

LES TENDANCES POUR DEMAIN / RÉFLEXION / INNOVATION

Oh'Dites... © LE TEAM CRÉATIF / QUIMPER / 08/13 / IMPRIMÉ SUR PAPIER ISSU DE FORÊTS GÉRIÉES DURABLEMENT.

Agroalimentaire **100% local, 100% possible ?**

JEUDI 3 OCTOBRE 2013

à l'EMBA / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

SUR LE TERRITOIRE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**LE RENDEZ-VOUS ÉVÉNEMENT
DE LA TECHNOPOLE
QUIMPER-CORNOUAILLE**


Technopole
Quimper-Cornouaille
L'innovation accompagnée

Tél. 02 98 100 200
www.tech-quimper.fr
2 rue F. Briant de Laubrière
29000 QUIMPER

EN PARTENARIAT AVEC :



Agroalimentaire 100% local, 100% possible ?

Pour 81% des Français, le fait qu'un produit soit fabriqué en France est un facteur incitatif à l'achat. 62% des Français souhaitent que l'origine des matières premières figure sur l'étiquette des produits*.

Traçabilité, locavorisme et repli sur soi en temps de crise portent ce phénomène récent.

Simple axe de différenciation il y a peu, les produits locaux s'avèrent être, aujourd'hui, un véritable relais de croissance pour les entreprises agroalimentaires.

Nombre d'entre elles (Lesieur, Findus, Biscuiterie St Michel, SILL, Charles et Alice...) ont commencé à saisir cette opportunité de marché en réponse notamment aux attentes des consommateurs.

Pour autant, produire, transformer et consommer du côté de chez soi suppose d'agir sur plusieurs leviers.

Aujourd'hui, comment s'organisent les industriels pour mettre en œuvre de tels produits ? Quelles sont les contraintes en terme d'approvisionnement local ? Les agriculteurs sont-ils organisés pour répondre à la demande des industriels de l'agroalimentaire souhaitant développer cette démarche...

Pour être durable, la voie doit être maîtrisée. C'est le moment d'en parler... L'agroalimentaire breton a ici sa carte à jouer, comme l'ensemble du territoire. Nous sommes tous concernés !

* Enquêtes du Crédoc, 2012 / Cabinet Ethicity.

Demande du consommateur

Réservoir de croissance

Concept locavore : une alimentation de proximité, saine et de saison

Offre existante : le «made in» en régions et en France

Agriculture / Pêche

**Territoire
Environnement
Emploi**

Au menu de ce rendez-vous événement JEUDI 3 OCTOBRE 2013

à l'EMBA Ecole de Management Bretagne Atlantique / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

13h45 / 14h ACCUEIL

14h / 17h DÉCRYPTAGE, ANALYSE ET TÉMOIGNAGES

➤ **Isabelle SENAND** _ Directrice d'études PRECEPTA • Groupe XERFI
Présentera les résultats d'une étude sur les opportunités de marché que représentent les produits « locaux » pour les industriels de l'agroalimentaire.

➤ **Frédéric BOURGET** _ Directeur général Laiterie LE GALL • SILL Entreprises
Partagera l'expérience de la SILL qui au travers de plusieurs de ses marques a développé des produits 100% France et privilégie un approvisionnement en local.

[TABLE RONDE] *Pour alimenter le marché des produits locaux, quels sont les actions et les moyens à mettre en œuvre ?*

- **André SERGENT** _ Président de la Chambre d'agriculture du Finistère
- **Sarah JETTAIN et Sandra KERLOC'H** _ Co-gérantes de la conserverie artisanale Secrets de Famille, Châteauneuf du Faou
- **Isabelle SENAND**
- **Frédéric BOURGET**

Conférence animée par **Anne TRÉGUER**

17h ÉCHANGES AUTOUR D'UN COCKTAIL

Inscription en ligne

tech-quimper.fr/actualites

- **Inscription**
avant le lundi 30 septembre 2013
- **Plan d'accès**
- **Information**
communication@tech-quimper.fr