

**« Patrimoine alimentaire et innovations :
générez de meilleures recettes...
...en puisant dans les vieux pots ? »**

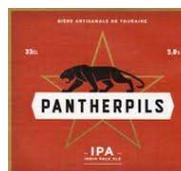


Le mardi 27 mars 2018 à Contres (41), 9h30-12h30

Témoignages



« fonder la création d'une entreprise sur la valorisation d'un produit... qui n'existait plus, la poire tapée »
Reine de Touraine (37)



« faire revivre la Brasserie Webel-St Eloi fondée en 1791 et fermée 200 ans plus tard... au travers de ses marques ! »
Brasserie de l'Aurore (37)



« le Master 'cultures et patrimoines de l'alimentation' et autres ressources de valorisation du patrimoine alimentaire »
Université de Tours et IEHCA (37)



« puiser sa différenciation dans le patrimoine génétique de variétés et races régionales 'oubliées' ? »
URG Centre (36-37)



« quel patrimoine revendiquer... quand on vient tout juste de créer son entreprise ? »
Amaltup (37)

Restitution de veille



Suivi du Buffet d'Application

Renseignements et inscriptions : Pierre BERNEAU MERLET, 06 07 81 32 83, pberneau@loir-et-cher.cci.fr