

**14h30 – 16h : Table ronde sur les métiers de la cuisine** animée par Vincent Lafaye, Directeur de Food Development

Après un exposé d'Hervé This,

- Sylvie Eslan, Vice-Présidente du Conseil Régional, Membre de la commission Education - apprentissage,
- Guy Pinvidic, Inspecteur de l'Education Nationale (Académie de Nantes), chargé de la filière hôtellerie,
- Catherine Viollin, Responsable du Secteur Restauration au CIFAM,
- Francine Fayolle, chargée de la formation, de la pédagogie et de la vie étudiante, ONIRIS,
- Bernard Marot, PDG de Maro-Océans, Président de la commission formation de LIGERIAA,
- Un grand Chef ligérien,

donneront leur point de vue et échangeront avec l'auditoire.

**Le nombre de places étant limité, nous vous conseillons de vous inscrire à [ponan@oniris-nantes.fr](mailto:ponan@oniris-nantes.fr)**

**16h15 – 18h15 : « Séminaire sciences & cuisine »** sur le thème de la cuisson des pâtes (pastas). Interventions De JL Doublier, Enseignant chercheur INRA, Magali Wagner, Docteur en sciences des aliments, Daphné Desfossés, Chargée de mission R&D. (**sur inscription : [contact@gmouest.fr](mailto:contact@gmouest.fr)**)

**18h15 – 19h45 : Conférence « L'alimentation et la cuisine dans les cultures italiennes et françaises : regards croisés »** en partenariat avec le centre culturel franco-italien de Nantes, avec le Professeur Alberto Capatti de l'Université de Pavie et Jean-Louis Lambert, universitaire, socio-économiste, spécialiste en agroalimentaire, expert auprès du Conseil National de l'Alimentation.

**(entrée libre)**

**20h : Clôture** autour d'une dégustation franco-italienne (Pays de La Loire-Emilie-Romagne) offerte au public de la conférence.



Le CCFI organise le même jour une conférence à 10h sur le « dictionnaire amoureux de la cuisine italienne » avec Guy Lebatteux, Maître de Conférence.  
Plus d'informations sur le site <http://www.centreculturelfrancoitalien.org>