



AGORES

35^e FORUM DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LOI EGALIM, COMMENT RÉUSSIR SA MISE EN ŒUVRE ?

DU 29 AU 1^{er} OCTOBRE

SOUSTONS (LANDES, 40)

Organisé par Agores avec la Communauté de Communes
Mareme Adour Côte-Sud et la Ville de Soustons

Sous le Haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

PRÉ-PROGRAMME

Le rendez-vous incontournable de la restauration publique territoriale, la signature d'Agores en plus

> **Forum annuel** • Expertise, actualité, proximité

Mercredi 29 septembre au vendredi 1^{er} octobre midi

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, distributeurs

Mercredi 29 et jeudi 30 septembre

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

> **Éducation au goût** • Sensibilisation, expérimentation, partage

Mercredi 29 septembre au vendredi 1^{er} octobre

Ateliers du goût et des interprofessions, « Autour des légumes secs »

Jeudi 30 septembre

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

MERCREDI 29 SEPTEMBRE

.....

Atelier, café-débat 1

⌕ Approvisionnements durables

Injonctions paradoxales... Après les Etats Généraux de l'Alimentation et la publication de la loi EGalim, place à la mise en œuvre de l'article 24 sur les approvisionnements de qualité (50% dont 20% de produits issus de l'AB). Local, bio, qualité et SIQO : comment s'engager durablement dans le cadre de la commande publique ? Analyse du guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité du MAA.

Le point sur la fonction « Achat » de denrées alimentaires et les outils à disposition des acheteurs et partage d'expérience de la cuisine centrale des lycées de Toulouse.

Atelier, café-débat 2

⌕ Éducation au goût : le rôle des collectivités locales

L'Éducation Nationale prévoit officiellement que l'éducation à l'alimentation et au goût intervienne sur toute la scolarité. Est-ce suffisant ? Cette éducation à l'alimentation et au goût semble être une clé face aux problèmes actuels : gaspillage alimentaire, désordres chroniques liés à l'alimentation, enjeux de socialisation et d'intégration... Les collectivités doivent s'emparer de cette question : les temps périscolaires, la pause méridienne, la restauration, sont autant de séquences propices à une éducation au « mieux manger »... qui est peut-être plus « le bien manger » ou encore « le plaisir de manger ».

Atelier, café-débat 3

⌕ Évaluation et information des usagers

Pour que la mise en place des impératifs de la loi Egalim ne devienne pas une fuite en avant, il faut évaluer. Pour que la communication ne devienne pas une cacophonie, il faut s'en emparer. Après les obligations prévues par les textes, il y a les outils imaginés par nos collectivités pour le bien vivre ensemble son alimentation.

Séance plénière 1

⌕ Répondre aux attentes citoyennes d'une transition écologique et agricole durable

Les municipales 2020 ont constitué une vague verte – qu'il s'agisse de positions partisans écologistes ou d'une volonté politique portée par le vote des citoyens. Comment le binôme élu/technicien peut-il mettre en œuvre une politique audacieuse alliant transition écologique, alimentation favorable à la santé et transformation du modèle agricole français ?.

Séance plénière 2

⌕ Diversification des protéines, végétalisation de l'alimentation

Différents groupes de travail (GT) ont été constitués au sein du Conseil National de la Restauration Collective, installé en mars 2019. Parmi eux, le GT Nutrition coprésidé par AGORES, destiné à faciliter la mise en œuvre des actions autour de l'alimentation, créer un espace d'échanges et de concertation et développer des outils.

Focus sur le travail de fond mené sur la diversification des sources de protéines et l'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.

JEUDI 30 SEPTEMBRE

Atelier, café-débat 4

⊗ Egalim, quels produits comptent ?

Comment les industriels répondent-ils aux besoins des professionnels de la restauration sur les besoins en produits durables et de qualité ? Quelles évolutions attendre ?

Le point sur les différents labels et signes de qualité : chiffres clés de la Haute Valeur Environnementale, calcul des externalités environnementales et présentation d'Agribalyse, calcul des scores environnementaux, le label privé Bleu Blanc Cœur.

Atelier, café-débat 5

⊗ Le petit dej des « engagés ». Charte Agores et label ECOCERT en Cuisine

En 2019, le Conseil d'administration a décidé de lancer sur 2020-2022 un plan de promotion et de renouvellement de la charte Agores. Celui-ci s'inscrit dans le cadre du renforcement du partenariat avec Un Plus Bio et Ecocert pour la labellisation du dispositif. La Charte Agores a vocation à accompagner les collectivités dans la mise en œuvre de la loi EGAlim et à construire une démarche de progrès.

Atelier, café-débat 6

⊗ Protéines végétales

EGAlim impose aux structures servant plus de 200 repas/jour un menu alternatif par semaine. Cuisiniers non formés, approvisionnements complexes en légumineuses et céréales de qualité, recettes à créer, collectifs de parents parfois très engagés... Plutôt que de subir, choisir de prendre positivement la chose et de monter en compétences. Échange suivi d'un atelier culinaire pratique avec le collectif *Les Pieds dans le Plat*.

Séance plénière 3

⊗ Transition écologique et alimentation favorable à la santé

Moins de viande. Moins de sel. Moins d'additifs. Plus de naturel et de « fait maison ». Plus de céréales et de légumineuses. De nombreuses injonctions s'imposent à nous pour améliorer la qualité de l'alimentation.

Or, elle dépend aussi largement de la façon de produire – donc de notre agriculture et de l'industrie agroalimentaire. Comment faire de notre alimentation un atout bénéfique sur le long terme ?

Séance plénière 4

⊗ Sortir du plastique, Livre blanc #Acte 2

EGAlim a imposé de nombreuses évolutions de pratiques pour les cuisines centrales, notamment l'interdiction des contenants en plastique à l'horizon 2025. Depuis, l'arsenal juridique et réglementaire s'est élargi : loi AGECE du 10/02/20 sur l'économie circulaire, directive UE 2019/904 et décret du Parlement et du Conseil européens du 05/06/19 sur la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement. Partage d'info et d'expérience pour gérer la transition d'ici 2025, avec l'avis 87 du CNA, les travaux du GT Plastique Agores et de la chaire RECOSAFE, les expérimentations RECOLIM.

VENDREDI 1^{er} OCTOBRE

Atelier, café-débat 7

⊗ Les mesures gouvernementales de soutien contre la précarité alimentaire

La déclinaison française du programme scolaire européen « Lait et fruits à l'école » (LFE) a fait peau neuve à la rentrée 2019-2020 en une version « simplifiée ». Présenté au CNRC en juin 2019, le dispositif s'appuie sur une enveloppe de 35 M€ pour accompagner les collectivités vers la conformité avec l'article 24 d'EGAlim. En pratique, le dispositif peine à (re)trouver sa place. Comment faire ? Éclairage par FranceAgrimer.

Atelier, café-débat 8

⊗ Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

La mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et la réalisation d'un diagnostic au plus tard un an après est obligatoire pour les acteurs de la restauration collective depuis le 21/10/2019. À celles-ci s'ajoute l'obligation d'établir une/des convention(s) de dons alimentaires.

Rappel réglementaire, partage d'expériences et mesures concrètes qui ont porté leurs fruits parmi les collectivités.

Atelier, café-débat 9

⊗ Formation

La restauration territoriale représente en France 81 000 personnels techniques répartis en 7 métiers, hors postes d'encadrement des enfants sur la pause méridienne. La qualité d'ensemble de cette restauration passe par ces femmes et hommes, dont on valorise insuffisamment la mobilisation et les compétences, pourtant essentiels au quotidien. Entre nouveaux besoins et expériences de collectivités, plongée dans l'offre du CNFPT.

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

- > Repas de gala « Tous en blanc », mercredi 29 septembre
- > Soirée adhérents, Méchoui, jeudi 30 septembre
- > Assemblée générale, vendredi 1^{er} octobre

Programme complet et bulletin d'inscription à télécharger sur www.agores.asso.fr