

## 2ème édition

# **Séminaire Projet InsPyr 22/11/2018**

## ***Vers une meilleure valorisation des produits agricoles des Hautes-Pyrénées et du Haut-Aragon***

### **Programme**

**09h30** : Accueil café.

**10h00** : Introduction de la journée par **Michel PELIEU**, Président du Conseil Départemental des Hautes-Pyrénées et **Jean-Louis CAZAUBON**, Président de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées.

**10h15** : Congrès de la Gastronomie : **Pedro SALAS**, Directeur de la GECT HP-HP.

**10h45** : Statut de la Cuisine des Pyrénées : **Andrés CASANOVAS**, Tea Cegos.

**11h15** : Valorisation touristique des produits agro-alimentaires : **Jean RONDET**, Sens et Territoires.

**11h45** : Viabilité de la commercialisation des produits agro-alimentaires des Pyrénées dans les villes : **Sylvain IMBERT**, Chargé de Mission, Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne.

**12h30** : Repas offert aux participants inscrits (bulletin inscription joint).

**14h00** : Modèle de structuration d'une plate-forme départementale pour l'approvisionnement en produits locaux auprès de la restauration collective. Echange et débat, autour de **Michaël MARTINEZ**, Chef de projet à la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées.

**14h45** : HaPy SAVEURS, une marque territoriale, point de structuration et perspectives. Echange et débat autour de **Valérie BOUTOLLEAU**, Chargée de développement à la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées.

**16h00** : Clôture du Séminaire.