

Synthèses Atelier 1

Alimentation de qualité en quantité

Synthèse des étudiants

Le format de l'atelier était très pertinent. La présentation d'un projet par l'un des intervenants a permis aux autres de rebondir et d'apporter des solutions à un problème concret tout en élevant la discussion à plus grande échelle.

Les intervenants étaient volontaires pour cocréer et apporter des réponses à la problématique soulevée par Marcel Bal, porteur du projet alter-food. Leurs approches étaient différentes et complémentaires grâce à la diversité des parcours des intervenants. Toute la chaîne de valeur était représentée à l'exception de la distribution. Compte tenu du poids de ce dernier maillon sur les prix des produits, il aurait été intéressant d'avoir le point de vue d'un distributeur.

La parole a été équitablement distribuée entre tous les intervenants. La question posée était une problématique que l'on entend très fréquemment, néanmoins, les intervenants ont su apporter un regard nouveau sur le sujet. Les propositions étaient originales et osées. En revanche, les 3 idées retenues à la fin de l'atelier n'ont pas été clairement identifiées du fait du manque de votants. Il serait intéressant d'ouvrir le vote à l'entièreté du salon ou sur les réseaux sociaux avant de présenter les solutions aux pouvoirs publics.

L'application permettant au public de participer était intéressante mais peu mise en avant. De plus, elle nous paraît inadaptée pour un public aussi réduit. Nous pouvions entendre la frustration de certaines personnes qui auraient voulu pouvoir intervenir de vive voix. Un atelier plus long aurait pu permettre de faire participer le public sans passer par une solution numérique. D'autant plus que très peu de temps a été accordé aux questions posées via l'interface. Le Wi-Fi n'était pas très performant ce qui a empêché une bonne transmission de nos notes sur la plateforme.

Synthèse de l'animatrice

1. Pour certains, « il faut accepter qu'il y ait des différences de revenus entre les gens et que nos produits ne peuvent pas être achetés par tout le monde ». Mais on peut quand même essayer de réduire le gap.
2. D'abord, en donnant envie à plus de monde d'acquérir des produits « de qualité », et pour ça:
 - Mieux « faire savoir » la qualité et le lien entre qualité et prix (par ex en mettant plus en avant « des outils qui existent déjà pour l'éducation et la pédagogie comme monchamp.fr », ou en créant un dispositif complet d'information (indicateurs, informations claires sur emballage, etc) »

- Faire de la pédagogie sur ce qu'il y a dans le produit, valoriser la matière première (par ex : « ouvrez largement les portes de votre exploitation aux relais d'opinion (scolaires, élus locaux, journalistes) pour que le consommateur comprenne votre travail »),
 - « Renouer un vrai dialogue entre les deux extrémités de la filière : producteurs et consommateurs : la filière suivra ... »
3. Ensuite on peut baisser le coût du panier alimentaire, sans forcément baisser le coût unitaire des produits :
- promouvoir le « manger moins, acheter moins mais manger mieux » (le problème en France c'est qu'on mange trop, et mal)
 - réapprendre à faire la cuisine soi-même (par ex « vendre une soupe ou apprendre au consommateur à faire une soupe avec de bons légumes ? » ou « réduire la part des produits transformés »)
4. Enfin, on peut faire des économies en luttant contre le gaspillage (40% du coût des produits) et en les réinjectant dans la qualité des produits et/ou le prix