

L'Italie parie sur l'éducation pour réduire le gâchis alimentaire

ALIMENTATION



F.I.CO. (Fabbrica italiana contadina, "fabrique italienne paysanne") sera géré par la société Eataly World Bologna, détenue à 50% par la chaîne de distribution Eataly et à 50% par une coopérative italienne active dans le même secteur, Coop Adratica. (Crédits : Eataly World)

Giulietta Gamberini | 28/04/2015, 7:12 - 864 mots

Un parc de 80.000 mètres carrés dédié à la culture gastronomique de la péninsule sera inauguré cet automne dans la ville de Bologne. Il s'inscrit dans le prolongement de l'Expo 2015, consacrée au thème "Nourrir la planète", qui ouvre ses portes à Milan le 1er mai.

[Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la France table sur un meilleur encadrement du comportement des distributeurs.](#) L'Italie, elle, mise sur la culture et la prise de conscience des consommateurs. C'est du moins le cas de la ville de Bologne, qui est en train de construire le premier parc thématique entièrement dédié à l'alimentation.

Lieu physique consacré à l'éducation au goût, F.I.CO. (Fabbrica italiana contadina, "fabrique italienne paysanne") occupera une surface totale de 80.000 mètres carrés, sur laquelle seront reconstruites les principales filières productives du secteur agroalimentaire de la péninsule. 7.000 mètres carrés seront occupés par des

potagers et des vergers, 4.000 par des élevages, alors que 44 laboratoires, reproduisant des usines en miniature, permettront d'assister à la fabrication des produits qui fondent la réputation gastronomique de la Botte.

Dans l'aire de restauration, qui comprendra une vingtaine d'établissements, les visiteurs pourront ensuite les consommer à kilomètre zéro. Une dizaine de salles de classes et des espaces dédiés à l'organisation d'événements et colloques compléteront la dimension pédagogique du lieu.

Le *made in Italy* agroalimentaire à l'honneur

"Il s'agit de restituer la valeur qu'elle mérite à la nourriture, notion que, pendant les dernières décennies, nous avons malheureusement perdue, y compris dans un pays pourtant attaché aux traditions comme l'Italie", explique le professeur de l'Université de Bologne Andrea Segrè, à l'initiative du projet.

Le parc, censé ouvrir ses portes au public fin 2015-début 2016 - et prolonger ainsi l'attrait de [l'Expo 2015, qui se tiendra du 1er mai au 31 octobre à Milan autour du thème "Nourrir la planète"](#) - est néanmoins aussi destiné à soutenir le *made in Italy* agroalimentaire. Ce dernier a fait ses preuves même en pleine crise: en 2014, les exportations ont atteint le montant record de 34 milliards d'euros.

Eataly aux manettes

Oscar Farinetti, le fondateur du concept-store de produits italiens [Eataly](#) - qui depuis sa création en 2004 à Turin a ouvert 27 épicerie-restaurants dans cinq pays, et qui devrait aussi arriver à Paris en 2016, probablement à côté du BHV -, n'a d'ailleurs pas mis longtemps à saisir le potentiel commercial du projet. Le parc sera ainsi géré par la société Eataly World Bologna, détenue à 50% par la chaîne de distribution Eataly et à 50% par une coopérative italienne active dans le même secteur, Coop.

Eataly, qui s'occupera également du marketing, compte bien en faire une vitrine d'exception pour sa marque. Plus de cinq millions de visiteurs par an, dont un tiers venant de l'étranger, sont attendus. Si l'entrée au parc sera gratuite, 76 millions d'euros de chiffre d'affaires par an sont toutefois prévus grâce aux magasins et aux restaurants présents. Eataly World affirme avoir déjà pris contact avec divers tour-operators pour la mise en place de partenariats.

3.500 emplois dans la région de Bologne

Quant à la ville de Bologne qui, connue en Italie comme "la savante" (en raison de son Université datant de 1088) et "la gourmande" (en raison de sa gastronomie), se sent naturellement légitime à héberger une telle initiative, elle compte aussi en tirer

son profit. Le nouveau parc devrait engendrer la création directe d'un millier de nouveaux emplois, auxquels s'ajouteront environ 3.000 emplois induits. *"Divers partenariats ont été mis en place avec nombre de structures locales, afin d'assurer que le flux touristique bénéficie à toute la ville"*, assure Alessandro Bonfiglioli, directeur du Centre agroalimentaire de Bologne.

La mairie a d'ailleurs fourni les lieux, situés à côté de la faculté d'agronomie et jusqu'à présent occupés par le marché de gros en fruits et légumes de la ville -qui, à cause des changements dans l'organisation de la distribution de ces produits, s'est réduite pendant ces années comme peau de chagrin. Déplacé dans une plateforme limitrophe de dimensions plus fonctionnelles, celui-ci participera désormais à la commercialisation de produits venant du centre agro-alimentaire.

Une dizaine de start-up

Mais bien au-delà des collectivités locales impliquées, le projet a ratissé large, s'imposant comme un modèle positif de coopération public-privé en Italie: depuis les débuts du projet fin 2012, bien plus que les 50 millions d'euros qui constituaient l'objectif initial ont été récoltés, auprès d'une vingtaine d'investisseurs, de la banque Intesa San Paolo à la Chambre de commerce. On se dirige actuellement vers les 100 millions d'euros. L'accent mis sur la tradition étant conçu au service de l'avenir, l'investissement est de ceux sur le long terme: la durée de vie du fonds est fixée à 40 ans.

L'innovation aura ainsi elle aussi sa place. Non seulement F.I.CO. bénéficiera du plus grand parc photovoltaïque d'Europe - celui qui fournissait déjà le marché de gros depuis 2012. Surtout, il s'agit d'*"associer les entreprises les plus anciennes avec d'autres plus jeunes"*, assure Tiziana Primori, DG de Eataly World Bologna, qui est en train de sélectionner parmi plus de 250 sociétés candidates les sociétés exposantes. Parmi les 80 choisies - en fonction de l'excellence de leurs produits comme de leur représentativité géographique - pour montrer leur savoir-faire, figureront aussi une dizaine de start-up du made in Italy alimentaire.