

Vendredi 28 mars 2025 Lycée Jules Le Cesne – Le Havre

Avant tout !

Afin de garantir un déroulement optimal de l'événement Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région, des dispositions spécifiques ont été mises en place en matière de sécurité et d'accueil. Cette journée, exclusivement sur invitation, mobilise des équipes formées pour assurer un accueil chaleureux et une surveillance rigoureuse tout au long de la manifestation.

Sécurité	Assurée par les étudiants en BTS Management Opérationnel de la Sécurité (MOS) du lycée Claude Monet du Havre.
Accueil	Coordonné par Thierry Hauguel, trésorier de l'association Festiv'Halles, en collaboration avec les élèves de Bac Pro Commerce du lycée Jules Le Cesne.
Accès	Événement strictement sur invitation – contrôle rigoureux à l'entrée.
Exigences	Respect strict du cahier des charges Vigipirate en vigueur.
Objectif	Assurer une surveillance efficace, un accueil fluide et professionnel, et garantir le bon déroulement de l'événement en toute sécurité

Programme Détaillé et temps forts de la Journée

08h30– 09h30 | Accueil & Petit-Déjeuner des Partenaires

📍 Lieu : Chapiteau de la Halle Gourmande

- Accueil des élus, partenaires et intervenants.
- Présence 80 chefs d'entreprise du **Club Entreprises de la Transat Café L'Or**.
- Introduction de la journée par **Xavier Levassort** (Président de l'Association Festiv'Halles), **Clotilde Eudier** (Vice-Présidente de la Région Normandie) et de **Laurence Houlemare** (Présidente d'Honneur et Provisoire).

09h30 – 10h30 | Table Ronde 1 : La Cuisine de Transition & Alimentation Durable

📍 Lieu : Amphithéâtre – Laura Depret (Chargée de projet low-tech et alimentation durable)

La Cuisine de Transition adopte des techniques culinaires simples et peu énergivores (ciseurs solaires, cuisson douce, fermentation) pour réduire l'empreinte écologique. Elle privilégie les produits locaux et de saison, soutenant ainsi les circuits courts et le patrimoine culinaire.

Pour une restauration plus responsable, plusieurs pistes sont envisagées : l'usage d'équipements low tech et de méthodes traditionnelles, le zéro déchet, la mise en avant des produits du terroir et la sensibilisation des convives à l'impact écologique.

Cette approche permet d'allier innovation, durabilité et engagement environnemental tout en formant des professionnels conscients des enjeux futurs.

Présence d'**Hubert Dejean de La Bâtie**, Vice-Président de la Région Normandie

10h45 – 12h30 | Table Ronde 2 : Le Menu Enfant, un enjeu de santé publique

📍 Lieu : Amphithéâtre – Madeleine Besancenot (Doctorante Université du Havre)

Les enfants sont naturellement attirés par le sucré et le gras, mais leur réticence aux nouvelles saveurs, notamment durant la néophobie alimentaire (3-7 ans), complique l'introduction d'une alimentation variée. Cette situation est aggravée par de mauvaises habitudes familiales, une offre scolaire insuffisante et une forte influence publicitaire, contribuant à l'augmentation du surpoids infantile (29 % des enfants en Europe). Le manque de contact avec la nature réduit également leur connaissance des produits bruts et sains.

Pour améliorer leur alimentation, plusieurs solutions sont proposées : des menus exploratoires avec des intitulés ludiques, l'encouragement du manger avec les mains pour allier plaisir et nutrition, la mise en avant des produits locaux, une approche sensorielle avec des plats colorés et narratifs, ainsi que des dégustations en petites portions pour habituer progressivement les enfants à de nouvelles saveurs.

Cette démarche ludique et éducative permet de lutter contre les mauvaises habitudes alimentaires et d'offrir une gastronomie adaptée, engageante et durable.

12h30 – 14h00 | Déjeuner Officiel des Élus et Partenaires

📍 Lieu : Restaurant d'Application L'Envol

- Intervention de **Jean-Baptiste Gastinne**, Vice-Président de la Région Normandie.
- A la découverte de nos jeunes talents, valorisant les produits du terroir normand (Sur réservation).

14h15 – 15h45 | Inclusion et Handicap dans les Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

📍 Lieu : Amphithéâtre – Carole Héranval (Chargée de la promotion de l'Apprentissage – Référente handicap)

L'inclusion dans l'hôtellerie-restauration est freinée par des préjugés, un manque de sensibilisation et une accessibilité insuffisante. Les métiers sont perçus comme trop exigeants physiquement, ce qui limite l'intégration des personnes en situation de handicap, malgré l'obligation légale (OETH). Les formations manquent de modules adaptés et les établissements peinent à aménager leurs infrastructures et postes de travail. De plus, le manque de formation des encadrants et l'absence de partenariats avec des associations spécialisées compliquent encore cette inclusion.

Pour y remédier, plusieurs actions sont proposées : former les professionnels à l'inclusion, adapter les cursus scolaires, améliorer l'accessibilité des établissements, développer des partenariats entre entreprises et associations, et valoriser les bonnes pratiques du secteur.

Une approche collective et proactive permettrait au secteur de mieux intégrer ces talents, répondant ainsi aux enjeux légaux tout en favorisant une dynamique plus inclusive et enrichissante.

Vendredi 28 mars 2025 Lycée Jules Le Cesne – Le Havre

Les Différentes Halles

- **Halle aux Recrutements - 08h30 - 17h00** (📍 Intérieur du lycée) : Rencontre entre étudiants et professionnels pour des entretiens express.
- **Halle aux Formations - 08h30 - 17h00** (📍 Hall du lycée) : Présentation des formations normandes.
- **Halle Gourmande - 09h00 - 15h30** (📍 Chapiteau) : Ateliers et dégustations de produits locaux.

Atelier 1 :

- ✓ 09h00 / 11h00 - Salzet Mélissa et Ballone Gianluigi - Mademoiselle Marguerite Traiteur Gastronomique ;
- ✓ 11h00 / 13h00 - David Foucher - Lycée F. Rabelais / Ifs - Professeur de cuisine ;
- ✓ 13h00 / 15h30 - Stéphane Fournier - Les Jardins d'Elodie - Chef de Cuisine.

Atelier 2 :

- ✓ 09h00 / 11h00 - Capelle Robinson - Hôtel Mercure Le Havre - 2nd de Cuisine ;
- ✓ 11h00 / 13h30 - Chef Damien 750g ;
- ✓ 13h30 / 15h30 - David Devaux - Lycée Schuman Perret - Chef de Cuisine.

- **Halle aux Tables Rondes et Débats - 09h30 - 15h45** (📍 Amphithéâtre) : Échange – Sensibilisation – Innovation – Engagement.
- **Halle au Marché Pédagogique - 08h30 - 16h30** (📍 Cour du lycée) : Rencontres /avec artisans, éleveurs et transformateurs normands.
- **Halle aux 3 Trophées – 08h00 – 14h00** (📍 Restaurant, Bar et Cour lycée) : L'excellence et l'innovation dans l'hôtellerie-restauration, mettant en avant le savoir-faire des jeunes talents et professionnels. Ils valorisent la tradition, la créativité et l'engagement pour une gastronomie durable.

15h00 – 16h00 | Remise des Prix – Trophées

📍 Lieu : Chapiteau

- **Trophée Bistronomique "La Normande à la Table des Chefs"** (Remise des prix à 15h00)
Remise du prix par Augustin Bœuf, Conseiller Régional Délégué et représentant de la Région Normandie au Conseil d'Administration du lycée Jules Le Cesne
- **Trophée Cafés Richard : Café Gourmand Fromager** (Remise des prix à 14h15)
- **Trophée Mickaël Jammes : Cocktail Made in Normandie** (Remise des prix à 12h30)

16h30 | Discours de Clôture

📍 Lieu : Sous le chapiteau

- Intervention des élus des collectivités territoriales.
- Mot de clôture par **Laurence Houlemare** et **Xavier Levassort**.
- Perspectives et engagements pour l'avenir du Festiv'Halles.