



Alimentaire

Espace Café-Cultures Draveil



La journée sera organisée autour de conférences où les acteurs de la filière alimentaire Bio ou en conversion ainsi que les nouveaux acteurs (Biotech, TIC) viendront partager l'avancement de leurs travaux dans leurs domaines respectifs.

Le consommateur est au cœur de la réflexion, posant des questions, en amont lors d'un sondage, et trouvera les réponses lors du Forum.

Ceci dans le but de faire émerger des points de convergences, réflexions, pistes d'améliorations et d'actions concrètes, en mode Open Innovation.

Nourrir l'intelligence collective de l'écosystème alimentaire.

jeudi 23 mai 2013 de 10h à 20h
Espace Café-Cultures de Draveil
122, bd du Général de Gaulle – Draveil

Véritable observatoire et laboratoire de la conception à la demande.
De la Fourche à la Fourchette.

9h30: Accueil autour d'un café
10h: Introduction et mot de bienvenue
10h30: Début des interventions

- Entreprises et Start-ups
- Intelligence collective (open innovation)

12h30 Pause déjeuner
14h Reprise

- Défi alimentaire - Gaspillage
- Made in France
- Nutrition Santé
- Evaluation et prospective

18h : Mot de conclusion et cocktail
20h : Fin du cocktail

Le bio, plus que jamais, a le vent en poupe. Les agriculteurs, industriels et distributeurs l'ont bien compris, puisqu'ils augmentent régulièrement le volume de leur gamme bio. Les nouvelles start-ups, apportent-elles un renouveau en valeur ? Cependant, nous devons nous interroger sur notre alimentation et la provenance des matières premières et aliments (cf. entre crises et scandales).

Tant le plaisir de manger est associé à notre santé.

De plus en plus de producteurs, d'industriels, de distributeurs... mettent l'accent sur la qualité et la traçabilité de leurs produits ce qui rassure les consommateurs et permet d'avoir une meilleure visibilité du "qui fait quoi et comment" sur ce marché.

Toute la chaîne alimentaire se trouve à un moment crucial de son existence, elle se doit de communiquer, d'expliquer, de s'inspirer de l'écosystème global. Le Forum permet de répondre aux questions des consommateurs, qui, aujourd'hui ont besoin d'être informés en toute transparence sur ce qui se trouve dans leurs assiettes. Profiter de cette journée unique pour communiquer.

L'AgroBioAlimentaire reste avant tout un commerce qui doit sans cesse évoluer et répondre aux attentes de la clientèle.
Comment décrypter l'offre alimentaire « Bio », « Terroir », « Locale » ?
Quelles sont les avancées majeures de l'agriculture locale, bio-intensive, base intrinsèque de nos aliments, quid des biotechnologies et des nouvelles technologies ?

Dans quel but environnemental, sociétal, agissons-nous ?

La journée se déroulera autour de tables rondes, de conférences et d'actions open-innovations. Les entreprises exposeront leur savoir-faire-être ainsi que leur vision.

Nombre de questions sans réponses ? Cette journée est faite pour qu'aucun non-dit ne persiste.

D'où vient le succès du Bio ?

Le Bio est-il vraiment plus cher ?

Qui produit du Bio ou du Responsable aujourd'hui et comment ?

Comment être certain de la provenance de nos produits ?

Bio veut-il réellement dire quelque chose ?

Comment les Producteurs et les Citoyens s'organisent-ils pour retrouver une réelle "confiance alimentaire" ? Allons-nous vers un schéma de type "Nouvelle Alliance".

Manger est un plaisir ;

Comment conserver le plaisir de la table et de l'aliment ?

Quel est le lien entre : se nourrir, santé et longévité ?

La journée sera une véritable rencontre de tous les acteurs de la filière AgroAlimentaire ou Bio allant du producteur jusqu'au consommateur. Organisée autour de conférences et de débats afin de répondre par le dialogue et l'échange aux nombreuses questions alimentaires.

La journée se clôturera par un cocktail (18h-20h) au cours duquel vous pourrez prolonger la discussion.

Typologie des conférenciers :

Chercheurs - Thésards - Professeurs - Agriculteurs - Industriels - Agro-industriels - Distributeurs - Auteurs, Essayistes – Entrepreneurs (start-ups) – Analystes – Consommateurs.

Typologie de l'auditoire :

-60% professionnels - 40% grand public.
La salle de conférence accueille 130 personnes en auditorium.
Le mouvement dans la salle est estimé à 400 personnes dans la journée.

-20 exposants seront présents dans la galerie attenante à la salle de conférence.
Le mouvement dans la galerie est estimé à un millier de visiteurs dans la journée.

Photos de la salle de conférence (auditorium) sur notre site :
<http://www.forum-agrobioalimentaire.com>

La date :

Le jeudi 23 mai 2013

Horaire :

9h30 – 20h

Adresse :

Espace Café-Cultures de Draveil
122, bd du Général de Gaulle - 91210 Draveil France.
Téléphone : 01 69 06 74 49 – Mobile : 06 62 57 30 20

Comment se rendre au Forum AgroBioAlimentaire depuis Paris ?

Par le REC C ou RER D, Station : Juvisy.
RER C Station : Juvisy, 10 mn depuis Bibl. François Mitterrand.
RER D Station : Juvisy, 15 mn depuis Châtelet-les-halles ou Gare de Lyon.

Service voiturier pour les visiteurs :

Un service de transport dédié au Forum sera à votre disposition depuis Juvisy.
Sortie Gare Juvisy : **Coté Seine** – Mobile service transport : 06 62 57 30 20.
Arrivée en **gare de Juvisy Coté Seine** : navette gratuite toutes les 5 min pour se rendre sur le Forum.

Déroulement de la journée : en 4 temps forts

- 1/ Entreprises et Start-ups.
- 2/ Intelligence collective (open innovation).
- 3/ Evaluation et prospective.
- 4/ Cocktail/networking (pour continuer la discussion).

A votre disposition :

Un espace auditorium de 130 places pour assister aux conférences.
Un espace pour les exposants et visiteurs.
Un espace presse et médias.
Un petite restauration gratuite café, boissons, crêpes...

Promotion :

Vous pouvez vous-même inviter vos partenaires, clients.

Organisation :

Monsieur Léo Chrétien gère les inscriptions, il vous renseignera à ce sujet.
Vous pourrez le joindre aux coordonnées suivantes:
Téléphone: 01 69 06 74 49
Mail: chretien@forum-agrobioalimentaire.com

Communication associations, presse, entreprises :

Une page dédiée sur le site du Forum
<http://www.forum-agrobioalimentaire.com> est à votre disposition.
Merci de nous communiquer :
par mail informations@forum-agrobioalimentaire.com

Votre photo d'identité.
Votre logo.
Une à deux images de votre produit à mettre en avant.
Un texte sur vous, votre entreprise, votre thèse ou votre projet.
Votre URL <http://www.votresite.com> pour que nous puissions l'ajouter.

Presse :

Nous avons une couverture média, au-delà de nos espérances. La presse, les médias internet et réseaux sociaux accueillent cet évènement de façon remarquable et nous vous remercions. Pour effectuer votre demande d'accréditation, nous vous proposons d'utiliser notre formulaire ou bien de nous en informer au 01 69 06 74 49.

Nous restons à votre disposition.

Directeur de la publication du Forum AgroBioAlimentaire
Président & Fondateur de l'association AgroBioAlimentaire
Jean Jacques Valognes
jeanjacques.valognes@forum-agrobioalimentaire.com
<http://www.forum-agrobioalimentaire.com>
01 69 06 74 49
06 62 57 30 20

Association loi 1901 AgroBioAlimentaire déclarée en préfecture d'Evry (91 Essonne)
N°: W912007379
Adresse : Association AgroBioAlimentaire - 13 rue Saint Saëns 91210 Draveil France
Téléphone: 01 69 06 74 49 - Mobile: 06 62 57 30 20
AgroBioAlimentaire © est une marque déposée à l'INPI depuis 2009

Directeur de la publication : Mr Valognes Jean Jacques

« Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à rester en contact avec les Entreprises/Utilisateurs, les exposants, les conférenciers, les partenaires pour les informer du Forum AgroBioAlimentaire. Les destinataires des données sont : les entreprises, les utilisateurs, les exposants, les conférenciers, les partenaires inscrits via nos formulaires en ligne. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant à Valognes Jean Jacques Directeur de la publication du site. Services informatique et libertés Forum AgroBioAlimentaire 13, rue Saint Saëns 91210 Draveil - Tél: 01 69 06 74 49 de 9h à 18h (Appel non surtaxé). Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.

Qui est Jean Jacques Valognes et pourquoi le Forum AgroBioAlimentaire ?



Entrepreneur dans l'âme, j'ai passé ces 20 années à concevoir, commercialiser et diriger des projets innovants avec toujours la même base : Simple et Technologique pour l'expérience des utilisateurs. Que ce soit dans le domaine du tourisme (co-fondateur de Promovacances), de la restauration (Américan Pershing Hall Paris 75008), du Startup Weekend France, Suisse et en Tunisie.

« Frugalité et Agilité sont les maîtres mots d'aujourd'hui. »

Aujourd'hui je reviens à mes racines familiales au travers de : l'Agro Bio Alimentaire Terroir.

Nourrir l'intelligence collective de l'écosystème global alimentaire. AgroBioAlimentaire est observatoire et laboratoire de la conception à la demande. De la Fourche à La Fourchette.

Cette marque « AgroBioAlimentaire » a pour ADN la société civile.

Petit retour en arrière :

Samedi 20 avril 2013 au Startup Weekend Tunisie SwInat (Institut National Agronomique de Tunis) J'ai eu plaisir à répondre à vos questions à l'issue de mon intervention.

Le jeudi 23 mai 2013 j'ai plaisir, avec le concours de nombreux partenaires, d'organiser cette journée, pendant laquelle le plus large spectre d'acteurs de la filière alimentaire exprimeront, sous forme de conférences (TED, TEDx), leur vision, comment ils changent le monde au quotidien.

L'association qui gère le Forum AgroBioAlimentaire est à but non lucratif, libre et apolitique.

Merci de votre lecture, je suis à votre écoute.

Pour me contacter 06 62 57 30 20.

Jean Jacques Valognes