

L'intelligence collective de la restauration territoriale

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

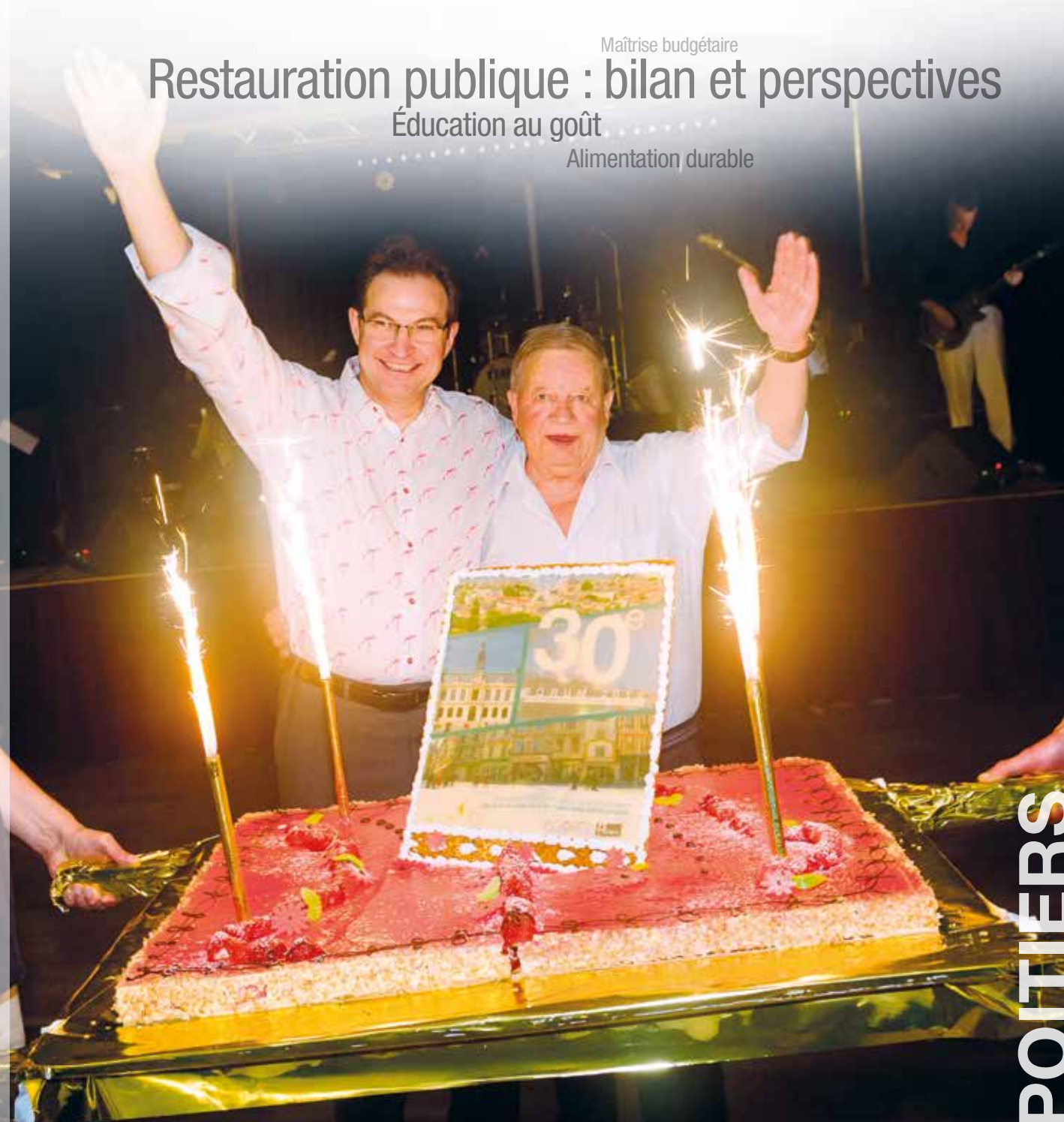
Actes du 30^e Forum

Maîtrise budgétaire

Restauration publique : bilan et perspectives

Éducation au goût

Alimentation durable

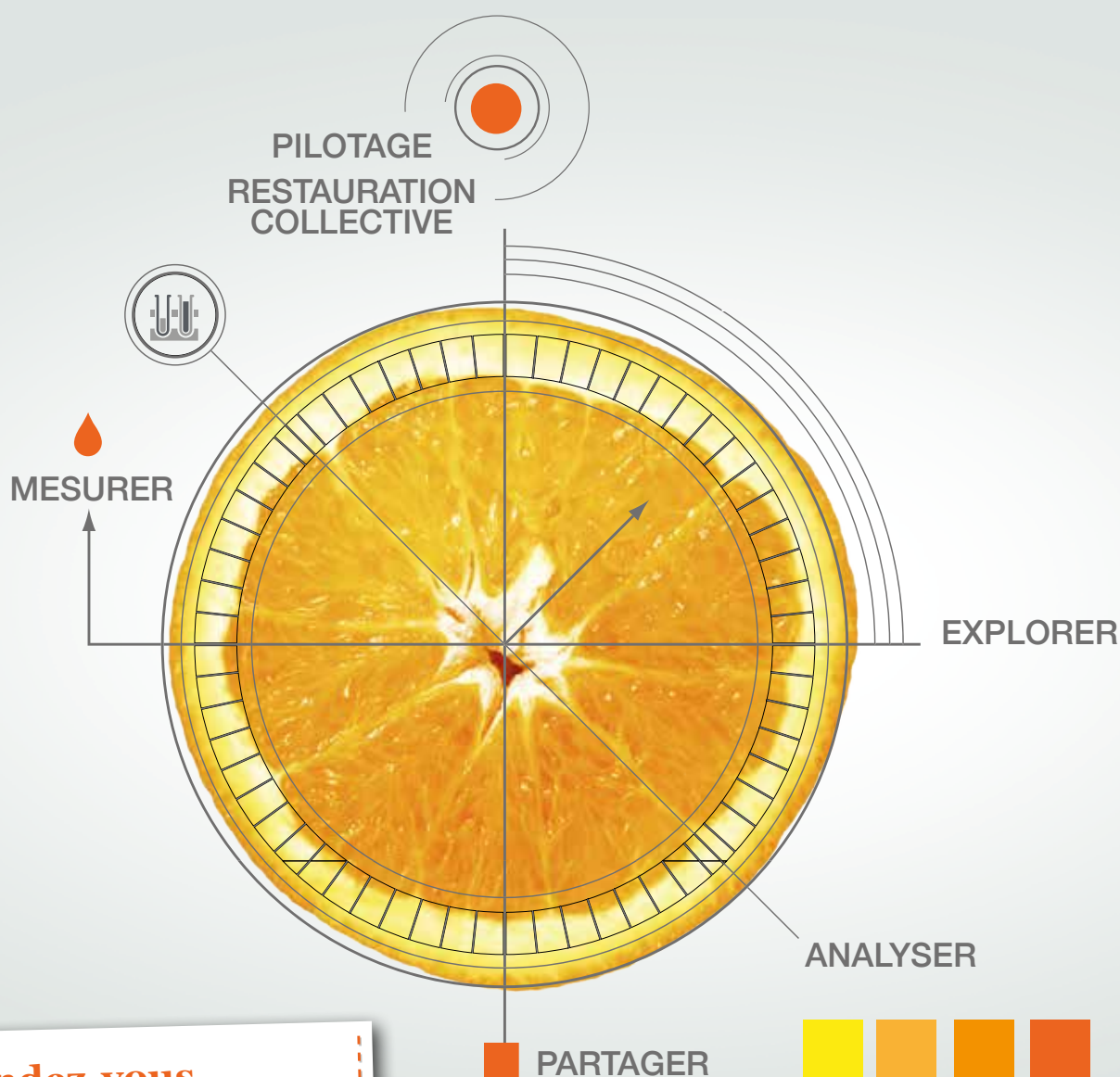


POITIERS

FUSION

by Salamandre

Des indicateurs clés pour piloter votre activité



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



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'INFOCERT.

Salamandre

SOLUTIONS DE GESTION POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

www.salamandre.tm.fr



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.

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^e 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 Tel : 09 86 27 72 80

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

Impression : Kalistène PAE du Levray, 5 route de Nanfray 74960 Cran-Gevrier 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^e couv SDA • p. 42 Vie de Château • p. 42 Vici Aidomenu • 3^e couv

4^e 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 | agores.asso.fr



SOMMAIRE



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^e Forum 2016



INAUGURATION & COCKTAIL

du 30^e Forum annuel de la restauration territoriale

Président d'Agores, Christophe Hébert a inauguré le 30^e Forum de la restauration territoriale en présence de Madame Laurence Vallois Rouet, 1^{re} 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





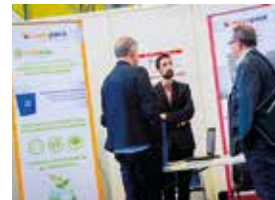
“ Bonjour à tous, je vous remercie tous pour la qualité de ce congrès ! Accueil, convivialité, intérêt des thèmes abordés, tout était parfait. ”

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.





**CONTENU ÉDITORIAL RÉSERVÉ
AUX ADHÉRENTS AGORES.**

POUR BÉNÉFICIER
DES AVANTAGES PROFESSIONNELS
DES ADHÉRENTS,
**REJOIGNEZ
L'ASSOCIATION !**

10-11

Projets LEA

• Éclairage

Retour terrain : Marie-Hélène

Saniez-Degrave

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 ?

21

Éducation au goût et lutte

• Éclairage

Retour terrain : Marie-Hélène

Saniez-Degrave

22

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