026 / A'U, IGN

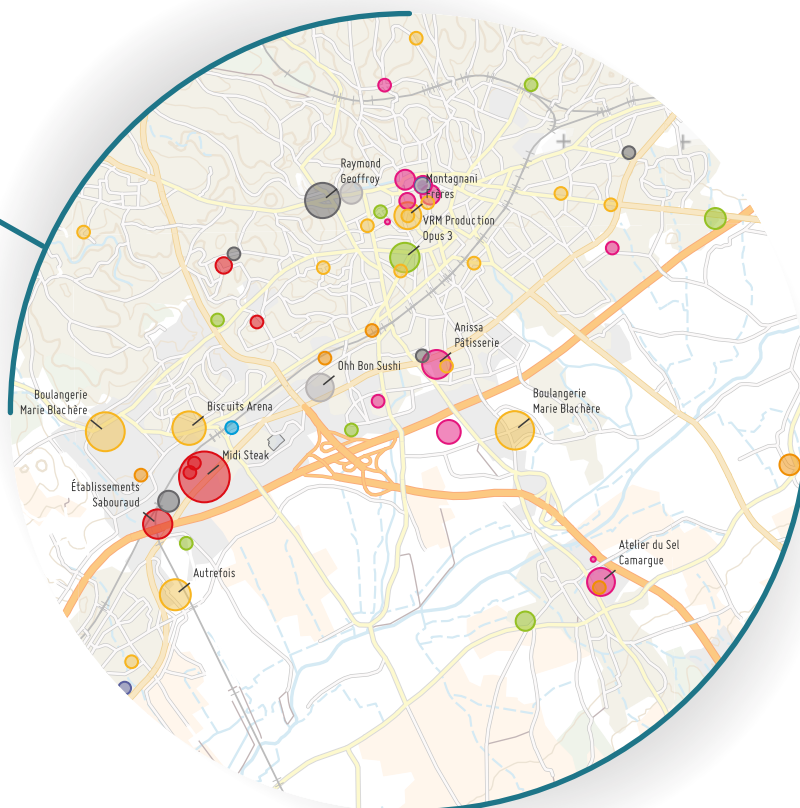
L'identification des établissements agroalimentaires à partir des codes APE fait apparaître **4 filières principales** : viande-poisson (volaille), boissons (vin), farine-pain (boulangerie industrielle), fruits et légumes (amandes, olives).



Les industries agroalimentaires implantées sur Nîmes Métropole par grandes filières et effectifs salariés estimés

Note de lecture : Cartes et graphique sont organisés par filières agroalimentaires et indiquent par la taille des bulles l'effectif salarié de chaque filière et le poids respectif des établissements dans ces dernières. Par exemple l'établissement Duc représente 74% des effectifs des salariés de la filière viandes et poissons qui représente elle-même 43% des effectifs des industries agroalimentaires localement.

Source : CapFinancials - Réalisation A'U



Filières principales
4



Viandes / poissons



Boissons



Farine, pain



Fruits / légumes

Ce tour d'horizon ne résume pas le spectre des acteurs de la transformation et des débouchés possibles pour les producteurs locaux. Il conviendrait de **prendre aussi en compte les activités de transformation à l'exploitation** mais aussi **la restauration**, notamment collective, et **l'artisanat commercial**.

Cette cartographie pourrait également être enrichie d'une **analyse des flux d'approvisionnement et de distribution** (une usine locale peut capter des flux extraterritoriaux et inversement) et des capacités concrètes de transformation (machines outils, compétences, disponibilités, etc.).



Perspectives de reterritorialisation

Que retenir de cette première cartographie des acteurs de la transformation alimentaire ?

D'abord qu'une action de consolidation de filières agroalimentaires locales peut s'appuyer sur des acteurs disposant d'une attache territoriale certaine même si les modèles économiques varient.

Le modèle des coopératives viticoles et des mouliniers oléicoles semble illustrer la possibilité d'une transformation de proximité des produits agricoles, s'appuyant sur un réseau d'acteurs, d'outils et de labels historiquement structuré.

S'il conviendrait d'échanger avec les acteurs concernés sur leurs modalités d'approvisionnement et de distribution, les producteurs de spécialités régionales pourraient aussi constituer une vitrine de la reterritorialisation des filières avec la valorisation patrimoniale comme levier.

À l'inverse les processus de transformation inscrits dans des modèles globalisés semblent plus difficiles à mobiliser (Duc, Marie Blachère) car leur modèle économique repose sur une forte standardisation de l'approvisionnement et de la transformation.

Au vu du paysage agricole local et du relatif manque d'établissements agroalimentaires, les filières

fruitière-maraîchère et céréalières semblent finalement les plus susceptibles de faire l'objet d'un effort de relocalisation de la chaîne de transformation. L'absence de légumerie ou de meunerie sur le territoire est sans doute un maillon manquant à cet égard.

Une analyse approfondie du positionnement, des pratiques des acteurs et l'élaboration de scénarii d'évolution seraient nécessaires pour définir des actions concrètes en faveur de la reterritorialisation des filières. Un tel travail pourrait s'appuyer sur la démarche déjà engagée sur la logistique agricole et sur les acteurs du territoire (CIVAM Gard, GAL PETR Garrigues et Costières de Nîmes, Chambre d'agriculture).

La démarche de reterritorialisation de la filière céréale menée dans l'est-audois dans le cadre du projet Reloc pourrait également servir d'inspiration afin de prendre en compte l'existant, de s'appuyer sur les dynamiques locales et interterritoriales et au besoin de mettre en œuvre des solutions nouvelles de transformation.

Pour en savoir plus...

- sur le **Projet alimentaire territoire (PAT) de Nîmes Métropole** : Carnet de synthèse du Projet alimentaire territorial de Nîmes Métropole [\[en ligne\]](#)
- sur les **enjeux agricoles et alimentaires métropolitains** : Territoires fertiles (CRATER, PARCEL) [\[en ligne\]](#)
- sur le **système alimentaire régional** : Analyse du système alimentaire de la région Occitanie, de sa durabilité et de sa résilience (Ademe) [\[en ligne\]](#)
- sur des **expériences de reterritorialisation de filière** : Guide méthodologique pour accompagner la reterritorialisation des filières agroalimentaires par l'action collective (INRAE) [\[en ligne\]](#)

