

# Alim & Co

#mai  
2020

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



| AVANCER ENSEMBLE

## La gestion communale à l'heure d'EGalim

### PARTAGER NOS COMPÉTENCES

#### Grand angle

Nutrition, les experts  
passent à table

### PROMOUVOIR LA QUALITÉ

#### Actus charte

Les adhérents récompensés  
aux 4<sup>e</sup> Victoires des cantines rebelles

### AVANCER ENSEMBLE

#### Covid-19

La restauration collective  
fait front

ON ME POSE DES QUESTIONS  
SUR LA FILIÈRE LAITIÈRE...

JE RÉPONDS :

# FRANCE TERRE DE LAIT.

France Terre de Lait, c'est la démarche qui garantit pour chaque litre de lait et chaque produit laitier français son origine France, notre haut standard de qualité et le savoir-faire de chaque acteur de la filière laitière française.

Retrouvez la démarche France Terre de Lait et nos engagements sur [franceterredelait.fr](http://franceterredelait.fr)



**FranceterredeLAIT**

LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

Une initiative de responsabilité sociétale



# Edito



Ce troisième numéro de la Revue Agores paraît dans un contexte exceptionnel.

**La crise sanitaire que nous traversons met à mal l'ensemble du pays** – et ne s'arrête malheureusement pas aux frontières.

Chacun est concerné : dans la préservation de sa santé et celle de ses proches, dans l'extraordinaire ralentissement de l'activité économique qui touche une large frange du pays, dans le suspens de l'accueil des élèves en classe... et très prosaïquement dans notre capacité de citoyen à nourrir notre foyer.

Professionnels de la restauration collective, engagés aux côtés des populations les plus fragiles et des producteurs, nous mesurons pleinement l'impact de la crise au quotidien. Car **c'est l'ensemble du système alimentaire qui révèle ses fragilités.**

Fragilité économique, quand le modèle dominant, fondé sur un monde agricole méprisé et une logistique complexe des approvisionnements atteint ses limites. Fragilité sociale, quand l'égalité d'accès de toutes les composantes de la population à l'alimentation ne peut plus être assurée. Fragilité sanitaire, alors que le monde entier se découvre à la merci d'un virus invisible mais vraisemblablement arrivé sur des marchés alimentaires de contrebande à l'autre bout de la planète. Le modèle se craquèle, rapidement, et en profondeur.

Dès l'annonce du confinement, **de nombreuses collectivités ont décidé de maintenir le service de restauration.** Du soutien aux producteurs à la collaboration étroite avec les associations de don alimentaire, les équipes se sont engagées, avec professionnalisme, ténacité et vigilance. Les Ehpad, les populations en situation de précarité, les enfants de soignants, les hôpitaux comptent sur les agents de l'ombre qui continuent d'assurer chaque jour des repas équilibrés, dans des conditions de sécurité sanitaire parfois préoccupantes.

**Il faut saluer la réactivité des acteurs de la restauration collective** : elle est le fruit des liens étroits tissés sur l'ensemble de la filière alimentaire : Ministère de l'agriculture, DGAL, CNA, GECCO, inter-professions, producteurs... chaque maillon contribue à assurer l'indispensable continuité de service. Dans cet écosystème vertueux, Agores joue pleinement son rôle de courroie de transmission en diffusant auprès des différents acteurs les directives des ministères et institutions, les préoccupations des élus, les retours d'expériences du terrain...

Cette dynamique est essentielle pour pouvoir relancer d'ici quelques semaines l'activité du pays dans les meilleures conditions. **Si la restauration collective territoriale n'est pas obligatoire, elle confirme dans cette crise sans précédent son caractère indispensable.**

Ce constat sera, à n'en pas douter, au cœur des échanges du **prochain Forum annuel, reporté en juin 2021.** Nous aurons, d'ici là, à tirer ensemble les premiers enseignements de la crise et à **défendre, encore plus légitimement, un service de restauration fondé sur les notions de justice sociale, de santé publique et de plaisir partagé.**

Christophe Hébert, Président d'AGORES

## 06

## PARTAGER NOS COMPÉTENCES

## ACTUS TERRAIN ..... 08-10

- ⊙ Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale.

## GRAND ANGLE ..... 12-13

- ⊙ Décryptage des évolutions métier majeures.

## BONNES PRATIQUES ..... 14-15

- ⊙ Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Colomiers, Grand Dole, Mondeville, Monein, Poitiers, Pôle MACS, Redon, SIRESCO.



## 16

## PROMOUVOIR LA QUALITÉ

## ACTUS CHARTE ..... 18-19

- ⊙ 4<sup>e</sup> Victoires des cantines rebelles
- ⊙ Brèves
  - Signatures de Charte : Millau
  - Labellisation Ecocert de Auch

## 20

## FÉDÉRER LES ACTEURS

## ACTUS RÉSEAU ..... 22

- ⊙ Séminaire Délégués départementaux
- ⊙ Réunions régionales 2020
- ⊙ Crise sanitaire

## VEILLE PROFESSIONNELLE ..... 24-25

- ⊙ S'informer, c'est (déjà) se former

## 26

## AVANCER ENSEMBLE

## GRANDS ENJEUX ..... 29-41

- ⊙ Les performances des services communaux dans la balance
- ⊙ La gestion communale à l'heure d'EGalim
- ⊙ Covid-19 : la restauration collective fait front

## ENTRETIEN ..... 42-43

- ⊙ Karine Boquet, secrétaire interministérielle auprès du CNA

## AMÉLIORATION CONTINUE ..... 44

*Alim & Co*  
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication  
Christophe Hébert

Conception éditoriale & rédaction  
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 :  
Sébastien Pouchard© - Luc Lignon© -  
Adobe Stock© - Maxime Cordier© -  
Syresco© - Sylvestre Nivet© -  
Patrice Torres© - CNA©

Photo de couverture :  
©Sébastien Pouchard

# Sorepack®

## Barquettes CELLUCOMPOST®

L'unique fabricant français de barquettes  
alimentaires en pure cellulose vierge



Fabrication française



### Objectif 2020

Sorepack investit 1,5M€ et accroît  
sa capacité de production  
pour accompagner les collectivités  
sur le chemin de la suppression  
des plastiques (loi EGalim).

### Réalisation 2020

Nouvelles barquettes  
**CELLUCOMPOST®**  
100% bio-dégradables  
et 100% compostables  
selon la norme EN 13432.

#### SÉCURITÉ SANITAIRE & TRANSPARENCE



**100% des tests de migration concluants** : aucun perturbateur endocrinien détecté par la DGCCRF et le laboratoire indépendant Wessling (bisphénol, phtalates, photoinitiateurs).



**Certificats d'alimentarité** : fourniture des copies intégrales des tests de migration & certificats d'alimentarité dans le cadre des procédures d'appels d'offres et marchés publics.

#### PRODUCTION CULINAIRE & SERVICE : TOUTE LA GAMME GASTRONORME



**Remise en température** : four traditionnel 1h à 130°C et micro-ondes. Protection thermique, l'utilisateur ne se brûle pas.



**Grand choix de couleurs** : pour identifier les régimes spéciaux, les classes d'âges, le chaud et le froid.



**Impression avec encres et vernis à l'eau sans solvant ni huile minérale** : sans odeur, ni migration.

#### COMPOSITION & RECYCLAGE : UN CYCLE DE VIE MAÎTRISÉ



**Barquettes 2 composants** :

- pure cellulose vierge 100% issue du bois, culture non soumise aux pesticides/fongicides/insecticides.
- couche d'origine végétale naturelle et renouvelable.



**100% compostables** et **100% recyclables** selon la classification PCC\* du CEREC\*\*. Multiples filières de recyclage : poubelles jaunes, bio-déchets et compostage.



**PEFC® 10-31-2703** / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / [pefc-france.org](http://pefc-france.org)

\*PCC papier carton complexés

\*\* CEREC Comité d'évaluation de la recyclabilité des emballages papier/carton

## CONTRIBUTEURS



KARINE  
BOQUET

Secrétaire interministérielle auprès du CNA depuis 2016, elle a notamment été directrice du Centre AgroParisTech Maine et chargée d'études au Ministère de l'alimentation sur les problématiques d'hygiène en restauration collective. **p.42**



CÉLINE  
CIANTAR

Gérante de Vici depuis 10 ans, elle était auparavant responsable du service qualité de l'entreprise durant 5 ans. **p.37**



MARC  
GRANDMOUGIN

Son parcours en hôtellerie et restauration le conduit en 1999 à fonder le bureau d'études AC2R. Impliqué dans les instances représentatives des métiers de l'ingénierie, il est depuis mai 2019 président du réseau Resto France Experts. **p.32**



MARIE-NOËLLE  
HAYE

Diététicienne de formation, administratrice Agores, elle est responsable de la restauration collective de la SEMGEST pour la ville de Villejuif et mandatée par Agores comme coprésidente du GT Nutrition dans le cadre du CNRC. **p.12**



VIRGINIE  
MARTIN

Responsable du service Contrôle de gestion et évaluation de Fontenay-sous-Bois depuis fin 2018, et auparavant responsable des études durant 2 ans ½, elle a travaillé dans le privé en contrôle de gestion durant 5 ans. **p.37**



VALÉRIE  
MERLE

Chef de l'unité Alimentation à la DRAAF Nouvelle-Aquitaine depuis 2016, elle aide au déploiement des projets entrant dans le cadre du PNA, en phase avec EGalim et la mise en place de PAT sur le territoire. **p.30**



PATRICK  
POUSSARD

Consultant depuis 2009, il a quitté la fonction publique après un long parcours en collectivités : nombreuses villes de région parisienne, 10 ans à Vertou en Loire-Atlantique, Conseil départemental de Loire-Atlantique. **p.32**



XAVIER  
VERQUIN

Responsable de la restauration de Lys-Lez-Lannoy depuis 1993, il informatise la gestion de la cuisine en 1999. Administrateur Agores, il est formateur en comptabilité analytique auprès du CNFPT depuis une dizaine d'années. **p.37**



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTATION

# LA LOI EGALIM À PLEINES DENTS AVEC



TerreAzur  
groupe pomona



PassionFroid  
groupe pomona



EpiSaveurs  
groupe pomona



## LABELS

près de **1600**  
**références** (AOP,  
IGP, label rouge...)



**BIO**  
plus de **2300**  
**références**



groupe pomona

## RÉPONDRE À LA LOI AVEC UN PARTENAIRE DE CONFIANCE...

Dès 2022, **au moins 50% des produits servis** en restauration collective\* **devront être durables** ou sous signe d'origine ou de qualité, et **au moins 20% d'entre eux** devront être **BIO** ou en conversion BIO.

\* Restauration collective publique et privée, hors entreprise privée.



# Partager nos compétences

---

L'actualité de la restauration collective et la diversité des sujets sur lesquels elle est interpellée illustrent la transversalité de ses missions. Le lancement du PNNS4 insiste sur la persistance d'inégalités sociales en matière de nutrition. La Cour des Comptes alerte sur l'urgence d'une meilleure prise en compte de l'obésité dans notre pays, notamment en direction des publics socialement et financièrement les plus fragiles. La ville de Paris se met en ordre de marche pour sortir du plastique, cependant qu'une coopérative déploie en Île-de-France une légumerie destinée à couvrir à terme l'intégralité de l'offre bio francilienne.

Alors qu'Agores porte depuis des décennies le concept de qualité globale, les enjeux actuels poussent les institutions comme les acteurs de terrain à reconnaître **le caractère incontournable de la restauration collective dans la mise en œuvre des politiques publiques...** et le caractère pionnier de l'association qui défend le rôle du secteur avec constance et convictions, dans de multiples groupes de travail nationaux et les actions de terrain de ses membres.

Nos adhérents expriment au quotidien dans leur pratique un **haut niveau d'engagement métier**. Ils sont confrontés, comme l'ensemble des professionnels du secteur, à des exigences croissantes en termes de compétences et de savoir-faire. À ce titre, **la formation continue doit désormais faire l'objet de plans systématiques** dédiés à maintenir ou accroître le savoir-faire des équipes de terrain comme du personnel administratif.