agores.asso.fr

Alim & Co

#mai 2021

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

AVANCER ENSEMBLE

Pratiques agricoles, alimentation, écologie. **La grande transition**

PROMOUVOIR LA QUALITÉ
Gestion
Remunicipalisation

FÉDÉRER LES ACTEURS
Actus réseau
Agores étend son réseau au secteur médico-social

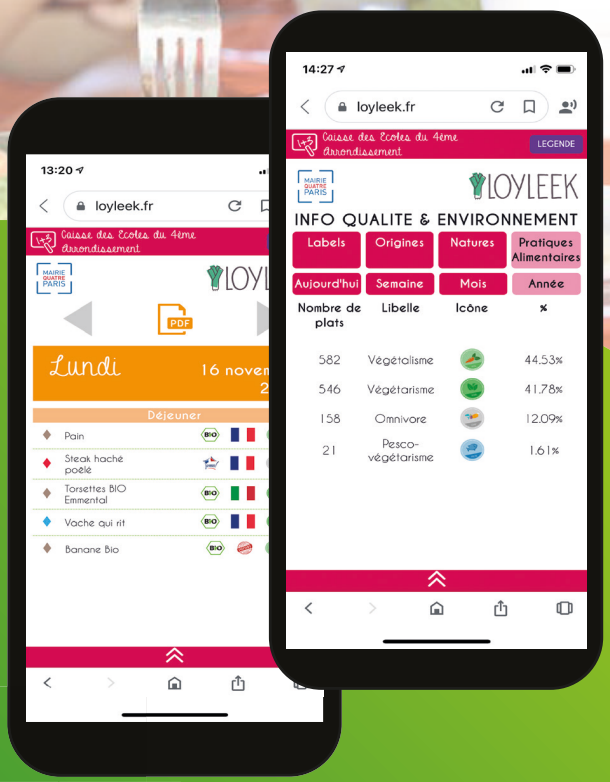
AVANCER ENSEMBLE
Grand enjeux
EGalim, où en est-on ?

ECO RESTAURATION

twooty

La nouvelle application mobile qui affiche votre conformité **EGALIM !**

Avec LOYLEEK vous informez les familles et tous les convives de la restauration collective en temps réel et en toute transparence



LOYLEEK se consulte sur un smartphone

- Visualisation des menus en temps réel
- **Notification des plats végétariens (NOUVEAU)**
- Détails des produits utilisés pour confectionner les recettes
- Indications de l'origine des produits,
- Modes de conservation des matières premières (frais, surgelé, sec...)
- Indications des allergènes (Conformité INCO)
- Indications de signes de qualité (Bio, labels, etc.)

LOYLEEK génère automatiquement des statistiques

- par type de produits
- par origine des produits
- par mode de conservation
- par signes de qualité

LOYLEEK s'interface avec votre logiciel de gestion

Envie de tester LOYLEEK ?

Twooty
72,rue du Faubourg Saint Honoré
75008 PARIS
Tél : 01 40 07 86 48

twooty ECO RESTAURATION

Edito

Et soudain, la restauration collective émerge au centre du jeu.

La période que nous vivons a eu de fortes répercussions sur notre activité. Elle a aussi grandement complexifié notre travail quotidien. Nous avons tous déployé de rares capacités de réactivité et d'adaptation.
La restauration collective est devenue une activité porteuse pour de nombreuses politiques publiques : soutien aux filières agricoles de terroir, enjeu de l'éducation des jeunes convives à une bonne alimentation, diminution de la consommation de protéines animales, suppression des plastiques et moindre exposition aux perturbateurs endocriniens... À bien des égards, notre secteur s'inscrit dans une démarche d'exemplarité.
La restauration collective est aussi devenue politique : les stratégies d'approvisionnement, le soutien aux filières économiques, la constitution en local de réseaux à gouvernance partagée... sont autant de leviers autour desquels se structurent des clivages idéologiques. Les élus ont la capacité à porter très concrètement leurs messages et convictions via leurs décisions locales.
N'oublions pas l'essentiel : la restauration collective est un service public local. Le mieux à même de comprendre et de répondre aux particularités de son périmètre et de sa population. Vouloir uniformiser la restauration relève d'une méconnaissance de l'échelon territorial.

En ce sens, la restauration collective a une portée universelle, que la crise du COVID a révélée. Les écoles ne peuvent pas fonctionner sans assurer la pause méridienne et le déjeuner : l'enjeu est à la fois éducatif et économique, la cantine permettant à de nombreux parents de pouvoir exercer leur activité professionnelle sans interruption.
Dès lors, **la question se pose d'un soutien plus large des pouvoirs publics à la restauration collective**. Ils accompagnent pour la première fois l'activité de notre secteur, mais l'effort reste bien en-deça de l'enjeu. Si la restauration collective ne peut pas à elle seule porter la transition alimentaire, elle a la légitimité nécessaire pour amorcer une prise de conscience, de la même manière qu'elle l'a fait sur le bio.

Ces sujets questionnent : ils sont autant un challenge, qu'une responsabilité que nous devons aux populations que nous nourrissons et qui nous succèderons. La question réside dans nos capacité et moyens pour nous engager avec nos équipes. À nous d'évoluer, d'échanger, de débattre pour faire reconnaître la restauration comme un secteur d'activité à part entière.
Rendez-vous au 35e Forum Agores à Soustons fin septembre pour aborder ces grands défis et la manière d'y répondre. Dans la convivialité et le plaisir de se retrouver qui caractérisent notre réseau.

Christophe Hébert, Président d'AGORES

08
PARTAGER NOS COMPÉTENCES

ACTUS TERRAIN **08-09**
- Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale

GRAND ANGLE **10-11**
- Décryptage des évolutions métier majeures.

BONNES PRATIQUES **12-13**
- Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Colomiers, Fontenay-sous-Bois, Harfleur, Launaguet, Lys-lez-Lannoy, Poitiers, Seignosse

14
PROMOUVOIR LA QUALITÉ

GESTION **16-18**
- Remunicipalisation & politique alimentaire locale

ACTUS CHARTE **19**
- Signatures de Charte et labellisations Ecocert : Fontenay-sous-Bois et Tournefeuille

20
FÉDÉRER LES ACTEURS

FORUM 2021 ..... **22-23**

ACTUS RÉSEAU **24**
- Ouverture d'Agores aux structures médico-Sociale

26
AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX **28-37**
- Pratiques agricoles, alimentation, écologie. La grande transition
- EGalim : où en est-on ?

ENTRETIEN **38-39**
- Yuna Chiffoleau, ingénieur agronome et sociologue, directrice de recherche à l'INRAE

AMÉLIORATION CONTINUE **40**

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

PEFC 10-31-3162 Promouvoir la gestion durable de la forêt pefc-france.org

Régie publicitaire
Agores

Crédits photos :
Luc Lignon© - Adobe Stock© - Service communication de Fontenay-sous-Bois© - Patrice Torres© - Xavier Verquin© - Sophie Gallou© - Sébastien Pouchard© - Morlaix©

Photo de couverture : Adobe Stock - Philippe Devanne©

Mettez vos cuisines **sous contrôle**

SAFEXIS, l'expert en gestion et sécurité connectées des cuisines professionnelles, a développé des solutions pour aider les gestionnaires et les chefs de cuisines à exploiter leurs cuisines durablement, sereinement et en toute sécurité…

À LA CLÉ : des économies d'énergie !

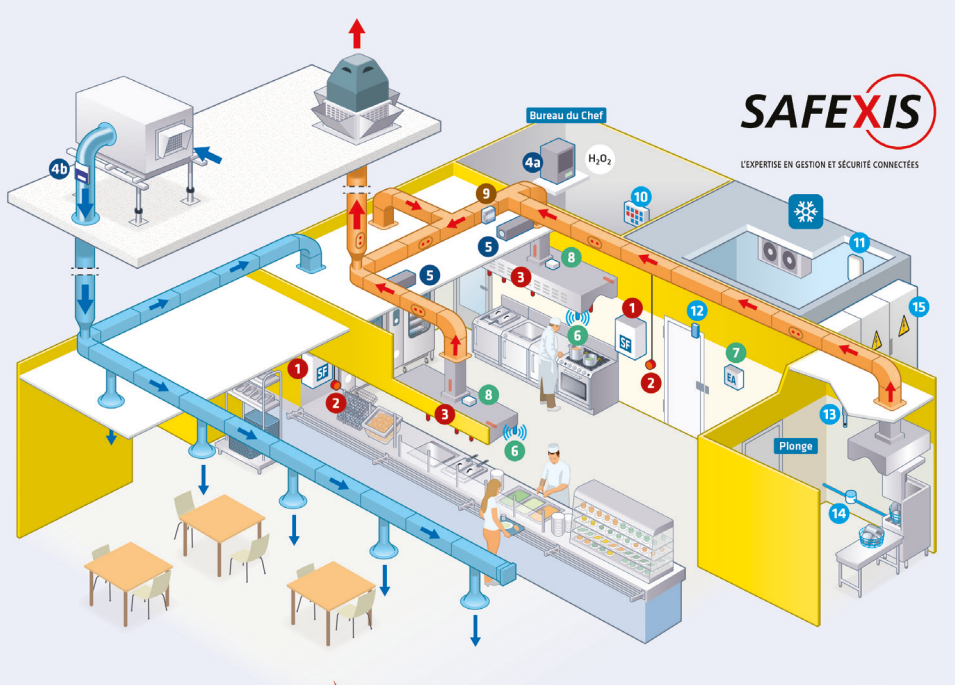
1 2 3 Safety First 2.0 (sécurité incendie)

4a 4b 5 Natexair (qualité de l'air)

6 7 8 ecoAzur (ventilation & économie d'énergie)

9 Grease Control (maintenance des conduits)

10 11 12 13 14 15 Kitchen box (pilotage et contrôle de la cuisine)



UN SUIVI PRÉCIS DE LA MAINTENANCE

DES SOLUTIONS À LA CARTE POUR :

Éteindre automatiquement les feux en cuisine avec le système connecté *Safety First 2.0®*. Véritable sentinelle active de la cuisine, ce système protège 24H sur 24 la totalité des équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie. Dès qu'une anomalie est détectée, un sms ou un mail est envoyé ! Certifié CNPP.

Éradiquer les virus et bactéries présents dans l'air et sur les surfaces et **supprimer les odeurs** émises par la cuisine grâce à la gamme *Natexair®*. Des systèmes qui reposent soit sur le principe de fabrication du peroxyde d'hydrogène, soit sur le principe de l'ionisation.

Faire des économies d'énergie grâce à un système intelligent de régulation automatique et en temps réel du système de ventilation. *ECOAZUR®* s'adapte aussi bien sur les installations neuves qu'existantes. Il permet de gagner jusqu'à 20% de la consommation énergétique.

Mesurer quotidiennement et automatiquement **le niveau de graisse accumulée** dans les réseaux d'extraction. Dès que le seuil limite est franchi, *Grease Control®* alerte le restaurateur pour qu'il déclenche une maintenance.

Centraliser et piloter toutes les opérations de surveillance de la cuisine avec la *Kitchen Box®* : ouvertures des portes et contrôle des températures des chambres froides, gestion du fonctionnement des hottes, maintenance des conduits d'évacuation, systèmes de protection incendie des appareils de cuisson (friteuses), etc.

UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÉCURISÉ

SAFEXIS Europe SAS
Parc d'activités des Béthunes - 1 rue du Limousin - CS 10450 - 95005 Cergy Pontoise
Tél. : 01 30 36 20 80 - info@safexis.com - www.safexis.com

CONTRIBUTEURS

YUNA CHIFFOLEAU

Ingénieur agronome et sociologue, directrice de recherche à l'INRAE, elle coanime le RMT (Réseau Mixte Technologique) Alimentation locale.
Ce réseau financé par le Ministère de l'Agriculture, produit de l'expertise collective sur les circuits courts et la reterritorialisation de l'alimentation. p.38

GILLES DAVEAU

Formateur en « cuisine alternative » depuis 1987, il intervient auprès des collectivités locales pour la restauration sociale.
Il a été 22 ans restaurateur puis traiteur bio-végétarien.
Il a publié « Manger moins (et mieux) de viande » (Actes Sud Kaizen 2017). p.11

JEAN-MARC DEFRÉMONT

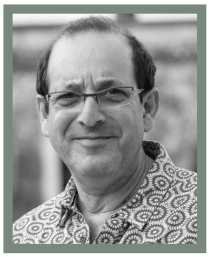
Maire EELV élu en juin 2020 à Savigny-sur-Orge, il a auparavant beaucoup travaillé dans le secteur associatif, notamment pour la FCPE de l'Essonne autour de la question de la qualité des repas. p.17

SOPHIE GALLOU

Déléguée départementale en Bretagne et administratrice Agores, elle a rejoint la structure des Genêts d'or à Saint-Martin-des-Champs (Finistère) en mai 2020. Elle est depuis fin 2020 référente Agores pour le secteur médico-social. p.24

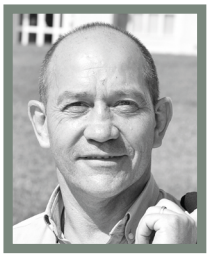
NATHALIE JOLLIOT

Depuis mai 2020, elle est Responsable du pôle Alimentation, restauration collective et laboratoires au CNFPT. Avant, elle a travaillé 20 ans au Conseil départemental de Meurthe et Moselle, sur du suivi administratif pour la restauration des collèges. p.10



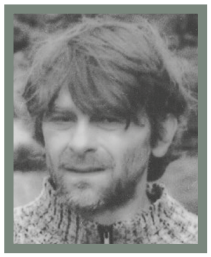
JEAN-JACQUES HAZAN

Chargé de mission Agores, il développe les partenariats institutionnels et représente l'association dans les instances professionnelles.
Après un parcours engagé dans le champ social et éducatif, il assure des missions d'expertise et d'audits en restauration collective. p.16



LUC LIGNON

Directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier et de Montpellier Métropole, signataire du Pacte de Milan, il œuvre sur le terrain au quotidien pour le développement d'une alimentation saine, de qualité, éthique et durable. p.32



JEAN-JACQUES MATHIEU

Paysan depuis plus de 20 ans, il travaille dans un GAEC au sein d'une ferme bio. Il représente la Confédération paysanne au CNA et au CNRC, et participe aux Commissions à Bruxelles sur la qualité et la promotion de l'alimentation depuis 2-3 ans. p.30

ANDROS
RESTAURATION

Toujours plus de choix pour vos desserts BIO !

NOUVEAUTÉS 2021 !

existe aussi au Chocolat

existe aussi à la Vanille

44 DESSERTS
LAITIERS ET FRUITIERS

LAIT BIO collecté en FRANCE

ENTREPRISE FAMILIALE FRANÇAISE

AU 1ER JANVIER 2022
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION
20% produits BIO (loi EGAlim)

www.androsrestauration.fr

Et Sysco on vous accompagnait sur EGalim ?

RELYER | LOI EGALIM
TOUS UNIS POUR UNE ALIMENTATION SAINE, RESPECTUEUSE DE L'HOMME & DE L'ENVIRONNEMENT, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS.

Loi EGalim, un catalogue complet pour vous aider à décrypter la loi et vous guider sur les produits éligibles.

Sysco
Au cœur de l'alimentation et du service

Partager nos compétences

Initialement perçue comme une phase transitoire, la crise sanitaire s'ancre dans notre quotidien. Depuis un an et demi, la restauration collective « tient » : les équipes continuent d'assurer leurs missions avec rigueur et un grand sens de l'adaptation.

Le secteur a pourtant été frappé de plein fouet par les conséquences de la pandémie. La fréquentation a chuté l'an passé sous l'effet de la fermeture des établissements scolaires, de la suspension d'activité dans certaines entreprises et du développement du télétravail. Une baisse du volume d'activité qui impacte les budgets de fonctionnement de nombreuses collectivités, sans grand soutien de l'État, contrairement à la restauration privée.

Le secteur absorbe le choc et poursuit en parallèle sa mutation. Désormais reconnu comme un maillon essentiel de la santé publique, il procède à des ajustements pour relever de nouveaux défis : formation des personnels, investissement en matériels et ressources, intégration des enjeux d'EGalim dans le fonctionnement quotidien des cuisines...

Plus d'actualités terrain sur **www.agores.asso.fr**

Relance du dispositif « Petit-déjeuner gratuit à l'école » • *16 mars 2021*

Olivier Véran, Jean-Michel Blanquer, Adrien Taquet et la secrétaire d'État chargée de l'Éducation prioritaire Nathalie Elimas ont annoncé mi mars le redéploiement massif du plan petit-déjeuner gratuit à l'école. Lancé une première fois au printemps 2019, un dispositif de 12 millions d'euros avait touché 150 000 enfants des quartiers de la politique de la ville et des territoires ruraux fragiles de huit académies. La pandémie avait ensuite freiné l'élan : ils n'étaient plus que 60 000 enfants à en bénéficier à la rentrée de septembre 2020. En cause pour les communes : un coût réel supérieur au financement de l'État.

Le gouvernement relance ce printemps le dispositif avec une ambition plus large :

- doubler le nombre de bénéficiaires de ces petits déjeuners,
- élargir l'opération à toutes les classes de primaire, dans toutes les communes qui estiment en avoir besoin,
- proposer le petit déjeuner gratuit chaque jour de la semaine au lieu d'un seul, avec un financement de 1,30€ par enfant au lieu de 1€ en métropole.

Une démarche bienvenue destinée à combattre la pauvreté et les inégalités scolaires : arriver en classe le ventre vide nuit aux capacités de concentration et d'apprentissage.

Statut des intendants des EPLE

• *18 février 2021*

Pour faciliter les gouvernances partagées des EPLE, le projet de loi « décentralisation, différenciation, déconcentration, décomplexification » dite « 4D » laisse entendre que les adjoints gestionnaires pourraient être placés sous l'autorité conjointe des collectivités territoriales et de l'Éducation Nationale.
Le document de présentation du projet de loi indique ainsi vouloir « clarifier les relations entre les collectivités et les gestionnaires de collèges et lycées ».
Cette volonté de modifier le positionnement hiérarchique des intendants de collèges et lycées a son importance. À ce jour en effet, les collèges et lycées jouissent d'une autonomie de gestion et les intendants n'ont pas de lien hiérarchique avec les collectivités. À la fois « ordonnateurs et payeurs », ils échappent à toute tutelle...
Agores salue la modification qu'apporterait le projet de loi : cela permettrait aux collèges d'avoir voix au chapitre en matière d'approvisionnements de denrées et d'accompagner la transition vers la territorialisation de l'alimentation, dans le sens d'EGalim.