

AGORES

l'intelligence collective de la restauration territoriale

30^e

FORUM 2016

DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE
ENJEU SOCIÉTAL MAJEUR & EXEMPLARITÉ PORTÉE PAR LES COLLECTIVITÉS LOCALES

◆ PRÉ PROGRAMME ◆



ORGANISÉ PAR AGORES AVEC POITIERS ET GRAND POITIERS
LES 8-9-10 JUIN 2016 AU PARC DES EXPOSITIONS

Sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture
et de l'Association des Maires de France





30^e Forum,

conçu par et pour
les professionnels
de la restauration territoriale



250 congressistes de métropole et des Dom-Tom ♦ **75 exposants** au salon professionnel
3 journées d'**échanges** et de **conférences** ♦ 3 espaces d'**ateliers-débats**, 1 **salle plénière**

3 espaces d'animations :

espace éducatif, espace agriculture & producteurs locaux, stand Agores

♦ LE DÉCOUPAGE DU PROGRAMME ♦

Le **matin de 10h à 12h**, les cafés débats uniquement : un seul thème abordé pour laisser plus de place à la discussion.

L'**après-midi de 14h à 18h**, des **plénières** avec 2 thèmes maximum (1h30 chacun) pour laisser le temps aux intervenants de développer (plutôt des sujets de fonds).

♦ 2 FORMATS DE RENCONTRES PROFESSIONNELLES ♦

Ateliers-débats : de la pratique

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

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

Animés par des membres d'Agores et des experts de terrain, les ateliers-débats sont des temps d'échange conviviaux permettant les retours d'expérience : les intervenants s'expriment directement sans support visuel afin de privilégier la proximité.

NOUVEAUTE 2016 : un atelier théorique et pratique sur la cuisson basse température prolongé le lendemain matin par une séance dégustation.

Séances plénières : de la hauteur

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

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

Les sessions plénières oscillent entre bilan et perspectives : elles dressent un état des lieux concis de chaque thématique abordée et confrontent les points de vue d'experts du secteur, autour d'un « fil rouge ». Chaque intervention s'appuie sur un support visuel illustrant le propos. Un temps d'échange entre la tribune et la salle clôt chaque conférence.

♦ 4 ESPACES D'ÉCHANGES INFORMELS ♦

Salon professionnel : de l'expertise

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

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

Espaces partenaires : de la complémentarité

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

Espace Jeunesse : ateliers sensoriels et d'éducation au goût animés par des partenaires d'Agores : ville de Poitiers, INTERFEL, CPIE Poitou-Charentes, ANEGJ (Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes).

Espace Agriculture et producteurs locaux : espace d'exposition et d'échanges avec les producteurs locaux. Un tour d'horizon des savoir-faire régionaux.

Stand Agores : espace d'échanges entre adhérents de l'association et adhérents des structures partenaires au cœur du salon.

L'enjeu : mettre en lumière les ressources auxquelles les adhérents du réseau Agores peuvent faire appel pour développer leur propres projets. Parmi les associations partenaires présentes :

- FNAB, Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques
- BBC, Bleu Blanc Cœur
- ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes
- UNCPPIE, Union Nationale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement
- FNADEPA, Fédération Nationale des Établissements pour Personnes Âgées
- FNE, France Nature Environnement.

Contacts utiles

♦ Contact Adhérents Forum

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

Françoise Bernard, francoisebernard@wanadoo.fr ou tel 02 38 98 10 52

♦ Contact Exposants Forum

Christophe Bouillaux

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

➤ Mercredi 8 juin

8h45 - 9h30	Accueil des congressistes		
9h30	Visite du salon		
9h30 - 12h	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Projet LÉA</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Réforme du code des marchés</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Alimentation des personnes âgées</i>
12h15 - 12h30	Discours officiels Inauguration du salon par Alain Claeys, député-maire de Poitiers et Christophe Hébert, président d'Agores		
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la restauration collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Séance plénière <i>Évolution de la restauration collective depuis 30 ans. Bilan et perspectives en présence de grands témoins</i>		
15h30-16h30	Visite du salon Accueil des nouveaux adhérents Vie associative		
16h30 - 18h	Séance plénière <i>Évolution du rapport à l'alimentation et rôle des collectives</i>		
17h - 18h30	Atelier pratique interactif Stand MKN <i>Initiation à la cuisson basse température</i>		
19h	Visite Poitiers, ville historique (sur réservation) Vie associative		
20h	Accueil des adhérents autour d'un pot de l'amitié Médiathèque François Mitterrand		

➤ Jeudi 9 juin

8h - 9h30	Assemblée générale Agores		
9h - 10h30	Visite du salon		
9h30 - 10h30	Atelier pratique interactif Espace Jeunesse <i>Initiation à la cuisson basse température, dégustation</i>		
10h30 - 12h	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Gestion des biodéchets</i>
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la restauration collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Séance plénière <i>La restauration scolaire : un service éducatif, dernier rempart face à la paupérisation de l'alimentation</i>		
16h - 17h	Visite du salon		
16h - 17h30	Séance plénière <i>Restauration publique territoriale et laïcité</i>		
19h - 20h30	Cocktail de bienvenue offert par la municipalité		
20h30	Soirée de gala sur inscription préalable		

➤ Vendredi 10 juin

9h - 10h30	Accueil des congressistes Visite du salon		
9h - 10h30	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Charte Qualité Agores</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Projet Lascaux autour des circuits courts</i>
10h30 - 12h30	Séance plénière <i>Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ?</i>		
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la cuisine collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Table ronde <i>Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?</i>		

Mercredi 8 juin

Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
EN CONTINU Lancement de la semaine Fraîch'attitude Exposition 3D Influence des 5 sens dans la valorisation de l'or bleu → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par le CRESNA Animations Fraîch'attitude par INTERFEL Animations par le CPIE Poitou-Charentes	EN CONTINU Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores	EN CONTINU Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA Tous dégust'acteurs Développer la communication autour du menu et valoriser les produits locaux et de terroir → Public congressistes par Studio Saveurs Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ
HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON Le chat-ours, drôle de bête ? Promouvoir un produit champ'Ardennais (le Chaource) à travers le prisme de l'éducation alimentaire et sensorielle → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers par La Maison de la nutrition Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ Dégustation de pommes Encourager le développement de sa propre image sensorielle d'un aliment → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers par 3,2,1... Goût Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ	9H30 - 10H30 Dynamique associative Rencontre Délégués départementaux Agores	

➤ 9h30 - 12h

• Atelier débat n°1, espace Clain

Projet Léa

Rencontre avec les adhérents de l'ANEGJ, dont est membre Agores. Place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école, la qualification de la pédagogie et les pratiques des éducateurs au goût en lien avec les programmes scolaires.

Atelier destiné à toutes les personnes qui ont mis en place ou souhaitent développer l'éducation au goût et à l'alimentation dans leurs restaurants collectifs. Possibilité de prendre contact pour une meilleure connaissance de l'ANEGJ en vue d'une adhésion pour l'année suivante. Cet atelier se poursuivra pour les membres de l'ANEGJ dans l'après midi.

→ **Animateurs AGORES** | **Christophe Hébert** (Harfleur) et **François Hauton** (Nevers)

→ **Intervenants** | **Sylvie Delaroche Houot** (présidente, ANEGJ Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes) | **Delphine Faucon** (secrétaire nationale, ANEGJ) | membres de l'ANEGJ

• Atelier débat n°2, espace Clouère

Réforme du code des marchés

Avec l'ordonnance de 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. Cet atelier s'articule autour d'un échange de pratiques au travers des différentes pièces administratives (CCAP, RC, CCTP), en présence d'un juriste pour valider ou infirmer les propositions.

Retours d'expériences des adhérents : apportez vos marchés pour échanger sur la faisabilité juridique et technique de vos pratiques.

Atelier destiné à toutes les personnes qui ont des marchés publics à réaliser ou à renouveler, dans le cadre de la veille nécessaire à la rédaction de futurs marchés.

→ **Animateurs AGORES** | Anne-Guyline **Perillon** (Arles), Christophe **Bouillaux** (Lorient) et Didier **Thévenet** (Lons-le-Saunier)
→ **Intervenants** | 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** (GECO Food Services) | Producteurs locaux | Représentant du MAAF

• **Étude de cas pratique** | décryptage et analyse du CCAP, du RC et du CCTP pour l'achat de fruits et légumes (ou de produits laitiers) en circuits courts auprès des producteurs locaux, sous l'œil avisé d'un juriste spécialisé dans les marchés alimentaires.

• **Table ronde autour des approvisionnements locaux** | Circuits courts : contraintes, pistes et solutions des producteurs locaux vis à vis des achats publics • Développement du réseau « altérité » pour la pérennisation et la reproductibilité des approvisionnements locaux (UNCPIE & Agores).

• Atelier débat n°3, espace Boivre

Alimentation des personnes âgées

Le vieillissement de la population entraîne une demande croissante de prise en charge collective. Le repas et son partage sont le pivot central de la journée de la personne âgée, dans le maintien de la socialisation, qu'elle soit à domicile ou en résidence. Comment faire évoluer nos prestations et pratiques pour intégrer les nouveaux besoins du quatrième âge en matière de restauration et de vie sociale ?

Atelier interactif : venez partager votre expérience et chercher des éléments de réflexion pour vos projets à venir. Quels partenariats construire avec les autres acteurs pour améliorer l'alimentation et l'accueil de la personne âgée dans les restaurants collectifs et améliorer les prestations individuelles ?

→ **Animateurs AGORES** | François **Hauton** (Nevers) et Christophe **Pierrette** (Annecy)

→ **Intervenants** | Marie-Hélène **Saniez-Degrave** (trésorière d'Alim50+, club des membres experts de l'alimentation des seniors) | Marie **Bordmann** (enseignante diététicienne, membre du CNA club Expert Alimentation Nutrition) | Claudy **Jarry** (président de la FNADEPA, Fédération Nationale des Établissements pour Personnes Âgées) | Valérie **Jourdain** (directrice service personnes âgées, personnes handicapées, CCAS Poitiers)

➤ 12h15 - 12h30 • Inauguration du Forum

→ Par Alain **Claeys** (député-maire de Poitiers) et Christophe **Hébert** (président d'Agores)

➤ 14h - 16h

• Séance plénière

L'évolution de la restauration collective publique depuis 30 ans : bilans et perspectives

La restauration collective publique : un enjeu sociétal majeur, des démarches exemplaires portées par les collectivités locales ! Rappel de 30 ans de restauration collective publique et table ronde avec nos invités et partenaires, grands témoins de l'évolution de la restauration publique.

→ **Animateurs** | Christophe **Hébert** (Harfleur) et Laurent **Terrasson** (journaliste)

• **La restauration publique territoriale et l'évolution de sa finalité par les élus locaux** | Bilan des 30 dernières années, place du service public, enjeu de la mutualisation des services. Quelles attentes pour demain en matière de lien avec l'agriculture locale, d'éducation et de transmission du patrimoine alimentaire aux jeunes générations, d'éducation à la santé, de délégation de service, de gestion ?

→ **Grands témoins invités** | François **Baroin** (président de l'AMF) *sous réserve* | Isabelle **Maincion** (vice-présidente, commission restauration de l'AMF) *sous réserve* | 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)

• **Le travail des institutions**

➤ **Formation.** Quelles évolutions et quelles perspectives pour demain avec l'ONH22 ?

→ **Intervenants** | Danièle **Lebailly** (coordinatrice des référents restauration collective, CNFPT)

➤ **Réglementation sanitaire.** Bilan et perspectives de l'application de la réglementation sanitaire dans les collectivités locales : HACCP, Paquet Hygiène, guide des bonnes pratiques, PMS, gestion des biodéchets, rénovation du contrôle sanitaire, transparence des contrôles, achats publics...

→ **Intervenants** | **Emmanuelle Soubeyran** (sous-directrice, DGAL Ministère de l'Alimentation)

➤ **Achats publics.** GEMRCN et achats publics, deux démarches complémentaires visant l'amélioration du statut nutritionnel et la santé des populations.

→ **Intervenants** | **Paulette Varennes Autin** (responsable des GEMRCN, direction des achats publics)

• **Les associations d'éducation populaire** | L'éducation populaire au service des collectivités locales et de la pause méridienne, lieu d'éducation et d'intégration bilans et perspectives.

→ **Intervenants** | **Michel Lejeune** (coordinateur, Ligue de l'Enseignement)

➤ 16h30 - 18h

• Séance plénière

L'évolution du rapport à l'alimentation. Alimentation et agriculture. Le rôle des collectives dans l'évolution de la restauration collective

→ **Animateurs** | **Christophe Hébert** (Harfleur) et **Laurent Terrasson** (journaliste)

• Sociologie et histoire de l'alimentation

➤ **Évolution du rapport à l'alimentation des Français ces trente dernières années**

→ **Intervenants pressentis** | **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)

➤ **Agriculture périurbaine et politiques locales d'approvisionnement de la restauration collective, quels partenariats entre citoyens usagers consommateurs, restaurateurs collectifs et producteurs ?**

→ **Intervenants pressentis** | **Gilles Tétart** (sociologue LEA, université de Tours INRA)

• **Collectives et syndicats inter-professionnels** | Les collectives inter-professionnelles (INTERBEV, INTERFEL, CEDUS) : rétablir la confiance et valoriser les filières et les produits, le rôle des inter-professions et de la communication collective.

→ **Intervenants pressentis** | **Louis Orenga** (directeur général, INTERFEL)

➤ 17h - 18h30

• Atelier pratique, stand MKN

Initiation à la basse température. Manger main. Textures modifiées.

La cuisson basse température, outil de lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à une meilleure tendreté des viandes, outil pour l'environnement grâce à une meilleure maîtrise des consommations d'énergies, outil de gestion grâce à la réduction des pertes à la cuisson. Un atelier incontournable pour qui n'a pas encore mis en œuvre cette technique culinaire dans son établissement et souhaite la maîtriser.

Atelier pratique destiné à tous ceux qui souhaitent mettre à jour leurs connaissances théoriques et tester une cuisson de nuit sur plusieurs viandes (paleron, sautés, volailles...) : chef de production, cuisinier, gestionnaire...

Atelier pratique interactif avec cuisson réalisée sur site, précédé d'une information-formation théorique avant mise en cuisson des viandes et différents produits proposés. Le jeudi matin, séance dégustation animée par des éducateurs au goût membres de l'ANEGJ.

→ **Animateurs AGORES** | **François Hauton** (ex-directeur du CREA, Centre de recherche et d'études alimentaires et formateur) | **Didier Thévenet** (Lons-le-Saunier)

→ **Partenaires** | MKN | Stand à part | Manger mains | Producteurs locaux | **Claire Perrot** (ANEGJ)

➤ 20h • **Vie associative, Médiathèque François Mitterrand**
Accueil des adhérents autour d'un pot de l'amitié



jeudi 9 juin

Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
EN CONTINU Exposition 3D Influence des 5 sens dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par le CRESNA Animations Fraîch'attitude par INTERFEL Animations par le CPIE Poitou-Charentes	EN CONTINU Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores Bébé épiché, le site des parents culottés Stand d'information sur le projet collaboratif financé par la fondation Guy Demarle → Public congressistes par le CRESNA et l'ANEGJ Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ	EN CONTINU Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA Tous dégust'acteurs Développer la communication autour du menu et valoriser les produits locaux et de terroir → Public congressistes par Studio Saveurs Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ
HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON Stand bornes tactiles Sensibiliser à l'importance du toucher, de l'odorat, du goût dans la lutte contre le gaspillage alimentaire → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par Carrément goût Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ Goût et couleur, comment choisir ? Expérimenter l'influence de la vue sur les perceptions gustatives → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par Sens et avenir Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ Univers du goût en Alsace Encourager les jeunes convives à utiliser leur sens dans le contexte de la restauration collective (sous réserve de financement) → Public congressistes par Univers du goût en Alsace Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ	9H30 - 10H30 Dynamique associative Réseau de compétences et complémentarité Rencontre entre les membres d'Agores et de ses associations partenaires : FNAB, BBC, ANEGJ, FNADEPA, FNE... FIN DE MATINÉE Dynamique associative Stand Agores / ANEGJ Rencontre avec les congressistes et les adhérents par Claire Perrot	



➤ 8h - 9h30 • **Assemblée générale**, salle plénière
Assemblée générale Agores, ouverte aux adhérents à jour de leur cotisation

➤ 9h30 - 10h30

• **Séance dégustation**, espace Jeunesse

Cuisson basse température

Atelier pratique animé par Claire Perrot (l'ANEGJ)

Séance faisant suite à l'atelier pratique « cuisson basse température » (mercredi 17h-18h30)



➤ 10h30 - 12h

• Atelier débat n°1, espace Clain

Du règlement INCO à l'affichage des résultats des contrôles sanitaires, quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?

La traçabilité a envahi notre quotidien et nous conduit vers de nouvelles contraintes réglementaires et techniques. Quels impacts en terme d'organisation et d'investissement pour nos établissements ?

Quels conséquences en matière de responsabilité pour les alimentations particulières, et notamment les allergies, dans la mise en œuvre du règlement INCO ? Quid des fabrications « maison » et de la professionnalisation des équipes ?

Comment mettre en application le règlement INCO ? Quelle traçabilité pour quel objectif ? Transparence des contrôles : quelles obligations réglementaires à partir de juillet 2016 ?

Atelier table ronde : apportez vos documents d'affichages pour échanger sur la faisabilité juridique et technique de vos pratiques sanitaires.

→ **Animateurs AGORES** | Dominique **Vincent** (Anecy) et Xavier **Verquin** (Lys Lez Lannoy)

→ **Intervenants** | Jean-Luc **Viruega** (expert en traçabilité et expert judiciaire) | représentant du Ministère de l'Alimentation et de l'agriculture | Laurence **Vignié** (GECO Food Services, avancée des travaux menés avec GS1 sur les fiches techniques)

➤ 10h30 - 12h

• Atelier débat n°2, espace Clouère

Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire

Quelle place pour l'éducation au goût et à l'alimentation, comme vecteur de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire ?

Atelier pratique interactif construit autour d'un parcours d'éveil sensoriel, réflexion sur le lien entre plaisir de la dégustation et gaspillage alimentaire.

Atelier destiné à toutes les personnes qui ont mis en place ou souhaitent développer l'éducation au goût et à l'alimentation dans leurs restaurants collectifs. Possibilité de prendre contact pour une meilleure connaissance de l'ANEGJ en vue d'une adhésion pour l'année suivante. Cet atelier se poursuivra pour les membres de l'ANEGJ dans l'après midi.

→ **Animateurs AGORES** | Christophe **Hébert** (Harfleur)

→ **Intervenants** | Anne-Didier **Petremont** (directrice, De mon assiette à notre planète, association membre de l'ANEGJ)

➤ 10h - 12h30

• Atelier débat n°3, espace Boivre

Gestion des biodéchets

Tri sélectif et traitement des biodéchets se sont développés dans la restauration collective avec la mise en place de la redevance spéciale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la pression écologique. A la demande des Ministères de l'agriculture et de l'environnement, le GECO s'est vu confier l'animation d'un groupe de travail pour rédiger un guide de bonnes pratiques de la gestion des biodéchets en restauration collective.

Atelier d'information sur le groupe de travail sur la gestion des « biodéchets », échanges de pratiques entre adhérents, panorama des attentes réglementaires.

Cet atelier s'adresse à toutes les personnes qui souhaitent être en règle avec la réglementation sanitaire et/ou mettre en place une solution de valorisation des déchets.

→ **Animateurs AGORES** | Marie-José **Stankiévitich** (Conseil général Charente-Maritime)

→ **Intervenants** | Philippe **Thauvin** (Ademe, service prévention et gestion des déchets) | Brigitte **Troel** (GECO 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)



➤ 14h - 16h

• Séance plénière

Restauration scolaire : un service éducatif dernier rempart face à la paupérisation de l'alimentation

Agores défend depuis de nombreuses années les fonctions de socialisation, d'intégration et d'éducation de la restauration scolaire. Après avoir pendant longtemps développé des actions de sensibilisation et des animations thématiques au sein de nos restaurants scolaires, et face à la paupérisation de l'alimentation des jeunes, il est grand temps aujourd'hui de passer à une phase plus professionnelle, plus pédagogique, plus structurée, base même de la reconnaissance de notre action. Passage en revue des dernières réflexions et des outils disponibles pour professionnaliser une démarche d'éducation au goût et à l'alimentation.

→ **Présidée par** | Laurence **Vallois Rouet** (1^{re} adjointe au maire de Poitiers, Éducation et égalité des chances)

→ **Animée par** | François **Hauton** (Nevers), Jean-Jacques **Hazan** (Paris) et Christophe **Hébert** (Harfleur)

• **Politiques publiques et restauration scolaire** | Les nouvelles recommandations du CNA pour la restauration scolaire sont-elles de nature à modifier nos pratiques et notre regard sur notre activité quotidienne ? Quel est le bilan des politiques nutritionnelles lancées depuis plus 10 ans ? La restauration scolaire est-elle un service Educ 'acteur' ?

→ **Intervenants** | 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) | Karine **Boquet** et Marion **Bretonnière Le Dû** (secrétariat interministériel, CNA)

• **Alimentation et patrimoine** | Repas gastronomique des Français classé au patrimoine immatériel de l'humanité, réseau des cités internationales de la gastronomie... quelles places et quelles initiatives pour la restauration collective dans la transmission du patrimoine et l'éducation au goût ?

→ **Intervenants** | Loïc **Bienassis** (historien et chercheur associé au laboratoire de l'alimentation, Université de Tours)

• **Rôle des syndicats** | Les professionnels de la restauration doivent devenir les acteurs sociaux d'un véritable service éducatif. Quelles articulations et complémentarités d'actions avec les syndicats interprofessionnels ?

→ **Intervenants** | Louis **Orenga** (directeur général, INTERFEL, ex-président d'INTERBEV/CIV, membre du CNA)

• **Gaspillage alimentaire** | Lier éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire constitue la 1^{re} étape dans la reconquête du respect du produit et des producteurs pour développer une alimentation diversifiée, gage de la transmission du patrimoine alimentaire et de la construction du répertoire alimentaire de la jeunesse.

→ **Intervenants** | Delphine **Faucon** (secrétaire, ANEGJ) | Sylvie **Marty** (animatrice et éducatrice au goût, diététicienne-nutritionniste, ANEGJ) | Anne-Didier **Petrement** (directrice, De mon assiette à notre planète)

➤ 16h - 17h30

• Séance plénière

Restauration publique territoriale et laïcité

Laïcité et égalité d'accès à la restauration, alimentations particulières, dimension citoyenne de la restauration scolaire, charte Agores et fiche veille métier « Laïcité », guide laïcité de l'AMF, guide de l'Observatoire de la laïcité... Depuis la rentrée scolaire, la question de la laïcité est au cœur de l'agitation politique, de la société civile et des collectivités locales. Avec nos invités, des élus et les congressistes présents, nous aborderons les différentes facettes de ce sujet et répondrons à vos questions.

→ **Présidée par** | Coralie **Breuille** (Conseillère municipale déléguée à la restauration collective, ville de Poitiers)

→ **Animée par** | Jean-Jacques **Hazan** (Paris) et Christophe **Hébert** (Harfleur)

→ **Intervenants** | 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



Vendredi 10 juin

Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
EN CONTINU Exposition 3D Influence des 5 sens dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par le CRESNA	EN CONTINU Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores Bébé épicé, le site des parents culottés Stand d'information sur le projet collaboratif financé par la fondation Guy Demarle → Public congressistes par le CRESNA et l'ANEGJ	EN CONTINU Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA
HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON Découverte sensorielle fruit ou légume Rendre le fruit ou le légume « objet comestible identifié », utiliser le goût et la cuisine comme un espace d'expression et d'échanges → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par Sens et avenir Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ Sensibilisation des jeunes convives de la restauration à l'utilisation de leurs sens (sour réserve) → Public 5-10 ans de la ville de Poitiers et congressistes par Univers du goût en Alsace Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ	9H30 - 12H Construire son parcours formation continue en restauration collective Rencontre à huis clos avec des conseillers formation référents en restauration collective HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON Fourchette et création (sour réserve) Partage d'expérience autour du projet → Public congressistes par la restauration collective de Dompierre sur Yon	HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON Valoriser son produit non seulement par son mode de production mais aussi par son intérêt nutritionnel et gustatif Construire son argumentaire nutritionnel et gustatif autour d'un produit alimentaire local → Public congressistes par Sylvie Marty Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ

➤ 9h - 10h30

• Atelier débat n°1, espace Clain

Charte qualité Agores

Depuis 1998, plus de 50 collectivités se sont reconnues dans la définition d'une restauration publique de qualité proposée par la Charte nationale d'engagement d'Agores.

Cet atelier revisite ce qui a fait le fondement de l'action d'Agores depuis 30 ans... et présente une nouvelle mouture de la charte, pour aller plus loin dans la réalisation d'un projet de service et le déploiement de la politique publique en faveur de la restauration

Comment aider les villes signataires à s'approprier les fondements de la charte ? Quels outils, quelles assistances, quels contrôles de son application ? Quelles conditions pour adhérer à la charte qualité Agores ? Cet atelier s'adresse à tous ceux qui souhaitent faire adhérer leur collectivité et/ou s'interrogent sur la mise en place d'un projet de service basé sur la qualité des prestations.

Atelier interactif destiné aux villes signataires et aux villes candidates : venez partager vos idées, expériences et pratiques.

→ **Animateurs** | Didier **Thévenet** (Lons-le-Saunier), François **Hauton** (Nevers) et Xavier **Verquin** (Lys-Lez-Lannoy)

→ **Intervenants** | tous les adhérents et leurs élus soucieux de définir un projet politique et sa déclinaison de service pour leur restauration



➤ 9h - 10h30

• Atelier débat n°2, espace Clouère

Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?

Sur tout le territoire, des légumeries intercommunales voire départementales voient le jour et sont gérées par des établissements d'aide par le travail (ESAT). Véritable opportunité pour les travailleurs handicapés et pour favoriser les approvisionnements locaux et biologiques en restauration collective pour ? Quelle place peut-on et doit-on réserver à ces approvisionnements dans le cadre de nos marchés publics ?

Atelier table ronde et retours d'expériences : apportez vos marchés réservés pour affiner la faisabilité juridique et technique de vos pratiques.

→ **Animateurs** | Carole **Vasseur** (Quimper)

• Légumerie et marchés réservés, insertion professionnelle et handicap

→ **Intervenants** | Émilie **Gallais** (secrétaire, ADAPEI)

• Initiatives en matière de circuits courts I

→ **Intervenants** | 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)



➤ 9h - 10h30



• Atelier débat n°3, espace Boivre

Projet Lascaux

Si les initiatives en faveur d'une restauration collective locale, durable et de qualité se multiplient sur les territoires, les obstacles économiques, politiques et juridiques sont encore forts. Le programme Lascaux, soutenu par le Ministère de l'Agriculture tend à « identifier les freins et les leviers, modéliser les innovations menées sur les territoires ».

Atelier interactif visant à récolter des données sur les expériences de restauration collective, les obstacles et les moyens de leur mise en œuvre. Celles-ci alimenteront une plateforme numérique visant à partager les expériences et permettre leur reproductibilité sur les territoires.

→ **Animateurs AGORES** | Patrick **Offertelli** (Nantes)

→ **Intervenants** | François **Collard-Dutilleul** (directeur de recherche, projet Lascaux) | Julien **Leguevel** (Agores)

➤ 10h30 - 12h30

• Séance plénière

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

L'émergence de démarches pionnières, telles la création de régies maraîchères municipales associées à des légumeries gérées par des ESAT, le développement de la production biologique ou la gestion raisonnée des ressources halieutiques nous interrogent sur les initiatives qu'il reste encore à prendre, les démarches à porter et les bonnes pratiques à diffuser.

- **Animateurs** | Anne-Guyline **Perillon** (Arles) et Didier **Thévenet** (Lons-le-Saunier)
→ **Grand témoin invité** | Marie-Line **Huc** (diététicienne)
→ **Intervenants** | Frédéric **le Manach** (Bloom association) | Marie-José **Stankiéovich** (Conseil Général Charentes-Maritime) | Laurence **Bonneveau** (acheteuse poisson Davigel) | Gilles **Pérole** (président, Club des Territoires bio et association « Un plus bio ») | Valérie **Dutruel** (Mission Alimentaire Région APCL) | Nathalie **Kerhoas** (Bleu Blanc Cœur)

- **Table ronde Produits de la mer** | Achats durables et protection de la ressource halieutique Comment conjuguer les deux ? • Pêche durable et achats locaux sont ils compatibles ? • Filière poissons et marchés publics
• **Table ronde Produits de la terre** | La parole aux agriculteurs locaux • Comment construire, participer ou porter un projet alimentaire de territoire ?
• **et si le GEMRCN...** | À quand et comment un GEMRCN mettant en avant les recommandations basées sur la consommation de crickets, d'algues wakamé, de spaghettis d'algues, de steak végétarien, de mayonnaise sans oeufs ou de jus de baobab ?

➤ 14h - 16h

• Table ronde

Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?

- Mettre en place une politique tarifaire adéquate
- Redonner de la valeur à l'alimentation (culturelle, patrimoniale, financière) pour lutter contre le gaspillage alimentaire (rapport Garot)
- Quelle valeur pour l'alimentation de demain ? L'importance de maîtriser son coût alimentaire.

Échanges de pratiques, conseils, partage d'expériences sous forme d'atelier thématique avec les participants

- **Animateurs AGORES** | Christophe **Hébert** (président, Agores)
→ **Intervenants** | tous les congressistes présents souhaitant partager leurs pratiques et solutions.

