

DU 13 AU 15 JUN 2018  
PARC DE MANDAVIT - GRADIGNAN

# 32<sup>e</sup>

## FORUM 2018 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

PROMOUVOIR UNE RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE EXIGEANTE,  
PUISANT SON IDENTITÉ DANS LA QUALITÉ

Agores conforte sa démarche historique, dans la lignée des États Généraux de l'Alimentation

◆ PRÉ-PROGRAMME ◆

22 mars 2018

- ◆ **250 congressistes**  
de métropole et des Dom-Tom
- ◆ **3 journées d'échanges**  
et de conférences
- ◆ **1500m<sup>2</sup>** de salon professionnel
- ◆ **1 espace Plénière**
- ◆ **3 espaces cafés-débats**
- ◆ **3 nouveaux espaces thématiques :**  
Paroles d'experts  
Espace du Goût  
Village des Enfants
- ◆ **1 journée d'étude**  
sur la pédagogie et l'éducation au goût

### Un Forum conçu par et pour les professionnels de la restauration territoriale

Durant 3 jours, le Forum alterne **échanges terrain et conférences d'experts** : il invite autant à analyser une situation à la loupe qu'à prendre de la hauteur pour embrasser une problématique dans son ensemble.

L'amélioration continue des pratiques se nourrit des échanges entre professionnels et d'une meilleure connaissance des compétences, enjeux et contraintes de chacun.

Ce postulat est le fil directeur des conférences et ateliers-débats du Forum annuel. Agores accompagne ainsi les élus et professionnels dans le **développement de démarches durables**. Il s'agit de bâtir des projets de restauration publique citoyens et responsables conjuguant ambition nationale et préoccupations locales fondées sur **des logiques de territoire et de valorisation des ressources**.

Organisé par Agores et la Ville de Gradignan  
en partenariat avec les Villes de Bègles et de Talence

AGORES ville de gradignan



Mairie  
Talence

Avec la participation de



agores.asso.fr



## 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 10h-12h.

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

**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 18h00, développés par des intervenants experts

## 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 et jeudi, de 9h30 à 18h30.

**Paroles d'experts : paroles d'exposants**  
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, GECCO...
- Stand Agores : espace de rencontre privilégié entre adhérents, administrateurs et partenaires.

temps  
**FORTS**

## VIE ASSOCIATIVE

### Soirée associative

Soirée associative ouverte aux adhérents sur réservation préalable. Mercredi 13 juin.

### Assemblée Générale Agores

Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation. Jeudi 14 juin en Plénière, de 8h à 9h30.

### Dîner de gala

Soirée sur le thème du vin et de la région bordelaise. Possibilité de visite des chais et achat de vins (à confirmer). Jeudi 14 juin, au Château Smith Haut Laffite.

## NOUVEAU PAROLES D'EXPERTS : PAROLES D'EXPOSANTS

Échanges de pratiques  
entre professionnels et exposants

Ateliers libres animés par Comédiance (relations exposants et annonceurs) autour de 4 thèmes :

- filières bio,
- matériels et équipements,
- filières produits,
- logiciel et assistance technique.

Mercredi 13 et jeudi 14, de 10h à 12h, puis de 14h à 18h.



## ÉDUCATION AU GOÛT

3<sup>e</sup> édition de la journée  
d'étude sur  
l'éducation au goût

Mercredi 13 juin,  
de 14h à 17h30.

**Journée animée par l'ANEGJ**, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.  
« Mesure et impact de l'éducation au goût en restauration collective, sur le comportement alimentaire des convives : présentation du travail de l'ANEGJ, ateliers participatifs, restitution des ateliers ».

## ÉVEIL AU GOÛT

**Village des Enfants**  
**Ateliers d'éducation au goût**  
« Enfants », animés par les associations membres de l'ANEGJ. Avec les classes des communes de Gradignan, Talence et Bègles.

**Ateliers du Goût**  
**Ateliers « Adultes »**  
et « Intergénérationnels »  
ouverts à l'ensemble des congressistes, animés par les associations membres de l'ANEGJ.

Du mercredi 13 matin  
au vendredi 15 juin midi.

- **Éclairons notre lanterne.** Par 3, 2, 1... Goût !  
Invitation à goûter un même aliment sous différentes formes en étant attentif aux perceptions sensorielles.
- **Quel goûteur êtes vous ?** Par le CRESNA (Enfants) et carrément goût (Adultes).  
Un véritable moment de dégustation conviviale sur les accords régionaux mets... et mets. Découverte de la catégorie de goûteur à laquelle chaque participant appartient : authentique, raffiné et/ou aventurier!
- **Quel senso'acteur êtes vous ?** Par le CRESNA (Enfants + atelier intergénérationnel) et La Maison de la nutrition (Adultes).  
Pour tester votre critique sensorielle et devenir un senso'acteur.
- **Une pomme peut en cacher une autre.** Par Les rendez-vous Ô Goût (Enfants et Adultes).  
Découverte sensorielle d'une farandole de saison autour de la pomme.
- **Magicontes à déguster.** Par La fée du potager (Enfants et Adultes).  
À chaque intervention, un même personnage : une cuisinière magicienne, passionnée de jardin et d'écologie... La Fée du potager emmène enfants et adultes dans un univers magique et ludique à la découverte des fruits et légumes de saison avec les 5 sens.
- **Dégustons avec une petite grenouille.** Par Alexandra Paolo (intergénérationnel).  
Temps de partage et d'échanges sur l'importance du ressenti corporel et les impacts sur les perceptions des valeurs sensorielles de l'aliment.
- **Crée ton menu, du menu à l'assiette.** Par Sophie Hosteins-Nicollon, diététicienne de la ville de Gradignan et Lucie Robin, diététicienne de la ville de Bègles (enfants à partir de 8 ans).  
Sensibilisation à la conception d'un menu qui sera produit pour tous les convives des cuisines centrales de Gradignan, Bègles et Talence.

## CONTACTS UTILES

### CONTACT ADHÉRENTS FORUM

Carole Vasseur

🌐 carole.vasseur@symoresco.fr

Patrice Torres

🌐 cuisine-municipale-monein@orange.fr

☎ 05 59 21 30 06

### CONTACT EXPOSANTS FORUM

Stands

Christophe Bouillaux

🌐 cbouillaux@mairie-orient.fr

☎ 02 97 83 36 18

Régie publicitaire

Fanny Michaux

🌐 Fanny.michaux@comediance.fr



## CONFÉRENCES &amp; ATELIERS

Cafés débats // 10h-12h // Médiathèque Jean Vautrin

## 1 • LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Atelier EGALIM, Atelier du CNA et Pacte II : quelles mesures concrètes contre le gaspillage alimentaire ?  
*En présence de Guillaume Garot (président du CNA) (sous réserve).*
- Convention de partenariat France Nature Environnement / AGORES : illustration terrain et présentation du dispositif « Défis assiettes vides ».  
*CREPAQ (Dorothee Despaigne).*
- Atelier interactif / échanges de pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.  
*Agroalim Nouvelle Aquitaine, animé par les administrateurs Agores.*
- Convention de partenariat ANDEV / AGORES : présentation du guide commun sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.  
*ANDEV (Rozenn Merrien, présidente) | Agores (Christophe Hébert, président).*

## 2 • MUTUALISATION DES SERVICES DE RESTAURATION

- Retours d'expériences et questionnements : gros syndicats, conventions intercommunales de moyens partagés.  
*Éric Kerouche (sénateur, ex président de la MAC'S, sous réserve) | SIRESCO (Éric Plée, président) | SYMORESCO (Carole Vasseur) | SIVU Bordeaux Mérignac (Christophe Simon) | Agriate Conseil (Annie Pinquier).*
- Recensement de l'existant sur les enjeux des syndicats intercommunaux, en vue de créer un guide commun  
*ANDEV, en partenariat avec le CNFPT et l'AMF.*

## 3 • MARCHÉS PUBLICS, ACTUALITÉS ET ÉCHANGES DE PRATIQUES

- Actualités et réglementation : actualité du code de la commande publique (dématérialisation, sourcing, négociation, critères de sélection et coût global).  
*Jérôme Michon, professeur en Droit des marchés publics.*
- Marchés réservés  
*SYMORESCO (Julie André) | association A3R, Association aquitaine des acheteurs responsables (Frédéric Bazille) | Communauté de communes Rochefort sur Mer.*
- Conditions d'accès à une gestion dynamique de la traçabilité dans les marchés publics à l'ère du digital.  
*GS1 (Paul Bonnaud, responsable des filières agricoles et RHD).*

12h15 • Discours

12h - 13h45 • Repas

13h45 • Discours d'ouverture  
par les élus de Gradignan, Talence et Bègles,

Séances plénières // Théâtre des Quatre Saisons // Salle l'Amphithéâtre

## 1 • LOCALISME ALIMENTAIRE &amp; ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION /14h-15h30 /

- Les États Généraux de l'alimentation & la 5<sup>e</sup> transition alimentaire  
*En présence de Guillaume Garot, président du CNA (sous réserve) | DRAAF Nouvelle Aquitaine ou DRIAACF | Administrateurs Agores (Sylvestre Nivet, Patrice Torres, Jean-Jacques Hazan).*
- Les PAT dans le paysage alimentaire : retours d'expériences.  
*Cabinet Utopies (Annabelle Richard) | CODAH Communauté d'Agglomération du Havre (Mélanie Briand, chargée de mission Agriculture) | Bordeaux Métropole (Morgane Scouarnec, chargée de mission Gouvernance alimentaire).*

## 2 • BIEN-ÊTRE ET SANTÉ AU TRAVAIL /16h-18h /

- Bien-être au travail, document unique et risques psychosociaux  
*ACR Prévention (Laurent de Keranoué).*
- Rôle du manager du 21<sup>e</sup> siècle en restauration collective  
*Commune de Talence (Hubert Leuret, chargé de mission).*
- Intégrer l'ensemble des aspects du bien-être au travail dans le schéma directeur des ressources humaines  
*Commune de Colomiers (Carole Causse, DRH).*
- Prévention des risques sur les métiers des offices en liaison froide  
*Caisse des écoles Paris 20<sup>e</sup> (Sandrine Gillon, directrice).*

18h30-21h30 • Vie associative // Hall de l'Amphithéâtre.  
Accueil des adhérents autour du pot de l'amitié.

## RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

Espace du goût // 9h-12h  
Médiathèque Jean Vautrin

— Village des Enfants —

### ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS »

- Éclairons notre lanterne.  
Quel goûteur êtes-vous ?  
Quel senso'acteur êtes-vous ?  
Une pomme peut en cacher une autre.  
Crée ton menu, du menu à l'assiette.  
*Avec les classes des communes de Gradignan,  
Talence et Bègles.*

— Ateliers du Goût —

### ATELIER « ADULTES »

- Quel goûteur êtes-vous ?

Paroles d'experts : paroles d'exposants  
10h-12h // Chapiteau

Échanges de pratiques

— entre professionnels et exposants —

- Ateliers libres animés par Comédiance (Carmen Rubia, directrice Communication, marketing & événementiel).  
Programme en cours d'élaboration (à consulter sur place) autour de **4 thèmes** : filières bio • matériels et équipements • filières produits • logiciel et assistance technique.

SALON

PROFESSIONNEL  
9h30-18h30

Théâtre des Quatre  
Saisons // Salle Forum //  
Chapiteau

officiels

réalisé par la restauration municipale de Gradignan, Bègles et Talence

du 32<sup>e</sup> Forum

en présence d'Alain Juppé, maire de Bordeaux et Guillaume Garot (sous réserve)

Espace du goût // 14h-17h30  
Médiathèque Jean Vautrin // Salle de l'Auditorium

— Village des Enfants —

### ATELIER D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS »

- Crée ton menu, du menu à l'assiette.  
*Avec les centres de loisirs des communes de Gradignan,  
Talence et Bègles.*

### JOURNÉE D'ÉTUDE « ÉDUCATION AU GOÛT »

- Mesure et impact de l'éducation au goût en restauration collective, sur le comportement alimentaires des convives. *Présentation du travail de l'ANEGJ, ateliers participatifs, restitution des ateliers.*

— Ateliers du Goût —

### ATELIERS « ADULTES » DANS LE CADRE DE LA JOURNÉE D'ÉTUDE

- Quel goûteur êtes-vous ?  
Quel senso'acteur êtes-vous ?

Paroles d'experts : paroles d'exposants  
14h-18h // Chapiteau

Échanges de pratiques

— entre professionnels et exposants —

- Ateliers libres animés par Comédiance (Carmen Rubia, directrice Communication, marketing & événementiel).  
Programme en cours d'élaboration (à consulter sur place) autour de **4 thèmes** : filières bio • matériels et équipements • filières produits • logiciel et assistance technique.

15h30-16h30 •  
Stand Agores  
*Vie associative – Accueil  
des nouveaux adhérents*

Soirée adhérents, sur réservation préalable.

Dégustation de produits régionaux en présence de producteurs.

## CONFÉRENCES &amp; ATELIERS

Cafés débats // 10h-12h // Médiathèque Jean Vautrin

## 4 • GOUVERNANCE ALIMENTAIRE, DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

- Achats bio-responsables de la restauration publique de la ceinture bordelaise  
*Philippe Lasalle Saint Jean | Thomas Breuzet | Interbio Aquitaine (Astrid Ragot Joubert) | SIVU Bordeaux Mérignac (Jean-Pierre Teisseire, responsable Pôle qualité Achat).*
- S'approvisionner majoritairement en France au plus près des zones de production agricole et contribuer à la dynamique locale.  
*GECO (Frédérique Lehoux, secrétaire générale et Laurence Vigné, secrétaire générale adjointe) | Pomona Passion Froid (Éric Juttin, directeur Grands comptes).*
- Acheter et transformer local : une pratique à développer. Retours d'expériences.  
*Communauté de communes de Rochefort sur Mer (Patrice Poirier) | communes de Talence (Dominique Lega) et Le Mans (Daniel Gras).*

## 5 • QUELLES ÉVOLUTIONS TECHNOLOGIQUES POUR QUELLES ÉCONOMIES ?

- Présentation du guide de la maintenance du SYNEG.  
*CINOV, syndicaat des resto-concepteurs (Stéphane Legrand).*
- Nouvelle réglementation « F-Gaz » en matière de gaz frigorigènes à effets de serre.  
*Communes d'Amiens (Christophe Demeyer) et de Lorient (Christophe Bouillaux).*
- Conséquences du recrutement d'un technicien dédié à la maintenance des équipements.  
*SYMORESCO (Carole Vasseur).*
- Nouveaux matériels et économies d'énergies : rédiger un marché publics pour la maintenance des équipements.  
*Commune de Seignosse (Pierre Clos-Cot, à confirmer).*
- Traçabilité matières et matériels à l'intérieur de l'établissement et automatisation des stockages.  
*Agrotec 47, plateforme de transfert de technologie (Sylvie Verdier Ponce).*

## 6 • ÉVOLUTION DES DISPOSITIFS « FRANCE AGRIMER », « FRUITS À LA RÉCRÉ », « PRODUITS LAITIERS » ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

- comportements alimentaires Programme européen et nouvelle directive « Le lait et le fruit à l'école » : nouvelle donne, nouvelles pratiques, freins et leviers.  
*France Agrimer (Christophe Dassier, chef du service Régulation des marchés et programmes sociaux) | Ministère de l'Agriculture (Valérie Vigier, cheffe du bureau du lait, des produits laitiers et de la sélection animale).*
- Quel accompagnement en direction des collectivités locales et des distributeurs ?  
*Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Philippe Rochard, responsable du Pôle hors média).*
- Adaptation du dispositif « classe du goût » vers les TAP et la pause méridienne vs petit-déjeuner, dans le cadre de l'AAP PNA de la DRIAAF.  
*ANEGJ (Sylvie Delaroche-Houot, présidente) | DRIAAF (François Mauvais).*

12h - 13h45 • Repas

Séances plénières // Théâtre des Quatre Saisons // Salle l'Amphithéâtre

## 3 • QU'EST-CE QU'UNE ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ ? /14h-15h30 /

- Travaux du CNA et préconisations des États généraux : 1<sup>er</sup> bilan.  
*CNA (Margaux Denis, secrétariat interministériel).*
- Nanoparticules, polypropylènes : quelles connaissances et quelles alternatives ?  
*Centre technique agroalimentaire CTCPA Bourg en Bresse (Philippe Saillard) | Un fabricant | INSERM Pessac (Anne Bourdoncle, biochimiste et physicienne) | Association Nationale des Industries Agroalimentaires ANIA (Ester Kalonji).*

## 4 • QUELLE PLACE POUR L'ÉDUCATION AU GOÛT, À L'ALIMENTATION, À LA SANTÉ ? /16h-18h /

- Résultats de l'étude « Les comportements alimentaires de demain ».  
*DGAL (Julia Gassie, chargée de mission Veille et alimentation, service « Études et statistiques ») | CNA.*
- Quelle complémentarité entre protéines animales et végétales en restauration scolaire ?  
*Commune de Bègles (Clément Rossignol Puech, maire et Nicolas Madet, directeur de la cuisine centrale de Bègles) | Un Plus Bio (Stéphane Veyrat).*
- Éducation au goût et changements de comportements.  
*ANEGJ (Sylvie Delaroche-Houot et Delphine Faucon, membres du Comité opérationnel).*

18h30-19h30 • Vie associative

20h - 23h30 • Dîner de Gala Domaine Château Smith Haut Lafitte

## RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

Espace du goût // 9h-12h  
Médiathèque Jean Vautrin

— Village des Enfants —

### ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS »

- Éclairons notre lanterne.  
Quel goûteur êtes-vous ?  
Une pomme peut en cacher une autre.  
Crée ton menu, du menu à l'assiette.  
*Avec les classes des communes de Gradignan,  
Talence et Bègles.*

— Ateliers du Goût —

### ATELIERS « INTERGÉNÉRATIONNELS »

- Quel senso'acteur êtes vous ?  
Dégustons avec une petite grenouille.  
*Avec la participation des congressistes et scolaires.*

Paroles d'experts : paroles d'exposants  
10h-12h // Chapiteau

Échanges de pratiques

— entre professionnels et exposants —

- Ateliers libres animés par *Comédiance*  
(Carmen Rubia, directrice Communication,  
marketing & événementiel).  
Programme en cours d'élaboration (à consulter  
sur place) autour de **4 thèmes** : filières bio •  
matériels et équipements • filières produits •  
logiciel et assistance technique.

SALON  
PROFESSIONNEL  
**9h30-18h30**

Théâtre des Quatre  
Saisons // Salle Forum //  
Chapiteau

réalisé par la restauration municipale de Gradignan, Bègles et Talence

Espace du goût // 14h-17h30  
Médiathèque Jean Vautrin // Salle de l'Auditorium

— Village des Enfants —

### ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS »

- Éclairons notre lanterne. Quel goûteur êtes-vous ?  
Une pomme peut en cacher une autre.  
*Avec les classes des communes de Gradignan,  
Talence et Bègles.*

— Ateliers du Goût —

### ATELIERS « ADULTES »

- Une pomme peut en cacher une autre.  
Magicontes à déguster.

### ATELIERS « INTERGÉNÉRATIONNELS »

- Quel senso'acteur êtes vous ?  
Dégustons avec une petite grenouille.  
*Avec la participation des congressistes et scolaires.*

Paroles d'experts : paroles d'exposants  
14h-18h // Chapiteau

Échanges de pratiques

— entre professionnels et exposants —

- Ateliers libres animés par *Comédiance*  
(Carmen Rubia, directrice Communication,  
marketing & événementiel).  
Programme en cours d'élaboration (à consulter  
sur place) autour de **4 thèmes** : filières bio •  
matériels et équipements • filières produits •  
logiciel et assistance technique.

**15h30-16h30** •  
Stand Agores  
*Vie associative – Accueil  
des nouveaux adhérents*

Apéritif de bienvenue offert par la municipalité

sur inscription préalable : tenue habillée souhaitée.

CONFÉRENCES & ATELIERS

Cafés débats // 10h-12h // Théâtre des Quatre Saisons

Espace du goût // 9h-12h  
Médiathèque Jean Vautrin

7 • NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION ET FLEXITARISME

- Analyse du mode Vegan.  
*Bleu Blanc Cœur (Pierre Weill).*
- Enjeux de la filière viande : présentation de l'avis n°79 sur le bilan de la crise de l'ESB, avancement des travaux en cours sur l'éthique des abattoirs.  
*CNA (Marion Bretonnière-le-Dû, secrétariat interministériel) | administrateur Agores référent auprès du CNA (Daniel Gras).*
- Place de la viande dans l'alimentation contemporaine.  
*Interviandes (Christelle Duchêne).*
- « Racines » producteur de protéines végétales, repas alternatifs et légumineuses.  
*Société Ici & Là, communes de Bègles et Gradignan (Lucie Robin, diététicienne).*

8 • QUELLE LABELLISATION POUR UNE RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE CITOYENNE ET DURABLE ?

- Présentation de la Charte Qualité AGORES nouvelle version.  
*Administrateur Agores référent (François Hauton).*
- Formation des agents des offices et des personnels d'encadrement  
*CF2P (Patrick Poussard).*
- Présentation du projet Recocrèches destiné à l'amélioration de l'accueil des enfants dans un environnement sain.  
*Commune de Gradignan (Annie Burbaud, conseillère municipale déléguée à la petite enfance et médecin à l'ARS).*
- Présentation d'une restauration certifiée NF 431 : coût et avantages de la certification, travail de l'auditeur et apports en termes managérial, d'efficacité et d'amélioration de la prestation.  
*Commune d'Harfleur (Christophe Hébert).*

9 • GESTION DES COÛTS & MARKETING PUBLIC

- Déterminer le juste coût de la restauration. Mettre en valeur les orientations municipales dans le cadre d'un marketing public à caractère informatif. Mettre en œuvre une approche globale des coûts.  
*CISALI, Centre d'innovation sur l'alimentation (Muriel Gineste).*
- Présentation de la communication tournée vers la mise en valeur des équipes qui font la restauration publique au sein d'une collectivité. Retours d'expérience.  
*Commune de Colomiers (Dimitri Foltran).*
- Identifier et optimiser ses coûts.  
*Commune de Lys lez Lannoy (Xavier Verquin).*

— Village des Enfants —  
ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS »

- Éclairons notre lanterne.  
Quel goûteur êtes-vous ?  
Une pomme peut en cacher une autre.  
*Avec les classes des communes de Gradignan, Talence et Bègles.*

— Ateliers du Goût —  
ATELIER « ADULTES »

- Quel goûteur êtes-vous ?
- ATELIERS « INTERGÉNÉRATIONNELS »
- Quel senso'acteur êtes vous ?  
Dégustons avec une petite grenouille.  
*Avec la participation des congressistes et scolaires.*

12h - 13h45 • Repas réalisé par la restauration municipale de Gradignan, Bègles et Talence

Clôture du 32<sup>e</sup> Forum Agores

Conception éditoriale  
Floriane Bertez - com'elem  
**com'elem**  
Conception graphique  
Phonix North - colourful  
**CCLOURFUL**  
Crédits photos  
© Ville de Gradignan



agores.asso.fr