

RECHARGER LES NAPPES PHRÉATIQUES POUR MIEUX GÉRER LES RESSOURCES EN EAUX ?

ESPACE INNOVATION

EAU

Une nécessité pour pallier au réchauffement climatique

+95%

des captages pour la production d'eau en France, destinée à la consommation humaine exploitent des eaux souterraines. Avec les effets du changement climatique, des aléas météorologiques plus marqués et plus fréquents, sécheresses ou épisodes pluvieux intenses, vont impacter les ressources en eau. Une diminution des ressources en eaux souterraines en France, due à des baisses locales de la recharge naturelle des nappes souterraines, est prévisible. Par conséquent, des mesures de préservation des ressources doivent être prises. La recharge artificielle de nappes pourrait être envisagée comme un moyen de gérer durablement ces ressources.

Une pratique déjà éprouvée

Cette pratique est particulièrement développée dans les pays connaissant un fort stress hydrique.

Vise à augmenter les volumes d'eau souterraine disponibles en favorisant, par des moyens artificiels, l'infiltration d'eaux extérieures (ex. rivière) jusqu'à l'aquifère.



Les eaux de surface (cours d'eaux) pourraient être utilisées pour la réalimentation artificielle des nappes d'eaux souterraines.

Vise l'amélioration de la qualité des nappes avec une baisse significative de certaines concentrations.

L'utilisation d'eaux usées traitées, sous réserve d'une évolution de la réglementation pourrait également être envisagée.

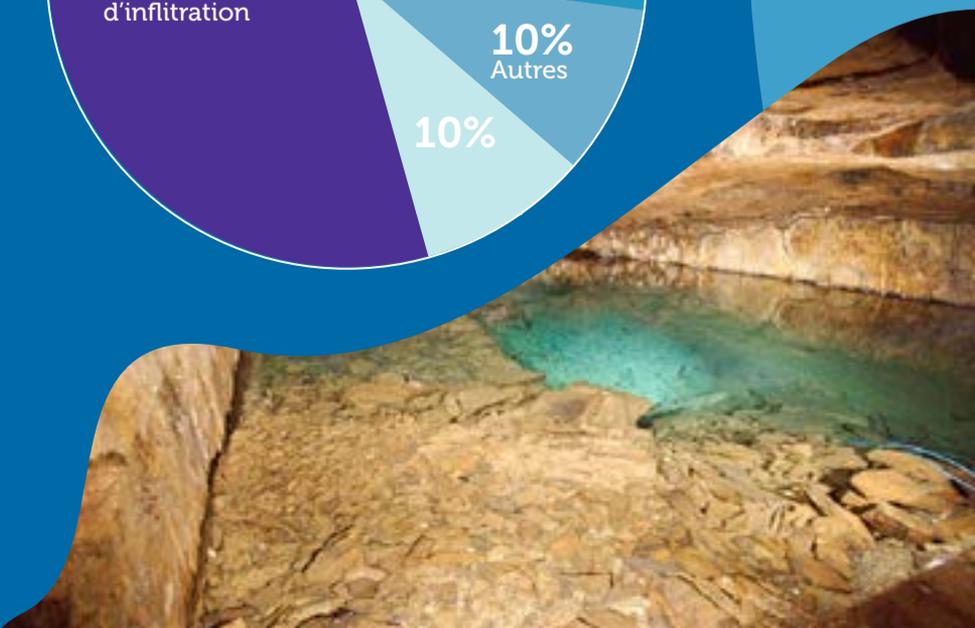
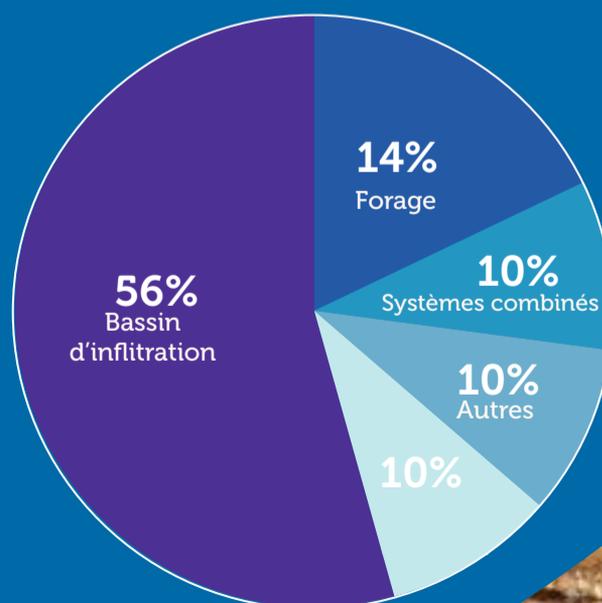


Des conditions explicitement formulées par l'ANSES

- la recharge artificielle de nappe ne doit pas dégrader la qualité de l'eau de la nappe d'eau souterraine, ni imposer, après prélèvement, de traitements des eaux supplémentaires pour un même usage par rapport à une ressource non rechargée.

- toutes les eaux souterraines rechargées doivent être compatibles avec leur utilisation, actuelle ou future, pour la production d'eaux destinées à la consommation humaine, afin de ne pas hypothéquer ces ressources pour l'avenir.

- la qualité de l'eau de recharge doit être meilleure ou au moins équivalente à la qualité de l'eau de la nappe.



ET OUI, LES ALGUES SONT COMESTIBLES !

ESPACE INNOVATION CLIMAT

Qu'elles soient vertes, rouges ou brunes, qu'elles soient microscopiques comme la spiruline ou macroscopiques comme la laitue de mer ou la dulse, les algues représentent une ressource naturelle incroyable.

Le saviez-vous ?

La couleur des algues est fonction de la profondeur à laquelle elles se trouvent, car toutes les longueurs d'ondes du spectre solaire ne parviennent pas à la plante en fonction de sa profondeur.



Apports nutritionnels

- **Protéines**
Même protéines pour 100g que pour 2 oeufs (16.3g/100g)
- **Pauvre en lipide** (2%) et faible en calories : 100 à 200kcal pour 100g d'algues
- **Calcium**
Jusqu'à 10 fois plus que dans le lait
- **Fer**
10 fois plus que dans les épinards
- **Minéraux & Oméga 3**
les algues contiennent 2 à 4 fois plus de sels minéraux que les légumes terrestres
- **Vitamine B12 et A**
Jusqu'à 8 fois plus que dans une orange



Une solution au réchauffement climatique

Les algues sont des végétaux chlorophylliens aquatiques ne possédant ni racines, ni feuilles, ni fleurs, ni vaisseaux, ni graines. Elles se développent par photosynthèse à partir d'éléments simples comme le dioxyde de carbone (CO₂), l'eau, l'énergie lumineuse et les sels minéraux. Elles sont responsables de 50% de la photosynthèse sur Terre.

Une solution encore mal connue au réchauffement climatique !

99% des émissions de méthane causées par la production bovine peuvent être réduites en intégrant certaines espèces d'algues dans l'alimentation du bétail.



On estime qu'avec la culture d'algues nous pourrions absorber d'ici 2050 30% de l'azote qui pénètre dans les océans (à cause des engrais transportés par les cours d'eau) et absorber 135 millions de tonnes de dioxyde de carbone par an.

Mais attention à ne pas recommencer les mêmes erreurs ! L'écosystème des fonds marin est très peu connu : attention en faisant ces cultures de ne pas avoir un impact néfaste sur la chaîne alimentaire ! Si on utilise les algues pour se nourrir ou faire des produits cosmétiques, des engrais, des bioplastiques.. alors le carbone qu'elles auront séquestré pendant leur croissance sera libéré.

Une opportunité pour nourrir la planète

12 milliards de personnes pourraient avoir leurs besoins en protéines satisfaits, en dédiant seulement 2% des océans à la culture d'algues.

En 2050, la population humaine est estimée à **10 milliards d'individus**. Les algues constituent un source de protéines durable et efficiente en accord avec les enjeux climatique et environnementaux pour nourrir la planète.

Des algues aussi rapides qu'Usain Bolt !

Certaines algues comme le macrocystis poussent très vite, 30 cm par jour, et peuvent atteindre 60 mètres. Une forêt d'algues naturelle ou en culture peut capter autant de carbone que sa surface équivalente de forêt amazonienne.

Les algues que l'on peut manger

Le Kombu, le Nori, La laitue de mer, le wakamé, l'Agar Agar en poudre



Produits à partir d'algues

L'entreprise Bord à Bord propose différents produits à base d'algues comme la mayonnaise à base d'algues, une recette bio végétalienne et vegan et des pâtes aux algues.



La marque Marinoë propose une gelée de framboises à l'Agar Agar. Pour ce faire il suffit de mélanger les framboises, le sucre, du jus de citron et 1 stick d'Agar Agar en poudre. C'est une recette simple qui nécessite 15min pour la réaliser.



ALGO propose une barre énergisante aux algues et un jus de fruits aux algues composé de Dulse, de Wakamé ou de Spiruline.



60m ↑

LES INSECTES SONT-ILS L'AVENIR DE NOTRE PLANÈTE ?

ESPACE INNOVATION CLIMAT

La consommation de protéines animales de la population actuelle ne peut pas être maintenue à long terme, compte tenu de son impact environnemental et des ressources disponibles. Alors, pour nourrir les 9.5 milliards d'individus attendus d'ici 2050, il va falloir adapter nos habitudes alimentaires.

Une solution : manger des insectes !
Faites-nous confiance, ils ont leurs arguments...



Les insectes dans l'assiette, ça ne date pas d'aujourd'hui



La **cochenille**, petit insecte d'Amérique du sud, est utilisée comme colorant alimentaire depuis des centaines d'années. Elle sert à produire des teintes rouges, orangées et roses de qualité. On la retrouve sous le nom de E120, rouge cochenille A, ou encore rouge Carmin.

Très courant dans le sud de l'Afrique, la **chenille mopane** sert à enrichir en protéines les repas des populations locales. Elle tient son nom de l'arbre qui l'héberge : le mopane fait partie des 2086 espèces d'insectes consommées par plus de 3000 groupes ethniques à travers le monde.



Les INSECTES et la NUTRITION



Riche en **protéines**



Riche en éléments nutritifs nécessaires pour être en bonne santé : lipides, vitamines, acides gras essentiels, minéraux, fibres



Pour faire le plein d'énergie : Les termites et les vers de farine ont un apport énergétique très important, ce qui les rend particulièrement utiles pour combattre la sous-alimentation

Les insectes se conjuguent à toutes les sauces !

- insectes pour l'apéritif
- burger d'insectes
- farines d'insectes
- granola pour le petit-déjeuner



L'ELEVAGE D'INSECTE ET L'ENVIRONNEMENT

L'EAU

Insectes = peu d'apport en eau

	Insectes 800L/kg de protéines	
	Boeuf 16000L/kg de protéines	
	Porc 55000L/kg de protéines	

L'ESPACE

Ils prennent très peu de place

	Insectes 1 hectare/kg de protéines	
	Porc 3 hectares/kg de protéines	
	Boeuf 9 hectares/kg de protéines	

LES GAZ A EFFET DE SERRE

Ils rejettent 99% de gaz à effet de serre en moins que leur équivalent en bœuf, au kg de protéine produit.

Les insectes peuvent surtout se nourrir de déchets organiques (déchets alimentaires et humains, compost, lisier...) pouvant être transformés en protéines de haute qualité utilisables pour l'alimentation du bétail ou des poissons d'élevages.



FORMER SES FUTURS SALARIÉS PAR LA MISE EN PLACE DE FORMATIONS SUR MESURE : LE CFA DE SYSTÈME U



ESPACE
INNOVATION

ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

La loi «Avenir professionnel » a rebattu les cartes

La loi «Avenir professionnel» de septembre 2018 a proposé une nouvelle approche pour amplifier l'offre de formation et permettre aux entreprises de lancer leur propre centre de formation d'apprentis (CFA). Ainsi, des formations par apprentissage, entièrement adaptées au contexte d'une entreprise donnée, peuvent maintenant être proposées. Des actions précises peuvent être portées sur des métiers spécifiques, tout en favorisant le développement de la culture d'entreprise. L'entreprise proposant la formation peut également bénéficier de financements.

« L'école de la nouvelle alimentation par U »

Système U a ainsi ouvert son CFA pour les métiers de bouche. La formation est gratuite pour les apprentis en formation et se fait en alternance. Dans un premier temps, cette école sera centrée sur la formation de bouchers. Ainsi, 43 élèves sont répartis sur quatre sites en vue de décrocher un CAP. Les magasins U ont suivi l'initiative, aboutissant ainsi sur plus de 80 propositions de sites pour accueillir un apprenti.



Les diplômés qui le souhaitent auront la possibilité de poursuivre deux ans supplémentaires pour obtenir un BP (brevet professionnel) de boucher.



Par la suite l'école va ouvrir son offre d'apprentissage aux autres métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, ...) pour pallier le nombre d'apprentis recherchés par la grande distribution.

LE CFA DE SYSTÈME U



ENTREPRENEURS DU VIVANT, MIEUX COMMUNIQUER POUR MIEUX RECRUTER !

ESPACE
INNOVATION

ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

Un état des lieux révélateur

Entre 1990 et 2018, la population active agricole a été divisée par deux. La profession, qui représente aujourd'hui moins de 3% des actifs et 1% de la population totale, est vieillissante et peine à se renouveler.



43% des 564 000 exploitants agricoles et associés ont plus de 55 ans en 2016, et atteindront donc l'âge de retraite au cours de la prochaine décennie. On estime un remplacement de moins de la moitié de ces départs d'après la tendance actuelle d'installation.



Une campagne de sensibilisation inédite



#1jeune1solution



OBJECTIFS

Inciter les jeunes à se former aux métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la forêt et de la pêche

CIBLES

Les jeunes et les reconvertis

COMMENT ?

Sous la forme de films, de campagnes d'affichage, de contenus télévisuels, et de campagnes sur les réseaux sociaux. Egalement via la presse quotidienne nationale et la presse quotidienne régionale.

Les intéressés trouveront sur le site « L'aventure du vivant » des fiches métiers qui indiquent les formations et les débouchés possibles !

Le site « 1 jeune, 1 solution » répond aux questionnements des jeunes ou des futurs employeurs. Il présente également des témoignages d'ambassadeurs du vivant, professionnels de ces métiers qui partagent leurs expériences.



FILME TON JOB



ESPACE
INNOVATION

ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

Filme ton job : c'est QUOI ?

Filme ton job est un concours à dimension nationale et régionale organisé par l'Association Nationale des Apprentis de France (ANAF) et ses partenaires depuis plus de 5 ans. Il a pour but de favoriser l'échange et le partage d'expériences de l'apprentissage, par les apprentis eux-mêmes, pour les jeunes et futurs apprentis.

Le concours est entièrement gratuit et est ouvert à l'ensemble des jeunes ayant signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, quels que soient le niveau d'études et la formation.

4 OBJECTIFS

- Promouvoir l'apprentissage et ses métiers
- Valoriser les entreprises et les CFA des apprentis
- Créer un lien pour les jeunes entre les CFA et les entreprises
 - Donner aux jeunes un aperçu concret du quotidien d'apprenti et des métiers de l'apprentissage.

2 ÉTAPES

1. Présenter son métier dans une courte vidéo d'une durée maximum de trois minutes
2. Publier sa vidéo sur le site filme-tonjob.com avant la date limite (31 août cette année)

Les vidéos gagnantes sont sélectionnées selon les critères suivants : **clarté, pertinence, sérieux, créativité et originalité.**

Cette année, la publication des résultats et la remise des prix nationale a lieu en septembre avec les lots suivants : un MacBook Pro, un iPhone 11 et des AirPods. A cela s'ajoutent des prix secondaires pour les mentions spéciales et des remises de prix supplémentaires au niveau régional.



**ALORS,
RENDEZ-VOUS L'ANNÉE PROCHAINE
POUR LA 6^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS FILME TON JOB !**

GREENBACK

ESPACE
INNOVATION

CLIMAT

GREENBACK

Le sol est la couche supérieure de la croûte terrestre. Il est donc en interaction constante avec les activités menées à la surface de la terre, telles que l'agriculture.

Ce dernier est organisé en couches différenciées, nommées « horizons ». Il est composé de plusieurs éléments comme l'air, l'eau, les minéraux (ex : argile, sable) et les matières organiques.

+320

types de sols ont été identifiés en Europe, avec une réelle différence dans leurs propriétés physiques, chimiques et biologiques

Cependant, le sol est une ressource non-renouvelable qui se dégrade rapidement notamment à cause de l'érosion, la compaction, l'acidification, la salinisation, l'utilisation de produits chimiques ou encore l'expansion urbaine.

33%

des sols à l'échelle mondiale sont donc modérément ou gravement dégradés.

Sol

Horizon organique

Horizon organo-minéral

Horizon minéral

Roche du sous-sol

C'est ici qu'intervient **Greenback**, la première agence mondiale de notation de la santé écologique des sols. Elle fournit à tous les acteurs de la filière, un outil universel pour évaluer la santé des sols, mais également les pratiques culturales, l'estimation du foncier et les certifications d'impact.

Comment ça fonctionne ?

L'évaluation est lancée à l'initiative des acteurs économiques. L'agence leur propose alors une démarche en deux étapes :

1 L'évaluation de la santé des sols

Une méthodologie combinant les prélèvements d'échantillons de sols (analyses physicochimiques, ADN, carbone, etc.) et les métadonnées (satellite, climat, environnement, etc.) est opérée. Cet outil permet la notation des sols selon 3 scores : A - bon, B - à surveiller et C - mauvais.



2 L'évolution de la santé des sols

La notation universelle permet aux acteurs de suivre l'évolution de la santé de leurs sols, tout en pouvant la comparer avec celle de leurs concurrents, ou d'autres acteurs internationaux. Cet outil est développé à partir de « Greenback Soil Reference », qui est une base de données comparative, et d'un algorithme d'intelligence artificielle, « Greenback Bio.Intelligence ».



L'IRRIGATION DE PRÉCISION, UNE PARTIE DE LA SOLUTION

ESPACE
INNOVATION

EAU

L'eau, un facteur limitant pour la production agricole

Le changement climatique exacerbe les tensions autour de l'accès à l'eau. Les précipitations seront moins fréquentes mais plus intenses. L'ensemble des études de prévisions climatiques s'accordent à dire que les besoins en eau des plantes vont continuer à croître dans un proche avenir. Améliorer l'efficacité de l'irrigation est donc plus que jamais indispensable.

Qu'est-ce que l'irrigation de précision ?

Toute pratique cherchant à améliorer l'efficacité de l'utilisation de l'eau d'irrigation, c'est-à-dire la quantité (et la qualité) de biomasse agricole produite pour chaque mètre cube d'eau d'irrigation apporté.

L'irrigation de précision vise à optimiser les rendements en tenant compte de la variabilité du milieu de production, que ce soit en inter ou en intra parcellaire. Elle s'appuie notamment sur l'utilisation des nouvelles technologies. Comme le pilotage de l'irrigation qui utilise des modèles informatiques couplés à des stations météo ou des sondes de mesure de l'état hydrique des sols.

Concrètement, elle agit sur quels aspects ?

1 Sur l'élimination du ruissellement et de la percolation profonde car il n'y a pas d'application d'eau excessive et les débits sont modérés. L'irrigation de précision fournit à la culture juste l'eau dont elle a besoin.

2 Sur la réduction de l'évaporation : l'application d'eau par pivot ou par d'autres gros arroseurs provoque une perte d'eau par évaporation de 15 à 30 %. En appliquant de l'eau avec une irrigation au goutte à goutte directement sur la zone racinaire, on limite fortement l'évaporation.

3 Sur la structure du sol : les systèmes d'irrigation, tels que les pivots ou les systèmes gravitaires épandent de grandes quantités d'eau en peu de temps et créent des conditions de saturation extrêmes dans le sol. L'irrigation de précision permet d'adapter les quantités d'eau au type du sol.



LE BIOMIMÉTISME SOURCE D'INSPIRATION DES EMBALLAGES DE DEMAIN

ESPACE
INNOVATION

EMBALLAGES

Un état des lieux révélateur

Les systèmes naturels ont développé des stratégies de production de matériaux compatibles avec les contraintes environnementales : en termes d'utilisation des ressources - énergie et matière - et de recyclage. Être capable de s'appropriier ces processus, tel est l'objectif de l'approche bio-inspirée pour l'élaboration d'emballage du futur...



Ooho, la capsule d'eau comestible pour en finir avec le plastique à usage unique



← Ooho

La capsule composée d'algues brunes et de chlorure de calcium, retient le liquide contenu dedans dans une double membrane utilisant la « sphérification », comme un jaune d'œuf, qui conserve sa forme grâce à une fine membrane.

© Skipping Rocks Lab

Xampla, start-up lancée depuis les locaux de l'université de Cambridge a développé un film polymère à partir de protéines végétales imitant les propriétés de la soie d'araignée.



La soie d'araignée c'est l'un des matériaux les plus résistants au monde



Une matière 100% vegan, composée d'isolat de protéines de soja



Un film bientôt comestible et dissolvable dans l'eau



Un emballage flexible transparent remplaçant les sachets à usage unique



L'EXPORTATION COLLABORATIVE OU « CHASSER EN MEUTE »



ESPACE
INNOVATION

EXPORT

Une approche qui a le vent en poupe

L'exportation collaborative représente un moyen d'aborder les marchés internationaux en partageant des ressources avec d'autres producteurs ou exportateurs. Ces ressources peuvent être des informations commerciales (sur les marchés porteurs, sur les distributeurs, etc...), des actions marketing (stands communs sur des salons, promotion commune) ou des actions commerciales. Elle a été définie comme une des 16 actions dans le Manifeste du Renouveau de l'Exportation Françaises par le ThinkTank La Fabrique de l'exportation.

Le renouveau de l'export français :

1 seul et unique objectif

Une PME ou ETI possède difficilement toutes les compétences et ressources nécessaires pour se développer à l'export. L'objectif est donc de les réunir secteur par secteur, pour leur donner de la force. Selon le Manifeste pour un renouveau de l'exportation française :

« L'approche collaborative doit être systématiquement présentée aux exportateurs par les différents organismes d'accompagnement publics, parapublics ou privés en alternative de l'action en solo. »

Il est possible de retrouver l'exportation collaborative à plusieurs niveaux, selon les objectifs choisis : coopérations avec un petit nombre d'entreprises finement ciblées pour traiter des affaires, intégration de cercles restreints pour partager de l'information et des bonnes pratiques business, approche en cercles plus larges pour mener des campagnes de promotion ou agir en réceptacle d'opportunités business remontées par des réseaux de veille, etc

2 approches opposées

Dit «Push»

Union des entrepreneurs qui se structurent et vont ensemble sur des marchés étrangers

Dit «Pull»

Exportateurs qui identifient des opportunités sur le terrain et font appel aux entreprises françaises

Des opportunités attractives

Mutualisation des coûts : suivi des distributeurs, prospection digitale, logistique, présence locale (prestataires de service à l'étranger pour envoi sur salons, VIE) ;

Accès à de l'information grâce aux pairs : marchés (ouverture/ fermeture pays et marchés), clients (santé financière), contraintes et tendances

Identification en commun des opportunités : franchissement de seuils, benchmark, meilleure visibilité, etc...

Aide pour résoudre des problèmes de sourcing, de supply chains

3 éléments essentiels du développement de l'exportation

UN MARCHÉ CIBLE

Clients ou prescripteurs communs dans un pays

UN PORTEUR DE PROJET

Un opérateur qui connaît le marché et qui peut accompagner les entreprises

DES ENTREPRISES

Des producteurs et des exportateurs dont les produits s'adressent aux mêmes donneurs d'ordre



LES ÉPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES SONT-ELLES UNE RÉPONSE AUX DIFFICULTÉS DES ÉTUDIANTS ?

ESPACE INNOVATION

FRACTURE ALIMENTAIRE

DÉFINITION : épicerie solidaire

Commerce de proximité classique, proposant une offre diversifiée et de qualité, mais accessible à un public en difficulté financière

1. Tremplin pour une insertion durable 

2. Produits frais et de qualité 

3. Liberté de choix 

4. Économie 

5. Prise de conscience de la valeur de l'alimentation 

6. Familles au coeur du projet 

7. Accès limité dans le temps 

8. Accompagnement par un travailleur social 

9. Lieux d'accueil et d'échanges

« Les clients sont orientés vers les épiceries sociales par les travailleurs sociaux qui les accompagnent. L'accès aux produits est donné en échange d'une participation symbolique, financière (quelques euros) ou en nature en participant à la vie de l'épicerie. »

Un rôle accru dans le contexte de la crise sanitaire

La crise sanitaire et les confinements successifs ont entraîné une augmentation significative de la **précarité étudiante**. Aujourd'hui, 20 % d'entre eux vivent avec moins de 7 € par jour. L'Association Fédérative Générale des Etudiants de Strasbourg (AFGES) a mis en place deux épiceries sociales et solidaires, les « **AGORAé** » :

Résultats

35 000
repas offerts 

+4 300
étudiants ont
déjà bénéficié de
cette aide
alimentaire

Mais ces distributions ont mis en exergue une limite du projet : celui de la localisation géographique. Une solution :

DES FOOD TRUCKS À LA RENCONTRE DES ÉTUDIANTS



30
tonnes
de denrées distribuées

AGORAé

La mise en place de l'AGORAé en truck mobile permet d'accéder aux étudiants se trouvant sur les campus excentrés. L'AGORATruck permettra à 500 nouveaux étudiants de bénéficier d'une aide alimentaire.

Presque 300 étudiants ont bénéficié de cette aide par la livraison durant le confinement.

Autre initiative : le plat suspendu

Possibilité de faire un don pour un étudiant lors de l'achat d'un repas dans les restaurants partenaires.

UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION PEUT-ELLE PERMETTRE DE LUTTER EFFICACEMENT CONTRE LA FRACTURE ALIMENTAIRE ?

ESPACE INNOVATION

FRACTURE ALIMENTAIRE

Un contexte de crise qui rend la réflexion incontournable

Depuis 2 ans, la Sécurité sociale de l'Alimentation construit et porte un projet de société à la hauteur des enjeux agricoles et alimentaires. Ces membres sont :



L'origine de cette réflexion est issue de plusieurs constats :

- 1 La nécessité de dépasser l'aide alimentaire et de penser l'accès de tous et toutes à une alimentation choisie.
- 2 L'impossibilité de transformer l'agriculture sans la mise en œuvre des politiques alimentaires qui permettent une élaboration démocratique de la demande alimentaire structurant ainsi l'offre et assurant l'accès de tous et toutes à une alimentation de qualité.
- 3 La volonté de repenser les système agro-industriels et les modes de consommation.

Un modèle en cours d'élaboration

3 piliers de la SSA :

Définition d'un système accessible pour tout le monde, quel que soit son statut

Universalité du processus

Cotisation sociale

Volonté de garder la maîtrise des financements, d'où un financement par un versement de l'Etat pour alimenter le fonctionnement de la sécurité sociale de l'alimentation.

Conventionnement organisé démocratiquement

Ce qui sera conventionné et disponible grâce à cette sécurité sociale de l'alimentation devra faire l'objet d'un choix collectif et démocratique. Cela permettra une responsabilisation des citoyens dans leur consommation qui pourront orienter la production agricole et alimentaire par leurs choix.

Plusieurs questions encore non résolues

Quelle assiette de cotisation ?

Les salaires ou la valeur ajoutée des entreprises ?

Doit-on créer uniquement des cotisations patronales ?

Des cotisations salariales sont-elles envisageables également ?

L'Alimentation doit-elle être établie comme un droit commun accessible à tous ?



LE PYRÈNE, une MONNAIE LOCALE CITOYENNE

ESPACE
INNOVATION

MANGER LOCAL

Kézako ?

La monnaie locale ariégeoise, le **Pyrène**,
est en circulation depuis 2014.

Créée par l'association Monnaie09, la devise se
présente sous la forme de billets de 1, 2, 5, 10 et
20 pyrènes, au taux de conversion
de 1 pyrène pour 1€.

Le Pyrène c'est : **270** prestataires, **600** utilisateurs
et **27000** pyrènes en circulation.



POURQUOI UTILISER UNE MONNAIE LOCALE ?



98%

des transactions monétaires
engendrent une fuite de
l'économie réelle locale vers des
sphères financières spéculatives.

Source : [blogs.alternatives-economiques](https://blogs.alternatives-economiques.fr/)

”

Convertir des euros en pyrènes
permet de court-circuiter ce
mécanisme, puisque cette mon-
naie n'est pas utilisable sur les
marchés financiers. Cela permet
d'ancrer l'argent dans notre
circuit économique local.

”

**LA MONNAIE LOCALE
VALORISE LE COMMERCE
ET LA PRODUCTION LOCALE !**



OÙ VONT LES EUROS ?

Les euros sont placés sur un compte de la NEF, une
banque coopérative de finance solidaire. Ainsi, cet argent
sort du réseau financier et se transforme en micro-crédits
pour des projets locaux sociaux, écologiques...

100€ DEVIENNENT 200

Lorsque vous donnez 100 euros on vous donne
100 pyrènes. Les euros convertis sont placés à la
NEF et permettent de financer des projets locaux.
Ainsi, tant que les 100 pyrènes ne sont pas recon-
vertis, la monnaie est « dédoublée ».



LA MONNAIE LOCALE :

> Renforce l'activité et les
échanges économiques
territoriaux

> Favorise les circuits courts donc
un impact écologique réduit



LE LOCAL, UNE OPPORTUNITÉ POUR LES FILIÈRES ?

ESPACE
INNOVATION

PLANS DE FILIÈRE

Uztartu : Renaissance d'une filière locale de pain

Structurer une filière territoriale depuis la production agricole jusqu'à la commercialisation en passant par la transformation est une possibilité pour les collectivités. Plusieurs territoires se sont ainsi lancés dans le développement de filières blé-farine-pain, comme le Parc Naturel Régional du Perche (Eure-et-Loir), ou le cluster agroalimentaire Uztartu qui a permis de relancer la culture du blé au Pays Basque et de développer une filière blé/farine/ pain entièrement locale via l'association Herriko Ogia.

Un peu d'histoire...

Pendant une quarantaine d'année, la culture du blé a disparu du Pays Basque. En 2009, deux meuniers proposent de relancer la culture de blé pour produire du pain local. Avec un autre paysan et un boulanger, ils se mettent autour d'une table : comment relancer une filière disparue depuis des décennies ? Dès lors, ils vont à la recherche de soutien. Les coopératives ne sont pas intéressées car les unités de transformation du blé en farine sont trop petites, mais EHLG accepte de les accompagner.

Aujourd'hui, l'Association Herriko Ogia regroupe 25 exploitations agricoles, deux minoteries et 60 boulangeries pour proposer un pain entièrement local. On retrouve même une biscuiterie, une pizzeria et une brasserie locale utilisant la farine Herriko. Cette organisation permet d'agir sur de très nombreux aspects : réduction de l'assolement en maïs, et donc de la dépendance à l'irrigation, encadrement des pratiques agricoles des fournisseurs par un cahier des charges, développement de semences adaptées au terroir, maintien économique des minoteries, moindre dépendance aux transports, etc.

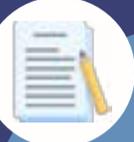
Herriko 

Un autre mode de fonctionnement

La filière Herriko montre qu'il est possible de faire autrement. Quand un problème se présente, paysans, meuniers et boulangers se réunissent pour penser collectivement une solution, en veillant aux besoins de chacun. Ils ont par exemple décidé d'augmenter le prix du blé, pour compenser la baisse de production lors des mauvaises années. Pour donner l'opportunité à chacun de bénéficier de cette production à forte plus-value, le groupement a aussi limité la surface de blé à huit hectares par paysan. Face à la réussite de la filière blé, un modèle similaire a été créé en 2013, cette fois ci pour la viande bovine : Herriko Haragia



UNE BANNIÈRE COLLECTIVE AU SERVICE DE L'AGROALIMENTAIRE RÉGIONAL



OBJECTIF

Proposer un portail internet unique permettant d'orienter rapidement les visiteurs vers les bonnes structures, afin de pallier un manque de visibilité et de lisibilité du secteur.



LES CIBLES

- 1 **Les entreprises** en région et hors région (entrepreneur, dirigeant, artisan, etc...) qui cherchent à s'implanter, se financer, innover, trouver des matières premières et former leurs collaborateurs.
- 2 **Les particuliers** : pour découvrir le secteur agroalimentaire en Région Centre-Val de Loire, ses métiers et trouver un emploi ou une formation.



LES PROMESSES DU SITE INTERNET

- Découvrir le secteur et ses acteurs en région grâce à divers supports (images, vidéos, textes...)
- Trouver le bon interlocuteur par une recherche rapide et efficace
- Être accompagné(e) tout au long de la démarche

LES PARTENAIRES D'ALIMOCENTRE



DÉCOLLAGE LE
15 NOVEMBRE 2021
www.alimocentre.fr

L'EMBALLAGE SE RENOUVELLE

ESPACE
INNOVATION

EMBALLAGES



La 1^{ère} bouteille de lait en matière recyclée

L'innovation porte sur l'intégration de matière recyclée à 100% dans la bouteille de lait en PET Opaque tout en conservant sa recyclabilité.

Un projet issu d'un consortium inédit par sa structure qui regroupe, sous l'égide de Citéo : 2 fabricants de préformes, 2 conditionneurs de lait (dont LSDH), 2 distributeurs (dont Carrefour) et 1 recycleur.

Un consortium qui pendant 3 ans a travaillé sur le recyclage en boucle fermée de la bouteille en PET opaque. C'est à l'issue du travail mené et dans une logique du mieux consommer que Carrefour a pu lancer en mai dernier, en partenariat avec LSDH et PDG plastique son lait demi-écrémé bio en bouteille en plastique 100% recyclé. Cela permet ainsi une économie de 143 tonnes de plastiques vierge / an*.

**sur la base des volumes annuels.*



FABRIQUÉE À PARTIR DE PLASTIQUE
100% RECYCLÉ
Et toujours recyclable !

L'EMBALLAGE SE RENOUVELLE

ESPACE
INNOVATION

EMBALLAGES

Le 1^{er} sachet **salade** en papier



Il fallait oser ! Un sachet composé à 95% de papier et 100% recyclable. Une innovation mondiale.

Après plus de deux années de recherche et développement, Les Crudettes lancent le premier sachet papier au rayon des salades. Le résultat d'un projet impliquant l'ensemble des services de l'entreprise et des partenaires, experts sur leur domaine.

Le sachet est composé de 95% de papier certifié FSC et de 5% de polyéthylène pour apporter la barrière à l'humidité et la scellabilité. Il garantit ainsi la qualité organoleptique et la fraîcheur des salades pour des salades bien emballées et toujours aussi fraîches.

6 références de mâche et jeunes pousses sont actuellement disponibles dans cet emballage 100% recyclable. Un choix qui permet de répondre, avec avance, aux obligations de la future loi AGEC de 2023, imposant un minimum de 80% de papier à un emballage pour être recyclé.

