

PRODUIRE, TRANSFORMER, CONSOMMER : DES EXIGENCES NOUVELLES ?
DES METIERS QUI CHANGENT ?

Quelles sont les tendances des métiers en agronomie et en agroalimentaire pour accompagner la transition des systèmes alimentaires ?

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9h00 : Accueil

9H30 : Discours d'ouverture Anne-Lucie Wack - Directrice Générale de Montpellier SupAgro

9h40 : Conférence introductive : Quelles sont les évolutions des métiers en agronomie et agroalimentaire, au nord et au sud ?

10h45 : Pause

11h15 : Table ronde : Les métiers de la production, de la transformation, de la mise en marché des denrées agricoles et les services à l'agriculture : évolutions, tendances, opportunités à l'international ?

12h30 : Déjeuner

14h30 à 15h45 : Retour d'expériences et débat sur les métiers et besoins en compétences dans le secteur agricole et agroalimentaire à l'international

4 ateliers en parallèle :

- 🌱 Atelier 1 : Production agricole, gestion des ressources naturelles et environnement
- 🌱 Atelier 2 : Organisations et services à l'agriculture
- 🌱 Atelier 3 : Transformation agroalimentaire et valorisation des ressources
- 🌱 Atelier 4 : Innovation et politiques dans les systèmes alimentaires

16h00 : Synthèse des ateliers participatifs

16H30 : Conclusions