



Exposition universelle de Milan

LE PAVILLON DE LA FRANCE

Produire et nourrir autrement

L'Exposition universelle se tiendra à Milan du 1^{er} mai au 31 octobre 2015. À ce jour, 144 pays ont confirmé leur présence. Les Nations unies, la FAO et l'Union européenne seront également présentes. Le Pavillon de la France entièrement réalisé en bois répondra au thème : « Nourrir la planète, énergie pour la vie ».



Le message de la France

PRODUIRE ET NOURRIR AUTREMENT

Alors que la planète comptera près de 10 milliards d'êtres humains à l'horizon 2050, comment assurer à l'ensemble de ses habitants une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ? La France s'engage sur cette question du défi alimentaire à travers 4 piliers qui définissent les grandes orientations et un programme pour 184 jours.

PILIER 1. PROMOUVOIR UN MODÈLE ALIMENTAIRE DURABLE



Grâce aux potentialités de son tissu productif, tant agricole qu'industriel, de sa recherche et de son enseignement, la France est, au-delà de l'alimentation de sa propre population, à même de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale en participant notamment à l'augmentation de la productivité agricole par le transfert d'innovations, tant techniques et économiques, que politiques et organisationnelles, ainsi qu'au renforcement de la collaboration internationale.

PILIER 2. PRODUIRE PLUS, PRODUIRE MIEUX



Le défi de « produire plus » et de « produire mieux » implique de répondre aux besoins quantitatifs croissants tout en préservant les potentialités naturelles de la planète et les équilibres socio-économiques. L'agro-écologie pour l'agriculture, l'exploitation durable de la ressource halieutique pour le secteur de la pêche et de l'aquaculture, le défi vert pour les entreprises agroalimentaires et l'ensemble des autres acteurs de la filière (transport, stockage, distribution, etc.), s'inscrivent au cœur de la politique gouvernementale française. Les volets économiques et sociaux (modes de gouvernance, emploi, revenu, pouvoir d'achat, etc.) le sont également afin d'assurer la durabilité du système.

PILIER 3. TRANSFERT D'INNOVATION



Si la France doit contribuer à ce que l'ensemble des habitants de la planète puisse accéder à une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable, elle doit aussi faire en sorte que les pays en développement améliorent leur propre sécurité alimentaire. Cela passe par une politique active de coopération internationale, de transfert d'innovations et de savoir-faire qui favorise un modèle agricole à caractère familial, producteur de richesses, d'emplois, soutenant la production vivrière et respectueux des écosystèmes et de la biodiversité.

PILIER 4. PLAISIR ET SANTÉ



Enfin, la France défend un modèle alimentaire qui allie de manière indissociable quantité et qualité, ces deux composantes étant considérées comme d'égale importance. On veillera ainsi tout particulièrement à la sécurité sanitaire de l'eau et des aliments, à l'équilibre nutritionnel (déséquilibres et carences alimentaires et/ou lutte contre l'obésité) et à la dimension « plaisir » (savoir-faire culinaires, produits de terroir, gastronomie, repas à la française et convivialité, etc.).

La jeunesse au cœur du système ACTIFS ET IMPLIQUÉS DANS L'EXPOSITION

Depuis le mois de décembre 2014, le Pavillon de la France est porté par des jeunes ambassadeurs issus des filières agricoles et agroalimentaires, de différents territoires, et de nos partenaires.

Ils incarnent l'avenir pour répondre à la question du défi alimentaire mondial.

La jeunesse, l'éducation et les métiers d'avenir sont une priorité du Pavillon de la France : de nombreux projets éducatifs menés en transversalité disciplinaire et territoriale se construisent et seront portés dans le cadre de grands événements. Des voyages de classe et d'études sont aussi programmés.

Jean-Christophe Galland, 32 ans
Ingénieur agroalimentaire (Malongo)



Mon projet professionnel : mettre en place des filières d'approvisionnement durables et contribuer à améliorer la qualité de vie des producteurs.

Raika Hazanavicius, 16 ans
Lycéenne, ministre junior du Tourisme, Martinique



La France ultramarine doit pouvoir trouver son espace dans un plan global de production. Le rééquilibrage alimentaire passe par l'éradication du gaspillage et une maîtrise de la consommation dans certains cas.

Cécile Bessou, 37 ans
Chercheur en agronomie et évaluation environnementale, CIRAD



« Nourrir la planète. Énergie pour la vie » c'est notamment incarner les principes de l'agroécologie qui vise à favoriser les synergies positives entre préservation de l'environnement et production agricole.

« Nous plaçons le Pavillon de la France sous l'égide de l'ambition, l'audace, l'optimisme et le progrès. À travers ce challenge nous permettons aux jeunes de France de s'adresser aux jeunes du monde car plus que jamais sur ces questions des défis alimentaires et environnementaux, ils sont les premiers concernés et porteurs de l'avenir », Stéphane Le Foll.

Laora Perennec, 23 ans
Boulangère



Les produits céréaliers, dont le pain de tradition française, sont des plaisirs qui se trouvent au cœur du patrimoine culinaire de la France.

Elie Fischmann, 28 ans
Cuisinier, Bistrot Le Terroir Parisien



J'adhère complétement au fait que la gastronomie doit représenter le côté plaisir et santé du thème général de l'Exposition universelle : Nourrir la planète et énergie pour la vie.

Sabrina Gaba, 37 ans
Chargée de Recherche 1^{ère} Classe, Inra



La recherche française est historiquement en pointe, notamment sur l'agroécologie, appréhendée comme l'ensemble des projets scientifiques et des pratiques agricoles permettant de concilier les performances environnementales, économiques et sociales de l'agriculture.

Julien Frémont, 37 ans
Agriculteur



Notre enjeu : produire plus et mieux avec moins d'intrants non renouvelables, en assurant une qualité (sanitaire et nutritionnelle) des produits irréprochables.

Benoît Plisson, 25 ans
Cofondateur et dirigeant ICI&LA



Notre objectif est de revaloriser les légumineuses à la fois pour leurs bienfaits nutritionnels mais aussi pour leurs atouts agronomiques et environnementaux apportés lors de leurs cultures.

Agriculture, aménagement paysager, agroalimentaire... Autant de secteurs dynamiques qui recrutent aujourd'hui, avec plus de 120 métiers recensés. Chaque année en moyenne ce sont plus de 55 000 postes de salariés permanents qui sont pourvus dans l'agriculture et les services à l'agriculture. Quant à l'agroalimentaire, il s'agit de la première industrie française, avec environ 14 000 entreprises et plus de 400 000 salariés. Le taux d'emploi après la fin des études est de 90 % dans les trois ans pour l'enseignement technique agricole, et dans les 18 mois pour l'enseignement supérieur agricole long (au-delà de bac +3).



**STÉPHANE LE FOLL,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT, LORS
DE LA POSE DE LA PREMIÈRE
ARCHE DU PAVILLON
LE 29 SEPTEMBRE 2014.**

Alain Berger, commissaire général



“ COMMENT LA FRANCE VA RELEVÉ LE DÉFI DE MILAN

Alain Berger est commissaire général
du Pavillon de la France à l'Exposition
universelle de Milan.

« *Le Pavillon de la France lance un appel :
à table la planète ! Pour y répondre, l'ensemble
des acteurs français, citoyens, élus, entreprises,
associations, scientifiques, se donnent rendez-vous
à Milan en 2015* »





EN BREF

Exposition universelle Milan 2015

- ▶ Du 1^{er} mai au 31 octobre 2015
- ▶ Plus de 25 millions de visiteurs attendus
- ▶ Un thème : « Nourrir la planète, énergie pour la vie »
- ▶ En savoir plus : france-milan-2015.fr

POURQUOI LA PRÉSENCE DE LA FRANCE À MILAN EST-ELLE SI IMPORTANTE ?

Alain Berger: Parce que la France est à même de s'impliquer pleinement dans l'ensemble des enjeux liés à la préservation de la qualité des produits et de l'environnement, tout en poursuivant l'objectif de nourrir toute la planète.

Avec le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie », les organisateurs de l'Exposition universelle de Milan 2015 cherchent à apporter des réponses à la question : « Comment assurer à toute l'humanité une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ? ». La France, forte de nombreux atouts, compte apporter un ensemble de réponses structurées autour de l'angle « produire et nourrir autrement » en valorisant ses modèles agricoles et alimentaires, sa capacité d'innovation et de transfert de technologie, son ouverture internationale.

VOUS PARLEZ DE MODÈLE ALIMENTAIRE, POURRIEZ-VOUS LE DÉFINIR ?

A. B.: Notre modèle alimentaire est fondé sur une grande variété de produits issus d'une agriculture très diversifiée, associée à une industrie agroalimentaire innovante qui a su s'adapter aux nouvelles attentes sociétales en matière d'alimentation. Ce modèle s'inscrit aujourd'hui en parfaite cohérence avec la logique internationale de respect de la diversité des modèles alimentaires mondiaux, de l'indispensable équilibre entre plaisir et santé, de la nécessaire préservation des ressources de la planète et de la durabilité des modèles alimentaires.

EN QUOI CE MODÈLE PEUT-IL RÉPONDRE AUX DÉFIS ALIMENTAIRES PRÉSENTS ET FUTURS ?

A. B.: Les réponses sont autant apportées par notre agriculture que par nos habitudes de consommation. Notre agriculture a un rôle majeur à jouer dans la fourniture des denrées agricoles et dans l'équilibre des marchés mondiaux. L'agriculture est un secteur fondamental, qui associe les ressources de la terre, le travail de l'homme, l'économie, l'environnement, le climat, et s'appuie sur une recherche publique et privée, ainsi que sur un réseau d'établissements d'enseignement, dont l'excellence est unanimement reconnue dans le monde. La diversité de nos menus et de nos savoir-faire alimentaires contribue à concilier santé et plaisir. C'est ce que nous allons nous efforcer de démontrer par notre présence à Milan durant 184 jours. ▀

LE PAVILLON DE LA FRANCE

Architecture : XTU architectes (Anouk Legendre et Nicola Desmaziere) ● Architecte : ALN-ATELIEN ARCHITECTURE (Alix Afferni) ● Scénographie : STUDIO ADELINE RISPAL



LA SCÉNOGRAPHIE. LE PAVILLON EST À LA FOIS UNE HALLE, UNE GRANGE ET UNE CAVE, UNE CATHÉDRALE ET UNE RUCHE, UN LABORATOIRE DES INNOVATIONS, UN LIEU DE DÉCOUVERTES ET D'ÉDUCATION.



La structure du Pavillon de la France pour l'Exposition Universelle 2015 à Milano, est entièrement fabriquée en bois lamellé-collé, essences sapin et épicéa de Franche-Comté. La surface au sol est un rectangle de 35x55 m avec deux angles arrondis, soit 2 000 m². La « Canopée » est une structure conçue comme si elle épousait parfaitement une surface tumultueuse très tourmentée, formée de creux et de bosses, composée d'arches qui partent du sol, passent au-dessus des bosses et retournent au sol. Les arches, disposées à 45° par rapport aux

côtés du rectangle, à des entraxes de 4,50 m, reçoivent tout un réseau d'entretoises de forme à un entraxe horizontal de 1,50 m. Cette canopée représente 750 pièces courbes différentes, pour 310 m³, + 1 139 pièces droites, pour 284 m³, + 172 pièces de surfaces mézées pour 195 m³. Soit au total 2 061 pièces courbes et droites pour 780 m³. Plusieurs ouvertures courbes et doubles courbes (croches) permettent les accès et supportent les éléments de structures et éléments de façades. Tous les assemblages sont invisibles et démontables. La complexité principale est donnée par les décalardements de toutes les poutres courbes et croches + assemblages démontables. Les plans d'exécution ont été réalisés à l'aide d'un nouveau logiciel de dessin, et surtout le taillage sur machine à commande numérique donne une précision inégalable avec des méthodes traditionnelles, et tout cela dans un délai très court. À l'intérieur de la construction, deux niveaux de planchers permettent d'aménager : bureaux, locaux VIP, sanitaires, cuisines, restaurants, boulangerie, etc. Ces planchers sont rendus coupe-feu grâce à notre procédé agréé DALFEU®. La toiture en shed termine l'ouvrage, tout en conservant une partie terrasse végétalisée.

Le jardin agricole de la diversité française

Le parcours débute par un jardin agricole permettant aux visiteurs de mettre à profit le temps d'attente pour entrer dans le pavillon. Ce territoire nourricier présente une succession de cultures illustrant la diversité et la richesse des paysages agricoles français à travers trois grandes typologies : les cultures céréalières, la polyculture et l'élevage, les cultures spécialisées et maraîchères.

Des fenêtres numériques sur les paysages agricoles français



Trois grands écrans LED diffusent des images panoramiques des trois typologies de paysages dans toute la France, images décodées au moyen d'animations poétiques. Des dispositifs pédagogiques et ludiques, physiques et numériques, permettent aux visiteurs de s'immerger progressivement dans les thématiques agricoles et agroalimentaires. La diversité des paysages agricoles français est la source de la diversité des pratiques et des productions agricoles. C'est cette diversité des terroirs qui fait la spécificité de notre agriculture et de nos produits alimentaires.

L'exposition : une scénographie foisonnante

Après avoir traversé ce jardin, les visiteurs accèdent sous la voûte du pavillon à un foisonnement d'expériences, de matières, d'odeurs, de végétaux, de produits, de technologies... des plus locaux aux plus globaux, des plus traditionnels aux plus innovants. Le programme scientifique du pavillon a été conçu par le Commissariat général de la France en participation avec les organismes de recherches et interprofessionnels français et des partenaires privés impliqués dans ces recherches. La valorisation de notre modèle agricole et agroalimentaire apparaîtra également dans le cadre de colloques, conférences, débats, vidéo-conférences, sans oublier des démonstrations culinaires, événements gastronomiques, dégustations de produits du terroir, ou des manifestations culturelles.

EN BREF



- ★ 1 100 m² scénographiés
- ★ un café des chefs, une boutique, une boulangerie, un espace des savoir-faire
- ★ des animations, événements, forums, débats, colloques
- ★ des espaces VIP
- ★ 1 000 visiteurs attendus par heure sur le Pavillon
- ★ 5 000 délégations officielles attendues
- ★ 20 millions d'euros d'investissement public
- ★ 7 ministères engagés dans l'événement

Un concept low-tech

Entièrement démontable et remontable, le Pavillon de la France consiste en une ossature de bois. Le concept, d'esprit « low-tech », s'inspire des circuits courts. L'architecture de ce bâtiment passif met en valeur des innovations uniques en France en matière d'architecture en bois : assemblages invisibles, géométrie complexe et formes courbes.

Les thèmes abordés

La scénographie déclinera les thématiques suivantes : l'agriculture de précision et l'agro-écologie ; le progrès génétique ; la flore positive ; la chimie du vivant ; pêche, aquaculture, algues ; le changement climatique ; l'eau ; la qualité nutritionnelle des aliments ; les nouveaux produits et nouvelles technologies agroalimentaires.

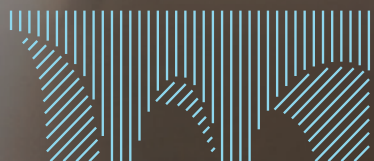


Bâtiment à basse consommation d'énergie, le pavillon est conçu pour permettre une ventilation et un rafraîchissement naturels. Il prévoit des flux d'air traversant et un procédé de tirage thermique par le lanterneau du centre.

● [Le Pavillon France](#)

● [Exposition universelle](#)

● [Milan 2015](#)



Le Pavillon de la France : lieu d'expression de la gastronomie française

La France exposera un certain nombre de réponses positives pour faire face au défi alimentaire mondial, parmi lesquelles celle de son modèle alimentaire qui allie de manière indissociable quantité et qualité.

La qualité sera présentée dans ses différentes dimensions telles que le respect de l'équilibre nutritionnel, la sécurité sanitaire des aliments, de l'eau... qui sont fondamentales.

Elle comprend aussi un aspect incontournable de l'identité française : celui de la gastronomie.

Des savoir-faire culinaires, des générations, de la transmission qui fondent aujourd'hui une cuisine toujours aussi étonnante, pleine de vie et rayonnante dans le monde entier.

Durant l'exposition universelle, la France invitera les visiteurs du monde entier à découvrir et/ou à approfondir les produits et les savoir-faire.

Véritable rayonnement planétaire pour la France, le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, constitue un élément identitaire essentiel: cet héritage historique et culturel est un message fort porté par la France.

La gastronomie française sera scénographiée, et surtout elle trouvera une traduction très concrète pour le plaisir des papilles des visiteurs dans différents lieux du Pavillon : au café des Chefs, à la boulangerie et sur le Food truck qui seront les différents lieux d'expression des savoir-faire français !

Il s'agira bien de montrer que la culture et le patrimoine alimentaires concernent aussi des produits simples et de qualité, des recettes de tous les jours qui peuvent, autant que les mets luxueux, participer à l'éducation au goût et à la connaissance. Et ceci d'autant plus que ce seront à la fois des grands chefs mais aussi des jeunes élèves des écoles hôtelières qui prépareront les menus du Pavillon : l'excellence culinaire accessible pour tous !

**DE LA DÉMONSTRATION CULINAIRE
À LA DÉGUSTATION D'UN REPAS CONVIVAL,
EN PASSANT PAR L'ÉMERVEILLEMENT
SOUS LA HALLE, LE PAVILLON DE LA FRANCE
SERA UN PARCOURS DU GOÛT.**



À table la planète !

La tradition du repas français constitue une richesse et une particularité dont nous sommes fiers. La France est le pays avec le taux d'obésité le plus bas, les Français mangent équilibré et nous le devons en grande partie à la tradition du repas partagé autour d'une table à heure fixe. Une pratique que le Pavillon de la France va illustrer tout au long de l'exposition, en invitant le monde entier à découvrir, connaître et reconnaître le repas à la française.



Les Chefs aux fourneaux

Le Café des chefs rassemblera les plus grands chefs, grands cuisiniers des Bocuse d'or Winners. Ils vont se succéder toutes les trois semaines, chacun présentant une carte qui mettra en valeur des produits et des artisans : François Adamski, Yannick Alléno, Fabrice Desvignes, Jacky Freon, Michel Roth, Thibaut Ruggeri, Serge Vieira, Philippe Mille, Franck Putelat. Ces grands chefs seront accompagnés de nombreux apprentis. Ils ne sont pas encore connus et pourtant ils ont été repérés car ils ont démontré leur capacité à transformer des aliments simples du quotidien en véritable chefs d'œuvre gastronomiques. Le défi : permettre aux nombreux visiteurs d'avoir accès au meilleur niveau de la haute gastronomie française, avec des repas-dégustations qui seront de vraies fêtes des saveurs mais également valoriser la production de nos terroirs et les différentes filières agroalimentaires, le tout grâce à une offre de restauration à prix accessible.

LA BOULANGERIE

La boulangerie du Pavillon de la France vous propose un large choix de pains, viennoiseries et autres délices gastronomiques.

LE FOURNIL

Assistez chaque jour à la fabrication du pain de tradition française, par quelques-uns des 160 000 professionnels passionnés qui travaillent en France dans la boulangerie. www.passioncereales.fr



Ouvert de 10h00 à 00h00, le Café des Chefs, géré par le groupe GL Events, devrait accueillir plus d'un millier de clients par jour, à raison de plusieurs services aux principaux

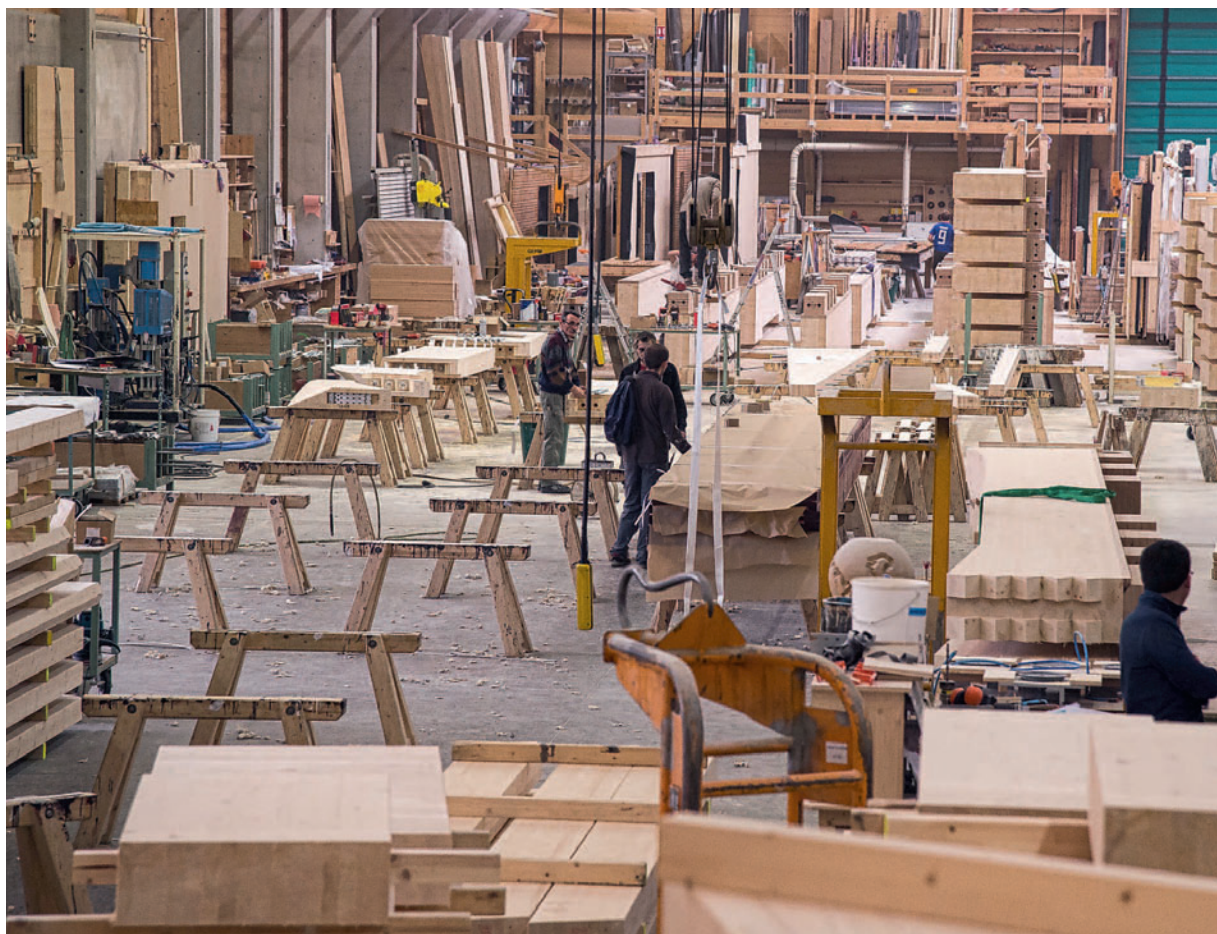
repas et d'une petite restauration proposée tout au long de la journée. Conformément au cahier des charges, et plus largement, à l'orientation de l'exposition universelle, l'offre de GL Events respecte des exigences fortes en matière de développement durable : déjà engagé dans une politique de RSE volontariste, le groupe a mis en avant des axes d'actions tels que le recyclage des déchets, le respect de la diversité dans l'embauche des collaborateurs, le reversement d'un pourcentage du volume d'affaires à l'association Babyloan.



Industrie du bois

UN PAVILLON EN BOIS FRANÇAIS

Illustration du savoir-faire français alliant un matériau traditionnel et des technologies de pointe, le Pavillon de la France est entièrement réalisé en sapin des forêts de françaises. De l'abattage des arbres à la découpe des pièces qui seront assemblées à Milan, découvrez toute la chaîne de production de cette industrie.





Dominique Courlet, entrepreneur de travaux forestiers, près de Morteau (Doubs) s'apprête à abattre un sapin dans une forêt communale. L'arbre mesure environ 40 mètres de haut. Il sera ébranché avant d'être débardé, c'est-à-dire tracté jusqu'en bord de route où il sera identifié.

Entre montagnes et forêts, les grumiers (camions conçus pour transporter les troncs d'arbres) arrivent à la scierie RHD Productions de Fournets-Luisans, pour y déposer les grumes (troncs). Les fraiseuses les rendent plus cylindriques et enlèvent l'écorce. À la recherche de bois blanc et sans nœuds, il faudra mesurer le volume du tronc avant de définir une découpe optimale. Ici, les arbres sont transformés en différents éléments comme des planches ou des connexes finis en granulés. Une partie du bois est rabotée et séchée sur place tandis que le reste de bois vert sert à la construction.

LE BOIS EN ROUTE VERS MILAN

Un camion chargé de planches de sapins part en direction de Montlebon, à quelques kilomètres de là, chez un fabricant de structures et d'isolants en bois. Il s'agit de l'entreprise Simonin qui a remporté l'appel à projets pour construire le Pavillon de la France à Milan lors de l'Exposition universelle. Au total, ce sont près de 900 m³ de bois local qui auront été nécessaires à sa réalisation.

Dans les entrepôts Simonin, le bois clair est taillé et assemblé avant de prendre la route pour Milan par camion. Logiciels de programmation 3D, fixation invisible, gabarits métalliques sur mesure (celui de la canopée mesure près de 20 mètres de long),

Pour concevoir le bâtiment en forme de canopée, des technologies de points ont été utilisées: logiciels de programmation 3D, fixation invisible, gabarits métalliques sur mesure...

PRÈS
DE 900 M³
DE BOIS
AURONT ÉTÉ
NECESSAIRES



LE PAVILLON DE LA FRANCE

ce sont des technologies de pointe qui sont utilisées. Pour cette entreprise innovante « *rien n'était programmé au départ* » explique Dominique Simonin, fondateur de l'entreprise avec ses frères, en 1967. C'est la concurrence des lamellés-collés droits allemands et autrichiens qui a poussé l'entreprise à se spécialiser dans la taille artistique des charpentes en bois. Aujourd'hui, elle exporte dans le monde entier ses structures en lamellé-collé : vers l'Europe, l'Afrique, etc. Prochain objectif ? Exporter bientôt 50 % de ses constructions. ▽

Le Pavillon de la France est exemplaire du savoir-faire français en matière d'ossature bois, dans sa forme la plus innovante, avec des assemblages invisibles, une géométrie complexe ; c'est aussi un modèle d'économie durable, puisqu'il sera démontable et remontable.



Dominique Simonin est le fondateur de l'entreprise choisie pour la construction du Pavillon de la France à l'Exposition universelle de Milan. Implantée dans le Doubs, son entreprise est spécialisée dans la taille artistique du bois et exporte ses créations dans le monde entier.

Le Gouvernement s'est engagé avec 7 ministères en décidant d'un budget de 20 millions d'euros : le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le Ministère des Affaires étrangères et du Développement international, le Ministère de l'Éducation nationale, 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, le Ministère des Finances et des Comptes publics, le Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique. D'autres ministères sont également associés à ce projet comme le Ministère de la Culture et de la Communication.

LES PARTENAIRES





© Cmc / Xtu / Studio A. Rispal / Simonin Frères

Aux côtés des manifestations organisées par les autres partenaires, CITÉXPO accueillera le **programme Off** du Pavillon de la France.

Du 1^{er} mai au 31 octobre 2015 se dérouleront à CITÉXPO :

- ✧ Événements diplomatiques et institutionnels ✧ Manifestations culturelles
- ✧ Événements presse ainsi qu'un press center à la disposition des journalistes
- ✧ Rencontres économiques ✧ Conférences, colloques, débats, séminaires
- ✧ Déjeuners, dîners débats, cocktails...

Contact Général

Commissariat Général de la France - Exposition universelle de Milan 2015
12 rue Henri-Rol Tanguy - 93555 Montreuil / TSA 20002 Cedex
Tel. : +33 (0)1 73 30 37 90 - www.france-milan-2015.fr

Contacts Presse

France - Victoire Reneaume - Tél. : +33(0)6 68 33 39 55 - v.reneaume@giotto-cr.com

Italie - Paola LAZZAROTTO - Tél. : +39 3351937614 - lazzarotto@segrp.it
Edoardo CAPRINO - Tél. : +39 3395933457 - caprino@segrp.it
Matteo TOSI - Tél. : +39 3480305877 - tosi@segrp.it

Pour plus d'informations : www.france-milan-2015.fr et sur www.rhonealpes.fr/1164-rencontres-milan-2015.htm
Twitter : @franceexpo2015 #franceexpo2015 et sur Facebook, Instagram et Youtube