

---

## DOSSIER de PRESSE du 13 septembre

---

### ***Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ?***

Les Agros vous invitent au débat le 18 septembre 2018

Dans un contexte où l'urgence climatique fait l'objet d'un consensus de plus en plus fort :

- le **Sommet mondial sur l'action climatique** réunira des responsables politiques et des citoyens du monde entier du **12 septembre au 14 septembre 2018 à San Francisco (Etats Unis)** pour donner une nouvelle ambition aux actions en faveur du climat.
- Plus de 15 000 scientifiques de 184 pays alertent sur la dégradation sans précédent de l'environnement.
- En France, 200 personnalités lancent un appel face au "plus grand défi de l'humanité" et la journée mondiale d'action pour le climat samedi 8 septembre a mobilisé pour la première fois des dizaines de milliers de personnes dans la rue.

**Traduire cette conviction en actes est un défi majeur pour les décideurs, les entreprises et les citoyens.**

***La transformation de l'alimentation et de l'agriculture en est l'une des illustrations phare et nous concerne tous directement.*** Comment concilier économie et écologie en matière d'alimentation et d'agriculture ? C'est du modèle économique de notre alimentation qu'il s'agit !

Alors que le projet de loi issu des Etats généraux de l'alimentation revient en seconde lecture à l'assemblée mercredi 12 septembre, les Agros vous invitent à débattre :

**Mardi 18 septembre 2018 à 19 h**

**au 5 quai Voltaire – 75007 PARIS**

**et, en visioconférence à AgroParisTech – Amphithéâtre Tisserand – 16 rue Claude Bernard à Paris**

Avec :

**Philippe MAUGUIN,**  
Président directeur général de l'INRA

**Antoine BOUCOMONT,** président directeur  
général de Le Delas, épicerie gastronomique

**Philippe CHALMIN,**  
professeur d'économie à Paris Dauphine,  
président de l'Observatoire de la formation des  
prix et des marges des produits alimentaires  
**Laurent PASQUIER,** cofondateur avec Nicolas  
Chabanne et directeur général de La marque  
du consommateur – C'est qui le patron ?

Débat animé par **Catherine Verger**, journaliste.

Retransmission en direct via Facebook live le jour de l'évènement sur la page AgroParisTech Alumni.

Pot convivial à 21h

**Inscriptions auprès de Laurence Le Dain - [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00**

**Mardis du Quai Voltaire – 18 septembre 2018**

***Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ?***

Pour définir une alimentation saine et durable, il est nécessaire de se projeter en avant dans le temps et dans l'espace monde.

Des enjeux majeurs menacent la sécurité et la qualité de l'alimentation pour tous face à l'accroissement démographique du monde, aux changements climatiques, à l'urbanisation des terres, à la dégradation des sols et de la biodiversité, à la gestion des ressources en eau, en énergie, en minéraux.

Des études prospectives réalisées par l'INRA et le CIRAD, Dualine en 2011 et « Agrimonde-Terra pour nourrir le monde en 2050 », publiée en Juin 2016, mettent le débat en perspective. Elles apportent visibilité et consensus à la définition et aux conditions économiques d'une alimentation saine et durable.

Le prix des produits agricoles à chaque étape de la chaîne alimentaire fluctue dans des marchés très largement mondialisés. Alors que les agriculteurs rémunèrent très difficilement leur travail, *quelles menaces pèsent sur les modèles économiques actuels ?*

En France, en Europe et dans de nombreux pays du monde, la pression de la société civile, fortement relayée par les médias, induit une suspicion permanente sur les résidus, les additifs toxiques et sur la qualité de l'alimentation pour la santé et / ou l'environnement. Les modes de production, de transformation et de conservation sont questionnés. *Mais les consommateurs sont-ils prêts à payer le coût de la qualité ?*

La France est fortement exportatrice de produits alimentaires, mais des menaces pèsent sur les matières premières. Notre compétitivité est mise en difficulté et nous perdons des parts de marché à l'export. Entre alimentation de masse à bas prix et nourriture de qualité pour la santé et la planète, *vers quelles stratégies économiques s'orienter ?*

Des initiatives de montée en gamme, d'agriculture biologique ou agro-écologique émergent, *sont-elles durablement viables, à quelles conditions ?*

Un consensus entre les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des industriels, sur la nécessité d'un changement de modèle s'est exprimé à l'issue des Etats généraux de l'alimentation fin 2017, mais les stratégies pour réussir divergent.

Après des débats animés depuis le printemps, la loi sur l'agriculture et l'alimentation revient en seconde lecture l'Assemblée nationale cette semaine.

*Comment se préparer mieux et plus vite ? Des exemples réussis ouvrent des voies, les filières se mobilisent. Quels freins faut-il lever, quels leviers les acteurs privés et publics peuvent-ils activer ?*

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » -

MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00

## LES INTERVENANTS

### **Philippe MAUGUIN**

Diplômé de l'Institut national agronomique Paris Grignon (désormais AgroParisTech) en 1983, Ingénieur général des Ponts des Eaux et des Forêts, il a notamment occupé les fonctions de conseiller du ministre de la recherche, directeur de l'agriculture et des bioénergies à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), conseiller du premier ministre Lionel Jospin, directeur de l'Institut National des appellations d'origine (INAO), directeur de cabinet du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll. Il est Président directeur général de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) depuis Juillet 2016.

L'INRA a publié sa stratégie à l'horizon 2025 pour assurer la sécurité alimentaire dans le contexte des changements planétaires. Le développement de systèmes alimentaires sains et durables et l'adaptation des productions dans un objectif de multi-performance sanitaire, économique, écologique et sociale constituent deux orientations majeures de cette stratégie.

### **Philippe CHALMIN**

Diplômé d'HEC (1974), agrégé d'histoire et docteur es lettres, spécialiste des marchés internationaux et des questions agricoles, il est professeur d'histoire économique à l'Université Paris Dauphine où il dirige le Master Affaires internationales.

Il est le président fondateur de Cyclope, institut de recherches européen sur les marchés internationaux, qui publie un rapport annuel sur l'économie et les marchés mondiaux (dernière édition 16 mai 2018).

Chroniqueur et écrivain, il a publié une quarantaine d'ouvrages dont « *Le Monde a faim* » - Bourin ed 2009.

Il préside l'observatoire de la formation des prix et des marges alimentaires auprès du ministre de l'agriculture et du ministre de l'économie depuis 2010.

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » -  
MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00

## **Antoine BOUCOMONT**

Ingénieur AgroParisTech (promo 1981), il est président directeur général de l'entreprise Le Delas depuis 2001, - une « grande épicerie pour les chefs » selon sa propre définition -, créée il y a 40 ans au coeur de Rungis. Le Delas propose des produits alimentaires gastronomiques, avec le souci constant de l'excellence et de l'innovation.

L'entreprise emploie 120 personnes pour un chiffre d'affaires de 45 M€. Elle exporte dans 45 pays.

Antoine Boucomont a créé en 2015 la Fondation d'entreprise Le Delas, dont l'ambition est de lier gastronomie, création artistique et paysage.

Une propriété agricole familiale de 60 ha en Bourgogne, le domaine de Toury, en constitue l'écrin. Lieu d'échanges, d'innovation et d'expérimentation, Toury accueille les activités de la Fondation. Des productions maraîchères et fruitières, sélectionnées pour leur valeur gustative, sont exploitées selon les principes de l'agriculture biologique.

Ces produits destinés aux chefs de cuisine fournissent directement l'entreprise Le Delas à Rungis.

## **Laurent PASQUIER**

Ingénieur et chercheur en microélectronique de formation, entrepreneur, il crée en 2011 le moteur de recherches mesgouts.fr, un site de référencement de plus de 22 000 produits alimentaires pour éclairer en pleine transparence près de 40 000 consommateurs inscrits.

Laurent Pasquier s'associe en 2016 avec Nicolas Chabanne pour lancer « C'est qui le Patron ?! » dont il est co-fondateur et directeur général. Il s'agit de créer un modèle économique gagnant pour les producteurs et pour les consommateurs qu'ils interrogent et associent dans l'aventure. Ils lancent une consultation publique sur internet. Près de 8000 consommateurs répondent, ils hiérarchisent leurs attentes et indiquent le prix qu'ils sont prêts à payer pour les satisfaire. La juste rémunération du producteur (+ 9 centimes par litre) fait partie des critères valorisables dans le « juste prix ».

En 2017, 30 millions de briques de lait de la marque ainsi définie par ses clients sont vendues 0,99€ le litre, alors que le prix d'un litre de base se situe autour de 0,69€.

La réussite de ce modèle économique innovant ouvre la voie à d'autres produits conçus et vendus sous la marque du consommateur (jus de pomme, œufs, beurre, ...).

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » -  
MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00

**L'ANIMATRICE**

Journaliste reporter successivement dans la presse écrite régionale - Ouest-France -, à la radio - France Inter et réseau des radios régionales de Radio France -, puis à la télévision - France Télévisions, LCI, RTL Lorraine.

Correspondante de France Info en Chine pendant l'année 1989.

Spécialiste des questions européennes, elle a réalisé pour ARTE une centaine de films en Europe pour l'émission « Forum des Européens » ainsi qu'un documentaire pédagogique sur le fonctionnement des institutions européennes : « De l'influence des directives européennes sur la vie des poules pondeuses ».

Catherine Verger a été jusqu'en 2016 rédactrice en chef adjointe de la revue « Centraliens », publiée par l'association des Centraliens.

Actuellement collaboratrice régulière de France Télévisions, elle coordonne les échanges entre les éditions régionales de France 3 et les chaînes nationales.

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » - MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00



## AgroParisTech Alumni

AgroParisTech Alumni est la communauté active et influente des AgroParis. Elle a pour vocation de devenir la référence connue et reconnue des ingénieurs et scientifiques du Vivant diplômés d'AgroParisTech au sein de la société civile et du monde professionnel.

L'association concerne aujourd'hui **18 000 étudiants et diplômés d'AgroParisTech** issus de 650 promotions aux profils variés : ingénieurs, Masters, Mastères Spécialisés, Docteurs, actifs ou retraités, résidant en France ou à l'étranger, dans des fonctions et secteurs divers ... et qui partagent les mêmes valeurs : ouverture et adaptabilité ; inventivité et pragmatisme ; passion et responsabilité.

Notre communauté a été créée en **2011** par le rapprochement des associations de trois écoles historiques (INA P-G, ENSIA Massy, ENGREF) organise ses actions pour offrir à chacun de

- **Contribuer aux grands débats de société** par son apport sur ses domaines d'expertises
- **Etre fier d'être Agro** et le faire savoir
- **Appartenir à un réseau dynamique** et connecté
- Etre une **association accueillante, solidaire et attractive**

Dans sa feuille de route 2017-2020, la gouvernance de l'Association, présidée par Marie-Christine Huau (PG 84) se donne trois priorités :

- Œuvrer pour que les Agros Paris soient plus **visibles, reconnus, influents**
- Proposer une **offre performante à haute valeur ajoutée**, attractive, évolutive
- **Accompagner l'Ecole** pour tenir une **place préminente d'excellence et leader** de l'Agro Food, l'agroressources et l'agroécologie au sein du nouvel ensemble d'enseignement supérieur de Paris-Saclay

Avec **30** groupes régionaux et internationaux, **12** groupes professionnels **et une dizaine** de clubs et groupes de promotion, un service Carrières, une revue et des événements fédérateurs récurrents tels **les Mardis du Quai Voltaire**, l'association contribue à faire vivre un réseau dynamique des ingénieurs du Vivant sur tout le territoire français, et au-delà avec ses alumni installés à l'étranger.

Pour en savoir plus : Camille Laborie, Déléguée Générale – 01 42 60 25 00 / [contact@aptalumni.org](mailto:contact@aptalumni.org)

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » -  
MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00

## LES MARDIS DU QUAI VOLTAIRE

Les **Mardis du Quai Voltaire** sont organisés par l'association AgroParisTech Alumni qui rassemble les diplômés et étudiants d'AgroParisTech, l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement.

Héritiers des « Mardis de l'AIGREF » organisés entre 2007 et 2010 par l'Association des Ingénieurs du GREF d'une part, des « Rencontres du Quai Voltaire » organisées par les Ingénieurs de l'Agro entre 2000 et 2010 d'autre part, les Mardis du Quai Voltaire ont pour ambition affichée depuis 2011 de **créer un espace de débat et de réflexion prospective** autour d'un **thème de société**.

En 2018, AgroParisTech Alumni améliore sa formule !

Chaque séance prend désormais la forme d'un échange avec **2 à 4 invités** venant d'horizons différents, experts ou personnalités du monde **économique, scientifique ou politique** et ne craignant pas d'exprimer des opinions ou des interprétations divergentes. Dans un respect mutuel entre intervenants et auditeurs, le débat est animé par un journaliste.

Sauf exception, les soirées sont organisées dans les locaux totalement rénovés d'AgroParisTech Alumni, face au Louvre 5 Quai Voltaire à Paris et sont retransmises en direct par Facebook Live.

Ces soirées d'échanges ponctuées d'un verre sont programmées au rythme de 4 à 6 par an.

Dossier de presse « Une alimentation saine et durable, utopie ou réalité économique ? » -  
MQV 18 septembre 2018 – Contact : Laurence le DAIN – [l.ledain@aptalumni.org](mailto:l.ledain@aptalumni.org) : 01 42 60 25 00