

**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**

