



CENTRE  
CULINAIRE  
CONSEIL

**NOUVELLE PRESIDENCE POUR LE CENTRE CULINAIRE CONSEIL**  
OUTIL INDISPENSABLE À L'ÉCOSYSTÈME DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE BRETON

## DOSSIER DE PRESSE





# SOMMAIRE

---

Communiqué de presse nomination	p. 2
Interview croisée entre Pierre WEILL & Patrick AULARD	p. 4
<b>I ) La Bretagne,</b> au cœur des enjeux de l'alimentation de demain et de la transition agricole / agroalimentaire	p. 5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le contexte</li><li>• L'engagement de la Région Bretagne et de Rennes Métropole</li></ul>	
<b>II ) Le Centre Culinaire Conseil,</b> acteur majeur dans l'écosystème de l'innovation breton	p. 7
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'agrégation de savoir-faire spécifiques</li><li>• 75 % du CA réalisé par les acteurs des filières et entreprises de l'alimentaire</li></ul>	
<b>III ) Le rôle du Centre Culinaire Conseil</b> accompagner l'innovation dans les entreprises par les usages et la co-crédation culinaire	p. 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• Une vision optimiste de l'alimentation par l'innovation</li><li>• Une expertise unique en Bretagne</li><li>• Une équipe pluridisciplinaire dédiée</li><li>• Une plateforme inédite</li><li>• Des solutions personnalisées</li></ul>	
<b>IV ) Le Centre Culinaire Conseil</b> entre dans une nouvelle dynamique	p. 10
<ul style="list-style-type: none"><li>• Stabilité économique confirmée</li><li>• Nouvelles ambitions</li></ul>	



**NOUVELLE PRESIDENCE POUR LE CENTRE CULINAIRE CONSEIL**

**Passage de témoin au Centre Culinaire Conseil qui voit Patrick AULARD succéder à Pierre WEILL en qualité de Président. Un symbole fort signe d'une stabilité économique confirmée, en adéquation avec le plan de développement que le Centre Culinaire Conseil avait mis en place sur 2019/2021, après son repositionnement et sa mutation en SCIC en 2018. Désormais centré sur des activités de conseil, le Centre Culinaire Conseil rempli d'une part, des missions d'intérêt collectif, et d'autre part, des missions d'accompagnement à l'innovation dans les entreprises. Un segment de marché auquel Patrick AULARD souhaite donner un nouvel élan, tout en continuant de s'inscrire dans un esprit co-constructif.**

**Une évolution naturelle dans le parcours professionnel de Patrick AULARD**

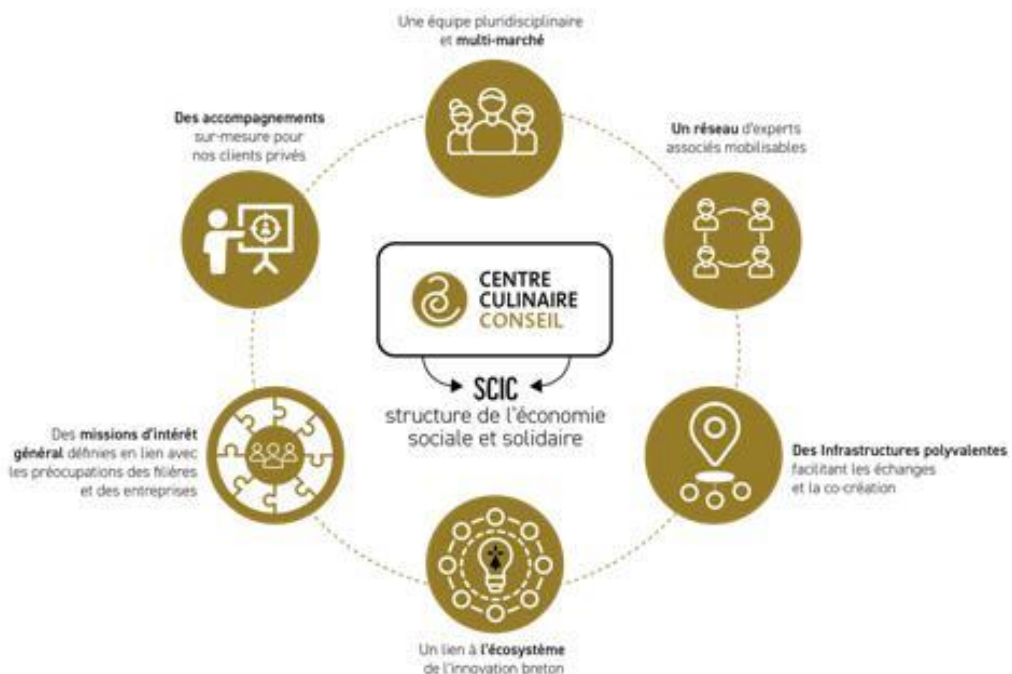
Présent depuis 25 ans dans le secteur agricole et agroalimentaire breton, la carrière de Patrick AULARD est marquée par son expérience dans la filière œufs et ovoproduits, particulièrement pour son poste de Directeur Général d'un des leaders du marché, la société OVOTEAM (Groupe AVRIL). En 2018, Patrick AULARD croise la route de la coopérative LE GOUESSANT qui est à la recherche de son directeur pôle alimentaire et activité grand public. La mission qui lui est confiée d'« anticiper les attentes des consommateurs pour orienter et accompagner les agriculteurs de la coopérative » l'amène à solliciter le Centre Culinaire Conseil et à comprendre ses enjeux. Patrick AULARD devient administrateur du Centre Culinaire Conseil dès 2019 avant d'en prendre la présidence à compter de ce jour. Passionné par son métier, Patrick AULARD veut être un acteur décisif face aux mutations des habitudes de consommation et des attentes sociétales.

« S'il est ancré dans l'écosystème de l'innovation alimentaire breton, le Centre Culinaire Conseil a pour vocation d'étendre son expertise aux entreprises extérieures au territoire. Unique en son genre, le fonctionnement du Centre Culinaire Conseil n'a d'équivalent dans aucune autre région française. À ce titre, il est destiné à accorder ses services à toutes les entreprises demandeuses. Et je sais qu'elles sont nombreuses ! Par mes fonctions au sein de la coopérative Le Gouessant, je connais leurs problématiques : je les rencontre moi-même sur le terrain dans mon quotidien.

Par ailleurs, nous déployer au national n'est pas trahir la Bretagne, c'est l'enrichir au contraire par des retours d'expérience recueillis à l'échelle nationale, et renforcer son attractivité en la hissant au rang de leader de l'innovation alimentaire.

**Patrick AULARD,**  
Nouveau Président du Centre Culinaire Conseil

**Une structure unique qui n'existe dans aucune autre région**



# Interview croisée

**de Pierre WEILL, qui a été président du Centre Culinaire pendant 4 ans, et de Patrick AULARD, qui lui succède.**

1 ) Pierre Weill, vous transmettez la présidence du Centre Culinaire Conseil à Patrick Aulard. De quelle façon le passage de témoin s'est-il mis en place ?

*P.W :* Patrick représente son entreprise, la Coopérative du Gouessant, au sein de notre gouvernance, depuis notre création. Il a participé à toutes nos réflexions, toutes nos décisions. Le passage de témoin est « évident ».

*P.A :* Nous pourrions résumer ce passage de témoin en 3 temps : l'observation, l'apprentissage, l'action.

Il y a un an, Pierre nous avait déjà informé de sa volonté de quitter la présidence, nous avons réussi à le convaincre de rester encore 1 an avec la contrepartie de partager ses missions entre deux vice-présidents. Cette période de partage fût très intéressante et très riche en enseignement.



2 ) Devenu une SCIC en 2018, quelles sont désormais les missions du Centre Culinaire Conseil au regard des enjeux de l'alimentation de demain ?

*P.W :* Il ne suffit pas de dire « il faut tenir compte du climat, de l'environnement, du bien-être animal, de la prévention santé, du revenu des producteurs, etc... ». Il faut intégrer les usages, la culinarité, les consentements à payer, qui sont déterminants pour la construction de nos nouveaux modèles alimentaires. La SCIC Centre Culinaire a les installations et les experts qui permettent de répondre à ces questions.

*P.A :* Nos modes de consommation et nos attentes évoluent : flexitarisme, véganisme, produits locaux, circuits courts, légumineuses, algues, ....le bien manger et le bien-être font désormais partie de nos attentes. Les pluri-compétences du Centre Culinaire Conseil sont de véritables atouts pour analyser et orienter les industriels et collectivités pour construire les modèles qui répondront aux attentes sociétales de demain.

3 ) Quels sont les perspectives et les ambitions du Centre Culinaire Conseil pour les années à venir ?

*P.W :* Les enjeux sont énormes. Il y a des milliers de centres de recherche qui travaillent sur la nutrition, le climat, l'environnement.... Mais quasiment personne ne travaille, comme nous, sur la sociologie des usages. Savez-vous, par exemple, comment un mangeur de kebab, de burger ou de nuggets intègre les préoccupations sociétales dans ses actes de consommation ? Aucun « panel » ne sait répondre à ça ? Nous oui... car nous avons les outils pour. Il y a un énorme besoin de mettre en phase attentes et usages.

*P.A :* Sans le pourquoi et le comment, difficile de comprendre les consommateurs que nous sommes. Le Centre Culinaire Conseil va poursuivre dans sa singularité autour de la sociologie et des usages, véritable expertise pour accompagner ses clients.

La relation de l'homme à la nourriture n'est plus la même entre la pré-histoire et notre siècle, les usages ont changé. Le Centre Culinaire Conseil va continuer d'explorer, d'imaginer, tester en utilisant tous les outils d'analyses à disposition et pourquoi pas en développer ? Nous allons vivre de véritables mutations dans notre alimentation, à nous de décrypter ces nouvelles attentes.

# I - La Bretagne,

au cœur des enjeux de l'alimentation de demain  
et de la transition agricole & agroalimentaire



## Le contexte

La Bretagne est une terre d'agriculture et d'agroalimentaire. Les deux filières génèrent 142 290 emplois directs<sup>1</sup>, plaçant la Bretagne en tête des régions de France en termes d'emplois et de chiffre d'affaires. La filière production animale pèse dans ces chiffres mais la Bretagne est aussi première région de pêche française et première région conchylicole.

Capitale bretonne, Rennes reçoit le salon international des productions animales, le SPACE, qui rassemble plus de 100 000 visiteurs chaque année depuis 1986. Particulièrement active dans le secteur agroalimentaire, l'Ille-et-Vilaine compte 140 entreprises de plus de 20 salariés. À elle seule, la Ville de Rennes dénombre 10 000 emplois concernés par la filière.

Par sa position de leader, la Bretagne est naturellement au cœur des enjeux alimentaires au niveau national : climat, santé, sols, bien-être animal, démographie, emploi.



## L'ENGAGEMENT DE LA RÉGION BRETAGNE ET DE RENNES MÉTROPOLE

Pleinement engagées dans la valorisation et le développement des filières agricoles et agroalimentaires de leur territoire, la Région Bretagne et Rennes Métropole encouragent les synergies pour construire l'alimentation de demain, avec pour *leitmotiv* « Bien manger, pour tous ».

Soutenu et sollicité depuis sa création en 2011 par la Région Bretagne et Rennes Métropole, le Centre Culinaire Conseil répond à des missions d'intérêt général au service des politiques publiques. Dans ce cadre, il travaille et rend public ses travaux sur les nouveaux modes de consommation : la végétalisation de l'alimentation, la mise en œuvre culinaire des légumineuses, les modes de consommation nomades et leurs nouvelles contraintes, le décryptage de l'alimentation de populations sous contraintes, etc...

Fin 2016, Loïg Chesnais-Girard invitait Valorial, le Centre Culinaire Conseil, Act Food et l'ABEA à davantage de transversalité pour servir l'avenir agricole et agroalimentaire de la région et ainsi créer un écosystème de l'innovation. En 2018, le Centre Culinaire accélérera la mise en œuvre de cette politique en devenant une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), participant pleinement au rayonnement et à l'attractivité de son territoire.

<sup>1</sup> Source : Chambres d'Agriculture de Bretagne – chiffre 2021

## Loïc CHESNAIS-GIRARD

### Président de la Région Bretagne

« La Région Bretagne est partenaire du centre culinaire car nous sommes convaincus que **l'innovation sous toutes ses formes est une des clés pour réussir la révolution alimentaire** que nous vivons. J'ai fait du « bien manger pour tous » le cœur de l'action de la région dans le domaine de l'agriculture, de la pêche et de l'agroalimentaire. Nous pouvons être fiers des compétences reconnues de nos agriculteurs, de notre forte capacité d'innovation et du tissu solide d'entreprises bretonnes.

Nous avons le devoir de travailler dans le même mouvement la souveraineté alimentaire car pour manger nous ne devons dépendre de personne, et la transition écologique parce que nous savons toutes et tous que nous n'avons qu'une planète comme nous n'avons qu'une Bretagne. »



## Nathalie APPÉRÉ

### Maire de Rennes Présidente de Rennes Métropole

« Rennes Métropole s'engage depuis de nombreuses années aux côtés des acteurs de son territoire qui souhaitent favoriser une agriculture durable et une alimentation saine et accessible. Le territoire consacre 12 % de sa surface agricole utile au bio, contre 7,5 % à l'échelle nationale, et va doubler ses 300 hectares de terres agricoles pour faciliter l'installation des porteurs de projet d'agriculture durable.

Les leviers engagés pour faire de notre alimentation un vecteur de lien social dans nos territoires et pour faire de l'agriculture un accélérateur de la transition écologique sont nombreux : préservation des terres agricoles environnantes grâce à des règles d'urbanisme qui limitent l'étalement urbain et l'artificialisation des sols, protection de la biodiversité et de la santé des agriculteurs avec la sortie des pesticides de synthèse d'ici dix ans, préservation de la ressource en eau, soutien aux projets d'agriculture urbaine pour retisser le lien entre consommateurs et producteurs, etc. La co-construction d'un Projet Alimentaire Territorial avec les habitants, les experts et les acteurs professionnels locaux, en est un nouvel exemple.

Les collectivités territoriales ont tout leur rôle à jouer pour accompagner la transformation des modèles de production, la structuration et la diversification des filières, mais aussi pour pérenniser l'activité agricole - en offrant des débouchés locaux et durables et en soutenant la création d'emplois - et les revenus des exploitants sur notre territoire. **Pour que ces modes de production changent, il faut que les façons de manger - et de faire à manger - évoluent. Dans la chaîne qui nous lie tous, du producteur jusqu'à l'assiette du consommateur, l'évolution de la culinarité peut avoir un impact fort sur toutes les filières en amont : c'est le pari que fait le Centre**

**Culinaire depuis 10 ans. »**



## II – Le CENTRE CULINAIRE CONSEIL, acteur majeur dans l'écosystème de l'innovation breton

### L'AGRÉGATION de savoir-faire SPÉCIFIQUES

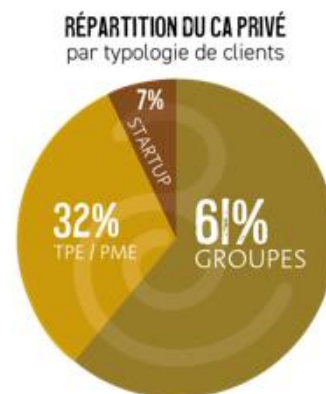
La mutation du modèle agri- agro- Breton est en cours et s'appuie sur l'écosystème territorial de l'innovation impulsé par la Région Bretagne et Rennes Métropole. Le Centre Culinaire Conseil en est un rouage, en lien avec d'autres acteurs de l'innovation, de l'enseignement et de la recherche comme Actfood, Agrocampus Ouest, Université Rennes 1, BDI, etc.

- Le Centre Culinaire Conseil possède une expertise unique dans le paysage breton. Par la convergence de deux approches distinctes mais complémentaires : l'analyse des usages (comportement sociologique) et la culinarité, le Centre Culinaire Conseil permet de répondre aux problématiques des entreprises face aux mutations alimentaires actuelles. Cette singularité fait la force du Centre Culinaire Conseil, acteur majeur dans les réflexions sur l'innovation alimentaire.
- Doté d'infrastructures polyvalentes au service de l'innovation (laboratoires culinaire, salle de créativité, restaurants d'essais, studio média...), le Centre Culinaire Conseil se positionne au cœur d'un lieu de vie où il côtoie le pôle de compétitivité Valorial, l'antenne Bretonne du pôle de compétitivité Vegepolys, trois restaurants, deux interprofessions, des startups de l'agri- et de l'agro-, des labos de recherche, des associations professionnelles, des consultants, etc...

### 75 % du CA réalisé par LES ACTEURS DES FILIÈRES ET ENTREPRISES DE L'ALIMENTAIRE

La gestion de la SCIC Centre Culinaire Conseil est identique à celle d'une entreprise classique, à laquelle s'ajoutent les règles de l'économie sociale et solidaire.

Outre ses missions d'intérêt général, le Centre Culinaire Conseil est soutenu par des partenaires privés : le Centre Culinaire existe par et pour les entreprises de l'alimentaire. Soulignons que 75 % de son chiffre d'affaires global est réalisé par des demandes d'acteurs privés qui ont toutes tailles de structure. Ce chiffre est en parfaite cohérence avec la mission première du Centre Culinaire Conseil : accompagner les professionnels des filières, de l'agroalimentaire, des distributeurs, de la restauration, pour les aider à innover et à œuvrer pour le mieux produire et le mieux manger.



### III – Le RÔLE DU CENTRE CULINAIRE CONSEIL



accompagner l'innovation dans les entreprises  
par les usages et la co-création culinaire

#### UNE VISION OPTIMISTE DE L'ALIMENTATION par l'innovation

Le Centre Culinaire Conseil porte les valeurs d'une alimentation bonne pour soi, les autres et la planète. Il accompagne les structures (qu'elles soient publiques, privées, collectives, ou individuelles) pour innover en ce sens, en mettant la cuisine et les hommes au c eur des projets.



#### UNE EXPERTISE UNIQUE EN BRETAGNE

La création du Centre Culinaire, en 2011, s'est fondée sur un double constat :

- L'idée visionnaire qu'une approche sociologique d'observation et d'analyse des usages permet de bien comprendre l'utilisateur, d'identifier ses besoins et donc d'innover efficacement.
- Le fait établi que la cuisine et le savoir-faire culinaire ont un rôle majeur à jouer dans l'innovation alimentaire, le mieux manger pour tous et la transition alimentaire en cours.

De ces observations est n e son expertise unique en Bretagne qui rapproche analyse des usages et culinarité, en plus de tenir compte des attentes sociétales en matière d'environnement, de bien-être animal ou de santé.

« Les experts du Centre Culinaire Conseil décryptent les attentes, les besoins et les usages des **acteurs des filières, des chefs et des consommateurs**. Ils adaptent les volontés de changement en amont des filières aux enjeux d'acceptabilité des mangeurs par la prise en compte des usages, de la culinarité, des consentements à payer, des bénéfices collectifs ou individuels, avec des **méthodologies originales et dédiées**.

Sans intégrer les usages et les consentements à payer, les transformations de l'offre ne se feront pas. Par exemple : les 18-24 ans sont les mangeurs les plus réfractaires à la consommation de viande, et aussi ceux qui en consomment le plus. **Le Centre Culinaire Conseil ne pratique pas les injonctions au changement, il adapte les enjeux sociétaux aux contraintes des mangeurs** ».

Pierre WEILL

#### UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE dédiée

Pour chaque problématique, le Centre Culinaire Conseil propose un accompagnement sur-mesure réalisé par une équipe

- pluridisciplinaire : 3 chefs de projets / 2 conseillers culinaires ;
- et multi-marché : Food Service, GMS, Restauration, Filières, Distribution.

  ces compétences internes peuvent s'ajouter des ressources externes à travers un réseau d'experts-associés mobilisable :  tudes ethno marketing, design, technique de créativité, photos, vidéos.

Les solutions les plus novatrices et les plus pertinentes naissent d'un travail collectif dans un esprit de co-création entre le client, les équipes du Centre Culinaire Conseil et l'utilisateur final.



## UNE PLATEFORME INÉDITE



## DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES



Mieux comprendre les usages, attentes, besoins et contraintes des utilisateurs, l'état de l'offre : études qualitatives, focus groupe, études sémiologiques, benchmark, décryptage des tendances, cartographies culinaires exploratoires, etc.



Générer et imaginer des idées et concepts innovants centrés sur les besoins utilisateurs (Workshop créatif, co-création en cuisine...).



Concrétiser les innovations et valider l'adéquation entre les produits et les besoins utilisateurs avec un prototypage, des créations culinaires, des tests d'usages, des cartographies culinaires comparatives, etc.



Valoriser les produits et solutions innovantes et accompagner leur mise en marché : création de supports de communication, création de contenus médias culinaires, argumentaire marketing et commercial, présence d'un chef sur salon, prise de parole sur les réseaux, etc.

## IV– Le CENTRE CULINAIRE CONSEIL, entre dans une nouvelle dynamique



### STABILITÉ ÉCONOMIQUE CONFIRMÉE

Fondé en 2011, le Centre Culinaire s'appuie sur 10 ans d'expérimentations qui lui ont permis de développer des méthodologies solides. Elles placent l'utilisateur final au centre des dispositifs d'étude, de créativité, de prototypage et de test afin d'imaginer des concepts alimentaires innovants.

Il a connu des difficultés importantes avant que soit créée, en 2018, la SCIC. Ce tournant orientant davantage le Centre Culinaire Conseil vers des activités de conseil et de recherche sur les usages et la culinarité a permis de rétablir sa situation économique. Aujourd'hui, le Centre Culinaire Conseil est une structure financièrement stable, au cœur des enjeux de l'alimentation de demain, prête à relever de nouveaux défis.

### NOUVELLES AMBITIONS

L'arrivée de Patrick Aulard à la présidence insufflé une nouvelle dynamique à l'équipe du Centre Culinaire Conseil, prête à porter d'ambitieux projets dans l'objectif de se développer.

Au regard de notre positionnement unique sur le marché de l'innovation alimentaire, nous cherchons à **développer nos services auprès des entreprises du secteur**, en tout premier lieu, mais également auprès d'acteurs privés dans l'agriculture, l'élevage, la restauration, la nutrition, etc. Il faut bien comprendre que l'assiette n'est que la finalité de la chaîne alimentaire et que la valeur-ajoutée du Centre Culinaire Conseil s'exprime dès le champ. À cet égard, la SCIC souhaite également **intégrer de nouvelles entreprises partenaires au sein de sa structure, capables d'apporter un regard neuf et prêtes à négocier avec nous le virage des mutations alimentaires qui s'amorce.**

Encore une fois notre rôle n'est pas de déterminer ou d'inculquer des modes de production et de consommation. Il est de comprendre les attentes sociétales et les volontés des producteurs pour les transformer en innovations « acceptables » pour les consommateurs. Nous répondons à **toutes les demandes d'agriculture plurielle et durable.** Cela explique l'importance vitale de collaborer avec l'écosystème territorial breton dans lequel nous allons continuer à évoluer jusqu'à étendre notre offre au niveau national.

**Patrick AULARD,**  
Nouveau Président du Centre Culinaire Conseil



**CENTRE  
CULINAIRE  
CONSEIL**

[www.conseil.centreculinaire.com](http://www.conseil.centreculinaire.com)

