

FORUM

Le rendez-vous incontournable des **acteurs de la restauration territoriale** **AGORES**

ÉDITION 2025 # DU 2 AU 4 AVRIL À DOLE

Restauration collective publique territoriale & savoir-faire des territoires

PRÉ PROGRAMME

Organisé par



En partenariat avec



Sous le haut patronage



MERCREDI 2 AVRIL

Atelier-débat 1

- ⊗ Structuration de filière de territoire et approvisionnement local

Quelle est la place de la restauration collective dans la territorialisation de l'alimentation et des Projets Alimentaires de Territoire (PAT) ? Faire des approvisionnements locaux dans le respect de la commande publique : l'exemple réussi du Jura. Retour d'expériences des collectivités hôtes.

Atelier-débat 2

- ⊗ Portage à domicile, le défi du réemploi

Retours d'expériences de Fontenay-sous-Bois (barquettes inox depuis septembre 2021) et Paray-Vieille-Poste (traçage des barquettes inox par QR code depuis septembre 2024).

Le portage à domicile dédié à des personnes en grande dépendance est-il vraiment adapté au réemploi ? Quelles différences entre zones urbaines denses et zones rurales ? Avis des spécialistes de l'action sociale.

Atelier-débat 3

- ⊗ Attractivité de la fonction publique & formation

Regard sur l'attractivité du métier de fonctionnaire, en général et dans la fonction publique territoriale en particulier.

Comment inverser la tendance du désintérêt pour nos métiers ? Pourquoi des jeunes issus de grandes écoles se lancent-ils dans la création de start-ups en direction de la restauration collective ? Quels sont les atouts de la restauration collective ?

En Nouvelle-Aquitaine, le Campus de l'alimentation fait la part belle à la restauration collective : présentation de ce projet historique.

Atelier culinaire 1

- ⊗ La Franche-Comté invite à sa table

Atelier mené par la ville de Lons-le-Saunier et les cuisiniers formateurs de « Nourrir l'avenir ». Techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits de Franche-Comté. Entrées de légumineuses pour le repas du midi.

Plénière 1

- ⊗ La restauration collective publique, levier des systèmes alimentaires durables

La restauration collective est reconnue comme un levier potentiel pour changer de paradigme alimentaire et tendre vers des systèmes alimentaires plus durables et respectueux. Une volonté politique qui dépasse largement nos frontières.

Commande publique : quelles avancées après le succès du plaidoyer de France Urbaine ? Quel écho politique et quelles suites à espérer pour rénover le cadre de la commande publique ?

Plénière 2

- ⊗ Prospective 2050 : à quoi ressembleront les modes de production des collectivités ?

Cuisines centrales, cuisines sur places, cuisines hybrides, liaison froide, liaison chaude... vers quel mode de production s'orienter ? Alors que de nombreuses collectivités sont amenées à se questionner sur leur mode de production – voire de gestion – une certitude émerge : les choix doivent être adaptés à la situation locale, au cas par cas. Une nécessité préside : avoir une vision élargie des différents modes de production possibles, leurs intérêts comme leurs limites, leur impact et leur coût.

Comment aborder cette réflexion complexe ? Eclairage et dialogue entre professionnels, élus et experts.

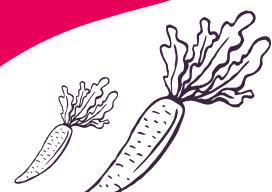
EN BREF

Inscription en ligne sur www.agores.asso.fr

Accueil : Dolexpo, rond-point des droits de l'homme, 39100 Dole
Ouverture mercredi 2 avril 8h30, clôture vendredi 4 avril 13h

Formats : 3 plénières d'1h30 à 2h mercredi et jeudi après-midi, 3 ateliers-débat et 1 atelier culinaire d'1h30 chaque matin

Nouveautés : assemblée générale jeudi, Agora paysanne avec les agriculteurs de Franche Comté





LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE, LES VALEURS DU RÉSEAU AGORES

Congrès professionnel

#prospective #veillemétier #échangesdepratiques

Mercredi 2 au vendredi 4 avril • 2 jours 1/2 d'échanges proposant le meilleur de la veille professionnelle pour être à la pointe de l'actualité et des nouvelles tendances.

Salon professionnel

#veillemétier #démonstrations #nouveau

Mercredi 2 et jeudi 3 avril • 2 jours d'échanges professionnels avec 100 exposants spécialistes de la restauration publique – fournisseurs, distributeurs, éditeurs de logiciels – pour découvrir les tendances et nouveautés des produits et équipements.

Éducation au goût

#mangeurscitoyens #découverte #diversification

Mercredi 2 et jeudi 3 avril • 2 après-midis d'éveil au goût et à l'alimentation dédiés aux enfants de la collectivité hôte (enfants des écoles et accueils de loisir) pour semer la graine de l'attention à notre alimentation. Découverte d'une production jurassienne, le comté, en partenariat avec l'ANEJ.

JEUDI 3 AVRIL

Atelier-débat 4

⊗ Conduite du changement en milieu professionnel

Comment piloter le changement de pratiques professionnelles dans nos équipes?

Approche stratégique, vision technique et partage d'expérience avec Denis Trosh, ancien footballeur professionnel et entraîneur du PSG, devenu spécialiste dans l'accompagnement des collectivités ou de sociétés. Un œil expert et extérieur.

Atelier-débat 5

⊗ Sortie des plastiques : réglementation, financements et évolutions techniques

Décryptage complet du Guide officiel du GT Plastiques du CNRC, paru à l'automne 2024, à disposition de tous. Le point sur les évolutions techniques sur les contenants, le lavage et le traçage.

Atelier-débat 6

⊗ Egalim : 3 ans après

Point d'étape : où en est-on de l'objectif des 50% de produits durables et 20% bio, quels sont les chiffres des télédéclarations sur ma-cantine, avec quels contrôle et quel accompagnement ?

Le Premier Ministre a annoncé un contexte économique tendu pour les collectivités territoriales : comment concilier ce contexte et la poursuite des objectifs Egalim ?

Atelier culinaire 2

⊗ La Franche-Comté invite à sa table

Atelier mené par la ville de Lons-le-Saunier, Les pieds dans le Plat et les cuisiniers formateurs de « Nourrir l'avenir », techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits de Franche-Comté. Cuisiner sans fonds de sauce avec des cuissons de nuit viandes et légumineuses.

Plénière 3

⊗ Questionnements sur les nouvelles pratiques agro-alimentaires : quels impacts sur notre santé ?

Ultra transformation des aliments, emballages et nano-particules, chimie agricole... Eclairage technique et scientifique des risques pour la santé des consommateurs d'une certaine forme de dérive des pratiques des industries agro-alimentaires.

La restauration collective, prenant conscience de cela, amorce un virage éthique et modifie ses pratiques.

TEMPS FORTS

Mercredi 2

13h30 // Inauguration du Forum & du Salon en présence des élus – maire de la ville de Dole, président du Grand Dole et Présidente de La Grande Tablée – et du Président d'Agores

20h30 // Soirée du Forum au Manège de Brack à Dole (sur réservation)

Jeudi 3

15h45-17h // Assemblée générale

20h30 // Soirée associative, espace Brack (sur réservation)

VENDREDI 4 AVRIL

Atelier-débat 7

⊗ L'alimentation, vecteur du bien vieillir

Avec la sortie de l'avis 92 du CNA intitulé « L'alimentation comme vecteur du bien vieillir » et le livre blanc d'Alim50+, le sujet de la qualité de l'alimentation des seniors prend place dans les préoccupations des professionnels de la restauration collective. Eclairage.

Atelier-débat 8

⊗ Atelier des régions et départements

Rencontre et échanges concrets entre collègues de ces échelons territoriaux ayant la charge de la restauration des collèges et lycées : contraintes techniques spécifiques, attentes politiques propres et modes opératoires caractéristiques.

Atelier-débat 9

⊗ Don et lutte contre la précarité alimentaire

Échanges de pratiques et description de dispositifs concrets en matière de dons et de lutte contre la précarité alimentaire. Quel rôle peuvent jouer nos cuisines - et plus largement la restauration publique territoriale ?

Atelier culinaire 3

⊗ La Franche-Comté invite à sa table

Atelier mené par la ville de Lons-le-Saunier, Les pieds dans le plat et les cuisiniers formateurs de « Nourrir l'avenir », techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits de Franche-Comté. Répartir l'apport protéique sur l'ensemble du repas : dessert à base de légumineuse, mayonnaise végétale, plat alternatif (réduction du poids de viande en ajoutant des légumineuses).

