

CONFÉRENCES

Dimanche 2 avril

14h
30 min
Produits locaux et circuits de proximité : quelles perspectives à l'horizon 2030 ?
Dans un contexte d'évolution permanente, il faudra probablement résoudre des problématiques de production, de logistique et d'organisation. Quels sont les scénarii à l'horizon 2030 ? Les points de vigilance et les conditions de réussite ?
> Céline Laisney, Alim'avenir

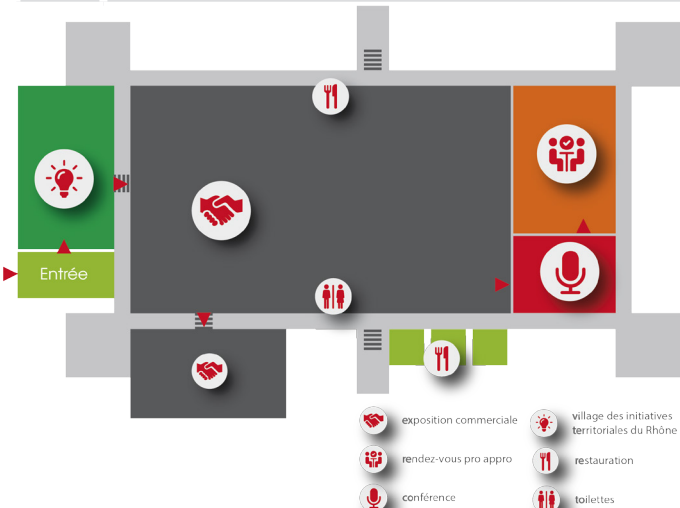
14h
20 min
S'installer en filière laitière caprine, c'est possible !
Les clignotants sont au vert, le marché pour le lait de chèvre est bien là ! Agrial présente son dispositif d'accompagnement pour les installations et ses objectifs de développement.
> Pierre-Jo Aufranc, Président de Région Alpes Sud Est AGRIAL
> Pierre Degabriel, Responsable du bassin caprin Rhône-Alpes AGRIAL

14h45
20 min
Innover en produits laitiers : fallait y penser !
Innover sur le produit, la diversité, la présentation... Des idées pour développer sa gamme, sa clientèle, son chiffre d'affaires. Chassez la routine de votre fromagerie et gagnez en dynamisme, en notoriété ! Que de possibilités pour gagner et fidéliser vos clients.
> Laurent Thomas, Ingénieur conseil GDS
> Agnès Liard, Conseillère produits fermiers Chambre agriculture Rhône

15h
Table ronde
Comment introduire des produits locaux dans les cantines en maintenant un coût de repas constant ?
Après des témoignages sur les modalités de mise en œuvre de la commande publique, deux sociétés de restauration collective et une plate-forme de producteurs évoqueront leurs expériences, dans le respect du code des marchés publics et en créant des partenariats durables avec les producteurs.
> Christophe Corbière, Chef de projet alimentation et circuits-courts au Département de l'Isère
> Colette Darphin, Vice-Présidente à l'agriculture au Département du Rhône
> Gilbert Chavas, Président de Saveurs du Coin
> Isabelle Desclozeaux, Chargée de projet alimentaire territorial de Sodexo
> Jean-Frederic Geolier, Président fondateur de 1001 repas

15h30
20 min
Maraîchage sur petite surface : quelles potentialités pour une activité professionnelle ?
Faire du maraîchage bio de manière professionnelle sur moins d'un hectare, est-ce possible ? Retour sur les éléments technico-économiques de fermes témoins (Surfaces utiles et développées, temps de travail, équipements, résultats comptables)
> Dominique Berry, Conseiller maraîchage Chambre agriculture Rhône

16h15
20 min
La montée en gamme : un facteur de réussite pour les circuits de proximité
Sur exemple des vignobles du Beaujolais et des coteaux du Lyonnais et face aux coûts de production importants, les viticulteurs s'organisent pour mieux valoriser leur vin. Présentation d'une étude consommateur sur la perception de la montée en gamme des Beaujolais et Beaujolais-Villages, exemple d'un groupe de viticulteurs qui se prend en main pour mettre en valeur les vins issus de leurs parcelles en pente.
> Axelle Verniol, Conseillère viticulture, Chambre agriculture Rhône
> Stéphane Vier, Président de l'ODG des Coteaux du Lyonnais



Où ?

- sur l'exposition commerciale
- sur le Village des Initiatives
- sur l'espace des Rendez-vous Pro Appro
- sur l'espace conférence

PLANETE APPRO

SALON DES PROFESSIONNELS DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Lundi 3 avril

10h30
20 min
Priorité aux approvisionnements locaux et de saison en magasins Bio
Développer la production locale, respecter les cycles de production, limiter les transports et l'impact sur l'environnement, chaque magasin travaille en direct et privilégie des relations à long terme avec des approvisionnements réguliers. Biocoop accompagne également les installations grâce à son outil de financements et de conseils « défi bio ». Découvrez le réseau et les attentes des gérants de magasins.
> Dominique Sénécal, Président du réseau des biocoop lyonnaises
> Christophe Saily, Gérant du Biocoop de Villefranche s/Saône

11h15
20 min
L'innovation par le numérique !
Chez Cultures Chefs, producteurs et professionnels travaillent en direct et de manière collaborative. Répondre aux attentes de transparence et de consommation locale et accéder à de nouveaux marchés grâce au numérique !
> Baudouin Niogret, Co-fondateur de Cultures Chefs

12h
20 min
Transformer sa viande : quel système choisir ?
Trois options possibles : installer son atelier individuel, intégrer un atelier avec d'autres producteurs ou faire appel à un atelier prestataire de services. Quelle solution est la plus adaptée à sa problématique ?
> Françoise Morizot-Braud, CERD Bourgogne

12h45
20 min
Opportunités de commercialisation dans les filières Bio
Une croissance à deux chiffres, des consommateurs et opérateurs de l'aval à la recherche de produits bio et locaux, des débouchés assurés et rémunérateurs... Le marché bio a le vent en poupe ! Découvrez les produits et matières premières les plus recherchés, les opportunités ainsi que les filières et circuits de distribution les plus porteurs.
> Marithé Castaing, Bioconvergence
> Elodie Rolland, Ardeb

13h30
20 min
Approvisionner les circuits en viande locale, c'est possible !
Pour répondre initialement à la demande de 4 bouchers de la région grenobloise, 14 éleveurs ont créé l'association « Eleveurs de saveurs iséroises » et commercialisent aujourd'hui leur viande en grandes surfaces et à la restauration collective. Assister au témoignage des acteurs impliqués dans cette démarche multi-partenaire.
> Un éleveur de l'association « Eleveurs de saveurs iséroises » et un boucher

14h15
20 min
Quel est le rôle des grossistes dans la distribution de proximité ?
Que signifie être grossiste aujourd'hui ? Le marché de gros de Corbas, fort de ses 2000 clients et 183 producteurs livreurs, commercialise 50% de produits français et 14% de produits régionaux. Cette immense plate-forme dispose de nombreux atouts techniques comme stratégiques.
> Christian Berthe, Pdg de Cofruly et Président du Marché de Gros

15h
20 min
Vers une optimisation logistique des circuits-courts
Au coeur des préoccupations, la distribution des produits de la ferme est souvent couteux et chronophage. Comment optimiser sa logistique ? Quelques modèles d'organisation de producteurs seront présentés, ainsi que les freins et leviers pour des circuits-courts durables.
> Gwenaëlle Raton, Chargée de recherche IFSTTAR - Laboratoire SPLOTT

15h45
20 min
Les comportements d'achat en produits alimentaires des lyonnais
Quels sont les circuits de distribution fréquentés par les consommateurs de la grande région lyonnaise ? Focus sur les marchés, point fort et différenciant du territoire, les achats de produits bio ainsi que les circuits courts.
> Gaëlle Bonnefoy-Cudraz, CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne

16h30
20 min
Circuits-courts : les moyens de paiement pour optimiser ses ventes
Encaisser ses clients avec un terminal de paiement électronique ou un terminal de paiement dédié à des agriculteurs « mobiles » : le Smart TPE : votre smartphone se transforme en machine de caisses.
> Séverine Gellon Crédit agricole

Plus de détails : www.planete-appro.fr