

Lancement du 3^e Open Agrifood par l'ensemble des acteurs et partenaires, à la Caisse d'Épargne Loire Centre.



OPEN AGRIFOOD SAUCE INNOVATION

❖ **16 ET 17 NOVEMBRE** ALIMENTATION ET INNOVATION RESPONSABLES SERONT LE FIL CONDUCTEUR DU 3^e OPEN AGRIFOOD, QUI SE TIENDRA À ORLÉANS LES 16 ET 17 NOVEMBRE. L'OCCASION DE RÉUNIR AUTOUR DE LA TABLE TOUS LES ACTEURS, DU SILLON À L'ASSIETTE, ET DE FAIRE POUSSER LES IDÉES NEUVES.

Troisième édition pour l'Open Agrifood Orléans, avec un menu qui met déjà en appétit! Le plat du jour: alimentation et innovation responsables. Face aux mutations profondes que connaît la chaîne agroalimentaire, à la baisse des cours, aux aléas climatiques, aux enjeux posés par la croissance démographique à l'échelle mondiale et au développement de l'économie circulaire, de l'agriculture urbaine et des circuits courts, l'agriculture de demain reste à inventer, guidée par les impératifs de santé et de préservation de l'environnement.

Pour en débattre et faire pousser les idées neuves, l'Open Agrifood Orléans réunit, les 16 et 17 novembre, tous les maillons de la chaîne, des semenciers aux consommateurs en passant par les producteurs, les transporteurs, les distributeurs ou encore les chercheurs. L'an passé, la table comptait plus de 2200 «convives» autour du thème «Alimentation et citoyenneté».

Un succès qui renforce la conviction des initiateurs de l'Open Agrifood: «Il n'existe nulle part au monde de forum, de lieu réunissant tous les acteurs économiques du champ à l'assiette, où il leur soit donné l'opportunité de se rencontrer, d'échanger et de débattre sur des sujets qui les concernent, observe Xavier Béulin, président du groupe Avril, de l'AgreenTech valley et de la FNSEA. Chacun le sait désormais, parmi les grands enjeux des prochaines décennies, le défi alimentaire mondial sera le plus stratégique.» Et Emmanuel Vasseneix, président de la Laiterie, à Saint-Denis-de-l'Hôtel, et d'Unijus, de compléter: «Il nous faut passer de la défiance à la co-responsabilité en rapprochant sous un même toit le monde de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la distribution, les organisations de consommateurs, les politiques, l'administration et le monde de la science et des chercheurs.»

Que voulons-nous dans nos assiettes ?

Les deux jours d'échanges s'annoncent copieux, avec des nouveautés comme ce débat citoyen le 16 novembre à 18h au gymnase Barthélémy: «*Quel modèle nous voulons pour l'agriculture et l'alimentation en France*» (inscriptions au 06 60 13 38 88). Il sera

précédé d'un film de 20 minutes compilant les interviews d'habitants de la région Centre Val de Loire, sur leur vision de l'agriculture et de l'alimentation en France (enquête réalisée en septembre 2016). «L'Agrickathon» lancera, lui, un défi aux développeurs et designers: concevoir des plateformes numériques pour les projets de l'Open Agrifood Initiatives. En lice: plusieurs équipes issues d'écoles orléanaises (Wild code school, Polytech, Exia Cesi et Supinfo). Enfin, on retrouvera les formats habituels – plénières, conférences, colloque, séance collaborative, expo, déjeuners thématiques, etc. – qui permettent de présenter et de valoriser les initiatives originales menées aux quatre coins de la planète – notamment à Yangzhou, ville partenaire d'Orléans –, d'imaginer et d'échanger sur ce que nous mettrons dans nos assiettes demain. À table! ■

➔ **Open Agrifood Orléans: les 16 et 17 novembre au théâtre d'Orléans, au centre de conférences, au gymnase Barthélémy et dans les restaurants (déjeuners thématiques). Programme complet et réservations sur www.openagrifood-orleans.org**

TOUS EN CUISINE !

Pour la seconde année consécutive, l'Association régionale des industries alimentaires du Centre Val de Loire (Ariac), l'Afpa, l'Open Agrifood Orléans et la Caisse d'Épargne Loire-Centre organisent «Open chefs», un concours de cuisine gratuit où les candidats doivent concevoir des spécialités à partir d'un panier composé de produits transformés (conserves, produits surgelés ou conditionnés) en région Centre Val de Loire! Chacun concourt dans sa catégorie: les moins de 18 ans et hors cursus école de cuisine, les particuliers, les scolaires et apprentis en école de cuisine et centre de formation et les professionnels de la restauration. Tous sont originaires ou exercent en région Centre Val de Loire. La finale aura lieu le 4 novembre, sur le site de l'Afpa, à Olivet.