



**ATELIER  
CUISINE**



# LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

AU SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE 2018



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

Contact Presse :  
Service de presse du ministère  
Tél. 01 49 55 60 11  
[ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)



➔ **Engagement du Président de la République, les États généraux de l'alimentation ont offert un temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles, qui débouchent sur une feuille de route gouvernementale et des mesures dès le 1<sup>er</sup> semestre 2018.**

Ces enjeux seront au cœur du dispositif du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation au salon international de l'agriculture.

Situé dans le hall 4 C144 « services et métiers de l'agriculture », le stand du ministère est conçu à l'image d'un plateau central modulable équipé d'une cuisine, deux écrans géants, un espace consacré aux formations et métiers et un kiosque.

La programmation alterne événements institutionnels et animations : ateliers culinaires, présentation et dégustation de produits des lycées agricoles, de produits ultramarins, de produits de la mer et de l'aquaculture, ainsi que des émissions et des interviews d'experts sur les politiques publiques pilotées par le ministère : sécurité sanitaire, innovation, alimentation, bioéconomie, agriculture biologique, agro-écologie, politique agricole commune, enseignement, formation, bois et forêt, transformation numérique de l'agriculture.

➔ **9 jours d'animations + de 10 000 visiteurs sur le stand en 2017**

## « L'agriculture, une aventure collective ».

➔ L'aventure collective, c'est l'histoire de notre agriculture, bâtie autour du « vivre ensemble ». Ce rendez-vous annuel est une vitrine incontournable et unique en son genre de l'excellence agricole française, et l'occasion de promouvoir la qualité et la variété de notre patrimoine.

**Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation**

### Demandez le programme

Événements, conférences, animations, ateliers-cuisine : retrouvez toute la programmation sur notre site web :

[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

Et sur notre compte twitter :



[@Min\\_Agriculture](https://twitter.com/Min_Agriculture)



### Suivez toute l'actualité

du stand en photo, en vidéo et en direct sur :



### Consultez nos magazines

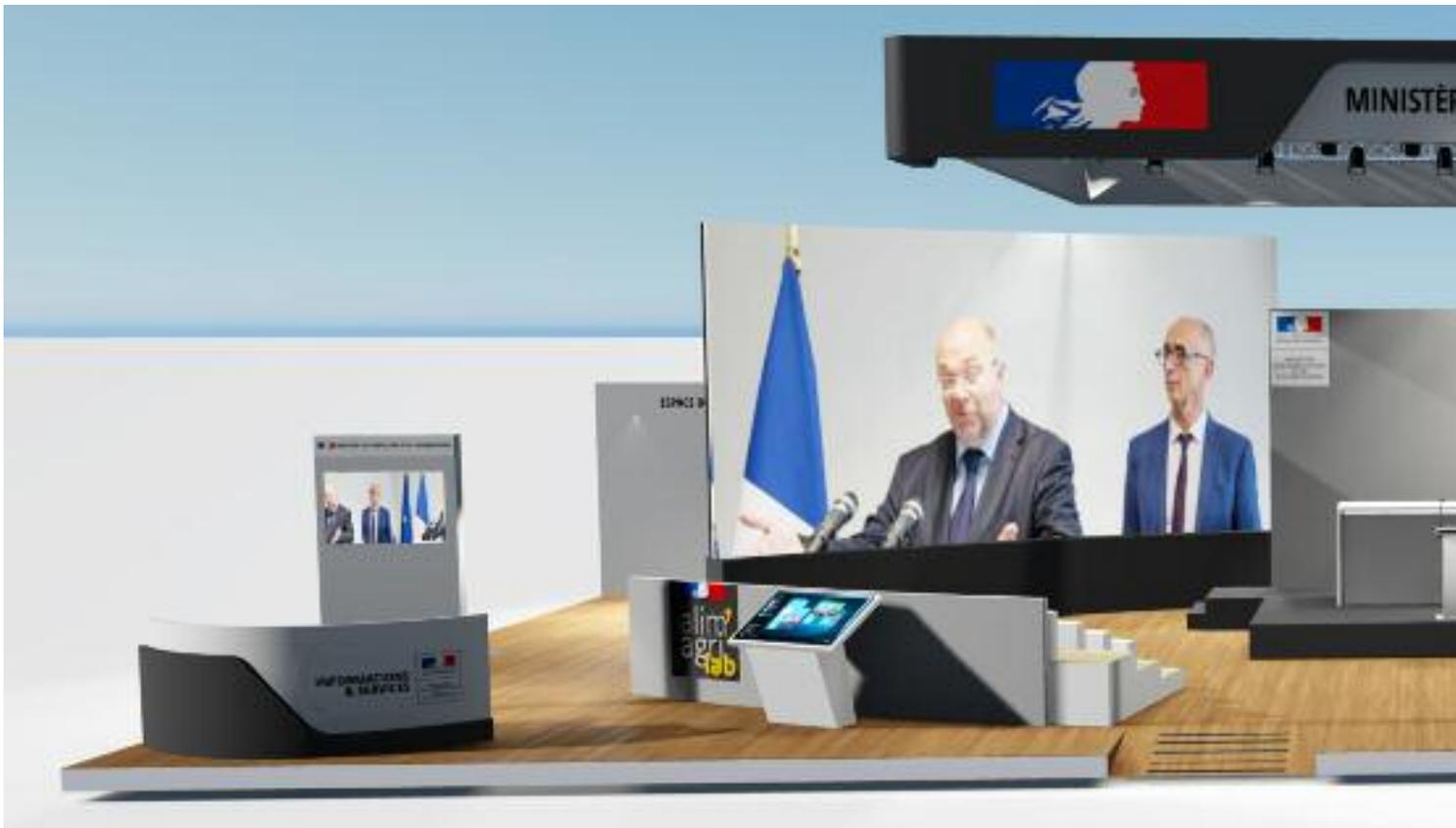
Sur le kiosque numérique

[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)



## Le dispositif

➡ Situé dans le hall 4 C144 « services et métiers de l'agriculture », le stand du ministère est conçu autour d'un plateau modulable pouvant accueillir des événements, des invités, des émissions, des dégustations et des ateliers cuisine.



## Les événements

GRAND PLAN D'INVESTISSEMENT  
BIOÉCONOMIE ET TERRITOIRES  
PLATE-FORME D'ÉPIDÉMIOLOGIE  
ÉDUCATION ET FORMATION  
STRATÉGIE EUROPE ET INTERNATIONAL  
TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET COLLECTIFS  
D'AGRICULTEURS  
POLITIQUE PUBLIQUE DE L'ALIMENTATION (PNA)  
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
BIEN ÊTRE ANIMAL  
ASSOCIATION NATIONALE POUR L'ÉDUCATION AU GOÛT  
DES JEUNES

REMISES DE PRIX

## Les ateliers cuisine

THIERRY MARX  
PHILIPPE MESURON  
CHARLES SOUSSIN  
CYRIELLE BOUTAUD  
INAO - ATELIER DES CHEFS

↻ Un plateau central modulable : scène / plateau TV / cuisine  
deux écrans géants, deux bornes d'accueil



## Les dégustations

PRODUITS DE LA PÊCHE  
PRODUITS D'OUTRE-MER  
PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ  
PRODUITS DES LYCÉES AGRICOLES :  
MIEL, CHAMPAGNE, VIN, JUS DE POMME,  
CHARCUTERIE, CONFITURES ...

## Liste des lycées agricoles

EPLFPA DU MORVAN (NIÈVRE)  
LYCÉE AGRICOLE DE CIBEINS (AIN)  
CFA DE MATITI (GUYANE)  
LEGTA DE LAVAL (MAYENNE)  
EPLFPA DE BRIVE VOUTEZAC (CORRÈZE)  
LYCÉE VITICOLE DE LIBOURNE MONTAGNE (GIRONDE)  
LYCÉE AVIZE VITI CAMPUS (MARNE)  
LYCÉE VITICOLE D'ORANGE (VAUCLUSE)  
EPLFPA CHARTRES LA SAUSSAYE (EURE-ET-LOIR)  
CFA DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)  
LEGTPA DE LOZÈRE F. RABELAIS (LOZÈRE)  
ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE À MAMIROLLE (DOUBS)  
EPL DE FONTAINE-SUD BOURGOGNE (SAÔNE-ET-LOIRE)  
CFPPA D'HYÈRES (VAR)  
LEGTA HECTORE SERRES (LANDES)

## Les émissions

### LE QUART D'HEURE DES EXPERTS

EXPORT

FOOD TECH EN FRANCE

POLITIQUES ÉDUCATIVES DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

LA FORÊT BOUGE : UN OUTIL NUMÉRIQUE AU SERVICE DES PROPRIÉTAIRES FORESTIERS

APPLI TOUSCAPS : LES BONS RÉFLEXES FACE À UNE SITUATION DE CRISE

POLITIQUE DE L'ALIMENTATION DÉFINIE À L'ISSUE DES ETATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

BIOÉCONOMIE

ÊTRE ENSEIGNANT DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

ENJEUX DU NUMÉRIQUE EN MATIÈRE DE RECHERCHE ET D'INNOVATION

AGRICULTURE EN OUTRE-MER

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR AGRICOLE : MOOC

ENJEUX DU NUMÉRIQUE ÉDUCATIF

PLAN D'URGENCE ET GESTION DES CRISES SANITAIRES

AGRO-ÉCOLOGIE ET SOLS

ALIM CONFIANCE : DISPOSITIF D'INFORMATION SUR LES CONTROLES SANITAIRES

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

ENJEUX DU BREXIT POUR LA PÊCHE

AGRO-ÉCOLOGIE AU COEUR DES FORMATIONS

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

LUTTE ANTI-GASPI

LUTTE CONTRE L'ANTIBIO RÉSISTANCE

INNOVATION PÉDAGOGIQUE

AGRICULTURE BIO

SANTÉ DES PLANTES : XYLELLA

GESTION DURABLE DE LA FORET

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE : HVE

FERME DIGITALE

BIEN-ÊTRE ANIMAL

### MAGAZINE

L'EUROPE & MON AVENIR

### PRODUITS & PRODUCTEURS

BIOÉCONOMIE NOUVELLE VISION DU VIVANT

AGRICULTURE ET PÊCHE DES OUTRE-MER

### ESPACE D'INFORMATION

MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

## Les écrans

RETRANSMISSION LIVE

PROGRAMMATION DE CLIPS & ANIMATIONS MOTION DESIGN SUR LES POLITIQUES PUBLIQUES DU MINISTÈRE



## L'espace métiers et formations

LES MÉTIERS ET EMPLOIS AU SEIN DU MINISTÈRE  
LES FORMATIONS DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
LES FORMATIONS DU SUP

→ Près de 6000 techniciens travaillent au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Exerçant des missions d'instruction et de contrôle qui nécessitent des compétences pointues, on les retrouve en département, en région mais aussi en administration centrale et dans les établissements publics exerçant dans les domaines agricole ou alimentaire ou forestier. Être technicien supérieur du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, c'est avoir, dans le cadre de la fonction publique, un métier concret, très varié et au service de l'intérêt général.  
<http://agriculture.gouv.fr/nos-metiers-0>

→ On peut être enseignant ou conseiller principal d'éducation au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation qui dispose de 806 établissements sur tout le territoire national. L'enseignement agricole public recrute par voie de concours (externe et interne) des personnels d'enseignement et d'éducation. <http://www.concours.agriculture.gouv.fr>

→ L'enseignement agricole forme aux métiers de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt. Il regroupe l'enseignement scolaire agricole (de la 4e au baccalauréat) et l'enseignement supérieur agricole du BTS au doctorat.

→ A la rentrée 2017, 45 800 étudiants et apprentis étaient dans l'enseignement supérieur agricole.

→ Les apprentis représentent 23 % des effectifs de l'enseignement supérieur agricole. Cette voie de formation mêle connaissance théorique et expérience en entreprise et assure une bonne insertion dans le monde du travail.

Quant à la formation continue, elle permet d'améliorer son niveau de qualification et /ou d'acquérir une qualification professionnelle reconnue.



# 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**

**ANIMATION :** Olivier Alleman, journaliste - Frédérique Courtadon, animatrice

### SAMEDI 24

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

### DIMANCHE 25

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

-  **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
-  **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
- 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"

## 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  
Loïc 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

**AGRICULTURE.GOUV.FR**



**ALIMENTATION.GOUV.FR**