

# À table citoyen !

## FORUM

International  
de l'Agriculture,  
de l'Alimentation  
et de la Distribution  
Responsables



Open  
agrifood  
Orléans

18-19 NOV.  
2015

CONSOMMACTEURS  
SEMENCIERS  
PRODUCTEURS  
TRANSPORTEURS  
TRANSFORMATEURS  
DISTRIBUTEURS  
RESTAURATEURS  
CHERCHEURS

18 & 19 NOVEMBRE 2015

[www.openagrifood-orleans.org](http://www.openagrifood-orleans.org)





# L'Open Agrifood, un forum sur mesure

L'Open agrifood est à la fois un Forum, véritable « Think Tank », espace d'échanges et de réflexions qui réunit, durant deux jours en novembre, l'ensemble des acteurs économiques du champ à l'assiette.

Ce Forum se veut force de propositions pour une agriculture, une alimentation et une distribution responsables.

C'est aussi un « Do Tank » au travers de l'Open agrifood Initiatives : 4 Groupes de Travail ont fait naître 16 projets collaboratifs multi-acteurs, innovants.

L'Open agrifood, comme le Forum de la Rome antique, se déploie sur une trentaine de sites de la ville d'Orléans.

De nombreux bâtiments de la ville abritent les multiples points d'échanges des participants : **le théâtre** pour la plénière internationale d'ouverture, le **Pathé Cinéma** pour les colloques, le **Conseil Régional Centre Val de Loire** pour les ateliers, une vingtaine de restaurants dans toute la ville.

Le centre de gravité géographique du Forum, place du Martroi, est constitué par **la Chambre de Commerce et d'Industrie du Loiret**, qui abrite le carrefour des métiers.

**Le Carrefour de l'innovation**, dans un cadre exceptionnel, sur le Bateau Lavoir, place de Loire, est le lieu de rencontre des **pôles de compétitivité et des laboratoires de recherche** liés à l'agriculture et l'alimentation.

Enfin, au **Campo Santo** se déroule le carrefour Citoyen, sur quatre jours du 18 au 21 novembre, lieu pédagogique de l'alimentation responsable, racontée aux enfants et aux citoyens de la ville.

The Open Agrifood event serves as a Forum, a kind of Think Tank and place for exchange and brainstorming where, for two days in November, a full array of economic actors along the spectrum from farm to table will gather around key topics in agriculture, the food processing industry and future food distribution models.

This Forum is intended to generate proposals in favor of responsible farming, food supply and distribution.

The event will also transform proposals into concrete actions through a series of Open Agrifood Initiatives: 4 Working Groups have launched a dozen innovative, collaborative and multi-partner projects, to be presented during the November 19<sup>th</sup> morning program.

Open Agrifood, like the Forum of Ancient Rome, occupies some 30 venues throughout the city of Orleans, offering a truly unique setting for this gathering of actors from all links on the agricultural chain to meet, share their ideas and discuss.

Many renowned city buildings will host multiple roundtables among participants: **the Municipal Theater** for the international opening plenary session, **Pathé Cinema** for symposia, the **Centre-Val de Loire Region's Council chambers** for workshops, plus 20 or so restaurants from across the city.

The Forum's geographical focal point, place du Martroi, is the seat of the **Loiret Departmental Chamber of Commerce and Industry**, ready to accommodate a huge trade fair.

**The Innovation Fair**, held against the spectacular Bateau Lavoir backdrop, on the Loire's shores, provides an opportunity to learn about the various **competitiveness clusters and research laboratories** emphasizing agriculture and food supply.

Moreover, **Campo Santo's** Citizens' Fair, extending four days from November 18<sup>th</sup> to 21<sup>st</sup>, is an educational venue promoting a responsible food supply, as told by the city's children and residents.

## Open agrifood "2.0"



Téléchargez l'application [oaf.vosquestions.eu](http://oaf.vosquestions.eu) et posez vos questions aux intervenants en direct.

Download the open agrifood application and follow the prompts



Participez au live tweet #OpenAgrifood et suivez @Oagrifood

Join the Live Tweet #OpenAgrifood and follow @Oagrifood.



Des photos de l'Open agrifood, des articles et bien plus encore à partager ! Rejoignez la communauté Open agrifood ! Pictures, articles and much more to share from Open Agrifood! Be sure to join the Open Agrifood community!



Poursuivez l'aventure Open agrifood et rejoignez les groupes de travail virtuels pour co-construire le modèle agricole et alimentaire de demain.

Continue the Open Agrifood adventure and register for the virtual working groups set up to jointly build tomorrow's agricultural and food model.



Revivez les moments forts de l'Open agrifood sur notre chaine Dailymotion.

Relive open agrifood's highlight moments on our dailymotion channel



## Xavier BEULIN

*Président de la FNSEA et du groupe AVRIL  
Président d'Open agrifood*

Il n'existe nulle part au monde de Forum, de lieu, réunissant tous les acteurs économiques du champ à l'assiette, où il leur soit donnée l'opportunité de se rencontrer, d'échanger et de débattre sur des sujets qui les concernent.

Chacun le sait désormais, parmi les grands enjeux des prochaines décennies, le défi alimentaire mondial sera le plus stratégique. Dérèglements climatiques, démographie, disponibilité du foncier agricole, accès à l'eau, aux ressources naturelles, à l'énergie, investissements dans les moyens de production et de stockage, gaspillage alimentaire, innovation et recherche, sont autant de problématiques qu'il nous faut traiter si nous voulons que le modèle alimentaire français reste une référence pour l'ensemble de la planète.

Si j'ai voulu créer ce Forum, c'est parce que je suis convaincu que nous n'atteindrons cet objectif qu'en partageant la responsabilité de nourrir le monde, entre tous les maillons de la chaîne alimentaire, en dépassant les clivages et les oppositions primaires entre agriculture traditionnelle et bio, entre circuits longs et circuits courts, entre céréaliers et éleveurs et en misant sur l'innovation et la recherche au service d'une agriculture moderne et d'une industrie de transformation compétitive.

C'est un rendez-vous tel que celui que nous organisons qui permettra à tous de tendre vers l'excellence par une responsabilité partagée !

## XAVIER BEULIN

*President of AVRIL Group and the FNSEA Farmer's Union.  
President of Open agrifood.*

If I wanted to create this Forum, it is because I am convinced that we must share the responsibility to feed the world, between all links in the food chain, overcoming divisions and primary opposition between traditional farming and organic between long circuits and short circuits, and between grain farmers and focusing on innovation and research in the service of modern agriculture and a competitive processing industry.



## Emmanuel VASSEINEIX

*Président-directeur général  
de LSDH et d'Unijus  
Vice-président d'Open agrifood*

L'industrie agroalimentaire, bien qu'elle demeure un fleuron de notre économie, subit aujourd'hui un changement profond induit par de nouvelles attentes des consommateurs : l'équilibre nutritionnel, la santé, la naturalité et le développement responsable sont devenus des facteurs de choix prépondérants chez un consommateur en proie à une peur de l'invisible de plus en plus marquée et une défiance grandissante.

Cela dans un contexte difficile : législation de plus en plus contraignante, critiques de toute part, concentration de nos concurrents, de nos fournisseurs et de nos clients...

Nous nous devons de prendre ces enjeux comme de réelles opportunités, en développant des entreprises pérennes, innovantes, audacieuses, respectueuses des Hommes et de l'Environnement.

Si nous voulons continuer à exister avec un modèle social et économique digne, nous devons miser sur une vraie différenciation technique, technologique et humaine, en nous appuyant sur la recherche, l'innovation et les sciences.

Il nous faut passer de la défiance à la coresponsabilité en rapprochant sous un même toit l'agriculture, l'agroalimentaire, la distribution, les organisations de consommateurs, les pouvoirs politiques, l'administration et le monde de la science et des chercheurs.

C'est là tout l'intérêt de l'Open agrifood : cet événement inédit, d'envergure internationale, va nous permettre d'initier ensemble la troisième révolution agricole et alimentaire, au service de l'Homme et de l'Environnement !

## EMMANUEL VASSEINEIX,

*President of LSDH.  
Vice President of Open agrifood*

The food industry, although it remains a flagship of our economy today is undergoing profound change brought by new consumers expectations: balanced nutrition, health, naturalness and responsible development have become factors predominant choice in a consumer experiencing a fear of invisible increasingly marked and growing distrust.

We must take these issues through the Open agrifood, as real opportunities, developing sustainable enterprises, innovative, bold, and respectful of men and environment.

## PLÉNIÈRE

08:30

Théâtre

## DES CHEMINS VERS L'AUTOSU

12:30



## DÉJEUNERS THÉMATIQUES

(sur inscription auprès de l'hôtesse d'accueil dans les différents points d'enregistrement)

13:30

2.1

Le Verdi Vin

L'apprentissage dans l'alimentaire : l'accompagnement, un facteur clé de réussite

2.2

Café du Théâtre

Observatoire des entreprises agro-alimentaires du Crédit Agricole

2.3

Brasserie Lecerf

DELYS, éducation au goût et à la nutrition santé avec le conseil du Département du Loiret

2.4

Le Tonnelier

Fertilisation et qualité alimentaire, impact du champ à l'assiette

2.5

Le Martroi

Qui est l'agriculteur de demain ?

14:30



## COLLOQUES



## CARREFOUR DE L'INNOVATION

15:00

1<sup>er</sup> CRÉNEAU

3.1

Pathé cinéma

Gaspillage alimentaire : quelles réponses pour un défi colossal ?

4.1

Pathé cinéma

L'innovation en marche : quels projets innovants pour l'alimentation de demain ?

16:30

17:00

2<sup>e</sup> CRÉNEAU

3.2

Pathé cinéma

Enjeux de Nutrition Santé : que mangerons nous demain ?

4.2

Pathé cinéma

L'innovation en marche : quels projets innovants pour l'alimentation de demain ?

18:30



## EFFISANCE ALIMENTAIRE

2.6	2.7	2.8	2.9	2.10	2.21
Le Girouet	La Parenthèse	Eugène	Vieille Auberge	Le jardin du pavillon	Voici Venu le Temps
Equilibre entre élevage et environnement	Quel chocolat mangerons-nous demain ?	ANDES et le GNIS autour d'un programme UNITERRES	Conciliate climat, pleasure and food	Le groupement employeurs, une initiative à promouvoir	La RSE coopérative, créatrice de valeur pour l'offre alimentaire

### ATELIERS (25 pers. maxi)

5.1	5.2	5.3
Conseil Régional Salle CP 1	Conseil Régional Salle CP 2	Conseil Régional Salle CP 3
Nouvelles attentes des consommateurs et agroalimentaire 3.0	Restauration scolaire et enjeux de nutrition santé	Gaspillage alimentaire

5.4	5.5	5.6
Conseil Régional Salle CP 1	Conseil Régional Salle CP 2	Conseil Régional Salle CP 3
Alimentation santé et pédagogie	Communication et impacts médiatiques	Facteurs de confiance dans l'alimentation

 SÉANCE COLLABORATIVE

08:30

PALA

**ENJEUX COP21 : LA SOLU**

**DES PROJETS COLLABORATIFS INNOVANTS : LA FIL**

12:30

 DÉJEUNERS THÉMATIQUES (sur inscription auprès de l'hôtesse d'accueil dans les différents points d'enregistrement )

13:30

2.11	2.12	2.13	2.14	2.15	
Voici Venu le Temps	Le Girouet	La Pause	Le jardin du pavillon	Eugène	Ca
La démarche RSE, une démarche structurante sur toute la filière agro-alimentaire	Génèse d'une usine de méthanisation à Marnay, dans le Cher	Le programme « Rurality » porté par TFT	BLEU BLANC CŒUR, Qualité nutritionnelle et réduction des GES	MYPRIMI, annuaire en ligne des Circuits courts	Un r

14:30

 COLLOQUES

15:00

**3.3**

Pathé cinéma

Fracture alimentaire : comment rendre une nourriture saine et bonne accessible au plus grand nombre ?

16:30

 PLÉNIÈRE DE FERMETURE

16:30

P

**LE BONHEUR ES**

18:30



LES SPORTS

## LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE L'AGRICULTURE AGRO-ALIMENTAIRE PREND SON DESTIN EN MAIN

2.16	2.17	2.18	2.19	2.20	2.22
Opéra du Théâtre	Le Martroi	La Parenthèse	Le Tonnelier	Vieille Auberge	Le Verdi Vin
RESTAUCO Réseau pour une restauration collective reposable	La solution est dans l'assiette	Gouvernance alimentaire : une évolution indispensable !	Breeding and environment balance	Une plateforme innovante	Les enjeux logistiques/supply chain au niveau des coopérative

3.4

Pathé cinéma

Sécurité sanitaire des aliments : comment donner confiance en l'alimentation?

PATHÉ CINÉMA

## LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE

# PLAN MAP

## LIEUX DE RENDEZ-VOUS PLACES



### CONFÉRENCES & PLENIERES PLENARY SESSIONS

- ① — Palais des Sports
- ② — Théâtre



### COLLOQUES SEMINARS

- ③ — Pathé Cinéma



### ATELIERS WORKSHOPS

- ④ — Conseil Régional Centre-Val de Loire



### DÉJEUNERS THÉMATIQUES THEMATIC LUNCHES

- ⑤ — Brasserie Lecerf
- ⑥ — Café du Théâtre
- ⑦ — Eugène
- ⑧ — La Chancellerie
- ⑨ — La Pause
- ⑩ — La Vieille Auberge
- ⑪ — Le Girouet
- ⑫ — Le Jardin du pavillon
- ⑬ — Le Martroi
- ⑭ — La Parenthèse
- ⑮ — Le Tonnelier
- ⑯ — Le Verdi Vin
- ⑰ — Voici Venu Le Temps



### CARREFOUR DES MÉTIERS

- ⑱ — CCI Loiret



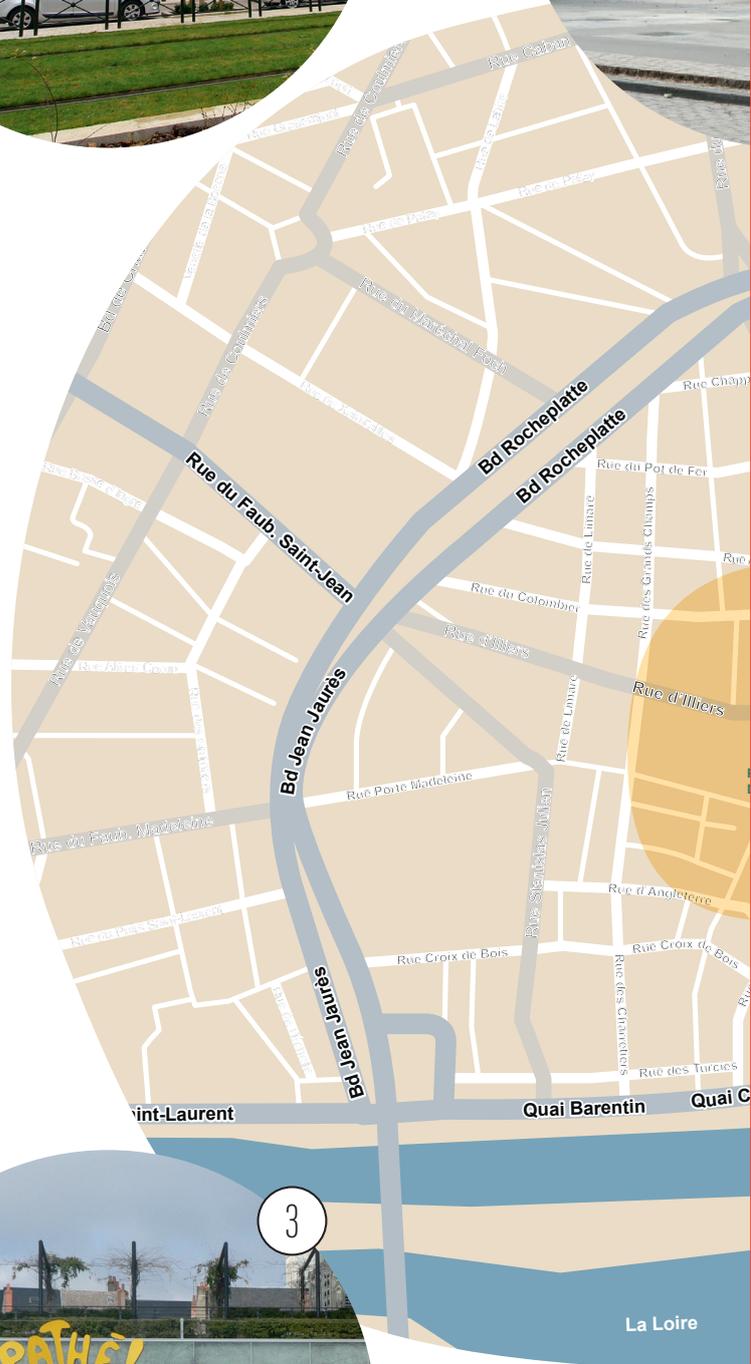
### CARREFOUR DE L'INNOVATION

- ③ — Pathé Cinéma
- ⑲ — Bateau Lavoir



### CARREFOUR CITOYEN

- ⑳ — Campo Santo





2



4



20



18

# OPEN AGRIFOOD

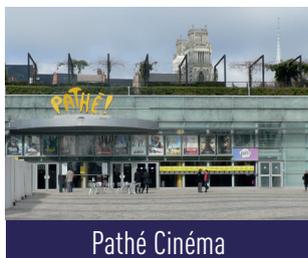


## S'INSCRIRE ET ACCÉDER AUX DIFFÉRENTES SESSIONS DU FORUM

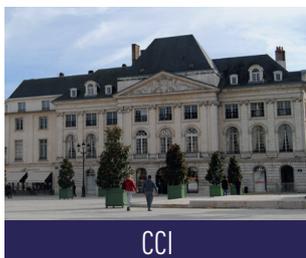
Le port du badge est nécessaire pour accéder aux différents lieux du forum.

Si toutefois, celui-ci n'est pas en votre possession, des bornes d'enregistrement sont à votre disposition.

### POINTS D'ENREGISTREMENT :



Pathé Cinéma



CCI



Conseil Régional



Théâtre



Palais des sports

## DÉJEUNER

À l'issue de la plénière d'ouverture, vous pouvez vous rendre sur les lieux des restaurants et des ateliers :

- **En bus** : une navette entre le théâtre et la place de Loire vous transportera (10 min).
- **À pied** : Suivez le guide et rejoignez à pied les sites de restauration (15 à 20 min).

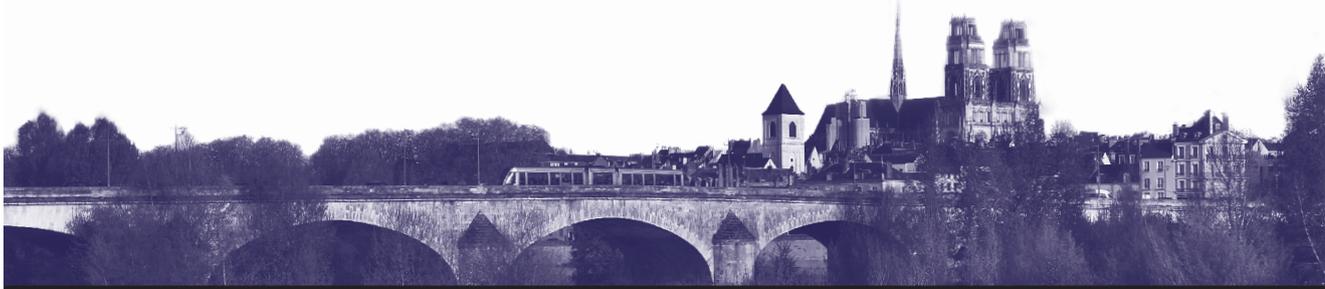
Le jeudi, après la séance collaborative, vous pouvez emprunter le tramway pour rejoindre le Centre-Ville.

### Plusieurs possibilités pour déjeuner :

- **Vous êtes inscrit à un déjeuner thématique, vous vous rendez au restaurant dans lequel il se déroule.**
- **Vous souhaitez vous inscrire dans un déjeuner thématique** : demandez à l'hôtesse de conciergerie à l'accueil du théâtre le mercredi matin et à celui du Palais des Sports le jeudi matin, la liste de ceux pour lesquels il reste encore de la place.
- **Vous voulez déjeuner en une heure** : rendez-vous dans l'un des restaurants du centre-ville qui se sont engagés à servir le menu spécial Open agrifood (sur présentation de votre badge).
- **Vous souhaitez manger un snack rapide** : rendez-vous Place de Loire (zone rose) ou Place du Martroi (zone orange) où vous trouverez de nombreux points de vente.



# INFOS PRATIQUES



## Restaurants proposant le menu Open agrifood :

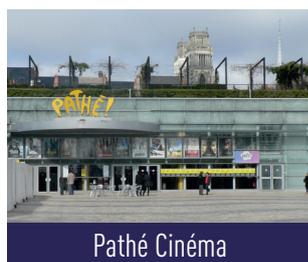
<b>La vieille Auberge</b>	Rue du faubourg Saint-Vincent	☎ 02 38 53 55 81
<b>Le tonnelier</b>	Rue Alsace Loraine	☎ 02 38 62 89 14
<b>L'étape</b>	Rue de la bretonnerie	☎ 02 38 53 53 99
<b>Chez Jules</b>	Rue de bourgogne	☎ 02 38 54 30 80
<b>Le Lutétia</b>	Rue Jeanne d'arc	☎ 02 38 53 39 63
<b>L'éclat des saveurs</b>	Rue de bourgogne	☎ 02 38 53 12 21
<b>La crêperie Bretonne</b>	Rue de bourgogne	☎ 02 38 62 24 62
<b>L'olivier</b>	Rue de bourgogne	☎ 02 38 42 08 31
<b>La chancellerie</b>	Place du Martroi	☎ 02 38 53 57 54
<b>La renaissance</b>	Place du Martroi	☎ 02 38 53 32 00
<b>l'Ardoise</b>	Rue de la bretonnerie	☎ 02 38 53 51 66
<b>Heureux comme Alexandre</b>	Rue sainte Catherine	☎ 02 38 53 42 64
<b>Le brinc Zinc</b>	Rue sainte Catherine	☎ 02 38 53 38 77

<b>Le Don Camillo</b>	Rue sainte Catherine	☎ 02 38 53 38 97
<b>La vénitienne</b>	Place Louis XI	☎ 02 38 53 07 29
<b>Le bon Marché</b>	Place du châtelet	☎ 02 38 62 97 37
<b>La pause</b>	Place du châtelet	☎ 06 22 11 09 78
<b>Le XV</b>	Place du châtelet	☎ 02 38 54 34 37
<b>Oh terroir</b>	Rue des halles	☎ 02 38 75 71 26
<b>La mangeoire</b>	Rue du poirier	☎ 02 38 68 15 38
<b>Le cerf</b>	Rue des halles	☎ 02 38 54 20 00
<b>Le Grand Martroi</b>	Place du Martroi	☎ 02 38 42 15 00
<b>Le bistrot</b>	Place du Martroi	☎ 02 38 53 28 61

## TROUVER UN HÔTEL

Vous souhaitez réserver une chambre d'hôtel : adressez-vous à l'hôtesse de conciergerie

### Permanences conciergerie :



Pathé Cinéma



Théâtre



# L'ÉQUIPE



L'équipe de l'Open agrifood se compose de 3 personnes à plein temps : Florence DUPRAZ (directrice), Aurélie CLAUIN (assistante événementielle et administrative) et Solène HUBAULT (assistante communication). À raison d'une journée par semaine, l'équipe est renforcée par Muriel DOUCET, Ingénieur environnement à la Technopole Val-de-Loire et Aude MARCUEYZ, chargée de mission à Loire & Orléans.

## La filière agroalimentaire à l'heure du Big Data : enjeux et opportunités

Formation destinée aux chefs d'entreprises et cadres dirigeants, pour les sensibiliser aux enjeux du Big Data et aux opportunités à saisir, proposées par 4 grandes écoles : AgroParisTech, HEC, ENSAE ParisTech et Télécom ParisTech

**Les 3 et 4 décembre 2015**

Le phénomène Big Data poursuit sa progression, s'installant durablement dans le paysage des entreprises françaises quels que soient leur secteur d'activité ou leur taille... Emblématique de ce progrès technologique, l'agriculture connectée ouvre sur une agriculture de précision, hautement productrice et respectueuse de l'environnement.

De l'optimisation des processus productifs à l'intégration des comportements et des besoins des consommateurs, de nouveaux produits et services vont apparaître, modifiant profondément le marché et bousculant la concurrence. Il est donc crucial pour les décideurs d'appréhender les perspectives de cette révolution tout au long de la filière agroalimentaire, « de la fourche à la fourchette ».

Cette session s'inscrit dans un cycle de formation comprenant également :

- Production et Exploitation à l'heure du Big Data : enjeux et opportunités - 11 et 12 janvier 2016
- La Relation Client à l'heure du Big Data : enjeux et opportunités - 25 et 26 janvier 2016

Durée des formations : une journée (de 17h à 17h le lendemain).

Tarif : 1 250 € nets de taxe (dîner et déjeuner inclus).

Lieu de la formation : campus d'HEC Paris à Jouy-en-Josas.

Renseignement et inscription : [www.agroparistech.fr/Les-enjeux-du-Big-Data-3340.html](http://www.agroparistech.fr/Les-enjeux-du-Big-Data-3340.html)



université  
PARIS-SACLAY



# À table citoyen !



 Open  
agrifood  
Orléans

[openagrifood-orleans.org](http://openagrifood-orleans.org)

**PLÉNIÈRES / COLLOQUES**





## 1.1 PLÉNIÈRE INTERNATIONALE D'OUVERTURE

# DES CHEMINS VERS L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

Quelles sont, sur tous les continents, les initiatives originales et riches d'enseignement, conduites par des organisations ou des individus pour nourrir les populations locales ? Comment ces initiatives peuvent-elles inspirer tous les échelons de la chaîne agro-alimentaire pour prendre en compte le formidable challenge de nourrir 9 milliards d'individus d'ici 2030 ?

### ANIMÉ PAR



**Olivier ALLEMAN**  
Journaliste  
Directeur général  
de Campagnes TV

### DISCOURS D'INTRODUCTION



**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice-Président  
de l'Open Agrifood Orléans



**Michel GRIFFON**  
Co Président du Comité éthique  
et Scientifique de l'Open agrifood  
Orléans



**XAVIER BEULIN**  
Président de  
l'Open agrifood Orléans

### INTERVENANTS



**Frère Godfrey NZAMUJO**  
Fondateur du centre Songhai (Bénin)  
Promu « Centre d'Excellence pour  
l'Afrique » par les Nations unies, le modèle  
Songhai va être reproduit dans une  
douzaine de pays africains. Il s'efforce  
de donner les moyens techniques aux  
producteurs agricoles de renforcer leur  
sécurité alimentaire, et développe un  
savoir-faire local qui vise à l'autonomie  
des jeunes et des femmes, mettant  
l'accent sur la valorisation du capital  
environnemental et les technologies  
appropriées.



**Prof. Li XIAOYUN**  
Directeur du Centre internationale  
Développement rural à l'Université  
agricole de Chine  
Ses compétences couvrent genre et  
développement, la réduction de la  
pauvreté, le changement climatique,  
l'aide internationale de développement...  
Il a reçu de nombreux prix comme le  
China Poverty Reduction Award ou le  
Youchange Poverty Research Award. Il est  
secrétaire général adjoint de la Société  
d'études des femmes de Chine, expert  
auprès de la Banque mondiale et auprès  
de nombreuses ONG travaillant en Chine,  
enAsie, en Afrique et en Amérique du sud.



**Moez EL SHOHDY**  
Co-fondateur & Président de Egyptian  
Food Banking Regional Network  
Il affirme que le monde doit repenser  
son mode de consommation dans le  
but d'être durable. « Environ 14% de  
la population totale du monde (plus de  
800 millions) souffre de la faim. Mais  
42% de la nourriture mondiale est  
gâchée. Si nous investissons dans le  
sauvetage d'au moins un tiers du total  
des déchets alimentaires, nous pouvons  
avoir un taux de Zéro famine sans  
augmenter la production ».



**Noreen LANIGAN**  
Directrice France-Belgique de Bord  
Bia-Irish Food Board,  
L'organisme public à l'origine de la  
charte nationale du développement  
durable irlandais, Origin Green. Origin  
Green regroupe 60 000 éleveurs et  
plus de 450 industriels irlandais. Cette  
charte volontaire lancé en 2012 et la  
seule charte nationale multi-secteurs au  
monde qui couvre aussi bien l'aval et  
l'amont et qui est reconnue et acclamée  
par différentes ONG et institutions  
internationales, telles que WWF et le  
World Bank.



**Christophe DEQUIDT**  
Directeur du pôle Communication  
& Mobilisation du groupe TRIANGLE  
Gérant de CD Communication  
Diplômé de l'IHEDREA, il est un homme  
de contact et de pédagogie. Journaliste,  
professeur en économie, puis directeur  
de la communication d'entreprises à  
vocation internationale, il crée en 2002,  
son cabinet conseil. Entre novembre  
2014 et septembre 2015, il aura réalisé  
un tour du monde des moissons pour  
mieux comprendre la mondialisation et  
la géopolitique du blé, 18 pays visités en  
13 mois, des centaines de contacts.

### L'OPEN AGRIFOOD DONNE LA PAROLE AUX JEUNES

Trois étudiants étrangers de l'ISA Lille enrichissent les rapports d'étonnement de Cristophe DEQUIDT



**Chaitali PATIL (INDE)**



**Kevin MERWIN (USA)**



**Maria Josefina RIVERA (ARGENTINE)**

### L'APPLI OPEN AGRIFOOD

Elle est conçue pour vous permettre d'échanger en continu avec les speakers et les autres participants.

- À tout moment, vous pouvez :
- Émettre un avis sur ce qui est dit ou poser une question à un speaker
  - Visualiser l'ensemble des questions ou remarques qui sont produites par la salle
  - Renforcer une remarque ou une question

Alors, tous à vos smartphone, téléphone et tablettes ! Devenez co-acteur de l'Open agrifood !





## 1.1 INTERNATIONAL OPENING PLENARY SESSION

# PATHWAYS LEADING TO FOOD SELF-SUFFICIENCY

From across all continents, what are the cutting-edge initiatives with a good track record being led by organizations or individuals to feed local populations? How can such initiatives permeate all links throughout the food processing chain in meeting this daunting challenge of nourishing 9 billion people by 2030?

### HOSTED BY



**Olivier ALLEMAN**  
Journalist with the channel *Campagnes TV*

### INTRODUCTORY REMARKS



**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice President of Open Agrifood Orléans



**Michel GRIFFON**  
Co-President of the Ethics and Scientific Committee for Open Agrifood Orléans



**XAVIER BEULIN**  
President of Open Agrifood Orléans

### SPEAKERS



**Brother Godfrey NZAMUJO**  
Fondateur du centre Songhai (Bénin)  
Awarded the distinction of "African Center for Excellence" by the United Nations, the Songhai model will be replicated in around a dozen African countries. This facility strives to provide technical resources to farm producers that strengthen food safety and develop local expertise, all in the aim of ensuring autonomy for young people and women. The emphasis here is placed here on optimizing environmental capital while utilizing appropriate technologies.



**Prof. Li XIAOYUN**  
Director of the International Center for Rural Development at the Chinese Agricultural University  
His fields of expertise encompass gender and development, the fight against poverty, climate change, and international development assistance. Prof. XIAOYUN has received numerous distinctions, including the China Poverty Reduction Award and the Youchange Poverty Research Award. He also serves as: acting Deputy Secretary General of the Chinese Society of Women's Studies, Expert commissioned by the World Bank as well as many NGOs working in China, Asia, Africa and South America.



**Moez AL SHOHDI**  
Egyptian Food Bank, Egypt  
Co-Founder and President of the Food Banking Regional Network  
Mr. AL SHOHDI has clearly stated that the world must rethink its consumption patterns in the aim of achieving sustainability. "Some 14% of the world's total population (over 800 million people) are victims of hunger. Yet 42% of the global food supply goes to waste. If we invested in recovering at least a third of all food waste, we could lower the rate of famine to zero without having to increase production."



**Noreen LANIGAN**  
Director for France and Belgium of Bord Bia - the Irish Food Board,  
a public-sector body responsible for instituting Ireland's National Charter for Sustainable Development, called Origin Green. This charter has been signed by 60,000 Irish farmers and over 450 of the nation's industries; it was launched as a voluntary effort in 2012 and is the only multi-sector national charter in the world covering activities both upstream and downstream. Moreover, the charter has been officially recognized and praised by various NGOs and international institutions, including the WWF and World Bank.



**Christophe DEQUIDT**  
Director of the TRIANGLE Group's Communications & Mobilization Unit/Host of CD Communication  
Graduate of the IHEDREA School of Rural Studies, Mr. DEQUIDT is a natural at public relations and education. As a journalist, economics professor and then Director of Corporate Communications with an international focus, he created his own consulting firm in 2002. Between November 2014 and September 2015, he toured the world at harvest time in order to better understand the globalization and geopolitics surrounding wheat production, by covering 15 countries in 11 months and establishing hundreds of contacts.

### OPEN AGRIFOOD LISTENS TO TODAY'S YOUTH

Three foreign students enrolled at ISA Lille are on hand to provide testimony in support of Cristophe DEQUIDT's discoveries.



**Chaitali PATIL (INDIA)**



**Kevin MERWIN (US)**



**Maria Josefina RIVERA (ARGENTINA)**

### THE OPEN AGRIFOOD APP

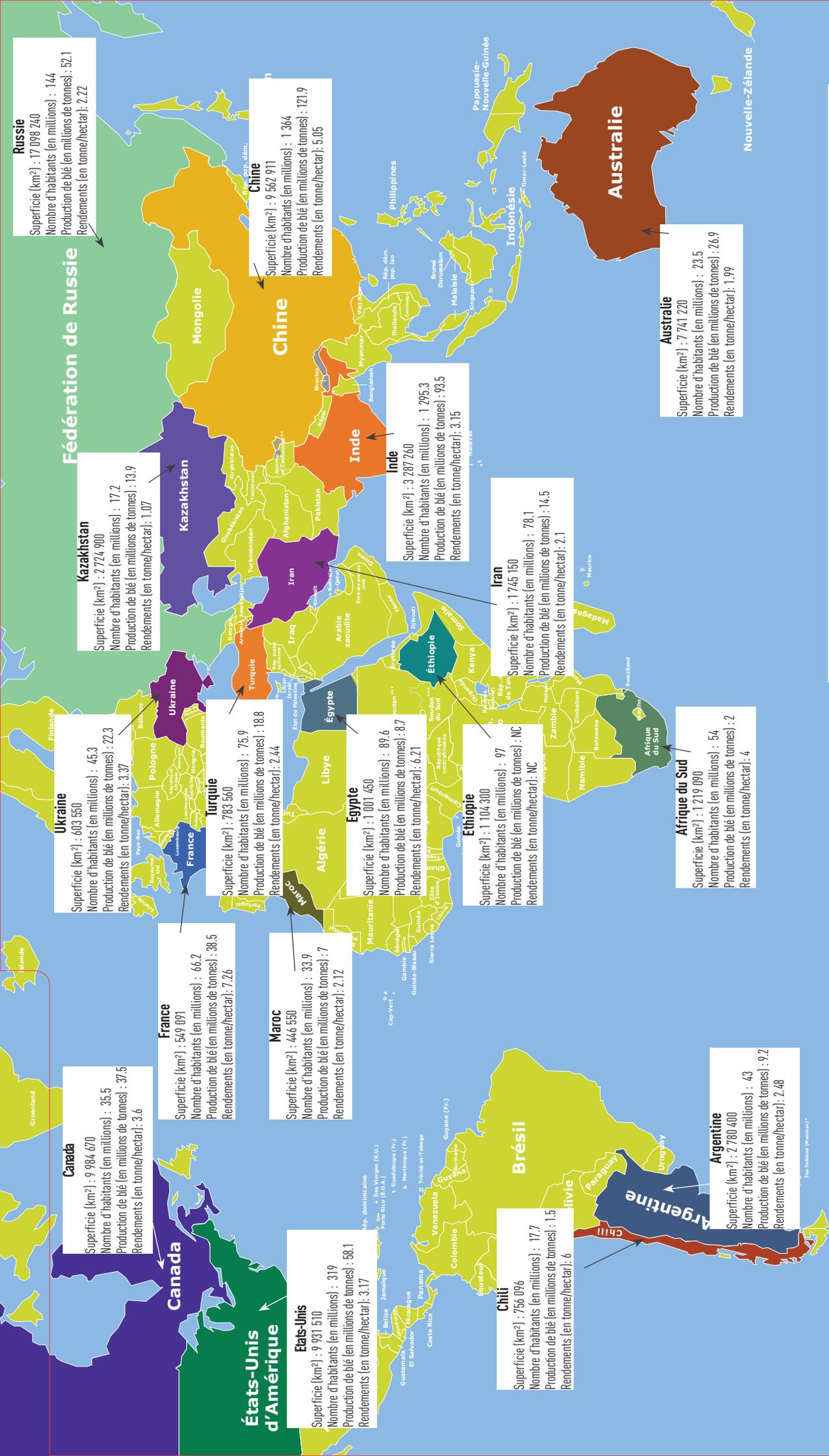
Designed for you to remain in constant contact with the speakers and other participants.

→ **AT ANY TIME, YOU'RE ABLE TO:**

- Give your opinion on what's been said, or submit a question to a speaker
- Visualize all questions or comments raised by the audience
- Express approval of a comment or question

**So jump on your smartphones, mobile devices and tablets, and become an Open Agrifood supporting actor!**

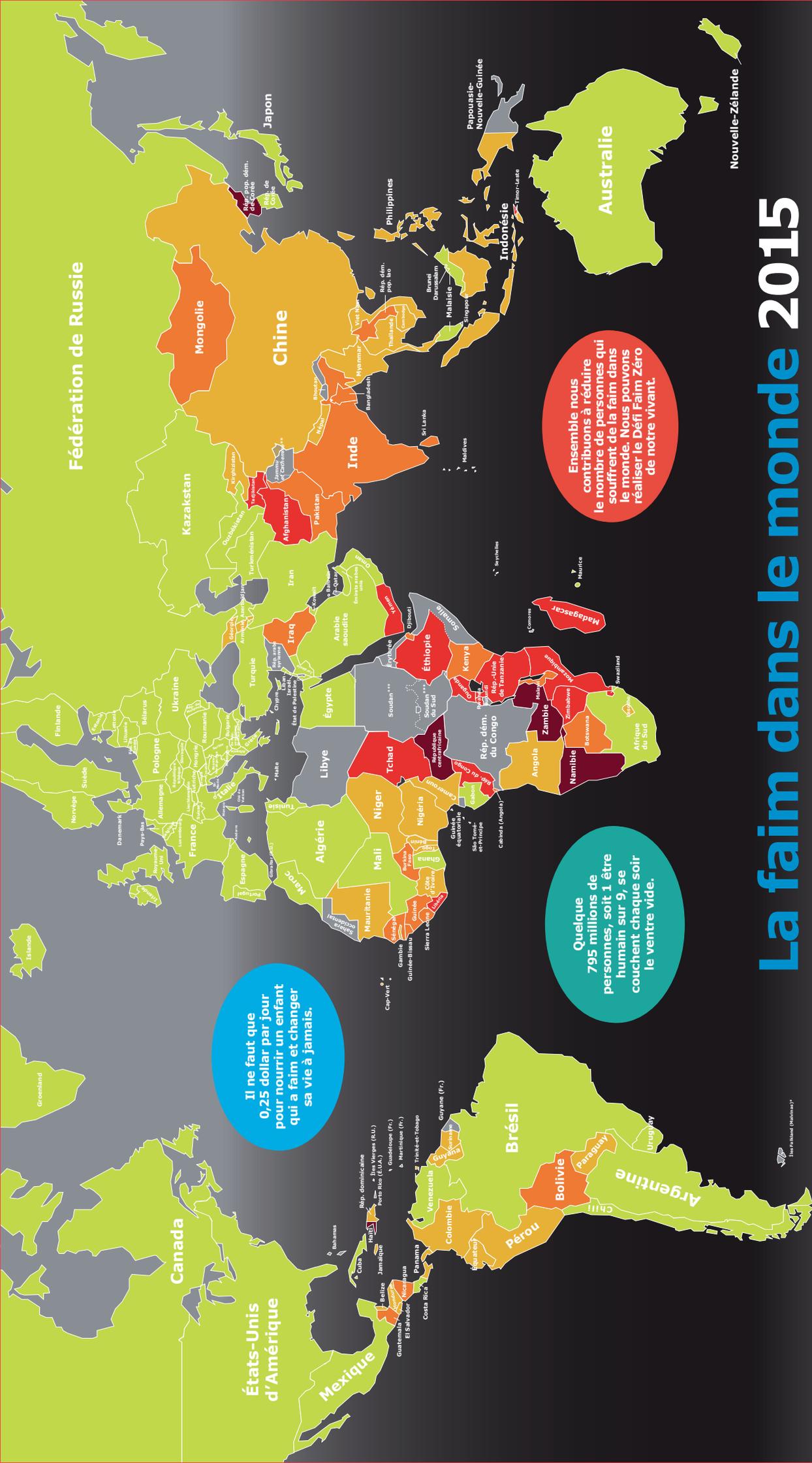




**Europe à 28 :**

- 4 493 712 Superficie (en km<sup>2</sup>)
- 508 Nombre d'Habitants (en millions)
- 147 Production de blé (en millions de tonnes)
- 5.5 Rendements (en tonne/hectar)

# LA CARTE DU TOUR DU MONDE DES MOISSONS DE CHRISTOPHE DEQUIDT 2014-2015

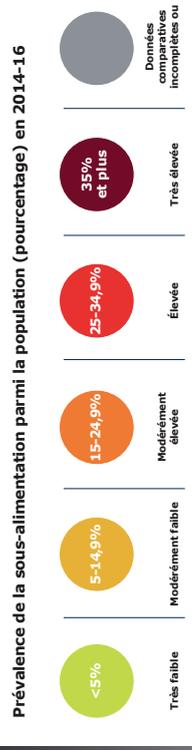


**Il ne faut que 0,25 dollar par jour pour nourrir un enfant qui a faim et changer sa vie à jamais.**

**Quelque 795 millions de personnes, soit 1 être humain sur 9, se couchent chaque soir le ventre vide.**

**Ensemble nous contribuons à réduire le nombre de personnes qui souffrent de la faim dans le monde. Nous pouvons réaliser le Défi Faim Zéro de notre vivant.**

# La faim dans le monde 2015



Cette carte est fondée sur les données de la sous-alimentation parmi la population des pays en développement en 2014-16. Un calcul mensuel à partir de la prévalence de la sous-alimentation d'un individu, sélectionné au hasard dans la population, est insuffisant pour lui permettre de mener une vie active et saine.

Sources: FAO, IFDA, et BMJ, 2015. L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, 2015. Objectifs internationaux 2015 de réduction de la faim: des progrès inégaux. Rome: FAO. Pour plus d'informations, consultez le site [www.fao.org/publications/country](http://www.fao.org/publications/country).

© 2015 Programme alimentaire mondial

Les données relatives à la sous-alimentation sont basées sur la prévalence de la sous-alimentation d'un individu, sélectionné au hasard dans la population, qui n'est pas représentative de la population totale. Le calcul de la sous-alimentation d'un individu est basé sur la prévalence de la sous-alimentation d'un individu, sélectionné au hasard dans la population, qui n'est pas représentative de la population totale.

La sous-alimentation est la part de la population qui ne dispose pas de suffisamment de calories pour mener une vie active et saine.

Les données relatives à la sous-alimentation sont basées sur la prévalence de la sous-alimentation d'un individu, sélectionné au hasard dans la population, qui n'est pas représentative de la population totale.

Les données relatives à la sous-alimentation sont basées sur la prévalence de la sous-alimentation d'un individu, sélectionné au hasard dans la population, qui n'est pas représentative de la population totale.



**Programme Alimentaire Mondial**



# OPEN AGRIFOOD INITIATIVES



## PRÉSIDÉ PAR

**Érik ORSENA**

Président d'honneur de l'Open agrifood Initiatives

« Je suis honoré de présider l'Open agrifood Initiatives dont l'essence même est de mettre en œuvre des projets concrets de filière. Je serai avec vous autant que vous le jugerez nécessaire pour vous aider à dégager les priorités, et vous me connaissez, j'irai sur le terrain pour saluer celles et ceux que vous êtes : des chevaliers du possible ! Et maintenant à vous de jouer : apprenez moi le futur. »



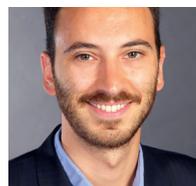
## ANIMÉ PAR

**Capucine Laurent**

Directrice associée, groupe GreenFlex

Capucine a créé et dirige l'offre Agriculture/ Agro-alimentaire de GreenFlex. Elle accompagne les acteurs de la chaîne de valeur agro-alimentaire dans leur évolution vers une agriculture positive, des coopératives agro-industrielles à la grande distribution.

## ÉQUIPES GREENFLEX



**Thomas BRASCHI**

Directeur associé



**Alexandre GUINET**

Manager



**Béatrice DE COURCY**

Consultante senior



**Laure LE QUÉRÉ**

Consultante senior

Open agrifood Initiatives se structure autour de 4 groupes de travail sur des thématiques-clés de durabilité pour le secteur agro-alimentaire français :

**GT 1** Accroître l'attractivité des métiers de la chaîne agro-alimentaire

**GT 2** Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

**GT 3** Moderniser et adapter les systèmes de production, transformation et distribution

**GT 4** Avancer avec l'agro-alimentaire 3.0  
Ces groupes, ouverts à tous dans la limite de 30 personnes, reflètent une grande représentativité de tous les échelons de la chaîne agro-alimentaire.

Ils se sont réunis tous les mois et demi, soit 5 matinées, pour faire naître des projets innovants, concrets et collaboratifs sur

toute la chaîne agro-alimentaire, selon le mode opératoire suivant :

### 1 PÉRIMÈTRE DE TRAVAIL

La première réunion de chacun des groupes de travail a permis de définir le périmètre du groupe en ancrant l'adhésion et en alignant les intérêts et la motivation des participants.

### 2 ÉTAT DES LIEUX

La seconde réunion, centrée sur un état des lieux, a dressé un constat sur les enjeux liés à la thématique du groupe. À partir d'un consensus sur la vision de la filière agro-alimentaire en 2030, des axes de solutions ont été proposés pour répondre à ces enjeux.

### 3 BRAINSTORMING

La troisième réunion, centrée sur un travail de créativité, a permis, à partir des axes de solutions identifiés, de faire émerger plusieurs dizaines d'idées de projets.

### 4 SÉLECTION DES PROJETS

La quatrième réunion a eu pour objet de sélectionner collectivement 4 projets à partir de critères-clés : impact positif, caractère innovant, projet multi-acteurs.

### 5 DÉTAILS DES PROJETS

La cinquième réunion a permis d'approfondir les détails des projets sélectionnés en garantissant le bon niveau d'ambition et de faisabilité, afin de préparer la phase d'incubation des projets prévue en 2016.

Ces projets sont présentés le **jeudi 19 novembre aux 400 leaders de la chaîne agroalimentaire** dirigeants de coopératives, d'industries agro-alimentaires et de la grande distribution, réunis au Palais des sports d'Orléans pour partager leur vision et parrainer les projets.

## LES CONTRIBUTEURS AUX GROUPES DE TRAVAIL





## LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE PREND SON DESTIN EN MAIN

### ANIMÉ PAR



**Elisabeth Laville**  
Fondatrice et Directrice,  
Utopies



**Philippe VAN DEN BULCKE**  
Entrepreneur,  
conférencier et auteur



**Capucine LAURENT**  
Directrice  
Associée GreenFlex



**Érik ORSENA**  
Président d'honneur de l'Open  
agrifood Initiatives



**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice-Président  
de l'Open Agrifood Orléans



**XAVIER BEULIN**  
Président de  
l'Open agrifood Orléans

### INTERVENANTS

#### Cette séance, totalement inédite, poursuit trois objectifs :

- faire la preuve que, sur certains sujets, toute la filière agroalimentaire est capable d'unir ses forces pour proposer des actions concrètes et responsables,
- rédiger une note blanche à destination de COP21
- présenter les projets concrets issus du Do Tank de l'Open agrifood et leur trouver des « parrains » pour leur donner réalité.

#### Cette séance se déroule en deux temps :

##### **Première partie : Réduction des GES, la solution est dans l'assiette !**

Les participants produisent une liste d'actions sur lesquelles ils sont prêts à s'engager pour lutter contre le

réchauffement climatique dans leur activité professionnelle.

#### **Deuxième partie : Nouvelle dynamique pour la filière agroalimentaire, les acteurs économiques se mobilisent !**

Les participants élisent les projets les plus attractifs et réunissent les conditions de leur genèse.

Cette séance recourt à une méthode originale pour organiser l'interactivité : Meeting Software avec Succeed Together qui exploite les possibilités nouvelles offertes par le traitement automatique du langage dans le cadre du développement de la performance collective.

Il s'agit de :

- recueillir les avis et idées de tous, facteur clé de leur engagement

- les rendre exploitable immédiatement.

#### Cette séance donne la possibilité à tous de participer :

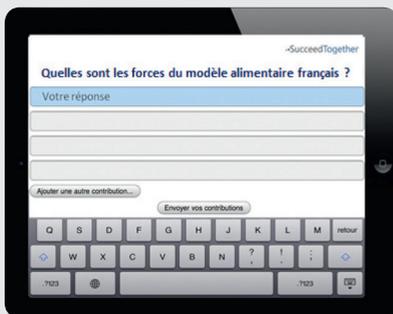
Les 400 leaders – patrons de coopératives, d'industries agro-alimentaires et de de la Grande Distribution réunis à Orléans, travailleront autour de tables de dix personnes, à l'aide de tablettes mises à disposition.

Tous les autres participants, pourront dans les gradins, contribuer et voter à partir de leurs propres téléphones portables ou de leurs tablettes. Si vous ne disposez pas d'un appareil vous permettant de participer, n'hésitez pas à lever la main : une personne de l'organisation viendra prendre déposition de votre contribution !

## MEETING SOFTWARE

### 1. La salle produit du contenu

Les participants sont répartis par tables, une tablette ou un portable étant disposé sur chacune. Les questions sont automatiquement



transmises aux participants via les tablettes ou portables. Cela initie et guide l'échange entre eux. Ils entrent au fur et à mesure leurs réponses sur la tablette durant le temps imparti, sans consensus. Chaque idée exprimée est transmise, il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse.

### 2. Analyse ultra rapide des contributions

L'ensemble de la production de la salle est prise en compte.

Meeting Software produit le regroupement sémantique des réponses par analyse ultra rapide. La synthèse

des réponses est alors diffusée sur l'écran principal de la salle.

Les intervenants peuvent réagir à chaud aux résultats et créer un dialogue avec la salle. C'est là que l'interactivité commence, à travers l'échange et le débat entre tous les participants.

### 3. Rapport de production

Une fois l'événement terminé, un rapport contenant l'ensemble de la production des participants et une note de synthèse récapitulant les points clés sont rédigés très rapidement.



 Mercredi 18 novembre

3 Pathé Cinéma

15:00-16:30

## 3.1 GASPILLAGE ALIMENTAIRE : QUELLES RÉPONSES POUR UN DÉFI COLOSSAL ?

Plus d'un tiers des ressources alimentaires sont gaspillées dans le monde. En France, chaque habitant jette entre 20 et 30 kg de nourriture chaque année. Ce gaspillage, anti-économique, anti-écologique et anti-social, devient un enjeu primordial pour l'humanité. La lutte contre le gaspillage des produits alimentaires transformés passe par une nécessaire sensibilisation des consommateurs pour les inviter à « mieux acheter » et relève aussi, plus directement, de la coopération entre industries agroalimentaires et distribution. La valorisation des produits périssables est aussi un levier d'action à développer.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : comment sensibiliser tous les échelons de la chaîne agroalimentaire à cet enjeu prioritaire ?

ANIMATEUR



**Bruno REBELLE**

**Directeur Général de Transitions**

Il dirige un cabinet de conseil en stratégie de développement durable et politique RSE. Il a dirigé Greenpeace en France et au niveau international. Il a été un des 6 membres du Comité de pilotage du débat national sur la transition énergétique.



**Thomas Pocher**

**Directeur du centre E.Leclerc de Templeuve et Watrelos (59)**

Arrivé dans le groupe en 1997, il a toujours été animé par le souhait de résoudre la difficile équation entre protection de l'environnement et développement de la grande distribution. « Pionnier et pragmatique », il multiplie les actions en ce sens, tout en répondant à la demande du consommateur.



**Jacques BAILET**

**Président des BANQUES ALIMENTAIRES**

Diplômé d'HEC, il a commencé son parcours professionnel à la Banque Française du commerce extérieur, à la Direction du du Trésor, à la Caisse des dépôts. Il a également été le PDG pendant 14 ans de MEDICA, groupe médico-social de maisons de retraites et d'établissements sanitaires.



**Julien MEIMON**

**Directeur exécutif Le Chaïnon Manquant**

Issu d'une formation en droit/sc.p.o et docteur en science politique. Fondateur et Délégué général du Chaïnon Manquant à titre bénévole, il porte l'idée d'un système non lucratif mais créateur d'emplois permettant de donner des invendus alimentaires en parfait état à ceux qui en ont le plus besoin.



 Mercredi 18 novembre

3 Pathé Cinéma

16:30-18:00

## 3.2 COMMENT RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES FRANÇAIS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION SANTÉ ? QUE MANGERONS NOUS DEMAIN ?

La sécurité des aliments et la diversité de notre alimentation augmentent de jour en jour alors que la part du budget alloué à l'alimentation diminue. Le modèle alimentaire français de partage et de convivialité reste une référence. Cependant les maladies induites par notre alimentation (obésité, surpoids, maladies cardiovasculaires, allergies...) ne cessent de progresser, et en corrélation, leur coût de pris en charge par l'assurance santé.

La perte de confiance dans le discours nutritionnel des marques va de pair avec des attentes de plus en plus marquées de la part des consommateurs en termes de respect, d'humanité et surtout de compréhension.

Alimentation santé : quelles nouvelles réponses apporter ?

ANIMATRICE



**Sandrine RAFFIN**

**Présidente de LinkUp Conseil**

Depuis 20 ans, elle accompagne en conseil et communication les marques, entreprises et institutions de l'agro-alimentaire. En 2010, elle crée LinkUp, une agence conseil et communication en stratégies d'adhésion dans les domaines de la santé, du bien-être et de l'environnement. Elle aide ses clients à (re)nouer avec leurs publics finaux ou relais d'opinion.



**Jérôme FRANÇOIS**

**Directeur Général Marketing & Communications Consommateurs Nestlé France**

Depuis 2006, Jérôme François est en charge des études consommateurs, nutrition et analyse sensorielle, innovation, développement durable, publicités et média, service consommateurs et de la fonction marketing. Président de la Commission Alimentation et Santé de l'ANIA.



**David CASSIN**

**Directeur Qualité et R&D, filière Œuf du Groupe Avril**

Près de 15 ans d'expérience en industries agro-alimentaires, dont la moitié déjà consacrée à l'œuf, David Cassin a rejoint le groupe Avril en 2012. Il a aujourd'hui la responsabilité du Département Qualité et R&D de la Filière Œuf, dont le périmètre englobe les œufs et les ovoproduits (produits transformés d'œufs), avec ses filiales Matines & Ovoteam.



**Jacques MOUROT**

**Directeur de Recherches, INRA, Centre de Rennes**

Tout au long de sa carrière, les recherches de Jacques Mourot ont été principalement orientées autour des lipides chez l'homme ou l'animal en étudiant le métabolisme des acides gras et leur devenir dans l'organisme. Ses travaux de recherche ont pour objectifs l'amélioration de la qualité nutritionnelle des lipides des produits animaux destinés à la consommation humaine

### L'APPLI OPEN AGRIFOOD

Elle est conçue pour vous permettre d'échanger en continu avec les speakers et les autres participants.

→ À tout moment, vous pouvez :

- Émettre un avis sur ce qui est dit ou poser une question à un speaker
- Visualiser l'ensemble des questions ou remarques qui sont produites par la salle
- Renforcer une remarque ou une question



[oaf.vosquestions.eu](http://oaf.vosquestions.eu)

**Alors, tous à vos smartphone et tablettes ! Devenez co-acteur de l'Open agrifood !**



 Wednesday, November 18<sup>th</sup>

**3** Pathé Cinema Complex

3:00-4:30 PM

## 3.1 FOOD WASTE: HOW TO RESPOND TO SUCH A HUGE CHALLENGE?

Over a third of the world's food supplies go to waste. In France, between 20 and 30 kg of food are discarded per capita per year. Such waste, which undermines the economy, ecology and society, has become a critical challenge for all of humanity. Preventing the waste of transformed food products requires building consumer awareness through asking them to "buy better", in addition to involving more direct cooperation between food processing industries and their distribution channels. Another lever of action to be pursued entails the effective reuse of perishable produce.

In the fight against food waste, what's the best way to raise awareness of this top-priority challenge across all levels of the food supply chain?

SESSION HOST



**Bruno REBELLE**

**Managing Director of Transitions**

Bruno manages a consulting firm dedicated to strategies in sustainable development and CSR policy. He has also overseen Greenpeace both in France and at the international level. He was one of 6 members of the Steering Committee responsible for framing the debate on the nation's energy transition.



**Thomas POCHER**

**Managing Director of the E.Leclerc stores in Templeuve and Wattrelos (Northern France)**

Having joined the retail group in 1997, Thomas has always been motivated by the desire to fashion the difficult compromise between environmental protection and retail expansion. "Pioneering and pragmatic", he has diversified his efforts toward this end while still satisfying consumer demands.



**Jacques BAILET**

**FOOD BANKS President**

Graduate of the HEC Business School, Jacques started off his professional career at the French Foreign Trade Bank, then the Department of the Treasury and the Caisse des Dépôts financial institution. He also served 14 years as CEO of MEDICA, a community medical group offering nursing homes and health care facilities.



**Julien MEIMON**

**Executive Director "Missing Link"**

With an educational background in law and political science and having earned a doctorate in political science. Founder and Director-General of Chainon Manquant ("Missing Link") as a voluntary appointment, he backed the notion of a non-profit, yet job-generating, system to allow providing unsold perfectly healthy foods to the most needy.



 Wednesday, November 18<sup>th</sup>

**3** Pathé Cinema Complex

4:30-6:00 PM

## 3.2 SATISFYING THE FRENCH POPULATION'S NEW EXPECTATIONS FOR A SAFE FOOD SUPPLY: WHAT WILL WE BE EATING IN THE FUTURE?

Food safety and the diversity of our diet are improving every day while the share of our budgets allocated to food keeps declining. The French way of treating meals as a shared and enjoyable experience remains a standout model. Yet illnesses induced by our food choices (obesity, excess weight, cardiovascular diseases, allergies, etc.) continue to increase along with, as a corollary, rising medical costs passed on to health insurance plans.

The loss of confidence in the nutritional claims of food brands goes hand in hand with heightened consumer expectations as regards respect, human decency and above all understanding.

A healthy food supply: what new lessons can be provided?

SESSION HOST



**Sandrine RAFFIN**

**President of LinkUp Consulting**

For 20 years, Sandrine has accompanied brands, companies and institutions in the food processing industry by offering consulting and communications services. In 2010, she created LinkUp, a consulting and communications firm developing marketing strategies in the health, well-being and environmental fields. She assists clients in connecting with their target audiences and in shaping their public opinion.



**Jérôme FRANÇOIS**

**Managing Director of Consumer Marketing & Communications for Nestlé France**

Installed since 2006 in this post, Jérôme has been responsible for: consumer surveys, nutrition and sensorial analysis, innovation, sustainable development, advertising and the media, and consumer services and marketing functions. President of the ANA Association's Food Quality and Health Commission as well.



**David CASSIN**

**Director of Quality and R&D, Ceuf unit of the Avril Group**

Possessing nearly 15 years of experience in the food processing industry, half of which had already been spent working with the egg sector, David joined the Avril Group in 2012. He currently heads the Quality and R&D Department with Ceuf, whose market sector encompasses eggs and egg-related food products, through its subsidiaries Matines and Ovoteam.



**Jacques MOUROT**

**Research Director, INRA Institute, Rennes Facility**

Throughout his career, Jacques Mourot's research has been primarily focused on lipids found in human and animal specimens through studying the metabolism of fatty acids and their progression within the organism. His work has been aimed at improving the nutritional quality of animal product lipids intended for human consumption.

### THE OPEN AGRIFOOD APP

Designed for you to remain in constant contact with the speakers and other participants.

→ At any time, you're able to:



[oaf.vosquestions.eu](http://oaf.vosquestions.eu)

- Give your opinion on what's been said, or submit a question to a speaker
- Visualize all questions or comments raised by the audience
- Express approval of a comment or question

**So jump on your smartphones, mobile devices and tablets, and become an Open Agrifood supporting actor!**



 Jeudi 19 novembre

**3** Pathé Cinéma

15:00-16:30

## 3.3 FRACTURE ALIMENTAIRE : COMMENT RENDRE UNE NOURRITURE SAIN ET BONNE ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE ?

14 ans après le lancement du Plan National Nutrition Santé, et de son programme des 5 fruits et légumes par jour, se pose la question de l'accessibilité à la nutrition aux plus faibles revenus. Comment réduire les disparités nutritionnelles entre les franges les plus favorisées de la société et les plus bas revenus ? Quelle corrélation existe-t-il entre prix et valeur nutritionnelle ? Parallèlement, émerge un débat parmi les experts sur le concept de « calorie vide » (ces aliments qui apportent de l'énergie, notamment grâce au sucre ou aux graisses, mais sans valeur nutritive. Comment rendre les calories « pleines » accessibles au plus grand nombre ? Comment chaque échelon de la chaîne agro-alimentaire peut-il agir pour une meilleure nutrition de tous ?

ANIMATEUR



**Elisabeth LAVILLE**

**Fondatrice et directrice, UTOPIES**

Diplômée d'HEC en 1988, Elisabeth a passé quelques années au planning stratégique de deux agences de publicité avant de créer UTOPIES en 1993. Elle est depuis reconnue comme l'une des expertes européennes du développement durable. Elle a créé Graines de Changement en 2004. Elle est l'auteur du best-seller « L'entreprise verte » et de plusieurs autres ouvrages. Elle siège dans plusieurs ONG telles qu'UNIS-CITES, C2DS, Nature & découverte...



**Christian REMEZY**

**Nutritionniste et directeur de recherche à l'INRA**

Chercheur et nutritionniste, il a développé dans le cadre de l'INRA une approche originale de la nutrition en approfondissant le rôle protecteur des produits végétaux. Il a exploré les bases d'une nutrition préventive, avant d'élargir sa démarche à l'alimentation durable. Il est l'auteur de « Que mangerons-nous demain ? »



**Guillaume BAPST**

**Président et Fondateur de l'ANDES, l'association Nationale des Epicerie Solidaires**

Guillaume BAPST est fondateur d'ANDES, réseau d'épicerie solidaires.

Titulaire d'un DESS de développement local et économie solidaire, Guillaume devient cadre d'Office HLM. En étant confronté aux difficultés budgétaires des locataires il décide de créer une épicerie solidaire et sociale en 2000. Le réseau des épicerie solidaires se développe et regroupe, en 2013, 280 épicerie.



**Dorothé BRIAMONT**

**Directrice de SOLAAL**

Association reconnue d'intérêt général, qui facilite le don alimentaire entre les agriculteurs notamment et les associations d'aide alimentaire. Elle a occupé plusieurs postes à la FNSEA (chef du service économique et gestion de crise), a piloté des projets territoriaux de développement à l'ADDRN (Agence de développement durable de la région nazairienne), avant de diriger le Comité 21, Comité français pour le développement durable.



 Jeudi 19 novembre

**3** Pathé Cinéma

15:00-16:30

## 3.4 SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS : COMMENT DONNER CONFIANCE EN L'ALIMENTATION ?

Alors que notre alimentation n'a jamais été aussi sûre, la sécurité sanitaire des aliments reste au cœur des débats et des préoccupations des consommateurs, renforcée par l'augmentation des populations vulnérables, une baisse permanente de la tolérance de nos sociétés face au risque et la mondialisation des échanges agricoles et alimentaires.

La chaîne alimentaire vit donc dans un contexte de tension sociétale, entre des attentes de plus en plus fortes du citoyen et une science qui produit chaque jour de nouvelles connaissances sur les liens entre aliments, contaminants et santé.

Peur alimentaire : quels systèmes de réassurance mettre en place sur toute la chaîne agroalimentaire pour la combattre ?

ANIMATEUR



**Serge MICHELS**

**Directeur Général Groupe PROTÉINES**

Serge Michels, est diplômé de l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse. Il a été chef de projets alimentaires au sein du groupe UFC-Que Choisir. En 2000, il a rejoint le groupe Protéines et a, par ailleurs, été administrateur de l'Inra.



**Rémi ROCCA**

**Directeur Achats-Qualité-Logistique McDonald's**

Diplômé de l'école ESAP (ingénieur) et de l'ESSEC (master spécialisé Management international agroalimentaire). En 2006, il intègre McDonald's France en tant qu'ingénieur Achats-Qualité. En 2009, il devient Manager Achats-Qualité et est promu Directeur Achats-Qualité-Logistique en 2014.



**Philippe IMBERT**

**Directeur Qualité du Groupe Casino**

Ingénieur en Génie Biologique depuis 1984. Ses missions : élaborer la stratégie qualité et ses plans d'actions, mettre en place les processus qualité pour le développement de nos produits à marques propres, évaluer les risques associés à nos marques propres afin d'assurer un haut niveau de sécurité pour nos consommateurs.



**Antoine POUPARD**

**Directeur AgroSolutions**

Diplômé de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon (PG03). Au sein du groupe InVivo, Antoine dirige désormais AgroSolutions, filiale Expertise-Conseil du groupe spécialisé dans l'évaluation, l'optimisation et la valorisation de la performance agro-environnementale des entreprises, des filières et des territoires.



**Pascale HÉBEL**

**Directrice du département « Consommation » du CREDOC**

Économiste, spécialisée dans l'anticipation du comportement des consommateurs, au CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie). Elle est actuellement spécialisée dans le domaine des comportements alimentaires et intervient au cours de manifestations liées à la prévention nutrition-santé.



**À vos smartphone, téléphone et tablettes ! Devenez co-acteur de l'Open agrifood !**



 Thursday, November 19<sup>th</sup>

**3** Pathé Cinema Complex

3:00-4:30 PM

## 3.3 THE FOOD DIVIDE: HOW CAN FOOD BE MADE SAFE, TASTY AND ACCESSIBLE TO THE GREATEST NUMBERS OF PEOPLE?

14 years after adopting the National Health and Nutrition Plan, along with its program advocating 5 fruits and vegetables a day, the issue turns to accessibility of nutrition to the economically underprivileged. How can nutritional disparities be bridged between the most affluent members of society and those with the lowest incomes? What correlation exists between price and nutritional value? Along the same lines, a debate has been emerging among experts over the concept of "empty calories" (in reference to foods that provide energy, notably through sugars or fats, but remain devoid of nutritive value). How can "full" calories be made available to the broadest population? In what ways can each link in the food supply chain act to ensure better nutrition for all.

SESSION HOST



**Elisabeth LAVILLE**

**Founder and Director, UTOPIES**

1988 graduate of HEC Business School, Elisabeth spent a few years as a strategic planner with two ad agencies before creating UTOPIES in 1993. Since then, she has gained recognition as one of Europe's leading experts in the field of sustainable development. In 2004, she launched Seeds of Change and is author of the bestseller "The Green Firm" ("L'entreprise verte") along with several other books. Elisabeth sits on the Boards of several NGOs like UNIS-CITES, C2DS and Nature & Découverte..



**Christian REMEZY**

**Nutritionist and Director of Research at the INRA Institute**

Researcher and nutritionist, Christian has developed as part of an INRA project an original approach towards nutrition that involves intensifying the protective role played by plant-based products. He explored the bases of preventive nutrition before widening his investigation to a sustainable food supply. He has authored "What will we be eating tomorrow?"



**Guillaume BAPST**

**President and Founder of ANDES (National Association of Solidarity Grocers)**

Guillaume BAPST founded ANDES, a network of solidarity grocers. With a Master's degree in local development and solidarity economics, Guillaume worked as an executive with the Office of Public Housing. In helping tenants cope with their tight budgets, he decided in 2000 to create a socially-minded grocery store practicing solidarity economics. This network has since expanded and in 2013 encompassed 280 stores.



**Dorothee BRIAUMONT**

**Director of SOLAAL**

A registered public interest foundation that facilitates food donations between mainly farmers and food supply promotional organizations. She held several positions with the FNSEA National Federation of Farmers' Unions (as Head of the Economics and Crisis Management Office) and supervised regional development projects with the ADDRN (Saint-Nazaire Regional Sustainable Development Agency) before managing Committee 21, also known as the French Committee for Sustainable Development.



 Thursday, November 19<sup>th</sup>

**3** Pathé Cinema Complex

4:30-6:00 PM

## 3.4 ENSURING HEALTHY FOODS: HOW TO RESTORE CONFIDENCE IN OUR FOOD SUPPLY?

Even though our food supply has never been as safe, ensuring the health of our foods remains at the heart of consumer debates and concerns, as exacerbated by the increase in vulnerable population segments, a continual decline in society's risk tolerance and the globalization of trade in agriculture and food.

The food chain therefore operates amidst a context of social tension, between citizens' steadily rising expectations and the regular output of scientific findings informing us of the connections between foods, contaminants and health.

To face our food fright, which systems should be set up to provide assurances up and down the food supply chain?

SESSION HOST



**Serge MICHELS**

**Managing Director, PROTEINES Group**

Serge holds a degree from the Toulouse National School of Agronomy. He has applied his knowledge as Food Project Manager for the UFC-Que Choisir consumer action group. In 2000, he joined the Protéines Group, in addition to which he sits on the INRA Institute's Board of Directors.



**Rémi Rocca**

**Director of Procurement-Quality-Logistics McDonald's**

Graduate of the ESAP Engineering School and ESSEC Business School (having earned a specialized international MBA degree in food processing). In 2009, he became Manager of the same Unit was then promoted to his current position in 2014.



**Pascale Hébel**

**Director of CREDOC's "Consumption" Department**

An economist specialized in anticipating consumer behavior at CREDOC (Research Center for Studying and Observing Lifestyle Conditions), Pascale is currently focusing on the area of food-related behavior and takes part in events dedicated to nutrition and health prevention.



**Philippe IMBERT**

**Director of Quality Assurance with the Casino Group**

With a biological engineering degree earned in 1984, Philippe's missions consist of: building a quality control strategy and associated action plans; implementing the quality processes to develop Casino's line of self-branded products; evaluating the risks related to these self-branded products in order to ensure the highest level of consumer safety.



**Antoine POUPART**

**Director of AgroSolutions**

Trained at the Paris-Grignon National Agronomic Institute, Antoine now manages, as part of the InVivo Group, AgroSolutions, the group's expert consulting subsidiary specialized in evaluating, optimizing and showcasing the agro-environmental performance of companies, industrial sectors and regional strategies.





## LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE



LE BONHEUR RÉSIDE DANS LA COLLABORATION  
ENTRE TOUS !



**Capucine LAURENT**  
Directrice associée  
de GreenFlex

Restitution des  
ateliers du mercredi  
18 novembre

LE BONHEUR S'INCRIT DANS LA RECHERCHE  
ET L'INNOVATION



**Christian SAGUEZ**  
Fondateur  
d'Agreentech  
Valley

État d'avancement  
AgreenTech Valley

LE BONHEUR PASSE PAR LA RESPONSABILITÉ  
SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE



**Philippe VASSEUR**  
Président du World  
Forum Lille

Tous responsables  
pour une alimentation  
qui nous grandit !

LE BONHEUR S'ACCOMPLIT EN RÉANCHANTANT  
LA PROMESSE DE L'ALIMENTATION



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

Quelle gouvernance  
alimentaire pour  
demain ?

LE BONHEUR, C'EST AVANT TOUT LE PLAISIR DE MANGER



**Erik ORSENNA**  
Président de l'Open  
agrifood Initiatives

À table,  
les gourmets !



À vos smartphone,  
téléphone et tablettes !  
Devenez co-acteur de  
l'Open agrifood !

CONCLUSION



**Xavier BEULIN**  
Président de l'Open  
agrifood

Retour sur les deux jours du Forum

**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice-Président de  
l'Open agrifood





# HAPPINESS IS IN THE PLATE



HAPPINESS LIES IN SUCCESSFUL COLLABORATION AMONG ALL ACTORS!



**Capucine LAURENT**  
Director of GreenFlex

Feedback from the set of workshops held on Wednesday, November 18<sup>th</sup>

HAPPINESS IS ATTAINED THROUGH RESEARCH AND INNOVATION



**Christian SAQUEZ**  
Founder of Agreentech Valley

Progress report AgreenTech Valley

HAPPINESS ENTAILS DEDICATION TO SOCIAL AND ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY



**Philippe VASSEUR**  
President of World Forum Lille

All of us assuming responsibility for a food supply that betters our condition!

HAPPINESS CAN BE FOUND BY FULFILLING THE PROMISE OF OUR FOOD SUPPLY



**Daniel NAIRAUD**  
Managing Director of the French Food Supply and Health Fund

How should food supply be governed in the future?

ABOVE ALL ELSE, HAPPINESS IS THE JOY OF EATING



**Erik ORSENNA**  
President of Open agrifood Initiatives

Gourmets, the lunch is ready !



So jump on your smartphones, mobile devices and tablets, and become an Open agrifood supporting actor!

CONCLUSION

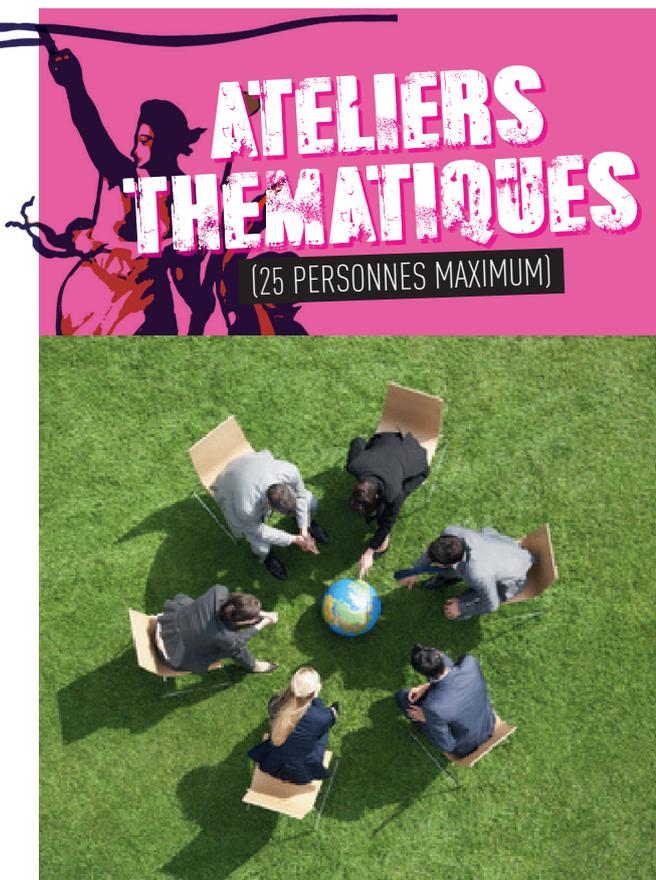


**Xavier BEULIN**  
President of Open Agrifood

Back to the two past day of the Forum

**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice President of Open Agrifood





Ces ateliers collaboratifs sont originaux, à la fois par leur mode de composition et par les objectifs qui leur sont fixés : bâtir des plans d'actions directement opérationnels en répondant à la question « Quelles actions mettre en œuvre pour... »

Chaque atelier, dirigé par un animateur professionnel réunit des acteurs économiques appartenant obligatoirement aux différents maillons de la chaîne agro-alimentaire : producteurs ou éleveurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, représentants des parties prenantes (fournisseurs, assurance, banque...), représentants des collectivités et institutions publiques, représentants des consommateurs ou de la société civile et chercheurs ou experts ou enseignants.

Le recours à un processus de questions réponses, au travers de tablettes mises à disposition des participants garantit une participation optimale de tous les participants et un contenu dense et riche à l'issue de l'atelier.

→ Dirigé par un animateur professionnel du groupe GreenFlex

 Mercredi 18 novembre  Conseil Régional 15:00-16:30

## 5.1 NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET AGROALIMENTAIRE 3.0

Quelles actions mettre en place pour mieux utiliser l'agroalimentaire 3.0 dans la prise en compte des nouvelles attentes des consommateurs ?



ANIMATRICE  
Capucine LAURENT,  
Directrice associée,  
groupe GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP1

 Mercredi 18 novembre  Conseil Régional 15:00-16:30

## 5.2 RESTAURATION SCOLAIRE ET ENJEUX DE NUTRITION SANTÉ

Comment promouvoir qualité et éducation du goût dans les cantines scolaires en respectant les contraintes budgétaires ?



ANIMATEUR  
Alexandre GUINET  
Manager GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP2

 Mercredi 18 novembre  Conseil Régional 15:00-16:30

## 5.3 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Comment mieux agir face au gaspillage alimentaire du producteur au consommateur ?



ANIMATEUR  
Thomas BRASCHI,  
Directeur Associé,  
groupe GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP3

 Mercredi 18 novembre  Conseil Régional 16:30-18:00

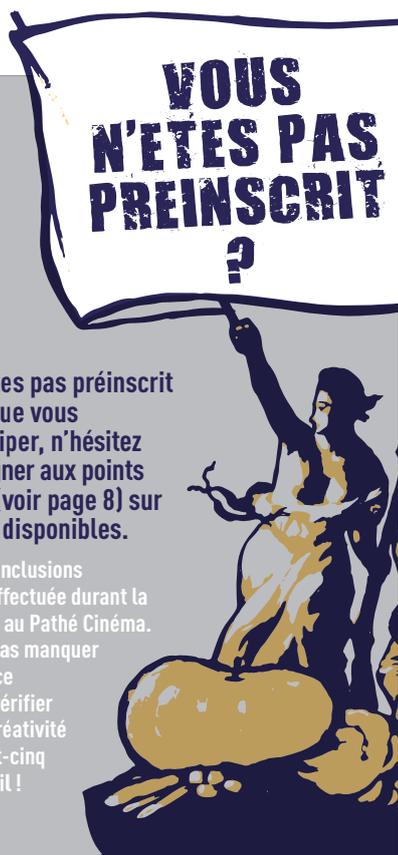
## 5.4 ALIMENTATION, SANTÉ ET PÉDAGOGIE

Quelles actions mettre en place pour faire prendre conscience aux enfants de l'importance de l'alimentation pour leur développement futur, notamment concernant l'obésité ?



ANIMATRICE  
Laura DELHEURE,  
Consultante,  
groupe GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP1



Si vous ne vous êtes pas préinscrit à ces ateliers et que vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à vous renseigner aux points d'enregistrement (voir page 8) sur les places encore disponibles.

Une restitution des conclusions de ces ateliers sera effectuée durant la plénière de fermeture au Pathé Cinéma. Une expérience à ne pas manquer d'expérimenter la force du collaboratif et de vérifier une nouvelle fois la créativité et la richesse de vingt-cinq intelligences au travail !

 Mercredi 18 novembre

 Conseil Régional

16:30-18:00

## 5.5 COMMUNICATION ET IMPACTS MÉDIATIQUES

Comment mieux communiquer auprès des médias une image du secteur alimentaire conforme à la réalité ?



ANIMATRICE  
Virginie BENOIS,  
Consultante,  
groupe GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP2

 Mercredi 18 novembre

 Conseil Régional

16:30-18:00

## 5.6 FACTEURS DE CONFIANCE DANS L'ALIMENTATION

Quelles actions mettre en place pour restaurer la confiance du consommateur dans son alimentation ?



ANIMATEUR  
Stéphane PETITJEAN,  
Directeur  
Associé GreenFlex

Conseil Régional  
Centre-Val-de Loire  
9 r St Pierre Lentin  
SALLE CP3



#Good Future



# GREENFLEX, QUI SONT-ILS ?

En reliant les enjeux à des solutions, GreenFlex agit tous les jours en réponse aux grands enjeux environnementaux et sociétaux, et s'efforce de créer de la valeur pour les entreprises et toutes leurs parties-prenantes.

A travers des solutions opérationnelles, GreenFlex connecte l'écologie à la réalité économique des sociétés afin qu'elles puissent accélérer leur transition.

## DEJEUNERS THÉMATIQUES

(25 PERSONNES MAXIMUM)



Plusieurs déjeuners thématiques sont proposés dans les restaurants du Centre-ville d'Orléans : le jeudi de 13h à 14h30, puis le vendredi de 13h à 14h30.

Les participants y seront guidés le 1<sup>er</sup> jour à la sortie de la plénière internationale (10 minutes de marche environ).

Optimisez la journée à l'Open agrifood et profitez de la pause déjeuner pour partager votre expérience et participer à des débats thématiques conduits par un professionnel du sujet.

**Vous souhaitez vous inscrire dans un déjeuner thématique :** demandez à l'hôtesse de conciergerie à l'accueil du théâtre le jeudi matin ou à l'accueil de la CCI le vendredi matin, la liste de ceux pour lesquels il reste encore de la place.

**Participation forfaitaire : 25 €/personne**

 **Mercredi 18 novembre**  **Le Verdi Vin** **13:30-14:30**

## 2.1 APPRENTISSAGE DANS L'AGROALIMENTAIRE : L'ACCOMPAGNEMENT, UN FACTEUR CLÉ DE RÉUSSITE



ANIMATEUR  
**David GIOVANNUZZI**  
AG2R La Mondiale Directeur, Direction des Accords Collectifs Pôle Alimentaire

**Le Verdi Vin**  
2, rue des 3 Mariés  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Café du Théâtre** **13:30-14:30**

## 2.2 OBSERVATOIRE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRE DU CRÉDIT AGRICOLE



ANIMATEUR  
**Philippe CHAUPIS**  
Directeur de l'Agroalimentaire CREDIT AGRICOLE SA  
Directeur Général  
Délégué de FONCARIS

**Café du Théâtre**  
1, bd Aristide Briand  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Brasserie Lecerf** **13:30-14:30**

## 2.3 AVEC DELYS, MARQUE DE RESTAURATION SCOLAIRE, LE CONSEIL DU DÉPARTEMENT DU LOIRET ÉDUQUE LES COLLÉGIENS AU GOÛT ET À LA NUTRITION SANTÉ



ANIMATEUR  
**Gérard MALBO**  
Vice-Président, Conseil départemental du Loiret

**Brasserie Lecerf**  
rue des Halles  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Le Tonnelier** **13:30-14:30**

## 2.4 FERTILISATION & QUALITÉ ALIMENTAIRE : UN IMPACT DU CHAMP À L'ASSIETTE



ANIMATEUR  
**Gilles POIDEVIN**  
UNIFA  
Délégué général

**Le Tonnelier**  
5, rue d'Alsace Lorra  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Le Martroi** **13:30-14:30**

## 2.5 QUI EST L'AGRICULTEUR DE DEMAIN ?



ANIMATEURS  
**Laurent BERGE**, président de l'AOPn tomates de France et producteur de tomates  
**Armelle DARDAINÉ LEOPOLI**, Directeur Nutrition et Développement Durable de SOPEXA

**Le Martroi**  
Place Martroi  
45000 ORLÉANS

# PETITS FORMATS DÉJEUNERS

 **Mercredi 18 novembre**  **Le Girouet** **13:30-14:30**

## 2.6 ÉQUILIBRE ENTRE ÉLEVAGE ET ENVIRONNEMENT



ANIMATEUR  
**Christophe BRESSAC**  
Enseignant Département  
Professionnel Agrosociences  
Recherche - IREI  
Université François  
Rabelais

**Le Girouet**  
14, quai du châtelet  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **La Parenthèse** **13:30-14:30**

## 2.7 QUEL CHOCOLAT MANGERONS-NOUS DEMAIN ?



ANIMATEURICES  
**Maud CLARISSOU**,  
Directrice Marketing BIB et  
Communication, Société CEMOI  
**Estelle MOUGEOT LEROY**,  
Manager du Pôle  
d'expertise agro, société  
EFFICIENT INNOVATION

**La Parenthèse**  
26, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Eugène** **13:30-14:30**

## 2.8 ANDES ET LE GNIS INTRODUISENT UNE RELATION DIRECTE AVEC LES PRODUCTEURS DANS LES ÉPICERIES SOCIALES AVEC UNITERRES



ANIMATEURS  
**Guillaume BAPST**  
Président ANDES  
**Pierre PAGESSE**  
Président GNIS

**Eugène**  
24, rue Saint-Anne  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Vieille Auberge** **13:30-14:30**

## 2.9 THE SOLUTION IS IN YOUR PLATE



ANIMATEUR  
**Thierry TOUCHAIS**,  
Executive Director,  
GOOD PLANET

**Vieille Auberge**  
2, rue du faubourg  
St-Vincent  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Le jardin du pavillon** **13:30-14:30**

## 2.10 LE GROUPEMENT D'EMPLOYEUR, UNE INITIATIVE À PROMOUVOIR



ANIMATEUR  
**Patrice BAUDU**  
Pépinieriste à St-Denis  
en-Val, adhérent de  
COMCEPT et Président  
du Groupement  
d'Employeurs

**Le jardin du pavillon**  
5, place Général de Gaulle  
45000 ORLÉANS

 **Mercredi 18 novembre**  **Voici Venu Le Temps** **13:30-14:30**

## 2.21 LA RSE COOPÉRATIVE, CRÉATRICE DE VALEUR POUR L'OFFRE ALIMENTAIRE (avec remise du guide de Coop de France sur le reporting RSE)



ANIMATEUR  
**Olivier DE CARNÉ**  
Adjoint de direction  
Chaîne alimentaire  
durable COOP de France

**Voici Venu Le Temps**  
5, rue Cerche  
45000 ORLÉANS

 **Judi 19 novembre**  **La Chancellerie** **13:30-14:30**

## 2.11 LA DÉMARCHE RSE, UNE DÉMARCHE STRUCTURANTE SUR TOUTE LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE



ANIMATEURS  
**Éric ACHOUR**  
Président CER France  
**Xavier THIROUIN**  
Directeur Général  
Coopérative de Boisseaux

**La Chancellerie**  
27, place Martroi  
45000 ORLÉANS

 **Judi 19 novembre**  **Le Girouet** **13:30-14:30**

## 2.12 MARNAY ENERGIE : GENÈSE, RÉALISATION ET EXPLOITATION D'UNE USINE DE MÉTHANISATION DANS LE CHER



ANIMATEURS  
**Matthieu BREUSSE**,  
agriculteur et porteur du  
projet MARNAY ENERGIE  
**Frédéric FLIPO**  
Président EVERGAZ

**Le Girouet**  
14 quai Châtelet  
45000 ORLÉANS

 **Judi 19 novembre**  **La Pause** **13:30-14:30**

## 2.13 LE PROGRAMME RURALITY PORTÉ PAR TFT



ANIMATEUR  
**Bastien SACHET**  
Directeur TFT, en charge  
du programme Rurality  
au TFT

**La Pause**  
14, place Châtelet  
45000 ORLÉANS

# PETITS FORMATS DÉJEUNERS

 Jeudi 19 novembre

 Le Jardin du Pavillon

13:30-14:30

## 2.14 BLEU BLANC CŒUR, QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET RÉDUCTION DES GES



ANIMATEUR  
**Jean-Pierre PASQUET**  
Co-Président  
BLEU BLANC CŒUR

Le jardin du pavillon  
5, place Général de Gaulle  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 La Parenthèse

13:30-14:30

## 2.18 GOUVERNANCE ALIMENTAIRE : UNE ÉVOLUTION INDISPENSABLE !



ANIMATEUR  
**Daniel NAIRAUD**,  
Directeur Général  
Fonds Français pour  
l'alimentation et la santé

La Parenthèse  
26, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 Eugène

13:30-14:30

## 2.15 MYPRIMI, ANNUAIRE EN LIGNE DES CIRCUITS COURTS



ANIMATEUR  
**Julie LEVEAU**  
MYPRIMI Fondatrice

Eugène  
24, rue Saint-Anne  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 Le Tonnelier

13:30-14:30

## 2.19 BREEDING AND ENVIRONMENT BALANCE



ANIMATEUR  
**Christophe BRESSAC**,  
Teach researcher, Francois  
Rabelais University

Le Tonnelier  
5, rue d'Alsace Lorra  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 Café du Théâtre

13:30-14:30

## 2.16 LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN LEVIER POUR LA PRESERVATION DE NOTRE MODÈLE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE



ANIMATEUR  
**Éric LEPECHEUR**  
Président de RESTAU'CO

Café du Théâtre  
1, bd Aristide Briand  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 La Vieille Auberge

13:30-14:30

## 2.20 UNE PLATEFORME INNOVANTE



ANIMATEUR  
**Delphine THUILIER**,  
Responsable  
réseau Ile-de-France  
**Marine MORA**,  
Coordinatrice  
réseau producteur  
La Ruche qui dit Oui !

Vieille Auberge  
2, rue du faubourg  
St-Vincent  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 Le Martroi

13:30-14:30

## 2.17 LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE



ANIMATEUR  
**Thierry TOUCHAIS**,  
Directeur Général  
GOOD PLANET

Le Martroi  
Place Martroi  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 19 novembre

 Le Verdi Vin

13:30-14:30

## 2.22 LES ENJEUX LOGISTIQUES/SUPPLY CHAIN AU NIVEAU DES COOPÉRATIVE



ANIMATEUR  
**Emmanuel RAMFEL**,  
chargé de mission  
supply chain/logistique  
à Coop de France

Le Verdi Vin  
2, rue des 3 Mariés  
45000 ORLÉANS

# À table citoyen !



 Open  
agrifood  
Orléans

[openagrifood-orleans.org](http://openagrifood-orleans.org)

**CARREFOURS**





# LE FORUM S'OUVRE AUX ENFANTS & AUX FAMILLES



## UNE GRANDE EXPOSITION INTERACTIVE AUTOUR DE 4 AXES

### 1. D'où provient ce que je mange ?

Douze visuels ludiques et pédagogiques présentent aux jeunes visiteurs l'ensemble des circuits de fabrication des produits de base de leur alimentation quotidienne (acteurs, produits, processus de fabrication, circuits de distribution...)



**Ainsi sont présentés :** la baguette, le sucre, le lait, la viande, l'œuf, les fruits et légumes, l'huile, le vinaigre, le poisson, le vin, les métiers correspondants

### 2. L'atelier « P'tits Chefs »

Au cours de leur visite d'une durée d'une heure, les enfants ont l'occasion de réaliser une recette simple à partir d'un fruit ou d'un légume de saison sur l'atelier des « P'tits Chefs ».

### 3. Ma cuisine « Zéro gaspi »

Les enfants sont également sensibilisés au gaspillage alimentaire sur le stand animé par la Communauté d'Agglomération Orléans Val de Loire, « Ma cuisine Zéro Gaspi ».

### 4. Les acteurs de l'alimentation responsable et solidaire

Donnent plusieurs mini-conférences sur leurs raisons d'être et leurs réalisations. RestauCo, l'ANDES, la Banque Alimentaire, Bleu Blanc Cœur... décrivent ainsi leurs actions et leurs rôles pour promouvoir une alimentation citoyenne et responsable.

## LES VISITEURS

### Les jeudis et les vendredis sont dédiés à la visite de :

- 12 classes de cycle III issues des écoles primaires orléanaises.
- 12 classes de collégiens issues de l'agglomération.

Les enfants sont encadrés par des élèves de l'ESCEM (École Supérieure de Commerce et de Management) et les élèves du Lycée Saint-Paul-Bourdon-Blanc qui ont été préalablement formés pour les guider dans leur visite.

Pour participer à l'évènement, les classes primaires d'Orléans ont dû déposer un dossier de candidature composé d'une recette de cuisine. L'ensemble de ces recettes est compilée dans un « livret de recettes » distribué aux enfants.

### Le samedi

Le Carrefour Citoyen est ouvert au grand public en libre accès le samedi 21 novembre pour accueillir les familles.





# RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE

C'est plus de 1000 jeunes concernés, plus de 50 entreprises mobilisées, plus de 600 entretiens effectués !



## PRÉSENTATION DE MÉTIERS

Durant les deux jours, **plus d'une vingtaine de métiers** représentant la diversité de la chaîne agro-alimentaire sont présentés aux élèves.

Entre 7 000 et 10 000 emplois sont non pourvus chaque année dans cette filière. Les métiers présentés seront donc des métiers dits « **en tension** », avec des difficultés de recrutement, liées notamment au déficit d'attractivité du secteur, à la localisation des entreprises en milieu rural, au besoin de main d'œuvre qualifiée. Cette présentation se veut donc **dynamique et attrayante**.

Introduction par un film

5 min

Témoignage d'un professionnel

5 min

Présentation du cursus par un enseignant

5 min

Questions/Réponses

5 min

## JOBTRAINING

Les entreprises partenaires jouent la carte de l'emploi en faisant passer des entretiens d'embauche durant les deux jours sur des postes pour lesquels ils recrutent actuellement ou sont régulièrement en recherche.

Chaque entretien dure 20 minutes, dont 5 minutes sont réservées à une restitution.

La liste des postes proposés a été communiquée en amont et mise en ligne sur le site Internet de l'Open agrifood. Les établissements scolaires et universitaires ainsi que les demandeurs d'emploi ont été invités à transmettre leur liste de 3 vœux des postes pour lesquels ils souhaitaient passer un entretien.

Chaque entreprise participante a reçu son planning de passage.

Un véritable vivier de postulants motivés à rencontrer les structures présentes!

# CARREFOUR DES MÉTIERS



Mercredi 18 novembre

14:00-18:00

Jeudi 19 novembre

09:00-16:30



CCI Loiret

## ENTREPRISES PRÉSENTES SUR LE CARREFOUR DES MÉTIERS



## PÔLE ACTEURS DE L'EMPLOI



Au premier étage de la CCI Loiret sont regroupés tous les acteurs de l'emploi : APECITA, PÔLE EMPLOI, ARIAC, AFPA, MISSION LOCALE, MAISON DE L'EMPLOI DU BASSIN ORLÉANAIS, PLURALIS, CAP EMPLOI.

Chaque jeune désireux de recevoir des conseils sur son orientation, sur la rédaction de son

CV ou sur les formations auxquelles, il peut prétendre peut rencontrer les acteurs de l'emploi en lien avec ses recherches ou ses questionnements.

Un pôle de rédaction de CV et une borne d'impression sont mis à disposition.

Chaque élève, pour avoir la possibilité d'accéder au reste du programme du Forum, a dû s'inscrire, au préalable à au moins deux présentations de métier en lien avec sa formation (40 mn) et un jobtraining (20 mn).

**MERCI À NOTRE PARTENAIRE  
QUICK QUI OFFRE LE REPAS AUX  
300 JEUNES PREMIERS INSCRITS  
& VOLONTAIRES !**

# CARREFOUR DES MÉTIERS



Mercredi 18 novembre

14:00-18:00

Jeudi 19 novembre

09:00-16:30



CCI Loiret

## INFOS PRATIQUES

### RETRAIT DES BADGES

Les étudiants et participants doivent être munis de leurs badges afin d'avoir accès au forum. Ils sont à retirer soit le mercredi matin (de 8h30 à 12h30) à l'accueil du Théâtre, soit à la CCI du Loiret à partir du mercredi 13h00.

### RETRAIT DES PANIERS PIQUE-NIQUES

Il est offert aux 300 premiers étudiants inscrits et aux bénévoles, un ticket leur permettant de se restaurer au restaurant Quick – Place d'Arc – Orléans. Ces tickets sont remis à l'enseignant référent, en demandant de respecter un créneau horaire.

Si vous n'en bénéficiez pas, nous vous invitons à vous restaurer dans l'hyper-centre d'Orléans.

## CONCOURS JEUNES

Parce qu'ils sont les futurs acteurs économiques, Open agrifood associe étroitement les jeunes à ses travaux au travers d'un concours « Open agrifood – Alimentation responsable ».

Les élèves, encadrés d'un enseignant référent, ont ainsi déposé un mémoire présentant un sujet sur les thématiques suivantes :

- La nécessaire éducation de tous les acteurs de l'agro-chaine sur des sujets tels que le gaspillage alimentaire, la fracture alimentaire, ....
- Les implications du formidable challenge de nourrir 9 milliards d'individus à l'horizon 2050 (rapports Nord-Sud, modèles de productions et territoires, impact du changement climatique...)

Les 7 équipes sélectionnées présentent leur mémoire à l'oral le mercredi de 15h à 18h à la CCI du Loiret devant un jury constitué de :

AEI	Michel	GRIFFON
LSDH	Philippe	LESEURE
CRÉDIT AGRICOLE CENTRE LOIRE	Jérôme	BOULAN
GreenFlex	Elisabeth	PASTORE REISS
UTOPIES	Valérie	DE ROBILLARD
LINK UP	Caroline	NOUEL
DRAAF	Marie-Evelyne	PRADERE
UIPP	Nicola	MARQUET
ANIA	Amaury	BESSARD
INRA	Catherine	BEAUMONT

Cette année, une 3<sup>e</sup> catégorie a été ouverte : la catégorie vidéo. La remise des prix, sous l'égide du Crédit Agricole Centre-Loire et de l'UIPP (Union des Industries de la Protection des Plantes), a lieu à l'occasion de l'inauguration du Carrefour Citoyen au Campo Santo.

Elle récompensera les trois équipes gagnantes dans chaque catégorie pré-bac et post-bac et vidéo.

**BRAVO AUX ÉTABLISSEMENTS,  
AUX ENSEIGNANTS ET AUX  
ÉTUDIANTS AYANT CANDIDATÉ AU  
CONCOURS OPEN AGRIFOOD 2015 !**

## DÉROULÉ DU CONCOURS

8:30		Hall du Théâtre	EXPOSITION : des travaux menés par les équipes
12:00 15:00		CCI du Loiret	PRÉSENTATION ORALE : des travaux des équipes sélectionnées, en 10 minutes, devant le Jury et le Public. Allez les encourager ! Les horaires de passage des équipes sont affichés à l'accueil de la CCI du Loiret.
18:00 18:30		Campo Santo Carrefour Citoyen	CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX : les 3 équipes lauréates seront invitées à l'Inauguration du Campo Santo pour se voir remettre les prix du Concours.
20:00			

Toutes les infos sur [openagrifood-orleans.org](http://openagrifood-orleans.org)



# LA SCIENCE & L'INNOVATION AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

Quelles nouveautés dans nos assiettes se préparent aujourd'hui ? Des présentations rythmées de projets parmi les plus innovants sur la chaîne agro-alimentaire au Pathé Cinéma, place de Loire.



**T**out particulièrement dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, l'innovation est un facteur de compétitivité. Les Pôles de compétitivité, les laboratoires de recherche et les associations, réels boosteurs d'innovation, contribuent pleinement à répondre aux enjeux et aux défis de demain pour nourrir la planète.

C'est pourquoi nous vous proposons, dans la suite logique de l'Agora de l'innovation, proposée lors de l'édition 2014, de venir découvrir **16 projets parmi les plus emblématiques** selon le planning ci-contre.

Vous pourrez aussi rencontrer tous ces acteurs durant toute l'après-midi du mercredi sur le **Bateau Lavoir**, situé juste en face du Pathé Cinéma, en prenant rendez-vous avec eux par l'intermédiaire de l'hôtesse de l'Open agrifood, positionnée juste à l'entrée du Pathé Cinéma. **Ne ratez pas cette opportunité de dialoguer en B to B avec les acteurs de l'innovation !**

15:00	<b>PÔLE IAR INDUSTRIES ET AGRO-RESSOURCES</b>	L'Agro-Industrie en Marche vers la transition Alimentaire	<b>Johan DE CONINCK</b> Business Development Manager - Pôle IAR
15:15	<b>PÔLE VITAGORA</b>	Les légumineuses : un axe clé pour le développement de l'alimentation durable	<b>Elisabeth LUSTRAT</b> Responsable de la Cellule Prospective de Vitagora Pôle VITAGORA
15:30	<b>AGROE</b>	Écoconception appliquée à la filière brassicole nordiste La performance énergétique de la filière agroalimentaire en Nord-pas de Calais	<b>Fabrice HOSCHEDE</b> Délégué Général Pôle AGROE
15:45	<b>ARIAC - ASSOCIATION RÉGIONALE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRE DE LA RÉGION CENTRE</b>	Mutualisation de Transports	<b>Philippe VILLEVALOIS</b> Directeur - ARIAC <b>Steven GERARD</b> Porteur de projet - S <sup>e</sup> CINATIS
16:00	<b>NEKOÉ</b>	Compte Epargne CO	<b>Céline CALMET</b> Responsable formation Cluster Nekoé <b>Olivier MESSAGER</b> Directeur Développement Start-up 450 <b>Marie-Pierre PAPET</b> Chef de projet TECHNOPOLE Orléans
16:15	<b>INRA CENTRE VAL DE LOIRE</b>	NAVIRRE 2011 Nouveaux Aliments pour les Volailles Intégrant des Ressources Régionales	<b>Cécile BERRI</b> Directrice de Recherche INRA
16:30	<b>LBLGC LABORATOIRE DE BIOLOGIE DES LIGNEUX ET DES GRANDES CULTURES</b>	Resistance des insectes vis-à-vis des pesticides, comment aborder cette question et quelles pistes	<b>Stevee THANY</b> Directeur/Laboratoire LBLGC
16:45	<b>AGREENTECH VALLEY</b>	AgreenTech Valley La Vallée Numérique du Végétal	<b>Christian SAGUEZ</b> Vice-Président AGREENTECH VALLEY
17:00	<b>PÔLE CEREALES VALLEE</b>	GRANoFLAKES	<b>Claire-Marie SONNIER</b> Chargée de Communication Pôle CEREALES VALLEE
17:15	<b>ANIA - ASSOCIATION DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES</b>	NuAge	<b>Françoise GORGA</b> Responsable Innovation ANIA
17:30	<b>LABORATOIRE LEA L'EQUIPE ALIMENTATION</b>	Imaginaire des céréales	<b>Mélanie FAUCONNIER</b> Chargée de Mission - LEA
17:45	<b>CERTESSENS - CENTRE D'ETUDES ET DE RECHERCHE SUR LES TECHNOLOGIES DU SENSORIEL</b>	Imaginaire des céréales	<b>Alexandra DESPRES</b> Responsable développement CERTESSENS
18:00	<b>PÔLE VEVEPOLYS</b>	PUMAgri	<b>Nicolas MANIEZ</b> Chargé de mission région Centre - Pôle VEVEPOLYS
18:15	<b>PÔLE DREAM EAU ET MILIEUX</b>	PHYTORIA	<b>Marc BRUGIERE</b> Président - Pôle DREAM <b>Grégory MOREAU</b> Entreprise Jean Voisin
18:30	<b>VINOPOLE CENTRE VAL DE LOIRE</b>	VinOpôle Centre ValdeLoire : projet fédérateur pour la filière vitivinicole en région centre	<b>Luc PERCHER</b> Président - VINOPOLE <b>Laurence GUÉRIN</b> Directrice VINOPOLE
18h45	<b>FOOD VAL DE LOIRE</b>	Terra Cérés, l'audace des saveurs Gryô, Super bar with cricket flour	<b>Pierre BERNEAU-MERLET</b> Chargé des relations entreprises <b>Fabienne ERMEL</b> FVoIL Présidente de Flore & Ame, co-fondateur de la SAS TERRA CERES <b>Sarah BERDUGO</b> Présidente et co-fondatrice de la SAS Berd & Go
19h00			



3 Pathé cinéma Pôles de compétitivité 17:00



## CÉRÉALES VALLÉE

Céréales Vallée valorise durablement les céréales pour répondre aux enjeux alimentaires, non-alimentaires et environnementaux, par l'innovation. Seul pôle impliqué dans la filière céréalière de la semence aux produits finis, il fédère plus de 900 acteurs publics & privés, Recherche/Industrie/formation autour de 4 axes : production agricole, alimentation humaine, alimentation animale, agromatériaux.

PROJET

### GRANOFLAKES

Des solutions innovantes dans la filière maïs corn flakes (sélection, fractionnement, cuisson)

3 Pathé cinéma Pôles de compétitivité 18:15



## DREAM EAU ET MILIEUX

Le pôle DREAM (Durabilité de la Ressource en Eau Associée aux Milieux) est un pôle de compétitivité Écotecnologies fédérant en Région Centre les acteurs de la recherche et de la formation ainsi que les acteurs économiques. Il est aujourd'hui l'interlocuteur incontournable pour qui s'intéresse à l'innovation dans les domaines des écotecnologies relatives à l'eau et ses milieux.

PROJET

### PHYTORIA

PHYTORIA vise à traiter les effluents de l'industrie agroalimentaire par des filtres plantés de roseaux.

3 Pathé cinéma Pôles de compétitivité 15:00



IAR Industries et Agro-Ressources

Le Pôle IAR a pour objectif de valoriser l'innovation végétale au profit d'applications industrielles concrètes. De l'idée au développement, en passant par la recherche de financements, IAR soutient les porteurs de projets s'appuyant sur le modèle de la bioraffinerie. IAR réunit plus de 270 adhérents couvrant l'ensemble de la filière pour les valorisations des agroressources.

PROJET

### L'AGRO-INDUSTRIE EN MARCHÉ VERS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Protéines du futur : IMPROVE plateforme d'innovation et 3 projets CMI phase 2 : AVALON, EVRYNSECT, G EN VIE.

3 Pathé cinéma Pôles de compétitivité 15:15



## VITAGORA

VITAGORA Goût-Nutrition-Santé est un pôle de compétitivité agroalimentaire tri-régional (Bourgogne, Franche-Comté et Île-de-France). Classé comme pôle très performant, Vitagora favorise la croissance de ses adhérents Industrie/Recherche/Formation par le biais de l'innovation collaborative. L'objectif : s'attaquer à des marchés alimentaires à haute valeur ajoutée, en France et à l'international.

PROJET

### LES LÉGUMINEUSES : UN AXE CLÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ALIMENTATION DURABLE

Le bien-être par l'alimentation : les légumineuses, des plus pour l'agriculture et pour les consommateurs

3 Pathé cinéma | Pôles de compétitivité | 18:00



## VEGEPOLYS

Basé dans l'ouest de la France, VEGEPOLYS, pôle de compétitivité à vocation mondiale rassemble les entreprises, les centres de recherche et de formation dans le domaine du végétal. Il accompagne ses 350 membres pour développer une quarantaine de projets innovants par an dans le but de créer et produire des végétaux respectueux de l'environnement, de la santé et de la biodiversité.

PROJET

**PUMAGRI**

Un projet du FUI 20 vers un robot mobile polyvalent pour la compétitivité des productions végétales

3 Pathé cinéma | Clusters & associations | 17:15



## ANIA

Association Nationale des Industries Alimentaires

L'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires (IA), est le syndicat professionnel des Industries Alimentaires (IA) et son porte-parole. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des institutions sur les dossiers agroalimentaires, l'ANIA agit en cohérence et en synergie avec ses membres afin de promouvoir le secteur et valoriser les IA (économie, métiers, emploi, innovation nutrition, développement durable...).

PROJET

**NUAGE**

NuAge - Développement de nouveaux produits adaptés aux besoins nutritionnels des seniors

3 Pathé cinéma | Clusters & associations | 16:45



## AGREENTECH VALLEY

Réunir autour des Technologies numériques et d'une approche globale « Cycle de vie du végétal », l'ensemble des acteurs utilisateurs, offreurs de technologies, de services ainsi que des acteurs académiques, pour concevoir, diffuser et exploiter les technologies les plus innovantes et faire d'Orléans la vitrine internationale du savoir-faire national dans ce domaine.

A l'interface des technologies numériques et du domaine agricole, les activités de l'écosystème AgreenTech Valley seront au cœur des enjeux de l'agriculture de demain.

3 Pathé cinéma | Clusters & associations | 15:30



## AGROE

Innovation et recherche, formation, promotion de la filière, international, développement durable, financement... En fédérant les compétences des structures régionales et en développant des actions en propre, Agroé tente de répondre à la quasi-exhaustivité des besoins des entreprises agroalimentaires du Nord-Pas de Calais avec comme axe stratégique : les aider à relever le défi de la croissance durable.

PROJET N°1

**ÉCOCONCEPTION APPLIQUÉE À LA FILIÈRE BRASSICOLE NORDISTE**

Quand les différents maillons de la chaîne de valeur s'allient pour concilier économies et environnement

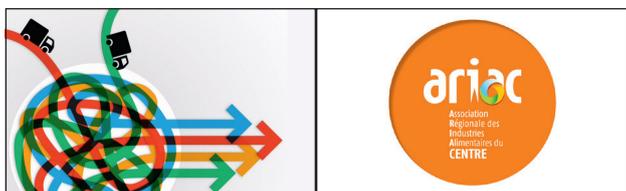
PROJET N°2

**LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE EN NORD-PAS DE CALAIS**

Un exemple d'accompagnement opérationnel des entreprises vers la maturité.



3 Pathé cinéma Clusters & associations 15:45



**ARIAC** | Association Régionale des Industries Alimentaires de la région Centre

L'ARIAC fédère les acteurs de la filière agroalimentaire régionale, entreprises, organismes de formation et centres techniques, collectivités locales et partenaires économiques.

PROJET

**MUTUALISATION DE TRANSPORTS**

Cette mutualisation permet des économies pour les entreprises et est vertueuse pour la planète.

3 Pathé cinéma Clusters & associations 18:45



**FOOD VAL DE LOIRE**

Food Val de Loire - Pôle de coopération pour les professionnels de l'agroalimentaire en région Centre - Cluster d'entreprises (réseautage, ateliers à projets). Incubateur d'innovations (ingénierie, hébergement en essaimage/création d'activités novatrices). Cellule d'intelligence (veille anticipation/innovation, en ligne, sur mesure). Agroparc. Synergies inter-sectorielles (tourisme, cosmétique, santé...)

PROJET N°1

**TERRA CÉRÈS, L'AUDACE DES SAVEURS**

Production de pains et pâtisseries bio, gourmands, garantis sans gluten, et sans lait.

PROJET N°2

**GRYÖ, SUPER BAR WITH CRICKET FLOUR**

Barres à base de farine de grillons, cheval de Troie vers une alimentation plus écologique et saine.

3 Pathé cinéma Clusters & associations 16:00



**NEKOÉ**

Notre mission est axée sur le développement des organisations par la conception de services innovants. Le pôle déploie son action au travers d'une démarche orientée utilisateur, d'outils pragmatiques et de compétences pluridisciplinaires. Pour répondre aux enjeux des PME, Nekoé propose une solution collaborative de prototypage rapide permettant d'initier facilement une innovation service.

PROJET

**COMPTE ÉPARGNE CO2**

Comment valoriser le CO2 évité dans les entreprises et auprès des salariés et particuliers ?

3 Pathé cinéma Clusters & associations 18:30



**VINOPÔLE CENTRE VAL DE LOIRE**

Les différents acteurs de la recherche, de la formation initiale, continue et supérieure et du transfert auprès de la profession se sont associés à la profession viticole pour fonder le Vinopôle Centre Val de Loire. Sa structuration repose sur 3 groupes de travail sur la recherche et le développement d'une part et d'autre part sur le développement de formations supérieures en région centre.

PROJET

**PROJET FÉDÉRATEUR POUR LA FILIÈRE VITIVINICOLE EN RÉGION CENTRE**

Génèse du projet vinOpôle, sa structuration, sa richesse de partenaires et sa richesse en contenus techniques.



3 Pathé cinéma

Laboratoire

16:15



## INRA CENTRE VAL DE LOIRE

Fort de ses recherches en biologie intégrative et gestion durable, de ses capacités expérimentales et de ses 961 agents, le centre INRA Val de Loire mène des recherches autour de 4 pôles : Dynamique des sols et gestion de l'environnement, Biologie intégrative des arbres et organismes associés, Biologie intégrative animale et gestion durable des productions animales, Santé animale et santé publique.

PROJET

### NAVIRE 2011

Nouveaux Aliments pour les Volailles Intégrant des Ressources Régionales. Ce projet évalue dans quelle mesure des rations alimentaires pour volailles basées sur des productions locales peuvent se substituer au soja.

3 Pathé cinéma

Laboratoire

16:30



## LBLGC

Laboratoire de Biologie des Ligneux et des Grandes Cultures

Les thématiques du LBLGC portent (1) sur l'étude des insectes ravageurs de cultures, leurs mécanismes de résistance et d'adaptation, (2) la réponse des arbres aux insectes, à la sécheresse et la biosynthèse des lignanes de linacées. Le LBLGC rassemble ainsi les enseignants-chercheurs en entomologie, biologie des organismes, en écologie et en physiologie et biochimie végétale de l'Université d'Orléans.

PROJET

### RÉSISTANCE DES INSECTES VIS-À-VIS DES PESTICIDES

Comment aborder cette question et quelles pistes ?

3 Pathé cinéma

Laboratoire

17:30



## LEA

L'Équipe Alimentation (LÉA) et le Pôle Alimentation de Tours

LÉA rassemble une quarantaine de membres. Ses recherches en sciences humaines et sociales, fondamentales et appliquées, portent sur les cultures alimentaires (identités alimentaires, stratégies d'innovation, processus de communication...). Au sein du Pôle Alimentation, LÉA et la Chaire UNESCO patrimoines alimentaires apportent leurs expertises dans l'enseignement et auprès de partenaires multiples.

3 Pathé cinéma

Laboratoire

17:45

## CERTESENS

Centre d'Etudes et de Recherches sur les Technologies du SENSORiel

Le CERTESENS, plateforme technologique scientifique et industrielle publique/privée (4 co-fondateurs impliqués dans le sensoriel : Université François-Rabelais de Tours, RCP Design Global, Spincontrol, CQFDgustation), vous accompagne de façon personnalisée dans vos démarches d'innovation et/ou de différenciation sensorielle.

PROJET

### IMAGINAIRE DES CÉRÉALES

Étudie l'histoire de la communication autour des céréales, en France, depuis le milieu de XIX<sup>e</sup> siècle

# À table citoyen !



 Open  
agrifood  
Orléans

[openagrifood-orleans.org](http://openagrifood-orleans.org)

**PARTENAIRES**



# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## MAIRIE D'ORLÉANS

**Olivier CARRE, Maire d'Orléans, Député du Loiret**

« Après le succès de l'édition 2014, Orléans est à nouveau très fière d'accueillir Open Agrifood 2015. La ville œuvre depuis toujours sur les questions primordiales de l'agriculture et de l'alimentation. Puisant ses atouts dans ses grandes cultures, forte d'une tradition horticole et maraîchère dotée d'un grand potentiel de développement et d'innovation, la Cité ligérienne aspire à relever les défis majeurs touchant à l'environnement, à l'agriculture et à la santé imposés par les évolutions économiques, environnementales et sociétales d'aujourd'hui. Mais le futur est déjà dans les assiettes. Je me réjouis de ce partenariat et adresse un grand merci aux acteurs pour leur confiance. »

De plus, Orléans apporte un fort soutien à la filière du végétal par la récente création, sur son territoire, de la Vallée Numérique du Végétal « AgreenTech Valley » dont l'objectif premier est de fédérer l'ensemble des acteurs de tout le cycle végétal autour des technologies du numérique. À tous, bienvenue, ici, à Orléans, ville-jardin au cœur de la France.



## LA RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

**François BONNEAU, Président de la région Centre**

« La Région Centre, soutien très actif de ses filières agroalimentaires, se situe en accueillant l'Open agrifood, au cœur des enjeux d'avenir pour une production innovante et durable et une consommation responsable. C'est pour cette raison qu'elle est toute désignée pour accueillir l'Open agrifood, au regard de l'importance des questions posées à une agriculture durable pour l'alimentation de nos concitoyens, leur santé et le respect de leur environnement. »

La région Centre-Val de Loire est la première région agricole de France et la première région céréalière d'Europe. Elle possède une très grande diversité de productions, avec ses grandes cultures, une viticulture de grand renom et un maraîchage de qualité, sans oublier au sud les filières animales. Le bio y occupe une place non négligeable, ainsi que les productions en circuits courts.



## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIRET

**Michel MASSON, Président de la Chambre d'agriculture du Loiret**

« Open agrifood, événement international, a été un succès lors de sa première édition. C'est l'occasion de placer l'agriculture et l'alimentation au cœur des débats et d'expliquer que l'agriculture est d'abord et avant tout une activité économique et que, de ce fait, on ne peut lui demander tout et son contraire. Au moment où les français consacrent de moins en moins de moyens pour se nourrir, il faut qu'ils comprennent, qu'à force de multiplier les contraintes et les normes, l'agriculture française est en fort déclin et qu'il est grand temps d'abandonner les principes philosophiques au profit du principe de réalisme. »

Acteur public professionnel, la Chambre d'agriculture est un organisme consulaire, au même titre que les chambres de commerce et d'industrie et les chambres de métiers. Tous les acteurs du monde agricole y sont représentés au service des entreprises agricoles.



## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU CENTRE

**Jean-Pierre LEVEILLARD, Président**

« L'agriculture doit répondre à des enjeux de plus en plus nombreux et ambitieux : indépendance et sécurité alimentaire, équilibre des territoires, préservation des ressources naturelles, qualité des productions et des produits. Ces enjeux, elle ne peut les porter seule. L'échange entre les acteurs du champ à l'assiette est indispensable pour prendre conscience des défis à relever et imaginer les solutions d'avenir. Open agrifood est ce lieu d'échanges, les Chambres d'agriculture de la région Centre ne pouvaient y être que présentes. »

Dans le Centre, 25 000 exploitations agricoles utilisent 55% de la superficie régionale et génèrent un chiffre d'affaires de plusieurs milliers d'euros. Pour accompagner ce secteur d'activité économique, le réseau des Chambres d'agriculture du Centre se compose de six Chambres départementales et d'une Chambre régionale. 342 élus et 450 salariés sont au service du développement des agricultures et des territoires avec l'ambition de promouvoir l'innovation économique, sociale et environnementale.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## LOIRE&ORLÉANS

**Éric DOLIGE, Président de Loire&Orléans Éco**

« Des entreprises notoires comme Tereos, McKey, Cargill, LSDH, des ETI innovantes comme les Serres du Val de Loire, Miels Villeneuve, Martin Pouret, ou Comexo, participent activement au développement de notre département. Loire&Orléans Éco est le partenaire économique des entreprises et des collectivités locales. La filière agroalimentaire est un des moteurs essentiels de l'économie locale, le département compte 109 entreprises et 6 900 salariés dans ce secteur. »

5 membres fondateurs de la marque Loire&Orléans : en 2013, l'ADEL, l'AggLO d'Orléans, la CCI, le Conseil général et l'UDEL ont souhaité unir leurs forces pour s'adapter aux enjeux de l'attractivité et de la compétitivité des territoires.



## L'AGGLO ORLÉANS VAL DE LOIRE

**Charles-Éric LEMAIGNEN, Président**

« Les terres agricoles représentent environ 30% de notre agglomération, et nous y tenons ! Notre rôle, notamment avec la Chambre d'agriculture et notre charte agricole, est de préserver l'équilibre entre développement, urbanisation et maintien d'une activité agricole durable. L'Open agrifood à Orléans est une merveilleuse occasion de s'informer, d'échanger, de réfléchir avec les spécialistes internationaux de toute la filière. »

La Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire regroupe 22 communes. Ensemble, elles développent des projets structurants pour le territoire et mettent en commun leurs moyens pour assurer des services publics de qualité. Du développement économique au réseau de transports urbains, en passant par la collecte et le traitement des déchets ou encore la reconstruction des stations de traitement des eaux usées, l'AggLO est présente chaque jour aux côtés de ses habitants.



## CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU LOIRET

**Hugues SAURY,  
Président du Conseil Départemental du Loiret**

« Le Loiret se félicite d'avoir été choisi pour accueillir la seconde édition de l'Open Agrifood. Ce rendez-vous permet à tous les acteurs de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette, de confronter leurs recherches, leurs idées et leurs projets, afin de contribuer à l'amélioration de nos produits. Bon forum à toutes et tous, sans oublier les délégations étrangères, qui nous ferons profiter de leur propre expérience et de leur approche. »

Le Loiret, c'est une communauté de destin de 678 000 loirétains fière de son patrimoine, de ses entreprises, de ses forêts, de la Loire et de son affluent le Loiret. Elle trouve son équilibre entre nature et culture, patrimoine et modernité, tradition et ouverture au monde. La marque territoriale Loire&Orléans incarne ce caractère.



## CCI LOIRET

**Alain JUMEAU, Président**

« Dans un contexte économique en constante évolution, les entreprises doivent s'adapter en permanence. La CCI du Loiret est là pour les accompagner. Elle intervient comme facilitateur à toutes les étapes de la vie de l'entreprise en apportant son soutien sur les plans opérationnel et stratégique. Notre priorité : placer les entreprises au centre de nos actions pour améliorer leurs performances. »

Représenter, Accompagner, Anticiper. Trois missions remplies par la CCI Loiret. Avec les autres acteurs locaux, membres fondateurs de Loire&Orléans Eco, elle mène une action de prospective pour dégager des synergies et travaille ainsi avec les collectivités locales pour promouvoir le territoire et ses atouts. Au service de tous, à l'écoute de chacun, la CCI, est là pour faire avancer toutes les envies d'entreprendre ! Et à l'évidence celles de la filière agroalimentaire au travers de l'Open agrifood !

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## CCI CENTRE

**Nicolas CHILOFF, Président**

« Le réseau des CCI soutient Open agrifood afin d'aider les entreprises de la région Centre à se mobiliser au service d'un modèle alimentaire mondialement reconnu. Le concept de révolution agro-industrielle traduit les défis à relever demain par les entreprises : de nouvelles compétences, de nouveaux modèles économiques pour préparer les investissements futurs et la valorisation des produits régionaux. »

La CCI Centre, tête de pont du réseau consulaire, s'appuie sur les forces vives des 6 chambres départementales pour défendre les entreprises, promouvoir l'initiative, favoriser la transmission et contribuer à la formation.



## DRAAF

**Jean-Roch GAILLET, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt**

La DRAAF met en œuvre les politiques du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt en faveur du développement durable des filières et des territoires ruraux. En concertation avec les partenaires régionaux, elle décline les plans de modernisation et d'adaptation de l'agriculture et des filières, ainsi que les mesures favorisant la triple performance (économique, sociale et environnementale) de l'agriculture.

L'installation et la transmission des exploitations constituent une de ses priorités comme le projet « enseigner à produire autrement ». La DRAAF veille à l'application des diverses réglementations en matière de contrôle sanitaire. Elle participe à la politique de l'emploi et contribue au développement des IAA et de la filière biomasse. Elle établit et diffuse les statistiques et données économiques agricoles, forestières, et agro-environnementales.

# REMERCIEMENTS

Un très grand merci à la Ville d'Orléans sans laquelle ce projet ne pourrait avoir lieu. Au travers de la mise à disposition de sites aussi prestigieux que le théâtre d'Orléans, le Palais des Sports, le Campo Santo ou encore l'Hôtel Groslois, mais également par un appui en communication conséquent et surtout par une présence fidèle et précieuse de tous ses services à nos côtés, la ville d'Orléans est un soutien précieux pour faire vivre l'Open agrifood !



# PARTENAIRES FONDATEURS



**AG2R LA MONDIALE**

## AG2R LA MONDIALE

**André RENAUDIN, Directeur général**

« AG2R LA MONDIALE participe à Open Agrifood Orléans pour promouvoir la culture de responsabilité sociale qui caractérise les partenaires sociaux et les secteurs professionnels de l'Alimentaire. »

"AG2R LA MONDIALE participates in Open Agrifood Orléans in order to promote the culture of social responsibility that characterizes the food industry's labor and management organizations and array of professional sectors."

Avec 15 millions d'assurés, AG2R LA MONDIALE est le premier groupe d'assurance de protection sociale et patrimoniale français. Disposant de toutes les expertises en assurance de personnes, il couvre l'ensemble des besoins de protection sociale et patrimoniale de ses assurés. A travers son pôle alimentaire, il contribue également à l'attractivité des métiers de l'Alimentaire.

With 15 million policyholders, AG2R LA MONDIALE is France's leading property and casualty insurance group. With access to a complete range of personal insurance expertise, the company is able to cover all client needs in the property and casualty lines. Through its dedicated food supply unit, AG2R LA MONDIALE also contributes to enhancing the appeal of food industry trades.



**CAISSE D'ÉPARGNE  
LOIRE-CENTRE**

## CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE CENTRE

**Nicole ETCHEGOÏNBERRY, Présidente du Directoire**

« Être partenaire fondateur de l'Open agrifood Orléans s'est imposé à nous comme une évidence. En tant que banque régionale universelle, fortement engagée dans le développement économique de notre territoire nous avons la volonté d'accompagner les acteurs du monde de l'agriculture et de l'alimentation. »

"Being a founding partner of Open agrifood Orleans was imposed on us as obvious. As a universal regional bank, heavily involved in the economic development of our territory we will be accompanied players in the world of agriculture and food."

Banque des territoires, la Caisse d'Épargne Loire-Centre est la seule banque dont le périmètre correspond exactement à celui de la région Centre. Banque coopérative universelle, elle est à la fois la banque de la famille et celle des entrepreneurs. Avec ses 1870 collaborateurs, ses 204 agences et ses six centres d'affaires, elle offre à ses clients un éventail complet de produits et services bancaires.

Bank of territories, Caisse d'Épargne Loire Centre is the only bank whose perimeter is exactly that of the Centre region. Cooperative bank universal, it is both the family bank and the entrepreneurs. With its 1,870 employees, its 204 branches and six business centers, offers its customers a full range of banking products and services.

# PARTENAIRES FONDATEURS



GR O U P E



## CAISSE DES DÉPÔTS

**Marc ABADIE,**  
Directeur du réseau et des territoires

« Participer à l'Open agrifood est une démarche naturelle pour la Caisse des Dépôts, partenaire de la COP 21 et mobilisée au service de la transition énergétique et écologique des territoires. Il est indispensable de partager les réflexions des acteurs du secteur de l'agro-alimentaire sur les enjeux environnementaux et les défis à relever pour assurer une alimentation saine des populations, tout en contribuant à l'aménagement durable des territoires. »

"Taking part in the Open Agrifood is a natural step for the Caisse des Dépôts (Deposit and Consignment Fund, France), a COP 21 partner that promotes the energy and ecological transition into territories. To that end, it is essential to share the thoughts of stakeholders from the agri-food sector about environmental stakes and challenges that need to be taken up to ensure healthy food provision for population, whilst making a contribution to the sustainable planning of territories."

Dans un contexte de fortes mutations institutionnelles, économiques, sociales et environnementales, la Caisse des Dépôts accompagne les politiques publiques de l'État et des collectivités locales. Sa priorité est d'accompagner les transitions de la société qu'elles soient territoriale, écologique et énergétique, numérique, et démographique. Grâce à ses directions régionales, elle accompagne les acteurs locaux au plus près de leurs besoins, garante de l'intérêt général.

In a context of strong institutional, economic, social, and environmental changes, the Caisse des Dépôts supports the public policies of the State and of local authorities. Its priority is to encourage societal transitions, whether they be territorial, ecological and energy-related, digital, or demographic. Thanks to its regional entities, it supports local stakeholders very closely, in respect of their needs, and serves general interest.



## CRÉDIT AGRICOLE CENTRE LOIRE

**Xavier MALHERBET,** Directeur général

« Banque de l'agriculture, il était naturel que le Crédit Agricole Centre Loire s'associe à l'Open agrifood Orléans. Depuis plus d'un siècle, le Crédit Agricole a toujours su accompagner le développement de ce secteur essentiel à l'économie de notre pays. Les travaux de l'Open agrifood sont passionnants et nous sommes très heureux de pouvoir y participer. »

"Bank of Agriculture, it was natural that Crédit Agricole Centre Loire joins the Open agrifood Orleans. For over a century, Crédit Agricole has always accompanied the development of this vital sector in the economy of our country. The works of the Open agrifood are exciting and we are very pleased to be able participate."

Le Crédit Agricole Centre Loire couvre les départements du Cher, du Loiret et de la Nièvre et compte 91 Caisses locales animées par 1.060 administrateurs. Plus de 610 000 clients sont renseignés et servis par 1.950 équipières et équipiers de Centre Loire.

Acteur dynamique de son territoire, Centre Loire occupe une place de leader : 1<sup>ère</sup> banque de l'agriculture et 1<sup>ère</sup> banque des PME ( Centre Loire finance une entreprise sur deux).

Credit Agricole Centre Loir covers the Cher, Loiret and Nièvre departments, and counts 91 local banks animated by the 1.060 administrators. More than 610 000 clients are registered and served by 1.950 collaborators from Centre Loire.

Dynamic actor of its territory, Centre Loire handles a leadership position : 1<sup>st</sup> bank for agriculture. and 1<sup>st</sup> SME bank. Centre Loire finances one out of two entreprises.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## GROUPE AVRIL

**Jean-Philippe PUIG, Gérant**

« Les axes prioritaires de notre développement durable reposent sur l'innovation qui permettra de répondre aux besoins des générations futures en alimentaire, énergie et chimie renouvelable. Par l'association étroite de la recherche et de l'innovation à sa démarche, par une implication forte des jeunes et par sa dimension internationale, l'Open agrifood correspond à ces priorités. »

*"The priorities areas of our sustainable development are based on innovation capable of responding to the needs of future generations in terms of food, energy and renewable chemistry. By closely associating research and innovation in its approach and through both the significant involvement of young people and its international scope, the Open agrifood initiative matches these priorities."*

Groupe AVRIL est l'entreprise industrielle et financière de la filière des huiles et des protéines. Elle a pour mission de créer durablement de la valeur dans les filières des huiles et des protéines en contribuant à une meilleure alimentation des hommes et à la préservation de la planète. Groupe Avril a réalisé en 2013 un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros et compte 8 241 collaborateurs présents dans une vingtaine de pays. [www.groupeavril.com](http://www.groupeavril.com)

Avril Group is the industrial and financial business in the sector of oils and proteins. Its mission is to create sustainable value chains in the oils and proteins contributing to a better nutrition for people and preservation of the planet. Avril Group realized in 2013 a turnover of 7 billion euros and has 8,241 employees in over twenty countries. [www.groupeavril.com](http://www.groupeavril.com)



## LAITERIE DE ST-DENIS-DE-L'HÔTEL

**Emmanuel VASSENEIX, Président de LSDH  
Vice-président d'Open agrifood**

« Chez LSDH, nous sommes guidés par une vocation : nourrir l'Homme en conservant dans le temps des produits alimentaires périssables. Au-delà de penser, nous agissons au travers du développement responsable : l'entreprise doit être au service de l'Homme. C'est fort de cette conviction que nous nous engageons dans l'Open agrifood ».

*"At LSDH, all our decisions are thought through for consistency with our values and our strategy, with one guiding principle: feeding Mankind by preserving food products that decompose rapidly. Beyond all the strategizing, we take action through responsible development: the company's role is to serve Mankind. This conviction is what has led us to take part in the Open agrifood project."*

Société indépendante basée dans le Loiret, LSDH élabore et conditionne tout liquide alimentaire ambiant et réfrigéré en brique carton, bouteille plastique et bouteille verre. Elle est le premier conditionneur de jus de fruits ambiants et réfrigérés de France et un des derniers producteurs indépendants de lait de consommation. L'entreprise, qui compte près de 1000 collaborateurs sur 4 sites de production et réalise un chiffre d'affaires de 670 millions d'euros, a créé plus de 200 emplois en 10 ans.

LSDH is an independent company based in the Loiret that processes and packages all kinds of liquid food into cartons, plastic bottles and glass bottles. As a leading packager of ambient and refrigerated fruit juices in France, the firm is one of the last remaining independent producers of drinking milk. With approximately 1,000 employees assigned to 4 production sites, LSDH generates a turnover of 670 million.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## LES CRUDETTES

**Thierry DUBOIS, Directeur Général**

« Notre objectif premier est de satisfaire 4 Français sur 5 qui pensent qu'une alimentation **variée, saine et équilibrée** est une composante essentielle de leur mode de vie et préserve leurs santé. Pour l'atteindre durablement, un des points clés réside dans le développement de filières dynamiques, reliant de façon interactive et responsable producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs. Dans cette optique, Open Agrifood est une initiative innovante et utile. »

*Our first goal is to meet over 80% French people who think that food is a main part of their way of life and that a **varied, healthy and balanced diet** is the best way to keep health. To sustainably achieve it, one of the key points goes through developing dynamic sectors, by connecting together producers, manufacturers, retailers and consumers, in an interactive and responsible way. Open Agrifood is therefore an inovative and useful initiative.*

Depuis 1984, Les Crudettes, société du Groupe LSDH, est implantée au cœur des bassins de production végétale du Val de Loire. Elle transforme et distribue des salades et légumes frais prêts à l'emploi, ainsi que des salades snacking à base de végétaux. Les 582 collaborateurs de l'entreprise prennent soin, chaque jour, des salades et légumes cultivés dans le respect de l'environnement par plus de 500 producteurs. 22 000 tonnes de produits ont été transformés dans nos deux sites en 2014 qui ont généré un chiffre d'affaires de 86 millions d'euros.

Since 1984, Les Crudettes, a LSDH Group company, is located in the heart of vegetable production areas of the Loire Valley. It produces and provides for retail the mass and foodservice catering trades, ready to eat salads and vegetables ready for use and snacking salads, to its brand or private label. Every day, the 582 staff take care of salads and vegetables, grown in respect of environment by more than 500 producers.



## ORANGE

**Pierre LOUETTE, Directeur Général Adjoint, Secrétaire Général du Groupe**

« Devenir Membre Fondateur de l'Open Agrifood incarne la volonté du Groupe Orange de partager son expertise et de proposer des solutions innovantes à l'ensemble des acteurs de la filière agricole et agroalimentaire. Il participe ainsi à la construction de l'agriculture de demain. En tant qu'acteur fortement engagé sur le territoire, Orange est fière de s'associer à cet évènement local à portée internationale. »

*By becoming a founding partner of Open Agrifood, the Orange Group is underlining its ambition to share its expertise and propose innovative solutions to all agricultural and agro-alimentary economic actors. By doing this, Orange is contributing to the development of tomorrow's agriculture industry. As a strongly committed actor across France, Orange is proud to sponsor this local event which promises to become an influential international platform.*

Orange est l'un des principaux opérateurs de télécommunications dans le monde avec un chiffre d'affaires de 39 milliards d'euros en 2014, et l'un des leaders mondiaux des services de télécommunications aux entreprises sous la marque Orange Business Services. Orange Business Services propose à ses clients des solutions en terme de cloud computing, réseaux, mobilité, machine to machine, relation clients, conseil et services aux clients.

Orange is one of the world's leading telecommunications operators with sales of 39 billion euros in 2014, and a leading provider of global IT and telecommunication services from multinational to small companies under the brand Orange Business Services. Orange Business Services, which published sales of 6.3 billion euros in 2014, provides solutions from cloud computing, networks, M2M...

# PARTENAIRES FONDATEURS



## SOPEXA

**Jean-René BUISSON, Président Directeur Général**

« Être en veille, détecter les évolutions sociétales et les tendances de consommation qui se dessinent à travers le monde font partie de notre ADN. C'est ce qui nous permet de conseiller nos clients dans leur stratégie de communication et d'influence de manière efficace. C'est ce savoir-faire que nous avons souhaité partager avec le beau projet que constitue l'Open agrifood. »

*"Being on standby, detect societal developments and consumer trends around the world are part of our DNA. This is what enables us to advise our clients in their communication strategy and influence effectively. It is this expertise that we wanted to share with the great project that is the Open agrifood."*

Sopexa, agence internationale de communication et de marketing spécialisée dans l'alimentaire, les boissons & l'art de vivre, accompagne les entreprises, les marques, les collectivités et les institutions dans leur stratégie de communication et leur développement en France comme à l'international. Avec son réseau international de 26 agences capables d'intervenir dans 43 pays, Sopexa a un atout majeur : sa connaissance approfondie des marchés, des prescripteurs influents et des cultures alimentaires dans toute leur diversité. [www.sopexa.com](http://www.sopexa.com)

Sopexa, international agency for communication and marketing specialist in the food, beverage & lifestyle, helps companies, brands, communities and institutions in their communication strategy and development in France and the international. With its international network of 26 offices able to intervene in 43 countries, Sopexa has a major asset: its deep knowledge of the markets, influential prescribers and food cultures in all their diversity. [www.sopexa.com](http://www.sopexa.com)



## UIPP

**Eugénia POMMARET, Directrice**

« Véritable maillon de la chaîne agricole, les entreprises de l'UIPP s'associent pleinement à l'Open agrifood. La place de la protection des plantes, du progrès et de l'innovation, est essentielle dans le développement d'une agriculture durable et compétitive, à même de répondre aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation de demain. »

*"As a link in the food supply chain, UIPP companies contribute to the development of a competitive, productive and sustainable agriculture through Open agrifood Orléans. Progress and innovation in the area of crop protection are keys to meeting near-term challenges in ensuring that consumers continue to enjoy access to healthy, high-quality and affordable food choices."*

L'Union des Industries de la Protection des Plantes (UIPP) regroupe 22 entreprises qui développent et commercialisent des produits phytopharmaceutiques et des solutions de protection des plantes contre les insectes nuisibles, les maladies et les mauvaises herbes. Elles informent sur le rôle et le bon usage de ces produits. Elles s'engagent ainsi dans une démarche d'entreprises responsables, soucieuses de la santé de l'Homme et de l'avenir de son environnement.

The Union of Crop Protection Industries (UIPP), combining 22 companies engaged in developing and marketing phyto-pharmaceutical products and offering a host of crop protection solutions to fight harmful insects, disease and weeds. They also inform about the purpose and effective use of such products, in addition to implementing a responsible corporate strategy that shows great concern for human health and environmental protection.

# PARTENAIRES



## ANIA

**Jean-Philippe GIRARD, Président de l'ANIA**

« Notre mission est de défendre et promouvoir la fierté, la responsabilité et l'ambition de notre secteur auprès des pouvoirs publics, de la grande distribution, des médias, du monde associatif, et plus largement auprès des consommateurs. »

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) rassemble 18 fédérations nationales sectorielles et 23 associations régionales, représentatives des 15 789 entreprises alimentaires françaises. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des institutions et des médias sur les dossiers liés à l'alimentation, l'ANIA agit en cohérence et en synergie avec ses adhérents afin de représenter le secteur dont elle est le porte-parole.



## C-LINES

**Jérémie CHOISEAU, Président Directeur Général**

« Notre métier : proposer un bâtiment toujours plus innovant, adapté aux contraintes et aux évolutions du marché. Un concept et un savoir-faire français produit en local par le biais de nos filiales. »

Basé à Orléans, C-Lines International conçoit et construit en France et à l'International des bâtiments préfabriqués pour l'élevage avicole. De la phase d'étude à l'installation sur site, C-Lines propose un concept de bâtiment très innovant adapté à chaque projet spécifique.  
Chiffres clés : 60 pays • 5 continents • 5 filiales • 18 nationalités • 5 millions de m<sup>2</sup> construits.



## AXERÉAL

**Jean-François LOISEAU, Président**

« Le monde agricole connaît depuis plusieurs années une situation de rupture : fluctuation des cours des céréales violente, exigences professionnelles des exploitations accrues, démantèlement de la PAC, où l'essentiel est d'être à l'écoute des clients et des marchés. L'Open agrifood nous donne la formidable opportunité de débattre et d'avancer sur ces sujets stratégiques pour notre développement. »

Axéréal, groupe coopératif agricole et agroalimentaire, implanté au cœur de l'une des plus grandes régions céréalières européennes, la Beauce et la Champagne berrichonne, intervient du client à la semence dans les domaines suivants : métiers du grain, négoce international, malterie, meunerie, nutrition animale et activités spécialisées.



## C.A.PRO.GA LA MEUNIÈRE

**Jean-Michel BILLAULT, Président.**

« Au travers d'Open Agrifood, de la graine au consommateur, C.A.PRO.GA. défend ses valeurs, portées par l'ensemble du personnel et de ses adhérents : équité, proximité, performance et transparence. »

C.A.PRO.GA. la Meunière, coopérative agricole Montargoise depuis 1933 : 30 sites au service de ses 2 100 adhérents. Elle collecte 580 000 T de céréales principalement, avec 175 ME de chiffre d'affaires. Elle est certifiée ISO 9001, charte sécurité alimentaire CRC, 2BSvs et AB, possède un moulin certifié ISO 9001 et IFS, et une station de semences. 190 b rue P. Doumer à MONTARGIS - Tél. 02 38 87 64 00

# PARTENAIRES



## CER FRANCE

**Éric ACHOUR, Directeur Général**

« La démarche RSE de CERFRANCE Alliance Centre nous engage comme acteur majeur de la réussite des hommes et du développement durable de nos territoires. »

Notre métier : L'Expertise Comptable et l'Accompagnement des dirigeants dans leurs projets personnels et d'entreprise Membre du 1<sup>er</sup> réseau d'Expertise Comptable .

- 11 600 clients : 3 agriculteurs sur 4 et 1 TPE sur 10
- 600 collaborateurs, 28 agences sur 5 départements (Loiret, Eure-et-Loir, Cher, Nièvre, Essonne)



## CRÉDIT MUTUEL

**Damien LIEVENS, Président du Crédit Mutuel**

« Le Crédit Mutuel participe activement au développement économique des territoires et en particulier du secteur agricole. C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité, pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, être partenaire de l'OPEN AGRIFOOD, initiative innovante réunissant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire »

Banque coopérative, non cotée en bourse, le Crédit Mutuel est aussi une banque mutualiste, qui place le sociétaire au cœur de toutes ses actions et se développe dans une constante fidélité à ses valeurs fondatrices : solidarité, responsabilité, égalité, proximité et transparence. Fin 2014, le Crédit Mutuel comptait 7,5 millions de sociétaires pour 11,5 millions de clients.



## COOP DE FRANCE

**Pierre PAGESSE, Président Coop de France**

« Le secteur coopératif qui intervient sur la chaîne alimentaire développe de nouveaux produits alimentaires et non alimentaires durables. En investissant massivement en R&D, les entreprises coopératives explorent tous les secteurs de croissance verte pour les agriculteurs, les industriels et les consommateurs. »

Syndicat national d'entreprises, COOP de France est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires et agro industrielles françaises. C'est une force collective d'expression et d'influence regroupant 2 750 coopératives.



## CRISTAL UNION

**Olivier de BOHAN, Président**

« La RSE : un engagement global du Groupe Cristal Union En réponse aux demandes de plus en plus pressantes de nos clients et des parties prenantes de l'entreprise, Cristal Union est progressivement passée d'une stratégie de développement durable à un engagement sociétal d'entreprise. Prendre soin de notre environnement et faire attention aux autres font depuis longtemps partie intégrante de la culture d'entreprise de notre Groupe. »

Afin de limiter nos impacts sur l'écologie et les ressources naturelles, notre Groupe s'appuie sur les bonnes pratiques d'agriculture durable de l'ensemble des coopérateurs et sur les talents des salariés. Des investissements lourds ont permis des réductions significatives de consommation d'énergie, d'émissions de gaz à effet de serre et d'eau prélevée dans le milieu naturel.

# PARTENAIRES



## ENGIE

**Sabine GUILLIEN, Déléguée Régionale  
ENGIE Centre Val de Loire**

*ENGIE inscrit la croissance responsable au cœur de ses métiers : Electricité, Gaz naturel, Services à l'énergie, pour relever les grands enjeux de la transition énergétique*

ENGIE inscrit la croissance responsable au cœur de ses métiers Electricité, Gaz naturel, Services à l'énergie, pour relever les grands enjeux de la transition énergétique. ENGIE développe des solutions performantes et innovantes en s'appuyant sur son expertise dans quatre secteurs clés : Energies renouvelables - Efficacité énergétique - GNL - Technologies numériques



## KEOLIS

**Pierrick POIRIER, Directeur de filiale**

*« Pour minimiser l'empreinte écologique des transports publics, Keolis s'engage avec l'AggLO d'Orléans dans une politique concrète de développement durable notamment par la généralisation du diester, le déploiement de bus électriques en zones sensibles, l'expérimentation de bus hybrides. »*

Filiale d'un acteur majeur du transport public de voyageurs dans le monde, Keolis Orléans fait de l'efficacité énergétique l'une de ses préoccupations majeures afin de réduire l'empreinte écologique. Cette démarche forte de Développement Durable mise sur les nouvelles technologies et les nouvelles énergies pour accorder performance économique et performance écologique.



## INVIVO

**Philippe MANGIN, Président d'InVivo**

*« Grâce à ses investissements humains, industriels, techniques, technologiques, marketing et R&D, en France et à l'international, InVivo participe au développement et au rayonnement de l'agriculture et de l'agroalimentaire français. C'est pourquoi, IN VIVO a souhaité mettre son expertise au service de l'Open agrifood. »*

Le groupe InVivo réunit 223 coopératives, 8 000 collaborateurs dans 28 pays et a réalisé en 2013-2014 un chiffre d'affaires de 5,4 milliards d'euros. InVivo est un acteur économique majeur dans 4 domaines d'activité : Agriculture, Nutrition et Santé Animales, Distribution Grand Public, Wine.

La présidence et la direction générale du groupe sont assurées respectivement par Philippe Mangin et Thierry Blandinières.



## MCDONALD'S FRANCE

**Willy BRETTE, Vice-Président  
Achats-Qualité-Logistique**

*« La contractualisation qui permet de donner de la visibilité économique à chacun des acteurs de notre chaîne d'approvisionnement, et le partage des problématiques en collaboration avec les partenaires de nos filières sont les moteurs de notre exigence et de nos progrès. »*

McDonald's et les filières agricoles servent environ 1,8 millions de repas chaque jour en France. McDonald's a mis en place un modèle original de relation au sein de ses filières d'approvisionnements, jusqu'au maillon agricole, qui permet de garantir à ses clients des aliments d'une qualité irréprochable. Cette démarche est structurée dans sa Charte Qualité Agroécologique.

# PARTENAIRES



## ORCOM

**Benoit DESBOIS,**  
**Directeur Général du groupe ORCOM**

« Le pôle de compétence « Agroalimentaire » d'ORCOM, piloté par Benoit DESBOIS, met à disposition des compétences juridiques, fiscales, comptables ou de gestion tant pour le secteur de l'industrie que dans le monde coopératif. »

Créé en 1979, ORCOM est un groupe indépendant composé de 37 associés pour près de 600 collaborateurs. Cabinet d'expertise comptable, d'audit et de conseil, ORCOM réalise un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros consolidés pour plus de 11 000 clients.



## QUICK

**Cédric DUGARDIN,**  
**Président du groupe Quick**

« Quick puise dans ses racines européennes son envie d'innover pour proposer à ses clients une restauration rapide, plus variée et gourmande, où le restaurant est un lieu de convivialité. »

Quick est la principale chaîne de restauration rapide hamburger d'origine européenne. Créée en 1970, elle a su adapter le modèle de la restauration rapide américaine aux habitudes et aux goûts européens et, à travers le temps, cultiver sa différence. Chiffres clés 2014 : n° 2 en France et n° 3 en Europe, 19 000 collaborateurs travaillant sous enseigne, 495 restaurants, chiffre d'affaires à la marque de 1,029 milliard d'euro.



## ORLÉANS VAL DE LOIRE TECHNOPOLE

**Frédéric ROS, Directeur**

« OVLT accompagne les projets innovants, de l'émergence à la maturation, en se focalisant sur les aspects de crédibilité et faisabilité, gage et socle d'une bonne stratégie essentielle à leur réussite. »

Sur l'Agglo, le Loiret et la région Centre, Orléans Val de Loire Technopole se positionne comme un interlocuteur privilégié dans le domaine de l'innovation et de la création d'entreprise et se mobilise pour encourager la création, le développement d'entreprises et l'innovation. Développer des projets structurants et collaboratifs et créer des liens forts entre recherche, enseignement et entreprises.



## SUEZ

**Jean-Louis CHAUSSADE, Directeur Général**  
**Philippe MAILLARD, Directeur Général adjoint**

« Acteur mondial du traitement de l'eau et des déchets, SUEZ accompagne ses clients dans une gestion durable de la ressource. »  
*Jean Louis Chaussade*

« SUEZ combine réflexion innovante et technologie adaptée pour concevoir des solutions sur mesure, au service du secteur agroalimentaire. »  
*Philippe Maillard*

SUEZ alimente 92 millions de personnes en eau potable, 65 millions en services d'assainissement, et valorise 14 millions de tonnes de déchets par an. Avec 81 000 collaborateurs présents sur les cinq continents, SUEZ est un acteur clé de l'économie circulaire.

# PARTENAIRES



## TEREOS

**Thierry LECOMTE, Président du Conseil de Surveillance**  
**Alexis DUVAL, Président du Directoire**

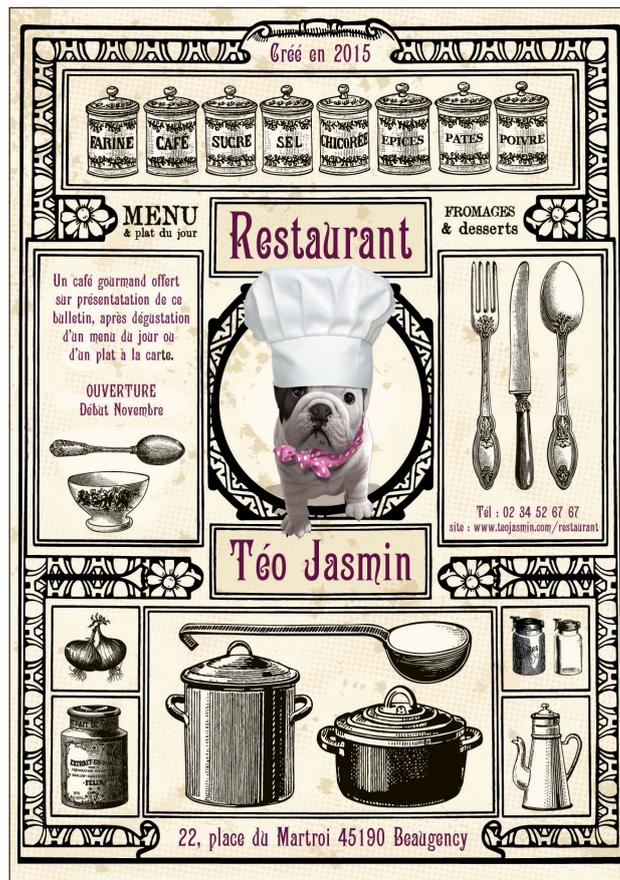
« Nous voulons accompagner nos clients, partout dans le monde, avec des produits de qualité, sûrs et issus d'une chaîne d'approvisionnement maîtrisée et durable. »

*Alexis Duval*

« En collaboration étroite avec ses associés coopérateurs, mais aussi l'ensemble de ses fournisseurs de matières premières, Tereos œuvre pour une agriculture durable. »

*Thierry Lecomte*

3<sup>e</sup> groupe sucrier mondial, Tereos est spécialisé dans la transformation de la betterave, de la canne et des céréales. En 2014/15, le groupe, qui rassemble 12 associés coopérateurs, a réalisé un chiffre d'affaires de 4,3 milliards d'euros.



## UNIFA

**Gilles POIDEVIN, Délégué général**

« Fortement engagée dans le développement durable, UNIFA associe innovations d'entreprises et actions collectives, aujourd'hui regroupées dans ses 12 initiatives pour une fertilisation responsable. »

L'Union des industries de la fertilisation représente une famille d'acteurs stratégiques de la filière agro-alimentaire qui encouragent la fertilisation raisonnée et veillent à la qualité des fertilisants.



# SOUTIENS / SPONSORSHIPS



ADEL



ANTARTIC



ARIAC



CARGILL



CHAMBRE DES  
MÉTIERES ET DE  
L'ARTISANAT



COOPÉRATIVE  
DE BOISSEAUX



EAST BALT  
FRANCE



GL EVENTS



GNIS



GROUPE  
SOUFFLET



EVERGAZ



INTERFEL



LOGIS DU LOIRET



MCKEY



RESPECT'IN



SCAEL



SNBR



ST-MICHEL

## SOUTIENS ENSEIGNEMENT ET FORMATION / EDUCATIONAL AND TRAINING SUPPORT



AFPA



APECITA



CFSA AFTEC



CFA AGGLO



ESCEM



GROUPE ESA



IHE DREA



LA MOUILLÈRE



LYCÉE ST-PAUL-  
BOURDON-BLANC



MFR



UNIVERSITÉ  
D'ORLÉANS



2000 EMPLOIS  
2000 SOURIRES

# L'OPEN AGRIFOOD EN RÉSEAU

## PARTENAIRES MÉDIA

### CAMPAGNES TV



Campagnes TV est la première chaîne de télévision d'information et de divertissement, proche des gens, vivante et incarnée, au contact du monde réel, qui fait découvrir ou redécouvrir la campagne. Dédiée au monde rural et à l'art de vivre à la campagne, elle propose des programmes autour de nos terroirs, de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement.

Campagnes TV is the first television channel offering information and entertainment programming with a dynamic and authentic outreach effort to its audience, in close touch with the real world and eager for its viewers to discover and rediscover the countryside. Devoted to exposing rural themes and country lifestyles, this channel's lineup showcases our localities, agriculture, the food industry and the environment.

### LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE



La République du Centre est un quotidien de presse régionale qui couvre l'actualité du Loiret. Il paraît sept jours sur sept, en couleurs. Ses deux éditions sont éditées à 40 000 exemplaires et lues par 190 000 personnes. Le journal compte 50 000 fans sur Facebook et un million de visites mensuelles sur [larep.fr](http://larep.fr). La Rep', fondée en 1944, siège à Saran. Elle fait, depuis 2010, partie du groupe Centre-France.

The République du Centre is a regional daily newspaper covering current events in the Loiret department. It is printed every day of the week and in color. Its two editions are published in 40,000 copies for a circulation of 190,000 readers. The newspaper has 50,000 Facebook fans and a million monthly visits on [larep.fr](http://larep.fr). The Rep', as it is fondly known, was founded in 1944 and is headquartered in the town of Saran. Since 2010, it has been rolled into the Centre-France Press Group.

### FRANCE BLEU ORLÉANS



France Bleu Orléans 1<sup>ère</sup> Radio Généraliste de proximité, de lien social et d'expression des territoires fait partie du groupe Radio France et des 44 radios locales du réseau France Bleu. Depuis 30 ans à vos côtés nous avons à cœur de vous accompagner dans votre vie quotidienne. L'information, le Sport, la Gastronomie, la Circulation, vos Sorties... « Ecoutez on est bien ensemble » sur le **100.9**.

France Bleu Orleans first Radio of proximity, social links and Expression territories is part of the Radio France Group and 44 local radios on the network France Bleu. For 30 years with you we are committed to support you in your daily life. Information, Sport, Food, Traffic, your outputs ... "Listen well together it is" on the 100.9.

### TERRES DE LOIRE



Le journal gratuit d'informations locales *Terres de Loire* raconte la vie du bassin ligérien, classé « Patrimoine mondial de l'humanité ». On le trouve depuis 2011 de Beaugency à Sully-sur-Loire, en passant par Orléans et la Sologne. Dix numéros de 14 000 exemplaires sont imprimés à Saint-Jean-de-la-Ruelle. Porteurs de projets : Olivier Rigaud et Christophe Doumerg. Siège situé à Saint-Jean-le-Blanc.

The free newspaper local news *Terres de Loire* tells the story of the Loire basin, classified "World Heritage of Humanity".

## L'OPEN AGRIFOOD, BIEN QU'UN SIMPLE FORUM

### UN ÉVÈNEMENT QUI PERDURE ET DONNE ACCÈS AUX RETRANSCRIPTIONS ÉCRITES DE TOUS LES ÉCHANGES

Les synthèses de la Plénière internationale, des colloques et des ateliers seront produites chaque jour par les élèves de l'ESCEM campus d'Orléans, qui ont été spécialement formés pour réaliser cette mission. Après avoir été relues par des référents volontaires, elles seront mises en ligne le soir même sur le site internet de l'Open agrifood : [www.openagrifood-orleans.org](http://www.openagrifood-orleans.org)

### UN ÉVÈNEMENT QUI S'INSCRIT DANS LA DURÉE

Nous vous donnons rendez-vous les 15 et 16 novembre 2016, à Orléans, pour revenir sur les conclusions de cette année, sur la mise en place des projets de l'Open agrifood Initiatives et pour échanger sur de nouvelles thématiques, plus axées sur l'international.





## UN RÉSEAU D'EXPERTS DE LA RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE



A network of experts in Social and Environmental Responsibility

**L'Open agrifood travaille en synergie avec un réseau national et international d'organisations et d'experts de la Responsabilité Sociale et Environnementale.**



### GREEN CROSS

Green Cross est une organisation non gouvernementale internationale. Fondée par Mikhaïl Gorbatchev en 1993, elle concentre son action sur le lien entre pauvreté, sécurité et environnement. Elle vise à préserver un milieu sain pour un avenir serein, en s'intéressant particulièrement aux thématiques liées à l'alimentation et énergie dans une approche incarnée sur les territoires.

### SYNERGENCE

Créée en 1981, Synergie est devenue l'une des principales entreprises européennes d'ingénierie et de communication du développement durable. Avec quatre départements, Social, Environnement, Gouvernance et Communication, Synergie intervient auprès de grandes entreprises internationales pour gérer toutes les questions de développement durable. Aujourd'hui, avec une équipe de plus de 50 personnes, Synergie est l'un des principaux opérateurs dans ce domaine.



### KEA&PARTNERS

Kea&Partners, cabinet de conseil en stratégie et management, est à l'initiative d'un groupe international de 300 consultants dont 120 en France. Il conseille les acteurs de la filière agroalimentaire et réalise 50% de son chiffre d'affaires en France dans la distribution et la grande consommation.

### TRANSITIONS

TRANSITIONS est un cabinet de conseil en stratégie de développement durable et RSE, qui accompagne les entreprises, les collectivités territoriales et les institutions publiques à promouvoir des systèmes d'organisation des territoires et des modes de production et de consommation plus soutenables et plus solidaires, car ces options sont les seules qui permettront de sortir durablement de la crise.



### LINKUP

LinkUp met en œuvre ses expertises et sa méthode avec un objectif simple : rendre aimable les marques, entreprises ou institutions qui sont ses clients, de même que les comportements qu'elle est en charge de promouvoir. L'enjeu ? Générer une adhésion nouvelle et durable des publics visés.

### UTOPIES

De la conception au déploiement, le cabinet Utopies, créé par Elisabeth Laville, éveille et conseille depuis plus de 20 ans les directions (des pme pionnières aux grands groupes), pour les aider à intégrer le développement durable à leur stratégie et à leurs pratiques.



### PROTEINES

IN FOOD WE TRUST. Tout le savoir-faire de Protéines repose sur une conviction forte : LE MANGEUR N'EST PAS UN CONSOMMATEUR COMME LES AUTRES. Chaque jour, notre alimentation nous lance de nouveaux défis. Depuis 25 ans, nous aidons nos clients à en faire des leviers de création de valeur, que ce soit en communication marketing, corporate ou sensible.

### WORLD FORUM LILLE

Avec 6 années d'existence et un réseau comptant plus de 200 experts internationaux, le World Forum Lille est devenu le rendez-vous incontournable en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises. Il met son savoir-faire au service de l'Open agrifood pour organiser une conférence internationale au plus haut niveau.



### OSMOZE

Osmoze accompagne les entreprises, organisations et collectivités dans leur démarche de responsabilité sociétale (RSE). « En conjuguant progrès économique, social et environnemental, Osmoze leur permet de se doter d'atouts clefs pour une performance globale ».



# ILS CONTRIBUENT À LA RÉUSSITE DE L'OPEN AGRIFOOD



## AFPA Agents d'accueil

Avec plus de 140 000 personnes formées chaque année, l'afpa (Association nationale pour la formation professionnelle des adultes) est depuis 65 ans, le 1<sup>er</sup> organisme de formation des actifs (salariés et demandeurs d'emploi). Entreprise de l'économie sociale et solidaire, engagée dans une démarche d'utilité sociale, elle propose une large gamme de formations adaptées aux besoins de tous les actifs, des entreprises et des acteurs institutionnels des territoires. [www.afpa.fr](http://www.afpa.fr)



## BBV IMPRIMERIE (45) Impression de documents

Issue d'une solide tradition familiale dans les Arts Graphiques remontant à 1925, BBV Imprimerie vient de fêter ses 20 ans d'existence sur Orléans-la-Fontaine. BBV génère un chiffre d'affaires d'un million d'euros et emploie 8 collaborateurs. Cette imprimerie Orléanaise est aussi la-bellisée Imprim'Vert.



## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIRET Appui logistique permanent

Acteur public professionnel, la Chambre d'agriculture est un organisme consulaire, au même titre que les chambres de commerce et d'industrie et les chambres de métiers. Tous les acteurs du monde agricole y sont représentés au service des entreprises agricoles.



## C TOUT VU Réalisation de films

C-Quoi ? C-toutvu est un studio créatif dédié à la production audiovisuelle. Spécialisé dans les formats web, C-toutvu vous propose des solutions professionnelles sur mesure adaptées à votre stratégie et à votre budget ! C-Quoi ? Passionné d'images, c'est paradoxalement par la radio que Mathieu Mailard s'est formé aux techniques de



reportage. Après 15 ans de « micro » à Radio France, il créé en 2011 une société de production audiovisuelle. Un rythme - Un ton - Une couleur : les films C-toutvu sont vite remarqués sur le web ! Au-delà de la maîtrise de l'image, C-toutvu, c'est aussi une approche complice avec votre équipe.

## COMPAGNIE 7<sup>E</sup> ACTE Réalisation d'un micro-trottoir

La Compagnie 7<sup>e</sup> Acte est née de la rencontre des compétences de ses deux Co-Directeurs Artistiques Vanessa LILIAN & Yves-Thégonnec TULÂNE en 2008. L'équipe est compétente pour organiser et gérer des événements aussi bien lors d'un lancement d'un produit, sonoriser et filmer un colloque, créer et réaliser un film d'entreprise !  
Contact : [compagnie7emeacte@orange.fr](mailto:compagnie7emeacte@orange.fr) - 06 22 33 57 94

## FORCES MOTRICES Création du visuel et réalisation des outils de communication

Parce que la communication de demain sera celle d'une relation interactive et personnalisée entre une entreprise, ses marques et ses publics. Parce que nous sommes dans un monde ouvert, international et digital. Parce que les entreprises doivent jouer de la complémentarité de tous les moyens de communication. Les Forces Motrices vous accompagnent dans la construction de solutions de communication opérationnelle 360 °.

## GL EVENTS Organisation événementielle du Forum

Groupe intégré des métiers de l'événement, GL events est un acteur de référence présent sur les trois grands marchés de l'événementiel : congrès et conventions, événements et manifestations, qu'ils soient culturels, sportifs ou politiques, salons/expositions à destination des profes-

sionnels ou du grand public. Depuis l'été 2015, Orléans fait partie des villes Françaises où s'est implanté GL Event.

## GOODBY

Goodby\* (n.p) : agence de design graphique et créative par nature. Signes distinctifs : attirance pour la création d'identités, marques et dispositifs de communication éditoriale. Synonymes : Concept, écoute, excentricité et engagement. Contraires : Copier-coller, prêt-à-porter.

## HERA

### Humanité -Equilibre - Rencontres Avenir

Parce que nous n'aurons pas d'avenir sans eau, nous soutenons des projets internationaux pour la protection de l'eau.

## NEOWEB

Neoweb est une agence digitale créée en 2004 et basée à Lille sur le pôle Euratechnologies. Du porteur de projet au grand compte, ils accompagnent leurs clients dans leurs projets de création de site web, d'ergonomie, de webdesign et de développement mais aussi en leur proposant un accompagnement stratégique.

## VEDEBE COMMUNICATION Gestion des Relations Presse

Située à Orléans (région Centre), notre agence de communication et relations Presse accompagne les entreprises dans la valorisation de leur image et assure la cohérence de leur discours. Nous sommes à votre écoute et vous suivons dans la réalisation de vos objectifs. Notre agence de communication et relations Presse peut vous accompagner sur la durée ou de façon ponctuelle. Force de proposition et réactifs, entourés d'un réseau de partenaires, nous savons faire la différence.



goodby\*

H.E.R.A.

neoweb  
DIGITAL & DIFFERENT

Védébé  
communication  
votre communication sur mesure



# OPEN CHEFS

Un concours original qui met les industries agroalimentaires  
au cœur de la gastronomie !

Pour concrétiser le deuxième Open Agrifood d'Orléans, l'association régionale des Industries Alimentaires du Centre-Val de Loire et la Caisse d'Épargne Loire-Centre ont organisé un grand concours de cuisine.

Originalité : les menus doivent être préparés à partir de produits transformés par l'industrie alimentaire régionale !

Les participants ont dû composer un menu complet, entrée, plat, dessert, à partir d'un « garde-manger » comportant des conserves, des produits surgelés ou conditionnés sous vide transformés par les industriels de la région Centre-Val de Loire. Des conditions plus proches des pratiques culinaires familiales et, qui, pour une fois mettent à l'honneur les produits transformés au service de l'art culinaire.

### Trois catégories de participants ont participé :

- les apprentis cuisiniers en centre de formation
- les professionnels de la restauration
- le grand public.



### Les produits du panier de base du cuisinier ont été fournis par les industries agroalimentaires suivantes :

Antartic, La Bovida, « La Compagnie des Saveurs Ets Guénard », Martin Pouret, Cargill Foods France, Jannaire SA, Tradival, Fish Brenne, Les 3 Laboureurs, Daniel Allaire

SA, Cibèle, Les Crudettes, Ferme de la Motte, Ferme des Arches, Germline SAS, Ebly, Parmentine, Famille ROCHEFORT, Terr'Loire, Cloche D'Or, LSDH, Laiteries H. Triballat, Pâtisserie Michek KREMER, St Michel, TPC, Culture Miel, Fruitofood SA.

### Dates clés de l'évènement :

#### 8 octobre :

lancement du concours « Open Chefs » par inscription sur le site [www.openchefs.fr](http://www.openchefs.fr)

#### 2 novembre :

au soir, date limite de dépôts des fiches recettes

#### 3 novembre :

délibération du jury pour sélection des trois finalistes de chaque catégorie

#### 13 novembre :

épreuve pratique des finalistes des trois catégories

#### 18 novembre :

20h, remise officielle des prix de l'Open Chefs 2015 lors de la soirée de gala de l'Open Agrifood d'Orléans.

Allez vite découvrir les menus et les recettes gagnantes sur

# openchefs.fr



# S'INVESTIR

MERCI AUX PARTENAIRES QUI PARTICIPENT À LA CONSTRUCTION DE CE PROJET

## LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## LES PARTENAIRES FONDATEURS



## LES PARTENAIRES



## LES PARTENAIRES EXPERTS



## LES PARTENAIRES MÉDIAS

## LES SOUTIENS

### Entreprises

ADEL - ANTARTIC - ARIAC - CARGILL - CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT - COOPÉRATIVE DE BOISSEAUX - EAST BALT BOULANGERIE  
EVERGAZ - GL EVENTS - GNIS - INTERFEL - LOGIS DE FRANCE - MCKEY - RESPECT'IN - SNBR - SOUFFLET - ST-MICHEL

### Catégorie enseignement (Recherche - Formation - Innovation)

AFPA - APECITA - CFA AGGLO - CFSA AFTEC - ESA - ESCEM - IHEDREA - MFR - LYCÉE LA MOUILLÈRE - LYCÉE ST- PAUL BOURDON BLANC



18 ET 19  
NOV. 2015



www.openagrifood-orleans.org