



Actes des Réunions Régionales

Politique de l'alimentation
Approvisionnement & 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



ÉDITO
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

ingredientsdeconfiance.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

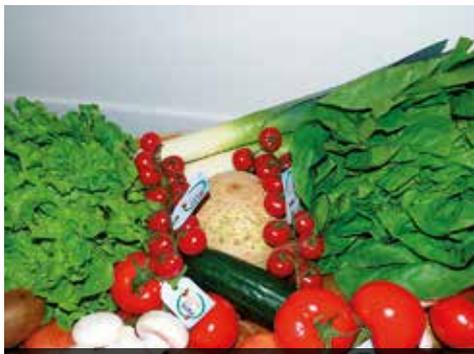


Bretagne : 28/03, Rosnoën (29)
Adhérent organisateur : Carole Vasseur

« 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



*Contenu éditorial réservé
aux adhérents Agores.*

*Pour bénéficier des avantages
professionnels des adhérents,
rejoignez l'association.*

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.