

www.datameal.fr



 YoniGROUPE

Avec les logiciels Datameal,
faites décoller
votre offre restauration...

FORUM AGORES - Du 05 au 06 juin 2019

Datameal : la première suite logicielle full-web
au service des professionnels de la restauration collective



04

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

ACTUS TERRAIN 04-06

- ⊗ Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale.

GRAND ANGLE 08-09

- ⊗ Décryptage des évolutions majeures auxquelles sont confrontés les professionnels.

BONNES PRATIQUES 11-13

- ⊗ Retours d'expériences et initiatives des adhérents
Agores : Lys-lez-Lannoy, Colomiers, Carquefou, Monein, Sainte-Anne, Saint-Paul, Quimper, Morlaix.



16

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

ACTUS CHARTE 16-17

- ⊗ Charte nationale qualité : convention tripartite
- ⊗ Brèves du Club des signataires
 - Portes ouvertes MACS
 - Visites des villes signataires en Guadeloupe

20

FÉDÉRER LES ACTEURS

ACTUS RÉSEAU 20

- ⊗ Délégués départementaux : animateurs de réseau
- ⊗ Mandats administrateurs et conventions

33° FORUM 22-23

- ⊗ Plénières et ateliers débats 2019
- ⊗ Agores & l'ANEGJ : partenaires au service du goût

26

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 26-35

- ⊗ Egalim et après ? Pour des appros bio et locaux... dans la durée
- ⊗ Protéines animales & végétales : quelle cohabitation ?
- ⊗ Conditionnements plastiques : quelles alternatives ?

ENTRETIEN 36-37

- ⊗ Jérôme Michon, professeur spécialisé en droit des marchés publics et privés

AMÉLIORATION CONTINUE 38

CONTRIBUTEURS



CARINE
CHEVALIER

est responsable de la restauration de la Communauté d'agglomération de Saintes depuis 2013. Administratrice depuis juin 2018, elle mobilise son équipe dans la foulée pour accueillir le 33^e Forum Agores du 5 au 7 juin.

p.22



DELPHINE
FAUCON

a fondé en 2011 avec Sarah Boivin le Cresna, Coopérative d'expertise et de médiation autour de l'Alimentation. Depuis 4 ans, elle anime les ateliers d'éveil au goût programmés dans le cadre du Forum Agores.

p.23



CAROLINE
LE POULTIER

est directrice générale du CNIEL. De 2008 à 2012, elle a été chef du bureau du lait et des produits laitiers, conseillère technique auprès du MAAF et du cabinet du Premier Ministre et directrice départementale des territoires du Val d'Oise.

p.09



JEAN-JACQUES
HAZAN

a un parcours engagé dans le champ social, éducation et jeunesse. Chargé de mission Agores, il assure le développement et le suivi de partenariats institutionnels et représente l'association dans les instances professionnelles.

p.20



NICOLAS
MADET

est directeur de la cuisine centrale de Bègles depuis 2009, 1^{re} ville d'Aquitaine labellisée « Territoire Bio Engagé » par Interbio Nouvelle-Aquitaine en 2012 et ville lauréate des Trophées des Victoires des cantines rebelles en 2016.

p.05



JÉRÔME
MICHON

est professeur en droit des marchés publics et privés et assure pour Agores une veille juridique et réglementaire régulière. Il anime des journées de journées de formation Agores/ CNFPT autour du Code des marchés publics.

p.38



CHRISTOPHE
SIMON

est Directeur Général des Services au SIVU Bordeaux Mérignac depuis 2015 et adhérent Agores. Il est à l'origine du groupe de travail « Conditionnements plastiques » Agores qu'il pilote depuis juin 2018.

p.33



STÉPHANE
VEYRAT

est fondateur et directeur de l'association Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio. Il a signé en février dernier une convention de partenariat avec Agores pour développer un outil qualité commun.

p.16

Edito



La restauration collective affirme chaque année un peu plus son rôle structurant pour la dynamique de nos territoires. Le vote de la loi #Egalim, suivi de la rédaction de ses décrets de mise en application, ouvre la voie à des changements d'envergure dans nos pratiques professionnelles. Approvisionnements locaux, structuration des filières, Programmes alimentaires de territoires, lutte contre le gaspillage alimentaire, démarches d'éveil au goût, suppression des conditionnements plastiques : nous avons, collectivement, une feuille de route dense pour les années qui s'annoncent !

Les objectifs fixés par Egalim s'inscrivent dans la lignée des préoccupations citoyennes que nous rencontrons sur le terrain : auprès des professionnels, de nos partenaires, de nos convives et plus largement de leurs familles, tous confrontés aux mêmes attentes, à de nouveaux comportements de consommation. À des préoccupations et inquiétudes en termes environnementaux et de santé publique aussi.

Au quotidien, nos adhérents traduisent dans leurs collectivités les convictions de l'association : Charte Nationale Qualité Agores, Mélodie des Mets Locaux, ateliers et écoles du goût... La participation des membres du Conseil d'administration aux nombreux groupes de travail, notamment du CNA ou du CNRC, la parution de notre livre blanc sur les alternatives au plastique en restauration illustrent également nos engagements.

Souvent pionnière, toujours professionnelle : Agores est reconnue pour son expertise et son engagement, fruit de nos échanges informels mais aussi de la mutualisation des savoirs et savoir-faire.

C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité sortir de nos habitudes et aborder les enjeux de nos métiers sous un nouvel angle. Cette revue « nouvelle formule » a vocation à mettre en lumière la multiplicité des initiatives portées par les professionnels au service d'une alimentation de qualité, exigeante et responsable.

Parce qu'Agores ne vit pas en vase clos mais agit en interaction permanente avec ceux qui font la restauration, l'alimentation, la nutrition, l'éducation... « **Alim&Co** » est notre revue autant qu'elle est la vôtre. Elle est la représentation de notre « auberge espagnole ».

Sur le terrain autant comme dans les instances nationales, nous tissons des relations étroites avec les acteurs professionnels pour questionner nos pratiques et **approfondir, ensemble, la démarche d'amélioration** continue qui nous est chère. Agores reste ainsi fidèle à son positionnement historique : promouvoir la qualité dans la restauration collective territoriale.

Le travail en équipe et la dynamique de réseau font notre richesse. Dans l'attente d'échanger ensemble du 5 au 7 juin à Saintes, dans le cadre de notre 33^e Forum annuel, je souhaite **partager avec vous cet élan**, porteur de sens et de valeur pour nos métiers.

Le conseil d'administration AGORES



Partager nos compétences

Opter pour les métiers de la restauration publique suppose **un sacré sens du service**. Il s'agit, chaque jour – voire plusieurs fois par jour selon les convives – non seulement de nourrir, mais aussi de partager avec plaisir... Vaste programme, dans le pays de la gastronomie par excellence.

Agores est **une association de professionnels**. Dans les cuisines, les offices, les réfectoires et les bureaux, ses adhérents sont en première ligne pour expérimenter, innover et porter haut une restauration publique territoriale attachée à ce qui fait sa valeur pour les élus comme les usagers : mettre en musique leur exigence en matière de qualité, d'initiation au goût et de santé.

Agores est aussi un maillon d'un **réseau qui dépasse sa seule envergure**, le réseau national des professionnels de la restauration territoriale, mus par des valeurs communes : service public, exigence, proximité. Agores participe à l'année avec ses partenaires ou structures « philosophiquement proches » à des salons, colloques, conférences et formations qui renforcent les compétences de chacun et les liens entre tous.

Prolongement de son engagement de terrain, **Agores porte la voix des professionnels à l'échelle nationale**. Sa participation régulière au sein des groupes de travail du CNA (Conseil National de l'Alimentation), auprès des Ministères ou Directions régionales et du tout récent Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) témoignent de sa légitimité pour les institutions.