

VENDREDI
20 MARS
2026

8H30 > 16H00
GUINGAMP (22)

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS
ALIMENTATION & NUTRITION

CHAMPIGNON
ENTRE SCIENCES,
CUISINE ET MÉDECINE

ACCÈS GRATUIT DANS LA LIMITE
DES PLACES DISPONIBLES

CAFÉ D'ACCUEIL OFFERT - DÉJEUNER LIBRE

08H30 / ACCUEIL DES PARTICIPANTS

09H30 / OUVERTURE DE LA JOURNÉE U'COOK-INNOVATION

09H15 / La planète mycota

Loïc CHAUXEAU - Journaliste en environnement

09H40 / Compléments alimentaires & champignons

Émilie SEGRETAIN - Naturopathe et consultante formation, Hifas da terra

10H05 / Le substrat pour la production

Marie-Laure JARRY - Directrice générale, Eurosubstrat

10H30 / Pitch projet concourants

11H30 / Rencontre autour des stands projets

12H25 / PAUSE DÉJEUNER

→ Visite des laboratoires - stands concours

14H00 / L'art de produire des champignons

Vivien GABILLAUD - Producteur de champignons UFAB, Ferme de Kebell
Touseg

14H25 / Table ronde : de la forêt à l'assiette

Jean-Paul LE GAC & Jean-Pierre PLOUHINEC - Société Mycologique des
Côtes d'Armor (S.M.C.A)

Animée par Léa GASTON - Étudiante en licence alimentation conseils et nutri-
tion santé / Organisatrice d' U'Cook Innovation, UCO Bretagne Nord

15H00 / Remise des trophées

16H00 / COCKTAIL DE CLÔTURE

SCAN MOI POUR T'INSCRIRE

