



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

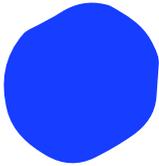
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



DOSSIER DE PRESSE

Salon
International
de l'Agriculture
2025

CONTACTS PRESSE

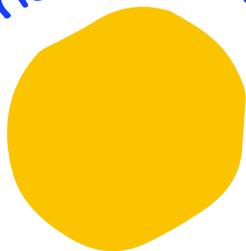


~ presse@franceagrimer.fr

~ laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
06 07 40 80 04

~ virginie.nicolet@franceagrimer.fr
06 30 21 58 75

Du 22 février au 2 mars 2025



FranceAgriMer au Salon de l'Agriculture



Martin Gutton

Directeur général de FranceAgriMer

J'

ai eu l'honneur d'être nommé à la direction générale de FranceAgriMer à quelques jours de l'ouverture de la 61^e édition du Salon international de l'agriculture. Je me réjouis de ce calendrier qui, dès ma prise de fonction, me permet de rencontrer les nombreux journalistes, professionnels et interlocuteurs de FranceAgriMer qui seront présents Porte de Versailles.

Des échanges d'autant plus nécessaires et intéressants que notre agriculture doit relever de nombreux défis dans un contexte national inédit et une situation internationale instable.

Incertitudes et enjeux auxquels les équipes de FranceAgriMer vous proposent d'apporter un éclairage lors de conférences aux thématiques très diverses : Comment exporter aux États-Unis sous l'administration Trump II ? Quels sont les enjeux majeurs du secteur des engrais ? Comment évolue la consommation alimentaire ?

Enfin, pour les petits et les grands, le stand de FranceAgriMer propose des animations, avec une ambition particulière cette année : un quiz dédié à la génétique animale pour en faire découvrir la richesse et les atouts tant pour la souveraineté alimentaire que pour l'adaptation de l'élevage français au changement climatique.

Bon Salon 2025 !

LES CONFÉRENCES

LUNDI 24 FÉVRIER

10H00 - 12H00

LA CONSOMMATION HORS DOMICILE, UN SECTEUR EN MUTATION

DÉJEUNER PRESSE

12H30 - 14H00

REGAIN DE SOUVERAINETÉ POUR L'AIL FRANÇAIS, DÉFENSEUR DE LA GASTRONOMIE NATIONALE ?

14H30 - 16H00

TABLE-RONDE : QUELLES OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ POUR LES ENTREPRISES FRANÇAISES EN CHINE ?

MARDI 25 FÉVRIER

9H30 - 11H00

COLLECTE DE LAIT : QUELS SONT LES CHANGEMENTS DANS TROIS TERRITOIRES DU CROISSANT LAITIÈRE ?

15H00 - 16H30

TABLE-RONDE : EXPORTER AUX ÉTATS-UNIS SOUS L'ADMINISTRATION TRUMP II

MERCREDI 26 FÉVRIER

10H00 - 11H30

LE E-COMMERCE DE VIN : NOUVELLES OPPORTUNITÉS POUR LA FILIÈRE FRANÇAISE ?

DÉJEUNER PRESSE

12H30 - 14H00

LUZERNE DÉSHYDRATÉE : COMMENT LES QUATRE ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS PRÉPARENT L'AVENIR ?

14H30 - 16H00

QUELLES BIOMASSES À MOBILISER EN PRIORITÉ POUR LA MÉTHANISATION ?

JEUDI 27 FÉVRIER

9H30 - 12H00

LES ENTRETIENS DE L'OFPM

DÉJEUNER PRESSE

12H30 - 14H00

CAP SUR LE LABEL PUBLIC PÊCHE DURABLE

14H30 - 16H00

LE MARCHÉ DES ENGRAIS MINÉRAUX EN GRANDES CULTURES

Elles sont destinées à un **public de professionnels et de journalistes**.
Inscription préalable obligatoire pour assister aux conférences,
le nombre de places est limité :
presse@franceagrimer.fr

mini CONFÉRENCES

Les
30'

SAMEDI 22 FÉVRIER

15H00 QUE SAIT-ON VRAIMENT DU SUCRE ?

LUNDI 24 FÉVRIER



12H00

LA DIVERSITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION DES FRANÇAIS

14H00

15H00

ENCORE TROP PEU DE LÉGUMINEUSES DANS L'ASSIETTE

MARDI 25 FÉVRIER

11H00

COMMENT LES CONSOMMATEURS DISTINGUENT LES PRODUITS SOUS SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE ?

14H00

LES FLEURISTES, UN LIEU D'ACHAT PRIVILÉGIÉ

16H30

DE LA MER À L'ASSIETTE : COMMENT S'ORGANISE LA FILIÈRE DES PRODUITS AQUATIQUES EN FRANCE ?

MERCREDI 26 FÉVRIER

11H00

CONSOMMATION DE BOISSONS : DES CHOIX PORTEURS DE NOTRE IDENTITÉ SOCIALE ?

16H30

LES VINS EFFERVESCENTS, UN MARCHÉ QUI PÉTILLE !

JEUDI 27 FÉVRIER

11H00

LE CIDRE, UNE POPULARITÉ INTACTE

VENDREDI 28 FÉVRIER

11H00

LAVANDE ET LAVANDIN : DES MARCHÉS BIEN DISTINCTS

14H00

LES COURS DES PRODUITS FRAIS : COMMENT ÇA MARCHE ?

SAMEDI 1^{ER} MARS



11H00

LA CONSOMMATION DE VIANDE EST-ELLE VRAIMENT EN BAISSÉ ?

15H00

14H00

LA DÉCARBONATION DE L'AGRICULTURE, COMMENT PRODUIRE ET CONSOMMER AUTREMENT ?

DIMANCHE 2 MARS



11H00

VIANDES, POISSONS ET PROTÉINES VÉGÉTALES : LE PRIX EST-IL LE SEUL FACTEUR DE CHOIX ?

15H00



LES CONFÉRENCES

Pour
les **journalistes**
et
les **professionnels**

Inscription préalable obligatoire :

presse@franceagrimer.fr

LE NOMBRE DE PLACES EST LIMITÉ

Hall 4 - Allée B - Stand 104



LUNDI 24 FÉVRIER

10H00 - 12H00

LA CONSOMMATION HORS DOMICILE, UN SECTEUR EN MUTATION

Pierre Claquin

À la tête de la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer depuis juillet 2020. Forte de son expertise, cette direction place FranceAgriMer en position de tiers de confiance, garant de la transparence et de la neutralité des informations économiques et techniques.



La consommation hors domicile représente une part de plus en plus importante du budget alimentaire des ménages français. FranceAgriMer s'empare du sujet pour apporter des clés de compréhension sur une dimension méconnue de notre alimentation.

Cette conférence donnera un aperçu des grandes évolutions des secteurs de la restauration commerciale et de la restauration collective entre 2019 et 2023, avec les tendances détaillées par secteurs. La diversité des circuits, les offres et les acteurs présents sur le marché de la consommation hors domicile seront analysés et permettront d'évoquer de nombreuses questions : quels secteurs de la restauration s'en sortent le mieux ? Lesquels ont été les plus touchés par la crise Covid-19 et l'inflation ? Les modèles « chaînés » vont-ils dominer le marché de la consommation hors domicile (CHD) ? La restauration rapide et les boulangeries peuvent-elles remplacer la restauration traditionnelle ?

Des résultats spécifiques aux viandes, fruits et légumes et au vin seront également présentés. Notamment, nous chercherons à savoir si la consommation de vin en 2023 a retrouvé ses niveaux pré-Covid.

Anissa Benallal



Chargée d'études à l'unité Consommations et Valorisations alimentaires de FranceAgriMer. Elle étudie l'évolution des comportements alimentaires des ménages par critères socio-démographiques et notamment les arbitrages mis en place par les Français pour faire face à l'inflation.

Nollan Rioual Puget

Chef de l'unité Filières spécialisées de FranceAgriMer, après avoir été chargé d'études économiques sur le marché français du vin. Il assure le suivi de l'ensemble des études de l'unité et les relations avec les interprofessions des filières.



DÉJEUNER DE PRESSE

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

LUNDI 24 FÉVRIER

12H30 - 14H00

REGAIN DE SOUVERAINETÉ POUR L'AIL FRANÇAIS, DÉFENSEUR DE LA GASTRONOMIE NATIONALE ?

Au programme de ce déjeuner de presse :

- État des lieux de la filière ail.
- Enjeux et perspectives de l'ail français autour d'échanges avec une productrice et trois producteurs de différentes régions françaises, qui apporteront leurs témoignages sur les opportunités offertes par l'ail français pour les producteurs et les consommateurs.
- Dégustation de produits artisanaux à base d'ail.

Une productrice et trois producteurs passionnés nous présentent leurs parcours et les grands enjeux pour la filière de l'ail français. Tout le territoire national est confronté aux importations de fruits et légumes.

Tout le territoire ? Non ! Cinq terroirs, officiellement reconnus d'un signe de qualité, défendent la production française d'ail. Grâce à eux, la vie n'est pas facile pour l'ail d'importation qui a reculé de 12 % entre 2022 et 2023.

— AVEC LA PARTICIPATION DE :

Christiane Pieters



Productrice d'ail depuis trois générations dans le Gers, elle est présidente de la SICA Terre de Lomagne pour la défense économique de la production, présidente de l'organisme de défense et de gestion de l'IGP ail blanc de Lomagne, présidente de l'ANIAIL (Association nationale interprofessionnelle de l'ail).

Stéphane Boutarin



Stéphane Boutarin est agriculteur à Crest dans la Drôme où il valorise 69 hectares dont 10 ha d'ail. Il cultive également céréales, semences de maïs, tournesol et pumpkin (une variété de citrouille). Mais c'est bien la culture de l'ail le moteur économique de l'exploitation. En 2017, avec son épouse Fanny, il fonde la Maison Boutarin afin de transformer et valoriser l'ail blanc en ail noir.

Benjamin Favalier



4^e génération de maraîchers à Mornas (Vaucluse), une des six communes du territoire de la future appellation AOP ail de Piolenc qui bénéficie d'une identité forte. « Alluvion, soleil et mistral sont les trois paramètres qui donnent à l'ail de Piolenc son goût exceptionnel », souligne le président de l'Association des producteurs de l'ail de Piolenc.

LES CHIFFRES-CLÉS 2023 :

- 4 147 hectares.
- 2 500 à 3 000 producteurs.
- 29 485 tonnes produites.
- 6 signes officiels :
 - IGP ail blanc de Lomagne,
 - IGP ail de la Drôme,
 - IGP ail rose de Lautrec,
 - IGP ail fumé d'Arleux,
 - AOP ail violet de Cadours,
 - Label Rouge ail rose de Lautrec.
- 2 signes en cours de reconnaissance :
 - ail d'Auvergne,
 - ail de Piolenc.

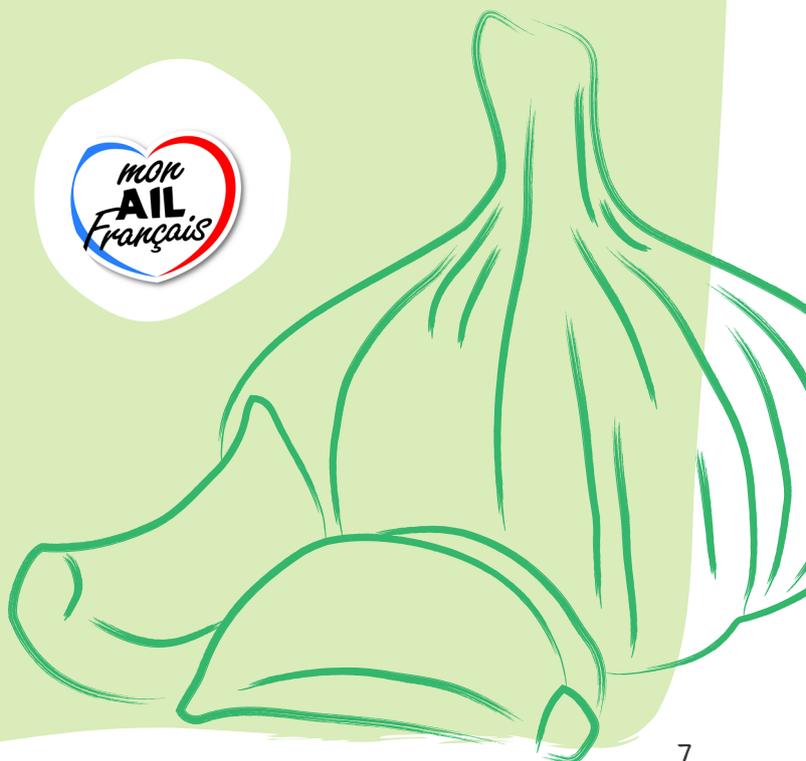
Gaël Bardou



Il est président du Conseil d'administration de l'Association de défense de l'ail rose de Lautrec depuis 2016 et membre du conseil d'administration de la coopérative qui en assure la commercialisation. Il est en constante recherche de solutions pour s'adapter au changement climatique. Depuis un an, accompagné d'un agronome, il mène au sein de la coopérative des essais visant à renforcer la santé des plantes mais aussi des sols.

Une marque slogan des producteurs :

« Mon ail français ».



— LES CONFÉRENCES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

LUNDI 24 FÉVRIER

14H30 - 16H00

TABLE-RONDE CHINE : QUELLES OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ POUR LES ENTREPRISES FRANÇAISES ?

Cédric Prevost

Conseiller aux affaires agricoles à l'Ambassade de France à Pékin. Il a été sous-directeur de la politique de l'alimentation (2018-2021), puis de l'accompagnement des transitions agroécologiques et alimentaires (2021-2023) au ministère de l'Agriculture.



Depuis 2018, la Chine est le 1^{er} importateur mondial et le 8^e client de la France pour les produits agricoles et agroalimentaires. Business France présentera les premiers résultats de l'étude commanditée par FranceAgriMer sur les opportunités du marché chinois. Cette étude développe notamment les tendances de consommation, le fonctionnement de l'industrie agroalimentaire et le positionnement français par rapport à ses concurrents pour l'ensemble des filières agricoles et agroalimentaires suivantes : céréales, fruits et légumes, boulangerie-vienniserie-pâtisserie, produits d'épicerie et préparations alimentaires et produits de la mer.

Cette présentation sera accompagnée d'un éclairage politique des exportations par le conseiller aux affaires agricoles et deux témoignages d'experts de l'exportation vers la Chine.

Hélène Hovasse



Directrice de projet, direction Stratégie et Ressources de Business France. Elle a été responsable de la filière agroalimentaire de Business France (2005-2017) en Chine.

Xiufang Orionot



Elle représente la Maison Gillardeau, avec la société de Beijing Synonymes Commercial Co. Ltd. Experte du marché chinois et du commerce agroalimentaire, elle accompagne les entreprises françaises souhaitant développer leurs activités en Chine.

Mathieu Ngo-Di



Il a travaillé huit années en Chine chez Carrefour, Andros puis Freshippo (groupe Alibaba). Professeur des universités associé à l'Institut d'Études Européennes - Université Paris 8 Saint Denis-Vincennes.

MARDI 25 FÉVRIER

9H30 - 11H00

COLLECTE DE LAIT : QUELS SONT LES CHANGEMENTS DANS TROIS TERRITOIRES DU CROISSANT LAITIER ?

Christine Goscianski

Cheffe de projet au sein du Service Économie des filières de l'Institut de l'Élevage depuis 2022. Elle assure le suivi de la conjoncture des marchés des produits laitiers et la conduite d'études économiques. Elle s'applique à avoir un regard national tout en intégrant les dynamiques territoriales et l'économie des exploitations dans ses analyses.



Sur la dernière décennie, la collecte française de lait de vache a perdu plus d'un milliard de litres, pour s'établir à 23 milliards en 2024. En parallèle, le nombre de producteurs collectés a diminué de 35 %.

En 2023, la collecte a subi une forte diminution, qui a aussi touché les zones à forte densité laitière. Face à ce constat, FranceAgriMer et le CNIEL ont commandité ensemble une étude visant à éclairer cette déprise laitière. Réalisée par CERESCO en partenariat avec l'Institut de l'Élevage - Idele, cette étude permet de faire un état des lieux quantitatif, mais aussi d'approfondir les mécanismes derrière les évolutions de la collecte dans plusieurs territoires du croissant laitier : Vendée, Finistère-Morbihan et la zone ouest Orne-sud Manche-nord Mayenne.

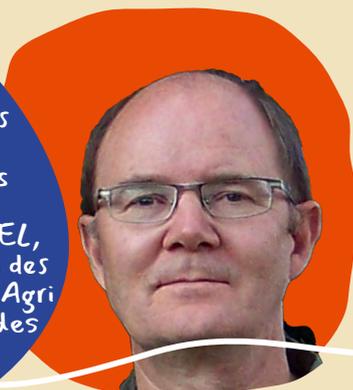
Thomas Lefebvre

Consultant Agriculture et filières pour le cabinet CERESCO depuis 2017, avec des missions d'analyse de filières animales. Il intervient également sur les thématiques de l'installation agricole.



Christophe Perrot

Chargé de mission Économie et Territoires, Institut de l'Élevage. Il étudie l'évolution des élevages d'herbivores, notamment bovins laitiers. Il a participé à plusieurs projets : « France laitière 2030 » du CNIEL, « Transformations des emplois et des activités en agriculture » d'Actif'Agri et « Vers une transition juste des systèmes alimentaires » de l'IDDRI.



— LES CONFÉRENCES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

MARDI 25 FÉVRIER

15H00 - 16H30

TABLE-RONDE : EXPORTER AUX ÉTATS-UNIS SOUS L'ADMINISTRATION TRUMP II

Christian Ligeard

Conseiller aux affaires agricoles à l'Ambassade de France à Washington de 2008 à 2011, puis de nouveau depuis 2021. Il a également travaillé aux États-Unis en qualité d'attaché financier pour la DG Trésor entre 1995 et 1998. Il a exercé plusieurs postes au ministère de l'Agriculture.



L'arrivée de Donald Trump à la présidence américaine le 20 janvier dernier fait peser de nombreuses incertitudes dans le monde, tant sur le plan économique que géopolitique. L'engagement d'un bras de fer commercial avec l'Europe n'est pas à exclure et pourrait affecter durement l'économie française. Partenaire commercial de premier plan pour la France, les États-Unis représentent pour le secteur agricole et agroalimentaire son 6^e client, avec 5,4 milliards d'euros de produits exportés en 2023 (soit 6,7 % de nos exportations dans ce secteur).

Charles Martins-Ferreira

Conseiller aux affaires agricoles adjoint à l'Ambassade de France à Washington depuis 2023. Il a été attaché vétérinaire à Beyrouth et conseiller aux affaires agricoles adjoint à Pékin.



La conférence abordera les enjeux et défis que pose ce nouveau mandat pour les filières agricoles et agroalimentaires françaises, avec des éclairages politiques et économiques ainsi que des témoignages d'entreprises. Les problématiques sanitaires et phytosanitaires (SPS) et d'accès au marché seront également à l'ordre du jour.

Nicolas Ozanam

Directeur général de la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (FEVS) depuis 2010 et de l'Union des maisons et marques de vin (UMVIN). Il a été directeur général du Syndicat général des vignerons de Champagne (2005-2009).



Jean-Paul Torris

Depuis 2022, conseiller du président de Savencia Saveurs et Spécialités et président du pôle agri-agro du MEDEF international. Il a été également directeur général de Savencia Fromage et Dairy (2016-2022).



MERCREDI 26 FÉVRIER

10H00 - 11H30

LE E-COMMERCE DE VIN : NOUVELLES OPPORTUNITÉS POUR LA FILIÈRE FRANÇAISE ?

Nollan Rioual Puget

Chef de l'unité Filières spécialisées de FranceAgriMer, après avoir été chargé d'études économiques sur le marché français du vin. Il assure le suivi de l'ensemble des études de l'unité et les relations avec les interprofessions des filières.



Dans un contexte de baisse de la consommation d'alcool observable en France depuis plusieurs années, le vin apparaît comme un des produits les plus impactés. La filière fait face à une nécessité de se réinventer auprès de consommateurs qui se détournent du produit.

En parallèle, le e-commerce se développe, notamment depuis la crise sanitaire de 2020, et prend de l'ampleur dans la consommation des Produits de Grande Consommation (PGC). Ce segment présente pour la filière vin de nouvelles opportunités de vente qui permettraient de toucher de nouveaux consommateurs, ceux qui ne fréquentent pas les circuits habituels de vente du vin. Cette étude permet de faire un état des lieux du secteur vin en e-commerce, d'en connaître les principaux acteurs et ses dynamiques.

Alexandre Masure

Directeur des opérations de Xerfi depuis 2023, après avoir été Directeur d'études (2014-2019). Il assure des missions de pilotage d'études stratégiques dans les secteurs de l'immobilier et de la consommation.



DÉJEUNER DE PRESSE

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

MERCREDI 26 FÉVRIER

12H30 - 14H00

LUZERNE DÉSHYDRATÉE : COMMENT LES QUATRE ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS PRÉPARENT L'AVENIR ?

Entre 2023 et 2024, la filière française de production de luzerne déshydratée s'est structurée autour de quatre organisations de producteurs (OP) dont chacune a déployé un programme opérationnel. Bénéficiant de 60 % d'aides issues du Plan stratégique national (PSN) pour alimenter leurs fonds opérationnels, elles investissent annuellement quelque 10 millions d'euros dans des démarches de progrès pour soutenir la compétitivité de la culture. Elles contribuent ainsi activement à l'amélioration de la souveraineté protéique de la France.

En 2025, la mise en place d'une association d'organisations de producteurs (AOP) va leur permettre de mener des réflexions communes autour des grands enjeux pour l'avenir de la filière et soutenir durablement leur effort de recherche.

— AVEC LA PARTICIPATION DE :

Olivier Morant



Président de la Coopération agricole-Luzerne de France.

Conseiller de région Tereos, il entre au Conseil de Luzerne de France en 2016, puis en devient Président en 2024.

Il ambitionne notamment de valoriser économiquement les aménités environnementales de la culture de la luzerne. Il est agriculteur dans la Marne depuis 2005.

Éric Masset



Vice-Président de la Coopération agricole-Luzerne de France.

Expert auprès du Conseil spécialisé grandes cultures de FranceAgriMer, il s'empare des grands chantiers de transformation de la filière : décarbonation et structuration en OP. Éric Masset exploite 200 hectares de grandes cultures dans la Marne.

Yann Martinet



Directeur de la Coopération agricole-Luzerne de France.

Il rejoint Luzerne de France en 2012 où il engage le chantier de la décarbonation de la filière et lui bâtit un corpus réglementaire. Depuis 2022, il pilote la structuration de la filière en OP aux côtés de FranceAgriMer.

Didier Maudoux



Président de l'Union des coopératives agricoles de déshydratation France Luzerne et Président de l'Organisation de producteurs France Luzerne.

France Luzerne est le plus gros opérateur français sur le marché de la luzerne et leader européen.

Pierre Begoc



Directeur de l'Union des coopératives agricoles de déshydratation France Luzerne et Directeur général de l'Organisation de producteurs France Luzerne.

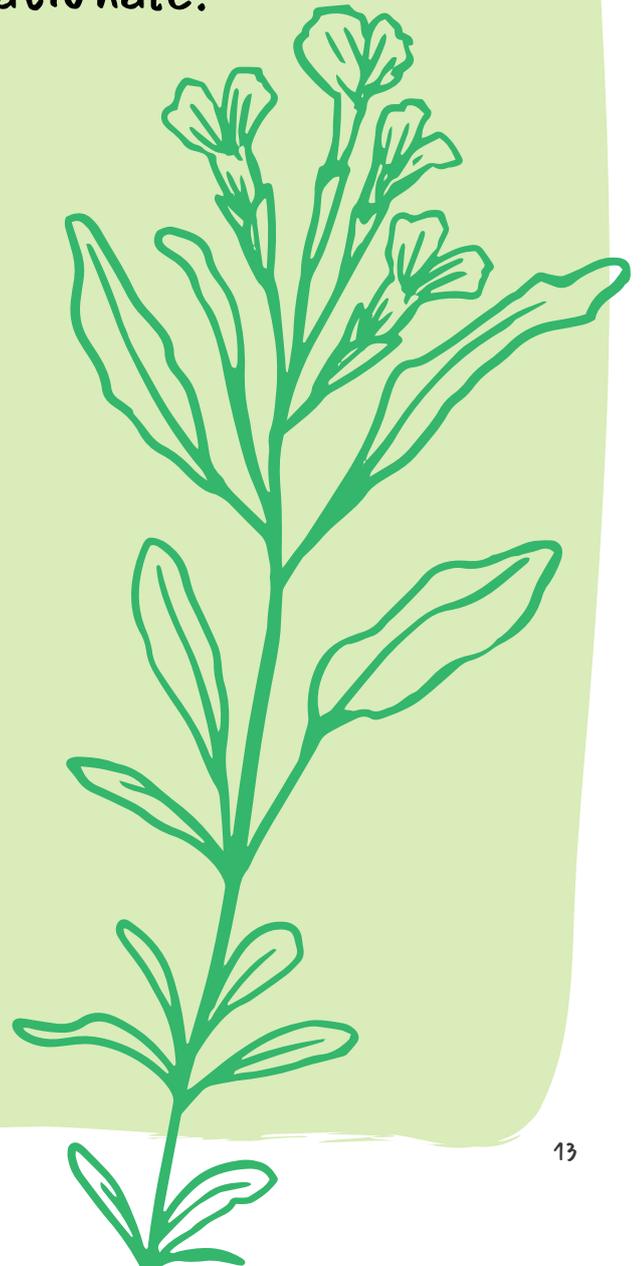
LES CHIFFRES-CLÉS 2024 :

- 4 organisations de producteurs.

- 8 coopératives.

- 750 000 tonnes de luzerne.

- 95% de la production nationale.



— LES CONFÉRENCES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

MERCREDI 26 FÉVRIER

14H30 - 16H00

QUELLES BIOMASSES À MOBILISER EN PRIORITÉ POUR LA MÉTHANISATION ?

Juliette Dubut Gallo



Chargée d'études bioéconomie et méthanisation de FranceAgriMer, elle s'occupe de l'Observatoire national des ressources en biomasse (ONRB) : améliorer la collecte de données, les méthodes d'estimations et la valorisation des résultats. Elle a réalisé le suivi de l'étude FranceAgriMer sur les nouveaux gisements de biomasse végétale fermentescible et des conditions de leur mobilisation.

Laurent Druot



Ingénieur agronome, Responsable du Développement des Nouvelles Energies à Dijon Céréales depuis 2019. Ce service développe des projets de méthanisation collective agricole ainsi que des projets agrivoltaïques. L'unité de méthanisation coopérative SECALIA est un exemple de projet porté par ce service. Cette dernière réunit 150 exploitations agricoles productrices de CIVES (Cultures Intermédiaïres à Vocation Énergétique) au nord de la Côte-d'Or et injecte du biométhane dans les réseaux depuis l'été 2024.

La méthanisation connaît un développement significatif en France. En 2010, le pays comptait 73 unités de méthanisation. Fin 2022, ce chiffre s'élève à 1 705 unités. En parallèle, la production de biogaz est passée de 1 TWh en 2007 à 7 TWh en 2022, soit une multiplication par 7 en l'espace de 15 ans. Cet essor est en grande partie motivé par les objectifs de neutralité carbone à l'horizon 2050 fixé par la France lors de la COP 21. À ce titre, la méthanisation joue un rôle clé par rapport aux énergies fossiles : elle permet de produire une source d'énergie renouvelable, tout en contribuant à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Néanmoins, il est nécessaire de se demander quelle production de gaz attendre de la part de la méthanisation. Aura-t-on assez de biomasse pour que son développement ne fragilise pas les filières alimentaires ?

Au cours de cette conférence, vous découvrirez quelles ressources pourraient être mobilisées et pour quelle production de gaz. Avec la présentation d'une étude de cas par Dijon Céréales.

POUR S'INFORMER'

SUIVEZ
NOTRE ACTUALITÉ ET NOS PUBLICATIONS



FranceAgriMer



@FranceAgriMerFR



FranceAgriMer FR

WWW.FRANCEAGRIMER.FR

ABONNEZ-VOUS
À NOTRE NEWSLETTER



CLIQUEZ-MOI



FLASHEZ-MOI

RETROUVEZ LES REPLAY
DES CONFÉRENCES AU SIA SUR YOUTUBE



CLIQUEZ-MOI



FLASHEZ-MOI

DÉCOUVREZ
NOTRE CATALOGUE DES PUBLICATIONS



CLIQUEZ-MOI



FLASHEZ-MOI

— LES CONFÉRENCES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

JEUDI 27 FÉVRIER

9H30 - 12H00

LES ENTRETIENS DE L'OFPM

PROGRAMME DE LA MATINÉE

09H30

L'OBSERVATOIRE EUROPÉEN DE LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE

— par Fabien Santini,
chef de l'unité gouvernance des
marchés agroalimentaires à la
Commission européenne

10H45

LES RÉSULTATS DES EXPLOITATIONS AGRICOLES FRANÇAISES ET LEUR DISPERSION

— par Laurent Piet, chercheur à
l'INRAE

11H30

LES RÉSULTATS INTERMÉDIAIRES DE L'OBSERVATOIRE FRANÇAIS DES PRIX ET DES MARGES POUR LE PREMIER SEMESTRE 2024

— par Pierre Claquin, directeur
Marchés, études et prospective à
FranceAgriMer

Ces 10^e entretiens de
l'OFPM s'ouvriront sur une
présentation du nouvel
Observatoire européen de
la chaîne agroalimentaire
(AFCCO en anglais).

Annoncé en mars 2024, cet
observatoire s'inscrit dans le
cadre des efforts déployés
par l'Union européenne
pour renforcer la position
des agriculteurs dans la
chaîne d'approvisionnement
alimentaire et instaurer la
confiance entre tous les
acteurs concernés.



Pierre Claquin

À la tête de la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer depuis juillet 2020. Forte de son expertise, cette direction place FranceAgriMer en position de tiers de confiance, garant de la transparence et de la neutralité des informations économiques et techniques.



Fabien Santini



Chef d'unité pour la gouvernance des marchés agroalimentaires à la DG AGR1. Il a travaillé dans différentes DG de la Commission européenne (AGRI, INTPA, JRC) au cours des 25 dernières années.

Laurent Piet

Ingénieur de recherche en économie agricole, il a occupé différents postes au ministère de l'Agriculture, puis à l'INRAE- unité mixte de recherche SMART. Ses thèmes de recherche : l'évolution des structures agricoles, la régulation et le fonctionnement du marché foncier agricole, et l'impact des politiques publiques. Actuellement, il participe au projet Horizon Europe.



L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires (OFPM) ...

est une commission administrative consultative, créée par la loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010.

Placé sous la tutelle des ministères chargés de l'agriculture et de l'économie, il a pour mission d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur la formation des prix et des marges au cours des transactions au sein de la chaîne de commercialisation des produits alimentaires.

Il s'appuie sur les travaux économiques conduits par l'établissement public FranceAgriMer, avec le concours de l'Insee, du service statistique et de prospective du ministère en charge de l'agriculture, des instituts techniques professionnels agricoles et des parties prenantes à ces travaux réunis au sein de neuf groupes de travail thématiques.

L'OFPM remet chaque année un rapport public au Parlement et organise une fois par an des « Entretiens » réunissant professionnels et experts pour échanger sur des études scientifiques et des analyses d'experts susceptibles d'enrichir ou d'affiner les travaux de l'Observatoire. Ces entretiens sont ouverts au public.

DÉJEUNER DE PRESSE

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

JEUDI 27 FÉVRIER

12H30 - 14H00

CAP SUR LE LABEL PUBLIC PÊCHE DURABLE

— AVEC LA PARTICIPATION DE :

José Jouneau



Président de la commission du label Pêche Durable. Ancien marin-pêcheur, acteur très engagé au niveau de sa région des Pays de la Loire, il a créé l'interprofession Loire Océan Filière Pêche. Président de l'Organisation de producteurs Vendée - qui regroupe plus de 120 navires de pêche, dont 10 sont certifiés pêche durable pour le thon rouge et le bar -, il croit en l'avenir d'une pêche durable en Atlantique.

Le label public Pêche Durable répond à une conception globale de la durabilité et offre au consommateur un haut niveau de garanties. Le nombre des pêcheries et des acteurs de l'aval impliqués progresse. Lancée avec le thon rouge, la certification concerne aujourd'hui d'autres espèces comme le bar, la baudroie, la légine et le hareng.

Au programme :

- Brosser l'état des lieux de cette démarche de certification exigeante qui valorise le métier de pêcheur au travers d'une pêche de qualité répondant aux différentes dimensions de la durabilité et apportant des réponses crédibles aux attentes des consommateurs.
- Échanger avec des acteurs des différents maillons de filières impliqués qui contribuent à la valorisation de la démarche et à la diffusion de poissons de pêche durable.
- Évoquer les perspectives et les enjeux d'une démarche porteuse de valeurs positives pour une pêche d'avenir.

Sébastien Le Reun

Après un parcours professionnel dans l'armement à la pêche, il a dirigé des structures portuaires et des criées françaises et étrangères. Actuellement, il est Président de la commission des Ports de Pêche au sein de l'Union des Ports de France et co-président de l'Association des directeurs et responsables des halles à Marée. Il œuvre au cœur du maillon essentiel d'une filière de pêche que représentent les services portuaires.



Lionel Collachot



Créés par la famille Collachot il y a plusieurs décennies, Les Viviers de Noirmoutier sont spécialistes du thon rouge écolabellisé, ainsi que des poissons fins de qualité issus des côtes françaises. Lionel Collachot dirige aujourd'hui l'entreprise familiale de mareyage. Les Viviers de Noirmoutier sont labellisés pêche durable pour le thon rouge, le bar et la baudroie.

CAP SUR LE LABEL PUBLIC PÊCHE DURABLE

- Protection des écosystèmes et des espèces.
- Respect de l'environnement marin.
- Standards sociaux élevés pour les équipages.
- Qualité produit.



Label officiel délivré par l'État
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

JEUDI 27 FÉVRIER

14H30 - 16H00

LE MARCHÉ DES ENGRAIS MINÉRAUX EN GRANDES CULTURES

Clémence Lenoir

La commercialisation et l'utilisation des engrais minéraux sont au cœur des préoccupations professionnelles, politiques et sociétales liées à l'agriculture. Mais l'ensemble des tenants et des aboutissants de ce marché, ainsi que son évolution, n'est pas précisément connu de tous, que ce soit sur la production, les échanges ou encore la consommation. Le marché des engrais présente pourtant des enjeux majeurs et multiples. Il est soumis à une forte pression d'évolution pour répondre aux nouvelles attentes et normes, et pour s'adapter à de nouvelles problématiques et contraintes, tout particulièrement dans les domaines environnementaux, climatiques, commerciaux et financiers.

Les questions sont nombreuses et passionnantes : Quels sont les défis actuels et futurs du secteur des engrais minéraux ? Comment la France, l'Europe et le monde peuvent adapter leurs modes de production et de commercialisation ?

La présentation de l'étude sur le marché des engrais dans le cadre des filières grandes cultures sera suivie des interventions de Martin Lechenet (Alliance BFC) et Renaud Bernardi (LAT Nitrogen). Elles mettront en lumière les différents maillons du secteur des engrais minéraux.

Chargée d'études économiques à l'unité Grains et Sucre de FranceAgriMer. Elle suit l'analyse des marchés céréales et oléoprotéagineux au niveau européen. En 2023-24, elle a piloté l'étude sur le marché des engrais minéraux dans le cadre des filières grandes cultures.



Martin Lechenet

Chercheur à INRAE Dijon – UMR Agroécologie, Analyse Multicritère de la performance de systèmes de culture innovants (2014-2017), et responsable Data chez Dijon Céréales, puis Alliance BFC depuis 2022. Il coordonne une équipe de 10 personnes spécialisées dans la collecte automatisée, la structuration et la transformation de données issues du secteur agricole.



Renaud Bernardi

Responsable commercial de LAT Nitrogen North West Europe depuis 2019. Il est également Directeur général de LAT Nitrogen France Services, Business Unit Commerciale de LAT Nitrogen. Il a rejoint le monde des fertilisants en 1996 en tant qu'ingénieur commercial et a participé aux évolutions du groupe qui a conduit à la création de LAT Nitrogen.



mini CONFÉRENCES



Chaque jour,
FranceAgriMer présente en 30 minutes des sujets
sur la consommation alimentaire des Français.
Une thématique en particulier vous intéresse ?

Venez rencontrer nos experts !

La Direction Marchés, études et prospective

rassemble les données de prix et de volumes pour établir des analyses et études économiques sur la production des filières agricoles, le fonctionnement des marchés, les valorisations alimentaires et les pratiques des consommateurs.

Hall 4 - Allée B - Stand 104

SAMEDI 22 FÉVRIER

15H00

QUE SAIT-ON VRAIMENT DU SUCRE ?

José Soares



Chargé d'études économiques à l'unité Grains et Sucre de FranceAgriMer, après avoir exercé de nombreuses missions au Fonds d'orientation et de régularisation du marché du sucre (FIR).

C'est un ingrédient incontournable de notre alimentation, avec de multiples usages à domicile - indissociable des événements festifs - mais aussi dans l'industrie alimentaire.

Sucre de betterave (métropole) ou sucre de canne (outre-mer), la filière sucre française est l'une des plus performantes de l'Union européenne, et dispose d'une industrie exportatrice et très organisée.

Entre idées reçues et connaissances réelles, cette filière reste mal connue.

Comment et où produit-on le sucre en France ?

Quelles en sont les utilisations principales ?

La France est le 1^{er} pays producteur de sucre de l'Union européenne.

LUNDI 24 FÉVRIER

2 fois
dans la
journée

12H00

14H00

LA DIVERSITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION DES FRANÇAIS



Pauline Cuenin

Chargée d'études à l'unité Filières spécialisées, elle réalise le suivi conjoncturel et structurel des marchés sur la filière fruits et légumes. Ingénieure agronome de formation.

Pomme, banane, orange, tomate, carotte, courgette sont les principales espèces de fruits et légumes frais achetées par les Français. La France est le 3^e pays producteur de légumes frais et le 5^e producteur de fruits frais en Europe. Pour autant, seulement la moitié des fruits et légumes frais que nous consommons provient de la production française. Ce constat très global cache une diversité de situations spécifiques selon les fruits et légumes, mais aussi selon différentes variables, comme le volume de production nationale, les conditions climatiques, les périodes de pleine production ou la demande des consommateurs.

La tomate pour les légumes et la banane pour les fruits sont les produits les plus achetés par les Français pour leur consommation à domicile.

15H00

ENCORE TROP PEU DE LÉGUMINEUSES DANS L'ASSIETTE

Quelles soient d'origine animale ou végétale, les protéines sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Peu chères et faciles à cuisiner, les légumineuses riches en protéines végétales ont de nombreux atouts. Pourtant, même si un Français sur quatre se déclare « flexitarien » - diminuer volontairement sa consommation de viande pour des raisons autres qu'économiques - les achats de légumes secs restent très faibles en France : seulement 5 kg par an et par ménage. Qui sont les consommateurs de légumineuses ? Quelles sont leurs préférences ? Comment évoluent les achats de légumineuses ces dernières années par rapport à ceux de la viande ?



Caroline Samson

Chargée d'études sur la consommation des ménages au sein de l'unité Consommations et valorisations alimentaires, elle étudie les comportements d'achat et les nouvelles tendances de consommation.

MARDI 25 FÉVRIER

11H00

COMMENT LES CONSOMMATEURS DISTINGUENT LES PRODUITS SOUS SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE ?

Pierre Bourasseau



Chargé d'études sur la consommation alimentaire, il étudie notamment l'impact des signes de différenciation alimentaires tels que les SIQO, scores, mention et allégation sur les comportements d'achat. Il est diplômé d'AgroParisTech, master Nutrition et Santé.

La grande majorité des Français reconnaît les produits porteurs d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Pour autant, leur niveau d'achats est en recul depuis plusieurs années. Dans une période marquée par une profusion d'informations sur les produits alimentaires, les acheteurs savent-ils faire la différence entre les produits porteur d'un signe de la qualité et de l'origine - Label Rouge, AOC/AOP, IGP (Indication géographique protégée), STG (Spécialité traditionnelle garantie) et AB (agriculture biologique) qui sont les seules mentions officielles reconnues par l'État - et les autres mentions, allégations ou scores nutritionnels ? Quels sont les ménages acheteurs de produits sous SIQO ? Dans quel circuit vont-ils s'approvisionner ?

16H30

DE LA MER À L'ASSIETTE : COMMENT S'ORGANISE LA FILIÈRE DES PRODUITS AQUATIQUES EN FRANCE ?

La France compte parmi les pays les plus consommateurs de produits aquatiques en Europe. En 2022, un Français consommait environ 33,7 kg de produits aquatiques contre 83,3 kg de produits carnés. La grande diversité des produits et de leurs provenances (pêche, élevage, France, importations) nécessite en amont une importante organisation de la filière afin de répondre à la demande des consommateurs. Quelles sont les spécificités des filières pêche et aquaculture en France ? Comment évolue ce secteur ?

Alice Hebinguer



Chargée d'études économiques en pêche et aquaculture. Elle suit la conjoncture de la filière et pilote des études économiques commanditées par FranceAgriMer. Elle est ingénieure agronome de formation avec un parcours enrichi en sciences halieutiques.

14H00

LES FLEURISTES, UN LIEU D'ACHAT PRIVILÉGIÉ

En 2023, la France compte 7 692 fleuristes, principalement des petites entreprises avec moins de trois salariés, situées surtout en centre-ville. Le métier reste largement féminin, avec une moyenne d'âge des dirigeants de près de 50 ans. Le secteur a généré un chiffre d'affaires d'1,52 milliard d'euros en 2023, porté en grande majorité par les achats des particuliers, que ce soit pour offrir lors d'occasions spéciales, orner leur maison ou fleurir une tombe. Les fleuristes occupent une place importante dans l'ensemble des achats de végétaux : la 2^e place après la grande distribution en volume, mais la 1^{ère} en valeur (pour le total végétaux d'ornement et pour le potager). Lors des moments clés comme la fête des mères, les fêtes de fin d'année ou la Saint-Valentin, les fleuristes restent un lieu d'achat privilégié.

20 millions de Français ont acheté des végétaux d'ornement ou de potager en 2023.

Salomé Sengel



Chargée de conjoncture fruits et légumes et d'études horticulture à l'unité Filières spécialisées de FranceAgriMer. Elle pilote des études portant sur la santé économique et financière des entreprises de l'horticulture et de la pépinière. Elle participe également aux travaux de l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM).

Aline Haeringer



Cheffe de projets intelligence économique à VALHOR, l'interprofession de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage. Elle suit les études consommateurs et entreprises essentiellement menées avec FranceAgriMer : panel consommateurs de suivi des achats des Français en végétaux d'ornement et prestations pour le paysage, observatoire des exploitations horticoles et pépinières ornementales, chiffres clés des fleuristes ou des paysagistes concepteurs. Elle fait également de la veille pour détecter les différents facteurs socio-économiques pouvant influencer les comportements d'achats et créer des défis ou opportunités pour la filière du végétal.

MERCREDI 26 FÉVRIER

11H00

CONSOMMATION DE BOISSONS : DES CHOIX PORTEURS DE NOTRE IDENTITÉ SOCIALE ?

Anissa Benallal



Chargée d'études à l'unité Consommations et valorisations alimentaires, elle étudie l'évolution des comportements alimentaires des ménages par critères socio-démographiques et notamment les arbitrages mis en place par les Français pour faire face à l'inflation. Elle pilote également l'étude sur la consommation hors domicile multifilières. Elle est diplômée d'une licence de sociologie et d'un master de géographie de l'alimentation.

Toutes les boissons aussi diverses soient-elles - froides chaudes, alcoolisées - sont le reflet d'une identité sociale : au-delà de leur simple fonction désaltérante, elles incarnent des pratiques culturelles et sociales, dont les contours ont parfois été redéfinis lors de ces quinze dernières années. Nous faisons de plus en plus attention au contenu de nos assiettes, et de nos verres ! Moins d'alcool, moins de sucre... du moins en apparence. Entre 2007 et 2023, les évolutions d'achats peuvent être très marquées entre produits mais aussi, et surtout, entre les différents types de ménages. Quelle tranche d'âge ou quelle catégorie sociale achète le plus de sodas ? de bières ? de cafés ? de vins ? Autant de questions auxquelles répondra Anissa Benallal.

16H30

LES VINS EFFERVESCENTS, UN MARCHÉ QUI PÉTILLE !

1,4 milliard d'euros, c'est le chiffre d'affaires en grande distribution des ventes de vins effervescents en 2023.

Alors que le monde consomme de moins en moins de vin, les vins effervescents font office d'exception et ne semblent pas connaître la crise. Répondant aux goûts actuels du consommateur, leur succès ne cesse de croître depuis ces 20 dernières années. En témoigne le succès renversant du Prosecco. Plus abordable que le Champagne et utilisé en cocktails, ce vin a su s'imposer sur le marché mondial depuis le début des années 2000. Le marché mondial des vins effervescents demeure toutefois complexe : entre les enjeux de définition - quelle différence entre un mousseux et un pétillant ? - les différentes méthodes de production, la multiplication des lieux de consommation ou encore l'avènement de nouveaux pays producteurs... Cette conférence permettra de mieux connaître la consommation, la production et les échanges pour ce marché si spécial, aux dynamiques bien particulières et au succès grandissant.

Nans Brochart



Chargé d'études Marché mondial du vin. Il pilote également l'Observatoire mondial des vins rosés de FranceAgriMer et il est expert économique au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Il est diplômé de Sciences Po Strasbourg.

JEUDI 27 FÉVRIER

11H00

LE CIDRE, UNE POPULARITÉ INTACTE

Tassadit Lefki



Chargée d'études économiques, elle réalise le suivi et l'analyse économique, productions et marchés, des filières spécialisées : apiculture, horticulture, pommes de terre, tabac et houblon et cidre. Elle est diplômée de géographie.

Le cidre, produit aimé des Français et plébiscité pour son goût, reste une boisson qui a du mal à s'affranchir des moments de consommation tels que l'épiphanie et la chandeleur. Si les moments de consommation du cidre durant les fêtes calendaires sont encore très ancrés chez les Français, la consommation de cidre en France s'érode. Néanmoins, le cidre reste un produit qui bénéficie d'une très bonne image auprès de la population française. En 2023, près d'un tiers des Français ont acheté du cidre. Qui sont les consommateurs de cidre ? Quel cidre consomment-ils ? À quel moment de l'année ?

— 30,2 % des Français ont acheté du cidre en 2024.

— 64 millions de litres de cidre mis sur le marché français.

— 309 000 tonnes de pommes à cidre ont été produites en 2023, dont 64 % en Normandie.

VENDREDI 28 FÉVRIER

11H00

LAVANDE ET LAVANDIN : DES MARCHÉS BIEN DISTINCTS

Julien Zanatta



Chargé d'études pour la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Il participe à la réalisation d'analyses économiques et à la diffusion d'information sur la filière, notamment les différentes notes de conjoncture et le panorama PPAM. Il est ingénieur agronome de formation.

La lavande et le lavandin figurent parmi les cultures les plus répandues de la filière française des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM). Ces deux productions emblématiques françaises, et plus précisément provençales, ont d'abord été cueillies à l'état sauvage dans les collines sèches, puis elles ont été cultivées en plein champ à partir du début du XX^e siècle. Leur production s'est fortement développée durant la dernière décennie pour répondre à la demande accrue en huiles essentielles naturelles. Leurs cultures représentent 31 000 hectares, localisés à 87 % dans le Sud-Est de la France (Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Drôme) et répartis entre 2 200 exploitations.

La France

- lavandin : 1^{er} producteur mondial
- lavande : 2^e producteur mondial

14H00

LES COURS DES PRODUITS FRAIS : COMMENT ÇA MARCHE

Le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) collecte, élabore et diffuse les cotations des produits alimentaires frais, principalement fruits et légumes, à tous les stades de commercialisation. Au stade détail, la méthodologie propre du RNM lui permet de répondre à ces enjeux de cotation, sur un échantillon national de 150 grandes et moyennes surfaces, et un échantillon spécifique de magasins spécialisés bio. À l'année, 420 produits différents sont cotés par le RNM au stade détail, en fruits et légumes, marée, viandes, œufs et lait.

Claire Poisson



Statisticienne, elle travaille dans la sphère agricole depuis plus de 10 ans, à l'Insee puis à FranceAgriMer où elle est responsable de la mission « Qualité des données » au service de production et mise à disposition de données économiques multifilières. Au sein du Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), elle exerce les fonctions de responsable qualité ISO 9001.

SAMEDI 1^{ER} MARS

2 fois
dans la
journée

11H00

15H00

LA CONSOMMATION DE VIANDE EST-ELLE VRAIMENT EN BAISSSE ?

Benoit Defauconpret



Diplômé de Sciences Po Paris, il est chargé du suivi économique de la filière porcine : cartographie des flux, évaluation des coûts de production des porcs et des poulets de chair sous cahier des charges « bien-être animal » en Europe du Nord.

Majda En Nourhi

Chargée d'études sur les filières viande bovine au sein de l'unité Élevage, elle est diplômée du master Développement agricole et politiques économiques. Elle contribue également aux travaux de l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM) pour la viande bovine.

Depuis dix ans, la consommation de viande en France ne paraît pas avoir connu d'évolution considérable. En volume, elle est restée globalement par an et par habitant autour de 84 kgec (kilos équivalent carcasse). Depuis 2023, elle connaît le début d'un léger recul, mais cette évolution paraît encore fragile. Est-ce que les Français sont réellement en train de diminuer leur consommation de produits carnés ? Répondre à cette question nécessite d'étudier les évolutions des différentes composantes prises en compte : viandes rouges et viandes blanches, produits élaborés, charcuterie, œufs. Quels sont les produits dont la consommation progresse et ceux en perte de vitesse ? Des substitutions sont-elles faites par les consommateurs entre les différents produits ? Quels sont les facteurs (prix, santé, praticité, motifs sociétaux tels que l'environnement ou le bien-être animal..) qui incitent les Français à modifier ainsi leurs choix de consommation ?

14H00

LA DÉCARBONATION DE L'AGRICULTURE, COMMENT PRODUIRE ET CONSOMMER AUTREMENT ?

C'est un enjeu de premier plan dans la lutte contre le changement climatique : en 2023, plus de 20 % des émissions de gaz à effet de serre en France étaient imputables à l'agriculture et la sylviculture. La décarbonation des filières agricoles et forêt-bois requiert la mobilisation de l'ensemble des acteurs de l'alimentation, des producteurs aux consommateurs. Le changement des pratiques agricoles et le financement de la transition agroécologique suscitent de nombreuses interrogations, avec des informations souvent éparées, parfois opaques et insuffisamment vulgarisées. Cette conférence propose de revenir, autour de faits simples et majeurs, sur les dynamiques à l'œuvre dans cette transformation essentielle de nos façons de produire et de consommer.

Théo Gratiollet



Chargé du suivi des thématiques en lien avec la décarbonation de l'agriculture au sein de l'unité Bioéconomie. Il assure également la co-animation du groupement d'intérêt scientifique « GIS Biomasse » mis en œuvre par l'ADEME, FranceAgriMer, l'IGN et l'INRAE. Il est diplômé d'une licence de droit et d'un master de science politique.

DIMANCHE 2 MARS

2 fois
dans la
journee

11H00

15H00

VIANDES, POISSONS ET PROTÉINES VÉGÉTALES : LE PRIX EST-IL LE SEUL FACTEUR DE CHOIX ?

Enquête sur les achats de viandes, de poissons et de protéines végétales.

Les habitudes alimentaires des Français et le recours à des sources de protéines tendent à se diversifier. Entre viande, poisson et protéines végétales, les consommateurs français ont aujourd'hui l'embaras du choix. Pourtant, la viande reste la protéine la plus achetée (70 % des dépenses des ménages) alors que le poisson et les substituts végétaux sont beaucoup moins consommés. Le poisson est souvent perçu comme plus cher, mais cette réputation est-elle justifiée ?

À l'inverse, les protéines végétales sont-elles identifiées comme des substituts équivalents aux protéines animales ? Afin de répondre à ces questions, il faut s'intéresser à la diversité des produits proposés, aux occasions de consommation ainsi qu'à l'amplitude des prix au cours de l'année. Quelle sont les gammes de prix des différentes sources de protéines ? Existe-t-il des viandes, des poissons et des protéines végétales adaptés à chaque occasion de consommation ? L'évolution des prix au cours de l'année influence-t-elle la perception du consommateur ?

Nothilde Goudy



Chargée d'études économiques filières avicoles et cunicole. Elle participe au suivi et à l'analyse du marché de ces différentes filières. Ingénieur agronome avec une spécialisation en productions animales.

Alvin Tulle



Chargé d'études économiques à l'unité Pêche et aquaculture. Il contribue à la production d'études et il participe aux travaux de l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM). Il est ingénieur agronome avec un cursus ouvert sur l'international.

Remise des Prix DEMETER

SUR INVITATION

MARDI 25 FÉVRIER

12H00 - 14H30

20 ÉCOLES MEMBRES DU RÉSEAU INTERFACE FORMATION

Institut Français de Géopolitique (IFG), NEOMA Business School, ESSEC Business School, Bordeaux Sciences Agro, École supérieure d'agronomie (ESA) d'Angers, IRIS Sup', Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes (ISARA), Grenoble École de Management (GEM), Sorbonne Université, PURPAN École d'ingénieurs, Institut Polytechnique UniLaSalle, École d'ingénieurs Junia, Institut des Hautes Etudes de Droit rural et d'Économie Agricole (IHEDREA), Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), École Supérieure de Journalisme (ESJ), Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (BFH-HAFL), Institut Agro, Université Mohammed IV Polytechnique (UMGP), Sciences Po Aix et Interdisciplinary graduate school for marine, Fisheries and SEAfood sciences (IFSEA).



Chaque année, le Club DEMETER remet deux prix distincts, récompensant des travaux d'étudiants de ses écoles partenaires. FranceAgriMer accueille sur son stand la cérémonie de remise des prix aux étudiants : les lauréats présentent leurs travaux et leurs principales conclusions. Chaque prix est doté d'une enveloppe de 2 500 euros et les travaux récompensés sont valorisés sous la forme d'un article dans le Déméter, ouvrage annuel de prospective sur l'agriculture, l'alimentation et le développement durable dans le monde, réalisé par DEMETER, en partenariat avec IRIS éditions.

Ce prix récompense des travaux s'inscrivant dans une liste de dix grands thèmes transversaux, établie chaque année pour le concours. Cette liste est divisée en deux catégories : un volet agriculture, alimentation, ruralité et société ; et un autre volet géopolitique, économie, logistique et développement. Ces listes reflètent les différentes thématiques traitées par les écoles partenaires et les domaines d'expertise du Club DEMETER, qui adopte une approche large des questions agricoles et alimentaires, en mettant l'accent sur les enjeux macroéconomiques, internationaux et prospectifs. Le jury est composé de représentants d'entreprises et structures membres du Club DEMETER, d'experts associés au Club DEMETER et de personnalités extérieures.

Dans le cadre de ses activités, le Club DEMETER a lancé l'initiative Interface Formation (IF) en 2017, afin de créer un réseau d'établissements d'enseignements supérieures, français et internationaux, aux profils variés, généralistes ou spécialisés dans les sciences du vivant. Cette initiative vise à favoriser de multiples synergies et renforcer les relations entre le Club DEMETER, ses adhérents et ces écoles.

Présidé

par Jean-François Isambert, le Club DEMETER est un écosystème associatif composé de 88 entreprises et structures professionnelles du secteur agricole et agroalimentaire, avec des activités tournées vers les réflexions prospectives de long-terme, les enjeux internationaux et les solutions innovantes pour préparer les mondes de demain. Sébastien Abis est le directeur du Club DEMETER depuis 2017 et chercheur associé à l'IRIS depuis 2012.

club
demeter
De la parcelle à la planète 

Pour les journalistes, l'inscription se fait auprès de :

laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
bertin@club-demeter.org

Hall 4 - Allée B - Stand 104

LES ANIMATIONS

Pour **petits** et **grands** !
Visiteurs, lycéens, étudiants
ou professionnels

FranceAgriMer organise des animations
sur son stand, avec chaque jour
UN CADEAU SURPRISE À GAGNER

Pour concourir, il suffit de participer
à l'une des animations !

LE CADEAU SURPRISE EST À GAGNER PAR TIRAGE AU
SORT ET À RETIRER EN FIN DE JOURNÉE

— LES ANIMATIONS

Venez tester vos connaissances ! AVEC LE QUIZ

LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE, LES ATOUTS DE LA GÉNÉTIQUE ANIMALE

Que nous soyons citoyen-consommateur, professionnel agricole, acteur du développement, scientifique ou politique ou étudiant, nous sommes tous concernés par les enjeux du changement climatique et la nécessité d'adapter nos modèles de production et d'élevage. Comment la biodiversité domestique animale peut agir comme levier dans ce nouveau contexte agroécologique et sociétal ?

MARDI 25 FÉVRIER

15H00 - 15H30

MERCREDI 26 FÉVRIER
SPÉCIAL SCOLAIRE

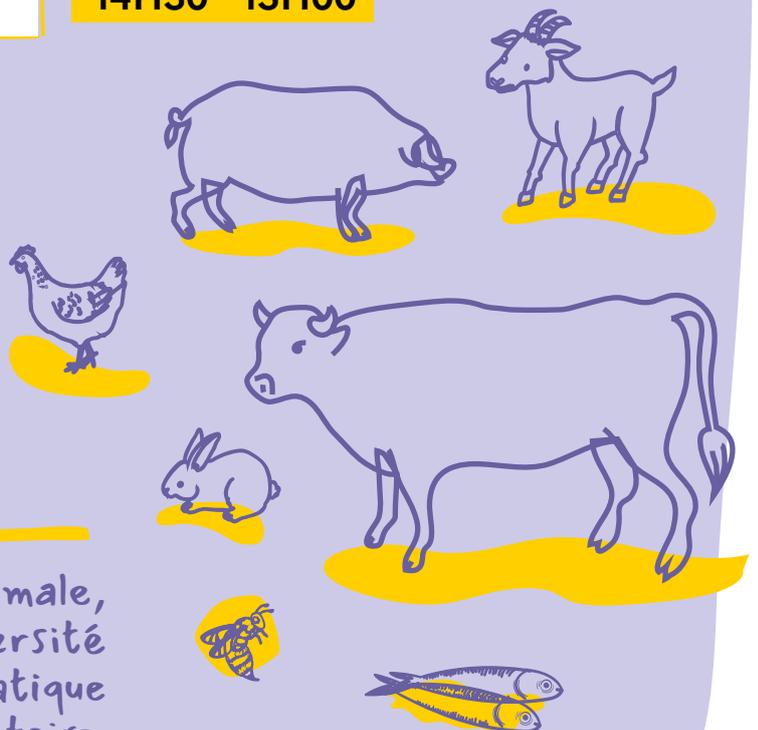
14H30 - 15H00

JEUDI 27 FÉVRIER

14H30 - 15H00

Chaque session sera animée par trois professionnels de la génétique animale : Thomas Pavie, Délégué filière génétique animale de FranceAgriMer, accompagné de deux experts membres de la Commission thématique interfilières « ressources zootechniques ». Ils apporteront des éclairages tout au long du quiz sur l'importance et les atouts de la génétique animale dans les différentes filières : bovins, ovins, caprins, volailles, porcs, poissons, lapins et abeilles.

La génétique animale,
un levier de biodiversité
face au changement climatique
et pour la souveraineté alimentaire.



Laissez vous surprendre avec L'ATELIER DU GOÛT !



APPRENDRE
À CUISINER
RESPONSABLE,
DE SAISON, LOCAL
ET SANS
GASPILLAGE !

curieux, enfants comme adultes, qui souhaitent acquérir les bases pour cuisiner responsable avec des produits du quotidien, bon marché, et découvrir des recettes faciles à refaire chez soi.

3. Cet atelier s'accompagne d'un quiz ultra dynamique qui s'adresse à toute la famille. C'est un vrai jeu, pour petits et grands, avec le plaisir de gagner et de découvrir de nouveaux gestes à adopter pour un quotidien antigaspi.

Qui dit bien manger pense recettes, mais la cuisine est aussi une affaire de réflexes et d'audace :

1. Repérer sur les étals les produits de saison, locaux si possible, et oser utiliser les fruits défraîchis, les fanes et racines des légumes, les restes d'une viande ou d'un poisson... Et pourquoi ne pas cuisiner cru un produit que l'on a l'habitude de manger cuit ?

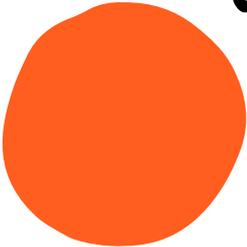
2. Apprenez à cuisiner responsable, de saison, local et sans gaspillage ! Chaque jour, le chef de notre partenaire en cuisine « Conseil cuisine création » accueille les gourmets et les

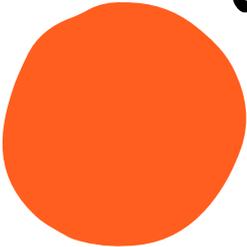
TOUTES
NOS ANIMATIONS
SONT RÉALISÉES
PAR LA COMPAGNIE
Paname Pilotis

Ce collectif artistique crée des spectacles, scénarise et anime des opérations événementielles, et propose des interventions théâtrales en milieu scolaire : la compagnie intervient dans les lycées agricoles avec sa « Brigade d'experts antigaspi », pour sensibiliser les jeunes à l'importance du gâchis alimentaire et leur transmettre les bons réflexes en termes de gaspillage alimentaire.



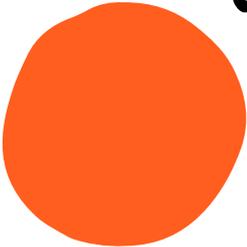
Notes





Notes

Notes



CONTACTS PRESSE



~ presse@franceagrimer.fr

~ laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
06 07 40 80 04

~ virginie.nicolet@franceagrimer.fr
06 30 21 58 75



**DOSSIER
DE PRESSE**

Directeur de la publication : Martin Gutton
Conception et réalisation : service Communication
Impression : service Arborial
N°ISSN : 2112-390X

12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 20002 - 93555
MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00

www.franceagrimer.fr

