

**Syndicat mixte ouvert d'études de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis et de son quartier**

**Séance du Comité syndical du 16 juin 2016**

**DELIBERATION N°4**

PREFECTURE DU VAL-DE-MARNE

**30 JUIN 2016**

**Objet : Mise en place du Comité scientifique, culturel et éducatif**

Le 16 juin 2016, le Comité syndical, régulièrement convoqué, s'est réuni à Chevilly-Larue, sous la présidence de M. Christian Hervy, son Président ;

Nombre de membres composant le Comité syndical : 18

Nombre de membres présents : 17

Nombre de membres représentés : 0

Le quorum étant atteint,

Mme Korchef-Lambert a été désignée secrétaire de séance ;

**LE COMITE SYNDICAL**

**Vu** le code général des collectivités territoriales, et notamment ses articles L. 5721-1 et suivants ;

**Vu** l'arrêté du Préfet du Val-de-Marne n°2016/1572 du 20 mai 2016 portant création du Syndicat mixte ouvert d'études de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis et de son quartier ;

**Vu** les statuts du Syndicat et notamment son article 16-2 sur la création d'un Comité scientifique, culturel et éducatif ;

**Considérant** que l'article 16-2 des statuts du Syndicat prévoit que dès la création du Syndicat, il est également créé un comité scientifique et culturel constitué de personnalités qualifiées, d'experts dans les domaines concernés par la Cité de la gastronomie et son quartier, et qu'il appartient au Comité syndical de délibérer, d'une part, afin de déterminer ses règles de fonctionnement et, d'autre part, afin de désigner ses membres ;

Entendu le rapport de M. Christian Hervy

Après en avoir délibéré :

Résultat des votes :

Pour : 17

Contre : 0

Abstentions : 0

## DECIDE :

### ARTICLE 1 :

D'acter la création d'un Comité scientifique, culturel et éducatif visant à apporter sa compétence au Comité syndical pour la mise en œuvre de l'objet du Syndicat, notamment pour la définition des objectifs de la Cité et des contenus des divers équipements publics et privés qui la constitueront, dans l'élaboration des programmes des différents équipements publics et assurera un suivi efficace du projet porté par le Syndicat.

### ARTICLE 2 :

De fixer les règles de fonctionnement suivantes :

- la durée du mandat des membres du Comité est fixée à 3 ans.
- l'animateur du Comité est désigné par le CSCE et parmi ses membres pour une durée de un an renouvelable. Il est désigné lors de la première séance où il se réunira, à la majorité des présents. Il pourra être remplacé à sa demande ou sur décision du CSCE dans les mêmes conditions de majorité ;
- le Comité scientifique, culturel et éducatif se réunit deux (2) fois par an, sur convocation du Président, ainsi que toutes les fois jugées nécessaires par ce dernier ;
- l'ordre du jour du Comité est établi conjointement entre le Président du Syndicat et l'animateur du Comité.
- les membres du Bureau participent aux réunions du Comité.

### ARTICLE 3 :

De rappeler que le Comité sera assisté par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

### ARTICLE 4 :

De procéder à la désignation des membres du Comité scientifique, culturel et éducatif lesquels sont annexés à la présente délibération.

### ARTICLE 5 :

D'autoriser son Président à prendre les dispositions nécessaires en vue de l'exécution de la présente délibération.

Fait et délibéré ce jour  
Pour extrait Conforme

PREFECTURE DU VAL-DE-MARNE

Le Président

3 0 JUIN 2016



3 0 JUIN 2016

## Composition du comité scientifique, pédagogique et culturel de la Cité de la gastronomie de Paris-Rungis

La composition de ce comité associe des personnalités diverses, experts et professionnels, représentatifs des compétences rassemblées à Rungis et en région parisienne ainsi que des approches du repas et de l'alimentation, qu'elles soient économiques, sociales, scientifiques ou culturelles :

- 1 - des grossistes, acteurs du marché du Rungis ;
- 2 - des experts des marchés et circuits alimentaires ;
- 3 – des chefs cuisiniers, des professionnels de la restauration « hors foyers », des acteurs de la gastronomie, restaurateurs ou critiques ;
- 4 - des sociologues et historiens de l'alimentation ainsi que du Marché de Rungis
- 5 - des acteurs de la formation ;
- 6 - des acteurs intervenant dans le domaine de « l'éducation » aux pratiques alimentaires, à tous les niveaux ;
- 7 – des personnalités du pôle de compétence francilien sur la santé ;
- 8 – des acteurs des domaines touristique et culturel.

Le Conseil de développement du Val-de-Marne porte la mise en place de ce comité scientifique, pédagogique et culturel, en lien avec la gouvernance du syndicat mixte ouvert d'étude.

### Liste des membres :

**Shaoul Abramczyk**, président de Mandar (MIN de Rungis), représentant la CCI Paris Ile-de-France

**Richard Alexandre**, directeur de l'Ecole hôtelière de Paris / CFA Médéric

**Pierre Azam**, médecin-nutritionniste, président de l'Observatoire de l'obésité

**Alain Berger**, commissaire général français pour Expo 2015 à Milan, ancien délégué interministériel aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie.

**Gérard Cagna**, chef cuisinier

**Roland Castro**, architecte, ainsi que Marie-Hélène Hours, architecte, agence Castro-Denissof

**Olivier Chaput**, chef cuisinier, chef du restaurant Show devant à Villejuif

**Clément Chevrette**, chef de projet Smart Food Paris (Paris & Co Incubateurs)

**Florence Daniel**, directrice générale, et Alice Clerc, coordinatrice technique du Groupement des agriculteurs biologiques d'Ile-de-France

**Sandrine Doppler et Fabienne Zytnicki**, cofondatrice d'Ofer group

**Catherine Dumas**, co-présidente du Club de la Table française, conseillère régionale d'Ile-de-France, vice-présidente du Comité Régional du Tourisme Paris Île-de-France

**Déborah Dupont**, propriétaire gérante de la Librairie gourmande

**Pierre Feillet**, membre de l'Académie des technologies

**Danièle Frélaut**, conservatrice de bibliothèque, directrice de médiathèque

**Gilles Fumey**, professeur de géographie à la Sorbonne

**Jean Garcia-Jimenez**, responsable syndical, membre du conseil consultatif des acteurs économiques et sociaux d'Orly Rungis – Seine Amont

**Philippe Gardette**, chef cuisinier, président de l'Ordre culinaire international

**Sophie Gerstenhaber**, directrice de la « Semaine du Goût »

**Grégory Goddard**, délégué général de la Fédération des fromagers de France

**Marc Gogny**, directeur de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort

**Lucien Gourong**, conteur gastronome et critique gastronomique

**Laurent Grandin**, directeur de Sicaer / groupe Terreazur/Pomona (MIN de Rungis)

**Ludovic Grimont**, président Val-de-Marne des Boulangers du Grand Paris

**Raphaël Haumont**, enseignant-chercheur à l'Université Paris-Sud, coanimateur avec T Marx du Centre français de l'innovation culinaire

**Pierre Hivernat**, directeur de l'agence Alimentation générale

**Antoine Jacobsohn**, responsable du Potager du Roi, Ecole nationale supérieure du paysage de Versailles

**Michel Jolivet**, directeur de théâtre, fondateur de la maison du Conte

**Jérôme Kohn**, directeur du Cervia Ile-de-France

**Stéphane Lajoie**, maître artisan-boucher à Thiais, membre du bureau de la Chambre des métiers du Val-de-Marne

**Bruno Laurieux**, professeur d'histoire de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours, président du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

**Jean Lebrun**, journaliste, producteur à Radio France

**Bruno Lecoq**, président de Val Bio Centre, administrateur de Val Bio Ile-de-France

**Nicolas Lefebvre**, directeur général de l'Office du tourisme et des congrès de Paris

**Francis Lefèvre**, secrétaire général de SEMMARIS

**Christian Le Lann**, maître-boucher, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Paris

**Christian Lopes**, président du comité départemental olympique du Val-de-Marne

**Frédérique Madal Taubes**, directrice du Point éphémère et du Château éphémère

**Ismael Menault**, directeur général de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie

**Anne Mercouroff**, directrice de la culture, Conseil départemental du Val-de-Marne

**Carole Metayer**, créatrice de l'agence La Route des Gourmets

**Jean-Claude Meurville**, directeur du département Hôtellerie-Restauration de la fondation INFA

**Bruno de Monte**, directeur de l'Ecole Ferrandi

**Dominique Pagès**, docteur en littérature et maître de conférences au Celsa

**André-Laurent Parodi**, directeur honoraire de l'ENVA, président des Rencontres la Ville, la Vie, la Santé

**Christian Pépineau**, président d'Unigros (en déplacement le 22 juin)

**Bernard Perot**, charcutier-traiteur, MOF, président de la chambre des métiers du Val d'Oise, président du Ceproc (Centre européen des professions culinaires)

**Marik Renner**, comédienne et cinéaste

**Jean-Claude Ribaut**, journaliste et chroniqueur gastronomique

**Michel Roth**, chef cuisiner, conseiller culinaire, MOF, directeur des Savoir-faire de la Maison Le Nôtre

**Louis Saby**, président de l'ambassade régionale des confréries, des produits du terroir, du goût et de la gastronomie d'Ile-de-France.

**Hélène Sallet-Lavorel**, directrice du Comité départemental du tourisme du Val-de-Marne

**Catherine Smith**, conseillère départementale Formation tout au long de la vie à la Direction des services départementaux de l'Education nationale et représentant Mme Béatrice Gille, rectrice de l'Académie de Créteil

**Luc Steffen**, chef de projet Restauration, Conseil départemental du Val-de-Marne

**Gilles Trystram**, directeur général d'AgroParisTech

**Frédérique Wagon**, directrice de cabinet du président de la SEMMARIS

**Antoine Westermann**, chef cuisiner\*\*\*

Ont été invités également à participer aux travaux du Comité scientifique, pédagogique et culturel de la Cité de la gastronomie de Paris-Rungis :

- la Mission française du Patrimoine et des Cultures de l'Alimentation, représentée par son directeur, **Pierre Sanner**

- la Direction Régionale Ile-de-France des Affaires Cultures de l'Etat, représentée par **Christophe Lemaire**