



la **république**
du centre

mercredi 15 et jeudi 16 novembre 2017

Open agrifood Orléans



Supplément au n° 22473 de LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE du mercredi 15 novembre 2017. Ne peut être vendu séparément. D'après le visuel de l'affiche : © Force Motrice.



Forum du champ à l'assiette

15 et 16 novembre 2017

Open agrifood Orléans

ALIMENTATION ET VALEURS ■ Cet après-midi, deux rendez-vous de l'Open Agrifood sont ouverts au grand public

Les citoyens invités à passer à table

Deux temps forts de cet Open Agrifood permettront aux citoyens et consommateurs de partager leur vision de la filière alimentaire et de ses enjeux.

Laetitia Roussel

laetitia.roussel@centrefrance.com

À la vue de la forte implication des consommateurs constatée l'an passé, lors du premier débat citoyen de l'Open Agrifood, les organisateurs ont décidé de remettre le couvert.

Un échange avec les consommateurs

Cette année, un débat citoyen et une conférence – organisés aujourd'hui, en fin d'après-midi – permettront au grand public de venir partager leur conception de l'alimentation. Au menu de ces rendez-vous ouverts à tous, deux sujets brûlants : la restauration collective et la valeur à accorder à l'alimentation.



PARTICIPATION. L'an passé, le premier débat public avait occasionné de nombreux échanges entre des représentants de la filière et des consommateurs. PHOTO DR

La conférence sur le thème « La restauration collective, réservoir de valeurs et de mieux-être » sera ainsi l'occasion de parler des enjeux liés à la restauration collective comme levier pour l'agriculture mais aussi comme

vecteur d'initiatives collectives. « Cette conférence interroge sur la valorisation de la filière agroalimentaire et de ses produits dans nos hôpitaux et nos écoles, mais aussi sur la création de nouveaux débouchés pour le monde

agricole », commente Éric Thirouin, co-président du forum international et président de la FRSEA.

La valeur de l'alimentation

Le débat citoyen sera, lui, le théâtre d'échanges

entre les invités et participants autour de cette question : « Quelle valeur j'accorde à mon alimentation ? ». À cette problématique se rattachent les enjeux liés à la rémunération des agriculteurs mais aussi de la marge appli-

quée par les distributeurs. « L'an passé, nous avons connu un grand moment lors du premier débat citoyen. Nous avons voulu reproduire ce rendez-vous et l'aborder sous une autre forme avec cette question de la valeur que le consommateur veut accorder à son alimentation », explique Emmanuel Vasseineix, co-fondateur de l'Open Agrifood et président de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel.

Ce dernier, qui sera présent au débat citoyen, auquel participera également Christiane Lambert, la présidente de la FNSEA, devrait certainement évoquer « C'est qui le patron ! ». Créée par Nicolas Chabanne et produite pour la partie lait par LSDH, cette marque du consommateur lui propose de fixer, lui-même, les prix des produits selon différents critères proposés. ■

➔ **Pratique.** La conférence et le débat citoyen ont lieu, aujourd'hui, de 18 heures à 19 h 30, au Pathé Cinéma, place de Loire, à Orléans. Renseignements : www.openagrifood-orleans.org.

■ L'OPEN AGRIFOOD EN BREF

HOMMAGE ■ En souvenir de Xavier Beulin



PERSONNALITÉ. Un hommage est rendu, ce matin, au co-fondateur de l'Open, Xavier Beulin. ARCHIVE

La quatrième édition du forum international de l'alimentation débutera par un inévitable hommage au co-fondateur et co-président de l'Open Agrifood, Xavier Beulin, décédé brutalement en février. L'émblématique président de la FNSEA et du groupe Avril avait créé ce rendez-vous avec Emmanuel Vasseineix et Florence Dupraz. Lors de la plénière d'ouverture, qui débute ce matin, à 9 heures, au théâtre d'Orléans, un long hommage lui sera rendu avec des témoignages, sur fond de vidéos et de photos. ■

SCOLAIRES ■ Apprendre à bien manger

Pour sensibiliser les enfants sur l'importance d'avoir une alimentation saine, les organisateurs de l'Open Agrifood ont installé une exposition dans le jardin de la Charpenterie, au-dessus du cinéma. À partir de dix panneaux géants, les élèves d'Orléans vont ainsi pouvoir découvrir avec leurs enseignants les différentes étapes de fabrication des aliments qui se trouvent chaque jour dans leurs assiettes. ■

LA FILIÈRE ■ En quelques chiffres

Deuxième employeur de France, avec 3,4 millions d'emplois et 650 milliards d'euros de chiffre d'affaires cumulé, la filière agro-alimentaire salarie, dans le Loiret, 13.800 personnes en emploi direct (agroalimentaire et grande distribution confondues). Ce qui fait de ce secteur le premier employeur du département. ■

PROGRAMMATION ■ Près de 80 rendez-vous prévus sur deux jours

Divers formats pour un échange d'idées

Le programme de cette nouvelle édition de l'Open Agrifood s'annonce dense. Pas moins de 80 formats sont proposés, pendant deux jours, durant lesquels plus de deux mille participants sont attendus. Tour d'horizon non exhaustif.

La plénière d'ouverture.

Premier temps fort de ces deux jours, la conférence internationale prévue en ouverture de cette quatrième édition mettra en lumière le thème de cette année : alimentation et valeur. Trois intervenants venus des États-Unis, de Russie et des Philippines parleront de la valeur environnementale, sociétale et économique de leur activité.

Huit conférences. Divers sujets seront abordés lors de ces rendez-vous organisés sur les deux jours : « Entrepreneurat social & création de valeur » ; « Villes nourricières et production alimentaire locale : deux enjeux de création de valeur » ou encore « La gastronomie française, une activité économique essentielle pour



CONCLUSION. La plénière de clôture est un des temps forts du forum international. ARCHIVE

notre pays ! » avec, notamment, Guillaume Gomez, le chef de l'Élysée.

Les ateliers techniques. Nouveauté de cette année, sur les deux jours, vingt à trente ateliers techniques seront organisés à la chambre de commerce et d'industrie du Loiret. Pendant quarante-cinq minutes, les participants (au

nombre de quinze par groupe) s'interrogeront sur la plus-value du bio, la bonne gestion des salaires, l'avantage du numérique...

La plénière de clôture.

Outre les traditionnels déjeuners thématiques organisés dans plusieurs restaurants de la capitale régionale, la clôture de

l'Open Agrifood est le dernier temps fort du forum international. À valeur conclusive mais aussi prospective, la plénière de clôture portera sur la question de « Comment rendre le consommateur-citoyen acteur de la création et du partage de la valeur dans les filières alimentaires ? ». ■

Forum du champ à l'assiette



15 et 16 novembre 2017

mercredi 15 novembre

9h à 11h30

→ **Plénière internationale**

Théâtre d'Orléans

Hommage à Xavier Beulin

11h30 à 12h30

→ **Conférence 1**

Théâtre d'Orléans

Entrepreneuriat social et création de valeur

11h45 à 12h30

→ **10 ateliers techniques**

CCI du Loiret

13h à 14h30

→ **Une dizaine de déjeuners thématiques**

dans les restaurants du centre-ville

14h30 à 17h30

→ **Conférence**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**organisée par les MFR**

15h à 15h45

→ **10 ateliers techniques**

CCI du Loiret

15h à 16h

→ **Conférence 2**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Communication et création de valeur**

Sans communication responsable, pas de création de valeurs

→ **Conférence 4****Territoires alimentaires et création de valeur**Villes nourricières et production alimentaire locale :
deux enjeux de création de valeur.

15h à 17h30

→ **Retex**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Retour d'expérience**

16h15 à 17h

→ **10 ateliers techniques**

CCI du Loiret

(CCI du Loiret)

16h30 à 17h30

→ **Conférence 3**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Filières alimentaires**Contrat de confiance entre l'amont et l'aval : clé de la réussite
économique dans les filières alimentaires.→ **Conférence 5****Numerique et création de valeur**La révolution numérique, facteur clé de création de valeur
dans les filières alimentaires.

18h à 19h30

→ **Conférence 6** (ouverte au grand public)Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Restauration collective et création de valeur**

La restauration collective, réservoir de valeurs et de mieux être.

→ **Débat citoyen** (ouvert au grand public)**Quelle valeur j'accorde à mon alimentation ?**

19h30

→ **Remise des prix du concours Open chefs**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire

jeudi 16 novembre

9h30 à 10h30

→ **Conférence 7**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Gastronomie et création de valeur**La gastronomie française, une activité économique
essentielle pour notre pays !

9h30 à 10h15

→ **10 ateliers techniques**

CCI du Loiret

10h30 à 11h15

→ **10 ateliers techniques**

CCI du Loiret

11h à 12h

→ **Conférence 8**Pathé cinéma
Orléans Place de Loire**Marques et création de valeur**Créations de valeurs pour les marques alimentaires,
une question de survie !

13h à 14h30

→ **Une dizaine de déjeuners thématiques**

dans les restaurants du centre-ville

14h30 à 16h

→ **Plénière de clôture**Pathé cinéma
Orléans Place de LoireComment rendre le consommateur-citoyen acteur de la **création**
et du partage **de la valeur** dans les filières alimentaires ?

INTERVIEW ■ Florence Dupraz dirige le forum de l'Open Agrifood depuis sa création en 2014

« L'Open permet de participer à des échanges intenses »

Directrice du forum international de l'agroalimentaire à Orléans, Florence Dupraz évoque cette quatrième édition de l'Open Agrifood qui a pour thème « Alimentation et valeurs ».

■ **Dans quel état d'esprit avez-vous préparé cette quatrième édition de l'Open ?** Dans le même que celui du forum : l'ouverture. L'ouverture des esprits, pour sentir ce qui se passe dans la filière ; l'ouverture de la gouvernance, avec de nouvelles participations de distributeurs, de représentants des consommateurs et d'agriculteurs. Enfin l'ouverture à tous les sujets liés à la notion de valeur. L'Open Agrifood permet à tous les acteurs de la filière de participer à des échanges intenses.

■ **Le décès de Xavier Beulin, président de l'Open, en février, a-t-il eu des conséquences sur l'organisation du forum ?** Cela nous a donné envie de nous dé-

passer. De faire aussi bien, voire même mieux que s'il avait été là... Xavier nous inspire toujours. Dans les choix des thèmes et des sujets. Nous avons fait confiance aux personnes qu'il avait reconnues pour construire ce forum. Nous espérons qu'il serait content du résultat.

■ **Après La révolution agricole, Alimentation et citoyenneté et Alimentation et innovations responsables, le thème de cette année porte sur Alimentation et valeurs. Quels seront les sujets abordés ?** Les thèmes sont inspirés par l'état d'avancement de la filière. Cette année, nous soulignons la notion de création de valeurs et des leviers à actionner. La plénière d'ouverture (qui a lieu ce matin) sera un temps fort avec trois grands intervenants. Il y aura aussi huit conférences. On évoquera l'autonomie alimentaire des villes avec l'agriculture urbaine et les circuits



ÉDITION. « Les thèmes sont inspirés par l'état d'avancement de la filière. »

courts. Deux conférences citoyennes seront le théâtre d'échanges sur la restauration collective et sur ce que les consommateurs sont prêts à payer pour bien s'alimenter...

■ **Un des projets initiés par l'atelier Open Agrifood Initiatives a été lancé il y a quelques semaines. Quel est le concept de la plateforme Visite mon assiette ?** Cette plateforme fédère des initiatives, comme Bienvenue à la ferme, et valorise le tourisme industriel. Elle recense des visites à faire dans des exploitations agricoles et des industries agroalimentaires dans toute la France. Pour l'instant, le projet se développe surtout à partir du Loiret.

■ **D'autres projets vont-ils voir le jour ?** L'application Campagnon vient d'être lancée aussi. Cette dernière permet aux habitants des communes rurales de trouver des services du quotidien dans divers do-

maines : la mobilité, la garde d'enfant, les cours à domicile... Le projet est testé dans les communautés de communes des Portes de Sologne et de la Picardie Verte. Le projet de plateforme StartupAgri, qui permet de mettre en relation des start-up du milieu agricole et alimentaire, est aussi lancé.

■ **Avec ses États généraux de l'alimentation, organisés cet automne, le gouvernement s'est un peu inspiré de votre concept, non ?** Peut-être ! En tout cas, ils ont choisi le même thème que le nôtre, que nous avions annoncé il y a un certain temps déjà... Après c'est une bonne chose car ils ont le pouvoir politique que nous n'avons pas.

■ **Cet événement ne vous aura pas fait un peu d'ombre ?** Non ! Au contraire, je pense que ces états généraux nous ont mis en lumière et renforce notre action. ■

Propos recueillis par Laetitia Roussel

Orléans → Vivre sa ville

SOCIÉTÉ ■ La 4^e édition du Festival d'alternatives alimentaires se tient mercredi 15 et samedi 18 novembre

Ils défendent une autre agriculture

En écho à l'Open Agrifood, ce festival promeut une alimentation saine et accessible à tous et des modes de production respectueux de l'environnement.

Marie Guibal

marie.guibal@centrefrance.com

Ils sont farouchement opposés à ce qu'ils appellent « l'agrobusiness » et veulent faire entendre une autre voix. Montrer qu'une autre voie est possible. En matière d'alimentation et d'agriculture. Autant d'enjeux majeurs de société que le Festival d'Alternatives alimentaires met au menu de sa 4^e édition, en deux temps (*lire le programme*).

Sauver les communs

Son credo ? « Nous sommes ce que nous mangeons. » L'association regroupe des citoyens mais aussi des maraîchers bio, des Amap, des médecins, des associations (défense de l'eau, Confédération paysanne...). Le festival, né en 2014, est un anti-Open Agrifood qui se déroule jusqu'à demain soir. Son objectif est de promouvoir une alimentation saine, qualitative, accessible et respectueuse de



BUFFET. Le repas paysan et bio d'aujourd'hui, devant le théâtre, est ouvert à tous. La participation est libre. ARCHIVE P. PROUST

l'environnement. Et pour ce faire, il met en avant des alternatives au niveau local, national voire international.

Cette année, le thème retenu est la préservation des communs, c'est-à-dire du sol, des terres, de l'eau

et de l'air. Ces ressources qui n'appartiennent à personne mais dont l'usage est commun à tous.

Des agriculteurs locaux témoigneront cet après-midi de leur engagement dans l'agroécologie. Comme cette maraîchère bio,

présente à la conférence de presse, qui explique que, bien formée et accompagnée, elle a réussi à diviser par trois sa quantité d'eau : « Je consomme 1.000 m³ d'eau par hectare et par an contre 3.000 en moyenne, grâce au pailla-

ge ».

L'eau encore, c'est ce qui inquiète Eau secours 45. Cette association a relevé que sur 334 communes du Loiret (*), 72 sont impactées par l'agriculture. « La dose de pesticides dans l'eau a été multipliée par quatre depuis 2012 », explique Éric Vidal, son secrétaire. Pire : parmi les nappes profondes qui nous abreuvant, celle de Beauce contiendrait 200.000 pesticides, dont des perturbateurs endocriniens. Si les grosses communes ont les moyens de traiter l'eau, ce n'est pas le cas des petites. En changeant nos habitudes maintenant, il faudrait 50 ans pour la renouveler.

Consommacteurs

Une pédiatre enfonce le clou en rappelant que « le lait maternel est bourré de produits toxiques »...

Un constat bien sombre ? Sans doute. Mais on peut agir et devenir des consommateurs acteurs, assurent ces militants. À l'image de Terre de liens qui achète des terrains agricoles (inaccessibles pour beaucoup de paysans) pour les louer à prix abordable. Chacun peut deve-

PROGRAMME

AUJOURD'HUI

12 heures. Rassemblement festif (*parvis du théâtre*).

12 h 30. Prises de parole.

12 h 50. Buffet paysan.

Participation libre.

De 14 à 17 heures.

Conférence-débat sur l'agroécologie et témoignages d'agriculteurs locaux (*auditorium médiathèque*).

SAMEDI 18 NOVEMBRE

10 h 30. Atelier « Les terres, un enjeu alimentaire ».

12 h 30. Repas bio et local.

14 heures. Atelier « Sol, eau, air et santé, tout est lié ».

16 h 30. Conférence-débat « L'alimentation, une histoire politique » (avec Paul Ariès).

18 h 30. Bal et concert.

Les rendez-vous du samedi, gratuits, se déroulent salle de la Cigogne (St-Marceau).

nir actionnaire d'un bout de parcelle.

Ou en adhérant à une Amap (**), en achetant à l'avance la production d'un agriculteur, lui donnant ainsi de la visibilité. « À nous de reprendre le pouvoir », concluent-ils. ■

(*) Source : Agence régionale de santé.

(**) Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

➔ **Sur Internet.** Facebook : Festival Alternatives Alimentaires et <http://festivalalteralim.fr>.

Encore quelques jours...

JUSQU'AU 18 NOVEMBRE 2017



Le
repose-pieds
Offert*

Pour l'achat d'un fauteuil
Stressless®



Fabriqué en Norvège
Depuis 1934

www.stressless.fr

*Offre non cumulable valable sur le prix TTC conseillé au 15/03/2017 des modèles de fauteuils et poufs Stressless® Sunrise / Stressless® Mayfair / Stressless® Reno / Stressless® View / Stressless® Metro du 13 octobre 2017 au 18 novembre 2017 dans tous les coloris de cuir. Modèle présenté Stressless® Mayfair en cuir Paloma Henna, Fauteuil (L : 83, H : 102, P : 74 cm) + Pouf (L : 55, H : 41, P : 39 cm) 2 299 € au lieu de 2 849 €, prix TTC conseillé au 15/03/2017, soit 550 € d'économie pour l'ensemble fauteuil et pouf Stressless® Mayfair hors éco-participation de 4,46 €. Matières visibles sur la photo ci-dessus : cuir de vachette, tannage au chrome, fleur corrigée, pigmenté, Hêtre teinté. Vernis à base d'eau + aluminium moulé et poli pour le piétement Signature. Renseignez-vous auprès d'un revendeur Stressless® participant. RCS Pau 351 150 859