

LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT À LA 51^E ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2014

PAVILLON 4 • ALLÉE E • STAND 102



CONTACTS PRESSE

Service de presse du ministère de l'agriculture
tél. 01 49 55 60 11

Véronique Lopes – tél. 01 49 55 59 82 / 06 83 83 99 20
veronique.lopes@agriculture.gouv.fr

Juliette Angelergues – tél. 01 49 55 45 42 / 06 27 29 57 33
juliette.angelergues@agriculture.gouv.fr



Formidable vitrine, le Salon de l'agriculture est un rendez-vous incontournable dépassant très largement les problématiques agricoles pour être un moment où la France se retrouve.

La ferme agro-écologique du ministère illustre qu'il est possible de produire autrement, en alliant performances économique et écologique. Un parcours du champ à l'assiette y présente les enjeux des politiques publiques et l'action des services du ministère : dans les champs, les étables, les fabriques. Tout au long de la chaîne alimentaire, notre système figure parmi les plus contrôlés au monde et notre secteur agroalimentaire est un atout économique stratégique pour le redressement de notre pays.

2014 verra, comme je l'avais souhaité, la mise à l'honneur des Viandes de France.

Le ministère de l'agriculture, c'est aussi l'enseignement « 100 % nature », deuxième réseau d'enseignement de France, qui offre à plus de 400 000 élèves l'occasion de se former. Cet enseignement, au taux d'insertion professionnelle exceptionnel, est partie prenante de notre agriculture, en s'adaptant en permanence à ses évolutions.

Le stand du ministère accorde également une place de choix au secteur du bois et de la forêt, si important, tant sur le plan de la gestion durable des forêts que sur le plan de la modernité du bois dans l'architecture et le design aujourd'hui.

Enfin, ce Salon est l'occasion de dire combien l'année 2014 est cruciale pour la mise en place de la nouvelle politique agricole commune que nous avons réformée. Cette PAC au service de l'emploi, plus juste, plus régulatrice, plus verte, tournée vers les jeunes, répond à l'ambition portée par la France pour son agriculture et tout particulièrement pour ses filières d'élevage.

Ce sont toutes ces missions, dont je suis fier d'avoir la responsabilité au quotidien, qui seront, pendant ces quelques jours, sous les projecteurs.



**STÉPHANE LE FOLL,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

L'espace du ministère



En partenariat avec l'interprofession France Bois Forêt, une tour Eiffel en bois de 8m de haut et un parquet en bois français de 90m² recouvrent le stand du ministère de l'agriculture. Un espace consacré à l'information institutionnelle accueille les directions du ministère.

LA "PHOTOBOX"

Petits et grands peuvent se prendre en photo sur un fond champêtre. Les photos seront diffusées sur l'écran plasma du stand et les visiteurs pourront par la suite retrouver leur photo sur les réseaux sociaux du ministère.

DÉGUSTATIONS

Les dégustations de produits issus des exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles sont l'occasion pour les jeunes actifs et ceux encore en formation de présenter les différentes formations aux métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la forêt, de la nature et des territoires.

LA TOUR EIFFEL

Une tour Eiffel en bois réalisée par l'interprofession France Bois Forêt, illustre la participation de la France à l'exposition universelle de Milan 2015 sur le thème *Nourrir la Planète, Énergie pour la vie* qui se tiendra du 1^{er} mai au 31 octobre 2015.

* L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

L'enseignement agricole sera présenté par des élèves venus de toute la France qui proposeront des dégustations de leurs produits.



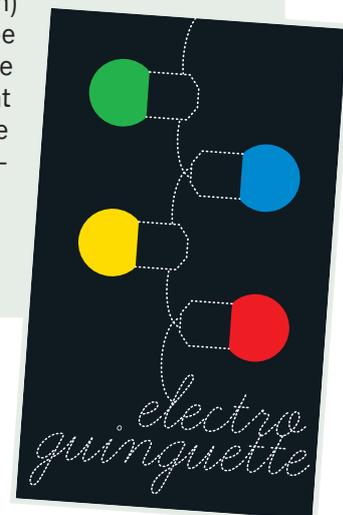
L'enseignement agricole, c'est un système éducatif complet qui compte plus de 450 000 élèves, étudiants, apprentis, stagiaires de la formation continue et qui se caractérise par :

- un enseignement à la fois général, technologique et professionnel allant de la 4^e au doctorat avec des diplômes pour tous les parcours et tous les niveaux, une politique volontariste en faveur de la promotion sociale et une ouverture internationale ;
- une pluralité des voies de formation (voie scolaire, par apprentissage, en formation continue) ;
- des secteurs de formation diversifiés : production, transformation, services, aménagement, environnement ;
- une filière de la réussite : de très bons taux d'insertion professionnelle avec un taux net d'emploi de 90% pour l'enseignement technique et pour l'enseignement supérieur agricole, vétérinaire et paysager.

RENDEZ-VOUS MARDI 25 FÉVRIER

► **Une journée entière** sera animée par les jeunes de l'enseignement agricole pour faire connaître les formations, les métiers, les secteurs qui recrutent et la vie dans les établissements sur le stand du ministère.

► **Une soirée électroguinguette** (sur invitation) sera consacrée aux jeunes de l'enseignement agricole sur le stand du ministère.



LES DÉGUSTATIONS DES LYCÉES AGRICOLES

Samedi 22 février

Lycée agricole et viticole de Cosne sur Loire (58)
11h30, 14h, 16h30
Vins AOC Coteaux du Giennois

Dimanche 23 février

Lycée viticole de Libourne Montagne (33)
11h, 14h, 16h
Vins AOC Lalande de Pomerol et Montagne Saint-Émilion

Lundi 24 février

Lycée agricole de Fontenay Le Comte (85)
10h15, 13h, 17h15
Terrines, confitures, miel, jus de pomme, vin et un jeu

Mardi 25 février

Lycée viticole d'Avize (51)
10h45, 16h
Champagne

Mercredi 26 février

Lycée agricole de Saint-Lô Thère et Coutances (50)
10h30, 13h, 16h
Fromages, compotes, jus de pommes, cidres pommeau et huîtres

Jedi 27 février

Lycée agricole de Vire (14)
10h15, 13h, 15h30
Rillettes, terrines, andouilles de Vire
Lycée agricole de Villefranche de Rouergue (12)
11h30, 14h, 17h
Charcuterie, pâtés traditionnels et originaux, foie gras

Vendredi 28 février

Lycée agricole de Douai (59)
11h, 14h, 16h
Bières artisanales

Samedi 1^{er} mars

Lycée agricole de Saint-Yrieix-la-Perche (87)
10h30, 13h, 15h, 16h
Jus de pomme

* LA FRANCE À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN EN 2015

L'exposition universelle se tiendra du 1^{er} mai au 31 octobre 2015 à Milan sur le thème *Nourrir la planète, énergie pour la vie*. La France est directement concernée par cette problématique du « *droit pour tous les habitants de la planète à une alimentation saine, sûre, suffisante et durable* ». Sa participation doit être comprise comme la volonté de s'inscrire pleinement dans ce thème avec des réponses à apporter. À ce jour, 141 pays ont confirmé leur présence. Plus de 20 millions de visiteurs sont attendus, sur un site de plus de 110 hectares.



MILANO 2015
1 MAI • 31 OCTOBRE
NOURRIR LA PLANÈTE
ÉNERGIE POUR LA VIE

Le Pavillon France à Milan 2015

Un symbole fort de la culture française en lien direct avec le thème de l'exposition : une halle de marché avec un espace total d'expression de 3 592 m², dont 2 000 m² bâtis qui seront déclinés autour d'un espace scénographique spectaculaire et immersif dont les objectifs seront d'informer, de faire rêver et de donner envie, d'une zone de restauration, d'une boutique, d'une zone de démonstration des savoir-faire français et d'espaces dédiés aux partenaires.

Les 4 piliers français

Au travers de la scénographie de son pavillon, la France souhaite démontrer son rôle moteur et son engagement en faveur de :

- la contribution à l'alimentation mondiale grâce aux potentialités de son tissu productif tant économique, agricole, industriel que scientifique ;
- le développement de modèles alimentaires qui répondent à des enjeux de durabilité : produire plus et produire mieux. Avec l'agro-écologie, le défi vert et le social : le développement économique nécessaire se doit d'être durable ;
- l'amélioration des capacités de sécurité alimentaire des pays en développement : grâce à une politique active de coopération et de transfert de technologies ;
- la qualité aussi essentielle que la quantité : sécurité sanitaire, équilibre nutritionnel, patrimoine culinaire et gastronomique...

PAVILLON FRANCE

EXPO MILANO 2015

Six ministères contribuent au financement du projet : le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ; le ministère des Affaires étrangères ; le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche ; le ministère des Affaires sociales et de la Santé ; le ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie ; et le ministère de l'Économie et des Finances. Le portage budgétaire de l'opération est assuré par FranceAgriMer, établissement public national des produits de l'agriculture et de la mer.

Bienvenue dans la ferme agro-écologique !



Quelles sont les missions du ministère de l'agriculture ? Est-il possible de produire autrement ? Qu'est-ce que la méthanisation ? À quoi sert le bois des forêts ? Comment contrôler la sécurité sanitaire des aliments de la fourche à la fourchette ? Quelles sont les différents métiers de l'enseignement agricole ? Comment fait-on du yaourt ? Où déguster des produits bio ? Comment éviter le gaspillage alimentaire ?

Toutes ces questions trouvent leurs réponses sur le stand du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Un parcours d'animations pédagogiques qui illustre toutes les facettes de l'agriculture, de la sécurité sanitaire, de l'enseignement agricole et de la forêt, et est l'occasion de présenter la démarche « Produisons autrement » portée par le ministre Stéphane Le Foll pour faire de la France le leader de l'agro-écologie en Europe.

Un parcours du

4 DES FRUITS ET DES LÉGUMES DANS NOS ASSIETTES... GRÂCE AUX POLLINISATEURS

1/3 de ce que nous mangeons n'existerait pas si les abeilles disparaissaient. En Europe, elles pollinisent à elles-seules 80% des plantes à fleurs (sauvages et cultivées). Sans les abeilles, pas de miel, mais pas non plus de fraises, d'aubergines, de poires ou d'amandes sur les étals des marchés... Pour tout comprendre de l'importance de la biodiversité, visitez l'hôtel à abeilles, véritable « maison » conçue pour héberger abeilles sauvages et autres insectes pollinisateurs en reproduisant leurs différents habitats naturels.

Le saviez-vous ? 

Il existe plus de 5 000 espèces de vers de terre au monde. Le ver de terre n'a ni pattes, ni yeux, ni poumons, mais n'a pas moins de cinq à sept paires de cœurs !

6 LES VERS DE TERRE

Tout au long de leur existence, les lombrics brassent, remuent, retournent, fractionnent, labourent, aèrent la terre, apportant sans relâche leur coopération à la qualité des sols où la nature les a mis à l'œuvre. Démonstration *in vivo* et *in situ* grâce à un vivarium en hommage à ces héros de l'ombre.

5 TOUR DE FRANCE « GASTRONOME »

Fromage ou dessert ? Viande ou poisson ? Fruits ou légumes ? Vin ou champagne ? Si l'art du bien manger est en France à son sommet, c'est parce que nous avons la chance de posséder des régions et des terroirs multiples et contrastés, tous porteurs d'une identité forte, de produits de qualité et de tradition. L'excellence alimentaire et culinaire contribuent largement, et depuis toujours, à l'image de la France à l'étranger et permettent l'émergence d'un tourisme gastronomique. Vous aussi, testez vos connaissances et tentez de replacer chaque produit sur la carte de France des terroirs !

Le saviez-vous ? 

On distingue deux grandes familles de labels : ceux qui attestent d'une origine géographique, d'un terroir, ce sont les AOC, IGP, STG, et ceux, qui comme le Label Agriculture biologique, sont davantage liés à un mode de production.

Le saviez-vous ? 

Quelques trucs et astuces pour cultiver ou jardiner en harmonie avec la nature : associer des œillettes d'Inde aux plants de tomates ou encore introduire des coccinelles ou des mésanges dans les vergers, prédateurs efficaces et 100% nature des parasites !

7 PRODUIRE AUTREMENT

Un champ constitué de parcelles de cultures différentes (blé, maïs, tournesol, betterave...) pour tout comprendre de l'agro-écologie : quelles sont les alternatives aux pesticides ? Qu'est-ce que l'agriculture biologique ou l'agroforesterie ? Quelles sont les associations d'espèces intelligentes ?

 Le saviez-vous ?

Il existe près de 900 espèces différentes d'abeilles en France. Les abeilles domestiques vivent en sociétés bien organisées autour d'une reine, des ouvrières - qui fabriquent le miel - et des mâles ou « faux bourdons », alors que les abeilles sauvages ont un mode de vie généralement solitaire.



8

Le panier gonflable

6
Le lombricarium



4

L'hôtel à abeilles



7

AGRICULTURES
PRODUISONS
AUTREMENT

Le potager

5

Le de de

champ à l'assiette

8 LE PANIER GONFLABLE GÉANT DE FRUITS ET LÉGUMES

Parce qu'après avoir mangé il faut bouger, le panier gonflable réjouira comme chaque année les plus petits (6 000 enfants l'année dernière).



Le ministère de l'agriculture veille à la sécurité et à la qualité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, ainsi qu'à la santé et à la protection des animaux et des végétaux. Avec 4 900 agents, 14 000 vétérinaires habilités et 25 laboratoires nationaux de référence, la direction générale de l'alimentation réalise chaque année plus de 300 000 contrôles en élevage, près de 90 000 inspections d'établissements de la chaîne alimentaire et effectue plus de 65 000 prélèvements et 400 000 analyses.

2 DES CONTRÔLES SANITAIRES « DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE »

Enfilez vos charlottes, chaussez vos pédisacs, et après vous être désinfecté les mains, entrez dans notre étable composée d'une chèvre, d'un cochon et d'une vache. Découvrez à quoi sert la boucle sur l'oreille des bovins, à quoi correspondent les numéros sur les œufs, comment on soigne les animaux d'élevage et de compagnie et comment on traque les bactéries pour éviter qu'elles ne finissent dans votre assiette.



La France s'est fixé d'atteindre 1 000 méthaniseurs à la ferme à l'horizon 2020 (contre 140 aujourd'hui). En matière d'énergie renouvelable, la France a pour objectif de porter à 23 % en 2020 la part des énergies renouvelables dans la consommation finale d'énergie.

3 RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME!

La méthanisation, késako ? C'est une sorte de « cocotte minute » qui permet de transformer en énergie et en chaleur le carbone organique de la ferme (du lisier de porc, des graisses végétale, des cultures comme le tournesol ou le sorgho...). Penchez-vous un moment sur la maquette du méthaniseur à la ferme et devenez un véritable expert des énergies renouvelables.



Un Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an - dont 7 kilos encore parfaitement emballés ! Un gâchis qui représente une perte de 400 € par an et par foyer, et qui pourrait être évité par des réflexes simples comme d'apprendre à accommoder les restes, savoir faire la différence entre DLC (« à consommer avant le... ») et DLUO (« à consommer de préférence avant le... »), planifier ses repas, mieux ranger son frigo ...

1 UN ATELIER CUISINE ET DE TRANSFORMATION ANTI-GASPI



Dans cet espace, des ateliers cuisine et démonstrations pour améliorer ses connaissances sur la transformation des produits de l'agriculture vers la chaîne agroalimentaire. Fabrication de fromage, jus de fruit, pâtes, pain..., nos jeunes cuistos en herbe apprendront en s'amusant au côté des jeunes des lycées agricoles, de chefs cuisiniers emblématiques ou des chefs de la fédération française des cuisiniers amateurs.



2 L'étable



1 À table !

3 Le méthaniseur

la carte des produits de France

L'actualité du ministère dans le magazine alim'agri



Les médailles de l'excellence

C'est la raison d'être du Salon international de l'agriculture, le cœur battant de cette grande fête populaire : le Concours général agricole, propriété du ministère de l'Agriculture et du Centre national des expositions et concours agricoles (CENECA). Le public qui se presse dans les allées du salon ne le sait pas toujours, mais si producteurs et animaux sont représentés en nombre, c'est avant tout pour le plaisir de la compétition ! Le dernier numéro d'Alimagri, magazine du ministère, consacre un dossier complet à ces médailles de l'excellence, qui priment chaque année le meilleur de l'agriculture : biodiversité génétique de l'élevage français, produits du terroir, vins, élèves de l'enseignement agricole, prairies fleuries...

Pour s'abonner au magazine : alimagri@agriculture.gouv.fr

L'actualité du ministère en vidéo



Pour le salon de l'agriculture, la webTV du ministère a fait peau neuve. Déplacements et visites des ministres, portraits d'agriculteurs ou d'élèves de l'enseignement agricole, zoom sur l'agro-écologie, découverte de produits de terroir... retrouvez et partagez toutes nos vidéos sur la nouvelle plateforme TV du ministère. Découvrez également les dernières productions des Ateliers des gourmands, des pastilles vidéos pour réjouir les papilles, réalisées en partenariat avec l'ANIA.

webtv.agriculture.gouv.fr

L'actualité du ministère sur les réseaux sociaux

Info en temps réel, reportages, interviews, médaillés du Concours général agricole, trophées des lycées agricoles, mais aussi ateliers de cuisine, dégustations, astuces anti-gaspi, jeux...

Suivez notre actualité sur nos sites internet, blog et réseaux sociaux.

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

agripicture.fr le photoblog



facebook.com/alimagri



twitter.com/Min_Agriculture



* L'AGROALIMENTAIRE ET L'ALIMENTATION

Du champ à l'assiette, la chaîne alimentaire va de la production agricole aux entreprises de l'alimentation. Le secteur de l'agroalimentaire, ce sont des centaines de milliers d'emplois, des savoir-faire et des recettes indispensables à notre patrimoine et à notre économie.

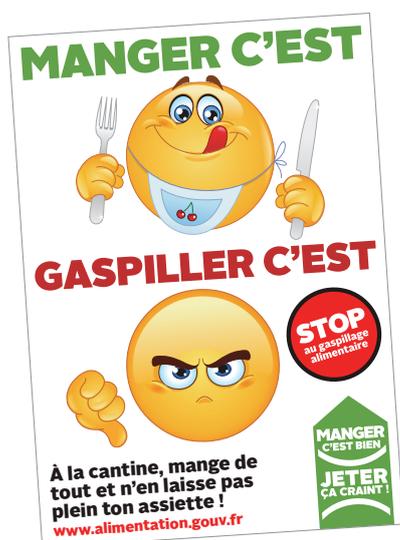
En partenariat avec la Fédération française de cuisine amateur, les lycées agricoles et des associations d'aide alimentaire, des ateliers culinaires et gastronomiques apprendront aux enfants d'où viennent les produits alimentaires qu'ils consomment.

L'ATELIER AGROALIMENTAIRE

Comment on fabrique des pâtes à partir du blé, comment on fabrique du pain et d'où vient la farine, la recette du pâté et du saucisson : expliquer le rôle de l'agroalimentaire de la fourche à la fourchette aux plus petits, c'est reconnecter l'agriculture et l'alimentation et apprendre à bien manger.

L'ATELIER ANTIGASPI

« À la cantine, ne prends pas trop de pain », « ne laisse pas ton assiette à moitié pleine », « n'aie pas les yeux plus gros que le ventre ! » : dans cet atelier, on retrouvera des animations pour sensibiliser les plus petits à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les animations prévoient également des recettes et astuces pour cuisiner ce qui reste du plat de la veille avec l'animateur Benjamin Kalifa.



La campagne antigaspi dans les cantines destinée aux 6 - 11 ans.



Le Salon de l'Agriculture ouvre ses portes le 22 février. Alors que la filière viande a été sérieusement ébranlée par le scandale du cheval utilisé à la place du bœuf, le Salon vient rappeler combien l'immense majorité des professionnels du secteur des entreprises de l'alimentation sont des gens honnêtes, qui font un travail d'une exceptionnelle qualité.

Cette garantie de qualité, on la retrouve notamment avec la création du Label Viandes de France, résultat d'un travail collectif qui offre pour les consommateurs une double garantie : la certitude de l'origine française, mais également l'assurance de conditions de production optimales.

Cette garantie, on la retrouve aussi dans les produits sous signes ou dans les produits médaillés du Concours général agricole, fleurons de nos terroirs agricoles et agroalimentaires, qui font la richesse et la diversité de notre patrimoine alimentaire.

Lors de mes déplacements à travers la France, je suis ainsi frappé par l'audace, l'ingéniosité, la créativité de nombreuses PME de l'agroalimentaire.

De même, à l'occasion de mes déplacements à l'étranger, je ressens puissamment la renommée de nos produits alimentaires, la qualité de notre savoir-faire et de la marque France.

C'est ce savoir-faire que la France présentera lors de l'exposition universelle de Milan en 2015. C'est ce savoir-faire que dès à présent, vous allez pouvoir découvrir lors du Salon de l'Agriculture.

Une excellente visite à toutes et à tous !

**GUILLAUME GAROT,
MINISTRE DÉLÉGUÉ À L'AGROALIMENTAIRE**

La Grande Tablee Viandes de France

« Prendre le temps de se réunir, d'aller à la rencontre de l'autre, simplement, pour échanger et partager ensemble un bon repas. »



C'est le sens de l'initiative de Stéphane le Foll intitulée **La Grande Tablee** qui a pour objectif de valoriser la transmission de notre patrimoine culinaire et de rassembler autour d'une grande table et d'un repas partagé, toutes les générations.

Cette nouvelle édition de La Grande Tablee est organisée par le ministère de l'agriculture avec le soutien des éleveurs et en l'honneur de la nouvelle signature Viandes de France : Inaporc, Interbev, l'AFPV et le CLIPP, mais également Cniel, Interfel, Brasseurs de France, Intercéréales, CIVB Bordeaux, ELIOR, Rungis et France-AgriMer.



Le saviez-vous ?

À travers la signature **Viandes de France**, les professionnels des filières françaises d'élevage garantissent aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire national.

Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs des filières viande pour une alimentation de confiance, basée sur la certitude de l'origine, le goût du travail bien fait et l'assurance de bonnes pratiques. Elle incarne leur conviction dans le respect dû aux savoir-faire, aux animaux et aux territoires depuis la fourche de l'éleveur jusqu'à la fourchette des consommateurs.



* CALENDRIER DES ANIMATIONS SUR LE STAND

Samedi 22 et dimanche 23 février

10h Ateliers cuisine avec la Fédération française de cuisine amateur (FFCA).

10h Animation France Bois Forêt avec des Compagnons charpentiers autour de l'assemblage d'un ballon de foot en bois.

Lundi 24 février

10h Ateliers cuisine avec la Fédération française de cuisine amateur (FFCA).

14h Conférence "Performance énergétique des exploitations" avec Coop de France et l'APCA : présentation du programme de recherche *Grignon Energie Positive*.

15h Animation INAO autour des signes officiels de la qualité et de l'origine : dégustation de crème de Bresse AOC.

Mardi 25 février

10h Atelier cuisine avec le lycée agricole de Castelnaudary (tartines à base d'agneau, miel et chèvre).

Mercredi 26 février

10h Atelier cuisine avec le lycée agricole de Limoges (smoothies et sablés à la châtaigne).

11h Animation INAO autour des signes officiels de la qualité et de l'origine : dégustation de Pélarçon AOP.

15h Animation INAO autour des signes officiels de la qualité et de l'origine : dégustation de miel de Corse *Mele di Corsica* AOP.

Jeudi 27 février

10h Atelier cuisine avec le lycée agricole de Villefranche de Rouergue (brioches)

12h30 Animation INAO autour des signes officiels de la qualité et de l'origine : dégustation de Picodon AOP.

Vendredi 28 février

10h Ateliers cuisine avec la Fédération française de cuisine amateur (FFCA).

Samedi 1^{er} et dimanche 2 mars

10h Ateliers cuisine avec la Fédération française de cuisine amateur (FFCA).

10h Animation France Bois Forêt avec des Compagnons charpentiers autour de l'assemblage d'un ballon de foot en bois.

LES TEMPS FORTS DES MINISTRES

(sous réserve de modifications)

Samedi 22 février

8h Inauguration du Salon international de l'agriculture par Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agroalimentaire.

Lundi 24 février

15h30 Remise du prix du Concours des prairies fleuries en présence de Stéphane Le Foll - Ring Bovins.

16h30 Lancement du label *Bee Friendly* en France en présence de Stéphane Le Foll - Stand du ministère.

17h30 Signature, en présence de Stéphane Le Foll, des premiers contrats de filière miel et œufs "Origine & Qualité Carrefour" avec des producteurs de miel de Corse AOP et des éleveurs avicoles de la Sarthe (œufs 100% français issus de poules élevées sans antibiotiques et sans OGM, nourries avec des céréales et des protéines végétales françaises) - Stand de Carrefour France, hall 3.

Mardi 25 février

12h30 Dans le cadre de la journée de l'enseignement agricole, conférence de presse avec Stéphane Le Foll et Vincent Peillon, ministre de l'Éducation nationale - Stand du ministère.

17h30 Clôture de la table ronde organisée par l'Institut de prospective économique du monde méditerranéen (IPEMED) sur le thème *L'Agriculture familiale un atout pour la méditerranée* par Stéphane Le Foll - Salle Lyra, hall 7.

20h00 Dîner du Club de la Table Française sur le thème de l'influence méditerranéenne dans la cuisine française en présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt - Salle Electric, hall 7.

20h30 Soirée électroguinguette (sur invitation) avec les jeunes de l'enseignement agricole en présence de Stéphane Le Foll - Stand du ministère.

Mercredi 26 février

16h30 Colloque sur l'agriculture familiale en partenariat avec les Jeunes Agriculteurs et l'AFDI (Agriculteurs français et développement international) et en présence de Stéphane Le Foll et Pascal Canfin, ministre délégué au Développement - Salle Lyra, hall 7.

Jeudi 27 février

8h30 Petit-déjeuner de presse "Alimentation et sécurité sanitaire" avec Stéphane Le Foll et Patrick Dehaumont, directeur général de l'Alimentation - Mezzanine, hall 4.

18h00 Remise du prix agrobiodiversité animale par Stéphane Le Foll - Stand du ministère.

20h00 Soirée *La Grande Tablée* (sur invitation) en l'honneur des Viandes de France - Ring Bovins.

Vendredi 28 février

9h30 Colloque sur les réseaux d'innovation et de transferts agricoles (RITA) dans les DOM - Salle Lyra, hall 7.

10h30 Table ronde sur l'emploi et les métiers qui recrutent dans la filière bois en France, en présence de Stéphane Le Foll et Luc Charmasson, président de France Bois Industries Entreprises - Stand du ministère.



STAND INSTITUTIONNEL
DU MINISTÈRE
PAVILLON 4 • ALLÉE E • STAND 102