

Pré-programme

33^e

DU 5 AU 7 JUIN 2019

ESPACE PIERRE MENDÈS FRANCE
SAINTES (17)

agores.asso.fr

FORUM 2019 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

La loi #Egalim
une chance pour développer une alimentation
favorable à la santé et au juste prix

33^e FORUM, CONÇU PAR ET POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION TERRITORIALE

L'amélioration continue des pratiques se nourrit des échanges entre professionnels et d'une meilleure connaissance des compétences, enjeux et contraintes de chacun. Ce postulat est le fil directeur des conférences et ateliers-débats du Forum annuel Agores.

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.

- 250 congressistes de métropole et des Dom-Tom
- 3 journées d'échanges et de conférences
- 1 espace Plénière
- 3 espaces cafés-débats
- 2 jours de salon professionnel sur 1500m²
- 80 exposants et fournisseurs

3 espaces thématiques

Atelier culinaire

Ateliers du goût en partenariat
avec l'ANEGJ et les interprofessions

Village des enfants

Organisé par Agores, la Communauté d'agglomération de Saintes et la ville de Saintes



avec la participation de



Préparer votre 33^e Forum

Le 33^e Forum se déroulera durant 3 jours

Espace Pierre Mendès France, Cours Charles de Gaulle, 17100 Saintes

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 9h-11h.

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. Des ateliers scolaires et temps de découverte « Adultes ».

3 espaces d'échanges informels

Salon professionnel : de l'expertise

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

Deux journées, mercredi 5 et jeudi 6, de 9h30 à 16h30.

Atelier des Chefs : de la pratique

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

Des ateliers pratiques au cœur du salon professionnel.

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 rencontres privilégiées entre adhérents, administrateurs et partenaires.

Vie associative

Dîner de gala

Mercredi 5 juin, au Domaine de l'Abbaye de Fontduouce.

Assemblée Générale Agores

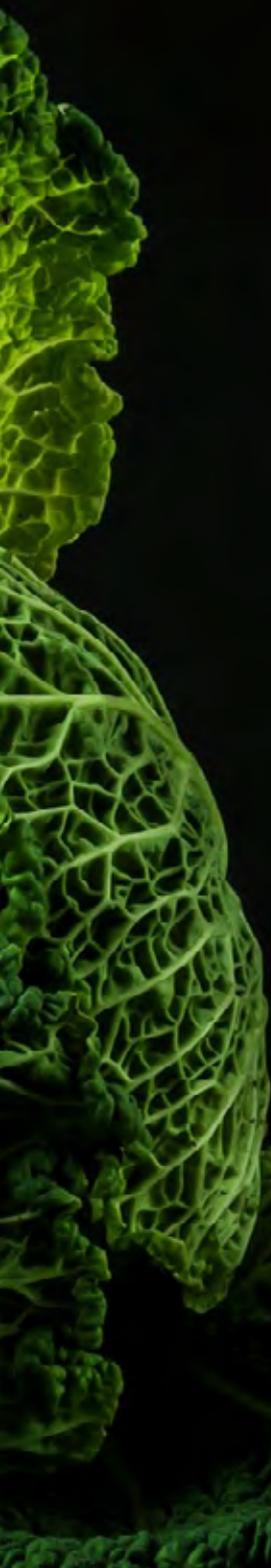
Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation. Jeudi 6 juin en Plénière, à 11h.

Soirée associative

Dégustation d'huîtres de Marennes + Animation dégustation Pineau et Cognac.

Soirée associative ouverte aux adhérents sur réservation préalable. Jeudi 6 juin, 20h30 à 22h30.





Éducation au goût en partenariat avec l'ANEGJ

4^e édition de la journée d'étude sur l'éducation au goût

Mercredi 5 juin, de 14h à 17h30

Mesure et impact de l'éducation au goût en restauration collective, sur le comportement alimentaire des convives : présentation de ANIMASSENS, ateliers participatifs, retours d'expérience de Monein et Colomiers. Journée animée par l'ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.

Animations au Village des enfants

Mercredi 5 matin au vendredi 7 juin midi

Ateliers d'éducation au goût animés par les associations membres de l'ANEGJ :

3, 2, 1... Goût Cécile Chalopin

Cresna Delphine Faucon, Sarah Boivin et Célia Giraudie

Carrément goût Virginie Hildelbert

Esprit culinaire Caroline Bayle

Pomme & sens Marie-Claire Thareau

Maison de la nutrition Thomas D'Amico

Les rendez-vous o goût Sandra Massebeuf

Ateliers ouverts aux congressistes du Forum, en qualité d'observateurs, avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.

CONTACT ADHÉRENTS FORUM

Carole Vasseur

🌐 carole.vasseur@symoresco.fr

Patrice Torres

🌐 cuisine-municipale-monein@orange.fr

☎ 05 59 21 30 06

CONTACT EXPOSANTS FORUM

Stands

Christophe Bouillaux

🌐 cbouillaux@mairie-orient.fr

☎ 02 97 83 36 18

Régie publicitaire

Fanny Michaux

🌐 Fanny.michaux@comediance.fr

Cafés débats // 9h-11h

1 – PACTE II DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Place du REGAL (REseau pour lutter contre le GAspillage ALimentaire) et actions portées par les réseaux membres de France Nature Environnement (convention de partenariat avec AGORES). **CREPAQ** (Dorothee Despagne, directrice et animatrice du CREPAQ, adhérent FNE) | **CREPAN** (Nathalie Villermet, directrice du CREPAN et adhérente FNE).
- Pacte II de lutte contre le gaspillage alimentaire. Retour de l'atelier du CNA relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Présentation de la grille d'interprétation des résultats des pesées. **Laurence Gouthière** (coordinatrice du Pacte II pour la lutte contre le Gaspillage Alimentaire) | **Patrice Poirier** (administrateur Agores délégué sur le Pacte II).
- Atelier interactif sur le gaspillage : échanges de pratiques. Rappel réglementaire (fin 2016) sur l'obligation de faire un diagnostic de la gestion de ses déchets et des pesées régulières. **Ville de Lorient** (Christophe Bouillaux, directeur de la restauration et administrateur Agores) | **Ville d'Angoulême** (Élisabeth Schom, responsable de la restauration).

2 – MUTUALISATION ET TRANSFERTS DE COMPÉTENCES

- Retour d'expérience sur l'évolution des pratiques des élus dans le cadre de la construction d'un nouveau projet s'inscrivant dans l'application de la loi #EGALIM. **SIRESCO** (Frédéric Souchet, directeur général).
- Un autre paradigme : le transfert des moyens et des compétences au cœur des conventions intercommunales de moyens partagés. **Communauté d'agglomération de Saintes** (Frédéric Laleu, DGS).
- Synthèse des échanges, en vue de réaliser un dossier complet sur la mutualisation et les transferts de compétences, en collaboration avec l'ANDEV : panorama de l'existant, freins et solutions, leviers, méthodologie... **Agriate Conseil** (Annie Pinquier, directrice du cabinet).

3 – MARCHÉS PUBLICS, ACTUALITÉS ET ÉCHANGES DE PRATIQUES

- Actualités et réglementation : décryptage du nouveau Code de la commande publique. **Jérôme Michon** (professeur spécialisé en droit des marchés publics).
- Dématérialisation : les freins et les difficultés rencontrées lors de la mise en place. **Ville de Lys-lez-Lannoy** (Xavier Verquin, directeur de la restauration & administrateur Agores).
- Les initiatives ultra-marines pour développer les approvisionnements locaux. **Ville de Sainte-Anne, Guadeloupe** (Alcide Donnat, responsable de la restauration et administrateur Agores) | **Ville de Gosier, Guadeloupe** (Ary Arsene, directeur du service des achats publics) | **Saint-Philippe, La Réunion** (Jany Hoareau, responsable service Éducation de et administrateur Agores).

12h15 • Discours officiels

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

13h45 • Discours d'ouverture du 33^e Forum

Séances plénières

1 – GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ /14h-15h30 /

- Qu'est-ce qu'une démocratie alimentaire ?
François Collard Dutilleul (agrégé des facultés de droit et professeur à l'Université de Nantes, membre honoraire de l'Institut universitaire de France).
- Conditions de la mise en œuvre du débat public par le CNA.
Sécrétariat interministériel du Conseil National de l'Alimentation (sous réserve) | **Ministère de la Transition Écologique et Solidaire** (Sous réserve).
- Organiser et favoriser le débat public autour des questions alimentaires et de restauration collective publique ?
Région Occitanie (Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la Région).
- Présentation du réseau RnPAT. Quelle place pour la restauration collective dans les PAT ?
Terres en villes (Paul Mazerand, directeur de l'association et animateur du réseau RnPAT).

2 – INNOVATION MANAGÉRIALE OU COMMENT ACCOMPAGNER DES ÉQUIPES DANS LE CHANGEMENT ? /16h30-18h /

- Présentation de l'étude N°21 de la MNT "La santé au travail comme levier d'innovation managériale" (21 juillet 2018).
MNT (Jean Dumonteil, directeur des Éditions du Secteur Public, Observatoire Social Territorial).
- Se former à l'innovation managériale. **Commune de Morlaix** (Sophie Gallou, directrice de la restauration & administratrice Agores)
- Innovation managériale, accompagnement au changement, conditions du bien-être au travail : retour d'expérience
Communauté d'agglomération de Saintes (Frédéric Laleu, DGS) | **Cabinet Archos Consultants**.
- Le CNFPT à l'ère du numérique. Formation professionnelle, e-formation et e-communautés : les nouveaux enjeux de la connaissance et de la veille métier. Présentation du PIB Point d'indice Bien-être au travail.
CNFPT (Teddy Colombeix, conseiller formation Pays de la Loire et Xavier Elices Diez, formateur).
- Synthèse des débats
François Collard Dutilleul

20h-23h30 • Pot d'accueil offert par la Communauté d'agglomération de Saintes.

Dîner de Gala – Domaine de l'Abbaye de Fontduce. Sur inscription préalable.

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

Eveil au goût // 10h-12h

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES • 14h-16h

par 3,2,1... Goût • CRESNA • Carrément goût • Esprit culinaire
• Pomme & sens • Maison de la nutrition • Les rendez-vous o goût

→ Avec la participation active des classes des communes
de la Communauté d'agglomération de Saintes.

SALON PROFESSIONNEL 9h-16h30

Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon
8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)

Repas sur place
au sein du Salon

VIE ASSOCIATIVE 15h30-16h30 Stand Agores Accueil des nouveaux adhérents

Eveil au goût // 14h-17h30

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES • 14h-16h

par 3,2,1... Goût • CRESNA • Carrément goût • Esprit culinaire
• Pomme & sens • Maison de la nutrition • Les rendez-vous o goût

→ Avec la participation active des classes des communes
de la Communauté d'agglomération de Saintes.

– 4^e journée d'étude « Éducation au goût » –

MESURE ET IMPACT DE L'ÉDUCATION AU GOÛT EN RESTAURATION COLLECTIVE, SUR LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRES DES CONVIVES • 14h-17h30

→ Présentation ANIMASSENS, ateliers participatifs, retours d'expériences de Monein et Colomiers.

Cafés débats // 9h-11h

4 – ALLERGIES ALIMENTAIRES & PAI, UNE VISION NOUVELLE

- Quel chemin parcourir pour permettre à tous les enfants allergiques alimentaires de bénéficier d'un accueil équitable, adapté et compétent en milieu scolaire ? PAI : vers une harmonisation nationale des pratiques. **Groupe Hospitalier Bretagne Sud** (Dr Françoise Le Pabic, pédiatre allergologue membre du groupe de travail de la Société française d'allergologie : allergie en milieu scolaire).
- 20 ans d'accueil d'enfants allergiques en milieu scolaire : point de vue et réflexions de l'AFPRAL. **AFPRAL** (Pascale Couratier, présidente de l'Association française pour la prévention des allergies).
- Comment la ville de Nice accueille-t-elle en restauration scolaire les enfants allergiques alimentaires ? **Ville de Nice** (Virginie Grandjean-Ceccon, diététicienne).
- Accueil et mise en place de PAI à la Réunion et particulièrement à Saint-Philippe. **Ville de Saint-Philippe** (Jany Hoareau, responsable du service Éducation & administrateur Agores).
- Exemple d'un portail Familles notamment dédié au suivi des PAI via la réservation quotidienne à la restauration scolaire. **Ville de Lorient** (Julien Le Guevel, adjoint au responsable de la restauration municipale).

5 – PRÉPARER L'ALIMENTATION DES SENIORS DÈS 50 ANS

- Rôle et réflexions portées par Alim 50+ en matière de dénutrition notamment. Alimentation des seniors à partir de 50 ans, levier-clé pour éviter l'arrivée en Ehpad de personnes en mauvaise santé. **Alim50+** (François Guillon, président, enseignant chercheur, Chaire marketing alimentaire et éthique).
- Cuisiner pour donner envie : évolution des pratiques en institution, textures modifiées et manger main. **EC6** (Éric Commelin, président fondateur de EC6, directeur du pôle Handicap, Maître de Conférence associé à l'IFROSS, université Lyon 3 cursus Master DU Nutrition).
- Dans le cadre de pathologies invalidantes, existe-t-il encore des solutions pour faire manger nos aînés ? **SENES** (Julien Garnier, président)
- L'éducation au goût en direction des personnes âgées en institutions et résidences. **3,2,1... Goût** (Cécile Chalopin, directrice et animatrice en éducation au goût et représentante de 3,2,1... Goût)

6 – ÉDUCATION À L'ALIMENTATION : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

- Présentation des ateliers animées par l'ANEGJ pendant le Forum AGORES depuis 4 ans. **ANEGJ** (Delphine Faucon, Comité opérationnel).
- Présentation du dispositif ICOFAS d'Appic santé. **APPIC Santé** (Arla Pochet, présidente).
- Présentation des outils d'animations et de connaissances par les Interprofessions. **AIB** | **Interbev** | **CNIEL** (Philippe Rochard, responsable des actions nutritionnelles).

11h • Vie associative Assemblée générale Agores (salle Plénière)

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

Séances plénières

3 – 20% DE BIO ET 30% DE PRODUITS LOCAUX, CONTRAINTES ET LEVIERS POUR UNE MISE EN ŒUVRE EFFECTIVE EN 2020 /14h-15h30 /

- Présentation de la convention tripartite Agores/Un Plus bio/Ecocert. **Agores** (Didier Thévenet, vice-président en charge de la Charte Nationale Qualité) | **Un Plus Bio** (Stéphane Veyrat, directeur) | **Ecocert** (Thierry Stuedzel, directeur)
- Retour sur les décrets et ordonnances de la Loi #Egalim et dons alimentaires. Conseil National de la Restauration Collective. **DGAL** (Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l'alimentation, sous réserve).
- Qu'en est-il de la progression de la bio en France et de l'égalité des régions versus la disponibilité des produits ? Présentation de l'Observatoire bio de la restauration collective. **Un Plus Bio** (Gilles Pérole, président)
- Table-ronde : retour d'expériences des villes de Monein et Poitiers sur le label "Bio en cuisine". **Ville de Monein** (Patrice Torres, responsable de la restauration & administrateur Agores) | **Ville de Poitiers** (Sylvestre Nivet, directeur de la restauration & administrateur Agores).

4 – SUPPRESSION DES PLASTIQUES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'HORIZON 2025 /16h30-18h /

- Livre Blanc Agores pour sortir du plastique en restauration collective publique. Présentation des recommandations. Présentation de la démarche AGORES et de la méthodologie de constitution du groupe de travail... Et après ? **SIVU Bordeaux-Mérignac** (Christophe Simon, directeur général et Coline Salaris-Borgne, chargée de mission) | **Agores** (Christophe Hébert, président).
- Comment sort-on du plastique ? Freins et leviers.
1• Table-ronde animée par Encarno Bravo (Néorestaurant) : échanges et retours d'expériences des collectivités adhérentes AGORES et membres du GT Plastiques. **SIVU BM** (Christophe Simon) | **SIRESCO** (Frédéric Souchet, directeur général) | **SYREC Gennevilliers** (Bruno Le Saec, directeur général) | **Symoresco** (Nadine Buon, responsable qualité).
2• Table-ronde animée par Encarno Bravo (Néorestaurant) : la parole aux acteurs de la plasturgie, des conditionnements alimentaires en plastique. Quelles alternatives à court et moyen termes ? **Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire** (Marie-Laure Métayer, sous-directrice) | **Esprit Restauration** (Francis Loiseau, directeur) | **Nutripack** (Olivier Montagne, directeur commercial).

18h-19h30 • Vie associative Visites au choix : visites d'un tonnelier et/ou d'un producteur de Cognac, d'une ferme de produits laitiers, de la

20h-22h • Espace Pierre Mendès France Dégustation d'huîtres de Marennes, animation dégustation Pineau, Cognac et Pétillant jus de raisin,

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

Eveil au goût // 10h-12h

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES

par 3,2,1... Goût • CRESNA • Carrément goût • Esprit culinaire
• Pomme & sens • Maison de la nutrition • Les rendez-vous o goût

→ Avec la participation active des classes des communes
de la Communauté d'agglomération de Saintes.

SALON PROFESSIONNEL 9h-16h30

Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon
8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)

Repas sur place
au sein du Salon

VIE ASSOCIATIVE
15h30-16h30
Stand Agores
Accueil des nouveaux adhérents

Eveil au goût // 14h-16h

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES

par 3,2,1... Goût • CRESNA • Carrément goût • Esprit culinaire
• Pomme & sens • Maison de la nutrition • Les rendez-vous o goût

→ Avec la participation active des classes des communes
de la Communauté d'agglomération de Saintes.

Ville de Saintes à pied avec un guide de l'OT ou en running avec des animateurs sportifs (sur réservation préalable).

DJ et Bar à cocktails (sur réservation préalable).

CONFÉRENCES & ATELIERS

Cafés débats // 9h-11h

7 - ATELIER CULINAIRE « LES CANTINES PRENNENT DE LA GRAINE »

- Décryptage de la loi et recommandations du GEMRCN sur l'équilibre des menus et les fréquences de consommation. Quelle place pour les repas alternatifs ? Consommation des légumineuses hier et aujourd'hui : avantages nutritionnels et limites. **EPARCA** (Anne-Guyline Périllon, directrice de la restauration et membre du GEMRCN).
- Quelles solutions apportent les industries agro-alimentaires dans le cadre de cette diversification ? **Soja Sun** (Vincent Marchand, conseiller culinaire).
- Les légumes secs, ça se cuisine aussi !! Comment initier les cuisiniers et créer du plaisir avec les céréales et les légumineuses en proposant des fabrications « maison » ? **Symoresco** (Gilbert Gracia, chef de production).
- Échanges de recettes et dégustation : « les légumineuses de l'entrée au dessert ». **Ville de Lons-le-Saunier** (Didier Thévenet, directeur de la restauration).

8 - ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ

- Retour des ateliers du CNA suite à l'avis N°81 « Alimentation favorable à la Santé ». **CNA** (Margaux Denis, secrétariat interministériel) | **Sylvestre Nivet** (administrateur Agores suppléant au CNA).
- Qu'est ce qu'un aliment ultra transformé ? Que penser de la classification des aliments Nova et Nutriscore ? Que penser des nouveaux outils numériques tel que Yuka ? **Open Food Fact** (Stéphane Gigandet, directeur) | **Nova** (Anthony Fardet, directeur) | **Ville de Morlaix** (Sophie Gallou, directrice de la restauration).
- Le point sur les travaux du GEMRCN et du PNNS 4. **CENA** (Marie-Line Huc, directrice).

9 - SORTIR DU PLASTIQUE EN 2025 : POURQUOI ?

- Le point de vue des "Lanceurs d'alerte". **Réseau Santé Environnement France** (Serge Robert, enseignant chercheur et formateur).
- Le point de vue des médecins. **Association santé environnement France** (Didier Cugy, neurologue).
- Les aspects juridiques.

Éveil au goût // 10h-12h

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES

par 3.2.1... **Goût !** • **CRESNA** • **Carrément goût** •
Esprit culinaire • **Pomme & sens** • **Maison de la nutrition** •
Les rendez-vous o goût

- Avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

14h • Clôture du Forum