

AGORES
et la Communauté
de communes
Maremne Adour
Côte-Sud organisent
avec le soutien
de la commune de
Soustons le 35^e Forum
Agores, du mercredi
29 septembre au
vendredi 1^{er} octobre,
rue de Moscou
à Soustons.

Le mercredi 29 septembre à 9h
Discours d'introduction
Vidéo de Julien Denormandie,
ministre de l'Agriculture et de
l'Alimentation.



3 FORMATS DE RENCONTRES

CAFÉS-DÉBATS • Pour confronter expériences, difficultés, outils et bonnes pratiques, sur la base de cas pratiques issus de l'expérience terrain des adhérents.
3 rencontres chaque matin au choix, sur un créneau unique 9h-11h.

Salle A Noste, Salle de la protection civile, Salle de gym.

SÉANCES PLÉNIÈRES • Pour développer des sujets de fond et mettre en perspective les points de vue de grands témoins invités.
2 thèmes par jour, mercredi et jeudi après-midi de 14h à 18h, développés par des intervenants experts.

Salle A Noste.

ÉVEIL AU GOÛT • Pour expérimenter la pédagogie de l'éducation au goût et à l'alimentation avec des ateliers scolaires et temps de découverte « Adultes ».
Mercredi et jeudi, de 9h30 à 11h30 et de 14h à 16h.

Espace du goût au sein du Salon professionnel.

.....

3 ESPACES D'ÉCHANGES INFORMELS

SALON PROFESSIONNEL : DE L'EXPERTISE • Pour découvrir les innovations des professionnels et trouver des solutions à vos problématiques. **Deux journées, mercredi 29 et jeudi 30 septembre, de 8h30 à 18h.**

STAND AGORES : DE LA CONVIVIALITÉ • Pour entretenir les liens privilégiés entre adhérents et rencontrer les administrateurs et partenaires.

- Signature de convention avec Bleu-Blanc-Cœur
- Animations Qualité, en présence des partenaires Un Plus Bio et Ecocert. Questionnaire annuel de « l'Observatoire de la Bio ».
- Atelier du goût dédié aux congressistes animé par Sylvie Delaroche-Houot, directrice de l'ANEGJ.
- Quizz Newsletter « végété », suivi d'un tirage au sort (cadeaux offerts par Hari&co).
- Remise des cadeaux aux congressistes suite aux visites des stands fournisseurs (à gagner, 3 nuits au camping de Soustons).

ESPACE PARTENAIRES : DE LA COMPLÉMENTARITÉ • Pour développer votre réseau, votre culture métier et nourrir votre réflexion professionnelle. Acteurs institutionnels et professionnels : Interprofessions, BBC, ANEGJ, Un Plus Bio, Ecocert...

Stand du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en présence des référentes nationales Restauration Collective :

- Présentation du dispositif d'auto-évaluation de la Loi #Egalim www.ma-cantine.betagouv.fr, par Valérie Merle
- Présentation des outils d'accompagnement réalisés dans le cadre du CNRC (guides pratiques pour la rédaction de marchés publics), par Frédérique Lhuissier

VIE ASSOCIATIVE

DÉJEUNERS SOUS CHAPITEAU • Mercredi 29, jeudi 30 septembre et vendredi 1^{er} octobre. Repas préparés et servis par l'équipe du Pôle culinaire de la Communauté de Communes Maremne Adour Côte-Sud, en partenariat avec Qualité Landes et le lycée Louis Darmanté, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du commerce de Capbreton.



DÎNER DE GALA « TOUS EN BLANC » • Mercredi 29 septembre, 20h au Centre sportif de l'Isle Verte de Soustons. Repas préparés et servis par l'équipe du Pôle culinaire de la Communauté de communes MACS, en partenariat avec Qualité Landes et le Lycée Louis Darmanté, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du commerce de Capbreton. Sur réservation préalable.

SOIRÉE ASSOCIATIVE • Jeudi 30 septembre, 18h-22h. Activités au choix : découverte de la ville en running avec des animateurs sportifs, détente (camping/océan) 18h-19h. Soirée landaise ouverte aux adhérents, 19h-22h. Sur réservation préalable.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE • Vendredi 1^{er} octobre, 8h. Salle plénière. Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation.

pass COVID-19 sanitaire

Congressistes et fournisseurs, un Pass sanitaire vous sera demandé à votre arrivée à l'accueil salle A Noste. Une vérification de concordance entre la pièce d'identité et le Pass sanitaire sera effectuée sur place.

- Certificat de vaccination avec un schéma vaccinal complet :
 - > 7 jours après la 2^e injection pour les vaccins à double injection (Pfizer, Moderna, AstraZeneca)
 - > 28 jours après l'injection pour les vaccins avec une seule injection (Johnson & Johnson)
 - > 7 jours après l'injection pour les vaccins chez les personnes ayant eu la Covid (1 seule injection)
- Test PCR ou antigénique négatif de moins de 72 h
- Certificat de rétablissement : résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid, datant d'au moins 15 jours et de moins de 6 mois.

SUIVEZ-NOUS

Exposants, fournisseurs, partenaires, adhérents, contribuez à la vie du réseau Agores et postez vos actualités sur :



CAFÉS DÉBATS & SÉANCES PLÉNIÈRES

Cafés débats // 9h-11h

1 • Approvisionnements durables // Salle A Noste

- L'exception alimentaire dans le cadre de la commande publique est-elle envisageable ? **Jérôme Michon** (professeur en droit des marchés publics).
- Quelles politiques d'achat à l'échelle d'une communauté de communes ? Retour d'expériences de la Communauté de communes Marenne Adour Côte-Sud. **Communauté de communes de Marenne Adour Côte-Sud** (Pierre Froustey, président • Guillaume Baudoin, DGS • Pierre Clos-Cot, directeur restauration) **et de son partenaire Qualité Landes** (Corinne Lacoste-Bayens, présidente)
- Quelles politiques d'achat à l'échelle d'une commune de moins de 10000 habitants ? Retour d'expériences de la ville de Monein. **Ville de Monein** (Adjoint à la restauration)
- Présentation des outils d'accompagnement réalisés dans le cadre du CNRC. **Guides pratiques pour la rédaction de marchés publics. DGAL** (Frédérique Lhuissier, référente Nationale Restauration collective)
- Les marchés publics de la cuisine centrale des lycées de Toulouse, retours d'expérience. Comment intégrer la classification SIGA dans la rédaction de nos cahiers des charges de marchés publics ? **Ville de Tournefeuille** (Virginie Moccorea, chargée de mission), **SIGA** (Aris Christodoulou, président fondateur)
- Présentation du groupement de commandes. **Association ACENA** (Thierry Pousson, président)

2 • Éducation au goût : le rôle des collectivités locales

// Salle de la protection civile

- Les arômes naturels ou artificiels (dé)forment-ils le palais des enfants ? **Agores** (François Hauton, administrateur)
- Les Brigades du goût – Les carottes sont crues. **Ville de Bègles** (Nicolas Madet, directeur de la cuisine centrale)
- "LACQ Odyssée", présentation du projet pour l'éducation alimentaire des jeunes au sein des lycées et collèges des Landes et des Pyrénées Atlantiques. **CCSTI Pyrénées Atlantiques et Landes** (Saïd Hasnaoui, directeur)

- Comment l'ANEGJ peut apporter une réponse aux besoins des collectivités sur les différentes thématiques de la loi #Egalim ? **ANEGJ** (Sylvie Delaroché-Houot, chargée de développement de projets), **Ville de Colomiers** (Audrey Nabonne, pôle Alimentation, responsable actions éducatives)
- Soutenir le programme Animassens et classe du goût en Île-de-France. L'implication de la DRIAFA. **DRIAFA Île-de-France** (Marie-Dominique Arnault, responsable du pôle offre alimentaire et agroalimentaire)
- Promouvoir une culture de la gastronomie, globale, inclusive et utile au plus grand nombre dans le monde d'aujourd'hui, autrement-dit : une culture générale de l'alimentation. **Association La compagnie des gastronomes** (Stéphane Merceron, délégué général)

3 • Évaluation de la loi Egalim et information des usagers // Salle de gym

- Évaluation et information des usagers. Panorama de la restauration scolaire après la loi #Egalim. Une étude exclusive de l'AMF. **Virginie Lanlo** (adjointe au maire de Meudon, présidente de la commission restauration de l'AMF)
- Comment communiquer auprès des élus, des usagers et des collectifs de parents sur les objectifs de la loi #Egalim ? Retours d'expériences. **Ville de Lys-lez-Lannoy** (Xavier Verquin, directeur de la cuisine centrale et administrateur Agores), **Ville de Poitiers** (Sylvestre Nivet, Directeur restauration et administrateur Agores), **Structure médico-sociale Les Genêts d'or** (Sophie Gallou, directrice de la restauration et administratrice Agores)
- Présentation du dispositif d'auto-évaluation de la Loi #Egalim www.ma-cantine.betagouv.fr. **MAA** (Valérie Merle, référente Nationale Restauration Collective)
- Tour d'actualité du CNRC et de la mise en place de la loi Egalim en lien avec la Loi Climat et résilience adopté le 21 juillet à l'Assemblée Nationale. Présentation des éléments d'information du consommateur dans le cadre de la Loi #Egalim. **DGAL** (Cédric Prévost, sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques)
- Débat avec la salle sur la loi Climat et résilience.

Séances plénières // 14h-18h

1 • Quelles réponses aux attentes citoyennes pour une transition agroécologique durable en restauration collective ?

// Salle A Noste // 14h-15h30

En présence de Pierre Froustey, président de la Communauté de Communes Marenne Adour Côte-Sud, Sandrine Lafargue, présidente du « Club des Territoires bio » et Cédric Prévost, sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques : un plan de relance au service de la transition agroécologique.

- Introduction de la plénière : propositions du collectif Agores-Ecocert-UnPlusBio pour transformer la restauration collective. Présentation des trajectoires de transition vers la durabilité en restauration collective (Stage Ecocert France/ INRAE Occitanie-Toulouse (UMR AGIR)). Les nouvelles compétences qui s'inventent en RH. **Ecocert France** (Lise Pujos, responsable du label Ecocert en cuisine • Thierry Stædzal, DGS), **UnPlusBio** (Stéphane Veyrat, directeur)
- Comment l'agriculture française peut-elle répondre aux enjeux de transition écologique et dans quels délais ? Les agriculteurs sont-ils prêts à prendre le virage de l'agro-écologie attendue par nos citoyens ? **FNSEA** (Cédric Tranquard, président FNSEA Nouvelle Aquitaine)
- Comment le projet alternatif développé par la Confédération Paysanne autour du pastoralisme peut-il répondre aux attentes des citoyens et de la restauration collective en matière de transition écologique et d'alimentation favorable à la santé ? **Confédération Paysanne** (Jean-Jacques Mathieu, représentant de la Confédération Paysanne auprès du CNA)

- Présentation de l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table » par les auteurs. **François Collart-Dutilleul** (auteur, juriste, professeur émérite, membre honoraire de l'Institut Universitaire de France et fondateur du Centre Lascaux sur les Transitions)

- Projet « Manger bio&local, Labels et Terroir » : les objectifs des élus déclinés par les techniciens. **UnPlusBio** (Sandrine Lafargue, présidente et conseillère départementale des Pyrénées Atlantiques), **Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques** (Anne Line Plantefève, chargée de mission)

2 • Diversification des sources de protéines, végétalisation de l'alimentation : mode d'emploi // Salle A Noste // 16h30-18h

- Concilier nutrition et environnement pour nourrir les plus fragiles, l'enjeu pour notre réseau d'acteurs. **AGORES, membres du CNRC** (Marie-Noëlle Haye • Jean-Jacques Hazan • Anne-Guyline Perillon • Marie-Line Huc)
- La diversification des aliments sources de protéines reste nécessaire. **INSERM** (Philippe Legrand, directeur du laboratoire de biochimie - nutrition humaine AGRO CAMPUS Ouest - INSERM)
- Cartographie de la place des viandes en Restauration Collective : qualité, diversité, prix, durabilité. **INTERBEV** (Marie Guilbert, directrice du Comité Régional Nouvelle-Aquitaine • Joël Sillac, éleveur dans les Landes)
- Quelles sources de protéines pour une alimentation durable ? **INRAE** (Jean-François Hocquette, biologiste et spécialiste des produits animaux)
- Concevoir son plan de diversification des sources de protéines. Présentation d'un outil, de recueil de données, de choix des indicateurs et des objectifs dans le cadre réglementaire. **Agores** (Anne-Guyline Perillon, directrice de l'EPARCA, ville d'Arles et administratrice Agores)

ESPACE DU GOÛT

Éveil au goût // 9h30-11h30 et 14h-16h

– ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT ENFANTS & ADULTES –

→ Avec la participation des enfants des écoles
et centres de loisirs de la ville de Soustons

• Thème fil rouge •

« Le pois chiche dans tous ses états »

en partenariat avec **la Fédération Nationale des Légumes secs**

Ateliers animés par **Pascaline Lherm,**

Anne Didier-Pétreman, Caroline Bayle, membres de l'ANEGJ

« Chiche, on cuisine », animé par **De mon assiette à notre planète**

« Le pois chiche s'habille », animé par **Esprit culinaire**

« Imaginaire et gourmandise », animé par **ANEGJ**

« Les Brigades du goût, les carottes sont crues »,

animé par **Nicolas Madet,** responsable de la restauration de la ville de Bègles



.....

• Atelier dédié aux congressistes sur le stand partenaire AGORES-ANEGJ

Animation par **Sylvie Delaroche-Houot,** directrice de l'ANEGJ

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN



DISCOURS D'INTRODUCTION

9h

Vidéo de Julien Normandie,
Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

DISCOURS D'OUVERTURE DU 35^e FORUM

SALON PROFESSIONNEL

8h30-18h

Visites du salon

8h30 à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause plénières)

Inauguration

11h

En présence de Pierre Froustey, président de la Communauté
de Communes Marenne Adour Côte-Sud, Frédérique Charpenel,
maire de Soustons et Virginie Lanlo, présidente de la commission
restauration de l'AMF

REPAS SOUS LE CHAPITEAU 12h-13h45

Préparés et servis par l'équipe du Pôle culinaire de la Communauté
de communes MACS, en partenariat avec Qualité Landes
et le Lycée Louis Darmanté, Lycée des métiers de l'hôtellerie
et du commerce de Capbreton

DISCOURS D'OUVERTURE DU 35^e FORUM

VIE ASSOCIATIVE 15h30-16h30

Stand Agores et Espace Partenaires

Accueil des nouveaux adhérents

SOIRÉE DE GALA « TOUS EN BLANC » (Sur inscription préalable) 20h-23h30

Discours officiels

Repas de Gala

Préparés et servis par l'équipe du Pôle culinaire de la Communauté
de communes MACS, en partenariat avec Qualité Landes
et le Lycée Louis Darmanté, Lycée des métiers de l'hôtellerie
et du commerce de Capbreton

CAFÉS DÉBATS & SÉANCES PLÉNIÈRES

Cafés débats // 9h-11h

4 • Egalim, quels produits comptent ? 30 % de produits sous SIQO et HVE : le principe de réalité // Salle A Noste

- Les grands enjeux environnementaux de l'alimentation et les principaux leviers pour améliorer les impacts environnementaux de la restauration collective. Egalim : études en cours (freins et leviers, démarche "Les cantines s'engagent"), guides et ressources du CNRC. La question du critère « coût des externalités ». Présentation d'Agribalyse. **ADEME Nouvelle-Aquitaine** (Véronique Bernard, ingénieure)
- Le YUKA du carbone. Après le Nutriscore, arrivée programmée de l'Éco-score par les opérateurs numériques de l'évaluation nutritionnelle des aliments ? Comment sont calculés les scores environnementaux ? **Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologique ITAB** (Sabine Bonnot, administratrice)
- Les externalités : comment développer une agriculture permettant de concilier santé de la terre, des animaux et des hommes ? Présentation du concept *One Health*. La démarche des labels privés : l'exemple de Bleu Blanc Cœur. **Bleu Blanc Cœur** (Nathalie Kerhoas, directrice • Bernard Schmidt, médecin nutritionniste)
- Pourquoi la Haute Valeur Environnementale est-elle contestée par les producteurs ? **Confédération Paysanne** (Jean-Jacques Mathieu, référent auprès du CNA)
- Comment les industriels répondent-ils aux besoins des professionnels de la restauration en matière de produits durables et de qualité ? **Exposants du salon professionnel** (Andros, Saint-Mamet)

5 • Le petit déjeuner des « engagés ». Comment mettre en œuvre la Charte Agores et obtenir la certification « Label en cuisine »

// Salle de gym

- Retours d'expériences de collectivités engagées qualité ; Charte Qualité, Label Ecocert en cuisine, Club des territoires UnPlusBio. **Ville de Millau** (Julien Aigouy, responsable de la restauration), **Ville de Martigues** (Céline Bruart, responsable de la restauration), **Ville de Fontenay-sous-Bois** (Claude Lavarone, chef de secteur restauration)
- Présentation du Label en cuisine et des évolutions programmées – Révision du Label en 2022. Présentation des trajectoires de transition vers la durabilité en restauration collective. **Ecocert** (Lise Pujos, responsable du label Ecocert en cuisine), **Agores** (Didier Thévenet, président de la Commission Charte)

- La force d'un réseau qui propose un triple engagement et des données consolidées via l'Observatoire de la bio. Les vrais chiffres de la bio en restauration collective ! Et l'évolution des compétences en termes de RH. **UnPlusBio** (Stéphane Veyrat, directeur • Inès Revuelta, animatrice de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable)
- Un outil d'auto-évaluation qui ouvre la voie vers la certification : le questionnaire de la charte qualité AGORES. **Agores** (François Hauton • Xavier Verquin, Commission Charte)
- Éducation au goût pour transmettre les choix en lien avec le label en cuisine. **Ville de Monein** (Patrice Torres, directeur de la cuisine centrale qui porte un projet d'école du goût et administrateur Agores)

6 • Protéines végétales // Salle de la protection civile

- Mettre en avant les céréales dans les menus. Quels outils pour les collectivités en matière d'éducation au goût. **ANEGJ, Passion Céréales** (Aloys Tack, responsable Céréales et alimentation)
- Retour d'expériences de la ville de Douarnenez sur les menus et recettes sans viande. Accompagnement des équipes de cuisine et service. **Ville de Douarnenez** (Annick Le Bot, responsable restauration), **Délégation départementale Agores Bretagne** (Carole Vasseur • Sophie Gallou)
- Devant la demande croissante de plats élaborés à base de céréales et de légumineuses, comment sont fabriqués ces produits élaborés ? **Hari&co** (Benoît Plisson, co-fondateur en charge du sourcing et du process)
- Une consommation plus importante du soja ou des légumineuses dans le cadre de la diversification des protéines peut-elle avoir des conséquences sur le développement des allergies alimentaires ? **Rachel Pontcharraud** (diététicienne au CHU de Toulouse, spécialisée dans la gestion des allergies alimentaires)

Séances plénières // 14h-18h

3 • Transition écologique et alimentation favorable à la santé : un nouveau paradigme // Salle A Noste // 14h-15h30

- Table ronde sous la présidence de Frédérique Charpenel, maire de Soustons, conseillère départementale des Landes
- Construction du goût et des habitudes alimentaires dans la petite enfance. **Véronique Nègre** (pédiatre, praticienne au CHU de Nice, présidente de l'association pour la prise en charge et la prévention de l'obésité en pédiatrie)
- Pourquoi manger davantage de produits biologiques dans le cadre d'une alimentation favorable à la santé ? Foodtruck pour les collégiens et les lycéens. **Dr Philippe Berteley** (chirurgien en gastro-entérologie au CHU de Pau)
- Approvisionnements de qualité : la massification des productions se fait-elle au détriment de la qualité nutritionnelle ? La santé à la loupe. **INRAE** (Professeur Michel Duru, chargé de mission)
- Quid des productions industrielles versus la relocalisation des productions alimentaires non structurées ? **Yuna Chiffolleau** (ingénieur agronome et sociologue, directrice de recherche à l'INRAE)
- Qu'est-ce qu'un aliment ultra-transformé et en quoi peut-il être non favorable à la santé ? **SIGA** (Aris Christodoulou, président fondateur)

4 • Sortie des plastiques en restauration collective : point d'étape et actualités, Livre Blanc #Acte 2 // Salle A Noste // 16h30-18h30

- Présentation des avis n°86, 87 et 88 du CNA relatifs à la substitution des plastiques en restauration collective et à la sobriété des emballages dans l'agroalimentaire. **CNA** (Dominique Gombert, président du groupe de concertation « emballages alimentaires » • Margaux Denis, secrétariat interministériel)
- Actualités Agores : point d'étape sur la rédaction du Livre Blanc #Acte2 par le GT Plastiques, présentation des premiers travaux de recherche de la Chaire Rescosafe, expérimentations RECOLIM de sortie des barquettes jetables et de cuisson sous vide. **SIVU BM** (Coline Salaris, chargée de mission RSE • Christophe Simon, directeur), **SIRESCO** (Frédéric Souchet, directeur), **SYREC** (Bruno Le Saëc, directeur)
- Le cas des repas du portage à domicile et de l'obligation de collecter et réemployer les contenants dès janvier : quelles solutions possibles ? **Retour d'expériences des villes de Fontenay-sous-Bois et Le Mans** (Maxime Cordier et Daniel Gras, responsables restauration et administrateurs Agores)
- Process, cuisson, conditionnement et réchauffe : jusqu'en 2025, quelles alternatives naissantes pour gérer la transition ? Table-ronde animée par Maxime Cordier (administrateur Agores et membre du GT Plastiques du CNA). **Cantines sans plastiques** (Jérôme Santolini, secrétaire), **GECO** (Frédérique Lehoux, directrice générale), **Uzaje** (François Satin, directeur restauration collective), **Bourgeat** (Patrick Mauries, responsable marketing), **Sorepack** (Robert Maget, directeur).

ESPACE DU GOÛT

Éveil au goût // 9h30-11h30 et 14h-16h

– ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT ENFANTS & ADULTES –

→ Avec la participation des enfants des écoles
et centres de loisirs de la ville de Soustons

• Thème fil rouge •

« Le pois chiche dans tous ses états »

en partenariat avec **la Fédération Nationale des Légumes secs**

Ateliers animés par **Pascaline Lherm,**

Anne Didier-Pétrement, Caroline Bayle, membres de l'ANEGJ

« Chiche, on cuisine », animé par **De mon assiette à notre planète**

« Le pois chiche s'habille », animé par **Esprit culinaire**

« Imaginaire et gourmandise », animé par **ANEGJ**

« Légumi'quoi ?! »

Atelier autour de l'École du goût de Colomiers, animé par **Audrey Nabonne,**
responsable des actions éducatives à la ville de Colomiers



.....

• Atelier dédié aux congressistes sur le stand partenaire AGORES-ANEGJ

Animations par **Sylvie Delaroche-Houot,** directrice de l'ANEGJ

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

SALON PROFESSIONNEL 8h30-18h

Visites du salon

8h30 à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause plénières)

REPAS SOUS LE CHAPITEAU 12h-13h45

Préparés et servis par l'équipe du Pôle culinaire de la Communauté
de communes MACS, en partenariat avec Qualité Landes
et le Lycée Louis Darmanté, Lycée des métiers de l'hôtellerie
et du commerce de Capbreton

VIE ASSOCIATIVE 15h30-16h30

Stand Agores

Accueil des nouveaux adhérents

18h-19h

Activités au choix

Découverte de la ville en running avec des animateurs sportifs,
détente (camping/océan)

19h-22h

Soirée associative

(réservée aux adhérents et sur inscription préalable)

Spectacle aux arènes de Soustons, 19h-20h

Soirée landaise, sous le chapiteau du forum, 20h-22h

Repas préparé par l'équipe du pôle culinaire de la Communauté
de communes MACS en partenariat avec ses producteurs locaux

CAFÉS DÉBATS

8h • Vie associative

Assemblée générale (salle A Noste)

Cafés débats // 10h-12h

7 • Mesures gouvernementales de soutien contre la précarité alimentaire // Salle de la protection civile

- Présentation du dispositif dans son ensemble et son rattachement à Egalim. Développement du contenu : comment rédiger son dossier de demande d'aide, liste des produits éligibles, forfait, règles à respecter, mesure éducative, référencement des fournisseurs... **FranceAgrimer** (Christophe Dassié, chef du service marchés, certificats et qualité) • **Sylvie Lacarelle**, chef de l'unité d'intervention dans les marchés et les écoles • **Guylaine Watterlot**, responsable du pôle Lait et fruit dans les écoles)
- Présentation du dispositif : La Cantine à 1€. Le volet social de la tarification dégressive. **Agores** (Christophe Hébert, président), **Direction Générale de la Santé** (Isabelle Grimault, Haut-commissaire à la lutte contre la pauvreté en Nouvelle-Aquitaine)
- Petit déjeuner à l'école : bilan de l'Éducation Nationale et bilan d'une collectivité associée. **Éducation Nationale** (Jacques Brouleau, rectorat de Poitiers), **Ville de Poitiers** (Sylvestre Nivet, directeur restauration et administrateur Agores)
- Lutte contre la précarité alimentaire – Gratuité de la restauration ! **Ville de Saint-Denis** (Anne Lafalaise, directrice de la restauration)
- Comment gérer le don alimentaire en restauration collective ? **Structure médico-sociale des Genêts d'or** (Sophie Gallou, directrice de la restauration et administratrice Agores)

8 • Lutte contre le gaspillage & dons alimentaires // Salle de gym

- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires : point sur les évolutions de la réglementation. Comment mettre en place le don alimentaire ? 250 cuisines centrales concernées. Présentation du nouvel outil : le « Panier anti gaspi ». Évaluation de la lutte contre le gaspillage alimentaire. **CREPAQ Nouvelle-Aquitaine** (Dorothée Despaigne Gatti, directrice)
- Retour d'expérience du **Pôle culinaire de la Communauté de communes MACS**. (Claire Vallet, diététicienne)

- Retour d'expériences : la pratique du don - freins et leviers. Des outils innovants : la mise en place d'une plateforme dédiée, des solutions en ligne. **Click & dons** (Bruno Houppermans, gérant fondateur)
- Construire une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire « Le défi assiette vide ». **Blainville-sur-Orne** (Ludovic Lecœur, directeur de la cuisine centrale et délégué départemental Agores), **CREPAN** (Nathalie Villermet, chargée de mission)
- Retour sur le Pacte II – Présentation du bilan du GT1 sur « les indicateurs et mesures du gaspillage ». Les outils du diagnostic et la pérennisation des actions. Le rôle primordial de la formation. **Marie-José Stankiévitich** (administratrice Agores référente gaspillage alimentaire)
- Présentation du site Optigede et gaspillage alimentaire. Sobriété et réduction des emballages. Recyclabilité. **ADEME Nouvelle-Aquitaine** (Véronique Bernard, ingénieure)
- Présentation d'expériences réussies en restauration collective. **To Good To Go** (Guillaume Béliard, responsable restauration collective)

9 • Formation // Salle A Noste

- Quelles formations pour accompagner les collectivités dans la mise en place des obligations de la loi #Egalim. **CNFPT** (Nathalie Jolliot et Danièle Lebaillly, référentes restauration collective)
- Retour d'expériences Plan de formation : le végétal, l'encadrement des enfants, l'inclusion des enfants en situation de handicap, la laïcité, techniques culinaires, **Ville de Saintes** (Carine Chevalier, responsable de la restauration scolaire intercommunale)
- Formation en binôme cuisine / diététique, immersion sur site et plan alimentaire de territoire. **Collectif Les Pieds dans le Plat / SCIC Nourrir l'avenir** (Jean-Marc Mouillac, président de la SCIC et Aurélie Benazet, administratrice)
- Le partage d'expertise d'usage mis en place par le Club des Territoires. **UnPlusBio** (Stéphane Veyrat, directeur)
- Quid de la formation vue par les médias ? **Karine Averty** (rédactrice en chef des magazines Restauration collective et Le Cuisinier)

12h • Clôture du 35^e Forum Agores

STAND PARTENAIRE AGORES-ANEJ

Mercredi 29 septembre au vendredi 1^{er} octobre, 9h30-12h30 et 14h-17h30.
Échanges informels entre les congressistes et les membres de l'ANEJ.

.....

ÉVEIL AU GOÛT

Mercredi 29 et jeudi 30, 9h30-11h30 et 14h-16h.

Ateliers, avec la participation des enfants des écoles et centres de loisirs de la ville de Soustons. Animés par les associations membres de l'ANEJ et des adhérents Agores :

- > De mon assiette à notre planète, Anne Didier-Pétrement
- > Esprit culinaire, Caroline Bayle
- > ANEGJ, Sylvie Delaroche-Houot
- > Ville de Colomiers, Audrey Nabonne, responsable des actions éducatives et projets
- > Ville de Bègles, Jean-Christophe Mounicq, animateur culinaire

• CHICHE, ON CUISINE ! • Mercredi 29 et jeudi 30

Animé par *De mon assiette à notre planète*

« Mon 1^{er} est le 2^e mot de l'aliment que la reine avait caché sous les matelas de la princesse pour savoir si elle était bien une princesse à la peau très délicate ! Mon 2^e est le mot que tu prononces pour lancer un défi à quelqu'un. Mon tout est la petite bille qui roule dans ta bouche et s'écrase sous tes dents quand tu te régales avec un couscous. Qui suis-je ? »

Nous explorerons les pois chiches dans tous leurs états et avec tous les sens. Les enfants créeront une petite recette avant de la déguster.

• LE POIS CHICHE S'HABILLE • Mercredi 29 et jeudi 30

Animé par *Esprit culinaire*

Chaque groupe réalisera une purée de pois chiche. Chaque participant accompagnera cette préparation d'un ou plusieurs légumes et s'interrogera sur les différentes textures qu'il percevra en bouche et sur le bruit des aliments. Chaque enfant repartira avec la recette de la purée de pois chiches.

• IMAGINAIRE ET GOURMANDISE • Mercredi 29 et jeudi 30

Animé par l'ANEJ

Susciter l'imaginaire pour mieux développer la gourmandise : de courtes vidéos issues de films d'animation sont proposées aux enfants. Après avoir regardé les vidéos, les enfants seront questionnés sur le plaisir de cuisiner et leur gourmandise.

• LES CAROTTES SONT CRUES • Mercredi 29

Animé par *la ville de Bègles*

Les crudités, c'est encore meilleur si on peut choisir l'assaisonnement ! L'animateur fera découvrir aux enfants comment accompagner au mieux les crudités et les légumineuses à déguster froides et en salade. L'enfant préparera sa propre sauce par la découverte et l'association d'huiles, vinaigres, moutardes et autres condiments.

• LÉGUMI'QUOI ? ! • Jeudi 30

Atelier autour de *l'École du goût animé par la ville de Colomiers*

Je touche, je goûte... et je découvre une légumi...neuse ! J'en mange à la maison et je décris le plat dans lequel je le trouve à la maison !

... mais comment ça pousse ? Ça pousse dans un pot... avec du coton.

Je n'ai plus qu'à le ramener à la maison et à le regarder pousser en l'arrosant un petit peu !