



## LYCEE GENERAL & DES METIERS DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME

Voie Romaine - 63400 - CHAMALIERES  
Tel : 04 73 31 74 50 – Télécopie : 04 73 31 74 52  
Site: [www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)

### **Trentenaire du Lycée - 18 au 23 octobre 2010**

#### **« Semaine de la solidarité et du développement soutenable »**

#### **Objectif :**

Célébrer le trentenaire de l'établissement avec l'ensemble de ses composantes, générales, technique et professionnelle, tout en proposant des activités formatrices à nos élèves, dans le cadre d'un thème de travail fédérateur. Il s'agit d'appréhender un problème complexe, le **développement durable, ou soutenable**, en l'abordant sous des angles divers : philosophique, scientifique, économique, historique, social, juridique, etc....

#### **Programme :**

La semaine est consacrée à des expositions de travaux d'élèves, des activités spécifiques, des conférences et des tables rondes sur le thème choisi.

#### **Lundi 18 octobre :**

**Matin :** Mise en place des expositions et travaux d'élèves sur la thématique. Liste non encore exhaustive: travaux de TPE (sciences économique et sociale, histoire géographie, sciences) ; travaux et recherches sur la disparition des abeilles (sciences), exposition scientifique sur ce sujet, conférence et installation en arts plastiques (élèves de la série littéraire). Exposition sur la prévention du tourisme sexuel (BTS tourisme). Travaux sur les produits issus de l'agriculture biologique (sciences appliquées, hôtellerie), réalisation d'un livre en français et espagnol sur les énergies renouvelables (Espagnol). Intervention d'universitaires sur la notion de bien public (SES). Exposition d'œuvres réalisées par des « carnetistes » dans le cadre d'une convention avec «  *carnets de voyages*  », accueil d'un « carnetiste » en résidence et réalisation d'un carnet de voyage dans le monde de l'hôtellerie restauration etc...

#### **14h30 Table ronde : *les lycées et la solidarité internationale***

**Intervenants :** Gérard BESSON, Recteur de l'Académie de Clermont Ferrand, René SOUCHON, Président du Conseil Régional d'Auvergne, Louis GISCARD D'ESTAING, Député Maire de Chamalières, Christine VIGNEAU-PELISSIER, Proviseur et Frédéric HURET, Chef de travaux du lycée de Chamalières, Alain GERMOT, Directeur du lycée agricole de Marmilhat , Mr le représentant de l'Ambassade de France à SARAJEVO, M ZUZUKA, directeur du centre REUMAL, partenaire du centre formation aux métiers de l'hôtellerie de FOJNICA, Mr le Directeur de l'école de tourisme en Bosnie Centrale, un ou deux étudiants de BTS hôtelier.

**Animation :** Jacques THIERRY, Inspecteur général Honoraire, groupe éco gestion, chargé des relations internationales.

#### **16h30 Inauguration officielle: Proviseur, Député - Maire, Président de Région, Recteur.**

#### **19h30 Dîner de Gala : *retour sur trente ans de gastronomie au lycée Chamalières***

Réalisation : élèves, étudiants et enseignants des sections techniques hôtelières.

## **Mardi 19 Octobre :**

**14h00 Conférence :** développement durable et politique de la ville

**Intervenants :** un architecte, un économiste, des élus...

**Animation :** Professeurs de SES et d'histoire géographie du Lycée

**19h30 Dîner de Gala : *retour sur trente ans de gastronomie au lycée Chamalières***

Réalisation : élèves, étudiants et enseignants des sections professionnelles.

## **Mercredi 20 octobre :**

**10h00 Table ronde : *Tourisme, solidarité et développement durable peuvent-ils coexister ?***

**Intervenants:** Hélène PAILLARD – association de lutte contre l'exploitation sexuelle et commerciale des enfants (EPCAT France); François GLEMAIN - CHAMINA voyages ; Christian ORIFINO - Pt de la commission tourisme durable du SNAV ; M GARDES Directeur PNR - Volcans d'auvergne, Alphonse BELLONTE - exemple de tourisme durable à St Nectaire ....

**Animation :** Mme Catherine SHIFFE, Inspecteur d'Académie, IPR éco gestion académie de Clermont Ferrand et professeurs de tourisme du lycée

**12h30 Déjeuner gastronomique « bio »** avec les intervenants de la journée

**14h30 Table ronde : *l'hôtellerie – restauration se met au vert***

**Intervenants :** Hôteliers restaurateurs : Dominique LOISEAU\*\*\*, Saulieu ; Michel BRAS\*\*\*, Laguioles; Fatema HAL, femme Chef *Le Mansouria* Paris ; Flora MICOULA, femme Chef *Les saveurs de Flora*, Paris ; Serge VIERA, étoilé Michelin 2010, Chaidés Aigues; Muriel GINESTA, sociologue de l'alimentation ; Groupe hôtelier SIGHOR – Henri LAFON Directeur technique développement durable, Caroline MIOCHE, Responsable produits.

**Animation :** Jean François MESPLEDE, ancien directeur du guide Michelin et professeurs d'économie gestion du lycée.

**19h30 Dîner de gala : *les anciens élèves aux fourneaux.*** Les chefs anciens élèves sont aux commandes. 120 couverts.

## **Jeudi 21 octobre :**

**10h00 Conférence : *la solidarité est-elle un facteur de survie ?***

**Intervenants :** Christian GODIN, philosophe, Maître de conférence à l'Université Blaise Pascal de Clermont Ferrand, Co-auteur avec Axel KAHN de l'ouvrage « *L'Homme, le Bien et le MAL* ».

**Animation :** Professeurs de sciences et de philosophie du lycée

**12h30 Déjeuner gastronomique « bio »** avec les intervenants de la journée

**14h30 Table ronde : *Biodiversité et pollinisation : influence sur l'agriculture mondiale***

**Intervenants :** Bernard VAISSIERES, chercheur, animateur du laboratoire de pollinisation entomophile, département santé des plantes et environnement, INRA d'Avignon (sous réserve de d'acceptation), Frédéric DELBAC, enseignant chercheur. Université Blaise Pascal de CLERMONT-FERRAND : laboratoire "Microorganismes : génomes et environnement" , CEPA (Conservatoire des espaces et paysages d'Auvergne) Syndicat des apiculteurs d'Auvergne AUBIERE, ADAA (Association de Développement de l'Apiculture en Auvergne) CLERMONT-FERRAND, Alain CHAVAROCHE : apiculteur à CHAMALIERES

**Animation :** Professeur de sciences du lycée

**19h30 Dîner de gala *du trentenaire.*** 120 couverts.

## **Vendredi 22 octobre :**

**18h00 Clôture de la semaine.** Buffet réservé au personnel de l'établissement.