

36^e FORUM DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LOIS EGALIM, AGEF, CLIMAT ET RÉSILIENCE
DES HOMMES ET DES FEMMES, CHEVILLES OUVRIÈRES DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE POUR LE CHANGEMENT DES PRATIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

DU 5 AU 7 OCTOBRE 2022

ARLES, PALAIS DES CONGRÈS (BOUCHES-DU-RHÔNE, 13)

Organisé par Agores et la Commune d'Arles

PRÉ-PROGRAMME

Le rendez-vous incontournable de la restauration publique territoriale, porté par les valeurs du réseau Agores

> Forum annuel

Expertise, actualité, proximité

Mercredi 5 au vendredi 7 octobre 11h

2 jours 1/2 d'ateliers café-débats et de séances plénières pour aborder les grands enjeux de nos métiers, avec les acteurs clés de notre écosystème

> Salon professionnel

Fournisseurs, producteurs et distributeurs

Mercredi 5 et jeudi 6 octobre

2 jours de rencontres informelles, pour découvrir auprès de 70 exposants spécialistes de la restauration publique les tendances et nouveautés : produits, matériels, équipements, logiciels...

> Education au goût "parcours sensoriel"

Sensibilisation, expérimentation, partage

Mercredi 29 septembre au vendredi 1^{er} octobre

Ateliers du goût et des interprofessions, autour d'un aliment phare
Animations jeunes publics (crèches, collèges, lycées)

Jour à définir

Journée d'étude sur l'éducation au goût, en partenariat avec l'ANEGJ

MERCREDI 5 OCTOBRE

.....

Atelier, café-débat 1

⊙ Marchés publics & exception alimentaire.

Comment gérer la hausse des prix ?

Décarboner l'alimentation.

L'exception alimentaire dans les marchés publics.

Comment faire face à l'explosion des coûts des matières premières ?
Eclairage juridique, approche du ministère, vision politique locale, angle technique : comment flèche-t-on des budgets sur la restauration ?
comment fait-on des économies en cuisine ? Quels financements peuvent soutenir la démarche ?

Atelier, café-débat 2

⊙ Recruter, former et fidéliser les animateurs de la pause méridienne

La loi Egalim aidant, les collectivités locales se sont emparées des sujets impactant la restauration scolaire. Pour certaines, l'éducation à l'alimentation et au goût est apparue comme une évidence pour atteindre nombre d'objectifs fixés par la loi. Pour d'autres, souvent moins aguerries, l'éducation au goût est encore "tout un programme"...
Panorama des intervenants, programmes et outils à leur disposition.

Atelier, café-débat 3

⊙ Loi Egalim. Organisation, planification du travail et outils pour le "fait maison"

Repas végétariens, produits locaux, arrêt des fonds de sauce...
Comment organiser et planifier le travail pour remettre de la cuisine dans nos cuisines ? Repenser le travail, équipements performants et savoir-faire culinaire, quelles clés pour un "fait maison de qualité" ?

Séance plénière 1

⊙ Développer l'attractivité des métiers et fidéliser les agents dans les services publics de restauration

Depuis 3 ans, nous subissons la pandémie, à laquelle s'ajoute aujourd'hui les conséquences de la guerre en Ukraine.

A titre individuel, la lassitude est réelle : impression de ne pas en voir le bout, envie de fermer la parenthèse. A titre collectif se déploie une énergie incroyable, une imagination et une agilité des services publics locaux qui tous les jours anticipent, s'adaptent. Comment utiliser cette dynamique au service de la qualité de la restauration collective ?

Séance plénière 2

⊙ Sortie du plastique : le plus grand défi de toute l'histoire de la restauration collective publique territoriale. Où en est on ? Quoi faire... et comment ?

La sortie des plastiques est le plus grand défi auquel sont confrontés les professionnels depuis l'arrêté de septembre 1997 et l'HACCP. Elle impacte en profondeur les pratiques professionnelles quotidiennes, toute la chaîne - des producteurs au service en salle - et l'arsenal législatif lui donne un caractère impératif.

Avec les deux tomes de son Livre Blanc, Agores s'est emparée de la question et défriche le terrain depuis des années pour accompagner élus et techniciens dans ce défi opérationnel historique !



JEUDI 6 OCTOBRE

.....

Atelier, café-débat 4

⊗ Les énergies vertes au service de la mobilité. Gestion des biodéchets et décarbonation.

La flambée des coûts de l'énergie et la nécessité d'intégrer la transition écologique dans les processus de production et de distribution des repas nous obligent à repenser les modes et matériels nécessaires à notre fonctionnement. Mobilité responsable, économies d'énergie, gestion des déchets, bilan carbone de l'alimentation : nous devons intégrer ces sujets à nos organisations. Quelles technologies et quelles solutions pour y remédier et y faire face ?

Atelier, café-débat 5

⊗ Formation & compétences : évolutions de la loi Egalim

La restauration territoriale représente en France 81 000 personnels techniques répartis en 7 métiers, auxquels s'ajoutent les métiers d'accompagnement des enfants lors du repas et de la pause méridienne (ATSEM, animateurs). La qualité d'ensemble de ce service social passe par ces femmes et ces hommes qui s'investissent au quotidien, une communauté hétérogène, parfois peu valorisée. Leur mobilisation, leur reconnaissance et la valorisation de leurs compétences sont les piliers qui doivent soutenir l'édifice.

Plongée dans l'offre de formation et ses évolutions. Focus sur de nouvelles méthodes inspirantes pour faire monter vos équipes en compétences et préparer vos futurs recrutements.

Atelier, café-débat 6

⊗ Du collège au médico-social : une restauration collective aux multiples facettes

Loi 3Ds : un nouveau mode de gestion de la restauration. Parue au Journal Officiel le 22 février, la loi 3Ds "Différenciation, Décentralisation, Déconcentration et Simplification" vient d'être promulguée. De nouvelles conventions vont voir le jour, notamment dans le secteur de la restauration.

Séance plénière 3

⊗ Recruter, accompagner, former, manager, évaluer

Egalim, Agec, Climat et Résilience : tous les changements que fixent ces lois nécessitent une montée en compétence des acteurs de terrain. Nos quotidiens évoluent, les connaissances doivent suivre. En formation initiale et continue, les référentiels métiers doivent faire l'objet d'une refonte en profondeur. A la clé : mettre à niveau les connaissances pour réussir ces transformations structurelles. Remettre l'humain au centre du jeu, un enjeu stratégique.

Séance plénière 4

⊗ Egalim : point d'étape, bilan, perspectives, communication. Les outils disponibles

La loi Egalim, complétée par les lois AGECE et Climat et résilience, occupe l'espace professionnel et politique depuis près de 4 ans. Entre difficultés d'approvisionnements et hausse des prix, qu'en est-il aujourd'hui ? Focus sur la question récurrente de l'exception alimentaire dans les marchés publics.

VENDREDI 7 OCTOBRE

.....

Atelier, café-débat 7

⊗ La place de l'informatisation et du numérique dans la restauration collective

Restauration collective 2.0. Maillon essentiel de nos quotidiens, le numérique est partout : production, prévisions, information, communication...

Il faut le démystifier pour mieux l'intégrer, à son rythme et à son niveau. Comment maîtriser la déclaration des achats de qualité "Ma Cantine", obligation statistique ?

Du plus simple au plus complexe, exemples d'outils.

Atelier, café-débat 8

⊗ Réussir sa transition écologique, en accompagnant les collectivités territoriales dans la mise en place de projets éducatifs alimentaires intégrant l'éducation au goût et à l'alimentation

Vers une alimentation accessible, saine, sûre et durable !

Atelier, café-débat 9

⊗ Sortie du plastique et du jetable pour le portage à domicile

La loi AGECE nous contraint à sortir de l'usage unique pour les repas du portage à domicile. Plus facile à dire qu'à faire...

Retour d'expérience de la ville de Fontenay-sous-Bois.

En marge du Forum, des temps de convivialité et d'échanges entre professionnels

> Repas de gala, mercredi 5 octobre

> Soirée adhérents, jeudi 6 octobre

> Assemblée générale, vendredi 7 octobre

Bulletin d'inscription à télécharger sur
www.agores.asso.fr