

L'intelligence collective de la restauration territoriale

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

# Actes du 30<sup>e</sup> Forum

Maîtrise budgétaire

## Restauration publique : bilan et perspectives

Éducation au goût

Alimentation durable

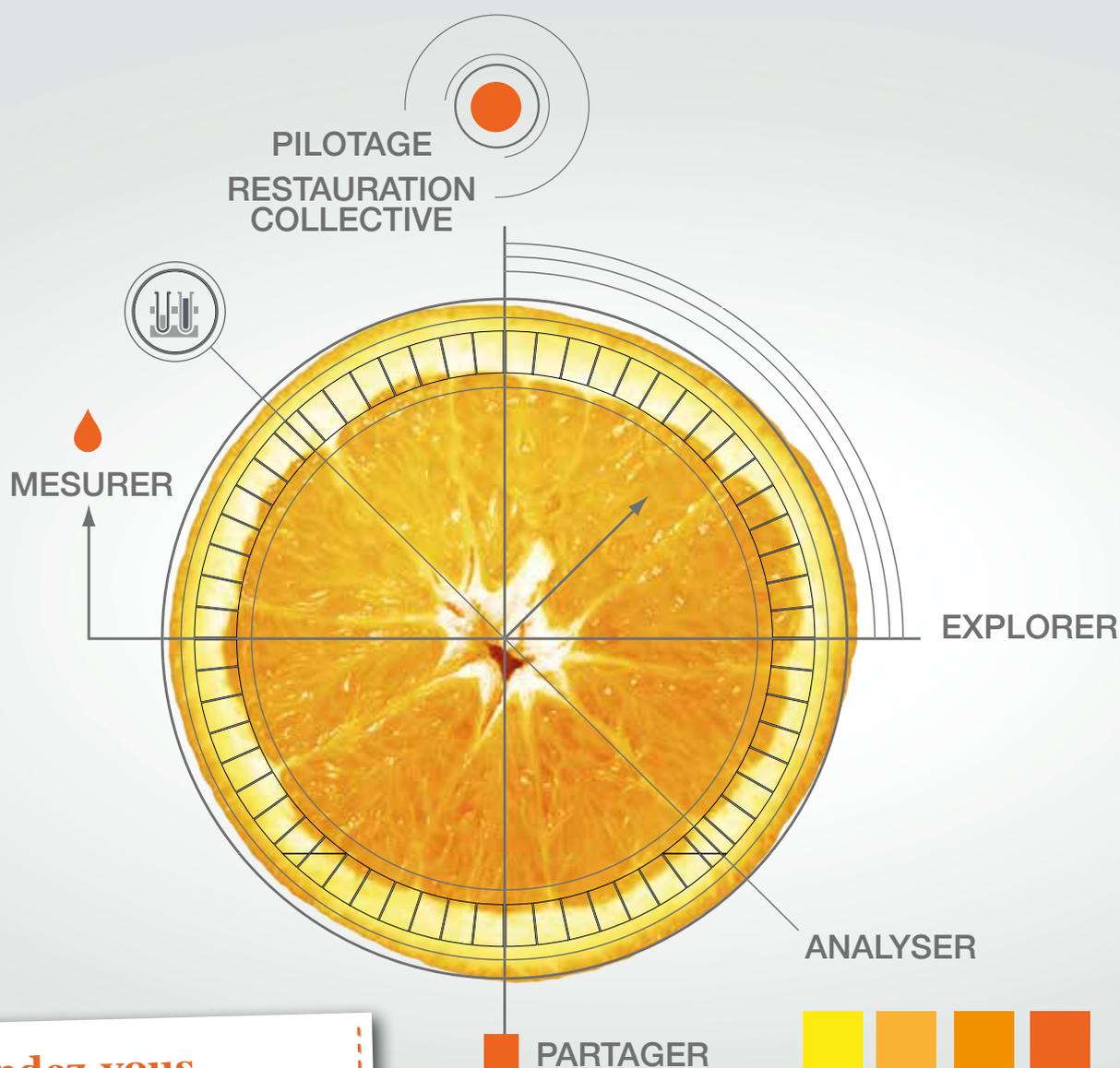


POITIERS

# FUSION

by Salamandre

## Des indicateurs clés pour piloter votre activité



**Rendez-vous**  
à Poitiers  
les 8, 9 et 10 juin



LOGICIEL (NF203)

Le produit FUSION by Salamandre est conforme aux exigences de la marque NF LOGICIEL (NF203). Ce produit est certifié par AFNOR Certification. 11 rue Francis de Pressensé 93571 Saint-Denis La Plaine CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT.

**Salamandre**

SOLUTIONS DE GESTION POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

[www.salamandre.tm.fr](http://www.salamandre.tm.fr)

# Réunions régionales 2017

## Appel à candidatures

**Interventions d'experts, retours d'expériences, visites sur site :** une douzaine de réunions régionales se déroulent chaque année au 1<sup>er</sup> trimestre. Accessibles aux professionnels de la restauration collective – adhérents ou non – elles font le point sur **l'actualité métier et les préoccupations du secteur**. Elles sont aussi **un outil de valorisation de l'implication des équipes** de terrain de la collectivité hôte.



**Vous souhaitez accueillir en 2017  
une Réunion Régionale dans votre collectivité ?**

Prenez contact avec vos délégués départementaux pour définir les modalités pratiques d'organisation de la réunion : Extranet adhérents, rubrique Votre Association > Délégués départementaux.

AGORES

l'intelligence collective de la restauration territoriale



ÉDITO  
Christophe Hébert  
Président d'Agores



30 ans c'est encore jeune, et pourtant Agores a déjà acquis tellement d'expérience et de professionnalisme, avec pour preuve ce formidable Forum à Poitiers en juin dernier ! Vous en jugerez à la lecture des nombreuses thématiques traitées dans ce magazine et pour plus de détails sur notre site internet [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr).

Mais Agores, c'est aussi une grande famille où amitié, fidélité et convivialité riment avec partage, professionnalisme et expertise : c'est cela l'intelligence collective !

À l'instar des nombreux remerciements et messages de félicitations, Agores a su démontrer sa capacité à fédérer l'ensemble des acteurs du secteur – industriels, hauts fonctionnaires, professionnels, associations partenaires, universitaires et chercheurs – pour construire, pas à pas, l'avenir de la restauration collective.

Les adhérents d'Agores et les membres du Conseil d'administration se sont une fois encore montrés à la hauteur des ambitions d'une association qui veut construire l'histoire de la restauration collective publique en France.

Les thématiques abordées, le plateau des intervenants, les invités surprise et les exposants, tous par leur expertise, associés à l'ambiance conviviale portée par les congressistes venus en nombre de toute la France comme des Dom-Tom (Tahiti, Réunion, Martinique, Guadeloupe, Saint Martin, Guyane) ont contribué et apporté la preuve de cette maturité et du rôle incontournable que joue notre association aujourd'hui dans le paysage national. Le succès de ce 30<sup>e</sup> Forum prouve s'il en était besoin qu'Agores est la seule association représentative de la restauration collective territoriale.

Agores a invité en VIP tous les responsables de ses associations partenaires avec qui elle a signé des conventions, et qui œuvrent dans les différents domaines pour faire évoluer cette restauration publique territoriale, majoritairement au service des enfants et des personnes âgées au quotidien.

Notre association a ainsi démontré une fois encore combien elle est dans son rôle, à l'écoute de son temps. En effet, Agores n'est pas seule ! Elle construit son Forum et sa vision de « la restauration collective de demain », aux côtés et avec le regard complémentaire de ses partenaires, qu'elle entend valoriser et promouvoir : la Ligue de l'enseignement, l'ANEGJ, l'ANDEV, l'IEHCA, la FNAB, BBC, l'UNPCIE, FNE, le CNFPT entre autres...

Car il ne suffit pas de décréter l'adhésion d'un partenaire à un réseau pour que les choses se mettent en marche, il faut les faire vivre au quotidien, monter des projets communs, faire des bilans d'étapes, y associer les professionnels adhérents, tirer les leçons des échecs... en un mot comme en cent : faire vivre ces conventions de partenariat par des rencontres régulières, tant au niveau national que local – à l'image de ce Forum.

Bien évidemment, je voudrais particulièrement remercier la ville de Poitiers et ses services ainsi que notre collègue Sylvestre Nivet qui ont su créer les conditions favorables pour faire de ce trentième anniversaire un moment inoubliable pour tous les présents à ces journées, à l'instar des villes d'Annecy en 2006 (20 ans) et de Nantes en 2011 (25 ans).

Aussi, dans l'attente de notre prochain grand rendez-vous en 2017, dans une nouvelle région, je vous souhaite une bonne lecture et un enrichissement personnel et professionnel.

À l'année prochaine !



## Les Actes du Forum annuel 2016 sont une publication AGORES.

Directeur de la publication : Christophe Hébert

Conception éditoriale, rédaction : com'elem Floriane Bertez  
PAE des Glaisins 5 avenue Pré Félin 74940 Annecy-le-Vieux  
[www.comelem.com](http://www.comelem.com) Tel : 09 86 27 72 80

Conception graphique : Colourful Phonn Yorth 45 chemin du platane 74150 Sales [phonnnyorth@colourful.fr](mailto:phonnnyorth@colourful.fr) Tel : 06 15 11 59 14

Impression : Kalistène PAE du Levray, 5 route de Nanfray 74960 Cran-Gevrier [www.kalistene.com](http://www.kalistene.com) Tel : 04 50 69 01 97

Régie publicitaire : GPA Event

Crédits photos : Sébastien Pouchard © Imagin 2016, © De mon assiette à notre planète, © Pixabay, © Cuisine Centrale de Lons-le-Saunier, © Xavier Verquin

Annonces : Salamandre • 2<sup>e</sup> couv SDA • p. 42 Vie de Château  
• p. 42 Vici Aidomenu • 3<sup>e</sup> couv

4<sup>e</sup> édition

# La Mélodie des mets locaux

**Lundi 22 septembre 2016**

*Les produits locaux seront à l'honneur  
dans de très nombreuses villes de France  
et d'Outre-Mer*

**Soutenir les producteurs locaux  
à travers une démarche  
de développement durable**

*Action coordonnée par Agores Association des responsables de restauration collective*

**AGORES**

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Siège social | 62 avenue de France 74011 Annecy Cedex | Tél. 04 50 09 51 60 | [restauration.municipale@ville-annecy.fr](mailto:restauration.municipale@ville-annecy.fr) | [agores.asso.fr](http://agores.asso.fr)



# SOMM AIRE



## ATELIERS DÉBATS

### › Mercredi 8 juin

10

Atelier 1 | Projet LEA

→ Sylvie Delaroche-Houot, présidente, ANEGJ Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes

12

Atelier 2 | Réforme du code des marchés

14

Atelier 3 | Alimentation des personnes âgées

→ Marie-Hélène Saniez-Degrave, trésorière d'Alim50+, club des membres experts de l'alimentation des seniors

### › Jeudi 9 juin

18

Atelier 1 | Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?

20

Atelier 2 | Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire

21

Atelier 3 | Gestion des biodéchets

### › Vendredi 10 juin

22

Atelier 1 | Charte Qualité Agores

23

Atelier 2 | Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?

25

Atelier 3 | Projet Lascaux autour des circuits courts

## CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

### › Mercredi 8 juin

30

Plénière 1 | Évolution de la restauration collective depuis 30 ans. Bilan et perspectives

→ Gilles Pérole, vice-président, commission restauration, commission restauration de l'AMF, président du Club des Territoires bio et association « Un plus bio » de l'AMF

→ Michel Le Jeune, Ligue de l'enseignement

33

Plénière 2 | Évolution du rapport à l'alimentation

### › Jeudi 9 juin

36

Plénière 1 | La restauration scolaire : un service éducatif dernier rempart contre la paupérisation de l'alimentation

→ Jean-Pierre Corbeau, président du groupe de travail « Restauration scolaire » au sein du CNA

38

Plénière 2 | Restauration publique territoriale et laïcité

### › Vendredi 10 juin

43

Plénière 1 | Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ?

→ Frédéric Le Manach, association Bloom

→ Jean-Pierre Giacosa, Davigel

46

Table ronde | Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?

03  
30<sup>e</sup> Forum 2016



# INAUGURATION & COCKTAIL

du 30<sup>e</sup> Forum annuel de la restauration territoriale

Président d'Agores, Christophe Hébert a inauguré le 30<sup>e</sup> Forum de la restauration territoriale en présence de Madame Laurence Vallois Rouet, 1<sup>re</sup> adjointe, représentant Monsieur le député-maire Alain Claeys. Conseillère municipale déléguée à la restauration collective de la ville de Poitiers, Coralie Breuille a souligné à l'occasion du traditionnel cocktail de bienvenue au Salon Blossac l'indispensable volonté politique des élus, soutien clé des professionnels de la restauration collective en faveur de la qualité du service.



# SALON PROFESSIONNEL

## Exposants & partenaires

Chaque année, fournisseurs, producteurs, distributeurs se retrouvent au Forum annuel Agores. Rendez-vous incontournable du secteur, il permet de prendre le pouls du marché actuel et des tendances à venir. Il offre aussi, en un même lieu, une occasion rare d'échanger avec l'ensemble des interlocuteurs de la chaîne de valeur. Un condensé de veille métier au service des convives.



“ Nous tenons à vous féliciter pour votre organisation du salon Agores et à vous remercier pour votre accueil et votre gentillesse. Vos équipes de la restauration nous ont extrêmement bien reçus et ont répondu à nos attentes. Encore merci pour tout ! ”

Corinne Berengier et Isabelle Champagnat,  
Pierre Clot Traiteur



“ C'est toujours très enrichissant pour nous d'échanger avec les partenaires présents et surtout d'entendre les retours d'expériences des adhérents d'Agores. ”

Julie Portier, FNAB

“ Bravo à toi Christophe pour cette réussite : qualité du contenu, facilité des échanges, bons rythmes, je suis rentrée enchantée... et impressionnée par ton dynamisme ! ”

Anne Didier-Pétrement, ANEGJ





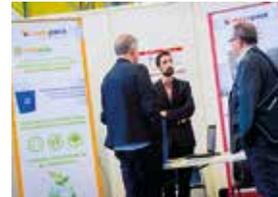
“ Bonjour à tous, je vous remercie tous pour la qualité de ce congrès ! Accueil, convivialité, intérêt des thèmes abordés, tout était parfait. ”

Danièle Lebailly, CNFPT

“ Défendre et promouvoir un véritable service de qualité centré sur le convive restera longtemps encore notre axe directeur. Merci pour cette confiance et pour ce partenariat qui font une des forces d'Agores. ”

Je te remercie également de nous avoir proposé de tenir un stand. Cela nous a permis d'avoir d'excellents échanges complémentaires avec plusieurs collectivités. ”

Michel Le Jeune,  
Ligue de l'enseignement





Je suis très satisfait de notre participation au salon Agores. Il y règne comme un « esprit de famille » qui fait que l'on s'y sent bien. Côté professionnel, les contacts sont de qualité et enrichissants. C'était une belle expérience ! Nous aurons, je l'espère l'occasion d'y participer à nouveau ! Encore merci pour la qualité de l'organisation. ☺☺

Lionel Ravoux, ICI&LA



Merci à tous d'avoir répondu « présent » pour ce rendez-vous annuel incontournable. ☺☺

- Achille Bertrand • AcrylInn • AgroBio Poitou Charente • Alpina Savoie • Ariake Europe • Behring RC Lux • Biobleud • Bleu Blanc Cœur • Bretagne dessert gavroche • Cambro Manufacturing • Cellulopack • Charvet ETS • Clarelia • Congost Plastiques • Cryolog • D'Aucy Food Services • Davigel • Dynamic • EDP Santé Nutrition Infos Collectivités • Espri Restauration • Firplast • Fromageries Occitanes • GMF assurances • Geco Food • Granuldisk • Groupe Bigard • Ici & là • ID Services • Ideolys SAS • Interbio ALPC • JMO Distribution • La Ligue de l'enseignement • LDC Volaille • Le comptoir des viandes bio • Le Monde des crêpes • Mac Mobilier • Manger Bio Ici et maintenant • Meiko • Miko café • MKN • Naturdis • Nutripack Mecapack • Opti Marché • Ovoteam • Petit Forestier • Pierre Clot Pizza • Pomona Passion Froid • Pro à Pro • Pyramid Informatique • Quidort Grandes cuisines • Rea Plasnet • Rescaset Concept • Robot Coupe • Salamandre • Sanipousse • SDA • Soleane • Sorepack • Transgourmet Centre Ouest • Usagunic Gecam • Vici Aidomenu

# SAVOIR-FAIRE LOCAUX

C'est désormais une tradition : les équipes restauration de la ville hôte ont mis les petits plats dans les grands pour accueillir exposants, intervenants et congressistes. Trois jours durant, les spécialités culinaires locales et savoir-faire des producteurs locaux ont tenu la dragée haute. Poitiers signe une prestation conjuguant convivialité et professionnalisme, le sourire en plus !



“ Merci aux fournisseurs locaux, parmi lesquels : Achille Bertrand pour la viande bovine race à viande Parthenaise, Les Laiteries de la Gartempe pour les produits laitiers, Goulibeur pour la biscuiterie, SDA pour les volailles fermières, l'association des Maraîchers du Haut Poitou pour les fruits et légumes. Merci également à l'Irqua (Institut régional de la qualité alimentaire) Poitou Charentes pour son appui logistique.





## ATELIERS DÉBATS

**10-11**

Projets **LÉA**

• **Éclairage**

Retour terrain : Sylvie Delaroché-Houot

**12-13**

Réforme du code des marchés

**14-15**

Alimentation des personnes âgées

• **Éclairage**

Parole d'expert : Marie-Hélène Saniez-Degrave

**18-19**

Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?

**20**

Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire

**21**

Gestion des biodéchets

**23**

Charte Qualité Agores

• **Éclairage**

Retour terrain : François Hauton, Didier Thévenet

**24-25**

Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?

**26-27**

Projet Lascaux





**Mercredi 8 juin • Atelier 1**

## Projet LÉA

→ Par **Sylvie Delaroché Houot**, présidente, ANEGJ Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes  
 • **Delphine Faucon**, secrétaire nationale, ANEGJ • **membres de l'ANEGJ**

Le projet LÉA – Lieux d'éducation associés – est une initiative portée par l'ANEGJ et dont Agores a accueilli la 1<sup>re</sup> édition dans le cadre de son Forum annuel. Une journée d'études placée sous le signe de l'éducation au goût et de la mutualisation des connaissances et expériences. Autrement dit, des valeurs communes.

L'ANEGJ – Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes – est née en 2012 avec l'ambition de fédérer les acteurs sur le territoire. L'association poursuit depuis sa création plusieurs missions : faire connaître l'éducation au goût et ses spécificités, rassembler les professionnels et les gens sensibles à la démarche, développer des projets et former à l'éducation au goût à l'échelle nationale. Elle s'appuie sur des rencontres régulières entre adhérents, partant du principe que les échanges de pratiques au sein d'un collectif permettent de générer de la valeur ajoutée.

Sylvie Delaroché-Houot explique : « *l'ANEGJ a réfléchi à la façon dont le Lieu d'Éducation Associé pouvait se concrétiser en 2015. Nous sommes partis de ce que nous étions – des éducateurs du goût – et de ce que nous faisons : de l'éducation au goût. Il nous a fallu qualifier la pédagogie en éducation au goût, valoriser les pratiques éducatives existantes en éducation au goût et étudier le texte de la refondation de l'école pour réfléchir à la façon dont tout cela pouvait s'articuler* ».

### Éducation au goût et refondation de l'école : repenser les liens

Accueillie dans le cadre du Forum Agores et ouverte à tous, la journée d'études s'est articulée autour d'une problématique clé : « comment l'éducation au goût, telle que conçue et mise en œuvre par l'ANEGJ, peut contribuer à répondre aux mutations en cours à l'Éducation Nationale, en accord avec les principes formulés dans les programmes de la refondation de l'école ? » L'objectif était double :

- faire témoigner des éducateurs du goût et des enseignants expérimentés sur leurs pratiques professionnelles en éducation au goût et sur l'apport de l'éducation au goût dans la refondation de l'école
- permettre la rencontre entre décideurs, chercheurs, animateurs, formateurs engagés dans la réflexion en éducation au goût ou dans des actions d'éducation au goût.



## Temps de réflexion et pistes d'actions

La journée s'est déroulée autour de 4 thèmes phares : pédagogie de l'éducation au goût, pratiques professionnelles des éducateurs du goût, place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école, bilan des classes du goût. Entre temps individuels et échanges collectifs, la journée avait vocation à mettre en perspective les différentes connaissances des participants pour ouvrir de nouvelles pistes de réflexion et d'actions.

L'enjeu : offrir à l'éducation au goût et aux pratiques professionnelles associées de la visibilité et apporter des perspectives de nouvelles collaborations et réflexions pour la nouvelle année d'adhésion.



*Processus éducatif pour le développement de l'usage des sens, l'éducation au goût existe depuis plus de 40 ans.*”

# Éclairage • Retour terrain

## Sylvie Delaroche-Houot

Présidente de l'ANEGJ

Créée en 2012, l'ANEGJ compte 40 adhérents par an et bénéficie du soutien du Ministère de l'Agriculture et du pôle de compétitivité Vitagora. Elle a signé avec Agores une convention de partenariat en 2015.

### **Pourquoi avoir organisé une journée d'études de l'ANEGJ dans le cadre du Forum Agores ?**

Agores est adhérente de notre association. Membre du CA de l'ANEGJ depuis sa création, Christophe Hébert nous a proposé d'accueillir une journée de travail de l'ANEGJ dans le cadre du Forum Agores afin de bénéficier de l'attractivité et de la fréquentation du Forum.

Construit avec le soutien de l'IFÉ (Institut France Éducation), le projet LÉA « Lieux d'Éducation Associés » a vocation à réfléchir aux méthodes pédagogiques mises en œuvre en éducation au goût : comment restituer le travail sur la qualification de la pédagogie et le porter à la connaissance du public ? Nous avons construit cette journée ouverte à tous autour d'interventions inspirantes destinées à alimenter la réflexion pour les questions de l'après-midi et les ateliers collectifs. De ceux-ci ont émergé des pistes de travail et des perspectives pour Agores et l'ANEGJ : il y a matière à faire travailler nos adhérents ensemble.

### **Quel est le sens de la convention de partenariat signée entre l'ANEGJ et Agores début 2016 ?**

Nous cherchons des lieux de diffusion de la connaissance de l'éducation au goût... et la restauration scolaire combine animation et éducation, dans le champ des professionnels de l'alimentation.

C'est une chose d'être formé, c'en est une autre de construire des projets et parcours qui combinent l'éducation au goût et la restauration collective. Au sein du réseau de l'ANEGJ, il y a des adhérents qui ont les capacités pour accompagner les professionnels de la restauration collective sur des projets d'éducation au goût. Je crois peu aux projets pérennes dans le temps et qui se diffusent facilement si on reste juste dans le champ éducatif de la restauration scolaire : les projets qui fonctionnent nécessitent de faire travailler différents services de la ville pour mobiliser les compétences et travailler en mode projet.

L'enjeu pour l'ANEGJ est de donner à Agores des outils pour mettre en place des projets sans s'épuiser, de trouver des relais dans l'énergie. Centrée sur le lien entre éducation au goût et restauration collective, la convention de partenariat signée entre Agores et l'ANEGJ a deux objectifs clés :

- pour Agores, inciter à initier des projets d'éducation au goût sur le temps de la restauration scolaire et au-delà,
- pour l'ANEGJ, bénéficier des pratiques d'Agores pour les faire connaître et identifier des façons de travailler en restauration collective.

La perspective ? Créer un projet national conjoint centré sur le lien éducation au goût/restauration scolaire.



### **Pour approfondir**

> Réseau

• **Partenariat ANEGJ** : Agores est membre de l'ANEGJ.

L'enjeu ? Favoriser les échanges et mutualisations de compétences et savoir-faire entre les deux associations, au service de l'éducation au goût en restauration scolaire. Coordonnées à consulter ou télécharger sur [agores.asso.fr](http://agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents > Outils pratiques > Coordonnées Réseau

• **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents



**Mercredi 8 juin • Atelier 2**

## Réforme du code des marchés

→ Par un acheteur public de l'État, préfecture Poitou-Charentes • Jérôme Michon, avocat spécialisé en code des marchés • Ville de Poitiers • Chambre d'Agriculture • Karla Bequet, chargée de mission AgroBio Poitou-Charentes • Valérie Dutruel, Mission Alimentaire Région APCL • Brigitte Troel, GECCO Food Services • Producteurs locaux • Représentant du MAAF

Avec l'ordonnance du 23 juillet 2015, la réforme des marchés publics vise un assouplissement des pratiques pour l'accessibilité des PME et des producteurs à la commande publique. Échange de pratiques fondé sur les différentes pièces administratives (CCAP, RC, CCTP), cet atelier s'est déroulé sous la houlette d'un juriste, validant ou non les solutions et expériences terrain.

L'article 53 du Code des marchés publics constitue le meilleur allié des acheteurs publics pour choisir des clauses favorables à l'approvisionnement de proximité. Pour attribuer un marché, le pouvoir adjudicateur se fonde sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché.

### Quelques clauses efficaces pour favoriser l'approvisionnement de proximité

- **Sécurité juridique** : principe cardinal connu de tous les acheteurs, la sécurité de la procédure est fondamentale. Il convient donc de bâtir des documents de consultation juridiquement solides.
- **Objet du marché** : il doit être précis (ex qualité : viande fraîche).
- **Qualité technique** : outre les critères liés aux qualités organoleptiques des produits et vérifiées lors des tests à partir des échantillons, il est possible de s'appuyer sur des critères liés à la qualité technique des produits. Ainsi, sur un marché de viande bovine : mentionner les races à viandes souhaitées, retenir le critère vache allaitante par opposition à vache laitière pour souligner la qualité souhaitée, faire varier le pourcentage demandé pour s'adapter aux contraintes financières, demander le respect d'une charte de bonnes pratiques d'élevage ou équivalent.
- **Maturation de la viande** : exiger une durée de maturation pour les morceaux à cuisson rapide en viande bovine avec précision de la date d'abattage est une possibilité. Plus complexe à mettre en œuvre, cette possibilité permet de reconnaître la qualité par la mesure de la perte de masse lors de la cuisson.
- **Alimentation des animaux** : demander un minimum de 70% d'herbe dans l'alimentation des animaux permet de soutenir des démarches écologiquement soutenables.



### Filière viande : conseils pour bien faire l'allotissement

- Connaître son marché

Afin de permettre aux TPE de répondre aux marchés publics, il est fondamental de réaliser un allotissement fin, par famille de produits et de définir des allotissements géographiques tenant compte des potentiels locaux. Cette démarche nécessite donc en amont un recensement complet des différents exploitants agricoles, via les Chambres d'agriculture.

- Construire un cahier des charges spécifique

Lors de l'étape de rédaction du cahier des charges, il est préférable de construire des marchés de viande distincts (gros bovins, porcs, ovins, veau) avec des durées adaptées selon l'animal. Privilégier si possible des marchés au turnover modéré, laissant le temps de travailler ensemble sans pénaliser trop longtemps une entreprise non retenue.

- Travailler en concertation avec la filière

Il est préférable de travailler par plat et non par muscle : ne pas se concentrer sur un seul muscle est favorable à la filière. Travailler sur l'équilibre matière contribue à faire accepter le prix de la part des deux parties.

### Approvisionnements bio locaux et marché public : retour d'expérience d'AgroBio Poitou-Charentes

- Connaître l'offre locale pour rédiger un marché en phase avec les capacités locales : les gammes et produits disponibles, grammages et conditionnements, quantités, périodes de disponibilités, prix, circuits de distribution, saisonnalité, calibrage, variétés pour les fruits et légumes... Cela revient à traduire en marché public les caractéristiques des filières locales.
- Inscrire dans le marché des produits bio disponibles localement, appréciés des convives, faciles à introduire et peu coûteux dans un premier temps.
- Utiliser le critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture » (> critère « circuits courts », issu du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011).
- Ne pas donner une place prédominante au critère « prix ».



*Il est interdit de stipuler clairement dans un marché public la dénomination géographique. Il ne s'agit pas de favoriser des pratiques anti-concurrentielles, mais de permettre aux producteurs locaux de répondre au marché. •*

#### Pour approfondir

> Outils Agores

- **Veille juridique** alimentée par Jérôme Michon, à consulter sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet Adhérents, rubrique Outils > Gestion > Approvisionnements

> Réseau

- **Journée de formation** : partenaire du Pôle de compétence « Restauration collective » du CNFPT, Agores organise le 13 septembre une journée de formation sur la réforme des marchés, animée par Jérôme Michon. Programme : conférence sur la réforme du Code et son décret d'application, ateliers par filières « produits » sur le thème « comment rédiger ses marchés pour faciliter l'intégration de produits locaux ? », debriefing des ateliers, présentation de la Boîte à outils « Marchés publics » (DGAL).

La journée se déroulera dans la délégation Île-de-France du CNFPT à Pantin. Formation gratuite, sur inscription préalable et pouvant être comptabilisée en journée de formation par le CNFPT.

- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents



Mercredi 8 juin • Atelier 3

## Alimentation des personnes âgées

→ Par Marie-Hélène Saniez-Degrave, trésorière d'Alim50+, club des membres experts de l'alimentation des seniors  
• Valérie Jourdain, directrice service personnes âgées, personnes handicapées, CCAS Poitiers

L'Humanité a peu de recul sur le vieillissement : si les marketeurs ciblent depuis longtemps la population des seniors, les études scientifiques sont rares sur l'évolution de la santé des plus de 50 ans. Ce que l'on pense être « suffisant » est souvent notoirement insuffisant pour une personne âgée : la méconnaissance entraîne des réponses inadaptées...

Avec le vieillissement, des besoins nutritionnels spécifiques apparaissent, pour l'heure encore mal pris en compte. Conséquence : les méthodes et moyens de prévention qui pouvaient influencer sur le statut nutritionnel des personnes plus âgées ont été négligés.

### Idées fausses & vrais besoins

Des idées fausses accompagnent le vieillissement. Il est ainsi normal en vieillissant de maigrir, de perdre en force musculaire, de perdre un peu la mémoire, d'être un peu plus souvent malade. L'avancée en âge est **un changement physiologique et métabolique auquel il faut s'adapter**, au même titre que la puberté ou la grossesse. Ces changements nécessitent une réponse spécifique, de la tête aux pieds :

- la bouche perd en force musculaire de mastication, conséquence de soins bucco-dentaires limités dans l'enfance... Les supports de la dent sont aussi sujet à des altérations, 50% des personnes des + de 50 ans souffrant de gingivite qu'il faut traiter et soigner pour éviter que le statut bucco-dentaire ne se détériore.  
> Il est capital de conserver sa dentition pour garantir une bonne mastication et donc une meilleure assimilation. C'est important de garder ses dents et donc de traiter le tissu de soutien.
- le tube digestif subit des modifications : réduction de la production des enzymes digestives, engendrant des « dysconforts » intestinaux (mauvaise digestion des nutriments).  
> Face à la croissance des intolérances au gluten/lactose, il est important d'apporter des aliments plus digestes avec le temps.



*Aujourd'hui, 1/3 de la population a plus de 50 ans. En 2050, les + de 60 ans doubleront, les + de 70 ans tripleront et les + de 80 ans quadrupleront.*



• dans le tube digestif par le colon, le microbiote vieillit, entraînant une baisse des défenses immunitaires et une fragilisation de l'organisme vis-à-vis des attaques extérieures.

> Il est capital de stimuler le microbiote, via une alimentation adaptée (probiotiques, fibres...), mais aussi en évitant le recours fréquent à des antibiotiques qui fragilisent d'autant plus le terrain.

Si l'alimentation peut résoudre ou améliorer sérieusement une grande part des problèmes, les solutions nécessitent généralement **une action commune des prescripteurs, des personnels soignants et de la restauration.**

### L'enrichissement, avenir de la restauration des personnes âgées

Des solutions existent, parmi lesquelles la possibilité d'ajouter aux denrées des ingrédients : c'est l'enrichissement. Si la démarche n'est pas encore adoptée par la majorité des professionnels, elle se confirme, via différentes pistes :

- ajout de compléments en protéines via les protéines lactières ou végétales,
- aides culinaires enrichis complétant une sauce, un plat, une boisson, tout en respectant le goût.

La ville d'Annecy pratique l'enrichissement depuis une dizaine d'années : le gâteau de riz réalisé au lait de soja ou d'avoine, potages enrichis en protéines (fromage), légumineuses en remplacement des œufs dans la mayonnaise...

Des solutions existent donc. Encore faut-il qu'elles soient accueillies favorablement et mises en œuvre correctement. **Compétence des personnels et acceptabilité des recettes** ont ainsi été au cœur des questionnements.

### Mettre en œuvre les recettes dédiées aux personnes âgées

Si les professionnels sont formés à l'hygiène, à l'HACCP, à la nutrition des enfants, la prise en compte de la restauration des PA par la restauration collective est assez récente. Il existe pour l'heure **un déficit de formation** sur ce plan.

Les cuisiniers doivent être en mesure d'utiliser les préparations enrichies et avoir reçu la formation nécessaire pour les incorporer à bon escient. L'accompagnement du repas est essentiel, et diffère selon qu'il s'agit d'un Ehpad ou de portage à domicile :

- à Angers, si la cuisine centrale livre l'Ehpad, c'est sur site que sont réalisés les régimes, modifications de textures et l'enrichissement. Du personnel qualifié en restauration est présent sur la fabrication et la prestation du midi, mais seul le personnel d'hébergement est présent le soir.
- à Poitiers, le personnel qualifié « cuisine » (CAP, BEP, Bac Pro) est présent dans les établissements qui produisent et sur l'EHPAD pour la mise en œuvre des modifications de texture et les régimes. Les autres établissements ne comptent que des agents d'office formés aux règles de la liaison froide, sans qualification restauration.
- à Petit Bourg en Guadeloupe, la production se fait en cuisine centrale, avec un cuisinier dédié à la production du portage de repas.

Suite aux remontées terrain, le **CNFPT met progressivement en place des modules de formation adaptés** : « le plaisir de manger en EHPAD », « santé bucco-dentaire », « manger-mains ». Et si jusque récemment le CNFPT ne distinguait pas les textures modifiées à destination de la petite enfance de celles destinées aux PA, c'est chose faite avec l'existence de deux modules distincts. Reste aujourd'hui à trouver les prestataires compétents...



*Au Japon, le programme dédié au vieillissement « 80 – 20 » précise qu'il faut encore avoir 20 dents à 80 ans. Dans le cas contraire, le plaisir de manger décroît, la perception des goûts et des saveurs diminue... avec des conséquences sur le statut nutritionnel. »*



*Dès lors que l'on respecte les règles, il n'y a pas lieu de limiter la durée de vie des textures modifiées à quelques heures : on peut aller à J+3. »*



## Réconcilier nutrition et plaisir

L'un des enjeux de la restauration est de **redonner de l'appétence** et du plaisir à manger aux personnes âgées. Diverses pistes ont été évoquées :

- mise à disposition des résidents en Ehpad de petites bouchées à textures modifiées en vitrine réfrigérée, disponibles à toute heure et partageables en famille lors des visites,
- introduction de condiments sur les tables en libre-service, pour conserver un minimum d'autonomie,
- proposition de plats conviviaux type mogettes liés à la culture alimentaire des personnes âgées,
- apporter de l'importance au cadre (décor, présentation) et à l'accompagnement pour conserver la dimension « plaisir » liée au restaurant.

L'alimentation ne peut être séparée du vécu et de l'histoire personnelle des personnes âgées. Il est finalement **moins question de « nutrition » que d'acceptabilité et de plaisir**. C'est dans l'environnement et dans l'accompagnement que se joue une bonne part de la qualité de la prestation. Et si la R&D n'en est qu'à ses débuts, la restauration collective est une piste clé dans la lutte contre la dénutrition.



# Éclairage • Parole d'expert

## Marie-Hélène Saniez-Degrave

trésorière d'Alim50+, présidente du conseil scientifique Alim50+

Comment nourrir l'avenir des personnes âgées ? Alim+50 s'attache à répondre à la question : soutien à la recherche, informations sur la nutrition, production de 5 webinars / an, conseil scientifique, ateliers.



### **Pourquoi la restauration collective questionne-t-elle l'alimentation des personnes âgées ?**

*La restauration a pris le problème à bras-le-corps avant les scientifiques, parce qu'elle est confrontée à la problématique de la dénutrition tous les jours. Il manque des études sur la fin de vie et l'alimentation : nous avons peu de recul sur les besoins physiologiques et les solutions pour corriger le vieillissement. Le médecin généraliste est celui qui nous voit vieillir : il pourrait prévenir le déclin cognitif ou musculaire. Or, il manque d'informations sur la nutrition.*

*Des solutions existent avant l'hébergement en Ehpad. Le portage doit permettre d'apporter des outils pour maintenir la personne chez elle, dans une logique de prévention. C'est ici qu'il y a un travail à faire sur l'enrichissement des repas.*

### **Pourquoi la mise en place est-elle poussive ?**

*Il y a des freins au changement, certains cuisiniers vivant le constat de la dénutrition des personnes âgées comme une remise en cause de leur métier et par manque d'information sur les nouveaux ingrédients incorporables dans des aides culinaires. Un cuisinier n'est pas rétif à un nouveau four : c'est donc une question d'accompagnement du changement. Il est important d'expliquer comment utiliser les produits enrichis, presque au gramme près. Ça se passe très bien pour les sauces enrichies qui semblent être un bon vecteur. Par ailleurs, dans les collectivités, beaucoup de diététiciennes sont mobilisées sur le grammage alors qu'elles ont des compétences en nutrition. Mais elles rentrent peu en cuisine, leur rôle étant souvent assimilé au « gendarme ».*

*Mais je vois des gens motivés, des cuisiniers très innovants, et des initiatives positives comme la création à Lille du D.U. Vieillesse porté par le Pr Boulanger qui travaille sur la dénutrition. La réflexion est en marche et Alim50+ compte bien contribuer à ces avancées.*

# ATELIER PRATIQUE

Initiation basse température. Manger main. Textures modifiées.

Une quarantaine de personnes ont participé à l'atelier consacré à la cuisson basse température. Conçu en deux temps – repères techniques et mise en œuvre le mercredi soir, dégustation le lendemain matin – cet atelier animé par le cuisinier et formateur en textures modifiées Pascal Lambre a séduit. Et convaincu, preuves à l'appui !





Jeudi 9 juin • Atelier 1

## Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?

→ Par Jean-Luc Viruega, expert en traçabilité et expert judiciaire • représentant du Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture • Laurence Vigné, GECO Food Services, avancée des travaux menés avec GS1 sur les fiches techniques

Le règlement CE 1169/2011 dit Règlement INCO s'attache à l'information délivrée au consommateur en matière de denrées alimentaires. Où est le bon équilibre entre trop ou trop peu d'information ? En quoi et comment impacte-t-il la restauration collective ?

### Un principe : la chaîne n-1/n+1

Expert en traçabilité, Jean-Luc Viruega propose d'avancer pas à pas, en construisant pour chaque service de restauration un raisonnement en fonction de la situation, souvent particulière. Cela suppose dans tous les cas que les fournisseurs de la restauration collective mettent à jour leurs fiches techniques pour se mettre en règle avec la législation.

Le PMS va conduire les services restauration à choisir des outils et moyens technologiques pour gérer la grande quantité d'information à traiter. Les services restauration doivent désormais se doter d'un système de traçabilité capable de **gérer l'aspect sanitaire et l'aspect informationnel**, en utilisant les données fournies par les fournisseurs. En concevant **son propre système de traçabilité**, chaque service restauration s'inscrit dans un principe la chaîne « n-1 / n+1 », efficace à condition de veiller à sa bonne application par un personnel formé.

En débat parmi les participants de l'atelier, diverses questions ont été abordées :

- portage à domicile : les produits livrés sont identiques à ceux servis : le client a effectué son choix en amont sur la base d'un menu. Il s'agit donc d'une denrée non préemballée, tout comme les plats servis.
- allergènes : l'obligation d'un code couleur doit être écrite, comme toute demande de l'administration d'une manière générale.
- changement d'ingrédient : celui-ci doit être signalé à partir du moment où le risque allergène est modifié.



## Jeudi 9 juin • Atelier 1

Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?



*4 distributeurs sont connectés au réseau mondial des catalogues électroniques (Auchan, Cora, Leclerc, Groupe Carrefour). Environ 2700 fournisseurs français agro alimentaires sont connectés à un catalogue électronique. Il existe à ce jour 11 solutions de gestion de fiches-produits qualifiées par GS1 France.*



### Une fiche technique standardisée : optimiser le flux d'informations

Face à la nouvelle contrainte que représente pour les industriels le respect du règlement INCO, le GECCO (association regroupant près de 100 entreprises via 3 collèges : agroalimentaire, équipementiers, hygiène et sécurité) a mis en place une fiche technique standardisée et dématérialisée.

Celle-ci a vocation à répondre aux besoins de la RHD : recueillir à chaque livraison **une information juste et fiable, en temps réel.**

Un comité de pilotage s'est constitué pour coordonner la conception du standard GS1 de fiche-produit CHD. Ce standard regroupe au sein d'un seul et même message électronique **toute l'information relative à ce produit et aux logistiques associées** : 66 données générales (commerciales, qualité, logistique), 30 données réglementaires (Allergènes, liste des ingrédients etc.) et 4 données multimédia (photos produits).

Une démarche gagnant-gagnant partagée :

- pour l'émetteur de la fiche : centralisation des données produits, sécurisation des données, rapidité de référencement des nouveaux produits
- pour le destinataire (distributeur grossiste, centrale de référencement, groupements de commandes...) : intégration de données fiables en temps réel, optimisation du référencement, fluidification du processus achat, optimisation logistique.

Le lancement de la fiche-produit standardisée s'échelonne sur le second semestre 2016 : tests techniques (mai-juin), restitution des résultats et début de la certification des solutions informatiques (octobre), mise en œuvre de la fiche (dernier trimestre).



#### Pour approfondir

> Outils Agores

• **Fiche Ressources** « Traçabilité et qualité nutritionnelle. Dépasser l'aspect contraignant d'INCO », à télécharger sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents > Ressources documentaires > Convivés & qualité de service > Information & transparence

> Réseau

• **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents





Jeudi 9 juin • Atelier 2

## Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire

→ Par Anne Didier-Pétreman, directrice, De mon assiette à notre planète, association membre de l'ANEGJ

Démunis face au gaspillage, les professionnels sont par ailleurs contraints par le respect du GEMRCN. Parmi les nombreuses raisons du gaspillage, la méconnaissance : méconnaissance des goûts des convives, méconnaissance de certains aliments par les enfants. Il y a un dialogue à (re)établir...

En moyenne, 25 à 30% des quantités produites en restauration scolaire sont jetées. Un gaspillage qui a un coût : plus de 30 000 €/an en coût matière pour un restaurant de 500 convives, sans compter les pertes à chaque étape de la chaîne alimentaire et l'impact négatif en terme de motivation pour les agents de cuisine...

### Le B.A.BA des actions « anti-gaspi »

En amont du service, différentes pistes permettent de prévenir le gaspillage : gérer finement les effectifs, réduire les quantités préparées, ajuster la production de certaines composantes aux pratiques des convives (ex : entrées), réduire la taille des assiettes et ustensiles de service, laisser du choix (ex : avec ou sans sauce)...

Le lien avec les convives est lui aussi un levier clé : susciter des échanges avec les convives sur leurs goûts et attentes, organiser leur participation dans le cadre de commissions menus, mieux informer, mettre en place des animations sur la qualité et la valeur de l'alimentation...

### L'apport de l'éducation au goût à la lutte contre le gaspillage

Si l'importance d'un cadre accueillant n'est plus à démontrer, il n'est pas toujours simple pour autant de mettre ou remettre du plaisir à la cantine. Là intervient l'éducation au goût, qui permet de vivre des expériences et de prendre soin de ses goûts et sensations.

Là où le gaspillage est source de tensions, l'éducation au goût est ainsi fédératrice. Fondée sur l'écoute et le partage, elle permet de **comprendre et accepter des différences** en matière de goût, de prendre conscience de l'importance de la vue dans l'appréciation des aliments.

En ligne de mire : **une plus grande ouverture alimentaire** et la possibilité de mieux assumer ses goûts en étant moins dépendant du regard des autres.

#### Pour approfondir

> Outils Agores  
 • **Retour d'expériences adhérents** en matière d'animations et d'éveil au goût, à consulter ou télécharger sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents > Outils pratiques > Distribution & encadrement > Exemples terrain

> Réseau

• **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents



*En restauration scolaire, chaque convive jette en moyenne 134 g de biodéchets pour un repas produit sur place, 125 g pour un repas livré. Cela représente près de 70 kg/jour pour un restaurant de 500 convives, soit 10 T/an. \**

(source : Groupement National de la Restauration/Ademe)





Jeudi 9 juin • Atelier 3

## Gestion des biodéchets

→ Par **Philippe Thauvin**, Ademe, service prévention et gestion des déchets • **Brigitte Troel**, GEKO Food Services) • **Adeline Lanterne**, chef du service santé et protection animale, responsable de l'unité environnement, DDPP de la Vienne) • **Julie Perez**, chargée de mission réduction des déchets, syndicat Mixte Cyclad • **Sandrine Wenisch**, Ademe Poitou-Charentes • **Céline Bénard**, directrice, direction déchets propreté Agglomération Grand Poitiers

Les professionnels de la restauration sont assujettis à une réglementation sur les biodéchets qui compte de nouvelles obligations sanitaires. L'enjeu : acquérir les connaissances nécessaires et maîtriser les risques

### Biodéchets et risques sanitaires SPAN

Des contrôles terrain ont montré que les professionnels ne maîtrisent pas certains risques sanitaires : c'est le cas des SPAN c3 (SPAN = Sous Produits Animaux).

Les risques sanitaires engendrés par les SPAN concernent principalement l'élevage et la santé publique vétérinaire : il existe un risque de contamination des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants dans le cas de l'alimentation animale ou par le sol en cas d'épandage. **Seuls les traitements des SPAN réalisés par des établissements agréés permettent une valorisation par retour au sol** (méthodes d'hygiénisation ou de stérilisation référencées au règlement 1069-2009).

**Tous les déchets de cuisine et de table (DCT) constituent des SPAN C3**, quelle que soit leur nature. Compte tenu de la difficulté à garantir l'absence de croisement de flux alimentaires en cuisine, il existe un risque de contamination croisée entre les déchets d'origine animale et les autres déchets.

La responsabilité du restaurateur (producteur de déchets) est engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets : les valoriser par retour au sol ne doit pas exposer la filière à des risques sanitaires.

### Un guide de bonnes pratiques des biodéchets

GEKO Food Service a été mandaté par le Ministère de l'Agriculture pour réaliser un guide de bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration, notamment en ce qui concerne les sous-produits animaux.. Conçu sous l'égide de l'ADEME et illustré d'exemples, ce travail a associé les organisations professionnelles de la restauration, parmi lesquelles Agores.



#### Pour approfondir

> Outils Agores  
• **Réglementation, documentation et retour d'expériences adhérents** en matière de développement durable, à consulter ou télécharger sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents > Outils pratiques  
> Gestion > Démarches développement durable

> Réseau  
• **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents



*Depuis le 01/01/2016, le tri des biodéchets est obligatoire au-delà de 10T. A l'horizon 2025, la loi de transition énergétique généralise le tri à tous les producteurs de biodéchets, quelles que soient les quantités produites (les mesures s'appliquent au tonnage des biodéchets avant pré traitement).*



## Vendredi 10 juin • Atelier 1

# Charte Qualité Agores

→ Par François Hauton, Nevers • Xavier Verquin, Lys-Lez-Lannoy

Depuis 1998, plus de 50 collectivités ont signé la Charte Qualité Agores. Si l'ambition reste la même – tirer les collectivités vers le haut – une refonte de l'outil était devenue nécessaire, près de 20 ans après sa mise en œuvre. L'enjeu : développer un réseau solidaire de collectivités signataires.

Le conseil d'administration travaille à la refonte de la Charte sur l'année 2016-2017 : la nouvelle mouture sera présentée en Assemblée générale au Forum 2017 pour validation.



## Éclairage • Retour terrain

### François Hauton & Didier Thévenet

Administrateurs Agores

Mandatés par Agores pour piloter la refonte de la Charte Qualité.

Leurs élus ont signé la Charte en 2005 (Lons-le-Saunier) et 2006 (Nevers).

#### Quels sont les grands axes de la refonte de la charte ?

La réflexion s'organise autour de 3 principes directeurs :

- simplification : une enquête menée auprès d'un échantillon de collectivités signataires a montré que les principes et engagements de la Charte sont mal connus. La refonte s'inscrit dans une logique de simplification, avec 3 piliers : production, distribution, gestion.
- service public : les DSP ne pourront plus prétendre à la Charte. Au sein des collectivités, la charte s'appuiera désormais, dès la signature, sur un binôme élu/opérationnel. L'objectif est de sensibiliser les élus et de les impliquer davantage.
- amélioration continue : les candidats fourniront un dossier technique illustrant le projet et les démarches engagées par la collectivité. Le dossier pourra s'appuyer sur le bilan analytique ou de service existant, ainsi que sur une trame fournie par Agores. Constituées en réseau, les signataires s'inscriront dans une démarche de parrainage : une visite triennale évaluera la progression de la collectivité au regard de son projet et établira une « feuille de route ».

Parallèlement, nous souhaitons **donner davantage de visibilité aux collectivités signataires, ambassadrices des valeurs que défend Agores.**

Si la réflexion est en cours, certaines pistes font déjà consensus. Le logo de la Charte Qualité sera millésimé pour souligner l'engagement renouvelé des collectivités. Le site internet comptera une rubrique et un forum dédiés au réseau des signataires et nous diffuserons chaque année auprès des élus un bilan annuel des initiatives qualité sur le territoire.





**Vendredi 10 juin • Atelier 2**

## Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?



→ Par **Émilie Gallet**, secrétaire, ADAPEI • **Catherine Baud**, directrice, Esat de Cornouaille • **Bruno Accart**, responsable de la filière agroalimentaire, Esat de Cornouaille • **Yvette Romero**, adjointe déléguée à la restauration, ville d'Harfleur

Et si les marchés réservés étaient un tremplin pour permettre aux acheteurs de la restauration collective de développer leurs approvisionnements locaux ? Quels sont les atouts des ESAT et comment travailler ensemble ? L'atelier s'est appuyé sur divers retours d'expériences afin de nourrir la réflexion des professionnels.

### **ADAPEI du Doubs : structurer une offre restauration complète**

Sur le département, 7 structures intervenaient dans le champ agro-alimentaire : ADAPEI de Baume-les-Dames, Besançon, Maîche, Montbéliard, Morteau, Ornans et Pontarlier. Elles assurent 12 000 repas/jour, sur 9 sites, avec 250 personnes. La restauration se répartit entre des cafétérias commerciales, l'interne, la restauration collective et la restauration commerciale.

Depuis 2010, l'ESAT ADAPEI de Besançon a connu une profonde évolution : création et mise en fonctionnement d'un atelier boulangerie (2010), légumerie (2011), création et mise en fonctionnement d'un espace dédié à l'allotissement pour le portage de repas (2012), création d'un service support « filière agroalimentaire » (juillet 2013). Celui-ci a vocation à conseiller, accompagner et contrôler au niveau départemental les différents sites. L'enjeu : mettre au service des nouvelles unités de production culinaire (UPC) l'expérience, les compétences et le savoir-faire de l'unité de Besançon qui avait fait ses preuves.

**Une démarche de mutualisation des moyens et expériences** s'est engagée : elle préfigurait la fusion des 7 associations locales au sein de l'ADAPEI du Doubs en avril 2013. Les sept sections gèrent désormais 70 établissements, 3500 places et 1600 salariés, avec **un vrai rôle en terme de développement économique**.



### L'insertion professionnelle par l'économie : un fragile équilibre

Association à but non lucratif d'intérêt général, l'ADAPEI du Doubs compte notamment un Pôle Travail et Insertion Professionnelle (TIP). La mission principale des structures d'aide par le travail (ESAT, anciennement les CAT) est d'offrir aux personnes en situation de handicap une insertion professionnelle adaptée. Chaque travailleur handicapé est intégré dans un atelier de production sous la responsabilité d'un moniteur chargé du respect des consignes, de la formation au poste et de la réalisation des productions exigées par le client. Dès l'arrivée d'un travailleur, un parcours de formation professionnelle et des activités médicosociales sont mis en place, en lien avec le projet individuel, revu annuellement.

Le TIP pilote ses activités de production du TIP dans un champ concurrentiel de plus en plus tendu : la pérennité des établissements de travail de l'ADAPEI passe par leur équilibre économique. Les efforts portent aujourd'hui sur :

- la conquête de nouveaux clients,
- la capacité à proposer des prestations de même niveau que celle des entreprises du milieu ordinaire à des prix conformes aux attentes du marché,
- l'amélioration continue de la qualité de l'accompagnement par le déploiement des meilleures pratiques identifiées ou la prise en compte des recommandations ANESM (Agence Nationale d'Évaluation Sociale Médico-sociale).

Face à ce triple défi, un levier d'action : le développement de la fonction commerciale et la montée en compétence des organisations.

### ESAT Cornouaille : un changement d'échelle

De 2012 à 2015, l'ESAT de Cornouaille (atelier pâtisserie et traiteur) était référencé à la Cuisine centrale de Quimper en fourniture de produits de viennoiserie et réductions sucrées : l'atelier fabriquait et livrait en frais de la viennoiserie pour les écoles. Début 2015, l'ESAT a initié un partenariat sur la pâtisserie en petit grammage (50g). Une collaboration qui a permis de mettre en place l'organisation nécessaire pour de plus grandes quantités (ex : commande de 4500 pièces).

Concrètement ? Il a fallu en 2015 **repenser l'organisation et la prise en charge des travailleurs** (de grandes série permettaient de faire travailler toutes les personnes accueillies) :

- mise en place de fiches techniques plus complètes et plus élaborées,
- création d'un étiquetage et suivi de la traçabilité,
- remise en question des recettes pour respecter le cahier des charges (fabrication tout au beurre, garantie sans huile de palme et sans OGM),
- accompagnement accru des travailleurs pour respecter le grammage demandé par le cahier des charges,
- création de points de contrôle qualité pendant le processus de fabrication.

Fin 2015, l'ESAT Cornouailles a échantillonné le Symoresco en produits traiteur (croque-monsieur, quiches, fonds de tartes ...) et commencé à livrer de petites quantités des produits. Depuis fin 2015, **l'établissement est référencé sur ce marché public** et a réussi le pari d'incorporer cette fabrication importante à l'organisation de l'atelier.





Vendredi 10 juin • Atelier 3

## Projet Lascaux



→ Par Julien Leguevel, Agores

La restauration collective est souvent présentée comme un levier pour les collectivités qui souhaitent mener sur leur territoire des politiques transversales, de la fourche à la fourchette. Le programme Lascaux de l'Université de Nantes a le projet d'élaborer une typologie de ces expériences, d'analyser les obstacles et solutions possibles et de les partager via une plateforme numérique.

Les initiatives en faveur d'une restauration collective locale, durable et de qualité se multiplient sur les territoires. Les expériences sont très diverses, tant par leurs porteurs (État, communauté de communes, région...) que par leurs objectifs : structuration des filières agricoles du territoire, éducation alimentaire, valorisation des produits locaux, protection de la ressource en eau, bio, développement économique local...

Sur le terrain, l'ambition se heurte à **des obstacles économiques, politiques et juridiques** encore forts.

### **Analyser et partager les expériences locales de restauration durable**

Le projet du programme Lascaux vise à identifier les freins et les leviers, modéliser les innovations menées sur les territoires, via deux axes distincts :

- établir une typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable
- développer une plateforme numérique.

La **plateforme numérique** s'appuie sur les résultats d'une étude en ligne menée fin 2015. L'enjeu : récolter des données sur les expériences de restauration collective, sur les obstacles et les moyens de leur mise en œuvre. Ces données récoltées alimenteront une plateforme afin de **partager les expériences et permettre leur reproductibilité sur les territoires**.

Projet collaboratif de recherche-action lauréat du PNA 2014-2015, ce programme associe les compétences de collectivités (Nantes, Lorient, Mouans-Sartoux...), d'acteurs économiques (Coop de France, Interbio), d'agriculteurs (chambres d'agriculture, GAB44), de chercheurs et d'associations, parmi lesquelles Agores.

Les résultats doivent être présentés à la rentrée 2016.

# ADHÉRENTS & CONGRESSISTES

## Retrouvailles

Dans le contexte actuel de maîtrise budgétaire, défendre des convictions fortes en matière de restauration collective est une profession de foi. Et les obstacles sont plus faciles à lever quand on peut s'appuyer sur le collectif. Agores joue pleinement son rôle moteur entre adhérents. À la clé : conseil, échange et soutien, le sourire en plus.



“ Je souhaitais vous remercier chaleureusement pour ce congrès très réussi ! Je me suis nourri d'informations pertinentes au travers des réunions ou des rencontres avec les congressistes. La convivialité n'a pas manqué durant ces quelques jours à Poitiers. Merci pour tout et à bientôt. ”

Gilbert Gracia, ville de Brest

“ Merci de m'avoir fait découvrir un jour Agores. J'ai vraiment été ravie de participer à ces 3 jours de Forum avec des ateliers débats tous plus intéressants les uns que les autres et des plénières avec des intervenants de grande qualité. Cela m'a fait du bien de pouvoir échanger positivement... ”

Claudette Ploquin, gestionnaire en collège, ville de Saujon



“ Je voulais à mon tour te féliciter pour l'organisation de ce très beau Forum. Un grand merci à toi, mais aussi à toutes les personnes qui ont travaillé à tes côtés, avec un grand professionnalisme, beaucoup de disponibilité, et toujours le sourire. ”

Marie-José Stankievitch,  
Conseil départemental de Charente-Maritime





“ Je tiens à vous remercier vivement de l'accueil très chaleureux que vous nous avez réservé lors de votre Forum. Nous avons passé d'excellents moments, tant festifs que professionnels, en votre compagnie et celle de vos collègues bretons. J'ai été enchantée d'échanger avec des professionnels passionnés par leur métier, de découvrir leur envie de partage et leur ouverture vers les autres. Ces échanges m'ont fait le plus grand bien et je reviens « boostée » de cette belle ville de Poitiers. ”

Catherine Baud, ESAT de Cornouaille

“ Un grand bravo pour ce Forum ! Une nouvelle fois, il a permis de nous retrouver, de faire des retours d'expérience avec les collègues et de donner lieu à quelques éclats de rire ! C'est ça aussi l'Esprit Forum ! Félicitations pour la qualité des interventions, avec des sujets au cœur de l'actualité et de la réglementation. Enfin, chapeau pour la qualité de l'organisation, parfaite en tous points de vue. ”

Anne Karcher-Bérourd, ville de Courcouronnes







# CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

## 30-32

Évolution de la restauration collective depuis 30 ans. Bilan et perspectives en présence de grands témoins

- Éclairage

Retour terrain : Gilles Pérole

Parole d'expert : Michel Le Jeune

## 33-35

Évolution du rapport à l'alimentation et rôle des collectives

## 36-37

La restauration scolaire : un service éducatif, dernier rempart face à la paupérisation de l'alimentation

- Éclairage

Parole d'expert : Jean-Pierre Corbeau

## 38-39

Restauration publique territoriale et laïcité

## 43-45

Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ?

- Éclairage

Retour terrain : Jean-Pierre Giacosa

Parole d'expert : Frédéric Le Manach

## 46-47

Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?





**Mercredi 8 juin** • Plénière 1

## Évolution de la restauration collective depuis 30 ans. Bilan et perspectives en présence de grands témoins

→ Par Gilles Pérole, vice-président, commission restauration de l'AMF, président du Club des Territoires bio et association « Un plus bio » • Karine Boquet, secrétariat interministériel, CNA • Emmanuelle Soubeyran, sous-directrice, DGAL Ministère de l'Alimentation • Michel Le Jeune, coordinateur, Ligue de l'Enseignement

Quel bond en avant pour la restauration collective, au fil de ces 30 ans... Parallèlement à la croissance de la réglementation, destinée notamment à mieux encadrer les risques, il faut surtout parler d'un changement d'état d'esprit. Désormais, l'accueil et l'encadrement, les dynamiques en circuit court sont reconnus comme des leviers fondamentaux.

### Actualité de l'alimentation en restauration collective

« La multiplicité des outils développés ou impulsés par la DGAL montre l'intérêt porté aux enjeux liés à la restauration collective », explique Emmanuelle Soubeyran. « L'HACCP et le Paquet Hygiène illustrent le fait que le sanitaire reste l'attente absolue des usagers ».

En termes de réglementation sanitaire, l'actualité du secteur s'articule autour de trois textes :

- l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux commerces de détail,
- l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative aux commerces de détail (révision prévue en juin 2016),
- recommandations pour la mise en place d'un PMS pour les petites structures de restauration collective (en cours d'élaboration).

Parallèlement, les nouvelles modalités de contrôles sanitaires font apparaître **une amélioration progressive du niveau d'évaluation des établissements**, notamment l'augmentation du nombre d'ateliers évalués A. L'harmonisation des suites administratives établit un lien très clair entre l'évaluation globale et le type de suite donnée au contrôle officiel, le fil rouge étant un renforcement de l'ensemble des suites. À ces contrôles officiels s'applique **un principe clé de transparence**, qui répond à l'attente légitime des citoyens et vise à **renforcer la confiance** dans le secteur alimentaire et l'action des services de l'État.



*Le guide GBPH et le PMS, jamais validés, sont retravaillés dans le sens d'un outil simplifié, même pour les petites collectivités.*

## Les deux rôles complémentaires de la DGAL

Une administration comme la DGAL joue deux rôles essentiels :

- **État régaliens** : élaboration de la réglementation, travail en amont et concertation sur la base de retours d'expérience terrain, mise en œuvre sur le terrain des sujets sanitaires...  
« Il y a des acteurs qui savent acheter local et de bonne qualité : l'idée est de remonter les initiatives. Quand nous sommes en phase d'élaboration des outils et notes de service, l'expérience d'Agores nous est utile : nous attendons de l'association qu'elle remonte les problèmes terrain et puisse se faire le relais de messages auprès de ses membres ».
- **État stratège** plus incitatif, notamment via le PNA, afin de favoriser l'ancrage local ou encore l'éducation au goût.

C'est dans cette optique que s'inscrit la **création de la boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective**, disponible dès juillet 2016. Son ambition : répondre aux multiples questions que les acheteurs publics peuvent se poser. Comment connaître l'offre ? Quels préalables faut-il respecter avant tout achat ? Quels signes d'identification de la qualité et de l'origine utiliser et pourquoi ? Comment avoir recours aux circuits courts ou aux approvisionnements directs ? Quelles sont les spécificités techniques des achats de la filière viande ou de la filière des fruits et légumes ? Quels critères de sélection des offres utiliser ?

Trois guides relatifs à l'ancrage territorial de l'alimentation et à la mise en valeur du patrimoine sont déjà disponibles pour la restauration collective : « utiliser les plateformes collectives », les « soutiens financiers mobilisables » ainsi qu'un guide pratique destiné à favoriser l'approvisionnement local et de qualité. La boîte à outils a plus particulièrement vocation à donner une dimension opérationnelle à ce dernier guide avec des fiches méthodologiques et des fiches filières.



## Éclairage • Parole d'expert

**Michel Le Jeune**

Ligue de l'enseignement

### Quel est le visage de la restauration scolaire actuelle ?

Les parents d'aujourd'hui n'ont pas une représentation réaliste de ce qu'est la restauration scolaire actuellement, mais ils se souviennent de celle qu'ils ont connue enfants. Or, la restauration scolaire a vécu de profondes mutations. Nous sommes passés en 30 ans de la « cantine » au « restaurant d'enfants » : on ne sert pas que des repas, on sert surtout des enfants, appréhendés comme des convives usagers et véritables acteurs de leur repas et de ce temps complexe.

La restauration scolaire, c'est une restauration qui s'inscrit dans le cadre de journées scolaires. En cela, elle est bien différente de la restauration de centres de loisirs. Ce peut être le même repas, mais il ne sera pas pris de la même façon. Il faut ainsi considérer la pause méridienne comme un temps protéiforme : temps du repas, temps pour partager dans la convivialité, temps de découverte, temps de détente, temps de récupération...

### À quels enjeux la restauration scolaire est-elle confrontée ?

Servir dans l'assiette, c'est bien, que ce soit consommé, c'est mieux ! Or, le personnel d'encadrement des enfants n'a pas toujours une posture bienveillante ni le temps pour accompagner les enfants dans le repas et la découverte. L'enjeu consiste à mon sens à redonner du sens à chaque fonction et à bien gérer le temps du repas. Le levier d'action est la formation des équipes entières, pour fédérer tous les acteurs autour d'un projet commun cohérent et d'un référentiel partagé. Car c'est dans la complémentarité plus que dans la concurrence que se construisent les projets. En filigrane se lit l'importance de l'environnement et de l'accueil... et la pertinence de la co-construction de la norme de service portée par Agores.



“

*Il faut rappeler l'importance de l'échange avec les professionnels de terrain pour que la réglementation soit effectivement applicable. C'est un cercle vertueux qui marche bien si chacun reste dans son rôle avec un jeu d'acteurs qui s'enrichissent mutuellement.*”

Emmanuelle Soubeyran

### CNA : 30 ans d'actions au service de la restauration scolaire

Instance consultative indépendante, le Conseil national de l'alimentation débat des questions liées à l'alimentation avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et formule des propositions d'orientations et d'actions en matière de politique alimentaire.

L'angle de réflexion est avant tout **une approche socio-économique** fondée sur les réalités du monde des professionnels d'une part, les attentes et préférences des consommateurs d'autre part.

Suite à l'avis n°47 rendu en 2004 sur la restauration scolaire, les travaux du groupe de travail (auquel participe Agores) ont repris. Le projet de nouvel avis compte notamment une partie relative à **des messages fondamentaux, qui font consensus** et sont structurants :

- individualisation de la demande / service public,
- l'enfant au centre des projets de restauration scolaire,
- dimension territoriale des projets portés par les collectivités,
- importance de la formation des acteurs.



## Éclairage • Retour terrain



### Gilles Pérole

co-président, commission restauration de l'AMF  
Gilles Pérole est par ailleurs adjoint au maire de la commune de Mouans-Sartoux et président d'Un Plus Bio, association à l'initiative du Manifeste des Cantines rebelles.



#### Quelle est la responsabilité des élus ?

*Une délégation de service public est un rejet de responsabilité : face aux inquiétudes, les maires passent souvent en délégation. Or, la souplesse du jour pour le lendemain est impossible avec une délégation. Une part des maires se bat pour le maintien du service de restauration collective. Préserver les terrains agricoles pour favoriser la production bio et locale est la plus grande responsabilité politique.*

*Le rejet de la loi sur l'ancrage territorial est donc un non sens : c'est une incohérence politique de refuser 20% de local alors le Grenelle fixe 20% de bio. D'autant que des études montrent la forte attente des parents sur le bio ! Et si on oppose souvent local et bio, il faut à mon sens être ambitieux et travailler les deux. Parce qu'on on y croit et que ça a du sens. Certains accusent la réforme des marchés d'être un frein aux approvisionnements locaux. Mais beaucoup de collectivités s'en accommodent très bien. Le Code des Marchés Public, c'est du bon sens : il faut définir son besoin, donc son cahier des charges, avec une connaissance réelle du marché, des produits et producteurs.*

#### Quelle a été la démarche engagée à Mouans-Sartoux ?

*Il y a des engagements qui nous guident : une planète préservée et des enfants en bonne santé. Avec la baisse de la dotation globale de fonctionnement, c'est certes de plus en plus difficile, mais quand on veut, on trouve. Il faut être inventif et ne pas se cloisonner dans sa filière. Il faut aller voir dans les champs ce qui doit être consommé en priorité. Il faut informer et communiquer en interne pour fédérer autour du projet. Pour avoir une restauration de qualité, il faut du personnel engagé, donc impliqué dans le projet. Il faut donner du sens, partager les connaissances et la compréhension du projet. Un travail de projet, ce ne sont pas des injonctions... Tout cela repose sur de l'humain.*

*Qu'on soit élu ou technicien, on a une marge de manœuvre que l'on choisit d'utiliser ou non. On ne fait pas avancer par la contrainte mais pas la prise de conscience des enjeux et la mobilisation des élus.*



**Mercredi 8 juin** • Plénière 2

## Évolution du rapport à l'alimentation et rôle des collectives

→ Par Jean-Pierre Corbeau, président de l'IEHCA Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et président du groupe de travail « Restauration scolaire » au sein du CNA • Gilles Tétart, sociologue LEA, université de Tours INRA • Louis Orensa, directeur général, INTERFEL

Le rapport des Français à leur alimentation a subi ces 30 dernières années de profondes mutations. Cette nouvelle donne questionne la structure des organisations professionnelles autant que les moyens de production.

### 30 années de mutations des habitudes et comportements alimentaires

À de nouveaux rapports au corps et aux aliments s'ajoutent des évolutions sociétales (rapport différent à l'animal, montée de l'individualisme) ainsi que de nouvelles façons de manger : développement du « manger hors domicile », de la prise alimentaire entre les repas, du « nomadisme alimentaire », de l'alimentation liquide, de l'aliment ludique, cohabitation du « prêt à manger » et retour de l'acte culinaire... Parallèlement, l'offre alimentaire a elle aussi beaucoup évolué : développement de l'agro-industrie, apparition ou développement de nouveaux produits, diète de plus en plus végétale.

Deux secteurs sensibles témoignent de l'envergure des évolutions.

• **La restauration scolaire accueille de nouveaux publics.** Cela rend nécessaire une typologie des convives (âge, genre, trajectoire sociale). Positionnée comme un lieu de découverte, d'ouverture à l'altérité, et d'apprentissage de la civilité avec une dimension sensorielle de l'alimentation, **la restauration scolaire constitue un lien entre le projet pédagogique et la « cantine »**. Si le public scolaire exprime du goût pour la sociabilité, il n'est pas sédentaire et accorde aux nouvelles communications un rôle important. L'influence des pairs est à prendre en compte, de même que la culture de marque. Enfin, les jeunes convives désirent s'appropriier l'aliment : attrait du croustillant, des couleurs, de la dimension ludique...

En synthèse, les études dressent le portrait d'adolescents « mangeurs pluriels » qui ne mangent pas plus mal que leurs parents. Ils connaissent plutôt bien les messages nutritionnels (même s'il faut distinguer savoir/croire/faire) et entretiennent une dimension réflexive plus importante que leurs aînés avec leur alimentation.

- **La restauration des personnes âgées doit faire face à de nouvelles attentes et de nouvelles pratiques.** Pour le CREDOC, les personnes âgées ont assisté lorsqu'elles avaient 20 ans à l'arrivée des robots électroménagers, à l'apparition des hyper-marchés. Elles ont aussi vécu à des âges différents et avec des opinions différentes Mai 68. Sur un plan plus sociologique, les 70-80 ans correspondent à la montée de l'individualisme, à la société du moi et d'un hédonisme corporel. C'est ainsi la 1<sup>re</sup> génération à se soucier de façon statistiquement significative de la conséquence de ses incorporations : planning familial, consumérisme, écologie, problématique de la silhouette et de la santé en médicalisant l'alimentation. Elle exprime enfin une réflexivité dans le domaine alimentaire, alors que l'abondance succède au manque, dans un contexte d'urbanisation et de rupture entre les consommateurs et les lieux de production.

### **Agriculture péri-urbaine et projets alimentaires de territoire : reconnecter agriculture et alimentation**

La rupture fondatrice entre alimentation et agriculture au XX<sup>e</sup> siècle se situe au sortir de la guerre. Il s'agit alors de nourrir le maximum de personnes à moindre coût : l'agriculture devient un enjeu de développement économique. À l'organisation des filières fait écho la modernisation et à la rationalisation des techniques de production. Les conséquences en sont connues : uniformisation des produits, perte de sens et d'autonomie pour l'agriculteur-paysan qui devient exploitant agricole, hyperspécialisation des secteurs d'activité. Par ailleurs, des politiques publiques entretiennent les **clivages entre agriculture et alimentation** depuis plusieurs décennies, politiques agricoles vs politiques alimentaires.

Fragilisée dans les années 90 suite aux différentes crises sanitaires, l'industrie agroalimentaire doit réinventer son modèle. Ce n'est que récemment qu'ont émergé **de nouvelles préoccupations et des solutions alternatives**. À partir des années 2000, le contexte est marqué par **une forte politisation des nouveaux enjeux de consommation** : mise en agenda politique de la question de l'agriculture biologique, prise de conscience de la complémentarité des enjeux agricoles et alimentaires, réappropriation des questions alimentaires par les collectivités via la déclinaison locale des politiques nationales.



Ainsi, de nouvelles formes de coopération voient le jour :

- systèmes de vente : marchés paysans ou points de vente collectifs,
- promotion du terroir : visite à la ferme, écotourisme, marques régionales,
- revalorisation du lien entre agriculture et gastronomie (mouvement Slow Food),
- associations nouvelles entre producteurs et consommateurs : AMAP, Ruches...,
- revalorisation de circuits anciens en local : marchés de plein vent, approvisionnement de la restauration collective.

Les conditions sont en place pour l'émergence d'**une agriculture péri-urbaine, solution de compromis entre producteurs et usagers**. S'engagent alors des projets alimentaires territoriaux, avec plusieurs objectifs :

#### **• Encourager le développement et la valorisation de l'offre locale**

Cela se traduit par une prise en compte des particularités et spécificités locales pour mettre en œuvre des politiques publiques globales et cohérentes permettant de reconnecter l'agriculture au territoire : politiques d'urbanisme, d'accès au foncier et de soutien aux exploitations, politiques de commercialisation.



• **S'appuyer sur une diversité de structures et d'acteurs**

Cela se traduit par la mise en réseau de l'ensemble des acteurs des systèmes agri-alimentaires représentatifs des enjeux territoriaux : agriculteurs, agroalimentaire, conseil agricole, recherche, politiques publiques, consommateurs, société civile, restauration collective et éducation nationale.

À la croisée entre enjeux agricoles et enjeux alimentaires, **la restauration collective est désormais un acteur clé du territoire qu'elle contribue à nourrir** :

- enjeux économiques : débouché conséquent pour le marché agricole, soutien à la structuration des filières, partenariats avec les producteurs,
- enjeux citoyens : réponse aux attentes des consommateurs, valorisation des produits locaux et de qualité, éducation au goût et à l'alimentation.

Et demain ? Il s'agit de **réengager un dialogue transversal**, entre complémentarités et interdépendances, d'encourager des pratiques d'approvisionnement innovantes conduisant à des changements profonds, de revaloriser et réadapter les compétences et métiers des acteurs du système agri-alimentaire, d'impliquer l'intégralité des acteurs de l'écosystème territorial, ou encore d'inciter au développement d'initiatives innovantes génératrices de bonnes pratiques pour le développement durable des territoires.

Des perspectives ambitieuses et enthousiasmantes pour qui saura les saisir...

**Quel rôle pour les collectives ?**

Avant 2013, n'étaient autorisées que les inter-professions pour les fruits et légumes, le tabac, l'olive et l'huile d'olive. La réforme de la PAC 2014-2020 a élargi à tous les secteurs agricoles la possibilité de les créer, renforçant de fait les inter-professions.

Disposant d'un très vaste champ d'action, **les inter-professions s'appuient sur la coopération et la coordination des différents acteurs de la filière**. L'enjeu est double : atteindre une plus grande efficacité et transparence du marché et répondre aux nouvelles attentes de la société.

La loi permet aux inter-professions de voter des accords, qui devront être validés par les pouvoirs publics pour avoir force de loi. Plus stricts que la réglementation en vigueur, les accords constituent une forme d'autorégulation par les professionnels. Les règles peuvent :

- adapter l'offre à la demande,
- relever le niveau de qualité,
- fixer des règles de présentation,
- homogénéiser la production,
- informer le consommateur,
- voire déterminer les règles de commercialisation et de mise en marché.

**Les grands changements : reconnaissance & extension**

Si les inter-professions rassemblaient précédemment les organisations « les plus représentatives », il s'agit désormais de représenter une « part significative » de la production, de la transformation et/ou de la commercialisation et de la distribution.

INTERFEL a signé un accord interprofessionnel triennal « cotisation ad valorem 2014-2016 » qui s'applique aux fruits et légumes frais, aux fruits et légumes secs n'ayant pas subi de transformation destinée à leur garantir une longue conservation et aux plantes aromatiques à usage culinaire, à l'exception de la banane et des pommes de terre. Cet accord instaure une cotisation interprofessionnelle qui doit notamment permettre de :

- favoriser le développement de la consommation des produits de la filière,
- assurer l'amélioration et le contrôle de la qualité des produits et le développement d'actions d'expérimentation.



“ On gagne toujours à être transparent sur ce qu'on peut faire ou non. Il y a une bonne gestion de crise alimentaire quand il y a une collaboration entre acteurs : on a alors une polyphonie et non une cacophonie. ”

Louis Orensa, président d'Interfel





**Jeudi 9 juin • Plénière 1**

## La restauration scolaire : un service éducatif, dernier rempart face à la paupérisation de l'alimentation

→ Par **Jean-Pierre Corbeau**, président du groupe de travail « Restauration scolaire » au sein du CNA • **Loïc Bienassis**, historien et chercheur associé au laboratoire de l'alimentation, Université de Tours • **Louis Orensa**, directeur général, INTERFEL, ex-président d'INTERBEV/CIV, membre du CNA • **Delphine Faucon**, secrétaire, ANEGJ • **Sylvie Mary**, animatrice et éducatrice au goût, diététicienne-nutritionniste, ANEGJ • **Anne Didier-Pétrement**, directrice, De mon assiette à notre planète

Si une candidature a été déposée auprès de l'UNESCO pour inscrire le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel, c'est bien que le temps du repas revêt dans l'Hexagone une envergure particulière. La restauration scolaire contribue, à son échelle, à la transmission de valeurs fortes ainsi qu'à la construction de l'identité des jeunes convives.

### **Le repas gastronomique des Français, un patrimoine culturel immatériel**

Établie le 17 octobre 2003, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO définit ce dernier dans son article 2 : « ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine ».

En 2010, un dossier de candidature a été déposé pour inscrire le repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel. Comment **définir le repas gastronomique des Français** ?

- c'est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes : naissances, mariages, anniversaires... Festif, le repas réunit des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, « l'art de bien manger et de bien boire ». Cette pratique se transmet, quoiqu'en évolution permanente.
- c'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du « bien manger » plutôt qu'à des mets particuliers. Cette représentation commune tient à la fois au sens qu'on accorde au repas (bien être ensemble, attention à l'autre, partage autour du plaisir du goût...) et aux rites qui s'y rattachent (recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets..).





Rythmant la vie des membres de la communauté, ce repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et renforce le lien social. Il constitue **un repère identitaire clé** et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.

### Quelle feuille de route pour la révision de l'avis du CNA relatif à la restauration scolaire ?

Trois avis antérieurs ont posé des recommandations dans le champ de la restauration scolaire :

- **avis n°15 (octobre 1994)** dont certains points sont toujours d'actualité : l'importance à accorder à la restauration scolaire, l'éducation alimentaire des enfants, la formation du personnel, la transparence des coûts et la nécessité d'établir des règles essentielles (loi cadre ou décret cadre),
- **avis n°18 (septembre 1997)** dont 3 éléments sont toujours d'actualité : mise en place d'une politique d'amélioration des restaurants scolaires, amélioration de la formation du personnel, rôle éducatif de la restauration scolaire,
- **l'avis n°47 (mai 2004)** renforce les fondements juridiques du statut de la restauration scolaire et installe 4 principes : mise à jour de l'approche budgétaire, adéquation des compétences au besoin, amélioration de l'organisation locale, éducation alimentaire au service d'une stratégie plus globale de prévention.

Agores participe activement au groupe de travail sur la révision de l'avis n°47 du CNA. La feuille de route du groupe s'appuie sur la réalité du secteur et ses perspectives : pratique réelle, pistes d'amélioration et idées à promouvoir à budget constant. L'ensemble des réflexions concernent trois types d'enjeux de la restauration scolaire : en amont, sur site et en aval (éducation, politique de santé publique...).

Le **projet de matrice** s'articule autour de trois types d'objectifs :

- **des objectifs de base** : que les enfants mangent à leur faim des aliments à leurs goûts, dans le respect de la sécurité sanitaire, en découvrant les bases du savoir vivre ensemble (partage, respect...),
- **des objectifs possibles en aval** de la restauration scolaire. Il peut s'agir d'objectifs directs (ex : découverte des divers aliments), de santé publique (ex : équilibre nutritionnel) ou d'objectifs éducatifs autour de la cantine (ex : découverte des modes de production),
- **des objectifs contextuels** ou « amonts » ne concernant pas directement les enfants : appui au développement des filières locales, diminution des pertes, gaspillage, enjeux de formation.

Les débats au sein du groupe de travail ont mis en lumière différents thèmes qui nourrissent les échanges. **L'implication politique** est un préalable indispensable. Celle-ci doit prendre en compte la taille des collectivités et les moyens dont elles disposent : mode de gestion, modèle économique, mutualisation ou non... La nature et le rôle du restaurant scolaire ont permis d'aboutir à un consensus autour d'une triple vocation « accueillir – nourrir - réjouir ».

En question enfin, différentes thématiques liées à la qualité du service : information des familles, achats et démarches développement durable, compétence et qualification des personnels, constitution d'une boîte à outils.



## Comment faire du temps du repas à l'école un temps d'éducation et de plaisir ?

Le rapport à l'alimentation peut prendre plusieurs formes.

**Physiologique**, il concerne notre état de santé : « je mange varié, équilibré et en quantité adaptée à mes besoins : je grandis ! » On parle ici d'hygiène, de la croissance des enfants au regard de leurs besoins énergétiques et nutritionnels.

**Sociologique**, il est un vecteur de communication avec l'entourage, régi par des règles : « je communique avec mes camarades et les adultes, j'apprends à partager, je dis ce que je ressens, je m'assieds avec mes copains, je grandis ! » Il est question de préférences et de rejet, de partage et de convivialité, de l'environnement de la prise du repas mais aussi des émotions et sensations qu'il éveille. Parallèlement, il est un acte relationnel : l'enfant mange « avec », « à côté », « comme »...

**Psychologique**, le rapport à l'alimentation questionne l'estime de soi, l'autonomie et la néophobie alimentaire : « je mange seul, je prends juste ce dont j'ai besoin, je mange tout ce que j'ai pris, les adultes m'aident, m'encouragent, m'écoutent, me respectent, je grandis ! » Écouté et respecté dans ses choix, l'enfant apprend à affronter de nouvelles situations dont il sort plus riche. La découverte progressive de l'autonomie le valorise et lui donne confiance pour acquérir de nouveaux savoir-faire (ex : couper sa viande seul).

**Sensoriel et hédonique** enfin, le rapport à l'alimentation mobilise les cinq sens et convoque le plaisir à table : « je goûte, je déguste, je perçois les arômes et saveurs, je décris ce que je vois, ce que j'entends, mes sensations et je sais dire si j'aime ou pas, je grandis ! » Le temps du repas peut être une source de curiosité et stimuler la sensibilité des jeunes convives. En verbalisant les sensations liées à la dégustation, ils développent leur esprit critique autant que leur plaisir. En ce sens, l'éducation au goût participe très concrètement au développement de la culture alimentaire des jeunes.

Source de plaisir tout au long de la vie, l'alimentation est un vecteur social et relationnel clé. Elle plante au cœur des jeunes respect (goûts, culture, religion) et ouverture à la différence.

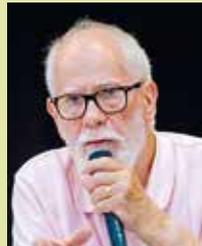


# Éclairage • Retour terrain

## Jean-Pierre Corbeau

président du groupe de travail « Restauration scolaire » au sein du CNA

Jean-Pierre Corbeau est par ailleurs président de l'IEHCA Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation



### Quels liens tissez-vous entre restauration scolaire et repas gastronomique des français ?

*L'une des missions de la restauration scolaire est d'être l'un des vecteurs de repérage et de valorisation de ce que peut être la gastronomie des Français. Par gastronomie, j'entends « mes sens et mon plaisir ». L'exception est le contraire de la routine : c'est l'inhabituel, la surprise... on comprend vite l'importance de l'encadrement dans ce contexte !*

*La restauration collective peut devenir un lieu de parole, de verbalisation des souvenirs. Il me semble donc fondamental de développer le rapport immatériel à l'aliment, ce que j'appelle « le goût jubilatoire » : d'où vient l'aliment ? Pourquoi je l'aime ou pas ? Verbaliser donne du sens : il y a une histoire familiale, un partage. C'est une spécificité française...*

*Il y a beaucoup à faire à partir du partage des aliments, mais cela ça n'a d'intérêt que si l'on a réenchanté les aliments. D'où l'importance de voir les produits...*

### Dans ce contexte quel est l'apport de l'éducation au goût ?

*L'un des vrais enjeux tourne autour de ce qu'on pourrait faire en éducation à l'alimentation en collaboration avec les équipes enseignantes : qu'est-ce qui peut amener les enfants de tous âges à recevoir et intégrer une culture de l'alimentation ? Il y a une forte demande de mutualisation et de retours sur les bonnes pratiques comme les difficultés rencontrées.*

*Cela suppose l'accès des professionnels à des formations adaptées puis un cadre pratique pour savoir comment faire en situation. On sent bien l'impatience qu'il y aura à ce que le CNA remette des fiches, et qu'il soit médiateur de ce qui se fait ailleurs.*





Jeudi 9 juin • Plénière 2

## Restauration publique territoriale et laïcité

→ Par **Véronique Pardo**, anthropologue responsable de l'OCHA-CNIEL • **Ghislaine Rouxel**, directrice, direction Éducation et égalité des chances, ville de Poitiers • un représentant de l'AMF

La règle ou norme française de l'alimentation est la commensalité. S'en extraire via un régime ou un mode d'alimentation choisi ou subi constitue une « alimentation particulière ».

En matière d'alimentation, les conduites individuelles sont encadrées de manière plus ou moins contraignantes par un code implicite ou explicite d'usages qui transmet dès l'enfance **des règles fondamentales du rapport à autrui** : partage, responsabilité, solidarité, hiérarchie dans le groupe... Symboliquement, manger la même chose revient à **(re)construire une communauté de destin**. Si la commensalité intègre, elle exclut aussi ceux qui n'y participent pas.

### Alimentations particulières : thème sensible... et sujet à controverse

À l'adolescence, la commensalité est au cœur des pratiques alimentaires. Par opposition au repas familial ou entre copains considérés comme des temps privilégiés de retrouvailles, manger seul bloque l'envie.

La question des allergies et intolérances conduit à sortir du cercle des convives. Dans les pays dans lesquels le manger-ensemble revêt une grande importance – comme la France – elle est souvent vécue comme un handicap qu'il faut assumer en silence pour éviter explications ou moqueries.

Le halal se définit en référence aux textes religieux et aux usages des individus : la nourriture, mais aussi la sexualité par exemple font l'objet de comportements licites ou illicites. Dans le modèle alimentaire français, le halal doit-il être considéré comme une alimentation particulière comme les autres ? S'agit-il d'une rupture de la commensalité ou d'une demande de participation à la table commune ?

### Manger halal aujourd'hui chez les adolescents

Chez les adolescents, de nouvelles pratiques alimentaires liées aux rapports intergénérationnel émergent. Manger halal, c'est manger des plats français sans renier la transmission familiale. Ce peut aussi être pour les filles un moyen d'émancipation. Et si le halal laisse entendre une incompatibilité des populations musulmanes avec le modèle d'intégration français, ce peut aussi être un signe d'intégration et d'éclectisme des pratiques alimentaires des descendants de migrants.

#### Pour approfondir

> Outils Agores  
 • **Fiche ressources Laïcité** à consulter ou télécharger sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents > Ressources documentaires > Convives & qualité de service > Public scolaire

> Réseau  
 • **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr), rubrique Extranet adhérents

# ÉVEIL AU GOÛT

## L'alimentation dans tous les sens

Découvrir les plantes aromatiques, reconnaître un aliment à l'odeur, identifier une texture, retrouver les familles d'aliments... Et si se nourrir, ce n'était pas « que » manger ? Le Forum a accueilli le lancement de la semaine « Fraîch'attitude » en partenariat avec Interfel. Parallèlement, l'espace Jeunesse, animé par les associations membres de l'ANEGJ, a invité les enfants de l'agglomération de Poitiers à une découverte gastronomique... ludique !



# GALA DU 30<sup>e</sup> FORUM

## Savoir faire et savoir-être

Agores est pour beaucoup une famille : celle des pairs. Et chaque année, autour de la table, le charme opère : il y a le même plaisir de raconter, partager, échanger. On donne. On reçoit aussi. Avec, pour ce 30<sup>e</sup> Forum, une émotion particulière : celle d'un passage de relais et la sensation d'une nouvelle maturité acquise au fil de trois décennies.





Société de Distribution Avicole

Le Spécialiste  
des Produits de Volailles



VENEZ  
NOUS VOIR  
SUR NOTRE  
STAND



À VOS CÔTÉS  
POUR VOS CONVIVES



FILIÈRE COURTE, PROXIMITÉ  
ET RÉACTIVITÉ



SDA - ZI de l'Hermitage - 44 154 Ancenis

Tél. 02 51 14 26 38 - Fax : 02 51 14 26 43 - televente-sda@sda-volailles.fr

[www.sda-volailles.com](http://www.sda-volailles.com)

#### Terroir

Des fromages issus de nos plus grandes régions fromagères, une **découpe soignée** respectant la **forme traditionnelle** du fromage.

#### Qualité

La **garantie qualité** a de **nombreux labels officiels** AOP, IGP, AB.



**La Vie de Château**

*Faites vous une autre idée du fromage*

#### Nutrition

Des portions naturellement riches en calcium et encouragées par le GEMRCN.



#### Proximité

Un lait et une fabrication 100% français.



**La Vie de Château, votre marque solution fromagère pour la restauration**

#### Innovation

Nous innovons sans cesse pour vous apporter des **solutions fromagères** toujours plus proches de vos attentes.

#### Patrimoine

Promouvoir le patrimoine français nous tient à cœur, ainsi dans nos portions individuelles vous trouverez des **fromages de terroirs AOP et IGP** mais aussi des fromages plus **modernes** pour s'adapter à vos envies.



Les Fromageries Occitanes  
Z.I. Borde Blanche - BP 15  
31290 Villefranche de Lauragais  
Tél : 05 62 71 99 99 - Fax : 05 62 71 24 24  
[www.les-fromageries-occitanes.fr](http://www.les-fromageries-occitanes.fr)



Vous souhaitez **valoriser**  
vos innovations produits ?

**Présenter** vos nouveaux  
équipements et matériels ?

**Touchez directement  
les professionnels** de la restauration  
collective, en devenant annonceur  
dans les **publications Agores** à venir.

Prochaine parution : **Actes des Réunions régionales 2017**  
diffusion mai 2017 (réception des pubs jusqu'au 15 avril)

Contact :

Christophe Bouillaux • [cbouillaux@mairie-orient.fr](mailto:cbouillaux@mairie-orient.fr)



**AGORES**  
l'intelligence collective de la restauration territoriale



**Vendredi 10 juin** • Plénière 1

## Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ?

→ Par **Frédéric le Manach**, Bloom association • **Marie-José Stankievitch**, Conseil Départemental Charentes-Maritime • **Laurence Bonneveau**, acheteuse poisson Davigel • **Anne-Line Plantefève**, chargée d'études et de projet Manger Bio&Local, DGA du Développement Économique et Territorial, pôle Agriculture, agroalimentaire et forêt, Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques • **Valérie Dutruel**, chef de pôle, DRAAF Poitou-Charentes • **Nathalie Kerhoas**, Bleu Blanc Cœur • **Yves Foëzon**, directeur adjoint « Pêcheurs de Bretagne », organisation de producteurs

Bio, local, pêche durable... Faisant écho à de nouvelles attentes des consommateurs, le développement de filières alimentaires plus exigeantes en termes de qualité témoigne d'une prise de conscience de notre responsabilité collective. Dès aujourd'hui, et pour longtemps.

Moins de 400 000ha sont nécessaires pour fournir les 20% de bio en restauration collective (source : convertisseur alimentaire « Terres de liens »). Les 1,3 millions d'ha cultivés en bio en 2015 sont donc déjà capables de fournir ces volumes. En progression continue, l'agriculture bio jouit d'une dynamique de conversion très forte ces dernières années (surfaces en croissance de 17% entre 2014 et 2015). Une situation d'autant plus encourageante que les ¾ des produits bio consommés en France proviennent déjà de France. Mais entre la théorie et la pratique, il y a un monde... L'enjeu n'est pas la quantité produite mais l'**adéquation entre offre et demande locales**, via des filières organisées.

### Approvisionner en bio la restauration collective

Depuis le Grenelle de l'environnement, les filières **bio françaises se sont structurées pour répondre aux besoins spécifiques de la restauration collective**. Aujourd'hui, plus de 20 plateformes de producteurs bio existent et couvrent plus de 70% des départements. Et celles-ci sont majoritairement en attente de commandes plus qu'en déficit d'offre : les commandes bio atteignent seulement 2,7% des achats de la restauration collective en 2015, loin des 20% fixés par le Grenelle...



Ainsi, les filières ne peuvent se consolider que si la restauration collective s'engage massivement dans la démarche, notamment via des pratiques d'achats adaptées. Cela suppose **un changement de pratiques des acheteurs de la restauration collective**, souvent habitués à commander auprès de grossistes généralistes, dont les contraintes sont différentes de celles d'un producteur local. Trois principes doivent guider l'approvisionnement auprès de producteurs locaux : progressivité, régularité et planification.

### Bio et local : retours d'expériences réussies

Le Club des Territoires est né en 2013 sous l'impulsion des élus de collectivités engagées au sein de l'association Un Plus Bio. Sa trentaine de membres (régions, départements, territoires de projet, communes) apporte une diversité qui favorise échanges et partage. Et si chacun construit sa propre démarche de qualité alimentaire selon ses spécificités, les expériences sont autant d'exemples inspirants pour l'ensemble du réseau.

- À Salon de Provence, la cuisine centrale (liaison froide, 3 300 repas/jour, 35 points de livraison) a conclu 23 marchés avec des producteurs locaux pour pérenniser et développer une agriculture sans produits chimiques. Découpés en 38 lots, les marchés s'appuient sur des cahiers des charges simplifiés et des critères de choix spécifiques : traçabilité, fraîcheur des produits, limitation des emballages, méthodes de production, indice transport. En 2015, 33% des approvisionnements bio, avec des plans de culture définis à l'année entre la cuisine et les producteurs.
- Le Gard (710 000 habitants) compte 11% de surface agricole en bio. Le département compte 53 collèges, soit 2,7 millions repas/an, bio à 20 %. Chaque collège dispose de sa propre cuisine, et bénéficie d'une légumerie départementale d'un groupement de commande pour les 18 collèges qui ne disposent pas d'un espace de travail des légumes frais. Parallèlement, le programme « Éducation jeune consommateur » et un Plan Bio visent à développer le bio dans la restauration collective via des filières emblématiques comme le raspailou (pain bio local).
- La Drôme occupe la place de 1<sup>er</sup> département bio de France. Elle compte 30 collèges en cuisine autonome et s'appuie dans les établissements sur un programme « Manger mieux manger bio » avec deux axes fort : éducation et nutrition. Une plateforme a été mise en place pour aider les cuisiniers à concevoir des menus intégrant les objectifs de coût, qualité nutritionnelle, bio, local et saisonnalité. Le coût denrées s'élève en moyenne à 2 € pour 25% de bio.



## Éclairage • Retour terrain

Jean-Pierre Giacosa  
Davigel

### Comment se traduit pour Davigel son engagement en faveur de la pêche durable ?

*Si on continue à nier le manque de poissons ou à refuser la diversité, on va dans le mur... L'idée est d'accompagner la nature, selon la disponibilité des ressources. Davigel s'est engagé de longue date dans une logique de diversification et nous commercialisons plus de 80 espèces différentes de poissons. D'autre part, 75% de nos poissons sont écocertifiés par des organismes reconnus. Le partenariat qui s'instaure avec WWF est une reconnaissance de notre démarche de préservation des ressources halieutiques. Enfin, nous sommes à l'origine d'initiatives en poisson frais : poisson du jour (espèces différentes selon la pêche) blanc, calibré, toujours sans arêtes. Nous vendons 1000T de poisson frais.*

### Quel écho rencontre votre démarche au sein de la restauration collective ?

*Il n'y a pas une seule piste pertinente, la solution reste dans la diversité. Et si nos clients saluent la démarche, ils ne jouent pas toujours le jeu : les marchés et appels d'offres demandent bien souvent les mêmes produits (merlu, colin, hoki, cabillaud)... Nous avons besoin du concours et de l'adhésion des acteurs de la restauration collective sur la question de la diversification : les acheteurs doivent aborder la question non via le prisme du Code des marchés, mais via la diversité offerte aux enfants. Nous avons tissé avec la restauration collective un partenariat de longue date. Le rêve est son prolongement autour des approvisionnements durables, dans le partage des valeurs que défend Agores.*





# Éclairage • Parole d'expert

**Frédéric Le Manach**  
association Bloom

## Qu'est-ce que la pêche durable ?

La pêche durable est une équation compliquée. La population mondiale, en croissance soutenue, s'accompagne d'une forte augmentation de la demande en poisson. Pour nourrir la population mais aussi dynamiser l'emploi et l'économie au sortir de la guerre, la France a fait le choix de subventionner le chalutage de fond pour fournir à bas prix la grande distribution. Parmi les autres techniques de pêche, toutes ne sont pas douces et durables pour autant ! Aujourd'hui, 20 à 30% de la pêche mondiale est réduite en farines animales pour nourrir certains poissons d'élevage, mais aussi les poulets et les cochons... Il faudrait allouer les subventions aux techniques de pêche les plus vertueuses plutôt qu'aux plus productives et favoriser l'élevage de poissons herbivores. Pour les poissons carnivores, il existe la solution de l'aquaculture intégrée : culture d'algues consommés par du zooplancton, consommés par de petits poissons, eux-même mangés par les gros poissons carnivores que nous désirons voir dans nos assiettes (saumon, thon, cabillaud). Il existe de nombreuses alternatives qui permettraient de produire autant de poissons, voire plus, avec un impact négatif moindre sur l'environnement !



## Quelle est la marge de manœuvre de la restauration collective ?

La réponse se trouve en grande partie dans davantage de souplesse. Il y a une réflexion à mener en amont sur les achats frais et après transformation. Il y a une recherche à faire sur les textures et des recettes de poissons que nous avons perdu l'habitude de consommer mais qui sont bons sur le plan gustatif et nutritionnel, comme la sardine. Il faudra aussi réduire notre consommation de protéines animales, poissons inclus, afin de proposer des repas plus "durables". Enfin, la restauration collective ne doit pas se reposer sur les labels existants, comme MSC ou Label Rouge, souvent trompeurs quant à leurs objectifs. Elle doit faire pression directement sur les producteurs et transformateurs en créant son propre cahier des charges, selon sa vision de ce qui est durable ou non.

## Bio et local, labels et terroir dans les établissements des Pyrénées-Atlantiques

Dès 2010, le Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques s'est engagé pour sa restauration dans une démarche d'approvisionnements bio et locaux, avec 8 associations de producteurs et 140 fournisseurs. Progressive, la démarche est montée en puissance au fil des ans : de 8 collèges en 2010, elle a atteint 39 collèges et 11 Ehpad en 2015. 100% des collèges sont entrés volontairement dans la démarche et 7 d'entre eux ont obtenu la labellisation « établissements bio-engagés ». Le Conseil départemental a travaillé de manière transversale pour **susciter l'implication de tous les acteurs** au sein du projet : association des maires du département, réseaux fermiers, secteur protégé.

La démarche s'est appuyée sur **une série d'outils** : charte départementale, carte de localisation des fournisseurs, cahier des signes officiels de qualité, contrat de gré à gré, base de données des 140 signataires de la charte départementale. En cours d'élaboration, un livret sur l'utilisation en restauration collective du poisson issu de la pêche locale.

Les résultats sont très positifs :

- pour les convives : progression continue des produits locaux de qualité dans les collèges (+13% bio, + 21% pour les autres signes de qualité), 15% de produits locaux en Ehpad, stabilisation du recours aux produits locaux (50% des fournisseurs),
- pour la collectivité : sensibilisation des élus, développement d'une culture projet,
- pour les acteurs du territoire : structuration des acteurs agricoles au sein d'un collectif inter-structures fermières, mise en œuvre de démarches et outils collectifs pour l'approvisionnement (viande, poisson frais, pain...), démarche pérenne.





## Vendredi 10 juin • Table ronde

# Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?

→ Par **Christophe Hébert**, président d'Agores

Face à la baisse des dotations de l'État, les collectivités sont contraintes à une gymnastique budgétaire complexe. Poursuivre les démarches engagées dans une logique d'amélioration continue, garantir un niveau de qualité toujours au moins équivalent... et gérer la pénurie de moyens. Pistes de réflexion et moyens d'action avec le retour d'expérience de la ville d'Harfleur en forme d'étude de cas.

### Au niveau de la commune

**Chercher de nouvelles recettes** ➤ Gain : + 200 000 € sur le fonctionnement

**Renégocier la dette** ➤ Gain : + 365 000€

- Prestations de service à d'autres communes
- Recherche de subventions pour financer toute nouvelle opération (Agglomération – Syndicat intercommunal – État via les institutions décentralisées – Europe – Sponsoring local, etc...)
- Augmentation des bases
- Augmentation des impôts
- Vente des biens communaux - patrimoine mobilier et immobilier
- Augmentation de la population – programmes habitat

### Réduire les activités

- Réduire le nombre d'actions (fête de la scie, repas ou sortie des anciens, activités culturelles, camp préado, activités pour un public limité avec un coût significatif...) ou le nombre de jours
- Regrouper les activités compatibles (ex : fête des associations + fête des familles + accueil nouveaux habitants)
- Répartir les réductions d'activités par public cible pour ne pas léser une seule catégorie de public
- N'accepter aucune nouvelle activité non financée en interne ou en externe

### Réduire la masse salariale

 ➤ Gain : environ 87 000 € en 2015

- Limiter l'augmentation de la masse salariale à 1 % incluant l'augmentation mécanique des rémunérations (avancement de carrière, nomination, recrutement remplacement ...)
- Non remplacement des départs

### Baisser les budgets

- Baisse de 10 % de l'ensemble des budgets de fonctionnement par an sur 2 ans
- Baisse du niveau d'investissement ou recherche d'investissement générant des économies d'échelles (nouveau matériel économie d'échelle, mutualisation des services, intercommunalité...)
- Report des factures sur l'exercice suivant en jouant sur la trésorerie des entreprises (jusqu'à 4 mois)
- Diminution ou stabilisation de l'aide aux associations

### Mutualiser des services

- Intercommunalité
- Transversalité des services
- Développement des partenariats (Banque alimentaire)



## Au niveau du service restauration

### Chercher de nouvelles recettes ➤ Gain : plus de 100 000 € en 2015

- Prestations de service à d'autres communes : portage à domicile, livraison de repas, convention de moyens partagés, ingénierie conception bâtis, menus, commission restauration...
- Recherche de subventions pour financer toute nouvelle opération : Ecole du goût et de l'alimentation, appel à projets PNA Ministère ➤ Gain : plus de 40 000 € en 2015
- Vente du patrimoine mobilier : matériels d'occasion
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : optimisation des portions, des commandes et de la gestion des stocks

### Réduire des activités ➤ Gain 10 000 €

- Réduction du tiers du nombre des actions festives : fête de la scie, activités culturelles, camp préado, sortie des anciens, catering, pots et cafés divers demandés par les services (passage de 150 prestations annuelles à une cinquantaine)
- Optimisation du coût des prestations
- Repas des anciens : suppression d'une composante du menu, réduction de la vaisselle louée, diminution du personnel de service...
- Limitation du personnel de service : service des prestations festives faites pour une grande part directement par les élus
- Réduction du niveau qualitatif des prestations (apéritif basique, biscuits, limitation ou suppression des canapés et autres boissons diverses)
- Recours aux artistes dans les conventions pour qu'ils fournissent les pots des vernissages
- Regroupement des activités compatibles

### Réduire la masse salariale ➤ Gain : environ 30 000 € à 40 000 €

- Limiter les remplacements au minimum
- Revoir les taux d'affectation (chef de production oeuvrant, recrutement d'un emploi d'avenir)
- Non remplacement des départs ou des absences

### Baisser les budgets

- Baisse de 10 % de l'ensemble des budgets de fonctionnement du service par an (-28 % en 3 ans)
- Baisse du niveau d'investissement et/ou recherche d'investissement générant des économies d'énergies avec recherche de subventionnement (nouveau matériel : four, lave vaisselle, etc..)
- Report des factures sur l'exercice suivant en jouant sur la trésorerie des entreprises (jusqu'à 4 mois)
- Chasse au gaspillage

### Mutualiser des services

- Intercommunalité : groupement d'achats alimentaire intercommunal, marchés d'analyses bactériologiques partagés, menus partagés, gestion et suivi des marchés partagés
- Transversalité des services : compétences partagées suite au non remplacement des départs, mutualisation des actions de gestion du personnel, de formation et des activités (ex : jardins pédagogiques au niveau des écoles, des CLSH, etc...)

## Au niveau du service Maintenance et hygiène des locaux

### Réduire les activités

- Réduction des fréquences d'intervention
- Bâtiments communaux et hôtel de ville : un nettoyage/semaine, plus de vidage de poubelles confiés aux agents sur site
- Écoles : maintien de l'entretien journalier, réduction des remises en état des sols à deux ans et une école sur deux
- Chasse au gaspillage : baisse de la consommation des produits d'entretien et des consommables
- Optimisation du coût des prestations
- Renégociation des tarifs
- Limitation du personnel de nettoyage grâce à la diminution des prestations festives
- Réduction du niveau qualitatif des prestations (moins de lustrage, moins de décapage (passage au lavage méca), moins de mise en cire et de remise en état)

### Réduire la masse salariale

- Limiter les remplacements au minimum
- Revoir les taux d'affectation
- Non remplacement des départs et des absences

### Baisser les budgets

- Baisse de 10 % de l'ensemble des budgets de fonctionnement/an sur 2 ans
- Report des factures sur l'exercice suivant en jouant sur la trésorerie des entreprises (jusqu'à 4 mois)



# UNE PAGE SE TOURNE

## Piliers

30 ans, c'est une génération. Une page qui s'achève, une autre qui commence. À cette occasion, André Nizard, fondateur de l'association, était invité d'honneur du Forum. Sa vision ambitieuse de la restauration collective est toujours – plus que jamais – un terrain fertile.

30 ans, c'est une vie professionnelle. Trois membres piliers de l'association ont quitté cette année le conseil d'administration. Merci à Élisabeth Tabari, Betty Grayon et Françoise Bernard de leur engagement, de leur exigence et de leur amitié.



On ne peut pas laisser la restauration collective à la couleur des maires. Il faut une loi cadre pour que la restauration scolaire soit un moment éducatif au même titre que l'Éducation Nationale. On s'est battu pour montrer que les maires peuvent être changés à chaque élection alors que le responsable restauration, s'il travaille bien, sera reconduit dans ses fonctions... ☺

André Nizard





VENDREDI **14**  
**OCTOBRE**  
2016

À PARTIR DE 16H00 - VALENCE - DRÔME

## CONFÉRENCE EXCEPTIONNELLE

ANIMÉE PAR RAPHAËL HAUMONT

"LA CUISINE DE DEMAIN AU CŒUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE"

### MUSÉE D'EXPERIENCE VICI

Retour sur 30 ans  
d'innovation  
à votre service

### COCKTAIL AUX PORTES DU FUTUR

L'alchimie entre  
tradition et innovation  
culinaire

### SOIRÉE SENSATION

Partager des  
souvenirs pour  
les 30 ans à venir

## VICI - DÉJÀ 30 ANS !

Pour fêter ses 30 ans, la société VICI (logiciel Aidomenu, solutions achats, marchés publics, formations) vous invite à imaginer la restauration collective de demain le 14.10.2016 à Valence. Des cuisines de collectivités à celles des grands restaurants, en passant par l'alimentation des astronautes, la gastronomie s'associe à la science avec comme enjeu : une cuisine durable, économique, bio responsable, saine et toujours plus gourmande ! Une conférence exceptionnelle animée par Raphaël Haumont mettra la restauration collective au cœur de la cuisine de demain, avec démonstrations culinaires et surprises gustatives.

La société VICI a été créée en 1986 à Valence dans la Drôme, et n'a cessé d'enrichir son savoir-faire pour proposer des solutions aux problématiques de gestion de votre restauration : nutrition, GEMRCN, coût denrées, approvisionnements, stock,



marchés publics et formations. Avec 30 ans d'expériences et une équipe de professionnels issus des métiers de la restauration, la société VICI vous propose d'améliorer la gestion de votre restauration, grâce à des outils et services développés chez nous et pour vous.

Toute l'équipe de VICI vous attend pour cet événement «aux portes du futur» !

Inscription par mail : [30ans@vici-restauration.com](mailto:30ans@vici-restauration.com) ou par téléphone au 04.75.86.09.25.

[www.vici-restauration.com](http://www.vici-restauration.com)

**VICI**  
SOLUTIONS RESTAURATION  
COLLECTIVE ET COMMERCIALE

# Réunions régionales 2017

## Appel à candidatures

**Interventions d'experts, retours d'expériences, visites sur site :** une douzaine de réunions régionales se déroulent chaque année au 1<sup>er</sup> trimestre. Accessibles aux professionnels de la restauration collective – adhérents ou non – elles font le point sur **l'actualité métier et les préoccupations du secteur**. Elles sont aussi **un outil de valorisation de l'implication des équipes** de terrain de la collectivité hôte.



**Vous souhaitez accueillir en 2017  
une Réunion Régionale dans votre collectivité ?**

Prenez contact avec vos délégués départementaux pour définir les modalités pratiques d'organisation de la réunion : Extranet adhérents, rubrique Votre Association > Délégués départementaux.

AGORES

l'intelligence collective de la restauration territoriale