



**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



➔ **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^{er} 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

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



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

- | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 **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



15 h **ATELIER CUISINE**

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

10 h 15

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



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 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 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

12 h 30








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











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^{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'épidémio-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
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