

Le 33^e Forum se déroule durant 3 jours

Espace Pierre Mendès France, Cours Charles de Gaulle, 17100 Saintes

3 formats de rencontres

Cafés-débats • Pour confronter expériences, difficultés, outils et bonnes pratiques, sur la base de cas pratiques issus de l'expérience terrain des adhérents. 3 rencontres chaque matin au choix, sur un créneau unique 9h-11h.

Séances plénières • Pour développer des sujets de fond et mettre en perspective les points de vue de grands témoins invités. 2 thèmes par jour, mercredi et jeudi après-midi de 14h à 18h, développés par des intervenants experts.

Éveil au goût • Pour expérimenter la pédagogie de l'éducation au goût et à l'alimentation. Des ateliers scolaires et temps de découverte « Adultes ».

3 espaces d'échanges informels

Salon professionnel : de l'expertise

Pour découvrir les innovations des professionnels et trouver des solutions à vos problématiques. Deux journées, mercredi 5 et jeudi 6, de 9h30 à 16h30.

Atelier des Chefs : de la pratique

Pour confronter les pratiques et expériences, expertise, innovation et convivialité. Des ateliers pratiques au cœur du salon professionnel.

Espace Partenaires : de la complémentarité

Pour développer le réseau associatif, la culture métier et nourrir votre réflexion professionnelle.

- Acteurs institutionnels et professionnels : CNFPT, DGAL, LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT, CNA, FNAB, GECO...
- Stand Agores : espace de rencontres privilégiées entre adhérents, administrateurs et partenaires.

Vie associative

Dîner de gala

Mercredi 5 juin, au Domaine de l'Abbaye de Fontdouce.

Assemblée Générale Agores

Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation. Jeudi 6 juin en Plénière, à 11h.

Soirée associative

Ouverte aux adhérents sur réservation préalable. Jeudi 6 juin, 20h30 à 22h30.

Dégustation d'huîtres de Marennes, dégustation de produits locaux, animations (ostréiculteur, cocktails à base de cognac, smoochclette, karaoké).

Conférence de presse du Groupe de travail Agores sur les plastiques à l'occasion de la parution du Livre blanc « Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective ». Jeudi 6 juin, 18h, espace Cafés débats

➤ En présence de **Brune Poirson**, secrétaire d'État au Ministère de la Transition Écologique et Solidaire (sous réserve d'agenda) • **Marie-Laure Métayer**, sous-directrice du Ministère de la Transition Écologique et Solidaire • **Cédric Prévost**, sous-directeur de la politique de l'alimentation à la DGAL • **Christophe Hébert**, président d'Agores, les membres du CA d'Agores et du Groupe de travail sur les plastiques en restauration collective.

temps
FORTS
★★★

Cafés débats // 9h-11h

1 – PACTE II DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE // Espace Germanicus

- Place du REGAL (REseau pour lutter contre le GAspillage ALimentaire) et actions portées par les réseaux membres de France Nature Environnement (convention de partenariat avec AGORES). **CREPAQ** (Vincent Dubuc, chef de projet).
- Pacte II de lutte contre le gaspillage alimentaire. Retour de l'atelier du CNA relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Présentation de la grille d'interprétation des résultats des pesées. **Laurence Gouthière** (coordinatrice du Pacte II pour la lutte contre le Gaspillage Alimentaire) | **Patrice Poirier** (administrateur Agores délégué sur le Pacte II).
- Atelier interactif sur le gaspillage : échanges de pratiques. Rappel réglementaire (fin 2016) sur l'obligation de faire un diagnostic de la gestion de ses déchets et des pesées régulières. **Ville de Lorient** (Christophe Bouillaux, directeur de la restauration et administrateur Agores) | **Communauté d'Agglomération de Saintes** (Christine Médina, Cyclad).

2 – MUTUALISATION ET TRANSFERTS DE COMPÉTENCES // Espace Goulebeneze

- Retour d'expérience sur l'évolution des pratiques des élus dans le cadre de la construction d'un nouveau projet s'inscrivant dans l'application de la loi #EGALIM. **SIRESCO** (Frédéric Souchet, directeur général).
- Un autre paradigme : le transfert des moyens et des compétences au cœur du projet communautaire. **Communauté d'agglomération de Saintes** (Frédéric Laleu, DGS).
- Synthèse des échanges, en vue de réaliser un dossier complet sur la mutualisation et les transferts de compétences, en collaboration avec l'ANDEV : panorama de l'existant, freins et solutions, leviers, méthodologie... **Agriate Conseil** (Annie Pinquier, directrice du cabinet).

3 – MARCHÉS PUBLICS, ACTUALITÉS ET ÉCHANGES DE PRATIQUES // Espace Plénière

- Actualités et réglementation : décryptage du nouveau Code de la commande publique. **Jérôme Michon** (professeur spécialisé en droit des marchés publics).
- Dématérialisation : les freins et les difficultés rencontrées lors de la mise en place. **Ville de Lys-lez-Lannoy** (Xavier Verquin, directeur de la restauration & administrateur Agores).
- Les initiatives ultra-marines pour développer les approvisionnements locaux. **Ville de Sainte-Anne, Guadeloupe** (Alcide Donnat, responsable de la restauration et administrateur Agores) | **Ville de Gosier, Guadeloupe** (Ary Arsene, directeur du service des achats publics) | **Saint-Philippe, La Réunion** (Jany Hoareau, responsable service Éducation de et administrateur Agores).

11h - 12h • Visite du salon par Jean-Claude Classique, Président de la Communauté d'agglomération de Saintes, Éric Pannaud, Vice-président de la Communauté d'Agglomération, délégué à l'éducation, l'enfance et la jeunesse et Frédéric Laleu, Directeur Général des Services

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

13h45 • Discours d'ouverture du 33^e Forum

Séances plénières

1 – GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ /14h-15h30/

- Qu'est-ce qu'une démocratie alimentaire ? **François Collard Dutilleul** (agrégé des facultés de droit et professeur à l'Université de Nantes, membre honoraire de l'Institut universitaire de France).
- Conditions de la mise en œuvre du débat public. **Commissariat Général au Développement Durable** (Catherine Conil et Patrick Deronzier, sous réserve).
- Organiser et favoriser le débat public autour des questions alimentaires et de restauration collective publique ? **Région Occitanie** (Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la Région).
- Présentation du réseau RnPAT. Quelle place pour la restauration collective dans les PAT ? **Terres en villes** (Paul Mazerand, directeur de l'association et animateur du réseau RnPAT).

2 – INNOVATION MANAGÉRIALE OU COMMENT ACCOMPAGNER DES ÉQUIPES DANS LE CHANGEMENT ? /16h30-18h/

- Présentation de l'étude N°21 de la MNT "La santé au travail comme levier d'innovation managériale" (21 juillet 2018). **MNT** (Jean Dumonteil, directeur des Éditions du Secteur Public, Observatoire Social Territorial).
- Se former à l'innovation managériale. **Commune de Morlaix** (Sophie Gallou, directrice de la restauration & administratrice Agores)
- Innovation managériale, accompagnement au changement, conditions du bien-être au travail : retour d'expérience **Communauté d'agglomération de Saintes** (Frédéric Laleu, DGS) | **Cabinet Archos Consultants**.
- Le CNFPT à l'ère du numérique. Formation professionnelle, e-formation et e-communautés : les nouveaux enjeux de la connaissance et de la veille métier. Présentation du PIB Point d'indice Bien-être au travail. **CNFPT** (Teddy Colombeix, conseiller formation Pays de la Loire et Xavier Elices Diez, formateur).
- Synthèse des débats **François Collard Dutilleul**

20h-23h30 • Soirée de gala offerte par la Communauté d'agglomération de Saintes. Domaine de l'Abbaye de Fontdouce, sur inscription préalable.

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

→ Avec la participation active des centres de loisirs de la Communauté d'agglomération de Saintes.

• Exploration panifique

Animation autour du pain par **le CRESNA**

• Rillettes party

Animation autour du pain par **le CRESNA**

• Ramène la fraise

Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût**

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

→ Avec les animatrices de l'ANEGJ
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /14h-16h15/

→ Avec la participation active des centres de loisirs de la Communauté d'agglomération de Saintes.

• Exploration panifique

Animation autour du pain par le **CRESNA**

• Rillettes party

Animation autour du pain par le **CRESNA**

• Ramène la fraise

Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût**

TEMPS D'ÉCHANGES /16h30-18h/

→ Avec les animatrices de l'ANEGJ
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)SALON
PROFESSIONNEL
9h-16h30

Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon
8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)**Repas sur place**
au sein du SalonVIE ASSOCIATIVE
15h30-16h30
Stand Agores
Accueil des nouveaux adhérents

Cafés débats // 9h-11h

4 - ALLERGIES ALIMENTAIRES & PAI, UNE VISION NOUVELLE // Espace Germanicus

- Quel chemin parcourir pour permettre à tous les enfants allergiques alimentaires de bénéficier d'un accueil équitable, adapté et compétent en milieu scolaire ? PAI : vers une harmonisation nationale des pratiques. **Groupe Hospitalier Bretagne Sud** (Dr Françoise Le Pabic, pédiatre allergologue membre du groupe de travail de la Société française d'allergologie : allergie en milieu scolaire).
- 20 ans d'accueil d'enfants allergiques en milieu scolaire : point de vue et réflexions de l'AFPRAL. **AFPRAL** (Pascale Couratier, présidente de l'Association française pour la prévention des allergies).
- Comment la ville de Nice accueille-t-elle en restauration scolaire les enfants allergiques alimentaires ? **Ville de Nice** (Virginie Grandjean-Cecccon, diététicienne).
- Accueil et mise en place de PAI à la Réunion et particulièrement à Saint-Philippe. **Ville de Saint-Philippe** (Jany Hoareau, responsable du service Éducation & administrateur Agores).
- Exemple d'un portail Familles notamment dédié au suivi des PAI via la réservation quotidienne à la restauration scolaire. **Ville de Lorient** (Julien Le Guevel, adjoint au responsable de la restauration municipale).

5 - PRÉPARER L'ALIMENTATION DES SENIORS DÈS 50 ANS // Espace Goulebeneze

- Rôle et réflexions portées par Alim 50+ en matière de dénutrition notamment. Alimentation des seniors à partir de 50 ans, levier-clé pour éviter l'arrivée en Ehpad de personnes en mauvaise santé. **Alim50+** (François Guillon, président, enseignant chercheur, Chaire marketing alimentaire et éthique).
- Cuisiner pour donner envie : évolution des pratiques en institution, textures modifiées et manger main. **EC6** (Éric Commelin, président fondateur de EC6, directeur du pôle Handicap, Maître de Conférence associé à l'IFROSS, université Lyon 3 cursus Master DU Nutrition).
- Dans le cadre de pathologies invalidantes, existe-t-il encore des solutions pour faire manger nos aînés ? **SENES** (Julien Garnier, président)
- "Sentir et ressentir pour mieux vieillir", l'éducation au goût pour les seniors, partage d'expériences terrain. **CRESNA** (Delphine Faucon, directrice et animatrice en éducation au goût)

6 - ÉDUCATION À L'ALIMENTATION : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE // Espace du Goût

- Présentation des ateliers animées par l'ANEGJ pendant le Forum AGORES depuis 4 ans. **CRESNA** (Sarah Boivin).
- Présentation du dispositif ICOFAS d'Appic Santé. **APPIC Santé** (Arla Pochet, présidente).
- Présentation des outils d'animations et de connaissances par les Interprofessions. **Interbev** | **CNIEL** (Philippe Rochard, responsable des actions nutritionnelles).

11h • Vie associative Assemblée générale Agores (salle Plénière)

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

Séances plénières

3 - 50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DONT AU MOINS 20% DE PRODUITS BIOLOGIQUES : CONTRAINTES ET LEVIERS POUR UNE MISE EN ŒUVRE EFFECTIVE EN 2022 /14h-15h30/

- Retour sur les décrets et ordonnances de la Loi #Egalim et dons alimentaires. Conseil National de la Restauration Collective. **DGAL** (Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l'alimentation).
- Présentation de la convention tripartite Agores/Un Plus bio/Encocert. **Agores** (Didier Thévenet, vice-président en charge de la Charte Nationale Qualité) | **Un Plus Bio** (Stéphane Veyrat, directeur) | **Encocert** (Thierry Stædzal, directeur)
- Qu'en est-il de la progression de la bio en France et de l'égalité des régions versus la disponibilité des produits ? Présentation de l'Observatoire bio de la restauration collective. **Un Plus Bio** (Gilles Pérole, président).
- Table-ronde : retour d'expériences des villes de Monein et Poitiers sur le label "Bio en cuisine". **Ville de Monein** (Patrice Torres, responsable de la restauration & administrateur Agores) | **Ville de Poitiers** (Sylvestre Nivet, directeur de la restauration & administrateur Agores).

4 - SUPPRESSION DES PLASTIQUES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'HORIZON 2025 /16h30-18h/

- Présentation des dispositifs et stratégies nationales dans le cadre des enjeux sanitaires liés aux perturbateurs endocriniens et aux plastiques. **Ministère de la Transition Écologique et Solidaire** (Marie-Laure Métayer, sous-directrice)
- Livre Blanc Agores pour sortir du plastique en restauration collective publique. Présentation des recommandations. Présentation de la démarche AGORES et de la méthodologie de constitution du groupe de travail... Et après ? **SIVU Bordeaux-Mérignac** (Christophe Simon, directeur général et Coline Salaris-Borgne, chargée de mission) | **Agores** (Christophe Hébert, président).
- Comment sort-on du plastique ? Freins et leviers. Tables-rondes animées par Encarno Bravo (Néorestauraton)
 - 1• Échanges et retours d'expériences des collectivités adhérentes AGORES et membres du GT Plastiques. **SIVU BM** (Christophe Simon) | **SIRESCO** (Frédéric Souchet, directeur général) | **SYREC Gennevilliers** (Bruno Le Saec, directeur général) | **Symoresco** (Nadine Buon, responsable qualité).
 - 2• La parole aux acteurs de la plasturgie, des conditionnements alimentaires en plastique. Quelles alternatives à court et moyen termes ? **Espru Restauration** (Francis Loiseau, directeur) | **Nutripack** (Olivier Montagne, directeur commercial).

18h30-20h • Vie associative Visites au choix : visites d'un producteur de Cognac, d'une ferme de produits laitiers, de la Ville de Saintes

20h30-22h30 • Espace Pierre Mendès France Dégustation d'huîtres de Marennes, dégustation de produits locaux, animations : ostréiculteur,

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

→ Avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.

• Éclairons notre lanterne

Animation autour des légumes secs par **3, 2, 1... Goût !**

• Exploration panifique

Animation autour du pain par le **CRESNA**

• Rillettes party

Animation autour du pain par le **CRESNA**

• Ramène la fraise

Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût**

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

→ Avec les animatrices de l'ANEGJ
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

Éveil au goût

– 4^e journée d'étude « Éducation au goût » –

FAVORISER L'ACCEPTATION DES ALIMENTS BLOQUANTS
PAR LE JEUNE PUBLIC VIA LES PRATIQUES D'ÉDUCATION AU GOÛT
EN RESTAURATION SCOLAIRE /14h-17h30/

→ Présentation du projet ANIMASSENS, en présence de la DRIAAF, l'ANEGJ et d'adhérents Agores (Monein et Colomiers).

SALON
PROFESSIONNEL
9h-16h30

Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon

8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)

Repas sur place

au sein du Salon

VIE ASSOCIATIVE
15h30-16h30

Stand Agores

Accueil des nouveaux adhérents

à pied avec un guide de l'OT ou en running avec des animateurs sportifs (sur réservation préalable).

cocktails à base de cognac, smoochclette, karaoké (sur réservation préalable).

CONFÉRENCES & ATELIERS

Cafés débats // 9h-11h

7 – ATELIER CULINAIRE

« LES CANTINES PRENNENT DE LA GRAINE » // Espace Germanicus

- Décryptage de la loi et recommandations du GEMRCN sur l'équilibre des menus et les fréquences de consommation. Quelle place pour les repas alternatifs ? Consommation des légumineuses hier et aujourd'hui : avantages nutritionnels et limites. **EPARCA** (Anne-Guyllaine Périllon, directrice de la restauration et membre du GEMRCN).
- Quelles solutions apportent les industries agro-alimentaires dans le cadre de cette diversification ? **Soja Sun** (Vincent Marchand, conseiller culinaire).
- Les légumes secs, ça se cuisine aussi !! Comment initier les cuisiniers et créer du plaisir avec les céréales et les légumineuses en proposant des fabrications « maison » ? **Symoresco** (Gilbert Gracia, chef de production).
- Échanges de recettes et dégustation : « les légumineuses de l'entrée au dessert ». **Ville de Lons-le-Saunier** (Didier Thévenet, directeur de la restauration).

8 – ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ // Espace Goulebeneze

- Retour des ateliers du CNA suite à l'avis N°81 « Alimentation favorable à la Santé ». **CNA** (Margaux Denis, secrétariat interministériel) | **Sylvestre Nivet** (administrateur Agores suppléant au CNA).
- Qu'est ce qu'un aliment ultra transformé ? Que penser de la classification des aliments Nova et Nutriscore ? Que penser des nouveaux outils numériques tel que Yuka ? **Open Food Facts** (Pierre Slamich, vice-président et co-fondateur) | **Nova** (Anthony Fardet, directeur) | **Ville de Morlaix** (Sophie Gallou, directrice de la restauration).
- Le point sur les travaux du GEMRCN et du PNNS 4. **CENA** (Marie-Line Huc, directrice du CENA et diététicienne membre de l'AFDN).

9 – SORTIR DU PLASTIQUE EN 2025 : POURQUOI ? // Espace Plénière

- Le point de vue des "Lanceurs d'alerte". **Réseau Santé Environnement France** (Serge Robert, enseignant chercheur et formateur).
- Le point de vue des médecins. **Association santé environnement France** (Didier Cugy, neurologue).
- Les aspects juridiques. **Cabinet Teissonnière Tapaloff Lafforgue Andreu et Associés** (Maître Hermine Baron)

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT

« ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

→ Avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.

• Éclairons notre lanterne

Animation autour des légumes secs par **3, 2, 1... Goût !**

• Exploration panifique

Animation autour du pain par le **CRESNA**

• Ramène la fraise

Animation autour des légumes par

Les Rendez-vous ô Goût

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

→ Avec les animatrices de l'ANEGJ (échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

14h • Clôture du Forum

Éducation au goût en partenariat avec l'ANEGJ

4^e édition de la journée d'étude sur l'éducation au goût

Jeudi 6 juin, 14h-17h30

« Favoriser l'acceptation des aliments bloquants par le jeune public via les pratiques d'éducation au goût en restauration scolaire »

Journée animée par l'ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.

Présentation du guide ANIMASSENS dédié à l'animation de la pause méridienne, en présence de :

DRIAAF, dispositif Classes du goût François Mauvais

ANEGJ, chargée de mission Sylvie Delaroche-Houot

Adhérents Agores qui ont participé à la première formation pilote sur ce guide (villes de Monein et Colomiers)

Temps d'échanges

Mercredi 5 au vendredi 7 juin, 12h15-12h45 et 12h45-13h15

Mercredi 5 et jeudi 7 juin, 16h30-17h, 17h-17h30 et 17h30-18h

Échanges informels entre les congressistes et les animatrices de l'ANEGJ (créneaux de 30 mn)

Animations au Village des enfants

Mercredi 5 matin au vendredi 7 juin midi

Ateliers d'éducation au goût ouverts aux congressistes du Forum, en qualité d'observateurs, avec la participation active des enfants des écoles de la Communauté d'agglomération de Saintes.

Animés par les associations membres de l'ANEGJ :

3, 2, 1... Goût Cécile Chalopin

Cresna Delphine Faucon, Sarah Boivin et Célia Giraudie

Les rendez-vous o goût Sandra Massebeuf

Éclairons notre lanterne

Animation autour des légumes secs

par **3, 2, 1... Goût !**

Jeudi - Vendredi 9h30-11h45

Chaque participant fait connaissance avec différents légumes secs : dans un premier temps sous leur forme sèche, puis dans un second temps en dégustation.

Les participants seront invités à goûter en étant attentifs à leurs perceptions sensorielles.

La vue, le toucher l'odorat sont tous porteurs d'informations. Chacun pourra exprimer

si celles-ci lui donnent envie de goûter et pourquoi.

Exploration panifique

Animation autour du pain

par **le CRESNA**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15

Jeudi 9h30-11h45

Vendredi 9h30-11h45

Après avoir identifié les différents ingrédients

permettant de créer un pain, les participants dégusteront différents pains de nos régions.

Rillettes party

Animation autour du poisson

par **le CRESNA**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15

Vendredi 9h30-11h45

Maternelles & primaires

Laissez libre court à votre imagination pour créer les rillettes de votre choix.

Ramène la fraise

Animation autour des légumes

par **Les Rendez-vous ô Goût**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15

Jeudi 9h30-11h45

Vendredi 9h30-11h45

Les participants sont invités à une découverte sensorielle d'une farandole de fruits et légumes de saison. Dans un second temps, une dégustation met la fraise à l'honneur.