

Sommaire

Page 2



Ouvrir ses chakras et s'inspirer des innovations alimentaires en Inde, en Chine, au Canada...
PLÉNIÈRE INTERNATIONALE

Mesurer à quel point l'humain est le facteur clé de l'innovation à tous les échelons de la filière agroalimentaire



Page 5

Page 9



Découvrir, avec Erik ORSENNA, les dernières innovations majeures sur l'amont agricole et l'ingéniosité de nos agriculteurs

Echanger avec des citoyens profondément concernés par les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation



Page 17

Comprendre les rouages d'un incubateur d'intelligence collective hors du commun et apprécier la richesse des projets qu'il a su générer

Page 29



Page 31



Déterminer les leviers à actionner pour favoriser l'innovation dans les organisations

Percevoir les nouvelles voies de commercialisation et de distribution du FOOD en France et dans le monde-



Page 39

Tirer les grandes conclusions de ces 2 journées de réflexion et d'échanges et prendre la mesure des enjeux liés à l'innovation sur les filières pour demain avec des « innovateurs » emblématiques



Page 41

Page 45



Ne pas oublier qu'avant tout la filière agroalimentaire est au service de la gastronomie

Se rendre compte à quel point la filière agroalimentaire est innovante et créatrice !



Annexe



Ouvrir ses chakras

et s'inspirer des innovations alimentaires en Inde, en Chine, au Canada....

PLÉNIÈRE INTERNATIONALE D'OUVERTURE
MERCREDI 16 NOVEMBRE 9H/12H
THÉÂTRE D'ORLEANS

CF Book Inno – Fiches 21 & 26

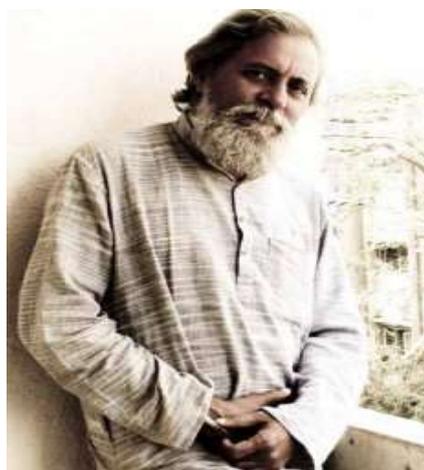
Plénière Internationale d'ouverture

PROFESSEUR ANIL GUPTA

Anil K Gupta est professeur au Centre pour la Gestion de l'Agriculture à l'Indian Institute of Management d'Ahmedabad. Il est également le fondateur du réseau Honey Bee et membre de l'Académie mondiale de l'art et de la science. En outre, il assure la vice-présidence exécutive de la Fondation nationale de l'innovation.

Anil Kumar Gupta a créé il y a plus de vingt ans le Honey Bee Network, précisément pour dénicher les inventions au fin fond des campagnes indiennes, en valider l'originalité, éventuellement les compléter et les combiner entre elles et les rendre accessibles à tous ceux dont elles pourraient simplifier l'existence.

À l'image d'un essaim d'abeilles, le réseau Honey Bee Network, fondé il y a vingt ans, a récolté plus de 120 000



innovations auprès des paysans du sous-continent indien. Répertoriées dans une base de données, elles contribuent à partager de façon équitable le fruit du savoir populaire entre leurs inventeurs, ceux qui les commercialisent et ceux qui les utilisent. Le tout, en récompensant les individus qui en sont à l'origine.



MAX HAVELAAR DOMINIQUE ROYET – CEO

son Assemblée Générale, à parité égale, de représentants de producteurs du Sud et d'organisations de la société civile du Nord.

Ce mouvement garantit, à travers son label, des conditions commerciales plus justes aux producteurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. Regroupés au sein de collectifs gérés démocratiquement, ils sont en capacité de combattre la pauvreté par eux-mêmes, d'être davantage en position de force et de prendre en main leur propre avenir.

Max Havelaar France est une association de solidarité internationale. Elle représente sur le territoire français le mouvement international Fairtrade / Max Havelaar composé, au sein de

UQAM/CIRAIG

SARA RUSSO GARRIDO - Coordonnatrice recherche et planification, volet social du cycle de vie

L'Université du Québec à Montréal (UQAM) est un établissement d'enseignement universitaire situé à Montréal, au Canada. Elle est affiliée à l'Université du Québec. En 2015, l'UQAM figure parmi les 100 meilleures universités au monde ayant été créées ces 50 dernières années.

D'autre part établi depuis 2001, le Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) est un centre d'expertise en cycle de vie reconnu mondialement pour ses travaux et



initiatives bâtis sur de solides assises scientifiques et plus de dix années d'expérience appliquée. Le CIRAIG accompagne les industries, les gouvernements, les organisations et les consommateurs dans leur démarche vers un développement durable soutenu par la pensée cycle de vie.



Cette société a été créée en 1976 et a pour activité principale l'intermédiaire du commerce en matières premières agricoles, animaux vivants, matières premières textiles et

THIERRY GARDON GESTEL – PCA

produits semi-finis, intermédiaire de commerce, agent commercial, intermédiaire de commerce en matières premières agricoles,

Elle propose un partenariat fructueux à des éleveurs décidés à réussir en leur louant des vaches laitières, d'un bon niveau génétique. Ces animaux appartiennent à des Investisseurs privés désireux de diversifier leur patrimoine. Les éleveurs ayant accordé leur confiance à GESTEL sont implantés sur toute la France.

Docteur Bolin ZHANG

Zhang Bolin est le Directeur technique de l'entreprise Lv Yang, qui produit des légumes cultivés selon les règles de l'agriculture écologique. Il est également responsable à l'Université de Beijing des relations avec les entreprises en vue du développement de Yangzhou.

Comment l'innovation est-elle conduite et mis au service de l'agriculture et l'agroalimentaire dans un pays aussi gigantesque que la Chine ? Quelles sont les innovations les plus emblématiques dans l'un des pays les plus peuplés au monde ?





Mesurer

à quel point l'humain est le facteur clé de l'innovation à tous les échelons de la filière agroalimentaire

COLLOQUE

MERCREDI 16

NOVEMBRE-14H30/ 16H

CENTRE DE

CONFÉRENCES

ORLEANS

CF Book Inno – Fiche 43

L'humain, au cœur de l'innovation... responsable ?

Les consommateurs, les citoyens, les salariés sont à la recherche de sens et de solidarités, dans un monde en forte mutation où l'accélération du recours aux nouvelles technologies et à la robotique, tout comme la fragilité des équilibres en place peuvent être générateurs d'incertitudes et de peurs.

Avec une planète dont les ressources s'épuisent de jour en jour et où les hommes

font de moins en moins confiance aux organisations pour trouver des solutions, comment les acteurs de l'agro-alimentaires de l'amont à l'aval peuvent-ils renouer avec la confiance de leurs clients ? Comment peuvent-ils être source d'innovations responsables au service de modèles de développement et de performance plus vertueux, fondés sur la sincérité, la co-construction et le respect de tous ?

C'est donc sur ce thème de l'humain au service de l'innovation responsable que **Sandrine Raffin**, présidente de LinkUp, animera ce colloque autour de 3 grands témoins :

Thierry Gaillard, président directeur général d'Orangina Schweppes France viendra présenter la démarche qu'il a initiée pour que chaque collaborateur se sente cheville ouvrière d'une entreprise inventive, audacieuse, aux valeurs sincèrement humaines et responsables.



Jean Robello, vice-président arômes Europe du Sud de Firmenich, société Suisse, leader mondial des arômes alimentaires et des fragrances, viendra présenter comment Firmenich intègre l'innovation responsable au cœur de son activité et contribue ainsi à aider ses clients à répondre aux enjeux d'une alimentation saine et durable.

Maximilien Rouer, secrétaire général du groupe coopératif Terrena, l'un des acteurs majeurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire présentera la démarche des Sentinelles de la Terre, ces agriculteurs qui ont choisi de s'engager activement dans le développement de solutions pour développer La Nouvelle Agriculture.

Deux étudiants de l'AgroParisTech viendront alimenter le débat de leurs questions pour inscrire l'innovation dans une démarche d'avenir.

ORANGINA SCHWEPPEES France **THIERRY GAILLARD – Président / CEO**

Orangina Schweppes, est une [entreprise française](#) spécialisée dans la fabrication et la distribution de boissons non alcoolisées. Elle appartient depuis 2009 au groupe [Suntory](#).

Orangina Schweppes France est la filiale française du Groupe Orangina Schweppes, le leader des Boissons aux fruits Plates en Europe de l'ouest et le n°3 sur le marché européen des boissons gazeuses non alcoolisées. Le portefeuille est constitué d'une vingtaine de marques, dont les 6 principales, Orangina, Schweppes, Oasis, Pulco, Trina et La Casera, représentent 80% de la performance commerciale du groupe.



TERRENA **MAXIMILIEN ROUER – Secrétaire Général**

Depuis ses origines, en 1887, Terrena est au service de l'intérêt de ses adhérents agriculteurs. Pour relever le nouveau défi de notre siècle, produire plus et mieux avec moins, Terrena engage un projet stratégique ambitieux, ouvert et fédérateur : La Nouvelle Agriculture®. Visionnaire avec le lancement en 2008 de l'Agriculture Ecologiquement Intensive (AEI), Terrena passe aujourd'hui à la vitesse supérieure en déployant La Nouvelle Agriculture® sur l'ensemble de ses filières et de ses productions.

Avec un objectif simple et déterminé : du champ à l'assiette, garantir des produits aux qualités gustatives et nutritionnelles irréprochables, contribuant à préserver le capital-santé de chacun d'entre nous.



Les Sentinelles de la terre sont des agriculteurs adhérents de la coopérative qui ont le goût de l'innovation et qui ont choisi de s'engager activement dans le développement des Solutions – *La Nouvelle Agriculture*.

Adhérents convaincus des avancées de l'Agriculture Ecologiquement Intensive (AEI), ces agriculteurs, accompagnés de leur technicien de production, testent en situation réelle, dans leur ferme, des solutions nouvelles, destinées à produire plus et mieux, avec moins.

Tous les domaines d'innovation sont explorés : préservation du sol, gestion de l'eau, nutrition et protection des plantes, outils et machines agricoles, santé et nutrition animales, bâtiments d'élevage, valorisation de la biomasse, biodiversité...

Ces tests leur permettent, pour des solutions validées au niveau de la recherche, de vérifier leurs performances d'un point de vue technique, économique et environnemental, dans des conditions réelles.

Les solutions qui ont démontré leur efficacité sont estampillées Solutions NA – *La Nouvelle Agriculture*®. Ainsi la coopérative, peut ensuite diffuser ces solutions nouvelles largement aux autres agriculteurs adhérents, en s'appuyant sur les premières expériences des Sentinelles.

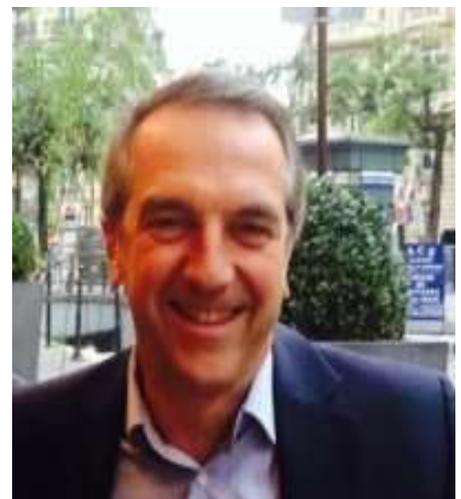
Pour faciliter cette diffusion, les agriculteurs, Sentinelles de la terre participent à la communication sur les solutions qu'ils ont testées, auprès des autres agriculteurs de Terrena et le cas échéant, auprès des écoles et du grand public.

Aujourd'hui, chaque agriculteur de Terrena peut s'engager. Tous sont naturellement appelés à devenir des Sentinelles de la terre®.

FIRMENICH JEAN ROBELLO- Vice président

Firmenich est la plus grande société privée dans le parfum et la saveur. Suisse et familiale, la société a créé plusieurs parfums depuis plus de 100 ans et produit un certains nombres des grandes fragrances connus à travers le monde.

Leur passion pour les parfums et les saveurs ainsi que leur créativité ont forgé leur réputation de classe mondiale. Dans le monde entier, Firmenich emploie actuellement environ 6.000 personnes dans 64 pays.



La politique de développement durable de Firmenich est conduite selon 2 axes:

- **FAIRE PROGRESSER LA NUTRITION SANTÉ PAR LA RÉDUCTION DE L'UTILISATION DU SUCRE ET DU SEL**

En 2014, Firmenich a lancé une nouvelle génération de solutions TasteGEM®, TasteGEM™ SW8, spécifiquement formulées pour être utilisées avec la stévia pour restaurer le profil de goût d'origine d'un produit lorsque le sucre a été réduit. Cette technologie est utilisée dans des applications comprenant les boissons gazeuses, les thés glacés et les jus.

L'offre SaltPrint® permet aux clients de réduire les niveaux de sel dans de nombreux produits, y compris les soupes et les viandes.

Depuis des décennies, l'usine de fruits de mer Firmenich à Ålesund, en Norvège, transforme les fruits de mer crus naturels pour créer des extraits et des saveurs pour les clients de l'agroalimentaire et des boissons dans le monde entier.

Afin de continuer à jouer un rôle de chef de file dans ce domaine, en avril 2016, Firmenich a parrainé un symposium en Norvège pour partager les dernières données scientifiques sur les bienfaits des protéines et des peptides marins.

Les protéines non animales feront partie intégrante des régimes alimentaires des consommateurs de demain. Cette année, Firmenich a annoncé l'adoption d'une saveur naturelle de viande végétalisée.

- **FAIRE PROGRESSER LA SANTÉ ET LA NUTRITION PAR LA CONSTRUCTION DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES DURABLES**

Soutenir l'agrumes durable

Comme les produits d'agrumes tels que le jus ont gagné en popularité dans le monde entier, les cultures d'agrumes n'ont pas suivi la demande.

L'approche de Firmenich, pour pallier à ce manque, est triple:

1. Créer des méthodes de production plus efficaces
2. Concentrer l'innovation sur des solutions alternatives
3. Soutenir une durabilité accrue dans tout le secteur des jus de fruits

PARTAGER L'EXPERTISE AVEC DES FOURNISSEURS PLUS PETITS

Beaucoup de petits producteurs de jus d'agrumes n'ont pas un procédé efficace pour séparer les huiles de citrus pendant la production de jus. Firmenich met ses équipes à leur disposition pour l'examen et l'amélioration de leurs processus de production, et ainsi les aider à améliorer leurs rendements.

FAIRE PLUS AVEC MOINS - SOLESSENCE

Depuis de nombreuses années, Firmenich a créé des techniques de traitement plus efficaces qui permettent de mieux gérer les matières premières. Grâce à Solessence®, Firmenich maximise le traitement pour produire un rendement de 100% sans perte grâce à un procédé d'extraction qui minimise les déchets et conserve l'huile d'agrumes.



Découvrir,

avec Erik ORSENNA, les dernières innovations majeures sur l'amont agricole et l'ingéniosité de nos agriculteurs

COLLOQUE MERCREDI 16 NOVEMBRE-

16H30/ 18H

CENTRE DE CONFÉRENCES ORLEANS

CF Book Inno – Fiches n° 8 – 29 -33- 41 -54

Les Victoires des Agriculteurs



Lancé par le SYRPA, le réseau des Agri-communicants, la 7^{ème} édition des Victoires des Agriculteurs récompense les projets innovants en faveur d'une agriculture performante, respectueuse de l'environnement et de la qualité de vie des agriculteurs.

Cette année et pour la première fois, un **prix spécial Open agrifood** met à l'honneur une initiative d'un ou plusieurs agriculteurs.

Cette conférence, sous l'égide d'Erik Orsenna, Président du jury, est l'occasion de découvrir 5 innovations enthousiasmantes primées dans les catégories suivantes :

→ Pilotage technique et économique en grande culture

→ Pilotage technique et économique en élevage

→ Environnement

→ Image et pédagogie

→ Partage et idées neuves

Un temps fort à ne pas manquer pour se tenir au courant des innovations incontournables sur l'amont agricole !

Les membres du jury se sont réunis le 19 septembre et ont sélectionné les nominés parmi les 21 dossiers recueillis.



Composition du Jury, (de gauche à droite) :

Aurélie Clavin, *Open agrifood* - Nadège Cartei, *Crédit agricole Centre Loire* - Anne-Marie Paulais, *Consultante* - Carine Abecassis, *Syrpa* - Erik Orsenna, *Président du Jury* - Philippe Pavard, *France agricole* - Benoît Leygnier, *Adquation* - Catherine Queheille, *France agricole*

Présentation des nominés :

PILOTAGE TECHNIQUE ET ÉCONOMIQUE EN GRANDES CULTURES

Arvalis - Outil en ligne « choix des couverts »
Un outil ouvert et gratuit à destination des agriculteurs pour les aider à choisir les bonnes cultures intermédiaires.

Axereal - Garantie ALTEO
Une solution personnalisable pour se couvrir des aléas climatiques.

LG semences - Tableau de bord LG et outils d'aide à la décision



Un tableau de bord permettant à chaque agriculteur de piloter son exploitation du semis à la récolte à partir de données personnalisables.

PILOTAGE TECHNIQUE ET ECONOMIQUE EN ELEVAGE



Sanders et Mixscience - Concept R'Ose

Un concept de formulation des aliments composés permettant d'améliorer l'efficacité alimentaire dans les élevages laitiers.

Iribaren - sable dolomitique à triple effet

Un produit minéral, la Dollit, qui permet un gain de temps, économique et agronomique.

Obione - Cow notes, Bilan Lait et

Rehyd Notes - Trois applications permettant le pilotage de l'élevage laitier.

ENVIRONNEMENT

Lallemand plant care - Prestop 4B

Produit phytopharmaceutique appliqué par des bourdons pollinisateurs permettant de lutter contre le botrytis dans la culture de fraises.

De Sangosse - Polyversum

Une nouvelle solution fongicide de biocontrôle en grandes cultures.

Omnisolis - Unité de méthanisation voie sèche discontinuée

Syngenta - Quali'Drop : dispositif facilitant le réglage du pulvérisateur



IMAGE ET PÉDAGOGIE



Agriculteurs de Bretagne - Image de l'agriculture bretonne

Association qui a pour but de positiver l'image de l'agriculture bretonne.

Vignerons Indépendants de France -

Passeport vers la Haute Valeur

Environnementale. Dispositif permettant aux exploitations de valider leur performance environnementale.

PARTAGE ET IDÉES NEUVES

Agrifind - Réseau d'experts de terrain

Site permettant un partage de conseils pratiques, de retours d'expérience et techniques entre agriculteurs.

Association FARRE - Boite à outils des agriculteurs (boitagri.com)

Site qui vise à promouvoir les différents leviers de protection intégrée des cultures.

Bayer - Better Idea

Plateforme web d'appel à

projets pour partager et diffuser les bonnes idées des agriculteurs.



Les gagnants :

Catégorie Image & Pédagogie :

AGRICULTEURS DE BRETAGNE – IMAGE DE L'AGRICULTURE BRETONNE

Agriculteurs de Bretagne est une association qui a pour but de positiver l'image de l'agriculture bretonne par de nombreuses actions :

- ➔ *Portes ouvertes "Tous à la ferme !"*
- ➔ *Animations et événements visant à renforcer le dialogue entre les agriculteurs et les Bretons,*
- ➔ *Challenge de communication pour valoriser les initiatives du monde agricole,*
- ➔ *Supports pédagogiques pour monter la réalité du métier d'agriculteur,*
- ➔ *Interventions en école d'agriculture pour sensibiliser les jeunes à la communication,*
- ➔ *Communautés actives sur les réseaux sociaux.*

Ces actions restaurent la fierté des agriculteurs, malmenée en ces temps de crises, et permettent de susciter la reconnaissance des Bretons sur les pratiques agricoles.

Catégorie Environnement :

LALLEMAND PLANT CARE – PRESTOP 4B

Première autorisation en France d'un produit phytopharmaceutique appliqué par les bourdons pollinisateurs. En France, les producteurs de fraises peuvent lutter efficacement contre la pourriture grise (botrytis) avec un système très innovant et efficace. Des bourdons - utilisés comme pollinisateurs dans la culture de fraises - vont travailler désormais pour assurer une diffusion continue de Prestop 4B directement dans les fleurs en transportant le produit sur leurs pattes. Le biofongicide de protection est livré exactement là où il est le plus nécessaire. Prestop 4B est un micro-organisme bénéfique, très efficace contre le botrytis sans risque de résistance, sans résidus, sans classement toxicologique et sans aucun risque pour les bourdons.

Catégorie Partage & Idées neuves :

ASSOCIATION FARRE – LA BOITE À OUTILS DES AGRICULTEURS

Avec une trentaine d'agriculteurs du réseau FARRE et 2 partenaires, nous avons bâti un site Internet "la boîte à outils des agriculteurs" (www.boitagri.com). À destination des agriculteurs et de l'enseignement, ce site vise à promouvoir les différents leviers de protection intégrée des cultures. La différence de ce site par rapport à d'autres sites déjà existants est la mise en valeur de témoignages d'agriculteurs (sous forme de textes ou vidéos) qui parlent de ce qu'ils ont mis en oeuvre, leurs pratiques, leurs résultats, les difficultés rencontrées. Le site comprend aussi des fiches techniques synthétiques qui renvoient vers des sites experts. Un outil simple qui permet de réfléchir à son propre système. De nouveaux sujets seront intégrés : biodiversité et déchets.

Catégorie Pilotage technique & économique en élevage :

IRIBAREN/DOLLIT – SABLE DOLOMITIQUE À TRIPLE EFFET

La DOLLIT est un sable dolomitique à triple effet. Elle remplace les pailles et les copeaux pour les ruminants (en stabulation ou en logette). Ce produit minéral, au PH élevé, a également un rôle sanitaire. Il participe au bien être animal et améliore l'ambiance du bâtiment (captage de l'ammoniac et action asséchante). Enfin, la DOLLIT, composée de 28% de CaO et de 18% de MgO, augmente le PH du lisier pour une meilleure utilisation des valeurs fertilisantes (N.P.K). Ce nouveau concept, utilisable en agriculture biologique, est bénéfique à l'agriculteur : gain de temps de travail, gain économique, gain agronomique et amélioration du bilan carbone.

Catégorie Pilotage Technique et économique en grandes cultures :

ARVALIS INSTITUT DU VÉGÉTAL – OUTIL EN LIGNE « CHOIX DES COUVERTS »

Pour les agriculteurs, le choix des cultures intermédiaires n'est pas toujours aisé au vue du nombre d'espèces et des nombreux critères qui peuvent être pris en compte. Le nouvel outil mis au point par ARVALIS guide leur choix du ou des couverts qui conviennent le mieux à chaque situation parmi 125 références. L'outil propose une sélection de couverts hiérarchisés par un score global. Il met aussi en évidence l'adéquation du couvert avec chacun des critères choisis par l'agriculteur. L'outil "Choix des couverts" est en accès libre sur Internet. www.choix-des-couverts.arvalis-infos.fr

Prix Spécial Open agrifood :

FERME DES SCHALANDOS

Producteur de lait bio, Ange Loing a repris une exploitation existante en agriculture biologique. Il perpétue cette philosophie par le biais d'objectifs qui sont la valorisation et l'entretien du paysage local et la réduction de son empreinte carbone. Cela se traduit par une quasi-nullité des traitements antibiotiques de ses animaux (au profit des huiles essentielles), une utilisation moindre de l'énergie fossile, une production d'énergie (grâce à une centrale hydroélectrique, des panneaux photovoltaïques, et des plaquettes de bois forestières) et une volonté de développer la méthanisation au sein de l'exploitation. Enfin, Ange souligne que 15% de la production du lait sont transformés (en fromages...) et vendus en direct à une clientèle locale. Attentif à l'impact de son activité sur l'environnement, il souhaite faire un bilan carbone pour mieux détecter des pistes d'amélioration futures à entreprendre.

SARL BLB VIGNOBLES

BLB VIGNOBLES est producteur négociant en vin à côté de Montpellier. L'entreprise s'est engagée dans la RSE et a été évaluée selon l'ISO 26000 en 2015. Elle est devenue la première exploitation viticole familiale de France évaluée selon cette norme Internationale. Son ambition: "Vinifions un monde meilleur". Cette démarche est innovante car elle répond aux attentes des citoyens du monde et permet de montrer que l'entreprise répond aux attentes de ses parties prenantes. Une de ses bonnes pratiques remarquée, une charte de dégustation responsable de vin co-écrite avec un médecin addictologue.



Echanger

avec des citoyens profondément concernés par les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation
GRANDE RENCONTRE CITOYENNE-
MERCREDI 16 NOVEMBRE-
18H00/ 20H
GYMNASE JACQUES BARTELEMY

Grande Rencontre Citoyenne

Notre modèle agricole est soumis à une pression permanente et tous azimuts : croissance continue de la population mondiale, urbanisation, mondialisation des échanges, intégration européenne, biotechnologies

Les équilibres sur lesquels notre modèle s'est construit et développé sont aujourd'hui très fragiles et il est urgent de travailler à leur recomposition, faute de quoi tout le monde sera perdant.

Cela fait de l'innovation un enjeu industriel majeur pour la filière agro-alimentaire et une question stratégique pour l'ensemble du monde agricole.

Qu'il s'agisse des OGM, du bio, de la mécanisation, du marketing, des labels, tous ces sujets éminemment économiques renvoient aussi à des enjeux éthiques, à des questions politiques et à des pratiques sociales. On ne peut pas débattre de « comment mieux innover » ou communiquer sur des innovations « responsables » sans avoir au préalable levé un tabou majeur du débat

sur le sujet : pour beaucoup de Français, il y a un doute sur les raisons qui poussent à innover en matière agroalimentaire ; ils ne sont pas persuadés que cela se fasse à partir de leur intérêt de consommateur ou au nom de leur intérêt de citoyen. Ce débat n'étant pas ouvert à tous, il pèse sur la possibilité d'échanger de manière constructive et efficace sur la question de l'innovation.

Pour les organisateurs d'Open agrifood, c'est une conviction, ces questions ne sont pas seulement des sujets pour les acteurs du monde agricole, pour les associations ou pour les industriels : ce sont des questions de société dont les enjeux intéressent tout le monde et dont tout le monde doit se saisir !

C'est pourquoi, à l'occasion de l'édition 2016, ils ont ainsi souhaité un grand débat citoyen réunissant tous les acteurs (habitants, partenaires, experts, élus...) sur l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation, en France et dans le monde.

***Quel est le rôle de l'agriculture dans le pays ?
Quelle est la place des agriculteurs ?
Qu'est-ce que l'alimentation évoque pour vous ?
Innover, pour qui et pour quoi ?***

Autant d'enjeux sur lesquels les habitants et les acteurs économiques et sociaux ont un avis, bien au-delà des seuls militants ou professionnels du secteur.

Le débat sur le modèle que nous voulons pour l'agriculture et l'alimentation en France doit être engagé très largement afin que tout le monde y trouve sa place !

Pour préparer cette rencontre, une enquête qualitative audiovisuelle auprès d'un panel représentatif d'habitants de la région Centre a été réalisée au mois de septembre par une agence indépendante.

Après avoir contacté près 500 personnes sur tout le territoire, 65 habitants ont été

interviewés sur leur vision de l'agriculture et de l'alimentation en France.

18h d'enregistrements où jeunes et moins jeunes, actifs et inactifs, chef d'entreprises, agriculteurs, commerçants, étudiants, retraités ont donné leur opinion librement sur l'alimentation et l'agriculture de demain.

Ce film de 20 minutes sera diffusé en introduction de la rencontre citoyenne du mercredi 16 novembre où toute la salle pourra réagir librement et continuer d'enrichir le débat.

Parce qu'il s'agit d'un enjeu démocratique majeur, le citoyen est ici mis au cœur du débat. Mais parce qu'il s'agit également d'un enjeu social, économique et environnemental, entrepreneurs, industriels de l'agroalimentaire, hommes et femmes politiques, agriculteurs mais aussi les associatifs, ONG, organisations syndicales pourront prendre part au débat et apporter leur regard sur l'agriculture et l'alimentation de demain.

Voici quelques témoignages de participants à l'enquête audiovisuelle qui nous explique pourquoi ils ont accepté de donner leur point de vue et ce qu'ils attendent de la rencontre citoyenne.



WAZEKUA Flodene, 32 ans, comptable.

Faire des rencontres dans le domaine de l'agroalimentaire c'est important. Je suis curieux de voir ce que les autres pensent et voir si vraiment ce que les gens auront dit sera pris en compte, même si je ne le pense pas. J'espère qu'on me prouvera le contraire.

GUILLAUME Christian, retraité, 71 ans.

J'attends de cette démarche que les anciens puissent faire ouvrir les yeux à tous ces jeunes pour qu'ils comprennent qu'il n'y a pas que du rendement mais aussi des valeurs, les joies de la famille et rencontrer l'autre.



DESJARDINS Alan, Livreur, 28 ans.

J'ai accepté parce que c'est important que tous ceux qui seront présents, les paysans, les politiques sachent les opinions des gens... et toutes les personnes de la société aussi. J'attends de voir ce comment ça va se passer, si on va tous dans le même sens ou pas, car chacun à une opinion différente, et j'espère que ça fera avancer les choses et pourquoi pas que ça monte au niveau des politiques, d'abord dans les petits patelins et peut-être ensuite plus haut !

CHERIFI Shahynez, mère au foyer, 30 ans.

L'alimentation dans l'avenir c'est un sujet qui me fait peur : que vont manger nos enfants dans l'avenir? C'est important de se poser ces questions. J'espère qu'au sortir du débat, il y aura de l'action : des discussions, des rencontres concrètes entre citoyens et agriculteurs pour qu'on mette en place des idées.



FORTINA Valérie, professeur d'anglais, 36 ans.



J'ai accepté parce que c'est un sujet grave, important et un peu mal traité par les médias. Là ça ouvrirait le débat d'une manière plus large et j'espère que ça amènera les gens à se poser des questions et j'espère trouver des solutions plus intéressantes. J'estime qu'à partir du moment où l'on est ensemble et qu'on met tout le monde dans de bonnes conditions pour débattre, il en sortira forcément quelque chose d'intéressant.

DE CAMPOS Antonio, fraiseur, 42 ans.

J'attends de ce débat que l'on tienne compte de ce que tous les gens interrogés ont dit et ce qui seront dans la salle aussi. Pour une fois, les politiques ne décident pas tous seuls.



BODY Sophie, chargée de recrutement, 47 ans

Je suis une citoyenne, mère de famille et donc témoigner ça sert à montrer des vrais gens, de la vraie vie, une consommatrice et pas des experts qu'on a l'habitude d'entendre et qui ne sont pas très neutres. Ce que j'attends du 16 c'est qu'on parle de la réalité et de voir comment les citoyens peuvent influencer les décideurs, industriels.

CORTE Célia, collégienne, 12 ans.

J'ai accepté pour qu'il y ait l'avis de jeunes dans le débat. C'est important que ceux qui prennent les décisions aujourd'hui sachent ce que la génération suivante veut. Le soir du débat s'attend que les personnes s'expliquent et trouvent des solutions pour que ça aille mieux dans le monde agricole.



Synthèse et analyse du compte-rendu de l'enquête audiovisuelle réalisée du 12 au 19 septembre 2016

Ne pas diffuser avant le 17 novembre : merci !

Échantillon

Pour la première fois, le collectif Open agrifood a décidé de mener, en marge de son édition 2016, une démarche d'ouverture très large sur la société en organisant un débat citoyen avec l'ensemble des habitants et des acteurs de la région d'Orléans.

Une enquête audiovisuelle a été réalisée en amont de cette rencontre pour faire un état des lieux de la pensée des habitants interrogés : quelle est la vision que les citoyens se font de l'agriculture et l'alimentation, de leur importance pour la France, des enjeux auxquels ces secteurs sont confrontés ? Comment se représentent-ils l'avenir et les grands enjeux auxquels le modèle français est confronté ?

À partir de la prise de près de 400 contacts sur l'ensemble du Loiret, Loir-et-Cher et Indre-et-Loire avec une attention particulière donnée à l'agglomération d'Orléans, un échantillon significatif de 65 personnes a été interviewé¹.

Les questions posées portaient sur :

- Leur perception de l'agriculture et l'alimentation aujourd'hui ;*
- Leur perception de l'avenir ;*
- Leurs priorités et leur vision des enjeux stratégiques pour l'avenir de l'agriculture et l'alimentation ;*
- Leurs perceptions sur les manières d'innover qui leur sembleraient acceptables.*

Au total, dix-huit heures d'interview ont permis de réaliser un montage de cinquante-neuf minutes dont nous vous proposons ici la synthèse et l'analyse.

¹ Parce que le niveau d'information des citoyens est de plus en plus élevé, que la sensibilisation de tous les publics est très forte depuis des décennies sur les questions agroalimentaires et de santé publique, nous avons été particulièrement vigilants à nous éloigner des réseaux militants et politiques dans ces domaines, au sens large. Nous avons ainsi expliqué à toute personne impliquée dans un réseau militant, associatif ou politique, que nous privilégions des personnes qui n'ont pas l'habitude de prendre part au débat public et dont la non-implication garantissait la neutralité et la pertinence de l'enquête. La diversité des points de vue et des profils a cependant été un autre point de vigilance dans la composition du panel.

Propos liminaires

Nous tenons à souligner au préalable que nous avons constaté une très grande disponibilité des habitants sollicités pour réaliser cette enquête audiovisuelle. S'il y a eu des questionnements ouverts, parfois des réticences quant aux raisons d'Open agrifood pour lancer une telle démarche, l'immense majorité des citoyens que nous avons rencontrés, a accepté et même tenu à donner leur avis et leur vision du modèle agricole de demain. Le souhait des habitants sollicités pour participer et peser dans le débat sur l'avenir de l'agriculture et l'alimentation est indéniable. Au de-là de la forte attente formulée par les Français, les points de vue exprimés sont constructifs, dépassent les clivages politico-médiatiques classiques.

Analyse

La France et l'agriculture : une histoire d'amour / Un lien indissociable

L'enquête audiovisuelle révèle un lien très fort entre les français et l'agriculture : « *c'est une histoire d'amour entre les deux* ». Les interviewés évoquent spontanément leur histoire personnelle et familiale pour décrire leur attachement à l'agriculture : « *ma famille* », « *mes vacances* », « *mon enfance* », « *nos parents, grands-parents* ». Pour les interviewés, la France et l'agriculture sont indissociables, « *une valeur de la France* ». Ils qualifient cette relation comme étant « *quelque chose qui ne peut pas être séparé* », « *quand on dit la France, on dit systématiquement l'agriculture* ». Ils verbalisent une forme de reconnaissance envers le monde agricole en décrivant avec une certaine évidence le lien intrinsèque entre ce qu'ils mangent chaque jour et les fruits de la production des agriculteurs : « *c'est l'origine de la vie* ».

Au-delà de cet attachement personnel très fort, ils sont nombreux à décrire les caractéristiques de l'agriculture française. Tout d'abord, ils évoquent les paysages des différentes régions de France : « *que ce soit en Normandie avec les bocages, dans le Massif Central avec des petits murets, avec les plateaux calcaires, que ce soit dans les Alpes du Sud où l'on a une végétation différente* ». Ils évoquent également, la diversité des cultures françaises « *la culture céréalière, les vignes* », « *le champagne* », « *la lavande* », « *des vaches, des cochons, des moutons, des poules* ». En somme, pour eux, la France « *c'est vraiment un pays où vous trouvez tous les produits que vous voulez pratiquement, c'est un grenier* ». Un grenier qui les nourrit avec des produits de qualité et qui permet à la France de demeurer une puissance agricole. Nombreux, en effet, sont ceux qui citent « *les produits du terroir* » comme « *le fromage, la charolaise, race bovine* ».

Plus encore, ils évoquent un savoir-faire français, « *un patrimoine* » reconnu dans le monde entier : « *On est reconnus comme les plus beaux produits du monde* », « *beaucoup de grands chefs cuisiniers français, renommés mondialement* », « *les guides Michelin* ». Autant d'éléments identitaires forts dont les français interrogés ont témoigné avec enthousiasme et même une certaine fierté : « *quelque chose qui va nous distinguer à l'étranger* ». Pour eux, la France est « *le pays d'excellence de la bonne bouffe* », et de la « *gastronomie supérieure* ». Et, cette

renommée mondiale, les interviewés la relie explicitement à la qualité des produits que les agriculteurs produisent : « *qui dit bons repas, dit aussi bonne agriculture* », « *la cuisine française est bonne, c'est parce que, c'est parce que il y a encore des agriculteurs* ».

Ceci témoigne non seulement de la vivacité du lien qui persiste entre les agriculteurs et les Français mais aussi de la conscience collective qu'un modèle agricole « à la française » a été préservé jusqu'à présent.

Un modèle français défendu

Leur perception du modèle agricole français ne s'arrête pas là. Les français interrogés dépassent rapidement leur rapport personnel à l'agriculture et la sympathie qu'ils ont pour les agriculteurs pour dépeindre toute sa complexité et les implications que cela suppose en matière économique et d'aménagement du territoire.

En effet, au de-là de ce qu'ils peuvent observer ou connaître de l'agriculture française, de par l'histoire de France ou leur ressenti personnel, ils identifient clairement les enjeux économiques majeur que représente l'agriculture pour la France : « *un gros secteur d'activité* », « *le poumon économique pour notre pays et une richesse* », « *un enjeu majeur de l'alimentation, de la production d'aliments pour les Français, et aussi de l'exportation* ». Ils sont nombreux à qualifier la France de puissance agricole : « *la France a une place de leader* », « *l'agriculture française demeure en Europe un poids lourd* ».

L'enquête révèle aussi que les interviewés relie explicitement le secteur agricole à celui de l'agro-industrie dans son ensemble : « *les plus grosses sociétés agroalimentaires, je pense qu'elles sont françaises* », « *il y a effectivement le fait de produire, mais aussi de transformer. Donc il y a aussi les usines de transformation* ». L'ensemble des acteurs du secteur sont identifiés ainsi que les impacts qu'a l'agriculture sur l'aménagement du territoire et le tissu économique local : « *ça fait marcher les concessionnaires, les coopératives, le consommateur, les intermédiaires, donc les supermarchés, les grandes surfaces, les, les marchés locaux, tous* », « *les industries agro-alimentaires qui transforment tous nos produits, (...) la grande distribution* ».

Pour les interviewés, il s'agit aussi d'un enjeu de puissance et de rayonnement pour la France en Europe et dans le monde dans lequel le modèle français a une place à part : « *une agro-industrie différente de celle proposée par les Américains. Les Etats-Unis c'est vraiment la quantité, c'est des grosses exploitations, pour moi lorsqu'on fait à petite échelle on a plus le souci de la qualité* ».

Les français interrogés témoignent donc à la fois d'une bonne connaissance du secteur agricole dans son ensemble avec un attachement personnel très fort et une vision lucide de ce que ce secteur d'activité signifie pour la France en termes de recettes, de gisement d'emplois et d'influence au niveau européen et mondial.

Un modèle dans l'impasse/en échec

Une fois l'état des lieux brossé, les citoyens interrogés font part de nombreuses inquiétudes quant à l'avenir du modèle agricole français : « *je pense que l'on est très, très mal barrés* ». Ils dépeignent à la fois des agriculteurs en souffrance et un modèle agricole tiraillé entre : la nécessité de rendement et de compétitivité, les méthodes de production et les conséquences en matière de santé publique et d'environnement, et l'enjeu d'accessibilité des produits au plus grand nombre. Un triptyque, pour l'instant, en échec même si les interviewés sont nombreux à considérer que le modèle agricole français est à un tournant.

- Des français sensibles aux conditions de vie des agriculteurs

C'est toujours en démontrant une grande empathie pour les agriculteurs que les personnes interrogées évoquent la crise que vit le monde agricole : « *c'est très difficile pour eux de pouvoir vivre de leur travail* », « *l'agriculture ça représente pour moi quelque chose qui est entrain de souffrir* », « *le monde agricole vit une période très difficile depuis plusieurs années* ». Et même lorsqu'ils dénoncent l'utilisation de pesticides, les interviewés n'oublient pas de dire que les agriculteurs eux-mêmes sont les premiers touchés : « *Une agriculture qui pollue, maintenant, c'est de l'épandage, il n'y a plus de haies, il n'y a plus, il n'y a plus de coquelicots (...) chez mes grands-parents meurent de cancer ou de maladie à cause des pesticides* ». Ils évoquent également le « *mécontentement d'agriculteurs* » et « *les manifestations des agriculteurs* » et certains évoquent spécifiquement la « *crise du lait* » qui faisait partie des unes des journaux au cours de l'enquête audiovisuelle. Mais au de-là de cette actualité, les interviewés font le constat d'un problème plus global : « *c'est un système qui est en voie de faillite* ».

- Un déséquilibre entre agriculteurs et industriels

Pour eux, l'une des explications de la faillite de ce système est le déséquilibre dans le rapport de force qui existe entre les industriels et les agriculteurs : « *Il y a des intérêts divergents de beaucoup d'acteurs* ». Les citoyens interrogés font en effet un lien immédiat entre l'industrie agro-alimentaire, les conditions de production et la qualité des produits consommés. Pour eux, il est clair que les agriculteurs n'ont pas le choix d'obéir à des règles fixées par l'industrie qui sont à l'origine de ce déséquilibre dans le rapport de force actuel : « *Quand on me parle d'agriculture et de France, derrière j'y vois aussi les conflits qu'il y a entre le monde industriel et puis le monde agricole* », « *les industriels s'y sont mis, le business, la rentabilité, tout ça va pas, ça va pas ensemble* », « *ce que l'on mange, les industriels se sont mêlés de tout ça, qu'est-ce que l'on met dans les produits ?* » Pour les français interrogés, les préoccupations des agriculteurs sont détournées de leurs objectifs premiers : penser une alimentation de qualité passe après le rendement de leur production. Un rapport de force en défaveur du monde agricole, au profit de l'agro-industrie qui ne se joue plus au niveau national mais bien au niveau européen : « *la France pour rester en compétition, pour rester sur le marché, doit minimiser ses coûts, je pense, et du coup le fait de manière pas très, très saine et pas très bonne pour le consommateur* ».

Ainsi les interviewés établissent la faillite du modèle de production agroalimentaire actuel qui génère des inégalités sociales et économiques entre les français. En effet, ils décrivent un modèle à deux vitesses : d'un côté les « *grands agriculteurs* », les cultures « *intensives* », « *de masse* », très consommatrices de pesticides, et de l'autre, « *les petits agriculteurs* » un mode de production, « *raisonnée* », « *biologique* », « *locale* », de proximité : « *La France, l'agriculture et l'alimentation, ça évoque deux types d'agriculture : l'agriculture intensive et les petits maraîchers* ». Néanmoins les français ne souhaitent pas l'un ou l'autre. Ils sont bien conscients que les produits d'appels en supermarché ne sont pas seulement consommés par facilité ou par manque de conscience des conséquences de la « *mal bouffe* » sur la santé. La question du coût entre alors en compte : « *Peut-être qu'à l'étranger c'est deux fois moins cher avec une qualité certainement médiocre et qu'en France on a une très bonne qualité mais forcément qui est beaucoup plus cher* ». A l'avenir, selon eux, les deux modes de production seront conservés : « *On aura l'agriculture industrielle pour des raisons de coûts, d'accord, et donc on va retrouver des produits à, à des prix plutôt moyens, et on aura l'agriculture typique, l'agriculture traditionnelle, les petites structures, avec des coûts de production plus élevés, donc des coûts finaux plus élevés pour le consommateur* ». Ainsi tout le monde n'aura pas accès à cette agriculture de qualité qui remplit les critères éthiques, de santé et environnementaux.

Le risque identifié est clair : la disparition d'un savoir-faire avec la disparition des agriculteurs mais aussi la disparition de produits français qui font notre renommée ainsi que les retombées économiques qui en découlent (emploi, croissance, etc.) : « *c'est la disparition à long terme du modèle de production français, au profit des productions étrangères* ». C'est donc la faillite du modèle agricole français avec : la disparition d'une partie de son patrimoine national qui fait l'identité même de la France et enfin l'assurance de devoir s'en remettre à des modes de productions extérieurs qui ne garantissent pas une qualité de produit qui soit en accord avec nos exigences en matière de santé publique.

Ils alertent l'ensemble des responsables sur ces risques encourus à ne rien entreprendre pour remédier aux maux du modèle agricole français actuel : « *Soit, on arrive à avoir des acteurs intelligents, qui souhaitent défendre un modèle de production français, qui souhaitent défendre les terroirs, le développement rural. Le risque, et c'est la deuxième option, c'est que l'on n'ait pas cette intelligence au sein des filières, et que l'on ait des acteurs qui souhaitent continuer à capter la plus grande partie de la valeur* ». Ils ouvrent aussi certaines pistes qui selon eux peuvent permettre de sortir de cette impasse. Sans caricatures, en assumant et en pointant toutes les contradictions que porte le sujet, le panel de personnes interrogées avance des pistes de réflexions et des terrains d'actions constructives pour aboutir à un modèle qui soit pérenne.

La nécessité d'un changement de modèle

Après avoir détaillé en quoi les différentes raisons pour lesquelles le système actuel n'est selon eux plus viable, les interviewés appellent à un changement de modèle. Aucun ne souhaite pour autant remplacer le modèle actuel à 100% par un modèle « tout biologique » ou même revenir en arrière. Au contraire, ils abordent avec optimisme des solutions qui s'appuient, selon eux, sur des innovations pour construire une agriculture qui réussisse à tous les acteurs.

- Une innovation sous condition : nature, santé, goût, prix

De prime abord, les personnes interrogées dans l'enquête évoquent l'innovation dans l'agriculture avec méfiance « *on est toujours un peu sceptiques* » et ils questionnent les fins de cette innovation dans le domaine de l'agro-alimentaire : « *On invente des machines pour aller plus vite, pour faire plus mais pour faire moins bien* ».

Très vite ils relient l'innovation à la question des « pesticides », des « OGM » et des « produits phytosanitaires » qui sont cités par la majorité des interviewés et dans des termes négatifs : « *je n'ai pas une bonne image du tout* », « *une agriculture qui pollue* », « *c'est de l'épandage* », « *Quel est l'avantage de mettre dans notre sol et dans nos aliments des produits phytosanitaires, dont nombre de scientifiques ont prouvé que tous ces éléments nous empoisonnent la santé ?* ». Selon eux, l'innovation doit permettre, tant de garantir l'authenticité des produits, leur « traçabilité », leur « provenance » que garantir la santé de ceux qui vont consommer ses produits de l'agriculture : « *La santé des Français, pour moi c'est primordial* ».

Une fois leurs inquiétudes formulées, ils énoncent les conditions auxquelles innover serait acceptable. Selon eux, l'innovation doit être source de « progrès avec un grand P ». Ils citent notamment « *l'amélioration de certains produits* », pour « *trouver des nouvelles techniques pour avoir peut-être de meilleurs rendements sans utiliser de pesticides* » mais cela ne doit pas être un moyen « *pour produire moins cher* », au détriment des « sols » et de la nature : « *Quand on regarde la liste des plantes qui meurent, des plantes qui disparaissent, des animaux qui sont en voie d'extinction, je pense que l'agriculture a une part de responsabilité* ».

Selon eux, innover peut donc permettre de parvenir à ce nouveau modèle agricole français qu'ils appellent de leur souhait. Le modèle agricole français de demain est, selon eux, compatible avec leurs attentes si tant est que les innovations à venir permettent de revoir les méthodes de production (dans un souci environnemental et de santé publique), les circuits de distribution (dans un souci de maintenir les conditions de vie des agriculteurs) et l'accès au plus grand nombre aux produits alimentaires de qualité. Ils élaborent ainsi les règles non pas techniques mais éthiques, « *social(es) et humain(es)* » d'un modèle de production où l'agriculteur est le garant de la pérennisation de ce modèle à long terme : « *Soit on décide qu'on fait l'agriculture, pour enrichir la France, et auquel cas on y va et il faut que les agriculteurs y trouvent leur compte, soit on dit que l'on fait de l'agriculture de qualité, mais on est cohérents et on aide les agriculteurs. Je pense qu'il faut qu'il y ait un choix qui soit fait* ».

- Un changement de modèle qui engage le pays

Selon les interviewés, ce changement de modèle ne doit pas seulement se faire au sein du monde agricole ou même par filières mais bien au de-là puisqu'il s'agit de changer les rapports de forces économiques et politiques existants. Parce que l'avenir de l'agriculture en France est un sujet complexe qui fait appel à des domaines transverses, les personnes interrogées en appellent à la réunion de l'ensemble des parties prenantes : du consommateur au politique en passant par le transformateur, les distributeurs, les banques et les agriculteurs. « *Que ce soit des grands groupes, des grands laitiers, des grands céréaliers* », « *le Crédit Agricole qui est la banque qui prête aux jeunes agriculteurs* », « *les coopératives agricole* », « *les agriculteurs et les supermarchés* ». Ils souhaitent que soient alors abordées la question des « *disparités* » entre les agriculteurs, la question de la répartition des terres « *Je m'interroge quant au partage des terres, la difficulté qu'il y a aujourd'hui pour certains jeunes et jeunes et moins jeunes qui souhaitent s'installer et qui ne trouvent pas de terres* » ou encore de la représentation syndicale des agriculteurs par filières « *c'est très difficile dans ce contexte-là de parler de la même voix, même au niveau syndical* ».

En fait, ils dénoncent une absence de véritable traitement politique du sujet : on traite l'agriculture comme une question technique, sectorielle, comme un problème économique et une succession de problèmes de filières alors que le sujet est plus vaste : « *Les industriels s'y sont mis, le business, la rentabilité, tout ça va pas, ça ne va pas ensemble* ». Le sujet est donc politique parce qu'il concerne les règles d'organisation d'un secteur d'activité et pas juste un partage technique de marge et parce qu'il concerne l'avenir du pays dans son ensemble... et les français déplorent justement que les acteurs de la filière ne saisissent pas le sujet au bon niveau d'urgence et que les politiques ne s'en mêlent pas assez.

Parce ce qu'il en va de la préservation d'un grand nombre d'emplois sur l'ensemble du territoire, de la conservation d'un savoir-faire « *à la française* », et pour éviter « *que la France soit reléguée dans les derniers pays de l'Europe* », les interviewés demandent un dialogue au niveau national et dans lequel tous les acteurs doivent jouer son rôle : « *Il faut que tout le monde se mette autour de la table et que tout le monde parle de la même voix* ». Pour certains, il faut que « *l'Etat prenne ses responsabilités* » et plus globalement que « *les dirigeants tapent du poing sur la table* » que cela soit « *au niveau européen, ou français* ».

Ils considèrent ainsi qu'un changement de modèle est absolument nécessaire mais constatent que si la façon d'en discuter ne change pas, il y a fort à parier que rien ne changera. Pour cela, ils constatent d'une part qu'il est important de mettre tout le monde autour de la table car l'agriculture et l'alimentation de demain est un enjeu économique, industriel et financier mais c'est aussi un enjeu pour tout le pays. D'autre part ils pensent que les citoyens doivent avoir un rôle particulier dans cette dynamique... Ils doivent intervenir parce que, de manière évidente pour eux, les acteurs politiques et économiques de la filière sont incapables de « *mettre de l'ordre dans tout ce bazar* » et ils se disent que peut-être que les citoyens pourront aider à cela : « *Il faut mettre autour d'une table toutes les parties prenantes. Du début de la chaîne, jusqu'à sa fin* », « *Les consommateurs, les producteurs, les fermiers, les chefs d'état coopèrent et qu'ils trouvent vraiment une solution à tout ça pour nous le peuple français* ». C'est aussi bien plus simplement un enjeu démocratique pour un sujet qui engage l'avenir de tous : « *je pense qu'on serait surpris de l'avis de chacun et on pourrait sans doute faire émerger de tout cela un scénario qui n'a jamais été imaginé* ».



Comprendre

les rouages d'un incubateur d'intelligence collective hors du commun et apprécier la richesse des projets qu'il a su générer

CONFÉRENCE PROJETS

JEUDI 17 novembre 16

9h/12h

CENTRE DE CONFÉRENCES

Se rapporter au book Projet remis avec le livre blanc mettre la couverture du book projet



Déterminer

les leviers à actionner pour favoriser l'innovation dans les organisations

SEANCE COLLABORATIVE

JEUDI 17 NOVEMBRE

9h/12h

CENTRE DE CONFÉRENCES

De l'Invention à l'Innovation, quelle posture managériale ?

La séance collaborative est une séance de travail qui va permettre à 100 décideurs de la chaîne agroalimentaire de réfléchir ensemble sur le thème de l'Innovation.

Son objectif est de déterminer tous les leviers possibles à mettre en œuvre pour faire naître l'innovation au sein d'une organisation et/ou pour ne pas passer à côté quand elle ne demande qu'à se révéler.

Fonctionnement :

Au début de la séance collaborative, cinq champs d'innovation qui font l'objet des sujets de réflexion, sont présentés aux participants :

- innovation technologique et agronomique
- innovation produits et nutrition
- innovation business models
- innovation environnementale et sociale
- innovation financière

Chaque participant sera amené durant la séance à réfléchir aux vecteurs d'innovation dans son domaine d'activité et aux moyens de la renforcer.

Meeting Software®

La salle produit du contenu

Les participants sont répartis par tables, une tablette étant disposée sur chacune des tables. Les questions sont transmises aux participants via les tablettes. Cela initie et guide l'échange. Les participants entrent au fur et à mesure leurs réponses sur la tablette durant le temps imparti, sans consensus. Chaque idée exprimée est transmise, il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse.



Analyse ultra rapide des contributions

L'ensemble de la production de la salle est prise en compte.

Meeting Software produit le regroupement sémantique des réponses par analyse ultra rapide. La synthèse des réponses est alors diffusée sur l'écran principal de la salle.

Les intervenants peuvent réagir à chaud aux résultats et créer un dialogue avec la salle. C'est là que l'interactivité commence, à travers l'échange et le débat entre tous les participants.

Rapport de production

Une fois l'événement terminé, un rapport contenant l'ensemble de la production des participants et une note de synthèse récapitulant les points clés sont rédigés très rapidement.



Le protocole pédagogique



- 2/ Introduction, par Xavier Beulin
- 3/ Stimuli cognitif : 5 films sur les champs d'innovation (*un par thème*) – 10 min
- 4/ Séquence 1 : Innovation et gestion du patrimoine de connaissance - 30 min
- 5/ Restitution et débriefing de la séquence 1 - 15 min
- 6/ Stimuli cognitif : 5 films sur les champs innovation - 10 min
- 7/ Séquence 2 : Jeu de l'oie des champs Innovants – 1 heure
- 8/ Restitutions et débriefing de la séquence 2 (*un témoin par champs/ les grands témoins sont porteurs d'une expérience, d'un apport de valeurs par champs*) - 20 min
- 10/ Conclusion – 5 min

Séquence 1 : Innovation et gestion du patrimoine de connaissances

- Introduction
- Protocole de questionnement :
 - Q1 : Notez de 1 à 10, le Capital humain et social de votre entreprise
(10 : J'ai une vision précise du capital humain et social de mon entreprise) – 5 min
 - Q2: Notez de 1 à 10, le Capital d'information
(10 : L'information est facilement accessible au sein de mon entreprise) – 5min
 - Q3 : Notez de 1 à 10, Capital Organisationnel
(10 : Notre organisation permet la circulation des idées neuves) – 5 min
 - Q4 : Les idées dans mon entreprise circuleraient mieux si... - 8 min
 - Q5 : L'organisation transformerait mieux les inventions en innovation si... - 7 min
- Restitutions et débriefing par l'animateur et les personnes qualifiées

6 SucceedTogether

The screenshot shows the SucceedTogether mobile application interface. At the top left is the logo for Open Agrifood Orléans, and at the top right is the SucceedTogether logo. The main title is 'Innovation et gestion du patrimoine de connaissances'. Below this, there are five questions (Q1-Q5) with rating scales and text input fields.

Q1: Notez de 1 à 10, le Capital Humain et Social de votre entreprise
(10 : J'ai une vision précise du capital social et humain de mon entreprise)

Q2: Notez de 1 à 10, le Capital d'information
(10 : L'information est facilement accessible au sein de mon entreprise)

Q3: Notez de 1 à 10, le Capital Organisationnel
(10 : Notre organisation permet la circulation des idées neuves)

Q4: Les idées dans mon entreprise circuleraient mieux si...

Q5: Quels conseils donneriez-vous pour aller plus vite ?

Buttons: 'Ajouter une contribution' (twice), 'Valider'



Séquence 2 : Jeu de l'oie des champs innovants



•• Introduction 5 min

- Explication du changement de posture. Les participants ne sont plus les dirigeants de leurs entreprises mais ils sont invités à se positionner en tant qu'observateurs extérieurs pour répondre aux questions ouvertes. Ils doivent dans un premier temps faire un diagnostic de l'entreprise puis donner des conseils pour impulser les champs d'innovation au sein de l'entreprise.
- 5 étapes du parcours des champs d'innovation (Innovation techno - Innovation produit - Innovation Financière - Innovation Business Model - Innovation RSE)

•• Protocole de questionnement 55 min

Q6 : Quelles sont les questions que vous devriez vous poser pour évaluer le degré de maturité de l'entreprise dans ce secteur ? A qui devriez-vous poser ces questions ? (Liste de proposition décidé en amont ou champs libre)

Q7: Quels conseils donneriez-vous pour impulser « l'innovation ... » dans l'entreprise ?

- Restitutions et débriefing avec des grands témoins (un grand témoin par champs/ les grands témoins sont porteurs d'une expérience et d'un apport de valeurs par champs) – 30min



Consigne

SucceedTogether

Jeu de l'oie des champs innovants



The screenshot shows a tablet interface for a survey. At the top left is the 'Open Agrifood Orléans' logo, and at the top right is the 'SucceedTogether' logo. The title 'Innovation Techno' is centered in a green bar. Below the title, a message reads: 'Merci de vous positionner en tant qu'observateur extérieur à votre entreprise pour répondre aux questions suivantes.' Two questions are listed: 'Q1: Quelles sont les questions que vous devriez vous poser pour évaluer le degré de maturité de l'entreprise dans ce secteur?' and 'Q2: Quels conseils donneriez-vous pour impulser l'innovation techno dans l'entreprise?'. Each question has three text input fields and a blue button labeled 'Ajouter une contribution'. At the bottom center is a green button labeled 'Valider'.



Consigne

SucceedTogether

Jeu de l'oie des champs innovants



Jeu de l'oie des champs innovants



Open Agrifood Orléans

SucceedTogether

Innovation Techno

Merci de vous positionner en tant qu'observateur extérieur à votre entreprise pour répondre aux questions suivantes.

Q1: Quelles sont les questions que vous devriez vous poser pour évaluer le degré de maturité de l'entreprise dans ce secteur ?

Ajouter une contribution

Q2: Quels conseils donneriez-vous pour impulser l'innovation techno dans l'entreprise ?

Ajouter une contribution

Valider

Ecran de diffusion pendant le Jeu de l'oie des champs innovants



Consigne

SucceedTogether

Jeu de l'oie des champs innovants





Percevoir

les nouvelles voies de commercialisation et de distribution du FOOD en France et dans le monde

CONFÉRENCE e-commerce

JEUDI 17 NOVEMBRE-

9h/12h

CENTRE DE CONFÉRENCES

Livraison de produits frais : nouveaux modèles, nouvelles opportunités

Animé par Marc Smia Senior Vice-Président et Philippe Girard Directeur Associé de Kea & Partners



Olivier Binet Christophe Desgens Marc Smia Philippe Girard Christophe Menoret

Depuis plusieurs années, l'e-commerce des produits alimentaires connaît une croissance à 2 chiffres en France, les initiatives se multiplient sur le marché et toutes les études prédisent une part de marché supérieure à 10% en 2025.

Les logisticiens investissent et proposent de nouvelles offres pour répondre aux attentes de ce marché et améliorer l'expérience

clients : livraison express de produits à température dirigée, consignes réfrigérées, logistique urbaine,...

Avec ces nouvelles offres logistiques, les acteurs de l'agroalimentaire ont une opportunité pour inventer de nouveaux modèles de distribution et ainsi accéder en direct au client final.

Philippe Girard, Directeur, et **Marc Smia**, Senior Vice President, de Kea & Partners présenteront le panorama de l'e-commerce alimentaire Mondial et les signaux qui annoncent l'essor de ce dernier en France.

Christophe Menoret, Responsable d'activité en circuit court - Cavac Terre de Viande

Ils donneront ensuite la parole à leurs invités pour qu'ils nous donnent un éclairage sur les nouvelles offres logistiques et qu'ils illustrent les opportunités pour les acteurs de l'agroalimentaire à travers les expériences de leurs clients.

Christophe Desgens, Président de CHRONOPOSTFOOD, (groupe LA POSTE) présentera l'offre Chronofresh de transport express de produits alimentaires en température dirigée à destination des particuliers et des professionnels.

Olivier Binet, Directeur Général France d'InPost, le leader mondial des consignes, présentera son offre de consignes réfrigérées à destination des e-commerçants de l'agro-alimentaire.

Ils illustreront leurs propos par des exemples de business modèles BtoB et BtoC et ils convieront des clients pour qu'ils témoignent sur les opportunités offertes.



Tirer

les grandes conclusions de ces 2 journées de réflexion et d'échanges et prendre la mesure des enjeux liés à l'innovation sur les filières pour demain avec des « innovateurs » emblématiques

PLÉNIÈRE DE CLÔTURE – JEUDI 17 NOVEMBRE- 14h30/17h30 THÉÂTRE D'ORLEANS

CF Book Inno – Fiches 31 & 47

Des idées neuves pour une alimentation responsable

Cette conférence, qui clôture un Forum d'une incroyable richesse et d'une grande diversité quant aux contenus abordés, s'attache dans un premier temps à faire **une synthèse des travaux réalisés durant les deux jours.**

La première table ronde fait donc intervenir :



**Sandrine
RAFFIN**



**Frédéric
GILLI**



Françoise GRI



**Philippe VAN
DEN BULKE**



**Xavier
BEULIN**



**Emmanuel
VASSENEIX**

→ Sandrine RAFFIN, dégage les grandes conclusions du colloque qu'elle anime la mercredi après-midi.

Sandrine Raffin est experte en marketing social, discipline orientée sur le changement de comportements, en particulier ceux favorables aux progrès de

santé (prévention de l'obésité infantile, bien vieillir en santé, modes de vie, alimentation, activité physique). Ses travaux portent sur les comportements

alimentaires, les politiques nutritionnelles et sur les systèmes d'information nutritionnelle. Elle est la présidente fondatrice de l'agence LINK UP.

→ Frédéric GILLI restitue les principaux enseignements de la Rencontre Citoyenne du mercredi soir.

Docteur en économie, ancien élève de l'ENSAE (École nationale de la statistique et de l'administration économique), Frédéric Gilli

est lauréat du prix du jeune urbaniste en 2010. Chercheur associé au Centre d'études européennes de Sciences Po, où il enseigne, il est

directeur associé de l'agence Campana Eleb Sablic, spécialisée dans l'accompagnement du changement.

→ Françoise GRI nous dévoile les contributions marquantes de la séance collaborative 3De l'invention à l'Innovation » le jeudi matin.

Diplômée de l'École nationale supérieure d'informatique et de mathématiques appliquées de Grenoble (ENSIMAG), Françoise Gri effectue l'essentiel de sa carrière au sein du groupe IBM Elle devient présidente-directrice générale d'IBM France,

poste qu'elle occupe jusqu'en 2007 avant d'être nommée présidente de Manpower France. Le 2 janvier 2013, Françoise Gri intègre le groupe Pierre & Vacances-Center Parcs et en devient la directrice générale jusqu'au 21 octobre 2014. Françoise Gri

figure parmi les 50 femmes d'affaires les plus influentes au monde du classement réalisé et publié chaque année par le magazine américain Fortune.

→ Philippe VAN DEN BULCKE nous fait partager les réactions et les questionnements des participants sur les projets de l'open agrifood Initiatives.

Diplômé de la faculté de médecine de Paris et docteur en anthropologie, et du Mental Research Institute

de Palo Alto, Philippe Van Den Bulke est consultant en mobilisation des hommes face au changement. Il est

expert auprès des clubs Progrès du management.

La seconde partie de cette conférence est dévolue à l'analyse de trois Grands témoins n'appartenant pas à la filière agroalimentaire qui viennent, fort de leur expérience d'innovateur, porter un regard extérieur sur l'innovation dans les filières et proposer des axes de progrès pour l'avenir.



Ian Gavriloff



Elisabeth Laville



Eric Scotto

- **Ivan Gavriloff**, polytechnicien et titulaire d'un DEA en sciences de l'information et de la communication, crée en 1986 le groupe Kaos, expert en innovation participative, création de marque et sites internet. Il est co-auteur, avec Bruno Jarrosson, de "Une fourmi de 18 mètres... ça n'existe pas", aux éditions Dunod. Il est expert auprès des clubs Progrès du management et dispense de nombreuses conférences et formations sur le thème de l'innovation.
- En charge des activités de développements stratégiques, **Eric Scotto** a créé et géré plusieurs entreprises dans le domaine des technologies de l'information. Il a cofondé Perfect Wind, société originelle du groupe Akuo Energy et n°2 du développement et de l'exploitation de fermes éoliennes en France lors de son rachat par Iberdrola en 2006. Il a coproduit le documentaire de Mélanie Laurent et Cyril Dion, Demain, qui a déjà attiré plus de 800.000 spectateurs en salle.
- Diplômée de HEC en 1988, **Elisabeth Laville** fait ses débuts professionnels dans la publicité. Sa carrière connaît par la suite un revirement en faveur du développement durable. Outre la publication de plusieurs ouvrages, elle a créé et anime des sites spécialisés sur ce sujet. Elle est la Présidente fondatrice d'Utopies, un cabinet de conseil spécialisé dans la promotion des principes de la Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE) et du développement durable.

La conclusion de cette séance met en lumière trois Bonnes Pratiques, trois innovations inédites sur la filière agroalimentaire, qui par leur genèse et leurs développements sont des messages d'optimisme et d'inspiration pour toute la filière.



**Christian
SAGUEZ**



**Nicolas
CHABANNE**



**Camille
PANASSIE**

L'Agreentech Valley, projet d'avenir sur le numérique du végétal nous est décrit par Christian SAGUEZ –

Ancien professeur à l'École Centrale de Paris, **Christian Saguez** est membre de la commission des technologies de l'information et de la communication de l'Académie des technologies. Christian Saguez est le Vice-Président d'AgreenTech Valley.

La marque du Consommateur est présentée par Nicolas CHABANNE et Emmanuel Vasseneix

Nicolas Chabanne est issu du monde agricole : dans le cadre familial – son grand-père était agriculteur – mais également dans la sphère professionnelle, à travers un groupement de producteurs du Sud-Est et de Bretagne, spécialisés dans l'agro-écologie et la qualité. Il est le fondateur du collectif Les gueules cassées et l'emblème de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les Gueules Cassées est une marque créée en 2014 par l'entreprise française Sols & Fruits afin de valoriser les produits agroalimentaires ne pouvant être vendus dans les circuits de distribution classiques du fait de leurs caractéristiques hors-normes.

Le premier objectif de l'initiative est de lutter contre le gaspillage en valorisant les oubliés de la grande distribution, aliments hors calibres ou contenant des défauts, ne pouvant être vendus dans les circuits dits "classiques". L'initiative encourage ainsi la consommation des produits alimentaires "moches".

L'idée des "Gueules Cassées" vient du constat que chaque année 17 millions de tonnes d'aliments ne sont pas consommés du fait de leurs apparences. C'est dans cette optique que Nicolas Chabanne a souhaité revaloriser certains produits afin d'encourager leur consommation en permettant la vente de ces aliments déclassés à des prix moindres sur le marché: 30% de moins

Le deuxième volet d'action du collectif créé par Nicolas Chabanne est la création de la toute première Marque du Consommateur : "C'est qui le Patron ?!". Tous les produits sont directement issus des votes et critères de choix des consommateurs. Un premier produit le "lait équitable" a vu le jour en 2016 et de nombreux autres produits + durables et + responsables sont en préparation.

Le biscuit connecté nous est décrit Camille PANASSIE du Groupe POULT.



**Michel
GRIFFON**



**Xavier
BEULIN**



**Emmanuel
VASSENEIX**

Xavier BEULIN, Emmanuel VASSENEIX et Michel GRIFFON concluent les deux jours du Forum.



Ne pas oublier

qu'avant tout la filière agroalimentaire est au service de la gastronomie

REMISE DES PRIX

MERCREDI 16

A 20H-

HALL DU CENTRE DE CONFÉRENCES

Concours Open Chefs

Tous en cuisine !

Pour sa deuxième année consécutive, l'association régionale des industries alimentaires du Centre-Val de Loire (ARIAC), l'AFPA, l'Open agrifood et la Caisse d'Épargne Loire-Centre ont organisé un grand concours de cuisine.



Gratuit et ouvert à tous, ce concours est l'occasion de tester ses talents de cuisinier et de faire découvrir des créations culinaires à partir d'un panier composé de produits transformés en région Centre Val-de-Loire !

Les participants ont composé des plats à partir d'un « garde-manger » comportant des conserves, des produits surgelés ou conditionnés, transformés par les industriels de la région Centre Val-de-Loire.

Cette année, quatre catégories de participants se sont affrontées :

- ➔ **Les juniors** : -18 ans
- ➔ **Les particuliers** : majeurs domiciliés en région Centre-Val de Loire.
- ➔ **Les scolaires et apprentis en école de cuisine /centre de formation** (
- ➔ **Les professionnels de la restauration.**

Les produits du panier de base du cuisinier ont été fournis par les industriels agroalimentaires suivants :

Reitzel, Cibèle, Allaire, Croc'Frais, Ferme de la Motte, Les Crudettes, Parmentine, Ferme des Arches, Les 3 Laboureurs, MONIN, Antartic, Cloche d'Or, LSDH, Ronsard, Jannaire, Cargill, Tradival, Martin-Pouret, Biscuiterie Rougier, TPC Biogood, Pâtisserie Michel Kremer, St Michel, Festival des Pains, Germline, EBLY, Culture Miel, Fruitofood SA.

Une première sélection consistait à réaliser sa recette, la prendre en photo et la transmettre par internet à Open Chef.

Le jury a sélectionné 3 finalistes pour chaque catégorie qui ont été invités à venir réaliser leur recette courant novembre à Orléans.

Chaque gagnant désigné à l'issue de cette finale reçoit un lot durant la cérémonie de remise de prix présidée par Nicole Etchegoïnberry, Présidente du directoire de la Caisse d'Epargne Loire-Centre, Emmanuel Vasseneix, Vice-Président de l'Open agrifood, Manuel Machado, Président de l'ARIAC et Valérie Girard, Directrice de la communication de l'AFPA.

Les membres du Jury :

- ➔ Grégory CUILLERON Cuisinier
- ➔ Frédéric CHEVET – Recherche IRBI
- ➔ Gilles GARCIA – Restau'Co
- ➔ Julien N'GUYEN – Invite1Chef
- ➔ Jean-Louis JAMAH – UMIH 45
- ➔ Paul Emile AIGROT – Ancien Cuisinier de l'Elysée
- ➔ Philippe HADDEF – Rédacteur en Chef de l'HebdO

Les gagnants par catégorie :

Catégorie Apprentis – Émeline BOUFFAY

- ❖ *Salade de région à la mandarine et condiments du soleil*
- ❖ *Ballotine de volaille farci au boudin noir, oignons caramélisés et brunoise de pomme gloden*

Catégorie Professionnel – Nicolas FOUCHER

- ❖ *Sainte-Maure de Tourraine et poivrons confits – Vinaigrette framboise & miel de Sologne*
- ❖ *Filet de poulet fermier Orléanais poché – Jus réduit au Cheverny & légumes verts*



Catégorie Juniors – Nina DEDIEU

❖ Cheesecake chocolat yuzu



Liste et quantités des ingrédients : Pour 8 personnes

Cookie :

100g de beurre
3 cuillères à soupe de sucre de canne
300g de cookies chocolat noisettes
(Biscuiterie Rougier)

Mousse au yuzu :

40g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
110 g de sirop Monin de Yuzu
2 feuilles de gélatine diluée dans 10ml d'eau
90g de meringue (pâtisserie Kremer)
250g de crème fouettée

Mousse au mascarpone et chocolat au lait :

250 g de mascarpone
2 œufs
40 g de sucre
200 g de chocolat au lait (100 g + 100 g)
6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)
2 cuillères à soupe d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sucre glace

Décoration:

1 Yuzu

Préparation de la recette :

Préparation du cookie:

Faire fondre le beurre dans une casserole, mixer les cookies puis ajouter le sucre de canne et le beurre. Remixer quelques secondes, puis tasser le mélange au fond du moule beurré.

Préparation de la mousse au yuzu:

Faire cuire le jus de yuzu, les jaunes d'œufs et le sucre à feu doux en mélangeant bien. Hors du feu ajouter la gélatine réhydratée. Une fois le mélange refroidi, y mélanger délicatement la meringue. Incorporez la crème fouettée mousseuse. Verser la préparation sur le cookie géant

Mousse Mascarpone et chocolat au lait :

Couper 100 g de chocolat au lait en petits dés, réserver. Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Faire fondre 100 g de chocolat au lait en plusieurs fois au micro-ondes (ou au

Temps de préparation: 1h30

Temps de réfrigération: 1h

bain-marie). Battre les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Ajouter le chocolat fondu, fouetter, puis le mascarpone. Battre de nouveau 4 minutes.

Dissoudre la gélatine bien essorée dans les 2 càs d'eau préalablement chauffée au micro-ondes. Bien mélanger, puis incorporer au mascarpone. Fouetter pour homogénéiser. Incorporer alors le chocolat au lait restant en petits dés. Battre les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils montent, ajouter le sucre glace puis continuer de battre en neige très ferme. Les incorporer délicatement à la crème à l'aide d'une maryse. Verser sur la crème au yuzu, lisser et réfrigérer.

Décorer à l'aide d'une rondelle de Yuzu

Catégorie Particuliers – Florent Lacombe

❖ *Rucher du Verger*

