

## **ACCAPARER**

**Améliorer la Communication et la Composition des Aliments Pour  
Augmenter la Résilience Economique Régionale**

### Contexte :

1. **Le NutriScore** : peut être vécu comme une contrainte par certaines entreprises mais c'est un outil de communication « légale » que le consommateur s'approprie ;
2. **La multiplication des canaux de communication** auprès des consommateurs : YUKA, « Y a quoi dedans », BuyOrNot; ces applications s'appuient souvent sur la base de données OpenFoodFacts ( libre et modifiable par tous) ;
3. **Le développement des ventes à l'exportation** : enjeu majeur pour l'avenir des activités agri-agro-aqua en Bretagne.

### Questions:

1. **Quelle attitude adopter** face au NutriScore et à ces nouveaux modes de communication qui reflètent les attentes sociétales des consommateurs : une information juste, plus de transparence sur la composition des produits ;
2. **Comment améliorer la composition des produits** dans une logique de transition : moins d'additif, sans pesticide, bio, moins salé, vegan... pour répondre aux attentes sociétales et renforcer nos compétences distinctives à l'exportation (qualité sanitaire, gastronomie, alimentation santé).

## Notre réponse, le projet ACCAPARER :

1. Accompagner rapidement les entreprises bretonnes de la chaîne alimentaire à l'appropriation de ces nouveaux modes d'interaction avec les consommateurs ;
  - Nutriscore de leur produits ;
  - Bon usage d'OpenFoodFacts.
2. Exploiter parallèlement les données pour proposer des approches collectives d'amélioration des qualités nutritionnelles pour tirer l'offre bretonne vers le haut.

## Comment :

1. Constituer un groupe d'entreprises volontaires et identifier un chef de file ;
2. Bâtir ensemble le programme de travail avec l'apport et le support d'ACT Food Bretagne et des équipes scientifiques du Carnot AgriFood Transition ;
3. Déposer le projet pour labélisation auprès du pôle Valorial dans le cadre de l'AAP de la région Bretagne.

Vous êtes intéressés et voulez des compléments d'information,

Vos contacts pour participer au projet ACCAPARER :

Jean-Yves THEBAUDIN: [Jeanyves.thebaudin@actfood.fr](mailto:Jeanyves.thebaudin@actfood.fr)

Marc DANJON: [marc.danjon@agrifood-transition.fr](mailto:marc.danjon@agrifood-transition.fr)



ACT Food BRETAGNE allie l'expertise des 5 centres techniques, chacun spécialiste dans son domaine, au service des filières et des entreprises, et soutient les projets collaboratifs agricoles et alimentaires.

[www.actfood.fr](http://www.actfood.fr)

**Votre contact: Jean-Yves THEBAUDIN**

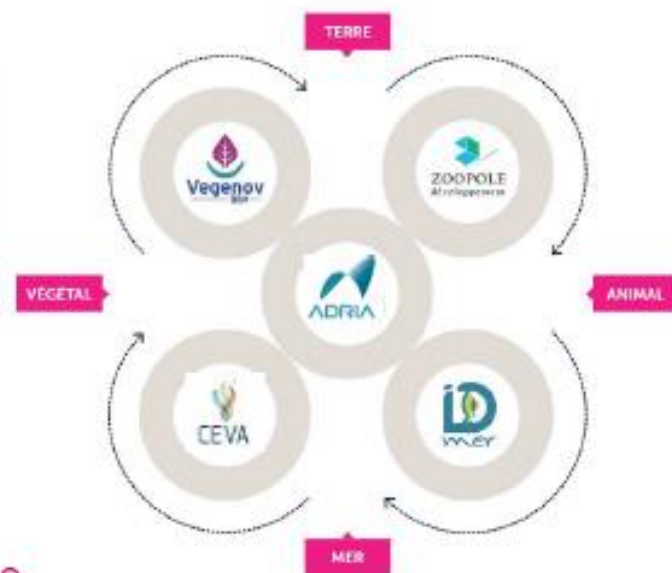
**06 86 73 61 13**

[Jean-yves.thebaudin@actfood.fr](mailto:Jean-yves.thebaudin@actfood.fr)

## ACT Food Bretagne

LA FORCE D'UN RESEAU

POUR VOUS ACCOMPAGNER AU DEVELOPPEMENT DES PRODUITS DESTINEES À LA SANTE, LA NUTRITION, DES PLANTES, DES ANIMAUX ET DES HOMMES



**innovation et valeur ajoutée**

Prestations de recherche et transfert de technologie  
pour les entreprises des filières agricoles et agroalimentaires