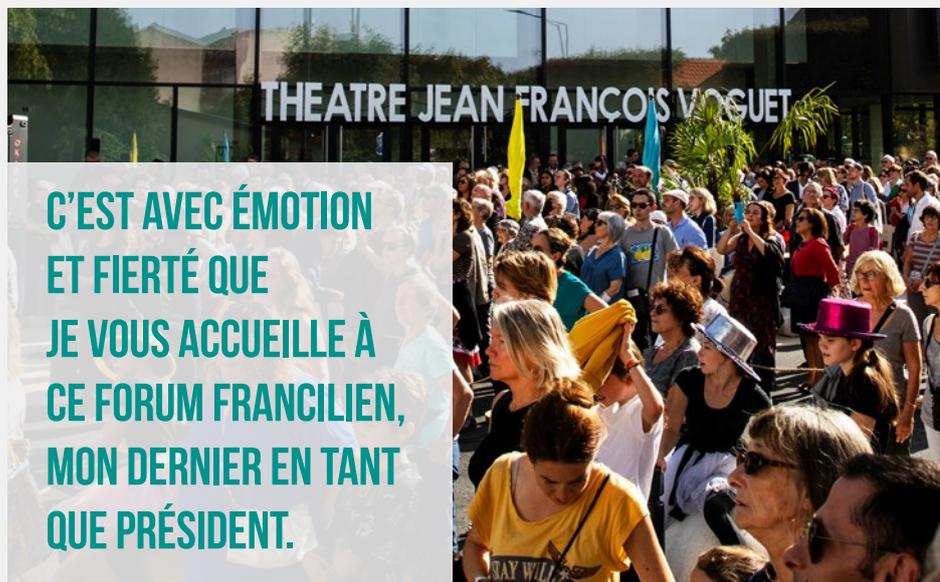


JOURNAL

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES ACTEURS DE LA RESTAURATION TERRITORIALE



ça a été le cas sur la thématique « plastiques ». Je suis très attaché à maintenir le lien : parler technique et échanger avec les congressistes aide à comprendre au plus près les besoins du terrain et nouvelles attentes... avec un prolongement naturel sur les temps forts de la soirée associative et de la soirée de gala qui permettent de « décloisonner ».

Quel plaisir de tous vous retrouver !

Ensemble, le congrès et le salon constituent notre Forum. Parmi les adhérents, certains sont des inconditionnels qui ne manqueraient ce rendez-vous pour rien au monde. S'y croisent congressistes, universitaires et chercheurs, hauts fonctionnaires, élus : cette pluridisciplinarité crée des opportunités d'échange avec une vision « grand angle » enrichissante pour tous.

Je salue enfin le travail remarquable des collectivités hôtes qui nous accueillent. Notre Forum n'est pas une manifestation de quartier, son envergure nationale met en valeur l'implication politique des élus locaux en matière de restauration, il souligne l'exemplarité des collectivités territoriales. C'est chaque année un temps fort pour les équipes qui peuvent exprimer tout leur savoir-faire.

Le Forum a grandi, mais il a gardé l'essentiel : **le fil rouge du partage à la source de la première édition.** Comme le disait le président fondateur, Agores est une grande famille où le professionnalisme et l'amitié l'emportent... j'y ajoute l'intelligence collective !

Christophe Hébert, président d'Agores

Quand j'ai succédé à André Nizard en 2002 à la tête de l'association, j'ai essayé de faire du Forum annuel une vitrine de la réflexion d'Agores, en donnant à voir les sujets d'actualité et les sujets d'avenir.

Côté congrès d'abord. Plus on échange, plus on rencontre de monde, plus on s'enrichit ! Quand on a la tête dans le guidon au quotidien, on subit les évolutions plus qu'on en est acteur... Tout le monde ne vient pas au Forum avec les mêmes attentes ou le même niveau de réflexion : certains sont en recherche d'infos pratiques, d'autres ont besoin d'une vision plus stratégique.

Les conférences sont nées pour partager avec l'ensemble des collègues le fruit des échanges du conseil d'administration à l'année. On a ouvert le spectre des interventions, avec des présentations d'universitaires,

de chercheurs, de sociologues, de responsables R&D, d'élus. Les ateliers abordent les sujets d'actualité avec plus d'interactivité que les plénières, avec une approche plus pragmatique.

L'éducation au goût a aussi pris une place croissante au fil des ans, en partenariat avec l'ANEG : l'espace du goût est désormais une institution.

Le salon professionnel s'est beaucoup développé. Nos fournisseurs présentent chaque année leurs nouveautés, avec un équilibre entre équipements et matériels, ingénierie et bureaux d'études, produits alimentaires... Beaucoup d'entre eux sont des participants historiques, pour certains depuis des dizaines d'années. Nous partageons un intérêt commercial, un engagement professionnel et un capital sympathie.

Notre souhait est qu'ils puissent s'associer aux conférences, comme

LES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT

Fontenay-sous-Bois : 3 piliers clés pour la restauration municipale

> 4-5

HOMMAGE

Christophe Hébert, une vie d'engagement

> 6-7

FOCUS FORUM

Commande publique et nouveaux enjeux d'organisation

> 8-11



FORUM JOURNAL est une publication Agores

Directeur de la publication

Christophe Hébert

Conception éditoriale & rédaction

Floriane Bertez, com'elem

Conception graphique & mise en page

Phonn Yorth, Colourful Studio

Impression

SIPAP

Crédits photos couverture

© Vincent Brochard - Ville de Fontenay-sous-Bois

Crédits photos

© Lucile Cubin Pliestik

© Nadir Merkal

© NnoMan Cadoret

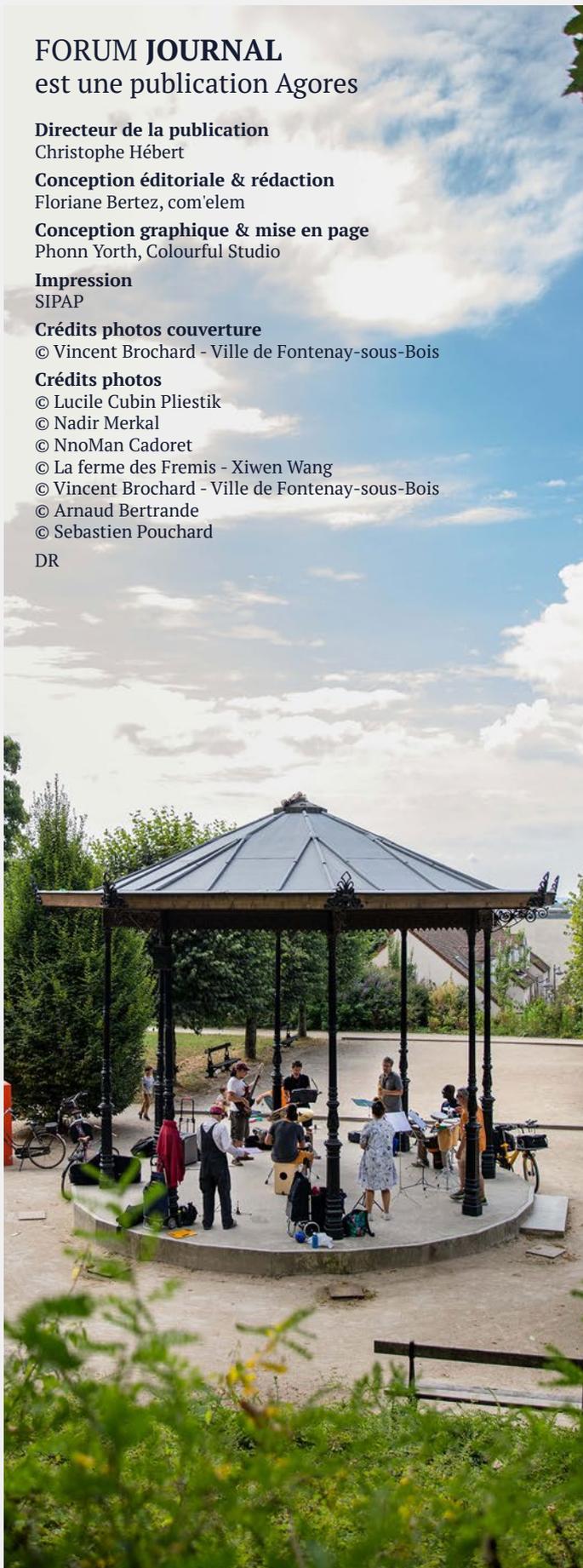
© La ferme des Fremis - Xiwen Wang

© Vincent Brochard - Ville de Fontenay-sous-Bois

© Arnaud Bertrand

© Sebastien Pouchard

DR



JEAN-PHILIPPE GAUTRAIS
MAIRE DE FONTENAY-SOUS-BOIS

MANGER ENSEMBLE, C'EST FAIRE SOCIÉTÉ

Energie chère, dérèglement climatique, inflation alimentaire et instabilité géopolitique : nous avons besoin de prendre soin les uns des autres. En temps de crise, le service public est une valeur sûre, la restauration collective en particulier.

La cantine est loin d'être un simple interlude entre deux temps scolaires ! Elle est d'abord la première politique de lutte contre les inégalités alimentaires de ce pays. Des repas sains et de qualité pour tous les enfants, même ceux dont les familles manquent de moyens. C'est aussi un espace de promotion du goût, de découverte culturelle et de tolérance : manger ensemble, c'est faire société. C'est enfin un outil de transformation des systèmes agricoles et alimentaires, à travers le levier de la commande publique et la sensibilisation sur les temps d'accueil. Les mobilisations agricoles au début de cette année nous rappellent l'urgence à transformer l'ensemble de la chaîne, de la fourche à la fourchette, pour que tous puissent accéder à une alimentation de qualité, que les paysans soient justement rémunérés, tout en préservant, voire en restaurant, les écosystèmes qui rendent possible la production agricole.

Au contacts des enfants, en cuisine ou dans les bureaux, les agents du service public de la restauration scolaire mènent leur indispensable mission dans un contexte particulièrement agité. Ce sont bien sûr les contraintes budgétaires, que ce gouvernement renforce par dogmatisme, et les prix des matières premières qui grimpent. Il faut des trésors d'inventivité pour réussir à adapter les pratiques à ces enjeux. Ce sont aussi les agitations identitaires, qui cherchent à faire de la cantine un champ de bataille politique : fort heureusement, il est possible d'accueillir tous les enfants dans le service public, à travers des menus adaptés et une réflexion sereine.

Face à tous ces défis, nous sommes très heureux de pouvoir accueillir ce Forum. Nous espérons que les échanges qui rythmeront ces journées vous permettront d'imaginer de nouvelles solutions pour fournir un service public local de qualité, au service de tous les habitants, jeunes et moins jeunes, de ce pays.

Merci pour votre engagement !



PIERRE GARZON
MAIRE DE VILLEJUIF ET CONSEILLER
DÉPARTEMENTAL DU VAL-DE-MARNE

FACILITER L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Villejuif a l'honneur d'accueillir le dîner du 38^e Forum Agores de la restauration publique territoriale, à l'Espace Congrès des Esselières. Notre collectivité est fière de contribuer à l'organisation de cet événement, qui – je n'en doute pas – sera un formidable temps d'échanges pour partager idées, réflexions, bonnes pratiques et savoir-faire autour des politiques publiques alimentaires.

Nous sommes de ceux qui travaillent et innovent autour de ces questions. C'est d'ailleurs en ce sens que la ville a fait l'acquisition d'une exploitation agricole pour produire une partie de ses besoins en fruits et légumes. La ferme que nous avons acquise dans l'Yonne nous permet déjà de fournir nos crèches en produits issus de l'agriculture biologique.

Nous répondons ainsi au besoin partagé de mieux manger, mais aussi à une partie des problématiques du monde agricole en assurant la sauvegarde d'une exploitation. C'est une innovation politique, une expérimentation qui permet d'ouvrir le champ des possibles vis-à-vis de ce que peuvent faire les collectivités pour répondre aux besoins de leurs habitants et être à la hauteur des enjeux posés par la transition écologique. Une expérimentation également tournée vers l'avenir avec des séjours qui permettront à chacun et particulièrement aux plus jeunes de découvrir et de s'éduquer aux bienfaits de la nature et d'une alimentation saine tout en tissant un lien indispensable entre ville et campagne pour répondre à la fracture croissante que traverse notre pays. Et c'est toujours avec la volonté de défendre un droit à une alimentation de qualité que nous expérimenterons cette année la mise en place de petit déjeuner gratuit pour les écoliers.

Comptant sur vos travaux pour nous aider à construire cette ville plus respirable, plus résiliente, durable dont nous devons porter collectivement les espoirs et les possibles pour demain.

Je vous souhaite à toutes et tous d'excellents échanges.



CRÉER UN MODÈLE PLUS VERTUEUX

Le Sidoresto prépare 8000 repas/jour pour Vitry-sur-Seine et Gentilly. Notre objectif clé est d'assurer la qualité dans l'assiette, en s'inscrivant dans une démarche environnementale, en respectant les normes d'équilibre alimentaire et maintenant des prix abordables pour tous.

Nous avons lancé avec les parents et professionnels un travail autour d'un comité des usagers pour traiter des questions liées à la restauration scolaire : travail en cours pour supprimer les aliments ultra transformés, suppression des fonds de sauce industriels en 2021, réduction des emballages au profit du vrac... Depuis 2024, des expérimentations sont menées pour « sortir du plastique » (nouveaux contenants en inox, nouvel outil de scellage) et les deux prochaines écoles en construction à Vitry-sur-Seine compteront une cuisine sur place pour expérimenter les avantages de ce mode de gestion.

Partenaire d'Agores, notre engagement se traduit par une participation active, des échanges constructifs et un partage d'expériences, pour créer un modèle plus vertueux, qualitatif, innovant et respectueux, répondant aux différentes lois et décrets en vigueur.

Bernadette Ebode Ondobo,
présidente du Sidoresto

MUTUALISER INNOVATIONS ET PROJETS INDUSTRIELS

Tables Communes et le Syrec mutualisent leurs innovations et projets industriels. Les deux structures ont créé avec d'autres acteurs de la restauration collective le groupement de commande Tremplin pour proposer des alternatives aux conditionnements à usage unique, structurer leurs besoins, agir auprès des industriels et mutualiser leurs coûts. Tremplin regroupe 6 villes, 1 département et 4 EPCI, représentant 70 collectivités confectionnant 320 000 repas/jour. En septembre 2024, les premières cuisines opéreront la transition du plastique au réemploi en contenants inox avec des conditionnements automatisés.

Si Tremplin répond au challenge des contenants réemployables, la question de leur lavage et de leur stockage s'est rapidement posée. Née en juin 2022, la Semelog (Société d'Économie Mixte d'Environnement, de Logistique, d'Organisation et de Gestion) fournira 128 000 contenants réemployables et traçables dès 2025.

Philippe Bouyssou, co-fondateur de Tremplin
et président de Tables Communes

RÉPONDRE AUX ENJEUX CONTEMPORAINS

Le Syrec est né en 2010 de la volonté de Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine et Villepinte de moderniser leur service public de restauration collective, pour plus de 165 000 habitants représentant près de 100 sites de consommation, et 15 000 repas/jour. La commune de Villeneuve-la-Garenne les a rejoints en 2021. Ces acteurs ont fait le choix d'un service public innovant capable de répondre aux enjeux contemporains : développement durable, exigences de qualité et de sécurité alimentaire, éducation et pédagogie à destination des usagers. Le Syrec a développé une méthode de cuisson sous vide à basse température par immersion de ses protéines et de ses légumes, féculents et légumineuses – une méthode inédite en France pour ces derniers. Il est enfin engagé depuis 2018 dans les recherches de solutions à la suppression du plastique à usage unique en conformité avec les lois EGAlim et AGECE.

C'est animé par cette conscience accrue d'un service public exigeant, moderne et de qualité que le Syrec sera un partenaire actif de ce 38^e Forum.

Philippe Clochette, co-fondateur de la Semelog
et président du Syrec



RENCONTRE

FABIENNE LELU

Maire-adjoint à la transition écologique, au projet alimentaire de territoire et à l'économie sociale et solidaire

Accompagner une réelle transition agroécologique

Fontenay-sous-Bois porte depuis longtemps une politique publique ambitieuse autour de l'alimentation dans tous les quartiers, des plus petits aux plus anciens : c'est la dynamique de notre service public de restauration collective. L'engagement quotidien de nos agents permet de répondre aux enjeux d'une nourriture saine, durable, de saison et de proximité.

En 2021, nous avons lancé notre Projet Alimentaire Territorial. Un dispositif pour œuvrer résolument à une véritable démocratie alimentaire, inclusive pour toutes et tous, malgré une précarité alimentaire qui progresse partout.

L'intelligence collective est fondamentale, par le partage des expériences et des pratiques que permettent les rencontres du Forum annuel d'Agores. Ensemble, nous progressons vers une transition agroécologique réelle, bénéfique pour le monde paysan, la population et notre planète.



Depuis 2020, Fontenay-sous-Bois est labellisée Ecocert en cuisine 2 carottes chaque année.



HORS DES SENTIERS BATTUS

La restauration municipale de Fontenay-sous-Bois a longtemps été considérée comme un mouton à 5 pattes.... Au fil des ans, des choix politiques engagés ont contribué à dessiner un chemin responsable et créateur de liens.

L'INOX, À REBOURS DES STANDARDS DE L'ÉPOQUE

La cuisine centrale naît à l'été 1994 sous l'impulsion du maire et du responsable de la restauration collective de l'époque Michel Frin : alors que tout le monde s'oriente vers le jetable, il « met dehors les vendeurs de barquettes plastiques en situation de monopole, au motif qu'il était hors de question de se faire dicter sa ligne de conduite... », raconte Maxime Cordier, responsable de la restauration de Fontenay-sous-Bois. Michel Frin ne choisit pas ce mode opératoire en vogue, mais opte pour les 18 écoles pour la liaison froide en bacs inox, incluant plonge dans les écoles et retour lavage en cuisine centrale – déjà une parfaite boucle de réemploi.

« Pendant 20 ans, la cuisine de Fontenay passera pour « arriérée » avec son refus du process moderne, « irresponsable » pour l'hygiène (le plastique est alors gage de sécurité sanitaire) et « maltraitante » pour l'ergonomie des postes de travail. » La problématique de la sortie des plastiques éclaire ce choix d'une autre manière et Maxime se régale du revirement de situation : « ce choix a tenu au hasard à l'époque, mais les arriérés d'hier sont aujourd'hui des visionnaires ! »

La seule transition que Fontenay-sous-Bois a opérée concerne le portage, « le seul plastique qui existait en cuisine... » 30 ans d'expertise ont aidé à passer le cap.



APPROS LOCAUX, LES DENRÉES « AU PLUS FRAIS »

Comment arrive-t-on à fournir des produits de qualité et une cuisine de village, grâce à l'ingénierie de la commande publique ? « Nous achetons 10 % de nos produits uniquement à la Coopérative bio d'Ile-de-France soit 250 000 €, mais ce n'est pas la seule filière de territoire, de qualité et de circuit court, à l'image du poisson frais, des viandes de boucherie fournies par la coopérative d'éleveurs de l'Allier SICABA ou du pain du boulanger du quartier des parapluies. »

Fontenay-sous-Bois s'approvisionne sur la totalité des produits dans la gamme de la Coop bio IDF : maraichage (lentilles, légumes de plein champ), produits céréaliers et dérivés, fruits, laitages. Parallèlement, la ville achète 90 000 € de poisson frais à un pêcheur de Port-en-Bessin, « une pêche durable qui protège la ressource

avec de petits bateaux en mer et un grand port qui vit. » Ce volume d'achat garanti pour le pêcheur lui a permis d'embaucher une fileteuse à mi-temps. Le poisson frais « retour de pêche » est au menu une fois par mois, avec une répartition parfois différente selon les écoles par type de poisson : merlu, églefin, tacau...

« On a su innover en matière de commande publique pour faire de l'animation économique du territoire et structurer des filières d'approvisionnement en direct. »

En 2023, nous déclarons sur ma-cantine 55 % de produits Egalim et 50 % de bio. Les repas du Forum seront le menu exact du jour dans les écoles, beaucoup des produits seront donc issus de la Coop Bio IDF, de Port-en-Bessin ou de SiCABA.



RENCONTRE

ARTHUR LASSAIGNE

Directeur du théâtre
Jean-François
Voguet et de la salle
Jacques Brel

Le partage des valeurs

L'équipe du théâtre et moi-même sommes ravis d'accueillir une initiative telle que le Forum Agores. Parce qu'un théâtre est le lieu des possibles, il nous paraît évident de profiter de son cadre pour questionner les grands enjeux de la restauration publique territoriale, ses nécessaires perspectives et notamment celles de la souveraineté alimentaire. Nous sommes très heureux de partager ces valeurs et souhaitons qu'un jour nous puissions faire se rejoindre à Bruxelles, la notion d'une exception alimentaire et celle d'une exception culturelle.



ÉVEIL AU MARAICHAGE, LES PIEDS SUR TERRE

La ville est grande amatrice du dispositif Animassens conçu par l'ANEG. En Ile-de-France, l'éveil au goût est plus facile à mettre en œuvre que l'éveil au maraichage... Qu'à cela ne tienne !

« Nous avons le souhait de faire de l'éveil au maraichage pour les enfants de la ville. Nous avons signé une convention de partenariat en 2022 avec le Village potager, fondé par une ancienne habitante de Fontenay. Cette ferme de 18 ha en Seine-et-Marne compte entre 20 et 25 ouvriers agricoles. La convention a permis de transformer une partie des missions de certains d'entre eux, volontaires, pour faire de la sensibilisation au maraichage. »

Concrètement, 700 m² de planches

pédagogiques dédiées aux enfants de Fontenay-sous-Bois ont été installées à la ferme. Les élèves de cycle 3 (du CE2 au CM2) partent à la journée, par groupe de 30, accompagnés d'enseignants volontaires. Sur place, une journée complète les attend : travail de la terre, repas sur place avec les produits de la ferme, apprentissage de la biodiversité, retour à Fontenay avec dégustation dans les offices de chaque école. Une démarche intégralement financée par la ville (20€/enfant/jour).

Un éveil au maraichage qui redonne de la valeur aux métiers agricoles et du sens à l'alimentation quotidienne des enfants. De la graine de liens !!

HOMMAGE CHRISTOPHE HÉBERT



UNE VIE D'ENGAGEMENT

Marc Fesneau, ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, remettra à Christophe Hébert, président d'Agores, les insignes de Chevalier de l'ordre national du mérite, en reconnaissance de son engagement associatif et professionnel. Témoignages. (mercredi 29 mai, salle de théâtre de 12h30 à 13h30).

AMÉLIORATION CONTINUE & FORMATION

par *Michel Rebeyrolle, formateur AFPA*

J'ai connu Christophe Hébert au CNFPT de Rouen il y a 30 ans, dans le cadre d'une formation que j'animais sur la liaison froide en vue de l'ouverture de la cuisine centrale d'Harfleur : nouveaux concepts, prise en main du matériel, procédés novateurs pour l'équipe. Il a tenu à suivre toute la formation avec son équipe durant 5 à 6 semaines consécutives : je n'avais jamais vu ça ! Rapidement, nous sommes devenus assez complices : nous partagions **une même vision des choses, orientée service public**. Il m'a accompagné pour une formation dans une autre collectivité, dans une vraie démarche de transmission. C'était très constructif et rassurant pour le formateur que j'étais.

« **Son charisme et sa façon de manager** »

En 1996, je me suis porté volontaire pour préparer les repas du Forum de Caen. À l'AFPA Rennes, on s'était dit qu'en plus de l'aspect technique liaison froide, on allait apporter toute la traçabilité : un travail colossal ! A notre arrivée, le service vétérinaire nous attendait. On nous a demandé tout le cahier HACCP... le service nous a félicités pour tout ce qu'on avait mis en place. J'aime dire que c'est l'une des rares fois où l'association a sous-traité sa restauration au privé !!



Il a toujours été précurseur. Nous nous sommes suivis de loin, restant toujours au fait de ce que faisait l'autre : 1^{re} certification, passage au bio, entrée à l'ANDRM. Le binôme qu'il formait avec André Nizard a fait avancer la restauration municipale et le statut de directeur : ils ont fait évoluer la profession.

Il est rare de passer 30 ans au même poste. Christophe est resté à Harfleur, prenant davantage de responsabilités et d'envergure mais jamais la grosse tête, c'est un exemple. Il m'a marqué par son charisme et sa façon de manager : **ce qui le différencie, c'est sa bienveillance constante**. Il a moins d'ambition personnelle que l'ambition de bien faire. Il était le meilleur pour remplacer André Nizard : **il a amené dans l'association de la rigueur, du professionnalisme et a ouvert les portes des institutions nationales**.

INVESTISSEMENT ASSOCIATIF

par *Dominique Vincent et Christophe Bouillaux, ex-directeurs des cuisines centrales d'Annecy et Lorient et anciens administrateurs Agores*

Nous étions jeunes et cherchions comment faire évoluer la profession. On s'est retrouvés dans les années 90 à l'ANDRM, alors association naissante : on partageait les mêmes problématiques, les mêmes objectifs, une même ambition de qualité professionnelle. On s'est vite trouvés : on voulait offrir la meilleure qualité tout en étant pionniers – lutte contre le gaspillage alimentaire, service public, performance – toujours avec humilité.

« **Une ambition pour tous, un traceur de sillon** »

L'ANDRM était une auberge espagnole : partager nos savoir-faire et compétences et les offrir aux autres a permis d'avancer plus vite. L'association est un lieu d'entraide, nos collectivités s'y retrouvaient et l'ont soutenue. Il y a eu des temps forts : le développement durable et les circuits courts, sujet qu'on a pris à bras-le-corps dès les années 90, les modifications de la réglementation sanitaire, la formation professionnelle, l'équilibre alimentaire... Nous avons beaucoup appris.



Agores nous a apporté la bouffée d'oxygène nécessaire dans notre quotidien professionnel : aux réunions, on retrouvait un noyau d'amis, on se régénérait professionnellement. Agores nous a permis de conserver intacte notre motivation, parce qu'elle nous a maintenus en mouvement.

L'association dure parce qu'elle a des présidents atypiques. André Nizard avait compris qu'il fallait nous préparer à prendre des responsabilités : à l'école d'André, nous avons appris à parler en public. Avec lui, l'association était

dynamique mais confidentielle. Christophe a ouvert les rangs, avec probité, honnêteté et indépendance. Il est capable de partager avec tous et constant dans ses idées : c'est un traceur de sillon. Il a ajouté à la fidélité et à la loyauté d'André le travail dans la bonne humeur et la prise de recul. Il porte une ambition pour tous, une vision globale qui lui permet de passer outre les conflits : **il nous a permis de nous concentrer sur les sujets porteurs pour le métier.** Au sein du conseil d'administration, nous avons toujours été à l'écoute car en plus d'être notre président, c'est notre ami.

RECONNAISSANCE DES MÉTIERS

par **Daniele Lebailly**, responsable du pôle restauration collective au CNFPT

Notre 1^{re} rencontre ? Je venais d'être recrutée au CNFPT Haute-Normandie comme conseillère formation et avais invitée à une réunion Agores. Responsable de la restauration d'Harfleur, Christophe a fustigé l'offre de formations du CNFPT qu'il jugeait insuffisante et non actualisée. Ça commençait mal, mais nous avions chacun une forte envie de construire et de progresser, donc de collaborer ! **Cette collaboration s'est maintenue tout au long de notre carrière :**

- au niveau d'Harfleur : ouverture de la cuisine centrale, création de l'école du goût, animation des jardins potagers,



- au niveau régional : grâce à une forte dynamique entre les responsables de restauration de la région, nous avons co-construit un dispositif de formations à la hauteur des attentes au sein des collectivités locales (formation action sur la méthode HACCP avec l'appui des services vétérinaires de l'époque, itinéraires de formation pour les cuisiniers et agents de restauration).
- au niveau national, avec la création du pôle restauration collective à Rouen dont le travail s'est appuyé sur la richesse des travaux menés en région : répertoire des métiers et ses réactualisations, itinéraires formation pour tous les métiers de la restauration collective, organisation du cycle « responsable de restauration », écriture de la « norme de service » sur la restauration collective.

« Une volonté farouche de faire progresser la restauration territoriale »

Ce qui nous a fait avancer ? Une volonté farouche de faire progresser la restauration territoriale, une confiance et un respect mutuels, un appui de la part de nos encadrants respectifs, l'esprit avant-gardiste de Christophe et d'Agores qui ont su dessiner l'avenir de la restauration territoriale.

UNE RÉCOMPENSE COLLECTIVE

par **Christophe Hébert**,
président d'Agores

« Cette nomination marque mon investissement au service du plus grand nombre, des plus jeunes aux personnes âgées. » Cette distinction est une reconnaissance pour le travail mené au sein d'Agores : je la considère comme une récompense collective, que je partage avec mes collègues du CA. Nous contribuons ensemble à porter une restauration territoriale de qualité. **J'y associe évidemment l'ensemble des adhérents** qui nourrissent ma vie professionnelle, associative, militante. Ce Forum est pour moi doublement un temps fort, parce qu'il marque un passage de témoin. Depuis 2 ans, nous préparons la relève au sein du conseil d'administration. **J'ai pleine confiance dans la capacité de mes collègues à assurer la pérennité de l'association** et à relever les défis qui viendront.

TOUJOURS DANS L'ACTION

par **Isabelle Hébert**, sa femme

Christophe est toujours prêt à aller vers les autres. Très perfectionniste, il aime relever les défis et ne lâche jamais, **il cherche toujours à faire le mieux possible.** Au sein d'Agores, chaque mission a pris de l'envergure avec le temps. Après avoir accompagné le développement de l'association, il fait depuis quelques années le chemin inverse en déléguant davantage aux administrateurs qui l'entourent. Il a une telle capacité de travail et jamais de stress, je suis très admirative !

« Une telle capacité de travail et jamais de stress »

Christophe a pu donner tout ce qu'il avait à donner durant sa carrière professionnelle car nous avons des tempéraments complémentaires : en retrait par rapport à lui, j'ai assuré le quotidien auprès de nos deux enfants, Clémence et Julien. Au-delà de son engagement professionnel et associatif, il joue du saxophone : passionné de jazz, il a intégré le conservatoire du Havre et joue tous les jours, il s'intéresse à la permaculture, est féru d'œnologie et de gastronomie, joue au badminton... Toujours dans l'action, il ne s'assied jamais – comme sa mère ! Je dois reconnaître que j'ai parfois hâte qu'il lâche prise pour partager ensemble davantage de temps : la vie passe si vite.



ACHATS PUBLICS

DE DENRÉES ALIMENTAIRES : UN ENJEU STRATÉGIQUE POUR LES TERRITOIRES

D'un côté, des collectivités soucieuses de maîtriser leur budget de denrées alimentaire, pour nourrir le plus grand nombre au meilleur coût et avec la meilleure qualité dans l'assiette. De l'autre, des producteurs qui veulent légitimement que soit reconnue la valeur de leur travail. Entre les deux, un mille-feuille de contraintes administratives et réglementaires qui complexifient les liens entre offre et demande.

Depuis de nombreuses années, des voix s'élèvent régulièrement pour souligner la complexité de la commande publique en matière d'achats alimentaires. Depuis 2022, elles se sont rassemblées en une démarche commune : France Urbaine, Agores, UnPlusBio, l'AMF, l'Institut de la Commande Publique font partie des acteurs qui demandent un assouplissement du formalisme des achats publics alimentaires. L'encadrement juridique des approvisionnements locaux de denrées est flou... alors qu'il permettrait aux collectivités de soutenir le tissu économique local, de limiter les transports, de retisser des liens entre producteurs et mangeurs...

Le 8 février dernier, **France urbaine a lancé son plaidoyer pour un cadre renoué de la commande publique pour les achats de denrées alimentaires, co-rédigé avec Agores** et très largement inspiré du manifeste sur l'exception alimentaire de 2021 (Agores et Institut de la commande publique). La démarche agrège dans son sillage le centre Lascaux sur les transitions, les villes de Bruxelles et de Mouans-Sartoux, Eating City et la cellule Manger Demain (région wallonne). Marion Tanniou, conseillère, porte le plaidoyer pour le compte de France Urbaine : « *notre mission est de donner des contours juridiques à la demande de rénovation du cadre de la commande publique sur les marchés*

alimentaires. Pour nous, le sujet n'est pas « l'exception » mais la sécurisation de quelque chose qui est déjà en germe : le local n'est pas strictement interdit. Le juge dit que la localisation des moyens utilisés pour l'exécution d'un marché - lieu de production, de stockage - peut être imposée s'il est démontré qu'elle est justifiée par son objet, nécessaire et proportionnée à ses objectifs. Il ne suffit pas d'avoir une jurisprudence européenne pour savoir comment on fait : c'est une question d'application... Ce qui est demandé, c'est de sécuriser le « local et durable » via un nouveau règlement conforme aux directives européennes.»

ÉVITER UNE DETTE FUTURE

Les élus locaux revendiquent le droit d'animer économiquement leur territoire. Marion Tanniou poursuit : « cette demande s'appuie sur 3 piliers, la santé de l'environnement, le soutien aux producteurs, la démocratie alimentaire. L'échelle locale est pertinente car elle croise tous les enjeux autour de l'alimentation : les métiers en tension sur l'alimentaire, le logement, la régulation de la ressource en eau, le maintien de producteurs et de certaines cultures sur les territoires, le développement économique... Derrière l'alimentation, l'enjeu est celui de la préservation de l'eau sur un territoire pour éviter une dette future. La politique alimentaire est liée à une stratégie globale à l'échelle des territoires. »



SIGNER LE PLAIDOYER

C'EST POSSIBLE JUSQU'AU 30 JUIN !

Parler alimentation est fédérateur : « producteurs, transformateurs, acheteurs, citoyens... on croise tout le monde. »

France Urbaine propose notamment de **consolider les espaces de gouvernance alimentaire**, comme les PAT, pour accompagner la résilience des territoires et soutenir la résilience alimentaire européenne. Outre les collectivités, d'autres acteurs publics ont marqué leur intérêt pour le plaidoyer : des acheteurs publics français comme les hôpitaux ou les lycées, mais aussi la ville de Bruxelles et des collectivités espagnoles. L'alimentation est un sujet que France urbaine souhaite porter aux élections européennes.

Ils ont signé la déclaration de France urbaine :

Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole, Mouans-Sartoux, Montpellier, Dijon, Dijon Métropole, Lyon, Strasbourg, Eurométropole de Strasbourg, Toulouse Métropole, Fontenay-sous-Bois, Besançon, Paris, Bègles, Harfleur, SPL Erdre Cens Chezine Restauration Durable, Syndicat mixte de la grande tablée (Dole), PETR Nord Yonne, Grenoble, Mensa Civica (Espagne), Terralim, Bruxelles, Nantes, Nantes Métropole, Angers, Grand Paris Sud, Allonnes, Saint-Denis, Poitiers, Grand Poitiers...

À quelques semaines des élections européennes, il y a un vrai enjeu à porter le sujet : « si les membres de l'UE ne s'engagent pas, l'Europe ne s'engagera pas. Articuler la mobilisation par le haut et par le bas, c'est un vrai exercice démocratique. »

Informations sur www.franceurbaine.org



RDV AU FORUM

29 mai

ATELIER 1

Territorialisation des approvisionnements : commande publique et structuration de filières locales

Salle de théâtre, 9h-11h

PLÉNIÈRE 1

Les politiques publiques à l'échelle nationale

Salle de théâtre, 14h-15h

PLÉNIÈRE 2

Les politiques publiques à l'échelle territoriale

Salle de théâtre, 16h-17h30

31 mai

ATELIER 7

Contexte économique et gestion des coûts

Salle de théâtre, 9h-11h

29 au 31 mai

ATELIERS CULINAIRES

« Plus de bio, techniques adaptées aux collectivités »

Techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits bio locaux : 3 jours, 3 plats. Pensez à vous inscrire aux ateliers sur restauration@agencebio.org

Cuisine du foyer des artistes, 9h-11h



SORTIE DES PLASTIQUES



LE RECUEIL TECHNIQUE AGORES, OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION

Quand en 2017, de premières voix alertent sur les risques pour la santé liés à l'usage de conditionnements plastiques en restauration collective, l'association s'engage. Après 2 livres blancs en 2019 et 2022, Agores publie en ouverture du Forum 2024 un outil d'aide à la décision opérationnelle pour les collectivités : le recueil technique présente un panorama de solutions techniques éprouvées, mises en oeuvre dans des collectivités.

LE CONSTAT : 4 SCHEMAS D'ORGANISATION

L'envergure nationale du réseau Agores lui permet d'embrasser largement la problématique du changement de conditionnements. Administratrice experte du sujet, Sophie Sauvorel souligne que cette vision panoramique a permis d'identifier « quatre schémas d'organisation différents, qui traduisent chacun une manière de gérer la transition pour les collectivités, selon leur taille, leurs moyens, leurs contraintes spatiales ou d'organisation » :

- **le mode « transitoire »** : suppression de la barquette plastique à usage unique au profit d'une autre barquette à usage unique dans une matière non plastique, durant le laps de temps de la mise en oeuvre ou d'une prise de décision structurelle.
- **le mode « mixte »** : suppression de la barquette plastique uniquement dans la phase de remise en température, compte tenu des contraintes budgétaires et organisationnelles.

- **le mode « autre process de restauration »** : choix du maintien de l'inox à l'apparition des barquettes en plastique à usage unique dans les années 90. L'expérience de ces collectivités est riche d'enseignements en termes d'organisation, de calibrage des équipes, d'espaces nécessaires.
- **le mode « 100% réutilisable »** : choix d'engager un changement structurel de process pour respecter l'obligation réglementaire, abordée comme une opportunité pour limiter l'impact environnemental de l'alimentation.

LA TRANSITION : 2 FAMILLES DE SOLUTIONS

Vice-président d'Agores, Maxime Cordier a piloté la conception de ce recueil technique. « Toutes les solutions des fournisseurs sont éclairées par le retour d'usage de collectivités. Le recueil technique que publie Agores n'est donc pas un catalogue commercial mais bien un guide d'aide au choix, parmi les solutions actuellement disponibles sur le marché.

On retrouve à la fois des données issues des fournisseurs et de l'expérience des collectivités. » Les solutions techniques du recueil appartiennent à deux types de familles :

• Conditionnement

Inox : Enodis-Rieber, Matfer Bourgeat, Rescaset et Restobac

Verre : Arc

Matériaux type cellulosique autorisé mais non recommandé par le GT du CNRC : Sorepack

• Services et prestations annexes

Lavage : Options Solutions et Uzaje

Traçabilité : Traçamatrix

Automatisation : Mecapack

**Merci à tous
les contributeurs, à retrouver
au salon Fournisseurs,
salle Jacques Brel.**

MODES DE PRODUCTION : VERS PLUS D'HYBRIDATION

En 2021, Ecocert avait publié avec l'INRAE une étude sur les parcours de transition des collectivités. 29 sites avaient été passés à la loupe... sans compter les 10 ans d'audit du label Ecocert en cuisine, riches d'enseignements. Echange avec Lise Pujos, responsable du label En Cuisine chez Ecocert, en vue de son intervention en plénière sur la question des modes de production.

« On fait plus de 1000 audits par an : depuis 10 ans, on a vu beaucoup de cuisines ! Ce que je constate, c'est qu'il n'y a pas deux modèles qui s'opposent – cuisine centrale versus cuisine sur place – mais une coexistence de modèles qui s'enrichissent mutuellement, avec des cuisines qui s'hybrident de plus en plus : des cuisines continuent de mutualiser, mais en parallèle il peut y avoir des cuissons et/ou des préparations froides dans les offices, ou pas de légumerie en cuisine centrale... La diversité des configurations est plus importante que l'opposition entre deux modèles. »

Lise fait une comparaison qui souligne le poids des préjugés. « On est confronté à de l'implicite. Tout comme le local n'est pas forcément durable (on peut avoir un usage important de pesticides même localement), on assimile la cuisine sur place à un mode vertueux, contre la cuisine centrale qui serait une cuisine d'assemblage... mais c'est beaucoup plus complexe que ça : il y a des cuisines qui cuisinent et d'autres qui cuisinent peu, quel que soit le modèle. » L'étude menée avec l'INRAE le soulignait : **toutes les cuisines peuvent opérer une transition vers de la durabilité**. En question, la rapidité du changement et son impact : les petits systèmes de production en cuisine sur place sont plus agiles : ils vont vers de la durabilité plus rapidement... mais les gros systèmes de production – généralement des cuisines centrales – peuvent aussi atteindre un bon niveau de durabilité, avec un impact bien plus important sur

leur territoire par les volumes de denrées qu'ils engagent !

Le label Ecocert en cuisine prend ici tout son sens : ce n'est pas le nombre de critères qui compte mais le choix des bons critères. Ecocert demande depuis 10 ans aux équipes de sortir les polluants éternels de leurs cuisines, mais aussi les graisses hydrogénées et les aliments ultra-transformés.

ASSUMER UNE DIVERSITÉ DE MODÈLES

Que retenir ? La cuisine s'est complexifiée et ne peut plus fonctionner en silo. **Les changements sont transversaux, au croisement de plusieurs métiers** « cuisinier, agriculteur, transformateurs... » **et disciplines** : « on a besoin d'expertise en économie, en chimie, en agronomie... » La cantine de demain devra travailler avec cette diversité pour identifier des modèles localement adaptés et assumer une diversité de modèles, comme dans l'agriculture ! Il faudra créer de nouveaux outils ou adapter l'existant comme réinvestir des friches industrielles pour arrêter d'artificialiser les sols, réfléchir des lieux multi-fonctionnels pour que les cuisines ne soient plus utilisées seulement 150 jours par an – et rarement l'après-midi... Il faut remettre l'humain et les relations au centre des outils : **la nouvelle cantine sera un carrefour social !**



RDV AU FORUM

29 mai

ATELIER 3

La formation initiale et continue, enjeu principal de demain

Salle Michel Frin, 9h-11h

30 mai

ATELIER 4

Sortie des plastiques

Salle de théâtre, 9h-11h

PLÉNIÈRE 3

Choisir son mode de production : (re)construire une cuisine centrale ou revenir à une cuisine sur place ?

Salle de théâtre, 13h30-15h

30 mai

ATELIER 9

Sobriété : nouvelles pratiques et nouveaux matériels pour des économies d'eau

Salle La Fontenaysienne, 9h-11h

INFOS PRATIQUES



LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE, PORTÉ PAR LES VALEURS DU RÉSEAU AGORES

LES LIEUX DU 38^E FORUM

• FORUM & SALON

Théâtre Jean-François Voguet
18 allée Maxime Gorki
94120 Fontenay-sous-Bois

 A arrêt Val de Fontenay

 15 mn à pied

ou  Bus 124 arrêt Montesquieu

• SOIRÉE DE GALA

Espace Congrès Les Esselières
3 Boulevard Chastenet de Géry
94800 Villejuif

 Métro 7 arrêt Léo Lagrange
(sortie 2 Ambroise Croizat)

 15 mn à pied

• SOIRÉE ASSOCIATIVE

Péniche Patache
Port de la conférence
Pont de l'Alma
75008 Paris

 Métro 9 arrêt Alma Marceau
(sortie 2 Pont de l'Alma
Bateaux-mouches)

 3 mn à pied

VENIR AU FORUM

TRANSPORTS EN RÉGION PARISIENNE



• RATP ACHAT OU RECHARGEMENT TITRES DE TRANSPORT

- > Passe Navigo Easy sur www.ratp.fr ou sur téléphone avec l'appli Bonjour RATP
- > Dans Paris : ticket t+
- > En Ile-de-France : billet Île-de-France

• GARES

Depuis toutes les gares parisiennes intramuros : [billet Ile-de-France Paris > Val de Fontenay, arrêt station RER A Val de Fontenay puis 15 mn à pied](#)

- > Gare d'Austerlitz > 35 mn à pied
- > Gare de Lyon > 35 mn
- > Gare Montparnasse > 45 mn
- > Gare Saint-Lazare > 35 mn
- > Gare du Nord > 35 mn
- > Gare de l'Est > 35 mn

Gare Saint-Lazare : RER E, Métro lignes 3, 9, 12, 13, 14

Gare du Nord : RER B et D
Métro lignes 4 et 5

Gare de l'Est : Métro lignes 5 et 7

Gare Montparnasse : RER N
Métro lignes 4, 6, 12, 13

Gare de Lyon : RER A, D, R
Métro lignes 1 et 14

Gare d'Austerlitz : RER C
Métro lignes 5 et 10

• AÉROPORTS

Aéroport Roissy Charles de Gaulle
38^e Forum / Aéroport Roissy Charles de Gaulle **1h10**

- > Billet aéroport Roissybus Station Opéra > Aéroport Roissy Charles de Gaulle

Temps de trajet : 60-75 min

Fréquence : 15-20 min

- > Billet RATP Stations RER B > Aéroport Roissy Charles de Gaulle

Temps de trajet : 25-30 min

Fréquence : 10-20 min

Aéroport d'Orly

38^e Forum / Aéroport d'Orly **1h15**

- > Billet aéroport Orlybus Place Denfert-Rochereau > Aéroport d'Orly

Temps de trajet : 25-30 min

Fréquence : 8-15 min

- > Métro automatique Orlyval Gare d'Antony RER B > Aéroport d'Orly

Temps de trajet : 6 min

Fréquence : 4-7 min