



31^e



FORUM 2017

DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



La restauration collective
à l'aune de la **mutualisation**
des moyens et des compétences

ORGANISÉ PAR AGORES ET LA VILLE DE LYS-LEZ-LANNOY
DU 17 AU 19 MAI À LA FERME DE GAUQUIER • LYS-LEZ-LANNOY

31^e

FORUM 2017 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

**DEPUIS PLUS DE 30 ANS,
L'AMBITION D'AGORES RESTE INTACTE :**
PRENDRE DE LA HAUTEUR ET APPORTER
AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE DES RÉPONSES EFFICACES
AUX ENJEUX DE LEURS MÉTIERS.

*250 congressistes de métropole et des Dom-Tom
3 journées d'échanges et de conférences
1500m² de salon professionnel
1 espace Plénière
3 espaces de cafés-débats
1 espace Ville jeunesse
Des ateliers sensoriels*

Le Forum annuel Agores s'inscrit dans
une démarche d'ouverture.

En associant les expertises et expériences de chacun,
il offre l'opportunité unique d'entendre
la voix de tous les acteurs clés de la restauration collective.

Questionner les pratiques, décrypter les outils,
échanger avec les experts et partenaires institutionnels...
sont autant de pistes pour alimenter
le champ de la réflexion.

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
ET PROGRAMME COMPLET**
www.agores.asso.fr

CONTACT ADHÉRENTS FORUM

Carole Vasseur

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

Patrice Torres

cuisine-municipale-monein@orange.fr ou tel 05 59 21 30 06

CONTACT EXPOSANTS FORUM

Stands - Christophe Bouillaux

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

Annonces presse - Laurent Bizot, GPA Event

l.bizot@gpa-event.fr, ou tel 06 85 18 24 75



Séances plénières et ateliers-débats :
deux formats complémentaires pour
répondre concrètement aux besoins
des professionnels.

Aborder les défis à venir

- Restauration des personnes âgées
- Réforme du Code des Marchés
- Mutualisation des moyens et compétences :
quelles solutions pour quels objectifs
- Sécurité et santé au travail
- Océan et pêche durable

**Confronter expériences,
outils et bonnes pratiques**

- Marchés publics
& Approvisionnements durables
- Politiques de territoires
& Approvisionnements locaux
- Éducation au goût
- Alimentations particulières
- Ingénierie en restauration
- Mettre en place des activités périscolaires
de la fourche à la fourchette
- Techniques culinaires
- Construire un PMS
- Budget contraint : quelles clés pour s'adapter

Agores défend une restauration collective
ouverte, qui s'enrichit au contact des autres.
C'est la raison pour laquelle le Forum
accueille pour la 2^e année une réunion
des adhérents de l'ANEGJ et une réunion
des référents Restauration collective du CNFPT.