

COMMUNIQUE DE PRESSE

Annulation du forum de Rambouillet

Engagés sur le front de la gestion de crise COVID-19

Dans le contexte de la pandémie COVID 19, et compte tenu des difficultés spécifiques liées à la période de confinement, dont la durée est incertaine, **le Conseil d'Administration d'AGORES se retrouve dans l'obligation d'annuler le Forum de Rambouillet, les 9, 10 et 11 juin 2020**, qui devait se tenir à la Bergerie Nationale de Rambouillet.

Les incertitudes liées aux modalités de la levée du confinement, le report des élections municipales en juin voire à l'automne, la nécessaire présence des professionnels que nous sommes mais aussi des entreprises et de nos intervenants dans leurs activités respectives au moment de la relance des activités **rendent inenvisageable le maintien de ce forum.**

En outre, les difficultés de réorganisation au pied levé d'un tel évènement par une association de bénévoles ne permettront pas le report à une date ultérieure en 2020.

C'est donc bien entendu avec un immense regret que les membres du Conseil d'Administration AGORES ont pris la décision d'annuler ce moment fort de l'association dont la préparation était pourtant déjà bien avancée.

Dans l'attente de la prochaine édition du Forum en 2021, **le lien privilégié qui rassemble tous les adhérents d'AGORES sera maintenu.**

Des réunions régionales au format élargi seront organisées dès que possible selon l'état de la situation sanitaire du pays ainsi qu'après la rentrée scolaire 2020-2021. Cela permettra d'accompagner la reprise et de se replonger dans les évolutions importantes demandées à la restauration collective.

L'utilisation des moyens numériques sera aussi développée par l'association en direction de ses adhérents.

Cette période de crise prouve combien l'activité de la restauration collective territoriale est, et demeure essentielle dans la vie quotidienne des collectivités. L'engagement de tous les acteurs de la restauration territoriale est un formidable **révélateur de l'importance d'un service public réactif et performant.**

Si notre service n'est juridiquement pas obligatoire, il n'en demeure pas moins **indispensable**, dans le maintien du lien social, de l'aide aux personnes âgées isolées, de par sa capacité de réaction, de prise en charge, de dévouement, de sens du service au public.

Il l'est aussi pour le plus long terme, dans le soutien aux producteurs locaux avec qui, parfois, nous avons conclu des relations partenariales.

De nombreux adhérents AGORES sont sur le front de la gestion de crise par la production de repas, de gestion du nettoyage et de la désinfection des locaux, de la livraison de portages à domicile, de repas pour les équipes mobilisées sur le terrain.

Les exemples sont nombreux à l'image de nos collègues de LONS LE SAUNIER, de BORDEAUX ou de GENNEVILLIERS qui livrent quotidiennement entre 2500 et 3000 repas / jour en portage en direction des personnes isolées, des EHPAD et autres résidences de personnes âgées.

Quand le secteur privé et les sociétés de restauration ne prennent plus aucun nouveau client, le service public fait face. Tous ces repas qui dépassent de loin les volumes habituels en direction des personnes âgées ne sont pas sans mettre en difficultés les organisations des cuisines territoriales, dont les effectifs sont réduits du fait des mesures de confinement et autres arrêts de travail, autorisations spéciales d'absence.

Il en est de même dans de nombreuses petites communes dont le portage a doublé et occupe une partie non négligeable des temps des agents en préparation conditionnement et livraison. Ces activités plutôt secondaires sont devenues principales ces temps-ci et ont obligé à une forte réorganisation. La solidarité entre communes est aussi un des faits marquants et seul le service public a pu assurer ces repas supplémentaires pris individuellement.

Une attention particulière est portée aux producteurs locaux. Ainsi de nombreuses collectivités telles celles de MONEIN, de SEIGNOSSE ont pris l'engagement de n'annuler aucune commande engagée avant le confinement. Tous les produits locaux ont été réceptionnés, surgelés et payés en vue de productions futures.

Une période difficile de laquelle tous les acteurs de la restauration territoriale sortiront grandis : des liens humains resserrés, des approvisionnements locaux renforcés, une sécurité sanitaire exacerbée.

Nous restons donc sur le front de la crise et toujours déterminés au maintien du lien entre responsables de la restauration territoriale publique pour la prise en compte des vrais enjeux pour aujourd'hui mais aussi pour demain pour l'amélioration globale de la qualité des repas servis dans nos restaurants.

Contact

Jean-Jacques HAZAN

Chargé de mission

jeanjacqueshazan@gmail.com