

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Actes du 32^e Forum

gouvernance alimentaire

alimentation & santé

éducation au goût

gestion des coûts



GRADIGNAN

DU 5 AU 7 JUIN 2019
SAINTES (17)

33^e FORUM 2019 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



Organisé par Agores,
la Communauté d'Agglomération de Saintes et la ville de Saintes





ÉDITO

Pour le Conseil d'administration d'AGORES,
Le Président, Christophe Hébert



Chères adhérentes, chers adhérents, chers collègues,

La rentrée est déjà derrière nous, mais il est encore temps de se remémorer les moments forts de notre Forum, qui met en lumière chaque année l'évolution de nos réflexions, de notre profession et de nos engagements.

Depuis 32 ans, le Forum est un lieu où, véritablement, se réfléchit, se construit, se pense, s'écrit l'histoire de la restauration publique de demain en présence de tous ses acteurs. Il est ainsi **un événement attendu et reconnu par tous nos partenaires** au premier rang desquels l'État et les organisations et instances institutionnelles qui gravitent autour de la restauration collective.

Le Forum met aussi en lumière **les projets communs menés avec nos partenaires** tels que l'ANDEV, Bleu Blanc Cœur, l'ANEGJ ou Un Plus BIO et fait vivre nos conventions partagées. Cette édition a également posé les bases **des chantiers à portés ou à venir**, parmi lesquels : la suppression des nanoparticules dans notre alimentation collective, les cantines sans plastiques, la mutualisation pour optimiser les moyens et compétences, la lutte contre le gaspillage, l'éducation au goût.

Depuis plus de trente ans, **Agores milite pour une restauration territoriale de qualité et reste pionnière** dans de nombreux domaines, via notamment sa Charte Qualité, véritable projet de service et d'engagement, dont les thématiques font aujourd'hui les États Généraux de l'Alimentation, pour lesquels l'association s'est particulièrement mobilisée depuis juillet 2017.

Agriculture & Alimentation / Projet alimentaire de territoire / Juste rémunération des producteurs / Alimentation favorable à la santé / Plus de produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, locale, de proximité, biologique / Éducation au goût, à l'alimentation et à la santé... sont des engagements qui font partie de l'ADN d'Agores et qui parlent à nos adhérents.

Cette vision globale pour une restauration territoriale de qualité est aujourd'hui partagée par vous tous et toutes. Notre Charte qualité renouvelée et le Forum annuel se veulent les points de convergence, de rencontre, de partage et d'échanges de toutes ces pratiques que vous portez dans vos collectivités. Les adhérents présents au Forum ont reconduit la majorité du Conseil d'administration à l'unanimité, assurant la continuité de nos actions, et voté l'entrée de quatre nouveaux administrateurs qui assurent le renouvellement du CA et apportent une vision nouvelle.

Ce numéro de votre magazine vous propose une synthèse de tous les temps forts, moments festifs et/ou professionnels, qui ont marqué le Forum. J'adresse **un grand merci aux villes de Gradignan, Talence et Bègles qui nous ont accueillis, ainsi qu'aux trois collègues qui ont relevé le défi** en proposant à leurs élus et DGS respectifs d'accueillir le 32^e Forum : Fabien Barthes, Dominique Lega, Nicolas Madet. Les participants pourront témoigner qu'ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour faire de cette édition un grand Forum qui restera dans les annales de la restauration publique.

Je vous invite enfin à consulter notre site Internet **www.agores.asso.fr** ou la page Facebook et LinkedIn de l'association pour suivre l'actualité de vos métiers et de la communauté Agores.

01
32^e Forum 2018



Les Actes du Forum annuel 2018 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 | PAE des Glaisins
5 avenue Pré Félin 74940 Annecy-le-Vieux | www.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 | Comédiance

Crédits photos | Sébastien Pouchard® Imagin, Sophie Vives - Ville
de Bègles®, Xavier Verquin®, Sébastien Laval®, Christophe Hébert®,
Pixabay®, Adobe Stock®, Ville de Colomiers®.

Annonces : Salamandre • p.03 | Davigel • p.13 | MGEN • p.13 | Bleu
Blanc Cœur • p.20

SOMMAIRE

CAFÉS DÉBATS

➤ Mercredi 13 juin

10

Lutte contre le gaspillage alimentaire

11

Mutualisation des services de restauration

→ Annie Pinquier, Agriate Conseil

➤ Jeudi 14 juin

14

Gouvernance alimentaire, de la théorie à la pratique

→ Frédérique Lehoux, GECO Food service

17

Quelles évolutions technologiques pour quelles économies ?

18

Évolution des dispositifs France Agrimer « Fruits à la récré » et « Produits laitiers »

→ François Mauvais, DRIAAF

➤ Vendredi 15 juin

21

Nouvelles tendances de consommation et flexitarisme

22

Quelles labellisation pour une restauration publique territoriale citoyenne et durable ?

24

Gestion des coûts & marketing public

→ Dimitri Foltran, ville de Colomiers

CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

➤ Mercredi 13 juin

30

Localisme alimentaire & États généraux de l'alimentation

→ Annabelle Richard, Cabinet Utopies

32

Bien-être et santé au travail

➤ Jeudi 14 juin

34

Qu'est-ce qu'une alimentation favorable à la santé ?

→ Christophe Simon et Coline Salaris-Borgne, SIVU Bordeaux Mérignac

→ Philippe Saillard, CTCPA centre technique agroalimentaire Bourg-en-Bresse

36

Quelle place pour l'éducation au goût, à l'alimentation, à la santé ?

RÉSEAU PROFESSIONNEL

23

Partenariats et conventions

37

3^e journée d'étude de l'ANEGJ

02

32^e Forum 2018

Ce magazine du Forum 2018 est téléchargeable sur **www.agores.asso.fr**, dans votre espace Extranet Adhérents (rubrique Publications).



 Ingrédients de confiance



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 [ingrédients de confiance.fr](http://ingrédientsdeconfiance.fr), un blog réalisé par vous et façonné pour vous.



Salamandre

ingrédientsdeconfiance.fr

INAUGURATION & COCKTAIL

L'alimentation au cœur des politiques publiques

Président d'Agores, Christophe Hébert a inauguré le 32^e Forum de la restauration territoriale en présence des maires des trois communes hôtes. Merci au SIVU Bordeaux-Mérignac pour son soutien à l'organisation du Forum, à la ville de Canéjan pour les bouteilles offertes à la dégustation et à Michel Labardin, Maire de Gradignan, qui a mis à disposition de l'association deux équipements de très grande qualité : le magnifique Théâtre des Quatre Saisons et la Médiathèque Jean Vautrin.

LES ÉLUS ONT TENU DES DISCOURS CONVERGENTS, PLAÇANT L'ALIMENTATION AU CŒUR DES POLITIQUES PUBLIQUES.



Michel Labardin, maire de Gradignan

Nos trois villes ont solidairement porté auprès de nous l'événement Agores, plaçant l'accueil sous le signe de la qualité. Le temps est loin où la restauration collective était considérée comme subalterne : elle contribue largement à l'équilibre alimentaire, et les familles lui sont très attachées. Nous partageons tous ici une conscience aiguisée sur le sujet.

Clément Rossignol Puech, maire de Bègles :

Choisir un fournisseur est devenu un acte politique stratégique, puisque le choix fait sens. Nous avons opté pour une régie en liaison chaude, du bio et des circuits courts et menons la réflexion sur le rééquilibrage entre protéines animales et végétales. C'est un nouveau challenge pour les équipes et une opportunité de questionner notre rapport à l'alimentation.

Emmanuel Sallaberry, maire de Talence :

Il n'existe pas beaucoup de services qui touchent 10% de la population d'une collectivité chaque jour. J'ai trouvé sur le territoire et au sein de l'équipe restauration beaucoup de passion pour produire et partager, transmettre le goût de bien faire manger les autres : il n'y a pas beaucoup d'autres plus belles rencontres que celle-ci. ☺



04
32^e Forum 2018



SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Tous pour un

Trois collectivités pour un seul et même Forum : les équipes restauration de Gradignan, Bègles et Talence ont fait preuve d'une réjouissante unité pour accueillir avec professionnalisme et bonne humeur les congressistes, élus et fournisseurs. Une organisation bien orchestrée qui illustre avec brio les principes de l'interco, de la mutualisation et de la collaboration entre structures. Félicitations à Fabien Barthes, Nicolas Madet et Dominique Lega, responsables des équipes restauration de Gradignan, Bègles et Talence.



“

Merci aux fournisseurs locaux dont les produits et denrées ont été mis chaque midi à l'honneur durant le Forum. Tous nos remerciements à ceux qui ont contribué à la qualité de la soirée associative : Aquitaine sélection pour les produits de canard du sud-ouest, la pâtisserie Manu à Bègles pour ses cannelés, Monsieur et Madame Porcheron, vignerons à Moulis en Médoc pour les bouteilles « Le Clos de la Rose de Grave » et « Saint-Benoit » et la brasserie bordelaise LALUNE pour ses bières bio. ”



EXPOSANTS & PARTENAIRES

Un indéfectible soutien

Chaque édition du Forum Agores met en lumière les dernières innovations et produits incontournables des fabricants, producteurs et distributeurs de la restauration collective. Au-delà du suivi client et de la veille métier, les exposants tiennent durant deux jours un rôle clé : par leur présence, ils contribuent à la faisabilité et à la qualité de ce rendez-vous annuel. Leur soutien à l'association est essentiel pour nourrir la formation continue des professionnels.



“ J’ai beaucoup apprécié de pouvoir partager cette journée avec le réseau, riche de belles rencontres et d’échanges professionnels enrichissants. ”

Sylvie Poncet-Verdier, Agrotec





“ Pour notre 3^e participation consécutive, nous sommes satisfaits aussi bien de la qualité des contacts que de la bonne ambiance qui régnait. Naturellement, nous postulons d'ores et déjà pour l'année prochaine. ”

José de Morais, Dynamic



“ Nous avons été sollicités lors de la Réunion régionale Bretagne de février dernier pour participer au Forum. Nous avons développé des coupelles stérilisées 100% issues de l'agriculture française sans colorant ni conservateur, dont le goût n'est pas infantile : nous souhaitons faire connaître ces produits innovants sur le marché du mixé pour les personnes âgées. Le Forum Agores rassemble des collectivités : c'est pour nous un potentiel clients intéressant. ”

Laurent et Uriell Bouger, Fresh Armor



“ Pionnier dans le bio, BioBleud est leader national des pâtes bio brisées/feuilletées/pizza (90% de parts de marché sur les pâtes à tarte) et fournisseur exclusif Biocoop, dans une logique de coopération. Nous nous appuyons sur une double philosophie de production depuis 30 ans : Notre participation au Forum 2018 vise à nous faire connaître des professionnels de la restauration collective, notamment en gestion directe. Il y a encore une faible part de pâtes feuilletées bio en restauration collective, alors qu'elles peuvent contribuer à l'objectif des 20%. ”

Erika Berset, BioBleud





Un petit message personnel pour vous remercier de la qualité de nos échanges à l'occasion de ce dernier Forum. Confronter nos idées, nos orientations et projets reste un moment important dans le cadre de nos échanges dans le temps. Cela nous permet de nous nourrir de quelques convictions partagées. Et si nous ne sommes pas toujours d'accord sur le fond, c'est aussi ce qui nous enrichit et qui fait évoluer les choses.

Au final, seul compte l'intérêt général pour une agriculture accompagnée, une cuisine saine et de goût, avec l'appui de tous nos producteurs que nous devons et devrons accompagner. »

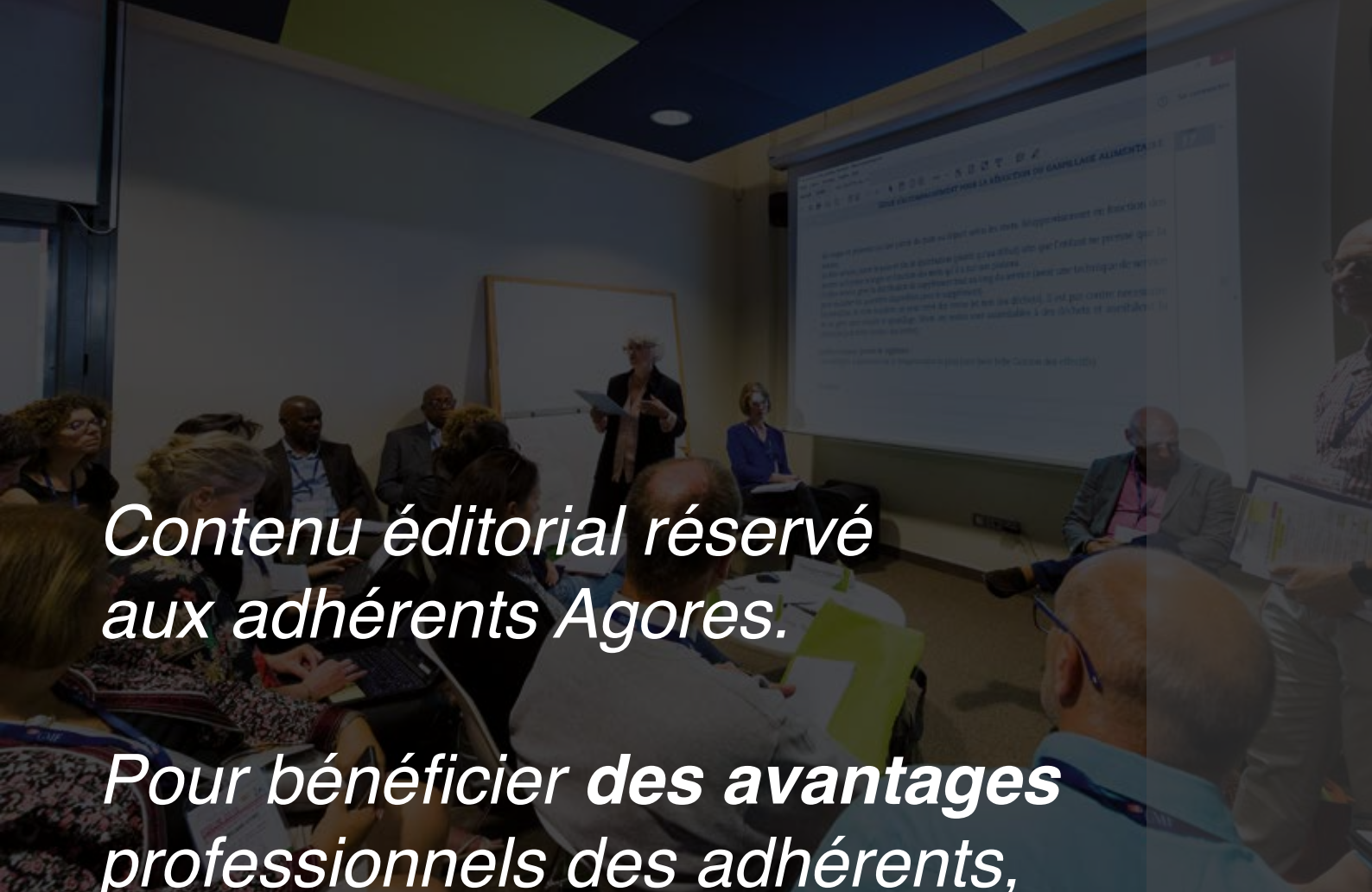
Éric Juttin, Pomona Passion Froid



Tous nos remerciements aux exposants qui ont remis leurs échantillons à la Banque Alimentaire de Bordeaux à l'issue du Forum au lieu de les jeter.

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

APC Adour • AAPC ADOUR • AGRIATE • ALPES FRAIS • ALPINA SAVOIE • ARCADIE SUD OUEST • Ariake FPNI • Bio Bleud • BIOFINESSE • BLASON D'OR • Bleu Blanc Cœur • BOUNIORD • Brake France Service • CAVAC Légumes • Charvet ETS • CHEF'ECO • CLARELIA • CREALINE • DANONE • Davigel • Dynamic • Electrolux Professionnel • ELIS Aquitaine • Espri Restauration • First Hygiène • Florette Food Services • Fresh Armor • Fromafruit • Fromageries Occitane • GOA SOFT QUIDITMIAM • Goûter magique • Ici & là • Ideolys SAS • ID Services Bio • INTERBEV Nouvelle-Aquitaine • Interbio Nouvelle-Aquitaine AANA • Invitation à la ferme • LDC Volaille Le Gaulois • Le Comptoir des viandes bio • Le Monde des crêpes • LODIFRAIS France Frais • MAIF • Mac Mobilier • Meiko • Miko café • MKN • Naturdis • Nutripack Mecapack • OSM • Oléandes Huiles • Ovoteam • Pasquier brioches • Pomona Passion Froid • Pro à Pro • Pro Club • Pyramid Informatique • Rea Plasnet • Rescaset Concept • Robot Coupe • Saint-Mamet • Salamandre • Sanipousse • SDA • Socopa Viandes • Sojasun Triballat • Soleane • Sorepack • SOULIE Restauration • Viandes Occitanes • Vici Aidomenu



*Contenu éditorial réservé
aux adhérents Agores.*

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

CAFÉS DÉBATS

10

Lutte contre le gaspillage alimentaire

11-13

Mutualisation des services de restauration

• **Éclairage**

Parole d'expert : Annie Pinquier,
Agriate Conseil

14-16

Gouvernance alimentaire, de la théorie
à la pratique

• **Éclairage**

Parole d'expert : Frédérique Lehoux,
GECO Food service

17

Quelles évolutions technologiques
pour quelles économies ?

18-19

Évolution des dispositifs France Agrimer
« Fruits à la récré » et « Produits laitiers »

• **Éclairage**

Parole d'expert : François Mauvais,
DRIA AF

21-22

Nouvelles tendances de consommation
et flexitarisme

24-25

Gestion des coûts & marketing public

• **Éclairage**

Parole d'expert : Dimitri Foltran, ville de
Colomiers