



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

# 3<sup>E</sup> REVOLUTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

nouveaux défis / nouvelles réponses



SEMENCIERS  
PRODUCTEURS  
TRANSPORTEURS  
TRANSFORMATEURS  
DISTRIBUTEURS  
RESTAURATEURS  
CHERCHEURS  
CONSOMMATEURS



Open  
agrifood  
Orléans

20 ET 21  
NOV. 2014

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





## L'OPEN AGRIFOOD, UN FORUM SUR MESURE



**L'Open agrifood, largement inspiré du Forum de la Rome antique**, se déployant sur une trentaine de sites de la ville d'Orléans, offre un cadre inédit à tous les acteurs économiques de l'agro-chaîne pour se réunir, échanger et débattre. Son centre de gravité, place du Martroi, est constitué par **La Chambre de Commerce et d'Industrie du Loiret, point central du dispositif, réservé à l'accueil des speakers et des journalistes.**

Autour du forum, de nombreux bâtiments de la ville abritent les multiples points d'échanges des participants : **le théâtre** pour les 2 plénières internationales, **le Centre de Conférences**, pour le Programme Jeunes ; **le Pathé Cinéma** pour les colloques, une vingtaine de restaurants et de salles de réunions pour les déjeuners thématiques et les ateliers.

**L'Agora de l'innovation** offre un cadre d'exposition exceptionnel aux **pôles de compétitivité, aux associations et aux laboratoires de recherche** liés à l'agriculture et l'alimentation.

**This Open Agrifood gathering, widely inspired by an Ancient Roman Forum** and hosted at some thirty venues across the city of Orléans, offers a unique setting for all economic actors in the food supply chain to assemble, exchange and discuss.

The event's central venue, at the place Martroi, is home to the **Loiret Departmental Chamber of Commerce and Industry and has been reserved to greet incoming speakers and journalists.**

Around the forum, many city buildings will serve to stage sessions: the **Municipal Theater** for the 2 international plenary meetings, the **Conference Center** for the youth program, the Pathé Cinema for the seminar, as well as a good twenty restaurants and conference rooms for lunches and workshops.

The "**Breeding Ground for Innovation**" space offers an exceptional showcase for both the **competitiveness clusters and research laboratories** devoted to the agricultural and food fields.

### L'Open agrifood "2.0"



Téléchargez l'application Open agrifood et laissez-vous guider



Participez au live tweet #OpenAgrifood et suivez @Oagrifood



Des photos de l'Open agrifood, des articles et bien plus encore à partager ! Rejoignez la communauté Open agrifood !



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



Revivez les moments forts de l'Open agrifood sur notre chaîne DailyMotion

### Open agrifood "2.0"



Download the open agrifood application and follow the prompts



Join the Live Tweet #OpenAgrifood and follow @Oagrifood.



Pictures, articles and much more to share from Open Agrifood! Be sure to join the Open Agrifood community!



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



Relive open agrifood's highlight moments on our dailymotion channel



## XAVIER BEULIN

*Président de la FNSEA  
et de SOFIPROTEOL  
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 donné 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.

Ce sont des rendez-vous tel que l'Open agrifood qui permettront à tous de tendre vers l'excellence par une responsabilité partagée !

## XAVIER BEULIN,

*President of SOFIPROTEOL and the FNSEA  
Farmers' Union. President of Open agrifood.*

No Forum, no venue anywhere in the world is able to assemble all economic actors in the food sector from farm to plate, providing them with the opportunity to meet, exchange and dialogue on the various topics of concern to them. It's no longer a secret, among the major challenges facing us over the upcoming decades, ensuring the world's food supply will be of the most strategic importance. Climate upheaval, abrupt demographic trends, availability of arable land, access to potable water, natural resources and energy, investments in production and storage capacities, food waste handling solutions, innovation and research are just some of the fundamental issues to be addressed in our effort to maintain the French food supply model as the global reference.

A gathering like this one will lay the groundwork for all to reach for excellence through shared responsibility!



## 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. C'est là tout l'intérêt de l'Open agrifood.

## EMMANUEL VASSEINEIX,

*President of LSDH.  
Vice President of Open agrifood.*

Though still a flagship of our economy, today's food processing industry must cope with fundamental changes resulting from new consumer expectations: nutritional balance, health, natural products and responsible development practices have become the top criteria among a consensus of consumers, who are growing more fearful of the less visible and ever more suspicious. This trend plays out in a difficult context: increasingly stringent legislation, criticism on all sides, an aggregation of competitors, suppliers and even customers.

We're obliged to embrace these challenges as real opportunities, through developing companies that are durable, innovative, visionary and respectful of mankind and the environment. Here lies the true benefit of this Open Agrifood gathering.

## GRANDS FORMATS PLÉNIÈRES

08:30 — **Accueil** > Théâtre

09:00 — **PLÉNIÈRE D'OUVERTURE** > Théâtre  
 Quel modèle alimentaire souhaitable, durable et juste pour les générations futures ?

12:30 —

## PETITS FORMATS DÉJEUNERS T

13:30 —

2.1	2.15	2.2
La Parenthèse	Le Grand Martoi	Le lift
Décider ensemble dans les filières du producteur au consommateur	Comment favoriser l'innovation sur la chaîne agroalimentaire à l'échelle européenne ?	Quel futur pour l'agriculture urbaine ?

14:30 —

## GRANDS FORMATS COLLOQUES

## PETITS FORMATS ATELIERS

15:00 —

1<sup>ER</sup> CRÉNEAU

3.1	3.2	7.1	6	5.1	5.2	5.3
Pathé cinéma	Pathé cinéma	CCI	Hôtel Dupanloup	Librairie Passion Culture	CCI	Préfecture
Nouveaux modes de production, nouveaux modes de consommation, nouveaux modes de distribution	Innovation et alimentation	Présentation orale concours jeunes	Agora de l'innovation	Quel modèle alimentaire souhaitable pour demain ?	Spécificité du modèle alimentaire français : la place du made in France à l'international	Quelle place pour le bio dans l'alimentation des français ?

16:30 —

17:00 —

2<sup>E</sup> CRÉNEAU

3.3	3.4	7.1	6	5.9	5.10	5.11
Pathé cinéma	Pathé cinéma	CCI	Hôtel Dupanloup	Librairie Passion Culture	CCI	Préfecture
Rentabilité tout au long de la chaîne agro-alimentaire	Préservation des ressources et alimentation	Présentation orale concours jeunes	Agora de l'innovation	Comment communiquer clairement d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire ?	Comment concilier production alimentaire et développement urbain ?	Comment diffuser l'innovation tout au long de la chaîne alimentaire ?

18:30 —

**Agora de l'Innovation** > Hôtel Dupanloup  
 Présentation flash des projets par les pôles de compétitivité

19:00 —

**Agora de l'Innovation** > Hôtel Dupanloup  
 Remise des prix Concours Jeunes

20:00 — **Agora de l'innovation** > CCI  
 Retransmission de la remise des prix Concours Jeunes



## THÉMATIQUES

2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	2.10
Le Bateau Lavoir	Le XV	Brasserie Éric Cerf	Oh Terroir	Le Girouet	Au bureau	Au bon marché
Le made in France agroalimentaire : atout et limite	Les meilleures pratiques de fertilisation, pour créer le cadre d'une fertilisation optimale, efficace et écologiquement responsable	Comment mesurer les impacts du développement de la restauration hors foyer ?	Les atouts d'une signature régionale : © du Centre	Comment développer un produit alimentaire en tenant compte de son bilan environnemental ?	La place de la filière bois au sein de l'agro-chaîne	Quelle place pour le bio ?

5.4	5.5	5.6	5.7	5.30		8.1
Caisse d'épargne	Comité Départemental du Tourisme	Hôtel Dupanloup	Conseil Régional Salle lentin	Conseil Régional Salle CP 1		Centre de Conférences
Comment développer l'attractivité des métiers de la chaîne alimentaire?	Etiquetage, labels : comment garantir la meilleure information sur les produits ?	Comment favoriser le développement d'une restauration hors foyer qui réponde aux besoins des consommateurs ?	Élevage laitier et produits associés : Horizon 2030	Grandes cultures et produits associés : Horizon 2030		Programme jeunes

5.12	5.13	5.14	5.15	5.16		8.1
Caisse d'épargne	Comité Départemental du Tourisme	Hôtel Dupanloup	Conseil Régional Salle lentin	Conseil Régional Salle CP 1		Centre de Conférences
Quelles réponses apporter pour assurer le revenu des acteurs économiques ?	Quelle place pour les produits régionaux et les circuits de proximité ?	Comment optimiser les ressources humaines tout au long de la chaîne alimentaire ?	Élevage porcin et produits associés : Horizon 2030	Élevage avicole et produits associés : Horizon 2030		Programme jeunes

	GRANDS FORMATS  COLLOQUES				PETITS FORMATS  ATELIERS		
09:00	3.5	3.6		6	5.17	5.18	5.19
	Pathé cinéma	Pathé cinéma		Hôtel Dupanloup	Librairie Passion Culture	CCI	Préfecture
	Les clefs du succès de l'agro-alimentaire français à l'international	Le vrai prix de l'alimentation		Agora de l'innovation	Comment un territoire est-il dynamisé par son agriculture et son IAA ?	Comment garantir un juste partage de la valeur tout au long de la chaîne alimentaire ?	Alimentation et biodiversité
10:30							
	GRANDS FORMATS  COLLOQUES				PETITS FORMATS  ATELIERS		
11:00	3.7	3.8	3.9	6	5.24	5.25	5.26
1 <sup>er</sup> CRÉNEAU	Pathé cinéma	Hémicycle du Conseil régional	Pathé cinéma	Hôtel Dupanloup	Librairie Passion Culture	CCI	Préfecture
	Marketing et alimentation	Economie circulaire et alimentation	Nourrir les villes	Agora de l'innovation	Alimentation et méthanisation	360° sur les intrants	Bio, raisonné, intensif : quel poids dans le panier de la ménagère de demain ?
12:30							
	PETITS FORMATS  DÉJEUNERS						
13:30					2.12	2.13	2.14
2 <sup>e</sup> CRÉNEAU					La Parenthèse	Le Lift	Le Grand Martoi
					Viticulture et innovation	Comment sensibiliser les agriculteurs au bon usage des produits de protection des plantes ?	Bien-être animal dans l'industrie agroalimentaire : challenge ou opportunité ?
14:30							
15:00	<b>PLÉNIÈRE DE FERMETURE</b> > Théâtre Comment la collaboration entre les acteurs économiques de la chaîne agroalimentaire est-elle source d'une meilleure performance ?						
18:30							

# PROGRAM AT A GLANCE PROGRAMME EN UN COUP D'ŒIL



<b>5.20</b>	<b>5.21</b>	<b>5.22</b>	<b>5.23</b>	<b>5.8</b>		<b>8.2</b>
Caisse d'épargne	Comité Départemental du Tourisme	Hôtel Dupanloup	Conseil Régional Salle Lentin	Conseil Régional Salle CP 1		Centre de conférences
Alimentation et préservation de la ressource en eau	Alimentation et gestion des terres	Alimentation et économie circulaire : comment développer la valorisation des coproduits alimentaires ?	Culture sucrière et produits associés : Horizon 2030	Culture fruitière et maraîchère et produits associés : Horizon 2030		Programme jeunes

<b>5.27</b>	<b>5.28</b>	<b>5.29</b>	<b>5.31</b>			<b>8.2</b>
Caisse d'épargne	Comité départemental du tourisme	Hôtel Dupanloup	Conseil Régional Salle CP 1			Centre de conférences
Viticulture responsable	Arboriculture et maraîchage responsables	Bien-être animal tout au long de la chaîne alimentaire	Élevage bovin et produits associés : Horizon 2030			Programme jeunes

## THÉMATIQUES

	<b>2.16</b>	<b>2.17</b>	<b>2.18</b>	<b>2.19</b>	<b>2.20</b>	<b>2.21</b>
	Le XV	Brasserie Éric Cerf	Oh Terroir	Le Girouet	Au bureau	Au bon marché
	Patrimoines alimentaires et valorisation des territoires	Le capital humain : 1 <sup>er</sup> atout de l'entreprise	Les semences : premier maillon de la sécurité alimentaire	Création de la laiterie du berger	La place du bio au sein de la coopération agricole	Comment mieux préserver la ressource en eau



# PLAN MAP

## LIEUX DE RENDEZ-VOUS PLACES

① — CCI du Loiret



**CONFÉRENCES  
PLÉNIÈRES**  
PLENARY SESSIONS

② — Centre de conférences

③ — Théâtre



**COLLOQUES  
SEMINARS**

④ — Pathé Cinéma

⑥ — Conseil Régional



**ATELIERS  
WORKSHOPS**

⑤ — Caisse d'Épargne

① — CCI du Loiret

⑥ — Conseil Régional

⑦ — Comité départemental  
du tourisme (CDT) du Loiret

⑧ — Hôtel Dupanloup

⑨ — Librairie Passion Culture

⑩ — Préfecture



**DÉJEUNERS THÉMATIQUES**  
THEMATIC LUNCHES

⑪ — Au Bon Marché

⑫ — Au Bureau

⑬ — Le Bateau Lavoir

⑭ — Brasserie Éric Le Cerf

⑮ — Le Grand Martroi

⑯ — Le Girouet

⑰ — Le Lift

⑱ — Le XV

⑲ — La Parenthèse

⑳ — Oh Terroir



**PROGRAMME  
JEUNES**

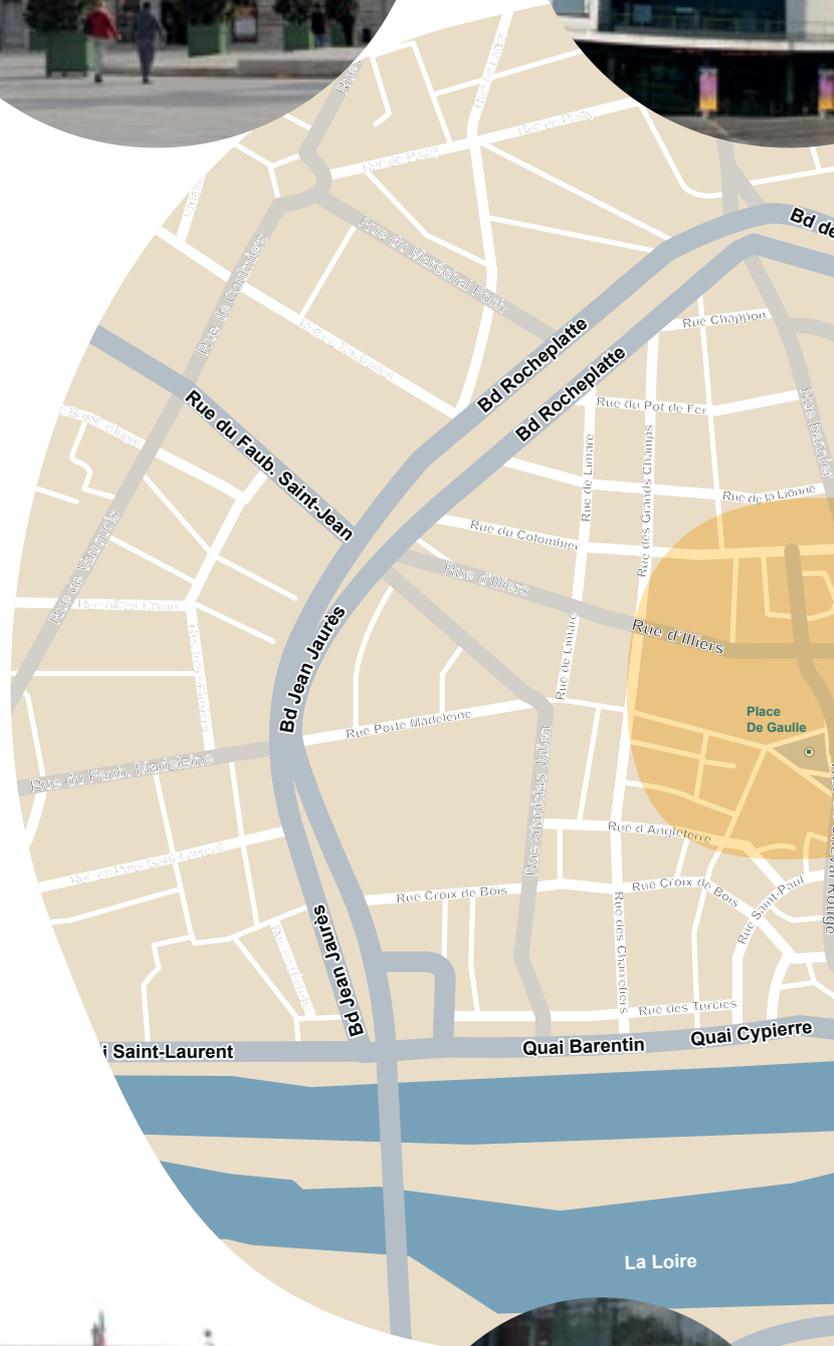
YOUTH PROGRAM

② — Centre de conférences



**AGORA DE L'INNOVATION**  
INNOVATION CENTER

⑧ — Hôtel Dupanloup





2



3



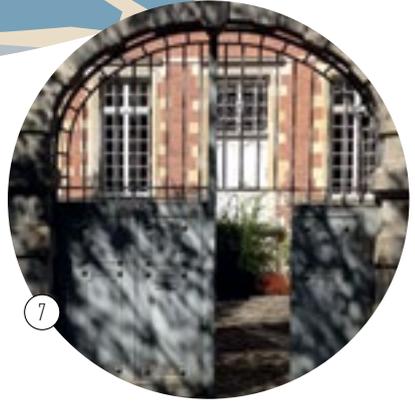
4



5



8



7



6



# OPEN AGRIFOOD INFOS PRATIQUES

## 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 :



## 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).

### 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 jeudi matin ou à l'accueil de la CCI le vendredi 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.

### Restaurants proposant le menu Open agrifood :

<b>Au bon marché</b>	12, place du Chatelet	☎ 02 38 53 04 35
<b>La Cigogne</b>	1, rue de Gourville	☎ 02 38 62 51 42
<b>Chez Jules</b>	136, rue de bourgogne	☎ 02 38 54 30 80
<b>La pause</b>	14, place du Châtelet	☎ 06 22 11 09 78
<b>Le p'tit Gavroche</b>	145, rue de Bourgogne	☎ 02 38 77 17 90
<b>La Renaissance</b>	19, place du Martroi	☎ 02 38 53 32 00
<b>La vieille Auberge</b>	2, rue du fb St-Vincent	☎ 02 38 53 55 81
<b>L'olivier</b>	22, rue de Bourgogne	☎ 02 38 42 08 31
<b>Eugène</b>	24 rue Sainte-Anne	☎ 02 38 53 82 64
<b>La Crêperie Bretonne</b>	244, rue de bourgogne	☎ 02 38 62 24 62
<b>La Chancellerie</b>	27, place du Martroi	☎ 02 38 53 57 54

# INFOS PRATIQUES



<b>L'Ardoise</b>	27, rue de la Bretonnerie	☎ 02 38 53 51 66
<b>Le Bistrot</b>	35, place du Martroi	☎ 02 38 53 28 61
<b>Le Tonnelier</b>	5, rue Alsace Lorraine	☎ 02 38 62 89 14
<b>Voici venu le temps</b>	5, rue de la Cerche	☎ 02 38 43 85 75
<b>Blend</b>	5, rue la Cholerie	☎ 02 38 84 18 30
<b>Heureux comme Alexandre</b>	52, rue Ste-Catherine	☎ 02 38 53 42 64
<b>Le Don Camillo</b>	54-56, rue Ste-Catherine	☎ 02 38 53 38 97
<b>Notre Cher et Tendre</b>	59, rue Notre Dame de Recouvrance	☎ 02 38 54 36 36
<b>L'étape</b>	8, rue de la Bretonnerie	☎ 02 38 53 53 99
<b>L'univers</b>	Centre commercial place d'Arc	☎ 02 38 80 43 87
<b>La Venitienne</b>	Place Louis XI	☎ 02 38 53 07 29
<b>Le Lutétia</b>	2, rue Jeanne d'Arc	☎ 02 38 53 39 63
<b>Le Brinc Zinc</b>	60-64, rue Ste-Catherine	☎ 02 38 53 38 77
<b>Le Café du Théâtre</b>	boulevard Ariste Briand	☎ 02 38 62 98 09

## SE REPÉRER, ÉCHANGER, CHATTER, TWITTER, COMMUNIQUER

Laissez-vous guider par l'appli Open agrifood !

### A tout moment, vous pouvez :

- Consulter le programme
- Donner votre avis sur la conférence à laquelle vous venez d'assister
- Géo localiser un lieu auquel vous voulez vous rendre
- Donner votre opinion sur les contenus thématiques de l'Open agrifood 2015
- Échanger avec un speaker : application téléchargeable sur <http://openagrifood.succeed-together.eu/>



## TROUVER UN HÔTEL

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

### Permanences conciergerie :

JEUDI MATIN	JEUDI APRÈS-MIDI & VENDREDI MATIN
	
Théâtre	CCI

# REMERCIEMENTS



**A**utour de l'équipe Open agrifood, composée de Florence DUPRAZ, directrice, de Coralie LORRE à la communication, de Karine GAULUET, responsable du Programme Jeunes et de Julia ROLLAND, responsable administrative, une équipe élargie s'est constituée au fil des mois. Des salariés des partenaires institutionnels et privés se sont ainsi mobilisés pour participer à l'édification du Forum. Un immense merci à tous !

Philippe VILLEVALOIS, ARIAC - Valérie GOUGET-DUPUY, Conseil général du Loiret - Valérie TISSIER, Conseil général du Loiret - Muriel DOUCET, Technopole - Jessica LOUYOT, LSDH - Julia ROLLAND, Open agrifood - Philippe LESEURE, LSDH - Coralie LORRE, Open agrifood - Françoise BLOUET, Chambre d'Agriculture du Loiret - Karine GAULUET, Open agrifood - Régine PENASSON, Chambre de Commerce et d'industrie du Loiret - Florence DUPRAZ, Open agrifood - Aude MARCUEYZ, Communauté d'Agglomération du val de Loire - Malika BEJARANO, Mairie d'Orléans - Anthony DURAND, ADEL.

Non présents sur la photo : Rémi GUILLOU, CMA - Nicolas MANNIEZ, VEGEPOLYS, Sandrine CLEMENT, Conseil Régional du Centre, Florence LEJARS, Conseil Régional du Centre, Dominique PROY CCI Centre, Cécile MARLY CCI Centre.

**Un grand merci aussi à tous les volontaires qui durant deux jours offrent leur énergie positive** pour que ce Forum vous accueille dans les meilleures conditions possibles.

Merci tout particulièrement à Jean-Pierre BLAISE.

À l'AFPA et à sa directrice, Valérie GIRARD.

Aux étudiants de l'IHEDREA, de l'ESA, de l'école d'horticulture de la Mouillère, de l'EPLFPA de Chartres La Saussaye, de FBS Orléans, du CFA de l'AggLO, du CFSA de l'AFTEC et aux relecteurs des synthèses.

Aux relecteurs des synthèses : à Anne d'AUX, à Sylvie LEMAIGNEN, Marie-Noëlle DUFORST, aux salariés de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Loiret pour leur accueil.

À Climène KOEHLIN et Ludivine HEYRINCKX, et à toute l'équipe du World Forum Lille.



# Open agrifood Orléans

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



## GRANDS FORMATS

PLÉNIÈRES / COLLOQUES

## 1.1 PLÉNIÈRE D'OUVERTURE

Quel modèle alimentaire souhaitable, durable et juste pour les générations futures ?



animé par :

**Olivier ALLEMAN**

Journaliste  
de campagne TV

### DISCOURS D'INTRODUCTION



**Xavier BEULIN**

Président  
de l'Open agrifood Orléans



**Emmanuel VASSEINEIX**

Vice-Président  
de l'Open Agrifood Orléans



**Philippe VASSEUR**

Président du Comité d'éthique  
de l'Open agrifood Orléans



**Serge GROUARD**

Maire d'Orléans



**François BONNEAU**

Président du Conseil Régional  
de la Région Centre

Comment producteurs, transformateurs, distributeurs et restaurateurs, sur tous les continents, prennent-ils en compte les évolutions possibles du modèle alimentaire de demain dans la définition de leur offre ? Quels sont à travers le monde les nouveaux modes de production, de transformation et de distribution qui sont peut-être précurseurs dans la définition de ce nouveau modèle alimentaire ?

### INTERVENANTS



**Takao FURUNO**

**Fondateur de DUKE RICE (Japon)  
Échelon de la production**  
Takao Furuno est le fondateur de Duck Rice, entreprise pionnière japonaise du riz biologique. Son défi : transformer les pratiques agricoles pour préserver l'environnement, tout en garantissant des rendements élevés. Takao FURUNO propose d'exploiter, sans s'en priver, les forces vives de la nature, à commencer par les canards. Il propose ainsi un modèle inédit d'économie circulaire sur l'échelon de la production agricole.



**Franck RIBOUD**

**Danone  
Échelon de la transformation**  
Il a recentré progressivement les activités du groupe sur quatre métiers : les produits laitiers frais, les eaux, la nutrition infantile et la nutrition médicale tout en accélérant la stratégie d'expansion géographique. Le double projet économique et social qu'il a formulé dès 1972 pose la question de l'impact des activités sur la planète et place l'innovation sociétale au cœur de la stratégie de développement durable de Danone.



**Bagoré BATHILY**

**Fondateur de La laiterie du berger (Sénégal)  
Échelon de la transformation**  
En 2005, Bagoré Bathily crée la Laiterie Du Berger, avec l'appui de Danone Communities, en partant du constat que 90% du lait commercialisé au Sénégal est importé alors qu'un tiers de la population du pays vit de l'élevage. Depuis, l'entreprise construit le lien entre le petit élevage traditionnel et les marchés urbains qui émergent, cherchant le bon équilibre entre rentabilité et impact sur la communauté.



**Nicolas STEISEL**

**fondateur et CEO d'EKKI (Belgique)  
Échelon de la restauration**  
Ekki a lancé un nouveau concept de restauration très apprécié par les consommateurs, fondé sur un recours aux ingrédients locaux et de saison, une exclusion de tout additif, une préférence donnée aux produits issus du commerce équitable (café, sucre de canne, bananes...). Ce concept se fonde sur la mise en place d'un plan d'action concret sur 4 axes : Santé, Travail, Environnement, Partenariat.



**Pacita JUAN**

**Fondatrice et dirigeante d'ECCOstore (Philippines)  
Échelon de la distribution**  
Pacita Juan a d'abord lancé Figaro Coffee Company, dont l'activité a permis la sauvegarde de l'exploitation du café philippin, et pour laquelle elle a reçu le prix Ernst & Young d'entrepreneur de l'année 2013. Elle a ensuite fondé ECHOstore Sustainable Lifestyle, un magasin fondé et dirigé par des femmes, spécialisé dans la vente de café et sucre naturel, et de produits alimentaires. Elle préside l'Office philippin du café.



**Paolo DI CROCCE**

**Directeur Slow Food International  
Échelon de la consommation**  
Présent dans le monde entier, avec plus de 130 000 membres Slow Food travaille à défendre une alimentation bonne, juste et propre ainsi que la biodiversité dans l'offre alimentaire. Ce que nous mangeons doit avoir bon goût, la production ne doit pas nuire à l'environnement, aux espèces animales ou à notre santé et enfin les producteurs alimentaires doivent recevoir une juste compensation pour leur travail.



### 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

→ À la fin de chacune des sessions auxquelles vous aurez assistées, vous pouvez :

- Préciser ce que vous avez aimé ou que vous n'avez pas aimé
- Évaluer la session

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



## 1.1 OPENING PLENARY SESSION

What kind of food supply model would be desirable, sustainable and fair for future generations?



Hosted by:  
**Olivier ALLEMAN**  
Journalist for  
the Campagnes  
TV channel

### INTRODUCTORY REMARKS



**Xavier BEULIN**  
President of Open agrifood  
Orléans



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



**Philippe VASSEUR**  
President of the Ethics  
Committee of Open Agrifood  
Orléans



**Serge GROUARD**  
Mayor of Orléans



**François BONNEAU**  
President of the Regional  
Council of France's Centre  
Region

How do food producers, processors, distributors and restaurant professionals from across the globe take into account trends that may affect the future food supply model when defining their scope of service? Throughout the world, what are the new modes of production, processing and distribution capable of leading the way towards determining this new food supply system?

### SPEAKERS



**Takao FURUNO**  
**Founder of DUCK RICE (Japan)  
At the production level**  
Takao Furuno is the founder of Duck Rice, a pioneering Japanese firm in organic rice production. His challenge lies in transforming farming practices in a way that protects the environment while still guaranteeing high outputs. Mr. Furuno's technique proposes fully harnessing the essence of nature, starting with ducks. The circular economy model he's built is one-of-a-kind in the field of agricultural production.



**Franck RIBOUD**  
**Danone  
At the processing level**  
Mr. RIBOUD has gradually shifted the focus of the Group's activities into four food supply sectors, i.e. fresh dairy products, bottled water, children's nutrition and medical nutrition, while at the same time accelerating the company's geographic expansion strategy. The dual economic and social project he devised back in 1972 raised questions over the impact of industrial activities on the state of the planet and moreover placed corporate innovation at the heart of Danone's sustainable development strategy



**Bagoré BATHILY**  
**Founder of the Shepherd's Dairy  
("Laiterie du Berger") (Senegal)  
At the processing level**  
In 2005, Bagoré Bathily created the Laiterie Du Berger dairy, with backing by Danone Communities, based on the premise that 90% of the milk sold in Senegal was being imported while a third of the country's population was earning its livelihood from livestock farming. Since then, the company has built close ties between small traditional cattle breeders and emerging urban markets, in striking the right balance between profitability and community impacts.



**Nicolas STEISEL**  
**Founder and CEO of EXKi  
(Belgium)  
At the restaurant level**  
EXKi has launched a new restaurant concept highly acclaimed by consumers. In relying exclusively on local seasonal ingredients and prohibiting any additives, coupled with a preference for fair trade produce (coffee, cane sugar, bananas, etc.), this concept is accompanied by pursuit of a 4-pronged action plan featuring: Health, Employment, Environment, and Partnership.



**Pacita JUAN**  
**Founder and Managing  
Director of ECHOstore  
(Philippines)  
At the distribution level**  
Pacita Juan first launched the Figo Coffee Company, whose activity helped save the Filipino coffee industry; for this strategic effort, she was awarded the Ernst & Young Entrepreneur of the Year Prize for 2013. Pacita then went on to create ECHOstore Sustainable Lifestyle, a retailer founded and managed by women specialized in the sale of coffee, natural sugar and food products. Pacita also serves as President of the Filipino Coffee Office.



**Paolo DI CROCCE**  
**Director of Slow Food  
International  
At the consumption level**  
Present throughout the world with over 130,000 members, Slow Food is committed to defending a quality, fair and healthy food supply, in addition to preserving biodiversity within the agricultural sector. The food in our plate should taste good and its production should not endanger either the environment, any animal species or human health; moreover, food producers should receive decent remuneration for their labor.



## 1.2 PLÉNIÈRE DE CLÔTURE

Comment la collaboration entre les acteurs économiques de la chaîne agroalimentaire est-elle source d'une meilleure performance ?



animé par :  
**Olivier ALLEMAN**  
Journaliste  
de campagne TV

### INTRODUCTION



**Charles-Éric LEMAIGNEN**  
Président de la Communauté d'Agglomération Orléans Val de Loire



**Alain BERGER**  
Commissaire général du pavillon français



**Tristram STUART**  
Porte-drapeau de la lutte contre le gaspillage alimentaire



**Philippe VAN DEN BULCKE**  
Entrepreneur, conférencier et auteur,  
Philippe Van den Bulke intervient sur la mobilisation des hommes face au changement. Il est Docteur en médecine et en anthropologie, diplômé du Mental Research Institute de Palo Alto et expert auprès de l'Association Progrès du Management.



**Maximilien ROUER**  
Directeur Général Délégué Greenflex-BeCitizen

Il a fondé en 2000 le cabinet BeCitizen, qui intervient auprès des entreprises de l'agriculture, du bâtiment et de l'urbanisme, de l'énergie, de la forêt et du transport, pour imaginer les modèles économiques qui accéléreront la transition vers l'économie Positive. Il est l'auteur, avec Anne Gouyon, de *Réparer la planète : La révolution de l'économie positive* en 2007 et de *Libres de changer le monde* en 2014.



**Capucine LAURENT**  
Directrice Associée Greenflex-BeCitizen

Capucine a créé et dirige l'offre Agriculture / Agroalimentaire de BeCitizen. 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.



**Éric Doligé**  
Sénateur Président du Conseil général du Loiret

### CONCLUSIONS : L'EXCELLENCE, À PORTEE DE MAIN !



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

Il est président de la FNSEA depuis le 16 décembre 2010. Il est également président de SOFIPROTEOL, groupe agro-industriel (chiffre d'affaires 5,5 milliards d'euros en 2009) de la filière oléagineuse et protéagineuse. Il est aussi agriculteur dans le Loiret sur une exploitation de céréales, oléo protéagineux et qui produit du lait.



**Dominique DESJEUX**  
Anthropologue et sociologue  
Dominique Desjeux est anthropologue, professeur émérite et consultant international sur les innovations en agriculture, en agro-industrie, la distribution, la consommation et les déchets. Il a enseigné 15 ans en écoles d'Agriculture en Afrique et en France. Il mené des enquêtes de terrain en Europe, en Chine, au Brésil, aux USA et en Afrique pour des grands groupes, des ONG et des administrations.



**Michel GRIFFON**  
Agronome économiste, Conseiller pour le Développement durable au CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement)  
Spécialiste des problèmes de développement sous les aspects économiques, sociaux, écologiques et environnementaux, il a forgé son expérience à la fois comme expert, comme membre de l'administration, comme gestionnaire de la recherche et comme chercheur.



**Erik ORSENNA**  
Enseignant-chercheur en économie du développement au début de sa carrière et passionné des matières premières agricoles  
Erik Orsenna est aussi l'auteur de livres sur leur mondialisation (coton, eau). Il présentera les premières conclusions du plan Agrifood 2030. Ce travail collaboratif en est à son commencement et Erik Orsenna en dessinera les perspectives souhaitables pour l'agriculture française.



**Emmanuel VASSENEIX**  
Vice-Président de l'Open agrifood Orléans  
Actuel Président de LSDH et d'Unijus, élaborateur et conditionneur de tout liquide alimentaire ambiant et réfrigéré en brique carton, bouteille plastique et bouteille verre. Après un passage chez Triballat puis Danone, il rachète avec son père, alors directeur de l'entreprise, le capital de LSDH et redouble d'efforts pour la hisser dans le Top 3 des fabricants français de jus de fruits.

### LES JEUNES PARTICIPENT...



#### AGROVÉLOCITÉ

De retour de 8 mois de voyage à vélo à travers l'Europe, Étienne LE BIDEAU, Simon RONCERAY et Yoann DURRIEU, 3 étudiants en agronomie, vous livreront leurs découvertes au sujet de l'agriculture urbaine. Après 12 000 km parcourus et plus de cent projets d'agriculture urbaine tous plus innovants les uns que les autres étudiés, leurs témoignages restituent les évolutions en cours et à venir autour des systèmes alimentaires urbains.

La session ne comporte pas de pause. Les participants peuvent se lever librement à tout moment. Les toilettes se trouvent au sous-sol, l'escalier permettant d'y accéder se trouve à côté de l'escalier en bois qui conduit à la mezzanine.



## 1.2 CLOSING PLENARY SESSION

How can collaboration among economic actors throughout the food supply chain inspire better performance?



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

### SUMMARY

### AGRIFOOD 2015

### RAPPORTEUR

### AGRIFOOD 2030



**Charles-Éric LEMAIGNEN**  
President of the Val-de-Loire  
Metropolitan Council



**Alain BERGER**  
General Commissioner of the  
French exhibit



**Tristram STUART**  
Spokesperson for the fight  
against food waste



**Philippe VAN DEN BULCKE**  
Entrepreneur,  
lecturer and author



**Maximilien ROUER**  
Deputy Managing Director of  
Greenflex-Becitizen



**Capucine LAURENT**  
Associate Director of  
Greenflex-Becitizen



**Éric Doligé**  
Senator and President of the  
Loiret Departmental Council

Agronomy graduate from the Nancy National Engineering School specialized in Agronomy and Food Processing Industries, Mr. Berger headed the Joint Ministerial delegation devoted to the food processing sector and agro-industries that was convened from July 2012 to August 2013, before being named France's General Commissioner for the 2015 Milan World's Fair.

Tristram won both the International Environmental Prize and the Sophie 2011 Prize for his drive to combat food waste. In his most recent book, entitled "Waste: Uncovering the global food scandal", Mr. Stuart underscores that tackling this problem represents one of the simplest ways to reduce pressures on both the environment and the global demand for food.

Philippe Van den Bulke is involved in mobilizing residents to cope with change. He holds a double doctorate in Medicine and Anthropology from the Palo Alto-based Mental Research Institute and is consulted as an expert by the Association for Progress in Management.

In 2000, Mr. Rouer founded the consultancy BeCitizen, which advises clients in agriculture, the construction industry, as well as in planning, energy, forestry and transportation, seeking to devise economic models that will accelerate the transition to the Positive Economy. In collaboration with Anne Gouyon, Mr. Rouer has authored: "Repairing the planet: The positive economy revolution" in 2007, and "Free to change the world" in 2014.

Capucine founded and now manages the Agriculture/ Food Industry activities for the BeCitizen firm. She provides guidance for a variety of industry actors across the value-added food supply chain in their transition to a positive agriculture model, from agro-industrial cooperatives to major distributors.

## CONCLUSIONS: STRIVING FOR EXCELLENCE



**Xavier BEULIN**  
President of SOFIPROTEOL,  
the FNSEA National Farmers'  
Union and a farmer himself  
Mr. Beulin has presided the FNSEA Union since December 16<sup>th</sup> 2010, in addition to his function as President of SOFIPROTEOL, an agro-industrial group (2009 revenue: 5.5 billion) specialized in the sector of oilseed and protein crops. But first and foremost, Xavier is a farmer in the local Loiret Department overseeing production of cereals, oilseed, protein crops and milk.



**Dominique DESJEUX**  
Anthropologist and Sociologist  
Dominique Desjeux is an anthropologist, Professor Emeritus and international consultant on agricultural innovations in the sectors of food processing, distribution, consumption and waste management. He taught for 15 years in Agricultural Schools across Africa and France, in addition to conducting field surveys in Europe, China, Brazil, the U.S. and Africa for large industrial groups, NGOs and public-sector agencies.



**Michel GRIFFON**  
Agronomist, economist and  
Sustainable Development  
Advisor with the Center for  
International Cooperation  
in Development-based  
Agronomic Research (CIRAD)  
A renowned specialist in all aspects of development issues, whether economic, social, ecological or environmental, Mr. Griffon has gained experience in a multitude of directions, as an industry expert, an Agency Manager, a Research Director and even a field researcher.



**Erik ORSENNA**  
Professor and researcher in  
Development Economics at the  
beginning of his career with  
a dedicated interest in raw  
agricultural commodities  
Mr. Orsenna has also written books on the globalization of such products (cotton, water). He'll be on hand to present the initial conclusions of the Agrifood 2030 Plan. This joint effort is just getting underway and Erik will provide the audience with the preferred outlook for French agriculture.



**Emmanuel VASSENEIX**  
President of the  
St-Denis-de-l'Hôtel (LSDH)  
Dairy and Vice President of  
Open Agrifood Orléans  
Current President of LSDH and Unijus, Mr. Vasseneix develops and processes any room-temperature and refrigerated beverage marketed in a carton, plastic bottle or glass bottle. After stints with Triballat and Danone, he along with his father, the company's then-Managing Director, bought out the capital of LSDH and intensified efforts to catapult the firm into the top 3 French fruit juice producers.

## THE YOUTH CONTRIBUTION



### AGROVÉLOCITÉ

Upon their return following an 8-month cycling trip across Europe, Etienne LE BIDEAU, Simon RONCERAY and Yoann DURRIEU, 3 agronomy students, will unveil discoveries from their investigation on urban agriculture. After covering 12,000 km and chronicling over 100 urban agriculture projects each more innovative than the next, their testimonials will inform attendees about both ongoing and future trends regarding urban food supply systems.

The session will be run without a break. Participants can exit the room as they please. Restrooms are located on the basement level, and the stairs leading to the basement are right next to the wooden staircase up to the mezzanine.





Jeudi 20 novembre

3

Pathé Cinéma

15:00-16:30

## 3.1 NOUVEAUX MODES DE PRODUCTION, NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION, NOUVEAUX MODES DE DISTRIBUTION

Comment favoriser l'établissement de nouvelles relations entre les acteurs de la production et de la distribution pour mieux répondre aux évolutions de la demande des consommateurs sur l'agro-chaîne et favoriser l'émergence de nouveaux modes de production ?

ANIMATEUR



**Bruno REBELLE**

**Directeur Général, 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.



**Nicolas IMBERT**

**Directeur Exécutif, Greencross**

Ingénieur, diplômé de l'École Centrale Lyon, après 12 ans d'expérience en conseil et stratégie de développement durable, il a pris la tête de Greencross, ONG environnementale fondée en 1993, œuvrant pour la promotion du niveau de vie.



**Bagoré BATHILY**

**Fondateur, La Laiterie du Berger, Sénégal**

En 2005, Bagoré Bathily a créé La Laiterie du Berger en partant du constat que près de 90% du lait consommé au Sénégal est importé sous forme de poudre.



**Thierry GAILLARD**

**Président d'Orangina-Schweppes France et Vice-président de l'ANIA en charge du Développement Durable**

Il débute sa carrière en Marketing au sein du Groupe Unilever. En 2001, il rejoint le Groupe Danone. En 2010, il prend la Direction Générale de Mars Chocolat France. Il est le Président d'Orangina-Schweppes France depuis 2014.



**Stéphane ONILLON**

**Adhérent Leclerc en charge de la démarche Conso responsable**

Fils d'adhérent Leclerc, il a d'abord fait ses preuves en Espagne. Il dirige les deux centres E.Leclerc de St-Foy-la-Grande. Par ailleurs, responsable du GT épicerie à la Scaso, il vient aussi de prendre en charge au national la démarche Leclerc "Conso responsable"



Jeudi 20 novembre

3

Pathé Cinéma

15:00-16:30

## 3.2 INNOVATION & ALIMENTATION

Comment l'innovation est-elle favorisée tout au long de la chaîne agroalimentaire? Comment le numérique devient-il une clé majeure de la gestion des données? Entre principe de précaution et progrès scientifique, quel est le juste équilibre ?

ANIMATEUR



**Maximilien ROUER**

**Président de BeCitizen, Directeur Délégué du groupe Greenflex**

Il a fondé en 2000 le cabinet de conseil en stratégie BeCitizen, qui intervient auprès des grandes entreprises des secteurs de l'agriculture, du bâtiment et de l'urbanisme, de l'énergie, de la forêt et du transport. Il est l'auteur, avec Anne Gouyon, de *Réparer la planète* et de *Libres de changer le monde* en 2014.



**Catherine DESCHAMPS**

**Directrice Agronomie et Innovations, AXEREA**

Directrice Agronomie et Innovations chez Axéreal, elle a auparavant occupé le poste d'expert agronomie et qualité des céréales pour l'exportation chez Arvalis.



**François DUQUESNOY**

**Directeur adjoint d'Orange Smart Cities & Territoires**

François Duquesnoy est Directeur adjoint d'Orange Smart Cities & Territoires. Auparavant, il a lancé le programme « La fibre » en France en 2006, après un parcours varié dans le groupe France Telecom.



**Sophie VOIRIN**

**Directrice des opérations, CLIMPACT**

Après un doctorat en Météorologie, elle a occupé différents postes au sein de Météo France pendant 10 ans, avant de participer à la création de Metnext en 2007, qui a fusionné en 2012 avec Climpact, une société qui analyse et anticipe l'impact du climat et de la météo sur les activités des entreprises.



Jeudi 20 novembre

3

Pathé Cinéma

17:00-18:30

## 3.3 RENTABILITÉ TOUT AU LONG DE L'AGROCHAÎNE

Quelles réponses apporter pour sécuriser le revenu des acteurs économiques sur l'agrochaîne? Comment leur assurer sécurité et bien-être au travail? Comment assurer un réel partage de la valeur ?

ANIMATEUR



**Philippe GIRARD**

**Directeur associé, Kea&Partners**

Mines Paris, consultant depuis plus de 20 ans, il a participé à la création du cabinet Kea & Partners. Il mène des projets de stratégie et d'amélioration de la performance dans les secteurs de la grande consommation et de la distribution.



**Philippe CHAQUIS**

**Directeur de l'agroalimentaire, Crédit Agricole**

Depuis 2003, il est Directeur de l'Agroalimentaire au Crédit Agricole. Il a auparavant occupé les postes de Directeur du Corporate Market et Directeur des crédits et risques.



**Michel BOUCLY**

**Directeur général adjoint, Sofiprotéol**

Ingénieur agronome diplômé de l'Institut national agronomique Paris-Grignon (INA-PG), il a commencé sa carrière au sein du groupe ELF puis SANOFI, où il gère les investissements biotechnologiques. En 2003, il intègre SOFIPROTEOL et prend en charge la Direction des Engagements et du Développement.



**Damien LACOMBE**

**Président, Sodiaal Union**

Damien Lacombe est éleveur laitier dans l'Aveyron. Administrateur de la Coopérative Riches Monts en 1999, puis administrateur et membre du bureau de Sodiaal Union en 2005, il est Président de Sodiaal Union depuis 2014. Il a passé deux années à l'étranger, notamment au Japon et aux États-Unis dans une ferme laitière du Minnesota.

 Jeudi 20 novembre

**3** Pathé Cinéma

17:00-18:30

## 3.4 PRÉSERVATION DES RESSOURCES & ALIMENTATION

Quel est l'état actuel des ressources en eau et en énergie et quel est l'état des sols dévolus à l'alimentation aujourd'hui ? Quelles initiatives mettre en œuvre pour préserver ces ressources tout en garantissant une production saine et suffisante ? Comment la réglementation impacte-t-elle le sujet ?

ANIMATEUR



**Didier LIVIO**

**Président fondateur, Synergie**  
54 ans, spécialiste des questions sociales et environnementales, de stratégie de développement durable et de communication. Depuis 1990, année où il publie un texte qui met à jour le concept "d'Entreprise citoyenne", il est l'un des principaux spécialistes français du développement durable.

ACCUEIL & PARTICIPATION



**Serge GROUARD**

**Maire d'Orléans**  
Il est Maire d'Orléans depuis 2001, réélu pour un troisième mandat, au 1<sup>er</sup> tour, en mars 2014. Il est à l'origine de la politique de transformation et d'embellissement de la ville. Député du Loiret depuis 2002, il a été président de la commission du développement durable et de l'aménagement à l'Assemblée Nationale de 2010 à 2012.



**Fabien GIRARD**

**Directeur, The Forest Trust**  
Actuellement la tête de TFT France et Belgique. Auparavant, il a passé 10 années dans la Distribution dont 5 années en Asie et 5 années en tant qu'acheteur au sein du groupe Casino. TFT est une Organisation internationale à but non lucratif qui aide les entreprises et les communautés à délivrer des produits responsables.



**Franck GARNIER**

**Président de Bayer France**  
Ingénieur agronome de formation, il a occupé des fonctions de développement, marketing et commercial chez Roussel-Uclaf, Procidia, AgrEvo, BASF, Aventis. Président de l'Union des Industries de la Protection des Plantes (UIPP). Il est également vice-président de l'Union des Industries Chimiques (UIC).



**Daniel MINC**

**Directeur Commercial, Footways**  
Diplômé de l'École Nationale Supérieure d'Hydraulique de Grenoble, anciennement Directeur Commercial chez Lyonnaise des Eaux, Daniel Minc est aujourd'hui Directeur Commercial chez Footways, et ce depuis 2013.



**Hervé NOËL**

**Responsable R&D, Géo-Hyd**  
Docteur en géologie, il est Responsable projet R&D au sein de la société Géo-Hyd Antea Group. Son domaine de compétence est celui de l'évaluation de l'impact des pollutions humaines sur les eaux souterraines.

 Vendredi 21 novembre

**3** Pathé Cinéma

9:00-10:30

## 3.5 CLEFS DU SUCCÈS DE L'AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS À L'INTERNATIONAL

Quels sont les facteurs clés de succès du modèle agro-alimentaire français à l'international ? Comment mieux valoriser le made in France ? Quelles leçons tirer de la réussite à l'export de nos plus grandes marques ? Comment faire de l'agroalimentaire français une filière d'excellence mondiale ?

ANIMATRICE



**Elizabeth PASTORE-REISS**

**Directrice Générale, ETHICITY**  
Spécialisée dans le commerce responsable, Elizabeth Pastore-Reiss est fondatrice de l'agence ETHICITY (2000), spécialisée dans le conseil en marketing et communication éthique. Elle accompagne les entreprises dans l'élaboration de leur stratégie développement durable.



**Christophe BONDUELLE**

**Président Directeur Général, Bonduelle**  
Diplômé de l'EDHEC, il est président et membre du directoire du groupe familial Bonduelle. C'est le représentant de la sixième génération à la tête du groupe légumier. L'entreprise familiale fut créée en 1853. Il a misé sur l'internationalisation de l'entreprise et a renforcé sa diversification vers les produits traiteurs et les frais.



**Delphine SMAGGHE**

**Vice-présidente Développement durable et Relations extérieures, McDonald's**  
Elle a intégré McDonald's France en 1999 dans le département Achats-Qualité. En 2005, elle a pris la direction du pôle environnement pour rassembler, mesurer et construire une démarche environnementale de référence.



**Jérémie CHOISEAU**

**Président Directeur Général, C-Lines**  
Il a créé en 2003 C-Lines, société internationale de bâtiments pour l'aviculture et l'industrie porcine, dont 85% du Chiffre d'Affaires est réalisé à l'étranger. L'entreprise s'est structurée en créant une filiale en Malaisie, une autre en Afrique du Sud. Plus récemment, elle s'est installée en Chine. C-Lines est également très présente au Moyen-Orient.



**Jean-Philippe GIRARD**

**PDG d'Eurogerm et Président de l'ANIA**  
En 1989, Jean-Philippe Girard quitte le groupe Interfarine pour créer EUROGERM, dont il est le Président Directeur Général. En 2013, il est élu à la Présidence de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).

 Vendredi 21 novembre

**3** Pathé Cinéma

9:00-10:30

## 3.6 LE VRAI PRIX DE L'ALIMENTATION

Comment partir des attentes des consommateurs pour co-construire une offre attrayante ? Comment penser service rendu et usage plutôt que produit dans l'alimentaire ? En retour, l'agrochaîne est-elle en capacité d'éduquer le consommateur ?

ANIMATRICE



**Elisabeth Laville**

**Fondatrice et Directrice, Utopies**  
Reconnue comme experte européenne du développement durable, elle a créé le cabinet Utopies en 1993 puis Graines de Changement en 2004. Elle siège dans plusieurs ONG telles que Unis-Cités, C2DS, Nature & découverte...



**Serge PAPIN**

**Président, Système U**  
Il a commencé son parcours dans la coopérative en 1975, il en est le Président élu depuis 2005. Sous son impulsion, Système U s'est engagé dans la démarche du « commerce qui profite à tous ».



**Emmanuel VASSENEIX**

**Président de Laiterie de St-Denis-de-l'Hôtel**  
Société basée dans le Loiret, d'origine laitière, qui élabore et conditionne des liquides alimentaires des plus grandes marques, après un passage chez Triballat et Danone, il diversifie et développe l'entreprise pour en faire le 3<sup>e</sup> fabricant français de jus de fruits.



**Pascale HEBEL**

**Directrice du Département Consommation du CREDOC**  
Ingénieur agronome (INA-PG 85) et Docteur en mathématiques appliquées. Elle dirige le département « Consommation » du CREDOC. Elle a coordonné de nombreux ouvrages sur les comportements alimentaires en France.



**Jérôme FOUCAULT**

**Président du directoire de Cofigéo et Vice-président de l'ANIA en charge de la Commission Industrie-Commerce**  
Après un début de carrière chez Astra-Calvé, il rejoint le groupe familial Cofigéo en 1996, dont il assure aujourd'hui la Présidence. Il est aussi Président de l'Adepale (Conservateurs et Traiteurs frais).



Vendredi 21 novembre

3

Pathé Cinéma

11:00-12:30

## 3.7 MARKETING & ALIMENTATION

Comment producteurs, transformateurs et distributeurs doivent-ils intégrer les évolutions de comportement des consommateurs pour anticiper la demande ? En retour, l'agrochaîne est-elle en capacité d'éduquer le consommateur ?

ANIMATRICE



**Elizabeth PASTORE-REISS**

**Directrice Générale, ETHICITY**

Spécialisée dans le commerce responsable, Elizabeth Pastore-Reiss est fondatrice de l'agence ETHICITY (2000), spécialisée dans le conseil en marketing et communication éthique. Elle accompagne les entreprises dans l'élaboration de leur stratégie développement durable.



**Franck COSTE**

**Directeur Général Adjoint en charge de l'organisation et de l'information, VIVESCIA**

Après 5 années passées dans le groupe PAUL PREDALTA, Franck COSTE a occupé successivement plusieurs postes au sein du groupe ALTADIS. Il a rejoint le groupe Champagne Céréales en 2009, devenu VIVESCIA en 2012.



**Jean-Pierre GONTIER**

**Président de la Scamark, Leclerc**

Fondateur du Centre E. Leclerc d'Olivet en 1982. En 1996, il rachète son second magasin situé au Nord d'Orléans. En parallèle il a fondé la SCAMARK, filiale chargée du développement des marques propres du mouvement E. Leclerc.



**Anne GÉNIN**

**Directrice Marketing, LU**

Diplômée de l'Institut National Agronomique de Paris, elle a rejoint le Groupe Danone en 1989, où elle a occupé différents postes en Marketing, aux ventes et à la Communication. Depuis juin 2010, elle occupe le poste de Directeur Marketing biscuits LU et développement durable chez Mondelez International.



**David GARBOUS**

**Directeur du Marketing stratégique, Fleury Michon**

Il est diplômé de l'EM Normandie. En 1998, il entre chez Lesieur où il occupe plusieurs fonctions marketing puis commerciales. En octobre 2008, il prend la direction marketing de l'activité sauces et condiments puis il est nommé directeur marketing du groupe.



Vendredi 21 novembre

3

Hémicycle du Conseil Régional

11:00-12:30

## 3.8 ÉCONOMIE CIRCULAIRE & ALIMENTATION

Comment tirer le meilleur parti des coproduits de la chaîne agroalimentaire ? Quel est le stade actuel de développement en France de la méthanisation ? Quelles initiatives réussies dans ce domaine peuvent être sources d'inspiration ?

ANIMATRICE



**Capucine LAURENT**

**Directrice associée, BeCitizen, groupe Greenflex**

Capucine a créé et dirige l'offre Agriculture / Agroalimentaire de BeCitizen. 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.



**Marie-Madeleine MIALOT**

**Vice-Présidente de la Région Centre,**

déléguée à l'Économie, l'Emploi, l'Agriculture, l'Artisanat, l'Économie Solidaire, l'Innovation par les Entreprises et les Pôles de compétitivité. Elle est également Présidente de CENTRECO, et administrateur de la BPIFRANCE Régions et de l'Agence Française des Investissements Étrangers.



**Anne-Sophie VERQUÈRE**

**Directrice communications France, Tetra-Pak**

Diplômée de la London School of Economics, elle gère la communication de Tetra Pak France et a ainsi lancé, en 2011, « Tetra Pak Cartoons », expérience innovante et ludique pour sensibiliser les enfants à l'environnement.



**Frédéric FLIPO**

**Directeur Général et Co-fondateur, AQUA**

Diplômé de l'ESC Lille, il débute en 2000 comme gérant de portefeuille chez Oddo&Cie, puis rejoint le groupe Société Générale puis FLINVEST. Il co-fonde ensuite AQUA, Holding Verte puis VALOSUN, où il est en charge de la gestion des opérations et des acquisitions.



**Dominique DUTARTRE**

**Directeur Général adjoint en charge de la Recherche et de l'Innovation**

Ingénieur agricole diplômé de Polytechnique LaSalle Beauvais, il a été nommé Directeur Général Adjoint en charge de la Recherche et l'Innovation lors de la fusion entre Champagne Céréales et Nouricia. Il est Président du Pôle de Compétitivité Association Industries et Agro-Ressources et d'ARD.



**Alexis CAMPIONNET**

**Directeur de projet d'Eqosphere**

Après des premières expériences professionnelles et associatives en France et à l'étranger, il a rejoint Eqosphere pour contribuer au développement de l'économie circulaire. Il y accompagne aussi bien des professionnels sur la gestion de leurs invendus que des associations sur la récupération de produits.



Vendredi 21 novembre

3

Pathé Cinéma

11:00-12:30

## 3.9 NOURRIR LES VILLES

Comment prendre en compte la concentration de plus en plus forte des populations dans les villes ? Comment les approvisionner tout en diminuant l'impact carbone du transport des denrées alimentaires ? Quelle place à l'avenir pour l'agriculture urbaine et les circuits de proximité ?

ANIMATRICE



**Elisabeth LAVILLE**

**Fondatrice et Directrice, Utopies**

Reconnue comme experte européenne du développement durable, elle a créé le cabinet Utopies en 1993 puis Graines de Changement en 2004. Elle siège dans plusieurs ONG telles que Unis-Cités, C2DS, Nature&découverte...



**Charles-Eric LEMAIGNEN**

**Président de la Communauté d'Agglo Orléans Val de Loire**

Président de l'Agglo Orléans Val de Loire depuis 2001, il développe le territoire sur la base d'un projet partagé autour des thématiques de l'économie, de l'emploi, et de la qualité du service à l'usager. Il a été élu Président de l'Assemblée Des Communautés de France en octobre 2014.



**Guilhem CHERON**

**Président Directeur Général, La Ruche Qui Dit Oui**

Pour permettre à tous les consommateurs d'accéder enfin aux produits bio/raisonnés tout en assurant aux petits producteurs locaux un revenu correct, il crée un réseau de « ruches » appuyé fondé sur un outil internet puissant.



**Markéta BRAINE-SUPKOVA**

**Présidente, IUFN**

Après plus de 3 ans au WWF-France, elle se consacre au sujet de l'alimentation durable. Directrice d'UrbanFoodLab, elle travaille sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ou l'impact carbone des régimes alimentaires français. En 2012, elle crée l'International Urban Food Network sur la question de la gouvernance alimentaire des régions urbaines.



**Karine VIEL**

**Responsable Développement Durable, Monoprix**

Diplômée d'HEC Paris, elle est aussi Déléguée générale de la Fondation Monoprix. Elle est passée par Kraft Foods (aujourd'hui Mondelez) où elle était responsable marketing de marques de chocolat et de café.



**Jacques MARTINET**

**Président de la Communauté d'agglomération Val de Loire en charge de l'Aménagement Économique**

Il est également maire de Saint-Denis-en-Val. Il est très impliqué dans les politiques d'aménagement du territoire, notamment l'agriculture.



# Open agrifood Orléans

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



## PETITS FORMATS

**ATELIERS THÉMATIQUES**

**DÉJEUNERS THÉMATIQUES**



Ces ateliers sont originaux et novateurs, 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 réunira des acteurs économiques appartenant obligatoirement aux différents maillons de la chaîne agro-alimentaire : 4 producteurs ou éleveurs, 4 transformateurs, 2 distributeurs, 2 restaurateurs, 3 représentants des parties prenantes (fournisseurs, assurance, banque...), 2 représentants des collectivités et institutions publiques, 3 représentants des consommateurs ou de la société civile et 2 chercheurs ou experts ou enseignants

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

La participation à ces ateliers étant limitée, il sera possible par la suite de participer aux échanges qui se poursuivront tout au long de l'année, jusqu'en novembre 2015, sous forme d'atelier virtuel.

 **Jeudi 20 novembre**  **Librairie Passion Culture** **15:00-16:30**

## 5.1 QUEL MODÈLE ALIMENTAIRE SOUHAITABLE POUR DEMAIN ?

Quelles actions mettre en place pour répondre de manière efficace aux nouvelles demandes des consommateurs en France et dans le monde ?



ANIMATEUR  
**Christophe BURTIN,**  
Directeur Associé  
Kea&Partners

Librairie Passion  
Culture  
1, rue des Halles  
45000 ORLEANS

 **Jeudi 20 novembre**  **CCI du Loiret** **15:00-16:30**

## 5.2 MADE IN FRANCE À L'INTERNATIONAL

Quelles actions mettre en place pour orienter l'agrochaîne sur une définition de l'offre qui positionne la filière agroalimentaire comme une filière d'excellence ?



ANIMATEUR  
**Philippe NAUCHE,**  
Directeur Affaires  
Publiques, SOPEXA

Chambre de Commerce  
et d'industrie du Loiret  
23, place du Martroi  
45000 ORLEANS

 **Jeudi 20 novembre**  **Préfecture** **15:00-16:30**

## 5.3 LE BIO DANS L'ALIMENTATION DES FRANÇAIS

Quelles actions mettre en œuvre pour développer l'offre de produits bio ? Quels objectifs de développement fixer à l'offre bio ? Quelle promesse le bio doit-il offrir au consommateur ?



ANIMATEUR  
**Didier LIVIO,**  
président  
de Synergence

Préfecture du Loiret  
191, rue de Bourgogne  
45000 ORLEANS

 **Jeudi 20 novembre**  **Caisse d'Épargne** **15:00-16:30**

## 5.4 ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Quelles actions mettre en place pour mieux faire connaître les opportunités professionnelles tout au long de l'agrochaîne ?



ANIMATRICE  
**Corinne TURPIN,**  
Directrice et  
fondatrice, OSMOZE

Caisse d'Épargne  
7, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**7** CDT du Loiret

**15:00-16:30**

## 5.5 ÉTIQUETAGE, LABELS

Quelles actions mettre en place pour que l'étiquetage soit une source d'information fiable et sûre pour le consommateur ?



ANIMATEUR  
Stéphane PEITJEAN,  
Directeur Associé,  
ETHICITY

Comité Départemental  
du Tourisme du Loiret  
8, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**8** Hôtel Dupanloup

**15:00-16:30**

## 5.6 RESTAURATION HORS FOYER

Comment mettre en place des logiques de production et de transformation dédiées à une restauration HF de qualité et de proximité ?



ANIMATEUR  
Pierre GRAUD,  
Directeur, groupe  
Greenflex

Hôtel Dupanloup  
Rue Dupanloup  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**6** Conseil Régional  
Salle Lentin

**15:00-16:30**

## 5.7 ÉLEVAGE LAITIER & PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATRICE  
Clémentine ANTIER,  
Consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle Lentin  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**6** Conseil Régional  
Salle CP1

**15:00-16:30**

## 5.30 GRANDES CULTURES ET PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATEUR  
Thomas BRASCHI,  
directeur, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle CP1  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**9** Librairie  
Passion Culture

**17:00-18:30**

## 5.9 COMMUNICATION SUR L'AGROCHAÎNE

Comment communiquer de la manière la plus efficace sur les développements et les engagements des producteurs et des transformateurs en direction des consommateurs ?



ANIMATRICE  
Sandrine RAFFIN,  
Présidente et  
fondatrice de LinkUp  
Conseil

Librairie Passion  
Culture  
1, rue des Halles  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**1** CCI

**17:00-18:30**

## 5.10 DÉVELOPPEMENT URBAIN

Quelles actions mettre en œuvre pour répondre au mieux à la demande alimentaire des citoyens ?



ANIMATEUR  
Florent LEVAVASSEUR,  
Consultant sénior  
pôle empreinte  
économique, UTOPIES

Chambre de Commerce  
et d'industrie du Loiret  
23, place du Martroi  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**10** Préfecture  
du Loiret

**17:00-18:30**

## 5.11 INNOVATION

Quelles actions mettre en place pour diffuser, promouvoir et valoriser l'innovation auprès des acteurs de l'agrochaîne ?



ANIMATRICE  
Françoise GORGA,  
directrice Recherche  
& Innovation  
l'Association Nationale  
des Industries  
Alimentaires (ANIA)

Préfecture du Loiret  
191, rue de Bourgogne  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

**5** Caisse  
d'Épargne

**17:00-18:30**

## 5.12 REVENU DES ACTEURS ÉCONOMIQUES

Quelles actions mettre en œuvre tout au long de l'agrochaîne pour sécuriser le revenu des acteurs économiques ?



ANIMATRICE  
Capucine LAURENT,  
Directrice associée,  
BeCitizen,  
groupe Greenflex

Caisse d'épargne  
7, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

# AGRIFOOD 2030

## QUELLE PLACE VOULONS-NOUS DONNER À L'AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS EN 2030 ? CONSTRUISONS ENSEMBLE DES FILIÈRES AGRO-INDUSTRIELLES FRANÇAISES DURABLES

**F**orce est de constater, d'une part, la disparition inéluctable dans la production nationale de plusieurs produits agro-alimentaires, confrontés à une concurrence mondiale hyper compétitive.

D'autre part, l'Union Nationale Agroalimentaire, qui devait se mettre en place pour sauver les filières, n'émerge pas.

Depuis 15 ans à la tête du cabinet de conseil stratégique BeCitizen (qui a rejoint le groupe Greenflex début 2014), Maximilien Rouer et Capucine Laurent sont investis dans les sujets agricoles et agro-alimentaires. Ils ont décidé, lors des Etats Généraux de l'Agriculture de février 2014, d'investir dans la rédaction et l'implémentation du plan Agrifood 2030, **une initiative destinée à donner un nouvel élan aux filières agroalimentaires françaises.**

Leur objectif est de dresser un état des lieux des filières, étudiées de la production à la consommation et d'intégrer à l'Open Agrifood une partie d'analyse prospective, sur la base de méthodes utilisées couramment dans d'autres secteurs d'activité.

L'objectif de cette initiative est de soumettre aux acteurs de la filière 3 scénarios de choix

**SCÉNARIO 1 : « Laisser faire »**, ou scénario tendanciel : laisser la situation évoluer, jusqu'à disparition éventuelle de certaines filières

**SCÉNARIO 2 : « Résister »**, ou scénario défensif : mettre tout en œuvre pour ne plus perdre de parts de marché

**SCÉNARIO 3 : « Reconquérir »**, ou scénario offensif : regagner les positions de l'an 2000  
Cette initiative représente un investissement conséquent pour Greenflex BeCitizen : pilotée par Capucine Laurent, directrice en charge de l'agroalimentaire, elle a mobilisé 10 consultants pendant les 8 mois précédant l'Open Agrifood. Elle est conduite à la fois dans un esprit engagé et dans une optique commerciale puisque cette étude les amènera à accompagner les acteurs du changement dans une stratégie de reconquête.

### LA DÉMARCHE SE DÉCLINE EN PLUSIEURS TEMPS :

**Greenflex BeCitizen a d'abord interviewé plus de 40 acteurs\* majeurs sur 7 filières :**



Bovins



Porcins



Volailles



Lait



Sucre



Fruits & légumes



Grandes cultures

**Greenflex BeCitizen remercie particulièrement :** AgroParisTech, Axereal, BASF, Bonduelle, Cap Semence, Carrefour, Cavac, Coop de France, Crédit Agricole, Cristal Union, Euralis Coop, Fleury Michon, France Agrimer, Herta, Intermarché Les Mousquetaires, In Vivo, Lactalis, Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, Limagrain, McDonald's France, Mondelez, Roquette Frères, Sofiprotéol, Soufflet, Système U, Syngenta, Tereos, Terrena, Triballat Noyal, Ubifrance, Unigrains, Vivescia, les exploitants agricoles Dominique Lepilleur - EARL Lepilleur ; Paul Follet - SCEA Emouville ; Georges Simon - GAEC des Mouettes.

Les données recueillies, croisées avec une analyse documentaire, ont été analysées avec l'expertise qualifiée du Crédit Agricole, d'In Vivo et de France Agrimer.

Ce travail permet de dresser un panorama des filières rétroactif sur les 10 années passées et surtout prospectif sur les 15 années à venir, tel qu'il n'a jamais été réalisé, et tel qu'il servira de base de discussion lors

de 7 ateliers Filière animés les 20 et 21 novembre à Orléans.

L'objectif de ces ateliers est de définir le scénario voulu par les acteurs même de la filière : Greenflex BeCitizen mettra à disposition exclusive - et en avant-première - aux participants les principales conclusions du travail réalisé et détaillera les différents scénarios possibles. Il reviendra aux participants des ateliers de se prononcer sur le scénario de leur choix pour l'avenir de la filière dont ils sont les acteurs.

L'évolution des filières ne pourra se faire en une année : 2014 est le point de départ d'un processus de long terme, et chaque année l'Open agrifood sera l'occasion de faire un point d'avancement sur les scénarios choisis.

Greenflex BeCitizen souhaite accompagner les acteurs du monde agro alimentaire dans ce nouvel élan de l'agroalimentaire français.

BeCitizen est la marque de conseil stratégique du groupe Greenflex. Le groupe contribue et accélère la restauration de l'environnement et du climat à travers des solutions améliorant la performance Environnementale et Sociétale des entreprises. Acteur indépendant de l'économie positive, Greenflex met en place des solutions opérationnelles regroupant une approche Multi-Expertises ainsi que l'intégration de solutions financières et digitales.

[www.greenflex.com](http://www.greenflex.com)  
[www.becitizen.com](http://www.becitizen.com)



**Maximilien ROUER**  
Directeur Général Délégué  
Greenflex-BeCitizen  
[maximilien.rouer@becitizen.com](mailto:maximilien.rouer@becitizen.com)



**Capucine LAURENT**  
Directrice Associée  
Greenflex-BeCitizen  
[capucine.laurent@becitizen.com](mailto:capucine.laurent@becitizen.com)

# AGRIFOOD 2030

## WHAT ROLE DO WE WANT FRANCE'S FOOD SUPPLY INDUSTRY TO PLAY IN 2030? BUILDING TOGETHER SUSTAINABLE FOOD PROCESSING SECTORS FOR THE NATION

The writing is on the wall: France will be losing several categories of food products from its national output, specifically as the result of heightened worldwide competition.

Another trend is perfectly clear: the National Food Processors Association, whose formation was supposed to help save these sectors, is struggling to emerge.

For the last 15 years leading the strategic consulting firm *BeCitizen* (which joined the *Greenflex* Group at the beginning of 2014), Maximilien Rouer and Capucine Laurent are heavily involved in agricultural and food industry topics. During the major Forum devoted to Agriculture in February 2014, they decided to undertake the drafting and implementation of the Agrifood 2030 Plan, **an initiative aimed at reviving momentum in France's food industry sectors.**

Their objective is to draw up a current assessment of the individual food industry sectors, spanning production to consumption, and include in the *Open Agrifood* program a forecasting section, using methods proven across other business sectors.

The intention behind this initiative is to provide industry actors with 3 potential scenarios:

**SCENARIO 1:** "Noninterventionism", or a scenario favoring current trends: let the situation run its course, even though some sectors are bound to disappear;

**SCENARIO 2:** "Resistance", or a defensive scenario: pull out all the stops to avoid losing any more market share;

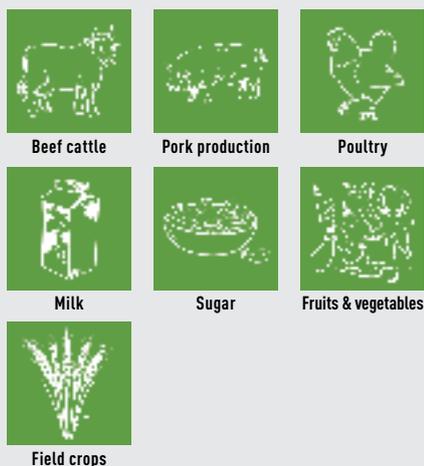
**SCENARIO 3:** "Renewed conquest", or an offensive scenario: recover ground lost since the positions held in 2000.

The initiative entails a huge commitment on the part of *Greenflex BeCitizen*: overseen by Capucine Laurent, who directs the firm's food processing activities, this process has involved 10 consultants over the 8 months leading up to the *Open Agrifood* event. The motivation stems from both a devotion to the industry and commercial opportunities, given that the firm will be ideally positioned

to accompany actors pursuing change within the scope of a renewed conquest strategy.

**THE APPROACH CAN BE BROKEN DOWN INTO SEVERAL PHASES:**

***Greenflex BeCitizen* began by interviewing over 40 leading actors\* within 7 sectors:**



For this phase, *Greenflex BeCitizen* extends special thanks to: AgroParisTech, Axereal, BASF, Bonduelle, Cap Semence, Carrefour, Cavac, Coop de France, Crédit Agricole, Cristal Union, Euralis Coop, Fleury Michon, France Agrimer, Herta, Intermarché Les Mousquetaires, In Vivo, Lactalis, Laiterie Saint-Denis-de-L'hôtel, Limagrain, McDonald's France, Mondelez, Roquette Frères, Sofiprotéol, Soufflet, Système U, Syngenta, Tereos, Terrena, Triballat Noyal, Ubifrance, Unigrains, and Vivescia.

All data collected, after cross-referencing with documentary analyses, have been reviewed by certified experts with the Crédit Agricole, In Vivo and France Agrimer participants.

The outcome has provided a first-of-its-kind overview of these sectors looking back 10 years and extending 15 years into the future; this material will serve as input to launch

discussions during the 7 sector-specific workshops held in Orléans November 20th and 21st.

The goal assigned these workshops is to define the kind of scenario sought by actors within each given sector: *Greenflex BeCitizen* will make available to attendees, as an exclusive preview, the main conclusions drawn from analyses conducted and will outline the various possible scenarios. Workshop participants will then be responsible for determining the preferred future scenario of their dedicated sector.

Agricultural sectors cannot be transformed within a single year: 2014 is the starting point of a long-term process, and every year *Open Agrifood* will provide the occasion to assess progress to date on the selected scenarios.

*Greenflex BeCitizen* would like to accompany food industry actors in this renewed effort on behalf of France's food processing industry.

*BeCitizen* is the strategic consulting brand of the *Greenflex* Group, which aids and accelerates environmental and climate protection through solutions for improving companies' Environmental and Societal performance. As an independent actor in the positive economy, *Greenflex* implements operational solutions that offer a Multi-Expertise approach integrated with financial and digital tools.

[www.greenflex.com](http://www.greenflex.com)  
[www.becitizen.com](http://www.becitizen.com)



**Maximilien ROUER**  
Deputy Managing Director of *Greenflex-Becitizen*  
[maximilien.rouer@becitizen.com](mailto:maximilien.rouer@becitizen.com)



**Capucine LAURENT**  
Associate Director of *Greenflex-Becitizen*  
[capucine.laurent@becitizen.com](mailto:capucine.laurent@becitizen.com)

 Jeudi 20 novembre

 7 CDT du Loiret

17:00-18:30

## 5.13 PRODUITS RÉGIONAUX ET CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Quelles actions mettre en place pour développer les circuits de proximité et valoriser les produits régionaux ?



ANIMATRICE  
Virginie BENOIS,  
Consultante,  
BeCitizen,  
groupe Greenflex

Comité Départemental  
du Tourisme du Loiret  
8, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 ATELIER

 8 Hôtel Dupanloup

17:00-18:30

## 5.14 RESSOURCES HUMAINES

Quelles actions mettre en place pour prévoir et gérer le plus efficacement possible les Ressources Humaines tout au long de la chaîne agroalimentaire ?



ANIMATRICE  
Corinne TURPIN,  
Directrice  
et Fondatrice,  
OSMOZE

Hôtel Dupanloup  
Rue Dupanloup  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

 6 Conseil Régional Salle Lentin

17:00-18:30

## 5.15 ÉLEVAGE PORCIN & PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATRICE  
Catherine GOLDEN,  
manager, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle Lentin  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 Jeudi 20 novembre

 6 Conseil Régional Salle CP1

17:00-18:30

## 5.16 ÉLEVAGE AVICOLE ET PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATRICE  
Lauriane LEQUET,  
consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle CP1  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 9 Librairie Passion Culture

9:00-10:30

## 5.17 TERRITOIRE

Quelles actions mettre en place pour développer un territoire grâce à son activité agroalimentaire ?



ANIMATRICE  
Vanessa QUERE,  
Responsable  
économie, export  
et coordination des  
régions de l'ANIA

Librairie  
Passion Culture  
1, rue des Halles  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 1 CCI du Loiret

9:00-10:30

## 5.18 PARTAGE DE LA VALEUR

Quelles actions mettre en œuvre pour garantir un juste partage de la valeur entre tous les échelons de la chaîne agroalimentaire ?



ANIMATEUR  
Pierre PAGESSE,  
Président du GNIS

Chambre de Commerce  
et d'industrie du Loiret  
23, place du Martroi  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 10 Préfecture du Loiret

9:00-10:30

## 5.19 ALIMENTATION & BIODIVERSITÉ

Quelles actions mettre en place pour préserver la biodiversité tout au long de la chaîne agroalimentaire ?



ANIMATRICE  
Marie PUAUX,  
Consultante,  
BeCitizen,  
groupe Greenflex

Préfecture du Loiret  
191, rue de Bourgogne  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 5 Caisse d'Épargne

9:00-10:30

## 5.20 ALIMENTATION & PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU

Quelles actions mettre en place pour préserver la ressource en eau et optimiser son utilisation tout au long de la chaîne agroalimentaire ?



ANIMATRICE  
Valérie DE ROBILLARD  
Manager Alimentation  
et Restauration  
Durable, UTOPIES

Caisse d'Épargne  
7, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **CDT du Loiret** **9:00-10:30**

## 5.21 ALIMENTATION & GESTION DES TERRES

Quelles actions mettre en place pour gérer les sols de manière à favoriser les activités agroalimentaires à l'avenir ?



ANIMATEUR  
Clémentine ANTIER,  
Consultante,  
BeCitizen,  
groupe Greenflex

Comité Départemental  
du Tourisme du Loiret  
8 rue d'Escures  
45000 ORLEANS



 **Vendredi 21 novembre**  **Hôtel Dupanloup** **9:00-10:30**

## 5.22 ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Quelles actions mettre en place pour développer la valorisation des coproduits alimentaires ?



ANIMATEUR  
Marc SMIA,  
Associé fondateur,  
Kea&Partners

Hôtel Dupanloup  
Rue Dupanloup  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **Conseil Régional Salle Lentin** **9:00-10:30**

## 5.23 CULTURE SUCRIÈRE ET PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATEUR  
Laura DELHEURE,  
consultante,  
BeCitizen, groupe  
Greenflex

Conseil Régional  
Salle Lentin  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **Librairie Passion Culture** **11:00-12:30**

## 5.24 MÉTHANISATION

Quelles actions mettre en place pour développer un projet de méthanisation en lien avec la chaîne agroalimentaire ?



ANIMATEUR  
Lauriane LEQUET,  
consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Librairie  
Passion Culture  
1, rue des Halles  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **CCI du Loiret** **11:00-12:30**

## 5.25 INTRANTS

Quelles actions mettre en place pour privilégier un recours aux intrants justifié, compris et mesuré ?



ANIMATEUR  
Catherine GOLDEN,  
manager, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Chambre de Commerce  
et d'industrie  
23, place du Martroi  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **Préfecture du Loiret** **11:00-12:30**

## 5.26 BIO, RAISONNÉ, INTENSIF

Quelles actions mettre en place pour permettre à chaque type de production de répondre à la demande et de coexister avec les autres modes de production tout en étant profitable ?



ANIMATEUR  
Thomas BRASCHI,  
directeur, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Préfecture du Loiret  
191, rue de Bourgogne  
45000 ORLEANS

 **Vendredi 21 novembre**  **Caisse d'épargne** **11:00-12:30**

## 5.27 VITICULTURE

Quelles actions mettre en place pour développer une viticulture responsable tout en restant compétitive ?



ANIMATEUR  
Laura DELHEURE,  
consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Caisse d'Epargne  
7, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 CDT du Loiret

11:00-12:30

## 5.28 ARBORICULTURE & MARAÎCHAGE

Quelles actions mettre en place pour développer les cultures spécialisées dans une démarche RSE ?



ANIMATRICE  
Pauline ROBERT DE GESNAIS,  
Consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Comité Départemental  
du Tourisme du Loiret  
8, rue d'Escures  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 Hôtel Dupanloup

11:00-12:30

## 5.29 BIEN-ÊTRE ANIMAL

Quelles actions mettre en place sur toute l'agrochaîne pour mesurer et prendre en compte le bien-être animal ?



ANIMATRICE  
Valérie DE ROBILLARD  
Manager Alimentation  
et Restauration  
Durable, UTOPIES

Hôtel Dupanloup  
Rue Dupanloup  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 Conseil Régional Salle CP1

11:00-12:30

## 5.31 ÉLEVAGE BOVIN & PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATRICE  
Virginie BERNOIS,  
consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle CP1  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS

 Vendredi 21 novembre

 Conseil Régional Salle CP1

9:00-10:30

## 5.8 CULTURE FRUITIÈRE ET MARAÎCHÈRE ET PRODUITS ASSOCIÉS : HORIZON 2030

Pour co-construire la stratégie agricole et alimentaire de la France à l'horizon 2030.



ANIMATRICE  
Pauline ROBERT DE GESNAIS,  
Consultante, BeCitizen,  
groupe Greenflex

Conseil Régional  
Salle Lentin  
9, rue St Pierre Lentin  
45000 ORLEANS



**20 déjeuners thématiques sont proposés dans 10 restaurants du Centre-ville d'Orléans :**

10 déjeuners le jeudi de 13h à 14h30, puis 10 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.

**Participation forfaitaire : 25 €/personne**

 Jeudi 20 novembre

 La Parenthèse

13:30-14:30

## 2.1 DÉCIDER ENSEMBLE



ANIMATEUR  
Lieven CALLEWAERT,  
Managing Partner  
CHAINPOINT

La Parenthèse  
26, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**15** Le Grand Martroi 13:30-14:30

## 2.15 FOOD FOR THOUGHT



ANIMATEUR  
**Jean-Charles BOCQUET**  
Directeur Général  
d'ECPA (European Crop  
Protection Association)

**Le Grand Martroi**  
12, place du Martroi  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**17** Le Lift 13:30-14:30

## 2.2 AGRICULTURE URBAINE DURABLE



ANIMATEUR  
**Jacques MARTINET**, Vice  
président de la Communauté  
d'agglomération Val  
de Loire en charge de  
l'Aménagement Economique

**Le Lift**  
175, rue de Bourgogne  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**13** Le Bateau Lavoir 13:30-14:30

## 2.4 MADE IN FRANCE



ANIMATEUR  
**Philippe NAUCHE**,  
Directeur Affaires  
Publiques, SOPEXA

**Le Bateau Lavoir**  
1, quai du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**18** Le XV 13:30-14:30

## 2.5 PRATIQUES DE FERTILISATION (CERES)



ANIMATEUR  
**Gilles POIDEVIN**,  
délégué général de  
l'UNIFA

**Le XV**  
2, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**14** Brasserie Éric le Cerf 13:30-14:30

## 2.6 EMPREINTE SOCIO-ÉCONOMIQUE LOCALE DE L'ALIMENTATION/RESTAURATION



ANIMATEUR  
**Florent LEVASSEUR**  
Consultant  
Senior Pôle - Empreinte  
économique  
UTOPIES

**Brasserie Éric le Cerf**  
Rue des Halles  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**20** Oh Terroir 13:30-14:30

## 2.7 SIGNATURE RÉGIONALE : © DU CENTRE



ANIMATRICE  
**Laure BEAUVILLARD**,  
Chargée de mission  
Valorisation des circuits de  
proximité et animation de  
la filière agroalimentaire  
de la région Centre

**Oh Terroir**  
3, rue des Halles  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**16** Le Girouet 13:30-14:30

## 2.8 BILAN ENVIRONNEMENTAL D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE



ANIMATRICE  
**Kristell GUIZOUARN**,  
Directrice du  
Développement Durable  
SOFIPROTEOL

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

 Jeudi 20 novembre

**12** Au Bureau 13:30-14:30

## 2.9 PLACE DE LA FILIÈRE BOIS AU SEIN DE L'AGROCHAÎNE



ANIMATEUR  
**Éric DE LA ROCHERE**,  
délégué général  
ARBOCENTRE

**Au Bureau**  
24, rue Royale  
45000 ORLÉANS

 Jeudi 20 novembre

**11** Au Bon Marché 13:30-14:30

## 2.10 PLAN AMBITION BIO 2017



ANIMATEUR  
**Didier LIVIO**,  
Président Fondateur  
SYNERGENCE

**Au Bon Marché**  
12, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS

 Vendredi 21 novembre

**19** La Parenthèse 13:30-14:30

## 2.12 VITICULTURE & INNOVATION



ANIMATEUR  
**Henry MARIONNET**,  
viticulteur

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

# PETITS FORMATS DÉJEUNERS THÉMATIQUES



Vendredi 21 novembre

17

Le Lift

13:30-14:30

## 2.13 SENSIBILISATION AU BON USAGE DES PRODUITS DE PROTECTION DES PLANTES



ANIMATEUR

Céline EZCUTARI,  
Responsable QSE,  
La SCAEL



ANIMATEUR

Joël LORGEUX,  
Responsable  
Département  
Agronomie,  
La SCAEL

Le Lift  
175, rue de Bourgogne  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

15

Le Martroi

13:30-14:30

## 2.14 BIEN-ÊTRE ANIMAL



ANIMATEUR

Amélie LEGRAND,  
European Food  
Business Manager

Le Grand Martroi  
12, place du Martroi  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

15

Le XV

13:30-14:30

## 2.16 PATRIMOINES ALIMENTAIRES & VALORISATION DES TERRITOIRES



ANIMATEUR

Loïc BIENASSIS, Chargé  
de Missions Institut  
Européen d'Histoire  
et des Cultures  
de l'Alimentation  
Université de Tours

Le XV  
2, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

14

Brasserie  
Éric le Cerf

13:30-14:30

## 2.17 PROJET D'ENTREPRISE & PROJET DE VIE DE L'EXPLOITANT



ANIMATEUR

Eric ACHOUR,  
Directeur Général,  
CERFrance Alliance  
Centre

Brasserie Éric le Cerf  
Rue des Halles  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

20

Oh Terroir

13:30-14:30

## 2.18 SEMENCES : PREMIER MAILLON DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



ANIMATEUR

Pierre PAGES,  
Président du GNIS

Oh Terroir  
3, rue des Halles  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

16

Le Girouet

13:30-14:30

## 2.19 CRÉATION DE LA LAITERIE DU BERGER



ANIMATEUR

Bagoré BATHILY,  
Directeur général de  
La Laiterie du berger  
(Sénégal)

Le Girouet  
14, quai du Châtelet  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

12

Au Bureau

13:30-14:30

## 2.20 COOPÉRATION AGRICOLE DANS LES FILIÈRES BIOLOGIQUES



ANIMATEUR

Clément LEPEULE,  
Responsable des  
filiales biologiques  
au sein de Coop de  
France

Au Bureau  
24, rue Royale  
45000 ORLÉANS



Vendredi 21 novembre

12

Au Bon Marché

13:30-14:30

## 2.21 MESURER LES IMPACTS DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES SUR L'EAU



ANIMATEUR

Igor DUBUS,  
Président de Footways

Au Bon Marché  
12, place du Châtelet  
45000 ORLÉANS



# Open agrifood Orléans

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



# JEUNES

13:00	<b>PIQUE-NIQUE</b> Distribution au Centre de Conférences		
14:30			
15:00	<b>SUCCESS STORIES</b>	<b>PRÉSENTATION MÉTIERS LIÉS À L'AGRICULTURE</b>	<b>JOB DATING</b>
15:25	<b>Jérôme MINEC-DUBÉ</b> Maraîcher Bio	Chef de culture viticole	Trouvez votre stage, votre premier emploi lors des rencontres flash avec des recruteurs
15:50	<b>Rémi DUMERY</b> Agriculteur expérimentateur	Agent de cultures légumières	
16:15	<b>Nicolas STEISEL</b> Restaurants Exki	Conducteur d'engins	
16:30	<b>Jérémie CHOISEAU</b> C-Lines	Auditeur qualité	
17:00	<b>FOCUS TECHNIQUES</b>	<b>PRÉSENTATION MÉTIERS LIÉS AUX IAA</b>	<b>JOB DATING</b>
17:25	Sécurité des aliments <b>Bérénice MAZOYER ANIA</b>	Responsable de ligne de production	Trouvez votre stage, votre premier emploi lors des rencontres flash avec des recruteurs
17:50	"Best cases" de campagne Food and Wine à l'international <b>Philippe NAUCHE - SOPEXA</b>	Technicien de maintenance	
18:15	Agroforesterie <b>Yves Bachevillier Chambre d'Agriculture Loir-et-Cher</b>	Technico-commercial	
19:00	La place de l'ingénieur dans l'agro-alimentaire <b>Gilles HIVET – Polytech Orléans</b>	Responsable Logistique	
20:00	<b>REMISE DES PRIX</b> Agora de l'innovation + Retransmission CCIL		

8:30	<b>ACCUEIL</b> Centre de conférence		
9:00	<b>FOCUS TECHNIQUES</b>		<b>JOB DATING</b>
9:00	25 récoltes sans labour <b>Bruno HYAIS, agriculteur TCS</b>		Trouvez votre stage, votre premier emploi lors des rencontres flash avec des recruteurs
9:25	Actions en faveur de la biodiversité sur le territoire de la coopérative de Boisseaux <b>Alexandre SOUDIEUX, Hommes et Territoires et Xavier THIROUIN, SCA de Boisseaux</b>		
9:50	Clim'Agr <b>Gérard GATAY, d'Agriculture Loir-et-Cher</b>	Oui ! ADECCO s'engage pour l'emploi des jeunes	
10:15	Les économies d'eau dans l'industrie <b>Anne-Sophie VERQUERE – Tetra Pak</b>	L'apprentissage tout au long de vos études - Pole emploi	
10:35			
	<b>SUCCESS STORIES</b>	<b>PRÉSENTATION MÉTIERS LIÉS À LA DISTRIBUTION</b>	<b>JOB DATING</b>
11:00	<b>Alexandre RICHARD</b> Prodeal Center	Manager d'univers marchand	Trouvez votre stage, votre premier emploi lors des rencontres flash avec des recruteurs
11:25	<b>Bagoré BATHILY</b> La Laiterie du Berger		
11:50	<b>François DECHY</b> Baluchon, mon dîner maison	Employé commercial	
12:15	<b>Bernold POINAS</b> Terroirs du Centre		
12:30	<b>PIQUE-NIQUE</b> Distribution au Centre de Conférences		
13:00			



# PROGRAMME JEUNES

## ACCUEIL - RETRAIT DES BADGES

Les étudiants doivent être munis de leurs badges afin d'avoir accès au forum. Ils sont à retirer par un enseignant référent, soit le jeudi matin (de 8h30 à 12h30) à l'accueil du Théâtre, soit au Centre de conférences à partir du jeudi 13h.

## CENTRE DE CONFÉRENCES

Le Centre de conférences est dédié au Programme Jeunes. Les étudiants peuvent se déplacer librement au sein du centre, allant d'un espace à l'autre, composant leur programme au gré de leurs centres d'intérêts.

Au cœur du Centre de conférences, le hall central est dédié à la pause-déjeuner, et à l'échange entre étudiants et avec les intervenants. Les ateliers durant 20 minutes, cet espace permet de poursuivre la discussion le cas échéant.

## DISTRIBUTION DES PIQUE-NIQUES

Open agrifood offre des pique-niques aux 300 premiers étudiants inscrits. Ils sont distribués au sein du Centre de conférences à partir de 13h le jeudi et le vendredi. Votre badge mentionne si vous avez droit à ce pique-nique gratuit. Si vous n'en bénéficiez pas, nous vous invitons à vous restaurer auprès du food-truck devant le Centre de conférences ou à vous rendre en 20 minutes de marche dans l'hyper-centre d'Orléans.

## CONCOURS JEUNES

Bravo aux établissements, aux enseignants et aux étudiants ayant candidaté au Concours Open agrifood 2014 (programme complet du concours ci-dessous).

### Préparez-vous dès maintenant pour 2015

Open agrifood 2015 aura pour thème

« **alimentation et citoyenneté** ».

Constituez une équipe  
et choisissez votre sujet dès maintenant !

## JOB-DATING

Ce job-dating est organisé en partenariat avec l'Apecita.

Vous recherchez un emploi, un stage ?

Vous souhaitez évoluer professionnellement ?

Vous êtes déjà inscrits pour des rendez-vous avec les employeurs présents sur le job-dating. Allez rencontrer vos futurs recruteurs ! Les entreprises présentes sont toujours intéressées pour rencontrer des étudiants motivés.

Vous n'êtes pas encore inscrits rendez-vous sur l'espace job-dating.

Les conseillers de l'Apecita, spécialistes de l'emploi en agriculture, agroalimentaire et environnement seront également à votre écoute sur un stand « Conseils CV » dans l'espace job-dating.



## JEUDI : PROGRAMME COMPLET DU CONCOURS

8:30		Hall du Théâtre	<b>EXPOSITION</b> : vous pourrez découvrir les travaux menés par les équipes participantes.
12:00 15:00		CCI du Loiret	<b>PRÉSENTATION ORALE</b> : les équipes sélectionnées présenteront leurs travaux en 10 minutes, devant le jury et le public. Allez les encourager ! Les horaires de passage des équipes candidates seront affichés au Centre de conférences et à la CCI du Loiret.
18:00 19:00		Hôtel Dupanloup CCI du Loiret	<b>CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX</b> : au vu du nombre de places très limité, seules les 3 équipes lauréates seront invitées à l'Hôtel Dupanloup. Les autres équipes pourront assister à la cérémonie dans les locaux de la CCI, où elle sera retransmise en direct.
20:00			



# Open agrifood Orléans

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



**AGORA DE  
L'INNOVATION**

**LABORATOIRES DE RECHERCHE  
PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ  
CLUSTERS & ASSOCIATIONS**

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## CÉRÉALES VALLÉE

Céréales Vallée fédère près de 500 acteurs, publics et privés, impliqués dans la recherche, les services, la formation des filières céréalières autour de 4 thématiques stratégiques : production agricole durable, alimentation nutrition humaine, alimentation animale, agromatériaux. Par l'excellence de sa recherche, le pôle contribue à répondre aux enjeux alimentaires et environnementaux mondiaux.



PROJET N°1

### NUTRIPAN

Optimisation des qualités nutritionnelles du pain par l'étude des technologies de panification

PROJET N°2

### THANAPLAST

Fin de vie, performance et compétitivité des plastiques biosourcés

PROJET N°3

### BREEDWHEAT

Développer de nouvelles variétés de blé pour une agriculture durable.

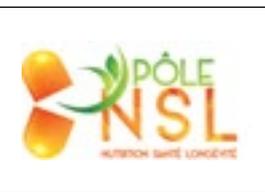
8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## NUTRITION SANTÉ LONGÉVITÉ

Le Pôle NSL accompagne les projets de R&D collaboratifs impliquant des acteurs publics et privés dans le domaine de l'agro-alimentaire et des biotechnologies :

- La protection de la santé et du bien-être humain via la nutrition.
- La prévention, le diagnostic et le traitement des maladies cardiovasculaires & métaboliques, des MICI et des maladies neuro-égénératives liées au vieillissement.



PROJET N°1

### GLYCACCHIC

Concilier et optimiser les potentiels nutritionnels et organoleptiques des aliments : l'exemple des programmes Nutri-CHIC

PROJET N°2

### REPAS

Recherche d'Equilibre et de Plaisir dans l'Alimentation des Séniors

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## QUALITROPIC

QUALITROPIC fédère les acteurs de la bioéconomie dans la zone Océan Indien. La bioéconomie regroupe les activités économiques liées à l'utilisation de produits et de procédés biologiques et renouvelables. Principaux secteurs : canne à sucre, fruits & légumes, plantes aromatiques, horticulture, pêche & aquaculture, élevage, microalgues, industrie agroalimentaire, santé et bien-être, environnement.



PROJET N°1

### COPOFLOR

Mise au point et commercialisation d'un support de culture à base de copeaux de cryptomerias

PROJET N°2

### VICTORIA

Elaboration et mise en place d'un logiciel d'aide de culture de l'ananas Victoria

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## TERRALIA

TERRALIA regroupe les acteurs de l'agroalimentaire (AA) et de l'agriculture des régions du Grand Sud-Est, pour accompagner le développement des produits et services de demain.

Terralia a choisi un positionnement multi-filières : Fruits et Légumes, frais et transformés, Viticulture et vin, Céréales et produits céréaliers et s'appuie sur une logique de filière intégrée, amont-aval de la filière AA.



PROJET N°1

### FUL - FERME URBAINE LYONNAISE

Un projet innovant de ferme maraîchère en milieu urbain en cours de développement

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## VÉGÉPOLYS

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 N°1

### SAS (Smart Agriculture System)

Prévision de rendement et OAD par modélisation dynamique à la parcelle (blé grain & semence)

PROJET N°2

### ASEED

Vers la semence du futur : sans pesticides et optimisant l'implantation des semis (blé/mais)

PROJET N°3

### QUINOA D'ANJOU

Développement d'une nouvelle filière de production en Anjou

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## 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 : attaquer à des marchés alimentaires à haute valeur ajoutée, en France et à l'international.



PROJET N°1

### FARINE+

Dév. d'un pain innovant permettant de prévenir et lutter contre la dénutrition des seniors

PROJET N°2

### VALECO2

Valorisation ÉCOnomique et ÉCOlogique de Coproduits industriels agroalimentaires

PROJET N°3

### DÉSIRABLE

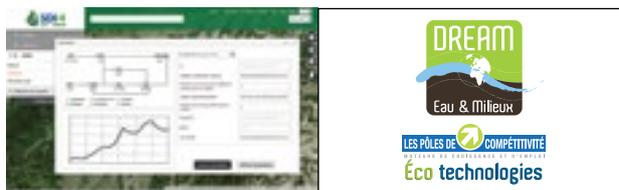
Conception d'une bioraffinerie d'insectes contribuant à des systèmes agroalim. plus durables

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## DREAM EAU ET MILIEUX

Le pôle DREAM (Durabilité de la Ressource en Eau Associée aux Milieux) est un pôle de compétitivité Écotechnologies 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 écotechnologies relatives à l'eau et ses milieux.



PROJET N°1

### GET-SENSE

Application pour les agriculteurs de suivi et maîtrise des maladies affectant les cultures

8 Hôtel Dupanloup

Pôles de compétitivité

## IAR

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 N°1

### BRI (BIOAFFINERIE RECHERCHES INDUSTRIES)

Plateforme de développement de produits issus de grandes cultures (céréales, betteraves) et luzerne

PROJET N°2

### IMPROVE

Plateforme de recherche dédiée à la valorisation des protéines Végétales

PROJET N°3

### PIVERT

Plateforme de recherche dédiée à la valorisation des oléagineux

8 Hôtel Dupanloup

Clusters & associations

## ARIAC

Association Régionale des Industries Alimentaire du Centre

L'ARIAC fédère les acteurs de la filière agroalimentaire régionale, entreprises, organismes de formation et centres techniques, collectivités locales et partenaires économiques. Ses missions : accompagner la structuration et le développement du secteur agroalimentaire en région Centre, être un acteur régional au service des entreprises ainsi que des représentants institutionnels.



PROJET N°1

### PAIN À TOUTE HEURE

Fournil/Automate offrant 24/24, en cuisson continue, la distribution de baguettes paysannes fraîches

PROJET N°2

### CRUD'WICH

Je n'hésite plus entre Sandwich ou Salade, je prends un Crud'Wich

PROJET N°3

### MUESLI GERMÉ

Développement d'une gamme de mueslis à base de flocons de céréales germées déshydratées

8 Hôtel Dupanloup

Clusters & associations

## 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 essai/évaluation/création d'activités novatrices). Cellule d'intelligence (veille anticipation/innovation, en ligne, sur mesure). Agroparc. Synergies inter-sectorielles (tourisme, cosm., santé...)



PROJET N°1

### COMME DES PAPAS

Alimentation infantile premium bio, avec ingrédients locaux, livraison à domicile et en points relais

PROJET N°2

### TOBECA

Machines pliables d'impression 3D pour l'alimentaire : moules, aliments prototypes et petites séries

PROJET N°3

### ZÉODRYPLUS EUROPE

Procédé de zéodratation par confinement pour la déshydratation douce d'aliments nutraceutiques

8 Hôtel Dupanloup

Clusters & associations

## ANIA

Association Nationale des Industries Alimentaires

L'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires (IA), est le syndicat professionnel des 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 N°1

### NUAGE

Développement de nouveaux produits adaptés aux besoins nutritionnels des seniors

PROJET N°2

### ORION

Machine de traitement et de valorisation des déchets organiques à l'échelle d'une PME

PROJET N°3

### FRISBEE

Construction de réfrigérateurs industriels plus économes en énergie

8 Hôtel Dupanloup

Clusters & associations

## VINÔPOLE

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 sur le développement de formations supérieures en région Centre d'autre part.



PROJET N°1

### ACTISARM

Utilisation d'extraits de sarments comme biofongicides à la vigne

PROJET N°2

### INOSYS

Approche globale pour une meilleure compréhension des systèmes d'exploitations viticoles

PROJET N°3

### CARTO FORMATIONS VITIVINICOLES

Carte des formations vitivinicoles en région Centre

8 Hôtel Dupanloup Clusters & associations

## PÔLE ISAAC NEWTON

Le Pôle en Génie Alimentaire Isaac Newton est un centre de R&D ouvert aux professionnels, de l'agriculteur à l'industriel. Deux laboratoires sont à la disposition des porteurs de projets, le premier réservé au Génie Culinaire (de la préparation à la cuisson) et le second spécialisé en Cryogénie et en Gaz (conditionnement, conservation des aliments).



PROJET N°1  
**BILLES GAZÉIFIÉES CRYOGÉNISÉES**  
Procédé de gazéification/cryogénie de matrices liquides formant des billes facilement fractionnables

PROJET N°2  
**PROCÉDÉ DE TEXTURATION DE FRUITS ET LÉGUMES NATURES OU CUISINÉS**  
Procédé mécanique breveté conduisant au changement d'état d'une matière agricole nature ou préparée.

8 Hôtel Dupanloup Laboratoires de recherche

## LBLGC

Le LBLGC rassemble les enseignants-chercheurs en biologie des organismes, en écologie et en physiologie moléculaire végétale de l'Université d'Orléans. Il s'intéresse à l'étude de la réponse des arbres aux insectes ravageurs et à la sécheresse sur ligneux et plantes de grandes cultures ainsi qu'à l'étude de la régulation de la biosynthèse des lignanes chez les linacées.



PROJET N°1  
**COÛT EN EAU DE LA PRODUCTION DE BIOMASSE FORESTIÈRE**  
OAD ratio eau/biomasse produite/ espèce/climat

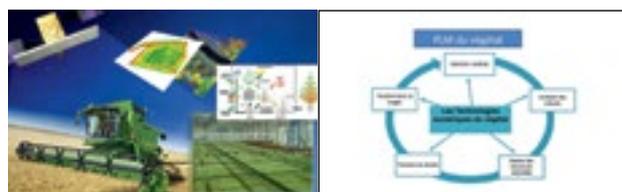
8 Hôtel Dupanloup Clusters & associations

## TECHNOLOGIES NUMÉRIQUES DU VÉGÉTAL

Ces technologies innovantes allient des modèles mécanistes pour simuler de manière dynamique la croissance des plantes en interaction avec l'environnement et des méthodes statistiques permettant une meilleure exploitation des bases de données.

Elles apportent dans le secteur de la sélection variétale et de la production agricole, des avancées significatives :

- Une modélisation du critère rendement & des principaux traits d'intérêt pour la sélection
- Un meilleur respect de l'environnement
- Une optimisation des intrants par une meilleure adéquation avec le réel potentiel de rendement



8 Hôtel Dupanloup Laboratoires de recherche

## IRSTEA

L'Irstea conduit des recherches répondant aux enjeux agro-environnementaux pour l'eau, les risques naturels, l'aménagement du territoire et les écotecnologies.

Les travaux de l'Unité de Recherche « Ecosystèmes Forestiers » de Nogent-sur-Vernisson (45) porte sur les écosystèmes forestiers de plaine et la gestion sylvicole favorable à la production de bois et à la préservation de la biodiversité.



PROJET N°1  
**QUAND LES LISIÈRES FORESTIÈRES RENFORCENT LES CONTINGENTS D'AUXILIAIRES POLLINISATEURS DES CULTURES !**

8 Hôtel Dupanloup

Laboratoires de recherche

## LÉA

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.



PROJET N°1

### ARETHA

Étudie l'appro. alimentaire en région Centre depuis 3 siècles et la patrimonialisation associée

PROJET N°2

### IMAGINAIRE DES CÉRÉALES

Étudie l'histoire de la comm. autour des céréales, en France, depuis le milieu de 20<sup>e</sup> siècle

PROJET N°3

### CPAPAPR

Étudie le plaisir alimentaire et le goût chez les seniors en vue de promouvoir les produits régionaux

8 Hôtel Dupanloup

Laboratoires de recherche

## IRBI

L'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte mène des travaux sur les interactions entre les insectes et leur environnement et contribue à répondre aux enjeux sociétaux. En particulier, les connaissances acquises ont vocation à proposer des méthodes respectueuses de l'environnement de contrôle des insectes ravageurs en arboriculture, en agroforesterie et en grandes cultures céréalières.



PROJET N°1

### AGROÉCO

Lutte biologique en agroforesterie

PROJET N°2

### ENDOFEEED

Manipulation des végétaux par les insectes en arboriculture.

8 Hôtel Dupanloup

Laboratoires de recherche

## IEHCA

L'IEHCA, agence de développement scientifique et culturelle, grâce au soutien de la région Centre et en partenariat avec l'université de Tours, œuvre au dév. de la recherche dans le domaine des Food Studies (publi., colloques, bibliothèque dédiée, anim. de réseaux de chercheurs internationaux...), ainsi qu'à la diffusion de la culture scientifique et technique au travers d'événements grand public.



PROJET N°1

### REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Inscription de ce repas sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO)

PROJET N°2

### INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA RÉGION CENTRE

Pilotage de l'inventaire du patrimoine culinaire régional

PROJET N°3

### RENCONTRES FRANÇAIS RABELAIS

Rdv annuel des professionnels observateurs et acteurs de la filière alimentaire et du grand public

8 Hôtel Dupanloup

Laboratoires de recherche

## CETU INNOPHYT

Le CETU Innophyt est une structure de recherche finalisée adossée à l'IRBI, dédiée à la lutte anti-parasitaire durable, interface entre recherche académique et milieu socio-économique agricole (innophyt-univ.tours.fr). Elle développe de nombreux programmes de R&D sur les méthodes alternatives aux pesticides de synthèse, en considérant la biodiversité fonctionnelle et les biopesticides notamment.



PROJET N°1

### RBA

Application Android d'évaluation de la biodiversité en arthropodes pour des non spécialistes

PROJET N°2

### PROTECTION BIOLOGIQUE AU CHÂTEAU DE VILLANDRY

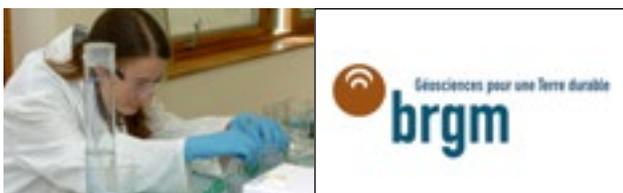
évolution des pratiques culturelles des jardins à la française du château en 100% biologique.

8 Hôtel Dupanloup Laboratoires de recherche

## BRGM

Le BRGM est l'établissement public de référence dans les applications des Sciences de la Terre pour gérer les ressources et les risques du sol et du sous-sol. Il mène des actions de recherche, d'appui aux politiques publiques et de coopération internationale pour les géosciences.

C'est un acteur de premier plan pour la gestion et la préservation des ressources en eau souterraine.

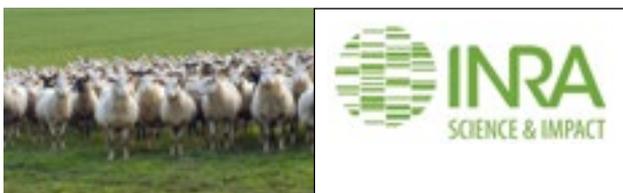


- |   |   |  |
|---|---|--|
| PROJET N°1  | PROJET N°2  | PROJET N°3   |
| <b>SUIVI DE LA CONTAMINATION DES ÉCOSYSTÈMES PAR LES PESTICIDES (OPA-C)</b> | <b>EXEMPLES OF SIMULATION OF THE NITRATE CONCENTRATION EVOLUTION IN THE WATER BODIES AT CATCHMENT SCALE</b> | <b>DIAGNOSTIQUE ET GESTION DES POLLUTIONS PAR LES BIO-INDICATEURS : 2 EXEMPLES D'APPLICATION</b> |

8 Hôtel Dupanloup Laboratoires de recherche

## 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 N°1   | PROJET N°2  | PROJET N°3  |
| <b>LA REPRODUCTION DES CAPRINS ET SES INTERACTIONS AVEC LA PRODUCTION LAITIÈRE ET L'ALIMENTATION</b> | <b>LES SOLS, DES SUPPORTS FRAGILES POUR LA PRODUCTION ALIMENTAIRE</b> | <b>LES BASES BIOLOGIQUES DE LA QUALITÉ DES ŒUFS</b> |

8 Hôtel Dupanloup Laboratoires de recherche

## ISTO

L'ISTO mène des recherches en géosciences, avec une approche « terrain, expérimentation/analyses, modélisation ». L'équipe « Biogéosystèmes continentaux » rassemble des expertises autour du vecteur « eau » et des milieux associés (sol, sédiments et zones humides) avec les organismes vivants qui y assurent des fonctions de régulation, de stockage, de transport et de recyclage (carbone, polluants...).



- |   |  |  |
|---|--|--|
| PROJET N°1  | PROJET N°2   | PROJET N°3   |
| <b>CARTO-SOL</b><br>Cartographie semi-automatique des sols à l'aide d'un outil de prospection géoélectrique | <b>DARCI</b><br>Dév. outil d'estimation de la vulnérabilité intrinsèque de captages en eaux souterraines | <b>O-ZNS</b><br>Projet d'Observatoire des transferts en zone non saturée |

8 Hôtel Dupanloup Remise des prix

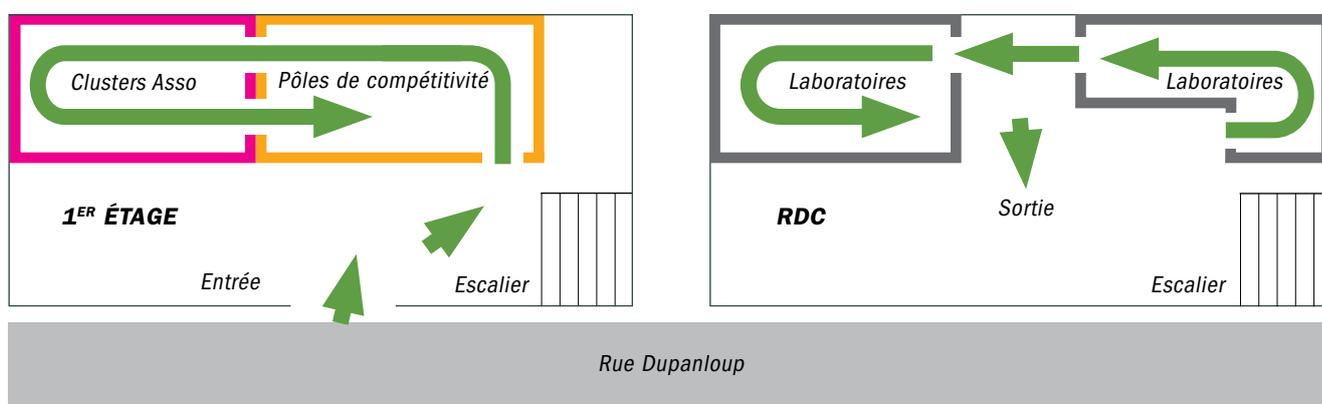
1 CCI Retransmission de la remise des prix

### BRAVO AUX ÉQUIPES SÉLECTIONNÉES :

MFR Tours – « Projet innovant autour d'un produit régional : du champ à l'assiette » • Équipe de La Mouillère – « Oh Terroir Fast-good, concept innovant pour une restauration durable » • EPLEFPA Chartres La Saussaye – « Les potagers biologiques sur les toits de Paris » • EPLEFPA Chartres La Saussaye – « Les prémices du manuel agro-bio-photos » • Université d'Orléans, antenne de Chartres – « La substitution de l'huile de palme : est-elle indispensable, souhaitable, faisable ? » • MFR Gien – « Proximité et tracabilité : vers une distribution alimentaire responsable » • MFR du Pithiverais – « Projet de glanage en partenariat avec l'UDAF » • ESA – « Approvisionnement local en Nord Pas de Calais : évolution d'un site de mise en relation B2B et mise en place d'une plateforme de commande en ligne » • ESA – « Introduction de produits bio en restauration collective. Construction d'une méthodologie pour analyser l'appropriation de la démarche et les effets sur le développement agricole territorial » • ESA – « Étude socio-économique de la restauration collective publique dans la Communauté de Communes du Pays de Redon, comment impulser la relocalisation des approvisionnements ? »

# LA SCIENCE & L'INNOVATION AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

**Quelles nouveautés dans nos assiettes se préparent aujourd'hui ?  
Des témoignages de porteurs de projets, des innovations produits,  
des retours d'expériences.**



**T**out particulièrement dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, l'innovation est facteur de compétitivité. Cette Agora, **première mondiale**, veut mettre à la portée du visiteur les projets portés par des acteurs clés de l'innovation dans le domaine de l'alimentation.

C'est la démonstration que Pôles de compétitivité, laboratoires de recherche et associations, **réels boosteurs d'innovation**, contribuent pleinement à **répondre aux enjeux** et aux défis de demain.

Nous vous proposons donc, comme vous le feriez dans un musée, de déambuler dans les différentes salles de l'Hôtel Dupanloup, afin de découvrir les projets que ces acteurs se feront un plaisir de vous détailler.

**Visites possibles le jeudi 20 de 15h à 18h et le vendredi 21 de 9h à 12h.**

**Le jeudi 20, de 18h à 18h30, les pôles de compétitivité présentent chacun, en mode flash (3 mn), un de leur projet phare.** Cette présentation est retransmise en visio conférence en salle 150 à la CCI, l'Hôtel Dupanloup ne pouvant accueillir que 100 personnes pour des raisons de sécurité.

Suivez le sens de la visite ! Entrez au 1, rue Dupanloup, montez le grand escalier à droite. Au premier étage découvrez les projets des pôles dans la grande salle de réception, puis ceux des Clusters et Associations. Redescendez- ensuite au rez-de-chaussée, où sont présentés ceux des Laboratoires de Recherche.

**M**ore specifically in the sectors of agriculture and food supply, innovation proves to be a major factor of competitiveness. This first-time "Agora", or breeding ground, initiative seeks to familiarize visitors with projects sponsored by key innovation proponents within the food supply field.

In leading the demonstration, competitiveness clusters, research laboratories and associations are responsible for raising the profile of innovation and, as such, contribute greatly to tackling the difficult issues and challenges looming on the horizon.

We invite you to take a stroll, much like you'd do at a museum, through the various rooms of the Dupanloup Hotel, to discover the projects that these actors will enjoy explaining to you in full detail.

**Visits are possible on Thursday the 20<sup>th</sup> from 3 to 6 pm and Friday the 21<sup>st</sup> between 9 am and noon. On Thursday, from 6 to 6:30 pm, each of the specialized teams will be on hand to make flash (3-min) presentations of one of their showcase projects.** This event will be broadcast via videoconference into room 150 at the Chamber of Commerce and Industry, since for safety reasons the Dupanloup Hotel can only accommodate 100 spectators.

Follow the visitor's guide! Enter at 1 rue Dupanloup and climb the master staircase to your right. On the first floor, discover Actors' projects in the large reception room and those produced by Cluster groups and Associations. Then return to the ground floor, where the efforts of Research Laboratories will be on display for the public to admire.



# Open agrifood Orléans

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



**PARTENAIRES  
ET RESEAUX**

**FONDATEURS INSTITUTIONNELS**

**RÉSEAUX**

**MÉDIAS**

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## MAIRIE D'ORLÉANS

**Serge GROUARD, Maire d'Orléans**  
**Député du Loiret**

*« Notre ville est certes un lieu d'innovation, de recherche, mais c'est avant tout une terre agricole où nous avons su préserver nos richesses liées au patrimoine ligérien. Nous avons à cœur de défendre cette biodiversité si précieuse et de garantir la qualité de notre production agricole, de notre ressource en eau. Un grand coup de chapeau à l'ensemble des acteurs qui agissent de concert en faveur de la protection de notre environnement et qui ont permis l'organisation, ici, à Orléans, d'un événement tel qu'Open agrifood. »*

Capitale de la région Centre dans une aire urbaine de plus de 400 000 habitants, Orléans est une terre de contrastes. Entre Beauce et Sologne, cette commune labélisée « Ville et Pays d'Art et d'Histoire », située à seulement 1h de Paris et aux portes des Châteaux de la Loire, offre à ses habitants une douceur de vivre remarquable avec son fleuve royal inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Qualité de vie rime avec dynamisme et notre territoire a su s'affirmer comme la locomotive de la 1ère région céréalière d'Europe. Très présent dans l'agroalimentaire, le bassin orléanais accueille notamment des pôles de compétitivité comme la « Cosmetic Valley » et le pôle éco-technologique « Dream » (préservation de l'eau). Un fort soutien est aussi apporté à la filière du végétal.

Si Orléans œuvre chaque jour pour développer son économie, c'est toujours dans le respect des principes du développement durable. Bienvenue, ici à Orléans !



## 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 très novatrice 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. L'agglomération bénéficie aussi d'un cadre de vie exceptionnel et possède un tissu économique riche et diversifié. A une heure de Paris, l'AggLO est desservie par des axes routiers performants, lui permettant d'être au cœur des flux nationaux et internationaux. Au titre de sa compétence économique, l'AggLO gère et aménage des parcs d'activités, accompagne les projets de développement des entreprises locales et assure la promotion de son territoire et la prospection pour l'installation de nouvelles entreprises.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## LA RÉGION CENTRE

**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. »

La Région Centre allie douceur de vivre et innovation. La diversité et la beauté de ses paysages, un environnement et une biodiversité préservés participent d'une qualité de vie reconnue, que renforce une riche culture gastronomique.

Le Centre est dans le même temps une Région agissante, dotée d'un solide réseau d'entreprises et de pôles d'excellences alliant l'innovation et le savoir-faire au service d'un développement durable.

La Région Centre est aussi 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.

Pour toutes ces raisons, le Centre est tout désigné 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.



## 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 priorité. Recteur « vert », le DRAAF coordonne le réseau des établissements de formation publics et privés. Il anime aussi le projet « enseigner à produire autrement ». La DRAAF veille à l'application des diverses réglementations en matière de contrôle sanitaire. Elle promeut la qualité de l'offre alimentaire et l'aide alimentaire. 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.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## CONSEIL GÉNÉRAL DU LOIRET

**Éric DOLIGÉ, Sénateur Président**

« Le Loiret se félicite d'avoir été choisi pour accueillir la première édition de l'Open agrifood. Ce rendez-vous permettra 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, ainsi qu'aux délégations étrangères, qui pourront nous faire profiter de leur propre expérience et de leur approche. »

Loiret, territoire d'innovation

Le département du Loiret, c'est un territoire dynamique qui, à une heure de Paris, allie la force de l'agglomération d'Orléans à une diversité de pays authentiques : Sologne, Beauce, Puisaye, Gâtinais. C'est une communauté de destin de 678 000 loirétains fière de son patrimoine, de ses entreprises, de ses forêts et de la Loire. Elle trouve son équilibre entre nature et culture, patrimoine et modernité, tradition et ouverture au monde. La marque territoriale Loire&Orléans incarne ce caractère.

Le Loiret, c'est enfin une collectivité locale administrée par 41 élus conseillers généraux, qui accompagne les communes dans leurs projets, construit des solidarités territoriales et citoyennes (personnes âgées, usagers en voie d'insertion, enfants, famille), aménage des infrastructures et coordonne un tissu économique dense. Riche de ses ambitions, fier de ses réussites, conscient de ses atouts, le Loiret est un territoire d'innovation.

## LOIRE&ORLÉANS

**5 membres fondateurs  
de la marque Loire&Orléans**

« Loire&Orléans, au cœur de la 1<sup>re</sup> zone céréalière d'Europe, regroupe une filière agroalimentaire très dynamique où se côtoient des entreprises mondialement connues et des PME particulièrement actives et innovantes. Loire&Orléans Eco est au service des entreprises pour les accompagner dans leurs projets de développement et met tous les moyens en œuvre pour attirer les investisseurs. »

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. D'une réflexion concertée est née la marque « Loire&Orléans vous donne le vrai ». Au delà de ces ambitions premières, les membres fondateurs ont créé Loire&Orléans Eco, un interlocuteur unique au service des entreprises ; une démarche innovante et unique en France.

L'industrie agroalimentaire est l'une des filières les plus dynamiques avec la cosmétique, la logistique ou la santé. La proximité de Paris mais aussi la présence d'une main d'œuvre abondante et qualifiée ont su séduire Pierre Martinet, Banette et des groupes comme Mars, McKey, L'Européenne d'embouteillage et Cargill. Citons également quelques exemples de réussites locales : AXEREA, LSDH, Tradival, Les Crudettes, les Serres du Val.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## CCI LOIRET

**Daniel GUILLERMIN, 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, une chambre à la pointe de la stratégie économique. Sa vocation : être le porte-voix pour accélérer le développement pérenne de l'économie du territoire et des 19 500 entreprises. Un travail effectué au plus près du terrain à Orléans et dans ses agences de Pithiviers, Montargis et Gien.

Sa mission : accompagner les entreprises, à chaque étape de leur vie. Avec un suivi personnalisé des porteurs de projets, en facilitant l'innovation, en aidant à l'export, en favorisant la démarche RSE, en fournissant de l'information économique, en permettant aux entreprises d'échanger...

Avec les autres acteurs locaux, la CCI, membre fondateur de Loire&Orléans Eco, mène une action de prospective pour dégager des synergies. Elle 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.



## 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.

CCI Centre constitue la tête d'un réseau interactif et solidaire dont chaque membre contribue à la construction et au développement du projet régional.

Le rôle de l'équipe régionale, au nom du réseau des CCI, est d'anticiper, de préparer et d'orienter les politiques de développement en élaborant une stratégie à la fois réaliste et ambitieuse en tant qu'interlocuteur privilégié de l'État et de la Région.

Les missions fondamentales de CCI CENTRE sont de contribuer au développement économique de la région Centre, d'orienter efficacement les choix de l'État et de la Région et de représenter les CCI territoriales auprès de l'État et de la Région car elles sont le porte-parole des intérêts généraux des entreprises de leur territoire.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIRET

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

« Cet événement international sera l'occasion de partager ensemble l'enjeu alimentaire de la planète pour demain. Ce sera aussi l'occasion d'expliquer aux consommateurs que l'on ne produira que ce qui se vendra et que l'on ne peut avoir des exigences disproportionnées par rapport au coût alimentaire. Nous aurons aussi l'opportunité d'affirmer que la France possède une des alimentations les plus sûres et les plus variées au monde. »

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. Ses axes de développement :

- Développer la compétitivité de la Ferme Loiret : Replacer l'économie et la performance des entreprises au cœur de nos interventions. Innover dans les systèmes de production
- Initier et accompagner les projets des filières : Contribuer à la maîtrise par les agriculteurs de la chaîne de valeur ajoutée.
- Renouveler les actifs agricoles : Mobiliser les jeunes vers les métiers de l'agriculture et des projets de reprise et création d'entreprises.
- Assurer les missions consulaires : Renforcer les échanges entre les agriculteurs et la société.



## 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 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. Dans les départements, les Chambres départementales contribuent à la triple performance économique, sociale et environnementale. Elles accompagnent les démarches entrepreneuriales dans les territoires et portent les politiques publiques relatives à l'agriculture, la forêt et la gestion des ressources. En région, la Chambre régionale représente le monde agricole auprès de l'Etat et de la Région en particulier. Elle fédère les Chambres d'agriculture du Centre et participe à la réalisation des politiques publiques relatives à l'agriculture, la forêt et la gestion de la ressource.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## 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. »*



**AXERÉAL**  
La terre, les hommes, le futur

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.

Le Groupe développe ses activités en France et à l'international avec l'ambition de renforcer le pouvoir économique de ses 13 000 agriculteurs coopérateurs. Axéréal est implanté en France, en Belgique, Europe Centrale (Hongrie, Croatie, Serbie, Roumanie), Angleterre, Ecosse, Irlande et Algérie.

Savoir concilier filières agro-industrielles compétitives en France et à l'international et attentes « éco-citoyennes », tel est l'objectif de la stratégie développement

durable d'Axéréal.

Construite avec l'ensemble des métiers du Groupe, cette stratégie de filières durables se veut également un moyen de rapprocher les consommateurs des producteurs.



**JEAN-FRANÇOIS  
LOISEAU**

*Chairman of AXERÉAL*

*"Over the last few years, the agricultural sector has undergone a number of profound changes resulting from fluctuations in cereal prices, increasing regulatory demands and breakup of the CAP (Common Agricultural Policy), making it more critical than ever to listen to customers and markets. Open Agrifood provides us with an excellent opportunity to move forward on these issues of strategic importance."*

Axéréal, an agricultural and agro-food cooperative group based in one of Europe's largest cereal-producing regions, is involved at each stage of the agricultural process, from customers to seeds, with a particular expertise in the grain business, international trade, malting, milling and animal feed.

The cooperative is expanding its activities in France and worldwide in the aim of increasing the economic power of its 13,000 agricultural co-operators.

The objective behind Axéréal's sustainable development strategy is to reconcile the demands of the competitive French and international agro-industrial sectors with the need to foster environmentally-responsible practices. Developed to reflect all of the occupations and business lines present in our cooperative, this strategy of promoting the sustainability of our sectors also helps forge closer ties between consumers and producers.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE CENTRE

**Nicole ETCHEGOÏNBERRY,  
Présidente du Directoire**

*« Être partenaire fondateur de la première édition 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 qui sont l'une des principales richesses de notre identité régionale »*



**CAISSE D'ÉPARGNE**  
LOIRE-CENTRE

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 et des projets de développement local et régional.

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.

Ses fonds propres de plus d'un milliard d'euros garantissent sa solidité financière et lui donnent les moyens d'accompagner les grands projets régionaux.

Son engagement local s'exprime également au travers des nombreux partenariats économiques, sportifs, et culturels qu'elle entretient depuis de nombreuses années.

Grâce à son appartenance au groupe BPCE dont elle est actionnaire, la Caisse d'Épargne Loire-Centre peut faire appel à l'expertise de filiales spécialisées dans tous les domaines de l'univers bancaire.



**NICOLE  
ETCHEGOÏNBERRY**

*President of the Management Board*

*"Becoming a founding partner of the first edition of Open Agrifood Orléans struck as an obvious course of action. As a nationwide regional bank closely connected to the economic development of our local territories, we remain determined to accompany actors operating in both the agricultural and food processing industries, which represent one of the main sources of wealth within our regional identity."*

A local bank, the Caisse d'Épargne for the Loire-Centre Region is the only bank whose territory overlaps exactly with that of France's Centre Region. As a nationwide and cooperative organization, our financial institution serves families as well as entrepreneurs and projects involving local and regional development.

With its 1,870 employees, 204 branches and six business centers, the Caisse d'Épargne offers customers a full range of banking products and services.

Its capital reserves, worth over a billion euros, ensure the institution's financial strength and provide it with the means to support large-scale regional projects.

The bank's local commitment is also expressed through many economic, sports and cultural partnerships, which it has nurtured over many years. Through its membership and shareholder status in the BPCE Group, the Caisse d'Épargne Loire-Centre can call on the expertise of specialized subsidiaries in all areas of the banking world.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## CRÉDIT AGRICOLE CENTRE LOIRE

**Pierre DERAJINSKI,**  
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 s'annoncent passionnants et nous sommes très heureux de pouvoir y participer ».*



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 à travers un vaste réseau d'agences : 163 agences de proximité, 4 agences Crédit Habitat, 4 agences Banque privée, 9 agences Entreprises, 1 agence dédiée aux Collectivités publiques, 1 agence Succession, 4 agences en ligne, 1 agence spécialisée dans la transmission des entreprises (CARCIE) et 3 sites sur lesquels les services centraux œuvrent au quotidien.

Acteur dynamique de son territoire, Centre Loire occupe une place de leader :

- 1<sup>re</sup> banque de l'agriculture,
- 1<sup>re</sup> banque des PME. Centre Loire finance une entreprise sur deux,

- 1<sup>re</sup> banque pour l'habitat. Centre Loire finance une maison sur trois,
- 1<sup>re</sup> banque des particuliers,
- 2<sup>e</sup> banque de soutien au développement des Collectivités territoriales.



**PIERRE DERAJINSKI,**  
General Manager, Credit Agricole  
Centre-Loire

*"As an agricultural bank, it's only natural that Credit Agricole is partnering with Open Agrifood Orleans. For over a century now, Credit Agricole has always known how to accompany the development of this sector, so essential to the economy of our country. Open Agrifood's work seems fascinating and we're very pleased to be able to participate."*

Credit Agricole Centre-Loire covers the Cher, Loiret and Nièvre departments, comprising 91 local banks coordinated by 1,060 account

managers. Over 610,000 account holders are served by 1,950 employees throughout the Centre-Loire region's vast network: 163 local branches, 4 home mortgage offices, 4 private banking offices, 9 business branches, 1 branch dedicated to local public authorities, a succession office, 4 online agencies, another entity specialized in corporate mergers & acquisitions (CARCIE), and 3 platforms for processing centralized services on a daily basis. A dynamic actor within its local territory, the Credit Agricole Centre-Loire bank occupies a leadership position, as:

- the number 1 bank for agriculture;
- the number 1 bank for small and medium enterprises - Centre-Loire finances 50% of all regional companies;
- the number 1 bank for home mortgages - Centre-Loire finances 1 of every 3 residential properties;
- number 1 bank for individuals;
- number 2 bank in support of development initiatives by local authorities.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## LAITERIE DE ST-DENIS DE L'HÔTEL

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

*« Chez LSDH, nous pensons nos décisions en cohérence avec nos valeurs, notre stratégie, 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 ».*



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, vend plus d'un milliard d'emballages chaque année pour un chiffre d'affaires de 670 millions d'euros, elle a créé plus de 200 emplois en 10 ans.

La RSE est au centre de ses préoccupations : grand défenseur des produits français et attaché à l'ancrage territorial, elle s'inscrit dans une démarche de performance globale au service du développement responsable, privilégiant le dialogue social, le management participatif et le bien-être

au travail, fédérant ses collaborateurs autour d'actions humanitaires fortes et cherchant à allier la création de richesses au respect de l'environnement.



*EMMANUEL VASSENEIX,*  
President of LSDH,  
Vice President of 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."*

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 sells over a billion packaging items every year for a turnover of €670 million and has created more than 200 jobs in the last 10 years.

CSR remains a central focus: a strong defender of French products and a local emphasis, the company is part of an overall performance effort that serves responsible development, by: promoting participatory management and well-being at the workplace; uniting employees around solid humanitarian actions; and seeking to combine wealth creation with environmental protection.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## E. LECLERC OLIVET LA SOURCE

**J.-P. Gontier, Dirigeant des Centres E.Leclerc Olivet et Orléans - La Source**

*« J'ai souhaité être partenaire de cette opération car elle réunit toute la chaîne agroalimentaire de la semence jusqu'au consommateur et qu'elle vient combler un manque que je ressens fortement : le manque d'échange. Tous les métiers qui composent l'agro chaîne ne se rencontrent pas assez alors qu'ils ont la mission commune de nourrir l'humanité. »*



Le Centre E.LECLERC, situé à Olivet a été fondé, par Monsieur GONTIER, en octobre 1982. Entre 1985 et 1992 : 2 agrandissements ont lieu, avec notamment la création du Centre Auto, de la station service et de l'agence de voyages.

En 1996 Mr GONTIER rachète son second magasin, celui de Fleury-Les-Aubrais, situé au Nord d'Orléans.

En parallèle Mr GONTIER fonde et assure la présidence de la SCAMARK, filiale chargée du développement des marques propres du mouvement E.LECLERC : la MARQUE REPERE, dont les produits bénéficient d'un emballage sur mesure fait de matériaux les moins polluants et les plus faciles à recycler ; ECO+ et NOS REGIONS ONT DU TALENT. L'ensemble de ces produits représentent 35% des ventes de l'enseigne.

Et depuis 2009 Mr GONTIER gère le développement de l'enseigne E.LECLERC à l'international.

De 2003 à 2009, le Centre E.LECLERC Olivet connaît la création d'un espace

culturel, d'une parfumerie « UNE HEURE POUR SOI » et d'un drive.

En 2013, le Chai d'Olivet, avec ses vins d'exception, voit le jour.

A ce jour la surface de vente du Centre E.LECLERC Olivet est de 7 950 m<sup>2</sup>.



### J.-P. GONTIER,

*Manager of the E. Leclerc Centers in Olivet and Orléans - La Source*

*"I was interested in partnering with this initiative because it combines the entire food supply chain from seed planting all the way to the end consumer. Moreover, it helps fill a void that has become very noticeable, namely the lack of exchanges within the sector. All food supply actors are not sufficiently in contact despite sharing the common mission of feeding mankind."*

The E. LECLERC Center located in Olivet was founded by Mr. Gontier in October 1982. Two additions took place between 1985 and 1992, led by the creation of the Auto Services Center, the filling station and

the travel agency. In 1996, he purchased a second Leclerc store in Fleury-les-Aubrais, north of Orléans.

In conjunction with his store management activities, Mr. Gontier founded and presided over SCAMARK, a subsidiary tasked with developing brands specific to the E. LECLERC commercial strategy: the brand "REPERE" offers products in customized packaging made of more ecological and easily recyclable materials; plus the brands "ECO+" and "NOS REGIONS ONT DU TALENT" ("Our Regions got Talent"). These products taken as a whole account for 35% of total Group sales.

Since 2009, Mr. Gontier has also been overseeing E. LECLERC brand expansion on the international stage. From 2003 to 2009, the Olivet E. LECLERC store developed a cultural retail space, a perfume shop called "UNE HEURE POUR SOI" ("Take an hour for yourself") and a drive-through station.

In 2013, the Olivet Wine Cellar began offering high-quality wines to customers. At present, the Olivet store encompasses a floor area of 7,950 m<sup>2</sup>.

# PARTENAIRES FONDATEURS



## SOFIPROTÉOL

**Jean-Philippe PUIG,  
Directeur général**

« 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. ».



Sofiprotéol 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. Sofiprotéol exerce un métier agro-industriel, réparti en deux Pôles : le Pôle végétal (trituration de graines oléagineuses, raffinage, conditionnement d'huile alimentaire, production de biodiesel, oléochimie) et le Pôle animal (nutrition animale, hygiène, biosécurité, spécialités nutritionnelles et produits alimentaires : porcs, volailles et œufs). L'entreprise exerce également un métier financier de banque de développement : en 2013, elle a accompagné, via des prêts et des prises de participation minoritaires, 140

entreprises de la filière. Sofiprotéol 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.sofiproteol.com](http://www.sofiproteol.com)



**JEAN-PHILIPPE  
PUIG,**

*Chief Executive Officer of SOFIPROTEOL*

*"The priority 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."*

Sofiprotéol is the industrial and financial arm of the French vegetable oil and protein industry. Its mission is to create sustainable value in these sectors by contributing to better foods for mankind and by helping preserve the planet. Sofiprotéol focuses on agribusiness activities in its two Divisions: Oilseeds (oilseed crushing and refining, packaging of edible oils, biodiesel production, and fat and oil processing), and Animal Products (animal nutrition and hygiene, biosafety, nutritional specialties and food products: pork, poultry and eggs). Sofiprotéol is also financially active as a Development Bank; in 2013, it provided support for 140 companies throughout the industry via loans and minority shareholdings. Sofiprotéol's 2013 turnover reached €7 billion, and the company employed a workforce of 8,241 across some 20 countries.

Website: [www.sofiproteol.com](http://www.sofiproteol.com)

# PARTENAIRES FONDATEURS



## UIPP

**Eugénia POMMARET,  
Directrice**

« Véritable maillon de la chaîne agricole, les entreprises de l'UIPP s'associent à cette 3<sup>e</sup> révolution agricole et alimentaire menée avec tous les acteurs de la filière. 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. »



L'Union des Industries de la Protection des Plantes (UIPP) est une organisation professionnelle regroupant 21 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.

Le rôle de ces sociétés ne s'arrête pas là. Elles informent les agriculteurs, les acteurs de la filière agricole et les consommateurs 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.

Aujourd'hui, plus de 5 500 personnes travaillent pour ce secteur d'activités. Les initiatives prioritaires de l'UIPP portent sur :

- le suivi et l'évolution de la réglementation

- le développement des bonnes pratiques phytopharmaceutiques
- les actions de communication auprès du citoyen et de la filière agricole.

 **EUGÉNIA  
POMMARET**

*Managing Director of UIPP*

*"As a link in the food supply chain, UIPP companies contribute to the development of a competitive, productive and sustainable agriculture through association with the 3rd agricultural and food revolution alongside all sector actors. 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."*

The Union of Crop Protection Industries (UIPP) acts as a trade organization and ambassador within France, combining 21 companies engaged in developing and marketing phytopharmaceutical products and offering a host of crop protection solutions to fight harmful insects, disease and weeds.

But the role of these firms does not stop here; they also inform farmers, sector stakeholders and consumers 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.

Over 5,500 professionals are currently employed in this sector of activity. The top priority initiatives pursued by UIPP pertain to:

- monitoring and evolution of relevant regulations;
- the development of good phytopharmaceutical practices;
- communication campaigns involving citizens as well as the agricultural industry.



## ADEL

### **Patrick UGARTE, Président délégué de l'ADEL**

« Des entreprises mondialement connues comme McKey, Cargill, LSDH et des PME innovantes participent activement au développement de la filière d'excellence agroalimentaire du Loiret. »

Créée en 1983 par le Conseil général, l'ADEL accompagne les entreprises en développement, assure des opérations de prospection, l'accueil de salariés, l'innovation et l'aide aux restructurations. Le Conseil général et l'ADEL soutiennent la filière agroalimentaire et ont su convaincre des groupes étrangers à s'installer dans le Loiret qui compte aujourd'hui 109 sociétés et 6 900 salariés dans ce secteur.



**PATRICK UGARTE,**  
Vice Chairman of ADEL

"World-renowned companies like McKey, Cargill and LSDH along with innovative, market-leading SMEs actively participate in developing the Loiret Department's food supply sector."

Founded in 1983 by the Loiret Departmental Council, ADEL promotes economic development and assists companies with their investment projects, innovation processes and employee hiring. Both the Council and ADEL support development of the local food industry, and many major foreign companies have set up operations in the Loiret. The food sector here now comprises 109 companies and 6,900 employees.



**AG2R LA MONDIALE**

## AG2R

### **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. »

Avec 9 millions d'assurés en 2012, 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.



**ANDRÉ RENAUDIN,**  
Managing Director

"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."

With 9 million policyholders in 2012, 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 also contributes to enhancing the appeal of food industry trades.

# PARTNERS



## 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.

 **JÉRÉMIE CHOISEAU,**  
CEO

"Our business consists of providing a building space that's even more innovative and better adapted to market requirements and changes. A French concept and know-how developed locally through our various branches."

Located in Orléans, C-Lines International designs and builds prefabricated buildings for poultry breeders both in France and throughout the world. Spanning the phases from preliminary design to on-site installation, C-Lines proposes a highly innovative building concept adapted to each specific project.

Key figures: 60 countries • 5 continents • 5 branches • 18 nationalities • 5 million m<sup>2</sup> built.



## 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 M€ 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.

 **JEAN-MICHEL BILLAULT,**  
President

"Through the Open Agrifood initiative, from planting the seed to feeding the consumer, C.A.PRO.GA defends the values championed by all personnel and cooperative members: fairness, proximity, performance, and transparency."

The agricultural cooperative C.A.PRO.GA. La Meunière has been based in Montargis since 1933, featuring 30 sites to serve its 2,100 members. It mainly collects cereal, upwards of 580,000 tons, with a revenue of €175 million. The operation is certified with the ISO 9001, CRC food safety charter, 2BSvs and AB labels; moreover, it runs a mill with both ISO 9001 and IFS certifications as well as a seed station. Address: 190 b rue P. Doumer - MONTARGIS (45) - Phone: +33 (0)2 38 87 64 00.



## CARGILL FOODS FRANCE

**Laurent LEDUC, Directeur de l'usine**

« Notre démarche, en partenariat avec nos clients et nos partenaires est de nous engager à nourrir le monde de manière responsable, à travers la réduction de notre impact environnemental notamment. »

Basée à Saint-Cyr-en-Val-depuis 1993, Cargill Foods France élabore la majorité des préparations panées à base de poulet, utilisées dans les sandwiches et les salades des restaurants McDonald's en France et en Europe. L'entreprise s'appuie sur un cahier des charges extrêmement rigoureux, garantissant ainsi qualité, sécurité alimentaire et traçabilité de ses produits.



**LAURENT LEDUC,**  
Factory Manager

"Our approach, in partnership with our customer base and stakeholders, is dedicated to responsibly and sustainably feeding the world by reducing, among other things, our environmental footprint."

Based in St-Cyr-en-Val since 1993, Cargill Foods France produces the majority of breaded chicken-based preparations used in sandwiches and salads offered at McDonald's restaurants in France and across Europe. The company relies on a set of very strict specifications to ensure the quality, food safety and traceability of all its products.



## 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)



**ERIC ACHOUR,**  
Managing Director of CER FRANCE Alliance Centre

"Through our strategic CSR initiative, we're strongly committed to playing a major role in aiding the success of our region's population and sustainable development."

Our core business: Chartered Accountancy and Trusted Advisors to small and medium-sized company executives in both their personal and corporate projects. Member of the leading national network of Chartered Accountants • 11,600 clients: 3 of every 4 farmers and 1 in 10 small business within our market segment • 600 employees • 28 branch offices covering 5 departments (Loiret, Eure-et-Loir, Cher, Nièvre and Essonne).

# PARTNERS



**Crédit Mutuel**  
la banque à qui parler

## CRÉDIT MUTUEL

Le Crédit Mutuel est une banque coopérative donc non cotée en bourse. Banque mutualiste, le Crédit Mutuel fait du sociétaire la référence de toutes ses actions et se développe dans une constante fidélité à ses valeurs fondatrices : solidarité, responsabilité, égalité, proximité et transparence. Fin 2013, le Crédit Mutuel comptait 7,5 millions de sociétaires pour 11,5 millions de clients. Le Crédit Mutuel contribue au développement de l'emploi et à la vitalité des territoires.



The Crédit Mutuel Bank is a cooperative institution and therefore not listed on the stock exchange. As a mutual benefit corporation, Crédit Mutuel takes the members' vantage point when basing its actions and moreover pursues development through upholding its founding principles: solidarity, responsibility, fairness, proximity, and transparency.

At the end of 2013, Crédit Mutuel comprised 7.5 million members for a total clientele of 11.5 million. Crédit Mutuel also contributes to generating employment opportunities and stimulating the local economy.



**Keolis**  
Orléans Val de Loire  
Acteur du réseau JAO

## 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.



**PIERRICK POIRIER,**  
Branch Manager

*"To minimize the ecological footprint of public transit services, Keolis is building in conjunction with the Orléans Metropolitan Council an action-based policy in favor of sustainable development, which entails among other things the widespread use of diester, rollout of electric buses in vulnerable zones and experimentation with hybrid buses."*

The subsidiary of a global leader in the public transportation sector, Keolis Orléans places energy efficiency as a top concern in efforts to reduce its ecological footprint. This Sustainable Development-driven approach relies heavily on new technologies and new energy sources in order to strike the right balance between economic performance and ecological performance.



## 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 filière du champ au restaurant est structurée dans sa Charte Qualité Agroécologique.



**WILLY BRETTE,**  
Vice President of Purchasing-Quality-Logistics

"Contracts generate economic visibility to each link in the food supply chain. Moreover, the sharing of key issues and solutions within the scope of long-term relationships with farmers and suppliers is vital to ensuring a high level of quality and continuous improvements."

With an average of 1.8 million meals served daily in France, McDonald's has built a strong model of partnership within its supply chain from farm to restaurant. McDonald's provides its customers with products offering consistency as regards quality, food safety and the environment. This approach has been summarized in our Agro-ecological Quality Charter.



## MC KEY

**Grégory BLIN, Directeur général**

« Nous avons à cœur d'agir au-delà de notre rôle de transformateur pour insuffler une dynamique positive, en amont et en aval de notre activité. Open agrifood s'inscrit pleinement dans cette démarche. »

Créée en 1987, pour fournir les restaurants McDonald's en France et en Belgique, McKey est une entreprise spécialisée dans la production de viandes hachées surgelées. Ses 150 collaborateurs produisent chaque année plus de 44 000 tonnes de steaks hachés et préparations de viande hachée sur un site de production basé à Fleury-les-Aubrais (45).



**GRÉGORY BLIN,**  
General manager

"We endeavor to surpass our role of meat processor by injecting a positive dynamic both upstream and downstream of our business. Open Agrifood is fully aligned with this process."

Founded in 1987 to supply the McDonald's France and Belgium restaurants, McKey is specialized in frozen minced meat patty production. Its workforce of 150 at the plant located in Fleury-les-Aubrais (Loiret Department) output more than 44,000 tons of beef patties a year.

# PARTNERS



## ORLÉANS VAL DE LOIRE TECHNOPOLE

**Frédéric ROS, Directeur**

« OVLТ 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.



**FRÉDÉRIC ROS,**

Director

"OVLТ oversees innovative projects from their emergence through to maturity, with a strong emphasis on credibility and feasibility factors, which prove to be essential strategic components to their success."

The activities of Orleans Val de Loire Technopole (OVLТ) encompass the city of Orleans, the Loiret department and the entire Centre Region. OVLТ is a major player in the field of innovation and entrepreneurship. Its mission is threefold: to encourage the creation and development of business and innovative ventures, to develop strategic and collaborative projects, and to build strong links between research, teaching and business.



## TETRA PAK FRANCE

**Michel PICANDET, Président**

« Notre démarche de leader responsable vise à concilier croissance profitable et développement durable tout en proposant des emballages pratiques et innovants au service de la protection des aliments. »

178 milliards d'emballages carton livrés dans 170 pays en 2013 • Plus de 23 000 collaborateurs, dont 530 500 en France • 42 usines certifiées FSC dans le monde, dont celle de Dijon-Longvic • Poids des emballages réduit de 20% en 20 ans • 100% des déchets de l'usine française recyclés et valorisés • 90% des emballages certifiés FSC® en France • Un engagement fort pour réduire son impact environnemental



**MICHEL PICANDET,**

President

"As the world's leading food processing and packaging solutions company, we believe in responsible industry stewardship through reconciling profit-making growth and sustainable strategies towards business while providing safe, innovative and environmentally-sound products."

178 billion carton packages delivered across 170 countries in 2013 • 23,000+ employees worldwide, with 500 in France • 42 FSC®-certified factories throughout the world, one of them being in Dijon-Longvic • Package weight reduced by 20% over the past 20 years • 100% of French factory waste is recycled or reused • 90% of FSC®-certified packages used in France • A strong commitment to reducing our environmental footprint.



## 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'UNIFA, Union des industries de la fertilisation, représente une famille d'acteurs stratégiques de la filière agro-alimentaire. Soucieuse de satisfaire les besoins, la compétitivité de l'agriculture française et de préserver l'environnement, l'UNIFA encourage la fertilisation raisonnée, veille à la qualité des fertilisants, et mène des actions collectives en faveur du développement durable.



**GILLES POIDEVIN,**  
General Director

"Heavily committed to sustainable development actions, UNIFA combines companies' innovations with collective projects, as presented today in its 12 initiatives for responsible fertilization."

The Union of Fertilizer Industries (UNIFA) represents strategic actors within the food supply chain. Focused on satisfying farmers' needs and achieving competitiveness in French agricultural practices as well as protecting the environment, UNIFA promotes sustainable fertilization, supervises fertilizer quality and leads collective actions in favor of sustainable development.



## UNIVERSITÉ D'ORLÉANS

**Youssoufi TOURE, Président**

« En associant étroitement formation, recherche et innovation, l'université développe les jeunes pousses de demain. Comme l'Open agrifood, elle relève nos défis sociétaux et construit un avenir meilleur avec engagement et responsabilité. »

L'Université d'Orléans compte 15 000 étudiants, dont plus de 2 000 étudiants étrangers. Son offre de formation, riche en filières professionnelles, se développe en lien fort avec la recherche et le monde socio-économique. Les dispositifs d'accueil et d'aide à l'insertion professionnelle des étudiants et des adultes contribuent à faire d'elle un acteur majeur du développement territorial.



**YOUSOUFI TOURE,**  
President

"By closely associating training, research and innovation, the University of Orleans is developing tomorrow's bright talent. Just like Open Agrifood, the University is confronted with modern society's challenges and seeks to build a better future with dedication and responsibility."

The University of Orleans has a student body of some 15,000, including more than 2,000 foreign students. Its curriculum offerings contain many professional degree programs and are enhanced by the creation of strong links with research and real world settings. The means in place to host students and adults and prepare for their integration into the workplace help make this institution of higher learning a leading force in pursuit of local and regional development.

# SOUTIENS / SPONSORSHIPS



ANTARTIC



APECITA



ARIAC



BRANDUNION



CHAINPOINT



CMA



COOPÉRATIVE  
DE BOISSEAUX



EAST BALT  
FRANCE



ECTI



GNIS



GROUPE  
SOUFFLET



HOLDING  
VERTE



INVIVO



LOGIS  
DU LOIRET



MARS



RESPECT'IN



SCAEL

## SOUTIENS ENSEIGNEMENT ET FORMATION / EDUCATIONAL AND TRAINING SUPPORT



GROUPE ESA



IHE DREA



LA MOUILLÈRE



MFR



## 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.

### LES ÉCHOS



Centenaire depuis 2008, Les Echos est aujourd'hui la référence journalistique pour les dirigeants et les cadres en entreprise. Le groupe s'impose dans le domaine de l'économie, de la finance, des services aux entreprises, mais aussi dans celui des arts. Il dispose d'un large portefeuille de marques et de titres, déclinés sur divers supports tels que Les Echos, [LesEchos.fr](http://LesEchos.fr), Enjeux, Investir, Capital Finance...

Crossing the 100-year threshold in 2008, Les Echos is now the journalistic reference for corporate leaders and executives. The Group is a trusted source in the field of economics, finance, company services, as well as for its coverage of the arts. It comprises a wide array of brands and titles, made available on various media supports, including Les Echos, [LesEchos.fr](http://LesEchos.fr), Enjeux, Investir and Capital Finance.

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

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

Les synthèses des Plénières internationales, des colloques et des ateliers seront produites chaque jour par les élèves de France Business School 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)

Les dossiers documentaires relatifs à certains ateliers et les conclusions du Plan Agrifood 2030 seront également téléchargeables à partir du site.

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

Nous vous donnons rendez-vous les 25 et 26 Novembre 2015, à Orléans, pour revenir sur les conclusions de cette année et échanger sur de nouvelles thématiques, plus axées sur le consommateur. Déterminées dès le départ, à partir de l'enquête menée en janvier 2014, elles ont comme chapeau commun ALIMENTATION ET CITOYENNETÉ, thème coïncidant avec celui de l'Exposition Universelle de 2015 : **Nourrir la Planète, Énergie pour la vie.**

Ce fil conducteur se déclinera selon 2 axes :

#### 1. LA NÉCESSAIRE ÉDUCATION DE TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE SUR DES SUJETS TELS QUE :

- le gaspillage alimentaire
- la fracture alimentaire
- la nutrition - santé
- la traçabilité
- la alicaments
- les produits de saison, moches ou locaux...

#### 2. LES IMPLICATIONS DU FORMIDABLE CHALLENGE DE DEVOIR NOURRIR PLUS DE 9 MILLIARDS D'INDIVIDUS À L'HORIZON 2050

- Rapports Nord Sud
- Modèles de production et territoires
- Impacts du changement climatique...



## UN RÉSEAU D'EXPERTS DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION & DE LA DISTRIBUTION

A network of experts in agriculture, food supply and distribution

**L'Open agrifood travaille en synergie avec un réseau national et international d'organisations et d'experts reconnus à tous les échelons de la chaîne alimentaire.**

### AEI

**Association Internationale pour une Agriculture Ecologiquement Intensive**

Le principe de l'AEI est de maintenir des niveaux de production (quantitatifs et qualitatifs) permettant d'alimenter la population mondiale, en s'appuyant sur une intensification des processus naturels des écosystèmes exploités.

### ANIA

**Association Nationale des Industries Alimentaires**

Elle rassemble 20 fédérations nationales sectorielles et 21 associations régionales, représentatives des 13 500 entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Sa mission première est la promotion et la valorisation de l'industrie alimentaire, tant sur les aspects économiques, les métiers, l'emploi, les valeurs liées à l'alimentation que sur les efforts réalisés par les secteurs et les entreprises en matière de nutrition, de développement durable...

### ARIAC

**Association régionale des industries alimentaire de la région Centre**

Elle souhaite rassembler tous les acteurs de la filière agroalimentaire régionale : Entreprises, organismes de formation et centres techniques et Collectivités locales et organismes économiques

### BANQUE ALIMENTAIRE DU LOIRET

Association de loi 1901, la Banque Alimentaire du Loiret a été créée en 1987. Elle entre dans le champ exclusif de l'aide alimentaire. Grâce aux bénévoles, elle collecte gratuitement des denrées et les redistribue chaque jour aux associations et organismes sociaux accueillant les personnes démunies. Elle est essentiellement financée par des subventions publiques.

### FARRE

**Forum des Agriculteurs Responsables Respectueux de l'Environnement**

C'est est une association interprofessionnelle créée en 1993, qui a pour vocation de faire connaître les différentes pratiques de l'agriculture durable. Elle compte près de 1 000 membres.

Elle s'appuie sur un réseau de Fermes de rencontre Farre, exploitations agricoles sur lesquelles les agriculteurs, qui sont qualifiés agriculture raisonnée, acceptent de témoigner auprès de personnes intéressées par l'agriculture, l'environnement ou la qualité des produits alimentaires.

### PAVILLON FRANCE

**Exposition universelle de Milan 2015**

L'exposition universelle de Milan 2015 se tiendra du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015. à ce jour, 147 pays ont confirmé leur présence ainsi que les Nations Unies, la FAO et l'Union Européenne.

Le thème choisi cette année étant « Nourrir la Planète, Énergie pour la vie », le Pavillon France apportera les preuves de son expertise et de son engagement pour « produire plus et produire mieux ».

### SOPEXA

**Conseil en marketing et communication Food, Wine & Lifestyle**

Sopexa accompagne 2 400 entreprises, marques et collectivités dans leur stratégie marketing & communication en France et dans le monde : conseil, gestion de l'image et de la réputation on et off line, trade marketing, organisation des pavillons France dans les grands salons agroalimentaires mondiaux, conception d'événements internationaux. Avec un réseau intégré de 30 agences, le Groupe intervient dans 43 pays.



## 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.**



### BECITIZEN

BeCitizen, cabinet de conseil en stratégie Economie Positive(tm) a la conviction que la croissance économique ne pourra se faire sur le long terme que si elle contribue positivement aux bilans environnementaux et sociaux. Pour ses clients, BeCitizen développe des offres et des modèles d'affaires innovants, organise la transition des filières économiques, leur propose un regard prospectif et des recommandations de positionnement. BeCitizen contribue également au débat public et intervient à différents niveaux auprès des décideurs politiques.

### ETHICITY

Ethicity, du groupe Greenflex, est un cabinet de conseil en développement durable & marketing responsable, créé en 2001 pour co-innover l'offre et inventer des modes de vie pour un monde désirable. Pour cela nous accompagnons les organisations de la stratégie à l'action dans leur mutation progressive en apportant la vision et les outils leur permettant de faire évoluer leur offre de produits/services.

### 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. Présidée par Jean-Michel Cousteau, Green Cross France et Territoires est la représentante française de Green Cross International. C'est une association loi 1901, d'intérêt général. Elle vise à préserver un milieu sain pour un avenir serein, en s'intéressant particulièrement aux thématiques liant eau, alimentation et énergie dans une approche incarnée sur les territoires.

### GREENFLEX

Greenflex est un acteur de l'économie positive. Le groupe contribue et accélère la restauration de l'environnement et du climat à travers des solutions améliorant la performance Environnementale et Sociétale des entreprises. Ces solutions intègrent le conseil, ainsi que des outils de modélisation, pilotage et financement. Avec plus de 100 collaborateurs, le Groupe Greenflex, installé dans 11 agences en Europe, a réalisé en 2013 un CA de plus de 92 millions d'euros, sur plus de 400 clients type Grands Comptes ou ETI.

### 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 agro-alimentaire et réalise 50% de son chiffre d'affaires en France dans la distribution et la grande consommation.

### 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.

### 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 ». « La RSE est une formidable occasion de regarder les organisations en 360° avec un regard neuf. C'est un projet qui impulse une dynamique partagée d'innovation dont les effets dépassent largement les seules performances environnementales. »

### SYNERGENCE

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

### 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.

### 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.

## BIPIZ : PARTAGEONS LES BONNES PRATIQUES DE CROISSANCE RESPONSABLE !



Tout au long de l'année, sur BiPiz, le moteur de recherche international de bonnes pratiques, vous pourrez trouver plus de 700 fiches Bonnes Pratiques, classées selon le référentiel Réseau Alliances élaboré à partir des 7 questions centrales de l'ISO 26000, le cadre de référence international de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

Cet outil collaboratif, partagé avec d'autres réseaux internationaux\*, est disponible en français, anglais, et espagnol.

### AVEZ-VOUS UNE BONNE PRATIQUE À PARTAGER ?

Soumettez-la nous en ligne !

[www.reseau-alliances.org/bonnes-pratiques](http://www.reseau-alliances.org/bonnes-pratiques)

### QU'APPELONS-NOUS UNE « BONNE PRATIQUE »

Une Bonne pratique RSE est une action menée volontairement et durablement par une entreprise au-delà de ses obligations légales, qui à la fois :

- contribue à la performance économique de l'entreprise,
- génère des bénéfices sociaux, environnementaux et/ou de gouvernance.

### L'OBJECTIF FONDAMENTAL D'UNE BONNE PRATIQUE EST DE FAVORISER LA MISE EN OEUVRE DE NOUVELLES ACTIONS DANS D'AUTRES ENTREPRISES.

En diffusant ces démarches bénéfiques pour la société dans son ensemble et rentables pour l'entreprise, Réseau Alliances veut inciter tous les acteurs économiques à s'en inspirer pour s'engager dans une économie plus responsable.

Ces Bonnes Pratiques sont également d'excellentes études de cas qui peuvent nourrir les projets scolaires des étudiants et les cours des professeurs.



## UN FORUM DE RÉFÉRENCE POUR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

Initié par Réseau Alliances et présidé par Philippe Vasseur, ancien Ministre, le World Forum Lille est un cycle d'événements internationaux dont l'objectif est de provoquer une économie mondiale responsable, en faisant connaître les « Bonnes Pratiques » d'entreprises (TPE, PME ou grands groupes) qui, partout dans le monde, exercent de manière responsable leur activité. Open agrifood bénéficie du savoir faire et de l'expérience du World Forum Lille et de ses collaborateurs à travers son partenariat, et propose ainsi des conférences et colloques de qualité dès la première édition.

Initié par Réseau Alliances et présidé par Philippe Vasseur, ancien Ministre, le World Forum Lille est un cycle d'événements internationaux dont l'objectif est de provoquer une économie mondiale responsable, en faisant connaître les « Bonnes Pratiques » d'entreprises (TPE, PME ou grands groupes) qui, partout dans le monde, exercent de manière responsable leur activité. Open agrifood bénéficie du savoir faire et de l'expérience du World Forum Lille et de ses collaborateurs à travers son partenariat, et propose ainsi des conférences et colloques de qualité dès la première édition.

# S'INVESTIR

MERCI AUX PARTENAIRES QUI PARTICIPENT À LA CONSTRUCTION DE CE PROJET

## LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## LES PARTENAIRES FONDATEURS



## LES PARTENAIRES



## LES PARTENAIRES MÉDIAS



## LES SOUTIENS

### Entreprises

ANTARTIC - APECITA - ARIAC - BRANDUNION - CHAINPOINT - CMA - COOP DES BOISEAUX - EAST BALT BOULANGERIE - ECTI  
GNIS - GROUPE SOUFFLET - HOLDING VERTE - IN VIVO - LOGIS DU LOIRET - MARS PETCARE FRANCE - RESPECT'IN - SCAEL

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

ESA - IHEDREA - MFR - LYCÉE LA MOUILLÈRE



20 ET 21  
NOV. 2014



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