



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



FranceAgriMer

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



DOSSIER
DE PRESSE

FRANCEAGRIMER

SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2024!

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024



HALL 4
ALLEE B
STAND 98



CONTACTS
PRESSE

PRESSE@FRANCEAGRIMER.FR

LAURENCE.GIBERT-MESNIL@FRANCEAGRIMER.FR

VIRGINIE.NICOLET@FRANCEAGRIMER.FR

FRANCEAGRIMER, AU SALON DE L'AGRICULTURE !

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024

Que d'anniversaires pour cette édition 2024 ! Alors que le Salon international de l'agriculture souffle ses 60 bougies, FranceAgriMer fête cette année ses 15 ans d'existence... l'occasion de mettre en lumière la diversité de nos missions !

Les sujets économiques, notamment l'exportation, seront traités à travers trois rendez-vous : les investissements directs étrangers, un focus sur les marchés asiatiques, et le succès mondial des vins rosés.

Les équipes de FranceAgriMer, accompagnées de nombreux experts, partageront leurs analyses et des chiffres exclusifs.

Au chapitre solidarités, une table-ronde réunira les acteurs de l'aide alimentaire : organisations de producteurs, associations d'aide au plus démunis et les équipes de l'établissement qui œuvrent à leurs côtés.

Chaque jour, des mini-conférences de 30 minutes seront organisées sur notre stand. Elles aborderont des sujets très divers : un focus sur la chips française, les enjeux de la filière biocarburants, la renaissance des laines françaises ou encore l'élevage d'escargots, des filières à découvrir...

Cette année, notre programme de mini-conférences s'enrichit grâce à **DEUX COLLABORATIONS**, avec l'Inao et l'Académie d'Agriculture de France. Pour suivre le programme tout au long du salon, retrouvez-nous chaque jour sur les réseaux sociaux.

Enfin, FranceAgriMer propose une approche ludique pour les petits et les grands, avec un Atelier du Goût, des quiz, et chaque jour la possibilité de remporter un panier gourmand rempli de produits authentiques de nos terroirs !

**TOUT EST PRÊT DANS LE
HALL 4, ALLÉE B, STAND 98...
IL NE MANQUE QUE VOUS !**

LES COLLABORATIONS

FranceAgriMer

X



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

FranceAgriMer

X

ACADÉMIE
d'AGRICULTURE
de FRANCE

L'AGENDA

LES CONFÉRENCES

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

LUNDI 26 FÉVRIER

9h30-11h00

X EFFETS DES INVESTISSEMENTS DIRECTS ÉTRANGERS (IDE) SUR LES EXPORTATIONS FRANÇAISES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES

14h30- 16h30

X TABLE-RONDE : AIDE ALIMENTAIRE, LES ACTEURS TÉMOIGNENT

MARDI 27 FÉVRIER

15h00-17h00

X CHINE, JAPON, CORÉE : OPPORTUNITÉS ET MAINTIENS DE MARCHÉS POUR LES ENTREPRISES FRANÇAISES

MERCREDI 28 FÉVRIER

9h30-11h00

X LES VINS ROSÉS : UN SUCCÈS MONDIAL, DE NOUVELLES DYNAMIQUES

15h00-17h00

X QUELLE GÉNÉTIQUE ANIMALE POUR L'ÉLEVAGE DE DEMAIN ?

JEUDI 29 FÉVRIER

10h00- 12h30

X LES ENTRETIENS DE L'OFPM : QUELLE MÉTHODOLOGIE POUR LES OBSERVATOIRES ? FOCUS SUR LES EXEMPLES ESPAGNOLS

Sur l'espace public du stand, les experts de FranceAgriMer présentent en 30 min un sujet d'actualité et/ou les résultats d'une étude réalisée dans l'année.

LES 30'



SAMEDI 24 FÉVRIER

14h00 X LE COURS DES PRODUITS FRAIS : COMMENT ÇA MARCHE ?

LUNDI 26 FÉVRIER

11h00 X QUE DEVIENT LE LAIT APRÈS LA COLLECTE ?

14h00 X TOUT EST BON DANS LE COCHON... MAIS QUELS SONT LES MORCEAUX PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS ?

15h00 X AVEC L'INFLATION, MOINS DE POISSON DANS L'ASSIETTE EN 2022

17h00 X FILIÈRE HÉLICICOLE : L'ESCARGOT FRANÇAIS TRACE SON CHEMIN

MARDI 27 FÉVRIER

15h00 X LES ENJEUX DE LA FILIÈRE BIOCARBURANTS

16h00 X LES RACES LOCALES : QUEL POTENTIEL DE VALORISATION POUR CE TRÉSOR DE BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE ?

MERCREDI 28 FÉVRIER

11h00 X DE L'ABEILLE AU MIEL : L'APICULTURE, UNE FILIÈRE À DÉCOUVRIR

14h00 X LA CHIPS FRANÇAISE A LA PATATE !

16h00 X LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE : QUEL IMPACT SUR L'EMPLOI DANS LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ?

JEUDI 29 FÉVRIER

11h00 X HUILE D'OLIVE : POURQUOI UNE TELLE FLAMBÉE DES PRIX ?

14h00 X LA RENAISSANCE DE LA FILIÈRE LAINE

15h00 X ACHAT D'ŒUFS : PRIORITÉ AU MODE D'ÉLEVAGE

16h00 X FILIÈRE HÉLICICOLE : L'ESCARGOT FRANÇAIS TRACE SON CHEMIN

VENDREDI 1^{ER} MARS

11h00 X CONSOMMATION : LE BAROMÈTRE DE CONFIANCE ENVERS LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

11h30 X INDE, LE COLOSSE AUX PIEDS D'ARGILE

14h00 X D'OÙ VIENNENT LES PRINCIPAUX FRUITS ET LÉGUMES FRAIS QUE NOUS CONSOMMONS ?



LES CONFÉRENCES

JOURNALISTES

ET

PROFESSIONNELS

HALL 4 - ALLÉE B - STAND 98

Inscription préalable obligatoire :
presse@franceagrimer.fr

LE NOMBRE DE PLACES EST LIMITÉ



LUNDI 26 FÉVRIER

9h30-11h00

X sur inscription

LES CONFÉRENCES



Bénédicte Raynaud



Directrice du département Projets et Secteurs stratégiques à la Direction Invest de Business France. Diplômée d'un 3^e cycle Commerce International spécialisé sur les Pays de l'Est à la Sorbonne, Bénédicte Raynaud dirige pendant 7 ans le département Art de Vivre - Santé de la Direction Export de Business France. En 2021, elle devient directrice adjointe du réseau Business France en zone rhénane et elle dirige depuis 2023 le Département Projets et Secteurs stratégiques au sein de la Direction Invest de Business France. Entre 2014 et 2021, elle est membre de conseils d'administration de Comités professionnels de développement économique (DEFI, Francéclat, CODIFAB).

François Blanc



Délégué ministériel aux entreprises agroalimentaires au ministère en charge de l'agriculture. Diplômé de l'École nationale vétérinaire d'Alfort (ENVA) et de l'École nationale d'administration (ENA), François Blanc est conseiller économique à Taipei (2006-2008) et à Shanghai (2008-2012), chef de la Mission des Affaires Européennes et Internationales à FranceAgriMer (2012-2017) et conseiller aux affaires agricoles à l'Ambassade de France en Chine (2017-2023). Il rejoint le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en août 2023.

Vincent Raufast



Directeur au bureau de Paris d'OCO Global et directeur des activités de conseil pour l'ensemble du groupe, Vincent Raufast possède une expérience de près de 20 ans dans les domaines de l'attractivité territoriale et de l'accompagnement à l'international des entreprises. Avant de rejoindre OCO Global en mai 2002, il était associé chez EY Consulting où il a travaillé pendant près de 20 ans au sein de l'équipe International Location Advisory Services.

Julie Piquet



Consultante au bureau de Paris d'OCO Global, Julie Piquet est diplômée de l'EDHEC Business School et de l'Université Paris Dauphine. Elle a rejoint l'équipe Conseil d'OCO Global en février 2023 après diverses missions de conseil au secteur public et aux entreprises chez EY, et une expérience dans le secteur financier à la Société Générale. Chez OCO, elle participe à diverses missions de développement économique territorial et accompagne également les entreprises du secteur privé dans leurs projets stratégiques de développement à l'international.

LUNDI 26 FÉVRIER

14h30-16h30

X sur inscription



LES CONFÉRENCES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE,
LE NOMBRE DE PLACES
ÉTANT LIMITÉ :
PRESSE@FRANCEAGRIMER.FR

TABLE-RONDE : AIDE ALIMENTAIRE, LES ACTEURS TÉMOIGNENT

L'impact de l'inflation sur le budget des ménages, en particulier les plus modestes, est très lourd et augmente par ricochet le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire.

Cette table-ronde présentera les deux mesures opérées par FranceAgriMer pour appuyer les acteurs de l'aide alimentaire en France, dans le cadre de deux programmes européens. D'une part le retrait de marché de productions agricoles ne trouvant pas preneur sur le marché concurrentiel, dirigées vers le don caritatif. D'autre part les achats de denrées au bénéfice des associations d'aide alimentaire dans le cadre de l'aide aux plus démunis.

Aux côtés des équipes de FranceAgriMer qui travaillent sur ces mesures, les différents acteurs de l'aide alimentaire viendront témoigner de leur expérience et de leur mobilisation sur le terrain.

AVEC LES INTERVENTIONS DE ...

- X *Pascal Delebecque*, responsable développement et communication, le Marché de Phalempin
- X *Angélique Delahaye*, présidente de SOLAAL
- X *Claude Cortesi*, directeur de l'association Collectif fraternité salonnaise (CFS)
- X *Laurence Champier*, directrice fédérale de la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA)

CETTE TABLE-RONDE
EST ANIMÉE
PAR BRUNO CARLHIAN :
RÉDACTEUR EN CHEF
DÉLÉGUÉ DE RUNGIS
ACTUALITÉS.



Pascal Delebecque

Responsable développement et communication, le Marché de Phalempin



Créée en 1994, l'organisation de producteurs le Marché de Phalempin rassemble 230 producteurs, tous implantés dans les Hauts-de-France. Elle regroupe l'offre régionale de fruits et légumes, créant une véritable synergie entre la production et le commerce. Les différents sites -Caëstre, Violaines, Cysoing et Phalempin - permettent d'être au plus près des producteurs. L'endive est la principale activité à laquelle s'ajoutent d'autres productions très diversifiées : une gamme de 30 fruits et légumes produits en agriculture conventionnelle et/ou en agriculture biologique. Les synergies créées avec Perle du Nord et Maraichers des Hauts-de-France sont autant d'atouts pour contribuer à la visibilité de ses productions, en local comme au national.



Claude Cortesi

Directeur et cocréateur du Comité fraternité salonnaise (CFS)



Créée en 1989 à Salon-de-Provence, l'association est connue sous le nom de « La Frat ». Elle emploie environ 40 employés auxquels s'ajoute la participation de 153 bénévoles. Elle regroupe une vingtaine d'associations qui luttent contre la précarité et la pauvreté : accueil de nuit ou d'urgence, un centre d'hébergement et de réinsertion sociale, des ateliers d'insertion vers l'emploi, et de l'aide alimentaire, avec plusieurs actions : chaque jour entre 35 et 45 colis alimentaires distribués à des familles, environ 70 à 85 repas chaud servis à table à des sans domicile fixe et toutes les familles dans le besoin. Elle gère également deux épiceries sociales. Le CSF a créé une plateforme de redistribution des produits alimentaires, de fruits et légumes, de produits secs et de produits frais afin de partager et distribuer auprès d'associations dans les villages autour de Salon.



Laurence Champier

Directrice de la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA)



La FFBA est la tête de réseau des 79 Banques Alimentaires. Premier réseau national d'aide alimentaire Banques Alimentaires accompagnent 2,6 millions de personnes en situation de précarité alimentaire grâce à leur 6 029 associations partenaires. Elles inscrivent leurs actions au plus près des territoires avec 110 implantations y compris en outre-mer. Les Banques Alimentaires collectent chaque année sur tout le territoire près de 123 000 tonnes de produits alimentaires soit 224 millions de repas auprès de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire, des agriculteurs et du grand public. Depuis la crise Covid, les Banques Alimentaires ont fait évoluer leur charte associative et procèdent également à des achats de produits alimentaires.



Angélique Delahaye

Présidente de SOLAAL



SOLAAL est une association qui lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaires, en organisant les dons entre les acteurs agricoles et les associations d'aide alimentaire. Depuis sa création en 2013, elle a collecté 32 000 tonnes de produits agricoles, soit l'équivalent de 64 millions de repas, en majorité des produits frais. Elle intervient auprès des organisations de producteurs afin de faciliter leurs dons dans le cadre de la distribution gratuite, prévue par le dispositif de retrait communautaire. SOLAAL intervient dans tous les territoires, grâce à 11 antennes régionales, et en lien avec les acteurs locaux.



Bruno Carlhian

Rédacteur en chef délégué Rungis actualité



Journaliste et associé de l'agence de presse Socopag, spécialisée dans la fourniture d'informations à la presse agricole et alimentaire. Ancien rédacteur en chef des Marchés, il collabore notamment aux publications du Groupe Réussir et à Rungis Actualités.

MARDI 27 FÉVRIER

15h00-17h00

X sur inscription

LES CONFÉRENCES



Cédric Prevost

Conseiller agricole, chef du pôle agriculture de l'Ambassade de France en Chine depuis octobre 2023. Diplômé de l'ENA, il occupe différentes fonctions au ministère de l'Agriculture : en charge de dossiers de politique commerciale (2009-2013), chef de bureau grandes cultures (2011-2013), puis conseiller pour les affaires agricoles pour l'Inde et l'Asie méridionale (2013 à 2017). De retour à Paris, il contribue à l'organisation des États Généraux de l'Alimentation avant de devenir sous-directeur de la politique de l'alimentation (2018-2021), puis sous-directeur de l'accompagnement des transitions agroécologiques et alimentaires (2021-2023) à la direction générale de l'alimentation.

Caroline Robert



Conseillère agricole à l'Ambassade de France en Chine pour les sujets sanitaires et phytosanitaires. Titulaire d'un doctorat en médecine vétérinaire de l'École nationale vétérinaire de Toulouse, spécialisée en santé publique vétérinaire, d'un master en management de l'action collective en santé publique vétérinaire et d'un master en politique publique de sécurité alimentaire de Sciences Po Lyon. Elle a été chargée de la supervision de la pharmacie vétérinaire, à la DRAAF Centre-Val de Loire. Elle a travaillé sur les plans de contrôle et de surveillance à la DRAAF Occitanie, et a contribué à des programmes de recherche sur l'écologie et la conservation au Smithsonian Institute for Biological Conservation, aux États-Unis.

Jérôme Perdreau



Ancien élève de l'École nationale d'administration (promotion Louise Weiss), Jérôme Perdreau est conseiller agricole pour le Japon et la Corée depuis 2021. Il a exercé des fonctions à la Ville de Paris dans le domaine de la coopération internationale, puis dans l'audit des politiques agricoles au sein de la 2^e chambre de la Cour des Comptes.

CHINE, JAPON, CORÉE : OPPORTUNITÉS ET MAINTIENS DE MARCHÉS POUR LES ENTREPRISES FRANÇAISES

Les pays d'Asie du Nord-Est, Chine, Japon, Corée ont une place importante au sein du commerce international de produits agricoles et agroalimentaires. Les évolutions de leurs besoins en la matière sont régies par la nécessité de sécuriser leurs approvisionnements, par des évolutions structurelles, parfois communes comme le vieillissement de leur population, et par les effets persistants de nombreux chocs conjoncturels.

La Chine, le Japon et la Corée demeurent des importateurs nets de produits agricoles et agroalimentaires et se positionnent toujours parmi les principaux clients de la France respectivement à la 8^e, 11^e et 22^e place. Les trois pays continueront d'offrir dans les années à venir des opportunités et des débouchés importants, avec des enjeux pour les entreprises françaises de maintien de marchés et de contraintes sanitaires et phytosanitaires (SPS).

Claudine Girardo



Conseillère agricole adjointe pour la zone Japon et Corée du Sud sur les sujets sanitaires et phytosanitaires depuis 2023. Docteur vétérinaire diplômée de VetagroSup, puis de l'École nationale des services vétérinaires en 2017, elle exerce plusieurs missions au ministère de l'Agriculture : inspectrice en santé animale en Bourgogne, elle rejoint la DGAL où elle participe à la coordination des sujets sanitaires et phytosanitaires pour la Présidence française du Conseil de l'Union européenne de 2022 et aux sujets relatifs à l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA).

MERCREDI 28 FÉVRIER

9h30-11h00

X sur inscription

LES CONFÉRENCES



Nans Brochart

Chargé d'études Marché mondial du vin, au sein de l'unité Filières Spécialisées de FranceAgriMer. Il est également expert économique au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Chargé des questions liées aux exportations et importations françaises de vin, ainsi que des marchés étrangers, il pilote la veille concurrentielle vin et l'Observatoire mondial des vins rosés. Diplômé de Sciences Po Strasbourg, master Carrières et action publiques, Nans Brochart a commencé sa carrière à la Direction des Douanes, comme inspecteur au sein d'un pôle économique spécialisé dans la circulation des alcools.

Brice Amato



Diplômé du groupe Edhec et de Kedge Business School, il a suivi un cursus Marketing orienté Datas. Une fois diplômé, il a rejoint une filiale de SwissLife, spécialisé dans l'asset management en tant que chargé d'études avant de travailler l'année suivante pour le Conseil interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), là aussi en tant qu'analyste économique. Désormais Responsable du Pôle Économie & Études du CIVP, il recueille et analyse les données et mène des études de marchés afin de mettre à disposition de la filière Provençale des indicateurs d'aide à la décision. Il répond aux attentes des organismes adhérents, services internes du CIVP et divers partenaires en communication-média. Il pilote avec FranceAgriMer l'Observatoire mondial du rosé qui permet d'analyser les flux économiques et échanges mondiaux des vins rosés.

LES VINS ROSÉS : UN SUCCÈS MONDIAL, DE NOUVELLES DYNAMIQUES

Les vins rosés prennent leur place parmi les vins tranquilles consommés dans le monde. Les 10 premiers pays consommateurs de rosés ont tendance à perdre des parts de marchés au profit des autres pays, qui constituent un vrai moteur de croissance pour les vins rosés.

Comment se répartissent désormais les volumes consommés de rosés dans le monde et quels sont les zones et marchés à plus forte croissance ? De nouvelles régions comme l'Asie-Océanie ou encore les pays d'Europe Centrale et Orientales connaissent des croissances importantes. Au sein de ces zones à fort potentiel, l'Observatoire mondial du rosé met en avant plusieurs pays qui se détachent nettement ainsi que les marchés à suivre dans les prochaines années.

L'Observatoire mondial du rosé est un outil unique, par le périmètre de ses données économiques et ses éclairages sur le marché du vin rosé.

Créé en 2002 par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) et FranceAgriMer, il couvre 46 marchés à travers le monde et près de 92 % de la consommation mondiale de vins rosés. La France est le premier consommateur de vins rosés en volume.

MERCREDI 28 FÉVRIER

15h00-17h00

X sur inscription



Jean-Luc Chauvel



Président de la Commission thématique interfilières « ressources zoogénétiques » (CTI-RZ) de FranceAgriMer, dont l'ambition est d'être le « parlement de la génétique animale » en France. Éleveur de moutons Bizet, fondateur du Collectif des races locales de massifs (Coram).

QUELLE GÉNÉTIQUE ANIMALE POUR L'ÉLEVAGE DE DEMAIN ?

Filière méconnue de l'agriculture française, pourtant leader mondial dans ce domaine, les acteurs de la biodiversité domestique ont à faire valoir leur ambition : elle participe des solutions à la crise climatique et elle est un des facteurs de notre souveraineté alimentaire.

La France possède la plus grande biodiversité domestique du monde : 50 races de bovins, 56 races de moutons, 14 races de chèvres, 40 races et variétés de porcs, 11 espèces de volailles sélectionnées, 18 espèces de poissons, coquillages et crustacés... Mais face aux multiples défis que traverse l'élevage aujourd'hui, quelles sont les pistes prospectives pour la transition vers l'élevage de demain ?

La Commission thématique interfilières « ressources zoogénétiques » (CTI-RZ) de FranceAgriMer, qui regroupe l'ensemble des acteurs professionnels, académiques et institutionnels du secteur de la génétique animale, a initié une réflexion pour soutenir les atouts de la biodiversité domestique française dans ce processus.

Pour chacune des espèces représentées à la CTI-RZ, 5 axes qui composent la souveraineté alimentaire ont été analysés : économique, scientifique, sanitaire, territorial et culturel, environnement et biodiversité, permettant en synthèse de faire émerger des axes communs à toutes les espèces animales.



Thomas Pavie

Délégué pour la filière de la génétique animale au sein de FranceAgriMer. Vétérinaire de formation, Thomas Pavie a un parcours très diversifié, dans le privé et le public : inspecteur vétérinaire en abattoir, directeur-adjoint d'une Direction départementale des services vétérinaires (DDSV), responsable export à la direction générale de l'alimentation (DGAL), responsable d'une unité de production de vaccins vétérinaires ou encore conseiller agricole à l'Ambassade de France en Chine... Ses expériences professionnelles lui ont permis d'acquérir une vision globale de la filière animale, dont la génétique est le socle.

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 SIA2024 SUR YOUTUBE



CLIQUEZ-MOI



FLASHEZ-MOI

DÉCOUVREZ
NOTRE CATALOGUE DES PUBLICATIONS 2023



CLIQUEZ-MOI



FLASHEZ-MOI



LES CONFÉRENCES

JEUDI 29 FÉVRIER

10h00-12h30

X sur inscription

Sophie Devienne



LES ENTRETIENS DE L'OFPM : QUELLE MÉTHODOLOGIE POUR LES OBSERVATOIRES?

FOCUS SUR LES EXEMPLES ESPAGNOLS

Les 9^e ENTRETIENS de l'Observatoire seront centrés sur la présentation de ses méthodes et résultats, avec quelques éléments de contexte européen. Les observatoires espagnols constituent un des rares autres outils, actuellement identifiés, comparables au niveau européen. La présentation des méthodes et résultats de l'OFPM expliquera comment il travaille, montrera les résultats qu'il peut produire, avec leurs limites.

Présidente de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges depuis juin 2023. Elle est professeur en Agriculture comparée et Développement agricole à AgroParisTech ainsi que membre de l'Académie d'Agriculture de France. Ses travaux de recherche portent sur les conditions et modalités du développement agricole dans différents pays du Nord et des « Suds » : transformations de l'agriculture française et transition agroécologique, politique agricole et alimentaire aux États-Unis et évolution des systèmes de production dans le corn belt, PAC et transformations des systèmes de production dans différents pays de l'Union Européenne crise agraire en Haïti, systèmes pastoraux en Mongolie... Elle est régulièrement sollicitée comme expert sur ces sujets : Assemblée nationale, Parlement européen, Commission sur l'évaluation du CETA sur la santé et l'environnement.

LE PLANNING DE LA MATINÉE

10h00

X LES OBSERVATOIRES ESPAGNOLS

Jean-Baptiste Fauré, conseiller agriculture et pêche à l'Ambassade de France en Espagne

10h45

X LES MÉTHODES ET RÉSULTATS DE L'OBSERVATOIRE

- Sophie Devienne, Présidente de l'Observatoire, enseignante chercheuse à AgroParisTech
- Pierre Claquin, directeur Marchés, études et prospective à FranceAgriMer,
- Frédéric Douel, secrétaire général de l'Observatoire
- Romain Girard, chargé de mission à l'Observatoire, au sein de la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer
- Florian Martial, chargé de mission à l'Observatoire, au sein de la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer



Jean-Baptiste Fauré

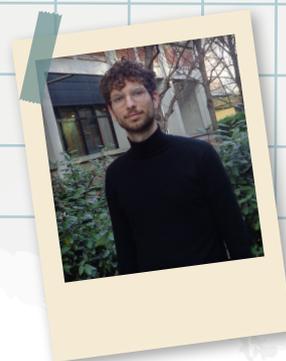
Conseiller pour les affaires agricoles et la pêche pour la péninsule ibérique, à l'Ambassade de France à Madrid, depuis septembre 2022. Ingénieur agronome de l'Institut national agronomique Paris-Grignon (promotion 2000), et ingénieur des Ponts, eaux et forêts du ministère de l'Agriculture, Après avoir été directeur de l'exploitation agricole d'un lycée agricole (Tarn), il rejoint le ministère de l'Agriculture, la Direction générale de la performance environnementale et économique des entreprises (DGPE) où il exerce plusieurs missions en lien avec la négociation et la mise en œuvre de la PAC. De 2018 à 2022, il est adjoint du sous-directeur « Europe », notamment en charge de la préparation de la Présidence française du Conseil de l'Union européenne du premier trimestre 2022.

Pierre Claquin



Diplômé de Polytechnique et de l'École nationale du génie rural des eaux et des forêts, il a occupé des postes au niveau régional puis au ministère de l'Agriculture, au Centre d'études et de prospective. Pierre Claquin est depuis juillet 2020 à la tête de la direction Marchés, études et prospective (MEP) de FranceAgriMer qui produit, recueille et traite les données économiques relatives aux différentes filières, les analyse et apporte un éclairage et une aide à la décision pour les opérateurs professionnels et les pouvoirs publics. Ses compétences et son expertise dans ce domaine placent la direction MEP comme un opérateur tiers de confiance, garant de la transparence et de la neutralité des informations économiques et techniques. Pierre Claquin a également travaillé sur différents sujets à caractère économique ou prospectif : compétitivité des filières, mondialisation alimentaire, changement climatique, rapport homme animal, biocarburants, marchés dérivés, etc.

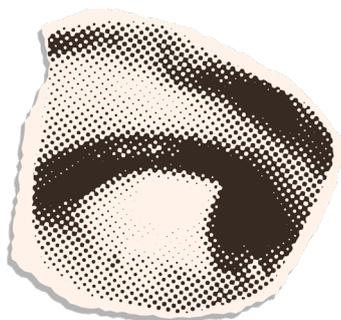
Florian Martial



Chargé de mission à l'Observatoire de la formation des prix et des marges de FranceAgriMer. Diplômé ingénieur agronome à l'Institut Agro Rennes, il est spécialisé en Politique des marchés agricoles, de l'environnement et des ressources. Il a déjà travaillé dans l'économie de l'agriculture en bureau d'études et à l'INRAE.



Frédéric Douel



Ingénieur agronome, il est secrétaire général de l'Observatoire au sein de la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer.

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'étudier la répartition de la valeur entre producteurs, industriels et distributeurs.

Il s'appuie sur les travaux économiques conduits par FranceAgriMer, avec le concours des instituts techniques professionnels agricoles, de l'Insee et du service statistique et de prospective du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

L'OFPM remet chaque année un rapport 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.

Romain Girard



Chargé de mission auprès du secrétaire général de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des produits alimentaires, à FranceAgriMer. Diplômé d'un master recherche en économie à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, il passe plusieurs années au sein de l'association de consommateurs Familles Rurales où il a travaillé sur les questions de pouvoir d'achat et à la défense des intérêts des consommateurs. En 2020, il rejoint la direction Marchés, études et prospective à FranceAgriMer. Il réalise l'analyse des comptes et des coûts de production dans les secteurs agricoles, industriels et du commerce des biens alimentaires. Il coordonne les travaux et rédige le rapport annuel de l'Observatoire remis chaque année au Parlement.



MERcredi 28 FÉVRIER

12h30

X sur inscription

X Sur le stand de FranceAgriMer

Christine Avelin, directrice générale de FranceAgriMer, et Alain Ambialet, président de la fédération française des trufficulteurs (FFT) vous invitent à un

déjeuner
de Presse

AUTOUR
DE LA

TRUFFE

LA TRUFFICULTURE, UNE CULTURE AGROÉCOLOGIQUE D'AVENIR

Les vertus agroécologiques de la trufficulture sont encore peu connues. Les plantations d'arbres truffiers ne nécessitent pas d'intrants chimiques, favorisent la biodiversité dans les sols et le stockage du carbone. La trufficulture représente aussi une barrière à feu efficace. Sur le plan économique, les truffières sont des écosystèmes productifs à haute valeur ajoutée, pouvant offrir une opportunité de diversification aux agriculteurs, viticulteurs et forestiers dans les régions à sols calcaires du nord au sud de la France, dont certaines zones en déprise agricole.

CE DÉJEUNER SERA L'OCCASION D'ÉVOQUER :

- l'état des lieux de la filière trufficole française ;
- les enjeux et perspectives de la trufficulture, autour d'échanges avec cinq productrices et producteurs, qui témoigneront de leur passion pour la trufficulture et présenteront les opportunités pour les générations à venir ;
- les éléments-clés des réflexions du groupe de travail « truffe » du conseil spécialisé « fruits et légumes » de FranceAgriMer.

AVEC LES TÉMOIGNAGES DE ...

- X Sophie Bediou, trufficultrice Centre-Val de Loire, présidente régionale FFT
- X Lucie Tournayre, les Truffières d'Uzès
- X Jérôme Lespagnol, trufficulteur en Touraine
- X Claude Murat, ingénieur de recherche INRAE

Alain Ambialet



Président du Syndicat de Lalbenque (Lot), il prend la tête de la fédération régionale des trufficulteurs de Midi-Pyrénées en 2013, puis la coprésidence de la fédération régionale d'Occitanie, avec Alain Ginies. Secrétaire général de la Fédération française des trufficulteurs (FFT), il en devient le président en septembre 2021.

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE,
LE NOMBRE DE PLACES
ÉTANT LIMITÉ :**
PRESSE@FRANCEAGRIMER.FR

Sophie Bediou



Elle découvre la trufficulture il y a une quinzaine d'années, grâce à son conjoint, et change de parcours professionnel. Agricultrice et trufficultrice à Vornay (Cher), elle s'engage dans la vie associative : membre du bureau de l'association des trufficulteurs de Champagne-Berrichonne, puis présidente régionale des trufficulteurs de Centre-Val de Loire, elle est également vice-présidente de la Fédération française des trufficulteurs (FFT).

Lucie Tournayre



Quatrième génération de trufficulteurs, Lucie Tournayre travaille avec son père et sa sœur sur l'exploitation agricole familiale dans le Gard : 50 hectares de grandes cultures et 25 hectares de plantations truffières qui entourent les bâtiments d'exploitation. Au début des années 2000, elle crée « les Truffières d'Uzès » sur le mas familial, un site pédagogique et gastronomique consacré à la truffe, la trufficulture et la nature.

©Photo : Mikael Anisset

Jérôme Lespagnol

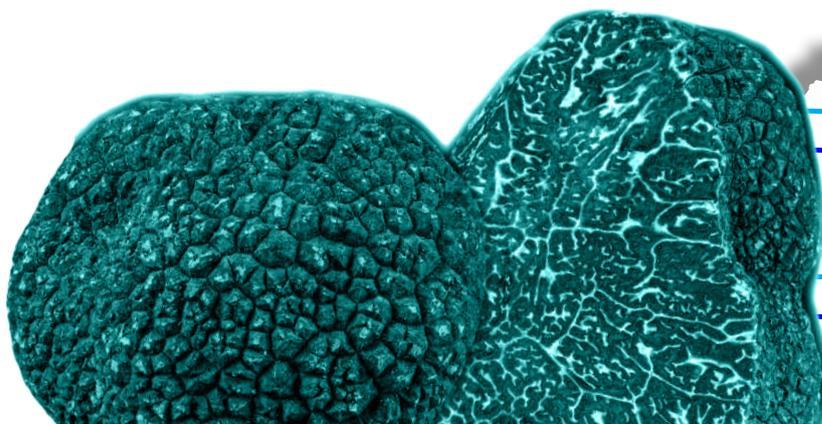


Après avoir été enseignant dans une Maison familiale rurale, Jérôme Lespagnol décide de planter ses propres chênes truffiers, puis de s'installer sur les terres paternelles, en Touraine. En 2014, il est élu président de l'association créée par ses grands-parents avec deux trufficulteurs. Il s'engage au sein de la fédération régionale dès sa création et, en parallèle, s'investit tout autant dans la Fédération française des trufficulteurs (FFT) depuis 2001.

Claude Murat



Ingénieur de recherche dans l'unité mixte de recherche Interactions Arbres/Microorganismes au centre INRAE Grand-Est, il a publié 78 articles dans des revues internationales, dont les prestigieuses *Nature* et *Sciences*. Il représente l'INRAE au groupe de travail « Truffe » de FranceAgriMer. Il est trufficulteur dans la Drôme, sur une plantation familiale.



LES 30'



MINI

CONFÉRENCES

HALL 4 - ALLÉE B - STAND 98

SAMEDI 24 FÉVRIER

14h00

X mini-conférences

LES 30'



Claire Poisson



Responsable de la mission « Qualité des données » à la direction Marchés, études et prospective, elle est également cheffe adjointe du service de production et mise à disposition de données économiques multifilières. FranceAgriMer. Au sein du Réseau National des Marchés (RNM), Claire Poisson exerce les fonctions de responsable qualité ISO9001, après avoir été cheffe de centre et cheffe de pôle en région. Elle travaille dans la sphère agricole depuis plus de 10 ans, en statistique agricole, à l'Insee, puis à FranceAgriMer.

**420 PRODUITS DIFFÉRENTS
SONT COTÉS PAR LE RNM**

LES COURS DES PRODUITS FRAIS : COMMENT ÇA MARCHE ?

C'est une spécificité française : le Réseau national des marchés (RNM) collecte, élabore et diffuse des cotations de produits alimentaires frais, principalement les fruits et légumes. Ces cotations sont réalisées à tous les stades de commercialisation, afin de fournir des informations neutres, fiables et au plus près de la réalité des marchés.

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.

Ces informations servent ensuite de référence pour les organisations interprofessionnelles, l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM), les services de l'État (Insee, le Service de la statistique et de la prospective du ministère de l'Agriculture, la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes), l'Union Européenne, les assurances et les médias.

Le Réseau des Nouvelles des Marchés est un service public piloté au niveau national par FranceAgriMer en partenariat avec le ministère en charge de l'Agriculture.

Les cours des produits frais sont diffusés gratuitement sur le **SITE INTERNET DU RNM** en temps réel (le jour de l'enquête ou dès le 1^{er} jour ouvré après l'enquête).

LUNDI 26 FÉVRIER

11h00

X mini-conférences

LES 30'



Olivia Parodi



Chargée d'études sur la filière lait de vache au sein de l'unité Élevage de FranceAgriMer. Ingénieure agronome, elle a passé quelques années en tant que cheffe de projet de partenariat en lycée agricole avant de rejoindre en 2017 la direction Marchés, études et prospective à FranceAgriMer. D'abord en charge des filières petits ruminants lait et viande, elle a en charge depuis 2021 la filière lait de vache. Elle s'occupe notamment du suivi de conjoncture ainsi que de la réalisation d'études économiques, et participe aux travaux de l'OFPM sur les produits laitiers.

1 KG BEURRE :
22 LITRES DE LAIT

1 CAMEMBERT :
2 LITRES DE LAIT

QUE DEVIENT LE LAIT APRÈS LA COLLECTE ?

24 milliards de litres de lait sont produits par les éleveurs français chaque année, au cœur d'un peu plus de 50 000 exploitations, faisant ainsi de la France le 2^e producteur européen. Ce lait, en grande partie collecté et acheminé vers les laiteries, est ensuite transformé en produits laitiers.

Quels sont ces produits laitiers ? Il existe une grande variété de produits issus du lait, certains bien connus (fromages, beurre, lait en bouteille) et d'autres moins (poudres de lait...). Comment est utilisé le lait pour la fabrication de ces produits ? Quels sont les produits laitiers les plus fabriqués ?

Certains produits, comme les fromages, sont prêts à être consommés une fois produits. Mais comment sont-ils ensuite commercialisés ? Les fromages français sont par exemple commercialisés dans les magasins de la grande distribution, mais aussi dans les fromageries, dans les plats des restaurants ou des cantines. Ils sont même exportés vers des pays plus ou moins lointains.

Comment consomme-t-on les produits laitiers en France et dans le monde ? Où et à quel moment sont-ils consommés ?



Benoit de Fauconpret



Chargé d'études sur la filière porcine à l'unité Élevage de FranceAgriMer.
Diplômé de Sciences Po Paris, il rejoint en 2017 FranceAgriMer, la direction Marchés, études et prospective, chargé du suivi économique de la filière porcine. Il a notamment piloté les études sur la cartographie des flux dans la filière porcine, et sur l'évaluation des coûts de production des porcs et des poulets de chair sous cahiers des charges « bien-être animal » en Europe du nord.

**LA FRANCE EST LE 3^E PAYS
PRODUCTEUR DE PORC DE
L'UNION EUROPÉENNE, AVEC UN
CHEPTEL DE 12,2 MILLIONS DE
TÊTES EN 2022**

**440 ENTREPRISES DE
CHARCUTERIE-SALAISSON-
TRAITEUR RÉALISENT UN
CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL DE
8,8 MILLIARDS D'EUROS (2022)**

TOUT EST BON DANS LE COCHON... MAIS QUELS SONT LES MORCEAUX PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS ?

Avec 32 kg consommés par habitant par an, le porc est un élément essentiel de l'assiette des français, avec près de trois quarts des volumes produits transformés en charcuterie et seul un quart environ consommé sous forme de viande fraîche, à la différence des autres viandes. 80 % de la consommation est à domicile, essentiellement sous la forme de charcuterie. Par rapport aux autres viandes, l'inflation épargne relativement la viande porcine et la charcuterie.

Pour répondre à cette demande, les entreprises d'abattage/découpe fournissent aux entreprises de charcuterie et salaison des pièces de plus en plus travaillées, jusqu'au « 6D » : découpé, découenné, désossé, dégraissé, dénervé, démonté.

Les français privilégient en particulier le jambon cuit. Aussi, si la France est quasiment autosuffisante sur la production de porcs, les modes de consommation font que certaines pièces (épaule, poitrine, longe) ont un excédent exporté, alors que l'on doit importer des pièces de jambon. Idéalement il faudrait un « cochon à 5 pattes » (3 pattes arrière) pour satisfaire la consommation française !

LUNDI 26 FÉVRIER

11h00

X mini-conférences

LES 30'



Sara Moundiri



Ingénieure en halieutique et aquaculture, titulaire d'un Master international en biotechnologies marines, elle a débuté en pilotant un projet d'étude de marché sur un ingrédient innovant à base de microalgues. Elle a également contribué à des projets clés, notamment la chaîne de valeur, mettant l'accent sur le traitement économique des données de la production à la distribution. En 2022, elle a rejoint la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer, unité pêche et aquaculture pour assurer le suivi de la conjoncture, l'analyse des marchés du poisson et les données économiques de la pêche et de l'aquaculture, couvrant l'ensemble du cycle de production à la distribution et le commerce extérieur.

Alice Hebinge



Ingénieure agronome de formation, elle rejoint la direction Marchés, Études et Prospective en 2022 pour y exercer le poste de chargée d'études économiques en pêche et aquaculture. Elle réalise notamment des notes de conjoncture, assure le suivi d'études économiques demandées par la profession et participe aux travaux de l'observatoire de la formation des prix et des marges.

AVEC L'INFLATION, MOINS DE POISSON DANS L'ASSIETTE EN 2022

La France est le 4^e pays européen pour la consommation de produits aquatiques, avec 31,8 kg équivalent poids vif par habitant et par an (contre 24 kg pour l'ensemble de l'Union Européenne).

Les produits aquatiques comptent parmi les denrées alimentaires ayant le plus subi l'inflation de 2022. L'indice des prix à la consommation (IPC) a augmenté de 11,3 points entre 2021 et 2022 en France métropolitaine selon l'Insee. En 2022, les ménages ont ainsi consommé 14 % de produits frais de moins qu'en 2021. Les produits traiteur se sont maintenus. Deux espèces, le saumon et le cabillaud, représentent toujours les 2/3 des volumes de poissons frais consommés. Les ménages les plus consommateurs sont plutôt séniors et aisés.

En 2021, 7 personnes sur 10 déclaraient manger du poisson au moins une fois par semaine (contre 9 pour la viande).

En 2021, la filière totalise 676 millions de tonnes de produits aquatiques : 2/3 proviennent de la pêche, le reste de l'aquaculture. La France est bien positionnée sur l'exportation de certains produits (saumon fileté, huître, moule, coquille Saint-Jacques, céphalopodes frais...) mais reste très dépendante de ses importations.

17h00

X mini-conférences

LES 30'



Perrine Doudin



Éleveuse d'escargots à Flavigny-sur-Ozerain (Côte-d'Or)

LA FILIÈRE HÉLICICOLE
FRANÇAISE NE REPRÉSENTE
AUJOURD'HUI QUE 5% DU
MARCHÉ NATIONAL



FILIÈRE HÉLICICOLE : L'ESCARGOT FRANÇAIS TRACE SON CHEMIN

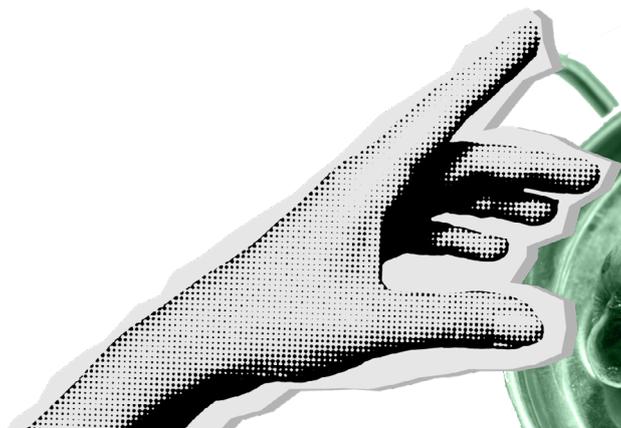
La filière hélicicole française représente aujourd'hui seulement 5 % du marché national. Parmi les objectifs de la toute jeune fédération, l'installation de nouveaux producteurs est l'une des priorités.

La réponse des consommateurs à cette production 100 % française est bien là, et la filière peut envisager d'augmenter ses parts de marché et doubler le nombre d'éleveurs, soit par installation, soit par reprise d'activité.

Statistiquement parlant, l'héliciculture représente 450 éleveurs, fédérés ou non, des surfaces de 100 à 8 000 m², avec une moyenne à 990 m², avec un chiffre d'affaires qui progresse régulièrement au niveau national.

Le plus souvent, l'exploitation est gérée par une personne seule ou un couple, aidés de saisonniers pour la récolte et la préparation culinaire en laboratoire.

La commercialisation se fait généralement en circuits courts (foires, salons, marchés). De plus en plus, les éleveurs d'escargots sont présents dans les magasins de producteurs ou les supermarchés qui favorisent la vente de produits régionaux.





LES 30'

MARDI 27 FÉVRIER

15h00

X mini-conférences

Soriya Palétou



Chargée d'études bioéconomie, spécialiste des biocarburants et des coproduits animaux à l'unité Bioéconomie de FranceAgriMer.

Diplômée d'un Master en économie appliquée obtenu à l'Université de Bordeaux, elle passe plusieurs années dans les instituts d'études de marché où elle produit des études économiques multisectorielles à destination du secteur de la banque et de l'assurance.

En 2017, elle rejoint la direction Marchés, études et prospective à FranceAgriMer. Elle s'occupe des problématiques relatives aux filières biocarburants et coproduits animaux, du suivi de conjoncture de ces filières ainsi que de la production des Observatoires économiques de ces filières. Elle pilote notamment les études annuelles Veille compétitivité du marché international des biocarburants.

LES ENJEUX DE LA FILIÈRE BIOCARBURANTS

Dans le cadre de ses missions d'expertise, FranceAgriMer produit de la connaissance économique sur les marchés agricoles dont les biocarburants font partie. C'est un sujet d'actualité mais peu connu. Aussi la conférence vise à répondre à de nombreuses questions : Qu'est-ce qu'un biocarburant ? Comment la France se positionne-t-elle sur le marché et quels sont les principaux acteurs mondiaux ? Il sera aussi question de définir les 2 procédés de fabrication pour produire du biodiesel et du bioéthanol et des surfaces utilisées en France pour cette production.

FRANCE

1^{ER} PRODUCTEUR EUROPÉEN

6^E PRODUCTEUR MONDIAL

FRANCE

2^E PRODUCTEUR EUROPÉEN

5^E PRODUCTEUR MONDIAL

BIOGAZOLE est obtenu à partir d'huile végétale brute, d'huiles usagées ou de graisses animales.

BIOÉTHANOL

est issu des sucres contenus dans les végétaux.



Jean-Luc Chauvel



Président de la Commission thématique interfilières « ressources zoogénétiques » (CTI-RZ) de FranceAgriMer, dont l'ambition est d'être le « parlement de la génétique animale » en France. Éleveur de moutons Bizet, Jean-Luc Chauvel est fondateur du Collectif des races locales de massifs (Coram).

Thomas Pavie



Délégué pour la filière de la génétique animale au sein de FranceAgriMer. De formation vétérinaire, Thomas Pavie a un parcours très diversifié, dans le privé et le public : inspecteur vétérinaire en abattoir, directeur adjoint d'une Direction départementale des services vétérinaires (DDSV), responsable export à la direction générale de l'alimentation (DGAL), responsable d'une unité de production de vaccins vétérinaires ou encore conseiller agricole à l'Ambassade de France en Chine... Ses expériences professionnelles lui ont permis d'acquérir une vision globale de la filière animale, dont la génétique est le socle.

LES RACES LOCALES : QUEL POTENTIEL DE VALORISATION POUR CE TRÉSOR DE BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE ?

Âne de Provence, Mouton Barégeois, Chèvre Rove, Porc Cul noir du Limousin, Vache Créole de Guadeloupe ou Maraîchine, Poule Coucou de Rennes, Abeille de Corse... La biodiversité domestique de la France est riche de plus de 50 races de vaches, 56 races de moutons, 14 de chèvres, 53 de chevaux et d'ânes, 40 races et variétés de porcs, 11 espèces de volailles... Ce trésor, dont on peut admirer les joyaux à l'occasion du Salon de l'Agriculture, présente un intérêt patrimonial évident. Mais au-delà, et alors que la question du revenu des éleveurs est au centre des débats, quelles stratégies de valorisation économiques sont mises en œuvre ? Comment cette valorisation influe-t-elle sur la dynamique des effectifs animaux ?

Des générations d'éleveurs et de sélectionneurs passionnés ont toujours cherché les animaux les mieux adaptés à leur écosystème, à ses contraintes et à ses potentiels. Cette diversité est intimement liée aux savoirs et aux nombreuses pratiques d'élevage qui caractérisent l'agriculture française.

Dans les années 1960, les programmes d'amélioration génétique visaient une meilleure performance économique des élevages. Depuis les années 1990, la génétique s'est réorientée pour faire face à la maîtrise des coûts de production et aux attentes sociétales (sécurité sanitaire, qualité des produits).

À présent, l'objectif est de faire évoluer le cheptel afin d'augmenter la résilience des animaux face aux aléas climatiques et de santé.

La biodiversité de l'élevage français est une richesse pour relever les défis du futur, avec notamment certaines races à petits effectifs, longtemps menacées d'abandon, qui font l'objet de programmes de préservation et de relance.



LES 30'

MERCREDI 28 FÉVRIER

11h00

X mini-conférences



Tassadit Lefki

Diplômée en géographie, Tassadit Lefki est chargée d'étude économique à l'unité filières spécialisées de FranceAgriMer. Après plusieurs fonctions au sein de l'Établissement, Tassadit Lefki s'est dirigée vers l'analyse économique des filières en intégrant la direction Marché, études et prospective. Depuis 2017, elle réalise le suivi et l'analyse économique des filières spécialisées - apiculture, horticulture, pommes de terre, cidre, tabac et houblon - permettant la diffusion d'informations économiques sur les productions et les marchés.

**31 387 TONNES DE MIEL
PRODUIT EN 2022**

**LA VENTE DIRECTE
REPRÉSENTE
42 % DES VOLUMES**

DE L'ABEILLE AU MIEL : L'APICULTURE, UNE FILIÈRE À DÉCOUVRIR

L'apiculture bénéficie d'une très bonne image auprès de la population. Sensibles au bien-être de l'abeille et à son rôle dans notre écosystème, les Français sont aussi de grands amateurs de miel : ils en consomment entre 45 000 et 50 000 tonnes par an.

Pour autant, la filière apicole est assez peu connue. Combien d'apiculteurs en France ? Quel est le miel le plus produit dans l'Hexagone ? Quel est le miel le plus consommé ? Quels sont les autres produits de la ruche ?

La France est le 18^e pays producteur mondial de miel loin derrière la Chine, premier producteur mondial. 57 124 apiculteurs - sur les 62 744 officiellement déclarés au 31 décembre 2023 - possèdent moins de 50 ruches alors que 75 % du miel français est produit par des apiculteurs possédant plus de 50 ruches.

La transhumance est pratiquée par 10 % des apiculteurs et représente 34 % du miel produit en France. Après les miels « autres polyfloraux », le miel de colza est le plus produit (14 % des volumes).

Le miel « toutes fleurs » est le plus vendu. Ce sont principalement les apiculteurs de plus de 50 ruches qui produisent les autres produits de la ruche comme la gelée royale, la propolis, le pollen et la cire.

14h00

X mini-conférences

LES 30'



Tassadit Lefki
(lire ci-contre)

et

Florian Angevin



Chef de l'unité filières spécialisées à la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer, il participe à l'information économique sur les marchés des filières agricoles végétales (filieres viti-vinicole, fruits et légumes, horticole etc.).

Anciennement chargé d'études économiques sur le marché du vin en France, il met à disposition son expertise des données économiques afin d'éclairer les phénomènes observables sur les marchés. Il est également expert économique au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Chargé des questions liées aux exportations et importations françaises de vin, ainsi que des marchés étrangers, il pilote la veille concurrentielle vin et l'Observatoire mondial des vins rosés.

LES POMMES DE TERRE TRANSFORMÉES :

13 % EN CHIPS

15 % EN POMMES DE TERRE
DÉSHYDRATÉES

65 % EN POMMES DE TERRES
SURGELÉES

7 % AUTRES PRODUITS

(EN TONNAGE-CAMPAGNE 2022/23)

LA CHIPS FRANÇAISE A LA PATATE !

Les chips sont une valeur sûre de l'apéritif et des pique-niques : avec près de 3 kg en moyenne par an, les Français sont de grands consommateurs de chips.

Mais savent-ils que 55 % des chips présentes sur le marché français sont importées, alors que la France est le premier producteur européen de pommes de terre (8 millions de tonnes récoltées en 2022) et le premier exportateur mondial en frais en volume.

Depuis quelques années, la tendance s'inverse. Les industriels innovent pour proposer aux consommateurs une grande diversité de chips, de production locale et/ou aromatisées.

Avec des capacités de production et de transformation en progression, la chips française gagne du linéaire dans les rayons !

MERCREDI 28 FÉVRIER

16h00

X mini-conférences

LES 30'



Olivier Catrou



Depuis 2015, il coordonne au sein de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), la supervision de la mise en œuvre de la réglementation relative à la production biologique, ainsi que le suivi et l'analyse économique des autres Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine : AOP / IGP / Label rouge / STG. Ingénieur en chef des ponts des eaux et des forêts, il débute sa carrière dans la recherche (CIRAD) puis l'enseignement supérieur court, il a occupé plusieurs postes de chefs de bureau au sein de l'administration centrale du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : génétique animale, vin et autres boissons, échanges et promotion.

LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE : QUEL IMPACT SUR L'EMPLOI DANS LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ?

En 2023, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a réalisé une étude, pilotée par Olivier Catrou, afin d'évaluer l'importance et la nature de l'emploi direct dans les exploitations déclarant un signe de qualité.

Les 4 signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été étudiés, avec un focus plus prononcé sur les Indications géographiques et le Label rouge.

L'étude a mis en évidence des différences significatives : il y a plus d'emplois dans les exploitations sous SIQO, toutes régions et filières confondues. L'étude de la notion de maintien de l'emploi a mis en exergue le rôle positif des SIQO dans les territoires.

31 MILLIARDS D'EUROS
DE CHIFFRE D'AFFAIRES
(PREMIÈRE MISE
SUR LE MARCHÉ)

COLLABORATION

FranceAgriMer X



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Virginie Martin



Chargée d'étude à la Mission économique des filières oléicole, rizicole et trufficole de FranceAgriMer. Diplômée d'un master 2 - Géographie rurale à l'Université d'Aix Marseille, elle passe plusieurs années à l'ONICOL puis l'ONIGC dans l'animation des filières oléicole et rizicole. En 2016, elle rejoint la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer. Elle s'occupe de l'analyse économique des filières oléicole et rizicole en lien avec l'interprofession, les instances administratives nationales et européennes et pilote des projets de développement relatifs aux outils applicatifs, ainsi que des études socio-économiques.

HUILE D'OLIVE : POURQUOI UNE TELLE FLAMBÉE DES PRIX ?

Le prix de l'huile d'olive atteint actuellement des niveaux records, avec par exemple 12 € le litre d'huile d'olive vierge extra en Espagne ou 16 € en Italie 12 € le litre de vierge extra en Espagne, 16 € en Italie. Ces envolées suscitent de nombreuses interrogations de la part des consommateurs.

De plus en plus demandé à l'échelle mondiale, cet aliment incontournable de la cuisine méditerranéenne a vu ses prix quasiment exploser en un an, augmentant quasiment de 70 % en moyenne chez les principaux pays producteurs, au point d'être qualifié aujourd'hui « d'or liquide ».

Quelles sont les raisons d'une telle envolée ? Réchauffement climatique réduisant les volumes, coûts de production et de transport qui bondissent, demande mondiale en hausse, spéculation ? Et quels sont les impacts sur le marché français ?





LES 30'

JEUDI 29 FÉVRIER

14h00

X mini-conférences



LA RENAISSANCE DE LA FILIÈRE LAINE

Élevé d'abord pour la laine jusqu'à une époque très récente, le mouton, depuis le milieu du 20^e siècle, avec le développement des textiles synthétiques, est surtout élevé pour la production de viande et de lait.

La France compte 59 races de moutons réparties sur l'ensemble du territoire : Mérinos d'Arles, Noir du Velay, Vendéen, Est à laine Mérinos, Île-de-France, Solognote, Bizet...

Seulement 4 % de la laine de moutons élevés en France est transformée localement. Le reste demeure en bergerie sans débouché ou part en majeure partie vers la Chine, où se trouvent les plus grands centres de lavage au monde. On assiste depuis quelques années à un renouveau de la filière laine française.

Audrey Désormeaux



Chargée de mission à la Fédération Nationale Ovine.

Pascal Gautrand



Délégué général du Collectif Tricolor, association à vocation interprofessionnelle qui rassemble éleveurs ovins, artisans, manufactures, acteurs de la création, de la distribution, et territoires.



15h00

X mini-conférences

LES 30'



Mathilde Goudy

Chargée d'études économiques filières avicoles à FranceAgriMer. Diplômée de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers avec une spécialisation en productions animales, elle a travaillé sur le suivi des filières agricoles au sein de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Bretagne avant de rejoindre FranceAgriMer en 2021. Elle assure l'analyse économique des filières avicoles et cunicoles.

**LES PRODUCTIONS
ALTERNATIVES
(BIOLOGIQUE, PLEIN AIR ET AU
SOL) REPRÉSENTENT EN 2021
ENVIRON 67% DU POTENTIEL
DE PRODUCTION CONTRE
15% EN 2001**

**4 100 EXPLOITATIONS
PRODUISENT DES OEUFS DE
CONSOMMATION, DONT 3 400
EN PRODUCTIONS ALTERNATIVES**

ACHAT D'OEUFS : PRIORITÉ AU MODE D'ÉLEVAGE

Avec environ 225 œufs consommés en France par habitant en 2022, les œufs sont une source de protéines abordable. Ils bénéficient d'une consommation dynamique en période d'inflation.

La France figure parmi les principaux producteurs d'œufs dans l'Union européenne avec une production estimée à 14,4 milliards d'œufs en 2022.

Il est intéressant par conséquent de mesurer la place de la production française dans le monde et dans l'UE et de comprendre l'organisation de la filière française.

La conférence abordera aussi les modes d'élevage de poules pondeuses les plus répandus et leur localisation. Le panorama des différents produits obtenus à partir des œufs sera présenté sachant que 38 % de la consommation d'œufs des Français passe sous forme d'ovoproduits.



LES 30'

JEUDI 29 FÉVRIER

16h00

X mini-conférences

William Blanche



Éleveur d'escargots à Rancenay (Doubs), président de la Fédération nationale des héliculteurs de France, créée en 2022.

FILIÈRE HÉLICICOLE : L' ESCARGOT FRANÇAIS TRACE SON CHEMIN

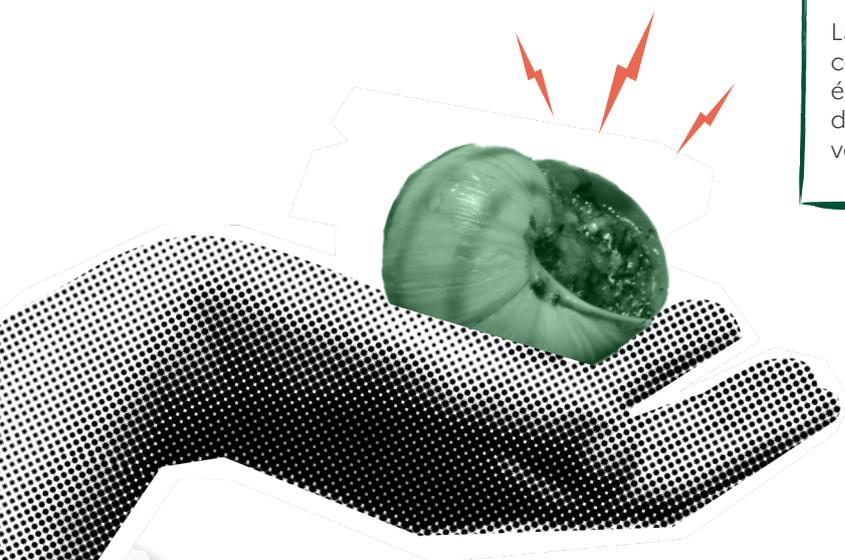
La filière hélicicole française représente aujourd'hui seulement 5 % du marché national. Parmi les objectifs de la toute jeune fédération, l'installation de nouveaux producteurs est l'une des priorités.

La réponse des consommateurs à cette production 100 % française est bien là, et la filière peut envisager d'augmenter ses parts de marché et doubler le nombre d'éleveurs, soit par installation, soit par reprise d'activité.

Statistiquement parlant, l'héliciculture représente 450 éleveurs, fédérés ou non, des surfaces de 100 à 8 000 m², avec une moyenne à 990 m², avec un chiffre d'affaires qui progresse régulièrement au niveau national.

Le plus souvent, l'exploitation est gérée par une personne seule ou un couple, aidés de saisonniers pour la récolte et la préparation culinaire en laboratoire.

La commercialisation se fait généralement en circuits courts (foires, salons, marchés). De plus en plus, les éleveurs d'escargots sont présents dans les magasins de producteurs ou les supermarchés qui favorisent la vente de produits régionaux.





Pauline Cuenin



Ingénieure agronome de formation, Pauline Cuenin a complété son cursus avec un master en sociologie et développement rural. Après avoir été chargée d'études à l'Unité filières spécialisées de FranceAgriMer, elle est aujourd'hui chargée d'études économiques sur la filière Fruits et Légumes : elle assure le suivi conjoncturel et structurel des marchés fruits et légumes frais et transformés. Auparavant, elle a travaillé à l'Agence de Services et de Paiement sur des questions de développement agricole.

Florian Angevin



Chef de l'unité filières spécialisées à la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer.
Pour plus d'infos voir page 25

CONSOMMATION : LE BAROMÈTRE DE CONFIANCE ENVERS LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Depuis 2014, Interfel et FranceAgriMer ont mis en place un baromètre de confiance pour suivre dans le temps l'évolution de la confiance, les facteurs de réassurance et des inquiétudes des Français envers les fruits et légumes frais qu'ils consomment.

Ce baromètre évalue également l'impact de l'actualité sur la perception et les comportements d'achat et de consommation. Cette 10^{ème} vague du baromètre s'intéresse à l'actualité récente comme l'impact du contexte inflationniste sur la consommation et les achats de fruits et légumes frais et les inquiétudes des Français face au changement climatique.

Les résultats du baromètre reposent sur une enquête en ligne réalisée entre le 23 novembre et le 1^{er} décembre 2023 auprès d'un échantillon de 1 000 personnes représentatif de la population française, conduite par le cabinet d'étude CSA.

Les résultats 2022 montrent une confiance accordée aux fruits et légumes invariablement élevée : 93 % des Français ont confiance dans ces produits frais. Ce niveau reste stable depuis 2019, malgré le contexte difficile de ces dernières années. Le contexte inflationniste fort de l'année 2023 aura-t-il engendré de nouvelles inquiétudes auprès des Français ?

**93 % DES FRANÇAIS
ONT CONFIANCE
DANS LES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS**



LES 30'

VENDREDI 7^{ER} MARS

11h30

X mini-conférences

Monique Tran



Conseillère aux affaires agricoles pour la zone Asie du Sud (Afghanistan, Pakistan, Inde, Népal, Bhoutan, Bangladesh, Sri Lanka, Maldives).
 Diplômée de VetagroSup, ingénieure des travaux agricoles, Monique Tran débute sa carrière à la Direction Départementale de l'Agriculture de Lozère, après une première expérience au sein de la Fédération Départementale des Syndicats Agricoles de la Creuse. Elle rejoint la Direction Départementale des Territoires de la Haute-Loire sur les dossiers PAC puis comme Déléguée à l'application du Grenelle de l'Environnement.
 Après cette première période en services déconcentrés, elle intègre le Groupe d'intérêt public ADECIA dédié aux projets de coopération institutionnelle à l'international dont elle prend la direction en 2014 jusqu'en 2019.
 Elle occupe ensuite le poste de Déléguée pour la filière pêche et aquaculture au sein de FranceAgriMer jusqu'en octobre 2022.

INDE, LE COLOSSE AUX PIEDS D'ARGILE

Puissance agricole majeure, l'Inde possède la 2^e surface agricole au monde mais doit nourrir la première population mondiale avec moins de 4 % des terres agricoles et 4 % des ressources mondiales en eau.

Au-delà de la dépendance à la mousson, qui contribue en moyenne à 80 % des précipitations annuelles, l'agriculture indienne est susceptible d'être fortement affectée par les effets du changement climatique.

La productivité est une autre préoccupation de ce géant au pied d'argile : des rendements faibles, une mécanisation peu développée, une taille moyenne d'exploitation toujours en diminution, à peine supérieure à 1 hectare. Au lendemain de l'indépendance, Jawaharlal Nehru, le Premier ministre indien, affichait ses priorités sans ambiguïté : « *Tout peut attendre, à l'exception de l'agriculture* ». 75 années ont passé et cette priorité semble toujours d'actualité.

LA TAILLE MOYENNE D'UNE EXPLOITATION EST À PEINE SUPÉRIEURE À 1 HECTARE

L'AGRICULTURE EST LE 1^{ER} EMPLOYEUR DU PAYS AVEC 55 % DES ACTIFS

LA MOUSSON CONTRIBUE À 80 % DES PRÉCIPITATIONS ANNUELLES

(SOURCE : AGRICULTURE.GOUV.FR/INDE)



Pauline Cuenin



Chargée d'études économiques sur la filière Fruits et Légumes de FranceAgriMer.
 Pour plus d'infos voir page 31

Florian Angevin



Chef de l'unité filières spécialisées à la direction Marchés, études et prospective de FranceAgriMer.
 Pour plus d'infos voir page 25

D'OÙ VIENNENT LES PRINCIPAUX FRUITS ET LÉGUMES FRAIS QUE NOUS CONSOMMONS ?

Pomme, banane, orange, tomate, carotte, courgette sont les principales espèces de fruits et légumes achetées par les Français pour leur consommation à domicile. Mais d'où viennent ces produits que nous consommons régulièrement ?

La France est le 3^e pays producteur de légumes frais en Europe et le 5^e producteur de fruits frais. Cependant, seulement la moitié des fruits et légumes frais que nous consommons proviennent de la production française.

Ce constat très global cache une diversité de situations spécifiques selon les fruits et légumes. En effet, le volume de production français, les périodes de pleine production, les conditions climatiques du territoire français et la demande des consommateurs sont, entre autres, des variables importantes à prendre en compte dans l'équation.

SUR LE STAND

DE FRANCEAGRIMER

HALL 4 - ALLÉE B - STAND 98

MARDI 27 FÉVRIER

11h45

REMISE DES PRIX DEMETER

X sur invitation

CHAQUE ANNÉE, LE CLUB DEMETER REMET UN PRIX DÉCERNÉ À UN TRAVAIL DE RECHERCHE (MÉMOIRE) OU D'ENQUÊTE INDIVIDUEL À DES ÉTUDIANTS DES ÉCOLES PARTENAIRES. LES ÉTUDIANTS PRÉSENTENT LEUR TRAVAIL LORS DE LA CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX.

Le prix est doté d'une enveloppe de 2500 euros et le travail récompensé est valorisé 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 et IRIS éditions.

Ce prix récompense des travaux s'inscrivant dans deux grands thèmes : agriculture, alimentation, ruralité et société ; géopolitique, économie, logistique et développement. Le jury est composé de professionnels, membres du Club DEMETER, de journalistes et de membres du comité de rédaction du *Déméter*, ouvrage de référence sur les enjeux stratégiques de l'agriculture et de l'alimentation.

Dans le cadre de ses activités, DEMETER a lancé l'initiative Interface Formation (IF) en 2017, afin de créer un réseau d'écoles partenaires de l'enseignement supérieur, spécialisées dans l'agriculture, les métiers de l'alimentaire ou tournées vers les sciences politiques, les relations internationales, le management, le commerce ou la communication. Cette initiative vise à favoriser de multiples synergies et renforcer les relations entre DEMETER, ses adhérents et ces écoles.

Présidé par Jean-François Isambert, le Club DEMETER est un écosystème associatif du secteur agricole et agroalimentaire tourné 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



19 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 Ecole de Management (GEM), Sorbonne Université, PURPAN École d'ingénieurs, Institut Polytechnique UniLaSalle, Ecole 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 (UM6P), Sciences Po Aix.

Pour les journalistes, l'inscription se fait auprès de :
laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr

LES ANIMATIONS

Tout au long de la journée, venez vous surprendre avec l'Atelier du goût pour petits et grands !



**RIEN NE SE PERD
TOUT SE
MANGE**

L'ATELIER DU GOÛT

AVEC ROMAIN MARVIER, LE CHEF DE "CONSEIL CUISINE CRÉATION", VENEZ PARTICIPER À L'ATELIER DU GOÛT : DÉCOUVREZ TOUTES LES UTILISATIONS POSSIBLES D'UN PRODUIT, POUR JETER LE MOINS POSSIBLE, ET RÉALISER DES PLATS SALÉS OU SUCRÉS, AINSI QUE DES BOISSONS ET DES DESSERTS RAPIDES ET FACILES.

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

Sur le stand de FranceAgriMer, l'Atelier du goût accueille les gourmets et les 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. Et bien sûr, l'atelier cuisine se termine par une dégustation !

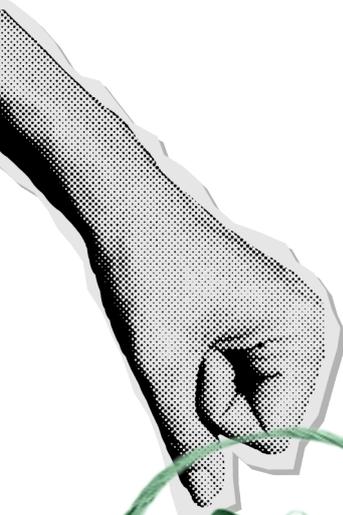




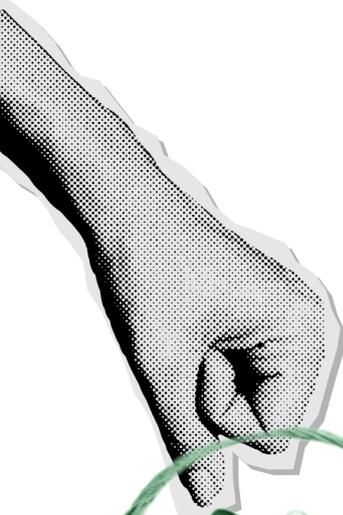
LE QUIZ

MOINS GASPILLER DE NOURRITURE, C'EST ÉVITER DE JETER DES RESTES ET CUISINER, MAIS C'EST AUSSI BIEN FAIRE SES COURSES, SAVOIR LIRE LES ÉTIQUETTES, ORGANISER SES MENUS, RANGER SON FRIGO...

Ce quiz ultra dynamique 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.



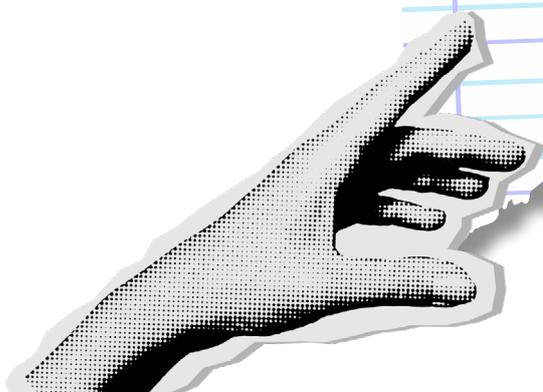
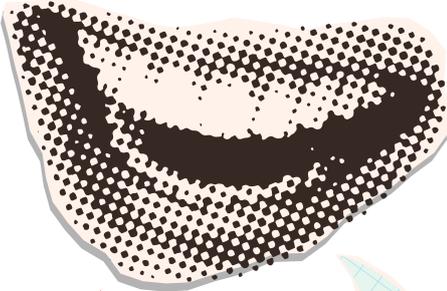
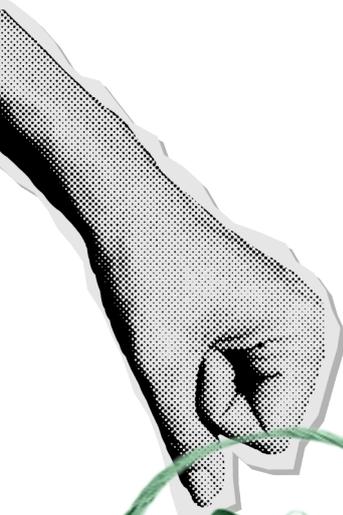
SAUREZ-VOUS RÉPONDRE AUX QUESTIONS ?



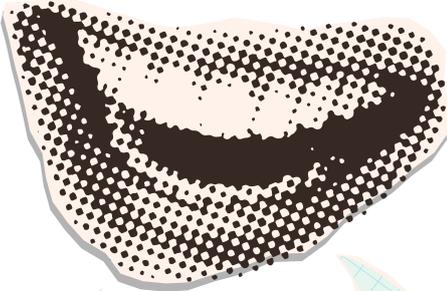
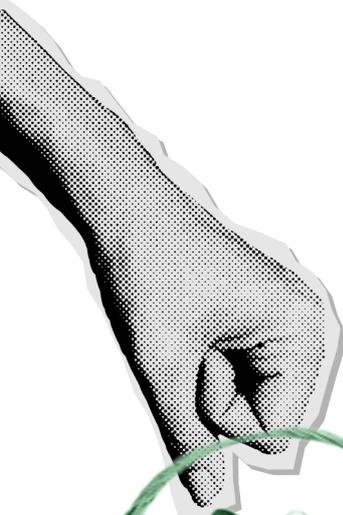
UN PANIER GOURMAND À GAGNER

CHAQUE JOUR, UN PANIER GOURMAND, GARNI DE PRODUITS DE NOS TERROIRS, EST À GAGNER PAR TIRAGE AU SORT.

Pour participer, il suffit de suivre un Atelier du goût ou d'assister à une des mini-conférences, les 30 minutes, organisées chaque jour sur le stand de FranceAgriMer.



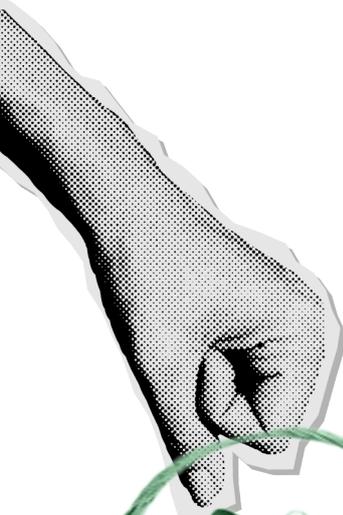
NOTRE FAIM D'AGIR C'EST NOTRE PLAT DE RÉSISTANCE



TOUTES NOS ANIMATIONS SONT RÉALISÉES PAR LA COMPAGNIE PANAME PILOTIS, PRÉSENTE CHAQUE ANNÉE AU SALON SUR LE STAND DE FRANCEAGRIMER.



MANGER MIEUX = JETER MOINS



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.

FRANCEAGRIMER,

EST UN LIEU D'INFORMATION, D'ÉCHANGES, DE RÉFLEXION STRATÉGIQUE, D'ARBITRAGE ET DE GESTION POUR LES FILIÈRES FRANÇAISES DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE, DE L'AQUACULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE RASSEMBLÉES AU SEIN D'UN MÊME ÉTABLISSEMENT.

SES PRINCIPALES MISSIONS :

- VERSER DES AIDES AU TITRE DE FONDS EUROPÉENS ET NATIONAUX ;
- COLLECTER, ANALYSER ET DIFFUSER DES DONNÉES ÉCONOMIQUES ;
- ORGANISER LE DIALOGUE AVEC LES FILIÈRES ;
- SOUTENIR LES EXPORTATEURS.

FRANCEAGRIMER EST UN ÉTABLISSEMENT PUBLIC ADMINISTRATIF PLACÉ SOUS LA TUTELLE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE.

NOS CHIFFRES-CLÉS 2023

1 118 DOSSIERS
D'AGRÈMENTS TRAITÉS

PERMETTANT AUX
ENTREPRISES
FRANÇAISES
D'EXPORTER
VERS DES
PAYS TIERS



52 000
DOSSIERS PAYÉS



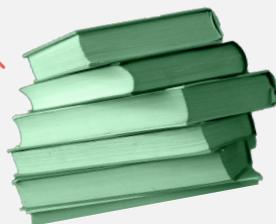
POUR PLUS DE

1,5
MILLIARDS
D'EUROS



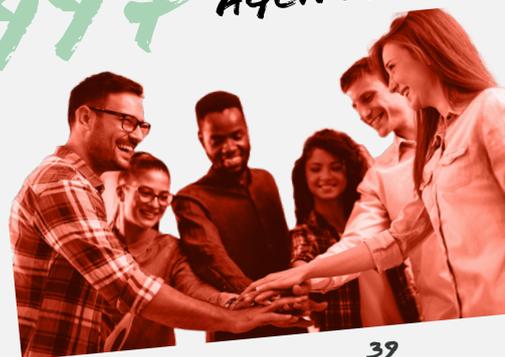
306

D'AIDES PAYÉES
(NATIONALES ET EUROPÉENNES)



PUBLICATIONS
ÉCONOMIQUES

997 AGENTS



NOTES

PLAN

STAND FRANCEAGRIMER - *HALL 4 - ALLÉE B - 098*
PARC DES EXPOSITIONS - SALON DE L'AGRICULTURE 2024



**CONTACTS
PRESSE**

PRESSE@FRANCEAGRIMER.FR

LAURENCE.GIBERT-MESNIL@FRANCEAGRIMER.FR

VIRGINIE.NICOLET@FRANCEAGRIMER.FR



DOSSIER DE PRESSE FRANCEAGRIMER
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

Directrice de la publication : Christine Avelin
Conception et réalisation : service Communication
Photographies : @stock.adobe.com
Impression : ARCO IRIS Copies

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



www.franceagrimer.fr

