

LA 5^e TRANSITION ALIMENTAIRE

**FOCUS RESTAURATION, FOOD,
DISTRIBUTION**

PUBLICATION COLLECTIVE,
SOUS L'IMPULSION DE LAURE BLAGOJEVIC
CEO DE L'INNOVORE

L'INN  VO  RE

ANALYSE L'INNOVATION EN FOOD, EN RESTAURATION
ET DÉCRYPTE DES ENJEUX DE DEMAIN

DEMAIN EST AUJOURD'HUI



ÉDITO



Laure BLAGOJEVIC
CEO L'INNOVORE®

La **Transition Alimentaire**, qu'est-ce ? Nous abordons notre 5^e transition alimentaire, et non, seule, elle ne suffira pas. Pire, elle ne pourra se faire, car elle est totalement liée, imbriquée à toutes les autres transitions en marche : **la transition énergétique, la transition agricole, la transition industrielle et enfin la transition démographique**. Ce qui signifie, qu'au sein de cette Transition Alimentaire déjà entamée, doivent être incluses, dans chacune de nos décisions, chaque impact sur les 4 autres. Ainsi pourrons-nous tendre vers la Santé de la Terre, la Santé des Animaux, la Santé des Humains, que l'Organisation des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture définit comme **Une Seule Santé**,

Pour paraphraser Hubert Reeves, «la vulgarisation voit les choses d'une façon plus synthétique mais aussi plus globale. Aujourd'hui nous avons surtout besoin d'avoir des vues d'ensemble.» Aussi, dans ce nouveau volet, L'INNOVORE® livre une réflexion polymorphe des enjeux et initiatives en cours. Pour comprendre, découvrir, s'inspirer, partager.

Pour leur soutien à nos publications, nous remercions les entreprises, Eureden pour ses marques **d'aucy** et **Cocotine**, Galliance pour sa marque **Gastronome Professionnels**, ainsi que **Bonduelle**.

WEBINAIRE

Pour ceux qui ne veulent pas tout lire,
L'INNOVORE® organise un
WEBINAIRE

pour partager la vision polymorphe de cette
5^e Transition Alimentaire

Mardi 18 mai à 10h00

INSCRIVEZ-VOUS ICI

Laure BLAGOJEVIC
CEO L'INNOVORE®



**L'image du monde est le
résultat des pensées qu'ont
les humains du monde.
C'est ainsi que
le monde se transforme.**

Franck Lopvet, auteur



@photo FéminiBio



SOMMAIRE



UNE RÉFLEXION POLYMORPHE GRÂCE À

Serge Papin, Médiateur des Relations Agricoles auprès du Ministre de l'Agriculture

Jean-François Riffaud, Directeur Général Action Contre la Faim

Diane Coliche, Directrice Générale de Monoprix

Nawfal Trabelsi, Directeur Général Mc Do

Stéphane Layani, Président des Marchés de Rungis

Pascal Peltier, CEO Metro

Emmanuelle Coratti, Présidente Fondatrice Association Back to Earth

Pierre Weill, Président, Bleu Blanc Coeur

Arnaud Poupart Lafarge, Directeur Général Galliance

Boris Eloy, Marketing, Innovation et Développement Nouveaux Marchés, Servair

Gaëlle Pantin-Sohier, Coordinatrice scientifique du projet ANR CRI-KEE (Consumption and Representations of Insects – Knowledge on their Edibility in Europe), Coordinatrice scientifique du projet RFI OIC DEIP (Design Edible Insect Products)

Olivier Mevel, Consultant spécialiste de la transition alimentaire - Stratégie et marketing des filières agri-agroalimentaires, Maître de Conférences en Sciences de Gestion (HDR) à l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), Docteur en Sciences de Gestion

Marjorie Gallée, Coordinatrice Fondation Louis Bonduelle & Engagement civique

Cyril Carabot, Secrétaire Général SER (Syndicat des Énergies Renouvelables)

Kilien Stengel, Chercheur Sciences de la Communication, Institut des Cultures de l'Alimentation, Université de Tours

Bruno d'Hautefeuille, Adhérent Eureden, agriculteur d'aucy, Président de la Commission Agriculture Durable

Pr Jean-Louis Rastoin, Professeur honoraire à Montpellier SupAgro, fondateur de la chaire UNESCO en Alimentations du monde, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Ivan Monème, Fondateur, PerSe Communication

Luc Fontaine, Greenologue, Bonduelle

Stéphane Lehoux, Président St Mamet

Medja Naddari, CEO GreenVillage

Sara Msika, Fondatrice Cultivate

Céline Mayaud, Responsable Communication Corporate & Fondation Louis Bonduelle

Hervé This, Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-Inrae

Frédéric Vacherie, Restaurateur, Le Cabanon, L'Aiguille

Delphine Michaut, Directrice de Clientèle Opinion Way

Christophe Bellon, Fondateur, Subak

Vincent Lafaye, CEO FoodInnov



SOMMAIRE

ÉDITO

WEBINAIRE

SOMMAIRE

VERS UNE SEULE SANTÉ

DÉFINITION DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

REDONNER DE LA VALEUR À L'ACTE DE SE NOURRIR

DES CHIFFRES

ÉCOCIDE

LA TRANSITION AGRICOLE

TERRITOIRE

L'ÉNERGIE

NUMÉRIQUE

POUVOIR D'ACHAT

ALIMENTATION

RESTAURATION

VERS UN BILAN CARBONE NÉGATIF

ET DEMAIN ?

L'INNOVORE





**Il existe deux
grands
mensonges.
Produire ou
s'épanouir;
produire ou
préserver
l'environnement.**

Idriss Aberkane

L'âge de la connaissance



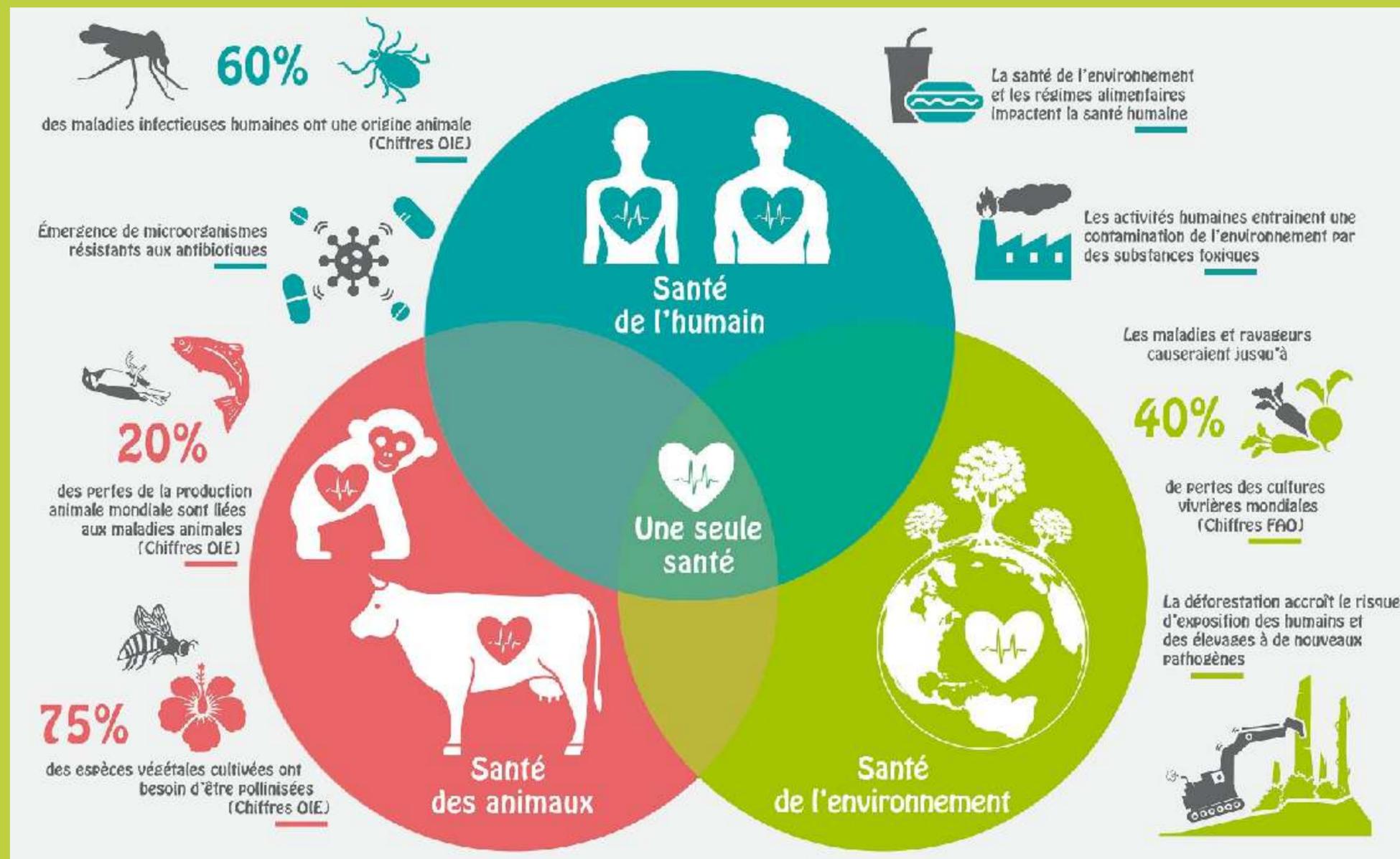
Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

VERS UNE SEULE SANTÉ

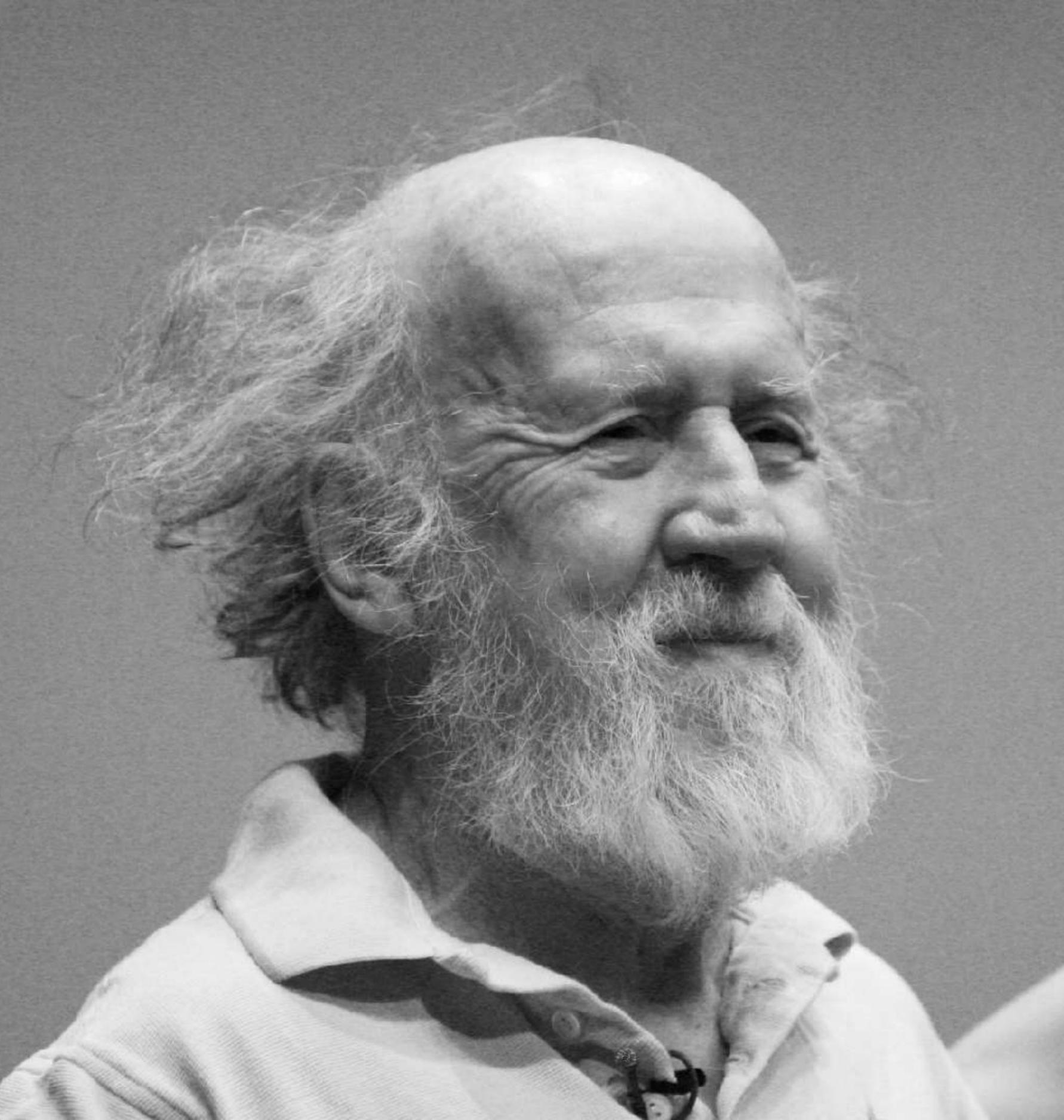


«**Une seule santé**» repose sur un principe simple, selon lequel la protection de **la santé de l'Homme passe par celle de l'animal et de leurs interactions avec l'environnement**. La santé animale, végétale, la santé de l'environnement et celle des humains sont donc intimement liés.

Les répercussions mondiales de la pandémie de covid-19 et les interventions menées dans le contexte de cette crise sanitaire humaine provoquée par un virus d'origine animale ont souligné la nécessité de mener des actions coordonnées multisectorielles afin de protéger la santé et d'éviter des conséquences néfastes sur les systèmes alimentaires.



Source INRAE



**Il faut sauver la biodiversité
et l'humanité. C'est dans ce
sens là qu'il faut aller. Il faut
donner aux gens
l'impression que nous
sommes dans une bataille.
Hubert Reeves, Astrophysicien**

Source ADN



**PLEASE
EXPLAIN**

DÉFINITION



DÉFINITION

1^{ère} transition alimentaire

Homo Sapiens commence à utiliser le feu pour préparer le repas

2^{ème} transition alimentaire

Domestication de certaines espèces animales et végétales

3^{ème} transition alimentaire

Essor des grandes cités dans plusieurs régions du monde. Début d'une division du travail entre agriculteurs et nouveaux métiers de la transformation et du commerce alimentaires

4^{ème} transition alimentaire

Industrialisation et de intégration aux marchés du système alimentaire (production, transformation et distribution des aliments)

Ces quatre transitions alimentaires se sont succédé à un rythme de plus en plus rapide.

Le concept de transition alimentaire

Dans le champ de l'alimentation humaine, cette notion a été initialement utilisée par les nutritionnistes pour marquer un changement dans le régime alimentaire. **Aujourd'hui, la transition alimentaire marque une modification multiforme et de plus grande ampleur qui touche l'ensemble des acteurs des systèmes alimentaires, de la semence à l'assiette et au verre du consommateur**, que ce soit dans l'agriculture, l'artisanat, l'industrie et les services. Compte tenu de la diversité des contextes naturels, économiques et sociaux, la transition alimentaire ne prendra pas les mêmes formes et modalités selon les régions et les pays. **On peut néanmoins identifier des caractéristiques communes de « la » transition alimentaire contemporaine. Cette transition alimentaire est la 5^e e vécue par l'Humanité**

Source Rastoin J.-L., 2018, Accélérer la transition vers une alimentation durable par un changement de paradigme et des politiques publiques innovantes, Systèmes alimentaires/Food Systems, N°3, Éditions Classiques Garnier.



DÉFINITION

Pour construire une telle politique de l'alimentation durable, le groupe de travail **recommande 9 actions** :

- L'élaboration d'un cadre stratégique
- Une réduction de la précarité alimentaire
- Une gouvernance alimentaire
- Une plate-forme collaborative autour de l'aliment durable
- Une recherche et une expérimentation de pointe
- Une formation initiale et professionnelle performante
- Une information des consommateurs par des labels
- Des incitations financières
- Une coopération internationale révisée entre les systèmes alimentaires des territoires

Source Rapport du groupe de travail "Transition alimentaire, filières et territoires" de l'Académie d'Agriculture de France, 2019



DÉFINITION

Le système alimentaire mondial se caractérise aujourd'hui par des problèmes d'asymétrie d'information et des coûts de transaction qu'il est indispensable de corriger pour évoluer vers un modèle plus inclusif, plus résilient et plus durable.

Si les processus de production alimentaire industrielle à grande échelle conjugués à une gestion des chaînes d'approvisionnement « en juste à temps » ont entraîné de nombreux bénéfices, les dangers de ce système sont de plus en plus visibles.

Or la révolution numérique ouvre la voie à un autre équilibre, dans lequel les systèmes d'organisation et de production souples et à petite échelle peuvent prospérer et s'adapter rapidement à un environnement opérationnel changeant. **La solution pourrait venir d'unités de petite taille et interconnectées.**

Source Banque Mondiale

Changement climatique, effondrement de la biodiversité, raréfaction des ressources minières et fossiles, artificialisation des sols, récession économique... **Chacune de ces menaces est suffisante pour déséquilibrer l'approvisionnement des villes en nourriture.**

Il faut que le système alimentaire puisse subvenir aux besoins de base des populations, quelles que soient les perturbations extérieures.

Source Arthur Grimopont, fondateur du Think Tank Les greniers d'Abondance



Toute la question de **la croissance durable** passe par le découplage de chacun de ces volets

Transition énergétique

découplage de la croissance économique et de la croissance de la consommation énergétique (au moins en énergie fossile);

Transition agricole

découplage de la croissance économique et de la croissance de la production de nourriture (au moins sur les protéines animales);

Transition industrielle

découplage de la croissance économique et de la croissance des prélèvements environnementaux et de la production des déchets;

Transition démographique

découplage de la croissance économique et de la croissance de la population.

Défi agricole et défi énergétique différent aussi à deux égards. Tandis que la raison d'être de la transition énergétique n'est qu'environnementale, **celle de la transition agricole est aussi humanitaire.**



Antoine Buéno
Futur

REDONNER DE LA VALEUR À L'ACTE DE SE NOURRIR

PARTANT DU CONSTAT QU'IL FAUT COLLECTIVEMENT « REDONNER DE LA VALEUR À L'ACTE DE SE NOURRIR », QUE LA LOI EGALIM CONTIENT DE RÉELLES AVANCÉES, NOUS AVONS ANALYSÉ LES LIMITES DU CADRE RÉGLEMENTAIRE ACTUEL AINSI QUE LES BLOCAGES TOUJOURS OBSERVÉS ENTRE LES ACTEURS DE LA CHAÎNE. À L'ISSUE, 9 PILIERS COMPLÉMENTAIRES ONT ÉTÉ AJOUTÉ AFIN DE CONSOLIDER LES EFFETS DE LA LOI EGALIM.

1. GARANTIR LA « MARCHE EN AVANT DU PRIX » DANS UN CADRE PLURIANNUEL

EN AUDITANT LES INDICATEURS DE PRODUCTION UTILISÉS, CAR LE PRIX DE LA PART DE LA MATIÈRE PREMIÈRE CONSTITUTIVE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE À FORTE COMPOSANTE AGRICOLE, DOIT DEVENIR NON NÉGOCIABLE ET ÊTRE INDEXÉ AUTOMATIQUÉMENT SUR L'ÉVOLUTION DU COÛT DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AGRICOLE, À LA HAUSSE COMME À LA BAISSÉ. ET EN DÉVELOPPANT LA PLURI-ANNUALITÉ DES CONTRATS, SUR LE MAILLON AMONT COMME SUR LE MAILLON AVAL.

2. RENFORCER LA MÉDIATION

EN PROPOSANT UNE FORME DE PROPOSITION D'ARBITRAGE.

3. REDONNER DE LA VALEUR À L'ALIMENTATION

EN LIMITANT LA PORTÉE DES OPÉRATIONS DE PROMOTION.

4. RENFORCER LES ACTIONS EN FAVEUR DE L'ORIGINE FRANCE

PAR L'AFFICHAGE DE L'ORIGINE FRANCE DES INGRÉDIENTS ET DES PRODUITS, Y COMPRIS EN RESTAURATION COLLECTIVE.



Serge Papin

Médiateur des Relations
Agricoles auprès du Ministre
de l'Agriculture

5. RENFORCER LA TRANSPARENCE

PAR LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME PERMETTANT LE PARTAGE D'INFORMATIONS CONFIDENTIELLES AVEC UN TIERS DE CONFIANCE PERMET D'ÉTABLIR DES INDICATEURS ANONYMISÉS AFIN DE CONNAITRE ET DE COMPRENDRE LA CRÉATION DE LA VALEUR DANS LA FILIÈRE

6. FAIRE PREUVE DE DISCERNEMENT DANS L'UTILISATION DES PÉNALITÉS LOGISTIQUES DANS LE DROIT FIL DES TRAVAUX DE LA COMMISSION D'EXAMEN DES PRATIQUES COMMERCIALES (CEPC)

7. RENFORCER LES ORGANISATIONS DES PRODUCTEURS

AFIN DE FAVORISER LE POUVOIR DE NÉGOCIATIONS DES PRODUCTEURS.

8. ACCÉLÉRER LA TRANSFORMATION DES COOPÉRATIVES

EN ALIGNANT OFFRE ET DEMANDE PAR LE LIEN RENFORCÉ ENTRE L'ADHÉRENT ET SA COOPÉRATIVE, POUR DÉVELOPPER UNE LOGIQUE CONTRACTUELLE RÉMUNÉRATRICE ENTRE L'ADHÉRENT ET LA COOPÉRATIVE.

9. RENFORCER L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE DES PLUS JEUNES

PAR LA MISE EN PLACE D'UNE VÉRITABLE ÉDUCATION NUTRITIONNELLE ET AGRICOLE DES PLUS JEUNES DÈS LE PRIMAIRE.

L'INNOVORE

REDONNER DE LA VALEUR À L'ACTE DE SE NOURRIR

J'ESPÈRE QUE CES PROPOSITIONS PERMETTRONT DE RETROUVER LE CONSENSUS RARE QUI AVAIT SU ÉMERGER AU MOMENT DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION CAR **IL EST DANS L'INTÉRÊT DE NOUS TOUS DE RÉCONCILIER LE PRODUCTEUR, LE CONSOMMATEUR, LE TRANSFORMATEUR ET LE DISTRIBUTEUR.**

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



Serge Papin
Médiateur des Relations
Agricoles auprès du
Ministre de l'Agriculture

L'INNOVORE

Julien Denormandie
Ministre de l'Agriculture et de
l'Alimentation

DES CHIFFRES



LA 5^E TRANSITION ALIMENTAIRE S'EXPRIME, AVANT TOUTE CHOSE PAR UNE VOLONTÉ DE « MIEUX MANGER » CHEZ LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS.

Qu'est-ce que «mieux manger» selon les français ?



Ainsi **89%*** des français déclarent essayer, autant que possible de manger sainement (limiter les graisses et les sucres), et la même proportion déclare essayer de cuisiner pour limiter sa consommation de produits transformés / plats préparés.

Depuis 10 ans, et après de nombreux scandales alimentaires et une crise sanitaire majeure, les français ont pris conscience du lien entre leur alimentation et leur santé. Alors que les français faisaient largement confiance aux marques et à l'industrie alimentaire pour leur choix de produits, ils font désormais évoluer leurs critères de choix qui basculent de la marque vers le local, le Bio et autres gages de qualité.



Delphine Michaut
Directrice de Clientèle OPINION WAY

*Source : Baromètre sur les comportements alimentaires des français - OpinionWay Février 2020

LES COMPORTEMENTS DES FRANÇAIS ÉVOLUENT ET SE TRADUISENT PAR L'ÉMERGENCE DE 3 ASPIRATIONS FORTES

#1. LE BIO

Le succès du Bio ne se dément plus, il est devenu un critère incontournable dans les achats alimentaires des Français, les $\frac{3}{4}$ d'entre eux achètent au moins un produit Bio tous les mois et 53% déclarent même qu'ils privilégient les produits alimentaires Bio, particulièrement les familles.

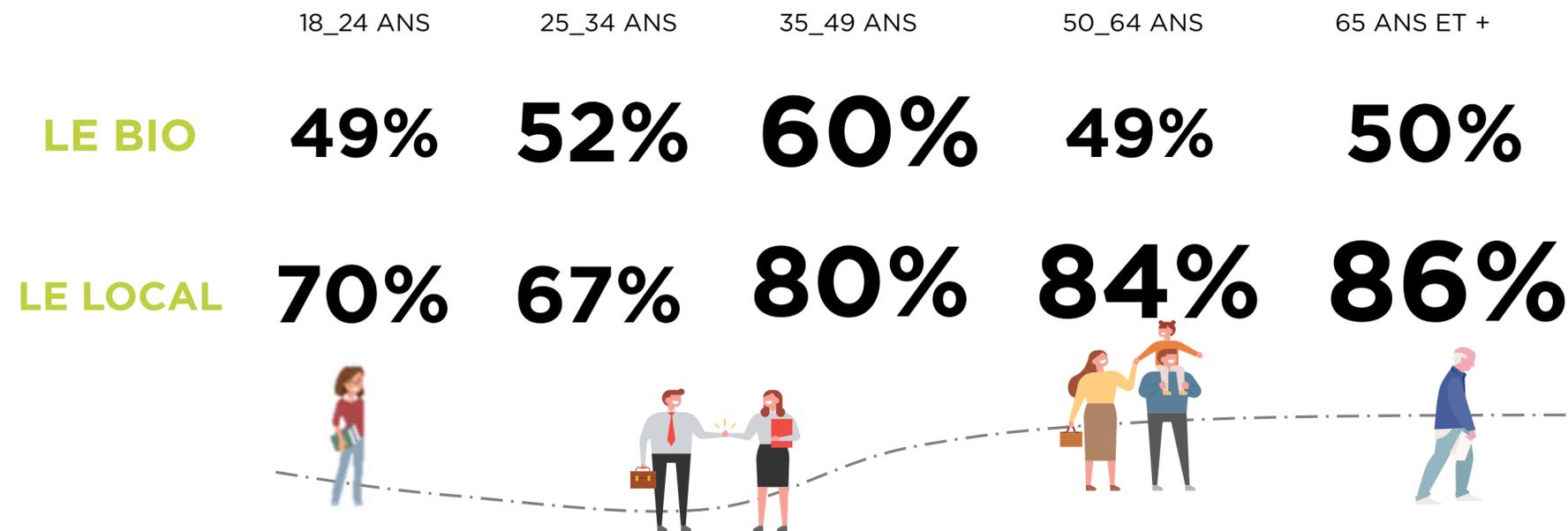
#2. LE LOCAL

Plus récemment, l'engouement et une grande confiance pour le local et les petits producteurs prend le pas sur le Bio : un geste, à la fois citoyen et bon pour la santé qui séduit une majorité de Français et plus particulièrement les seniors.

#3. LA QUÊTE DE TRANSPARENCE

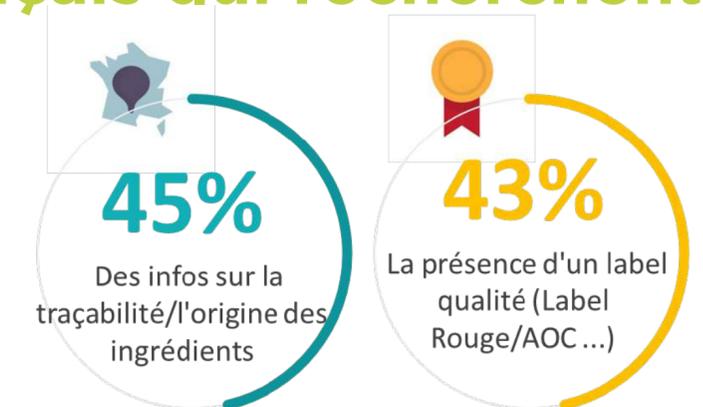
Une quête d'information permanente, de transparence et de traçabilité : l'origine du produit et la composition. Yuka, Nutriscore, listes d'ingrédients, labels sont autant d'outils de transparence et de réassurance plébiscités par les français.

Part des français qui privilégie...



Source : Baromètre sur les comportements alimentaires des français - OpinionWay Février 2020

% des français qui recherchent...



Source: Etude sur «Packaging et points de vente, meilleurs alliés du Mieux Manger ? » OpinionWay pour Team Créatif 2018

La période de crise que nous vivons ne fait pas nécessairement émerger des modes de consommation radicalement différents, mais elle se traduit, sans aucun doute, par une accélération de cette transition alimentaire déjà bien en marche.

Delphine Michaut
Directrice de Clientèle OPINION WAY



ÉCOCIDE



C'est une découverte scientifique majeure. Une récente étude de carottes de glace révèle que la calotte glaciaire du Groenland a déjà entièrement fondu au moins une fois au cours du dernier million d'années, sous des températures à peine plus élevées que celles d'aujourd'hui. **Cette avancée scientifique nous confirme que nous sommes désormais proche d'un point de bascule pour l'intégrité de la calotte groenlandaise**, qui se situe probablement entre 1.5 et 2.5°C de réchauffement. Ces nouveaux résultats renforcent l'importance de limiter le réchauffement anthropique en-dessous de 2°C par rapport à la période préindustrielle. Et même en deçà de 1.5°C si l'on veut limiter le risque de fonte du Groenland, qui représente une hausse de 6 m du niveau marin et pourrait impacter dramatiquement la vie de millions de personnes sur les littoraux.

Source Le Relève & La Peste

@Credit photo Le Monde





Aurélien Barrau, Astrophysicien,
Laboratoire de Physique
Subatomique et de Cosmologie de
Grenoble (LPSC), Docteur en
Philosophie, Militant écologiste

Nous sommes les auteurs, et une partie des victimes de cette catastrophe en cours. Il ne sert à rien de nous projeter, il suffit de faire un bilan. **On peut presque dire que l'essentiel de la catastrophe a déjà eu lieu.**

Si on se projette un peu, **l'ONU prévoit 200 à 700 millions de réfugiés climatiques dans les prochaines décennies**, et cela, c'est la guerre car de telles migrations ne peuvent aller sans conflit majeurs.

Nos biens sont protégés par la loi, est il acceptable que la vie ne le soit pas ? **Le réchauffement climatique n'est qu'une conséquence à un problème plus grave qui est l'absence de valeur que nous avons donné à la vie. Ce désastre préexiste au réchauffement climatique.**

ÉCOCIDÉ

+ de 930 000 hectares ont brûlé

cette année en Californie, un record depuis 1932, date à laquelle les statistiques sur les incendies ont commencé à être compilées.

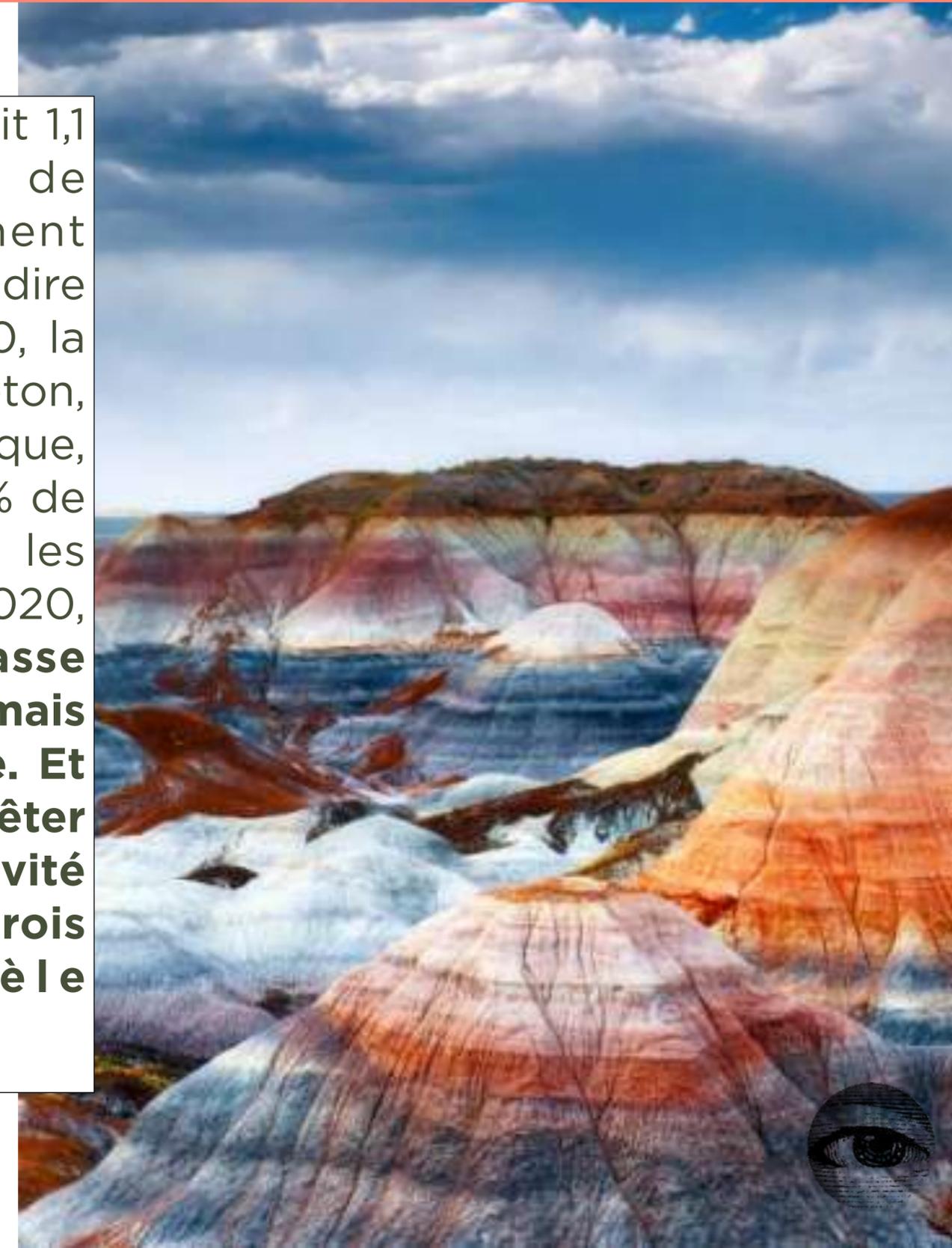
La moitié des populations d'espèces sauvages ont disparu en quarante ans.

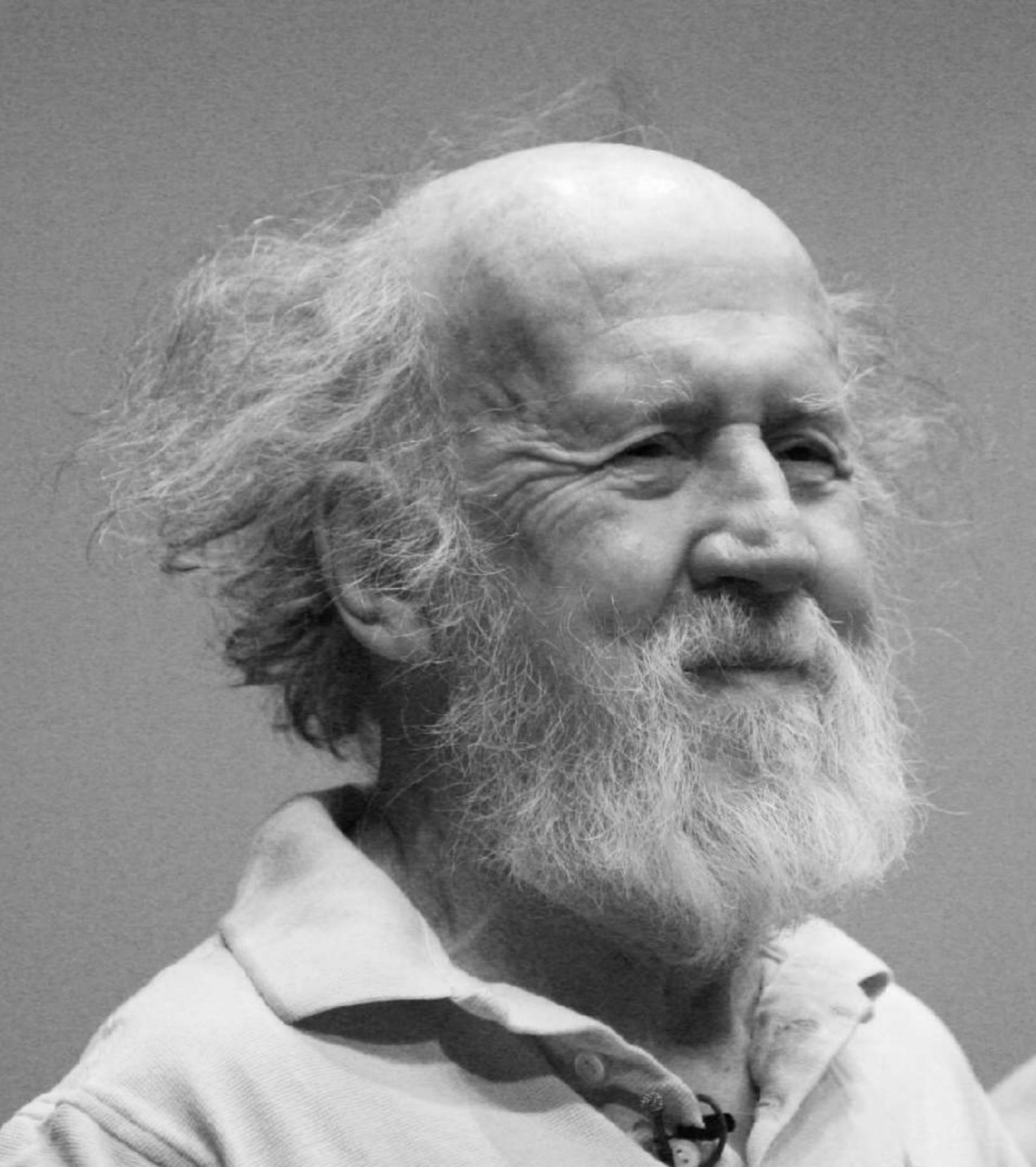
Source WWF

6 jeunes portugais attaquent 33 États afin de les contraindre à agir contre la crise climatique.

Avant l'Anthropocène, la Terre pesait 1,1 tératonne (soit mille milliards de tonnes). Un poids essentiellement constitué par la biomasse, c'est-à-dire **le poids de « la nature »**. En 1900, la masse des activités humaines (le béton, les routes, les bâtiments, le plastique, les voitures...) ne constituait que 3% de cette biomasse. Mais l'industrie, les crises et les guerres aidant, puis 2020, ça y est, c'est officiel : **la masse d'origine anthropique est désormais équivalente à celle de la biomasse. Et parce qu'on ne compte pas s'arrêter là, si on continue comme ça, l'activité humaine devrait dépasser les trois tératonnes en 2040, révèle Reporterre.**

Source ADN





Avec le temps, les espèces intelligentes deviennent extrêmement puissantes, avec le risque que cela se retourne contre elles. Toute civilisation qui se développe est face à cette problématique un jour ou l'autre. Si nous sommes capables de coexister avec notre puissance, ce sera formidable. Si nous échouons, nous aurons une planète couverte de débris, entièrement grise et impropre à la vie. Ce sera la fin pour nous. Ce processus constitue un schéma civilisationnel. Il nous concerne donc au plus haut point.

Hubert Reeves, Astrophysicien

Source ADN



ÉCOCIDÉ

2020, année la plus chaude dans le monde a égalité avec 2016 avec 1,25°C au-dessus de la période pré-industrielle.

60 % des Français sont convaincus de l'utilité de leurs efforts pour le climat et de leur capacité à engendrer le changement. 93 % d'entre eux affirment même faire des efforts pour la transition écologique...

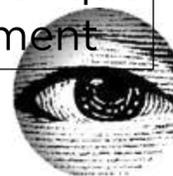
Source : Enquête de la Banque européenne d'investissement

La consommation de viande tend à la décroissance. **67 % des Français affirment qu'ils ont déjà réduit leur consommation de viande, 80 % d'entre eux affirment même qu'ils ont l'intention de modifier leurs habitudes d'alimentation dans ce sens.** Cette tendance annonce un marché du végétal de plus en plus large en agroalimentaire, particulièrement en ce qui concerne les produits protéinés et substituts de viandes animales. Ce choix est motivé par des considérations écologiques, mais également par des considérations de qualité.

Source : Enquête de la Banque européenne d'investissement

Ces tendances se complètent par une volonté de manger local et de saison. Une grande majorité de Français accordent de l'importance au circuit des aliments consommés, pour nombre d'entre eux la proximité est gage de qualité et de respect pour l'environnement. En effet, selon l'étude, **90 % d'entre eux achètent des produits de saison et 72 % évitent d'acheter des produits importés en dehors de la France. 89 % des Français interrogés ont, de même, l'intention de manger davantage local.**

Source : Enquête de la Banque européenne d'investissement



Il ne s'agit plus de savoir si la Terre peut nourrir l'humanité -les rendements actuels prouvent qu'elle le peut- mais de savoir si les hommes sont capables de s'organiser pour que, demain, plus personne ne meurt de faim. Car **tous les problèmes à la source de l'insécurité alimentaire subsistante peuvent être résolus par des décisions humaines, à technologie constante.** Ces évolutions (modérer la croissance de la protéine animale, gaspillage alimentaire) auraient le pouvoir d'éradiquer aujourd'hui tout ou partie de la faim dans le monde. **En revanche, elles seraient impuissantes à empêcher demain sa résurgence tant la crise environnementale risque d'aggraver l'insécurité alimentaire dans les décennies à venir.**



Antoine Buéno
Futur

ÉCOCIDÉ

Emmanuel Macron veut un référendum pour inscrire le climat dans la Constitution

Présenté par la ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili mercredi 10 février en Conseil des ministres, **le projet de loi des 150 de la Convention Citoyenne pour le Climat ébauché il y a près de deux ans déjà semble peu à peu perdre les faveurs de tou.te.s.**

Jugé éreintant et enquinant par l'opposition, le projet de loi visant à une régulation plus stricte en matière de transition écologique via la participation à la décision publique pourrait bien tarder à voir le jour. Alors même que les citoyens s'activent, que les marques s'engagent dans un virage vert et que les stratégies globales des entreprises s'affairent toutes ou presque autour de la relance verte, **les politiques traînent.**

France Relance, le plan de relance axé sur le vert et présenté en 2020 par Jean Castex, bénéficie d'une enveloppe de 100 milliards d'euros, dont 30 vers la transition écologique.

-55% des émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030

La bonne nouvelle, c'est que les gouvernements ne peuvent plus fermer les yeux sur les enjeux environnementaux. 5 ans après l'Accord de Paris, l'Union Européenne a adopté un objectif de réduction des émissions de gaz à effet de serre de 55% d'ici 2030. Un consensus encore inimaginable il y a un an, rappelle Novethic, qui note toutefois que les ONG auraient aimé des objectifs un peu plus ambitieux.

Source ADN

La protection du climat dans la Constitution ? Un accord du Sénat loin d'être garanti (24 mars 2021)



ÉCOCIDÉ

Il n'est plus possible de construire contre la nature. Vincent Callebaut, Architecte



Alors que le Conseil d'État a sommé le gouvernement de rendre des comptes concernant sa politique environnementale, voilà que ce dernier fait un « petit » pas en avant.

La Convention Citoyenne sur le Climat demandait la création d'un crime d'écocide : on n'en est pas encore là, mais

le gouvernement a tout de même créé un délit général de pollution ainsi qu'un délit de mise en danger de l'environnement. Une décision en-deçà des attentes citoyennes, mais qui devrait permettre de pénaliser les personnes ou organisations polluantes. Des amendes de 375 000 à 4,5 millions d'euros ainsi que des peines de prison sont prévues.



L'ONU dresse un constat d'échec sévère. Aucun des 20 objectifs fixés il y a 10 ans en matière de protection de la biodiversité n'a été atteint par ses membres.



BACK TO EARTH

L'ASSOCIATION BACK TO EARTH EST UN MOUVEMENT, QUI PORTE LE THÈME DU « RETOUR À LA TERRE ». UN « RETOUR À LA TERRE », QUE NOUS ENTENDONS AU SENS LARGE : REPENSER LES RELATIONS VILLES-CAMPAGNES - RECONNECTER NOTRE SOCIÉTÉ HORS SOL AU VIVANT, ET REDONNER UNE PLACE CENTRALE À L'AGRICULTURE ET AUX PAYSANS. A L'ORIGINE DE NOTRE MOUVEMENT, AU-DELÀ DE LA CRISE ÉCOLOGIQUE, CE SONT BIEN LES ENJEUX DE LA RÉSILIENCE DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE QUI NOUS ONT GUIDÉS DANS NOS PROJETS ET NOTRE VISION.

PAR "RÉSILIENCE ALIMENTAIRE", NOUS ENTENDONS LA CAPACITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET LEURS ENTITÉS À FOURNIR UNE ALIMENTATION SUFFISANTE, ADAPTÉE ET ACCESSIBLE À TOUS, MÊME EN CONTEXTE DE CRISE. SI LES LEVIERS SONT NOMBREUX À ACTIVER DE L'AMONT À L'AVANT DU SYSTÈME, CERTAINS NOUS PARAÎSENT PRIORITAIRES :

- **LA VALORISATION DU MÉTIER D'AGRICULTEUR** À LA FOIS SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE, SOCIAL MAIS AUSSI DANS LA TRANSMISSION DES CONNAISSANCES DU VIVANT AVEC LA NÉCESSITÉ À TRÈS COURT TERME DE SUSCITER DE NOUVELLES VOCATIONS ET DE SÉCURISER CE VOLET ESSENTIEL DE NOTRE PRODUCTION NATIONALE.



Emmanuelle Coratti
Présidente Fondatrice
Association Back to Earth

- **LA TRANSITION ÉCOLOGIQUES DES AGRICULTURES,** ET NOUS DISONS BIEN DES, CAR L'OPPOSITION NE CONDUIRA NULLE PART ET IL FAUDRA S'APPUYER SUR UN MIX DE SOLUTIONS

- **LA MISE EN PLACE DE STRATÉGIES ALIMENTAIRES TERRITORIALES NATIONALES COUPLÉS À DES LOGIQUES DE CIRCUITS COURTS ET D'APPROCHES SYSTÉMIQUES LOCALES,** EN MOBILISANT TERRITORIALEMENT TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE L'AMONT À L'AVANT (RECHERCHE, AGRICULTEURS, LOGISTIENS, TRANSFORMATEURS, PLACES DE MARCHÉS, CONSOMMATEURS).

LES DÉFIS SONT IMMENSES ET DOIVENT ÊTRE UNE PRIORITÉ, CAR NOUS AVONS TOUS LES MOYENS EN FRANCE D'AMORCER CETTE TRANSITION.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ÉCOCIDÉ

Quand les grands patrons de la tech misent sur le durable... transversal



2MX ORGANIC

[Accueil](#) [Projet](#) [Gouvernance](#) [Marché](#) [Contact](#) [Investisseur](#)



Avec Matthieu Pigasse et Alexandre Zouari, Xavier Niel, crée **2MX Organic**, un véhicule d'investissement sur le créneau de la **consommation durable**. **Alimentation**, hygiène, santé, beauté... 2MX Organic, dont le carnet d'ordres devrait être ouvert jusqu'au 7 décembre, a pour objectif de devenir un géant actif sur de multiples verticales.



ÉCOCIDÉ

Facebook s'engage dans la lutte contre la désinformation climatique

Via le lancement d'un outil pour déboulonner des contre-vérités sur le changement climatique, outil est intégré au Centre d'information sur le climat, ainsi qu'une page lancée en septembre dernier par le groupe californien et regroupe des faits et des données sur le climat provenant d'organisations reconnues.

Facebook dit s'être appuyé sur des experts de l'université George Mason, du programme sur la communication en changement climatique de Yale et de l'université de Cambridge.

La filière communication engagée pour le climat



En plein débat du projet de loi Climat et Résilience, la filière Communication, représentée notamment par l'AACC et l'UDecam, dévoile ses 7 engagements pour une communication plus responsable.

1. Chaque métier de la Filière Communication **intègre les objectifs de l'accord de Paris**
2. **L'ensemble des acteurs économiques de la Filière Communication reconnaît les objectifs liés à la transition écologique et les intègre au fonctionnement de leurs structures. Les outils de pilotage de l'empreinte carbone et de réduction d'impact des acteurs de la Filière.**
3. Les acteurs de la Filière Communication **s'engagent avec l'Union des Marques à l'évaluation de l'impact carbone des productions publicitaires.**
4. Les acteurs de la Filière Communication, et notamment l'AACC et l'UDECAM, contribuent avec l'Union des marques à élaborer une feuille de route commune **d'évaluation de la diffusion des campagnes de communication.**
5. Les acteurs de la Filière Communication **renforcent leur contribution pro bono en direction des associations les plus actives en matière de transition climatique et d'inclusion sociale.**
6. Les acteurs de la Filière Communication entreprennent une démarche de **formation systématique aux enjeux et aux solutions de transition écologique**
7. La Filière Communication s'engage, aux côtés de l'ARPP et de l'Union des Marques, à poursuivre le renforcement des mécanismes de régulation professionnelle de la publicité en élargissant les prérogatives de contrôle de l'ARPP et en proposant une plus grande intégration des parties prenantes dans sa gouvernance.

Source Influencia

ÉCOCIDÉ



Amsterdam interdit les pubs sur les énergies fossiles et le transport aérien

La mesure a donc été déposée par les Verts (GroenLinks) et adoptée par le conseil municipal en décembre 2020. La décision intervient dans un contexte de remise en question du rôle de la publicité dans l'accélération du changement climatique.

Un mouvement que d'autres États et villes pourraient suivre

Source ADN



ÉCOCIDE



Où travailler
pour contribuer
à la transition carbone et avoir
un impact sur le climat?

Explorez les opportunités dans les secteurs contribuant directement
ou indirectement à la transition

Shift Your Job : la plateforme qui réconcilie emploi et climat

De plus en plus de salariés s'interrogent sur l'impact qu'a leur travail sur le climat et cherchent un emploi qui ait du sens. Partant de ce constat, les bénévoles du Shift Project ont créé la plateforme Shift Your Job, pour cartographier les entreprises alignées avec les enjeux de transition écologique.

Source ADN

Les jeunes générations considèrent que les grandes entreprises ne sont pas suffisamment engagées au niveau social et environnemental. Or c'est vraiment ce qu'elles souhaitent retrouver dans leur vie professionnelle - elles préfèrent d'ailleurs **parler de « mission » que de « métier »**. Les Z savent **décortiquer les discours**, ne sont plus dupes, s'intéressent aux fondations d'entreprise... Au-delà de l'engagement, l'autre critère important, c'est la notion d'apprentissage. Ils envisagent l'entreprise au prisme de l'enrichissement personnel. **On est passé d'une fidélité d'entreprise à une fidélité sociale et collective. Ce n'est pas une crise de l'autorité, mais une crise de crédibilité des porteurs de l'autorité.** Aujourd'hui, on est encore dans un système de contrôle. **Il faut comprendre que si on perd les jeunes dans un contexte économique tendu, on perd les ressources de demain.**

Elodie Gentina, Enseignante-chercheuse à l'IESEG School of Management



COMMUNICATION & ALIMENTATION

IL EST AUJOURD'HUI TEMPS DE RÉFLÉCHIR, AVEC UNE APPROCHE INTERDISCIPLINAIRE, À LA MANIÈRE DONT LES DÉFIS DE TRANSITION ALIMENTAIRE, AU COURS DU XXI^E SIÈCLE, MODIFIERONT LES PRATIQUES DE COMMUNICATION DES FILIÈRES DU MANGER. CELLES-CI RECOUVRENT TOUT AUTANT LES ENTREPRISES DE RESTAURATION, DES MÉTIERS DE BOUCHE, COMME DES SECTEURS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE CONSIDÉRÉS DANS LEUR ENSEMBLE, VOIRE LES ASSOCIATIONS ET STRUCTURES DE PROMOTION DE L'ALIMENTATION.

LA COMMUNICATION FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LA TRANSITION DU PANIER DEPUIS TOUJOURS ET POUR LES TEMPS À VENIR. LE PRODUIT EST NOURRITURE DE L'ESPRIT ET DU CORPS À LA FOIS : IL PARLE, IL INTERPELLE, IL SOLLICITE ET SÉDUIT, IL ACCOMPAGNE, IL S'IMPOSE. LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DES FILIÈRES DU MANGER ONT AINSI MOBILISÉ AU FIL DES SIÈCLES DIFFÉRENTS MÉDIAS, ET OUTILS DE PROMOTION COMMERCIALE. D'ABORD L'ORALITÉ, PUIS L'IMPRIMERIE, AU XX^E SIÈCLE LA TÉLÉVISION, LE CINÉMA, LA RADIO, LA PRESSE ET PLUS RÉCEMMENT L'ENSEMBLE DES TECHNOLOGIES NUMÉRIQUES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION, VOIRE MÊME L'HOMME « EN TANT QUE TEL » (CHEFS, PRODUCTEURS, INFLUENCEURS).

UN LECTURE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE VISE À ANALYSER LA MANIÈRE DONT LA DIMENSION DE MANGER EST PRÉSENTE DANS LES STRATÉGIES DE COMMUNICATION, ET INVERSEMENT COMMENT LA COMMUNICATION ENTRE DANS LES FILIÈRES PROFESSIONNELLES LIÉES À L'ALIMENTATION.

Kilien Stengel
Chercheur Sciences de la
Communication, Institut des
Cultures de l'Alimentation,
Université de Tours

L'INNOVORE

COMMUNICATION & ALIMENTATION

NOUS, CHERCHEURS, NOUS NOUS DEVONS NOTAMMENT DE RÉVÉLER SI CETTE NOTION DE TRANSITION PERMET DE CRÉER, DE RENFORCER, DE DONNER DU SENS À NOTRE ALIMENTATION ET À NOTRE CUISINE, À IMAGINER POUR LES ANNÉES FUTURES, DANS UNE SOCIÉTÉ À LA FOIS EN PERTE DE VALEURS ET EN RECHERCHE D'AUTHENTICITÉ, MAIS ÉGALEMENT DANS UNE DYNAMIQUE D'INNOVATION ET DE CHANGEMENT.

PAR CONSÉQUENT,
DIVERSES QUESTIONS PEUVENT ÊTRE POSÉES :

- **QUELLE PLACE EST ACCORDÉE À LA DIMENSION SYMBOLIQUE DU BIEN MANGER COMME À SA CRÉATIVITÉ ?**
 - **COMMENT LES « CONSOMMATEURS » SE POSITIONNENT-ILS, EN TANT QUE « CIBLES », OU « RÉCEPTEURS » DE CETTE TRANSITION ALIMENTAIRE ?**
- **COMMENT LES SYMBOLES ET OBJETS LIÉS AU REPAS ONT-ILS PROGRESSIVEMENT IMPRÉGNÉ LA COMMUNICATION DES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTAIRE, À UNE ÉPOQUE DE TRÈS FORTE MARCHANDISATION ?**
 - **COMMENT LES PRATIQUES INNOVANTES DONNENT-ELLES DE NOUVELLES PERSPECTIVES À LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET RÉPONDENT AUX TENDANCES ET AUX ENJEUX DE CONSOMMATION EN OUVRANT LE CHAMP DES POSSIBLES ?**

AUTANT DE QUESTIONS QUI ANIMENT LE FAIT DE RÉFLÉCHIR À L'ALIMENTATION POUR AUJOURD'HUI ET POUR DEMAIN.

Kilien Stengel
Chercheur Sciences de la
Communication, Institut des
Cultures de l'Alimentation,
Université de Tours

L'INNOVORE

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ÉCOCIDÉ

McDonald's retire définitivement ses jouets en plastique dans les "Happy Meals»

Tout est parti d'une pétition lancée par deux petites filles britanniques: Ella et Caitlin, 9 et 7 ans. Elles avaient lancé une pétition pour que McDonald's pense à l'environnement et cesse de donner des jouets en plastique aux enfants. Face à plus de 500.000 signatures, le roi du hamburger s'était engagé à agir. Comme en Angleterre et en Irlande, il n'y aura donc plus de jouets en plastique dans les restaurants de l'enseigne **en France**. A la place, des coloriages, des livres ou des figurines en carton.

«Ce nouvel engagement 'zéro plastique' permettra l'économie de plus de 3000 tonnes de plastique par an" selon l'enseigne.



ÉCOOCIDE

Une blockchain de l'économie circulaire

Afin de faire progresser la recherche, d'encourager le déploiement de nouvelles solutions, et de déterminer les secteurs environnementaux dans lesquels la blockchain jouera un rôle majeur, tout en éclairant sur l'impact environnemental de cette technologie, **la Fédération Française des Professionnels de la Blockchain (FFPB) annonce le lancement d'un Comité Stratégique dédié à l'économie circulaire.**

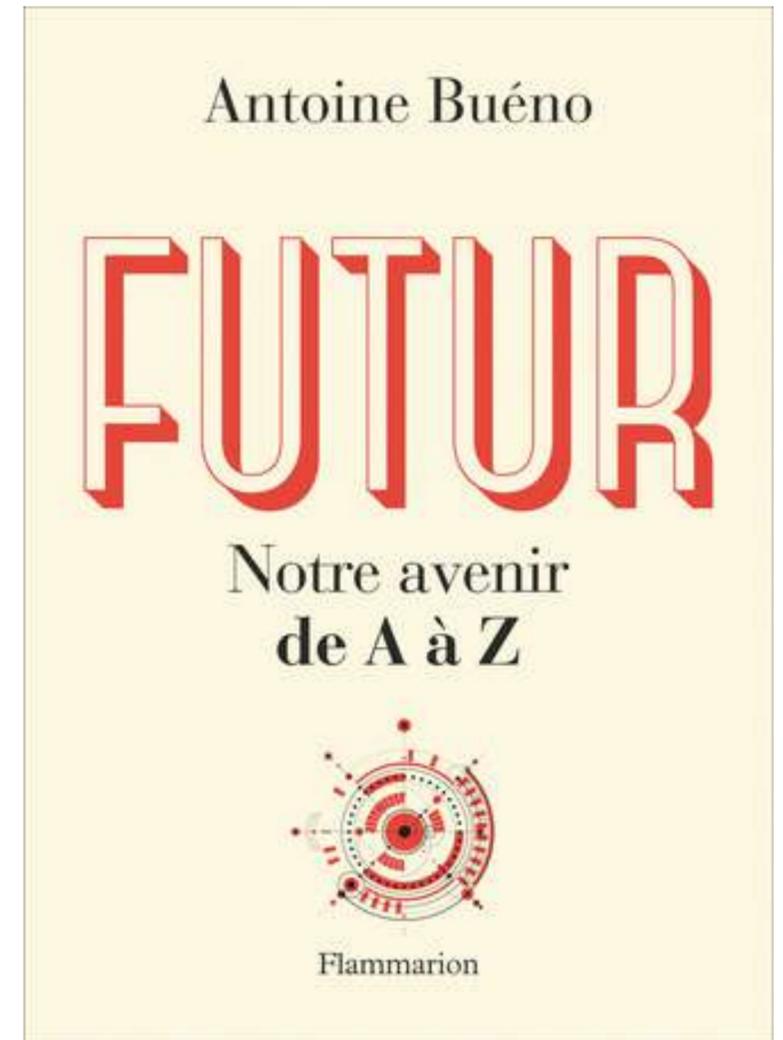


ÉCOCIDÉ

3 scénarii décryptés par Antoine Buéno dans Futur. Il conclut ainsi :

Le problème est que nous sommes bien meilleurs pour nous adapter que pour anticiper. La crise du coronavirus a une fois encore démontré notre capacité à nous mobiliser face à un danger tangible. Mais le changement climatique est une menace diffuse. Peut-être serons nous impuissants à protéger des milliards d'humains que le réchauffement climatique menace. **Le sacrifice aujourd'hui demandé pour lutter contre le réchauffement climatique est dérisoire : réorienter les investissements, limiter les marges, rétablir l'outil de production, changer ses habitudes de consommation, raboter un peu de son confort de vie. Et pourtant, nous ne semblons pas prêts à y consentir. Notre capacité de mobilisation collective semble inversement proportionnelle à l'importance des enjeux en balance, parce que, face à un ennemi que nous ne voyons pas, nous restons amorphes. La menace reste abstraite.** Elle n'actionne pas nos réflexes de survie primaires. Une belle occasion de savoir si nous sommes vraiment capables de transcender notre animalité.

Source Antoine Buéno, Futur



UNE COMPLÈTE ROTATION

SELON MOI, PLUS QU'UNE NOUVELLE TRANSITION, **NOUS SOMMES AU POINT D'ARRIVÉE D'UNE RÉVOLUTION (AU SENS D'UNE ROTATION COMPLÈTE)**

ALIMENTAIRE ENTAMÉE PAR L'UTILISATION DU FEU POUR CUIRE LORS DE LA PREMIÈRE TRANSITION.

LES 4 TRANSITIONS PRÉCÉDENTES SONT NÉES DE GRANDES INVENTIONS ET D'INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES DANS LES FAÇONS DE PRODUIRE ET DE VENDRE QUI ONT RÉPONDU D'ABORD ET SURTOUT AUX BESOINS DE QUANTITÉ ET D'ACCESSIBILITÉ DES ALIMENTS.

CE QUE NOUS VIVONS ACTUELLEMENT ARRIVE PLUTÔT PAR LA NÉCESSITÉ ABSOLUE DE RÉPONDRE À L'EXIGENCE DE TRANSMISSION QUI EST LE SOUS TEXTE DE TOUTES LES ATTENTES SOCIÉTALES EXPRIMÉES PAR LES CONSOMMATEURS DES PAYS RICHES QUE JE RÉSUMERAIS PAR UNE CITATION D'A DE ST EXUPÉRY EN 1939 : "ON HÉRITE PAS LA TERRE DE NOS PARENTS, ON L'EMPRUNTE À NOS ENFANTS"

UN TÉMOIGNAGE MARQUANT M'A DONNÉ À RÉFLÉCHIR POUR LA PREMIÈRE FOIS SUR CETTE IDÉE DE DE FIN DE CYCLE, C'ÉTAIT EN 2011 SUR L'ÎLE DE CEBU AUX PHILIPPINES ALORS QUE JE M'ADONNAIS À MA PASSION DE LA PLONGÉE SOUS-MARINE ET QUE JE DORMAIS CHEZ L'HABITANT.

IL S'AGIT D'UN JEUNE RIZICULTEUR REVENU PRÉCIPITAMMENT AU PAYS À LA MORT DE SON PÈRE APRÈS AVOIR ÉTUDIÉ 3 ANS DANS UNE UNIVERSITÉ ÉTRANGÈRE POUR S'OCCUPER DE L'EXPLOITATION FAMILIALE EN TANT QU'AINÉ DE LA FAMILLE COMME IL EST DE COUTUME LÀ-BAS.



Christophe Bellon
Fondateur, Subak

L'INNOVORE

SURPRIS DE CONSTATER QUE LES CANARDS, QUI MANGEAIENT LES INSECTES NUISIBLES À LA PLANTE, ET ÉTAIENT AUSSI UNE SOURCE NOURRICIÈRE POUR LA FAMILLE ET UNE MONNAIE D'ÉCHANGE AVEC LES VOISINS, AVAIENT DISPARU DE SES RIZIÈRES. SA MAMAN LUI AVAIT DIT

« PAPA ÉTAIT TROP FATIGUÉ POUR S'OCCUPER DES CANARDS ET MAINTENANT ON ARRIVE PLUS DIFFICILEMENT À FAIRE LES 2 RÉCOLTES PAR AN COMME AVANT »

QUELQU'UN ÉTAIT PASSÉ PAR LÀ AVEC LE PRODUIT QUI VA BIEN POUR ÉLIMINER LES INSECTES SANS AVOIR BESOIN DES CANARDS

IL M'A DIT : " J'AI RÉFLÉCHI, ET PUIS J'AI REMIS LES CANARDS ET JE LAISSERAI LES RIZIÈRES À MES ENFANTS AVANT D'ÊTRE TROP FATIGUÉ "

IL A RÉFLÉCHI !! COMME N'IMPORTE QUEL DIRIGEANT D'ENTREPRISE FERAIT UNE ANALYSE STRATÉGIQUE POUR DÉFINIR SES PRIORITÉS ET SON PLAN D'ACTIONS RSE, LUI A PRIS CETTE DÉCISION SUR LE CRITÈRE DE LA TRANSMISSION.

LA TRANSMISSION EST SANS HORIZON DÉFINI CONTRAIREMENT AU TERME DURABLE QUI LAISSE SUPPOSER UNE ÉCHÉANCE, DURABLE JUSQU'À QUAND ?

ET POUR MOI, SI L'ON REGARDE L'UNIVERS DE L'AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS, LES PIONNIERS DE LA RSE (LA RSE VÉRITABLE, CELLE DU FAIRE) SONT LES PME FAMILIALES INDÉPENDANTES QUI SE SONT DONNÉES COMME PRIORITÉ LA TRANSMISSION, COMME UNE ÉVIDENCE. JE CITERAIS EN EXEMPLE REMARQUABLE LE GROUPE HÉNAFF.

LA TRANSMISSION EST PLUS QUE DURABLE



TRANSFORMATION POSITIVE, MARKETING RESPONSABLE, MANGER DU SENS ... LES EXPERTS DE LA FONCTION MARKETING EN ALIMENTAIRE ONT UNE PAROLE QUI MET « LE MOINS MAIS MIEUX » AU CENTRE DE LA SOLUTION. MAIS LE MIEUX, C'EST UN PRIX JUSTE ET JUSTIFIÉ. LA DÉMARCHE HOLISTIQUE QUE MÈNENT LES ENTREPRISES POUR METTRE EN PLACE DES ACTIONS RSE, OBTENIR DES LABELS OU CERTIFICATIONS, COÛTE INDIRECTEMENT PAR LA RESSOURCE HUMAINE AFFECTÉE ET DIRECTEMENT PAR L'AUGMENTATION MÉCANIQUE DU PRIX DE REVIENT DE LEURS PRODUITS.

FAIRE ACCEPTER CE PRIX JUSTE ET JUSTIFIÉ À NOUS CONSOMMATEURS DES PAYS RICHES, C'EST FAIRE ÉMERGER UNE NOUVELLE DISCIPLINE DE LA STRATÉGIE MARKETING QUE J'APPELLERAIS « DU VIVANT ». UN MARKETING QUI PROMeut LES PLAISIRS SENSORIELS ET LA CONVIVIALITÉ TOUJOURS MAIS AUSSI QUI DONNE LA POSSIBILITÉ À CHACUN PAR SON ACTE D'ACHAT, ET EN CONNAISSANCE, DE CONTRIBUER AUX ENJEUX DE SANTÉ, DE PROTECTION DE LA NATURE ET DE PARTAGE DE LA VALEUR. A CERTAINS ÉGARDS, LE SUCCÈS DE LA MARQUE CQLP MONTRE QU'UNE PARTIE CROISSANTE DES CONSOMMATEURS EST PRÊTE À ARBITRER SON BUDGET EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION QUAND L'ENJEU DU VIVANT QUI LA COMPOSE SE POSE À ELLE.

Christophe Bellon
Fondateur, Subak

LA TRANSITION AGRICOLE



En prenant en compte le développement,
d'ici à 2050,

**les besoins mondiaux
augmenteront de 50%.**

Demain, il va nous falloir produire chaque
année plus d'aliments qu'il n'en a été
consommé dans toute l'histoire de
l'humanité. Et de plus, il faudra le faire
différemment, c'est-à-dire sous les
contraintes de la durabilité.

C'est le défi qualitatif.



Antoine Buéno
Futur

TRANSITION AGRICOLE

Partout dans le monde, et également en France, l'exploitation intensive des terres agricoles ne cesse, depuis des dizaines d'années, de porter préjudice à la biodiversité. Celle-ci est en chute libre, avec 68% des espèces de vertébrés qui ont disparus depuis 50 ans, selon le Rapport Planète Vivante 2020 rédigé par WWF. **Or, la diminution des populations animales abaisse les barrières naturelles qui séparent l'être humain des virus, laissant augurer une multiplication des crises sanitaires.**

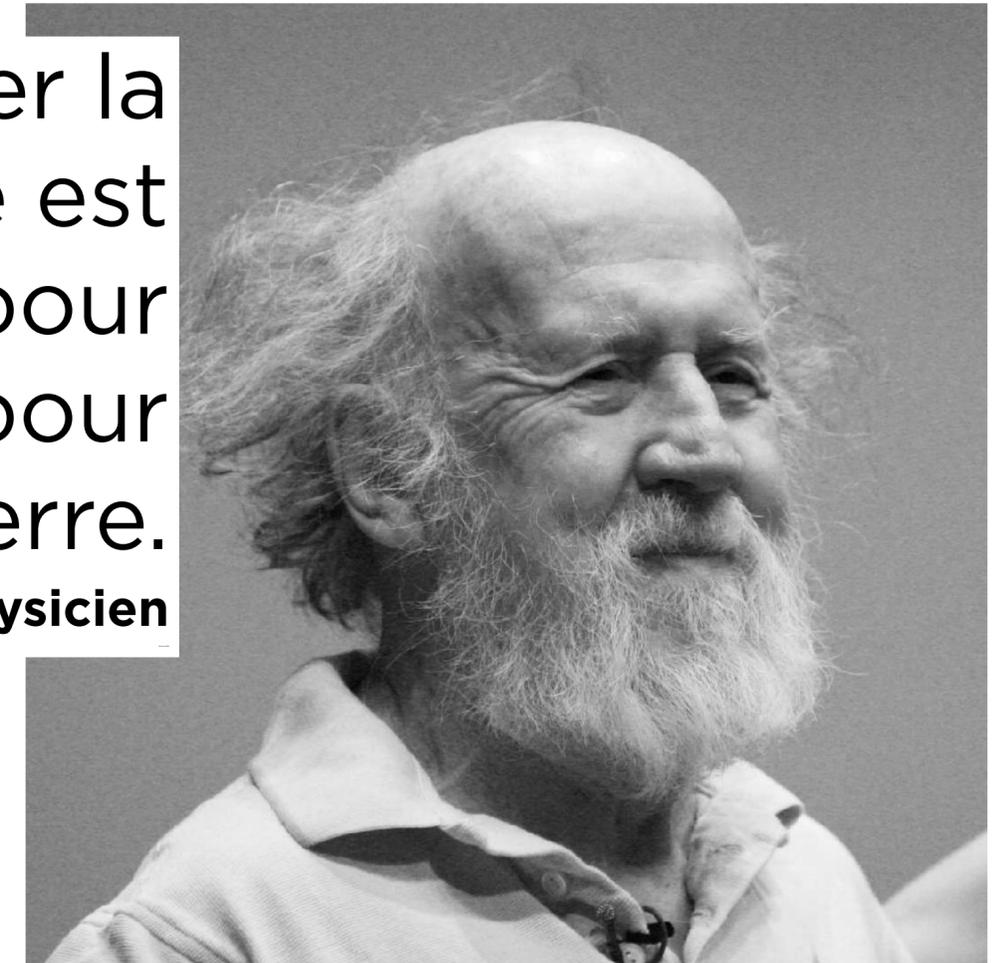
Source ADN

L'agriculture n'est pas la seule responsable de cet écocide planétaire, mais elle y participe pleinement.

Source ADN

Sanctuariser la biodiversité est essentiel pour l'agriculture et pour la vie sur Terre.

Hubert Reeves, Astrophysicien



«En l'espace de 3 générations, nous sommes devenus incapables de faire pousser notre nourriture.»

Matthieu Urban, Fondateur MyFood



POLITIQUE ALIMENTAIRE OU POLITIQUE AGRICOLE ?



Pierre Weill
Président Bleu Blanc Coeur

L'INNOVORE

IL Y A DE PLUS EN PLUS DE MANGEURS... ET DE MOINS EN MOINS DE PAYSANS. LES MANGEURS ONT DE MOINS EN MOINS DE RACINES PAYSANNES... MAIS ONT TOUS UN AVIS SUR LA FAÇON DONT 1% DE PAYSANS DOIVENT PRODUIRE LES ALIMENTS DE LEURS REPAS.

L'ALIMENT EST UN LIEN ENTRE LA TERRE, LA PLANTE, L'ANIMAL ET L'HOMME. DE CHAQUE PARCELLE DE SOL À CHAQUE CELLULE DE NOTRE CORPS, IL APPORTE LES NUTRIMENTS QUI NOURRISSENT L'IMMUNITÉ, L'INFLAMMATION, LA RÉSISTANCE AUX STRESS, ETC...

BON SENS ET BONNE SCIENCE SAVENT TOUS DEUX À QUEL POINT NOTRE SANTÉ EST DÉPENDANTE DE LA QUALITÉ DE NOS ALIMENTS. DES MODES DE PRODUCTION DIFFÉRENTS ABOUTISSENT À DES DENSITÉ NUTRITIONNELLES DIFFÉRENTES. LA TENEUR EN CAROTÈNE ANTIOXYDANT D'UNE CAROTTE, LA TENEUR EN OMEGA 3 ANTI-INFLAMMATOIRE D'UN ŒUF VARIENT DE 1 À 100 SELON LA FAÇON DONT LE SOL ET LA POULE SONT TRAITÉS ET NOURRIS.

UNE « POLITIQUE ALIMENTAIRE » SERAIT UN PACTE ENTRE PRODUCTEURS ET MANGEURS. ELLE DEVRAIT DÉFINIR DES OBJECTIFS MESURABLES DE DENSITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS ET D'IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LEURS MODES DE PRODUCTION. ELLE DEVRAIT ASSEOIR LES PRIX DES ALIMENTS SUR LEUR RÉELLE VALEUR SANTÉ.

ELLE DEVRAIT DONC AUGMENTER LE BUDGET ALIMENTAIRE AU BÉNÉFICE DES PRODUCTEURS... EN RÉDUISANT CELUI DES DÉPENSES DE SANTÉ DES MANGEURS.

TRANSITION AGRICOLE

40%

des entreprises agroalimentaires ont rencontré des **difficultés d'approvisionnement** en matière première sur le 1^{er} semestre 2020, ce qui est inédit.

Source Baromètre 2020 des industries agroalimentaire

200 000

travailleurs agricoles en moins depuis la fermeture des frontières.

Source FNSEA

Pour gagner en résilience alimentaire, il faut gagner au autonomie, tant sur la production que sur sa distribution.

Les terres agricoles représentent un enjeu stratégique majeur pour une résilience alimentaire. Il faut arrêter de les bétonner. La course effrénée à l'urbanisation doit être remise en cause. C'est le prix à payer pour que les villes de demain soient résilientes.

Source Arthur Grimopont, fondateur du Think Tank Les greniers d'Abondance

50%

des fruits et légumes consommés sur le territoire national **viennent de l'étranger.**

Pour la 1^{ère} fois, depuis la fin de la seconde Guerre Mondiale, l'agriculture française doit relever le défi de la sécurité alimentaire, alors que le risque de nouvelles pandémies est bien réel et que le réchauffement climatique a toutes les chances d'impacter la production agricole.

Source ADN



TRANSITION AGRICOLE

La réouverture de la restauration devrait ainsi permettre de tirer les volumes de beurre et de **fromages** européens. **La baisse du cheptel laitier européen**, entamée depuis quelques années, devrait se poursuivre, en dépit de prévisions de production en hausse de + 1 %, liée à l'augmentation de + 2 % des rendements.



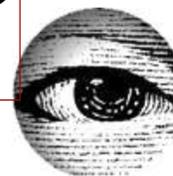
Commission européenne

Rapport trimestriel de la Commission Européenne

Les **prix des principales céréales** augmentent, parallèlement aux coûts de production. En cause, une demande dynamique menée par la Chine, et des tensions liées aux restrictions à l'export en Russie et des inquiétudes quant au niveau des stocks mondiaux, avec des prévisions de - 10 % sur le maïs et de - 22 % sur le soja pour 2020/21 (par rapport à la précédente campagne). Les **prix des oléagineux** ont également progressé ces derniers mois, revenant aux niveaux de 2012.

Pour 2021/22, la commission européenne prévoit une augmentation de la production de céréales de + 2,5 % dans l'UE.

La jaunisse qui a touché les betteraves françaises se ressent sur la **production européenne de sucre**, au plus bas depuis cinq ans avec - 12 % par rapport à 2019/20. La production mondiale est prévue à la baisse, parallèlement à une augmentation de la consommation, ce qui devrait réduire les stocks de fin de campagne. Suite à des récoltes décevantes dans l'hémisphère nord, **les prix mondiaux ont fortement augmenté ces derniers mois** (+ 26 % pour le sucre blanc, + 33 % pour le sucre brut).



TRANSITION AGRICOLE

L'ouest de la France fait beaucoup d'élevage, le bassin parisien et la Beauce sont tournés vers les grandes cultures. Il est en effet efficace de **concentrer les productions**. Cela permet la réduction des coûts de collecte et la concentration d'expertises.

Bertille Thareau

Responsable de l'unité de recherche en sciences Sociales chez Groupe Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers

En toute logique, **il est assez probable que la production locale connaisse une accélération**, avec un engagement plus marqué des distributeurs.

Bertille Thareau

Responsable de l'unité de recherche en sciences Sociales chez Groupe Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers

La région Bretagne favorise les petites exploitations sur un modèle **agroécologique** et compétitif, **reprenant la main sur la gestion des 500 millions d'euros que lui verse la PAC chaque année.**

PRODUCTION LOCALE



Bertille Thareau

Responsable de l'unité de recherche en sciences Sociales chez Groupe Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers

TRANSITION AGRICOLE

L'étonnante saisine de l'Autorité de la concurrence sur la charte des produits locaux !

L'Autorité de la concurrence vient d'ouvrir une enquête précontentieuse sur la charte d'engagements de mise en avant des produits frais et des produits locaux par les enseignes de la grande distribution.

Source Réussir

PRODUCTION LOCALE

9 novembre 2020

Julien Denormandie réunissait l'ensemble des enseignes de la distribution pour signer « une charte d'engagements de mise en avant des produits frais et des produits locaux par les enseignes de la grande distribution ». Après le premier confinement, promouvoir les filières de produits frais et locaux auprès du consommateur français à travers une bannière commune « engagements, provenance et fraîcheur : plus près de vous et de vos goûts ». Depuis, les distributeurs signataires se sont employés à mettre en œuvre cet engagement dans les magasins.

16 décembre 2020

Le ministre de l'Agriculture et Alain Griset, ministre chargé des PME, avaient présenté une charte nationale similaire pour valoriser les produits frais et locaux et le savoir-faire des entreprises alimentaires de proximité, signée par la Confédération générale de l'alimentation de détail.

6 avril 2021

LSA révèle que l'Autorité de la concurrence vient de lancer une saisine sur cette question.

L'Autorité de la concurrence précise « qu'il s'agit seulement, à ce stade, d'une enquête précontentieuse ». « A son terme, et en fonction des éléments qui auront été recueillis, elle peut être suivie soit d'une saisine contentieuse soit d'une clôture de l'enquête », apprend-on encore de l'Autorité qui ne nous a revanche pas encore répondu quant aux motivations ayant conduit à l'ouverture de cette enquête. Cependant, Les Marchés hebdo avaient évoqué dans la rubrique Lu ailleurs le 19 mars dernier un article du Parisien selon lequel la Commission européenne se serait émue de l'initiative pouvant être vue comme du patriotisme économique.



NEVER WASTE A CRISIS

L'INNOVORE



Ivan Monème
Fondateur
PerSe Communication

COMME TOUS LES ACTEURS ÉCONOMIQUES, LES ENTREPRISES DE L'AGRI ET DE L'AGRO SONT CONFRONTÉES AU TRIPTYQUE QUI ACCOMPAGNE LES CRISES TRANSVERSALES : RISQUE D'OPINION, RENFORCEMENT DES RÈGLES, AMPLIFICATION MÉDIATIQUE. ELLES SONT ÉGALEMENT ATTENDUES SUR DES CHANTIERS SECTORIELS MAJEURS : SORTIE DES PESTICIDES DE SYNTHÈSE, PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ, BIEN-ÊTRE ANIMAL, RALENTISSEMENT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE, MISE EN PLACE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES... LA FRANCE COMPTE DES CENTAINES DE BIOTECH QUI ACCOMPAGNENT CES ENJEUX. PAR EXEMPLE, SUR LE CHANTIER DES PESTICIDES, IL S'AGIT DE REMPLACER LES INTRANTS CONVENTIONNELS, LES FERTILISANTS CHIMIQUES ET LES PESTICIDES DE SYNTHÈSE PAR DES SOLUTIONS NATURELLES. PARMIS LES PÉPITES FRANÇAISES, LA START-UP KASPERA FABRIQUE DES PRODUITS NATURELS DE NUTRITION ET DE PROTECTION QUI ONT PROUVÉ LEUR EFFICACITÉ ET SERONT AU CHAMP DÈS 2023. CETTE INNOVATION OUVRE DES PERSPECTIVES CONSIDÉRABLES POUR LE CONSOMMATEUR, POUR L'AGRICULTEUR ET POUR LA PLANÈTE. CELA DÉMONTRE QUE **SI TOUTE TENSION COMPORTE UN VOLET DE DESTRUCTION DE VALEURS, ELLE PEUT ÉGALEMENT S'AVÉRER SOURCE D'OPPORTUNITÉ.**

TRANSITION AGRICOLE

AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS (ACS)

L'ACS repose sur la mise en œuvre simultanée de trois pratiques agricoles en synergie, à savoir **la couverture permanente du sol, l'allongement des rotations et la diversité des cultures, ainsi que le non-travail du sol.**

L'appui à l'agriculture de conservation des sols s'inscrit pleinement dans le cadre du projet **agroécologique** pour la France, au côté des divers plans afin de combiner les performances économique, environnementale et sociale de l'agriculture.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation accompagne le développement de l'ACS à travers diverses actions, dont :

- l'ouverture l'année dernière de la mesure agro-environnementale et climatique (MAEC) « semis direct sous couvert permanent » ;
- l'inscription d'un chapitre dédié à la préservation de la biodiversité des sols et en particulier d'une action dédiée à la promotion de l'agriculture de conservation des sols dans le cadre du Plan biodiversité présenté par le Gouvernement le 4 juillet dernier ;
- la poursuite des réflexions visant une meilleure prise en compte de l'ACS dans la PAC post 2020.



DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES EN CRISE

ACF MÈNE DEPUIS 40 ANS UN COMBAT CONTRE LA FAIM ET L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE. EN SECOURANT ET TRAITANT LES ENFANTS ET ADULTES VICTIMES DE MALNUTRITION AIGÛE, EN LUTTANT AUX CÔTÉS DE COMMUNAUTÉS CONTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET EN PRENANT EN COMPTE TOUTES LES CAUSES DE LA FAIM, COMME EN PARTICULIER LES DYSFONCTIONNEMENTS DES SYSTÈMES AGRO-ALIMENTAIRES INDUSTRIELS

IL SE TROUVE QUE LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES INDUSTRIELS DOMINANTS AU NIVEAU MONDIAL SONT LES PRINCIPAUX RESPONSABLES DE NOMBREUSES CRISES (ENVIRONNEMENTALES, CLIMATIQUES, SOCIALES...) TOUT EN ÉTANT INCAPABLES DE NOURRIR CORRECTEMENT LA POPULATION MONDIALE. D'AUTRES SYSTÈMES ALIMENTAIRES MOINS RÉSILIENTS MAIS PLUS RESPECTUEUX DE L'HOMME ET DE SON ENVIRONNEMENT SONT DIRECTEMENT MENACÉS PAR EUX.

NOUS CONSIDÉRONS QUE LE RECUL DE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU NIVEAU GLOBAL NÉCESSITE DE TRANSFORMER RADICALEMENT LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES AGRO-INDUSTRIELS



L'INNOVORE

Jean-François Riffaud
Directeur Général, CEO,
Action Contre La Faim

POUR RÉALISER CETTE TRANSFORMATION, NOUS AVONS BESOIN D'UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE ET HOLISTIQUE, CAR IL FAUT AGIR SIMULTANÉMENT À TOUS LES NIVEAUX.

POUR CELA, ACF PLAIDE POUR UN CHANGEMENT DES CADRES POLITIQUES AFIN DE TRANSFORMER LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES, ET D'AGIR SUR LES CAUSES PROFONDES DE LA FAIM ET DES INÉGALITÉS.

LA VOIE À SUIVRE POUR UNE TRANSFORMATION PROFONDE ET RADICALE EST L'AGROÉCOLOGIE. DANS SES MULTIPLES DIMENSIONS (PRODUCTION, MOUVEMENT SOCIAL...), ELLE OFFRE DES RÉPONSES AUX NOMBREUX ENJEUX, ALIMENTAIRES, ÉCOLOGIQUES, ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

TRANSITION AGRICOLE

AGROÉCOLOGIE

L'agroécologie, une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les écosystèmes. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

Elle implique le recours à un ensemble de techniques qui considèrent l'exploitation agricole dans son ensemble.

Elle réintroduit de la diversité dans les modèles de production agricole.

Chaque évolution vers une production agroécologique doit être raisonnée **au cas par cas, en fonction notamment du territoire.** L'agriculteur adapte les techniques à ses parcelles.

L'agroécologie révisé les méthodes de production en profondeur : nous sommes dans le domaine de la reconception des systèmes de production.

L'agroécologie s'applique à deux niveaux d'organisation : la parcelle agricole et le territoire, qui doivent être intégrés de façon cohérente.

Cette transition alimentaire a une seule objectif, celui d'**une seule santé** : la santé humaine, la santé animale, et la santé de la planète.

Une transition est la résultante de modifications des habitudes (de production, de consommation, d'achats...). L'un des outils à disposition, et d'ores et déjà accessible, est l'**agroécologie.**



L'AGOÉCOLOGIE, UNE ÉVIDENCE POUR MON EXPLOITATION

IL ME PARAÎT ESSENTIEL D'ALLER VERS L'AGROÉCOLOGIE POUR PLUSIEURS RAISONS. TOUT D'ABORD, LE MONDE DU VIVANT (ANIMAL ET VÉGÉTAL) EST PASSIONNANT, ET NOUS DEVONS EN COMPRENDRE LES INTERACTIONS. ENSUITE, JE NE SUIS QU'UN MAILLON DANS UNE LONGUE CHAÎNE, ET J'ESSAIE D'ÊTRE UN BON INTENDANT SUR LE TERRITOIRE DANS LE TEMPS QUI M'EST IMPARTI. IL Y AURA ENCORE JE L'ESPÈRE DE NOMBREUSES GÉNÉRATIONS DE PERSONNES APRÈS MOI QUI CULTIVERONT CETTE TERRE. IL EST DE MA RESPONSABILITÉ DE PENSER À CES GÉNÉRATIONS FUTURES : C'EST POUR CELA QUE J'AIME BIEN PLANTER DES ARBRES, CELA SERT DE SOLIDARITÉ INTERGÉNÉRATIONNELLE.

JE SUIS PRÉSIDENT DE LA COMMISSION AGRICULTURE DURABLE AU SEIN DE LA COOPÉRATIVE EUREDEN. AFIN DE FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES, NOUS TRAVAILLONS POUR QU'IL Y AIT UNE PRISE DE CONSCIENCE ET UN ACCOMPAGNEMENT VERS DES PRATIQUES PLUS VERTUEUSES. PAR EXEMPLE, NOUS AIDONS LES PRODUCTEURS DE LÉGUMES À AVOIR UNE CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE, DE NIVEAU 2 POUR L'ENSEMBLE DES PRODUCTEURS, ET AVEC LA VOLONTÉ DE DÉVELOPPER LE NIVEAU 3 HVE. LE FACTEUR ÉCONOMIQUE EST ÉGALEMENT ESSENTIEL, CAR LES PRATIQUES NE PEUVENT ÉVOLUER QUE S'IL Y A UNE COHÉRENCE ENTRE COÛTS DE PRODUCTION ET PRIX D'ACHAT.



L'INNOVORE

Bruno d'Hautefeuille
Adhérent Eureden, agriculteur
d'aucy, Président de la
Commission Agriculture Durable

AU SEIN DE LA COOPÉRATIVE, IL Y A ÉGALEMENT DE NOMBREUX ESSAIS ET DES INVESTISSEMENTS POUR TROUVER DES TECHNIQUES ALTERNATIVES, CAR, AU-DELÀ DE LA PRISE DE CONSCIENCE, IL EST ESSENTIEL DE PROPOSER DES SOLUTIONS AUX AGRICULTEURS.

L'AGRICULTURE DE DEMAIN SERA À L'IMAGE DE LA SOCIÉTÉ DE DEMAIN, CAR CE SERONT LES MODES D'ALIMENTATION ET LES CHOIX DU CONSOMMATEUR-CITOYEN QUI DÉTERMINERONT LE MODÈLE AGRICOLE.

JE SUIS CERTAIN QUE LA NOTION DE DURABILITÉ SERA DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE, PAR CHOIX ET PAR NÉCESSITÉ. JE VOIS DONC UNE AGRICULTURE PRODUCTRICE DE DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ, AVEC UNE PRÉSERVATION ACCRUE DES ÉCOSYSTÈMES ET DE LA BIODIVERSITÉ, MAIS AUSSI PRODUCTRICE D'ÉNERGIE RENOUVELABLE, ET CONTRIBUANT ÉGALEMENT ACTIVEMENT À LA GESTION DU CARBONE. ET CECI AVEC DE MOINS EN MOINS D'IMPACT NÉGATIF SUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCOSYSTÈMES, FAISANT POUR CELA APPEL À DE NOUVELLES CONNAISSANCES ET DE NOUVELLES TECHNOLOGIES.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

AGRICULTURE VERTE

AGROÉCOLOGIE



D'aucy en tant que marque de coopérative accompagne tous ses producteurs adhérents dans leur transition vers une agriculture plus vertueuse grâce à une démarche par paliers, prônant des pratiques agricoles innovantes, évaluées, partagées et co-construites.

La marque d'aucy contribue à la préservation de l'environnement, encourage la biodiversité en fournissant des produits de qualité tout en rémunérant justement les agriculteurs français.

Le webinar sur l'agroécologie, organisé par d'aucy le 30 mars dernier, a pour objectif d'apporter un éclairage multi-prismes (agriculture, recherche, business). Un temps fort autour de l'impact de la transition écologique sur notre système alimentaire, de la perception et des attentes consommateurs sur l'offre.

Une vingtaine de références certifiées
CEE Niv.2 disponibles dès Oct. 2021



d'aucv foodservice
Précurseur sur le bio
Une trentaine de références disponibles

Une nouvelle gamme issue de l'agroécologie

- en restauration
- en grande distribution



Réduire l'utilisation des intrants chimiques est l'autre grand enjeu du volet écologique de la transition agricole. **Telle est la raison d'être de l'agroécologie.** Schématiquement, l'agroécologie consiste à remplacer l'irrigation massive par la micro-irrigation, les engrais par l'agroforesterie et les pesticides par des végétaux et des animaux pour lutter contre les parasites. **Une agriculture potentiellement plus intensive en main-d'oeuvre, qui implique une certaine parcellisation des terres et conduit donc à une réduction de la taille moyenne des exploitations.**



Antoine Buéno
Futur

TRANSITION AGRICOLE

Quand les grands patrons de la tech misent sur l'agriculture...



Xavier Niel ouvre une école gratuite d'agriculture

Baptisée Hectar, l'école sera située sur les 600 hectares du Domaine de la Boissière à Lévis-Saint-Nom dans la vallée de Chevreuse. Chaque promotion devrait compter 2 000 étudiants avec des profils tournés vers les pratiques durables et le bio.

Bill Gates est récemment devenu plus grand propriétaire privé de terres agricoles du pays. D'après le média The Land Report, le milliardaire aurait acquis au travers de sa fondation près de **100 000 hectares** répartis sur **18 États**.



LA CONTRACTUALISATION SUR LA DURÉE

POUSSÉS PAR LES CITOYENS, PAR LES CLIENTS, MAIS AUSSI PAR L'INNOVATION ET LES CONVICTIIONS DES FEMMES ET DES HOMMES QUI Y TRAVAILLENT, LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION SE TRANSFORMENT. ILS BOUGENT POUR ANTICIPER ET RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES EN TERMES DE QUALITÉ DE PRODUITS, MAIS AUSSI EN TERMES DE VALEURS SOCIÉTALES. EN CONTRIBUANT AU BIEN COMMUN, ILS S'ENGAGENT DANS UN EXERCICE VERTUEUX D'AMÉLIORATION SANS FIN DES MODES D'ORGANISATION DE PRODUCTION ET SUR L'IMPLICATION DES ACTEURS LOCAUX.

UNE DES RÉPONSES AUX DÉFIS DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE PASSE PAR LA CONTRACTUALISATION, BASÉE SUR LES COÛTS DE PRODUCTION RÉELS, ET SE DÉPLOIENT SUR UNE DURÉE IMPORTANTE ENTRE LES AGRICULTEURS ET LES ENTREPRISES CLIENTES. IL S'AGIT DE S'ASSURER UNE VISIBILITÉ RÉCIPROQUE : EN DONNANT DE LA VISIBILITÉ À UN AGRICULTEUR, CELUI-CI PEUT SÈREINEMENT ENVISAGER L'AVENIR, ACCEPTER D'INVESTIR, ET SANS CESSÉ ACCÉLÉRER SUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE ET ÉCOLOGIQUE DE SA PRODUCTION ALORS QUE L'ENTREPRISE GAGNE EN SÉCURITÉ D'APPROVISIONNEMENT ET EN QUALITÉ DE SES PRODUITS.



L'INNOVORE

Nawfal Trabelsi
Directeur Général Mc Do

EN TRAVAILLANT AUPRÈS DE 34 000 AGRICULTEURS, PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS FRANÇAIS, MAILLANT LE TERRITOIRE AVEC PRESQUE 1 500 RESTAURANTS ET EN SERVANT PRÈS DE 1,9 MILLIONS DE REPAS PAR JOUR, MCDONALD'S A UN RÔLE PRIMORDIAL À JOUER POUR DÉMOCRATISER CETTE TENDANCE DE FOND.

CHAQUE JOUR, DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE, NOUS TRAVAILLONS MAIN DANS LA MAIN AVEC NOS AGRICULTEURS PARTENAIRES SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS ET L'ENSEMBLE DE NOTRE ÉCOSYSTÈME. NOUS AGISSONS AU QUOTIDIEN AVEC À L'ESPRIT L'IMPORTANCE D'OFFRIR À LA POPULATION UN ACCÈS SÛR À UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAINES, EN QUANTITÉ SUFFISANTE, À DES PRIX ACCESSIBLES, SANS GASPILLAGE, PRODUITE LE PLUS LOCALEMENT POSSIBLE, AVEC LE SOUCI DU BIEN-ÊTRE ANIMAL TOUT EN PRÉSERVANT LES DIFFÉRENTES RESSOURCES NATURELLES ET EN PERMETTANT AUX AGRICULTEURS DE VIVRE DE LEURS ACTIVITÉS.

CONTRIBUER À CETTE 5ÈME TRANSITION ALIMENTAIRE POUR MCDO, C'EST CRÉER DE LA VALEUR PARTAGÉE POUR TOUS, C'EST ÊTRE EN CAPACITÉ ÉGALEMENT DE DONNER DU SENS À NOTRE ENTREPRISE AU QUOTIDIEN.

Les OGM pourraient remplacer les engrais. Les agronomes rêvent aujourd'hui d'une troisième révolution de l'azote : après les engrais azotés naturels qui ont permis la révolution agricole du XIX^e siècle, après les engrais azotés artificiels qui ont permis les révolutions agricoles du XX^e siècle, **ils essayent de mettre au point des OGM capables de fixer par eux-mêmes l'azote de l'air, autrement dit de générer leur propre engrais. De tels OGM constitueraient la révolution de l'azote du XXI^e siècle.** De tels OGM auraient même le pouvoir de verdir le désert !

Source Antoine Buéno, Futur



TRANSITION AGRICOLE

OGM & ALICAMENT

Les OGM sont en train de consacrer la fusion des industries agroalimentaires et pharmaceutiques. Les alicaments sont déjà une réalité. Une brebis a été génétiquement modifiée pour sécréter dans son lait une protéine qui soulage l'emphysème. Demain, les exemples de ce type sont appelés à se démultiplier. Les alicaments pourraient activement contribuer à améliorer la santé humaine. **La fusion de l'aliment et du médicament est à n'en plus douter l'une des innovations radicale de notre temps.**

Source Antoine Buéno, Futur



FAIRE GERMER DES PROJETS HORS DU COMMUN

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EST UNE PUISSANTE LAME DE FOND, AUX MULTIPLES FACETTES : RAPPROCHEMENTS PRODUCTEURS-CONSOMMATEURS, IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES CHÂÎNES D'APPROVISIONNEMENT, SANTÉ ET QUALITÉ DE LA NUTRITION, CONSIDÉRATIONS ÉTHIQUES LIÉES À L'ÉLEVAGE ANIMAL...

DE VASTES SUJETS, AYANT DES IMPLICATIONS QUOTIDIENNES ET À 360° POUR CHACUN D'ENTRE NOUS.

AVEC CULTIVATE, NOUS DÉVELOPPONS DES PROJETS AMBITIEUX ET SINGULIERS VISANT À RELOCALISER DES ACTIVITÉS PRODUCTIVES ET À RECONNECTER LES POPULATIONS URBAINES À LEUR ALIMENTATION AINSI QU'À LA NATURE.

NOTRE VISION DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE EST INCARNÉE PAR NOTRE FERME MODERNE GÉANTE DE 7000 M2 SUR LES TOITS DE PARIS, QUI CONCENTRE SUR UN MÊME LIEU : UN POTAGER AGRO-ÉCOLOGIQUE DE 1200 M2 S'INSPIRANT DES PRINCIPES DE LA PERMACULTURE, UNE SERRE HAUTE PERFORMANCE DE 1200 M2 CHAUFFÉE PAR UN DATA CENTER, UN ESPACE DE 2000 M2 POUR L'ACCUEIL DU PUBLIC ET L'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS, DES LABOS DE TRANSFORMATION SUR PLACE... BREF UNE CHÂÎNE DE VALEUR 100% INTÉGRÉE LOCALEMENT, LE TOUT À QUELQUES KILOMÈTRES DE NOS CLIENTS, CE QUI NOUS PERMET DE PROPOSER DES PRODUITS EXCELLENTS ET NOURRICIERS, PLUS JUSTES POUR LE PRODUCTEUR ET PLUS RESPECTUEUX DE LA PLANÈTE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

Sarah Msika
Fondatrice de Cultivate

TRANSITION AGRICOLE

AGRICULTURE URBAINE

En 2050,

70%

de la population mondiale sera citadine.

Source Département des Affaires économiques et sociales de l'ONU, 16 mai 2018

Pour l'heure, on en compte pas encore sur la production agricole urbaine pour nourrir les citadins.

L'agriculture urbaine n'a pas atteint l'âge industriel.

C'est ce qui, demain, pourra changer.

Source Antoine Buéno, Futur

L'agriculture urbaine présente d'immenses avantages écologiques. Le premier d'entre eux est d'**alimenter la population en circuit court**. Plus besoin de stockage ni, surtout, de transport. Aux avantages de la production au plus près du consommateur peuvent s'ajouter, en ville, ceux de la production hors-sol. Cette **agriculture hors-sol**, loin d'être nouvelle, est, est même déjà très développée.

Source Antoine Buéno, Futur

La crise sanitaire a accéléré, voire bouleversé, la liste des aspirations des Français en termes de ville. Tandis que certains espèrent une ville plus culturelle (31%), innovante (33%), ou économe (39%), la grande majorité des Français souhaitent désormais que leur commune soit résolument plus verte, plus écologique.

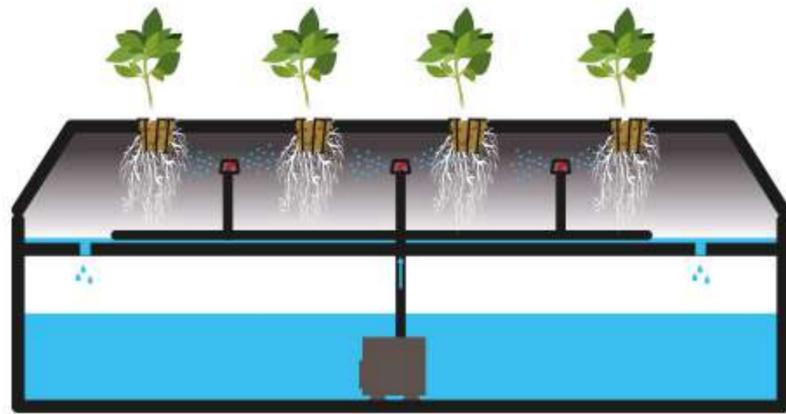
Cette **agriculture hors-sol**, dispose d'au moins quatre atouts majeurs.

- Ses **rendements** sont bien supérieurs à ceux de l'agriculture traditionnelle.
- Par définition, l'agriculture hors-sol **ne mobilise ni ne dégrade de terres arables**
- Lorsque l'on cultive hors-sol, **plus besoin de désherbants**
- Elle est **beaucoup moins consommatrice d'eau** que l'agriculture en pleine terre (jusqu'à 90% d'eau en moins)

Source Antoine Buéno, Futur

TRANSITION AGRICOLE

AGRICULTURE URBAINE



Aéroponie

L'aéroponie, récemment mise au point règle en partie le problème des déchets produits par l'hydroponie. Des recherches sont par ailleurs en cours pour passer de l'aéroponie à la bioponie, c'est-à-dire à des modes de production hors-sol sans engrais chimique ni pesticide.

Source Antoine Buéno, Futur



Bioponie



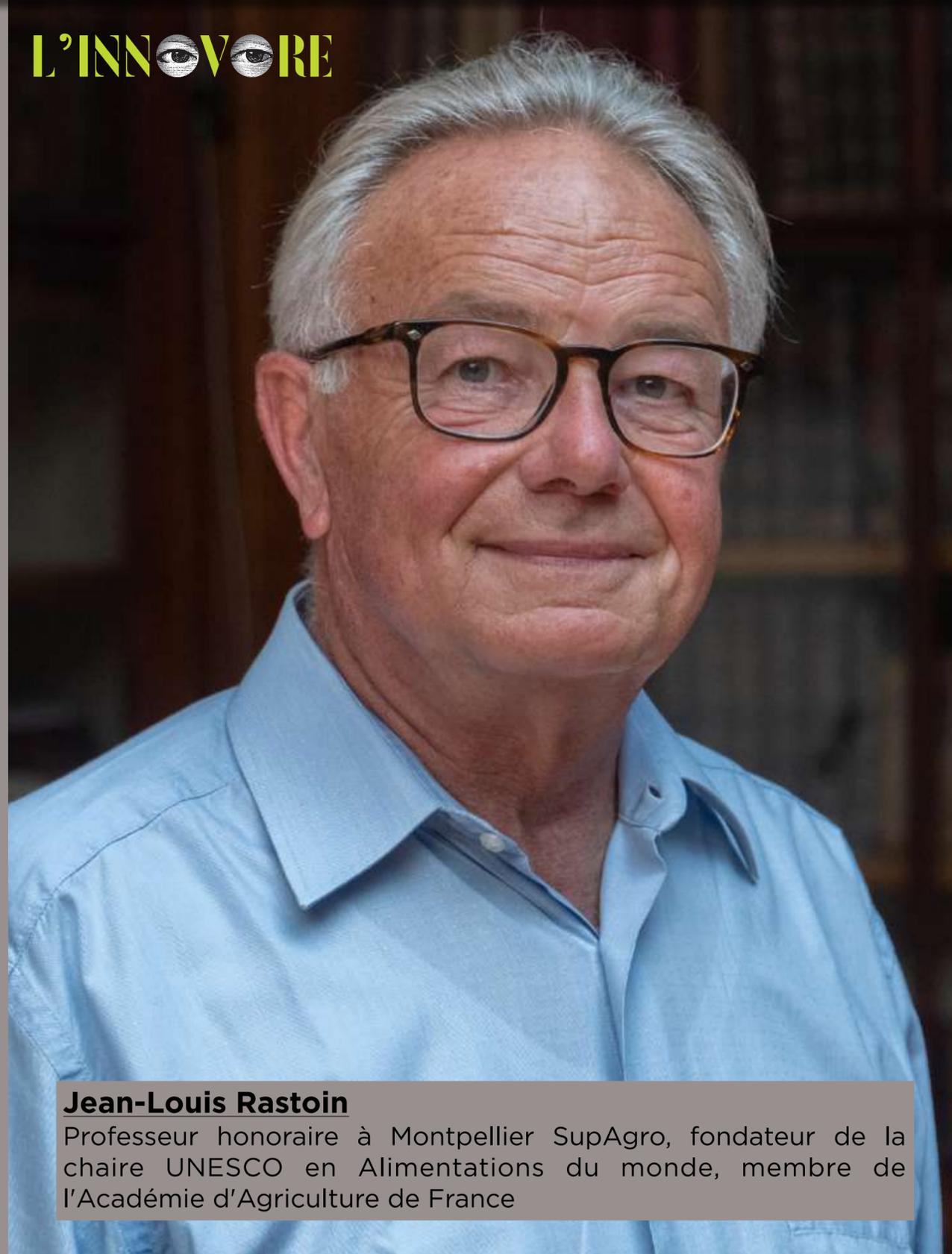


TERRITOIRE



SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ

L'INNOVORE



Jean-Louis Rastoin

Professeur honoraire à Montpellier SupAgro, fondateur de la chaire UNESCO en Alimentations du monde, membre de l'Académie d'Agriculture de France

POUR AFFRONTER LA CRISE SYSTÉMIQUE PLANÉTAIRE RÉCEMMENT AGGRAVÉE PAR LA COVID-19, UN SCÉNARIO ALTERNATIF AU MODÈLE DES CHAINES GLOBALES DE VALEUR AGRO-INDUSTRIELLES EST PROPOSÉ PAR LES PROSPECTIVISTES

EN SE FONDANT SUR LE TRIPTYQUE DE LA DURABILITÉ : ÉQUITÉ, ENVIRONNEMENT, ÉCONOMIE.

CE MODÈLE QUALIFIÉ DE «SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ (SAT)» IMPLIQUE DES ÉVOLUTIONS DU COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS ET DES PRODUCTEURS. IL S'AGIT D'ALLER VERS UNE ALIMENTATION VARIÉE ET ÉQUILBRÉE, RÉDUISANT LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS ET L'APPORT DES PROTÉINES ANIMALES AU PROFIT DES PROTÉINES VÉGÉTALES. LE MODÈLE DE PRODUCTION ÉVOLUERA VERS UNE MOINDRE INTENSIFICATION, UNE DIVERSIFICATION PAR L'AGROÉCOLOGIE ET LA BIO-ÉCONOMIE CIRCULAIRE, AVEC UNE GÉNÉRALISATION DE L'ÉCOCONCEPTION AUX NIVEAUX INDUSTRIEL ET LOGISTIQUE.

LES SAT NE CONSTITUENT PAS UN RETOUR NOSTALGIQUE À L'ORGANISATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DANS LES ÉCONOMIES RURALES DU DÉBUT DU XX^E SIÈCLE, MAIS UNE MUTATION DU MODÈLE DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION, UNE NOUVELLE « GRANDE TRANSFORMATION » AU SENS DE KARL POLANYI, **BASÉE SUR DES INNOVATIONS DURABLES ET MOTIVÉES PAR LE PROGRÈS HUMAIN.**

DANS LE SCÉNARIO SAT, LE CHANGEMENT EST MIS EN ŒUVRE SELON 4 PRINCIPES INTERDÉPENDANTS: LA QUALITÉ DES PRODUITS, L'AUTONOMIE, LA PROXIMITÉ ET LA SOLIDARITÉ, DANS UNE STRATÉGIE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DURABLE.

LA QUALITÉ « COMPLÈTE » INTÈGRE LES COMPOSANTES NUTRITIONNELLES, SENSORIELLES ET CULTURELLES DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE, LES PRIX DES PRODUITS DES SAT SERONT EN MOYENNE PLUS ÉLEVÉS QUE CEUX DE L'AGRO-INDUSTRIE. DANS LES PAYS À HAUT REVENU, LE DIFFÉRENTIEL DE PRIX EST ABSORBABLE PAR ARBITRAGE ENTRE DÉPENSES DANS LE BUDGET DE 80 % DES MÉNAGES. POUR LES 20 % DE LA POPULATION EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE, DES CAPACITÉS D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ DOIVENT ÊTRE CRÉÉES PAR UNE INTERVENTION PUBLIQUE ADÉQUATE (AIDE ALIMENTAIRE RESTRUCTURÉE, COUPONS OU CARTE D'ACHAT SUR DES PRODUITS CIBLÉS) ET UN APPUI FINANCIER AUX ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ (JARDINS PARTAGÉS, RESTAURANTS, ÉPICERIES, ETC.).

L'AUTONOMIE APPORTE UNE DOUBLE DIMENSION DE RÉSILIENCE ET DE PRÉVENTION INDISPENSABLE À L'UN DES 3 BESOINS FONDAMENTAUX DE L'HUMANITÉ : SE NOURRIR, SE SOIGNER, SE PROTÉGER.

SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ

L'INNOVORE



Jean-Louis Rastoin

Professeur honoraire à Montpellier SupAgro, fondateur de la chaire UNESCO en Alimentations du monde, membre de l'Académie d'Agriculture de France

LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE NE SIGNIFIE PAS SOUVERAINISME ET PROTECTIONNISME SANS DISCERNEMENT.

LES ÉCHANGES DE PRODUITS ALIMENTAIRES ENTRE RÉGIONS D'UN TERRITOIRE NATIONAL ET ENTRE PAYS SERONT TOUJOURS NÉCESSAIRES ET SOUHAITABLES D'UN POINT DE VUE NUTRITIONNEL, ÉCONOMIQUE ET SOCIAL. CES ÉCHANGES DOIVENT RÉPONDRE AUX CRITÈRES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, CE QUI N'EST PAS LE CAS AUJOURD'HUI À L'OMC, ET D'UN MULTILATÉRALISME ÉQUILIBRÉ.

LES SAT METTENT EN ACTION UNE TRIPLE PROXIMITÉ.

LA PREMIÈRE PROXIMITÉ S'ÉTABLIT ENTRE PRODUCTIONS AGRICOLES VÉGÉTALES, ANIMALES ET LA FORÊT DANS LE CADRE D'UN ÉCOSYSTÈME LOCAL. LA SECONDE PROXIMITÉ SE SITUE ENTRE MATIÈRES PREMIÈRES (EXPLOITATIONS AGRICOLES) ET TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (ARTISANAT ET TPE/PME). LA TROISIÈME PROXIMITÉ RAPPROCHE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS PAR DES CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION (UN SEUL INTERMÉDIAIRE), Y COMPRIS À L'EXPORTATION.

LA SOLIDARITÉ SE TRADUIT PAR DES STATUTS D'ENTREPRISE INTÉGRANT LA RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE, DES FORMES COOPÉRATIVES D'ORGANISATION DES FILIÈRES ET UNE MUTUALISATION DES RESSOURCES.

POUR UN APPROFONDISSEMENT, CONSULTER UN RÉCENT RAPPORT PUBLIÉ PAR L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE (2019)
« TRANSITION ALIMENTAIRE : POUR UNE POLITIQUE NATIONALE ET EUROPÉENNE DE L'ALIMENTATION DURABLE ORIENTÉE VERS LES CONSOMMATEURS, LES FILIÈRES ET LES TERRITOIRES »
TEXTE TIRÉ DE : RASTOIN (JEAN-LOUIS), « ÉDITORIAL. CRISES SANITAIRES, RÉSILIENCE ET REFONDATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES », REVUE SYSTÈMES ALIMENTAIRES / FOOD SYSTEMS, N° 5, 2020, CLASSIQUES GARNIER, PARIS, P. 17-31

TERRITOIRE



La question du dernier kilomètre est devenue une problématique à la fois économique, écologique et urbaine.

Le dernier kilomètre est responsable d'un quart des émissions de CO2 en ville, de 30 % de la congestion urbaine, et peut représenter jusqu'à la moitié du coût total de la logistique.

Source BPI France



TERRITOIRE

Du Made In France au Made With France

Source Influencia

Ils étaient **30%** à la mi-mars et sont aujourd'hui **47%** à souhaiter que les entreprises françaises rapatrient leur production et leurs usines en France. C'est un souhait très marqué en France, bien plus que la moyenne européenne plafonnant à 28%, ou aux États-Unis (30%).

Le nombre de **moulins**, par exemple, est passé de 40 000 il y a un siècle, à 400, aujourd'hui.

Source Arthur Grimopont, fondateur du Think Tank Les greniers d'Abondance

Pendant des dizaines d'années la mondialisation a fragilisé l'agriculture, ici et ailleurs. Et la pandémie a révélé tous les faiblesses du modèle actuel.

Source ADN

88% des Français se demandent si la marque agroalimentaire qui les intéresse **est bien Made in France avant de la mettre dans leur panier.**

Source Enquête menée par la plateforme de communication Sacrés Français !

Les raisons qui nous poussent à acheter des références fabriquées en France sont nombreuses mais elles dépendent aussi de notre âge. 55% des sondés privilégient ces produits pour des motifs liés à la santé et 38% sont motivés par leur excellent rapport qualité prix. 38% des consommateurs cherchent, quant à eux, à soutenir le savoir-faire local. Les plus jeunes ont des intentions nettement plus écologiques. Car si à peine un quart des Français achètent des marques nationales pour des raisons environnementales, 48% de ces chaland ont entre 18 et 24 ans.

Source Enquête menée par la plateforme de communication Sacrés Français !



TERRITOIRE

Du Made In France au Made With France

Source Influencia

Les entreprises doivent tenter de lever les freins qui continuent de ralentir le développement des produits fabriqués dans notre pays. **Trois Français sur quatre estiment ainsi que les prix de ces articles sont encore trop élevés.** 38% des sondés jugent, par ailleurs, que l'offre n'est pas suffisamment large pour répondre à leurs besoins et plus d'un quart des personnes interrogées reconnaissent mal connaître les références proposées par les marques tricolores. Ce manque de visibilité prouve à quel point ces sociétés ont du mal à mettre en avant leurs spécificités. Seuls 17% des consommateurs considèrent que les griffes communiquent assez sur leurs engagements liés au « Made in France ». Identifier les bons messages sans tomber dans l'écueil du « French Washing » doit donc être la première étape d'une communication efficace. Source Enquête menée par la plateforme de communication Sacrés Français !



RUNGIS AU COEUR DE LA TRANSITION

LE MARCHÉ DE RUNGIS, AU CENTRE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

AVEC SES 234 HECTARES, 1 200 ENTREPRISES, 12 000 SALARIÉS, 10 MILLIARDS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES PAR AN, LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS EST LE CAHIER DES TENDANCES DE LA CONSOMMATION.

TERRAIN D'OBSERVATION PRIVILÉGIÉ DE L'OFFRE ET LA DEMANDE EN MATIÈRE ALIMENTAIRE, IL EST AUSSI LE PLUS À MÊME D'INITIER LES NOUVELLES TENDANCES, NOTAMMENT QUAND IL S'AGIT DE TRANSITION ALIMENTAIRE.

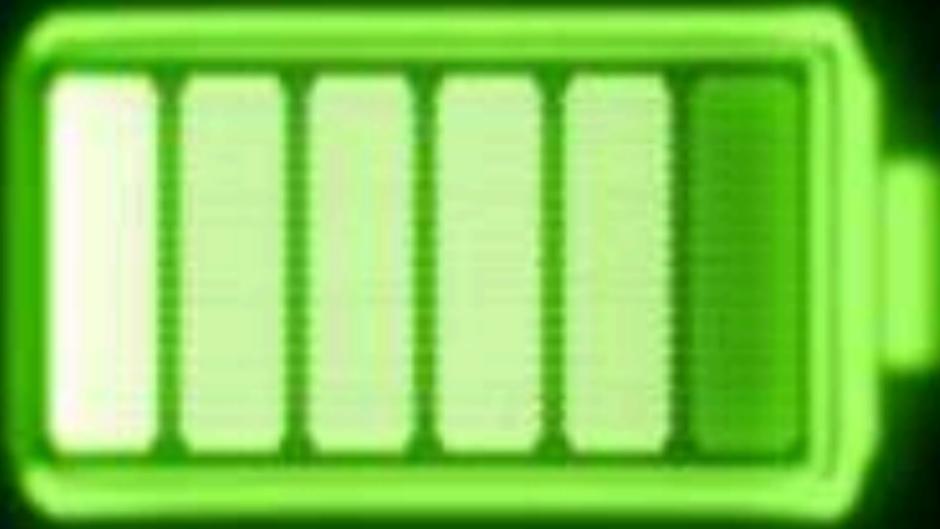
C'EST À CE TITRE QUE JE DÉPLOIE DEPUIS QUELQUES ANNÉES UNE POLITIQUE RSE ENGAGÉE. J'AI LANCÉ UNE STRATÉGIE AMBITIEUSE À HORIZON 2024 AVEC 3 PILIERS, QUI SE DÉCLINENT ENSUITE EN 9 ENGAGEMENTS ET 80 ACTIONS. LE PREMIER DE CES PILIERS AFFIRME LA VOLONTÉ D'ÊTRE LE MOTEUR DE LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION DURABLE : EN AMÉLIORANT LA PRÉSENCE D'ENTREPRISES, DE PRODUITS ET SERVICES ÉCO-RESPONSABLES AU SEIN DU MARCHÉ, EN PARTICIPANT À LA STRUCTURATION DES FILIÈRES AGRICOLES DURABLES, EN DEVENANT UNE RÉFÉRENCE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE NATIONALE ET INTERNATIONALE. LES DEUX AUTRES PILIERS VISENT QUANT À EUX À PRÉSERVER LES RESSOURCES ET VISER LA NEUTRALITÉ CARBONE ET À PRÉSERVER LES RESSOURCES ET VISER LA NEUTRALITÉ CARBONE

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



L'INNOVORE

Stéphane Layani
Président des Marchés
de Rungis

A glowing green battery icon is centered in the upper half of the image. The battery is depicted with a rectangular frame and a series of vertical bars inside, representing the cells. A minus sign is on the left and a plus sign is on the right. The background is a dark green with a complex, glowing circuit board pattern. At the bottom, a solid green horizontal bar contains the text 'L'ÉNERGIE' in white, bold, sans-serif font.

L'ÉNERGIE

S'il ne fallait écrire qu'une seule entrée à un abécédaire du futur, ce serait celle-ci.
Le défi énergétique est le plus urgent et le plus fondamental que l'humanité ait à relever.

L'énergie est la clé de notre avenir. Elle est à la fois la mesure et la condition de notre développement. Elle détermine la trajectoire de notre civilisation, soit vers l'effondrement, soit vers l'explosion technologique.



Antoine Buéno
Futur

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Les énergies en compétition sont au nombre de trois : les énergies fossiles, les énergies renouvelables et l'énergie nucléaire.

Les énergies fossiles
génèrent aujourd'hui plus de
80%
de l'énergie primaire mondiale.

Les énergies renouvelables
génèrent aujourd'hui plus de
15%
de l'énergie primaire mondiale.
Elles ne pourront à elles seules
remplacer les énergies fossiles.

L'énergie nucléaire
produit aujourd'hui
5%
de l'énergie primaire mondiale.
Elle est le complément
indispensable des énergies
renouvelables dans un mix
énergétique décarboné.

La transition énergétique ne se fera ni sans le nucléaire, ni sans même les énergies fossiles. D'ici à 2050, elle pourrait réduire les émissions anthropiques de GES de 35%. 15% grâce à une multiplication par deux de la part du nucléaire et par cinq de la part des énergies renouvelables dans un mix énergétique.

Complétée par la transition agricole, la transition industrielle, une modération démographique et plus tard par le développement des technologies de captation du carbone dans l'atmosphère, elle donnerait une chance à l'humanité de parvenir à la neutralité carbone au cours de la seconde moitié du XXI^e siècle.

Source Antoine Buéno, Futur



LE NEXUS ÉNERGIE ET ALIMENTAIRE POUR UN MONDE DURABLE

LA PANDÉMIE QUE NOUS TRAVERSONS A MIS EN EXERGUE LA NÉCESSITÉ D'ACCENTUER LA SOUTENABILITÉ DE NOS MODÈLES DE DÉVELOPPEMENT. **L'ÉNERGIE ET LES SOURCES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE SONT DEUX SECTEURS QUI ONT ENTAMÉ LEUR MUTATION**

DEPUIS QUELQUES ANNÉES VERS DES OPTIONS PLUS DURABLES, MAIS FACE AUX ENJEUX CLIMATIQUES LE RYTHME DE TRANSITION DOIT ÊTRE ACCÉLÉRÉ.

A PRIORI CES DEUX MONDES N'ONT QUE PEU DE SYNERGIES INTRINSÈQUES, ET POURTANT, L'ÉNERGIE EST INDISPENSABLE À L'IRRIGATION, À LA CULTURE, L'ÉLEVAGE ET LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS. DES SYNERGIES FORTES ENTRE AGRICULTURE ET ÉNERGIES RENOUVELABLES EXISTENT.

EN EUROPE, LES EXEMPLES SE MULTIPLIENT D'INSTALLATIONS SOLAIRES PHOTOVOLTAÏQUES PERMETTANT DE PROTÉGER LES CULTURES, LES VIGNES, D'UN ENSOLEILLEMENT TROP PUISSANT OU D'ORAGES DE GRÊLE VIOLENTS, OPTIMISANT LA PRODUCTION AGRICOLE ET LA PROTÉGEANT DES EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE. POUR LA PISCICULTURE, LA CONCHYLICULTURE OU L'OSTRÉICULTURE LE CONSTAT EST IDENTIQUE, DES OMBRIÈRES SOLAIRES PEUVENT PERMETTRE DE MODULER L'ENSOLEILLEMENT DIRECT, LA TEMPÉRATURE DES BASSINS ET LIMITER LA PROLIFÉRATION DE PARASITES OU D'ALGUES NÉFASTES À L'ÉLEVAGE ET LA CULTURE. LA PRODUCTION DE GAZ RENOUVELABLES À PARTIR DES SOUS-PRODUITS DE L'AGRICULTURE, DE BIOCARBURANTS À PARTIR DE DÉCHETS ORGANIQUES SONT AUTANT D'EXEMPLES DE COMPLÉMENTARITÉS ENTRE MONDE ALIMENTAIRE ET SECTEUR ÉNERGÉTIQUE. PAR EXTENSION,



Cyril Carabot, Secrétaire
Général SER (Syndicat des
Énergies Renouvelables)

L'INNOVORE

LA PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ RENOUVELABLE CONSOMMÉE SUR UN SITE AGRICOLE, DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE, APPELÉE AUTOCONSOMMATION, PARTICIPE À DÉCARBONER CES ACTIVITÉS TOUT EN RAPPROCHANT LIEU DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION DANS UNE LOGIQUE COMMUNE DE CIRCUIT COURT.

DANS LES PAYS EN DÉVELOPPEMENT, L'ACCÈS UNIVERSEL À UNE ÉNERGIE DURABLE PARTICIPE À L'OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ONUSIEN N°7.

PLUS DE 840 MILLIONS DE PERSONNES SONT ENCORE PRIVÉS D'ÉLECTRICITÉ DANS LE MONDE, CE CHIFFRE DÉPASSE LE MILLIARD SI L'ON INTÈGRE LA CONTINUITÉ DE FOURNITURE. SANS ÉNERGIE, LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE, SOCIAL, CULTUREL EST COMPLEXE VOIRE IMPOSSIBLE. LÀ ENCORE,

LE POMPAGE SOLAIRE POUR LES VILLAGES EXCLUS DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE NATIONAL, L'APPORT D'UNE ÉLECTRICITÉ RENOUVELABLE, À PARTIE D'ÉOLIEN, DE SOLAIRE, D'HYDROLIEN, POUR LES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION COMME LA MOUTURE DES CÉRÉALES, L'ÉCLAIRAGE PERMETTANT D'ALLONGER LES JOURNÉES DE TRAVAIL OU DE LES DÉCALER, L'ALIMENTATION D'UNE CHAÎNE DE FROID POUR LA CONSERVATION DE LA VIANDE, DU POISSON, PARTICIPE À RENFORCER CE LIEN ENTRE ALIMENTAIRE ET ÉNERGIE DURABLES POUR PERMETTRE, NOTAMMENT, UN DÉVELOPPEMENT SOUTENABLE POUR NOTRE PLANÈTE.

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Objectif
zéro
carbone

Le décrochage est plus marqué dans les économies développées :
-9% aux Etats-Unis et -11% dans les pays de l'union Européenne.

Source ADN

- 3,8%

chiffre de la **chute de la demande en énergie primaire** dans le monde, au premier trimestre 2020, par rapport à 2019. Une **baisse globale de 6% est attendue** sur l'année soit 6 fois plus qu'après le crise de 2008. **C'est l'équivalent de la consommation annuelle de l'Inde, troisième consommateur d'énergie au monde.**

Source AEI

La pandémie, une **redistribution des cartes de l'énergie.** 30% de baisse des GES pendant les semaines du premier confinement. D'ici fin 2020, nous pourrions avoir évité à l'atmosphère 45 millions de tonnes équivalent CO2.

Source Haut Conseil pour le Climat

Charbon (-8%) et pétrole (-9% probable sur l'année) accusent le coup, et plus modérément sur le **gaz naturel (-5%** probable sur l'année).

Source ADN

A contrario, **énergies renouvelables (+5 %** probable sur l'année), dont 90% proviennent des énergies solaires et éoliennes.

Source Irena (Agence Internationale pour les Energies Renouvelables)

Carbon
Neutrality



TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

MAIS AUSSI

À ce jour,
80%

du mix énergétique mondial
demeure d'origine fossile.

Source Irena (Agence Internationale pour les Energies
Renouvelables)

La demande n'est pas prête de
tarir. Sous la pression de pays
émergents, la demande
d'énergie totale devrait croître
de

+25 à +60%

pour **l'électricité.**

Source AEI, estimation 2018

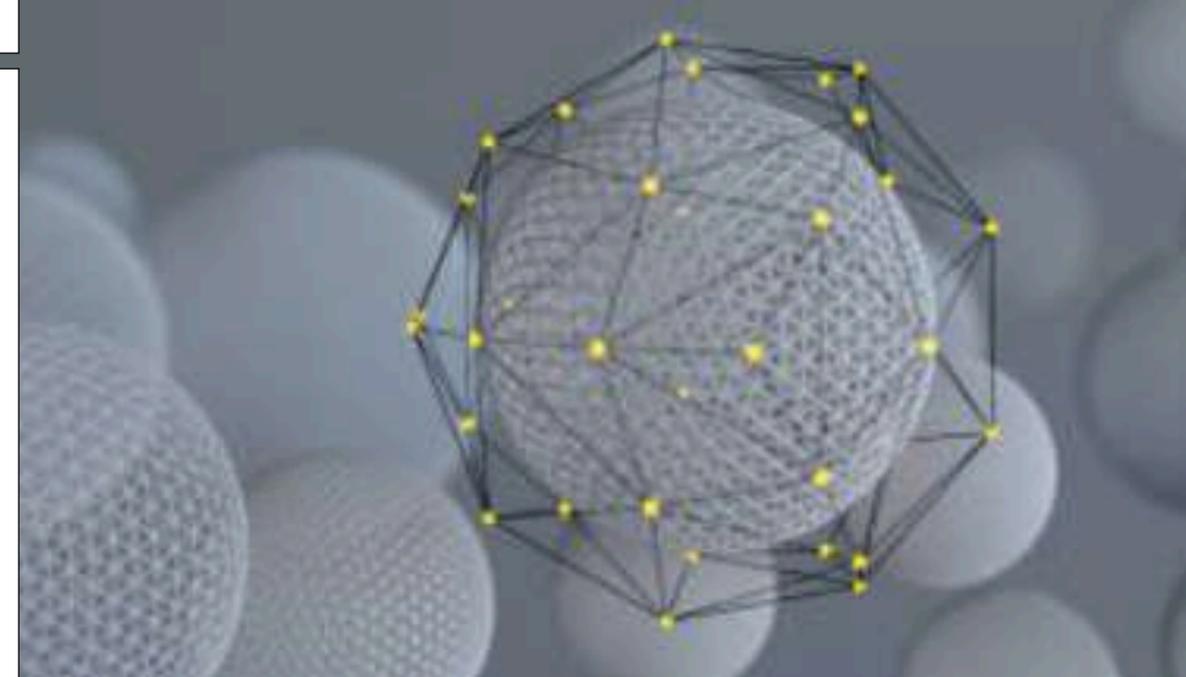
Graphène

Ce matériau possède le record de
conductivité thermique.

Il pourrait devenir un matériau
idéal pour le **stockage de l'énergie**
et est l'objet d'un projet phare
européen (Future and Emerging
Technologies Flagship)

Applications

Elles sont multiples, et nous
retiendrons ici la capacité à créer un
circuit capable de capter le
mouvement thermique du graphène
et de la transformer en courant
électrique, ouvrant la voie **vers une
énergie propre et réutilisable à
l'infini** (Travaux des chercheurs de
l'Université de l'Arkansas, sous la
direction du physicien Paul Thibado)



TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

OU ENCORE...

La folie hydrogène :

L'hydrogène est un élément chimique extrêmement courant : 90% de l'univers contient des atomes d'hydrogène. Au même titre que l'électricité, l'hydrogène, est un vecteur d'énergie, qui sert à transporter l'énergie d'un point A à un point B. L'atout est sa densité énergétique. Un seul kilogramme permet de stocker 3x plus d'énergie qu'un seul kilo d'essence, et 100x plus que les meilleures batteries électriques.

Daniel Hissel, chercheur au CRNS et spécialiste de l'hydrogène

En 2035, Airbus souhaite commercialiser **un avion à hydrogène à Zéro Emission**

Introducing Airbus **ZEROe**



À l'heure actuelle, 95% de la production dans le monde est réalisée à partir de ressources carbonées fossiles, c'est la raison pour laquelle on parle d'«**hydrogène gris**». Cette production émet des gaz à effet de serre. Il existe une alternative en séparant les molécules d'hydrogène et d'oxygène grâce à l'électrolyse. Ce procédé permet de produire de l'«**hydrogène vert**», mais cela n'est valable qu'à condition qu'il soit produit à partir d'électricité verte.

Daniel Hissel, chercheur au CRNS et spécialiste de l'hydrogène

Le gouvernement va investir 7,2 milliards d'€ pour faire de la France la championne de l'hydrogène vert.



NUMÉRIQUE



NUMÉRIQUE

2%

des émissions française...

**Le numérique doit réduire son empreinte carbone.
D'ici à 2040, il pourrait émettre plus que le transport aérien.**

En 1 an, nous avons gagné 7 ans dans la digitalisation des entreprises.

Christine Aymard, directrice de la division Microsoft Consulting Services France

88,9 Mds de \$

Le CA d'Amazon a connu **40%**

hausse au second semestre 2020 par rapport au même trimestre l'an passé. L'e-commerçant est le vainqueur toutes catégories de la crise du Covid.



En Chine, **89%** des consommateurs disent vouloir effectuer désormais plus fréquemment des achats en ligne de produits de première nécessité. Aux États-Unis, la croissance de vente en ligne de certaines catégories de produits a explosé en mars 2020 avec +307% d'équipements de sport, +172% de moniteurs informatiques ou encore +115% de teintures pour les cheveux par rapport à mars 2019.

Dans deux ans, les opérateurs devraient avoir déployé **3000 sites 5G sur le territoire**. L'impact environnemental est difficilement mesurable, mais réel. **Avec la 5G, la consommation d'énergie des opérateurs mobiles serait multipliée par 2,5 à 3 dans les cinq ans à venir, soit une augmentation de 2% de la consommation électrique de la France**. Sans compter le coût énergétique (et donc l'impact sur la planète) lié à la fabrication et au fonctionnement de milliards de nouveaux terminaux fonctionnant en 5G. Les smartphones d'une part, mais aussi les serveurs et tous les objets connectés que cette nouvelle technologie rendra plus efficaces...



NUMÉRIQUE

L'année 2020 a été une année record pour le commerce alimentaire en Europe, avec une croissance de 8% pour les ventes volume et de 11% pour les ventes valeur, Une croissance qui s'explique par le report de la consommation à domicile liée au télétravail et aux deux confinements ainsi qu'à la fermeture des restaurants. Dès le mois de mars 2020 et la mise en place de confinements en Europe, les ventes de produits alimentaires ont bondi de 20% (vs mars 2019) en France, en Allemagne, en Espagne, en Italie et au Royaume-Uni, entraînant un bouleversement dans les habitudes de consommation (achats en proximité, baisse de fréquence d'achats de 4%, augmentation de la taille du panier moyen de 15%). **La réouverture des restaurants post-Covid devrait cependant entraîner un retour à la normale, avec toutefois des dépenses alimentaires qui resteront à un niveau plus élevé qu'en 2019** - 7 à 10% des gens pensent dépenser moins au restaurant après la crise - et des distributeurs qui devront batailler pour conserver leur place.

Source étude de McKinsey/EuroCommerce (une cinquantaine de PDG interrogés du secteur des produits alimentaires et 10000 consommateurs européens de 10 pays (France, Allemagne, UK, Espagne, Italie, Pays-Bas, Pologne, Russie, Suède, Suisse)).





POUVOIR D'ACHAT

TRANSITION DE VALEUR

L'INNOVORE



Olivier Mevel Consultant spécialiste de la transition alimentaire - Stratégie et marketing des filières agri-agroalimentaires, Maître de Conférences en Sciences de Gestion (HDR) à l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), Docteur en Sciences de Gestion

VALEUR PERÇUE DE L'OFFRE ET FRACTURE DE LA DEMANDE EN SORTIE DE CONFINEMENT : LA DOUBLE CONDITION À L'ACHAT QU'IMPOSE LES CONSOMMATEURS CHANGE LA DONNE DU COMMERCE ALIMENTAIRE EN 2021 !

DEPUIS LE DÉBUT DE LA CRISE SANITAIRE, J'OBSERVE, AU TRAVERS DES RÉSULTATS LIÉS À DIFFÉRENTES ÉTUDES MARKETING, TOUTES FILIÈRES ALIMENTAIRES CONFONDUES, **UNE VÉRITABLE FRACTURE DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS VIS-À-VIS DE L'OFFRE EN MARQUES NATIONALES (GRANDES MARQUES). EN CONTREPARTIE, ON ASSISTE À UNE NETTE AUGMENTATION DE LA VALEUR PERÇUE DES PRODUITS LOCAUX, RÉGIONAUX OU DES LABELS DE TYPE BLEU-BLANC-CŒUR QUI PORTENT, PAR EXEMPLE, UNE PROMESSE DE RÉASSURANCE SANTÉ.**

A GRANDS TRAITIS, MALHEUR, DONC, AUX PRODUITS DONT LA QUALITÉ PERÇUE S'AVÈRE TRÈS INFÉRIEURE À LA QUALITÉ ATTENDUE PAR CES MÊMES CONSOMMATEURS. ILS SONT IMMÉDIATEMENT BOUDÉS CAR LA DÉCEPTION SE PAIE AUJOURD'HUI CASH DANS L'ESPRIT DES SHOPPERS. POUR AUTANT, MÊME SI LA CONDITION D'UNE QUALITÉ PERÇUE > QUALITÉ ATTENDUE RESTE UNE CONDITION NÉCESSAIRE À L'ACHAT, ELLE N'EST PLUS SUFFISANTE POUR S'IMPOSER, À TOUS LES COUPS, DANS L'ESPRIT D'UN CONSOMMATEUR QUI FAIT FACE À UNE OFFRE DÉSORMAIS TRÈS DIVERSIFIÉE. **CE QUI EST TRÈS NOUVEAU, EN 2021, C'EST QUE, POUR QU'UN PRODUIT ALIMENTAIRE S'IMPOSE DÉSORMAIS, SA VALEUR PERÇUE (SON PRIX PSYCHOLOGIQUE) DOIT ÉGALEMENT ÊTRE NETTEMENT SUPÉRIEURE AU PRIX PAYÉ À LA CAISSE. CETTE DOUBLE CONDITION À L'ACHAT, IMPOSÉ PAR LE CONSOMMATEUR EN SORTIE DE PANDÉMIE, N'A PAS FINI DE PERTURBER LES NUITS DE NOMBREUX MARKETERS !**

POUVOIR D'ACHAT

La crainte d'une crise économique préoccupe près de 3/4 des Français (69%)

Fin juillet, les encours du Livret A représentaient un nouveau record de 320,8 milliards d'euros.

Source ADN

Dès la deuxième semaine de reconfinement, le Secours Catholique alertait sur une explosion de la pauvreté en France. Logiquement, on observe une augmentation des demandeurs d'aide alimentaire, entre 10% et 25% selon les associations. Le problème c'est que « les stocks ont baissé en volume de 22% », s'inquiète Claude Baland, Président de la Fédération des banques alimentaires.

La pandémie a donné naissance à une crise économique majeure, bien plus sévère que celle de 2008, voire plus que celle de 1929, avec à la clé des millions de destruction d'emploi et un nombre incalculable de faillites.

Robert Boyer, Directeur de Recherches au CNRS et à l'EHESS

8 millions de personnes en précarité alimentaire en France.

Passer d'une logique de volume à une logique de valeur

VERS UNE FINANCE VERTE

Apparue au début des années 2000, **la finance verte** a fait depuis bien du chemin. Confidentielle jusqu'en 2013, avec des volumes n'excédant pas 10 milliards de dollars, la finance verte a connu depuis une forte accélération pour monter à 157 milliards de dollars en 2017 grâce à l'Accord de Paris à la Cop21 en 2015, et dépasser 250 milliards de dollars en 2019. Elle devrait atteindre 350 milliards de dollars fin 2020.

Source ADN

«**La qualité redéfinie** » modification de la valeur perçue



COMMENT RÉCONCILIER ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX, HUMAINS ET ÉCONOMIQUES ?

NOUS AVONS LA CHANCE DE VIVRE DANS LE PAYS QUI A LE PLUS DE RICHESSE EN RESSOURCES NATURELLES DÉDIÉE À L'ALIMENTATION HUMAINE. NOUS AVONS ÉGALEMENT UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE TRÈS RÉPUTÉE EN MATIÈRE DE QUALITÉ PRODUITS. DANS UN CONTEXTE DE CRISE SANITAIRE COMME NOUS LE VIVONS DEPUIS PLUS D'UN AN, NOUS DEVONS REPENSER LE MODÈLE DE DÉPENDANCE ÉCONOMIQUE ALIMENTAIRE DANS LEQUEL NOUS AVONS GLISSÉ, EN CONCENTRANT NOS EFFORTS SUR LE RECENTRAGE DE L'UTILISATION ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE BASE. EN MÊME TEMPS, LIMITER NOTRE EMPREINTE CARBONE PAR UNE CONSOMMATION PLUS LOCALE. POUR CE FAIRE, IL S'AGIT, D'UNE PART, DE MIEUX MAÎTRISER LES FILIÈRES ET REVOIR LE MODÈLE ÉCONOMIQUE DE L'AMONT À L'AVAL, NOTAMMENT EN CESSANT D'ACHETER DES MATIÈRES PREMIÈRES DE FAÇON SPÉCULATIVE ET EN ADOPTANT UN MODÈLE D'APPROVISIONNEMENT RAISONNÉ. D'AUTRE PART, DE RÉPONDRE À UN ENJEU ÉCONOMIQUE DE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES SUR NOTRE TERRITOIRE. C'EST UN CERCLE VERTUEUX DE DÉVELOPPEMENT DE L'EMPLOI « LOCAL » (TERRITOIRE PROCHE OU FRANCE), DE LA GRAINE À L'ASSIETTE.

LE CONSOMMATEUR A AUSSI UN RÔLE CLÉ À JOUER DANS CETTE TRANSFORMATION DU MODÈLE ACTUEL ET NOUS DEVONS L'Y AIDER EN LUI APPRENANT À CONSOMMER DES FRUITS DE SAISON, PAR EXEMPLE, POUR SORTIR DU PARADOXE DU « TOUT DISPONIBLE TOUT LE TEMPS » ET FAIRE RESSORTIR LE SENS CIVIQUE DE CHACUN À CONSOMMER LOCAL ET DE SAISON. IL DOIT ÉGALEMENT ÊTRE CONSCIENT DE LA RESPONSABILITÉ QU'IL A ET DE LA DICHOTOMIE PERSISTANTE ENTRE LES PAROLES ET LES ACTES.

PRENONS L'EXEMPLE DES EMBALLAGES : D'UN CÔTÉ, LE CONSOMMATEUR EXIGE DU SERVICE, DE LA PRATICITÉ AVEC DES EMBALLAGES INDIVIDUELS, À USAGE UNIQUE ET SOUVENT EN PLASTIQUE. ET DE L'AUTRE, UNE PRISE DE CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE AVEC L'ÉMERGENCE DU VRAC OU DE LA CONSIGNE, LA VALORISATION DE LA RECYCLABILITÉ DE CERTAINS EMBALLAGES VERTUEUX OU ENCORE LA RÉUTILISATION D'EMBALLAGE POUR D'AUTRES USAGES. MAIS SUR QUOI EST-IL VÉRITABLEMENT PRÊT À LÂCHER POUR TENDRE VERS CETTE TRANSITION ? .../...



COMMENT RÉCONCILIER ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX, HUMAINS ET ÉCONOMIQUES ?

POUR RÉUSSIR CETTE TRANSFORMATION VERS UN SCHÉMA VERTUEUX, TROIS ÉLÉMENTS MAJEURS SONT À RECONSIDÉRER : QUITTER LA POSTURE TROP SOUVENT PRISE DE DÉCLARATION D'INTENTION POUR ALLER VERS UN VRAI ACCOMPAGNEMENT À LA RELOCALISATION D'UNITÉS DE PRODUCTION EN FRANCE, PRENDRE DES POSITIONS FORTES DE PRÉFÉRENCE NATIONALE ALIMENTAIRE SUR DES MATIÈRES PREMIÈRES ISSUES EN PRIORITÉ DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE ET RECONSIDÉRER LA RELATION DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR EN PASSANT PAR LE TRANSFORMATEUR ET LE DISTRIBUTEUR, PUISQUE LES ETATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION ONT ÉCHOUÉ SUR CE POINT.

CETTE TRANSITION ALIMENTAIRE FONCTIONNERA SI ET SEULEMENT SI ELLE EST PORTÉE PAR UNE VRAIE VOLONTÉ POLITIQUE ET UNE VRAIE VOLONTÉ D'INVESTISSEMENTS FINANCIERS POUR S'INSCRIRE DANS LA DURÉE. AU MÊME TITRE QUE LES GRANDS SUJETS SOCIÉTAUX, TOUT UN CHACUN S'ACCORDE SUR UNE VOLONTÉ MAIS DANS LES FAITS, NOUS N'EN RESTONS QU'À DES DÉCLARATIONS D'INTENTION, LES ÉVÉNEMENTS ÉCONOMIQUES ACTUELS NOUS LE DÉMONTRENT AU QUOTIDIEN, COMME LES NÉGOCIATIONS COMMERCIALES 2021 AVEC LA GMS OU L'ÉVICTION D'EMMANUEL FABER À LA TÊTE DE DANONE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

L'INNOVORE

Stéphane Lehoux
Président St Mamet





ALIMENTATION



ALIMENTATION

En 2020, un produit alimentaire parcourt 3 000 kilomètres en moyenne avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, contre un peu plus de 2 000 kilomètres dans les années 80. Le nombre des intermédiaires s'est multiplié, ils sont partout sur la planète, au détriment d'une production locale.

Source ADN

Le réchauffement climatique fait chuter les rendements agricoles : -6% par degré Celsius supplémentaire pour le blé, -3,2% pour le riz, -7,4% pour le maïs. On mesure la gravité du problème lorsque l'on sait que ces trois plantes fournissent à elles-seules 75% des calories ingérées par l'humanité.

Source Antoine Buéno, Futur

Mobiliser les populations est un facteur clé pour augmenter la résilience du système alimentaire.

Source Arthur Grimopont, fondateur du Think Tank Les greniers d'Abondance

1/3 des terres arables de la planète est plus ou moins menacé de disparaître. Au cours du dernier siècle, l'équivalent de la surface des Etats-Unis se serait déjà volatilisé.

Source Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), groupe technique intergouvernemental sur les sols, Etats des ressources en sol du monde

Le régime alimentaire actuel nécessite entre 1 000 et 5 000 mètres carrés de terre cultivées par personne.

De facto, la multiplication des fermes urbaines ne sera jamais suffisante pour nourrir un million de citadin. Il faudrait plutôt miser sur des denrées non périssables.

Source Arthur Grimopont, fondateur du Think Tank Les greniers d'Abondance



ALIMENTATION

Top 6 des intentions futures des consommateurs à propos de leurs achats alimentaires, en %

Source : Kantar, LinkQ Tracking Covid PGC + FLS, vague septembre 2020



ALIMENTATION

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

Un Français sur cinq effectue des recherches sur Internet en lien avec la **consommation responsable**. 39% de ces consommateurs aspirent à consommer mieux, en particulier des produits de qualité ou locaux, 38 % à consommer moins, 14 % à fabriquer eux-mêmes les produits qu'ils consomment.

Méthodologie :Weborama s'est basé sur l'interrogation agnostique de sa base de connaissance (382 millions d'URL) sur l'expression « consommation responsable », ce qui a permis de créer et d'activer des segments d'internautes au profil similaire (1,3 milliard de profils). Grâce aux outils d'intelligence artificielle sémantique développés par Weborama, des corpus d'informations (clusters) ont été analysés pour en tirer des enseignements en

matière de centres d'intérêt, de moments de vie et d'affinités aux marques.

Source ADN

12 acteurs de la transition agricole et alimentaire soutiennent le projet « **affichage environnemental** » de l'ITAB et de ses partenaires scientifiques. L'enjeu : proposer une méthode de scoring intégrant l'ensemble des impacts environnementaux.



ALIMENTATION

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

Pour le moment, la méthode envisagée pour servir de base à cet Ecoscore ne prend pas correctement en compte les atteintes à la biodiversité et l'impact des pesticides. En effet, les impacts environnementaux calculés à partir de la base de données agricoles Agribalyse, qui jouera un rôle central dans l'Ecoscore, sont erronés car incomplets. **Ils favorisent de manière aberrante l'agriculture intensive.**

Source UFC Que Choisir



Polémique autour du futur Ecoscore



UN SYSTÈME D'APRÈS-GUERRE

LE SECTEUR ALIMENTAIRE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI DYNAMIQUE : ON SE QUESTIONNE COLLECTIVEMENT SUR NOS ALIMENTS ET SUR LA MANIÈRE DONT ILS SONT PRODUITS, D'OÙ ET COMMENT ILS SONT CULTIVÉS, ÉLEVÉS, FABRIQUÉS ET TRANSFORMÉS.

NOUS SOMMES EN PLEINE TRANSITION ALIMENTAIRE.

NOTRE SYSTÈME ACTUEL A ÉTÉ BÂTI APRÈS-GUERRE AVEC L'OBJECTIF DE TOUS NOUS NOURRIR. IL A ÉTÉ **FONDÉ SUR L'ABONDANCE, LE PRIX BAS ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.** UN 1^{ER} TOURNANT A EU LIEU AVEC LA CRISE DE LA VACHE FOLLE DANS LES ANNÉES 90 : NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE AURAIT DES INCOHÉRENCES !

DEPUIS 3 À 5 ANS L'ÉMERGENCE DES APPLICATIONS DE NOTATION DES PRODUITS COMME YUKA OU SIGA ONT BOULEVERSÉ LA CONNAISSANCE ET LA PERCEPTION DES PRODUITS PAR LE CONSOMMATEUR. IL VEUT DES PRODUITS PLUS SAINS, PLUS ÉQUILIBRÉS, ET SURTOUT PLUS DE NATUREL. L'ÉMERGENCE DU DIGITAL À TOUS LES NIVEAUX FAIT CHANGER LE SECTEUR ALIMENTAIRE À TRAVERS DES PRISES DE CONSCIENCE. UNE VRAIE RÉVOLUTION EST LANCÉE.



L'INNOVORE

Vincent Lafaye
CEO Foodinnov

AUJOURD'HUI LE NOMBRE DE STARTUP QUI SE CRÉENT AUTOUR DES FILIÈRES ALIMENTAIRES EST IMPRESSIONNANT, EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

EN 2020 NOTRE ENTREPRISE FOODINNOV A ÉTÉ CONTACTÉE PAR PLUS DE 100 STARTUPS EN CRÉATION OU DÉVELOPPEMENT. LES IDÉES FOISONNENT, TOUTES CES NOUVELLES ENTREPRISES NE SURVIVRONT PAS. C'EST POUR CELA QUE LA CRÉATION D'ÉCHOS SYSTÈMES STARTUP ET GRANDES ENTREPRISES EST BÉNÉFIQUE POUR UNE MISE SUR LE MARCHÉ PLUS DURABLE. NOTRE PRÉSENCE À STATION F ET NOTRE PARTICIPATION À DIVERS ACCÉLÉRATEURS FOODTECH NOUS PERMETTENT D'EXPÉRIMENTER CONCRÈTEMENT DIVERS MODÈLES DE FONCTIONNEMENT.

A FINAL FOODINNOV ÉVOLUE AVEC NOS CLIENTS ET PARTENAIRES VERS LE MIEUX MANGER, VERS PLUS DE VÉGÉTAL, PLUS DE LOCAL... C'EST UN SIGNAL TRÈS RASSURANT POUR LES FUTURES GÉNÉRATIONS.

RESTE À CONVERTIR À GRANDE ÉCHELLE TOUT NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE MONDIAL, LOCAL ET NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ALIMENTATION

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL



Un « **Éco-Score** » pour évaluer l'impact environnemental de nos aliments. Cet éco-score, très proche du Co2 Score proposé par les membres de la Convention citoyenne sur le Climat, est **proposé par dix acteurs de l'alimentation**, parmi lesquels Yuka, Marmiton ou encore FoodChéri, Seazon, La Fourche, Etiquetable, Open Food Facts, Eco2 initiative, ScanUp, Frigo Magic.

Leur objectif est d'informer les consommateurs de l'impact des produits afin de les guider vers des modes de consommation plus responsables. Il peut être appliqué aussi bien aux produits agro-industriels qu'aux plats préparés.

Ce lancement intervient alors qu'en parallèle, le gouvernement prévoit de lancer son propre Éco-Score d'ici à fin 2021.



ALIMENTATION

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

Karbon a déjà mesuré 1 million de produits



Karbon

Mesurez l'impact de vos produits alimentaires

TÉLÉCHARGER DANS L'App Store

TÉLÉCHARGER SUR Google Play

Nous utilisons UNIQUEMENT des cookies de mesure d'audience afin d'améliorer votre expérience. Acceptez-vous le dépôt et la lecture de ces cookies ?

parametrer Accepter

L'entreprise lilloise se fonde sur les données d'Agribalyse, d'Open Food Facts, d'Alkemics et d'Ethic Ocean pour analyser et calculer l'empreinte écologique de chaque produit. Sont pris en compte la quantité de carbone émise, la qualité de l'emballage, le respect des océans, l'impact sur la déforestation et l'obtention d'un éventuel ecolabel. La société indique avoir déjà analysé la « qualité » écologique d'un million de produits. Et contrairement aux idées reçues, un produit bio n'est pas forcément bon pour la planète !

Source Maddyss



ALIMENTATION

AUTRES AFFICHAGES



Pour les millennials qui captent 48% des volumes Zéro Résidu de Pesticide (ZRP) sur le rayon fruits et légumes, le label devient une référence : « Le label ZRP est jugé plus sincère et bienveillant et ils lui accordent plus de confiance. Avec seulement deux ans d'existence, le ZRP semble challenger le label de référence Agriculture Biologique, notamment sur la transparence et la réassurance du produit. »

Source Vitisphère



Extension Nutriscore en Europe

7 pays (Belgique, France, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas, Espagne et Suisse) ont mis en place un mécanisme de coordination transnationale pour faciliter l'utilisation de l'outil Nutriscore en Europe. Un comité de pilotage et un comité scientifique ont également été créés pour gérer les efforts collectifs.

Source Process Alimentaire



ALIMENTATION

AUTRES AFFICHAGES

La croissance du vaste marché de la transition alimentaire, quand on cumule toutes les offres responsables telles que le bio, l'équitable, le Label Rouge, le "sans", etc., se poursuit (+ 12,4 %), mais sans accélération par rapport à 2019 (+ 12,7 %). Il y a un **ralentissement de la croissance du bio** depuis fin mai, provoquant un tassement global de l'offre responsable.

Emily Mayer, directrice business insights chez Iri

La croissance du bio s'élève à 9 % entre juin et novembre, un chiffre moins dynamique que celui des précédentes périodes. En revanche, le marché progresse de 15 % en novembre. Les raisons de cet **essoufflement** sont multiples : une offre moins pléthorique, une image en baisse sur le sourcing des produits... **Le label AB commence à ne plus être suffisant face au local, au raisonné, et il faut donc y ajouter d'autres promesses pour monter en gamme.**

Gaëlle Le Floch, Strategic insights director chez Kantar.



ALIMENTATION

AUTRES AFFICHAGES

Selon la Commission européenne, l'agriculture biologique procure un revenu plus élevé aux agriculteurs et profite aux petites exploitations familiales. Les exploitations biologiques sont également perçues comme plus résilientes et sont connues pour favoriser une plus grande biodiversité. En outre, leurs animaux bénéficient d'un bien-être supérieur à celui de leurs homologues issus de l'agriculture conventionnelle. Compte tenu de ces avantages, la Commission européenne souhaite augmenter la production biologique dans l'ensemble de l'Union. Plus précisément, **la Commission s'est fixé comme objectif d'atteindre au moins 25% de terres agricoles en agriculture biologique d'ici 2030.**

Source Food Navigator



Commission européenne



NOUS ORIENTONS LES CONSOMMATEURS VERS DES CHOIX + RESPONSABLES



Diane
Coliche
Directrice
Générale
Monoprix

L'INNOVORE

POUR BIEN APPRÉHENDER LE SUJET, C'EST LA NOTION MÊME DE TRANSITION QU'IL NOUS FAUT QUESTIONNER.

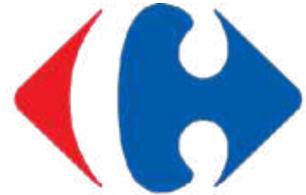
BIEN SÛR, L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DOIT ENGAGER UN CHANGEMENT MAJEUR. CET ENJEU DE TRANSFORMATION EST DEPUIS LONGTEMPS AU CŒUR DE LA STRATÉGIE DE MONOPRIX, QUI A PAR EXEMPLE ÉTÉ LA PREMIÈRE ENSEIGNE À CRÉER UNE MARQUE PROPRE BIO EN 1994. MAIS, **EN VÉRITÉ, CETTE TRANSITION RELÈVE D'AVANTAGE DU RETOUR AUX SOURCES QUE DU VOYAGE EN TERRE INCONNUE. IL N'Y A PAS SI LONGTEMPS, LE « MANGER LOCAL » ET LE RESPECT DES SAVOIR-FAIRE AGRICOLES CONSTITUAIENT LA NORME : INSPIRONS-NOUS DE CET HÉRITAGE !** MONOPRIX EXISTE DEPUIS 1932 ET, DEPUIS L'ORIGINE, NOUS SOMMES SÉLECTIONNEURS PLUS QUE DISTRIBUTEURS. C'EST LA CONDITION QUE NOUS AVONS FIXÉE POUR ÊTRE CET INTERMÉDIAIRE LOYAL ENTRE CELUI QUI CULTIVE ET CELUI QUI CONSOMME, CE MAILLON ESSENTIEL DE LA « CHAÎNE DU BON ».

D'UNE PART, CELA SIGNIFIE QUE **NOUS ACCOMPAGNONS NOS FOURNISSEURS VERS DES MODES DE PRODUCTION PLUS DURABLES, TOUT EN LEUR PERMETTANT DE MIEUX VIVRE DES FRUITS DE LEUR TRAVAIL.** PAR EXEMPLE, DANS LE CADRE DE NOTRE DÉMARCHE MONOPRIX TOUS CULTIV'ACTEURS, QUI RÉUNIT 21 FILIÈRES DE FRUITS & LÉGUMES CULTIVÉS EN FRANCE (À L'EXCEPTION DES AGRUMES), NOUS NOUS ENGAGEONS AUPRÈS DE PRÈS DE 1000 PRODUCTEURS DANS LE CADRE DE CONTRATS PLURIANNUELS POUR LES ACCOMPAGNER DANS DES MODES DE PRODUCTION PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES POLLINISATEURS (AVEC LE LABEL BEE FRIENDLY). AUTRE EXEMPLE : NOUS AVONS ÉTÉ LES PREMIERS À NOUS ASSOCIER AVEC C'EST QUI LE PATRON ? EN COMMERCIALISANT SOUS NOTRE MARQUE DU LAIT QUI RESPECTE UN CAHIER DES CHARGES ÉLABORÉ PAR LES CONSOMMATEURS EUX-MÊMES.

D'AUTRE PART, CELA SIGNIFIE QUE **NOUS ORIENTONS, SANS MILITANTISME, LES CONSOMMATEURS VERS DES CHOIX PLUS RESPONSABLES, PLUS ÉTHIQUES, PLUS DURABLES. CE QUI SIGNIFIE PARFOIS QU'ON NE LEUR LAISSE PAS LE CHOIX !** MONOPRIX A PAR EXEMPLE ÉTÉ LA PREMIÈRE ENSEIGNE À RETIRER LES ŒUFS DE POULE ÉLEVÉES EN CAGE DE SES LINÉAIRES. AUJOURD'HUI, 100% DES BANANES MONOPRIX SONT BIO ET ÉQUITABLES, COMME LE SONT D'AILLEURS NOS TABLETTES DE CHOCOLAT OU NOTRE CAFÉ ARABICA. DÉFENDRE CES PARTIS-PRIS EST UNE SOURCE DE FIERTÉ POUR L'ENSEMBLE DE NOS COLLABORATEURS ET NOUS IRONS BEAUCOUP PLUS LOIN DANS LES PROCHAINES ANNÉES.

ALIMENTATION

QUELQUES INITIATIVES



Carrefour

Plus de fraises en janvier chez Carrefour

C'est sa première décision chez Carrefour, et elle n'est pas anodine. Le nouveau patron des produits frais et traditionnels de Carrefour France, Yoann Alarçon, a décidé de ne plus vendre de fraises en janvier dans les magasins de l'enseigne. « L'idée de mettre encore plus en avant le goût, nos terroirs, et un maximum de circuit court et de local « ... »

Source Linéaires

Les distributeurs à l'assaut des produits locaux et régionaux

Aujourd'hui, la GMS représente 30 % des ventes valeurs de ce marché tandis que plus de 60 % est issu de l'artisanat, des marchés et petits commerces.

Source Xerfi



Auchan dit stop aux barquettes en plastique dans ses rayons boucherie et poissonnerie

Carrefour vise le bio pour tous

Nathalie Jacquier, directrice marketing stratégique et marque de Carrefour explique que "aujourd'hui, manger bio doit être possible tous les jours et pour toutes les familles. Nous avons été les premiers à démocratiser le bio en grande surface (en 1992) et depuis, nous ne cessons de développer notre offre pour répondre aux besoins croissants de nos clients. Rendre le bio accessible à tous est un de nos combats prioritaires".

Source CB News



ALIMENTATION

QUELQUES INITIATIVES



Franprix met les marques à nu

Franprix poursuit sa révolution RSE. Non seulement en avance sur l'équipement de ses magasins en vrac, l'enseigne vient de lancer un nouveau concept qui nous séduit : « **Les marques toutes nues** ». Une offre de produits de grandes marques vendus en vrac. Résultat : moins de gaspillage, moins d'emballage, plus de sensibilisation et d'engagement des marques.

Source The Good



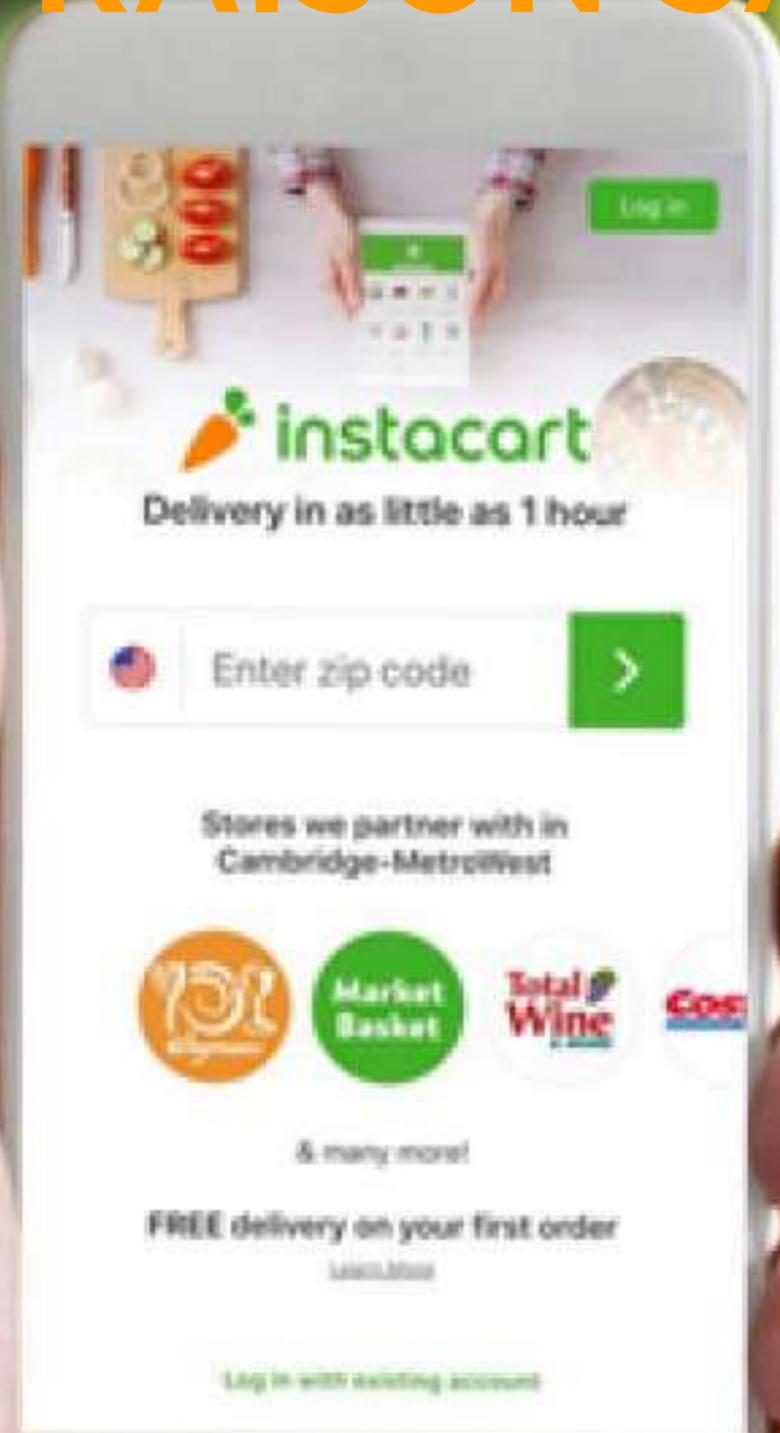
Le manque des restaurants additionné à la volonté de cuisiner chez les **18-25 ans** a bien été cerné par certaines marques qui se sont lancées dans la livraison de repas à préparer soi-même. Un concept simple : sélectionner ses recettes pour recevoir tous les ingrédients, préalablement pesés, avec une fiche détaillée pour les préparer. Des formules disponibles parfois sous la forme d'un abonnement sans engagement. Un succès du "prêt à cuisiner" qui s'illustre dans les chiffres: **Quitoque a quadruplé ses ventes pendant le premier confinement, et l'entreprise allemande HelloFresh, a elle connu une hausse de 195%.**

Source Influencia



ALIMENTATION

LIVRAISON SANS ENTREPÔTS NI CAMIONS



Créée par un ancien d'Amazon, **Instacart** est une application mobile de shopping alimentaire, qui propose au client d'envoyer un voisin, agréé « personal shopper », faire ses courses à sa place, au supermarché du coin. La livraison la plus rapide se fait en moins d'une heure, le service est payant. Son fondateur affirme que **son service, sans entrepôt et sans camions en propre, est le seul efficace, dans un secteur où personne n'a trouvé le bon modèle économique.** Son ambition ? Supplanter Amazon Fresh, Google Shopping Express et Walmart. Si la Silicon Valley applaudit des deux mains ce « crowdsourcing » appliqué au commerce alimentaire, les enseignes chez qui Instacart vient faire ses courses, et qui n'ont signé aucun accord de partenariat, commencent à s'inquiéter.

Source LSA

Perçu comme une curiosité à son lancement, le modèle d'Instacart fait école. La plateforme américaine, a vu sa valorisation boursière plus que doubler en six mois. L'entreprise qui a levé 465 millions de dollars sur la même période désire augmenter ses effectifs de 50% d'ici la fin de 2021.

Source LSA

LES INSECTES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE

LA DEPUIS LE 13 JANVIER 2021, LES VERS DE FARINE (SOUS FORME D'INSECTE ENTIER SÉCHÉ OU SOUS FORME DE POUDRE) SONT JURIDIQUEMENT CONSIDÉRÉS COMME COMESTIBLES PAR L'EFSA (AUTORITÉ EUROPÉENNE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS) ET PEUVENT DONC ÊTRE COMMERCIALISÉS EN EUROPE.

LA QUESTION DE LEUR INTRODUCTION DANS L'ALIMENTATION RÉPOND À DES ENJEUX D'ORDRE ENVIRONNEMENTAL (FAIBLE PRODUCTION DE GAZ À EFFET DE SERRE) ET NUTRITIONNEL (ALTERNATIVE PROTÉINIQUE INTÉRESSANTE RICHE EN FIBRES ET VITAMINES) MAIS SE HEURTE À LA PROBLÉMATIQUE DE LEUR ACCEPTABILITÉ. TOUTEFOIS, MALGRÉ LEUR CARACTÈRE JURIDIQUEMENT COMESTIBLE AUJOURD'HUI, LES CONSOMMATEURS OCCIDENTAUX SEMBLent PEU ENCLINS À LES INCLURE DANS LEUR RÉGIME ALIMENTAIRE CAR ILS ÉPROUVENT À LA FOIS DU DÉGOÛT (LIÉ À LEURS PROPRIÉTÉS SENSORIELLES) ET UN RISQUE PERÇU (LIÉ À LEUR NUISIBILITÉ).

LES ENTREPRISES DU SECTEUR SONT DONC FACE À UN DÉFI. LEURS STRATÉGIES PERMETTANT D'AMÉLIORER LA PERCEPTION DES INSECTES EN TANT QU'ALIMENT DOIVENT TOUT D'ABORD REPOSER SUR UN ACCROISSEMENT DE LA FAMILIARISATION (EN PROPOSANT DANS UN PREMIER TEMPS DES PRODUITS À BASE DE FARINE D'INSECTES ET EN INITIANT LES CONSOMMATEURS AUX BIENFAITS DE CETTE NOURRITURE DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE). ENSUITE, IL S'AGIT D'ACCROITRE LA PROBABILITÉ D'ESSAI EN FACILITANT L'ACCÈS À CES PRODUITS (TEST PRODUIT EN MAGASIN, COMMERCIALISATION EN GRANDE DISTRIBUTION OU COMMERCE DE PROXIMITÉ) ET EN PROPOSANT DES RECETTES (QUI MATÉRIALISENT L'EMPLOI DE CES NOUVEAUX ALIMENTS DANS LA CUISINE). ENFIN, LES REPRÉSENTATIONS DES INSECTES DANS LES CAMPAGNES DE COMMUNICATION ET LA MISE EN VALEUR DE LEURS AVANTAGES CONDUIRONT LES CONSOMMATEURS À CONSIDÉRER DE FAÇON PLUS POSITIVE CES NOUVEAUX ALIMENTS.

L'INNOVORE



Gaëlle Pantin-Sohier

Coordnatrice scientifique du projet ANR CRI-KEE (Consumption and Representations of Insects – Knowledge on their Edibility in Europe) Coordinatrice scientifique du projet RFI OIC DEIP (Design Edible Insect Products)

CONSOMMATION D'INSECTES ET TRANSITION

L'INNOVORE

FINALEMENT, L'ENTOMOPHAGIE (LE FAIT DE CONSOMMER DES INSECTES) RESTE POUR LE MOMENT UN MARCHÉ DE NICHE AVEC UNE OFFRE PRODUIT LIMITÉE (GRANOLA, BARRES DE CÉRÉALES, PRODUITS APÉRITIFS PAR EXEMPLE) MAIS L'INTRODUCTION DES INSECTES SOUS FORME DE FARINE LAISSE ENTREVOIR DES PERSPECTIVES BEAUCOUP PLUS VASTES SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE (LA FARINE POUVANT ÊTRE INTRODUITE DANS DE TRÈS NOMBREUSES PRÉPARATIONS : PAIN ET PÂTISSERIE, BISCUITS, BISCOTTES, SEMOULES ET PÂTES ALIMENTAIRES, PLATS PRÉPARÉS, SNACKING, PRODUITS DIÉTÉTIQUES PRODUITS ÉNERGÉTIQUES). AINSI, YNSECT (ENTREPRISE FRANÇAISE SPÉCIALISÉE DANS L'ÉLEVAGE D'INSECTES ET LA PRODUCTION DE FARINE D'INSECTES) A LEVÉ PLUS DE 372 MILLIONS DE DOLLARS DEPUIS SA CRÉATION EN 2011 ET AMBITIONNE DE COMMERCIALISER UNE BARRE ÉNERGÉTIQUE DESTINÉES SOIT AUX SPORTIFS, SOIT AUX SÉNIORS EN METTANT EN ÉVIDENCE LES BIENFAITS DE SES PRODUITS POUR LA SANTÉ. CE LANCEMENT PERMETTRA DE DÉPLOYER LES PRODUITS À BASE D'INSECTES SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS ET CONSTITUERA UNE PREMIÈRE ÉTAPE DANS L'EXPANSION DE CETTE ALIMENTATION DE DEMAIN.

LA CONSOMMATION D'INSECTES JOUE UN RÔLE TRÈS IMPORTANT EN MATIÈRE DE TRANSITION ALIMENTAIRE CAR ELLE EST EN MESURE DE RÉPONDRE À LA FOIS À DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX MAIS AUSSI SANITAIRES ET SOCIÉTAUX.

ELLE RÉPOND, PAR EXEMPLE, AUX ATTENTES DE CONSOMMATEURS FLEXITARIENS QUI LIMITENT LEUR ALIMENTATION CARNÉE MAIS CHERCHENT NÉANMOINS DES ALTERNATIVES PROTÉIQUES DE BONNE QUALITÉ. PLUS LARGEMENT, CE NOUVEL ALIMENT PEUT CONQUÉRIR UN PUBLIC CONSCIENT DE L'IMPACT ÉCOLOGIQUE DU MODÈLE ALIMENTAIRE TRADITIONNEL ET QUI ASPIRE À ADOPTER UN RÉGIME ALIMENTAIRE PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT. L'ÉLEVAGE D'INSECTES NÉCESSITE EN EFFET UN PLUS FAIBLE BESOIN EN EAU QUE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL ET UNE SURFACE D'EXPLOITATION DES TERRES BEAUCOUP PLUS RÉDUITE GRÂCE AUX FERMES VERTICALES. AUTANT D'ATOUTS QUI PERMETTENT D'ENVISAGER LEUR PLACE DANS L'ACCOMPAGNEMENT DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



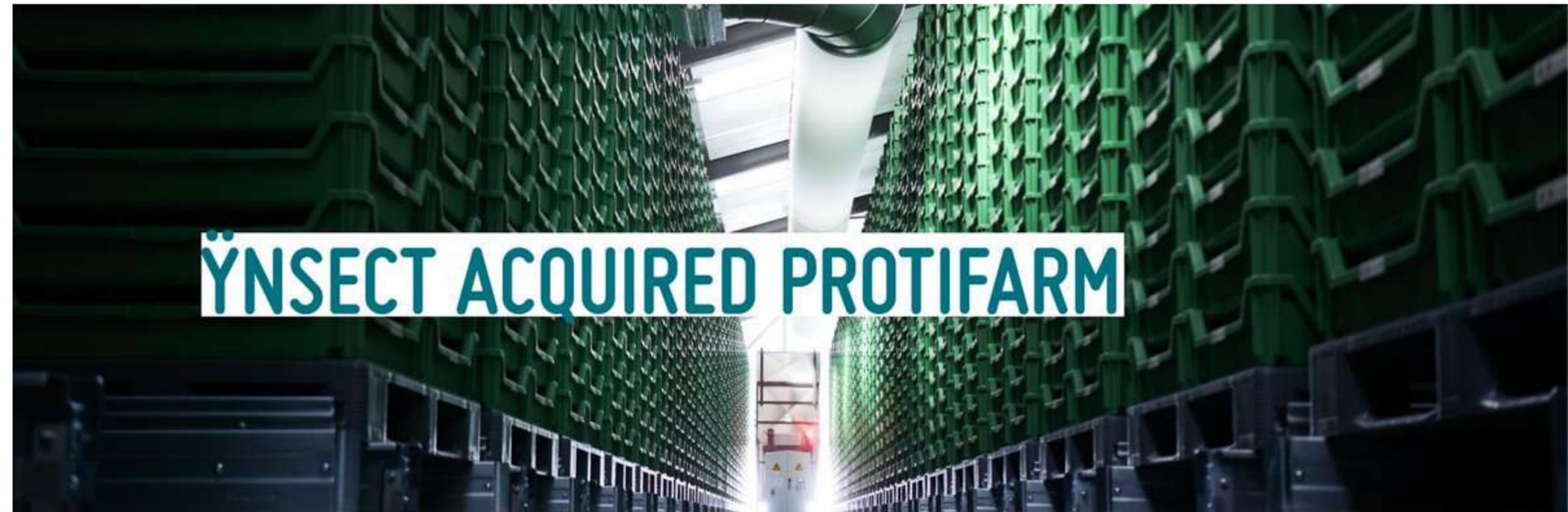
Gaëlle Pantin-Sohier

Coordinatrice scientifique du projet ANR CRI-KEE (Consumption and Representations of Insects – Knowledge on their Edibility in Europe) Coordinatrice scientifique du projet RFI OIC DEIP (Design Edible Insect Products)

ALIMENTATION

ENTHOMOPHAGIE

Pendant longtemps, **l'élevage d'insectes à destination de l'alimentation animale** a été tolérée puis acceptée. Mais son autorisation dans nos assiettes aura pris bien du temps, comme en témoigne la bataille qui a opposé Jimini's à la France. C'est finalement **un avis positif rendu par l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur l'utilisation du scarabée Molitor, le 13 janvier dernier, qui a changé la donne.**



Ynsect met la main sur un rival européen pour **aller plus vite vers l'alimentation humaine.** Acquisition, par rachat d'actions, de son concurrent néerlandais Protifarm, spécialisée dans l'élevage d'insectes à destination de la nourriture humaine.

Source Maddynews

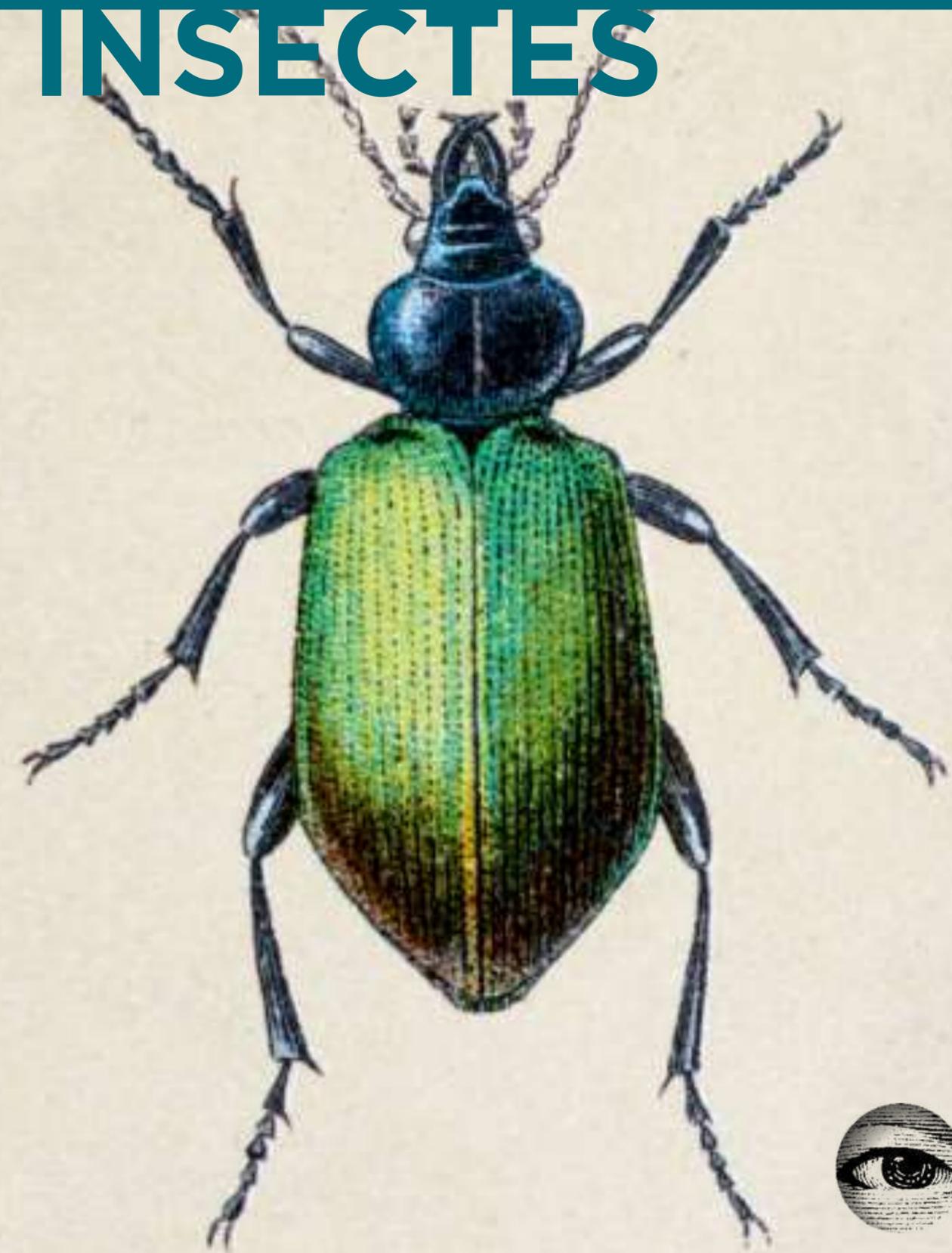


ALIMENTATION

LES INSECTES

Les insectes pourraient en sus constituer une solution au problème du gaspillage alimentaire. En effet, ce sont des bio-recycleurs. Ils peuvent être produits - nourris - avec les pertes du système alimentaire. Ils constitueraient le chaînon manquant aujourd'hui pour que la production agricole devienne enfin cyclique.

Source Antoine Buéno, Futur



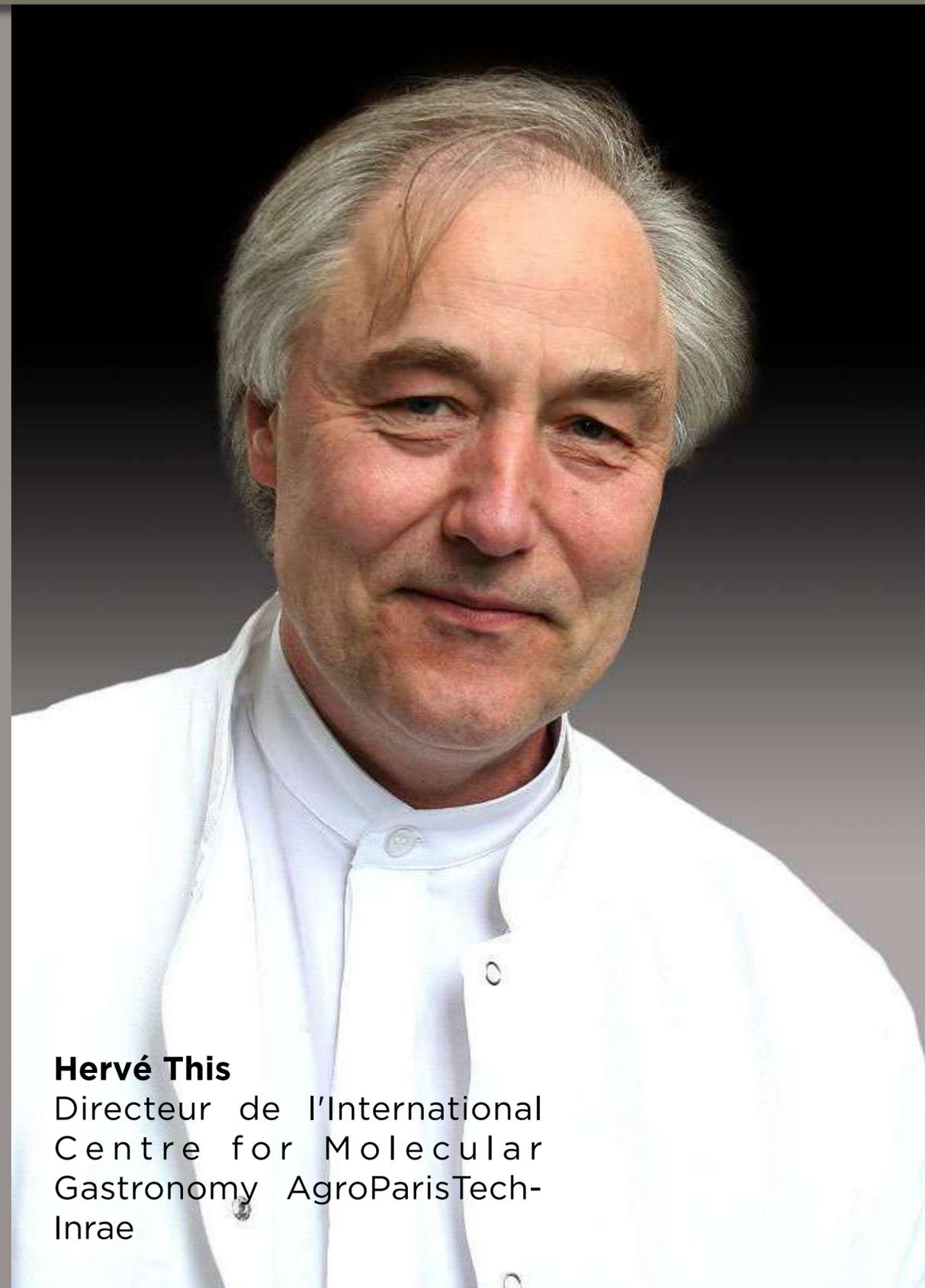
LA TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

LA TRANSITION ALIMENTAIRE ? AVANT D'EN PARLER, CHERCHONS À SAVOIR SI ELLE EXISTE.

ON NOUS PARLE DE « TRANSITION ALIMENTAIRE », MAIS... QUAND J'INTERROGE CEUX QUI M'EN PARLENT, CELA ME PARAÎT BIEN FLOU. LE CHIMISTE QUE JE SUIS, D'AILLEURS, N'EST GUÈRE À L'AISE AVEC CES GRANDS DÉBATS SUR DES NOTIONS TRÈS GÉNÉRALES : JE CHERCHE PLUTÔT MA COMPÉTENCE DANS DES FAITS PARFAITEMENT ÉTABLIS, SOLIDES, QUANTIFIÉS AVEC UNE PRÉCISION CROISSANTE, ET JE NE CESSE DE « TENIR LE PROBABLE POUR FAUX JUSQU'À PREUVE DU CONTRAIRE.

BREF, TRANSITION ALIMENTAIRE, DE QUOI S'AGIRAIT-IL ? DES (BONS) ÉCONOMISTES DE L'ALIMENTATION ONT BIEN MONTRÉ, AVEC LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE ET LA MÉCANISATION, UNE AUGMENTATION DE LA PRODUCTION : ALORS QUE L'ON TRAVAILLAIT 10 HEURES PAR JOUR, AVANT LE 18^E SIÈCLE, POUR NE PARVENIR À NOURRIR QUE QUATRE PERSONNES, L'AGRICULTURE PEUT AUJOURD'HUI NOURRIR TOUS LES AUTRES, QUI NE SONT PAS AGRICULTEURS.

ET OUI, IL Y A EU DES ÉVOLUTIONS, QUI ONT COURU SUR PLUSIEURS SIÈCLES, AVEC UNE AUGMENTATION DE LA CONSOMMATION DE PROTÉINES, ET NOTAMMENT DE VIANDES, AVEC, ENSUITE, UNE LENTE DIMINUTION... POUR LES PAYS INDUSTRIALISÉS TEL QUE LE NÔTRE. ET LES COURBES SONT SPECTACULAIRES : AUJOURD'HUI, LA CHINE ET L'INDE PARCOURENT LE MÊME CHEMIN. INEXORABLEMENT, SEMBLE-T-IL !



Hervé This

Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-Inrae

LÀ, D'AUTRES QUE CES ÉCONOMISTES SIGNALENT UNE AUTRE MODIFICATION QUI S'INSCRIRAIT DANS UNE RÉACTION D'UNE PROPORTION CROISSANTE DE PERSONNES DES PAYS INDUSTRIALISÉS FACE À DES IMPACTS QUI SERAIENT PERÇUS COMME NÉGATIF DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ACTUELLE. EN SERAIENT DES SIGNES UN ENGOUEMENT POUR LES PRODUITS BIO ET LOCAUX OU POUR LES APPLICATIONS NUMÉRIQUES DE DIAGNOSTIC NUTRITIONNEL. ALIMENTATION DURABLE, RESPONSABLE, ÉQUITABLE...

TOUT CELA EST-IL BIEN ÉTABLI ? OU, PLUS EXACTEMENT, S'AGIT-IL DE MODES PASSAGÈRES, COMME CES DISCUSSIONS DU CAFÉ DU COMMERCE QUI S'ENFLAMMENT AVANT D'ÊTRE BALAYÉES PAR D'AUTRES, TOUT AUSSI ENFLAMMÉES ?

QUE VIENT FAIRE TOUT CELA DANS LE DÉBAT ? C'EST SEULEMENT QUE PUISQUE NOTRE ORGANISME EST FAIT DE 60 POUR CENT D'EAU ET DE 20 POUR CENT DE PROTÉINES, IL NOUS FAUT BIEN DE L'EAU ET DES PROTÉINES POUR VIVRE ! QUELLE QUE SOIT L'ÉPOQUE, QUEL QUE SOIT LE PAYS, QUEL QUE SOIT NOTRE ENVIE CITOYENNE !

OÙ CES PROTÉINES SE TROUVENT-ELLES ? DANS LES VIANDES, LES POISSONS, LES ŒUFS... ET CE PLANTES QUE L'ON NOMME LÉGUMINEUSES. OUI, IL NOUS FAUT DES PROTÉINES, ET OUI, LES NUTRITIONNISTES NOUS DISENT QUE NOUS POUVONS RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION DE VIANDES. POUR AUTANT, CHACUN DE NOUS SAIT QUE LES TISSUS VÉGÉTAUX EN ABONDANCE PROVOQUENT BALLONNEMENTS ET FLATULENCES, EN RAISON DES « FIBRES » (PENSONS À LA CELLULOSE, QUI FORME L'ESSENTIEL DU RÉSIDU SOLIDE DES EXTRACTEURS DE JUS DE NOS CUISINES) QUI SONT PRÉSENTES.

LA TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

MAIS CE SONT LÀ DES CONSIDÉRATIONS DE PAYS RICHES, ALORS QU'UN MILLIARD D'ÊTRES HUMAINS, SUR LES SEPT QUE PORTE AUJOURD'HUI LA TERRE, SONT MAL NOURRIS ! ET, SURTOUT, ALORS QUE LA DÉMOGRAPHIE GALOPANTE DE L'ESPÈCE HUMAINE SEMBLE PROMETTRE 8 À 10 MILLIARDS D'HUMAINS EN 2050.

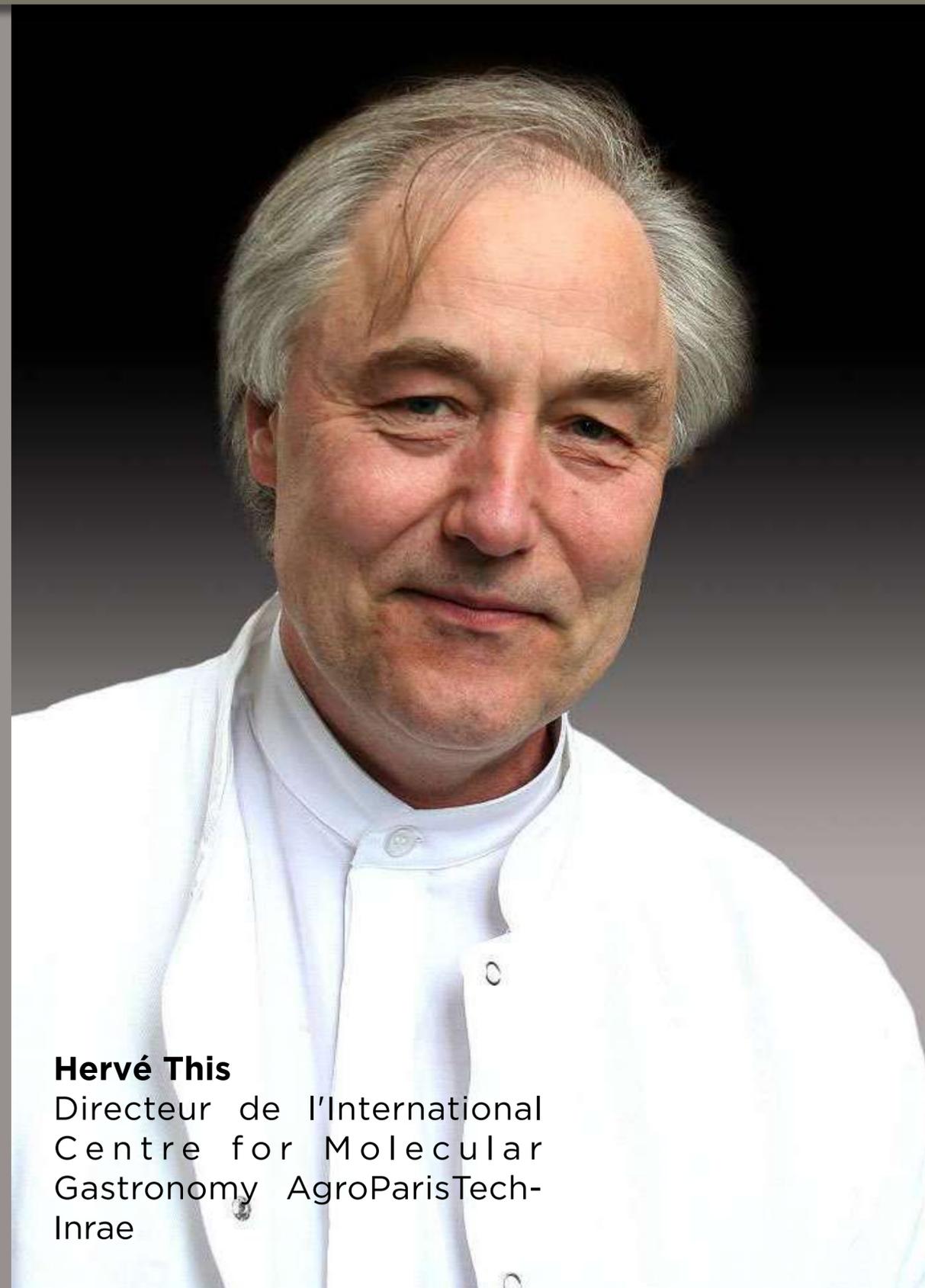
QUE MANGERA L'HUMANITÉ, À CE MOMENT-LÀ ? JE N'AI PAS DE BOULE DE CRISTAL, MAIS IL EST CERTAIN QU'IL FAUDRA TOUJOURS DE L'EAU ET CES 17 % DE PROTÉINES ! ET SI LA PROPORTION DE MAL NOURRIS AUGMENTE ENCORE, ALORS CE NE SERONT PAS DES RÉFUGIÉS CLIMATIQUES, QU'IL Y AURA EN ABONDANCE, MAIS DES RÉFUGIÉS ALIMENTAIRES !

LA SOLUTION ?

COMMENT NOURRIR 8 À 10 MILLIARDS D'ÊTRES HUMAINS ? PAS AVEC UNE SEULE SOLUTION MIRACLE, SANS DOUTE, MAIS AVEC PLUSIEURS.

TOUT D'ABORD, SI LE **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** ATTEINT 30%, ALORS SA RÉDUCTION, MÊME SANS AUGMENTATION DE LA PRODUCTION, PERMET DE NOURRIR UN NOMBRE SUPÉRIEUR D'INDIVIDU, MATHÉMATIQUEMENT. D'OÙ LA QUESTION, EXAMINÉE PAR L'ENSEMBLE DES INSTITUTIONS QUI SE PRÉOCCUPENT D'ALIMENTATION DANS LE MONDE : COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

LA « CUISINE DE SYNTHÈSE » NOMMÉE « CUISINE NOTE À NOTE ». DE QUOI S'AGIT-IL ? EN 1994, AYANT OBSERVÉ QUE J'AJOUTAIS DES COMPOSÉS BIEN DÉFINIS DANS MES PLATS (LA VANILLINE, QUI DONNE UN GOÛT DE VANILLE ; LE BENZALDÉHYDE, QUI FAIT UN GOÛT D'AMANDE...), M'EST VENUE L'IDÉE QUE NOUS POURRIONS PARFAITEMENT PRODUIRE DES METS, DES PLATS, ENTIÈREMENT À PARTIR DE COMPOSÉS.



Hervé This

Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-Inrae

POURQUOI ELLE EST « ÉVIDENTE » ?

IL Y A UN SIÈCLE, LES PROGRÈS DES SCIENCES PERMIRENT DE COMPRENDRE QUE TOUT SON (CELUI D'UN VIOLON, PAR EXEMPLE) EST COMPOSÉ D'UN ENSEMBLE DE COMPOSANTES SONORES ÉLÉMENTAIRES. IL Y A LE SON DE FRÉQUENCE « FONDAMENTALE », QUI DONNE LA HAUTEUR DU SON, ET DES « HARMONIQUES », À SAVOIR DES ONDES SONORES QUI VIBRENT DEUX FOIS PLUS RAPIDEMENT, TROIS FOIS PLUS RAPIDEMENT, ETC., ET DONT LE MÉLANGE FAIT LE TIMBRE. A LA MÊME ÉPOQUE, LES CHIMISTES ONT COMMENCÉ À COMPRENDRE QUE LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES (FRUITS, LÉGUMES, VIANDES, POISSONS...) SONT FAIT DE COMPOSÉS : DE L'EAU, DES PROTÉINES, DES LIPIDES, DES SUCRES, DES VITAMINES, DES COLORANTS (NATURELS), ETC.

JUSQUE LÀ, TOUT EST PARALLÈLE, MAIS C'EST ENSUITE QUE LA CUISINE EST LAISSÉE EN PLAN ! POUR LA MUSIQUE, EN EFFET, LES PROGRÈS ONT CONTINUÉ.

OUI, AU FOND, POURQUOI LA CUISINE A-T-ELLE PRIS CE RETARD SUR LA MUSIQUE, ALORS QUE, DEPUIS 1994, JE NE CESSE DE MONTRER TOUT L'INTÉRÊT ARTISTIQUE (JE DIS BIEN ARTISTIQUE!), MAIS AUSSI SOCIAL ET POLITIQUE DE LA CUISINE NOTE À NOTE ? POURQUOI HÉSITER ? POURQUOI RESTER CRISPÉ SUR SON POULET RÔTI ET SES FRITES, ALORS QUE DES MILLIARDS DE COMBINAISONS NOUVELLES NOUS ATTENDENT, AVEC DES GOÛTS DIFFÉRENTS, DES SAVEURS DIFFÉRENTES, DES ODEURS DIFFÉRENTES, DES CONSISTANCES INÉDITES ?

LA TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

MAIS AU FOND, POSER CETTE QUESTION ME RAMÈNE QUARANTE ANS EN ARRIÈRE, QUAND JE ME BATAIS POUR QUE LES CUISINIERS UTILISENT ENFIN DES USTENSILES MODERNES, ET AUSSI DES GÉLIFIANTS AUTRES QUE LA GÉLATINE DU PIED DE VEAU. C'ÉTAIT LA PÉRIODE DE LA « CUISINE MOLÉCULAIRE »... BIEN DÉPASSÉE PAR LA CUISINE NOTE À NOTE, ET QUI EST AUJOURD'HUI PARTOUT : LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE S'EST IMPOSÉE... PARCE QU'IL Y A DES RAISONS ÉCONOMIQUES À CELA ! ET LES GÉLIFIANTS NOUVEAUX SE SONT IMPOSÉS... QUAND LE MONDE CULINAIRE A CRAINT QUE LA GÉLATINE NE SOIT CONTAMINÉE PAR LE PRION DE LA MALADIE DE LA VACHE FOLLE. ET, AUJOURD'HUI, N'IMPORTE QUEL CUISINIER FAIT DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE MÊME SANS LE SAVOIR !

DES TRAVAUX EN COURS

JE SUIS HEUREUX DE SIGNALER QUE LE CHEF ÉTOILÉ JULIEN BINZ, À AMMERSCHWIHR (ALSACE), A PRODUIT UN REPAS 100 POUR CENT NOTE À NOTE IL Y A DEUX ANS. EN TRAVAILLANT QUASI SEUL, AVEC SA PETITE ÉQUIPE DE CUISINE. IL LUI A FALLU DEUX MOIS POUR APPRENDRE LA TECHNIQUE, METTRE AU POINT LES PLATS QUI ONT ÉTÉ SERVIS À UNE SALLE DE RESTAURANT PLEINE DE CONVIVES QUI PAYAIENT LEUR REPAS : DES CHEFS, DES JOURNALISTES, DE POLITIQUES, DU PUBLIC... ET CE FUT MERVEILLEUX,

LE TEMPS DE PRODUCTION A ÉTÉ DIVISÉ PAR DEUX, PAR RAPPORT À UNE CUISINE CLASSIQUE, ET LE COÛT MATIÈRE, ÉGALEMENT, A ÉTÉ DIVISÉ PAR DEUX.

TOUS LES DEUX MOIS (SAUF PÉRIODE DE COVID), JE SUIS INVITÉ DANS UN PAYS POUR Y PRÉSENTER LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE ET LA CUISINE NOTE À NOTE.

POUR LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE, C'EST DONC DE LA SCIENCE, ET NON PAS DE LA CUISINE (COMME L'EST LA CUISINE MOLÉCULAIRE), ET MON OBJECTIF EST DE CRÉER DANS CHAQUE PAYS DU MONDE UN OU PLUSIEURS LABORATOIRES DE GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE, EN LIEN AVEC LES UNIVERSITÉS, LES CENTRES DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE. **NOUS EN SOMMES À 34 PAYS, ET LE NOMBRE AUGMENTE SANS CESSE.**

LORS DE CES SÉJOURS, JE RENCONTRE LES CHEFS LOCAUX, ET JE LEUR PRÉSENTE LA CUISINE NOTE À NOTE, PAYS APRÈS PAYS. UN DES RÉSULTATS LES PLUS NOTABLES A ÉTÉ OBTENU À SINGAPOUR : APRÈS MON PASSAGE, QUATRE MINISTÈRES DU PAYS ONT DÉCIDÉ DE LANCER UN PROGRAMME NATIONAL INTITULÉ « SUSTAINABLE FOOD WITHOUT WASTE ».

**OUI, ALIMENTATION DURABLE SANS GASPILLAGE !
CA, C'EST DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE !**

PROPOS RECUEILLIS PAR L'IORE®



Hervé This
Directeur de l'International
Centre for Molecular
Gastronomy AgroParisTech-
Inrae

ALIMENTATION

ANTI GASPILLAGE



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

Le ministère de la transition écologique lance en décembre 2020, le label « anti-gaspillage alimentaire »

Le décret adopté est principalement destiné aux secteurs de la distribution alimentaire (supermarchés) et de la restauration collective (cantines...). L'objectif est de **réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015 et d'ici 2025**. Et d'ici 2030 pour les secteurs de la consommation, transformation, production et restauration commerciale.



Gaspillage et suremballage

Le gouvernement et les principaux acteurs de la FoodTech signent une « charte sur le gaspillage et suremballage » pour une « cuisine propre ».

Les acteurs de la livraison de repas ont proposé 10 engagements concrets pour réduire les déchets parmi lesquels figurent :

- Un objectif de 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1er janvier 2022 puis 70% au 1er janvier 2023
- La fin de la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1er mars 2021
- Le lancement de 12 expérimentations de réemploi des contenants pour plats, notamment des dispositifs de consigne
- Un objectif de 100% d'emballages recyclables au 1er janvier 2022



GASPILLAGE, VERS UNE BAISSSE DE 5% DES ÉMISSIONS CO2

LES FRUITS ET LÉGUMES CONSTITUENT L'UNE DES BASES LES PLUS ESSENTIELLES DE NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN ET NOUS EN CONSOMMONS PRÈS DE 600 MILLIONS DE TONNES DANS LE MONDE. CELA CORRESPOND À LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION MONDIALE DES FRUITS ET LÉGUMES. LE RESTE EST JETÉ.

LA DÉCISION DE DÉCERNER LE PRIX NOBEL DE LA PAIX 2020 AU PROGRAMME ALIMENTAIRE DE L'ONU EST UN SYMBOLE FORT DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, QUI EST AUJOURD'HUI UNE CAUSE NATIONALE DANS TOUS LES PAYS DU MONDE.

EN FRANCE, LA LOI 10 FÉVRIER 2020 RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE PRÉVOIT UN OBJECTIF DE BAISSSE DE NOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE 50% D'ICI 5 ANS. L'IMPACT POUR L'ENVIRONNEMENT SERAIT UNE BAISSSE DE 5% DES ÉMISSIONS DE CO2.

LES ENJEUX SONT DONC NOMBREUX EN FAVEUR D'UN MEILLEUR ÉQUILIBRAGE DES RESSOURCES DE NOTRE PLANÈTE, POUR UNE BAISSSE DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE ET POUR FAVORISER L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS.

DÉSORMAIS LES INITIATIVES ET LES FILIÈRES S'ORGANISENT POUR RÉCUPÉRER ET DISTRIBUER LES PRODUITS EN EXCÉDENT, COMMUNIQUER SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS AVEC LA CAMPAGNE DES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES, SENSIBILISER LE CONSOMMATEUR À LA CONSOMMATION LOCALE.



Medja Naddari
CEO GreenVillage

EN FRANCE 43% DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT IMPORTÉS.

EN CRÉANT GREENVILLAGE, STARTUP SITUÉE À RUNGIS ET À PARIS, NOUS VISONS À AGIR PLUS EN AMONT.

AU COURS DES DIX ANNÉES PASSÉES EN GMS, TRADITIONNELLE ET BIO, J'AI ÉTÉ FRAPPÉE PAR LE TAUX DE GASPILLAGE SURTOUT POUR LES FRUITS ET LÉGUMES. ET J'AI CONSTATÉ QU'IL ÉTAIT EN GRANDE PARTIE DÛ À LA FAIBLE DIGITALISATION DE CE SECTEUR.

GREENVILLAGE PROPOSE UNE APPLICATION COLLABORATIVE DE GESTION DES FRUITS ET LÉGUMES DU MAGASIN AU PRODUCTEUR. CELLE-CI TRANSFORME L'EXPÉRIENCE DE LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS GRÂCE À NOTRE INTELLIGENCE ARTIFICIELLE BREVETÉE, DE PRÉVISION DE COMMANDE ET D'ANTICIPATION DES FLUX.

LES IMPACTS SONT UNE AUGMENTATION SIGNIFICATIVE DE LA FRAÎCHEUR DES RAYONS, UNE BAISSSE DE LA DÉMARQUE DE 30% ET UNE AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ DES ÉQUIPES AVEC UNE BAISSSE MOYENNE DE DEUX HEURES SUR LA COMMANDE.

LA PANDÉMIE ACTUELLE A CONFIRMÉ À NOUVEAU LE RÔLE ESSENTIEL QUE JOUENT LES MAGASINS, PRIMEURS, PRODUCTEURS DANS NOS VIES. PLUS QUE JAMAIS, CES ACTEURS ESSENTIELS À LA NATION ONT BESOIN DE MOYENS INTELLIGENTS ET PRATIQUES POUR GARDER LES MAGASINS APPROVISIONNÉS EN ALIMENTS FRAIS, POUR AUTONOMISER LES TRAVAILLEURS EN PREMIÈRE LIGNE ET POUR GÉRER LES OPÉRATIONS DE MANIÈRE DURABLE ET RENTABLE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ALIMENTATION ANIMAL

À moins que nous ne changions radicalement notre rapport à la nature, l'animal est voué à disparaître. Plus précisément à mourir ou à se dénaturer. Le futur animalier semble pouvoir être résumé en trois mots : **extinction, satellisation, humanisation.**

Source Antoine Buéno, Futur

Extinction

Le seul véritable moyen d'enrayer la 6^e extinction de masse est de revoir radicalement notre rapport à la nature.

Par le **welfarmisme** : les humains peuvent exploiter les animaux, mais doivent le faire de manière éthique.

Par l'**approche écologique**. Elle s'intéresse à la santé des écosystèmes.

Et enfin, par **le droit des bases**. Comme son nom l'indique, il s'agit de donner des droits à la nature, de manière générale, et aux animaux en particulier.

Source Antoine Buéno, Futur

Satellisation

Le processus de satellisation du vivant, celui par lequel l'homme réorganise l'ensemble de la biosphère autour de lui, est déjà largement avancé.

Si la 6^e extinction de masse ne nous est pas fatale, un monde uniquement peuplé par l'homme affidées et ses espèces affidées est viable, il n'est serait pas moins un monde d'une grande dangerosité et d'une extrême pauvreté. D'une grande dangerosité parce que plus un écosystème est simple, plus il est fragile.

Source Antoine Buéno, Futur

Humanisation

Comme la satellisation, l'humanisation de l'animal est en marche. Par humanisation, nous désignons le processus par lequel l'homme refaçonne le vivant.

L'hybridation homme-animal permettrait de développer des organes humains dans des corps d'animaux (Rosita, une vache transgénique née en 2011, a été le premier animal hybridé avec l'homme). Devenus donneur, fournisseur de pièces de rechanges pour les corps humains, l'animal ressource élargirait la gamme de ses services. Ce faisant, la frontière entre l'homme et l'animal ne cesserait de reculer et de s'estomper.

À quel moment l'homme et l'animal se rencontreront-ils complètement ? La fusion de l'homme et de l'animal sera achevée lorsque nous serons capables d'élever des animaux à la conscience, par hybridation génétique avec l'homme. Ce qui élargirait globalement le champ de la conscience, donc de notre compréhension du monde.

Source Antoine Buéno, Futur



LA QUESTION DE L'ÉQUILIBRE PROTÉINIQUE

LA POPULATION MONDIALE A DOUBLÉ ENTRE 1970 ET 2020, DE 3,7 À 7,5 MILLIARDS D'ÊTRES HUMAINS. CECI EST À LA FOIS LE PLUS GRAND SUCCÈS DE L'AGRICULTURE DES 60 DERNIÈRES ANNÉES, ET LA CAUSE COMMUNE À TOUTES LES RÉVOLUTIONS EN COURS, ÉNERGÉTIQUE, INDUSTRIELLE, ET ALIMENTAIRE.

NOUS DÉCOUVRONS QUE LES RESSOURCES DE NOTRE PLANÈTE SONT FINIES ET QUE NOUS TOUCHONS À LEURS LIMITES : L'ÉCOLOGIE DEVIENT DONC PRIORITAIRE SUR LA CROISSANCE ÉCONOMIQUE.

LA TRANSITION AGRICOLE EST LA PLUS IMPORTANTE DE TOUTES : ELLE DOIT GARANTIR L'ALIMENTATION DE L'ENSEMBLE DE LA POPULATION, MAIS AUSSI GARANTIR LA PÉRENNITÉ DE NOTRE PLANÈTE ET SON ENVIRONNEMENT, ET EN PREMIER LIEU LES CONDITIONS ET LA DIVERSITÉ DE LA VIE SUR TERRE QUI NAÎT DE LA PHOTOSYNTÈSE.

CHEZ TERRENA, NOTRE RAISON D'ÊTRE EST LE DÉVELOPPEMENT DE NOS TERRITOIRES NATURELS ET DES CYCLES DE VIE. L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE EST LA BASE DE NOTRE NOUVELLE AGRICULTURE, ENTAMÉE IL Y A PLUS DE 10 ANS, BIEN AVANT ET AU-DELÀ DES RÉGLEMENTATIONS QUI ONT SUIVI. AUJOURD'HUI NOUS NOUS ENGAGEONS RÉSOLUMENT SUR UNE AGRICULTURE À IMPACTS POSITIFS.

CHEZ GALLIANCE NOUS AVONS AUSSI CONSTRUIT NOTRE TRANSITION SUR NOTRE RELATION AUX ANIMAUX, EN PARTENARIAT AVEC DES ONG RECONNUES.



Arnaud Poupart Lafarge
Directeur Général Galliance

L'INNOVORE

AVEC NOS ÉLEVEURS, NOUS AVONS INTRODUIT DES PRATIQUES INNOVANTES DE DÉMÉDICALISATION, NOURRITURE SANS OGM, FILIÈRES BIO, AMÉLIORATION DE L'HABITAT ET RESTITUTION DE COMPORTEMENTS NATURELS.

AU SEIN DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE, LA QUESTION DE L'ÉQUILIBRE PROTÉINIQUE EST PRIMORDIALE. AUCUNE ALIMENTATION NE PEUT SE CONCEVOIR SANS APPORT ÉQUILIBRÉ DE PROTÉINES, DONT ON RAPPELLE QU'ELLES SONT LE CONSTITUANT PRIMORDIAL DE TOUTE VIE. D'ORIGINE D'ABORD VÉGÉTALE, LA CONVERSION EN PROTÉINE ANIMALE TROUVE SON MEILLEUR RENDEMENT DANS LA PRODUCTION DE VOLAILLES, QUI EST AINSI À LA FOIS LA FILIÈRE LA PLUS SAINTE (LA VIANDE DE VOLAILLE EST LA MOINS GRASSE), LA PLUS ÉCONOMIQUE (PAR SON RENDEMENT), ET LA PLUS ÉCOLOGIQUE (PUISQUE NÉCESSITANT LE MOINS DE RESSOURCES NATURELLES, ET DE SURFACES AGRICOLES). CECI EXPLIQUE LE SUCCÈS CROISSANT DE LA CONSOMMATION DE VIANDE DE VOLAILLE DANS LES PAYS À FORTE CROISSANCE DÉMOGRAPHIQUE OU EN PHASE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE.

IL EST INTÉRESSANT EN OUTRE DE NOTER QUE HISTORIQUEMENT, LA PRODUCTION DE PROTÉINE PAR LA FILIÈRE VOLAILLES (ŒUFS OU VIANDE) A ÉTÉ LONGTEMPS LA PREMIÈRE SOURCE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE : EN MANGEANT LES RESTES DE PRODUCTIONS AGRICOLES NON CONSOMMÉES DIRECTEMENT PAR L'HOMME, LA VOLAILLE PRODUISAIT DE LA PROTÉINE NOUVELLE : CETTE FILIÈRE INCLUT DONC NATURELLEMENT LA LUTTE CONTRE LES GASPILLAGES AU SEIN DE CETTE TRANSITION.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ALIMENTATION



La Nouvelle Agriculture

Un engagement collectif d'agriculteurs, privilégiant de nouvelles pratiques d'élevage certifiées **Agriconfiance**.



EGALIM

Une filière dont les analyses de cycle de vie démontrent un impact positif sur l'environnement par rapport à l'élevage conventionnel, avec une réduction des émissions de gaz à effet de serre (-11% sur le poulet, -20% sur la dinde), la rendant ainsi **éligible à Egalim** à travers les externalités environnementales.

L'offre Gastronome Professionnels caution La Nouvelle Agriculture

Le Bien-Être Animal

Des élevages **sans antibiotique** (poulet), **plus respectueux** (dinde)
Une **réduction de la densité** en élevage, un **enrichissement du milieu** (bloc à picorer et solution de perchage...)
Un travail reconnu par le **CIWF**.



Dès 2024 La Nouvelle Agriculture répondra aux exigences du référentiel **European Chicken Commitment**.

Accompagnement éleveurs

Un accompagnement des éleveurs dans la conduite du bien-être animal avec le développement d'outils digitaux, **TIBENA** une application smartphone au service du bien être animal et du progrès technique.



Transparence

La transparence la plus détaillée à ce jour sur l'agriculteur, les conditions d'élevages et les acteurs locaux, grâce à la **blockchain au service des professionnels**
jeproduis.coop

Retrouvez votre agriculteur

Nous sommes plus d'une vingtaine d'agriculteurs engagés pour La Nouvelle Agriculture®. Remplissez les deux informations ci-dessous pour retrouver qui est à l'origine de votre produit.



Code barre

N° lot

Retrouver mon agriculteur

Sans OGM

Une alimentation sans OGM, diversifiée, conforme au cahier des charges **Bleu Blanc Coeur**



ALIMENTATION

ANIMAL

La frontière entre l'homme et l'animal s'estompe doucement mais sûrement. La famille traditionnelle évolue, et l'animal de compagnie devient un individu comme les autres. **Ces nouveaux modes de vie contribuent à l'humanisation de l'animal.** Alors que nous restons plus que jamais à la maison, chiens ou chats prennent encore plus d'importance. La maison devient espace de protection, de confort et d'amour, partagé avec sa famille humaine comme animale. Alors qu'on voit que **47% des pet parents qui mangent bio donnent aussi du bio à leurs animaux***, la frontière entre notre consommation et la leur se fait de plus en plus floue, entraînant par une **premiumisation générale de l'univers du pet food/care.** (*Michelson Found Animals, 2019 Pet Trends)

Source Influencia



L'animal, le nouveau consommateur



ALIMENTATION VÉGÉTAL

27% des jeunes, en France, pensent abandonner la viande et le poisson

Peut-être faudra-t-il attendre la jeune génération pour vraiment changer les choses ? Une étude de Diplomeo s'intéresse à la façon dont les jeunes considèrent leur assiette. Résultat : plus d'un quart des 16-25 ans pensent adopter un régime végétarien. Les raisons ? **Limiter la souffrance animale, et protéger l'environnement (pour plus de 70% des personnes interrogées)**. De quoi valider, si l'on en doutait encore, l'engagement des jeunes en matière d'écologie.

L'offre végétale serait moins bien orientée (+ 4 %), car les recettes peinent à convaincre. C'est un marché à fort potentiel qui doit encore trouver ses marques et son positionnement.

Gaëlle Le Floch, strategic insights director chez Kantar Worldpanel.



LE VÉGÉTAL, UN PLACE À RÉINVENTER DANS LA CULTURE CULINAIRE FRANÇAISE



ON LE SAIT, LA CULTURE CULINAIRE FRANÇAISE EST FONDÉE SUR LA PROTÉINE ANIMALE, C'EST AINSI. PARFOIS, LES CHEFS SONT DONC DÉMUNIS FACE À CELA, D'AUTANT PLUS QU'ILS NE DÉCIDENT PLUS TOUT SEUL DE CE QU'ILS PROPOSENT DANS LEURS ASSIETTES, LE CONSOMMATEUR, LE CONVIVE EXPRIMANT UNE DEMANDE ET DES ATTENTES FORTES ET MULTIPLES.

HORMIS LA GASTRONOMIE, L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION A BEAUCOUP DE DIFFICULTÉS À S'APPROPRIER LE VÉGÉTAL. C'EST EN OBSERVANT CET ÉTAT DE FAIT, QUE DÈS 2019, NOUS AVONS LANCÉ LA GREENOLOGY, UN SERVICE POUR ACCOMPAGNER LES CHEFS À PASSER AU VÉGÉTAL. EGALIM A ÉTÉ UN VECTEUR DE FORTE ACCÉLÉRATION D'USAGE DE CETTE PLATEFORME POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE. LES CHEFS DE COLLECTIVITÉ SONT TRÈS ASSIDUS AUX MASTERCLASS DANS LESQUELLES ILS COMPRENNENT MIEUX LES ATTENTES DES CONVIVES, APPRENNENT COMMENT RÉALISER UNE ASSIETTE VÉGÉTALE RASSASIANTE ET GOURMANDE.

À CE JOUR, 500 CHEFS DE TOUS HORIZONS ONT ÉTÉ FORMÉS AU VÉGÉTAL AU TRAVERS DE L'OUTIL GREENOLOGY, ET 7 000 CHEFS SONT INSCRITS POUR ACCÉDER À L'ENSEMBLE DES CONTENUS (CONNAISSANCE DES CONVIVES ET LEURS ATTENTES, NUTRITION, TENDANCES ET ENFIN TECHNIQUES CULINAIRES ET RECETTES). NOTRE ÉQUIPE DE GREENOLOGUES EST CONSTITUÉE DE 9 PERSONNES PRÉSENTENT SUR TOUTE LA FRANCE, ET **TOTALEMENT DÉDIÉES À CETTE TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION VÉGÉTALE.**



DISTRIBUTEURS



MON ESPACE CHEF



NOS LÉGUMES
POUR...

NOS
RECETTES

NOS
GAMMES

BONDUELLE FOOD
SERVICE

SERVICE
NON - STOP



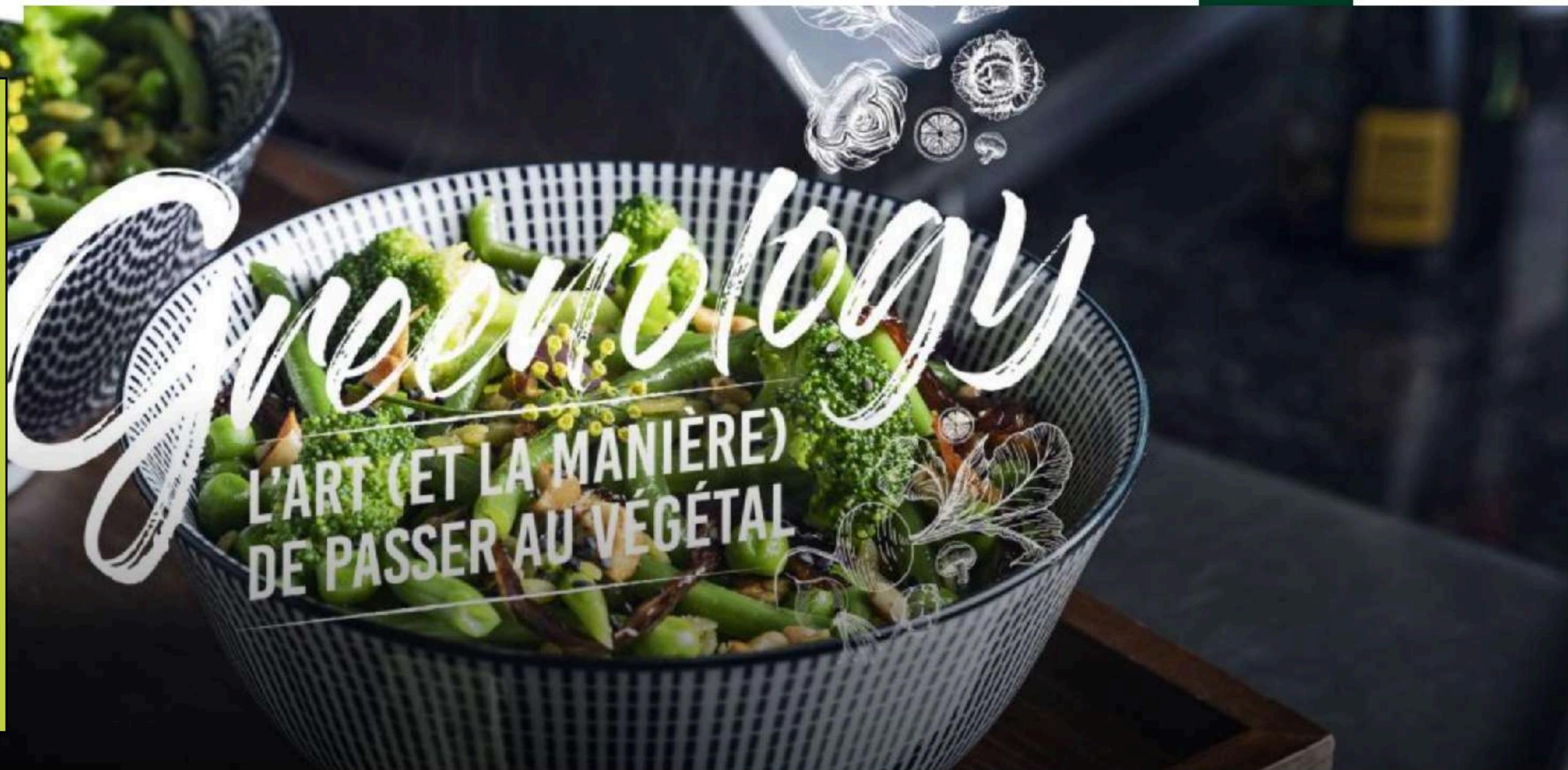
POUR AIDER LES CHEFS DANS
LEUR APPROCHE DE LA
CUISINE VÉGÉTALE,
BONDUELLE A CRÉÉ

GREENOLOGY

UN SERVICE QUI MÊLE
4 PILIERS

CONNAISSANCE CONVIVE
TENDANCE
NUTRITION
CULINARITÉ

+ 7 000 CHEFS INSCRITS
FORMATIONS EN PRÉSENTIEL
OFFRE DE E-LEARNING



**UN SERVICE COMPLET POUR VOUS AIDER À CUISINER
FACILEMENT DU VÉGÉTAL 100% GOURMAND**





Céline Mayaud
Responsable
Communication
Corporate &
Fondation Louis
Bonduelle



Marjorie Gallée
Coordinatrice
Fondation Louis
Bonduelle &
Engagement
civique

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EST LA SOLUTION POUR NOURRIR LA PLANÈTE TOUT EN LA CONSERVANT. NOUS SOMMES TOUS CONFRONTÉS AUX FREINS CULTURELS CAR LA PROTÉINE ANIMALE OCCUPE LA PLACE CENTRALE DE NOTRE ALIMENTATION, ET CE DANS BONS NOMBRES DE PAYS. TOUS LES SCIENTIFIQUES S'ALLIENT POUR DIRE QUE LE VÉGÉTAL EST UNE DES SOLUTIONS. DEPUIS 2004, LA FONDATION LOUIS BONDUELLE OEUVRE AVEC TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE POUR REMETTRE LE VÉGÉTAL AU COEUR DE L'ASSIETTE. L'OBJECTIF N'EST PAS DE CRÉER UN CLIVAGE ENTRE LE VÉGÉTAL ET LES AUTRES PROTÉINES, MAIS BIEN D'ARRIVER À UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE. NOUS TRAVAILLONS DE CONCERT SUR NOS 3 PILIERS, QUI SONT LA RECHERCHE, L'ACTION ET L'ÉDUCATION AFIN D'IDENTIFIER ET LEVER CES FREINS CULTURELS, CAR À DATE, LE PNNS (ET LES AUTRES POLITIQUES NUTRITIONNELLES) TRÈS INTÉGRÉ DANS L'ESPRIT DE TOUS, EST TRÈS PEU MIS EN PRATIQUE.

SANS SE LIMITER À UN DISCOURS, NOTRE OBJECTIF EST LA MISE EN PLACE D' ACTIONS NÉCESSAIRES, D'APPLICATIONS OPÉRATIONNELLES, AU TRAVERS DE TOUS LES INFLUENCEURS, LES CHEFS, LES DONNEURS D'ORDRES, LES CONSOMMATEURS, LES CONVIVES... CEUX QUI AGISSENT AU QUOTIDIEN SUR NOTRE ALIMENTATION. POUR CE FAIRE, NOUS NOUS APPUYONS SUR DES ÉTUDES RÉALISÉES CONJOINTEMENT, COMME, POUR EXEMPLE, EPICALIM, DONT LE BUT ÉTAIT DE MESURER L'IMPACT DES TECHNIQUES VISANT À AUGMENTER LA CONSOMMATION D'ALIMENTS VÉGÉTAUX CHEZ LES ENFANTS. EN A DÉCOULÉ LA CRÉATION D'ATELIER CULINAIRE A IMPACT POUR AUGMENTER LA CONSOMMATION DE LÉGUMINEUSES CHEZ L'ENFANT, CAR LES ACTIONS QUI CUMULENT PLUSIEURS PRATIQUES ET NOTAMMENT L'EXPÉRIMENTATION PAR L'ENFANT (LES ACTIVITÉS CULINAIRES ET LES ENSEIGNEMENTS NUTRITIONNELS) LEUR PERMETTENT UNE AUGMENTATION SIGNIFICATIVE DE LEUR CONSOMMATION DE LÉGUMINEUSE.

CONCRÈTEMENT SUR LE TERRAIN, UN DES LAURÉAT DE L'APPEL À PROJET 2021 "LET'SVEGGUP" DE LA FONDATION EST L'ASSOCIATION "LA TABLÉE DES CHEFS". CETTE ASSOCIATION A POUR MISSION DE NOURRIR LES FAMILLES DANS LE BESOIN ET DE DÉVELOPPER LES CONNAISSANCES CULINAIRES DES JEUNES NOTAMMENT AUTOUR D'UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE, GRÂCE À LA MOBILISATION DE CHEFS PROFESSIONNELS. AINSI, L'ÉNERGIE DES CHEFS EST CONVERTIE EN UNE ACTION RESPONSABLE ET DURABLE QUI LUTTE CONTRE L'INÉGALITÉ SOCIALE DANS L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE. LES ACTIONS DE CETTE ASSOCIATION RÉPONDENT À LA VOLONTÉ DE LA FONDATION DE FAVORISER L'ACCÈS À TOUS À L'ALIMENTATION VÉGÉTALE POUR LA RENDRE PLUS ACCESSIBLE ET ACCEPTABLE AUPRÈS DU PLUS GRAND NOMBRE. PAR AILLEURS, ELLE USE DE MÉTHODES EFFICACES, PROUVÉES PAR DES ÉTUDES DE LA FONDATION SUR LE TERRAIN, POUR TRANSFORMER LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES.



Céline Mayaud
Responsable
Communication
Corporate &
Fondation Louis
Bonduelle

APRÈS 15 ANS DE PRÉVENTION ET D'ACTIONS POUR TRANSFORMER DURABLEMENT LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, LA FONDATION LOUIS BONDUELLE, PRÉSENTE DANS 6 PAYS, SOUHAITE ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN DÉMULTIPLIANT LES ACTIONS SUR LE TERRAIN. POUR S'ASSURER DE L'EFFICACITÉ DES ACTIONS QU'ELLE MET EN PLACE, IL APPARAÎT AUJOURD'HUI INDISPENSABLE DE MESURER L'IMPACT DES ACTIONS SUR LA TRANSFORMATION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET CE DE FAÇON DURABLE. LA FONDATION LOUIS BONDUELLE PRÉVOIT AINSI DE METTRE AU POINT UNE MÉTHODOLOGIE DE MESURE D'IMPACT DES ACTIONS SUR LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DANS LE CADRE DE SON PARTENARIAT AVEC LA CHAIRE ANCA. CE TRAVAIL SERA MENÉ EN COLLABORATION AVEC LE LABORATOIRE DE L'UMR PNCA QUI GARANTIRA LA RIGUEUR SCIENTIFIQUE DES RÉSULTATS. LA MISE EN PLACE D'UNE MÉTHODOLOGIE ET LA MESURE DE L'IMPACT DES ACTIONS PERMETTRA D'ASSURER L'EFFICACITÉ DES ACTIONS DE TERRAINS SUR LE LONG TERME.



Marjorie Gallée
Coordinatrice
Fondation Louis
Bonduelle &
Engagement
civique

ALIMENTATION

...VÉGÉTAL, BEA ET AGRICULTURE CELLULAIRE

... découvrez nos précédentes parutions



TÉLÉCHARGEZ LE VÉGÉTAL



TÉLÉCHARGEZ BIEN ET MIEUX-ÊTRE ANIMAL





RESTAURATION



UN THÈME TRANSVERSAL

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EST UN THÈME TRANSVERSAL IMPLIQUANT L'ÉCONOMIE, LE SOCIAL ET L'ENVIRONNEMENTAL... NOUS AVONS TROP SOUVENT OUBLIÉ CES FONDAMENTAUX, IL FAUT RÉÉDUCER ET RESPONSABILISER LES CONSOMMATEURS AFIN QU'ILS PUISSENT IMPACTER PAR LEURS ACHATS, LA CHAÎNE COMPLÈTE.

IL FAUT REVENIR À DES FONDAMENTAUX, TRAVAILLER EN CIRCUIT COURT, RESPECTER LA SAISONNALITÉ ALIMENTAIRE, MANGER MOINS DE VIANDE MAIS METTRE EN AVANT LE SAVOIR FAIRE DE NOS MARAÎCHERS, PÊCHEURS ET ÉLEVEURS !

ARRÊTONS DE CONSOMMER DU BIO DE L'AUTRE BOUT DE LA PLANÈTE N'AYANT PAS LE MÊME CAHIER DES CHARGES ET UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL TERRIBLE SUR LE TRANSPORT ET LES MÉTHODES DE CULTURE.

POUR UNE AGRICULTURE RAISONNÉE, LA PERMACULTURE EST UNE PISTE INTÉRESSANTE, ARRÊTONS LA SURPRODUCTION MOTIVÉE PAR DES AIDES EUROPÉENNES QUI TERMINE SOUVENT À LA POUCELLE.



L'INNOVORE

Frédéric Vacherie
Restaurateur, Le Cabanon,
L'Aiguille

JE CROIS QUE NOUS SOMMES TOUS RESPONSABLES À CHAQUE ÉTAPES, LA PRODUCTION LOCALE ET SAISONNIÈRE DOIT ÊTRE MISE EN AVANT, POUR LES GROSSES PRODUCTIONS SUBVENTIONNÉES IL FAUT AMÉLIORER LA LOGISTIQUE AFIN DE FAIRE PROFITER LES PAYS QUI ONT BESOIN AU LIEU DE DÉTRUIRE, LES DISTRIBUTEURS DOIVENT PARTICIPER À LA RÉÉDUCATION DU CONSOMMATEUR EN DIMINUANT LEUR OFFRE ET EN METTANT EN AVANT LEUR TERROIR ET ENFIN AUX CONSOMMATEURS DE COMPRENDRE QUE MANGER SAISONNIER, PANACHER ENTRE LA GRANDE DISTRIBUTION ET LEURS ARTISANS LOCAUX PERMET DE MOINS GASPILLER ET SURTOUT ÉCOUTER ET SE FAIRE CONFIANCE À CHAQUE NIVEAU, REMETTONS EN AVANT LE SAVOIR FAIRE ET SURTOUT RAJOUTONS DE L'HUMAIN !

LE CONSOMMATEUR DÉCOUVRIRA QU'IL N'Y A PAS QUE DU FILET DANS LE BOEUF MAIS BEAUCOUP DE MORCEAU DINGUE BEAUCOUP MOINS ONÉREUX, QUE LE VÉGÉTAL DE SAISON EN CIRCUIT COURT EST BON MARCHÉ ET SURTOUT QU'IL A DU GOÛT ET À NÉCESSITÉ MOINS DE TRAITEMENT ET D'IMPACT ÉCOLOGIQUE À FAIRE POUSSER.

LA TRANSITION ALIMENTAIRE PASSE PAR L'ÉDUCATION JE CROIS ET UNE VOLONTÉ COMMUNE DE SE RESPECTER ET DE RESPECTER NOTRE SAVOIR FAIRE, C'EST À LA FRANCE, PAYS DE LA GASTRONOMIE DE MONTRER L'EXEMPLE AU NIVEAU EUROPÉEN ET MONDIAL....

RESTAURATION

La restauration

Selon le bilan de l'année 2020 de NPD group sur la restauration en France, le marché a connu **une perte de valeur estimée à 38 % accompagnée d'une perte de fréquentation s'élevant à 35 % par rapport à l'année 2019. Alors que l'effondrement du marché a atteint 71 % de fréquentation durant le premier confinement en mars et avril, pendant les mois de l'été la récession s'est arrêtée à 28 %, même si elle n'a pu retrouver son niveau d'avant crise.**

Soutenue par le recours massif de la livraison à domicile, **la restauration rapide a gagné 7 points de part de marché au détriment de la restauration à table.**

Source BPI France

Réouverture

Aujourd'hui, **les restaurants classiques ont deux voies possibles. Soit attendre la réouverture, soit créer une deuxième entité qui n'existe qu'en ligne, une sorte de sous-marque.** Cela peut être très intéressant, car créer un second concept adapté à la livraison permet à l'enseigne de préserver sa notoriété grâce à la dépersonnalisation tout en continuant d'exister à travers de nouveaux produits culinairement et économiquement adaptés à la vente à emporter.

Source BPI France

La livraison

En 2024, la livraison à domicile pourrait représenter 19% du chiffre d'affaires de la restauration commerciale et peser près de 10,3 milliards d'euros en France. La livraison a ainsi augmenté de plus de 47% entre 2018 et 2020 dans l'Hexagone. Et près de 7 commandes sur 10 passent désormais par les plateformes de livraison comme Uber Eats, Deliveroo ou Just Eat.

Source Food Service Vision



RESTAURATION



Plateforme de livraison éthique

L'objectif de Délivreetic est l'humain au cœur des échanges en prenant en compte les attentes de toutes les parties prenantes. Soutenir les restaurants de proximité en leur permettant de vivre dignement de leur activité,

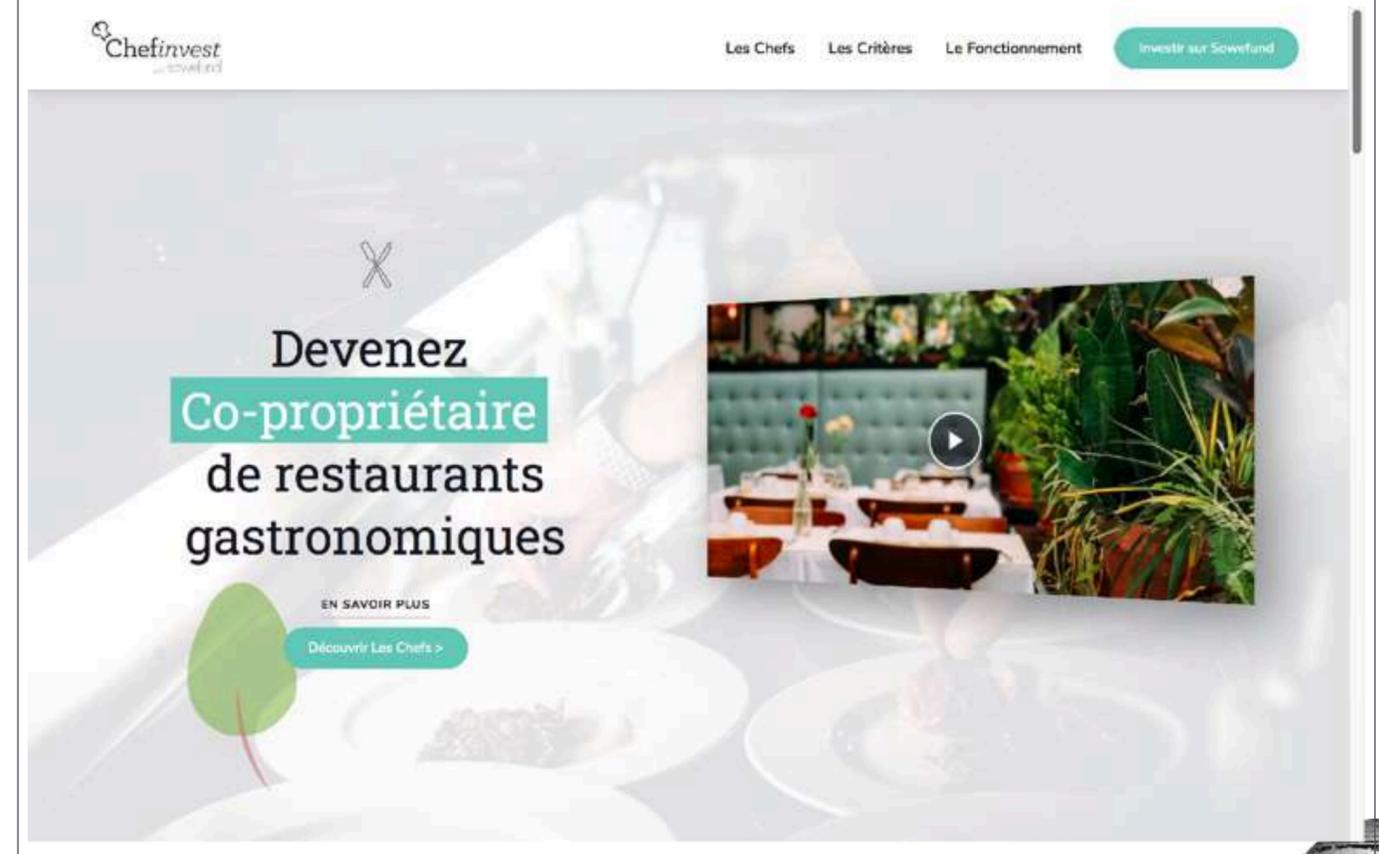
Revaloriser l'activité et la rémunération des livreurs,

Offrir aux clients la meilleure expérience en défendant ardemment leur pouvoir d'achat.

Une éthique mise en place au travers d'une application dédiée, que vous soyez restaurateur, livreur ou client, côté restaurateur, des coûts fixes et uniques par commande : 0,99€ TTC quel que soit le montant du panier, une tarification claire et identique pour tous les livreurs permettant une meilleure rémunération et favorisant la transition écologique.

La restauration, le lieu des investissements

La plateforme de financement participatif Sowefund et l'ancien Président du Gault et Millau, Côme de Cherisey, lancent Chef Invest, un service de crowdfunding destiné à financer les jeunes talents de la gastronomie française.



RESTAURATION

Les dark, ghost ou cloud kitchens

De plus en plus de restaurateurs réajustent leur modèle économique à la situation. Le contexte sanitaire a boosté un nouveau concept : la Dark kitchen connue aussi sous le nom de Cloud kitchen : **des cuisines qui ne sont rattachées à aucun restaurant physique émergent dans des hangars dédiés, d'anciens commerces ou chez les particuliers.**

Source BPI France

Définition

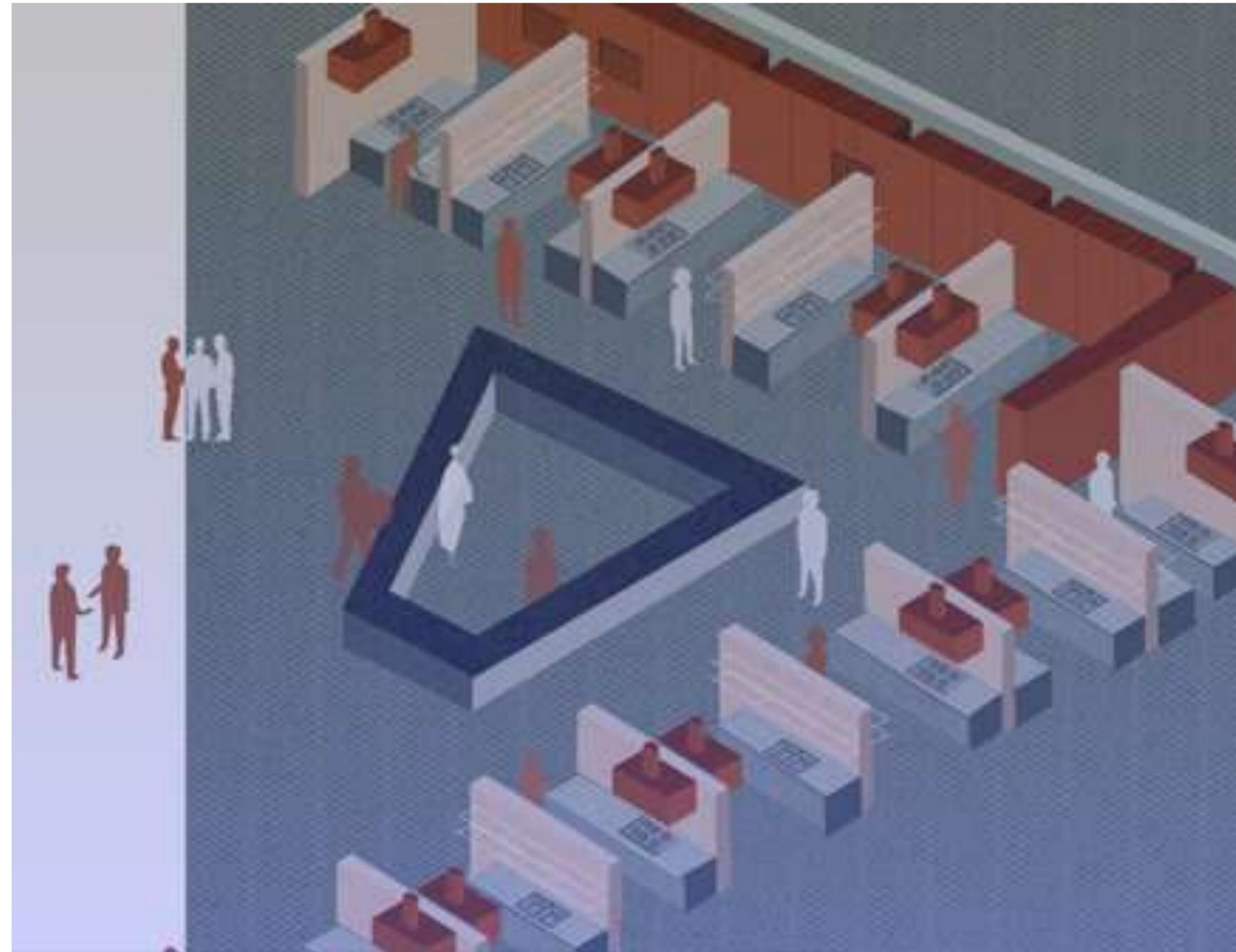
Sa définition ? Un restaurant qui n'a pas de salle et qui est conçu uniquement pour la vente en format livré. **On compte aujourd'hui un peu plus de 400 dark kitchen en France, essentiellement à Paris,** mais aussi dans les grandes villes comme Bordeaux, Lille, Lyon ou Marseille où elles se développent fortement.

Source Food Service Vision

Coût

Ouvrir un restaurant virtuel coûte cinq à huit fois moins cher qu'un restaurant traditionnel. Il y a moins de personnel, de mobilier... et dans les cuisines, pas de chefs ni de sous-chefs, seulement des employés polyvalents, souvent habitués à travailler en restauration rapide.

Source L'Obs



@Cyna



UNE RESTAURATION AU COEUR DE LA TRANSITION

JE SUIS CONVAINCU QUE LA RESTAURATION JOUE UN RÔLE CLÉ DANS L'ALIMENTATION. ET LA PÉRIODE QUE NOUS VIVONS DEPUIS UN AN EN EST LA RÉVÉLATION FLAGRANTE!

CONTRE TOUTE ATTENTE, AVEC LE CONFINEMENT, ALORS QUE LE SECTEUR DU CHR ÉTAIT CLOS, LES FRANÇAIS ONT ÉTÉ AMENÉS A « CONSOMMER DU RESTAURANT »! AVEC LE TÉLÉTRAVAIL, DES DÉJEUNERS PLUS NOMBREUX ONT ÉTÉ PRIS À DOMICILE : LA VENTE À EMPORTER ET LA LIVRAISON DE REPAS ONT EXPLOSÉ. DE MÊME, PRIVÉS DE SORTIE DANS NOS BARS, BRASSERIES ET RESTAURANTS PRÉFÉRÉS, NOUS NOUS SOMMES RUÉS SUR DES REPAS LIVRÉS OU À EMPORTER LE WEEK-END.

AVEC LA COVID-19, NOUS ASSISTONS DONC À UNE PLACE DE LA RESTAURATION TOUJOURS PLUS PRÉSENTE AU CŒUR DE NOTRE ALIMENTATION.

ET LA RESTAURATION EST AU CŒUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE.

CAR NOS RESTAURATEURS CUISINENT DE PLUS EN PLUS « DURABLE ». AVEC LES INGRÉDIENTS QU'ILS UTILISENT : DAVANTAGE DE LOCAL, DE BIO, DE VIANDE RESPECTANT LE BIEN-ÊTRE ANIMAL MAIS AUSSI DES PLATS SANS ALLERGÈNES, DES RECETTE VÉGANES OU VÉGÉTARIENNES. ET ILS S'APPLIQUENT AUSSI À RÉDUIRE LE GASPILLAGE, LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE... EN CE SENS , IL SE METTENT EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES FRANÇAIS OU PARFOIS, LES DEVANCENT!

AUJOURD'HUI, PLUS QUE JAMAIS, NOTRE RESTAURATION À UN RÔLE DE PRÉCURSEUR ET DE PÉDAGOGIE POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINTE, PLUS DURABLE ET TOUJOURS AUSSI GOURMANDE ET INVENTIVE!

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

L'INNOVORE

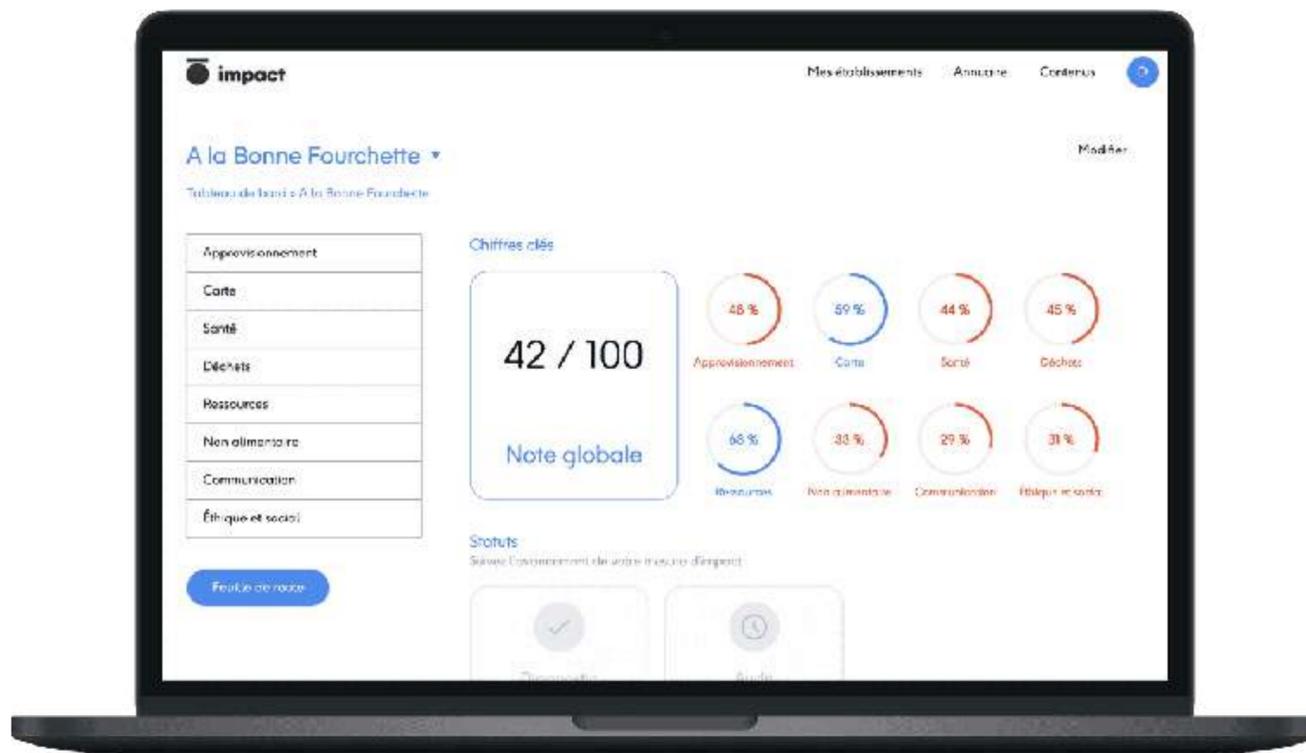
Pascal Peltier
CEO, Directeur Général, Metro



RESTAURATION

Écotable, pour une restauration en transition

Grâce à son label, qui catégorise les établissements selon trois niveaux d'engagement - de la « **transition entamée** » à « **un exemple pour tous** » - à travers des dizaines de critères précis (utilisation de produits bios, usage du plastique et/ou de biodéchets, respect de la saisonnalité, produits d'entretien écologiques, etc.) - la start up associative valorise les restaurants engagés et permet au grand public de les retrouver sur le site ecotable.fr. La plateforme développe aussi un podcast, « Sur le Grill d'Écotable », dédié aux enjeux de l'alimentation durable.



Soutenue par Chloé Charles, une des cheffes de l'édition 2021 de l'émission Top Chef sur M6, la jeune pousse annonce aujourd'hui le lancement d' « **Impact** », **une nouvelle plateforme de mesure d'impact environnemental pour les professionnels de la restauration**. L'objectif est de fournir un outil d'audit concret pour les établissements, afin qu'ils puissent ensuite piloter et réduire leur impact grâce à la série d'outils mise à disposition par Écotable.

Avec cette nouvelle corde à son arc, la startup affirme maintenant pouvoir accompagner les restaurateur-riche-s du début à la fin du processus, de l'état des lieux à la mise en place d'une stratégie pour réduire leur impact environnemental.

Source Maddynews



RESTAURATION



Restauration et développement durable

Le l'implication de ces acteurs du hors-domicile qui sont 60 % à être convaincus d'avoir une part de responsabilité dans le développement durable. 42 % en font même un engagement personnel, soit un chiffre en progression de 4 points par rapport à 2019. 64 % des professionnels indiquent ainsi mettre en place des pratiques durables dans leurs établissements qui peuvent être notamment le tri et le recyclage des déchets, le recours à des produits locaux ou de saison, des cartes plus courtes ou encore la réduction des consommations d'eau... Pour 45 % des sondés, la consommation de leurs actions auprès des clients n'est d'ailleurs même pas systématique preuve de cette prise en compte naturelle dans la mise en place de leurs nouvelles pratiques.

Source Metro, enquête « Mon restaurant passe au durable »

Les motivations ?

Pour 47 %, il s'agit de satisfaire les attentes du client, soit + 3 points par rapport à 2019. Seuls 25 % toutefois considèrent que de telles actions marqueront leur différenciation par rapport à la concurrence, même si ce chiffre a progressé de 4 points. Plus d'un restaurateur sur 10 (12 %) y voient un moyen de faire fructifier leur chiffre d'affaires.

Source Metro, enquête « Mon restaurant passe au durable »

Les freins

Parmi les freins évoqués par la métiers de bouche quant au renforcement de leurs pratiques durables, les professionnels évoquent en premier lieu le **manque de moyens financiers** (51 %, en hausse de 3 points par rapport à 2019), le manque de temps (45 %, + 4 points) mais aussi, dans des proportions comparables, tout simplement le manque d'informations (40 %) nécessitant ainsi un accompagnement dans la mise en œuvre des démarches environnementales.

Source Metro, enquête « Mon restaurant passe au durable »



RESTAURATION

A OBSERVER

L'«Après M», le fast food social et solidaire, se lance et s'installe symboliquement dans les anciens McDO



L'apérue

En 2020, la fermeture des bars et restaurants nous a fait réinventer l'apéro et découvrir l'apérue.

Wojo s'inspire des **codes de l'hospitalité hôtelière pour faire revenir les salariés au bureau**



Technologie sans contact

Amazon aurait approché, début mars 2020, des distributeurs français pour la vente de leur technologie Amazon Go, permettant d'ouvrir des magasins sans caissiers, limitant ainsi le risque de contact physique, avec un ticket d'entrée à 700 000 euros.

Source LSA.



RESTAURATION HYBRIDATION DES MODÈLES



Class'crouste, du BtoC au BtoB

Si la livraison a permis de réaliser 50 % des ventes, l'enseigne a vraiment misé son développement sur le BtoB. L'offre de **e-cantine**, lancée en 2020, ainsi que les **frigos connectés**, a vraiment bien pris. « Nous avons conclu 200 à 300 contrats d'engagements avec des entreprises comme les laboratoires pharmaceutiques, Adidas, ou Nike, Harmonie Mutuelle », précise Sébastien Chapalain. Quant aux frigos connectés, l'objectif de 50 installations est presque atteint : « en mai nous en serons à 40 frigos connectés ». Surtout l'entreprise souhaite déconnecter la production du restaurant et pour cela a développé **une dark kitchen**. « Ce laboratoire de 200 m2 est installé à Nanterre, au pied de la Défense. Nous employons 10 personnes. A terme, nous pourrons livrer tout le nord des Hauts-de-Seine, de Courbevoie à Rueil », développe Sébastien Chapalain.

Source Néo Restauration

La distriration

Le terme de distri-ration, **contraction de distribution et restauration**, désigne une tendance récente par laquelle un rapprochement s'opère entre le monde de la restauration et celui de distribution. Il peut s'agir d'enseignes de distribution à dominante alimentaire qui proposent des services ou points de restauration au sein même de leur point de vente (et non plus uniquement dans la galerie commerciale) ou de nouveaux acteurs spécialisés, comme par exemple l'enseigne Eataly, qui proposent des modèles commerciaux urbains mêlant vente de produits alimentaires et restauration sur place.



DIS MOI CE QUE TU MANGES...

JE TE DIRAI QUI TU ES....

CONFINEMENT OBLIGE, JE ME SUIS AMUSÉ À TENTER DE FAIRE DES SOCIOTYPES À PARTIR DES HABITUDES ALIMENTAIRES EXISTANTES ET ÉMERGENTES DE MES CONTEMPORAINS...

HORREUR, LES RÉSULTATS SONT EFFRAYANTS :

NON AU COMMUNAUTARISME ALIMENTAIRE !

FORCE EST DE CONSTATER QU'À L'INSTAR DE LA POLITIQUE, LES DISCOURS DE L'ALIMENTATION ET LES FAMILLES DE CONSOMMATEURS SE RADICALISENT.

COINCÉ ENTRE LES AYATOLLAH ÉCOLO-BOBO DE LA GRAINE ET LES SUPPÔTS DE LA DICTATURE VIANDARDE-GOURMANDO-TERROIR, JE NE TROUVE PLUS MA PLACE ET N'OSE PAS AVOUER QUE J'AIME TOUT...

JE M'INSURGE CONTRE LE TOTALITARISME D'UN POLITIQUEMENT CORRECT DU BIEN MANGER (ET À BIEN Y PENSER, NE SERAIT-CE PAS UN PROBLÈME DE RICHES FACE AUX ENCORE TROP NOMBREUSES PERSONNES QUI CHERCHENT JUSTE À MANGER ?...).

JE SUIS POUR LA DISCRIMINATION POSITIVE DANS L'ASSIETTE ET JE PLAIDE POUR UNE DIVERSITÉ TOTALE DE CE QUE L'ON MANGE ET PAS DE CE QUE L'ON DOIT OU DEVRAIT MANGER !

LA TRANSITION ALIMENTAIRE NE DOIT PAS SOUFFRIR DE LA PERVERSION DE LA PENSÉE UNIQUE ; ELLE DOIT SE FAIRE DE MANIÈRE RESPONSABLE ET ÉCLECTIQUE.



Boris Eloy,
Marketing,
Innovation et
Développement
Nouveaux
Marchés, Servair

D'UN CÔTÉ CHÉRIR L'ÉCOLOGIE ET L'ENVIRONNEMENT SANS OUTRANCES EXCESSIVES, RESPECTER LES ANIMAUX DANS LEURS CONDITIONS D'ÉLEVAGE ET PRÉSERVER NOTRE PLANÈTE ; DE L'AUTRE PROTÉGER NOTRE ÉCONOMIE ET NOTRE CAPACITÉ À NOURRIR TOUT LE MONDE, ENCOURAGER TOUS NOS PAYSANS, ARTISANS ET L'ENSEMBLE DE NOS FILIÈRES ALIMENTAIRES À INNOVER ET SE DÉVELOPPER SANS DÉMESURE PRODUCTIVISTE. MAIS POUR MANGER BIEN ET BON, SOMMES-NOUS PRÊTS À PAYER UN PEU PLUS CHER NOTRE PANIER DU MARCHÉ ? PAS SÛR...

OÙ EST LE PLAISIR ?

A MOI CURNONSKY ! A MOI BRILLAT-SAVARIN ! A MOI TOUS LES PRINCES DES GOURMETS ! J'INVOQUE TOUS LES ESPRITS DE LA CUISINE, DE TAILLEVENT À LA MÈRE BRAZIER (ET TANT D'AUTRES...), POUR RÉINVITER TOUT LE MONDE À TABLE.

CET ENFERMEMENT FORCÉ EN 2020 AURA EU LE MÉRITE D'OUVRIER LES YEUX DE TOUS SUR LEUR PRATIQUE ALIMENTAIRE. PÉRIODE BÉNIE OÙ CERTAINS ONT RETROUVÉ LA JOIE DE CUISINER OU LE BONHEUR DE PARTAGER ET D'ÉCHANGER AUTOUR DU REPAS.

NOTRE SOCIÉTÉ DE FOLIE D'AVANT COVID AVAIT PERDU TOUTE NOTION DU PLAISIR INTIME, CONVIVAL, CHALEUREUX DE MANGER, DE PRENDRE LE TEMPS DE MANGER... LA TRANSITION PASSERA IMPÉRATIVEMENT PAR CE TEMPS RETROUVÉ : CELUI ACCORDÉ AU PLAISIR DES SAVEURS, AUX JOIES DE LA DÉCOUVERTE GUSTATIVE, À LA PAUSE INDISPENSABLE DE L'ESPRIT ET DU CORPS...

DIS MOI CE QUE TU MANGES...



Boris Eloy,
Marketing,
Innovation et
Développement
Nouveaux
Marchés, Servair

QU'IMPORTE ALORS LES PRATIQUES HOMO OU HÉTÉRO-ALIMENTAIRES, L'ÉCHANGE, LA RÉCRÉATION, LA PASSION ACCORDÉE À NOTRE REPAS, QU'IL SOIT SUR LE POUCE OU GASTRONOMIQUE, FOCALISERA L'ATTENTION DE CHACUN SUR SON PLAISIR ET LA QUALITÉ DES PRODUITS DANS SON ASSIETTE.

JE VOUS EN PRIE, NE ME DITES PAS CE QUE JE DOIS MANGER ET AVEC QUI ! LAISSEZ-MOI TRANQUILLE ET SANS REPROCHE INVITER À MA TABLE MÉLANIE MA COPINE OISEAU ET SES GRAINES AUX MILLES SAVEURS, LUDOVIC LE LOUP ET SON STEAK TARTARE SI BIEN RELEVÉ, MAMAN GIRAFE ET SON POT AU FEU AUX HERBES SI RÉCONFORTANT... ET TOUS LES AUTRES (SAUF JEAN-CLAUDE LE RAT, IL NE PAYE JAMAIS L'ADDITION...). TOUS, DANS CE BESTIAIRE AMOUREUX DE LA TABLE M'ENRICHISSENT ET M'ACCOMPAGNENT EN PLEINE CONSCIENCE DANS CETTE FAMEUSE TRANSITION ALIMENTAIRE OÙ LA SEULE CHOSE IMPÉRATIVEMENT À NE PAS CHANGER EST BIEN LE PLAISIR !



VERS UN BILAN CARBONE NÉGATIF



BILAN CARBONE NÉGATIF

Top départ des innovations au bilan carbone réduit, neutre... voire négatif

Des dalles de moquette à bilan carbone négatif

« Embodied Beauty™ est notre première collection à inclure des produits à bilan carbone négatif et, à ce titre, elle traduit fidèlement l'idée de travail en symbiose avec la nature, un concept très présent dans la culture japonaise. Ce concept a inspiré l'esthétique du design et permis de générer une multitude de textures et de couleurs parmi lesquelles puiser. En regardant ces modèles de près, vous y trouverez des éléments du kintsugi, l'art de réparer des objets cassés afin de créer quelque chose de beau et de nouveau » souligne Kari Pei, Interface®

Coca-Colas a mis au point, en collaboration avec Paboco, une **nouvelle bouteille réalisée en grande partie en papier**. Le projet est encore loin d'être abouti, mais c'est un premier pas pour l'entreprise américaine. Déjà 2 000 consommateurs ont pu tester le concept. « Le prototype actuel consiste en une coque en papier avec une couche intérieure en plastique et un bouchon en plastique recyclable. L'objectif ultime est de mettre au point une bouteille qui puisse être entièrement recyclée comme du papier.»

Source Innovant



BILAN CARBONE NÉGATIF

La régie publicitaire du groupe Prisma Media inaugure son **outil de mesure de l'empreinte carbone des campagnes publicitaires print et digitales** de ses annonceurs.



Eau de Paris, FoodChéri et Gobi s'associent pour faire de Paris la première ville sans bouteille plastique. Dans le cadre de la charte Paris de l'eau, zéro déchet plastique, deux startups parisiennes engagées dans la transition écologique s'associent à Eau de Paris, première entreprise publique de distribution d'eau en France, pour lutter contre la pollution liée aux bouteilles en plastique.



La revue Twomorrow va décrypter 20 solutions pour lutter contre le réchauffement climatique

Célia Poncelin et Léo Primard vont parcourir l'Europe dans un van aménagé durant six mois. Objectif : aller interviewer une vingtaine d'entreprises européennes qui « opèrent dans les industries les plus polluantes : l'alimentation, l'énergie, la mobilité, l'industrie, les finances, la construction » et proposent des alternatives plus durables aux solutions utilisées depuis des décennies.



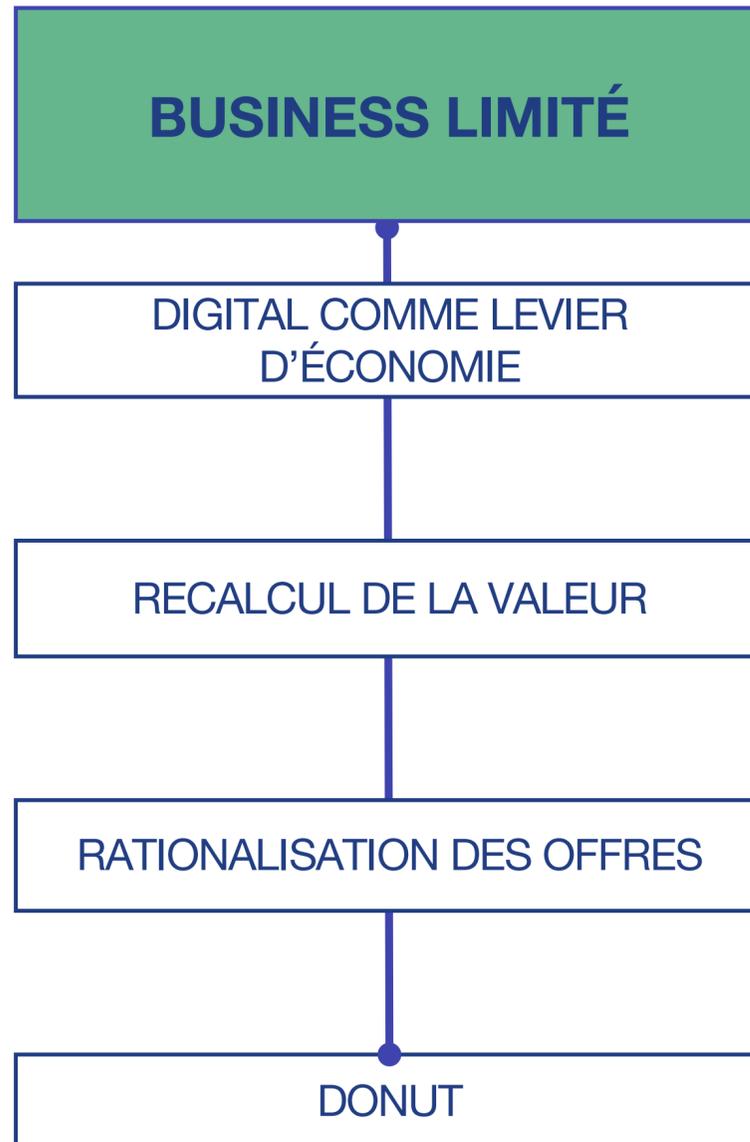


ET DEMAIN ?

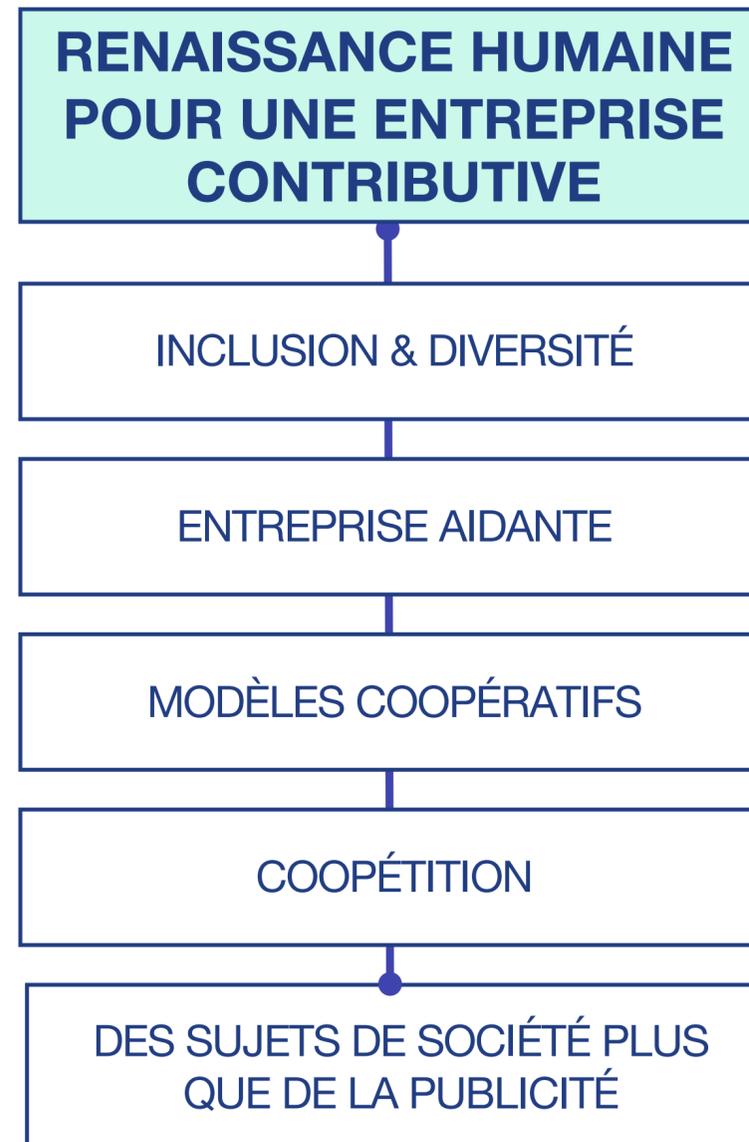


... DÈS MAINTENANT

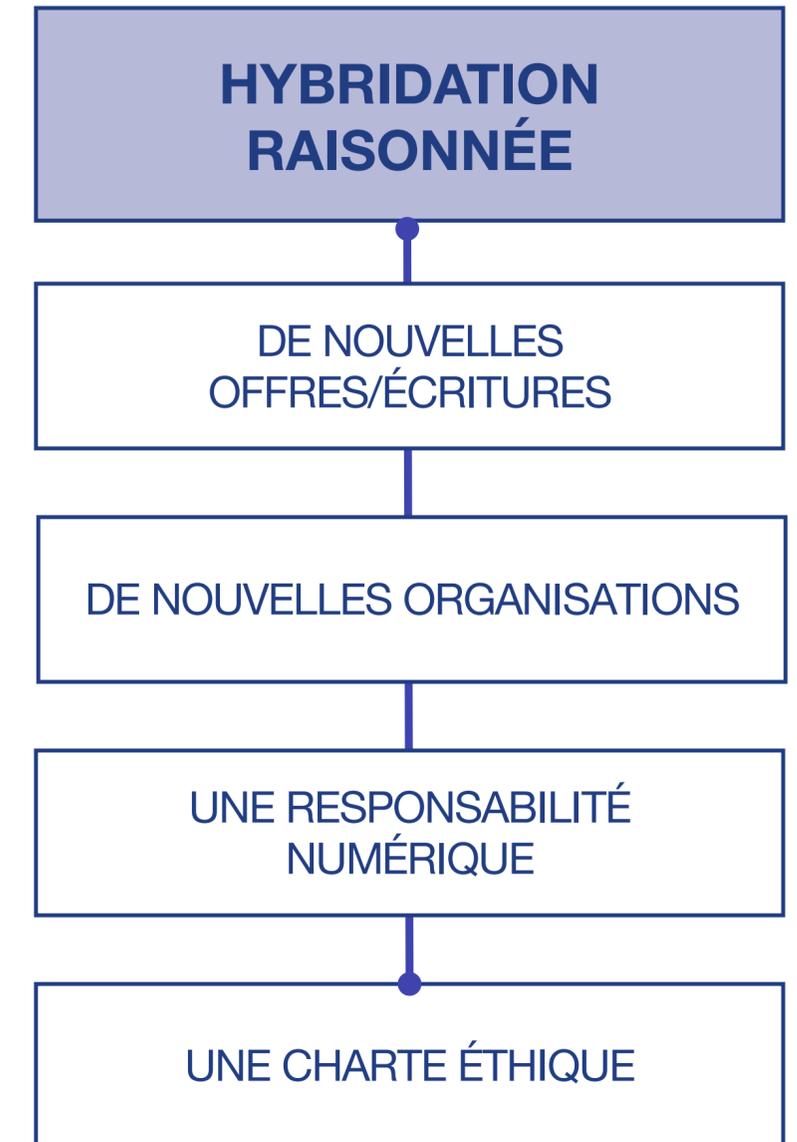
TENDANCE N°1



TENDANCE N°2



TENDANCE N°3



En matière purement alimentaire, la véritable rupture n'interviendrait cependant qu'avec l'avènement de la posthumanité. **Cette dernière, biologiquement reconfigurée, pourrait ne plus avoir besoin d'aliments pour se recharger. Ce qui conduirait à dissocier alimentation et gastronomie et ferait entrer cette dernière dans l'ère de l'IA, des biotechnologies et de la virtualité.**



Antoine Buéno
Futur

RETROUVEZ L'INNOVORE®



NOS ACTUALITÉS



L'INNOVORE® SE DÉPLOIE EN CORÉE

Vos produits sur le marché coréen



Laure BLAGOJEVIC
CEO L'INNOVORE®

WEBINAIRE

Pour ceux qui ne veulent pas tout lire,
L'INNOVORE® organise un
WEBINAIRE
pour partager la vision polymorphe de cette
5^e Transition Alimentaire

Mardi 18 mai à 10h00

INSCRIVEZ-VOUS ICI

L'INNOVORE

À tous pour cette intelligence collective
À vous qui nous téléchargez, nous lisez, nous suivez, nous utilisez



MERCI DE VOTRE DÉLICIEUSE ATTENTION

L'INNOVORE®

CURIOSITONS@LINNOVORE.COM +33 6 85 67 86 81