

Les Rendez-vous de la diversification 2019 : programme

09h00 ☕ **Accueil**

09h30 **Introduction de la journée** : José Renard - Chef de Cabinet adjoint à la Cellule agriculture représentant de René Collin, Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Forêt, de la Ruralité, du Tourisme, du Patrimoine 📍 *Senghor*

10h00 **Conférence plénière** : **Transformer et commercialiser en collectif : une nécessité ?** Anne-Sophie Ansenne - **Ecores** & Stéphane Winandy - **DiversiFerm**

11h00	Ateliers : 📍 <i>Senghor</i>	📍 <i>Salle CS1</i>	📍 <i>Salle CS2</i>	📍 <i>Salle CS3</i>
	Comment communiquer efficacement grâce aux outils du codesign ? Manueline Caseau - Maison du Design	Choisir, utiliser et entretenir ses installations frigorifiques Eric Lefèvre - Forem	Le b.a.-ba de la conserve Geoffroy Anciaux - DiversiFerm	Quels points d'attention dans une salle de traite ? Thierry Jadoul - Comité du Lait

12h15 🍴 **Repas**

13h30 📢 **Témoignage** 📍 *Senghor*

14h00	Ateliers : 📍 <i>Senghor</i>	📍 <i>Salle CS1</i>	📍 <i>Salle CS2</i>	📍 <i>Salle CS3</i>
	L'utilisation des ferments en fromagerie Patrick Clément & Gérard Chabod - Sogebul	Tests de vieillissement et validation de DLC : analyse dans un laboratoire de microbiologie alimentaire Marlenne Abdelmassih - Requasud	Comment se déroule un contrôle AFSCA ? Kathy Brison - AFSCA	Agriculture et social : une alliance qui a du sens ! Lorraine Guillaume Accueil Champêtre en Wallonie

15h00 ☕ **Pause**

15h15	Ateliers : 📍 <i>Senghor</i>	📍 <i>Salle CS1</i>	📍 <i>Salle CS2</i>	📍 <i>Salle CS3</i>
	Enchantez vos clients ! Le merchandising en milieu rural Fabrice Boucherie - Amazing Business	Quelles aides pour les coopératives ? Stéphanie Chavagne - Biowallonie & Bénédicte Lesuisse - Sowecsom	Lait de foin et transformation laitière Benoît Delaïte - RwDR	Retour sur le projet <i>Listeria</i> dans le beurre au lait cru en Wallonie Juliette de Laubier & Aurélie Lainé - DiversiFerm

16h15 🍷 **Clôture de la journée et verre de l'amitié** 📍 *Hall d'accueil Senghor*