

U'COOK

innovation

**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 CHAUVEAU - 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 prodire 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 nutrition santé / Organisatrice d' U'Cook Innovation, UCO Bretagne Nord

15H00 / Remise des trophées

16H00 / COCKTAIL DE CLÔTURE

SCAN MOI POUR T'INSCRIRE

