

Démarches de développement durable en restauration

Classes concernées : 2pro1 et 2pro2

Objectifs :

- Avoir une réflexion globale concernant le développement durable appliqué à l'hôtellerie restauration
- Mobiliser les élèves dans le cadre du label E3D et de la semaine de la santé et de la citoyenneté

PROGRAMME DU JEUDI 11 JANVIER 2018

8h00 – 9h30 Présentation du Chef Nicolas Wronat, Restaurant Cantinallegra, Auxerre

<http://cantinallegra.com/>

- Présentation personnelle
- Présentation du restaurant Cantinallegra
- Explication des démarches du restaurant en matière de développement durable
- Impact de ces démarches dans le fonctionnement du restaurant (pratique des employés, sensibilisation des clients, gestion des coûts, etc.)

9h30 – 10 h30 Conférence de Christophe Lavelle, chercheur en gastronomie moléculaire

<http://food20.fr/chercheur/christophe-lavelle/>

<https://sites.google.com/site/christophelavelle/>

- Présentation personnelle
- Liens entre les sciences et l'alimentation (la cuisine, mais pas que...)
- Liens entre les sciences, la cuisine et le développement durable

10h30 – 12h00 Réalisation des smoothies en présence de Christophe Lavelle et du Chef Nicolas Wronat

- Utilisation de produits frais, locaux pour réaliser rapidement des boissons salées et sucrées

13h30 – 16h00 Conférence Renouer Environnement :

<http://www.renouer-auxerre.com>

- Présentation de l'entreprise Renouer (Mme Joaquina, directrice)
- Activités d'insertion professionnelle (M. Clément Kubiak)
- Activités de maraichage Biologique (M. David Ducrot, maraicher)

16h00 – 16h30 Présentation Ferme de Rosny, M. Frédéric Canler :

<http://fermederosny.fr/>

- Fonctionnement d'une AMAP
- Présentation du système permaculturel / biologique
- Activités de travail avec des personnes handicapées

16h30 - Temps d'échange

- Questions diverses
- Synthèse des interventions