

# Alim & Co

08#décembre  
2022

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



dobe Stock | #170629591

| FÉDÉRER LES ACTEURS

## 37<sup>e</sup> Forum Gastronomie et restauration collective : identités diverses, pratiques communes

### PROMOUVOIR LA QUALITÉ

#### Actus qualité

L'exception alimentaire  
ou comment repenser l'alimentation

### AVANCER ENSEMBLE

#### Grands enjeux

Éducation au goût :  
au tour des convives

### DOSSIER SPÉCIAL

Itinéraires en restauration collective

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE

# AU COÛT Le GOUT

2023

MAISON DE GASCOGNE

**11 - 13**  
**mai 2023**

LA  
**GASTRONOMIE,**  
**c'est aussi dans la restauration collective !**



Les tables du gers



# Edito



## Et si tout passait par le goût ?

**Les difficultés continuent dans notre quotidien.** Inflation, crise de l'énergie, ruptures d'approvisionnement, contrecoup du Covid, le ciel ne se dégage pas aussi vite qu'on le souhaiterait. Au-delà de cette conjoncture complexe, des idées fusent et des initiatives qu'on n'aurait pas soupçonnées apparaissent et nous font progresser – contre toute attente. Nous sommes là.

**La restauration collective montre son absolue nécessité dans le cadre des politiques sociales et alimentaires de notre système social.** Le succès de certaines mesures gouvernementales le prouve, comme le repas à 1 €. La restauration collective ne peut plus être considérée comme un accessoire de la politique éducative : elle s'affirme comme un besoin essentiel à son fonctionnement.

Allons au bout de la démarche et faisons-en un service public obligatoire que l'État devra accompagner en ce sens. La loi Egalim doit être la première étape. Agores a pleinement soutenu, de longue date, la création d'un service public de l'alimentation collective.

Cela a du sens et donnera du goût à notre quotidien.

**Retrouver le goût de la réalisation de soi** par un métier valorisant et valorisé permettrait de redonner du sens et de l'attractivité à la restauration collective.

**Retrouver le goût des aliments originels** et non transformés par la standardisation de notre modèle alimentaire industriel.

**Apprendre le goût et en faire découvrir les subtilités à nos convives** pour que se nourrir soit avant tout un comportement citoyen responsable vis-à-vis de notre environnement mais aussi un plaisir, à travers la rencontre avec des produits ou des recettes gourmandes et originales.

Le goût, c'est aussi notre identité au travers de notre formidable patrimoine culinaire national mais aussi européen : reconnu par l'Unesco, le repas à la française véhicule une identité commune et exprime la richesse issue de nos différences.

Agores vous propose aussi de retrouver le goût d'être ensemble pour réfléchir et défricher toutes ces voies nouvelles qui s'ouvrent à la restauration collective : nous vous donnons rendez-vous au prochain Forum à Auch, du 10 au 12 mai, dans le cadre du Festival Gastronomique Gerso, « Auch le Goût ».

Christophe Hébert, Président d'AGORES

## 06

## PARTAGER NOS COMPÉTENCES

## ACTUS TERRAIN ..... 08-09

- ⊗ Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale

## GRAND ANGLE ..... 10-13

- ⊗ Décryptage des évolutions métier majeures

## BONNES PRATIQUES ..... 14-16

- ⊗ Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Canéjan, Colomiers, Fougères, Ile-de-France, Normandie, Saint-Jean-de-Braye.



## 18

## PROMOUVOIR LA QUALITÉ

## ACTUS QUALITÉ ..... 20-23

- ⊗ L'exception alimentaire ou comment repenser l'alimentation
- ⊗ Lauréats des Victoires des cantines rebelles 2022
- ⊗ Signatures de Charte

## 24

## FÉDÉRER LES ACTEURS

## FORUM 2023 ..... 26-27

- ⊗ Focus sur... le 37<sup>e</sup> Forum Agores

## ACTUS RÉSEAU ..... 28-29

- ⊗ « Auch le goût » tient table ouverte
- ⊗ Plus d'expertise au sein du CA

## 30

## AVANCER ENSEMBLE

## GRANDS ENJEUX ..... 32-43

- ⊗ Éducation au goût : au tour des convives
- ⊗ Des cuisines centrales « nouvelle génération »

## DOSSIER SPÉCIAL ..... 44-53

- ⊗ Itinéraires en restauration collective

## ENTRETIEN ..... 54-55

- ⊗ Jean-Pierre Corbeau, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, vice-président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation.

## AMÉLIORATION CONTINUE ..... 56

**Alim & Co**  
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication  
Christophe Hébert

Conception éditoriale  
& rédaction en chef  
com'elem - Floriane Bertez  
comelem.com

Conception graphique  
& mise en page  
Colourfulstudio - Phonn Yorth  
Colourfulstudio.fr

Impression  
Imprimerie Sipap Oudin  
sipap-oudin.fr



Régie publicitaire  
Agores

Crédits photos :  
©Arnaud Bertrande, ©Ville d'Auch -  
Pierre Honoré, ©Papillote  
et Compagnie, © Un Plus Bio,  
©Adobe Stock, © SMCL, © Syrec,  
© Luc Lignon, © Ville d'Harfleur,  
© Ville de Colomiers

Photo de couverture :  
© Kzenon

# VIANDES-RHD

Viande bovine, ovine,  
porcine et charcuteries

Plus de 9 000 produits  
de qualité référencés



## LOCALISEZ LES FOURNISSEURS de viandes et charcuteries PROCHES DE CHEZ VOUS



Un maillage de plus  
de 110 entreprises

Offre mise à jour  
régulièrement

La loi Climat et Résilience impose un objectif spécifique aux viandes pour lesquelles les produits durables et de qualité devront représenter une part d'au moins 60% à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, et de 100% pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.



Scannez ce QR code  
pour identifier rapidement le fournisseur  
le plus proche de chez vous !

[www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr)



## CONTRIBUTEURS



## ADRIENNE BONNET

Docteure en droit, elle est responsable du Pôle Campagnes, Plaidoyer et Juridique au sein de l'association reconnue d'utilité publique Wellfarm, qui agit pour une meilleure prise en compte du bien-être des animaux d'élevage. **p.12**



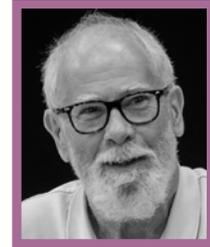
## VINCENT CASASSUS

Après 2 ans d'expérience dans l'exploitation et la création de restaurant, Vincent Casassus prend les commandes de l'Hôtel de France et valorise le terroir et la gastronomie locale. Membre du réseau des Tables du Gers, il est président de « Auch le goût ». **p.28**



## ANNE COMBY

Après la gestion de l'eau et des déchets, elle rejoint la restauration collective, touchée par l'ancrage territorial, la richesse humaine des professionnels en cuisine, le rôle éducatif du temps de repas et l'impact environnemental des choix de consommation. **p.28**



## JEAN-PIERRE CORBEAU

Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, il a cofondé l'Institut du goût et est vice-président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation. Il explore les enjeux culturels et comportementaux de l'alimentation. **p.54**



## BRUNO LE SAËC

DGS du Syrec depuis 11 ans et actif depuis plus de 30 ans dans la fonction publique territoriale, il est l'un des initiateurs de démarches collaboratives innovantes comme le groupement d'achats Tremplin et la laverie mutualisée Semelog. **p.43**



## ANNE DIDIER-PÉTREMANT

Fondatrice de « De mon assiette à notre planète », elle accompagne des projets de restauration durable en restauration collective. Membre de l'ANEGJ, elle défend sur une approche sensorielle de l'alimentation, levier de réduction du gaspillage alimentaire. **p.35**



## SOPHIE SAUVOUREL

Après 6 ans à Angers Loire développement comme directrice de l'emploi, elle prend la tête de Papillotes et Compagnie en janvier 2018. Cette cuisine « Egalim compatible » est l'une des premières cuisines centrales « nouvelle génération ». **p.40**



## MARION TANNIOU

Conseillère solidarité et cohésion sociale à France urbaine en charge des questions sociales et d'alimentation, administratrice territoriale, elle a auparavant exercé en tant que directrice de territoire et directrice autonomie en département. **p.21**

**ANDROS**  
RESTAURATION

INVENTE

# LA SOLUTION DE SERVICE POUR DE LA COMPOTE EN VRAC

NOUVELLE GÉNÉRATION

LES +

- ✓ Une solution simple et hygiénique
- ✓ Un service autonome et ludique
- ✓ La qualité et le goût du Dessert Fruitier Réfrigéré signé Andros
- ✓ Une solution plus responsable\* :



RÉDUCTION  
GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE

UNE PORTION DE FRUIT  
EN UN COUP DE POUCE !

\* par rapport à la coupelle plastique,  
pour 10kg de compote



Pour toute question supplémentaire, contactez-nous via :  
[www.androsrestauration.fr](http://www.androsrestauration.fr)

ANDROS SNC au capital de 38,376,000 euros - ZI 446130 Biars-sur-Cère, RCS de CAHORS N°428,682,447.



Poche de 10 kg. Purée de pommes sans sucres ajoutés. (éligible Egalim)



# Partager nos compétences

---

**Un monde nouveau.** Tel est le titre du documentaire que diffuse Arte jusqu'en mai prochain. Dans ce film en trois parties, le réalisateur Cyril Dion aborde les risques auxquels nous sommes confrontés et les initiatives innovantes qu'une multitude de gens autour du monde ont trouvées pour apporter leur pierre à la construction d'un monde plus résilient.

**Les questions actuelles qui se posent à la restauration collective illustrent toutes la transition que nous devons opérer.** Le repas végétarien vient percuter des considérations sociales, écologiques, culturelles, culturelles et sanitaires. La fragilité de la conjoncture économique questionne la souveraineté alimentaire des territoires et leur résilience, autant qu'elle met en lumière les démarches innovantes de collectifs qui « pensent » la transition certes, mais surtout « agissent ». Le sujet du bien-être animal, qui rencontre un écho croissant au sein des collectivités, montre la prise de conscience de notre responsabilité dans les conditions de vie du monde vivant.

Le changement ne se fait pas en un jour, l'inertie est forte pour faire bouger les lignes... mais les idées et comportements évoluent. **Et l'ensemble contribue un peu à notre humanité.**