



Programme

Produits de la mer et Préservation des ressources

*Journée d'information auprès des élèves du Lycée Hôtelier de Dinard
Sous le parrainage de Jean-Marie Baudic, Chef du Youpala Bistrot*

Jeudi 20 mai 2010

Journée animée par Eric Roux – Journaliste

- 8h00** Accueil des participants
- 8h30** Mot de bienvenue
Jean-Jacques Basseau, Proviseur, Lycée Hôtelier de Dinard
Jean-Marie Baudic, Chef, Youpala Bistrot à Saint Brieuc
- 8h45** Projection du film *Alerte sur la ressource* suivi 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
Élisabeth Vallet, Directrice Europe, Alliance Produits de la mer
Tanguy Lagadeuc, Patron-pêcheur à Dahouet
Jean-Yves Bourcier, Patron-pêcheur à Dinard
Olivier Bigot, Directeur marée, Ame Haslé
Jean-Marie Baudic, Chef, Youpala Bistrot à Saint Brieuc
- 12h00** Buffet 'produits durables'
Préparé par les **élèves et professeurs du Lycée Hôtelier de Dinard**, en collaboration avec **Mickaël Tanguy**, chef du Bélouga à Perros-Guirec.
- 14h00** Sortie en mer
Découverte de la pêche côtière, avec **Jean-Yves Bourcier**, Patron-pêcheur à Dinard, et **Fernand Jegu**, ancien pêcheur
- 17h** Projection du Film *Alerte sur la ressource* pour les élèves et les professeurs ayant préparé le buffet du midi, avec le réalisateur **Emmanuel Audrain**.
- 18h30** Clôture de la journée

Merci au partenaire de cette journée :

