

**Monsieur le Maire,
Monsieur de Directeur de la Restauration,
Monsieur le Directeur des Affaires Scolaires**

OBJET :

Réunion Régionale de la Restauration collective publique

Biarritz le 26/11/ 2018

Madame, Monsieur le Maire, Cher(ère) Collègue,

La restauration collective territoriale est devenue, au cours de ces dix dernières années, un thème de réflexion incontournable pour les élus et leurs techniciens en charge de la restauration.

La restauration collective territoriale au caractère « intergénérationnel » de plus en plus affirmé, confronte sans cesse les problématiques citoyennes, économiques, éducatives, d'intégration sociale et de solidarité, de santé publique pour répondre aux enjeux de service public d'aujourd'hui.

Plus que jamais les Responsables de Restauration collective, élus comme directeurs, doivent être en mesure de répondre à ces nouveaux défis de qualité, de transparence et de communication.

Toutes ces informations, connaissances doivent s'acquérir au quotidien par des investigations auprès des fournisseurs, des différentes filières mais également lors de rencontres professionnelles comme celles qu'AGORES organise chaque année au plus près des ses adhérents et des responsables de la restauration dans les collectivités territoriales.

Aujourd'hui, de la plus petite cuisine de village à la plus grande cuisine centrale, il est utile et nécessaire de confronter nos réflexions, nos idées, nos réalisations et expériences pour faire évoluer notre activité.

AGORES, en partenariat avec le salon professionnel de l'hôtellerie, restauration, et métiers de l'alimentation (HORESTA) ont le plaisir de vous convier ainsi que les personnes concernées dans votre collectivité, à la réunion de votre région qui sera l'occasion d'aborder les thématiques nationales sur la restauration collective.

**Le mardi 19 mars 2019 à partir de 09h00
Au hall D'IRATY de BIARRITZ.**

Vous pourrez ensuite vous restaurer en visitant le salon. Plusieurs fournisseurs vous proposeront leurs produits à déguster

Nous sommes persuadés que l'organisation de cette journée dans votre région ne peut pas vous laisser indifférent.

Comptant sur votre présence, celle de votre collaborateur et du responsable de la restauration, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur le Maire, Cher(ère) Collègue, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

**Christophe HEBERT
Président AGORES**



La participation à cette journée sera comptabilisée en journée de formation.

Pour vous inscrire en ligne, **s'adresser au référent formation de votre collectivité**

Code stage : 81830037 le cnfpt n'enverra pas de convocation, l'invitation en tient lieu.

Pièces jointes : le plan d'accès, le programme de la réunion, le code inscription CNFPT

PROGRAMME DE LA REUNION REGIONALE SUD OUEST

Salon HORESTA A BIARRITZ

- 9h-9h30 :** **Accueil** - petit déjeuner des participants
- 9h30-9h40 :** **Mot d'accueil** des partenaires « Un plus Bio, ECOCERT, AGORES »
- 9h40-10h05 :** **Présentation de l'association AGORES** et du **33 ème Forum de la Restauration Collective**
Publique Territoriale du 13 au 15 JUIN 2018 à SAINTE
Jean Michel BARREAU - Administrateur Agores
- 10h05-11h05 :** **Comment faire évoluer son service vers une restauration collective de qualité et durable dans le cadre de la loi EGALIM :**
- *Présentation du partenariat de la charte qualité « Ecocert, UN PLUS BIO, AGORES »*
 - *Intervention de Stéphane VERAT, ECOCERT pour la présentation du partenariat et un retour de l'observatoire de l'alimentation et présentation du label Ecocert.*
 - *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective :*
 - *intervention des fermiers collectifs du 64, Intervention d'un éleveur de poulet bio (Jean BARRERE),*
- 11h05-11h40 :**
 - *Adapter son service le cas échéant à un coût matière plus élevé :*
 - Société MPK ; Constructions modulaires, (Romain PEYRIQUE)
 - cabinet MALLET, la cuisson basse température, (Bruno MALLET)
 - retour d'expérience avec la cuisine centrale MACS et MONEIN.
- 11h40- 12h30 :** **Cantine sans plastique ? Ou en est-on ?**
- *Retour du groupe de travail par le Directeur du SIVU de Bordeaux » Christophe SIMON », BARREAU Jean Michel, Directeur de la cuisine centrale de COLOMIERS et d'un scientifique pour répondre aux enjeux de la problématique*
- 12h30- 12h45 :** **20 mn de remue méninges sur la restauration collective de demain (comment les responsables voient l'évolution de ce secteur d'activité).**
- 13H00 :** **VISITE DU SALON ET RENCONTRE DES EXPOSANTS**
Contacts : Patrice TORRES – Administrateur AGORES - 06 01 2 10 08

