



LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

Open agrifood - 19 novembre 2015 - Plénière de Fermeture - Cinéma Pathé



Olivier CARRE
Député-Maire
d'Orléans



Capucine LAURENT
Directrice associée
groupe GreenFlex



Philippe VASSEUR
Président du World
Forum Lille



Daniel NAIRAUD
Directeur Général du
Fonds Français pour
l'Alimentation et la
Santé



Erik ORSENNA
Président de
l'Open agrifood
Initiatives



Emmanuel
VASSENEIX Vice-
Président de
l'Open agrifood



Xavier BEULIN
Président de
l'Open agrifood



Florence DUPRAZ
Directrice de l'Open
agrifood

Olivier CARRE, maire d'Orléans, est fier d'accueillir la 2^{ème} édition de l'Open agrifood qui met l'humain au cœur de sa réflexion dans le développement « soutenable » (suivant le terme anglo-saxon) de l'agriculture.

Dans son histoire, Orléans n'a jamais eu peur de la confrontation des idées pour faire émerger de nouvelles propositions.

L'interactivité des échanges menés à Orléans, les formes collaboratives différentes permettent de dépasser les limites dans les réflexions portées sur la filière agroalimentaire en donnant de nouvelles pistes d'innovation qui rayonneront dans le monde entier.

Bienvenue à la 3^{ème} édition de l'Open agrifood.

Florence DUPRAZ nous rappelle que cette session est tournée vers le bonheur et la joie.

Capucine LAURENT a animé cette année 6 ateliers sur les nouvelles attentes des consommateurs, la restauration scolaire, le gaspillage alimentaire, alimentation santé et pédagogie, communication et numérique, et les facteurs de confiance dans l'alimentation.

Ces ateliers sont des moments d'échange et de production de projets concrets. Ils permettent aussi de définir les thèmes de l'Open agrifood de l'année suivante. Les participants à ces ateliers sont pour moitié des acteurs de la profession, pour moitié issus d'autres professions.

Dans cette filière complexe de l'agroalimentaire, on note une coordination relative et une frilosité à communiquer mais aussi des atouts très forts : des acteurs passionnés, la culture de l'excellence, l'expertise, et d'énormes qualités d'innovation pour se coordonner et être proactive.

Les écoles et les programmes éducatifs sont les premiers relais pour relever les défis de nos enjeux nutrition/santé.

Dans la lutte contre le gaspillage, l'éducation, la gestion du diffus et la révision des standards DLUO/DLC sont primordiales.

Philippe VASSEUR nous rappelle que « le bonheur est dans l'assiette », malgré les peurs véhiculées aujourd'hui sur le « grand méchant lait », les OGM sujet tabou et « manger de la viande tue ». Il y a chez certains une grande méfiance vis-à-vis du progrès.

La part des dépenses d'alimentation dans le revenu des ménages ne cesse de décroître depuis 50 ans.

Aujourd'hui, les consommateurs sont prêts à payer plus pour des produits responsables.

Ils recherchent le respect de la santé, de l'environnement, du goût, de la qualité et de la transparence. A nous de les accompagner.

Daniel NAIRAUD affirme qu'il est absolument indispensable de restaurer la confiance des citoyens et de « réenchanter » la promesse de l'alimentation. Depuis 1988, la listeria, puis la crise de la vache folle en 1990, puis le prion en 1996, les OGM, et les Etats Généraux de l'alimentation en 2000 ont montré le conflit dans la conscience collective et la méfiance entre ce qui est naturel et ce qui est artificiel dans les processus de production.

L'aliment n'est pas totalement un bien de consommation comme les autres. Le premier enjeu est de circonscrire la notion de qualité. L'aliment a une forte charge symbolique, ce sont des nutriments mais aussi toute une valeur immatérielle comme les souvenirs d'enfance ou la conscience collective. Toute cette charge d'incorporation peut s'étudier dans une science nouvelle : l'épigénétique.

Le deuxième enjeu de la qualité traduit les attentes sociétales en évolution permanente qui génèrent des politiques publiques. Aujourd'hui le problème du millefeuille de la loi et de ses obligations fait produire de manière trop coûteuse. La loi doit s'en tenir à des principes, sources d'obligation dont la mise en œuvre devrait être laissée à la liberté de chacun.

(Exemple de non-sens des coloriels sur les produits frais).

Le troisième enjeu serait d'aller plus vite que le législateur.

Ré-enchanter la promesse de l'alimentation, redonner des valeurs dans la transparence, construire des marques collectives du producteur au distributeur, c'est possible.

Erik ORSENNA rappelle ce qu'est la table : c'est d'abord l'apprentissage de la civilité, du respect, du partage, de la citoyenneté.

Le repas à la française est inscrit à l'UNESCO comme phénomène de civilisation.

La table, c'est aussi la connaissance, la gratitude, la géographie, l'histoire, la gourmandise, les mots appris à table.

La table finalement est plus diverse que le lit !

Xavier BEULIN remercie tous les jeunes, les partenaires, les Chambres Consulaires, les collectivités territoriales, la Région, le département et en particulier la ville d'Orléans et l'Agglo d'avoir participé à la 2^{ème} édition de l'Open Agrifood.

Orléans devient la capitale du dialogue citoyen au service d'une agriculture et d'une alimentation responsables et soutenables.

Une note blanche a été rédigée pour la COP 21.

Aux 8 thématiques sélectionnées, pour répondre à la demande de dialogue à développer entre les différents acteurs, une 9^{ème} proposition est à tester : le « bla bla » car en milieu rural.

François Hollande nous invite à regarder les banlieues mais aussi les territoires ruraux. Que les politiques publiques accompagnent toutes les initiatives, aident à avoir de l'audace sans brider et contrôler.

Il y a quelques temps, Michel Griffon avait invité à la capacité d'innovation et à la réflexion en affirmant :

« Il faut inventer l'agriculture écologiquement intensive ».

C'est ce qui se met en œuvre aujourd'hui pour une filière agroalimentaire écoresponsable, soutenable, solidaire et de qualité.

Michel GRIFFON remarque que l'assiette est le reflet de la qualité de la semence de l'agriculteur, de l'industriel qui exprime la qualité du terroir et du distributeur qui met en valeur ces produits. L'assiette a une âme exprimée dans la poésie des mots autour d'une table. Une filière ne s'arrête pas à l'assiette. La défense de l'art de vivre à la française passe par là.

Emmanuel VASSENEIX félicite la passion présente dans de nombreuses interventions.

Le désir de transparence, la nécessité d'ouverture, mais aussi de réassurance sont très présents.

Le débat est engagé aujourd'hui sur le coût de l'agriculture, et le partage de la valeur. Il faudrait accepter de payer le vrai coût de l'alimentation : trop d'aides existent pour rééquilibrer ce qui n'est pas appliqué dans la chaîne des valeurs.

La Chine et l'Irlande montrent une véritable stratégie de l'Etat pour l'agriculture.

En France, remettre en place un vrai cap pour les filières agroalimentaires, et une stratégie qui permette de baisser le coût du travail, sont indispensables.

Il n'y aura pas de solution collective sans une prise de conscience et une action individuelle. D'où la nécessité de s'engager beaucoup plus comme citoyen et de veiller à conserver la diversité de notre alimentation.

C'est une « section d'assaut » qu'il faut construire pour défendre la filière agroalimentaire qui est très attaquée aujourd'hui.