

Nos intervenants

5^{èmes} Entretiens de l'Agroalimentaire



Economistes

Jean Louis Lambert

Économiste et sociologue, il étudie depuis 35 ans les pratiques alimentaires et leurs évolutions. Ses principaux champs d'expertise sont :

- l'analyse des déterminants socio-économiques des comportements alimentaires
- les représentations sociales de l'alimentation et leurs évolutions face aux innovations
- les grandes évolutions des consommations et des pratiques alimentaires
- le marketing et la gestion de l'innovation dans le domaine alimentaire

Lucien Bourgeois

Il a été Directeur des Etudes Economiques et de la Prospective de l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture). Il a coordonné le numéro spécial de la revue POUR de Janvier 2010 sur le Défi alimentaire mondial. Il a publié un article sur les conséquences de la crise économique sur la PAC dans la Revue Politique et Parlementaire de Janvier 2011.

Entreprises

Maître Gaucher

Jean Paul Gaucher, pâtissier à Saint Etienne, est reconnu pour ses petits fours, ses chocolats. Meilleur pâtissier, il est également maître confiturier.

Sa confiture, sous le nom déposé "Les Fruités de Maître Gaucher" laisse au fruit toute son expression avec 80% de fruit sans saccharose ajouté. Ces produits sont distribués dans sa boutique et sur le net – www.confituregaucher.com.

(Extrait du Carnet de papillonnage gourmand dans la Loire, Guide 2011 – 2012)

Salaisons du Mont Pilat

"Les Salaisons du Mont Pilat" est une entreprise artisanale, qui depuis 5 générations perpétue un savoir-faire salaisonnier guidé par l'authenticité, la tradition, la qualité. Gaëtan Duculty, a développé des projets ambitieux autour d'une nouvelle marque : un restaurant et sa boutique de vente directe, ainsi qu'un site de vente en ligne - www.maison-duculty.fr.

La filière Blé Forézien

En collaboration avec **Eurea Coop** et la **Minoterie Dupuy Couturier**, une filière céréalière s'est mise en place dans la Loire. Cette filière est à taille humaine, tous les acteurs se connaissent et travaillent en partenariat pour garantir la qualité, la traçabilité, et la sécurité alimentaire.

Le Forezien est fabriqué exclusivement à partir d'une farine appelée LA FOREZIENNE, issue de blés de culture CRC. La culture CRC répond à un cahier des charges strict reconnu par la Commission Nationale des Labels et Certifications et impose une multitude de pratiques qui s'inscrivent dans 2 principaux volets :

- Produire des céréales saines et de haute qualité
- Respecter l'environnement et l'équilibre des écosystèmes

Ces deux entreprises témoignent au côté de **Farinër**, une boulangerie stéphanoise.

les enjeux

L'entreprise et le consommateur se retrouvent ensemble au centre des mêmes valeurs et chacun y accorde des représentations différentes.

valeur

Est-ce que l'enjeu du secteur agroalimentaire n'est pas de faire coïncider ces systèmes de valeurs ?

coût de la matière première

l'entreprise

le consommateur

prix des produits alimentaires

distribution

Volatilité des prix
Impact des changements climatiques
Concurrence UE/USA/Pays émergents
Argumentaire distribution
(Re) Positionnement marchés

Usage et arbitrages de consommation
Nouvelles attentes sur les produits alimentaires
Nouvelles attentes sur les circuits de distribution