

Actes des Réunions Régionales

Politique de l'alimentation
Approvisionnements & territoire Qualité de service
Santé & sécurité



JOURNÉES THÉMATIQUES

Octobre 2018 (semaine 42, date à préciser),


Sainte-Anne, Guadeloupe

LA RÉFORME DES MARCHÉS PUBLICS ET SES CONSÉQUENCES SUR LES ACHATS EN RESTAURATION

Jérôme MICHON, professeur en droit des marchés publics

Comment rester dans le cadre juridique réglementaire et répondre aux attentes des élus qui souhaitent du local, de la qualité, dans le respect d'un budget contraint, d'une démarche éco-responsable et pour lesquels l'achat public doit être aussi un levier économique du territoire ?

- les incidences de la réforme des Marchés publics et de son décret d'application (n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics) sur l'achat des produits locaux, plus d'un an après sa mise en application
- encourager l'approvisionnement local dans le respect du cadre réglementaire, par la rédaction des pièces administratives constituant les documents de la consultation.

18 septembre 2018, 
INSET, Angers (49)

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN LEVIER STRATÉGIQUE DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

Journée CNFPT en partenariat avec le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, l'ADEME et Agores

La participation à cette journée peut être comptabilisée en journée de formation par le CNFPT. Rapprochez-vous du gestionnaire formation de votre collectivité pour vous inscrire en ligne sur <https://inscription.cnfpt.fr/> avec le code **Z1806-001**

- Comment faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un projet global de territoire & un levier transversal d'éducation vers le développement durable ?
- Comment transformer les prestataires de restauration en véritable partenaires pour le développement d'un territoire ?



Informations et inscription : www.agores.asso.fr,
rubrique Réseau professionnel > Journées thématiques



Pour le Conseil d'Administration
Le Président, Christophe Hébert



Mesdames, Messieurs les élus, Chers collègues,

Le premier trimestre 2018 a vu la programmation de **16 réunions régionales** qui ont rencontré leur public et sont un succès, à l'instar des années précédentes.

Cette mobilisation au plus près des territoires, depuis maintenant 23 ans, traduit de la part des organisateurs, des villes d'accueil et des participants d'horizons divers, **une même volonté de faire entrer en résonance les thèmes d'actualité nationale au niveau national et les pratiques locales...** contribuant ainsi à l'indispensable veille métier.

Le réseau que forme notre association apporte la preuve de la vitalité, du dynamisme et de l'esprit d'initiative qui prévaut dans l'espace public de la restauration collective.

Car notre réseau ne travaille pas seul : il est **apprécié pour son expertise auprès des institutions** et des élus. Nous menons **une réflexion partagée** avec des partenaires tels que l'AMF, le CNFPT, les Ministères, la FNAB, BBC, l'ANEGJ, l'IEHCA, le Club des Territoires bio, FNE. L'enjeu est collectif : il s'agit de construire les outils de demain, partager les ressources et réunir les compétences pour mieux travailler ensemble.

Ce numéro du magazine vise à partager les temps forts de ces rencontres auxquelles nos partenaires ont répondu présent et qui ont réuni plus de 950 participants.

Nos réunions régionales constituent aussi le tremplin du **32^e Forum Agores**, qui se tiendra du 13 au 15 juin prochain à Gradignan près de Bordeaux : durant 2 jours et demi, nous vous invitons à nourrir votre expérience, vos réflexions et vos projets à venir.

Au nom du conseil d'administration, je suis très heureux de vous souhaiter par avance la bienvenue à ce Forum, outil annuel permettant d'**enrichir mutuellement nos pratiques** et d'avancer ensemble, vers encore **plus de qualité et de compétences**. 70 exposants fournisseurs nous soutiennent dans l'organisation de ce Forum et seront à votre disposition pour tirer le meilleur parti de ce rendez-vous unique.

Au nom d'Agores, **je remercie enfin les villes de Gradignan, Bègles et Talence** pour leur soutien sans faille à l'organisation du Forum tout au long de l'année de préparation : nous sommes reconnaissants de toute l'aide qu'ils nous ont apportée.

En cohérence avec les démarches durables initiées sur le territoire, je vous invite à privilégier le co-voiturage. Il contribue également à limiter les dépenses et favorise les échanges entre collègues.

Bon Forum à vous !



Les Actes des réunions régionales 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, mise en page | Colourful - Phonn Yorth | PAE des Glaisins, 5 avenue Pré Félin 74940 Annecy-le-Vieux | www.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 | Comediance | www.comediance.fr

Crédits photos® | Sébastien Pouchard | Xavier Verquin | Excellents Excédents | Mairie de Rosnoën | Mairie de Montastruc | Cnft | Symoresco | 2017 Familles à alimentation Positive Frab Aura | Pixabay | Fotolia

Annonces : Salamandre • p.03 | Florette Food Service • p.14 | SDA • p.19 | Rescaset • p.19 | Sorepack • p.19 | Bio Bleud • p.30 | Pro Club • p.30

Dossier

POLITIQUE DE L'ALIMENTATION



- P.08** • EGALIM... et après ? Quelle politique de l'alimentation pour 2018-2022 ?
- P.10** • Avis n°77 : que dit le CNA ?
- P.12** • Programme communautaire « Fruits et Lait » : mode d'emploi

Dossier

ALIMENTATION, APPROVISIONNEMENTS & TERRITOIRE



- P.16** • Sourcing & approvisionnements
- P.17** • Commande publique & achat local : retours d'expérience
- P.20** • PAT, retours d'expériences de collectivités
- P.22** • Protéines végétales : pourquoi et comment les consommer ?

Dossier

QUALITÉ DE SERVICE



- P.24** • Solidaires... contre le gaspillage alimentaire
- P.26** • Collectivités responsables & projets durables
- P.28** • Pour une restauration citoyenne

Dossier

GESTION, SANTÉ & SÉCURITÉ



- P. 32** • Alimentation, métiers en mutation
- P. 34** • Alim'confiance : hygiène & transparence
- P. 36** • Réglementation F GAZ : à quoi s'attendre ?

32^e FORUM ANNUEL DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

02 Actes des Réunions Régionales 2018



- P.38** • Programme
- P.41** • Liste des exposants



 Ingrédients de confiance



LE blog pour et par les professionnels de la Restauration Collective



Ingrédients de confiance est LE blog qui parle des défis quotidiens des professionnels de la Restauration Collective.

Dans le cadre de notre engagement RSE, l'objectif de ce blog est de **communiquer autour de nos valeurs et de favoriser les retours d'expériences de professionnels aguerris.**

Cet espace d'expression donne la parole à ceux qui **ambitionnent une Restauration Collective différente** à destination de consommateurs responsables.

Découvrez **ingrédients de confiance.fr**, un blog réalisé par vous et façonné pour vous.



Salamandre

ingrédientsdeconfiance.fr



Bretagne : 14/02, Lorient (56)
Adhérent organisateur : Christophe Bouillaux



Bretagne : 14/02, Saint-Grégoire (35)
Adhérent organisateur : Laurent Denot



Occitanie : 14/02, Montastruc-la-Conseillère (31)
Adhérent organisateur : Jean-Michel Barreau

Vos réunions régionales et visites sur site 2018 en images



Nouvelle Aquitaine : 07/03, Bègles (33)
Adhérent organisateur : Dominique Lega



Visite de l'exploitation Label Rouge Blonde d'Aquitaine BBC de Maxime Cabaret à Meslin
Réunion Régionale Plérin

Intervention sur un enjeu majeur en restauration collective, pour les convives et les agents qui interviennent en production et sur la pause méridienne : le bruit et ses conséquences sur la santé. « La démonstration de la CARSAT Haute-Garonne, particulièrement adaptée, permet à chacun de s'interroger sur ses propres pratiques, notamment dans la rédaction des cahiers des charges d'acquisition des différents matériels ou aménagement de locaux, qui néglige souvent cet aspect ».

Seydina N. Seine Saint Denis : « J'ai participé à l'atelier animé à Paris sur les outils d'aide à l'approvisionnement pendant la réunion de réseau sur la restauration territoriale. Je voulais vous remercier de la qualité de l'échange dont vous nous avez fait bénéficier ».

Présentation de l'entreprise « Excellents excédents » : « une solution pour du don alimentaire clé en main, simple, sûr et transparent pour les collectivités. Une présentation passionnante qui a captivé l'auditoire et donné naissance à des contacts avancés. À suivre... »



Rhône-Alpes Auvergne
Adhérent organisateur



Hauts de France : 21/03, Wattrelos (59)
Adhérent organisateur : Xavier Verquin



Île de France : 14/03, Caisse des écoles Paris 20^e
Adhérent organisateur : Maxime Cordier



Bretagne : 21/02, Plérin (22)
Adhérent organisateur : André Rouault

« Michel Anguille, Maire de Montastruc, a rappelé sa préoccupation autour des enjeux de la restauration collective et a renouvelé tout son soutien à l'association pour l'ensemble de ses démarches et son rôle majeur auprès du réseau territorial ».



« Muriel Gineste (CISALI, Centre d'Innovation sur l'Alimentation) a présenté le volet communication des coûts complets d'un repas en restauration collective. Ont suivi les conclusions d'une étude menée auprès d'un restaurant inter administratif local sur les coûts complets, la perception du prix par les consommateurs et l'incidence probable pour eux sur le prix de l'introduction de produits locaux ».



Visite de l'entreprise A2S Krill (charcuterie du Blavet) à Kervignac
Réunion Régionale Lorient



Bretagne : 14/03, Dijon (21)
Adhérent organisateur : Didier Thévenet



(75)



Normandie : 21/03, Oissel (76)
Adhérent organisateur : Christophe Hébert



Saint-Paul : 21/03, La Réunion (97)
Adhérent organisateur : Jany Hoareau



Visite de la nouvelle cuisine centrale de Lille
Réunion Régionale Wattrelos



Nouvelle Aquitaine : 28/03, Bourgarber (64)
Adhérent organisateur : Patrice Torres

Atelier Mutualisation animé par Christophe Hébert : « cet atelier a été l'occasion du lancement officiel d'un projet collaboratif national entre les syndicats intercommunaux, le CNFPT, l'AMF, l'ANDEV et AGORES sur le thème de la mutualisation ».



Visite de l'exploitation Bioagricola, producteur de soja bio
Réunion Régionale Bourgarber



Soliers : 28/03, Normandie (14)
Adhérent organisateur : Ludovic Lecoer



Nouvelle Aquitaine : 04/04, Angoulême (16)
Adhérent organisateur : Marie-José Stankiévitich



Visite de l'entrepôt de la société Foissier
Réunion Régionale Soliers



Bretagne : 28/03, Rosnoën (29)
Adhérent organisateur : Carole Vasseur

« **Accueil très sympa de notre collègue Christophe Fauvel, responsable du service restauration de la commune de Soliers. Une très bonne ambiance pour cette journée de travail, suivie de la visite des installations du restaurant scolaire et du grossiste F&L Foissier.** »

Merci aux producteurs qui ont accueilli d'autres visites

- Ferme laitière du P'tit Gallo (Montreuil le Gast) • Ferme Bio de Mr et Mme Le Roux et du jardin potager Bio d'Antoine (Rosnoën) • Exploitation Hello Bio (Bourgarber).



Pays de la Loire : 11/04, Arnage (72)
Adhérent organisateur : Daniel Gras



Visite de la Ferme du Gaëc Bio Avenir à Spay
Réunion Régionale Arnage



Dossier

POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

Au gré des engagements politiques, l'alimentation confirme son rôle pivot pour animer l'ensemble du territoire et rénover les liens entre producteurs et consommateurs.

Engagement du Président de la République, les États Généraux de l'Alimentation – EGALIM – se sont déroulés au second semestre 2017. Parallèlement, le groupe de travail du CNA a rendu son avis sur la restauration scolaire et la Commission européenne a refondu ses programmes fruits, légumes et lait à l'école.

Stratégie nationale portée par le Gouvernement, alimentation scolaire, programmes de soutien par filières pour accroître la consommation des produits frais dans les établissements : ce dossier dresse un aperçu des grandes lignes politiques et de leurs ramifications sur le terrain.



« Il y a un levier fantastique pour créer les nouvelles filières, c'est la restauration collective qui peut permettre de changer d'échelle ».

Nicolas Hulot, ministre de la Transition écologique et solidaire

EGALIM... et après ? Quelle politique de l'alimentation pour 2018-2022 ?

→ Réunions régionales Angoulême, Bègles, Bourgarber, Pantin et Saint-Paul

Outre les ateliers nationaux auxquels a participé Agores, 74 ateliers régionaux et locaux ont animé le territoire, offrant un vaste espace d'échange et de réflexion au service de l'alimentation de tous. Des États Généraux de l'Alimentation découlent une feuille de route pour l'action gouvernementale, un projet de loi et des mesures concrètes dès le second semestre 2018. Revue de détail.

Exposée par le Premier ministre, la feuille de route détaille la politique alimentaire du Gouvernement. Celle-ci est structurée autour de trois axes stratégiques :

- assurer la souveraineté alimentaire de la France,
- promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement,
- réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.

« Cette feuille de route est riche. Elle nous engage collectivement sur l'économie des filières agroalimentaires, sur la prise en compte de l'alimentation comme déterminant majeur de la santé, sur la transition écologique des filières agricoles, sur la solidarité à l'égard des plus démunis et sur des relations de qualité entre acteurs économiques, consommateurs et citoyens ».

Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation



Le projet de loi présenté fin janvier vise d'abord à **améliorer l'équilibre des relations commerciales** dans le secteur agricole et alimentaire. La souveraineté alimentaire du pays passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs.

Évolution majeure, la construction du prix payé aux agriculteurs s'appuiera désormais sur les coûts de production des producteurs (articles 1 à 3). Cette démarche vise à redonner de la valeur aux denrées et du sens au travail de terrain des producteurs.

Le projet de loi vise ensuite à **renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle** des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable. Le projet de loi traduit aussi l'engagement du Gouvernement en matière de sécurité sanitaire. Sont notamment prévus :

- la création d'outils de surveillance : plates-formes d'épidémiosurveillance, meilleure concertation entre l'Autorité européenne de sécurité des aliments et les agences nationales d'évaluation, projet de création d'un observatoire des risques sanitaires liés aux non-conformités pour les produits agroalimentaires importés dans l'Union européenne.
- le renforcement des contrôles en matière de protection de la santé, de protection animale et de sécurité sanitaire des aliments (article 15).



La restauration collective, **levier de la politique nationale**

Le projet de loi vise enfin à permettre à chacun d'**accéder à une alimentation saine, sûre et durable**. C'est ce troisième volet qui mobilisera essentiellement les acteurs de la restauration collective.



« Le gaspillage alimentaire est un scandale social et un non-sens écologique. Nous encouragerons davantage les dons, en intégrant cet enjeu à la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises ».

Édouard Philippe, Premier ministre

Le secteur devra porter à 50% d'ici 2022 la part des produits durables dans la restauration collective (signes de qualité dont bio, respect de pratiques environnementales vertueuses) (article 11).

La lutte contre le gaspillage alimentaire est encore renforcée en restauration collective par la mise en place d'un diagnostic obligatoire et l'extension du don alimentaire au secteur et aux IAA (articles 12 et 15).

Enfin, l'éducation devient un levier clé de la politique alimentaire, la restauration collective servant ici de tête de pont à la démarche, via la mise en place d'outils complémentaires :

- mise en place d'un parcours alimentaire pédagogique,
- choix dirigé de plats et de menus en restauration scolaire, dans les établissements du secondaire,
- création de programmes courts d'information nationaux et régionaux autour de l'équilibre, du goût, du plaisir et de la santé. L'outil des **Classes du Goût devrait en sortir renforcé** : l'approche sensorielle est le meilleur support pour sensibiliser les enfants à la diversité alimentaire. La DRIA AF financée depuis 2017 l'adaptation de cette formation aux personnels chargés des activités périscolaires et de la pause méridienne via l'ANEGJ, en partenariat avec Agores, pour une diffusion nationale via le CNFPT.

La Boîte à outils du Ministère **et des acteurs de terrain**

L'ambition de la feuille de route du Gouvernement est belle et réalisable à condition que l'ensemble des acteurs des métiers de l'alimentation font cause commune et associent leurs efforts au service de tous.

Des outils concrets doivent soutenir la mise en œuvre de la feuille de route 2018/2022.

Une meilleure gouvernance pour assurer le suivi des orientations stratégiques

De nouveaux PNNS (Programme national nutrition santé) et PNA (Programme national pour l'alimentation) sont en cours d'élaboration d'ici l'été 2018, associant plus encore équilibre nutritionnel et plaisir. Ces programmes tiendront compte des évolutions sociétales :

- adaptation régulière des repères nutritionnels pour suivre l'évolution des modes de consommation.
- amélioration progressive des produits vendus outre-mer pour rejoindre les standards européens (teneur en sucre, sel, gras),
- soutien aux acteurs économiques volontaires en faveur d'une meilleure qualité nutritionnelle.

Le CNA devrait évoluer vers un « Parlement de l'alimentation », fédérant dès lors le monde associatif et le ministère de la Transition écologique et solidaire.

Un soutien fort des initiatives locales

Le gouvernement souhaite accélérer l'élaboration des projets alimentaires territoriaux (PAT, voir p.19), jusqu'à atteindre 500 projets dès 2020. Des plateformes d'information valoriseront les bonnes pratiques locales, tandis que le développement des filières locales sera boosté par la simplification de la logistique.

Une campagne de promotion des métiers agroalimentaires

La réflexion initiée dès 2018 vise à ajuster les compétences aux besoins réels du territoire, tant en termes de quantité que de profils métiers (voir p32, « Alimentation métiers en mutation »).



« Un travail devra être conduit par les acteurs économiques et les représentants des populations ultra-marines afin d'assurer un alignement progressif sur les standards européens des produits vendus outre-mer ».

*Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation*



« Président d'Agores, Christophe Hébert a activement pris part au groupe de travail chargé de la rédaction de cet avis en tant que co-rapporteur »».

Avis n°77 : que dit le CNA ?

→ Réunions régionales Bègles, Lorient, Oissel et Soliers

L'avis n°77 relatif aux enjeux de la restauration collective en milieu scolaire a été publié en juillet 2017. Fruit de la concertation menée durant 2 ans sous la présidence de Jean-Pierre Corbeau, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation, il intègre les évolutions de la société en matière réglementaire, sanitaire, environnementale et de santé publique.

La restauration collective en milieu scolaire a vocation à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants. Au-delà de ces évidentes préoccupations, il s'agit aussi d'apporter un cadre convivial et serein permettant aux jeunes convives de se ressourcer avant les apprentissages de l'après-midi. La restauration collective est aujourd'hui investie d'un rôle de premier plan en matière d'éducation et de santé publique. Elle constitue enfin pour les élus un levier d'action politique essentiel en matière de dynamique locale et de valorisation du tissu économique.

Un cahier des charges **complexe**

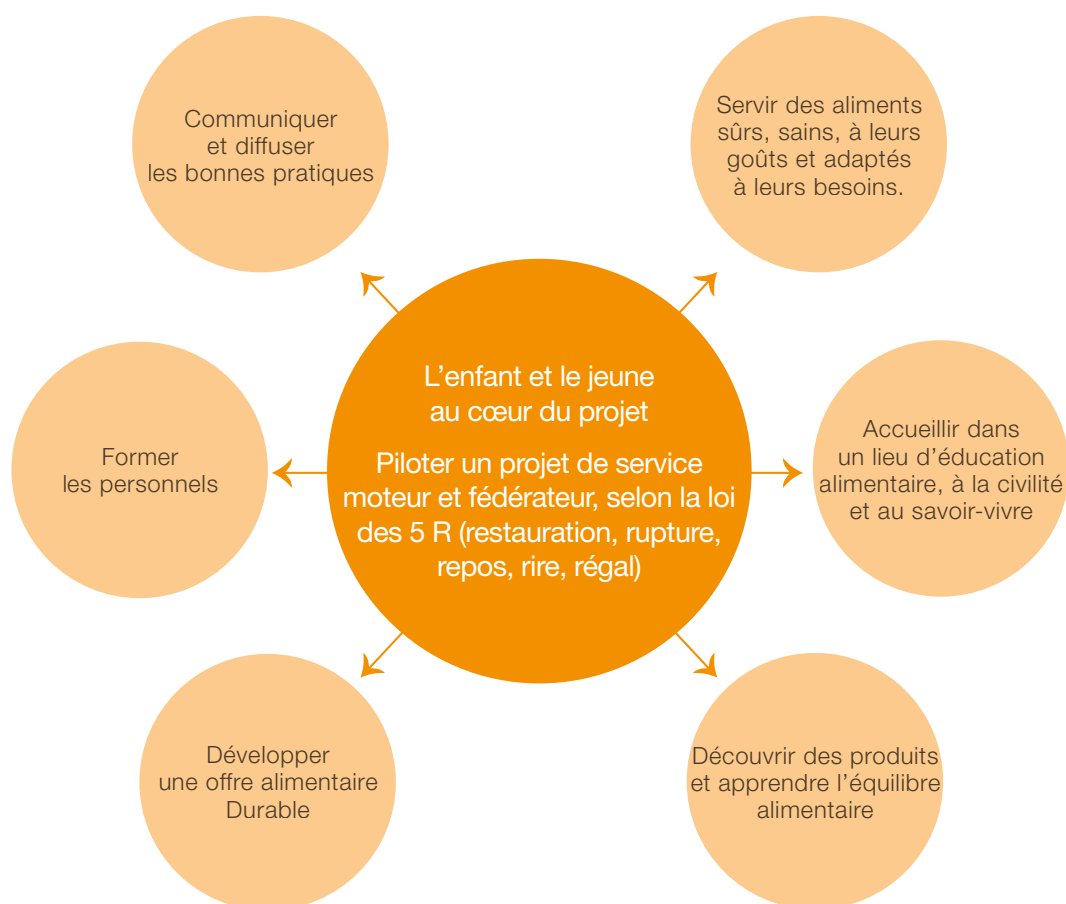
Désormais, la restauration publique est confrontée à une multitude d'enjeux qui supposent pour tous les acteurs de questionner collectivement leurs pratiques et d'évoluer vers davantage de transversalité :

- le restaurant scolaire est devenu un lieu essentiel de l'éducation alimentaire, compte tenu des 140 jours de service par an.
- la gestion de la restauration relève désormais avant tout d'un choix politique qui engage l'ensemble de la collectivité.
- la formation du personnel concerne non seulement la production mais aussi le volet encadrement durant le temps périscolaire. Il ne s'agit plus seulement d'être un bon technicien mais aussi d'avoir des compétences en termes d'animation et d'éducation.
- les approvisionnements, régis par le code des marchés publics, sont un levier économique pour le territoire... autant qu'un casse-tête technico-administratif.
- les évolutions citoyennes et la nécessaire maîtrise du budget font du gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne un point clé de l'organisation du service restauration.
- la gestion du service doit être abordée avec rigueur et finesse pour garantir l'optimisation du budget et la qualité de service. Les coûts sont structurés en quatre composantes : coûts alimentaires, coûts main-d'œuvre, d'exploitation et d'investissement.
- l'équilibre nutritionnel s'appuie toujours sur les recommandations du GEMRCN : celui guide autant les gestionnaires que les acheteurs et cuisiniers du service.

L'avis du CNA dresse l'état des lieux de ces enjeux via 12 fiches thématiques : typologie des convives, alimentations particulières, éducation et transmission, projets éducatifs, pause méridienne, réglementation, modes de gestion, achats de denrées alimentaires, métiers et formation...

Une triple mission **ambitieuse**

L'avis n°77 du CNA fixe à la restauration scolaire une triple mission nutritive, de socialisation et d'intégration :



© CNA - Avis n°77 - Juillet 2017

73 recommandations

Le groupe de travail a structuré son avis en 73 recommandations. Celles-ci présentent un large éventail d'outils et moyens à mettre en œuvre pour relever les défis du secteur.

- *Renforcer les programmes d'éducation au goût et à l'alimentation*
→ sensibilisation à l'importance d'une alimentation équilibrée, pratique culinaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, connaissance des allergies et intolérances.
- *Créer un Observatoire de la restauration scolaire pour les élèves, parents d'élèves, élus et professionnels*
→ portail donnant accès aux outils, bonnes pratiques et à un état des lieux régulier de la qualité du service rendu et des objectifs.
- *Soigner l'accueil des convives*
→ cadre convivial et accueil matériel et humain adapté à chaque âge et aux besoins.
- *Offrir une alimentation de qualité*
→ restauration combinant sensation de satiété, bon équilibre nutritionnel, plaisir de manger et préoccupations durables (qualité des approvisionnements et justes relations avec les producteurs).
- *Piloter le projet de service*
→ projet synonyme de cohésion et de dynamique d'équipe, clarifiant les enjeux et valorisant l'engagement des personnels.
- *Former les personnels*
→ intégration d'éléments de connaissance sociologique et psychologique des jeunes convives à la formation initiale et continue des personnels.



Programme communautaire « Fruits et Lait » : mode d'emploi

→ Réunions régionales Bègles et Bourgarber

À la rentrée 2017, les programmes «Lait scolaire» et «Fruit à la Récré» ont fusionné. Le nouveau programme de l'Union européenne à destination des écoles « School fruit, vegetables and milk scheme » accompagne les démarches des collectivités et professionnels avec un objectif : encourager l'adoption d'habitudes alimentaires saines en finançant la distribution de fruits, légumes et produits laitiers sur le temps scolaire et/ou périscolaire.

Le programme s'adresse aux élèves inscrits dans un établissement scolaire ou un établissement spécialisé sous tutelle de l'Éducation Nationale de niveau primaire ou secondaire.

Ne sont donc pas éligibles les crèches et centres de loisirs accueillant les enfants pendant les vacances scolaires.

Quelles options pour la distribution

À chaque période, les établissements scolaires peuvent choisir de mettre en place la distribution de fruit, de lait ou les deux. Une fois inscrit au programme « Fruits et légumes et lait », l'établissement s'engage chaque trimestre à :

- mener au moins 6 distributions pour chaque groupe d'enfants éligibles (une distribution par jour maximum),
- faire bénéficier chaque groupe d'enfant cible d'au moins une mesure d'accompagnement pédagogique.

La distribution ne concerne que les jours de classe et doit respecter le cahier des charges suivant :

Période de distribution	Hors des repas	Durant le déjeuner
Lieu de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Sur le temps scolaire : en classe ou récréation. • Sur le temps périscolaire : garderie du matin ou du soir. 	Au restaurant scolaire
Produits éligibles	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes distribués frais (entiers, prédécoupés ou pressés) ou transformés sur place (cuits, sous forme de purée, de jus ou de soupe). • Produits transformés : purées de fruits, fruits séchés/déshydratés, purs jus de fruits, soupes. • Laites liquides et variantes sans lactose nature. • Laites fermentés nature à boire. 	Produits issus de l'agriculture biologique et sous signes de qualité et d'origine (SIQO).
Conditions requises	<ul style="list-style-type: none"> • Produits sans adjonction de sucres, matières grasses, sel ou édulcorants. • Au cours d'un trimestre, seul 1/3 des produits distribués peuvent être des produits transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distribution aux seuls élèves bénéficiaires. • Produits identifiables sur le menu, par une mention « Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles » ou « Aide UE à destination des écoles ».

Affichage permanent obligatoire dans l'entrée principale de chaque établissement participant à l'opération

Interdiction du panachage entre les distributions.

Quelques options pour l'accompagnement pédagogique

Les mesures d'accompagnement pédagogiques visent à promouvoir les recommandations de consommation du PNNS et à améliorer la connaissance des filières et produits agricoles. Deux types de mesures sont possibles :

- interventions de prestataires extérieurs ou des personnels de l'établissement (ateliers sensoriels ou culinaires, activités ludo-pédagogiques, conférences),
- sorties pédagogiques (visites d'exploitation, rencontres avec un professionnel...).



« Enveloppe UE pour le programme : 18 millions € par année scolaire. La France consomme moins de 10% de l'enveloppe communautaire qui lui est allouée chaque année ».

Prise en charge : comment procéder ?

Le programme européen permet de bénéficier d'une prise en charge à 100%. Sont ainsi éligibles :

- achat et livraison des produits, pris en charge au forfait, sur la base du prix moyen HT des fruits et légumes, actualisés chaque trimestre et disponibles sur le site de FranceAgriMer,
- frais liés aux mesures d'accompagnement pédagogique, si réalisée par une structure et/ou un prestataire extérieur, dans la limite d'une mesure payante par période, par élève et par volet (fruit ou lait),
- achat de petit matériel pour les ateliers ludo-pédagogiques (ateliers créatifs, gestion d'un potager, compostage...).

Les forfaits ne s'appliquent pas pour les demandeurs situés en Outre-mer : ce sont les coûts réels des produits et actions pédagogiques qui sont pris en compte.

En amont de la distribution, le gestionnaire souhaitant bénéficier du programme doit s'inscrire et faire une demande d'agrément par téléprocédure : <https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>

Pour être recevable, chaque demande de remboursement devra être envoyée à FranceAgriMer dans un délai de 3 mois à compter de la fin de la période couverte et être supérieure à 100€.



POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- « **Avis n°77 du CNA** » et synthèse de l'avis sur l'Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Alimentation > Avis du CNA.
- **Feuille de route 2018-2022** sur l'Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Nutrition > Politiques publiques.
- **Charte Nationale Qualité Agores**, outil de pilotage de la qualité de la restauration intégré dans un projet éducatif global : voir p. 29 et sur www.agores.asso.fr, onglet « Charte Qualité »
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents.

→ 32^e Forum

- **Mercredi 13 juin**
14h-15h30, séance plénière « Localisme et États généraux de l'alimentation ».
- **Jedi 14 juin**
10h-12h, café-débat « Évolution des dispositifs « FranceAgriMer », « Fruits à la récré », « Produits laitiers » et comportements alimentaires ».

AVEC LES FRUITS FRAIS PRÊTS À CROQUER, TOUS LES ENFANTS MANGENT DES FRUITS À L'ÉCOLE !

Parents, diététiciens, médecins, élus locaux, employés de la restauration scolaire : tous souhaitent que les enfants consomment plus de fruits durant leur journée d'école... sans pour autant générer de gaspillage alimentaire. Les fruits frais Prêts à Croquer Florette sont une solution facile et économique pour la restauration collective :

“
CROQUANT ET FRAIS
”



“
PLUS FACILE EN MORCEAUX
”

LUDIQUE & PRATIQUE, POUR LE PLAISIR DES CONVIVES
94,5% des enfants choisissent un fruit frais lorsqu'il est prédécoupé et nettoyé, grâce à la facilité de préhension et de consommation (moins de 3 enfants sur 4 quand le fruit est entier).

QUALITÉS NUTRITIONNELLES ET ORGANOLEPTIQUES
Le sachet conserve les propriétés nutritionnelles et organoleptiques naturelles du fruit, **toujours aussi sain** en fin de vie.

(Source : analyse nutritionnelle en laboratoire sur le fruit entier et en fin de vie à J+7)

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Le taux de gaspillage alimentaire et son coût sont **divisés par 3** lorsque des fruits préparés et emballés sont proposés aux enfants.

(Source : calcul sur la pesée des déchets)

HYGIÈNE & GAIN DE TEMPS, SALUÉS PAR LES AGENTS
Les fruits en sachets ou barquettes constituent un gain de temps **de 25%**, que les agents peuvent réinvestir sur l'**éducation nutritionnelle**.

* **Méthodologie** : étude menée en février 2018 avec l'agence Nutrikéo, validée par un comité d'experts (diététicienne, pédiatre, membre Agores représentant la restauration scolaire).

Échantillon : 829 élèves du CP au CM2 de deux écoles primaires publiques (école Saint-Géry à Gradignan et école Saint-Méry à Paris 4^e) et de 6 agents de restauration en production (chef de cuisine, cuisiniers, agents techniques).

RENDEZ-VOUS AU 32^e FORUM AGORES - STAND N°72

FLORETTE FOOD SERVICE, LE RÉFÉRENT QUALITÉ POUR LA RHF SUR LES VÉGÉTAUX FRAIS 4^e GAMME.

- **un sourcing de qualité issu de filières responsables** : 100% des fruits sont issus de filières maîtrisées Global G.A.P, cahier des charges international certifiant de bonnes pratiques agricoles.
- **des produits de saison** : pomme française, melon charentais, poire région PACA, nectarine du Roussillon, orange, mangue, pomme raisin...
- **des solutions favorisant l'éducation au goût** : diversité de la gamme en phase avec le PNNS et le programme communautaire « Fruits à l'école », grammages et portions adaptés au GEMRCN.

“
PAS DE LAVAGE, DE COUPAGE NI DE PELAGE
”



Dossier

ALIMENTATION, APPROVISIONNEMENTS & TERRITOIRE

Le Code des marchés publics interdit de favoriser « directement » les approvisionnements locaux. Pourtant, de nombreux leviers existent dans le cadre de la commande publique pour favoriser le local en restauration.

Connaître l'offre constitue un prérequis incontournable pour recourir avec sérénité aux circuits courts. Charge aux gestionnaires ou acheteurs d'aller à la rencontre du marché local et des producteurs, directement ou via les nombreuses plateformes web locales ou régionales existantes.

Ce dossier revient sur des démarches de collectivités destinées à mieux connaître les possibilités de leur territoire et les capacités des producteurs, avec des exemples concrets : local, bio, protéines animales ou végétales.

De la connaissance de la maturité du territoire pourront naître des PAT réalistes et vertueux.

Sourcing & approvisionnements

→ Réunions régionales Bègles, Bourgarber, Saint-Paul

Il n'y a pas de définition officielle d'un produit local. Celui-ci intègre les notions de proximité géographique et relationnelle : le local ne définit pas des modes production mais apporte une plus value sur les aspects fraîcheur, saisonnalité, goût, relations de proximité...

L'ordonnance du 23 juillet 2015 a ouvert les marchés publics français aux opérateurs économiques de l'Union européenne et des États signataires des accords internationaux.

Le décret du 25 mars 2016 indique par ailleurs que « les spécifications techniques ne peuvent pas faire mention d'un mode ou procédé de fabrication particulier ou d'une provenance ou origine déterminée (...) lorsqu'une telle mention ou référence est susceptible de favoriser ou d'éliminer certains opérateurs économiques ou certains produits.

Respecter la législation & s'approvisionner en local

- La provenance peut être mentionnée si l'objet du marché le justifie ou si elle est indiquée à titre exceptionnel « dans le cas où une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché public n'est pas possible sans elle et à la condition qu'elle soit accompagnée des termes « ou équivalent » ».
- Préparer l'allotissement d'un marché avec les acteurs de la filière locale et leurs capacités de production favorisera un bon allotissement : le recours au local sera facilité.
- Certains critères de jugement des offres facilitent le recours aux producteurs locaux : c'est le cas des délais d'exécution, des conditions de livraison ou du service après-vente notamment (Article 62 du décret du 25 mars 2016), mais aussi de la fraîcheur des produits (temps écoulé entre la récolte ou la fabrication et la livraison).
- Pour rappel enfin, le décret du 25 août 2011 a introduit un nouveau critère : les « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Si ce critère « circuits courts » ne peut être le critère principal d'attribution des marchés, il le favorise fortement.

« Sourcer » l'offre : les portails de l'offre alimentaire locale

Le sourcing consiste pour les acheteurs à identifier les fournisseurs potentiels au regard de leur cahier des charges. Celui-ci se déroule en 3 étapes :

- identifier ses besoins alimentaires annuels
- définir ses objectifs : choix des produits, attentes spécifiques (bio, local, origine)...
- identifier et contacter les opérateurs économique de territoire.

En région, de nombreux portails assurent désormais la promotion de l'offre locale, parmi lesquels : www.restocoquaitaine.com (Aquitaine) et www.restaurationcollectivena.fr (Nouvelle-Aquitaine), ou encore www.offrealimentairepoitoucharentes.com.



Un élu d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a remis le label Bio territoire engagé à la commune de Bourgarber qui recense 16% de terres agricoles bio.

« Relocaliser : une démarche de projet multi-acteurs, progressive, planifiée et cohérente

1. Associer tous les acteurs concernés
2. Connaître la filière bio locale
3. Évaluer ses besoins, capacités et objectifs
4. Planifier l'introduction de produits bios et de repas réguliers
5. Bien préparer sa passation de marché public
6. Apprendre à cuisiner les produits bio et maîtriser les coûts
7. Accompagner les convives
8. Suivre et évaluer son projet >>>

« Maîtriser son budget

1. identifier les sources d'économies
2. Adapter sa politique d'achat et collaborer avec les fournisseurs locaux
3. S'adapter par des gains de temps (logiciels, produits transformés...)
4. Diminuer les charges de fonctionnement
5. La maîtrise du gaspillage alimentaire
6. Le travail des produits de saison
7. Proposer une complémentarité entre protéines animales et végétales >>>

Commande publique & achat local : retours d'expériences

→ Réunions régionales Bourgarber, Montastruc, Plérin, Wattlelos

Association nationale, Agrilocal compte 34 départements membres. Elle met au service des acteurs du territoire une plateforme web de mise en relation gratuite et respectueuse du code des marchés publics, entre acheteurs de la restauration collective et fournisseurs de produits agricoles.



« La Haute-Garonne en chiffres »

- 96 collèges publics dont 84 possèdent une cuisine de fabrication autonome
- plus de 6,6 millions de repas servis en 2017
- plus de 6000 exploitations, dont 1/5 en circuits courts ».

AGRILOCAL31 et MIAM31 : du national au local en Haute-Garonne

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne déploie sa politique d'amélioration de la qualité alimentaire des services restauration des collèges via l'action « MIAM31 ». Celle-ci vise à sensibiliser les collégiens au lien entre agriculture, saisons et alimentation via deux axes complémentaires :

- côté élèves, élargir l'éventail des denrées proposées, leur donner « le plaisir du vrai goût » des aliments et réduire le gaspillage alimentaire,
- côté territoire, encourager la production locale de produits de qualité.

Pour accompagner les collèges, le Conseil départemental a mis à leur disposition une palette d'outils : supports de communication, formations professionnelles, conseils dédiés à la réglementation sanitaire et nutritionnelle, liste de producteurs haut-garonnais, rencontres fournisseurs.

Le département a adhéré en 2015 à Agrilocal, créant de fait l'antenne Agrilocal31. Le fonctionnement de cette plateforme d'annonces légales est simple :

- l'acheteur engage une consultation après avoir défini son cahier des charges (besoins, critères de sélection et type d'accord-cadre),
- la plateforme relaie la consultation par mail et SMS auprès des fournisseurs inscrits sur Agrilocal,
- le fournisseur dépose son offre sur la plateforme,
- l'acheteur sélectionne l'offre la plus avantageuse,
- le fournisseur retenu reçoit le bon de commande et livre les produits sélectionnés.

Gratuit, le dispositif respecte la réglementation de la Commande Publique et offre une info en temps réel sur les consultations de la restauration collective publique. Chaque fournisseur dispose d'une page dédiée pour mettre son offre en avant et peut informer les acheteurs des promotions ou surplus à la saison de récolte.

MEL : concertation et structuration de filières agricoles

Autre territoire, autre démarche. La MEL – Métropole européenne de Lille – souhaitait aussi accompagner les communes en matière d'approvisionnement local et a choisi de contribuer à la structuration des filières agricoles. Le processus a suivi plusieurs étapes :

- Phase 1 : Diagnostic et sensibilisation des communes à l'approvisionnement local
- Phase 2 : Accompagnement individuel et collectif des communes, via la mise à disposition d'outils et de l'ingénierie nécessaires (notamment un accompagnement juridique individuel) pour lever les freins identifiés.



Des ateliers ont été organisés parmi lesquels :

- atelier « produits clés » du territoire : disponibles localement, les 10 à 15 produits identifiés représentent des volumes importants compte tenu de leur fréquence d'utilisation dans les plats. S'ils ne relèvent pas d'un choix politique, ils constituent une réelle opportunité pour accroître l'approvisionnement local des communes qui le souhaitent.
- atelier « menus » : la construction d'une grille de menus type a permis de récolter de précieuses informations pour modifier les achats et favoriser les produits locaux (Hauts de France) :

Comment favoriser les circuits courts	Freins identifiés	Gestion directe	Gestion concédée
Substituer, si possible, les produits « exotiques » par des produits disponibles localement.	Méconnaissance des produits / fournisseurs locaux.	Diffusion du travail de sourcing.	
Difficulté des fournisseurs locaux à garantir la disponibilité d'un produit des mois à l'avance.	<ul style="list-style-type: none"> • Raccourcir le cycle des menus, pour mieux coller à la réalité de la production locale. • Rester vague dans l'écriture des menus (« fruit frais » plutôt que pomme). 		
Surcoût des produits locaux / de qualité.	<ul style="list-style-type: none"> • Privilégier les échanges directs avec le producteurs (pour réduire la marge). • Allotir ses marchés (y compris en gestion concédée). • Lutter contre le gaspillage des convives et du personnel. 		
Respecter scrupuleusement la saisonnalité des produits	Méconnaissance des produits / fournisseurs locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Raccourcir le cycle des menus, pour mieux coller à la réalité de la production locale. • Rester vague dans l'écriture des menus (« fruit frais » plutôt que pomme). 	Imposer le respect de la saisonnalité dans son cahier des charges.
Changer sa façon de travailler avec les SRC / S'impliquer davantage	Les SRC respectent les recommandations du GEMRCN, pas forcément la saisonnalité, les particularités locales....	S'impliquer fortement dans l'élaboration des menus.	<ul style="list-style-type: none"> • Joindre au CCTP une grille de menus. • Organiser un groupement de commande en amont sur quelques produits sortis du marché.
Échanger et partager les bonnes pratiques	Manque de communication et de collaboration entre les communes.	Partager des grilles de menus par période scolaire + recettes.	Organiser des réunions collectives entre SRC et communes clientes pour l'élaboration des menus.

À Plérin, une idée qui fait des petits

À Saint-Brieuc Armor Agglomération (32 communes et 151000 habitants), la demande de création d'une légumerie bio par la ville de Plérin a marqué la genèse d'un groupement de commande de produits bio et locaux sur le territoire, par ailleurs cité parmi les actions de l'Agenda 21 de l'Agglo.

Après de premières actions en 2011-2012 en partenariat avec la MAB22 (Maison de la Bio), un premier groupement de commande a été mené en 2013-2014. Plérin a assuré la coordination du projet, fédérant 9 des 14 communes de l'Agglo. Le groupement de commande a initié une dynamique sur l'achat de produits bio (4% en 2010 > 9% en 2014) et « bio locaux » (moins d'1% en 2010 à + de 6% en 2014). Un second marché, relancé sur 2014-2017 associait 2 nouvelles communes et un lot supplémentaire (kiwis).

Sur la période 2017-2020, le marché concerne désormais 32 communes, suite à la fusion de 4 EPCI au 1^{er} janvier 2017.

Saint-Brieuc Armor compte 8 fournisseurs bio (7 producteurs et artisans des Côtes d'Armor + Biocoop restauration) pour un coût minimum annuel de 163 000€ de denrées. Le trajet d'une tomate a été divisé par 100, passant de 1500 à 15 km.



« 3 pistes pour accroître les volumes commandés par les collectivités :
 • augmenter la régularité des approvisionnements en limitant le coup par coup
 • augmenter le pourcentage en allant de plus en plus vers des lignes 100% bio
 • élargir les approvisionnements à d'autres lignes de produits »

CELLUGASTRO®

BARQUETTES GASTRONORME en CARTON



compatibles :
- four traditionnel 220°C
- gratinage
- cuisson vapeur mixte
- micro-ondes

compatibles scelleuses GN



FACILITÉ DE RECYCLAGE

Comme une brique alimentaire,
la barquette CELLUGASTRO se place
dans le bac à déchets papiers/cartons.
consigne Eco-Emballages depuis juillet 2012



CONSIGNE NATIONALE, PEUT VARIER LOCALEMENT

Les **Barquettes CELLUGASTRO** pure cellulose
vous assurent de **nombreux avantages**

- > Respect de l'Environnement >>>> 100% Recyclables
- > Revêtement barrière à l'humidité et aux graisses
- > Conservent une parfaite rigidité même chaudes
- > Protection thermique >>> l'utilisateur ne se brûle pas
- > Temps de réchauffage plus court
- > Codes couleurs : impression à la couleur de votre choix
- > Impression exclusivement avec encres à l'eau sans odeur, ni migration



SOREPACK Z.A Les Accrués B.P 74 51800 Sainte-Ménéhould France
Tél: 03 26 89 36 53 Fax: 03 26 89 22 13 Email: info@cellugastro.com



PRODUCTIVITÉ ET HYGIÈNE EN CUISINE COLLECTIVE



DES SOLUTIONS COMPLÈTES D'EMBALLAGE

Tél. 04 76 91 21 25 - rescaset@rescaset.com



Société de Distribution Avicole

Le Spécialiste
des Produits de Volailles



VENEZ
NOUS VOIR
SUR NOTRE
STAND



À VOS CÔTÉS
POUR VOS CONVIVES



FILIÈRE COURTE, PROXIMITÉ
ET RÉACTIVITÉ



SDA - ZI de l'Hermitage - 44 154 Ancenis
Tél. 02 51 14 26 38 - Fax : 02 51 14 26 43 - televente-sda@sda-volailles.fr

www.sda-volailles.com

PAT, retours d'expériences de collectivités

→ Réunions régionales Arnage, Oissel, Pantin, Soliers

En proposant une approche pluridisciplinaire les projets alimentaires territoriaux ou PAT offrent une réponse pertinente aux nouveaux enjeux : patrimoine & gastronomie, économie & filières, santé & nutrition, foncier & urbanisme, environnement...

Avant de bâtir un projet, il convient de questionner les pratiques et attentes de l'ensemble des acteurs : quelle est la bonne échelle territoriale ? Qui sont les acteurs à fédérer ? Quelles données sont disponibles ou nécessaires pour quantifier et qualifier les besoins et ressources ? Ci-après, les expériences de 3 bassins de vie alimentent la réflexion.



Communauté d'agglomération Seine-Eure : bio & collectif

L'association Bio Normandie est née de la fusion d'Agrobio Basse-Normandie, du GRAB de Haute-Normandie et d'Inter Bio Normandie. Pôle régional AB, les Hauts Prés regroupe les acteurs de la filière :

- association Bio Normandie (bureaux)
- association des maraîchers bio des Hauts Prés (stockage matériel et production)
- Terre Bio Normandie (plateforme logistique de mutualisation des productions)
- la Brasserie des Deux Amants (bière)
- Seine Saveurs Bio (traiteur)
- Le Bocal Normand (légumerie-conserverie)
- Saveurs et Savoirs (cuisine pédagogique).

La Communauté d'agglomération a mené en 2016-2017 une étude avec un double objectif : caractériser les schémas d'organisation de la restauration scolaire sur son territoire d'une part, déterminer les potentialités d'approvisionnement par les producteurs bio locaux d'autre part.

L'étude a porté sur 24 communes, 1 SIVOS et 2 crèches inter-entreprises, avec une majorité de restaurants en gestion concédée (81,5% des restaurants, soit 64% des repas). Elle a mis en lumière des points forts et freins à l'échelle du territoire :

Points forts	Freins
<ul style="list-style-type: none"> • Volonté d'approvisionnements qualitatifs (origine France voire locale, AB, AOP, IGP...) • Démarches de réduction du gaspillage alimentaire • 9 cuisines sur place équipées d'une légumerie • 2 établissements moteurs (régie des Deux Airelles et crèche Cascadine). 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût matière • Pas de formation du personnel sur le bio • Méconnaissance de l'offre bio et de ses contraintes • Organisation : anticipation des menus, délais et volumes de commande, logistique • Manque de stockage (pour certains)

Parmi les conclusions de l'étude, des préconisations utiles à tous :

- initier une dynamique collective et créer un réseau d'échange impliquant tous les acteurs : élus, personnels restauration, parents d'élèves, enseignants, producteurs, organisations collectives...
- se fixer des objectifs progressifs, du type 5% de bio en année 1, 10% en année 2, 20% en année 3...
- privilégier l'introduction du bio par produit pour accompagner la démarche dans le temps (débouchés réguliers pour les producteurs, évolution des habitudes de travail des personnels et des comportements alimentaires des convives)
- rédiger des marchés adaptés (cahier des charges précis, allotissement, clauses techniques conformes aux potentialités du territoire...)
- investir dans la formation, notamment sur le bio et la gestion des marchés.

Gouvernance alimentaire à **Caen la mer**

Transversal par nature, un projet alimentaire est source de valeur pour le territoire et contribue à structurer des filières et sécuriser des emplois. En juin 2017, Caen Normandie Métropole et la Chambre d'agriculture du Calvados ont ainsi signé une convention-cadre de stratégie partagée sur l'agriculture autour de plusieurs enjeux : foncier, économie, environnement/énergie, lien agriculteurs/citoyens...

Caen la Mer a lancé son PAT en octobre 2017, sur le territoire du Pôle métropolitain Caen Normandie Métropole : le projet « Système alimentaire durable et partagé de Caen Normandie Métropole » concerne 20 EPCI et plus d'un million d'habitants.

L'enjeu d'ici octobre 2018 : faire de l'alimentation un sujet d'intérêt métropolitain, établir un diagnostic partagé, trouver un consensus autour de l'alimentation de proximité de qualité et construire un plan d'actions opérationnel. Depuis janvier 2018, un atelier mensuel réunit les acteurs du territoire afin de co-construire le projet.

La Futaie, Pôle d'excellence **et d'innovation agricole**

Face à l'offre territoriale peu structurée en fruits et légumes locaux pour la RHD et en accord avec le PNA, le département de la Sarthe s'est engagé dans la consolidation de la filière maraîchère. Une zone agricole stratégique au coeur de Le Mans Métropole a été investie, via une convention passée avec la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire début 2018.

Le projet de territoire aboutit à la création d'un Pôle d'excellence et d'innovation en agriculture métropolitaine sur le site de La Futaie. Les orientations stratégiques ont été définies autour de facteurs clés de succès, parmi lesquels une production sous label AB (+20% en RC en 2016) et une logique de mutualisation (matériels et logistique). Un maraîcher s'installera sur le site courant 2018 après étude des candidatures et aménagement de la zone de production.

« **L'organisation du Pôle**
Comité stratégique : Pays du Mans, Le Mans Métropole, ville de Rouillon, EPLEFPA Rouillon)

COPIL (financeurs) : État, Région, Département, Le Mans Métropole

Partenaires associés : Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, Tarmac (partenaire privilégié ESS), association des producteurs de fruits et légumes de la Sarthe (APFL72) >>>

Protéines végétales : pourquoi et comment les consommer ?

→ Réunions régionales Bourgarber et Soliers



Les protéines végétales englobent tous les aliments autres que les produits animaux offrant une forte teneur en protéines : céréales, légumes secs, graines oléagineuses, algues, certains légumes... On distingue 3 grandes sources de protéines végétales :

- sous forme « brute » : céréales (riz, blé, maïs, orge), légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots blancs ou rouges, soja...), oléagineux (amandes, noix ou cacahuètes).
- transformées : simili-carnés et « viandes » végétales (galettes de céréales, « steaks » de soja...)
- à cuisiner (seitan, tofu, tempeh et protéines de soja texturées).

L'association vertueuse **céréales/légumineuses**

Une protéine est composée de 22 acides aminés, parmi lesquels 8 acides aminés essentiels (AAE) que le corps humain ne peut fabriquer mais dont il a besoin : il est donc impératif de les amener quotidiennement dans l'alimentation !

Associer céréales et légumineuses permet d'obtenir une protéine végétale de bonne valeur biologique, plus économique que la protéine animale, et dotée d'un apport nutritionnel supérieur en minéraux, fibres (effet rassasiant) et phyto-nutriments (antioxydants protecteurs). Substituer une partie de la consommation de viande par des protéines végétales permet aussi de rééquilibrer le rapport protéine végétale/animale (recommandation de l'OMS), de diversifier les menus et d'en réduire le coût.

Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN intègrent cette option via le plat protidique végétarien, « plat sans viande, ni poisson contenant d'autres sources de protéines (végétales et/ou animales) ». S'il ne contient pas de protéines animales, le plat devra associer plusieurs sources de protéines végétales (céréales + légumine secs) pour profiter de leurs apports complémentaires en AAE.



« Les sources de protéines (teneur pour 100g)

- Protéines animales
viandes : 20-30g / poissons : 20-30g / œufs : 13g
laitages : 5g / fromages : 20-30g
- Protéines végétales (poids cru)
céréales complètes : 10-17g / légumineuses : 20-30g
Soja : 30g / graines oléagineuses : 10-20g »

20 g de protéines équilibrées en AAE dans : Tableau d'équivalence ©LESNARD Sarah

Aliments ou type d'association	Quantités (pour un apport de 20g de P équivalent)	Exemples de plats
Viandes ou poisson	100G en moyenne	
Céréales + légumineuses	80 g (pds sec) + 30 g (pds sec) Ou 240 g (cuit) + 90 g (cuit)	Couscous-pois chiches / Riz-lentilles Riz-soja / Maïs –haricots rouges Minestrone / Paëlla
Céréales + produits laitiers	80 g (poids sec) + 30 g de fromage (ou 300 ml de lait)	Pâtes au gruyère / Polenta au parmesan / Plat de céréales + dessert lacté
Céréales + œufs	80 g (poids sec) + 1 œuf	Galettes de céréales / Gâteaux, flans, fars...
Céréales + soja	80 g (pds sec) + 30 g (pds sec)	Plats de céréales + dessert à base lait soja / Plat de céréales + spécialité tofu
Céréales + oléagineux	Céréales + oléagineux	Millet sauce aux amandes / Pâtisserie aux amandes (ou aux noix, pignons...)
Céréales + algues	80 g (secs) + 20 g (déshydratées)	Riz aux algues bretonnes
Céréales + poissons ou fruits de mer	80 g (poids secs) + 50 g	Pâtes au saumon fumé / Riz aux crevettes / Riz aux moules
Céréales + viandes	80 g (poids secs) + 50 g	Pâtes à la bolognaise / Riz cantonais

POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **Réglementation**, achats, filières, circuits courts et portails de l'offre alimentaire en région sur l'Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Gestion > Approvisionnements
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 32^e Forum

- **Jeudi 14 juin**
10h-12h, café-débat « Gouvernance alimentaire, de la théorie à la pratique »
- **Vendredi 15 juin**
10h-12h, café-débat « Nouvelles tendances de consommation et flexitarisme »



Dossier

QUALITÉ DE SERVICE

Longtemps cantonnée à une logique de gestion interne, la restauration publique confirme progressivement son rôle de levier transversal, à la faveur d'une politique nationale à la fois toujours plus ambitieuse et exigeante.

De plus en plus de communes adossent ainsi leur politique restauration à une démarche de service globale. Un fil conducteur qui redonne du sens aux missions de chacun et renouvelle les liens entre les professionnels, les convives et le territoire.

Tel est aussi le sens de la Charte Qualité Agores, à la fois « objectif » et « chemin ». Réseau dans le réseau, le Club des collectivités signataires Agores contribue à l'amélioration continue des pratiques autant qu'à leur promotion. Et l'exemplarité fait boule de neige...





Solidaires... contre le gaspillage alimentaire

→ Réunions régionales Angoulême, Oïssel, Pantin, Plérin, Rosnoën, Saint-Grégoire

Avec près de 55000 restaurants scolaires sur le territoire et 10 millions de tonnes d'aliments gâchés, la lutte contre le gaspillage alimentaire a encore « de beaux jours » devant elle. Des associations prennent à bras-le-corps cet enjeu citoyen majeur.

Unis Cités : des volontaires très engagés

Unis Cités est une association créée en 1994 par 3 étudiants autour d'une idée : organiser et promouvoir le service volontaire des jeunes pour la solidarité. Plus de 16000 jeunes ont déjà effectué leur service civique à Unis Cité dans une cinquantaine de villes de France. La promotion 2016-2017 a participé au projet test anti-gaspi avec un objectif : réduire d'au moins 30% la nourriture gaspillée dans chacune des cantines par les élèves et personnels.

Majoritairement financée par l'ADEME, l'intervention nécessite au préalable de valider avec les équipes restauration le champ d'intervention des volontaires, qui ne sont ni consultants, ni experts en matière d'hygiène ou de grammages :

- leur rôle consiste à mesurer le gaspillage et sensibiliser les élèves et personnels
- leur intervention se déroule en 3 phases : pesée initiale, diagnostic et animations d'ateliers par site, pesée finale.

À Rennes Métropole, le projet a mobilisé 9 volontaires en trinôme. Ils sont intervenus dans 10 restaurants sur 6 communes, en complément des actions locales.

À Angers, l'expérimentation menée en 2016-2017 a permis de réduire de 28% les volumes de gaspillage, générant une économie de 0,11€ par repas et par jour.

À Saint-Grégoire, 1000 écoles et collèges ont été mobilisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec un défi de -30% minimum. Dans cette optique, le service restauration a mis en place une kyrielle d'actions :

- réservation performante du repas
- entrées placées en plat et en self service
- pain placé en fin de chaîne / milieu self sous surveillance
- service de petites quantités avec possibilité de se resservir
- engagement avec le Set « 0 gaspillage = je peux sortir du self sans autorisation »
- création d'espaces d'animations
- médiateurs positionnés au débarrasage des poubelles
- ouverture de la commission de menus aux enfants
- fourniture de presse-fruits en libre service (projet 2018)

La commune s'est elle aussi appuyée sur l'assistance de 3 services civiques Unis Cités qui ont conduit des animations chaque jeudi. L'opération a atteint pour Saint-Grégoire un coût de 1050 € (convention avec Unis Cités), représentant 4 € d'économie pour 1 € investi (dépense du restaurant Boréal).

« Les 100 jeunes de la promotion 2016-2017 ont contribué à modéliser le mode d'intervention des volontaires Unis Cité en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, avant que le dispositif ne soit étendu ».

Angoulême a aussi construit une ambitieuse démarche de lutte contre le gaspillage. Outre les actions correctives mises en place à l'issue du diagnostic, de nombreuses actions pédagogiques ont été déployées, sous le pilotage d'un binôme Restauration/Développement durable et d'intervenants : diététicienne, association « les p'tits débrouillards », services civiques Unis Cités..

Après l'expérimentation menée dans une école pilote, les 15 écoles élémentaires ont bénéficié du programme pédagogique :

- malle « Une boîte à outils pour agir »
- guide pédagogique constitué de 9 ateliers
- outils « prêts à l'emploi » : CD-Rom, jeux, affiches, gaspillomètre pliable...

Dans le prolongement des interventions en classe, la ville a créé pour les élèves la BD Stop Gaspi, outil de sensibilisation et vecteur des messages clés : valorisation du travail des cuisiniers, importance de goûter, intérêt nutritionnel des aliments, respect de la planète... Elle met en scène 10 personnages déclinables dans les futures actions du service restauration.

« Excellents Excédents », au service du don alimentaire



« Le projet pilote de redistribution d'excédents de la restauration collective a été mené pour les maraudes des Restos du Cœur de Seine-Saint-Denis. Il a été soutenu dans le cadre du PNA 2013 et 2015 de la DRIAAF ».

Entreprise de l'ESS, Excellents excédents regroupe une dizaine d'établissements de la restauration collective qui donnent l'équivalent de 200 plats complets chaque jour. La création de l'établissement a vocation à répondre aux blocages souvent observés sur le terrain :

Blocages terrain	Réponses d'Excellents Excédents
Des dons irréguliers, alors que les structures receveuses ont besoin de stabilité et de visibilité.	Collectes multi-donateurs pour mutualiser leurs dons, constituer un stock et assurer une offre régulière.
Une inadéquation entre offre et demande.	Une réponse ajustée aux besoins des associations et une livraison au repas près.
Une carence logistique : personnel bénévoles, peu ou pas de moyens de transport.	Des moyens de transport en propre pour optimiser la logistique.
Un décalage parfois important entre les exigences légitimes des donateurs et les pratiques et possibilités des associations.	Une équipe maîtrisant les contraintes de la restauration, un PMS et des process validés par un expert externe.
Une difficulté voire une impossibilité matérielle à récupérer et stocker des préparations alimentaires à moins de 3°C.	Une chambre froide.

Le modèle économique s'appuie sur une contribution financière des receveurs. Celle-ci évite la perte de valeur parfois associée au don et permet notamment de prendre en charge le coût de la chambre-froide opérationnelle 24h/24 et le camion frigorifique, soit une participation pour le service rendu (collecte, transport et stockage en chaîne du froid ininterrompue, traçabilité, livraisons).

Excellents Excédents propose un modèle économique innovant, solidaire, indépendant des financements publics et vertueux sur le plan environnemental :

- les structures de solidarité alimentaire économisent ainsi en moyenne 30 à 40% sur le coût initial des repas
- les excédents sont valorisés au lieu d'être jetés,
- outre les 3 emplois à temps plein créés dès la première année, le projet créera des emplois en insertion sur ses territoires d'implantation
- le projet crée du lien entre acteurs d'un même territoire : DRIAAF, DGAL, DDPP, Éducation Nationale, collectivités, entreprises de restauration publiques et privées, structures d'aide alimentaire, structures de l'ESS, syndicats de gestion des déchets...

« Le projet Collectifruits lui aussi porté par Excellents Excédents vise à produire des desserts à base de fruits en valorisant des fruits invendus ».



Collectivités responsables & projets durables

→ Réunions régionales Angoulême, Montastruc, Oïssel, Pantin, Rosnoën, Saint-Paul, Soliers, Wattrelos

Hem : un self pour les élémentaires

Située à proximité de Roubaix, Hem compte près de 20 000 habitants, dont 1350 enfants scolarisés dans 12 écoles publiques : 5 restaurants réalisent en moyenne 820 repas/jour. La restauration scolaire fonctionne en sous-traitance pour la fabrication des repas, livrés en liaison froide.

Face au constat que beaucoup d'enfants ne consomment plus de viande, la commune a mené une vaste étude sur sa restauration scolaire, adossée à un questionnaire pour les familles. Parmi les constats : une forte demande de repas de type végétariens ou sans viande suivie d'une volonté d'amélioration qualitative des repas (goût, bio, produits locaux).

La ville a accru la part des produits bio et locaux et choisi de proposer deux menus capables de répondre aux habitudes alimentaires de l'ensemble des enfants : un menu classique conforme au GERMEN, le second au plus proche des recommandations, sans produits carnés. Le service Animation a relayé les informations auprès des familles.

Si les maternelles sont servis à table, la commune a opté pour les élémentaires pour le passage au self. Comme au collège ou au lycée, les enfants choisissent leur repas : composantes, quantité...

Après 5 mois de fonctionnement, le bilan est positif :

- les enfants sont satisfaits de pouvoir choisir, avec un bon retour sur la qualité des repas,
- avoir transféré la responsabilité du choix dans le cercle familial a contribué à modifier les comportements alimentaires

Rosnoën : cantine du Roz, cuisine « d'antan »

En 2008, la commune avait fait le choix d'externaliser la production des repas à prestataire extérieur. Après des retours négatifs sur la qualité, elle a choisi de reprendre la production : un cuisinier a été recruté, préparant les repas au sein d'une cuisine sur place « comme à la maison »



L'enjeu pour la collectivité :

- s'approvisionner en circuits courts, bios pour la plupart
- diversifier les menus et garantir une bonne traçabilité
- faire connaître aux familles la production locale
- maintenir un prix raisonnable pour les familles.

La commune développe les partenariats avec les producteurs, investit dans la formation du personnel et a repensé l'organisation des approvisionnements et du service en salle. Cette démarche globale s'accompagne enfin d'actions régulières destinées à redonner du sens à l'alimentation au sens large : visites d'exploitations, accent sur le zéro gaspillage, éducation au goût, jardin pédagogique...

« Être respectueux de la nature tout en proposant des produits diversifiés ».
Antoine Czurka, Le Jardin Potager

« Un système d'élevage 100% à l'herbe au sein de notre exploitation ».
M.Mme Leroux, Coteaux de l'Aber

Angoulême valorise la posture éducative

La Direction de l'Enfance sur le secteur scolaire a initié début 2017 la redéfinition des métiers présents à l'école : ATSEM, Agent de service polyvalent, cuisiniers. L'enjeu pour la commune consiste à rendre les personnels acteurs du processus d'élaboration du projet de direction, centré sur l'accueil de l'enfant et sa famille.

Deux groupes de travail pluridisciplinaires, constitués sur la base du volontariat, ont abordé deux thèmes :

- protocole RH : redéfinition des fiches de postes, désormais centrées sur l'accueil des enfants (validées en septembre 2017).
- postures éducatives et rôle d'accueillant sur les différents temps de l'enfant : réflexion avec l'ensemble des partenaires éducatifs (2017-2018).

Montastruc : qualité des contenus & contenants

Montastruc-la-Conseillère dispose depuis 2000 d'une cuisine centrale, assurant le service des repas en régie directe et en liaison froide : chaque jour, 450 repas sont servis en période scolaire, la moitié en période de vacances. La commune s'est engagée de longue date pour la qualité de sa restauration scolaire et privilégie les produits bruts, frais, français, bio et locaux, tout en réduisant les produits élaborés et les produits de 4° et 5° gamme.



À ce volet « denrées », Montastruc adosse de nombreuses actions relevant plus globalement de la qualité de la prestation du service restauration.

- Contre le bruit, un plafond acoustique a été mis en place à l'été 2017 afin de réduire le volume sonore de la maternelle.
- Pour le service en réfectoire, les assiettes en porcelaine et gobelets en verre ont été remplacés par de la vaisselle en copolyester, diminuant à la fois le bruit (débarrassage, plonge) et le poids. La démarche reste à confirmer dans le temps, pour des questions de coût (2 à 3 fois plus élevé), de résistance et tenue chimique (plats chauds).
- La lutte contre le gaspillage alimentaire fait l'objet d'une démarche suivie à l'année : pesées des déchets dès la maternelle, réduction des quantités produites en cuisine...

Enfin, la commune réfléchit depuis plus de 3 ans à un autre mode de conditionnement des plats chauds que les barquettes en polypropylène pour des raisons sanitaires et environnementales.

Les essais menés en 2015 avec des barquettes en cellulose n'ont pas été concluants : si elles sont recyclables, la cellulose est recouverte à l'intérieur de la barquette d'un film plastique en PET en contact avec l'aliment.

En septembre 2016, les barquettes polypropylène ont été remplacées par des bacs inox au réfectoire de la maternelle et à la crèche. Si le matériau est inerte et durable, il est en revanche lourd et engendre un surcoût de main d'œuvre (récupération et lavage des bacs et couvercles) et de consommation (eau et produits lessiviels).

Depuis 2017, le service teste des barquettes en fibre de canne à sucre. 100 % biodégradables et compostables, elles résistent à l'eau, aux matières grasses et à la chaleur. Une piste trop coûteuse pour l'instant mais intéressante dans le cadre de la démarche municipale en faveur du développement durable.

Wattrelos, dans la transversalité

Wattrelos a construit un projet de service global pour sa restauration. Celui-ci est structuré autour de 4 piliers complémentaires, au service des convives.



• Qualité des repas

Des clauses environnementales et de qualité des produits ont été introduites dans le marché des denrées alimentaires à la faveur de son renouvellement : ancrage territorial pour les viandes, poisson issu de la pêche durable (une fois par mois), ajout de SIQO, approvisionnement direct et circuits courts...

Parallèlement, la commune collabore avec les acteurs locaux : artisans boulangers de la commune, ESAT.

Les cuisiniers traduisent eux aussi au quotidien la démarche qualité : nouvelles recettes, plats non carnés deux fois par mois, produits de saison et augmentation du frais et du « fait maison ». La commune a notamment soutenu la démarche en investissant dans le renouvellement et la modernisation du matériel de cuisine.

• Sécurité des repas

Un responsable Qualité, recruté en 2016, a formé le personnel en interne sur la réglementation, l'HACCP ou encore les techniques de nettoyage. Les procédures et PMS ont été mis à jour. En plus des audits externes, un audit interne est réalisé chaque mois à la cuisine centrale, et 3 audits de sites chaque année sont menés, suivis d'une réunion de retour à l'équipe.

• Accueil des enfants

Le personnel a été formé cette année à l'éducation nutritionnelle par une diététicienne, via une opération d'envergure dont ont bénéficié 270 agents. Parallèlement, la création d'une Charte « qualité de service » est en cours pour harmoniser les pratiques au sein de toutes les écoles.

• Optimisation des moyens humains

Depuis 2016, la commune regroupe les équipes de restauration et d'entretien des écoles élémentaire. L'objectif est de pouvoir identifier un interlocuteur responsable unique restauration/entretien chargé d'organiser et vérifier la bonne exécution des missions attendues. À ce jour, ce poste existe au sein de 7 écoles sur 12, générant une économie de 9,4 ETP.



Pour une restauration citoyenne

→ Réunions régionales Oissel, Pantin, Soliers

L'approche globale de la Charte Qualité Agores

Repensée en 2017, la Charte Nationale Qualité Agores constitue un outil de pilotage de la qualité de la restauration intégré dans un projet éducatif global. Unique, le projet de restauration collective de chaque collectivité signataire conjugue ambition nationale et préoccupations locales.

En rejoignant le Club des signataires de la Charte Agores, les collectivités s'inscrivent dans un réseau favorisant les échanges, mutualisant les bonnes pratiques et ouvrant droit à des avantages et services professionnels durant 3 ans :

- visites de pairs dans les 3 ans, pour accompagner la démarche engagée et approfondir la réflexion
- diffusion d'un rapport annuel des résultats des visites de collectivités pour permettre aux collectivités signataires de s'évaluer sur la base de données chiffrées objectives.
- promotion de la démarche via une rubrique dédiée sur le site www.agores.asso.fr
- kit de communication complet pour valoriser la démarche auprès des publics du service restauration de la collectivité.

LA CHARTE S'APPUIE SUR 3 PRINCIPES FONDAMENTAUX ET 9 ENGAGEMENTS



Production

des denrées sélectionnées
et cuisinées dans
les règles de l'art,



Distribution

des restaurants conviviaux,
lieux de vie, d'éducation et
de citoyenneté



Service public

la maîtrise de la gestion du
service en adéquation avec
les objectifs.



L'approche pratique du GECO

Avec près de 10 milliards de prestations hors domicile servies chaque année en France, les entreprises de transformation alimentaire en Food Service membres du GECO Food Service sont conscientes du rôle majeur qu'elles ont à jouer, aux côtés de leurs partenaires de la restauration, pour répondre aux attentes des convives en matière d'alimentation durable.

Membre de l'ANIA, le GECO a conçu entre 2015 et 2017 une « Charte des Bonnes Pratiques des entreprises agroalimentaires du Food Service pour une Alimentation Durable en restauration ». Celle-ci rassemble et valorise les initiatives mises en œuvre sur le terrain, autour de 5 axes clés :

- ancrage territorial des productions
- amélioration continue de la qualité des produits
- réduction de l'impact environnemental des produits
- réduction du gaspillage alimentaire
- développement des services d'informations pour les restaurateurs.



« Charte des bonnes pratiques des entreprises agroalimentaires du food service. Pour une alimentation durable en restauration, à consulter sur www.gecofoodservice.com, Espace Presse ».

POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **Guides** sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, **exemples de conventions** encadrant le don alimentaire sur l'Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Gestion > Démarches Développement durable
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 32^e Forum

- **Mercredi 13 juin**
10h-12h, café-débat « Lutte contre le gaspillage alimentaire »
- **Vendredi 15 juin**
10h-12h, café-débat « Quelle labellisation pour une restauration publique territoriale citoyenne et durable ? »



UN GROUPEMENT DE RÉFÉRENCEMENT

*Ensemble, construisons votre marché
alimentaire dans le respect de la législation*

Création : www.mediaplate.com



Notre mission d'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage est de vous accompagner pour faciliter vos démarches et garantir :

- Choix et diversité
- Sécurité
- Prix
- Efficacité

Proclub

38/44 rue Edgar Brandt
ZA Monthéard - 72000 Le Mans

Tél.: 02 43 40 87 75
Email : marchespublics@proclub.fr

www.proclub.fr



**Biobleud, le spécialiste national de la pâte
à tarte biologique depuis plus de 25 ans !**

**RÉALISEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ DES PLATS BIOLOGIQUES
À BASE DE PÂTES FEUILLETÉES, DE PÂTES BRISÉES OU DE PÂTES À PIZZA**

UNE GAMME D'AIDE CULINAIRE
PRATIQUE ET À LONGUE CONSERVATION

DISPONIBLE VIA DES DISTRIBUTEURS
SPÉCIALISÉS BIOLOGIQUES

DES PÂTES FABRIQUÉES PAR UNE
ENTREPRISE FINISTÉRIENNE ENGAGÉE
ET 100 % BIO



biobleud@biobleud.fr - www.biobleud.fr - [facebook.com/biobleud](https://www.facebook.com/biobleud)



Dossier

GESTION, SANTÉ & SÉCURITÉ

Les denrées et les convives constituent les deux « composantes » les plus évidentes de la restauration collective : il s'agit de fournir aux convives un repas équilibré et de qualité... Voici la partie émergée de l'iceberg. Dense, complexe, la partie technique et réglementaire en constitue la partie immergée.

Du degré d'implication des professionnels, de leur connaissance ou capacité à se faire bien accompagner et à faire évoluer les pratiques « en coulisses » dépend la qualité perçue in fine.

Atteindre un rapport qualité/prix optimal pour les usagers et la collectivité d'une part, assurer le respect des normes d'hygiène et valoriser les infrastructures d'autre part, en s'appuyant sur des professionnels bien formés et experts de leur métier : le cahier des charges est exigeant. Mais les équipes ont les outils nécessaires pour relever collectivement le défi.



Alimentation, métiers en mutation

→ Réunions régionales Angoulême, Arnage, Oissel, Pantin, Soliers

Recomposition du paysage territorial, contexte financier contraint : les collectivités doivent rivaliser d'ingéniosité pour optimiser leurs dépenses de fonctionnement et d'investissement et maîtriser leur budget. Face à cette délicate situation, les solutions de la mutualisation et de l'intercommunalité alimentent les espoirs. S'agit-il de solutions pertinentes pour équilibrer les coûts sans dégrader la qualité de la prestation ?

Intercommunalité : Agores et l'ANDEV mutualisent leurs expertises

La mutualisation peut être une réponse adaptée aux nouvelles attentes des consommateurs : ceux-ci expriment des souhaits clairs en termes de qualité des denrées, de transparence, de naturalité... autant de thèmes susceptibles de rebâtir la confiance envers l'offre alimentaire.

Pour leur part, les professionnels sont confrontés à une évolution de leur métier au quotidien : redonner du sens à l'alimentation, valoriser le savoir-faire du personnel d'encadrement, retrouver une cuisine « de marché »...

Pris entre les contraintes budgétaires et l'exigence qualité des convives, les élus naviguent à vue : à eux de trouver comment concilier efficacité technique, financière, environnementale, sanitaire, solidaire... Un complexe cahier des charges !

À ce jour, la restauration ne compte pas parmi les compétences obligatoire des intercommunalités. Par ailleurs, une majorité de maires restent attachés au service de proximité que constitue la restauration : indépendamment de leur taille, toutes les communes sont à la recherche de solutions techniques, juridiques, politiques...

La mutualisation s'apparente-t-elle à une addition de services de restauration à l'échelle communale ? Quelle marge de manœuvre conservent les maires des collectivités locales ?

Quel équilibre de gestion rechercher, entre la proximité de l'échelon local et l'optimisation de l'échelle intercommunale ?

Quelles relations régissent les collectivités quand chacune bénéficie du partage des compétences et des moyens collectifs tout en conservant son identité ?

Comment articuler un PEDT local avec un projet global de restauration collective ?

Comment évaluer la performance de l'outil retenu ?

C'est pour répondre à ce type de questionnements qu'Agores et l'ANDEV (Association Nationale des Directeur de l'Éducation des Villes) ont créé un groupe de travail chargé de construire un « guide-outil » d'aide à la décision. Celui-ci aborde une multitude d'éléments techniques : achats, production, ingénierie, maîtrise des coûts, maîtrise sanitaire, optimisation et mutualisation des moyens et compétences RH, gestion technique du service, maintenance des équipements, veille juridique technique et scientifique, service et encadrement des convives, transparence et information du consommateur...





CNFPT : pratique & numérique

L'offre de formation du CNFPT est en constante évolution, afin de coller à l'émergence des nouveaux besoins. Sa stratégie de développement des usages pédagogiques vise à développer les interactions et le travail collaboratif d'une part, à stimuler l'autoformation via les ressources numériques d'autre part. Cela se traduit par davantage de diversité dans les modalités pédagogiques :

- une pédagogie active destinée à rendre l'apprenant acteur de sa formation, plus en contrôle de ses apprentissages,
- une pédagogie inversée proposant la théorie à distance via des outils numériques, avant un regroupement en présentiel pour les travaux pratiques et les échanges,
- une pédagogie enrichie combinant plusieurs modalités pédagogiques en présence et à distance.

Le CNFPT a créé à ce jour une vingtaine de e-communautés thématiques. Celles-ci ont vocation à animer des réseaux professionnels, favoriser le partage d'information et l'apprentissage entre pairs. Co-parrainée par Agores, la e-communauté restauration collective du CNFPT est un outil gratuit et ouvert à tous. Espace de partage et de mutualisation, la e-communauté propose à ses membres des contenus et ressources théoriques, pratiques et favorise les mises en relations de professionnels aux centres d'intérêts similaires ou complémentaires :

- partage de ressources (le Guide de lutte contre le gaspillage et de gestion des biodéchets édité par le CNFPT par exemple),
- veille juridique et bibliographique
- forum (dont celui d'EMApp.fr)
- groupes réservés (comme ceux du PAT de Loire ou des stagiaires des Pays de la Loire).

Ouverte depuis septembre 2017, la e-communauté Restauration collective fédère déjà plus de 900 membres 7 mois après sa création. Elle donne accès à plus de 1 200 ressources ou documents.



« Plus d'info sur les e-communautés :
<https://e-communaut.es.cnfpt.fr>
<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/restauration-collective> »



Alim' Confiance : hygiène & transparence

→ Réunions régionales Arnage, Lorient, Plérin, Saint-Grégoire

La transparence du résultat des contrôles officiels est un principe qui s'impose aux autorités compétentes depuis plus de 10 ans (art. 7 du règlement (CE) n°882/2004). La plupart des pays de l'Union Européenne ont pris des initiatives dans ce sens. La France suit le même mouvement, qui s'inscrit par ailleurs également dans la logique de plus grande transparence de l'action administrative. En toile de fond : rétablir la confiance des consommateurs dans le secteur alimentaire...

La Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (n°2014-1170 du 13 octobre 2014) prévoit que les résultats des contrôles officiels sont rendus publics. Ce dispositif concerne tous les établissements alimentaires selon des modalités fixées par voie réglementaire.

Le décret 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments a modifié le CRPM en fixant les modalités pratiques du dispositif (art. D.231-3-8 à -12).



Les grandes lignes du dispositif

Le dispositif limite le champ de la mesure aux contrôles officiels en hygiène alimentaire des établissements de production, transformation, transport/stockage et distribution de denrées d'origine animale et végétale.

Il concerne les contrôles officiels pluriannuels (règlements CE n°882/2004, n°852/2004 et n°853/2004) effectués à partir du 01/03/2017 et détermine quatre niveaux d'hygiène, chacun corrélé à un type de suite :

	Constat	Suites
Très satisfaisant	Aucune non-conformité ou uniquement mineures.	Simple courrier de transmission de rapport.
Satisfaisant	Non-conformités ne justifiant pas la prise de mesures de police administrative.	Courrier de rappel réglementaire.
Évaluation favorable lors d'un re-contrôle après une MED, fermeture, suspension/retrait d'agrément.	Simple courrier de transmission de rapport.	
À améliorer	Non-conformités appelant des mesures correctives sous délai fixé par l'autorité.	Mise en demeure.
À corriger de manière urgente	Non-conformités susceptibles de mettre en danger le consommateur.	Fermeture et/ou retrait/suspension de l'agrément.

Réglementation « F-GAS » : à quoi s'attendre ?

→ Réunions régionales Lorient, Rosnoën

Un nombre grandissant de collectivités s'impliquent dans la transition énergétique. Au-delà des obligations légales, fixant des échéances proches, cette transition est aussi « naturellement dans l'air du temps ». Et la restauration ne fait pas exception...

La rénovation énergétique et l'optimisation des bâtiments existants, économies substantielles, qualité de vie, ou encore la création de lien social... font de la transition énergétique un sujet fédérateur. Elle pose aux utilisateurs/consommateurs un défi de taille : allier économie d'énergie et développement durable.

Plusieurs textes réglementaires encadrent la transition énergétique et l'objectif clé de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) :

- la directive F-GAS supprime les fluides frigorigènes HFC en Europe à l'horizon 2030,
- l'accord de Kigali (suite de la COP 21) supprime les fluides frigorigènes HFC à l'échelle mondiale d'ici 2050.

Quelles alternatives aux HFC ?

L'Union Européenne a décidé d'arrêter l'utilisation des fluides frigorigènes les plus polluants entre 2015 et 2030. Sont ainsi mis en œuvre :

- le renforcement des contrôles obligatoires de fuites sur les installations existantes,
- la fin du R404a en froid,
- la fin du R410a en climatisation,
- une limitation des quantités de mise sur le marché (« Quota carbone »), en lien avec le projet de loi de finances 2019 et la taxe carbone.

L'application des échéances de la réglementation va modifier les habitudes de travail. Les fluides habituels (notamment le R404a) utilisés massivement dans la réfrigération commerciale sont petit à petit remplacés par des nouveaux venus : R290, R600, R407F, R449a, R452a.

Première implication de cette réglementation, le prix des fluides va croissant, depuis juillet 2017. À court terme, il faut également s'attendre à une pénurie des fluides (polluants). Les fabricants, distributeurs, installateurs, mainteneurs et clients font face aux mêmes conséquences. En réfrigération commerciale, deux choix sont possibles :

- sur les équipements existants, enclencher des conversions dès qu'il y a une fuite (XP 40),
- sur les installations neuves, opter pour des fluides dont la durée de vie est garantie (HFO, naturels type HC ou CO²) ou présente un moindre impact : R134a, XP 40.



POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **Alim'confiance, sécurité alimentaire et sanitaire, PMS** : retrouvez la réglementation nationale & européenne, des outils pratiques et des retours terrain sur l'Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Production > Hygiène & sécurité
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 32^e Forum

- **Mercredi 13 juin**
10h-12h, café-débat « Mutualisation des services de restauration »
16h-18h, séance plénière « Bien-être et santé au travail »
- **Judi 14 juin**
10h-12h, café-débat « Quelles évolutions technologiques pour quelles économies ? »
- **Vendredi 15 juin**
10h-12h, café-débat « Gestion des coûts & marketing public »

DU 13 AU 15 JUIN 2018
PARC DE MANDAVIT - GRADIGNAN

32^e

FORUM 2018
DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

À l'issue des États Généraux de l'Alimentation :
une restauration publique territoriale résolument tournée
vers la modernité, la qualité et la transmission de valeurs !

Organisé par Agores et la ville de Gradignan
en partenariat avec les villes de Bègles et de Talence



Avec la participation de



Mercredi 13 juin

Salon professionnel 9h30-18h30 / Ateliers du goût 9h-12h

Cafés-débats 10h-12h

1 • LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Atelier EGALIM, Atelier du CNA et Pacte II : quelles mesures concrètes contre le gaspillage alimentaire ?
- Convention de partenariat CREPAQ / AGORES : kit de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Outil réalisé en partenariat avec AGORES.
 - CREPAQ (Dorothee Despagne Gatti).
- Atelier interactif / échanges de pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - Agroalim Nouvelle Aquitaine, animé par les administrateurs Agores.
- Convention de partenariat ANDEV / AGORES : présentation du guide commun sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - ANDEV (Rozenn Merrien, présidente) | Agores (Christophe Hébert, président).

2 • MUTUALISATION DES SERVICES DE RESTAURATION

- Retours d'expériences et questionnements : gros syndicats, conventions intercommunales de moyens partagés.
 - Éric Kerouche (sénateur, ex président de la MAC'S (sous réserve) | SIRESCO (Éric Plée, président) | SYMORESCO (Carole Vasseur) | SIVU Bordeaux Mérignac (Christophe Simon) | Agriate Conseil (Annie Pinquier).
- Recensement de l'existant sur les enjeux des syndicats intercommunaux, en vue de créer un guide commun.
 - ANDEV, en partenariat avec le CNFPT et l'AMF.

3 • MARCHÉS PUBLICS, ACTUALITÉS ET ÉCHANGES DE PRATIQUES

- Actualités et réglementation : actualité du code de la commande publique (dématérialisation, sourcing, négociation, critères de sélection et coût global).
 - Jérôme Michon, professeur en Droit des marchés publics.
- Marchés réservés.
 - SYMORESCO (Julie André) | Association A3R, Association aquitaine des acheteurs responsables (Frédéric Bazille) | Communauté de communes Rochefort sur Mer.
- Conditions d'accès à une gestion dynamique de la traçabilité dans les marchés publics à l'ère du digital.
 - GS1 (Paul Bounaud, responsable des filières agricoles et RHD).

Séances plénières 14h-18h

1 • LOCALISME ALIMENTAIRE & ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION /14h-15h30 /

- Les États Généraux de l'alimentation & la 5^e transition alimentaire.
 - En présence de Nicolas Hulot, ministre de la Transition écologique et solidaire (sous réserve) | DRAAF Nouvelle Aquitaine (Sabine Brun, Directrice adjointe de la DRAAF Site de Bordeaux) | Administrateurs Agores (Sylvestre Nivet, Patrice Torres, Jean-Jacques Hazan).
- Les PAT dans le paysage alimentaire : retours d'expériences.
 - Cabinet Utopies (Annabelle Richard) | CODAH Communauté d'Agglomération du Havre (Mélanie Briand, chargée de mission Agriculture) | Bordeaux Métropole (Morgane Scouarnec, chargée de mission Gouvernance alimentaire).

2 • BIEN-ÊTRE ET SANTÉ AU TRAVAIL /16h-18h /

- Bien-être au travail, document unique et risques psychosociaux.
 - ACR Prévention (Laurent de Keranoué).
- Rôle du manager du 21^e siècle en restauration collective.
 - Commune de Talence (Hubert Leuret, chargé de mission).
- Intégrer l'ensemble des aspects du bien-être au travail dans le schéma directeur des ressources humaines.
 - Commune de Colomiers (Carole Causse, DRH).
- Prévention des risques sur les métiers des offices en liaison froide.
 - Caisse des écoles Paris 20^e (Sandrine Gillon, directrice).

Jeudi 14 juin

Salon professionnel 9h30-18h30 /
Ateliers du goût 9h-12h et 14h-17h30

Cafés-débats 10h-12h

4 • GOUVERNANCE ALIMENTAIRE, DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

- Achats bio-responsables de la restauration publique de la ceinture bordelaise.
 - Philippe Lasalle Saint Jean | Thomas Breuzet | Interbio Aquitaine (Astrid Ragot Joubert) | SIVU Bordeaux Mérignac (Jean-Pierre Teisseire, responsable Pôle qualité Achat).
- S'approvisionner majoritairement en France au plus près des zones de production agricole et contribuer à la dynamique locale.
 - GECCO (Frédérique Lehoux, secrétaire générale et Laurence Vigné, secrétaire générale adjointe) | Pomona Passion Froid (Éric Juttin, directeur Grands comptes).
- Acheter et transformer local : une pratique à développer. Retours d'expériences.
 - Communauté de communes de Rochefort sur Mer (Patrice Poirier) | communes de Talence (Dominique Lega) et Le Mans (Daniel Gras).

5 • QUELLES ÉVOLUTIONS TECHNOLOGIQUES POUR QUELLES ÉCONOMIES ?

- Présentation du guide de la maintenance du SYNEG.
 - CINOVA, syndicaio des resto-concepteurs (Stéphane Legrand).
- Nouvelle réglementation « F-Gaz » en matière de gaz frigorigènes à effets de serre.
 - Communes d'Amiens (Christophe Demeyer) et de Lorient (Christophe Bouillaux).
- Conséquences du recrutement d'un technicien dédié à la maintenance des équipements.
 - SYMORESCO (Carole Vasseur).
- Nouveaux matériels et économies d'énergies : rédiger un marché publics pour la maintenance des équipements.
 - Commune de Seignosse (Pierre Clos-Cot, à confirmer).
- Traçabilité matières et matériels à l'intérieur de l'établissement et automatisation des stockages.
 - Agrotec 47, plateforme de transfert de technologie (Sylvie Verdier Ponce).



6 • ÉVOLUTION DES DISPOSITIFS « FRANCE AGRIMER », « FRUITS À LA RÉCRÉ », « PRODUITS LAITIERS » ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

- Comportements alimentaires Programme européen et nouvelle directive « Le lait et le fruit à l'école » : nouvelle donne, nouvelles pratiques, freins et leviers.
 - *France Agrimer* (Christophe Dassier, chef du service Régulation des marchés et programmes sociaux) | *Ministère de l'Agriculture* (Valérie Vigier, cheffe du bureau du lait, des produits laitiers et de la sélection animale).
- Quel accompagnement en direction des collectivités locales et des distributeurs ?
 - *Centre national interprofessionnel de l'économie laitière* (Philippe Rochard, responsable du Pôle hors média).
- Adaptation du dispositif « classe du goût » vers les TAP et la pause méridienne vs petit-déjeuner, dans le cadre de l'AAP PNA de la DRIAAF.
 - *ANEGJ* (Sylvie Delaroche-Houot, présidente) | *DRIAAF* (François Mauvais).

Séances plénières 14h-18h

3 • QU'EST-CE QU'UNE ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ ? /14H-15H30 /

- Travaux du CNA et préconisations des États généraux : 1^{er} bilan.
 - *CNA* (Margaux Denis, secrétariat interministériel).
- Nanoparticules, polypropylènes : quelles connaissances et quelles alternatives ?
 - *Centre technique agroalimentaire CTCPA Bourg en Bresse* (Philippe Saillard) | *Un fabricant* | *INSERM Pessac* (Anne Bourdoncle, biochimiste et physicienne) | *Association Nationale des Industries Agroalimentaires ANIA* (Ester Kalonji).

4 • QUELLE PLACE POUR L'ÉDUCATION AU GOÛT, À L'ALIMENTATION, À LA SANTÉ ? /16h-18h /

- Résultats de l'étude « Les comportements alimentaires de demain ».
 - *DGAL* (Julia Gassie, chargée de mission Veille et alimentation, service « Études et statistiques ») | *CNA*.
- Quelle complémentarité entre protéines animales et végétales en restauration scolaire ?
 - *Commune de Bègles* (Clément Rossignol Puech, maire) et *Nicolas Madet* (directeur de la cuisine centrale de Bègles) | *Un Plus Bio* (Stéphane Veyrat).
- Éducation au goût et changements de comportements.
 - *ANEGJ* (Sylvie Delaroche-Houot et Delphine Faucon, membres du Comité opérationnel).

Vendredi 15 juin

Ateliers du goût 9h-12h

Cafés-débats 10h-12h

7 • NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION ET FLEXITARISME

- Analyse du mode Vegan.
 - *Bleu Blanc Cœur* (Pierre Weill).
- Enjeux de la filière viande : présentation de l'avis n°79 sur le bilan de la crise de l'ESB, avancement des travaux en cours sur l'éthique des abattoirs.
 - *CNA* (Marion Bretonnière-le-Dû, secrétariat interministériel) | *administrateur Agores référent auprès du CNA* (Daniel Gras).
- Place de la viande dans l'alimentation contemporaine.
 - *Interviandes* (Christelle Duchène).
- « Racines » producteur de protéines végétales, repas alternatifs et légumineuses.
 - *Société Ici & Là, communes de Bègles et Gradignan* (Lucie Robin, diététicienne).

8 • QUELLE LABELLISATION POUR UNE RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE CITOYENNE ET DURABLE ?

- Présentation de la Charte Qualité AGORES nouvelle version.
 - *Administrateur Agores référent* (François Hauton).
- Formation des agents des offices et des personnels d'encadrement.
 - *CF2P* (Patrick Poussard).
- Présentation du projet Recocrèches destiné à l'amélioration de l'accueil des enfants dans un environnement sain.
 - *Commune de Gradignan* (Annie Burbaud, conseillère municipale déléguée à la petite enfance et médecin à l'ARS).
- Présentation d'une restauration certifiée NF 431 : coût et avantages de la certification, travail de l'auditeur et apports en termes managérial, d'efficience et d'amélioration de la prestation.
 - *Commune d'Harfleur* (Christophe Hébert).

9 • GESTION DES COÛTS & MARKETING PUBLIC

- Déterminer le juste coût de la restauration. Mettre en valeur les orientations municipales dans le cadre d'un marketing public à caractère informatif. Mettre en œuvre une approche globale des coûts.
 - *CISALI, Centre d'innovation sur l'alimentation* (Muriel Gineste).
- Présentation de la communication tournée vers la mise en valeur des équipes qui font la restauration publique au sein d'une collectivité. Retours d'expérience.
 - *Commune de Colomiers* (Dimitri Foltran).
- Identifier et optimiser ses coûts.
 - *Commune de Lys lez Lannoy* (Xavier Verquin).

39

Actes des Réunions Régionales 2018



Durant 3 jours, le Forum alterne échanges terrain et conférences d'experts : il invite autant à analyser une situation à la loupe qu'à prendre de la hauteur pour embrasser une problématique dans son ensemble.

Via le Forum, Agores accompagne les élus et professionnels dans le développement de démarches durables. Il s'agit de bâtir des projets de restauration publique citoyens et responsables conjuguant ambition nationale et préoccupations locales fondées sur des logiques de territoire et de valorisation des ressources.

3 formats de rencontres

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

3 rencontres chaque matin au choix, sur un créneau unique 10h-12h.

Séances plénières • Pour développer des sujets de fond et mettre en perspective les points de vue de grands témoins invités. 2 thèmes par jour, mercredi et jeudi après-midi de 14h à 18h, développés par des intervenants experts.

Éveil au goût • Pour expérimenter la pédagogie de l'éducation au goût et à l'alimentation.

• **3^e édition de la journée d'étude sur l'éducation au goût en partenariat avec l'ANEGJ**

« Mesure et impact de l'éducation au goût en restauration collective, sur le comportement alimentaire des convives : présentation du travail de l'ANEGJ, ateliers participatifs, restitution des ateliers. »

Journée animée par l'ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.

• **Des ateliers scolaires et temps de découverte « Adultes » et « Intergénérationnels »** (voir ci-dessous) animés par les associations membres de l'ANEGJ. Du mercredi 13 matin au vendredi 15 juin midi.

Programme :

• **Éclairons notre lanterne.** Par 3, 2, 1... Goût !

Invitation à goûter un même aliment sous différentes formes en étant attentif aux perceptions sensorielles.

• **Quel goûteur êtes vous ?** Par le CRESNA (Enfants) et carrément goût (Adultes).

Un véritable moment de dégustation conviviale sur les accords régionaux mets... et mets.

Découverte de la catégorie de goûteur à laquelle chaque participant appartient : authentique, raffiné et/ou aventurier!

• **Quel senso'acteur êtes vous ?** Par le CRESNA (Enfants + atelier intergénérationnel) et La Maison de la nutrition (Adultes).

Pour tester votre critique sensorielle et devenir un senso'acteur.

• **Une pomme peut en cacher une autre.** Par Les rendez-vous Ô Goût (Enfants et Adultes).

Découverte sensorielle d'une farandole de saison autour de la pomme.

• **Magicontes à déguster.** Par La fée du potager (Enfants et Adultes).

À chaque intervention, un même personnage : une cuisinière magicienne, passionnée de jardin et d'écologie...

La Fée du potager emmène enfants et adultes dans un univers magique et ludique à la découverte des fruits et légumes de saison avec les 5 sens.

• **Dégustons avec une petite grenouille.** Par Alexandra Paolo (intergénérationnel).

Temps de partage et d'échanges sur l'importance du ressenti corporel et les impacts sur les perceptions des valeurs sensorielles de l'aliment.

• **Crée ton menu, du menu à l'assiette.** Par Sophie Hosteins-Nicollon, diététicienne de la ville de Gradignan et Lucie Robin, diététicienne de la ville de Bègles (enfants à partir de 8 ans).

Sensibilisation à la conception d'un menu qui sera produit pour tous les convives des cuisines centrales de Gradignan, Bègles et Talence.

3 espaces d'échange informels

Salon professionnel : de l'expertise

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

Deux journées, mercredi et jeudi, de 9h30 à 18h30.

Espace Partenaires : de la complémentarité

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

• Acteurs institutionnels et professionnels : CNFPT, DGAL, LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT, CNA, FNAB, GECO

• Stand Agores : espace de rencontre privilégié entre adhérents, administrateurs et partenaires.

Paroles d'experts : paroles d'exposants

Pour confronter les pratiques et expériences, expertise, innovation et convivialité.

Des ateliers pratiques au cœur du salon professionnel animés par Comédiance (relations exposants et annonceurs). Mercredi 13 et jeudi 14, de 10h à 12h, puis de 14h à 18h.

Ateliers libres autour de 4 thèmes :

- filières bio • matériels et équipements
- filières produits • logiciel et assistance technique.



Vie associative

Soirée associative

Soirée associative ouverte aux adhérents sur réservation préalable. Mercredi 13 juin.

Assemblée Générale Agores

Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation. Jeudi 14 juin en Plénière, de 8h à 9h30.

Dîner de gala

Soirée sur le thème du vin et de la région bordelaise. Possibilité de visite des chais et achat de vins (à confirmer). Jeudi 14 juin, au Château Smith Haut Lafitte.



Conception : C.CLOUJER - Rhon 90/01



- APC Adour • Plan de maîtrise sanitaire sur tablette
- Agriate • Conseil en restauration
- Alpes Frais • Produits frais traiteur
- Alpina Savoie • Semoules et pâtes conventionnelles et bio
- Arcadie Sud Ouest • Viandes de bœuf, veau, agneau, porc
- Ariake FPNI • Expert du goût sous forme de bouillons et de fonds
- Bio Bleud • Fabrication de pâtes bio, feuilletée, brisée, pizza
- Biofinesse • Produits biologiques
- Blason D'or • Volailles du Périgord
- Bleu Blanc Cœur • Filière lin
- Bouniord • Boulangerie
- Brake France Service • Distributeur de produits alimentaires frais surgelés
- CAVAC Légumes • Légumes secs bio et conventionnels
- Charvet ETS • Matériels de cuisson professionnelle
- Chef'Eco • Gestion et tri des déchets, gaspillage alimentaire
- Clarelia • Repas destinés aux allergiques alimentaires
- Créaline • fabrication distribution de purées et soupes fraîches
- Danone • Produits laitiers frais
- Davigel • Produits alimentaires frais et surgelés
- Dynamic • Fabricant de mixeurs professionnels
- Electrolux Professionnel • Fabricant de matériel de cuisine professionnelle
- Elis Aquitaine • Location, entretien linge et vêtements de travail
- Espri Restauration • Viandes cuites, poisson élaboré
- First Hygiène • Barquettes et vaisselle à usage unique
- Florette Food Services • Salade, fruits et légumes 4^e gamme
- Fresh Armor • Fabricant de repas en textures modifiées
- Fromafruit • Distributeur grossiste alimentaire
- Fromageries Occitane • Fromages en portion et produits dérivés
- GOA Soft - QuiDitMiam! • Application mobile « quiditmiam »
- Goûter magique • Pâtisserie et goûters industriels
- Ici & là • Fabrication de produits alternatifs à la viande
- Ideolys SAS • Éditeur solutions internet pour la restauration
- ID Services Bio • Distribution de produits bio et régionaux
- Interbev Nouvelle-Aquitaine • Interprofession bétail & viande
- Interbio Nouvelle-Aquitaine AANA • Développement de produits bio et locaux en RHF

- Invitation à la ferme • Produits laitiers fermiers bio
- LDC Volaille Le Gaulois • Volaille et produits dérivés
- Le Comptoir des viandes bio • Fournisseur de viandes fraîches biologiques
- Le Monde des crêpes • Crêpes, galettes, pancakes, blinis surgelés
- Lodifrais France Frais • Distributeur produits alimentaires
- MAIF • Assurances Collectivités
- Mac Mobilier • Fabricant de meubles en restauration collective
- Meiko • Fabricant de machines à laver, traitement des déchets
- Miko café • Torréfacteur et machines à café
- MKN • Fabricant de cuisines professionnelles
- Naturdis • Distributeur de produits biologiques
- Nutripack Mecapack • Barquettes et machines de conditionnement
- OSM • Fabricant de doseuses pour la RHF
- Oléandes Huiles • Fabricant huiles végétales bio conventionnelles régionales
- Ovoteam • Ovoproduits
- Pasquier brioches • Pâtisseries et tartes surgelées
- Pomona Passion Froid • Distributeur de produits alimentaires
- Pro à Pro • Distributeur de produits alimentaires
- Pro Club • Groupement de référencement alimentaire
- Pyramid Informatique • Gestion informatisée des repas
- Rea Plasnet • Chariots, rayonnage alimentaire
- Rescaset Concept • Thermoscelleuses
- Robot Coupe • Concepteur et fabricant de robots pour préparations culinaires
- Saint-Mamet • Fruits transformés
- Salamandre • Éditeur de progiciel
- Sanipousse • Hygiène et sécurité alimentaire
- SDA • Volaille fraîche et produits dérivés
- Socopa Viandes • Viande de bœuf et produits dérivés
- Sojasun Triballat • Filière soja français et produits laitiers bio
- Soléane • Salades, traiteur, produits frais
- Sorepack • Barquettes en carton
- Soulier Restauration • Plats cuisinés et régionaux appertisés
- Viandes Occitanes • Viandes en gros et demi-gros
- Vici Aidomenu • Solutions de gestion pour la RHF

6^e édition

La Mélodie des mets locaux

Jeudi 20 septembre 2018

Quand la **restauration publique**

fête ses producteurs locaux...

le territoire a du sens et du goût !

Les **produits locaux** seront à l'honneur
dans de très nombreuses **villes de France**
et **d'Outre-Mer**