



08h30 : Café d'accueil

09h00 : Discours d'introduction

9h30 : *Table ronde sur l'accessibilité aux produits (localisme, qualité, production, transformation, logistique), la qualité et la maîtrise des coûts des repas (fait-maison, grammage réduit, menu végétarien, équilibre carcasse, formation et investissements matériel, lutte contre le gaspillage alimentaire),*

10h40 : *Table ronde sur l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, un enjeu de santé publique (nutrition, sécurité sociale alimentaire et ordonnance verte)*

11h45 : Remise des diplômes « Ecocert en Cuisine » lauréats 2024

12h30 : Buffet déjeunatoire offert par le Département

14h00 : Atelier « World Café » autour de 3 questions orientées sur le partage de solutions, dans le cadre professionnel, en faveur d'une alimentation durable

- *Quelle est ma contribution en faveur d'une alimentation durable ?*
- *Demain, quelles actions je souhaite développer et en quoi ces actions me semblent durables ?*
- *Quels sont mes besoins pour mettre en œuvre ces actions ?*

16h45 : Clôture de la journée