



grobiosciences

**Stand du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation,  
de la Pêche et de la Ruralité**

Du 26 février au 6 mars 2005

# Programme du Café de l'Agriculture

*Hall 3, Allée K, stand 8,  
Parc des Expositions, Porte de Versailles*



Edité par la Mission Agrobiosciences. La Mission Agrobiosciences est financée dans le cadre du contrat de plan Etat-Région par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité.  
Renseignements : 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)  
Retrouvez nos autres publications sur notre site : <http://www.agrobiosciences.org>



## **Programme du Café de l'Agriculture**

**Stand du ministère de l'Agriculture**

**Hall 3, Allée K, stand 8**

**Du 26 février au 6 mars 2005**

**Parc des Expositions, Porte de Versailles**

**Sur le stand du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité, le « Café de l'Agriculture » est un forum d'échanges et de rencontres entre des experts et les visiteurs du salon. Les objectifs de ces rencontres sont de faire connaître les enjeux économiques et technologiques de l'agriculture, de présenter les nouvelles activités et les perspectives professionnelles proposées par un monde rural au cœur des dynamiques européennes.**

## **Des thématiques ouvertes sur l'Europe**

L'agriculture et la ruralité sont en plein mouvement. Les modes de développement, l'avancée des technologies et les nouvelles activités ne cessent d'ouvrir de nouvelles voies à l'emploi. Le monde rural est un espace ouvert sur l'Europe. La modernité de ses activités économiques, sociales et culturelles représente aujourd'hui une formidable diversité, méconnue, de savoir-faire et de métiers.

## **Des perspectives d'avenir pour les jeunes lycéens**

Afin que les jeunes, les parents d'élèves et tous les acteurs de l'éducation et de l'insertion puissent mieux saisir les opportunités de carrières offertes par ce foisonnement, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité organisera une série d'interventions et de débats sur son stand lors du prochain Salon International de l'Agriculture du 26 février au 6 mars 2005. Des jeunes issus d'établissements de l'enseignement agricole et de l'enseignement général des Académies de Rouen, Reims, Orléans et Amiens y seront reçus quotidiennement dans le cadre d'un partenariat avec le Ministère chargé de l'Education Nationale.

Objectif : mieux connaître les enjeux et les perspectives d'avenir en termes d'activités et d'emplois, repérer concrètement les savoir-faire et les métiers concernés et identifier précisément l'offre des formations adaptées à ces évolutions au niveau européen.

## **Des échanges directs avec les meilleurs experts européens**

Organisées dans le cadre d'un « Café de l'Agriculture », avec le concours des meilleurs experts européens, ces manifestations seront ouvertes, chaque jour, à un large public. Chacune des séquences proposées privilégiera l'échange et la rencontre directes entre ces experts, des professionnels et le public.

Samedi 26 février

## Matin

---

**11h00 – 13h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

**« Pineau, Cognac, Jus de Raisin...  
recettes de fabrication ».**

Dégustation proposée par le Lycée Agricole  
de l'Oisellerie. Angoulême. (Charente)

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

**« A l'école de la main verte ».**

Comment entretenir et repoter ses plantes vertes et fleuries en pot ?

Une démonstration par le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de  
Saint-Germain-en-Laye (Yvelines)

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Rocamadour, vin des coteaux du Quercy et noix du Périgord**

FILM

Parfums de terroirs : Le Cognaçais de Gérard Delahaye

Samedi 26 février

## Après-midi

---

**En présence d'un public de délégués d'élèves  
de l'enseignement agricole**

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

**« Pineau, Cognac, Jus de Raisin...  
recettes de fabrication ».**

Dégustation proposée par le Lycée Agricole  
de l'Oisellerie. Angoulême (Charente)

**14h30-15h30**

### Conférence–débat

**Elargissement de l'Europe :**

**100 millions de consommateurs supplémentaires**

Quelles opportunités pour les IAA et les agriculteurs français ?

Avec **Alain Pouliquen**, économiste, directeur de recherche Inra. Auteur d'un rapport  
« Compétitivité agricole dans les secteurs agroalimentaires des Peco ».Commission  
européenne.

Et **Nicolas Perrin**, attaché agricole à l'Ambassade de France en Pologne.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Jambon de Bayonne et vin rosé de Irouléguy**

**15h45-16h15**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

**« A l'école de la main verte » :**

Comment entretenir et repoter ses plantes vertes et fleuries en pot ?

Une démonstration par le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de  
Saint-Germain-en-Laye (Yvelines)

FILM

Une passion dans les arbres. L'élagueur de Gérard Delahaye

**Dimanche 27 février**

**Matin**

---

**En présence d'un public de délégués d'élèves  
de l'enseignement agricole**

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Foies gras à la pointe du goût** ».

Une dégustation de foies gras et de conserves de viandes présentée par le Lycée Agricole de Mirande (Gers) .

**11h00 – 12h00**  
**Conférence–débat**

**Décrypter les attentes de société :  
la lecture de la sociologie  
de l'alimentation**

Avec **Jean-Pierre Corbeau**, Socio-anthropologue, Université de Tours. Cofondateur de l'Institut Français du Goût.

**Louis Orenge**, Directeur général du Centre d'Information des Viandes, **Daniel Nairaud**, Secrétaire Général du Conseil National de l'Alimentation.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Jambon de porc noir gascon, vin rosé de Fronton et vin blanc de Saint-Sardos**

**12h15 –12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

**« Cultur'& vous : devenir agent culturel  
en milieu rural »**

Démonstration de savoir-faire proposée par une association d'étudiants du Centre Universitaire de Formation et de Recherche Jean-François Champollion et du Lycée Agricole Laroque. Rodez (Aveyron)

FILM

De la peur de la faim... vers la fin de la peur de Bernard Dartigues

**Dimanche 27 février**

## **Après-midi**

---

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Foies gras à la pointe du goût** ». Une dégustation de foies gras et de conserves de viandes présentée par le Lycée Agricole de Mirande (Gers) .

**14h30-15h45**

## **Conférence–débat**

**Qualité et sécurité des aliments : qui paie ?**

Avec **Egizio Valceschini**, économiste. Directeur de l'Unité mixte de recherche Systèmes Agraires et Développement : activités, produits et territoires (Inapg-Inra),  
**Philippe Mauguin**, directeur de l'Institut National des Appellations d'Origine (Inao),  
**Philippe Guérin**, président du Conseil National de l'Alimentation et un **Représentant de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)** Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*  
**Armagnac et pruneaux d'Agen**

**15h45-16h15**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Cultur' & vous : devenir agent culturel en milieu rural** » Démonstration de savoir-faire proposée par une association d'étudiants du Centre Universitaire de Formation et de Recherche Jean-François Champollion et du Lycée Agricole Laroque. Rodez (Aveyron)

FILM

Parfums de terroirs : La Chalosse de Gérard Delahaye

Lundi 28 février

Journée en présence d'un public de lycéens des Académies de Rouen, Orléans-Tours, Amiens et Reims. Dans le cadre d'un partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

## Matin

---

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Blonde, blanche, brune, ambrée... la bière dans tous ses états** »

Une dégustation de bières proposée par le Lycée Agricole de Douai (Nord)

**11h00 – 12h00**

## Conférence pour les lycéens

**Nouveaux usages de l'agriculture :  
un atout pour les matériaux  
de demain**

Avec **Antoine Gaset**, conseiller scientifique du Laboratoire de Chimie Agro-industrielle, Ensiacet-Institut national Polytechnique, et **Sandra Martin-Hudry**, gérante de Futuramat société de production d'agromatériaux (Poitiers).

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Fromages caprins du Centre et vins de Loire**

**12h-12h15 : Les Bataclowns**

**12h15 – 12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Protection biologique intégrée : projets expérimentaux** »

Démonstration de savoir-faire présentée par L'Association Nationale des Structures d'Expérimentation et de Démonstration en Horticulture (ASTREDHOR) et le Lycée Agricole de Pflixbourg, Wintzenheim (Haut-Rhin)

FILM

Parfums de terroirs : Le pays des hautes falaises de François Amado

Lundi 28 février

## Après-midi

---

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Blonde, blanche, brune, ambrée... la bière dans tous ses états** »

Une dégustation de bières proposée par le Lycée Agricole de Douai (Nord)

**14h30-15h30**

## Conférence pour les lycéens

**Génétique et agronomie...  
Les Sciences du vivant au service  
de l'agriculture**

Avec **Guy Riba**, Directeur général délégué de l'Inra.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Fromages caprins du Centre et vins de Loire**

**15h30-15h45 : Les Bataclowns**

**15h45-16h15**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Protection biologique intégrée : projets expérimentaux** »

Démonstration de savoir-faire présentée par L'Association nationale des structures d'expérimentation et de démonstration en horticulture (ASTREDHOR) et le Lycée Agricole de Pflixbourg, Wintzenheim (Haut-Rhin)

FILM

Parfums de terroirs : Le gâtinais en Essonne de Xavier de Cassan

Mardi 1<sup>er</sup> mars

Journée en présence d'un public de lycéens de **l'Académie de Orléans-Tours**  
dans le cadre d'un partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale,  
de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

## Matin

---

### **Avec la participation d'élèves en Brevet de technicien supérieur agricole productions animales du Lycée Agricole de Pixerecourt (Meurthe et Moselle)**

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Artisanat et modernité : les huîtres Label Rouge de Marennes Oléron** ».

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole de Bourcefranc (Charente-Maritime)

**11h00 – 12h00**

### **Conférence pour les lycéens**

#### **Les nouveaux défis de la sécurité sanitaire et alimentaire**

Avec **Martin Hirsch**, directeur général de l'Agence Française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) et **Loïc Evain**, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments, à la Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Banon de Provence, vins de Provence et huile d'olive d'Aix-en-Provence**

**12h-12h15 : Les Bataclowns**

**12h15 – 12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Une forêt vivante** ». Une démonstration d'élagage et une animation sur la vie dans la forêt présenté par le Lycée Forestier de Croigny. (Aube)

FILM

Parfums de terroirs : La baie du Mont Saint-Michel en Haute-Bretagne de Jean-Louis Léone

Mardi 1<sup>er</sup> mars

## Après-midi

---

### **Avec la participation d'élèves en Brevet d'aptitude professionnelle agricole du Lycée Agricole de Pixerecourt (Meurthe et Moselle)**

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Artisanat et modernité : les huîtres Label Rouge de Marennes Oléron** ».

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole de Bourcefranc (Charente-Maritime)

**14h30-15h30**

### **Conférence pour les lycéens**

**Informatique, télédétection, robotique...**

**Les Sciences de l'ingénieur au service de l'agriculture**

Sur l'informatique : **Marc Tchamitchian**,  
animateur de l'équipe

« Recherche sur l'informatisation », Inra Avignon.

Sur la robotique : **Francis Sévila**,  
directeur de l'Ecole nationale supérieure  
agronomique (ENSAToulouse).

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Banon de Provence, vins de Provence et huile d'olive d'Aix-en-Provence**

**15h30-15h45 : Les Bataclowns**

**15h45-16h15**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Une forêt vivante** ». Une démonstration d'élagage et une animation sur la vie dans la forêt  
présenté par le Lycée Forestier de Croigny. (Aube)

FILM

Les services vétérinaires au service de l'alimentation de Gérard Delahaye

Mercredi 2 mars

**Journée Coopération Internationale  
en présence d'un public d'élèves français  
et d'élèves des nouveaux Etats membres**

**Matin**

---

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

**« Vins et fromages :**

**l'art d'associer les saveurs »**

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole  
de Champs sur Yonne (Yonne)

**11h00 – 12h00**

**Conférence pour les lycéens**

**L'élargissement, une chance pour les jeunes européens**

Cinq jeunes de la Lettonie, de la Slovénie, de la Pologne, de la Hongrie et de France partagent leurs expériences et leur vision de l'avenir.

**Avec Madame Dubourg-Lavroff, directrice de l'Agence Leonardo-Socrates** et des interprètes français-anglais des réseaux de l'enseignement agricole.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Laguiole et vin de Marcillac**

FILM

Parfums de terroir : Le limouxin de Gérard Delahaye

**Mercredi 2 mars**

## **Après-midi**

---

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Vins et fromages : l'art d'associer les saveurs** »

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole de Champs sur Yonne (Yonne)

**14h30-15h30**

**Conférence**

**Retour sur 150 ans de concours et d'expositions agricoles**

**Par Jean-Luc Mayaud**, Professeur d'histoire contemporaine à l'Université Lumière-Lyon 2

**15h30-15h45 : Les Bataclowns**

**FILM**

Son excellence, le Concours général agricole de Didier Rousselle

**Jeudi 3 mars**

**Journée en présence d'un public de lycéens des Académies de Rouen, Orléans-Tours, Amiens et Reims.**

**Dans le cadre d'un partenariat avec le Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.**

## **Matin**

---

### **Avec la participation d'élèves du Lycée Agricole de l'Ermitage (Somme)**

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Le porc aveyronnais : un élevage à l'ancienne aux normes IGP** ».

Une dégustation proposée par le Lycée Agricole de Villefranche de Rouergue (Aveyron)

**11h00 – 12h00**

### **Conférence pour les lycéens**

**Autosuffisance, qualité et sécurité alimentaire :**  
**Histoire de la Pac, objectifs et apports depuis 40 ans**

Avec **Lucien Bourgeois**, sous-directeur chargé des études économiques et des systèmes d'information à l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA).

Et **Virginie Jorissen**, chef du bureau de l'Union européenne au service des relations internationales à la Direction des politiques économique et internationale (Ministère de l'Agriculture).

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*  
**Beaufort, Comté, Morbier, Mont d'Or et vins du Jura**

**12h-12h15 : Les Bataclowns**

**12h15 – 12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Raisonnement la protection du blé contre les maladies** »

Une démonstration présentée par ARVALIS - Institut du Végétal, et le Lycée Agricole Luçon Pétré (Vendée)

FILM

Parfums de terroirs : Les baronnies des Pyrénées de Hubert Roy

Jeudi 3 mars

## Après-midi

---

### Avec la participation d'élèves du Lycée Agricole de l'Ermitage (Somme)

13h45 – 14h15

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Le porc aveyronnais : un élevage à l'ancienne aux normes IGP** ».

Une dégustation proposée par le Lycée Agricole de Villefranche de Rouergue (Aveyron)

14h15-15h00

### Conférence pour les lycéens

#### Nouveaux usages de l'agriculture : un atout pour les énergies de demain

Avec **Pierre Cuypers**, président de l'Association pour le développement des carburants agricoles (Adeca) et du Comité Européen des Biocarburants.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Beaufort, Comté, Morbier, Mont d'Or et vins du Jura**

15h00-15h15 : Les Bataclowns

15h15-15h45

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **Raisonnement la protection du blé contre les maladies** »

Une démonstration présentée par l'Institut du Végétal (ARVALIS) et le Lycée Agricole Luçon Pétré (Vendée)

FILM

Agriculture française : le sens de la performance de Gérard Delahaye

Vendredi 4 mars

Journée en présence d'un public de lycéens des Académies de Rouen, Orléans-Tours, Amiens et Reims.

Dans le cadre d'un partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

## Matin

---

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

**« Du Salers à l'Aligot ».**

Une dégustation présentée  
par le Lycée Agricole d'Aurillac (Cantal).

**11h00 – 12h00**

**Conférence pour les lycéens**

**Comment l'alimentation raconte l'histoire de France ?**

Avec **Julia Csergo**, chercheur en histoire contemporaine, Université Lumière Lyon 2.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Fromages d'Auvergne et vin de Marcillac**

**12h-12h15 : Les Bataclowns**

**12h15 – 12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

**« Les métiers du vétérinaire ».**

Une démonstration présentée par les étudiants  
de l'Ecole Nationale Vétérinaire  
de Nantes (Loire-Atlantique)

FILM : Projection du Palmarès du 7<sup>ème</sup> Festival AgriCinéma organisé par le SYRPA

Vendredi 4 mars

## Après-midi

---

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

**« Du Salers à l'Aligot ».**

Une dégustation présentée  
par le Lycée Agricole d'Aurillac. (Cantal).

**14h30-15h30**

### Conférence pour les lycéens

**Nouveaux métiers de l'agriculture : insertion et nouveaux services**

**Christelle Wagner**, responsable du projet Centaurus.

**Daniel Carlier**, agriculteur, responsable du réseau Farre dans l'Indre.

Un représentant de Handi Cheval Ile de France

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Fromages d'Auvergne et vin de Marcillac**

**15h45-16h15**

**« Les métiers du vétérinaire ».**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

Une démonstration présentée  
par les étudiants de l'Ecole Nationale Vétérinaire  
de Nantes (Loire-Atlantique)

FILM : Projection du Palmarès du 7<sup>ème</sup> Festival AgriCinéma organisé par le SYRPA

Samedi 5 mars

## Matin

---

### Avec la participation d'élèves du Lycée Agricole de Château Chinon (Nièvre)

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« **Culture et élaboration du Champagne** ».

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole d'Avize (Marne)

**11h00 – 12h00**

### Conférence–débat

#### Les nouvelles obsessions des mangeurs en termes de santé

Par **Patrick Denoux**, maître de conférence en psychologie interculturelle, Université Toulouse le Mirail. Et **Ambroise Martin**, professeur de nutrition et de biochimie, Université Lyon 1, Président du Groupe « Politique nutritionnelle » du Conseil National de l'Alimentation. Et **Claude Ricour**, Professeur de médecine, Hôpital Necker Enfants Malades, membre du Conseil National de l'Alimentation.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

### Champagne blanc de noirs et boudin de Rethel

**12h15 – 12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

### « **Les métiers de la Pisciculture** »

Une démonstration présentée par l'Institut technique de l'aviculture (ITAVI) et le Lycée Agricole de Château Chinon (Nièvre)

FILM

Un château en Chine ? de Séverin Blanchet

Samedi 5 mars

## Après-midi

---

### Avec la participation d'élèves du Lycée Agricole de Château Chinon (Nièvre)

**14h00 – 14h30**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

« Culture et élaboration du Champagne ».

Une dégustation présentée par le Lycée Agricole d'Avize (Marne)

**14h30-15h30**

### Conférence-débat

**Prospective : la technologie spatiale européenne  
au service de l'agriculture de précision**

Avec **Daniel Carlier**, agriculteur, président du réseau Farre dans l'Indre.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

**Champagne blanc de noirs et boudin de Rethel**

**15h45-16h15**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

### « Les métiers de la Pisciculture »

Une démonstration présentée par l'Institut technique de l'aviculture (ITAVI) et le Lycée Agricole de Château Chinon (Nièvre)

FILM

Parfums de terroir : L'île de Noirmoutier de Jean-Louis Léone

*Dimanche 6 mars*

## **Matin**

---

**10h30 – 11h00**

SAVOIRS DEGUSTES *Un produit, des métiers*

### **« Bouquet gustatif du Café de l'agriculture »**

Un banquet festif des dégustations proposées tout au long de la semaine : foie gras, huîtres, champagne...

**11h00 – 12h00**

### **Conférence–débat pour les institutionnels**

**Quelle place pour l'agriculture  
face aux nouveaux défis  
environnementaux et énergétiques ?**

**Avec Maurice Dohy**, responsable du département Bioressources à l'Ademe, chargé de la coordination du groupement d'intérêt scientifique Agrice. Président d'ERRMA : Association européenne des ressources et matériaux renouvelables.

DEGUSTATION *Des produits sous signe officiel de qualité*

### **Floc de Gascogne et foie gras**

**12h15 –12h45**

SAVOIR FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

#### **« L'égalité est dans le pré : l'égalité des chances en BD »**

Présentation d'une bande dessinée conçue et dessinée par deux anciens élèves diplômés de l'enseignement agricole.

FILM

Un château en Chine ? de Séverin Blanchet

Parfums de terroirs : le marais poitevin de Gérard Delahaye

*Dimanche 6 mars*

## **Après-midi**

---

**de 14h à 17h**

SAVOIRS DEGUSTES

« **Bouquet gustatif du Café de l'agriculture** »

Un banquet festif des dégustations proposées tout au long de la semaine : foie gras, huîtres, champagne...

SAVOIR-FAIRE *Une expérience, des nouveaux savoirs faire*

« **L'égalité est dans le pré : l'égalité des chances en BD** »

Présentation d'une bande dessinée conçue et dessinée par deux anciens élèves diplômés de l'enseignement agricole.

FILM

Parfums de terroirs : Au pays de la Limousine de Gérard Delahaye

Parfums de terroirs : Le canton de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Jean-Louis Léone