



# REUNION REGIONALE AGORES ILE DE FRANCE

## JOURNEE D'ACTUALITE DU CNFPT

### MERCREDI 22 MARS 2023

#### **Toutes les actualités de la restauration collective territoriale :**

1. Le Matin : Le contexte de tensions économiques dues à l'inflation des matières premières et des énergies et comment s'approvisionner Bio et Local en Ile de France aujourd'hui et demain.
2. L'après-midi : Le défi du retrait des plastiques et de l'usage unique

Journée organisée et animée par **Marie Noëlle HAYE**, Directrice de la restauration collective de Villejuif et vice présidente d'AGORES et **Maxime CORDIER**, Responsable de la restauration de Fontenay-sous-bois, vice président d'AGORES.

#### **9h00 à 9h30 : Ouverture de la journée et présentation des actualités AGORES**

- Actualités du réseau AGORES :
  - Présentation du FORUM 2023, du 10 au 12 mai 2023, à Auch : thématiques, et programme prévisionnel **Maxime CORDIER**
  - Actualité du sortie du livre blanc #Acte 2 sur les alternatives au plastique et du livre blanc sur « l'exception alimentaire » dans le code européen de la commande publique (5 min) **Maxime CORDIER**
  - Retour sur les travaux du GT Nutrition du CNRC **Marie Noelle HAYE**

#### **9h30 à 11h00 : Table ronde sur le contexte de tensions économiques sur fond d'inflation des prix alimentaires et du cout des énergies.**

- Décryptage juridique des dernières circulaires modifiant le droit européen de la commande publique entre fournisseurs et acheteurs publics. Présentation des travaux de l'institut de la commande publique et d'AGORES dans le livre Blanc sur « l'exception alimentaire » **Jérôme MICHON**, Président de l'institut de la commande publique
- Retour sur les travaux du GT Economique du CNRC **Stephane MORIN**, Directeur Adjoint de la D.A.E. et co-président du GT Economique du CNRC
- Et si cette crise économique était l'occasion de repenser nos politiques alimentaires territoriales ; réflexions et présentation d'outils d'aide à la transition avec le label ECOCERT en cuisine et l'observatoire de la restauration collective **Lise PUJOS**, Responsable du Label « ECOCERT en cuisine »

<<< PAUSE DE 15' >>>

## **11h15 à 12h30 : La production alimentaire Bio et Locale en Ile de France**

- Comment s'approvisionner et quelle offre disponible en restauration collective ? **Nicolas HALLIER**, Directeur de la Coopérative des Agriculteurs Bio d'Ile de France **Celine SANTOS NUNES**, Directrice du Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile de France
- Des fermes et régies agricoles en Ile de France, c'est possible ? Cas du projet de **Gennevilliers et de son PAT Ville de Gennevilliers et SYREC**

## **12h30 à 12h45 : Focus sur les produits issus du commerce équitable**

- La loi climat et résilience intègre de façon claire et ciblée les produits du commerce équitable dans les 50% de produits durables exigés. Mais comment y voir clair dans ce paysage constellé de nombreux labels ? Quelle offre fiable est aujourd'hui disponible à la restauration collective publique territoriale ? **Julie MAISONHAUTE**, Déléguée générale adjointe à « Commerce équitable France » en charge des filières et des territoires

## **12h45 à 13h00 : L'outil « ma cantine.gouv »**

- Présentation de la plateforme « ma cantine », des outils associés et des fonctionnalités de publication et de télé déclaration. **André GAUTHIER**, chargé de déploiement « ma cantine »

----- COUPURE REPAS AU RESTAURANT DES ESSELIÈRES -----

## **14h45 à 17h00: Table ronde sur le retrait des plastiques et de l'usage unique en restauration collective (Art. 28 EGALIM) et au portage à domicile (Art. 77 AGECE)**

**Partie 1**: Présentation du Livre Blanc #Acte2 d'AGORES sur la sortie des plastiques, **Maxime CORDIER**, Responsable de la restauration de Fontenay-sous-bois, vice-président d'AGORES

**Partie 2** : Illustration de la mobilisation des professionnels en Ile de France et ailleurs.

- Le dispositif « Tremplin » **Nathalie BEUGNOT**, Cheffe de projet
- Le projet « SEMELOG » **Frédéric SOUCHET**, Directeur général du SIRESCO et **Bruno LE SAEC**, Directeur général du SYREC
- Une expérience de portage à domicile en verre, **Feriel NAVARO et Salomé PERERA**, Service Alimentation et Restauration de la ville de Grenoble

**Partie 3** : Les financements disponibles par le biais des appels à projets ADEME/Région Ile de France : **Alexia PETIT** et **Camille LAURENT DEWAELE**, Chargées de mission économie circulaire à la Région IdF et à l'ADEME IdF

**Partie 4** : Adaptation des industriels et développement des offres disponibles :

- L'inox comme solution privilégiée. Où en est-on ? **Jean Marie PLUNIAN et Pascal Ollitrault** Enodis et Riehber France
- Une offre d'inox domestique dédiée au portage à domicile, **Benjamin GHATA**, CEO Warmcook
- Et le verre dans tout ça ? **Héloïse JACQUETTE**, Arc International

Inscription auprès du CNFPT sur [www.cnfpt.fr](http://www.cnfpt.fr)

**Libellé :** AGORES IDF – réunion régionale du réseau RC

**Code :** JERRC002

**Ou directement auprès des administrateurs AGORES**

A l'adresse [nathalie.rebillard@fontenay-sous-bois.fr](mailto:nathalie.rebillard@fontenay-sous-bois.fr)

en précisant votre nom, prénom, collectivité, fonction, e-mail et téléphone

**Contacts utiles :**

**Philippe AMARIAT – Responsable antenne Val de Marne**

Tel : 01 41 83 30 37 @ : [philippe.amariat@cnfpt.fr](mailto:philippe.amariat@cnfpt.fr)

**Maxime CORDIER – Vice-président d'AGORES – Responsable de la restauration - Fontenay s/bois**

Tel : 01.49.74.79.76 - Port : 06.18.12.28.49 @ : [maxime.cordier@fontenay-sous-bois.fr](mailto:maxime.cordier@fontenay-sous-bois.fr)

**Marie-Noëlle HAYE – Vice-présidente d'AGORES – Responsable de la Restauration Collective - Semgest**

Tel : 01.49.58.30.60 - Port : 06.86.56.87.42 @ : [marie-noelle.haye@semgest.fr](mailto:marie-noelle.haye@semgest.fr)



# Les Esselières

Espace congrès, Agence, Brasserie

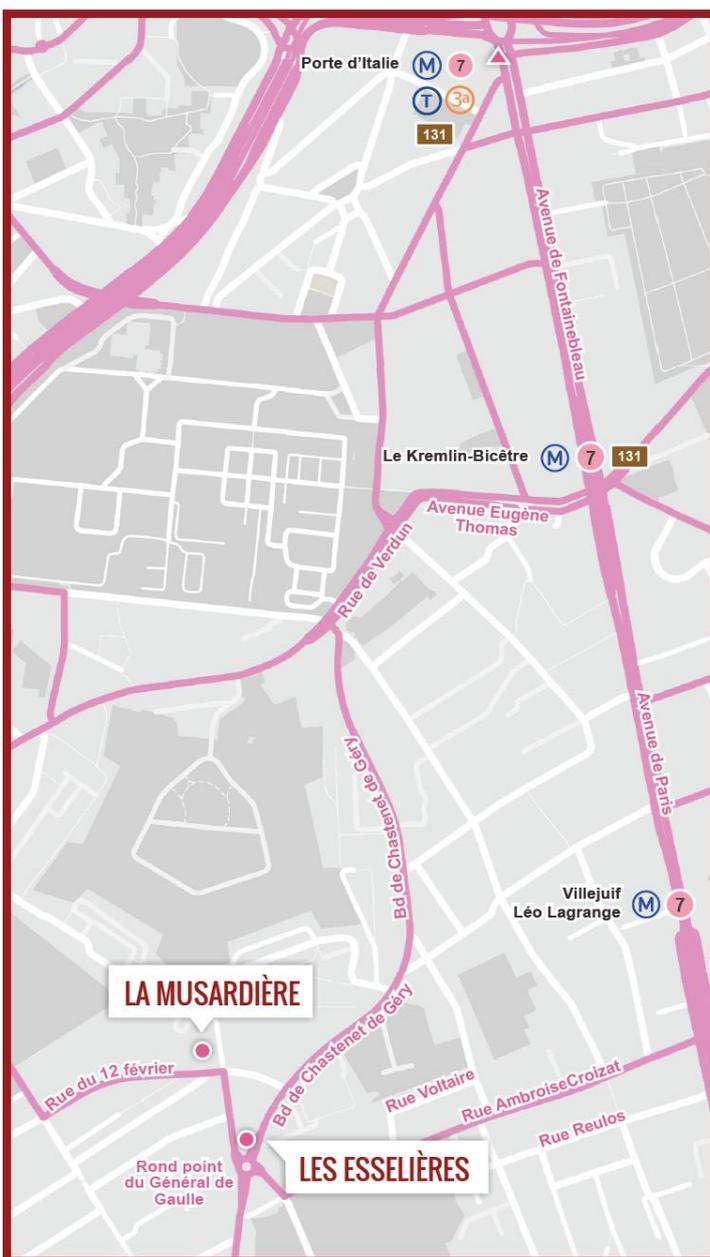


Rond point du Général de Gaulle  
3, boulevard Chastenet de Géry  
94800 Villejuif, France  
Téléphone : 01 49 58 30 40  
Fax : 01 49 58 30 49

## LA MUSARDIÈRE

Self & Restaurant

6 rue du 12 février  
94800 Villejuif, France  
Téléphone : 01 49 58 30 70  
Fax : 01 49 58 30 79



## Transports en commun

- 7** Station de métro Le Kremlin-Bicêtre
- 3a** Tramway T3a jusqu'à Porte d'Italie puis Bus 131 jusqu'à l'arrêt Ambroise Croizat.
- 131** Arrêt Ambroise Croizat

## En voiture

### Depuis Paris

- Sortir à la Porte d'Italie
- Suivre N7 jusqu'au Kremlin Bicêtre
- Au Kremlin Bicêtre tourner au feu à droite (direction hôpital du Kremlin Bicêtre)
- Passer devant l'hôpital
- Ensuite, prendre au 1<sup>er</sup> feu à gauche
- Remonter le boulevard Chastenet de Géry jusqu'au rond point du Général de Gaulle

## Transport à pied (10 mn)

A la sortie du Métro Villejuif Léo Lagrange, prendre la rue Ambroise Croizat et prendre la cinquième à droite. Au bout de quelques mètres, vous arrivez sur un rond-point. Les Esselières sont face à vous !