





1^{er} séminaire restauration collective durable d'Occitanie Lycée agricole Charlemagne – Carcassonne – 9 avril 2024

Animation : Laurent TERRASSON, rédacteur en chef de « L'Autre Cuisine »

HEURE	SUJET
08h30	Accueil café
09h30	Discours d'introduction - Gwenaëlle LEPAGE, directrice du campus Terre et Nature, cheffe d'établissement du lycée Charlemagne
9h35	 Discussion: « La restauration collective, une exception française » Yannick JAUZION, conseiller régional Occitanie, délégué à l'agriculture, l'agroalimentaire et la viticulture Frédéric BOUSQUET, DRAAF-adjoint et chef du service régional de l'alimentation Occitanie Sylvie AVALLONE, professeure à l'Institut Agro de Montpellier
10h00	 Table ronde: « Pour vous, une restauration collective durable c'est » Gisèle VINCENT, première adjointe en charge de l'enfance, de la jeunesse et de la communication à la mairie d'Ibos (65) Pierre-Yves ROMMELAERE, cuisinier au collège de Lézignan-Corbières (11) Laure BERENGUER, responsable restauration au CHU de Montpellier (34) Anne CHAUVET, représentante de la FCPE 31 en charge de la restauration scolaire Philippe LE QUELLEC, directeur régional API restauration Sylvie AVALLONE, professeure à l'Institut Agro de Montpellier
11h30	Les mesures et dispositifs d'accompagnement Intervention croisée de Catherine VALVERDE (responsable de la mission alimentation durable à la direction de l'économie locale, du tourisme, de l'agriculture et de l'alimentation, Conseil régional Occitanie) et Claire DERAM (cheffe de l'unité politique publique de l'alimentation, DRAAF Occitanie).
11h45	Grand témoin Échange entre Philippe POINTEREAU (Solagro) et Laurent TERRASSON sur l'empreinte carbone de l'alimentation
12h15	Discours de clôture Laurent TERRASSON
12h30	Repas
14h00- 15h15	Ateliers série 1
15h30- 16h45	Ateliers série 2
16h45	Clôture du séminaire : Goûter à la mode « Lait et fruits et légumes à l'école »

Lien pour s'inscrire au Séminaire avant le 4 avril 2024 : https://coralim-occitanie.fr/?InscriptionRC