











PROGRAMME DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION







SALON DE L'AGRICULTURE

PARIS
PORTE DE VERSAILLE
24 FÉVRIER – 4 MARS 2018
Pavillon 4

SAMEDI 24

- | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  | 10 h 45 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS | Les entreprises françaises et l'export
François Burgaud,
président de l'Adepta |  | 13 h 30 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS | Les signes officiels de la qualité et de l'origine
Marie Guittard, Institut national de l'origine et de la qualité |
|  | 11 h LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS | La Foodtech en France
Jérémy Prouteau,
DigitalFoodLab |  | 14 h DÉCOUVERTE | Les signes officiels de la qualité et de l'origine
Institut national de l'origine et de la qualité |
|  | 11 h 15 DÉGUSTATION | Rillettes et mousses de truites
Lycée agricole Morvan |  | 16 h ATELIER CUISINE | Les signes officiels de la qualité et de l'origine
Thierry Marx |
|  | 12 h 15 DÉGUSTATION | Miel, jus de fruits, pain d'épices, terrines
Lycée agricole Laval |  | 17 h DÉCOUVERTE | Les signes officiels de la qualité et de l'origine
Institut national de l'origine et de la qualité |
|  | 12 h 45 DÉGUSTATION | Rillettes et mousses de truites
Lycée agricole Morvan | | | |
|  | 13 h 15 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS | Les politiques éducatives au sein de l'enseignement agricole
Franck Feuillatre,
ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation | | | |

DIMANCHE 25

- | | | | | | |
|--|---|--|---|--------------------------------|--|
|  | 9 h 45 DÉGUSTATION | Miel, jus de fruits, pain d'épices, terrines
Lycée agricole Laval |  | 12 h 30 ATELIER CUISINE | Cuisine des terroirs
Charles Soussin |
|  | 10 h 15 DÉCOUVERTE | Présentation d'un MOOC « Bio Agrenium »
Agrenium - Vetagrosup |  | 14 h DÉGUSTATION | Miel, jus de fruits, pain d'épices, terrines
Lycée agricole Laval |
|  | 11 h 15 DÉGUSTATION | Fruits et douceurs de Guyane
Centre de formation agricole Maiti |  | 15 h DÉCOUVERTE | L'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes |
|  | 12 h 15 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS | La Ferme digitale
Florian Breton
Start-up Miimosa | | | |

LUNDI 26



10 h 15 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

L'Europe et mon avenir
Animé par Christophe Préault,
directeur de la rédaction
touteurope.eu



14 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

Glowee : une start'up au cœur
de la bioéconomie
Sandra Rey, fondatrice
de Glowee

11 h 15

Signature de l'accord cadre entre
le ministère de l'Agriculture et
de l'Alimentation et A.D.I.VALOR
Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation
Rémi Haquin, président
d'A.D.I.VALOR



15 h **DÉCOUVERTE**

Présentation de produits
biosourcés issus des filières
lin/chanvre, amidon et bois
Karim Behloul, PDG d'Ecotechnilin
Thomas Gauthier, délégué général
de l'USIPA
Justine Rouger, Institut
technologique FCBA



12 h 15 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

Les États généraux
de l'alimentation
Nathalie Barbe et Cédric Prevost,
ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation



16 h **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

La gestion durable de la forêt
Albert Maillet, directeur
des forêts et des risques naturels
de l'Office national des forêts



12 h 45 **DÉGUSTATION**

Jus de pomme
Lycée agricole Brive Voutezac



16 h 15 **DÉGUSTATION**

Vins AOC : Lalande de Pomerol
et Montagne Saint Emilion
Lycée viticole
Libourne Montagne

13 h 30

Le plan d'action bioéconomie
Introduit par Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation

MARDI 27

9 h

Signature d'une convention
de coopération ministère
de l'Éducation nationale et
ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation
Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation
Jean-Michel Blanquer,
ministre de l'Éducation nationale



14 h **DÉGUSTATION**

Champagne Sanger
Lycée viticole Avize

10 h 15

Finale du concours
de plaidoiries citoyennes
de l'enseignement agricole :
« La parole est à l'avenir ! »



15 h **ATELIER CUISINE**

Recettes des outre-mer
et atelier plantation
Top Chef : Philippe Mesuron
Animation : Philibon



12 h 15 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

Être enseignant
dans l'enseignement agricole
Emmanuel Delmote,
ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation



16 h 15 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

L'agriculture et la pêche
en Outre-mer
Hervé Lejeune,
Inspecteur général de l'agriculture,
coordinateur pour l'Outre-mer
au CGAAER

12 h 30

L'Association Nationale pour
l'Éducation au Goût des Jeunes
Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation



16 h 30 **DÉCOUVERTE**








Diversité et richesses
des produits ultramarins
- la valorisation des produits
végétaux par la découpe et la
transformation en Guadeloupe
- les plantes à parfum, aromatiques
et médicinales et la cosmétopée
en Polynésie française
- la bioéconomie dans la filière
canne-sucre de La Réunion
- l'AOC rhum en Martinique











13 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS**

Les enjeux du numérique
en matière de recherche
et d'innovation
Cyril Kao,
ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation

MERCREDI 28

-  **9 h 45 DÉGUSTATION** Menu découverte « Manger mains »
Lycée agricole de La Saussaye
-  **10 h 15 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** L'enseignement supérieur agricole : Mooc
Philippe Prévost, Agreenium
- 10 h 30** _____ Les pôles de compétitivité, catalyseurs d'innovation pour une agriculture et une alimentation durables
Thierry Stadler, président du Club Sully
- 12 h** _____ Remise du prix des notaires « Agriculture de demain : numérique et production »
-  **12 h 30 DÉGUSTATION** Jus de pomme
Centre de formation agricole des Pyrénées-Atlantiques
-  **13 h DÉGUSTATION** Menu découverte « Manger mains »
Lycée agricole de La Saussaye
-  **15 h LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Les enjeux du numérique éducatif
Cyril Kao, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
-  **15 h 15 DÉGUSTATION** Jus de pomme
Centre de formation agricole des Pyrénées-Atlantiques
- 15 h 45** _____ Remise du prix concours BD : « Imaginer une journée d'un/e agriculteur/trice dans un monde post-numérique »
- 16 h 15** _____ Présentation du film lauréat du Prix Alimenterre
- 16 h 45** _____ Agrochallenge
Présentation du jeu de carte mieux comprendre l'agro écologie
-  **17 h 15 DÉGUSTATION** Jus de pomme
Centre de formation agricole des Pyrénées-Atlantiques

JEUDI 1^{ER}

-  **9 h 45 DÉGUSTATION** Produits laitiers : fromages, yaourts
École Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle
-  **10 h 30 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** L'agriculture de conservation des sols
Benoit Lavier, président de l'Association pour la Promotion d'une Agriculture Durable (APAD)
-  **10 h 45 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Alim confiance : dispositif d'information sur les contrôles sanitaires
Sébastien Remy, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- 11 h 30** _____ Lancement campagne Xylella
Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
Vytenis Andriukaitis, commissaire européen de la santé et de la sécurité alimentaire
-  **11 h 45 DÉGUSTATION** Terrine et truite fumée
Lycée agricole Chely d'Apcher
- 12 h 15** _____ Transition agro-écologique et réduction des pesticides : une aventure collective !
Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
Vincent Martinant, agriculteur en grandes cultures (Auvergne)
Grégoire Besson, viticulteur (Ardèche), Jules Charmoy, agriculteur en polyculture élevage (Dordogne)
-  **13 h 30 LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** La sécurité sanitaire des aliments
Yann Louguet, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- 13 h 45** _____ Bien-être animal : former et informer
Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
Emmanuelle Soubeyran, directrice VetAgroSup
Patrick Dehaumont, directeur général de l'alimentation
-  **15 h LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Santé des animaux : la peste porcine africaine
Anne Bronner, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
-  **15 h 15 DÉGUSTATION** Produits laitiers : fromages, fromages, yaourts
École Nationale d'Industrie Laitière De Mamirolle
-  **16 h ATELIER CUISINE** Signes officiels de la qualité et de l'origine
Ateliers de chefs
- 17 h** _____ L'apprentissage dans l'enseignement agricole
Stéphane Travert Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
Murielle Pénicaud, ministre des Solidarités et du Travail

VENDREDI 2



10 h 15 **DÉCOUVERTE** France Filière pêche



11 h 30 **ATELIER CUISINE** Les produits de la mer
France filière pêche



12 h 30 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** L'agro-écologie au coeur des formations de l'enseignement agricole
Géraldine Bonnier, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



12 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Projet alimentaire territorial
Viviane Valla, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



13 h **DÉGUSTATION** Vins, fruits et jus de fruits
Lycée agricole Cibeins



13 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Plan d'urgence et gestion des crises sanitaires
Marie-Pierre Donguy, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



14 h _____ Signature de la convention cadre sur l'épidémiologie-surveillance
Stéphane Travert; ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation
Philippe Mauguin, président-directeur général de l'Institut national de la recherche agronomique
Roger Genet, directeur général de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

15 h _____ Remise de prix Programme National pour l'Alimentation
Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation"



16 h **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Lutte contre le gaspillage alimentaire
Véronique Mary, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

16 h 15 **DÉGUSTATION** Terrine de volaille et d'agneau
Lycée agricole Fontaines

SAMEDI 3



9 h 45 **DÉGUSTATION** Spiruline sèche
Centre de formation agricole de Hyères



10 h 30 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** Lutte contre l'antibiorésistance
Olivier Debaere, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



10 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** L'innovation pédagogique dans l'enseignement agricole
Thierry Langouët, adjoint au directeur général d'AgroSup Dijon



11 h **ATELIER CUISINE** Cuisiner les restes
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin



12 h 15 **DÉGUSTATION** Saucisson de boeuf, rillettes de poulet
Lycée Agricole de DAX – Oeyreluy



13 h 30 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** L'agriculture biologique
Florent Guhl; directeur de l'Agence bio



13 h 45 **LE 1/4 D'HEURE DES EXPERTS** La santé des plantes : Xylella
Juliette Auricoste, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



14 h **DÉGUSTATION** Spiruline sèche
Centre de formation agricole de Hyères



14 h 30 **DÉGUSTATION** Saucisson de boeuf, rillettes de poulet
Lycée Agricole de DAX – Oeyreluy



15 h 15 **ATELIER CUISINE** Cuisiner les restes
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin



16 h **DÉGUSTATION** Spiruline sèche
Centre de formation agricole de Hyères



16 h 45 **ATELIER CUISINE** Cuisiner les restes
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin

DIMANCHE 4



**10 h 30 LE 1/4 D'HEURE
DES EXPERTS**

La Forêt Bouge
François Janex, directeur du CRPF
de Bourgogne-Franche-Comté,
pilote national du projet
La Forêt bouge



**13 h 45 LE 1/4 D'HEURE
DES EXPERTS**

Le bien-être animal
Clara Marce, ministère de
l'Agriculture et de l'Alimentation



**10 h 45 LE 1/4 D'HEURE
DES EXPERTS**

La Haute valeur environnementale
Loic Schio, ministère de
l'Agriculture et de l'Alimentation



**14 h ATELIER
CUISINE**

Cuisiner la mer, c'est facile
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin



14 h 45 DÉGUSTATION

Vins, fruits et jus de fruits
Lycée agricole Cibeins



11 h DÉGUSTATION

Vins, fruits et jus de fruits
Lycée agricole Cibeins



**15 h 45 ATELIER
CUISINE**

Cuisiner la mer, c'est facile
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin



**12 h 15 ATELIER
CUISINE**

Cuisiner la mer, c'est facile
Cyrielle Boutaud et Charles Soussin



16 h 45 DÉGUSTATION

Vins, fruits et jus de fruits
Lycée agricole Cibeins