



Programme

Produits de la mer et Préservation des ressources

*Journée rencontre auprès des élèves du Lycée Jean Capelle de Bergerac
Sous le parrainage de Vincent Lucas, Chef du Restaurant Etincelles*

Mardi 16 Novembre 2010

Journée animée par Thierry Merlingeas, Professeur au Lycée Jean Capelle

8h00 Accueil des participants

8h15 Mot de bienvenue

Daniel Vajou, Proviseur, Lycée Jean Capelle de Bergerac

Vincent Lucas, Chef, Restaurant Etincelles à Sainte Sabine-Born

8h30 Projection du film *Alerte sur la ressource* suivie d'un débat avec le réalisateur Emmanuel Audrain

10h15 Pause

10h30 Table ronde : le rôle des acteurs de la filière dans la préservation des ressources

Laurent Duprat, Ingénieur Technico-Commercial, Skretting France

Philippe Benoît, Directeur d'exploitation, Sturgeon

François Labulle, Acheteur produits de la mer, Brake France

Vincent Lucas, Chef, Restaurant Etincelles à Sainte Sabine-Born

Élisabeth Vallet, Directrice Europe, Alliance Produits de la mer

12h00 Buffet 'produits durables'

Préparé par les élèves et professeurs du Lycée Jean Capelle de Bergerac, en collaboration avec le chef Stéphane Cuzin de La Table du Marché à Bergerac.

13h30 Visite de l'écloserie de Guyenne à Saint Seurin-sur-l'Isle et de l'élevage Prunier Manufactures à Montpon-Ménesterol

18h00 Retour au Lycée, projection du film *Alerte sur la ressource* pour les élèves et les professeurs ayant préparé le buffet du midi, avec le réalisateur Emmanuel Audrain.

Merci aux partenaires de la journée :



STURGEON

