

## ATELIER- DÉBAT N°6

REPRÉSENTATIONS PARENTALES  
de la RESTAURATION  
SCOLAIRE



## Séance Plénière

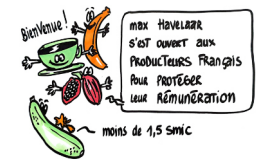
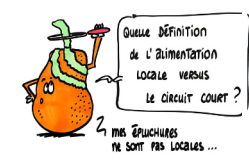
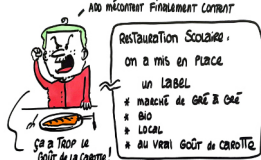
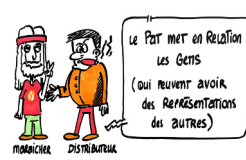
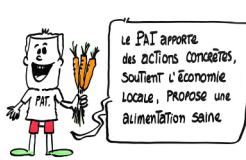
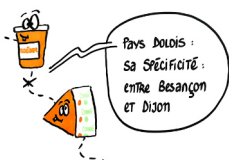
la RESTAURATION collective  
et sa commande publique,  
Leviers de RÉSILIENCE  
alimentaire des TERRITOIRES





## ATELIER - DÉBAT N°1

# STRUCTURATION de FILIÈRES de TERRITOIRE ET approvisionnement Local



Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale

cindyremy@imaginariyum.fr



Responsabilité de la  
Commune : les enfants  
qui nous sont confiés et  
la Restauration Scolaire



Forum conçu pour  
Valoriser l'identité  
de notre Territoire Rural



L'éducation au Goût :  
un sujet  
important



AGORES ne il y a 40 ans  
du constat qu'il  
ne faut jamais rester  
seul dans son coin



merci  
Virginie !



Joyeuse  
Retraite !

*Cindy Remy*

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



## Table-Ronde Prospective 2050:

à quoi Ressembleront  
les Modes de Production  
des Collectivités ?



Gros enjeux sur la  
Qualité alimentaire  
et sur le Foncier



Collectif d'élus  
&  
OBSERVATOIRE qui s'intéresse  
au devenir des cantines



La cantine de demain  
sera ouverte  
365 jours par an !



Pas d'usine en cuisine ...  
Nous ne sommes pas des  
Généralistes qui souhaitons  
mettre des Bombes  
dans les cuisines centrales  
des cuisiniers  
dans les écoles !



Création de Liens  
affectifs avec  
le cuisinier : des  
résultats forts sur le  
Gaspillage alimentaire



Réflexion Progressive :  
Comment modifier  
notre offre alimentaire ?  
(externalisation de la plonge,  
partenariats locaux dynamiques,  
impact des contenants de la cuisine ...)



Pas de fond de sauce  
des additifs douteux ?  
Non !  
à-t-on tous les mêmes moyens économiques ?  
une alimentation de qualité pour tous dans la mesure du possible, oui.

Hongrie à cuisiniers,  
usines à bouffe ...  
Pourquoi compare-t-on  
les modèles ?



Les petites cuisines centrales  
de proximité,  
c'est possible !  
(Régle centrale, liaisons chaudes...)



La qualité alimentaire, c'est :  
• un bon produit  
• un bon professionnel  
qui le cuisine  
• et qui le présente bien



Le concepteur fait  
en sorte que chaque  
tâche soit réalisée  
de manière intuitive



La pyramide des âges  
du personnel  
de la restauration :  
des questions à se poser  
en fonction par exemple  
des départs en retraite  
et les coûts de  
fonctionnement ?



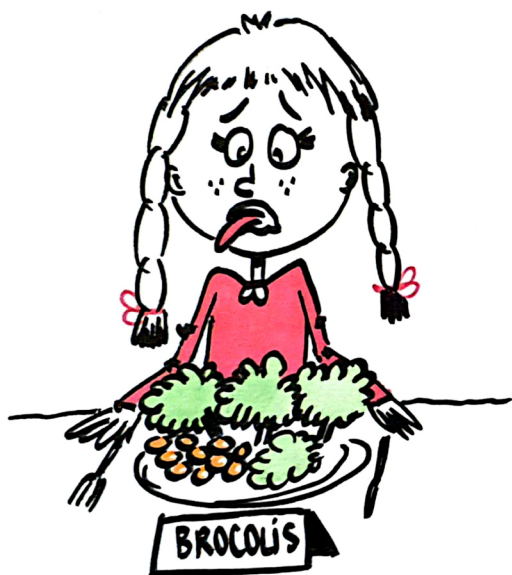
Quid de la sobriété  
énergétique  
dans la conception  
des cuisines ?



Dans les collèges  
du GERS,  
les cuisiniers  
sont en cuisine !

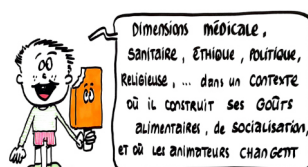
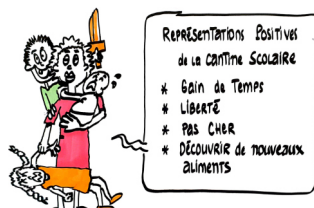
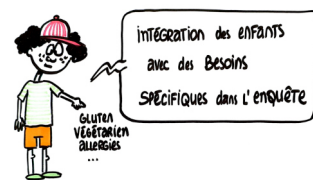
Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



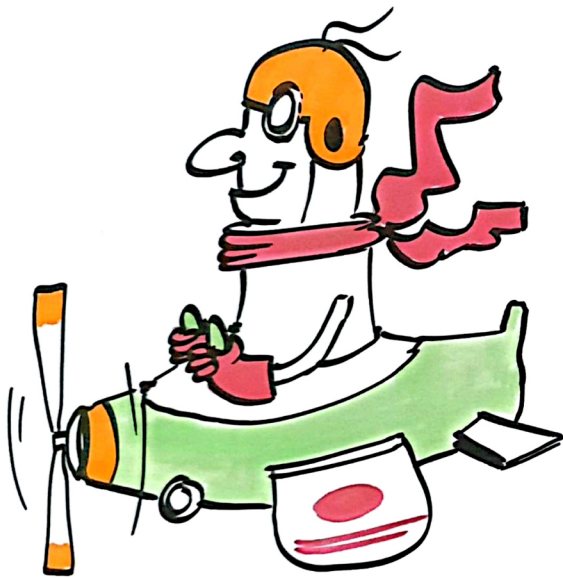
## ATELIER - DÉBAT N°6

# REPRÉSENTATIONS PARENTALES de LA RESTAURATION SCOLAIRE



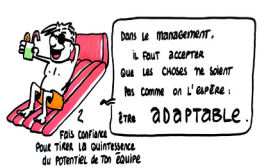
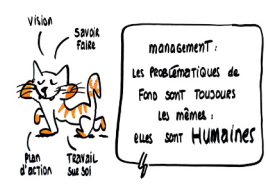
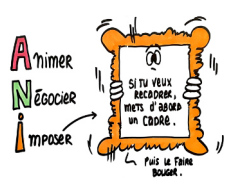
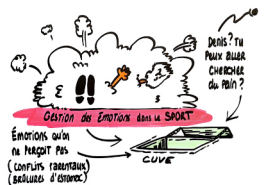
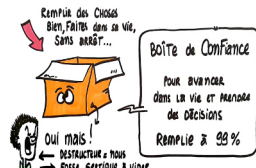
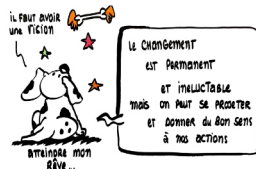
Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



## ATELIER - DÉBAT

# CONDUITE du CHANGEMENT en milieu PROFESSIONNEL



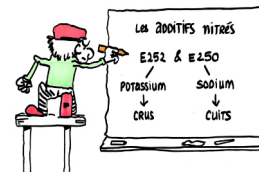
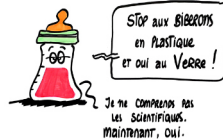
Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



## Séance Plénière

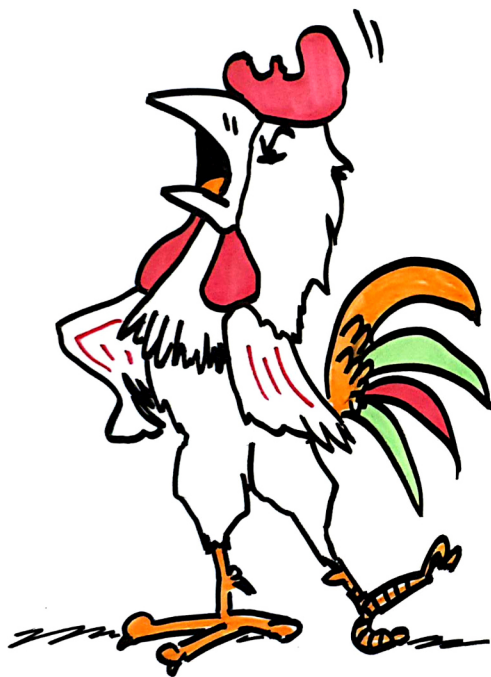
### QUESTIONNEMENTS SUR LES NOUVELLES PRATIQUES AGRO-ALIMENTAIRES : QUELS IMPACTS SUR NOTRE SANTÉ ?



Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale

cindyremy@imaginaryum.fr



## Séance Plénière

# la Restauration collective et sa commande publique, leviers de résilience alimentaire des Territoires



Reconquête  
de la Souveraineté  
alimentaire  
de la France



Indice Fiable  
de la réalité des achats  
Grâce à la  
Télédéclaration  
par le Plus Grand Nombre



ACHAT de PRODUITS  
VERTUEUX & FRANÇAIS,  
Bio et de Saison,  
chaînes d'approvisionnement  
COURTES



Changement  
de PARADIGME :  
le PAT, modèle unique



Souza FoodChange :  
Transformer  
les SYSTÈMES  
ALIMENTAIRES

mais non me l'insouven  
pas, on remplace par des  
PROTÉINES VÉGÉTALES



on a DÉMORIVÉ  
le personnel de la  
Restauration collective  
on a besoin de motiver  
notre système



OBJECTIF PRINCIPAL :  
Relier les PRODUCTEURS  
et les CONSOMMATEURS  
Grâce à la Gouvernance



en ITALIE, on PERD notre  
CULTURE



Quid de la Baisse  
des OBJECTIFS de consommation  
de viande ?  
Soyons mesurés  
Diversité et équilibre sont les  
maîtres-mots de l'alimentation



en matière d'élevage,  
nos normes sont très  
différentes de l'étranger  
modèle familial



Excellons l'alimentation  
et l'éducation  
du Jeune Public



La question de la Sécurité  
alimentaire, c'est aussi  
la question du renouvellement  
des professionnels de l'agriculture  
et la Restauration



Lieu d'ACHAT  
ou  
Lieu de consommation  
de la denrée alimentaire ?  
Local à 250 km ?



Créer des lots de territorialisation  
Pour ne pas dépendre d'une  
Dénrée alimentaire Fondamentale :  
cette solution existe déjà  
pour les artisans  
on ne résout  
plus rien petit pas  
préférable... !



reste dédiée à l'achat  
de l'alimentation  
et aux  
stratégies de territorialisation  
on souhaite  
l'insérer dans le territoire



L'accès-cadre à marché Subéquent.  
Liberté du nombre de  
Concurrents



en cas d'urgence  
alimentaire,  
on peut acheter jusqu'à  
1 milliard d'€uros  
projetés du chéri  
pour éviter qu'il ne me manque...



48% des élus nomment  
le PAT comme  
solution aux difficultés  
d'approvisionnement dans  
les marchés publics



un Guide pour amener  
aux agriculteurs  
et trouver le temps de  
répondre à un marché



Il y a une vraie inéquité  
entre  
la Restauration collective et privée  
devant l'approvisionnement local...  
Tu es au plus de choix,  
j'ai l'impression.

Cindy Remy

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale

cindyremy@imaginaryum.fr