

		125 questionnaires rendus									
Origine des participants:	Ecoles	22					fournisseurs	31			
	Entreprise	49					Presse	2			
	consultants	3					Divers	4			
Ils ont été informés via:	Ecoles & anciens élèves	31					courrier	3			
	mail	41					presse	1			
	entreprise	40					divers	14			
Organisation		note/6	1	2	3	4	5	6	moyenne sur 6	Nombre de réponses	
info préalable			1	8	15	65	36	5,02	125		
accueil			1	1	11	48	60	5,36	121		
repas		1	2	4	18	51	47	5,13	122		
Contenu des exposés		note/6	1	2	3	4	5	6			
Scientifique			7	9	28	56	20	4,61	120		
durée			4	13	34	50	22	4,53	123		
temps pour questions		1	11	16	33	48	13	4,30	121		
Qualité des conférenciers		note /6	1	2	3	4	5	6			
			3	5	16	64	22	4,88	110		
Classement des intervenants				+				-			
la journée dans son ensemble		note /10	4	5	6	7	8	9	10	moyenne sur 10	
			4	1	9	26	50	19	7	7,74	
Propositions pour 2018:											
le numérique	protéines végétales								états généraux alimentation		
COOP 23	les rejets								réduction du sucre		
nutrition	les "anti"								valorisation de la matière grasse		
idem un conférencier étranger (ex. AGROPUR)	formation								innovation dans la valorisation du lait et du sérum, pas que le fromage		
les réseaux	Sociologie des nouveaux consommateurs										
suggestions:	plus de temps pour les échanges interactions entre l'amphithéâtre et les salles Gershwin et Berlioz										

NB ne sont prises en compte que les réponses. Les imprimés ne sont pas tous remplis!
plusieurs réponses peuvent être données!