

Open agrifood Orléans : alimentation et valeurs

24 Octobre 2017



Le grand rendez-vous des filières agroalimentaires, c'est les 15 & 16 novembre à Orléans ! Alors que le Président de la République vient de formuler des premières propositions à la suite du point d'étape des Etats Généraux de l'Alimentation sur la répartition de la valeur, c'est cette question qui sera précisément au cœur de la 4ème édition d'Open agrifood.

L'Open agrifood, fondé par Xavier Beulin, Emmanuel Vasseneix, Erik Orsenna, Michel Griffon et Philippe Vasseur, se veut le lieu de rencontres et d'échanges unique entre tous les échelons de la filière alimentaire. Deux jours par an, tous les maillons de la chaîne « du champ à l'assiette » ont l'opportunité de débattre dans une dynamique collaborative, pour faire avancer la filière vers une responsabilité partagée en respectant les Hommes et l'environnement.

Les idées neuves ouvrent des perspectives et génèrent des projets pour demain. Incubateur d'idées et de réflexions, l'Open agrifood invite les participants à se questionner sur les enjeux de la filière et mieux se comprendre.

Les grandes conférences

15 novembre 09h00-11h30 : La Plénière Internationale : 3 façons différentes de créer de la valeur !

USA, Russie & Philippines : témoignages de créateurs de valeurs venus de trois continents. Lauren BIEGLER, agricultrice venue du Minnesota, montrera comment, dans un pays où la pression environnementale est bien moins forte qu'en France, cultiver du maïs et du soja avec des pratiques raisonnées est possible.

Tony MELOTO, le champion de l'entreprenariat social aux Philippines, décrira comment, grâce à l'agriculture, il a réussi à associer valeur économique et immatérielle, dans une partie du monde si souvent dévastée par les catastrophes naturelles.

Patrick HOFFMANN, tout droit venu... de Russie, nous expliquera comment en transformant un vieux kolkhoze, il a réussi à créer une filière porcine florissante.

[En savoir plus](#)

15 novembre 16h30-17h30 : Conférence : La révolution numérique, facteur clé de création de valeur dans les filières alimentaires.

Cette conférence vous familiarisera avec la transformation numérique initiée chez In Vivo ainsi qu'avec le projet Startups agrifood. Vous découvrirez l'intérêt de numériser la culture de

tomates sous serre avec le projet Magestan et vous verrez également comment un agriculteur peut aussi être... un agrigeek !

Avec Eric Seban (Groupe In Vivo), Laure Le Quere (Greenflex), Rémi Dumery (exploitant agricole), Jean-Michel Gallier (Agreentech Valley).

[En savoir plus](#)

15 novembre à 18h00 : Conférence : La restauration collective, réservoir de valeurs et de mieux-être.

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite... chaque jour, plus de 8 millions de personnes prennent un repas en collectivité. La restauration collective responsable est donc un levier puissant pour former les citoyens au goût et à la qualité, développer et sécuriser les débouchés pour les agriculteurs locaux, et retisser un lien entre systèmes alimentaires et agriculture locale.

Avec Eric Lepecheur (Restau'co), Florent Montillot (Ville d'Orléans), Pierre Lefebvre (CHR d'Orléans), Didier Girard (Hôpital du Mans), Laurent Grandin (Interfel).

[En savoir plus](#)

[Liste complète des conférences](#)

Les ReteX (Retour d'expériences) : 5 perspectives complémentaires autour de la création de valeur.

Sous la forme d'une prise de parole limitée à 12 minutes et sans support de présentation, les ReteX feront intervenir des speakers convaincus et convaincants, qui viendront partager leur vision de la création de valeur avec vous. Un échange de 10 minutes avec les participants permettra de les challenger et d'approfondir le sujet.

RETEX 1 : Contribuer à la compétitivité de la ferme France par le soin des plantes !

Animé par Delphine GUEY, Directrice de la communication et des affaires publiques de l'UIPP.

15 novembre à 15h00

RETEX 2 : Parcours d'une reconversion réussie, de l'immobilier à paysan-essaisseur.

Animé par Charles OKSENHENDLER, Co-fondateur de La Ferme Glutamine.

15 novembre à 15h30

RETEX 3 : Développement des filières et création de valeur : exemple de la filière des Huiles et Protéines Végétales.

Animé par Arnaud ROUSSEAU, Président de la FOP.

15 novembre à 16h00

RETEX 4 : Les marques positives.

Animé par Elisabeth LAVILLE, Présidente et fondatrice d'UTOPIES.

15 novembre à 16h30

RETEX 5 : La restauration collective, un vecteur unique de création de valeurs.

Animé par Laurent TERRASSON, Fondateur du magazine L'Autre Cuisine.

15 novembre à 17h00

[Plus d'informations sur les Retex](#)

[Programme du mercredi 15 novembre](#) [Programme du jeudi 16 novembre](#)