

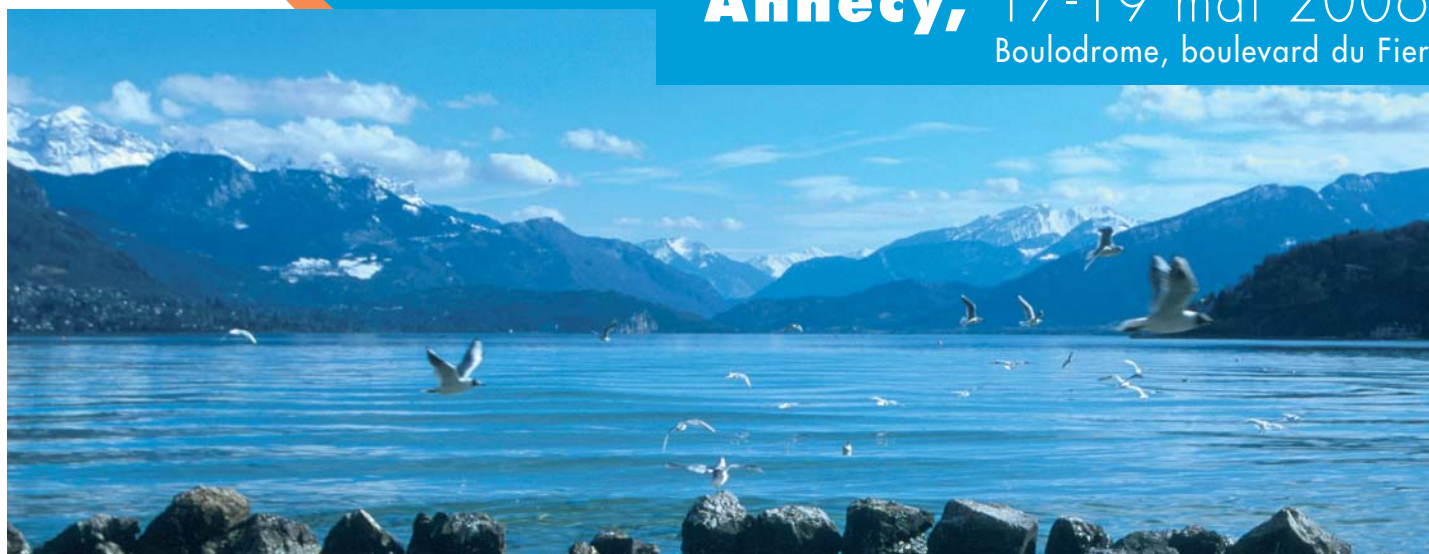


Organisé par l'Association nationale des directeurs
de restauration municipale (ANDRM)
la Ville d'Annecy et le CNFPT



XX^e FORUM de la RESTAURATION MUNICIPALE

Annecy, 17-19 mai 2006
Boulodrome, boulevard du Fier



mercredi **17** mai

▶ 9h

Accueil des congressistes.

▶ 10h

Inauguration par M. RIGAUT Jean-Luc, 1^{er} maire-adjoint, Mme FIARD Marylène, maire-adjoint déléguée à la Vie scolaire et à la Restauration municipale et par M. Christophe HEBERT, président de l'ANDRM.

▶ 10h-11h45

Visite du salon et premiers cafés-débats dans les espaces Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

▶ 11h45

Déjeuner au buffet savoyard, dans les espaces restauration Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

« Développement durable et Haute qualité environnementale (HQE) »

▶ 14h

« **Ingénierie et développement durable : concevoir une cuisine centrale répondant aux normes HQE** » par M. François TESNIERES de Concept 2ZONES².

▶ 14h30

« **Témoignage de la Ville de Saint-Etienne du Rouvray : première cuisine HQE en Seine-Maritime** » par M. Christian DEBRUYNE, directeur de la restauration municipale et M. le directeur des Services techniques.

▶ 15h

« **Comment initier une démarche de développement durable en valorisant financièrement le recyclage des barquettes en cuisine centrale** » par M. KROPFINGER de la société NUTRIPACK.

mercredi **17** mai (suite)

« Appliquer la norme de service NF X50-220 - Service de la restauration scolaire »

▶ 15h30

« **La norme restauration : un outil pour auditer son service et proposer une démarche d'amélioration pluriannuelle à ses élus** » par M. Franck HENRY, directeur de la restauration de la Ville de Gonfreville-L'Orcher.

▶ 16h

« **Accueil et temps du repas : comment élaborer un projet éducatif avec l'ensemble des partenaires ? Charte du temps périscolaire, contenu, méthodologie, règlement intérieur...** » par M. Gérard DIAZ, directeur de l'Education au Kremlin-Bicêtre.

▶ 16h30

« **Satisfaction des usagers : comment mettre en place une enquête de satisfaction auprès des convives et des familles** » par M. Dominique VINCENT, secrétaire national de l'ANDRM et directeur de la restauration municipale d'Annecy, M. Philippe DEGROOTE et Mme Muriel TRAN-TIEN, directrice du service Vie scolaire de la Ville d'Annecy.

▶ 17h

Accueil des nouveaux adhérents, présentation des actions de l'ANDRM par M. Dominique VINCENT.

■ « **Mettre en place un réseau efficace de référents capables d'alimenter notre site Internet et d'animer la foire aux questions de nos adhérents** », animé par Mme Anne-Guyline PERILLON et M. Didier THEVENET, et **présentation du nouveau site Internet.**

▶ 18h

Cocktail de bienvenue « 20ème anniversaire », offert par l'ANDRM aux partenaires et adhérents.

▶ 18h30

Assemblée générale de l'ANDRM pour les adhérents à jour de leur cotisation.

▶ 20h

Soirée libre.

jeudi **18** mai

Journée présidée par Mme LÉVY JURIN, présidente du Réseau français des Villes Santé de l'OMS, maire-adjointe de Nancy.

▶ 8h30-10h

Visite des stands et cafés-débats dans les espaces Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

« Alimentation et santé publique »

▶ 10h

« **Programme national Nutrition Santé : les objectifs santé et éducation** » par le docteur Michel CHAULIAC, direction générale du ministère de la Santé, coordonnateur du PNNS.

▶ 10h30

« **Quel est le rôle des collectivités locales en matière de santé publique ?** » par Mme LÉVY JURIN, présidente du Réseau français des Villes Santé de l'OMS, maire-adjointe de Nancy.

▶ 11h

« **Quelles stratégies et actions mettre en œuvre pour lutter efficacement contre l'obésité en milieu scolaire** » par M. Lionel LAFAY, responsable de l'équipe Observatoire des Consommations alimentaires - Epidémiologie nutritionnelle, pôle d'appui scientifique à l'évaluation des risques DERNS - AFSSA.

▶ 11h30

« **Présentation du Projet européen « EUREKA » de recherche sur l'étude de l'obésité et du syndrome métabolique** » par les représentants de l'association BLEU BLANC COEUR, M. Pierre WEILL et le docteur SCHMIDT.

▶ 12h

« **Comment concilier développement durable et restauration collective ? L'expérience réussie du pain bio à Lons-le-Saunier** » par M. Jacques LANCON, adjoint au maire et M. Didier THEVENET, responsable de la restauration de Lons-le-Saunier.

▶ 12h45

Déjeuner au buffet savoyard, dans les espaces restauration Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

jeudi 18 mai (suite)

« La boîte à outils juridique et méthodologique »

▶ 14h

« **GPEM/DA : où en sommes nous des nouvelles recommandations et quels sont les freins rencontrés par les professionnels pour son application ?** »

par Mme Mireille RENARD, vice-présidente de l'ANDRM et le docteur Doriane ARGAUD, médecin inspecteur en Rhône-Alpes, ancienne présidente du comité J du GPEM/DA.

▶ 14h30

« **Mettre en œuvre une recherche efficace de subventions dans les projets de modernisation de la restauration municipale !** » par M. GUILLOT Didier, directeur général des services de la Ville de Cléon (76).

▶ 15h

« **Application de la TVA en restauration collective, les contraintes et les limites de la réglementation** » par M. François REYNARD, inspecteur des Impôts, spécialiste de la TVA des collectivités locales.

▶ 15h30

« **Code 2006 : comment la spécificité des achats de la restauration municipale s'accommode-t-elle des nouvelles contraintes du code des marchés publics ? La multi-attribution des marchés et le partenariat public/privé** » par maître GUILLOU, département de droit public des affaires et de la régulation économique, cabinet DE PARDIEU-BROCAS-MAFFEI.

▶ 16h30

Visites guidées du Vieil Annecy sur inscription préalable des congressistes.

▶ 18h30

Pot de bienvenue offert par la municipalité à l'hôtel de ville d'Annecy.

▶ 20h

« **Embarquement immédiat** » pour le dîner de gala des 20 ans de l'ANDRM.

vendredi 19 mai

Journée présidée par Mme FIARD Marylène,
infirmière en gériatrie à l'hôpital d'Annecy,
maire-adjoint de la Ville d'Annecy déléguée à la Vie scolaire
et à la Restauration municipale.

▶ 8h30-10h

Visite des stands et cafés-débats dans les espaces Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

« La vieillesse n'est pas une maladie : la problématique de l'alimentation de la personne âgée en restauration collective »

▶ 10h

« **Quels sont les enjeux nutritionnels chez la personne âgée ?** » par Mme PUISSANT, diététicienne Assistance Hôpitaux de Paris, vice-présidente du CLAN Central, membre du GPEM/DA.

▶ 10h20

« **La problématique de l'alimentation de la personne âgée en perte d'autonomie** » par le Docteur Monique FERRY, chef du service gériatrique du CHU de Valence, co-auteur de nombreux ouvrages sur le sujet.

▶ 10h40

« **Comment traiter la demande croissante des régimes alimentaires et des nouvelles textures en cuisine centrale ?** » par M. Dominique VINCENT, secrétaire national de l'ANDRM, directeur de la restauration municipale d'Annecy et auteur d'un mémoire DESS sur ce sujet acquis par la VAE.

▶ 11h

« **Le portage de repas à domicile : une prestation à part entière à intégrer dans le cadre du maintien à domicile** » par Mme Adeline CAGNE du CODES 39.

▶ 13h

Discours de clôture du 20^e forum par le président de l'ANDRM.

▶ 13h15

Dernière visite du salon et déjeuner au buffet savoyard, dans les espaces restauration Auberge du Lac/Chalet d'Alpage.

vos rendez-vous aux cafés-débats	L'Auberge du Lac	Le Chalet d'Alpage
mercredi 17 mai de 10h à 10h30 de 10h30 à 11h	<p>CONCOURS TECHNIQUES option Restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « L'uniformisation du contenu des concours » ■ « Etre membre d'un jury de concours » ■ « La nature et le contenu des épreuves des concours d'agents techniques et agents de maîtrise, et contrôleurs de travaux » <p>par Danièle LEBAILLY, Daniel DEMARCY et Christophe BOUILLAUX (ANDRM).</p> <p>PRODUCTION CULINAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « La pasteurisation des denrées alimentaires dans des barquettes thermoformées à valve en vue d'augmenter la durée de vie des produits » <p>par Monsieur KROPFINGER de la société NUTRIPACK et Elisabeth TABARI (ANDRM).</p>	<p>DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Comment sortir d'une DSP en présentant un rapport circonstancié à nos élus et gérer le contentieux juridique » <p>par Nicolas DEBUCQUET (Ville de Cholet & ANDEV), maître Jérémie BOULAY (avocat en droit des affaires) et J.J. HAZAN (ANDRM).</p> <p>COMMISSION DE MENUS</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « La présence de diététiciennes en restauration collective, leur rôle, leurs attentes ? » ou « Comment faire vivre une commission de menus » <p>par Armelle FAURE, diététicienne à la Caisse du XII^e arrondissement de Paris, Isabelle L'HUILLIER (ADLF) et C VASSEUR (ANDRM).</p>
jeudi 18 mai de 9h à 9h30 de 9h30 à 10h	<p>OFFRES DE FORMATION DU CNFPT</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Quelles propositions pour améliorer et faire vivre l'offre de formation dans les régions ? ». ■ « Bilans et perspectives des petits déjeuners pédagogiques » organisés conjointement par l'ANDRM et le CNFPT. ■ « Mise en chantier d'une nouvelle promotion du cycle qualifiant de directeur de la restauration municipale » en présence des coordinateurs pédagogiques régionaux du CNFPT, Danièle LEBAILLY (CNFPT 76), Mireille Renard (ANDRM). <p>ÉDUCATION NUTRITIONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Des outils pour les fruits et légumes » <p>par Le CRENO & APRIFEL, et J.J. HAZAN (ANDRM).</p>	<p>MISE EN CONCURRENCE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Lorsqu'un service public de restauration sous le statut particulier de la régie personnalisée à autonomie financière doit justifier sa gestion face au risque de privatisation » <p>par Patrice LEBLOND, directeur de " l'Assiette dieppoise " service Restauration de la Ville de Dieppe et Christian CURE (ANDRM).</p> <p>PRODUITS DU TERROIR</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « La fabrication de fromages savoyards bio en montagne (reblochon et tome) <p>par Mme GERFAUX (GAEC Fougère-Fournier-Gerfaux - Le Mont - 74230 Serraval) et Dominique VINCENT (ANDRM).</p>
vendredi 19 mai de 9h à 9h30 de 9h30 à 10h	<p>HISTOLOGIE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Pourquoi et comment faire réaliser des analyses histologiques pour améliorer la qualité de ses achats ? » par Jean-Philippe COTON, directeur d'HISTALIM et Didier THEVENET (ANDRM). <p>ÉDUCATION NUTRITIONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Le projet " TABLE ATOUT ", le jeu éducatif sur la nutrition par excellence ! » <p>par Jean-Paul FAUCHER de la société GRC et Françoise BERNARD (ANDRM).</p>	<p>MISE EN CONCURRENCE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « VAE : valider ses acquis professionnels pour préparer un diplôme d'études supérieures » <p>par Mme Sylvie BOUTIER, Université de Chatenay-Malabry et Mireille RENARD (ANDRM).</p> <p>PRODUITS DU TERROIR</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Initiation à la dégustation des vins de Savoie » <p>par groupe de 10 personnes tout au long de la matinée, par Mme CROUZET, maître-sommelier au CFA de Groisy (74) et Dominique VINCENT (ANDRM).</p>