















La jolie histoire du Groupe collaboratif « Repères Alimentaires »



Dans les Débats citoyens conduits par L'Open Agrifood en 2019, les citoyens ont réclamé unanimement et avec force, qu'on leur donne davantage de repères alimentaires et qu'on les guide dans le choix de leurs aliments. C'est ce constat qui a conduit l'Open Agrifood à proposer à son réseau d'intégrer un Groupe de travail pour créer un pilote qui réponde à cette demande.

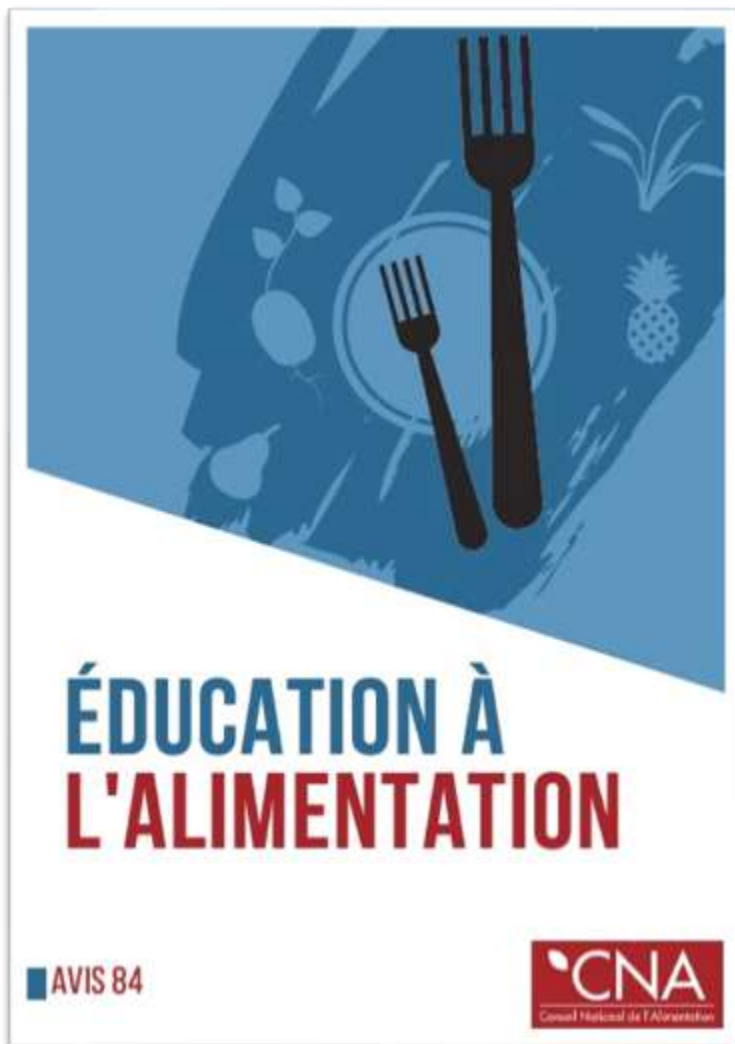
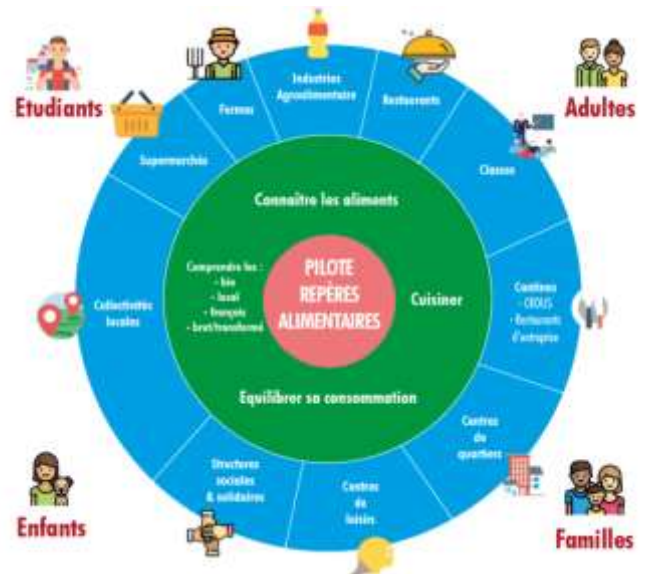


14 personnes, issues de différents échelons de l'écosystème Agrifood, ont répondu à l'appel : voir la liste des membres du Groupe de travail.

	Anne DUMONET-LECA SYRPA		Laurence TURNBULL CAP PHOENIX Animation
	Solène JALLET AG2R La Mondiale		Sophie GESTHENABER FONDATION DU GOUT
	Camille LECAS LSDH		Laurent TERRASSON L'AUTRE CUISINE
	Pascale HEBEL CREDOC		Sylvie DELAROCHE HOUOT ANEGJ
	Laurent PASQUIER C QUI LE PATRON		Nathalie BEUGNOT RESTAUCO
	Christophe BRAUN LSDH		Isabelle DELPUECH SYNGENTA
	Gérard GUYON MFR		Anne- Claire DURAND AG2R La Mondiale

L'objectif que s'est fixé le groupe était de toucher au moins une des cibles ci-dessous en adressant au moins l'un des messages suivants :

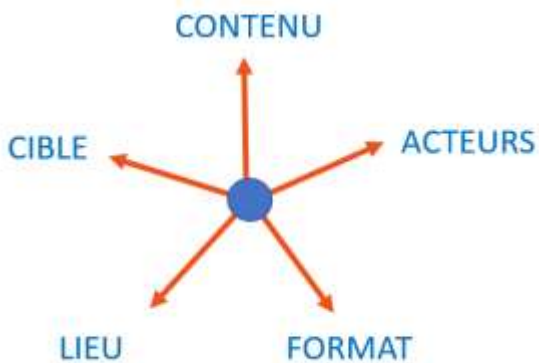
- **Connaitre** les aliments
- **Comprendre** les appellations : bio, local, brut...
- **Cuisiner**
- **Equilibrer** sa consommation



La première séance a consisté à décrire le contexte du pilote et à permis à chacun de mieux comprendre l'Avis 84 du CNA grâce à l'intervention de Margaux DENIS.

Cette séance a également permis de dresser un état des lieux des initiatives existantes sur la question.

1 PILOTE, 5 AXES DE QUESTIONNEMENT



En renseignant ces 5 axes de questionnement, la seconde séance a permis de préciser les caractéristiques du pilote, qui devait :

1. Sensibiliser à la nécessité et aux bienfaits de **MANGER DIVERSIFIÉ**
2. **DESACRALISER** l'acte de faire **LA CUISINE**
3. En mettant en avant (entre autres) les bénéfices en matière de **GOÛT** et d'**ECONOMIES**

Et s'adresser aux jeunes, qui commencent à se débrouiller tout seuls pour s'alimenter.

La cible retenue a donc été les jeunes 15/25 ans CSP-.

7 thèmes de messages à transmettre ont été mis en avant :

1. **Désacraliser la pratique culinaire**; convaincre que c'est accessible à tous (« c'est facile »)
2. **Capitaliser sur la dimension plaisir** de l'alimentation, s'en servir comme un tremplin, ne pas être moralisateur
3. **Insister sur la diversité alimentaire**, garantie d'équilibre et de bonne santé
4. Montrer qu'une bonne alimentation n'est pas forcément **plus chère...**
5. ... Et que c'est aussi meilleur pour la **planète et la santé.**
6. Rappeler que cuisiner c'est aussi **une façon de partager**
7. Inviter à renoncer à l'ultra transformation et **préférer les produits bruts**

A l'issue de **la séance 3**, après avoir envisagé de nombreuses pistes (concours de rapp, production d'affiches...), le groupe a décidé **de lancer un concours de vidéos sur Tik Tok**, réseau particulièrement approprié pour toucher la cible visée.



La séance 4 s'est consacrée à l'organisation pratique du concours :

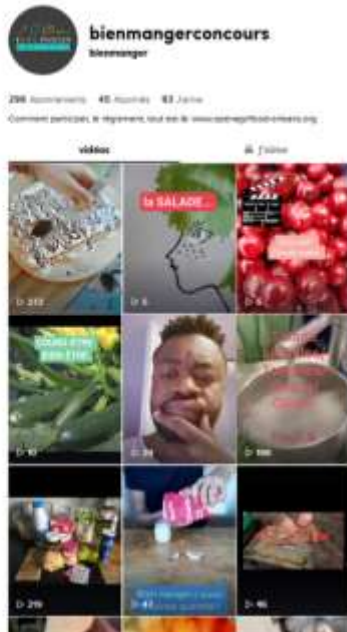
- ✓ Rédaction du règlement
- ✓ Mise au point des outils de communication
- ✓ Contacts des jurés potentiel
- ✓ Contact des influenceurs, pour qu'ils relaient le concours
- ✓ Promotion de l'action au sein du réseau Open Agrifood

La séance 5 a permis de faire un point sur la participation et de chercher des idées pour intensifier la participation au concours.

La séance 6 a eu pour objectif de chercher des idées pour perpétuer l'opération et la faire durer au-delà des dates du concours. Il est décidé **de demander aux acteurs économiques de faire des vidéos qui seront postées par l'Open Agrifood sur Tik Tok et sur d'autres réseaux, à la rentrée.**



Plus de 6 000 vues et une trentaine de vidéos en 1 mois !



Découvrez toutes
nos vidéos en ligne

CLIQUEZ ICI

UN JURY DE QUALITE



Nathalie POLITZER

Directrice de l'Institut
du Goût



Richard GIRARDOT

Président de l'ANIA



Richard RAMOS

Député du Loiret



Samuel VANDAELE

Président des Jeunes
Agriculteurs



**Sophie
GERSTENHABER**

Directrice de la
Semaine du Goût


















**Thibault
DESCHAMPS**

Président de VIF et
Parrain du Concours «
Bien Manger, c'est pas
compliqué »



Yoan DEMARET

Étudiant

 <p>Alain LE FLOCH</p> <hr/> <p>Directeur Général de Terrena</p> <p>+</p>	 <p>Blandine JANICKI</p> <hr/> <p>Nutrition, santé et RSE – Grande distribution</p> <p>+</p>	 <p>Christiane LAMBERT</p> <hr/> <p>Présidente de la FNSEA</p> <p>+</p>	 <p>Christophe BONDUELLE</p> <hr/> <p>Président de Bonduelle</p> <p>+</p>	 <p>Clara BOUSQUET</p> <hr/> <p>Étudiante</p> <p>+</p>
 <p>Claude FISCHLER</p> <hr/> <p>Sociologue de l'alimentation</p> <p>+</p>	 <p>Denis BEAUCHAMP</p> <hr/> <p>Président de FranceAgritwitter</p> <p>+</p>	 <p>Dominique SCHELCHER</p> <hr/> <p>Président de Système U</p> <p>+</p>	 <p>Dominique-Adèle CASSUTO</p> <hr/> <p>Médecin endocrinologue et nutritionniste</p> <p>+</p>	 <p>Guillaume GAROT</p> <hr/> <p>Président du Conseil National de l'Alimentation</p> <p>+</p>
 <p>Guillaume LEFORT</p> <hr/> <p>Président d'Agri demain</p> <p>+</p>	 <p>Manon DUGRÉ</p> <hr/> <p>Coordinatrice de la chaire ANCA</p> <p>+</p>	 <p>Mathis GROSSNICKEL</p> <hr/> <p>Membre de Youth for Climat</p> <p>+</p>	 <p>Maxime BONNABRY DUVAL</p> <hr/> <p>Chef Résident du Refettorio Paris et Parrain du Concours « ... »</p> <p>+</p>	 <p>Michel BIERO</p> <hr/> <p>Directeur Exécutif Achats et Marketing de Lidl France</p> <p>+</p>

Bravo à cette opération « Colibri » qui fait progresser le bien commun dans la filière !