

VENDREDI

14 MARS

2025

8H30 > 16H00

GUINGAMP (22)

**COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS
ALIMENTATION & NUTRITION**

**PLANTES
SAUVAGES
& INNOVATIONS
CULINAIRES**

08H30 / ACCUEIL DES PARTICIPANTS

09H00 / OUVERTURE DE LA JOURNÉE U'COOK-INNOVATION

09H15 / Entre nourriture et toxicité : l'héritage des plantes sauvages

Chloé BERGOT & Kristell JÉGOU - Étudiantes en licence professionnelle Alimentation et conseil en nutrition santé, UCO Bretagne Nord

09H30 / Les aspects nutritionnels et de santé

Corinne BERTHIN - Phytothérapeute et praticienne en médecine traditionnelle chinoise, Florenergetique

09H55 / Pourquoi innover avec les plantes sauvages comestibles ?

Fabienne ROULLEAUX & Annah ROMANO - Dirigeante, Edition conception – Santé Diététique

10H30 / Pitches projets concourants

11H00 / Rencontre autour des stands projets

12H00 / PAUSE DÉJEUNER

↳ Visites des laboratoires - stands concours

13H30 / De la cueillette des plantes sauvages comestibles au produit fini

Valentin MORICET - Producteur cueilleur, Ferme de St Daniel

14H05 / De la plante sauvage à la fabrication d'un aromatisant 100% naturel : l'infusion intense, une technologie d'extraction unique

Mike CACASE & Kilian COUDERC - Commerciaux, Rouages

14H45 / Remise des trophées

15H30 / CAFÉ DE CLÔTURE

