

Daniel GONTHIER
Maire de Bras Panon
Vice président du Conseil Départemental

M. Jany HOAREAU,
Délégué et administrateur d'AGORES ⁽¹⁾
Chef de Pôle Réussite et Vie Éducatives
à la mairie de Saint Philippe

OBJET : Journée Régionale Restauration 2017

Monsieur le Maire,
Monsieur le Président du Conseil Régional
Madame la Présidente du Conseil Départemental
Messieurs les Présidents d'E.P.C.I
Monsieur le Président de l'AMDR
Monsieur le Président du CNFPT
Monsieur le Président du CDG
Monsieur le Directeur de la restauration Municipale
Monsieur le Directeur de l'Éducation
Monsieur le Conseiller technique en Restauration
Madame, Monsieur

Bras Panon , le 1 Mars 2017

La restauration municipale et territoriale est devenue, au cours des ces dix dernières années, un thème de réflexion incontournable pour les élus et leurs techniciens en charge de la restauration.

La restauration territoriale au caractère « intergénérationnel » de plus en plus affirmé, confronte sans cesse les problématiques citoyennes, économiques, éducatives, d'intégration sociale et de solidarité, de santé publique pour répondre aux enjeux de Service Public d'aujourd'hui. Par ailleurs, une grande partie des usagers et principalement les parents, réclament une totale transparence de la chaîne alimentaire.

Plus que jamais les Responsables de la Restauration municipale et territoriale, élus comme directeurs, doivent être en mesure de répondre à ces nouveaux défis de Qualité, de transparence et de communication.

Toutes ces informations et connaissances doivent s'acquérir au quotidien par des investigations auprès des fournisseurs, des différentes filières mais également lors de rencontres professionnelles comme celles qu'AGORES⁽¹⁾ organise chaque année au plus près de ses adhérents et des responsables de la Restauration dans les collectivités territoriales.

Aujourd'hui, de la plus petite cuisine de village à la plus grande cuisine centrale, il est utile et nécessaire de confronter nos réflexions, nos idées, nos réalisations et nos expériences pour faire évoluer notre activité.

Véritable réunion d'information et d'échanges entre professionnels, et élus, la ville de Bras Panon et AGORES⁽¹⁾ ont le plaisir de vous convier ainsi que les personnes concernées dans votre collectivité:

le mercredi 29 Mars 2017

Salle du conseil , en mairie à Bras Panon

La matinée sera suivie d'un déjeuner, permettant de poursuivre les échanges et l'après -midi d'une visite de la nouvelle Cuisine Centrale de la ville.

Nous sommes persuadés que l'organisation de cette journée ne peut pas vous laisser indifférent.

Comptant sur votre présence, celle de votre collaborateur et du responsable de la restauration, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur , Cher(ère) Collègue, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Daniel GONTHIER
Maire de Bras Panon

Jany HOAREAU
Délégué Départemental , Référent et
Administrateur d'AGORES ⁽¹⁾

⁽¹⁾ *AGORES: Association Nationale des Directeurs de la Restauration Territoriale*



BULLETIN D'INSCRIPTION

Journée Régionale du 29 Mars 2017
à Bras Panon
Salle du conseil, en mairie

A renvoyer impérativement avant le 17 Mars 2017 (dernier délai)

à M.Jany Hoareau
Pôle Réussite et Vie Educatives
Mairie de Saint Philippe
64 Rue Leconte De Lisle
97442 Saint Philippe
Tel : 0692 87 76 68
Fax : 0262 97 76 48
Courriel : jany.hoareau@saintphilippe.re

Nom: Prénom :

Fonction : Ville d'Activités :

Accompagné(e) :

Adresse :

Tél : ____/____/____/____/____

Fax : ____/____/____/____/____

E-mail :

Participera au repas : OUI NON

Nombre de personnes :

Participera à la visite : OUI NON

PROGRAMME DE LA JOURNEE REGIONALE D'AGORES et la ville de BRAS PANON du Mercredi 29 Mars 2017

8h30 à 9h00 : Accueil des participants à la salle du conseil, en mairie à Bras Panon

9h00 à 9h10 : Le mot de « Bienvenue » de M. Le Maire de Bras Panon, Daniel GONTHIER ou de son représentant

9h10 à 9h25 : Présentation de la Journée Régionale et le prochain Forum d'AGORES
Jany HOAREAU, Chef de Pôle à Saint Philippe, Administrateur d'AGORES

9h25 à 9h45 : Présentation de la Plate-forme d'Echange en Restauration Collective (PERC) 2016
François TECHER, Chargé de Mission Mise en Marché, Chambre d'Agriculture de la Réunion
Mamode DJAE : Administrateur de la Plate-forme.

9h45 à 9h55 : Questions/ réponses

9h55 à 10h15 : LOCALIM, la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective
Frédérique STEIN, Offre alimentaire, Service Alimentation, DAAF

10h15 à 10h25 : Questions/ réponses

10h25 à 10h45 : Réduction du gaspillage alimentaire en écoles primaires, opération 2014-2017
Exemples d'actions correctives (contexte, enjeux, objectifs et mise en oeuvre)
Mélanie PERCHE, Ingénieure Projet, RD2A, prestation ADAME/DAAF

10h45 à 10h55 : Questions/ réponses

10h55 à 11h10 : PAUSE

11h10 à 11h30 : Présentation du Plan Alimentaire Territorial
Ange FERRANTE, Technicien Restauration , Conseil Régional
Eric ORANGE, Technicien Restauration , Conseil départemental

11h30 à 11h40 : Questions/ réponses

11h40 à 12h00 : Les T M S, Troubles Musculo-Squelettiques, en restauration : Expériences de terrain
Guy-Noël SEVRIN , Chef du service "Hygiène et Sécurité" , CDG de la réunion
Calixte LAMOLY, Responsable de Prévention, Mairie de Sainte-Marie

12h00 à 12h10: Questions/ réponses

12h10 à 12h25 : Alim'confiance - Publication des résultats des contrôles officiels sanitaires
Perrine BARILLET, Cheffe du Pôle sécurité/offre alimentaires, Service Alimentation, DAAF

12h25 à 12h35: Questions/ réponses

12h35 à 13h55 : REPAS, Préparé par l'équipe de la cuisine centrale de Bras Panon
La prestation sera servie dans la salle des fêtes sur le champ de foire.

14h00 : Visite de la Nouvelle Cuisine Centrale de la Ville de Bras Panon
Établissement qui fabrique des repas pour les élèves des écoles Maternelle, Élémentaire et Primaire de la ville