

Report of the discussion

Subject : Open standard for food platforms - interoperability

Subject's holder : Myriam Bouré

Participants :

Michèle - coopératrice Beescoop - chef de projet web

Matthieu - Vracoop (Pays basque)

Myriam - Open Food France & Datafoodconsortium

Rachel - Open Food France & Datafoodconsortium

Dany - Magasin coopératif en création à Liège

Fredux - intéressé par ce qui est standard ouvert, fait parti du groupe d'utilisateur Linux

Rémy - L'heureux nouveau : livraison de panier bio sur bruxelles, coopérative de magasins de producteur
Collabore avec Vracoop

Julien - champ libre (développement carto et logiciel d'accompagnement social) contributeur Open Street Map

Théodore - Oxfam Magasin du Monde (Commune du commerce équitable)

Christophe - Informaticien dans les bases de données scientifiques. Depuis 5 ans dans l'informatique embarquée.

Key points of the discussion :

Création de Datafoodconsortium - travail avec un ontologiste pendant 2 ans, collaboration avec Open Food Facts pour les taxonomies. Confrontés à différentes difficultés.

Cas d'usage principaux : partage de catalogue et logistique.

GS1 (organisme qui définit les codes barres dans le monde) : si on travaille avec eux, il faut accepter d'adhérer à GS1. Enjeux d'unicité de la plateforme produit. Problème : la taxonomie de GS1 n'est pas adaptée aux circuits courts

Open Food Facts attribue des codes - sorte de manière de coopérativiser GS1

Thèmes qui vont structurer l'interopérabilité :

- Ontologie / taxonomie
- Data exchange
- Logistique

L'ontologie de Datafoodconsortium est publiée sur github et couvre l'ensemble des étapes.

Côté taxonomie, c'est plus complexe. Open Food Facts (le wikipédia des produits alimentaires - open data) peut fournir un identifiant unique. Mais dans leur licence, ils demandent à ouvrir les données. Touche des enjeux commerciaux.

Apparemment en Open Data, la charte garantie l'anonymisation des données et la protection des données. Mais est-ce que ça s'applique aux professionnels ?

Aujourd'hui il existe un manque de diversité dans l'information : pour le suivi phyto chez les producteurs, l'espace que ça prend dans le champ...tout est fait par mail et par téléphone, mais rien n'est documenté, tout est fait dans l'urgence.

Cela prend énormément de temps aux porteurs de projets (recherche produits / producteurs, sans parfois trouver l'information) si bien que l'on revient à des solutions centralisées, type grossistes et on retombe dans l'uniformité produit (tout le monde vend les même produits...)

Projet e-choux de Bruxelles - logiciel pour remplir d'avantage les camions. Ils utilisent le standard GS1 mais ils ne sont pas contents.

En Wallonie, tout une série de coopératives existent, mais leurs outils ne coopèrent pas entre eux. Le Collectif 5 C s'est constitué afin de créer un outil commun pour la Wallonie : site e-commerce wordpress connecté à l'outil CRM Dolibar, mais il n'y a pas de standardisation. Ce sont surtout des produits locaux.

Repanier - outil open source de distribution adapté aux GASAP.

Coopiteasy a aussi une solution pour les GASAP : easy my hub.

Open Food Network – solution équivalente.

Tous ces logiciels n'utilisent pas de standards.

Exemple : Si tu veux des pommes X, et tu veux les vendre sur une plateforme qui vend des fruits: aujourd'hui tu ne peux pas savoir de manière automatique, que la pomme que tu vends correspond à une catégorie spécifique de la plateforme ciblée.

LANGUAL : est-ce équivalent à FOODON ? Foodon.org – taxonomie dans le domaine de l'alimentation

Application YUCA : s'appuie sur Open Food Facts pour donner les informations produits au consommateur

Open Food Facts n'est pas lié que à l'alimentation, c'est rattaché au projet Open Product Fact.

Farmshop.eu : filtre tout ce qui vient d'Open Street Map. Faire un lien entre Open Food Facts et Open Street Map serait hyper intéressant.

Besoins utilisateurs : diminuer le nombre d'outils existants. Difficulté distributeur : aller chercher la donnée => où sont les producteurs pour quelle quantité, et à quelle date.

Identique à ce qui se passe dans la restauration collective. Travail par la demande. Important de prévoir l'offre à l'avance