

Trois cents offres d'emploi agro-alimentaires, jeudi, au Zénith

ORLÉANS ÉCONOMIE

Publié le 10/05/2016



Xavier Beulin sera au Zénith, après-demain. © Saran REDACTION

LIRE LE JOURNAL



la Scène nationale

Faire plaisir sans se tromper, c'est possible!

Billet cadeau 15 € ou 50 €

Validité : 1 an - En vente uniquement aux guichets - Valable sur les spectacles de la Scène nationale et du festival Jazz or jazz

THEATRE ORLÉANS

LES + PARTAGÉS

1

Soutien Un nouvel avenir pour la Couveuse d'entreprises

S'INSCRIRE

L'Open agrifood sera présent, jeudi, au Zénith d'Orléans, dans le cadre de l'opération « 2.000 emplois, 2.000 sourires ».

Xavier Beulin, président de L'Open agrifood, affirme qu'il y aurait, en France, 60 à 70.000 emplois, dans le secteur agro-alimentaire, non pourvus. Un déficit dû, en partie, au fait que les métiers sont mal connus. « Alors que nous avons de plus en plus de demandes pour des électro-mécaniciens, par exemple, pour faire marcher des machines de plus en plus compliquées. C'est aussi le cas pour les conducteurs de moissonneuses-batteuses. Nous avons aussi de nouveaux besoins avec l'arrivée du numérique. D'ailleurs, c'est assez méconnu, les agriculteurs sont les premiers utilisateurs d'Internet, en tant que corps social. »

Cinquante entreprises

Xavier Beulin estime que, d'ici cinq ans, les capteurs, les drones et l'imagerie révolutionneront et les pratiques agricoles et l'emploi. Il accueillera d'ailleurs, cette semaine, sur son exploitation de Donnery, une démonstration d'un robot de binage autonome.

Toujours est-il qu'il invite les jeunes à se rendre sur les 40 mètres carrés sur lesquels L'Open agrifood s'installera, jeudi, en partenariat avec l'Ariac et l'Apecita. Cinquante entreprises seront présentes, avec quelque 300 offres, sur le territoire régional : la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, les principales coopératives du Loiret, le groupe Avril, des représentants de l'équipement agricole

Voilà qui compensera la frustration ressentie par les organisateurs de L'Open agrifood, en novembre dernier : le carrefour des métiers, destiné au millier de jeunes invités, n'avait pas pu se tenir, suite aux attentats de Paris. « D'un problème, nous avons fait une opportunité », conclut Xavier Beulin, qui ne veut pas s'appesantir sur la crise agricole : « Si l'on se projette dans 20 ou 30 ans, les besoins alimentaires sont considérables. La France a une carte à jouer. La carte de l'excellence, du savoir-faire, de l'expertise. À condition de sortir des oppositions, et d'avoir un environnement européen attractif. » Et de ne pas surtaxer les contrats à durée déterminée (CDD) : « C'est terrible pour les emplois saisonniers ! »

ORLÉANS ÉCONOMIE



OPEN CHEFS ■ Inscriptions au concours

Pour tous les passionnés de cuisine, apprentis et professionnels de la filière, il est possible de s'inscrire au concours open chefs, saison 2, jusqu'au 9 octobre. Il est proposé par la Caisse d'Épargne Centre-Loire, l'Ariac et l'Afpa dans le cadre de l'Open agrifood. Les inscriptions se font en ligne via le formulaire disponible à l'adresse suivante : <http://open-chefs.fr/> Le principe : les participants proposent une ou deux recettes suivant leur catégorie en utilisant en priorité les produits du « panier open chefs ». La remise des prix est prévue le 16 novembre, en soirée, lors de la première journée du forum Open agrifood. ■

Vie d'entreprise → Loiret

MANIFESTATION ■ La 3^e édition de l'Open agrifood se déroulera mercredi et jeudi prochains, à Orléans

L'innovation à toutes les sauces

Le forum Open agrifood revient, la semaine prochaine, pour une troisième édition placée sous le signe de l'innovation.

Laetitia Roussel
laetitia.roussel@centrefrance.com

Il y avait près de 2.200 visiteurs l'an passé. Cette année, les organisateurs de la nouvelle édition du forum Open agrifood – qui se déroule mercredi 16 et jeudi 17 novembre, à Orléans – en espèrent toujours plus. D'autant que le forum se penche, cette année, sur un sujet incontournable et d'importance pour la filière alimentaire : « L'alimentation et l'innovation responsables ».



ÉCHANGES. Séance de clôture de la 2^e édition de l'Open agrifood avec, au centre, Emmanuel Vasseneix, co-président, Erik Orsenna, président d'honneur de l'Open agrifood Initiatives et Xavier Beulin, président. ARCHIVE

Imaginer les modèles agricoles de demain

Ce rendez-vous sera donc l'occasion d'imaginer les modèles agricoles de demain et de définir la dynamique à adopter au regard des problématiques que connaît la filière actuellement. Pour donner sens à ces questionnements, le sujet sera donc abordé sous diverses formes durant ces deux jours. D'autant que le programme s'annonce très dense.

La plénière. Le forum s'ouvrira mercredi matin par la traditionnelle séance plénière à laquelle participeront plusieurs experts

internationaux. Les « speakers » de cette année viendront de France, d'Afrique, du Canada, d'Inde ou encore de Chine.

« **L'humain au cœur de l'innovation.** » Un colloque sur la thématique « L'humain au cœur de l'innovation » donnera lieu, mercredi après-midi, à des échanges nourris avec quatre acteurs de la filière qui témoigneront de quelle manière leur entreprise, leur exploitation agricole ou leur association ont appréhendé le concept d'innovation.

Les Victoires des agriculteurs. Mercredi après-midi, pour la première fois, l'Open agrifood accueillera les Victoires des agriculteurs, décernées, chaque année, par le Syrpa (le réseau des agri-communicants), pour récompenser les innovations agricoles. Un prix spécial Open agrifood sera remis à cette occasion.

La parole à tous. Autre temps fort de ces deux jours : la conférence citoyenne. L'alimentation de demain étant un enjeu socié-

tal, tout citoyen pourra, à cette occasion, venir exposer son point de vue et partager ses idées aux côtés des acteurs de la filière et institutionnels. (Inscriptions obligatoires : rencontre-citoyenne@oaf).

Collaboratif. La matinée de jeudi sera divisée en deux rendez-vous. Une séance collaborative au cours de laquelle une centaine de personnes réfléchiront sur les leviers à actionner pour valoriser ou mettre en place cette innovation. Au même moment,

une conférence sur « l'intelligence collective au service de l'innovation sur la filière agro-alimentaire » donnera lieu à la présentation des projets élaborés l'an passé au cours de l'Open agrifood Initiatives.

La séance de clôture. La grande conférence de clôture, programmée jeudi de 14 h 30 à 17 h 30, sera intitulée « Des idées neuves pour une alimentation responsable ». C'est au cours de ce rendez-vous qu'un grand témoin (dont le nom est encore tenu secret) viendra partager sa vision sur l'alimentation de demain.

Sur les deux jours... Durant la durée du forum, les pauses repas seront rythmées par des déjeuners thématiques organisés dans différents restaurants de la capitale régionale. Le théâtre d'Orléans accueillera, lui, une exposition intitulée « La santé dans l'assiette ». Enfin, grande nouveauté de cette année : la mobilisation de l'écosystème numérique et du Lab'O avec l'AgriCathon. Des équipes de designers et de développeurs auront pour mission de créer, durant ces deux jours, des plates-formes numériques pour donner vie aux projets imaginés l'an passé lors de l'Open agrifood Initiatives. ■

PRATIQUE

3^e Forum Open agrifood. Mercredi 16 et jeudi 17 novembre, à partir de 9 heures, à Orléans. Le programme complet est à retrouver sur le site Internet : www.openagrifood-orleans.org

cf la république
du centre

mercredi 16 et jeudi 17 novembre 2016

Open agrifood Orléans



Forum
de l'alimentation
et de l'innovation
responsables

Open
agrifood
Orléans

16 et 17 novembre 2016

Open agrifood Orléans



ÉVÉNEMENT ■ La directrice de l'Open agrifood, Florence Dupraz, donne les détails de la troisième édition

« Apprendre à travailler ensemble »

Florence Dupraz est la directrice et cheville ouvrière du rendez-vous international orléanais de la filière alimentaire.

INTERVIEW

Laetitia Roussel
laetitia.roussel@centrefrance.com

Directrice de l'Open agrifood, Florence Dupraz évoque avec passion et enthousiasme le rendez-vous mais aussi l'avenir de la filière.

■ **Après une première édition « d'installation » et une deuxième placée sous le thème « À table citoyen », ce troisième rendez-vous a pour sujet « Alimentation et innovation responsables ». Comment caractérisez-vous l'évolution du forum depuis sa création ?** Il devient un rendez-vous de plus en plus attendu. Il n'existait pas de lieu où la filière pouvait échanger. Nous avons réussi à créer un rendez-vous où tous les acteurs, y compris des consommateurs, sont présents pour faire sortir des projets de terre. C'est un travail collectif et participatif. Nous constatons que le forum monte, tranquillement, en puissance avec,

par exemple, une présence de plus en plus importante d'ONG et de restaurateurs...

■ **Selon vous, quelle innovation concentre le plus d'enjeux pour la filière alimentaire ?** Toutes les innovations ont une importance. L'innovation technologique mène à une agriculture raisonnée, à la modernisation des outils, à une meilleure production pour la santé. Les nouveaux modèles économiques contribuent, eux, à l'éclosion de start-up, du cokitening, du coworking... Mais, ma préférence va à l'innovation responsabilité sociétale des entreprises (RSE), avec, notamment, le volet social ou encore l'économie circulaire qui va croître.

Sensibiliser les jeunes aux enjeux

■ **Cette année, le forum innova, lui aussi, avec l'organisation d'un Agrickathon. Était-ce une façon d'introduire l'économie numérique**



DIRECTRICE. Florence Dupraz. PHOTO D.R.

au forum ? La galaxie start-up – qui sera présentée à l'exposition La Route de l'innovation – montre que le numérique est déjà très prégnant dans la filière.

C'était surtout pour sensibiliser des jeunes aux enjeux, mais aussi répondre à une mode.

■ **Pouvez-vous nous dire**

quelques mots sur le Job Agro ? C'est une belle réussite. Nous avons recensé 1.000 emplois non pourvus sur le grand ouest de la France. Lors du forum, les gens pourront déposer directement leur CV – avec le numéro de l'offre indiqué dessus – dans des boîtes aux lettres des entreprises qui recrutent. Derrière, cela va également permettre d'identifier les besoins en formation de la filière.

Autant d'agriculteurs que d'industriels

■ **Une remise de prix exceptionnelle aux agriculteurs innovants est également prévue mercredi soir. Était-ce une façon de réunir les agriculteurs – peut-être moins présents au forum – et les industriels au cours d'un même événement ?** Il y a autant d'agriculteurs au forum que d'industries alimentaires. À mon sens, l'Open agrifood n'est pas un lieu pour se réconcilier, mais pour marcher ensemble. Toutes les avancées se font lorsque les distributeurs et fournisseurs se tournent vers leur amont agricole pour répondre à une problématique.

Je pense qu'agriculteurs et industriels doivent surtout apprendre à travailler ensemble.

■ **Comment jugez-vous la participation des entreprises régionales au forum ?** Je suis plus que satisfaite de la participation des entreprises régionales. Ces dernières n'hésitent pas à donner du temps et à assister aux réunions organisées à Paris.

■ **Selon vous, à quoi ressemblera le développement du forum dans les années à venir ?** J'ai envie que cela continue. J'espère que le forum ne s'essouffera pas et qu'il continuera à donner envie aux gens de participer. Je veux que l'on trouve une belle thématique pour celui de l'année prochaine. Pour moi, la plus belle des récompenses serait d'avoir une application qui permette aux participants de visiter les différents sites du forum, mais aussi de découvrir les postes proposés dans la filière. Je pense aussi que l'Open agrifood a un rôle à jouer. Il peut devenir un vecteur d'influence pour défendre la filière auprès des pouvoirs publics. ■

EN BREF

FRÉQUENTATION ■

En croissance

L'an passé, près de 2.200 personnes avaient participé à la deuxième édition de l'Open agrifood alors qu'ils étaient près de 1.700 participants recensés lors de la première édition, en 2014. ■

ORGANISATION ■

Deux comités

L'équipe organisationnelle de l'Open agrifood – qui assure la conduite des projets et la gestion de l'association – est épaulée par un comité de suivi et un comité éthique et scientifique. Si le premier valide les grandes orientations prises par l'association, le second est un organe consultatif qui donne un avis et formule des recommandations sur le contenu du forum. Tous les participants de ces comités sont issus de la filière alimentaire. ■

BUDGET ■ 600.000 €

Le budget alloué à l'organisation de cette manifestation est de 600.000 € répartis entre une somme de 520.000 € pour la préparation du forum et 80.000 € pour le fonctionnement du « do tank ». Les deux tiers du budget sont des financements privés assurés par différents acteurs et partenaires. L'autre tiers vient du financement public : Région, Département, Agglo, chambres consulaires et la Draaf. ■

Un rendez-vous pour imaginer la filière de demain

À l'heure où la filière alimentaire, dans sa plus large diversité, connaît de fortes perturbations, l'Open agrifood veut, plus que jamais, jouer un rôle de catalyseur de bonnes idées pour accompagner la nécessaire mutation des acteurs de la chaîne.

Le thème de la troisième édition du forum international, « Alimentation et innovation responsables », résonnait donc comme une évidence pour tous les organisateurs et partenaires.

De nouveaux modèles agricoles

« Cette édition sera forcément marquée par le contexte particulier que nous vivons : une crise climatique (les inondations et la sécheresse estivale), une crise des marchés (lait, céréales...) et une crise sanitaire (aviare et fièvre catarrhale) », énumère Xavier Beulin, le président du rendez-vous également à la tête de la FNSEA et du groupe Avril.



PROGRAMME. Présentation, en octobre, de la nouvelle édition du forum avec plusieurs partenaires de l'opération. ARCHIVE

De cette thématique découlent de nombreuses questions pour dessiner de nouveaux modèles agricoles : quelles seront les ressources de demain ? Comment mieux intégrer les enjeux environnementaux ? Quels circuits de distribution favoriser ? Ou encore, comment les nouvelles technologies modi-

fient-elles les cultures et la production ?

Car dans le sillon de ces interrogations, ce sont bien les nouvelles technologies qui sèment les futures évolutions de la filière. « Elles vont nous permettre de faire un bond technologique mais aussi de diversifier le monde agricole », souligne Michel

Masson, le président de la Chambre d'agriculture du Loiret.

Des sujets fondamentaux

Pour François Bonneau, le président PS de la région, le numérique est un élément essentiel pour soutenir « la sécurité, l'organisation et la mise en relation de la filière ».

« Très fier » qu'Orléans accueille ce consortium « à la pointe », Olivier Carré, le maire de la capitale régionale, rappelle que l'Open agrifood place « la ville et la région dans une position positive sur des sujets fondamentaux pour l'équilibre de notre société ». ■

L.R.

TEMPS FORT ■ Pour la première fois, une grande rencontre citoyenne est organisée demain soir

Le grand public invité à donner son avis

L'Open agrifood sera le théâtre, mercredi soir, d'une rencontre citoyenne. Une grande première où les habitants de la région sont invités à partager leur vision sur la filière alimentaire.

Laetitia Roussel

laetitia.roussel@centrefrance.com

Intimement persuadés que les questions liées à l'utilisation d'OGM, les cultures bio ou encore l'utilisation de labels répondent à « des enjeux d'éthiques, à des questions politiques et à des pratiques sociales », les organisateurs de l'Open agrifood ont imaginé une grande rencontre citoyenne.

**Participer avec
« un esprit
constructif »**

Demain soir, ce rendez-vous « plus ouvert, moins clivé », selon Florence Dupraz, la directrice de l'Open Agrifood, va mener tous les participants (citoyens, acteurs de la filière



PARTICIPATIF. Avant de proposer une rencontre citoyenne, le forum avait organisé, l'an passé, une grande séance collaborative avec près de 500 participants. ARCHIVE PASCAL PROUST

et institutionnels) à s'interroger sur le rôle de l'agriculture, les enjeux de l'alimentation ou encore les moyens d'innover. Ce

nouveau format est ouvert à tous, à condition « de venir avec un esprit constructif », ajoute-t-elle. « Pour préparer cette

rencontre, une enquête qualitative a été menée auprès d'habitants de la région par une agence spécialisée », explique Flo-

rence Dupraz. Près de 500 personnes ont été contactées et un échantillon « significatif » de 65 d'entre eux a été inter-

viewé. Ces témoins ont notamment été interrogés sur leur perception de l'agriculture et l'alimentation aujourd'hui ; leur idée de l'avenir ; leurs priorités et leur vision des enjeux stratégiques pour l'avenir de l'agriculture de la filière mais aussi sur leurs perceptions quant aux manières « acceptables » d'innover.

**Un film
de vingt minutes**

Ces diverses interventions ont été compilées dans un petit film d'une vingtaine de minutes qui sera diffusé en introduction lors de cette rencontre. « Les remarques de ces citoyens sont assez édi-

fiantes... », selon Florence Dupraz. Les organisateurs espèrent que cette première rencontre citoyenne fera naître des débats constructifs afin de permettre, à tous, « de trouver sa place » dans le futur modèle agricole et alimentaire que la filière se doit d'engager pour innover. ■

➔ **Conférence citoyenne.** Mercredi de 18 à 20 heures, au gymnase Barthélémy, à Orléans.

TECHNOLOGIE

Le scanner, nouvel outil ?

Cette pomme contient-elle des pesticides, des OGM ou la bactérie E. coli ? À l'œil, impossible de le dire, mais une nouvelle génération de scanner pourrait bientôt permettre au consommateur de le vérifier par lui-même.

La technologie, celle du spectroscope, est déjà largement maîtrisée. Le scanner envoie un faisceau de lumière en direction d'un fruit, d'un légume ou d'un morceau de viande, qui renvoie des ondes. Elles sont analysées et permettent d'obtenir des informations sur le produit : la quantité de glucides, de lipides ou de fibres, ainsi que le nombre de calories, entre autres.

Plusieurs sociétés ont déjà développé une version de ce scanner et cherchent à se positionner sur ce marché. L'israélienne Consumer Physics ainsi que l'américaine TellSpec ont déjà mis au point des scanners de taille très réduite, aujourd'hui utilisables sous forme de boîtier, relié par Internet à un smartphone. Compter entre 250 et 400 dollars.

Mais pour s'imposer sur ce nouveau marché, la clé n'est pas tant l'éventail



FUTUR. Présence d'OGM dans les pommes ? Bientôt, votre smartphone pourra vous apporter la réponse...

des informations proposées que de parvenir à une taille critique avant les autres. Pour ce faire, le Graal, c'est évidemment le scanner dans le téléphone, l'outil deviendrait une évidence pour des millions de consommateurs. En attendant ce virage décisif, la chaîne américaine d'hypermarchés Target a pris tout le monde de cours en annonçant, fin mars, qu'elle démarrerait un programme basé sur le scanner, en collaboration avec Ocean Optics.

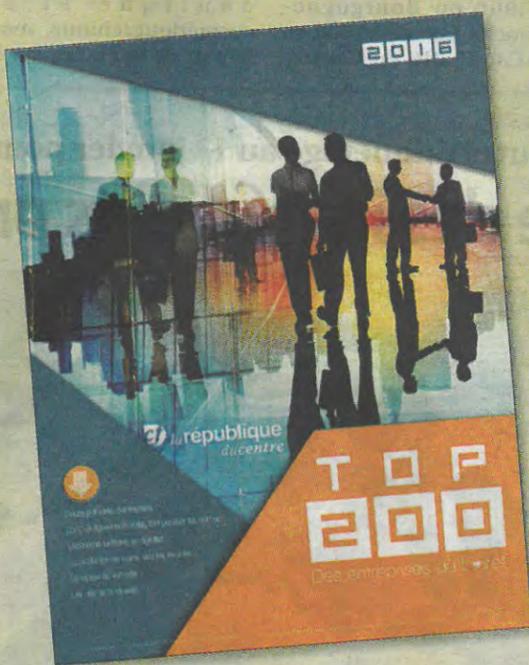
Base de données

Il ne s'agit pas encore pour le groupe au cercle rouge de proposer à ses

clients de scanner des produits, mais plutôt de s'attaquer à l'autre enjeu majeur avec la démocratisation : la construction d'une base de données fiable. Pour savoir si une pomme, un fromage ou un steak présente bien les caractéristiques attendues, il faut disposer d'une référence incontestable, créée en scannant des milliers de produits similaires.

Redonner le pouvoir au consommateur, tel est le credo. Mais en filigrane, ce nouvel outil acte la faillite d'un système, dans lequel certaines pratiques de l'agroalimentaire ont entamé la confiance des clients. ■

Samedi 26 novembre



Retrouvez
votre
supplément

TOP 200
des entreprises du Loiret

avec votre quotidien

**la république
du centre**

PROGRAMME ■ Une troisième édition de l'Open agrifood et ses animations éclectiques

De nombreux rendez-vous diversifiés

Mercredi 16 novembre

- 9h à 12h** → **L'innovation aux quatre coins du monde**
Plénière internationale
Théâtre d'Orléans
- 12h30 à 14h** → Une quinzaine de **déjeuners thématiques**
proposés **dans les restaurants du centre-ville d'Orléans**
(desserte en mini-bus)
- 14h30 à 16h** → **L'humain au cœur de l'innovation agroalimentaire**
Centre de conférences
- 16h30 à 18h** → **Les "Victoires des agriculteurs"**
7^e édition
Centre de conférences
- 18h à 20h** → **Construisons ensemble l'agriculture et l'alimentation de demain**
Grande rencontre citoyenne
Gymnase Barthélémy



Jeudi 17 novembre

- 9h à 12h** → **Quels leviers pour booster l'innovation sur la filière agroalimentaire ?**
Plusieurs options
Séance collaborative
(limitée à 100 personnes sur inscription)
Centre de conférences
- **E-commerce : quelles innovations pour les acteurs de l'agroalimentaire ?**
Conférence
Amphithéâtre de l'Université de la Poste
- **L'intelligence collective au service de l'innovation sur la filière agroalimentaire**
Présentation des projets **Open agrifood Initiatives**
Centre de conférences
- 12h30 à 14h** → Une quinzaine de **déjeuners thématiques**
proposés **dans les restaurants du centre-ville d'Orléans**
(desserte en mini-bus)
- 14h30 à 17h30** → **Des idées neuves pour une alimentation responsable**
 - Plénière de clôture
 - Regards critiques et retours d'expériences des grands témoins de l'innovation en France
 - Remise des prix de l'**Agrickathon****Théâtre d'Orléans**

Les événements en parallèle

Mercredi de 9h à 19h et jeudi de 9h à 17h30

→ **Route de l'innovation**
Hall du centre de conférences
Sur 100 m de longueur, la route de l'innovation présentera une centaine d'innovations sur la filière agroalimentaire sous forme d'affiches, de produits, de démonstrations, de tablettes interactives ou de vidéos.

Cette exposition sera compartimentée en 5 secteurs :
 • innovations RSE,
 • technologiques et agronomiques,
 • financières,
 • produits & nutrition
 • et business model.
 Accès libre.

Du mercredi, 9h, au jeudi, 18h

→ **La santé est dans l'assiette**
Au théâtre d'Orléans
Cette exposition s'adresse à tous. Elle a pour objectif de favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation, d'améliorer les pratiques nutritionnelles, d'informer sur les risques alimentaires et de mettre en valeur la qualité des productions alimentaires de nos régions. Cette exposition est constituée de 3 parties :
 • bien manger,
 • des aliments sains et de qualité,
 • terroir et innovation.
 Accès libre.

L' "Agrickathon"

Mercredi de 9h à 19h et jeudi de 9h à 12h

LA3'O

→ 2^e partie
Au Lab'O



- Mise en compétition d'étudiants d'horizons différents à l'élaboration de plateformes numériques des projets de l'**Open agrifood initiatives**.
- Restitution de la plateforme gagnante en plénière de fermeture.



16 et 17 novembre 2016

Open agrifood Orléans



INTERVENANTS ■ Des experts vont partager leurs visions de la filière lors de la plénière et d'un colloque

Un focus sur des initiatives mondiales

Chaque année, séance plénière et colloques permettent à des experts internationaux de partager leur vision sur la filière.

Laetitia Roussel

laetitia.roussel@centrefrance.com

Cette année encore, de nombreux experts venus de toute la planète vont partager leur vision au sujet de l'innovation, lors de la séance plénière et du colloque de mercredi.

Des intervenants chinois, français et indiens...

Anil K. Gupta. Professeur au centre pour la gestion de l'agriculture à l'Indian Institute of Management d'Ahmedabad, il a créé, il y a plus de vingt ans, le Honey Bee Network. Ce réseau permet de dénicher les inventions des paysans indiens, les compléter, les associer et les rendre accessibles à tous.

Dominique Royet dirige Max Havelaar France, une association de solidarité



EXPÉRIENCES. Les plénières internationales sont l'occasion de confronter les initiatives développées à travers le monde. ARCHIVE

internationale. Ce mouvement garanti, à travers son label, des conditions commerciales plus justes aux producteurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie.

Sara Russo Garrido est coordinatrice recherche et planification, volet social du cycle de vie pour l'uni-

versité du Québec à Montréal, considérée comme l'une des cent meilleures universités du monde.

Thierry Gardon préside le conseil d'administration de la société Gestel. Cette société - créée en 1976 - a pour activité principale l'intermédiaire du commerce en matières pre-

mières agricoles (animaux vivants, matières premières textiles et produits semi-finis...).

Bolin Zhang. Ce docteur chinois est le directeur technique de l'entreprise Lv Yang, qui produit des légumes cultivés selon les règles de l'agriculture écologique.

Humain et Innovation

Thierry Gaillard fait pétiller son entreprise puisqu'il est le président de l'entreprise française Orangina Schweppes (groupe Suntory).

Maximilien Rouer. Ce dernier est le secrétaire général de Terrena, groupe coopératif agroalimentaire

qui a engagé un projet stratégique sur « La Nouvelle Agriculture ». Maximilien Rouer présentera, lors du colloque, les Sentinelles de la terre, des agriculteurs qui ont choisi de s'engager activement dans le développement de solutions pour développer « La Nouvelle Agriculture ».

Jean Robello assure le poste de vice-président de Firmenich, la plus grande société privée dans le parfum et la saveur. Familiale, cette entreprise suisse a créé plusieurs parfums depuis plus de 100 ans et produit un certain nombre des grandes fragrances connues à travers le monde.

Sandrine Raffin est experte en marketing social, en particulier ceux favorables aux progrès de santé. 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. ■

➔ **Pratique.** Plénière internationale, mercredi de 9 heures à 12 heures et colloque sur l'humain au cœur de l'innovation, mercredi de 14 h 30 à 16 heures.

RÉCOMPENSES

Les agriculteurs innovants à l'honneur



CÉRÉALES. Axérial, qui siège à Olivet, fait partie des candidats retenus. ARCHIVE

Pour la première fois, l'Open agrifood accueille, mercredi en fin d'après-midi, Les Victoires des agriculteurs.

Lancé par le Syrpa, le réseau des agricomunicants, la septième 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 conférence, sous l'égide d'Érik Orsenna, président du jury, est l'occasion de découvrir cinq innovations enthousiasmantes primées dans les

catégories suivantes : pilotage technique et économique en grande culture ; pilotage technique et économique en élevage ; environnement ; image et pédagogie et partage et idées neuves. Les membres du jury se sont réunis en septembre et ont sélectionné les nominés parmi les vingt et un dossiers recueillis.

À cette occasion, un prix spécial Open agrifood sera remis pour récompenser une innovation à caractère RSE. ■

➔ **Cérémonie.** Mercredi de 16 h 30 à 18 heures au centre de conférences.

NUMÉRIQUE ■ Des plates-formes pour les projets Open agrifood Initiatives

Le Lab'O, incubateur « d'agro-projets »

Le temps du forum Open agrifood, le Lab'O accueillera une grande première : un hackathon - événement lors duquel des équipes développent un projet informatique - un peu spécial.

Il s'agira en effet d'un hackathon, version Open agrifood, soit un « Agrickathon ». Un événement organisé avec les mêmes valeurs que le forum : collaboratif et mixité.

Les participants - des codeurs et des designers - auront pour mission de développer une plate-forme numérique pour les cinq projets imaginés, l'an passé, lors de l'Open agrifood Initiatives (Hub agri, Dis-moi où, Stop tabous, Startups agri et Services campagne).

Les écoles numériques orléanaises mobilisées

« Le rendez-vous va mettre en compétition deux équipes qui vont s'affronter sur un même projet. Chaque équipe sera com-



NUMÉRIQUE. L'accélérateur de start-up orléanais va accueillir l'Agrickathon durant la durée du forum. ARCHIVE

posée d'un élève de la Wild Code School, de Polytech, du Cesi et de Supinfo », énumère Florence Dupraz, la directrice de l'Open agrifood.

Les dix équipes de cinq jeunes vont donc plancher sur leur projet jusqu'à jeudi matin pour mettre sur pied des services numériques parfaitement opérationnels à l'issue du forum. « Cette initiative

permet de fédérer le microcosme numérique autour des enjeux de la filière. Nous attendons beaucoup de ce rendez-vous qui va concrétiser la sortie de terre des projets Open agrifood. »

Les conclusions de ce premier Agrickathon seront d'autant plus importantes qu'Orléans ambitionne de devenir un acteur majeur de l'agricul-

ture numérique, via son réseau Agreeen TechValley. « En plus de retenir les meilleures plates-formes par projet, nous allons désigner la "meilleure plate-forme des plates-formes". Une récompense sera remise à l'équipe gagnante lors de la séance de conclusions, jeudi. » ■

L.R.

➔ **Agrickathon.** Mercredi et jeudi au Lab'O.

16 et 17 novembre 2016

Open agrifood Orléans



AGROALIMENTAIRE ■ Le secteur est soumis à une concurrence mondiale de plus en plus intense

Les forces et faiblesses en trois points

La part de la France sur le marché mondial de l'alimentation a plutôt tendance à s'éroder. Mais la filière continue, néanmoins de créer des emplois.

Les industries agroalimentaires françaises ont généré 170 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2015, mais sont soumises à l'intensification de la concurrence mondiale, en particulier d'Amérique latine. Tour d'horizon, en trois points, des caractéristiques du secteur.

1 Petites entreprises, géants mondiaux. Avec plus de 16.000 entreprises, dont 98 % de TPE-PME et quelques champions mondiaux comme Lactalis et Danone, l'agroalimentaire français emploie plus de 440.926 personnes. Et alors que les emplois industriels fondent comme neige au soleil en France, le secteur agroalimentaire avait créé fin 2015 plus de 4.300 emplois.

2 Maillage territorial. Les régions qui concentrent le plus d'entreprises agroalimentaires sont la Bretagne (près de 1.500 entreprises et de 60.000 salariés), les Pays de la Loire (plus de 1.000 entreprises et 45.000 salariés), l'Auvergne-Rhône-Alpes (2.500 entreprises, 40.300 salariés) et les Hauts de France (1.150 en-



GÉANT. Lactalis, anciennement Besnier, est le premier groupe laitier et fromager au monde. Le groupe, dont le siège est situé à Laval (Mayenne), est régulièrement la cible des critiques des agriculteurs de la filière laitière qui lui reprochent d'acheter le lait à un prix trop bas. AFP

treprises et 40.250 salariés), selon des chiffres de l'Insee de 2014.

Mais les industries agroalimentaires sont représentées sur tout le territoire national. Elles emploient 38.701 salariés dans le Grand Est, 38.434 en Nouvelle Aquitaine, 27.037 en Occitanie, 25.488 en Normandie, 17.966 en Bourgogne-Franche-Comté, 13.538 en PACA, 13.016 en Centre-

Val-de-Loire, 957 en Corse, 21.636 en Ile-de-France et près de 10.000 dans les départements d'outre-

3 Mondialisation : le talon d'Achille. Ce secteur est un des piliers des exportations françaises, avec le troisième solde positif de la balance commerciale derrière l'aéronautique et la cosmétique/chimie, mais la part de la France sur le

marché mondial de l'alimentation a plutôt tendance à s'éroder alors que s'intensifie la concurrence internationale, en particulier des pays d'Amérique latine, invités d'honneur du dernier salon international de l'alimentation (Sial) et premier fournisseur extérieur de produits alimentaires à l'Union européenne.

La France exporte pour plus de 44 milliards d'euros de produits ali-

mentaires. En 2015, le solde commercial de l'agroalimentaire français était même excédentaire de 8,1 milliards d'euros alors que la balance commerciale française, tous secteurs confondus, restait déficitaire de plus 48 milliards d'euros.

L'agroalimentaire français est en deuxième position en Europe après l'Allemagne, et devant l'Italie, en termes de chiffre d'affaires, mais, en Allemagne,

8 entreprises sur 10 font de l'export, contre seulement 2 sur 10 en France.

Les produits les plus exportés sont les vins, l'épicerie, et les produits laitiers. La France est en difficulté sur la viande (13^e exportateur mondial) suite à l'embargo russe, au ralentissement de la demande en Chine et à une concurrence intra-européenne agressive venant notamment d'Allemagne et de Pologne. ■

CONSOMMATION ■ Nouvel étiquetage au 1^{er} janvier pour les plats cuisinés

Une origine des ingrédients précisée

D'où vient la viande dans mon plat de lasagnes ou le lait de mon fromage ? Les consommateurs français pourront le savoir à partir du 1^{er} janvier grâce à l'étiquetage de l'origine des ingrédients des plats cuisinés, une expérience unique en Europe.

Aujourd'hui, seul l'étiquetage de l'origine des produits bruts (lait, vin, huile...) est permis en Europe. L'étiquetage des produits transformés était réclamé depuis longtemps par les associations de consommateurs, notamment depuis le scandale des lasagnes à la viande de cheval en 2013.

Un appel largement relayé par les agriculteurs français en crise qui voient dans cette mesure un soutien à leurs exploitations et un encouragement à la promotion et l'achat de produits 100 %



EXPÉRIENCE. Quelle origine pour la viande du couscous ? À partir du 1^{er} janvier, cela sera précisé sur l'étiquette.

français.

Le ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll a obtenu en mars un feu

vert de la Commission européenne pour pouvoir tester à titre expérimental ce mode d'étiquetage en

France à partir du 1^{er} janvier et pendant deux ans, jusqu'au 31 décembre 2018. Ce sera une première en Europe.

8 % pour la viande, 50 % pour le lait

Seuls les produits transformés avec 100 % de viande française ou 100 % de lait français pourront porter l'étiquette « Produit d'origine française », selon le ministère.

Le seuil rendant obligatoire l'étiquetage de l'origine des viandes dans les produits transformés sera fixé à 8 %, et à 50 % pour le lait. Au-delà de ces seuils, les plats préparés devront obligatoirement mentionner l'origine du produit étranger : pour la viande, le pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux. Pour le lait : le pays de collecte, de conditionnement et de transformation. ■

EN BREF

MIEUX NOURRIR LES ANIMAUX. Pour améliorer la santé des humains, il faut mieux nourrir les animaux de boucherie, notamment en augmentant la ration d'Omega 3 via des graines de lin ou des micro-algues, montre une vaste étude scientifique coordonnée par l'Inra. « Nous avons démontré qu'en introduisant du lin ou des micro-algues riches en DHA dans la nutrition animale, on arrive à combler le déficit en Omega 3 des humains », a déclaré Jacques Mourot, spécialiste en nutrition humaine et animale à l'Inra (institut national de la recherche agronomique) de Rennes. ■

GRANDE DISTRIBUTION. L'enseigne de grande distribution E.Leclerc a annoncé qu'elle allait « s'engager contre la pollution cancérigène des emballages alimentaires » à la suite de l'alerte d'une ONG. En octobre dernier, l'ONG Foodwatch avait sensibilisé sur la contamination chimique de produits alimentaires courants - comme les pâtes ou le riz - par des emballages cartonnés, affirmant que des huiles dérivées d'hydrocarbures avaient été retrouvées. L'engagement de E.Leclerc va se traduire par « un cahier des charges rénové pour ses marques propres (Marque Repère, EURco+) » et par « des exigences clairement exprimées » pour les marques nationales. ■

LAIT. Synutra, n°3 de la nutrition infantile en Chine, a inauguré à Carhaix, en Bretagne, une vaste usine de poudre de lait, qui devrait faire travailler jusqu'à 350 personnes pour satisfaire l'importante demande chinoise. Cette usine, d'une superficie de 38.000 m², a nécessité un investissement de 170 millions d'euros. ■

Loiret → Actualités

EMPLOI ■ Les agents du service public invités à réfléchir sur leur parcours professionnel**Le service public face aux défis de demain**

Initiative inédite, hier, à Orléans. Pour la première fois, était organisée une journée des métiers à destination des agents du service public.

Le préfet de la région Centre-Val de Loire et du Loiret, Nacer Meddah, n'était pas peu fier de l'annoncer. Pour la première fois, s'est tenue, hier, à la salle Eiffel, à Orléans, une journée des métiers des agents du service public.

Diversité des métiers, besoin de compétences

La gestion des parcours professionnels, la gestion des compétences sont au cœur de toute gestion des ressources humaines que ce soit dans le secteur privé ou dans le secteur public.

Soyons honnêtes et, un brin, provocateurs. Nous avons tous l'image du fonctionnaire assis derrière son bureau derrière quelques dossiers...



CARRIERE. Le préfet Nacer Meddah a accueilli les agents qui ont animé cette première journée dédiée aux métiers du service public.

La réalité est toute autre. Il suffit d'observer la nature des postes ouverts sur concours : ingénierie informatique, traduction, numérique... L'éventail est large et bien loin de l'image d'Épinal. « Dans le secteur public, à l'instar du secteur privé, nous sommes dans l'obligation de nous adapter à un monde

qui change. Nous recherchons désormais des compétences en matière numérique, en ingénierie, dans la gestion de crise aussi. C'est aussi tout ce qui relève du plan préfectures nouvelles générations. Il est donc de notre responsabilité d'accompagner les agents face à ces nouveaux enjeux. »

Comment ? Par des parcours de formation destinés à élargir son socle de compétences et/ou de mobilité. Et là encore, chassons les idées reçues. Fini le temps où l'agent intégrait la fonction publique d'État ou territoriale à un poste et quittait cette même fonction publique au même poste au mo-

ment de partir à la retraite. « Nous disposons d'un bureau des ressources humaines à la préfecture pour accompagner et répondre aux attentes », poursuit Nacer Meddah.

Renforcer l'attractivité

Sur la journée d'hier, vingt services de l'État,

onze établissements publics et cinq collectivités étaient présentes pour exposer leurs différents métiers et missions. Des ateliers ont aussi permis aux agents d'échanger avec des conseillers sur leur projet professionnel, d'évoquer des parcours de mobilité ou de formation.

Cette première journée des métiers des agents du service public, le préfet de la région Centre-Val de Loire et du Loiret appelle à ce qu'elle soit renouvelée chaque année. En y intégrant aussi la fonction publique hospitalière (troisième grande famille la fonction publique avec l'État et le secteur territorial). L'enjeu est d'importance : le service public représente un peu plus d'un emploi sur cinq dans un département comme le Loiret.

Reste, enfin, un dernier défi. Renforcer l'attractivité de la fonction publique à l'externe. « C'est clair que nous rencontrons des difficultés à attirer de jeunes talents. » Confer certains clichés ci-dessus mentionnés qui ont, aujourd'hui encore, la vie dure. ■

EXPRESS**FORUM** ■ L'Open agrifood débute

La 3^e édition d'Open agrifood, forum de l'alimentation et de l'innovation responsables, démarre aujourd'hui et se poursuit demain. Des experts vont partager leurs visions sur la filière lors de la réunion plénière et d'un colloque. Au programme ce mercredi : plénière internationale sur l'innovation aux quatre coins du monde, de 9 à 12 heures ; déjeuners thématiques dans des restaurants, en centre-ville d'Orléans, de 12h30 à 14 heures ; L'humain au cœur de l'innovation agroalimentaire, de 14h30 à 16 heures ; les "Victoires des agriculteurs" pour récompenser les agriculteurs innovants, au centre de conférences, de 16h30 à 18 heures ; « Construisons ensemble l'agriculture et l'alimentation de demain », de 18 à 20 heures : pour la première fois, le grand public est invité, « dans un esprit constructif », à donner son avis lors d'une rencontre citoyenne. L'occasion de s'interroger sur le rôle de l'agriculture, les enjeux de l'alimentation ou encore les moyens d'innover. ■

POLICIERS MUNICIPAUX ■ En colère !

Force ouvrière appelle les policiers municipaux et les gardes-champêtres à un rassemblement régional, aujourd'hui, à Orléans, à la préfecture, à 11 heures. « L'État ne doit plus nous tourner le dos ! Nous avons toujours plus de prérogatives mais jamais de moyens légaux et de reconnaissance statutaires », estime le syndicat. Et de réclamer une revalorisation d'indemnités, de salaires, la prise en compte de la pénibilité par le classement de toute la filière en catégorie active, la généralisation de l'armement et du matériel de protection individuelle, l'augmentation des effectifs, etc. ■

PARTI COMMUNISTE ■ Soutien à la Palestine

Ce soir, à 18 h 30 à la Fédération du Loiret du Parti communiste (5, rue Marcel-Proust, à Orléans) soirée de solidarité avec le peuple palestinien en présence de Fadwa Kader, membre du bureau politique du Parti du Peuple Palestinien qui viendra expliquer son action auprès des femmes dans l'association Sunflower, de Raphaëlle Primet, responsable nationale du PCF en charge de la Palestine et Christiane Le Pennec, membre de la direction du PCF45. Elles témoigneront de leur visite en Palestine en août dernier. ■

SCIENCES ■ Exposition à Beaugency

Centre Sciences et la fédération régionale des Maisons des jeunes et de la culture (FRMJC) de la région Centre-Val de Loire se sont associés afin de proposer un projet collectif d'animation culturelle et scientifique. Il est proposé aux communes rurales de réaliser une intervention, durant une semaine, sur une thématique d'actualité scientifique afin d'en faire bénéficier gratuitement les scolaires et le grand public. Six communes vont bénéficier de ce dispositif, dont celle de Beaugency, sur le thème « Explorer l'univers » (du 21 au 26 novembre). À découvrir, une exposition interactive de 80 à 100 m² réalisée par Centre-Sciences (panneaux et modules interactifs présentés sur mobilier) et le Cosmorium, planétarium gonflable itinérant et numérique de la FRMJC du Centre, sous lequel est projeté un spectacle numérique et immersif avec projection à 180°. ■

GENDARMERIE ■ Sainte-Geneviève célébrée

Comme c'est la tradition le 15 novembre, la cathédrale Sainte-Croix d'Orléans s'est habillée de bleu, hier matin, pour célébrer Sainte-Geneviève, patronne de la gendarmerie. Plusieurs dizaines de militaires, dont le colonel Pascal Ségura, commandant la région de gendarmerie du Centre-Val de Loire, ont assisté à l'office religieux célébré par Monseigneur Luc Ravel, évêque aux Armées. ■



OFFICE. Des dizaines de militaires ont assisté à la cérémonie religieuse en l'honneur de la patronne des gendarmes. A. C.

GRÈVE ■ Les services des impôts fermés

Lundi, le centre des finances publiques d'Orléans Coligny a accueilli huit cents personnes dans la journée, selon David Bernagout, délégué départemental de Solidaires finances publiques. Hier, jour d'échéance pour régler la taxe d'habitation, l'accueil est resté fermé malgré la présence d'usagers. Tout comme dans les trésoreries de Montargis, Gien et Pithiviers. En raison d'un mouvement de grève national lancé à l'appel d'une intersyndicale (FO, CGT et Solidaires dans le Loiret) mobilisée contre la baisse des effectifs et la dégradation des conditions de travail. « Nous avons perdu 120 agents (sur un effectif total de 900 à 1.000) et fermé 17 trésoreries en 10 ans dans le Loiret », résume David Bernagout. L'accueil du public étant fermé le mercredi dans les trésoreries du Loiret, les guichets rouvriront aux horaires habituels à partir de jeudi. ■

MATCH ■ Soutien aux sinistrés du Loiret

Le club de hockey sur glace Les Renards d'Orléans soutient l'Association des sinistrés du Loiret. Le club organise un match de solidarité envers les victimes des inondations en reversant l'intégralité de la recette du match du 17 décembre. Les personnes intéressées peuvent s'inscrire à l'adresse adasiloiret@gmail.com. ■

ORDURES MÉNAGÈRES ■ Pas**de manifestation de l'ADUS à Lorris**

C'est avec amertume que les membres de l'Association de défense des usagers du Sictom ont accueilli le refus de la municipalité de Lorris d'autoriser la manifestation qui devait avoir lieu samedi 10 décembre. « Nous avons l'impression d'être en Corée du Nord. C'est honteux », commente Claude Hubert, président de l'ADUS. De son côté Didier Bezard, chargé de communication de l'association et élu d'opposition à Lorris, reste abasourdi : « Nous avons pourtant voté, lors du conseil municipal, contre l'instauration de la Redevance incitative et surtout contre la grille tarifaire qui s'y rattache... Nous cherchons donc une commune susceptible de nous recevoir le 10 décembre ou le 9 au soir, pour une manifestation ou une réunion publique. Nous sommes actuellement en lien avec la mairie de Châteauneuf-sur-Loire. » La barre des 1.000 adhérents à l'ADUS devrait être atteinte dans les prochains jours. Renseignements : 02.18.12.16.61 ou 06.15.26.14.40. ■

Vie d'entreprise → Loiret

ÉVÉNEMENT ■ La filière agroalimentaire échange ses bonnes idées, depuis hier, à l'Open agrifood, à Orléans

Des innovations agricoles vertueuses

« Alimentation et innovation responsables », tel est le thème du forum qui réunit producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs et consommateurs.

Carole Tribout

carole.tribout@centrefrance.com

La troisième édition de l'Open agrifood a commencé, hier matin, au Théâtre d'Orléans, devant un public fourni, en présence de nombreux jeunes.

Comme d'habitude, la plénière internationale a réuni des intervenants hors des sentiers battus. Comme par exemple le Français Thierry Gardon, à la tête de Gestel, dans le Rhône : cette société est la seule en France à louer des vaches laitières. Il trouve, cependant, beaucoup d'investisseurs mais pas assez d'éleveurs.

« Schizophrènes »

Dominique Royet, responsable de Max Havelaar France, a également décrit le cercle vertueux de ce modèle économique qui permet à de petits producteurs (de café, cacao, bananes... soit 21 produits



INTERNATIONAL. La plénière d'ouverture a réuni des intervenants d'Inde, de Chine, du Canada et de France ! PHOTO PASCAL PROUST

différents) de s'unir en coopérative pour être plus forts, de respecter un cahier des charges, environnementales entre autres, et de vendre à un prix garanti. « C'est un prix de moyenne gamme, pas plus cher que d'autres produits », commente-t-elle.

Un sujet sensible, car les

intervenants, à commencer par Emmanuel Vasseineix, PDG de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel (LSDH), et co-président, avec Xavier Beulin, de l'Open agrifood, constatent la « schizophrénie des consommateurs », qui veut des produits locaux, sains, sans OGM...

mais qui achètent à bas coût au supermarché ! »

Emmanuel Vasseineix s'inquiète de l'immense concentration du marché : « 67 % des produits agroalimentaires proviennent de 16 entreprises internationales. Et bientôt il n'y aura plus de Figolu ni de Pépito car Mondelez n'en

veut plus ! » Cette annonce a provoqué un tollé, notamment de la part d'Erick Orsenna, fidèle de l'Open agrifood, lors du déjeuner de presse.

C'est qui le patron ?!

Toujours est-il que LSDH participe à une initiative originale, la marque des consommateurs « C'est qui le patron ? ». Le lait de cette nouvelle marque répond à des critères définis par les consommateurs : élevages à taille humaine, fourrages locaux, juste rémunération du produc-

teur (390 € les 1.000 litres...) Le consommateur accepte alors de payer la brique 99 centimes, au lieu de 69 en moyenne.

Actuellement distribuée dans 5.200 points de vente et chez Carrefour, elle devrait se trouver dans d'autres enseignes en 2017. « Nous avons vendu 800.000 litres en quinze jours. On parle enfin du lait positivement et cela crée du trafic dans l'enseigne », se réjouit Emmanuel Vasseineix. D'autres produits (jus de pomme, pizza) devraient suivre. ■

Un programme riche aujourd'hui

L'Open agrifood se termine ce soir. Les visiteurs peuvent découvrir de passionnantes innovations au centre de conférences (hot-dog aux algues, capteurs agricoles à bas prix fabriqués par le Fablab d'Orléans, poubelle qui fait les courses, cuillère anti-tremblement, testeur de viande avariée, robot qui cuisine tout seul, etc.) Des conférences auront lieu à 9 h au Centre de conférences (« Quels leviers pour booster l'innovation sur la filière agroalimentaire ? » et « L'intelligence collective au service de l'innovation sur la filière agroalimentaire ») et à La Poste sur l'e-commerce. L'agrickathon se terminera au Lab'O à 12 heures (mise en compétition d'étudiants sur cinq plates-formes numériques de projets issus de l'Open agrifood Initiative). Exposition, toute la journée, au Théâtre : « La santé est dans l'assiette ». Plénière de clôture au Théâtre, de 14 h 30 à 17 h 30 : « Des idées neuves pour une alimentation responsable ». ■

CONFÉRENCE

Mieux concilier vie professionnelle et personnelle



INTERVENTION. Catherine Coquillat. ARCHIVE

Harmonie Mutuelle organise une conférence gratuite aujourd'hui, en partenariat avec la Jeune chambre économique d'Orléans, l'Aract Centre-Val de Loire et la chambre de commerce et d'industrie du Loiret.

Catherine Coquillat, chargée de mission à l'Association régionale de l'amélioration des conditions de travail (Aract) interviendra sur le thème « Vie professionnelle, vie privée : trouvez le bon équilibre ». C'est, selon elle, la première demande

des salariés, qui veulent pouvoir aller chercher un enfant malade, aider leurs vieux parents ou dégager du temps pour une association.

« Le compromis temporel »

Mais encore faut-il que ces attentes ne se transforment pas en autant d'exigences individuelles peu compatibles avec les contraintes professionnelles.

L'Aract expérimente donc, depuis cet été et sans doute jusqu'au printemps, une nouvelle méthode, « le compromis temporel » où des concessions sont attendues des deux côtés. Pour que tous y gagnent.

Frédéric Glaume, responsable ressources humaines et qualité de l'entreprise Toutenkamion, à Ladon, témoignera d'actions mises en place. Les équipes sont ainsi autonomes dans leur organisation. ■

Pratique. Conférence gratuite, aujourd'hui à 18 h 30, dans les locaux d'Harmonie mutuelle, bd Jean-Jaurès, Orléans. Inscription sur www.harmonie-prevention.fr, rubrique agenda.

COOPÉRATIVE

La secrétaire d'État a visité TPC, hier, à Saint-Jean-de-Braye

Martine Pinville salue l'arrivée de Calice

Martine Pinville, secrétaire d'État chargée, entre autres, de l'économie sociale et solidaire, est venue saluer et féliciter « la dynamique, la richesse apportée à un territoire dans la création de Calice, le premier groupement coopératif de France. »

Stéphane Foisy, PDG du nouveau groupe Calice, constitué des coopératives TPC, à Saint-Jean-de-Braye, et de Sefard, à Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir) a rappelé que Benoît Hamon, le précédent ministre, était venu, en 2013, défendre son projet de loi dans les locaux de TPC.

Cette loi en faveur de l'économie sociale et solidaire (ESS), en juillet 2014, et surtout ses décrets d'application parus en janvier dernier, permettent la création de groupements de SCOP (société coopérative et participative).

« La démarche de TPC, en rachetant Sefard, une entreprise saine et performante, qui pouvait intéresser un investisseur classique, mais qui était inaccessible financièrement à ses propres sala-



MOIS DE L'ESS. « C'est un modèle à promouvoir : il crée de l'emploi et de la richesse dans nos territoires », a déclaré Martine Pinville.

riés, ouvre une vraie alternative aux modèles économiques que nous connaissons aujourd'hui », a-t-il déclaré.

En effet, habituellement, à cause des retours sur investissements, le poids des rachats successifs des entreprises par elles-mêmes a des conséquences sur leur efficacité, leur survie.

« Développer ce modèle »

Ce nouveau modèle économique met fin à ce cycle infernal : toute SCOP est, par la loi, et par défi-

inition, orientée en priorité vers sa pérennité.

Calice a permis aux salariés de Sefard de devenir propriétaires de leur entreprise. Le conseil d'administration où ils sont majoritaires leur permet de prendre les décisions d'investissement dans l'outil de travail pour faire en sorte que l'entreprise soit pérenne et l'emploi local. C'est d'ailleurs la motivation la plus forte qui explique le rachat.

« Nous devons promouvoir ce modèle », a déclaré Martine Pinville. « Ce n'est

pas une économie de la réparation, il faut développer, changer d'échelle. L'ESS est un modèle économique à part entière, qui crée de l'emploi et de la richesse. Nous devons poursuivre les politiques à mettre en œuvre pour que ce modèle devienne un choix au moment de monter son entreprise. Pour ce qui concerne l'autre volet de TPC, entreprise intermédiaire, nous devons mieux accompagner car chacun doit avoir une place dans sa spécificité, et ce, à tous les échelons. ■

Vie d'entreprise → Loiret

CLÔTURE ■ La 3^e édition de l'Open agrifood s'est achevée sur une note d'espérance pour l'avenir de la filière

L'homme, acteur majeur de l'innovation

Organisé sur deux jours, l'Open agrifood a incité les acteurs de la chaîne alimentaire à s'interroger sur le rôle des consommateurs dans l'innovation.

Laetitia Roussel
laetitia.roussel@centrefrance.com

Si le sujet de la troisième édition de l'Open agrifood portait sur « l'alimentation et l'innovation responsables », c'est bien la notion de l'homme, avec un grand H, qui a transcendé les interventions, hier après-midi, lors de la séance de clôture organisée au théâtre d'Orléans.

Écouter l'avis des consommateurs

L'homme citoyen, l'homme consommateur, l'homme entrepreneur mais aussi et surtout l'homme, comme premier acteur de l'innovation de la filière alimentaire.

Le concept de l'entreprise libérée chez Orangina-



CONCLUSION. Les intervenants ont rapporté les différents leviers d'innovation proposés durant les débats et colloques. PHOTO PASCAL PROUST

Une intervention imprévue

Lors de la séance de clôture, un représentant de la Coordination rurale a tenu à monter sur scène pour faire état du désespoir des agriculteurs. « Nous, on fait vivre tous ces gars-là, mais aujourd'hui, on n'en peut plus. Les primes et les rendements baissent... On vend en dessous de notre prix de revient ! », clame-t-il avant d'haranguer Xavier Beulin, président de la FNSEA : « Vous devez défendre les prix agricoles ! »

Schweppes, la mobilisation des Sentinelles de la terre créée par la coopérative Terrena... Pour Sandrine Raffin – qui a animé un colloque sur « l'humain au cœur de l'innovation » – le rôle du management est essentiel, insistant sur l'importance de

s'interroger sur la place laissée à l'innovation dans les entreprises, mais aussi sur sa possibilité d'échec.

Frédéric Gilli, rapporteur de la conférence citoyenne – véritable temps fort de ces deux jours – a exhorté les acteurs de la filière à écouter l'avis des consommateurs. « L'innovation comprend un changement de posture. Les consommateurs sont disponibles, ils vous tendent la main pour amorcer ce travail avec eux », martèle-t-il.

« Ce qui compte c'est l'envie et la volonté des hommes »

L'avenir de la filière passera donc par un nouveau pacte alimentaire qui s'articule sur un triptyque qualité de produit, qualité d'information mais aussi qualité dans les relations avec le consommateur.

Le président de l'Open agrifood, Xavier Beulin, a lui résumé l'innovation à

quatre mots : humilité, audace, confiance et espérance. « L'innovation permet de regarder devant, elle apporte de l'espérance dans sa vie d'homme et de femme », argue-t-il.

« Ce qui compte c'est l'envie et la volonté des hommes d'avancer. Il faut capter le savoir des gens et c'est à nous de rendre les choses possibles », plaide Emmanuel Vasseineix, coprésident de la manifestation qui soulignera quelques instants plus tard en conclusion : « en se posant les questions sur ce qui est bon pour nos salariés, pour notre pays et nos enfants, on ne voit plus les choses de la même façon ».

AGRICKATHON

Organisé pour la première fois, l'Agriathlon du forum a récompensé le projet de plate-forme « compagnon ». Cette dernière a pour objectif de mettre en relation professionnels et particuliers dans les campagnes.

→ TOUS LES VENDREDIS, UN JURISTE RÉPOND À VOS QUESTIONS

■ Pas de salariat avec le volontariat international

Pendant un service civique sous forme de volontariat international en entreprise, on n'est pas lié à cette dernière par un contrat de travail.

Le jeune volontaire ne peut donc pas saisir les prud'hommes s'il s'estime injustement mis à pied, par exemple. Certes, il y a bien un travail exécuté pour l'entreprise utilisatrice, selon les juges, mais le volontaire n'est lié par un contrat qu'avec l'agence Business France (ex-Ubifrance), et non avec l'entreprise dans laquelle il travaille. Cette dernière est également liée par un contrat signé uniquement avec Business France. Elle reclasse d'ailleurs le volontaire dans une autre entreprise en cas de besoin.

Un jeune volontaire affecté dans une banque aux États-Unis, mis à la porte par cette entreprise avant le terme de la période prévue, pour « manque de respect », s'estime victime d'un licenciement abusif. Il demandait des indemnités. A tort, car même s'il était affecté dans une entreprise et devait en respecter le règlement intérieur, il n'avait pas de lien de subordination avec elle, ce qui est un élément déterminant du salariat.

Le service du volontariat international est placé sous l'autorité de l'ambassade de France et non d'une entreprise. Les indemnités mensuelles sont versées par Business France et non par l'organisme qui l'accueille. ■

■ Seul l'acquéreur peut invoquer le refus de prêt immobilier

Le vendeur d'un bien immobilier ne peut pas estimer que le compromis est « caduc » si l'acquéreur n'a pas obtenu son crédit à la date limite prévue.

Seul l'acquéreur peut se prévaloir de la non-obtention de son crédit pour renoncer sans frais à signer l'acte de vente, rappelle la Cour de cassation.

La condition suspensive d'obtention d'un prêt est en effet écrite dans le seul intérêt de l'acquéreur, rappellent

Les mutations brèves

Avec ou sans clause de mobilité dans son contrat, un salarié ne peut pas refuser à son patron une mutation occasionnelle hors de son secteur géographique de travail habituel.

Mais en rappelant ce principe, la Cour de cassation exige que l'intérêt de l'entreprise soit en jeu, que des circon-

stances exceptionnelles le justifient et qu'il s'agisse d'une durée annoncée.

Il faut, de plus, que l'intéressé ait été informé préalablement dans un délai raisonnable.

Si ces conditions sont réunies, le salarié doit se plier à l'exigence et ne peut pas invoquer une modification de son contrat de travail qu'il

aurait alors le droit de refuser.

Un salarié qui avait refusé de rejoindre pour trois mois un établissement distant de plusieurs centaines de kilomètres, et qui en avait été prévenu une semaine à l'avance, a obtenu gain de cause. Son licenciement pour insubordination a été jugé abusif.

La Cour de cassation a posé ces principes depuis plusieurs années.

Pour les mutations longues, elles doivent être conformes aux clauses du contrat de travail. Le salarié ne peut être affecté hors de son secteur géographique que si son contrat le permet ou s'il accepte que l'on modifie ce contrat. ■

les juges, et le vendeur ne peut pas l'invoquer à son profit pour refuser de signer.

L'acquéreur qui n'a pas obtenu son prêt peut donc parfaitement maintenir son projet d'achat et personne ne peut supposer qu'il aurait automatiquement renoncé.

La conséquence pour l'acquéreur est qu'il n'est en réalité pas tenu d'obtenir son crédit avant la date limite prévue dans la promesse ou le compromis de vente. Il peut l'obtenir ultérieurement. Il est le seul à pouvoir se prévaloir des conséquences de la non-obtention du prêt, c'est à dire de la caducité de la promesse de vente. En pratique, il dispose donc, pour obtenir son prêt, de toute la durée de validité de la promesse de vente.

Le vendeur, en revanche, ne peut pas, à la date limite d'obtention du crédit, constater que l'acquéreur ne l'a pas obtenu et considérer que tout est terminé. Il ne peut pas invoquer la clause du compromis qui aurait prévu qu'à une date limite, la vente serait caduque si l'acquéreur n'a pas obtenu son prêt. ■

■ Une SCI familiale peut être « professionnelle »

Une société civile immobilière (SCI), même familiale, peut être considérée comme « professionnelle », ce qui entraîne des inconvénients juridiques.

La réalisation d'une opération immobilière, même de faible importance, et l'intention d'en réaliser une seconde, caractérisent le caractère « professionnel » de la SCI.

L'inconvénient est qu'un « professionnel » de l'immobilier est censé avoir des connaissances techniques qui, en cas de recours contre lui, sont désavantageuses.

Une SCI ayant été jugée « professionnelle », a été tenue d'assumer les défauts du bien vendu alors que ses membres les ignoraient. La clause usuelle insérée par le notaire dans l'acte de vente du logement rénové, selon laquelle il n'y aura pas de recours en cas de vice caché, est en effet écartée en pareil cas puisque le professionnel est censé connaître les défauts cachés. ■

ALSTEF. Aéroport de Québec. L'aéroport Jean-Lesage de Québec choisit Alstef (siège à Boigny-sur-Bionne) pour l'implantation de trois nouvelles lignes d'arrivées, soit deux lignes avec carrousels inclinés et une ligne hors format. Alstef a proposé des convoyeurs à grande vitesse pour réduire le temps de livraison des bagages. Le projet, qui s'achèvera en octobre, sera géré par la filiale Alstef Canada. ■

Un chiffre
2500

L'Open agrifood, les 16 et 17 novembre à Orléans, a réuni 2.500 personnes, dont 26 % d'étudiants, 24 % de citoyens, 11 % de transformateurs, 9 % d'agriculteurs...

ENTREPRENEUR

D'IDÉES



02 38 777 777
La CCI Loiret à votre écoute
loiret.cci.fr

Vie d'entreprise → Loiret

SOUTIEN ■ La Couveuse d'entreprises PES 45 a fêté ses dix ans, hier, à la chambre de l'artisanat, à Orléans

Un nouvel avenir pour la Couveuse

Katia Ohandza, 27 ans, succède au président « historique », Claude Bonfils. Le site Internet est en refonte, les services également.

Carole Tribout

carole.tribout@centrefrance.com

Un anniversaire moins tourné, finalement, vers le passé que vers l'avenir, c'est ce qu'a voulu Claude Bonfils, le président fondateur de la Couveuse d'entreprises Pour une économie solidaire ou PES 45, devenu



EN CHIFFRES

500

En dix ans, 1.400 personnes se sont montrées intéressées par la couveuse et 500 d'entre elles ont testé leur projet.

65 %

des porteurs de projet accompagnés par la couveuse sont des femmes.

38

La moyenne d'âge est, classiquement, de 38 ans.

9