

# AGORES

l'intelligence collective de la restauration territoriale

# 31<sup>e</sup>

## FORUM 2017 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE  
LA RESTAURATION À L'AULNE DE LA MUTUALISATION DES MOYENS ET DES COMPÉTENCES

◆ PRÉ PROGRAMME ◆



**LES 17-18-19 MAI 2017 À LA FERME DU GAUQUIER  
49 RUE GAMBETTA, 59390 LYS-LEZ-LANNOY**

Organisé par Agores, la ville de Lys-lez-Lannoy et Lille Métropole  
Sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture,  
de l'Agroalimentaire et de la Forêt, du CNA et du CNFPT

# 31<sup>e</sup> Forum, conçu par et pour les professionnels de la restauration territoriale



250 congressistes de métropole et des Dom-Tom ◆ 3 journées d'échanges et de conférences  
1500m<sup>2</sup> de salon professionnel ◆ 1 espace Plénière ◆ 3 espaces cafés-débats  
des ateliers sensoriels d'éducation au goût

Le Forum annuel Agores s'inscrit dans une démarche d'ouverture. En associant les expertises et expériences de chacun, il offre l'opportunité unique d'entendre la voix de tous les acteurs clés de la restauration collective. Questionner les pratiques, décrypter les outils, échanger avec les experts et partenaires institutionnels... sont autant de pistes pour alimenter le champ de la réflexion.

## ◆ 2 FORMATS DE RENCONTRES PROFESSIONNELLES ◆

### Cafés-débats

*Pour confronter expériences, difficultés, outils et bonnes pratiques, sur la base de cas pratiques issus de l'expérience terrain des adhérents.*

*Un thème abordé pendant 1h30 à 2h, le matin*

Animés par des membres d'Agores et des experts de terrain, les cafés-débats favorisent l'échange et les retours d'expérience. Fréquentation limitée pour garantir la proximité avec les intervenants.

### Séances plénières

*Pour développer des sujets de fond et mettre en perspective les points de vue de grands témoins invités.*

*Deux thèmes par jour, pendant 1h30 à 2h chacun, l'après-midi*

Les séances plénières dressent un état des lieux concis de chaque thématique abordée et confrontent les points de vue d'experts du secteur, autour d'un « fil rouge ». Un temps d'échange entre la tribune et la salle clôt chaque conférence.

## ◆ 3 ESPACES D'ÉCHANGES INFORMELS ◆

### Salon professionnel : de l'expertise

*Pour découvrir les innovations des professionnels et trouver des solutions à vos problématiques.*

Denrées, matériels, équipements, logiciels : nouveautés et animations sur les stands professionnels des fournisseurs de la restauration collective

### Espaces partenaires : de la complémentarité

*Pour développer le réseau associatif, la culture métier et nourrir votre réflexion professionnelle.*

**Espace Ville Jeunesse** : ateliers sensoriels animés par des membres de l'ANEGJ, association partenaire d'Agores, en collaboration avec la ville de Lys-lez-Lannoy.

**Stand Agores** : espace d'échanges entre adhérents de l'association et adhérents des structures partenaires au cœur du salon. L'enjeu : mettre en lumière les ressources auxquelles les adhérents du réseau Agores peuvent faire appel pour développer leur propres projets. Parmi les associations partenaires : FNAB, BBC, ANEGJ, UNCPIE, FNE.

## DES TEMPS FORTS. EN COMPLÉMENT DU FORUM

### Réunion des Référents Restauration collective du CNFPT

Mercredi 17 et jeudi 18 mai, salle Lotte, de 14h à 18h

### Assemblée Générale Agores

Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation

Jeudi 18 mai en Plénière, de 8h à 9h30

### Journée d'étude de l'ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes

Agores accueille pour la seconde année dans le cadre de son Forum cette journée d'étude nationale qui s'adresse à toutes les personnes qui ont mis en place ou souhaitent développer l'éducation au goût et à l'alimentation dans leurs restaurants collectifs.

Mercredi 17 mai, de 9h à 18h



## › Mercredi 17 mai

8h15 - 9h30	Accueil des congressistes		
9h30	Visite du salon		
10h-12h	Café débat n°1   au cœur du salon professionnel <i>Marchés publics &amp; approvisionnements durables</i>	Café débat n°2   Salle Lotte <i>Politiques de territoires &amp; approvisionnements locaux</i>	Café débat n°3   Salle Arcade <i>Éducation au goût</i>
11h45 - 12h15	Discours officiels		
12h30 - 13h30	Repas réalisé par le service restauration de la ville de Lys-lez-Lannoy		
13h45	Discours d'ouverture du 31 <sup>e</sup> Forum (sous réserve)   <i>Guillaume Garot, président du CNA</i>		
14h-15h30	Séance plénière n°1 <i>Restauration des personnes âgées</i>		
15h30 - 18h	Visite du salon   Accueil des nouveaux adhérents   Vie associative		
16h30-18h	Séance plénière n°2 <i>Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités!</i>		
18h30	Vie associative   Salle Plénière Accueil des adhérents autour d'un pot de l'amitié   Soirée adhérents, sur réservation		

## › Jeudi 18 mai

8h - 9h30	Vie associative   Salle Plénière Assemblée générale Agores		
9h - 10h	Accueil des congressistes   Visite du salon		
10h-12h	Café débat n°4   Salle Lotte <i>Alimentations particulières subies ou choisies</i>	Café débat n°5   Au cœur du salon professionnel <i>Ingénierie en restauration</i>	Café débat n°6   Salle Arcade <i>Mettre en place des activités périscolaires de la fourche à la fourchette</i>
12h - 13h30	Repas réalisé par le service restauration de la ville de Lys-lez-Lannoy		
14h - 15h30	Séance plénière n°3 <i>Mutualisation des moyens et compétences. Quelles solutions pour quels objectifs ?</i>		
15h30-16h30	Visite du salon   Accueil des nouveaux adhérents   Vie associative		
16h30 - 18h	Séance plénière n°4 <i>Sécurité et santé au travail</i>		
19h - 20h30	Apéritif de bienvenue offert par la municipalité		
20h30	Ch'ti Gala   sur inscription préalable (tenue décontractée requise)		

## › Vendredi 19 mai

9h - 10h30	Accueil des congressistes   Visite du salon		
9h - 10h30	Café débat n°7   Au cœur du salon professionnel <i>Optimisation des techniques de cuisson</i>	Café débat n°8   Salle Lotte <i>Construire un PMS</i>	Café débat n°9   Salle Arcade <i>Budget contraint : quelles clés pour s'adapter ?</i>
10h30 - 12h30	Séance plénière n°5 <i>La réforme du Code des Marchés</i>		
12h30 - 13h45	Repas réalisé par le service restauration de la ville de Lys-lez-Lannoy		
14h	Discours de fin de congrès		

# 31<sup>e</sup>

## Mercredi 17 mai



Espace Ville jeunesse	Stand Agores	Espace Café-Débats
<p><b>ATELIERS SENSORIELS ANIMÉS PAR LES MEMBRES DU RÉSEAU DE L'ANEJG</b></p> <p><b>9h30 - 12h</b> 4 ateliers sensoriels « Les cinq sens » « Petites papilles et grands goûteurs » (2 ateliers) « Goût et couleur, comment choisir ? » → Public : congressistes et scolaires, ville de Lys-lez-Lannoy</p>	<p><b>EN CONTINU</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rétrospective des actions d'Agores</li><li>• Rencontre avec les administrateurs, partenaires et adhérents</li><li>• Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions</li><li>• Campagne d'adhésion</li></ul> <p><b>18h30 - 20h30, sous chapiteau Plénière</b> Soirée associative animée par les administrateurs, autour du pot de l'amitié, suivi cocktail dînatoire</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les valeurs d'Agores</li><li>• La charte Agores : Évolutions</li><li>• Le rôle des délégués départementaux</li></ul>	<p><b>9h30 - 18h</b> Journée d'étude de l'ANEJG « La place de l'éducation au goût » → 9h-12h : au cœur du salon professionnel 14h-18h : salle Arcade</p> <p><b>14h - 18h, salle Lotte</b> Réunion des conseillers formation CNFPT</p>

## ➤ 8h15 • Visite du Salon

## ➤ 9h - 18h

### Journée d'étude sur la place de l'Éducation au goût

Journée nationale animée par les membres de l'ANEJG (Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes) et le Comité d'accompagnement scientifique pour l'éducation au goût et l'éveil en éducation alimentaire.

## ➤ 10h - 12h

### • Café débat n°1, au cœur du salon professionnel

#### Marchés publics & approvisionnements durables Rédiger son cahier des charges

De nombreux collègues interrogent la FAQ du site [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr) pour obtenir des exemples de cahier des charges conformes aux exigences du nouveau Code des marchés publics en matière d'approvisionnements locaux. La journée de formation réalisée conjointement par Agores et le CNFPT en septembre dernier a réuni plus d'une centaine de participants, preuve s'il en est de l'utilité de cet échange de pratique.

Agores réitère cet atelier d'échange de pratique autour de trois thèmes, l'achat de bœuf, de produits laitiers, de fruits et légumes.

→ **Animateurs AGORES** | Jean-Michel Barreau (Colomiers) et Sylvestre Nivet (Poitiers)

→ **Intervenants** | Christophe Bouillaux (Lorient) | Sylvestre Nivet (Poitiers) | Fabienne Courseaux (responsable des achats alimentaires, ville d'Harfleur) | Ignace Guegen (animateur commercial NORABIO) | Florent Leroy (responsable du fournil, Saveurs et Saison)

- Faire la différence grâce à la qualité du mémoire technique : exemple sur l'achat du bœuf
- Faire la différence grâce à la qualité du mémoire technique : exemple sur l'achat des produits laitiers
- Critères de choix entre la sélection des offres et des marchés subséquents : exemple des fruits et légumes

## • Café débat n°2, salle Lotte

### Politiques de territoires & approvisionnements locaux

Face aux crises qui affectent régulièrement le monde agricole et aux enjeux sanitaires, climatiques et environnementaux auxquels sont confrontées nos sociétés, il apparaît de plus en plus urgent de penser les transitions vers des systèmes agricoles et alimentaires plus durables. La restauration collective est ainsi une porte d'entrée pour les collectivités qui souhaitent mener sur leur territoire des politiques transversales conjuguant approvisionnement local et actions en faveur de la préservation des ressources (agriculture, environnement, santé, formation professionnelle, éducation...).

- **Animateurs AGORES** | **Julien Leguevel** (Lorient) et **Patrick Offertelli** (Nantes)
- **Intervenants** | **Marie Bouchez** (APROBIO, Hauts de France) | **Anaïs Colombin** (référente restauration collective de la Chambre d'agriculture des Hauts de France, Approlocal.fr) | **Christophe Demeyer** (directeur du service Restauration, ville d'Amiens) | **Corinne Tellier** (coordinatrice de la marque Saveurs en 'OR, CNDPC) | **Jérôme Michon** (professeur spécialisé en droit des marchés publics)

- Approvisionnements locaux vs restauration collective : retours d'expérience
- Quid du protectionnisme alimentaire

## • Café débat n°3, salle Arcade

### Éducation au goût

Les temps périscolaires et la pause méridienne prennent de plus en plus d'importance pour les collectivités. Agores défend depuis toujours l'idée que la restauration doit être un lieu d'éducation à part entière. L'éducation à l'alimentation s'inscrit ainsi naturellement dans le volet éducatif des temps périscolaires.

Le CNFPT et l'ANEGJ commencent à s'emparer de cette problématique aux côtés d'Agores et proposent des stages d'initiation aux classes du goût, au portage de projet pour les responsables de service, voire l'accompagnement des collectivités pour créer des écoles du goût et de l'alimentation. En réponse à la typologie d'acteurs se constitue un référentiel de formation destiné à développer une véritable pédagogie pour l'éducation au goût. Cet atelier s'adresse donc à tous ceux qui souhaitent faire des temps de restauration des temps d'éducation à part entière.

- **Animateur AGORES** | **Patrice Torres** (Monein)
- **Intervenants** | **Delphine Faucon** (secrétaire, ANEGJ) | **Danièle Lebailly** (coordinatrice des référents restauration collective, CNFPT) | **Sylvie Delaroche** (Présidente, ANEGJ) | **Xavier Verquin** (Lys-lez-Lannoy) | **Patrice Torres** (Monein)

- Comment donner une dimension pédagogique à l'Éducation au goût sur les temps méridiens et périscolaires ?  
Guide des bonnes pratiques en Éducation au goût sur les temps de restauration
- Typologie des besoins en formation pour mettre en œuvre de l'Éducation au goût dans le cadre d'un projet municipal
- Retours d'expériences

## › 12h - 12h30 • Inauguration du Forum

- **Par** Gaëtan **Jeanne**, maire de Lys-lez-Lannoy | **Bernard Delaby**, maire d'Haubourdin et vice-président de la MEL, en présence d'invités et de **Christophe Hébert** (président d'Agores)

## › 13h45 - 14h • Discours d'ouverture du 31<sup>e</sup> Forum

- **Par** Guillaume **Garot** (président du CNA) (sous réserve)



## ➤ 14h - 15h30

### • Séance plénière n°1

#### Restauration des personnes âgées

Plus de 2 millions de personnes souffrent de dénutrition en France. Si les savoirs et les solutions existent pour endiguer ce fléau, il manque les moyens et la prise de conscience nécessaires. C'est la raison de la création du Collectif de lutte contre la dénutrition, à l'origine d'un manifeste de 10 propositions concrètes pour endiguer la maladie, signé par Agores. La restauration collective publique a naturellement un rôle à jouer !

- **Animateur AGORES** | **François Hauton** (Nevers)
- **Invité** | **Pr Éric Fontaine** (Président de la société Francophone de Nutrition Clinique)
- **Intervenants** | **Marie-Hélène Saniez-Degrave** (trésorière et présidente du conseil scientifique d'Alim50+) | **Virginie Van Wymelbeke** (chercheur en nutrition, Centre gériatrique Champ Maillot, Centre Hospitalier Régional Universitaire de Dijon)

- Tribune du Professeur Fontaine : présentation du Manifeste contre la dénutrition
- La Dénutrition : un enjeu majeur de la lutte contre la mortalité des personnes âgées
- Comment redonner le plaisir de bien manger aux personnes âgées en restauration collective
- Résultats de l'étude « Renaissance »

## ➤ 15h30 • Visite du Salon

## ➤ 16h30 - 18h

### • Séance plénière n°2

#### Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités !

Face à l'augmentation de la population, de la consommation en produits de la mer et des problématiques environnementales, quelles ont été les principales avancées ces dernières années au sein de la filière et quels sont les défis qui restent à relever pour assurer la durabilité des ressources et des activités ? Il est primordial que la jeune génération soit sensibilisée et engagée sur ces problématiques. Comment faire pour que le développement durable et les bonnes pratiques s'inscrivent naturellement au sein des pratiques de la restauration ?

- **Animateur AGORES** | **Christophe Bouillaux** (Lorient)
- **Invitée** | **Isabelle Autissier** (présidente, WWF) (sous réserve)
- **Intervenants** | **François Pasteau** (président national, Sea WEB Europe) | **Jean-Pierre Giacosa** (directeur restauration collective, Davigel) | **Stéphane Hénard** (directeur du secteur « Aquariology », Centre de la mer Nausicaa, Boulogne) | **Éloïse Lemaire** (ingénieure en environnement marin, Mr.Goodfish - Nausicaa) | un représentant du port de Boulogne

- Le concept de pêche durable : les avancées réalisées, les défis à relever
- Du pêcheur à l'assiette « durable » : focus sur un partenariat durable pour une restauration responsable
- Qualité des eaux, changement climatique et acidification des eaux : état des lieux de l'environnement marin
- La pêche durable a-t-elle un avenir en restauration collective ?

## ➤ 18h30

### • Vie associative, salle Plénière

#### Accueil des adhérents autour d'un pot de l'amitié

Rappel des valeurs et du projet d'Agores

Échange avec les administrateurs et délégués départementaux

Présentation de la nouvelle version de la Charte Nationale Qualité

# 31<sup>e</sup>

Jeudi 18 mai



Espace Ville Jeunesse	Stand Agores	Espace Café-Débats
<p><i>ATELIERS SENSORIELS ANIMÉS PAR LES MEMBRES DU RÉSEAU DE L'ANEJG</i></p> <p>9h30 - 12h</p> <p>4 ateliers sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"><li>« Les cinq sens »</li><li>« Bornes tactiles »</li><li>« Goût et couleur, comment choisir ? »</li><li>« Petites papilles et grands goûteurs »</li></ul> <p>→ Public : congressistes et scolaires, ville de Lys-lez-Lannoy</p>	<p><i>EN CONTINU</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rétrospective des actions d'Agores</li><li>• Rencontre avec les administrateurs, partenaires et adhérents</li><li>• Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions</li><li>• Campagne d'adhésion</li></ul>	<p>14h-18h, salle Lotte</p> <p>Réunion des conseillers formation CNFPT</p>

## > 8h • Visite du Salon

## > 8h - 9h30 • Assemblée générale, salle Plénière

Ouverte aux adhérents Agores à jour de leur cotisation

## > 10h - 12h

### • Café débat n°4, salle Lotte

#### Alimentations particulières subies ou choisies

« Sans gluten, sans bœuf, sans arachide, halal, sans viande »...., la restauration collective est confrontée de plus en plus à des demandes de repas spécifiques. Pourquoi et comment y répondre ?

→ Animateur AGORES | Daniel Gras (Le Mans)

→ Invités | Jean-Michel Lecerf (chef du service nutrition de l'Institut Pasteur Lille) et Claude Fischler (sociologue de l'alimentation)

→ Intervenants | Saïd Bechrouri (formateur, COPAS) | Yanne Boloch (ingénieure, journaliste et doctorante en sociologie de l'alimentation) | Catherine Remillieux-Rast (présidente, Association Française des intolérants au gluten) | Valérie Monantin Florczak (responsable du service Qualité Restauration, ville de Roubaix)

- Former nos personnels à la question de la laïcité en restauration collective : quels messages faire passer et comment aborder le sujet ?
- Le repas alternatif toujours d'actualité? L'alimentation particulière dans les sociétés humaines
- Allergènes et allergies, le point sur les nouvelles connaissances
- Alimentations particulières : de quoi parle-t-on ? Retour d'expérience



➤ 10h - 12h

## • Café débat n°5, au cœur du salon professionnel

### Ingénierie en restauration

De nombreux collègues interrogent la Foire aux questions du site [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr) pour obtenir des exemples de cahier des charges pour l'acquisition, le renouvellement ou l'entretien des matériels et équipements de restauration. Du four à la sauteuse en passant par le lave vaisselle ou l'armoire froide, les questions sont nombreuses pour distinguer « le bon grain de l'ivraie », définir ses besoins en connaissance de cause et déterminer les critères de sélection des matériels et des équipementiers.

Dans le même domaine, l'ingénierie de cuisine, de la conception de l'outil à sa construction, et sa mise en route, pose des questions identiques auxquels les responsables sont rarement formés.

Cet atelier participatif en présence de nos invités permet de confronter ses pratiques et de compléter ses connaissances.

→ Animateur AGORES | François Hauton (Nevers)

→ Intervenants | François Dumolin (directeur ingénieur conseil, LBT Conseil) | Antoine Occhipinti (Concept Developer Santé, département marketing, Ecophon Saint Gobain) | représentants du SYNEG (Syndicat National des Équipementiers des Grandes Cuisines)

- Réaliser un CCTP pour acheter les matériels courants (armoires froides, lave vaisselle...). Différences techniques et différences de qualité des matériels. Elaborer son cahier des charges. Principales filières d'approvisionnement. Les derniers fabricants européens
- Comment gérer la maintenance et l'entretien des équipements et matériels ?
- Quelles améliorations de fonctionnement, d'optimisation et de réduction du bruit est-on en droit d'attendre des nouveaux équipements ?
- Quelle est l'origine des matériels et équipements vendus en Europe ?

## • Café débat n°6, salle Arcade

### Mettre en place des activités périscolaires de la fourche à la fourchette en lien avec la restauration

L'école : un espace privilégié de ressources pour acquérir des connaissances autour de l'alimentation et pour apprendre à bien se nourrir ! Retours d'expériences sur des projets menés sur le temps scolaire, les temps méridiens et périscolaires.

→ Animateurs AGORES | Marie-José Stankiévitich (Conseil général Charente-Maritime) et Carole Vasseur (Quimper)

→ Intervenants | Franck Henry (assistant de cabinet, Gonfreville L'Orcher) | Laurent Denot (directeur de la restauration, ville de Saint-Grégoire) | Carole Vasseur (directrice, Symoresco)

- Le potager d'école : intérêt pédagogique, formation des agents, réglementation sanitaire
- Le petit déjeuner pédagogique : politique publique pour un petit déjeuner à l'école et retour d'expérience
- Les ruches : contribution à la sauvegarde de la biodiversité et de l'environnement, logistique et récolte, communication et information des publics, animations



> 14h - 15h30

## • Séance plénière n°3

### Mutualisation des moyens et compétences.

#### Quelles solutions pour quels objectifs ?

La baisse des subventions de l'état contraint sans cesse les collectivités à optimiser les dépenses de fonctionnement et d'investissement. L'intercommunalité en restauration collective peut se traduire sous différentes formes : syndicat intercommunal, EPCI, entente intercommunale, etc.

Freins et leviers de l'intercommunalité.

→ **Animateurs AGORES** | Jean-Jacques **Hazan** (Paris) et Patrick **Offertelli** (Nantes)

→ **Invité** | **Éric Plee** (Président du Siresco)

→ **Intervenants** | **Nicolas Aury** (DGS, Siresco) | **Julie André** (diététicienne, Symoresco) | **Christophe Hébert** (Harfleur) | **Benoît Vanbatten** (responsable opérationnel restauration et entretien, ville de Tourcoing) | **Lionel Dorchies** (coordinateur du service restauration, ville de Roncq) | **Mathias Robert** (directeur de la restauration et de l'entretien, ville de Tourcoing)

- Retours d'expérience en matière de mutualisation. Comment déployer une stratégie de mutualisation ? Quelles en sont les freins, les limites, les opportunités ? Que permet la mutualisation en matière de communication, d'information et d'éducation au goût ?
- Retours d'expérience : groupement de commandes et optimisation des achats, conventions de moyens partagées pour la livraison de repas

> 15h30 • **Visite du Salon**

> 16h30 - 18h

## • Séance plénière n°4

### Sécurité et santé au travail

Si l'évolution des matériels, la qualité des équipements et l'aménagement des locaux sont au cœur de nos préoccupations, la mise en œuvre de politiques préventives autour de la sécurité, de la santé et des démarches managériales est déterminante pour améliorer les conditions de travail et le bien être au travail.

Échanges autour de la sécurité, de la santé et du bien-être au travail sur la base des conclusions de l'étude de la MNT relative à la santé au travail des agents de restauration collective publiée en décembre 2013

→ **Animateurs AGORES** | Jean-Michel **Barreau** (Colomiers) et Patrick **Offertelli** (Nantes)

→ **Invité** | **Thomas Toulemonde** (acousticien)

→ **Intervenants** | **Béatrice Berdugo** (médecin préventeur, ville de Colomiers) | **Fabienne Courseaux** (responsable des achats alimentaires, ville d'Harfleur) | **Nathalie Matinal** (assistante de prévention, ville de Nantes) | **Pascal Carton** (responsable du Centre de Mesures Physiques, CARSAT Hauts de France) | **Antoine Occhipinti** (Concept Developer Santé, département marketing, Ecophon Saint Gobain) | **Gaëlla Hangouet** (co-gérante, Mac Mobilier) | **représentants du SYNEG** (Syndicat National des Équipementiers des Grandes Cuisines)

- Usure professionnelle dans la restauration collective : présentation de l'étude relative à la « Santé au travail des agents de la restauration collective » réalisée par l'observatoire social Territorial de la MNT
- Restauration collective : le regard du médecin du travail
- Sécurité au travail, sensibilisation et formation : le rôle des assistants de prévention
- Lutte contre le bruit. Prévention des risques liés au niveau sonore et temps d'exposition pour les salariés des établissements de restauration : un enjeu de santé publique et de confort, pour les usagers et nos agents
- Comment aménager les locaux pour améliorer les conditions de travail et de repas ? Comment mesurer le bruit dans un restaurant scolaire ou une cuisine ? Recommandations de la norme NFX 50-220 en matière de bruit en restauration scolaire
- Matériels disponibles sur le marché
- Ergonomie, conditions de travail et conception des équipements et matériels

# 31<sup>e</sup>

Vendredi 19 mai



## Stand Agores

### EN CONTINU

- Rétrospective des actions d'Agores
- Rencontre avec les administrateurs, partenaires et adhérents
- Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions
- Campagne d'adhésion

## > 9h • Visite du Salon

### > 9h - 10h30

## • Café débat n°7, au cœur du salon professionnel

### Techniques culinaires. Optimiser les techniques de cuisson

Atelier pratique interactif présentant un comparatif des techniques culinaires.  
Atelier dégustation précédé d'une information-formation théorique.

→ Animateur AGORES | François **Hauton** (Nevers)

→ Intervenants | Patrick **Offertelli** (Nantes) | Jean-Claude **Laguette** (Docteur en génie des procédés alimentaires, responsable du projet européen HOTPOT, Institut Polytechnique LaSalle Beauvais) | Daniel **Gras** (Le Mans) | Alain **Gougerot** (consultant AFHOR) | François **Hauton** (Nevers) | Didier **Thévenet** (Lons-le-Saunier)

- Cuisson en barquettes, cuisson au micro-ondes, cuisson sous vide, cuisson basse température
- Présentation de la licence pro « Gestion de la restauration » du lycée de Poligny

## • Café débat n°8, salle Lotte

### Construire un PMS

Après des années infructueuses autour de la rédaction d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective par la profession, la DGAL a souhaité proposer une alternative en instaurant un groupe de travail dédié à la rédaction d'un guide pour l'élaboration d'un PMS pour les petites collectivités.

À la présentation du guide s'ajoute un retour d'expérience, afin de montrer de manière pragmatique comment un PMS doit être élaboré et vivre dans le temps pour rester à jour.

→ Animateur Agores | Christophe **Hébert** (Harfleur)

→ Intervenants | Matthieu **Mourer** (chef du bureau des établissements de transformation et de distribution, DGAL) | Frédéric **Dairin** (responsable prévention et gestion des risques alimentaires, Communauté Urbaine de Dunkerque) | Brigitte **Troël** (déléguée générale, GECO Food Services)

- Présentation du Guide pratique de la DGAL pour la réalisation d'un PMS
- Mettre en place et faire vivre son PMS
- Présentation du Guide sur la gestion des bio-déchets en restauration collective

## • Café débat n°9, salle Arcade

### Budget contraint : quelles clés pour s'adapter ?

Toutes les collectivités doivent faire face à une réduction drastique de leurs ressources provenant de l'État avec, pour conséquence, des préparations budgétaires perturbantes pour tous.

Il est nécessaire de réinterroger nos pratiques et de faire des propositions pour réussir à maintenir voire diminuer nos dépenses.

Échange autour de solutions actées par comptes de fonctionnement issus de la Norme de Service NF X50-220 (hors masse salariale).

- **Animateurs** | **Christophe Bouillaux** (Lorient) et **Patrice Poirier** (Rochefort sur mer)
- **Intervenants** | **Christophe Bouillaux** (Lorient) | **Alcide Donnat** (Sainte-Anne) | **Alain Rouault** (Plérin) | **Jany Hoareau** (Saint-Philippe) | **Patrice Poirier** (Rochefort sur mer)

- Retours d'expériences des intervenants, tous gestionnaires de service restauration.

➤ 10h30 - 12h30

## • Séance plénière n°5

### La réforme du Code des marchés. Décryptage et analyse de la nouvelle réglementation, pour une application pratique dans ses propres marchés

D'ici 2020, toutes les factures entre l'État et ses fournisseurs seront dématérialisées. Le dispositif n'est pas nouveau : depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, tous les fournisseurs ont la possibilité de transmettre leurs factures par voie électronique. L'objectif est aujourd'hui de généraliser ce dispositif et de l'élargir aux établissements publics et aux collectivités territoriales. Pour mener à bien ce projet stratégique de modernisation de l'État et de simplification pour les entreprises, un calendrier et un dispositif technique provisoire ont été retenus.

Conférence proposant la veille nécessaire à l'application de la réglementation relative aux marchés publics, pour toutes les personnes soucieuses de maintenir à jour leurs connaissances juridiques.

- **Animateurs AGORES** | **Anne-Guyline Perillon** (Arles) et **Christophe Hébert** (Harfleur)
- **Invité** | **Jérôme Michon** (professeur spécialisé en Droit des marchés publics)
- **Intervenants** | **Malika Kessous** (Responsable du pôle Achats responsables, Direction des Achats de l'État) et/ou **Mahfoud Baradi** (Responsable de la mission Filière achat et Formation Direction des Achats de l'État)

- Veille juridique et réglementaire
  - Dématérialisation (DUME) : comment être prêt en 2018 ? Quelle méthode, quel outil, quelle organisation ?
  - Le Sourcing, cœur du nouveau dispositif pour acheter des produits de qualité en circuits courts ! Élargir son panel de fournisseurs grâce au sourcing.
  - Comment profiter des espaces de négociation sans fragiliser la sécurité juridique de ses marchés ?
  - Comment définir le coût global d'une prestation, d'un produit ou d'un service, pour arriver à la définition des critères de sélection ?
- Présentation de la Boîte à outils du MAAF et du site [www.LocAlim.fr](http://www.LocAlim.fr)
- Présentation de la formation aux achats publics élaborée par la Direction des Achats de l'État (DAE). Présentation des outils dédiés aux acheteurs publics réalisés par les Ministères de tutelle (DGAL)





...des échanges métiers sur le terrain entre professionnels et experts, via les **Réunions régionales**,

...une approche qualité globale des services restauration, via la **Charte Nationale Qualité**,

...un événement national de promotion des approvisionnements locaux et durables, via la **Mélodie des Mets Locaux**,

...une dynamique d'amélioration continue via des **journées ponctuelles de formation**.

**22 septembre 2017**

Journée nationale de formation à l'éducation au goût, en partenariat avec l'ANEGJ, le CNFPT, l'ANDEV et la Ligue de l'enseignement.

## Contacts utiles

### ◆ Contact Adhérents Forum

Carole Vasseur, carole.vasseur@symoresco.fr ou tel 02 98 91 49 72

Patrice Torres, cuisine-centrale-monein@orange.fr

ou tel 05 59 21 27 00 / 06 01 52 10 08

### ◆ Contact Exposants Forum

Christophe Bouillaux

cbouillaux@mairie-orient.fr ou tel 02 97 83 36 18