POLES DE COMPETITIVITE
et
REMISE DES PRIX PROGRAMME JEUNES

Jeudi 20 Novembre à 19H, AGORA DE L'INNOVATION, Hôtel Dupanloup

Rédacteurs : Juliette DELATRE & David LEGER, Étudiant en deuxième année, École de Commerce et de Gestion d'Orléans (FBS)

L'Open Agrifood est **le rendez-vous international de l'agriculture, de l'alimentation et de la distribution responsable** à ne pas manquer en ce mois de Novembre (les 20 et 21) à Orléans. Il permet à de nombreux acteurs de montrer les bienfaits d'un circuit de distribution direct allant du champ à l'assiette.

En ce **Jeudi 20 Novembre à 19H**, nous avons pu assister à **l'Hôtel DUPANLOUP**, à une intervention mettant en avant 2 sujets : Tout d'abord la présentation des **pôles de compétitivités** de l'Agora de l'innovation, ainsi que la **remise des prix** du concours jeunes.

Présentation des pôles de compétitivité :

Un **pôle de compétitivité** ? C'est un vecteur de l'innovation qui permet de savoir comment allons-nous manger demain. Il répond aux enjeux et défis de l'agriculture à travers un objectif majeur qui est le modèle alimentaire de 2030. Une brève présentation nous a était faite par **le président du comité de l'Open Agrifood**, **Xavier BEULIN.**

30 étaient en course, il n'en reste que 8 retenus parmi lesquels :

⇨ Céréale vallée

« Inventons les céréales de demain ». Leur mission est de construire des filières durables de **valorisation de ressources céréalières** et de développer de nouvelles variétés de blé pour une agriculture durable. Leur projet est fixé sur 9 ans avec un coût global de 34 Millions d'euros. Ils disposent pour ce projet de 26 partenaires et de 14 collaborateurs internationaux.

⇨ Dream : Eaux et Minéraux

Marc BRUSSIERE nous a présenté son pôle de compétitivité qui consiste en la gestion des ressources en eaux et minéraux aquatiques grâce à l'ingénierie de la ressource.
Il nous a également présenté le projet **Get-Sense** qui a pour but de développer un système de culture du blé tendre, projet qui coûtera 312 000 € sur 18 mois. Le projet détient un socle primordial qui est **ACATUS** : un système d'information géo-localisé qui permettra d'aider l'agriculteur.
Les objectifs sont l'aide à la décision, le suivi de la propagation de la maladie et la sérénité d'évolution possible.

⇨ Industrie d'Agro-ressource : IAR

Situé en Champagne Ardenne, le but de l'IAR est la Bioraffinerie, mise en place sur 3 plateformes : BRI, PIVERT, IMPROVE. L'idée est un projet structurant d'innovation.

⇨ NSL : Nutrition, Santé et Longévité

Basé à Lille, ils possèdent 85 centres de recherche privés. Leur intention est la protection de la santé du bien-être humain par la nutrition grâce aux ingrédients et à la qualité nutritionnelle pour le consommateur.
Le projet **NUTRI-CHIC** permet d'optimiser la production de chicorée par ses qualités nutritionnelles et sensorielles dans le respect agronome.

⇨ Terralia

Gilles FAYARD nous a présenté son projet **FUL** (Ferme Urbaine Lyonnaise), qui permet de produire et vendre dans une ville grâce a l'agriculture hors-sol. Il nous a donné comme exemple concret une salade qui peut faire 1 000 Kilomètres avant d'arriver en France.

⇨ Vegepolys

La plus-value végétale nous a été présentée par **Nicolas MANIEZ** à travers 3 axes d'innovation : l'innovation végétale spécialisée, la protection végétale et son système de culture, et la contribution végétale à la santé, au bien-être et au cadre de vie. Le projet **Smart Agriculture Système**, vise à mettre en cohérence des éléments différents reliés aux engins agricoles ou systèmes connectés quelle que soit la météo. Il s'articule autour de 7 partenaires, sur une durée de 3 ans et un budget de 2,5 Millions d'euros.

⇨ Vitagora

Ce pôle contribue au bien-être des consommateurs par l'alimentation, le développement des produits gustatifs, la prévention du capital santé et de l'environnement.
Le projet, **Farine +**, consiste à l'évolution qualitative nutritionnelle du blé, de la farine et du pain. Un focus particulier sur les seniors, grâce à l'invention du **Pain G – Nutrition,** permet de prévenir et traiter la dénutrition de cette population.

Remise des prix du concours jeunes :

La deuxième partie de cette intervention était consacrée à la **remise des prix du concours jeunes** : 600 étudiants étaient en liste, 10 établissements ont participé à ce concours et 8 équipes ont présenté leur projet à un jury dans l'après-midi. 3 groupes de 4 étudiants ont été primés.

En **première place** nous avons **la MFR de tours**, les BTSA Technico-Commercial. Ils ont été félicités par le **Directeur Général du Crédit Agricole, Pierre DERAJINSKI,** grâce à leur projet de développement de la **RSE** au travers de la poire tapée de Rivarennes.

En **deuxième position**, nous retrouvons les élèves de terminale, **Bac techno de La Moullière**. Ils ont été récompensés par **la directrice de l'UIPP**, **Eugénia POMMARET,** grâce à leur projet de restauration durable et responsable.

Enfin, en **troisième position**, nous trouvons les élèves de la **MFR de Giens** qui ont été félicités par le **président de l'Université d'Orléans**, **Youssoufi TOURÉ**, grâce à leur projet de proximité et de traçabilité des produits en utilisant un circuit court de distribution.