

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Actes du 31^e Forum

ressources halieutiques
& approvisionnements durables

formation des agents

sécurité et santé au travail

alimentations particulières



LE blog pour et par les professionnels de la Restauration Collective



Ingrédients de confiance est LE blog qui parle des défis quotidiens des professionnels de la Restauration Collective.

Dans le cadre de notre engagement RSE, l'objectif de ce blog est de communiquer autour de nos valeurs et de favoriser les retours d'expériences de professionnels aguerris.

Cet espace d'expression donne la parole à ceux qui ambitionnent une Restauration Collective différente à destination de consommateurs responsables.

Découvrez [ingredients de confiance.fr](https://www.ingredientsdeconfiance.fr), un blog réalisé par vous et façonné pour vous.



Salamandre

[ingredientsdeconfiance.fr](https://www.ingredientsdeconfiance.fr)



ÉDITO
Christophe Hébert
Président d'Agores



« Dans ch'nord tu pleures deux fois : eul première in narrivant, et l'chegonde, pasqué tu veux pu a partir ! »

L'accueil chaleureux et professionnel que nous ont réservé la ville de Lys-lez-Lannoy et ses équipes de la restauration publique n'a pas démenti le sens du partage, de l'amitié et de la convivialité si chère au « Nord ».

Avec ce trente et unième congrès porté par votre association, Agores est revenue dans le Nord après pratiquement 30 ans d'absence, en partenariat avec la ville de Lys-lez-Lannoy et la Métropole Lilloise (la MEL). Même si l'itinérance caractérise ce Forum d'échanges Agores, nous espérons ne pas avoir à attendre une nouvelle opportunité aussi longtemps avant de revenir.

Faire découvrir le monde de la restauration sur tout le territoire à ses adhérents, et favoriser la mutualisation des bonnes pratiques par l'échange et les rencontres avec les exposants, les intervenants et les congressistes venus des quatre coins de la métropole et des Dom-Tom, reste la marque de fabrique de ce salon si particulier. Il en fait toute la richesse.

Chaque année, vos administrateurs et les collègues hôtes qui préparent cette grande rencontre annuelle remettent en question les thématiques, l'organisation, l'identité dans une nouvelle ville, avec de nouvelles contraintes.

Malgré cela et à l'image des précédents forums, cette édition 2017 restera sans conteste dans les mémoires : riche en émotion, en apports de connaissances et de compétences, en échanges de pratiques, en partage, en amitié, avec un professionnalisme reconnu et une dose de festivité propre à souder les liens entre les différents partenaires...

Agents du service public et bénévoles associatifs, nous sommes impliqués, motivés, professionnels. Mais comme chaque année, nous aimerions pouvoir accueillir davantage de collègues tant les contenus sont riches d'enseignements, de réflexion, de prise de conscience et d'anticipation... comme en témoignent ces pages que je vous invite à savourer, ainsi que les rubriques dédiées du site www.agores.asso.fr pour approfondir les sujets qui vous intéressent.

Pour reprendre les propos d'un exposant : « nous avons besoin d'associations comme Agores, qui permettent de se rassembler et d'anticiper l'avenir de la restauration collective... » C'est cela l'intelligence collective !

Aussi, je vous invite sans plus attendre – maires, élus, techniciens, professionnels et exposants – à anticiper dès maintenant, prévoir et réserver votre participation à notre prochain événement.

Dans l'attente de ce prochain grand rendez-vous en 2018, dans une nouvelle région, je vous souhaite une bonne lecture et un enrichissement personnel et professionnel.

À l'année prochaine !



Les Actes du Forum annuel 2017 sont une publication AGORES.

Directeur de la publication | Christophe Hébert

Conception éditoriale, rédaction | com'elem | Floriane Bertez
PAE des Glaisins 5 avenue Pré Félin | 74940 Annecy-le-Vieux |
www.comelem.com | Tel : 09 86 27 72 80

Conception graphique | Colourful | Phonn Yorth 45 chemin du
platane 74150 Sales | phonnnyorth@colourful.fr | Tel : 06 15 11 59 14

Impression | Kalistène | PAE du Levray, 5 route de Nanfray 74960
Cran-Gevrier | www.kalistene.com | Tel : 04 50 69 01 97

Régie publicitaire | GPA Event

Crédits photos | Sébastien Pouchard© Imagin 2016, ©Pixabay,
©Xavier Verquin

Annonces : Salamandre • 2^e couv | SDA • p. 25

22 septembre 2017
JOURNÉE DE FORMATION AGORES
en partenariat avec le **CNFPT** et **L'ANEGJ**

**L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE
ET L'ÉDUCATION AU GOÛT,
ENJEUX POUR LES COLLECTIVITÉS LOCALES**

Plénières & ateliers thématiques

*Accompagner les projets portés
par les acteurs de la pause méridienne*

Directeurs de l'éducation et de la
restauration collective /
Responsables des sites de
distribution de repas / Animateurs
des temps périscolaires / Chefs
de cuisine en crèche

SOMM AIRE

CAFÉS DÉBATS

➤ Mercredi **17 mai**

10

Café débat 1 | Marchés publics & approvisionnements durables

12

Café débat 2 | Politiques de territoires & approvisionnements locaux

14

Café débat 3 | Éducation au goût
→ Christophe Hébert, président d'Agores

➤ Jeudi **18 mai**

18

Café débat 4 | Alimentations particulières subies ou choisies
→ Jean-Michel Lecerf, chef du service nutrition à l'Institut Pasteur (Lille)

21

Café débat 5 | Ingénierie en restauration
→ Antoine Occhipinti, Concept developer Santé, Ecophon Saint-Gobain

22

Café débat 6 | Mettre en place des activités périscolaires de la fourche à la fourchette

➤ Vendredi **19 mai**

24

Café débat 7 | Optimisation des techniques de cuisson
→ François Hauton, administrateur Agores

26

Café débat 8 | Construire un PMS

28

Café débat 9 | Budget contraint : quelles clés pour s'adapter ?

CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

➤ Mercredi **17 mai**

34

Plénière 1 | Restauration des personnes âgées

36

Plénière 2 | Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités !
→ Selim Azzi, WWF

➤ Jeudi **18 mai**

40

Plénière 3 | Mutualisation des moyens et compétences. Quelles solutions pour quels objectifs ?
→ Nicolas Aury, DGS du Siresco

42

Plénière 4 | Sécurité et santé au travail

➤ Vendredi **19 mai**

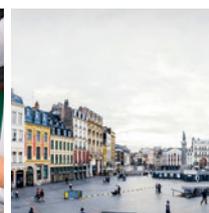
46

Plénière 5 | La réforme du Code des Marchés

03
31^e Forum 2017



Ce magazine du Forum 2017 est téléchargeable sur www.agores.asso.fr, dans votre espace Extranet Adhérents (rubrique Publications).



INAUGURATION & COCKTAIL

du 31^e Forum annuel de la restauration territoriale

Président d'Agores, Christophe Hébert a inauguré le 31^e Forum de la restauration territoriale en présence de Bernard Delaby, maire d'Haubourdin et vice-président de Lille Europe Métropole et de Gaëtan Jeanne, maire de Lys-lez-Lannoy. Après avoir arpenté les allées du Forum à la rencontre des exposants, ce dernier a ouvert son discours par un double coup de chapeau : « quand je vois la qualité de la restauration collective que vous proposez, je me félicite de mon choix de restauration municipale. Vous saurez apprécier le professionnalisme et la qualité des prestations de l'équipe restauration de Lys-lez-Lannoy ».



SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Local et convivial

Les clichés sur le Nord de la France ont la vie dure... et pourtant ! Il suffit de se rendre pour quelques jours dans la région pour mettre tout le monde d'accord sur le vrai visage du Nord. L'équipe restauration de la ville de Lys-lez-Lannoy a offert chaque jour avec le sourire un accueil chaleureux et des menus associant terroir et diversité... tireuse à bière incluse.



Je suis très fier de mon service qui a relevé le défi : je savais qu'ils en étaient capables ! Nous sommes très heureux d'avoir contribué à démontrer les compétences du service public et à valoriser les engagements de notre association. ☺

Xavier Verquin, responsable de la restauration de Lys-lez-Lannoy



Merci aux fournisseurs locaux, parmi lesquels Florian Leroy (*Saveurs et saisons à Villeneuve d'Ascq*) pour ses pains bio offerts à chaque repas, Estelle Leveugle (*Cinq.GE à Comines*) pour ses pommes et pommes de terre bio locales offertes durant le Forum, Louis Cimetière (*agriculteur à Toufflers*) pour ses excellentes fraises commandées sur aplocal.fr, Rosello & Fils pour le service de dos de cabillaud frais offert et Frédérique Rovelli (*SDA Volailles*) pour les suprêmes de volaille fermiers offerts lors du 1^{er} repas. ☺



Réalisée par les équipes de Lys-lez-Lannoy, une large fresque relatant « l'histoire » de la restauration municipale. Illustrée à la main, agrémentée de photos d'époque, elle témoigne de la polyvalence, de la créativité et de l'implication d'une équipe investie et fière de son métier. Chapeau ! ☺



EXPOSANTS & PARTENAIRES

Fidèles et professionnels

La restauration collective fédère des professionnels aux métiers très différents. De la gestion des stocks aux renouvellements de matériels et de la nécessaire veille réglementaire aux innovations culinaires... l'ensemble de la chaîne de valeur se donne rendez-vous au Forum Agores. À la clé : rencontres, bilan, prospection autour de dossiers bien ficelés mais aussi d'un verre à partager. Le sérieux n'a jamais exclu la convivialité !



“ Je souhaite remercier toute l'équipe d'Agores et également nos hôtes de Lys-lez-Lannoy. Le congrès était comme d'habitude enrichissant et festif ! ”

Danièle Lebailly, CNFPT



“ Je tenais à vous remercier pour ces 3 jours. À titre personnel, j'ai rencontré des personnes très intéressantes et particulièrement impliquées dans leur métier. A titre professionnel, j'ai pu constater que le sujet acoustique était une véritable question pour chacun et qu'il y avait encore de nombreuses réponses à apporter. Je tiens enfin à saluer l'organisation du salon ainsi que l'ambiance générale ! ”

Antoine Occhipinti, Ecophon Saint Gobain

“ Je participais à mon premier Forum Agores. Les échanges ont été de qualité et m'ont vraiment servi à prendre pied dans le domaine de la restauration collective. Les thématiques abordées étaient toutes intéressantes, les intervenants apportent leur expérience, source de richesse. Bravo à toute l'équipe pour l'organisation et la soirée conviviale très sympa. ”

Vincent Psalmon, CNFPT





“ Agores est une grande famille, entre adhérents mais même avec les exposants. Nous avons des liens assez forts avec certains clients, qui perdurent même même quand ils changent de collectivité. L'avantage du Forum, c'est son itinérance, qui nous permet chaque année de rencontrer des professionnels locaux. ”
Gaëlle Hangouet, Mac Mobilier



“ Nous sommes présents depuis 15 ans. J'apprécie d'être au contact de professionnels impliqués dans leurs métiers et qui se mobilisent pour faire avancer leur secteur d'activité. Chaque année, on retrouve un noyau dur d'adhérents, mais on touche aussi de nouveaux adhérents grâce à l'itinérance du Forum. Le forum nous permet aussi de confronter nos idées sur les demandes et tendances. ”



“ Nous avons besoin d’associations comme Agores, qui permettent de se rassembler et d’anticiper l’avenir de la restauration collective, de trouver de nouvelles pistes pour nos menus. Le Forum est un moment d’échange et de convivialité qui nous permet de faire découvrir nos nouveautés annuelles et de faire chaque année un peu de prospection. Nous partageons des valeurs avec Agores : participer au Forum est une forme de soutien. ”

Franck Prieur, Espri Restauration



“ Merci à tous d’avoir répondu « présent » pour ce rendez-vous annuel incontournable. ”

- Absolom Design • Alpina Savoie • ANDEV • ANEGJ • Ariake Europe • Bleu Blanc Cœur • Brake France Service • Bretagne Dessert Gavroche • Charvet ETS • Conform Expertise • Convivial • Davigel • Dynamic • Ecolab • Enodis • Espri Restauration • Firplast • GMF assurances • Ici & là • Ideolys SAS • LDC Volaille Le Gaulois • Le comptoir des viandes bio • Le Monde des crêpes • Mac Mobilier • Mac Mobilier • MapoTempo • Mecaprocess • Meiko • Miko café • MKN • Naturdis • Netresto Nutripack • Mecapack • Opti Marché • Petit Forestier Location • Pomona Passion Froid • Pro à Pro • Pro Club • Pyramid Informatique • Quietalis • Rea Plasnet • Rescaset Concept • Robot Coupe • Saint-Gobain Ecophon • Salamandre • Sanipousse • SDA • Socoldis • Sofinor • Soleane • Sorepack • Vici Aidomenu • Zepros





*Contenu éditorial réservé
aux adhérents Agores.*

*Pour bénéficier **des avantages** professionnels
des adhérents, **rejoignez l'association !***

CAFÉS DÉBATS

10-11

Marchés publics
& approvisionnements durables

12

Politiques de territoires
& approvisionnements locaux

14-15

Éducation au goût

- **Éclairage**
Retour terrain : Christophe Hébert

18-20

Alimentations particulières
subies ou choisies

- **Éclairage**
Parole d'expert : Jean-Michel Lecerf

21

Ingénierie en restauration

22-23

Mettre en place des activités
périscolaires de la fourche à la fourchette

24-25

Optimisation des techniques de cuisson

- **Éclairage**
Retour terrain : François Hauton

26-27

Construire un PMS

28

Budget contraint : quelles clés pour
s'adapter ?