

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 - Chef d'établissement du lycée Charlemagne
9h35	Discussion : « La restauration collective, une exception française » - Florent GUHL, directeur régional - Jean-Louis CAZAUBON, Vice-président du Conseil régional d'Occitanie, délégué à la souveraineté alimentaire, la viticulture et la montagne - Sylvie AVALLONE, professeure à l'Institut agro de Montpellier
10h00	Table ronde : « Pour vous, une restauration collective durable c'est... » - Gisèle Vincent, maire d'Ibos (65) - Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier au collège de Lézignan-Corbières (11) (à confirmer) - 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 – direction de l'économie locale, du tourisme, de l'agriculture et de l'alimentation, Conseil régional) et Frédéric BOUSQUET (Chef du service régional de l'alimentation, DRAAF Occitanie).
11h45	Grand témoin Exposé de Philippe Pointereau (Solagro) 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 »