

**14 NOVEMBRE 2019**

**Agrapole 23 rue Jean Baldassini - 69007 LYON**

Quelle est la réalité de la qualité de notre alimentation ?

Communication positive : c'est quoi ? ça sert à quoi ? Ensemble, comment mieux communiquer ?

Comment sont prises en compte les attentes sociétales ?

**FORUM "FOOD'ATTITUDE"**  
 Une journée participative pour construire ensemble et agir pour l'avenir de nos filières

**1<sup>ER</sup> FORUM "FOOD'ATTITUDE" UNE RÉUSSITE !**



Par Annie Giacometti

Avec le soutien régional de :

**La Région**



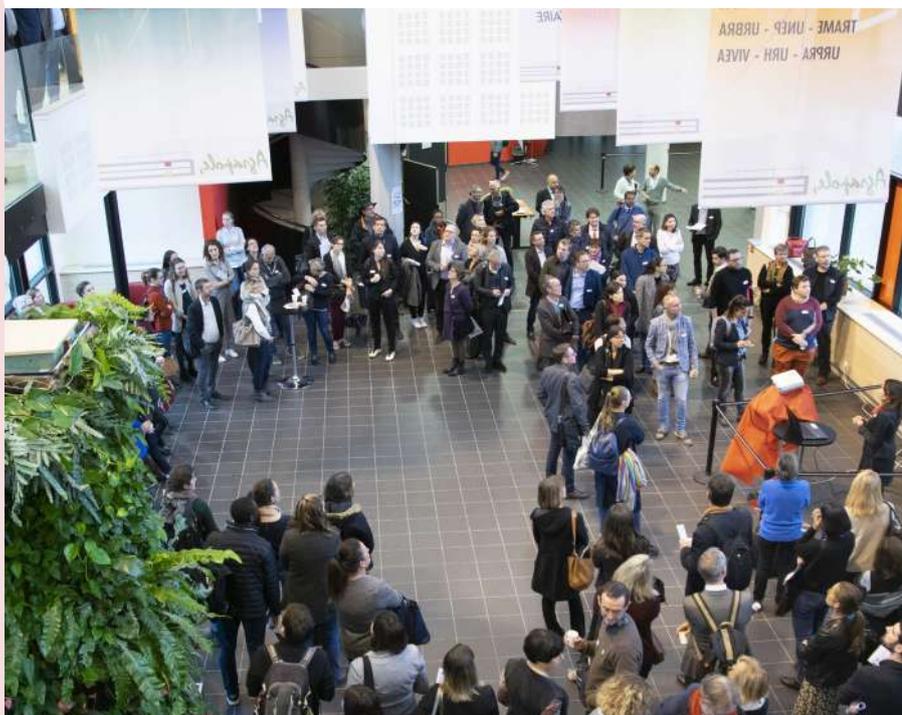
Auvergne-Rhône-Alpes

C'est dans l'atrium d'Agrapole, autour d'un café de bienvenue, que les nombreux participants ont été accueillis.

En introduction, un film a été diffusé pour retracer la genèse du projet et les motivations de chaque structure. Jean-Claude GUILLON, président de l'ARIA ARA, Gilbert GUIGNAND, président de la Chambre d'Agriculture AURA, Patrice DUMAS, président de Coop de France ARA, Olivier de LACHAPELLE, président de l'ISARA, Henri NIGAY, président du Mouvement Français pour la Qualité RA et André DUVERNOIR, président du PoleAgro42 se sont livrés au jeu de répondre à quelques questions :

- Quelle est la raison d'être de votre structure ?
- Quelle est votre dernière réussite ?
- Pourquoi vous vous impliquez ?
- Vous serez satisfait si...

Film disponible sur le compte YouTube de Coop de France ARA : <https://youtu.be/foQgc86Ffg4>



Michel SINOIR, directeur de la DRAAF, a ensuite lancé officiellement ce premier forum : « *Dans ma famille, je suis d'une génération qui est la première depuis plus de cent ans à n'avoir jamais connu la faim. En France, nous avons l'une des meilleures espérances de vie au monde au-delà de soixante ans et c'est grâce à notre agriculture qui est l'une des plus vertueuses, sûres et qualitatives* ».

## ESPACES D'ÉCHANGES SUR LA RÉALITÉ DE LA QUALITÉ DE NOTRE ALIMENTATION

Les étudiants de l'Isara ont animé 3 ateliers autour de thématiques d'actualité : sécurité des aliments, qualité nutritionnelle et qualité organoleptique. Parmi les temps forts, on retiendra l'initiation proposée par l'informaticien Laurent FRISCOUR à la blockchain, une technologie de stockage et de transmission d'informations sans organe de contrôle. Une démonstration d'Emmanuel DELERM, directeur du programme blockchain à Carrefour, a permis de comprendre l'utilité réelle de cette technologie pour le consommateur, capable en scannant un simple QR code d'obtenir toutes les informations relatives à la production et à la transformation du produit.



## TABLE RONDE : "COMMENT SONT PRISES EN COMPTE LES ATTENTES SOCIÉTALES (ENVIRONNEMENT, SOCIAL, RÉMUNÉRATION...)?"

Nicolas BRICAS, chercheur socio-économiste de l'alimentation, a lancé les débats par une analyse de l'état du secteur de l'agroalimentaire. « *Les critiques des consommateurs sont adressées à un système industriel qui a permis d'assurer la transition démographique sur notre planète mais qui depuis cinq ans n'a pu empêcher le nombre de gens souffrant de la faim dans le monde de repartir à la hausse* ».

Il lance une alerte sur la nécessité de construire un système durable prenant en compte la santé humaine et animale, l'environnement et la juste rémunération des producteurs.

Il est revenu également sur le blockchain : « *Notre système alimentaire est au bord d'une révolution portée par les entreprises numériques et collaboratives. À l'avenir, les protéines végétales et la viande de synthèse remplaceront la viande, le big data permettra de vendre un conseil personnalisé et la blockchain de bénéficier d'une meilleure traçabilité, et enfin la commande en ligne modifiera nos habitudes de cuisine* ».

Il a ensuite animé la table ronde autour de cinq invités engagés dans une démarche d'excellence.

Michelle DUCLOS, docteure en gynécologie, est venue présenter Bleu Blanc Cœur (association pour une agriculture qui préserve l'apport nutritionnel dans notre alimentation). « *Depuis quarante ans, nous observons un vrai changement dans les pratiques alimentaires mais nous oublions aussi que nous avons des besoins particuliers en matières grasses. Bleu Blanc Cœur met en avant une charte de qualité qui garantit un bon ratio en oméga 3 dans l'alimentation* ».

Élodie FLAJOLET, venue parler du réseau Les Petites Cantines. « *Nous sommes un réseau de cantines de quartier où les habitants viennent cuisiner puis partager ensemble un repas. Chacun contribue librement, l'idée est de recréer du lien social et de promouvoir une alimentation plus saine* ».

Stéphane Joandel, éleveur dans la Loire, a ensuite pris la parole pour dévoiler le **Contrat de solutions** mis en place par la FRSEA Auvergne-Rhône-Alpes. Des fiches, qui proposent un chiffrage précis des coûts et de l'impact de chaque produit phytosanitaire, vont progressivement être mises à disposition des professionnels. « *Nous avons la volonté de réduire les phytosanitaires et de rétablir la confiance avec les citoyens mais nous avons aussi besoin de protéger nos cultures* ».

Yvan OGIER, administrateur de la coopérative Sodiaal et Katia SABATIER-JEUNE, présidente de la coopérative Lorifruit, venus respectivement présenter les certifications "Les Laitiers Responsables" et "Les Vergers écoresponsables". Représentant des milliers de producteurs de lait et de fruits, ils ont donné la preuve qu'une agriculture durable et à grande échelle était possible.



## PARCOURS GOURMAND ET COCKTAIL

Les participants ont ensuite échangé avec les entreprises présentes sur le parcours gourmand et savouré des produits d'excellence. La dégustation s'est poursuivie autour du buffet servi par Prestal, entreprise de restauration et d'insertion. Prestal réconcilie et renforce les relations entre le convive, l'agriculteur, le transformateur et le cuisinier.



## DES ATELIERS POUR METTRE EN PRATIQUE COLLECTIVEMENT UNE COMMUNICATION EFFICACE

Il était tout naturel de poursuivre par des ateliers collectifs pour réfléchir ensemble à la mise en place d'outils concrets de communication positive. Les participants se sont répartis dans les différents ateliers proposés : le bien-être animal, la confiance des consommateurs, la répartition équitable de la valeur ajoutée et la fierté pour notre agriculture.

Une synthèse a été rapportée par les étudiants de l'Isara sur les 4 thématiques abordées dans les ateliers (à lire en page 5).



## RAPPORT D'ÉTONNEMENT

Erick PERRUCHÉ, conseiller du commerce extérieur de la France, a livré son rapport d'étonnement sur la journée écoulée et sur l'état global du secteur de l'agroalimentaire.



## LA COMMUNICATION POSITIVE : C'EST QUOI ? ÇA SERT À QUOI ?

Thomas BÉGON, directeur de la communication Bioline by InVivo, s'est livré à une brillante conférence sur une thématique d'actualité.

Les résultats du sondage d'Odoxa Consulting nous apprennent que huit Français sur dix ont une très bonne opinion de leurs agriculteurs mais leur reprochent de polluer et de ne pas être suffisamment attentifs à l'environnement et à la sécurité sanitaire. Pour contrer ce qu'il nomme l'agribashing, Thomas BÉGON propose une façon de communiquer, plus positive. « *Il faut aujourd'hui parvenir à créer une masse d'informations positives via des initiatives individuelles ou collectives, en s'appuyant notamment sur les réseaux sociaux. Cela signifie aussi adopter une attitude plus humaine, utiliser un vocabulaire compréhensible par tous et parler des solutions plutôt que de minimiser les problèmes soulevés* ».



## CONCLUSION

Jean-Pierre TAITE, vice-président en charge de l'agriculture à la région Auvergne-Rhône-Alpes et Henri NIGAY, président du MFQ Rhône-Alpes ont conclu cette journée riche d'échanges, de savoirs et d'idées pour qu'ensemble, nous agissions pour que notre agriculture et notre alimentation de qualité et durable, soient reconnues par tous.



## DÉCLARATION COMMUNE D'ENGAGEMENT "FOOD'ATTITUDE"

Nous, acteurs engagés dans le développement durable des filières agro-alimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes, souhaitons prendre la parole à l'occasion du premier Forum "Food'Attitude" de Lyon, pour exprimer notre passion pour les démarches de qualité qui accompagnent nos produits alimentaires tout au long de leur élaboration, depuis l'exploitation agricole jusqu'à leur mise en marché.

Nous affirmons que le monde agricole, les coopératives agricoles et les entreprises agro-alimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes ont, au fil des ans, développé des partenariats territoriaux visant à assurer la vitalité de chacun des territoires de la région via des filières agro-alimentaires fondées sur l'innovation et le savoir-faire, la traçabilité, la proximité et, naturellement, des démarches de qualité performantes. Ainsi que ces filières identitaires :

- placent la sécurité alimentaire au cœur de leurs préoccupations ;
- sont à l'écoute permanente des clients afin de répondre à la diversité de leurs attentes ;
- misent sur l'innovation et s'appuient sur les fortes capacités des organismes régionaux de recherche et de développement ;
- développent des savoir-faire qui mettent en avant l'inventivité des agriculteurs, des entreprises et de leurs salariés pour enrichir les traditions de leurs progrès ;
- façonnent l'identité régionale en proposant une offre diversifiée de produits de qualité valorisant chacun de nos territoires ;
- contribuent au maintien d'activités dans les territoires ruraux ;
- permettent le rayonnement de ces territoires notamment sur les plans touristiques et gastronomiques ;
- répondent concrètement aux attentes sociétales en matière de sûreté alimentaire, d'information nutritionnelle et de respect de l'environnement et du bien-être des animaux.

Nous avons choisi d'exprimer notre volonté de renforcer notre partenariat, basé sur :

- une coopération confiante et transparente entre nos structures ;
- la reconnaissance du professionnalisme de chacun des acteurs des filières agricoles et agro-alimentaires ;
- un objectif de juste rémunération des acteurs, à la hauteur de l'expertise professionnelle et de l'engagement de chacun à produire des biens de qualité.

Nous voulons, via ce partenariat, communiquer positivement sur les démarches mises en œuvre, contribuant au développement d'une alimentation durable et de qualité. Nous voulons en particulier faire mieux connaître nos contributions à la qualité des produits que nous proposons aux consommateurs et, notamment :

- faire mieux connaître les démarches de « Circuits-Courts » (approvisionnements tracés, local, régional et national), tant dans leur dimension de « Circuit-Court Agricole » que dans leur dimension de « Circuit-Court Agro-Industriel » ;
- faire savoir que des démarches d'assurance qualité ont été mises en place de longue date au sein des filières agricoles et agroalimentaires et qu'elles sont adaptées à chacun des marchés visés et à la diversité des attentes des consommateurs ;
- faire savoir que ces démarches sont créatrices de valeur pour l'ensemble des acteurs des filières agricoles et alimentaires, notamment en encourageant les démarches de contractualisation et, in fine, pour les territoires ;
- s'inscrire autant que possible dans les démarches de marketing territorial portées par les acteurs à une échelle régionale ("La Région du Goût") ou infra-régionale.

Nous avons l'ambition de susciter ainsi davantage d'engagement des entreprises et des collectivités territoriales dans des « partenariats Public et Privé », avec des actions concrètes de promotion des démarches de qualité, à l'échelle de la diversité des territoires de la région.

*Jean-Claude GUILLON, président de l'ARIA ARA,  
Gilbert GUIGNAND, président de la Chambre d'Agriculture AURA,  
Patrice DUMAS, président de Coop de France ARA,  
Olivier de LACHAPPELLE, président de l'ISARA,  
Henri NIGAY, président du Mouvement Français pour la Qualité RA,  
André DUVERNOIR, président du PoleAgro42.*

## Food attitude : une journée vue par les étudiants



### Introduction vidéo sur les raisons d'être de FoodAttitude et des partenaires

Une vidéo qui a permis à tous de cibler les enjeux de la journée. **Laure-Emilie Nako**



### Qualité organoleptique

La perception d'un bon produit est propre à chaque individu. Elle repose sur différentes caractéristiques du produit, qui peuvent se définir lors de dégustations, comme nous avons pu l'expérimenter dans cet atelier.

**Camille Lepoutre**

### Qualité nutritionnelle

Au travers de deux compositions d'assiettes, chacune avec un produit brut et un autre transformé, nous avons discuté de la valeur nutritionnelle des produits. Nous avons également exploré les différentes manières d'y avoir accès, notamment grâce à des applications informant sur les qualités nutritionnelles des ingrédients. **Audrey Rozier**

### Sécurité alimentaire

Grâce à l'intervention de professionnels des filières agroalimentaires et agricoles, nous avons pu en apprendre un peu plus sur la sécurité alimentaire. Un sujet au cœur de nos attentes. Nous avons également pu voir comment les consommateurs pouvaient y participer, notamment grâce aux blockchain. **Alexia Durand**

### Table ronde «attentes sociétales et alimentation»

Des exemples concrets de projets réalisés dans nos filières nous ont permis d'apprécier l'innovation présente dans nos filières. **Corentin Baufreton**

### Buffet parcours gourmand

De très bons produits locaux, de qualité et bien présentés, à l'image de la journée. **Alexia Durand & Laure-Emilie Nako**

### Ethique et bien-être animal

Grâce à une bonne communication entre tous les participants, des idées de solutions prometteuses pour communiquer sur l'éthique et le bien-être animal ont été abordées, comme l'utilisation des réseaux sociaux ou la pédagogie. Ce fut un temps d'échanges très agréable, qui s'est déroulé avec des participants motivés et bienveillants. **Laure-Emilie Nako**

### Confiance des consommateurs

L'échange d'idées sur des solutions pour renforcer la confiance des consommateurs a mis en évidence qu'il s'agit d'une priorité dans les structures agricoles et agroalimentaires d'aujourd'hui. **Thais Queiroz**

### Création et répartition de la valeur

Grâce à une forte implication des participants dans le jeu de rôle puis dans l'apport de réflexions personnelles, de nombreuses idées ont émergé sur le thème de la communication autour de la création et la répartition de la valeur dans la filière agricole.

**Audrey Rozier**

### Fierté de nos produits et de nos hommes

Chacun s'est entendu sur le fait que la communication doit passer par une explication transparente et vulgarisée du monde agricole - de la production à la commercialisation - pour sensibiliser la population, en commençant par l'éducation des enfants dès leur plus jeune âge. **Louise Duclos**



### Restitution des ateliers par les étudiants

Un moment d'échanges très intéressant qui a permis d'exposer les différentes solutions à un public très à l'écoute. **Thomas Dubus**



### Rapport d'étonnement

Une vision non experte mais très pertinente des enjeux de nos filières qui donne envie de voir comment les autres secteurs ont pu historiquement se remettre en question pour faire face à un changement radical à mener.

**Juliette Ival - Justine Hergault**

### Déclaration d'intentions

Un discours engagé et tourné vers l'avenir et la construction collective, de beaux clins d'oeil sur l'investissement des étudiants et des enseignants Isara pour cette journée et pour nos filières.

**Mariane Gelin - Tsipora Boulet-Seror**

### Conclusion Région

Une conclusion qui a permis de clore en beauté cette journée. **Thomas Dubus**

Avec le soutien financier de la  
Région Auvergne-Rhône-Alpes



Merci à nos partenaires :



Groupama  
la vraie vie s'assure ici

Veeva