

Programme du 1^{er} séminaire du GTT 2 TETRAE

La restauration collective dans les projets TETRAE : transition des régimes alimentaires, coordination des approvisionnements et transformation du travail

Lundi 21 octobre 2024 : Quelles autres approches partenariales et académiques ?

- 13h30-14h00 : Accueil café
- 14h00-14h15 : Introduction par l'équipe d'animation du GTT
 - **14h15-15h20 : L'approvisionnement de la restauration collective au Luxembourg**
- 14h15-15h35 : Présentation de la **plateforme digitale luxembourgeoise Food4future** Monique Ludovicy (Restopolis)
- 14h35-14h55 : *Quelle redistribution des surfaces agricoles Luxembourgeoises pour l'auto-alimentation ?* Rachel Reckinger (Université du Luxembourg)
- 14h55-15h20 : Questions et discussion
- 15h20-15h30 Pause
- 15h30-16h30 : **Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation.** Morgane Esnault (Université de Caen Normandie)
- 16h30-17h30 : **Quoi de neuf dans nos projets TETRAE ?** (2 slides par projet, actualités et lien au thème du séminaire)
- 18h00 : Visite guidée du centre de Luxembourg-ville, par Rachel Reckinger
- 19h30 : Dîner à Luxembourg-ville (restaurant El Barrio / [choix du menu à remplir avant le 17/10](#))

Mardi 22 octobre 2024 : Les premiers résultats des projets TETRAE

- 9h00-9h30 : *Reterritorialisation de la filière Carpes des Dombes pour la restauration collective : Rôle des collectifs hybrides.*
Kamar Habli (stagiaire ISARA, **Projet TRAACT**), Virginie Baritoux (VetAgroSup, UMR Territoires) et Carole Chazoule (ISARA, LER).
- 9h30-10h00 : *Fournir « en local » de la viande bovine Biologique à la restauration collective : implications techniques dans deux cas concrets*
Bénédicte Roche et Anne Farrugia (INRAE-UR Saint-Laurent-de-la-Prée, **Projet MAVI**)
- 10h00-10h30 : *Ancrage local des coopératives franciliennes : exploration des motivations propres à un investissement dans le débouché de la restauration collective*
Gwenaëlle Raton (Université Gustave Eiffel, **Projet FAARC**)
- 10h30-10h40 : Pause
- 10h40-11h10 : *Questionner le pourquoi et le comment de l'approvisionnement local de la restauration collective.*
Ronan Le Velly (Institut Agro Montpellier, UMR Innovation, **Projet DEFIBIO**)
- 11h10-12h30 : **La feuille de route du GTT 2 TETRAE :**
 - **Les suites à apporter** à ce premier séminaire : synthèse interrégionale, transferts pédagogiques, session spéciale, numéro thématique...
 - Proposition de **programme des prochains séminaires** en 2025 et 2026 et préfiguration des régions d'accueil
- 12h30 : Déjeuner antigaspi de [Microtarians](#), à partager sur place ou à emporter