



Enjoy it's from Europe - Plaisirs d'Europe

# Programme des animations de l'Agence BIO

## au Salon International de l'agriculture 2019

### Pavillon 4, Stand B010

*Planning non exhaustif susceptible de connaître certaines modifications.*

Tout au long du salon, des professionnels, producteurs, transformateurs, responsables de coopératives, animateurs filières... ainsi que des représentants du réseau Formabio, répondront à toutes les questions des visiteurs sur l'agriculture biologique et ses produits.



Le contenu de ces dossiers de presse représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive.  
La commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'ils contiennent.

## - Samedi 23 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

- 10h00-11h30 **Atelier cuisine** Longue de Nice café - cacao Haddock ou saumon fumé, proposé par **Tugdual de BETHUNE**, chef de cuisine CNIEL
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine** Filet mignon de porc à la bière, navets et estragon, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 **Atelier cuisine** Pommes au four ,fromage blanc battu à la vanille, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL

### L'espace découverte

- 9h30-10h30 **Petit-déjeuner bio et Quiz céréales** : Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine)  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Céline Lacour**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 10h30-11h30 **Atelier cuisine carpaccio de radis noir aux graines de courges et Quiz fruits et légumes**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Céline Lacour**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 11h30-13h00 **Tartare de bœuf et de veau à l'orange et céleri** animé par **Véronique Bourfe-Rivière**  
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Houmous de lentilles, bâtonnets de légumes et Quiz Légumineuses**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Céline Lacour**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 16h00-17h30 **Smoothies, goûter bio et Quiz enfants** - Smoothie de fruits et légumes aux épices et yaourt  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Céline Lacour**, les Paniers bio du Val de Loire,
- 17h00-18h30 **Apéro Bio et Quiz pommes de terre** : Soupe de pomme de terre et mâche,  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Mathilde Labille**, Les Paniers bio du Val de Loire

### L'espace enfants

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

**... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte**

## - Dimanche 24 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table

- 10h00-11h30 **Atelier cuisine** Longue de Nice café - cacao Haddock ou saumon fumé, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL
- 11h30-13h00 **Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie et Karine Meunier** Commission bio d'INTERBEV, avec des assiettes de dégustation de viandes à gagner
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine** Filet mignon de porc à la bière, navets et estragon, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 **Atelier cuisine** Pommes au four, fromage blanc battu à la vanille, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL

### L'espace découverte

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales et Fruits&Légumes**  
Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine) et fromages, animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 9h30-11h30 **Dégustations de jus de fruits, de tisanes et de soupes** Marcel Bio proposées par **Constance Hamard**
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine Coleslaw**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Confiture de lentilles au gingembre et Quiz légumineuses** - Découverte des légumineuses, des huiles et épices  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants, quizz enfants** Compote de pommes et crumble à la poêle  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 17h00-18h30 **Apéro Bio et Quiz pommes de terre** : Pommes de terre au citron, ail en chemise, lardons et olives noires  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**

### L'espace enfants

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

*... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte*

## - Lundi 25 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

---

- 10h00-11h30 **Atelier cuisine** Longue de Nice café - cacao Haddock ou saumon fumé, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL
- 11h30-13h00 **Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie** Commission bio d'INTERBEV, avec des assiettes de dégustation de viandes à gagner
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine** Filet mignon de porc à la bière, navets et estragon, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 **Atelier cuisine** Pommes au four, fromage blanc battu à la vanille, proposé par **Tugdual de Bethune**, chef de cuisine CNIEL

### L'espace découverte avec mise en avant des produits bio des Hauts-de-France

---

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales** Crêpes à la bière  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine et Quiz légumineuses & pommes de terre** salade de lentilles et pommes de terre aux herbes  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 14h00-15h00 **Atelier Découverte des huiles et Quiz huiles**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants, quiz enfants** Compote de pommes et crumble à la poêle  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 17h00-18h30 **Apéro Bio** Flamiche au Maroilles / charcuterie du Nord  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**

### L'espace enfants

---

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

**... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte**

## - Mardi 26 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

- 10h00-11h30 **Atelier Cuisine** cookies à l'écorce de citron confit, proposé **par les apprentis cuisine de l'École de Paris des Métiers de la Table**  
Avec la participation de **Sounthip Luong** de La Patelière
- 11h30-13h30 **Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie** Commission bio d'INTERBEV, avec des dégustations de viandes d'agneau des Pyrénées proposées par des éleveurs d'agneau de Val de Gascogne
- 13h30-15h00 **Atelier Cuisine** cookies à l'écorce de citron confit, proposé **par les apprentis cuisine de l'École de Paris des Métiers de la Table**  
Avec la participation de **Sounthip Luong** de La Patelière
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 17h30 -19h00 **Découverte de la Clairette de Die** dégustations proposées par les vignerons de la cave Jaillance

### L'espace découverte

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales et produits laitiers** Granola maisons aux fruits confits et **dégustations de yaourts bio de la Bergerie nationale**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Sounthip Luong** de La Patelière et de **Gerald Roseau** de la Bergerie nationale
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine et Quiz Fruits&Légumes et Pommes de terre** salade tiède de carotte, pommes de terres et céleri aux graines  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 14h00-15h00 **Atelier Découverte des huiles/Quiz huiles et dégustations de crudités de saisons**  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 15h00-16h00 **Dégustations de yaourts bio de la Bergerie nationale** proposées par **Gérald Roseau** de la Bergerie nationale
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants, quizz enfants** Smoothie de fruits et légumes aux épices et yaourt et **dégustations de yaourts bio** de la Bergerie nationale  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Gérald Roseau** de la Bergerie nationale
- 17h00-18h30 **Apéro Bio et Quiz légumineuses** Salade de lentilles au jambon  
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**

### L'espace enfants

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

**... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte**

## - Mercredi 27 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table et le Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques

- 10h00-11h30 **Ateliers Cuisine:** Gâteaux au chocolat ; Tartine de fromage frais chips de jambon de Bayonne ; Omelette piperade ; Toast de chèvres sur pain d'épice, proposés par **Philippe ALLIOUX**, Responsable de restauration au collège Endarra – ANGLET, et **Cédric DINAND**, Responsable de restauration au collège La Reine Sancie – SAUVETERRE DE BEARN
- 11h30-13h00 **Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie**, Commission bio d'INTERBEV, avec des assiettes de dégustation de viandes à gagner, et **démonstrations de découpe de viandes** proposées par **Michel Vaidie**, boucher
- Atelier Cuisine Légumes au wok** proposé par **Philippe ALLIOUX**, et **Cédric DINAND**, Responsables de restauration de collèges des Pyrénées-Atlantiques
- 14h00-15h00 **Ateliers Cuisine:** Gâteaux au chocolat ; Tartine de fromage frais chips de jambon de Bayonne ; Omelette piperade ; Toast de chèvres sur pain d'épice, proposés par **Philippe ALLIOUX**, et **Cédric DINAND**, Responsables de restauration de collèges des Pyrénées-Atlantiques
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 17h30 -19h00 **Découverte de la Clairette de Die** dégustations proposées par les vignerons de la cave Jaillance

### L'espace découverte

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales et produits laitiers** Granola maison et **dégustations de yaourts et fromage blanc** Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Quiterie Scherrer** de Triballat
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine et Quiz légumineuses** Salade de lentilles et Petits légumes - Sauce yaourt cumin citron herbes. Animé par **Dounia Silem** avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Quiz pommes de terre** Pommes de terre au Citron Oignons & Huile Pimentée - Bœuf aux oignons sauté au wok. Animé par **Dounia Silem** avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants** Gâteau au yaourt aux pommes - Compote sans sucre ajoutée et topping de graines et **dégustations de pommes**. Animé par **Dounia Silem** avec la participation de producteurs de pommes Juliet
- 17h00-18h30 **Apéro bio et Quiz Fruits&Légumes** Quichounettes Courge Shiatsu & Roquefort persillés (ou Comté) aux graines Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Julien Picq** Les Paniers bio du Val de Loire

### L'espace enfants

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

*... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte*

## - Jeudi 28 février -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

---

- 9h30-11h30 **Ateliers petit déjeuner** avec des dégustations proposées par des animateurs de Jardin Bio
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine wok de veau aux saveurs asiatiques** proposé par les apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table avec la participation de Jardin Bio  
**Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie**, Commission bio d'INTERBEV, avec des assiettes de dégustation de viandes à gagner.  
**Démonstrations de découpe de viandes** proposées par **Jean-Marie Pouwels**, boucher
- 14h00-15h00 et 16h00-17h00 **Dégustations de produits pour le goûter** proposées par des animateurs de Jardin Bio
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-19h00 Dégustations des produits des lauréats des **Trophées de l'Excellence BIO 2019**

### L'espace découverte

---

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales et produits laitiers** Granola maison et **dégustations de yaourts et fromage blanc**  
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation d'éleveurs du réseau « Invitation à la Ferme »
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine et Quiz Fruits&Légumes** Méli-mélo de légumes crus de saison, pois chiches et sauce au yaourt & sésame. Animé par **Dounia Silem**
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Quiz légumineuses** Recette du Lobio La Tartinade aux haricots blancs façon hoummos. Animé par **Dounia Silem**
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants** Brochettes de pommes Miel et Sésame - Gâteau aux pommes et **dégustations de pommes**. Animé par **Dounia Silem** avec la participation de producteurs de pommes Juliet
- 17h00-18h30 **Apéro bio et Quiz Pomme de terre** Velouté Lentilles corail, Cresson & Pomme de terre  
Animé par **Dounia Silem**

### L'espace enfants

---

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00 Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

**... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte**

## - Vendredi 01 mars -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

- 10h00-11h30 **Dégustations de soupes des Pays de la Loire** proposées par **Mélanie Lecorney et Carine Courtial** de Atelier Potpote
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine wok de veau à la bière** proposé par les apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table
- Quiz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie**, Commission bio d'INTERBEV, avec des assiettes de dégustation de viandes à gagner.
- Démonstrations de découpe de viandes** proposées par **Jean-Marie Pouwels**, boucher
- Dégustations de bières** proposées par **Christophe Malizia**, Brasserie du Pont de Coude
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00 -19h00 **Atelier cuisine wok de veau** proposé par les apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table

### L'espace découverte

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner bio Quiz céréales et produits laitiers** Granola maison et **dégustations de yaourts**. Animé par **Dounia Silem**, avec la participation d'animateurs Les 2 vaches
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine et Quiz Fruits&Légumes** Salade de haricots rouges & légumes à la mexicaine - Sauce Yaourt Brassé Tex Mex. Animé par **Dounia Silem** en partenariat avec Les 2 vaches
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Blinis moelleux au yaourt (salé et sucré)**. Animé par **Dounia Silem** en partenariat avec Les 2 vaches
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants** gâteau au yaourt et **dégustations de pommes**. Animé par **Dounia Silem** avec la participation de producteurs de pommes Juliet et d'animateurs Les 2 vaches
- 17h00-18h30 **Apéro bio et Quiz Pomme de terre** Chaussons de Pommes de terre & Viande à l'orientale et dégustations de riz parfumés. Animé par **Dounia Silem**

### L'espace enfants

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00      Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 :    Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

*... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par **Véronique Bourfe-Rivière** sur l'Espace Découverte*

- Samedi 02 mars -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table

---

11h30-13h00 : **Atelier cuisine bio** - Bœuf en tartare thaï et Veau en tartare tradition- Emincé d'endives sauce yaourt au persil & sésame  
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV

15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL

### L'espace découverte

---

9h30-11h00 : **Petit-déjeuner Bio - Quiz céréales et Fruits&Légumes** - Crêpes & Smoothie Energie lacté aux fruits pour bien démarrer la journée, animé par **Dounia Silem**

14h00-15h00 **Atelier cuisine Quiz légumineuses** Hoummos de pois cassés aux graines  
Animé par **Dounia Silem**

16h00-17h00 **Goûter bio des enfants** le Gâteau anti-gaspillage à la récup de pain  
Animé par **Dounia Silem**

17h00-18h30 **Apéro bio et Quiz Pomme de terre** Dauphinettes de Pommes de Terre gratinées  
Boulettes d'agneau en keftas  
Animé par **Dounia Silem**

### L'espace enfants

---

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

9h30-13h00      Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens

14h30-18h30 :    Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

*... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte*

- Dimanche 03 mars -

### La cuisine des chefs, en partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table

---

- 10h00-11h30 **Dégustations de margarine** proposées par **Zoe Atlan, Emma Gauthier et Bertille Dupuy** de Saint Hubert
- 11h30-13h00 **Atelier cuisine bio** - Bœuf en tartare thaï et Veau en tartare tradition- Coleslaw aux herbes & graines  
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV
- 15h00-16h00 **Quiz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits  
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL

### L'espace découverte

---

- 9h30-11h00 : **Petit-déjeuner Bio - Quiz céréales et Fruits&Légumes** - Crêpes & Smoothie Energie lacté aux fruits pour bien démarrer la journée, animé par **Dounia Silem**
- 14h00-15h00 **Atelier cuisine Quiz huile** Graines toastées & huiles pour sauces santé et **dégustations de crudités de saison** proposées par **Jérôme Bouzeau**, Les Paniers Bio du Val de Loire  
Animé par **Dounia Silem**
- 16h00-17h00 **Goûter bio des enfants** Le Gâteau anti-gaspillage à la récup de pain  
Animé par **Dounia Silem**
- 17h00-18h30 **Apéro bio et Quiz Légumineuses et Fruits&Légumes** Barquettes d'endives Hoummos de lentilles aux épices  
Animé par **Dounia Silem** avec la participation de **Jérôme Bouzeau**, Les Paniers Bio du Val de Loire

### L'espace enfants

---

**Des animations ludo-pédagogiques** animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 9h30-13h00      Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h30 :    Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences  
Jeu des 5 sens

*... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par **Véronique Bourfe-Rivière** sur l'Espace Découverte*

L'Agence BIO et ses partenaires  
vous souhaitent un bon salon 2019 !