

Conférences Espace Conférences • Hall 2

Dimanche 7 février

14h00 > 15h00 **SAVEURS ET TERROIRS :
L'IDENTITÉ CULINAIRE OCCITANE**
Intervenants
Bernard PICHETTO, Membre du Comité Exécutif du Pôle Régional Midi-Pyrénées de la Fondation Science & Culture Alimentaire
Jacques POUX, Directeur de l'IRQUALIM - Institut Régional de la Qualité Alimentaire
François DEDIEU, Président du Convivium SLOW FOOD du Midi Toulousain
Claude IZARD, Vice-Président Confédéral de la CPIH « Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie », Président des Cuisineries Gourmandes
Thierry SREDIC, Membre du Conservatoire des Traditions Culinaires

15h30 > 16h30 **COMMENT CONCILIER L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE
ET LES RETOMBÉES ÉCONOMIQUES ?
Présentation du Concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France**
Intervenants
Jean-Marie PANAZOL, Inspecteur général de l'Éducation Nationale, Doyen du groupe économie-gestion, Président du Jury général de l'examen-concours au titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France »
Michel ROTH, MOF Cuisine, Boccuse d'Or, Chef du Ritz (Paris) 3 étoiles Michelin
Gérard RAPP, Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF)
Guy ETCHEGOINBERRY, Président Adjoint de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF), Trésorier du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET)
Cyril DURAND, Expert en veille économique et conseils stratégiques au cabinet Océan Bleu
David BACHOFFER, Éditeur de presse et d'ouvrages gastronomiques IGA

Lundi 8 février

11h30 > 12h30 **LE NOUVEAU CLASSEMENT DES HÔTELIERS**
Intervenants
Alain ARTERO, Conseiller Tourisme à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Toulouse
Yohann ROBERT, François Tourisme Consultant

16h00 > 17h00 **LES GRANDES TENDANCES DE LA RESTAURATION
ET ADAPTATIONS NÉCESSAIRES**
Intervenant
Bernard BOUTBOUL, Directeur Général de GIRA CONSEIL, Spécialiste du Conseil en CHR

Mardi 9 février

11h30 > 12h30 **QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LES MÉTIERS DE LA VIANDE**
Intervenants
Christophe DENOYELLE, Institut de l'Élevage, représentant l'interprofession de la viande
Un intervenant du CIV, Centre d'Information des Viandes et d'INTERBEV

15h30 > 17h00 **L'ENGAGEMENT NATIONAL POUR L'ALTERNANCE
DANS LE CADRE DES ÉTAPES FRANÇAISES DE L'HÔTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION**
Intervenants
Régis MARCON, Chef-Restaurateur étoilé Michelin 3***, Responsable Mission sur le développement de l'Alternance et de l'Apprentissage dans les métiers de l'Hôtellerie/Restauration
Guy PRESSEDA, Président régional de l'UMIH Midi-Pyrénées, Président général de l'UMIH 31 et Vice-Président de la Fédération Nationale de la Restauration Française

Mercredi 10 février

11h30 > 12h30 **LE NOUVEL ÉLAN DES VINS DU SUD-OUEST, STRATÉGIES ET AMBITIONS**
Intervenants
Paul FABRE, Directeur IVSO – Interprofession des Vins du Sud-Ouest
Alain LANDOLT, Sommelier Formateur, Lycée des Métiers d'Occitanie, proposera une dégustation commentée des vins du Sud-Ouest

14h00 > 15h00 **L'APPROVISIONNEMENT BIO, LABELLISÉ ET DE PROXIMITÉ
EN RESTAURATION COLLECTIVE**
Intervenants
François VENTELON, IRQUALIM, Institut Régional de la Qualité Alimentaire
Patrick BOURGOUIN, Pôle Restauration « Collèges du Gers »

15h15 > 16h30 **PRIVILÉGER L'ACHAT DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN RHD :
PRÉSENTATION DES RECOMMANDATIONS INTERFEL/CCC**
Intervenants
Un représentant d'INTERFEL
Des acheteurs de la région Midi-Pyrénées

16h45 > 18h00 **OPTIMISER SES ACHATS DE VIANDE EN RESTAURATION
COLLECTIVE : PRÉSENTATION DE LA NOUVELLE PROCÉDURE D'ACHAT
DES VIANDES ET DE L'OUTIL LOGAVIA**
Intervenants
Christophe DENOYELLE, Institut de l'Élevage, représentant l'interprofession de la viande
Un représentant d'INTERBEV