

Alim & Co

#mai
2019

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



| AVANCER ENSEMBLE

Bio & local que dit la loi ?

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

Grand angle Création du CNRC, Conseil National de la Restauration Collective

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

Actus Charte Convention tripartite avec Un Plus Bio et Ecocert

FÉDÉRER LES ACTEURS

Temps fort 33^e Forum du 5 au 7 juin à Saintes.

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 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.

Plus d'actualités terrain sur www.agores.asso.fr  

Rencontres nationales Santé Environnement • 14 janvier 2019

Les 14 et 15 janvier derniers avaient lieu à Bordeaux les Journées Nationales Santé Environnement organisées par les Ministères de la Santé et de la Transition écologique et solidaire.

Outre le lancement de la deuxième Stratégie Nationale des Perturbateurs Endocriniens (SNPE) par les Ministres Agnès Buzyn et François de Rugy, une table ronde a abordé le sujet des plastiques en restauration collective, en présence de la Secrétaire d'État Brune Poirson, **Christophe Simon**, DGS du SIVU de Bordeaux-Mérignac et **Sylvestre Nivet**, vice-président Agores.

Les cas concrets d'actions de lutte contre les perturbateurs endocriniens ont captivé l'auditoire, composé de nombreux élus. La secrétaire d'état a publiquement remercié Agores pour son implication sur un sujet d'une brûlante actualité, via le groupe de travail « Plastiques » animé par le SIVU. François de Rugy a enfin précisé que son Ministère allait être saisi de la définition et de l'élaboration d'une liste des perturbateurs endocriniens... allant de fait dans le sens des demandes d'Agores.



Assises régionales LGA en Gironde • 14 novembre 2018

Agores Gironde était présente aux 1^{res} Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire. À ce titre, **Dominique Lega**, délégué départemental a exposé devant une centaine de personnes les engagements de l'association en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, via l'exemple du mètre permettant une action rapide et efficace dans la prise de conscience du gaspillage du pain. Il a aussi souligné le rôle clé de la formation du personnel sur la pause méridienne, à la fois dans l'attitude et le comportement auprès de l'enfant mais aussi pour la remise en température des plats voire leur présentation dans le cas d'une liaison froide. Le succès de cette rencontre auprès des participants comme des élus se traduira par la tenue des 2^{es} Assises le 16 octobre prochain, dans les locaux de la Banque Alimentaire de Gironde, le jour de son 35^e anniversaire.

Parallèlement, la Métropole de Bordeaux avait organisé dans le cadre de ces Assises un Festival zéro déchet avec le CREPAQ, auquel s'est associée Agores.



Séminaire « Restauration collective & ressources halieutiques durables » •

18 décembre 2018

Un Plus Bio a accueilli à Bordeaux le séminaire « La restauration collective, alliée naturelle d'une filière halieutique durable ». Les élus invités, l'association Bloom et les témoignages de professionnels engagés vont tous dans le même sens : « si une *culture du poisson* existe sur les territoires côtiers, elle fait cruellement défaut ailleurs, tout comme une communication générale sur la préparation et la consommation du poisson dans les cantines, un manque de connaissances sur le monde la pêche et des préjugés encore tenaces sur la préparation du poisson et les techniques de pêche... ».

Directeur de la cuisine centrale de Bègles, adhérent Agores et lauréat des cantines rebelles 2016, **Nicolas Madet** explique : « la filière du poisson est difficile à appréhender. Les origines, les conditions de pêche et de transformation sont nombreuses et internationales. Il est important et nécessaire que des associations comme Un Plus Bio et Agores s'emparent de cette question pour définir ce qu'est un acte responsable d'achat sur la filière pêche ».

Club des Territoires • 6 novembre 2018

Le Club des Territoires comptait 67 collectivités adhérentes en 2018. Gestion directe ou concédée, toutes petites communes, Régions et Communautés de communes : le réseau s'étoffe et gagne en qualité d'échanges entre membres, grâce à la diversité des profils des professionnels engagés. **Gilles Pérole** et **Stéphane Veyrat**, respectivement directeur et président d'Un Plus Bio ont salué l'élan actuel : « l'année 2018 a placé l'alimentation dans les cantines au cœur des débats nationaux grâce à la dynamique ouverte par les États Généraux de l'alimentation, puis par la loi EGALIM. (...) Les élections 2019 et 2020 offrent également une opportunité de construire et d'affiner nos argumentaires pour défendre une alimentation de qualité pour tous, pour convaincre les futurs élus que l'alimentation est une cause fédératrice d'avenir ».

Les collectivités de Poitiers et Bègles, adhérentes Agores, ont participé à cette rencontre.





Plus d'actualités terrain sur www.agores.asso.fr  



Forum Manger bio & local Bayonne •

14 novembre 2018

Adhérent Agores, le **département des Pyrénées-Atlantiques** a organisé à Bayonne la 6^e édition du Forum Manger Bio&Local destiné aux professionnels de la restauration collective.

Plus de 230 personnes ont participé à ce rendez-vous local : bilan de la démarche « Manger Bio&Local, Labels et Terroir » (auprès des collèges, maisons de retraite, établissements pour personnes handicapées et écoles), rencontre avec les fournisseurs, présentation de la loi Egalim par un représentant du Ministère de l'Agriculture.

Une manifestation au sommet portée par le Conseil Départemental, lauréat des "Cantines Un plus bio" en 2017.



3^e édition du salon professionnel Horesta •

17-19 mars 2019

Administrateur Agores, **Patrice Torres** a représenté l'association au salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de la restauration Horesta à Biarritz. Agores et la Fédération de la Boulangerie des Pyrénées Atlantiques sont les nouveaux partenaires de l'événement à compter de cette année. À la clé : réunions d'adhérents, conférences, concours... destinés à animer un réseau de professionnels et fournisseurs unis par des valeurs communes.



Formation Marchés publics en Guadeloupe

• Octobre 2018

Christophe Hébert, président Agores et **Éric Faury**, administrateur chargé des relations adhérents, se sont rendus en Guadeloupe du 22 au 25 octobre 2018 pour un séminaire de travail avec les collègues de l'île. Agores a rappelé son attachement à l'outre-mer et sa présence sur les départements de la Martinique, de la Guadeloupe, de la Réunion et de Polynésie.

Le 24 octobre s'est tenue une journée de formation « Marchés publics » animée par Jérôme Michon, professeur spécialisé en droit des marchés publics. Organisée conjointement par Agores et le CNFPT, la journée a réuni 60 participants autour des enjeux spécifiques de l'approvisionnement dans les Dom-Tom.

Jules Otto, directeur régional du CNFPT, a rappelé les difficultés particulières d'une île à s'approvisionner en produits locaux et bio : les producteurs ont des difficultés à se passer des traitements chimiques en raison de la température et de la prolifération des insectes. Il a ainsi questionné la déclinaison de la loi ÉGALIM en Outre-mer.



UN GROUPEMENT DE RÉFÉRENCIEMENT

Ensemble, contruisons votre marché alimentaire dans le respect de la législation

Création: www.mediaplote.com



Notre mission d'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage est de vous accompagner pour faciliter vos démarches et garantir :

- Choix et diversité
- Sécurité
- Prix
- Efficacité

Proclub

38/44 rue Edgar Brandt
ZA Monthéard - 72000 Le Mans

Tél.: 02 43 40 87 75
Email : marchespublics@proclub.fr

www.proclub.fr



PassionFroid
groupe pomona

DÉVELOPPEMENT DURABLE

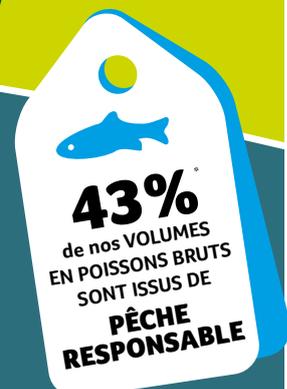
Les engagements de PassionFroid

CÔTÉ ENVIRONNEMENT :

- PassionFroid, associé à Biofinesse - distributeur spécialisé en produits Bio - s'engage à vos côtés en vous proposant une gamme diversifiée de plus de 2 000 références issues de filières Bio et respectueuses de l'environnement.
- Nos chauffeurs et commerciaux sont formés à l'éco-conduite et nos livraisons sont mutualisées. Nos camions sont équipés d'une technologie permettant de limiter l'impact des gaz d'échappement.

CÔTÉ SOCIAL :

- PassionFroid est un distributeur engagé et favorise l'insertion professionnelle de personnes handicapées (taux d'emploi de travailleurs handicapés en 2016 : 5,68%) et est acteur dans plusieurs projets de solidarité. En 2017, nous avons signé un partenariat avec la Table de Cana, une association qui œuvre à l'insertion de personnes en situation de précarité.
- Enfin, nous promovons le local et le régional. Cette démarche citoyenne met en valeur le savoir-faire de nos régions.





Avis n°81 du CNA : partie prenante des groupes de travail, Agores co-construit une journée de formation avec le CNFPT

Contexte • L'alimentation se situe au carrefour d'enjeux sociétaux, économiques et environnementaux majeurs. Les acteurs de l'alimentation doivent s'adapter pour répondre aux attentes des citoyens consommateurs. C'est dans ce cadre qu'a paru en septembre 2018 l'avis n°81 « Alimentation favorable à la santé ».

Suite au travail mené en concertation avec les représentants des consommateurs et des usagers, les producteurs agricoles, transformateurs et artisans, distributeurs, restaurateurs, associations de la société civile et Ministères, le CNA plénier a validé la création de sous-groupes de travail « post avis » pour approfondir 4 thématiques :

- ⊗ intrants et pesticides,
- ⊗ amélioration de la qualité de l'offre alimentaire en travaillant sur les apports en sel, sucre et gras,
- ⊗ marketing et publicité alimentaire,
- ⊗ formation des chefs de cuisine officiant en restauration traditionnelle.

La restauration collective est un acteur clé dans l'adoption de comportements alimentaires favorables à la santé, via son rôle éducatif. Mandatés par le CA Agores, **Sylvestre Nivet** et **Marie-Noëlle Hays** suivent depuis octobre dernier le second sous-groupe.

Enjeu • L'ANSES a été auditionnée pour disposer d'une vision globale des produits les plus contributeurs en sel, sucres simples, matières grasses saturées et additifs ainsi que des recommandations nutritionnelles. Le sel est un facteur aggravant de l'hypertension artérielle (les maladies cardio-vasculaires sont la 2^e cause de mortalité après les cancers). La méthodologie de travail sera développée en priorité pour le sel, puis dupliquée sur le gras et le sucre.

Perspectives • Agores co-construit avec le CNFPT une journée de formation thématique « Alimentation saine et restauration collective, les bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé », prévue le 21 juin 2019 au CIG Petite Couronne à Pantin. Celle-ci s'adresse aux directeurs de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, directeurs de crèche et EHPAD, chargés de mission « PAT » ou « agriculture ».

Programme : Introduction plénière sur les politiques publiques (PNNS, PNA et rôle des collectivités) suivie de 3 ateliers : élaborer une cuisine plus saine, ancrage territorial pour une alimentation saine, alimentation de la petite enfance.

Création du CNRC, Conseil National de la Restauration Collective : Agores représente la restauration publique territoriale

Contexte • Les États Généraux de l'Alimentation ont souligné le rôle majeur de la restauration collective pour faire évoluer les pratiques alimentaires des français vers une alimentation de meilleure qualité, plus durable et accessible à tous. Le Gouvernement a créé le CNRC, instance informelle, pour organiser la concertation entre acteurs concernés par les mesures d'Egalim, du PNA et du PNNS et en assurer le suivi, en lien avec les instances déjà existantes.

Enjeux • Le CNRC est consulté sur un 1^{er} chantier d'envergure : les décrets d'application issus de la loi Egalim, à finaliser d'ici juin 2019. Il pilotera ensuite sa mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement technique des professionnels, notamment les approvisionnements en produits durables ou de qualité, la qualité nutritionnelle des repas, l'information du consommateur, l'éducation alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction de l'utilisation du plastique, l'extension des obligations de dons.



Perspectives • Le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (MAAF) a sollicité Agores pour représenter les professionnels de la restauration publique territoriale aux côtés de Restau'Co. Le CNRC a été officiellement lancé le 13 mars dernier sous le haut patronage du MAAF, la conseillère parlementaire Béatrice Précénon représentant Didier Guillaume. Mireille Riou-Canals, conseillère maître à la Cour des Comptes, a la responsabilité de faire avancer les débats en fédérant les intérêts des instances sur 3 décrets clé relatifs :

- ⊙ à la constitution des Conseils Régionaux pour l'Alimentation (CRALIM) sous la responsabilité des préfets de régions dans le cadre des PAT,
- ⊙ aux signes de qualité (SIQO) dans le cadre des 50% de produits durables de la loi Egalim,
- ⊙ à l'affichage dans le cadre de l'information au consommateur.

Maxime Cordier et **Marie-Noëlle Hays** ont défendu les intérêts de la restauration collective autogérée sur ces trois sujets.

Christophe Hébert et **Sylvestre Nivet** participent aux groupes de travail, avec une priorité donnée aux approvisionnements locaux. Co-présidé par Florent Gühl (directeur de l'Agence Bio) et Isabelle Maincion (AMF), le GT "outils d'accompagnement et moyens à mettre en œuvre pour l'application de la mesure sur les approvisionnements" s'est réuni le 19 avril dernier.

11^e Assises de l'Agriculture Biologique : Agores questionne la mise en œuvre d'Egalim

Contexte • L'Agence Bio a tenu les 11^e Assises de l'Agriculture Biologique le 27 novembre dernier à Paris, autour d'un thème très actuel : « l'agriculture biologique : des territoires mobilisés pour développer des filières de qualité ».

Enjeux • Alors que le marché du bio se développe en France de façon spectaculaire depuis 3 ans, l'avenir de cette filière interroge les agriculteurs comme les consommateurs. Quelles sont les valeurs de la bio ? Comment mobiliser les territoires et les modes de distribution des produits bio ? L'Agence bio a salué l'inscription de l'objectif de 50% de local dont 20% de bio en restauration collective à l'horizon 2025 inscrit dans la loi Egalim et a rassuré les participants sur les capacités des filières bio à fournir l'ensemble des volumes attendus.

Perspectives • Portant la voix des professionnels, Agores s'interroge sur les freins figurant toujours dans le Code de la Commande Publique. Dans la lignée de la parution ce printemps de la nouvelle édition du CMP, Agores consacre un café-débat de son 33^e Forum à Saintes au décryptage de la réglementation en matière d'approvisionnements.

Présent au séminaire de l'Agence Bio à Paris, **Sylvestre Nivet** a également représenté Agores à la déclinaison régionale des Assises de la Bio à Jonzac en Nouvelle-Aquitaine le 17 octobre 2018, accompagné d'une délégation d'adhérents.



CNIEL : la nouvelle gouvernance intègre la restauration collective

Le CNIEL, Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière, met en œuvre des services et actions d'intérêt collectif sur les champs de l'économie, la R&D, la communication et son volet nutritionnel. Si l'équipe réalise des actions ponctuelles avec la restauration collective, elle n'accueillait pas jusqu'ici les acteurs du commerce et de la distribution dans sa gouvernance.

Caroline Le Poutier, directrice générale, explique : « dans le cadre des EGA, le Président de la République nous a demandé de déployer un plan stratégique filière sur 5 ans. Nous avons pris l'engagement fin 2017 d'accueillir au sein de l'interprofession les acteurs du commerce et de la distribution les plus proches. Nous avons invité les acteurs nationaux représentatifs à nous rejoindre, sur la base du volontariat, pour participer à tous nos travaux de réflexion pour la filière : c'est dans ce cadre que nous accueillons Agores au sein de la gouvernance de l'interprofession ».

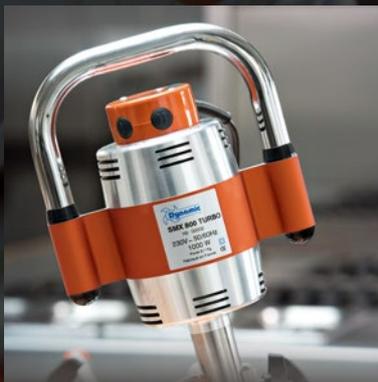
À l'été 2019, le CNIEL finalise l'élaboration de son programme stratégique 2020-2022 et son changement de statut pour intégrer le 4^e collège « acteurs de la distribution » aux 3 collèges existants, représentant les producteurs, les coopératives laitières et industries. Un signe fort pour l'ensemble de la filière !



USAGE INTENSIF SPÉCIAL COLLECTIVITÉS



MASTER



SMX



GIGAMIX

3 gammes idéales pour vos très grandes préparations !

Pour plus d'informations, merci de nous contacter :



02 51 63 02 72



contact@dynamicmixers.com



www.dynamicmixers.com



GRUPE vyv

Dir. Com. MGEN - Photo : Gettyimages - 04/19



Être acteur global de santé, pour le groupe MGEN et ses 10 000 salariés et 3 500 militants, c'est accompagner au quotidien :

4 millions de personnes pour leur assurance maladie, leur complémentaire santé et leur prévoyance.

370 000 patients chaque année dans ses centres médicaux et dentaires.

3 250 patients et résidents hospitalisés.

C'est aussi assumer sa responsabilité sociale d'entreprise et s'investir notamment sur les problématiques de santé environnementale, en :

DÉVELOPPANT DES PARTENARIATS

sur la recherche sur les perturbateurs endocriniens

MOBILISANT L'ENTREPRISE

au travers de 15 projets régionaux spécifiques ainsi que par des actions de sensibilisation et la mise en œuvre sur tous les sites du groupe MGEN d'actions préventives ou correctrices en lien avec les modes de vie, l'alimentation, la qualité des milieux ou les maladies chroniques

DÉVELOPPANT UNE CULTURE

de lutte contre le gaspillage (politique papier, consommation électrique...) et de diminution de l'empreinte carbone de l'entreprise (politique de réduction des déplacements et d'accompagnement vers une mobilité plus durable, visio-conférences...)

MGEN, l'engagement mutuel au service du mieux-vivre

RÉALISATIONS ADHÉRENTS

.....



Lys-lez-Lannoy labellisé

La Région Hauts de France, le département du Nord et la Métropole européenne de Lille ont décerné en octobre 2018 la labellisation « Ici, on mange local » au service restauration. Il est depuis très sollicité et cité en exemple, notamment dans la mise en place du PAT de la MEL. Bravo à l'équipe de **Xavier Verquin** !

À Monein, la classe du goût crée du sens

Patrice Torres a mis en place avec l'ANEGJ une classe du goût : partage de recettes, dîner avec les familles, tour de France des fromages, visites d'exploitations... L'institutrice en redemande : « de toutes ces expériences naît l'attrait et le respect du cuisinier et de la nourriture. Manger questionne et passionne les enfants ».

Carquefou, lauréat Bleu Blanc Cœur

Depuis plusieurs décennies, l'équipe municipale associe restauration collective et enjeux de santé publique. Carquefou a reçu au Salon de l'Agriculture début mars le Trophée Nutrition durable, remis par la filière Bleu Blanc Cœur. Une reconnaissance pour le travail de terrain de l'équipe restauration de **Bruno Léger**, engagée BBC depuis 10 ans.

Symoresco, lauréat du Trophée breton de la restauration territoriale

Le Symoresco a remporté la 3^e édition du « Trophée breton de la restauration territoriale » organisé avec les centres de gestion bretons et le CNFPT Bretagne. Bravo aux cuisiniers **Chrystelle Tirilly** et **Brice Le Berre** et à leur chef de production **Gilbert Gracia** pour la présentation des assiettes, variation autour du poulet de Janzé.

RÉALISATIONS ADHÉRENTS

.....



Les pâtisseries de Colomiers fêtent Pâques

Chaque année, les pâtisseries du Centre de restauration municipal dirigé par **Jean-Michel Barreau** confectionnent des pièces « maison » pour Pâques. Quelques mois après les réalisations chocolatées de Noël, c'est une nouvelle occasion festive de mettre à l'honneur le savoir-faire de l'équipe. Une variation chaque année différente qui souligne l'entrée dans le printemps avec couleurs et saveur.

Web TV Colomiers

Dans le cadre de sa politique jeunesse, la ville de Colomiers réalise des Moocs autour de l'axe « Santé ».

Réalisé avec la Direction de la Restauration, le service communication et le club de prévention, ce projet a fait l'objet d'un financement dans le cadre d'un appel à projet de l'Agence Régionale de Santé. Rdv sur la WebTVColomiers pour apprendre les tours de main du chef de production **Gilles Favot**.

RR Landrévarzec : menu marin

Chef de production au Symoresco depuis mai 2018, **Gilbert Gracia** a de l'énergie à revendre et des envies à partager : *« j'aime la restauration traditionnelle, la gastronomie et l'innovation. Pour la réunion régionale Finistère à Landrévarzec, j'ai voulu préparer un menu en adéquation avec nos engagements : bio, local, gourmand et sans gaspillage ! »*

Le menu s'est construit autour d'un tartare d'algues fraîches assaisonné d'une vinaigrette à l'eau de mer accompagnant un cake yuzu chèvre et miel (issu des ruches du Symoresco), puis une aiguillette de poulet au curry breton et aux algues et quelques fromages bio locaux.

En clôture de ce déjeuner marin, une assiette de desserts « la lichouresco » rafraichissante : mangue au poivre de Timut et citron vert, meringues réalisées avec le jus des pois chiches et le riz au lait et caramel beurre salé, la spécialité du Symoresco !! Détonnant !



Plus de réalisations adhérents sur www.agores.asso.fr  



Com' digitale : BRUT, Tébéo et France 5 saluent Morlaix

Entre 2015 et 2017, l'équipe restauration dirigée par **Sophie Gallou** a travaillé avec Morlaix Communauté, le CPIE de Morlaix et le laboratoire Labocéa pour réduire le gaspillage alimentaire en cuisine et dans les 7 restaurants scolaires, dans le cadre de l'appel à projet "1000 cantines contre le gaspi" mené par l'ADEME. Résultat : 10 500 € / d'économies annuelles, que les élus et l'équipe restauration ont décidé de réinvestir dans la qualité : approvisionnement local, denrées bio, poisson frais...

L'ADEME a mandaté BRUT pour réaliser une vidéo sur la réduction du gaspillage alimentaire. Morlaix a été sélectionnée comme commune exemplaire sur sa démarche et les gains réalisés. La séquence réalisée comptabilise 2,5 millions de vues et 41 000 partages. Tébéo et France 5 se sont ensuite déplacés à Morlaix pour des reportages sur les actions engagées.

"Mangé lokal" en Guadeloupe

La cuisine centrale de Sainte-Anne a accueilli le 24 novembre dernier une cinquantaine de producteurs locaux affiliés à l'IGUAVIE et des membres d'Agores. Sujet du jour : la difficulté pour le « manjé lokal » à trouver sa place dans les marchés à bons de commande de Guadeloupe. **Claude Rimbon**, adhérent Agores, a rappelé l'importance de « la formation des responsables de restauration collective avec le CNFPT pour être plus à l'aise dans la publication des marchés ».

Saint-Philippe crée des tutos sur PilonPilé.re

Site web 100% Réunion, Pilonpilé.re est porté par l'Ireps. Chef de Pôle Réussite et Vie éducatives, **Jany Hoareau** a réalisé deux tutos sur la coupe des carottes et le Boucané Tante Jane.



Promouvoir la qualité

Confronter les expériences et monter collectivement en compétences : voici la raison d'être de la convention de partenariat signée fin 2018 entre Agores, Un Plus Bio et Ecocert. En toile de fond comme en ligne de mire ? La qualité. Approvisionnements, gestion, formation, fabrication, encadrement... chaque poste de la chaîne de production contribue à la fourniture pour les convives d'un service de restauration à la fois bon et pérenne.

Et tout le monde y gagne : les usagers et leurs familles, qui retrouvent à table un vrai temps de partage, les agents, heureux et fiers de redonner du sens à des métiers exigeants mais parfois peu reconnus, les élus et collectivités dont l'action porte ses fruits et peut impulser localement une nouvelle dynamique.

Les présidents des 3 structures ont co-signé en novembre une tribune dans la Gazette des communes : « le déclic est là, à notre portée. En nous retroussant les manches, en croisant les expériences qui marchent, **l'horizon d'un monde plus goûteux, plus bio et plus local est largement atteignable !** »

Chiche !

CHARTRE NATIONALE QUALITÉ : CONVENTION TRIPARTITE

.....

Agores a signé avec Un Plus Bio et Ecocert une convention de partenariat. L'enjeu ? Mutualiser et harmoniser les pratiques des trois structures au sein d'un outil commun permettant de pousser la démarche qualité des collectivités.

« Egalim a amené l'obligation de 20% de bio en restauration collective, explique Christophe Hébert, président d'Agores. Nous nous interrogeons pour mutualiser et harmoniser nos pratiques avec Un Plus Bio et Ecocert via un outil clé en main pour les signataires », en 3 étapes :

- 1- **Charte Qualité Agores** ► reconnaissance d'une réelle volonté politique,
- 2- **Un Plus Bio** ► reconnaissance du travail de terrain engagé vers 20% de bio,
- 3- **Ecocert** ► reconnaissance de l'envergure et de l'exigence de la démarche, via une labellisation.

Trois entités, une même sensibilité « qualité »

Les trois entités affichent des démarches complémentaires et partagent une même philosophie : penser et agir « qualité ». Depuis plusieurs mois, elles travaillent conjointement à la refonte de la Charte Qualité Agores, dans le respect de sa philosophie et avec un double objectif :

- Ⓞ une présentation au Club des Signataires,
- Ⓞ un renouvellement de la méthodologie d'attribution.

La réflexion sur la Charte Qualité est un travail évolutif. L'enjeu est à terme de **proposer un outil qualité commun** qui ne soit pas seulement déclaratif. « Cela suppose un financement, donc des adhésions par les collectivités. Nous attendons que les villes/collectivités signataires soient aussi force de proposition », précise Christophe Hébert.



RENDEZ-VOUS AU 33^e FORUM ANNUEL AGORES À SAINTES

Du 5 au 7 juin prochain, pour découvrir plus en détail la Charte Qualité « nouvelle formule » et inscrire votre collectivité dans la démarche.

VOUS FAITES PARTIE DU CLUB DES COLLECTIVITÉS SIGNATAIRES DE LA CHARTRE ?

Durant le Forum, rendez-vous sur le stand Agores pour remplir avec des bénévoles Agores le questionnaire 2019 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable.

LES RÉSULTATS DE L'OBSERVATOIRE 2018 DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE

sont consultables sur www.agores.asso.fr et sur www.unplusbio.org



Club des signataires : contribuez à l'Observatoire de la Bio

Dans la lignée du partenariat, Agores est partenaire de l'Observatoire de la restauration collective bio. Mandaté par Agores pour l'évolution et le déploiement de la Charte Qualité, Didier Thévenet explique : *« entrer dans l'Observatoire, c'est rentrer dans un réseau ! Les adhérents détiennent déjà 1000 solutions : nous souhaitons créer un lieu d'échanges, faire circuler l'information et pouvoir adresser les collègues vers les bons interlocuteurs. Pour cela, nous souhaitons faire venir les municipalités dans les débats ».*

Créer **un groupe d'échanges permettra de confronter les expériences et de monter collectivement en qualité**. À mesure que les collectivités remonteront leurs chiffres et leurs indicateurs, les données issues de l'Observatoire seront plus pertinentes et représentatives de la réalité du terrain. La seconde étape consistera à mettre en place des actions, en face des engagements qualité pris par les collectivités.

La collaboration en cours avec Un Plus Bio et Ecocert renouvellera la légitimité de la Charte Qualité Agores tout en lui donnant une visibilité nouvelle et une plus grande envergure.

La loi « agriculture et alimentation » n'est pas coercitive, elle ne fixe pas d'obligation de résultat et il y a fort à parier que l'objectif de 20 % de bio sera difficilement tenu d'ici à 2022 si nous attendons les bras croisés que les solutions viennent d'en haut. Mais le déclic est là, à notre portée. En nous retroussant les manches, en croisant les expériences qui marchent, l'horizon d'un monde plus goûteux, plus bio et plus local est largement atteignable !

Christophe Hébert, président d'Agores, Gilles Pérole, président d'Un Plus Bio et Thierry Stœdzal, directeur général d'Ecocert France (La Gazette des Communes, 20 novembre 2018)



Portes ouvertes MACS

La commune de Seignosse a rejoint le Club des collectivités signataires de la Charte en mars 2018, en présence d'**Éric Kerrouche**, Sénateur des Landes et Président de la Communauté de communes Marenne Adour Côte Sud (MACS), de Pierre Clos-Cot, directeur de la restauration et des administrateurs Agores **Didier Thévenet**, **Jean-Michel Barreau**, **Patrice Torres** et **Dominique Lega**, délégué départemental.

Le pôle sert 1,2 million de repas chaque année (+ de 6 200 chaque jour), avec une priorité donnée aux circuits courts et une recherche permanente de l'amélioration qualité.

Dans le cadre des portes ouvertes de la MACS, les parents et habitants ont visité l'outil de production. Pierre Clos-Cot avait convié des producteurs locaux pour animer des dégustations au fil de la journée : yaourts, charcuterie, porc, volailles, fruits et légumes locaux.

Patrice Torres est revenu auprès des parents, élus et fournisseurs sur les engagements clés de l'association : lutte contre le gaspillage, achats de proximité et bio, GEMRCN, les états Généraux de l'alimentation, réunions régionales, Forum national.

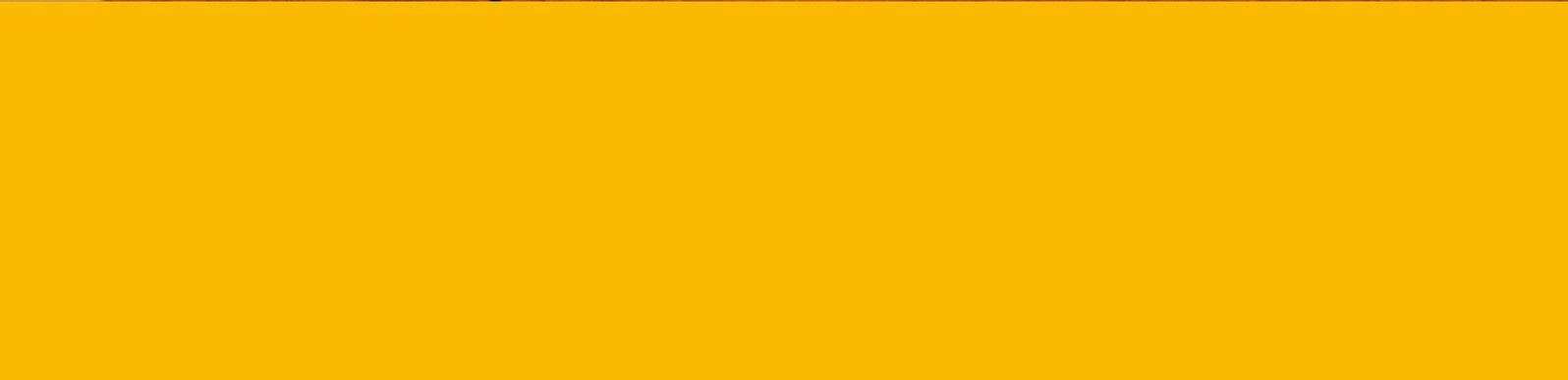
Visites des villes signataires en Guadeloupe du 23 au 25 octobre 2018

Une journée de formation sur le thème des marchés publics a été organisée à Pointe à Pitre avec Jérôme Michon. Elle a été suivie par plus de 60 personnes.

À **Morne à l'Eau**, la délégation Agores Métropole a été reçue par Philipson Francfort, maire et **Claude Rimbon**, ancien directeur de la restauration devenu président de la Caisse des écoles et la responsable de qualité. Le maire a souligné le rôle de Claude Rimbon et d'Agores dans le maintien de la restauration en régie.

À **Sainte Anne**, la délégation a été accueillie par le maire Christian Baptiste, la municipalité et **Alcide Donnat**, administrateur. La municipalité a remunicipalisé sa restauration malgré un souci sanitaire en 2015, suivi d'importants travaux. La délégation a noté une volonté politique d'amélioration de la restauration et le souhait de se diriger vers une politique de certification.

À **Saint François**, la délégation a rencontré le Directeur général des services, la présidente de la Caisse des écoles, Séverine Romain et le vice-président de la Caisse des écoles, M. Parchez.



Fédérer les acteurs

Réglementation, gestion, techniques de cuisson, évolutions matérielles et logicielles... Face à l'étendue des compétences et connaissances nécessaires, comment **garantir une restauration publique exemplaire dans le temps** ? C'est précisément pour mutualiser les pratiques et reprendre du souffle face à un rythme quotidien exigeant qu'Agores a été créée il y a plus de 30 ans par les professionnels de la restauration publique.

L'association revendique **un maillage territorial dense, en métropole comme dans les Dom-Tom**, la diversité des adhérents étant un atout clé pour l'amélioration continue des pratiques de tout le réseau. Les délégués départementaux sont le ciment associatif : ils tissent des liens essentiels entre les adhérents, les institutions locales, les médias régionaux, les associations d'élus et le conseil d'administration.

Le Forum annuel de la restauration territoriale aborde chaque année les grands enjeux métiers que doivent relever les professionnels, alternant dans un format à taille humaine débats et cas pratiques.

Rendez-vous à Saintes du 5 au 7 juin pour le 33^e Forum Agores !

Délégués départementaux : animateurs de réseau

Relayer la veille métier utile aux professionnels de terrain, identifier les enjeux à venir, aider chacun à nourrir son quotidien via une dynamique de réseau, apporter aux élus une information claire et pertinente...

C'est à ces enjeux que répond la création d'un réseau de délégués départementaux sur l'ensemble du territoire. En essayant sur tout le territoire, ils garantissent **l'harmonisation des pratiques de terrain, et la promotion d'un service de restauration publique territoriale** de qualité.

Les délégués ont pour principale mission d'accompagner le développement de l'association et sa représentativité dans les départements. À ce titre, leur rôle est transversal.

Réseau associatif

- ⊙ Faciliter les relations entre les adhérents du département.
- ⊙ Relayer les campagnes d'adhésion et la croissance de l'association
- ⊙ Remonter au CA les difficultés rencontrées sur le terrain.
- ⊙ Transmettre au CA les initiatives locales originales pour valoriser les bonnes pratiques au sein du réseau, et notamment dans les publications du Réseau (revue, site internet, réseaux sociaux).
- ⊙ Partager et diffuser les orientations d'Agores sur les grands dossiers techniques et politiques.
- ⊙ Être le référent local pour répondre aux sollicitations des communes sur les dossiers techniques, pouvoir apporter des pistes de solutions par son savoir-faire et les outils associatifs disponibles.

Événements

- ⊙ Participer à l'organisation des réunions régionales, être l'élément mobilisateur pour une participation maximum à ces réunions, identifier les thèmes locaux qui pourraient être abordés, solliciter des intervenants potentiels de compétence reconnue.
- ⊙ Mobiliser les professionnels adhérents ou non pour participer au Forum annuel.

Agores met à disposition des délégués départementaux des ressources et outils professionnels : site internet www.agores.asso.fr, réseaux sociaux (Facebook et LinkedIn), textes règlementaires, accompagnement, travail d'équipe.

Éric Faury, administrateur, est spécifiquement chargé des relations avec les adhérents et du lien avec les délégués départementaux.



Mandats administrateurs

Le Conseil d'administration Agores compte 21 membres. La plupart d'entre eux sont mandatés par l'association pour la représenter au sein de groupes de travail et d'institutions d'envergure nationale.

- ⊙ **Orientations professionnelles**
 - Participation au Conseil National de la Restauration Collective.
 - Participation active aux ateliers #Egalim.
- ⊙ **Groupes de travail du CNA**
 - GT Alimentation favorable à la santé.
 - GT Ethique des Abattoirs - Etiquetage des élevages - Retour d'expérience sur le Fipronil.
 - Et aussi : Débat public, éducation à l'alimentation, Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition.
- ⊙ **Groupes de travail DGAL**
 - Pacte 2 pour la Lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - GT Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) pour les structures de moins de 1000 repas/semaine.
- ⊙ **Groupes de travail Agores**
 - GT Sortir du plastique en restauration collective.
 - GT Mutualisation et Intercommunalité.

Groupes de travail d'associations partenaires et interprofessions

- Alimentation des seniors (ALIM+50).
- Fruits et lait à l'école (France AgriMer, DGAL).
- Réseau national des Projets Alimentaires de Territoire (RnPAT).

Conventions et partenariats

Agores a signé avec des associations et entités publiques des conventions et partenariats destinés à soutenir la voix des professionnels engagés en matière de la qualité de la restauration publique territoriale :

- ⊙ **Convention tripartite** avec Un Plus Bio et ECOCERT, dans le cadre de la refonte de la Charte Nationale Qualité Agores, afin de développer les 20% de bio et 30% de produits locaux prévus dans le cadre de la loi Alimentation.
- ⊙ **Partenariats avec les interprofessions** : Interbev, CNIEL, APPIC Santé, AIB (Interprofession de la banane).
- ⊙ **Partenariat étroit avec le CNFPT** pour l'organisation de journées de formation thématiques : éducation à l'alimentation, marchés publics, alimentation favorable à la santé.

Mieux acheter sa viande en restauration collective, c'est possible ?

Oui, mais comment ?



En partant de la destination culinaire et non du muscle

L'addition de muscles coûte toujours moins cher qu'une recette établie à partir d'un muscle unique



En précisant le produit attendu

- Le niveau de tendreté (maturation)
- La traçabilité (origine, catégorie, type racial)
- Le niveau de préparation (brut, paré, avec ou sans affranchi)



En connaissant son environnement

- Les convives (grammages, portions)
- Le matériel à disposition
- Les résultats des expérimentations interprofessionnelles



Dans le respect des règles des marchés publics



Changeons d'objectif ...

Du gramme acheté passons au gramme consommé !
Dans le respect du budget et avec l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire

INTERBEV a conçu des guides pour vous aider

En savoir plus ? www.interbev.fr > RHD > outils

Contactez votre comité régional Interbev ?

www.interbev.fr > interbev > comites-regionaux



SÉANCES PLÉNIÈRES

.....

MERCREDI 5 JUN

⊗ Gouvernance alimentaire et alimentation favorable à la santé

Installé par le MAAF, le CNRC a été consulté sur les décrets d'application de la loi Egalim à l'horizon 2022. Avec un rôle et des missions renforcés, les PAT deviennent la pierre angulaire de l'évolution de la production agricole et alimentaire. Point d'entrée d'une évolution des pratiques, la restauration collective territoriale entre de plain pied dans la gouvernance alimentaire des territoires, actrice involontaire de la démocratie alimentaire.

⊗ Innovation managériale ou comment accompagner des équipes dans le changement ?

Ce Forum aborde l'innovation managériale, dans un contexte professionnel de changement permanent. Comment répondre aux attentes renouvelées des usagers ? Comment garantir aux agents la qualité du travail effectué et leur épanouissement ? Éléments de réponse et retours d'expériences.

JEUDI 6 JUN

⊗ 20% de bio et 30% de produits locaux : contraintes et leviers pour une mise en œuvre effective en 2020

Après les intentions ambitieuses, place à la rédaction du décret d'application par la DGAL et le CNRC, avec un enjeu

DU 5 AU 7 JUN 2019

ESPACE PIERRE MENDÈS FRANCE
SAINTES (17)

clé : lister les SIQO concernés, valider les critères de choix pour évaluer les équivalences et permettre aux collectivités d'atteindre ces objectifs, de valoriser les partenariats sur leurs territoires et de faire naître de nouvelles démarches d'approvisionnement vertueuses.

⊗ Suppression des plastiques dans la restauration collective à l'horizon 2025

Egalim interdit l'usage des plastiques en restauration collective d'ici 2025 pour la cuisson, le conditionnement et le service des repas. Plus d'un an et 30 auditions : Agores s'est mobilisée pour réfléchir aux enjeux et aux alternatives, mesurant les impacts sur les process, les approvisionnements, les personnels et la santé des usagers. Elle présente en avant-première ses conclusions dans son « livre blanc », point zéro d'une révolution en marche.

CAFÉS & DÉBATS

.....

MERCREDI 5 JUN

⊗ Pacte II de lutte contre le gaspillage alimentaire

Les EGA ont autorisé le gouvernement à légiférer par ordonnance, notamment en matière de lutte contre le gaspillage. L'article 88.II.1^{er} de la loi mentionne principalement des obligations pour la restauration collective : diagnostic préalable, communication à destination des usagers, projet opérationnel de lutte contre le gaspillage alimentaire, signature d'une convention autorisant le don aux associations caritatives. Décryptage.

⊙ Mutualisation et transferts de compétences : la fin des syndicats intercommunaux ?

La baisse des subventions de l'État contraint les collectivités à optimiser leurs dépenses de fonctionnement et d'investissement. En restauration collective, l'intercommunalité peut aboutir à différentes formes.

Agores a constitué un groupe de travail pour dresser un état des lieux de l'existant, étudier les évolutions de la réglementation et des pratiques, identifier les freins et leviers de l'intercommunalité et de la mutualisation. Cet atelier poursuit le travail collaboratif entrepris avec les syndicats intercommunaux adhérents à Agores et le Cabinet Agriate Conseil.

⊙ Marchés publics, actualités et échanges de pratiques

Cet atelier s'inscrit dans la veille nécessaire à l'application de la réglementation relative aux marchés publics, et s'adresse à toutes les personnes soucieuses de mettre à jour leurs connaissances juridiques. Il détaillera les innovations du nouveau Code de la Commande Publique, paru ce printemps.

JEUDI 6 JUIN

⊙ Allergies alimentaires & PAI, une vision nouvelle

En croissance, les allergies alimentaires concernent 6 à 8% des enfants d'Europe. Les réactions anaphylactiques ont été multipliées par 5 à 7 sur les 20 dernières années dans la plupart des pays occidentaux. En France, les hospitalisations en réanimation pédiatrique pour des allergies graves au cours des 10 dernières années ont augmenté de 6% par an en moyenne. Cet atelier donne la parole aux différents acteurs des PAI.

⊙ Préparer l'alimentation des seniors

Quels sont les risques émergents liés à l'alimentation des seniors dès 50 ans ? L'atelier revient sur le rôle clé de la prévention auprès des professionnels et des personnes âgées en résidence foyers EPAHD comme en portage à domicile. Il souligne le rôle d'Alim 50+ notamment sur la dénutrition et sur les recommandations de l'avis n°81 du CNA sur l'alimentation des seniors.

⊙ Éducation à l'alimentation : de la théorie à la pratique

L'article 45 de la loi Egalim souligne l'importance de l'éducation à l'alimentation, à la santé et au goût. Agores et l'ANEGJ sont associées pour promouvoir et développer ces démarches. Agores s'est aussi rapprochée des interprofessions alimentaires porteuses d'outils et de stratégies d'éveil au goût et de connaissance des filières.

L'atelier permet de découvrir les outils et pratiques disponibles et de nourrir votre réseau pour vous accompagner dans vos démarches, projets et actions.

VENDREDI 7 JUIN

⊙ Atelier culinaire « Les cantines prennent de la graine »

La loi Egalim préconise la diversification des protéines dans les menus proposés aux convives et la réalisation de menus végétariens au moins une fois par semaine. Comment mettre en place ces attentes sans perdre de vue qu'un repas pris au restaurant scolaire doit répondre à un objectif majeur : être mangé !

⊙ Alimentation favorable à la santé

Alors que la loi Egalim prône une alimentation favorable à la santé et que des voix citoyennes s'élèvent contre l'impact d'une alimentation ultra transformée touchant davantage les classes sociales les plus défavorisées, qu'en est-il réellement des possibilités d'éducation à la santé, de la modification des comportements et des habitudes alimentaires ? Le point sur les propositions concrètes et alternatives alimentaires aux protéines animales.

⊙ Sortir du plastique en 2025 : pourquoi ?

Cuisson, conditionnement, service des repas : Egalim interdit l'usage des plastiques en restauration collective d'ici 2025. Les collectifs de parents n'ont pas attendu la sortie de la loi pour interpeler les maires et professionnels. Qu'en pensent les médecins et les lanceurs d'alertes ? Quels risques juridiques encourent les collectivités locales, les élus et les professionnels ?

Agores & l'ANEGJ : partenaires au service du goût



Agores a signé dès 2015 une convention de partenariat avec l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des jeunes et intégré le Conseil d'administration de l'association. Le partenariat se traduit durant le Forum par des temps forts autour de l'éducation au goût pour les jeunes convives locaux comme pour les professionnels.

Journée d'étude • Agores accueille le 5 juin 2019 la 4^e édition de la journée d'étude de l'ANEGJ sur l'éducation au goût dans le cadre de son 33^e Forum : « Mesure et impact de l'éducation au goût en restauration collective, sur le comportement alimentaires des convives. Présentation du Guide de la pause méridienne Animassens, ateliers participatifs, retours d'expérience de Monein et Colomiers »

Cet atelier s'adresse à toutes les personnes qui ont mis en place ou souhaitent développer l'éducation au goût et à l'alimentation dans leurs restaurants collectifs.

Ateliers du goût Enfants & Adultes • Durant 3 jours, les associations membres de l'ANEGJ animent sur le Forum des ateliers ludiques, pédagogiques et interactifs pour petits et grands, avec la participation active des élèves des écoles des communes de la communauté d'agglomération de Saintes.



Avancer ensemble

La loi Egalim, votée en octobre 2018, encadre la restauration collective et lui fixe des objectifs ambitieux. Caisse de résonance de l'évolution des attentes citoyennes, la loi et ses décrets d'application en cours de rédaction auront **des implications stratégiques, économiques et opérationnelles d'envergure** pour les collectivités et les professionnels de la restauration.

Il s'agit, ni plus ni moins, de changer de modèle. Modèle agro-alimentaire, comportements de consommation, modes de production, renouvellement des techniques culinaires, menus et recettes... **Egalim remet l'alimentation à plat.** Face à cette révolution, Agores met les petits plats dans les grands pour reconsidérer les pratiques professionnelles et faire de la restauration publique territoriale un acteur clé de ces transformations fondamentales.

L'enjeu ? Inscrire l'alimentation dans des projets de territoire vertueux et partager un nouveau modèle alimentaire sur l'ensemble de la chaîne de valeur. **C'est à chaque échelon que se jouera la transition.** Membre du CNRC, du G-RCN et porteur du groupe du travail à l'origine d'un livre blanc sur les alternatives aux emballages plastiques, Agores fait déjà partie de ceux qui feront bouger les lignes.



EGALIM ET APRÈS ? POUR DES APPROS BIO ET LOCAUX... DANS LA DURÉE

.....

La loi Egalim issue des États Généraux de l'Alimentation a été votée fin 2018. Mesure phare, l'article 24 rend obligatoire à l'horizon 2022 l'introduction de 50% de produits locaux dont 20 % de produits biologiques en restauration collective.

Dans l'attente des décrets d'application prévus au 1^{er} semestre 2019, les conditions de mise en œuvre interrogent les professionnels. De quoi parle-t-on ? Comment intégrer ces notions dans nos marchés publics ? Quelles sont les conditions de réussite, les outils et ressources disponibles ou à venir pour relever collectivement le défi d'une alimentation de qualité pour tous les convives ?

50% de produits locaux dont 20% de bio. La loi Egalim n'est pas la première à fixer un objectif ambitieux en matière d'approvisionnements bio, sans pour l'instant que n'ait eu lieu l'effet d'entraînement recherché : la part des produits bio en restauration collective plafonne aujourd'hui à 3%.

Aujourd'hui, les filières sont mieux structurées qu'en 2007 (Grenelle de l'environnement), le Code de la Commande Publique intègre bien les labels – notamment le bio – et les collectivités suivent le mouvement des attentes des citoyens, plus soucieux de la qualité de l'alimentation dans les services restauration. La machine semble en marche, d'autant que **les 20 % de produits bio (en valeur) intègrent aussi les produits issus d'exploitations en conversion** à partir de leur 2^e année. Sachant que le nombre de conversions s'accélère sur les territoires (source : Baromètre annuel de l'agence bio), le champ des producteurs possibles s'élargit, donnant plus de souplesse en matière d'achats.

Bio et local : déjà une réalité pour une part des collectivités

Si les décrets d'application de la loi sont précis sur le bio, le terme « local » pose question : il n'en existe pas de définition légale ou réglementaire. Comment déterminer les produits locaux et ceux qui ne le sont pas... alors même que la loi Agriculture et Alimentation et le Plan National d'Alimentation (PNA) placent les projets alimentaires territoriaux (PAT) au coeur de leur démarche ?

La notion de bassin de production agricole est floue et les denrées bio disponibles varient beaucoup d'un territoire à un autre. Un Plus Bio a choisi de se baser « sur la définition géographique du label « En Cuisine » d'Ecocert : la région d'implantation (ancienne région administrative) de la cantine et ses départements limitrophes ».

59%

des produits bio sont aussi locaux dans les cantines*.

62%

des collectivités ont introduit la qualité alimentaire sans coût supplémentaire*.

*Observatoire national de la restauration collective bio et durable 2018

Les résultats de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable 2018 sont encourageants :

- ⊕ l'argument de la **disponibilité des produits bio et locaux** ne tiendrait pas face à la réalité de l'évolution des filières agroalimentaires : « mécaniquement, l'offre se structure.



Des plateformes de producteurs se mettent en place, des outils de transformation coopératifs voient le jour, de plus grands volumes alimentaires sont conditionnés et mis en marché ».



FRÉDÉRIQUE LEHOUX

Directrice générale du GECO Food Service

Les industries alimentaires représentent plus de 17000 entreprises en France dont 76% de TPE : par nature ancrées dans les territoires, elles sont le 1^{er} débouché des producteurs agricoles. Même si ce n'est pas perceptible pour le consommateur, elles font du local, du bio, des produits sous SIQO. Les entreprises alimentaires tournées vers les marchés de la restauration collective sont **mobilisées pour permettre la montée en gamme attendue** et atteindre les taux fixés par la loi Egalim (50% du prix du repas dédié à l'achat de 8 catégories de produits). Mais nous avons fortement tiré la sonnette d'alarme, compte tenu de la rapidité de sa mise en application :

- ⊕ **Il n'existe pas de définition précise des « externalités environnementales »** pour les produits alimentaires. Le CNRC va travailler à l'élaboration d'un guide pour aider les acheteurs publics à bien mettre en œuvre ces critères d'achats. L'Ademe a aussi été missionnée par les pouvoirs publics pour mener une étude de faisabilité des critères de définition de ces « externalités » (parution juin).
- ⊕ La réalité du marché fait qu'il **n'y aura pas les volumes produits en France pour répondre aux 20% de bio à l'horizon 2022...** d'autant que l'ensemble de la production bio ne va pas uniquement vers

la restauration collective aux budgets contraints, mais vers la grande distribution où elle peut être mieux valorisée.

- ⊕ **Le décret n'a pas retenu les mentions valorisantes « ferme et montagne ».** Les volumes en AOP, AOC, IGP, STG et Label Rouge produits en France ne permettront pas de répondre à toute la demande.
- ⊕ À date, **la qualification HVE concerne seulement 1518 exploitations** agricoles HVE de niveau 3, dont 70% en viticulture. Les volumes disponibles adaptés à la restauration collective sont faibles.

Le décret restreint le nombre de catégories clairement définies, avec des volumes français disponibles faibles... alors que tous les acteurs exprimeront une forte demande en même temps : **nous sommes face à un problème de temporalité**, avec un effet goulet d'étranglement.

Le délai fixé par la loi entraînera vraisemblablement une montée des prix, des problèmes de disponibilité voire de rupture, un recours à l'importation et, pour les produits non éligibles au 50%, une dégradation en prix. **La solution est un accompagnement financier** : pour la montée en gamme, il va falloir injecter du prix pour les achats alimentaires.

⊙ **le mode de gestion n'est pas neutre** dans la part des approvisionnements bio : « les collectivités locales qui gèrent les cantines en régie ont davantage recours aux produits bio locaux ». Déjà sensibilisées, en recherche plus active de fournisseurs sur leur territoire, elles ont une longueur d'avance pour atteindre l'objectif de l'article 24.

Enfin, la loi prévoit l'expérimentation d'un repas végétarien par semaine en restauration collective. Cette diversification de l'apport protéique pourrait présenter un double intérêt pour les collectivités :

16%

de surcoût pour les produits locaux*.

21%

de surcoût pour les produits sous signe de qualité*

*Accompagner le développement des produits locaux en restauration collective : quel rôle pour les grossistes, enquête AND International et CGI, septembre 2016

- ⊙ atteindre plus facilement les 50% locaux dont 20% bio dans les régions où l'élevage est peu développé,
- ⊙ maîtriser le surcoût induit par l'introduction de produits bio et locaux.

Passer de la théorie à la pratique

Les chiffres disent donc que l'objectif serait réalisable. Le tout est de l'atteindre.

Premier volet : la gouvernance. Un décret d'application concerne l'évolution dans chaque région des CRALIM « Comités régionaux pour l'alimentation », instances de concertation qui fédèrent les acteurs de l'alimentation au niveau régional et intégreront les représentants des collectivités territoriales. Leur secrétariat sera confié aux DRAAF. Présidés par le Préfet de région, de tels lieux pourraient intégrer les groupements du réseau FNAB, dont Agores est partenaire.

Second volet : la formation. La loi a validé la mise en place de formations par l'Etat pour aider les collectivités à atteindre l'objectif de l'article 24. Celles-ci toucheront un large spectre : structuration des filières d'approvisionnement, formulation des marchés publics, élaboration du plan pluriannuel de diversification de protéines. Fort de plus de



ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI DES MESURES

⊙ **Délai d'1 an** : proposition par le Gouvernement d'outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels.

⊙ **au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation** : évaluation de la mesure sur les menus végétariens hebdomadaires (impact sur le gaspillage, le coût des repas, la fréquentation...)

⊙ **01/09/2019 au plus tard** : rapport sur l'impact budgétaire des nouvelles obligations en matière d'approvisionnements et de diversification des protéines

⊙ **31/12/2020 au plus tard** : rapport du Gouvernement sur l'opportunité d'étendre les règles d'approvisionnement et le plan de diversification des protéines à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé.

15 ans d'expertise sur le sujet, le réseau FNAB peut aussi être un acteur clé sur ce plan.

Troisième volet : la logistique. Les plateformes collectives d'approvisionnement, souvent gérées par les producteurs, permettent aux collectivités de trouver sur le terrain des interlocuteurs adéquats. Les légumeries permettent aux collectivités d'acheter des produits bruts. Les groupements d'achats facilitent la mutualisation des commandes côté collectivités.

Quand la qualité a un coût

Pour atteindre les objectifs de 50% de produits locaux dont 20% de bio, les décrets d'application devront prévoir des aides à l'investissement et au fonctionnement. La démarche doit concerner l'ensemble de la chaîne de valeur, de la structuration des filières en amont, à la formation des personnels dans les cuisines.

Et « si manger bio ne coûte pas plus cher, le prix des produits bio, lui, est parfois plus élevé », note l'Observatoire 2018.

Un surcoût réel mais compensable par un changement de comportements : lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des protéines dans les menus, recours aux produits bruts et de saison, formation des équipes de cuisine à une meilleure valorisation des produits...

Des objectifs ambitieux... et après ?!

Des outils existent ou devront voir le jour pour accompagner les collectivités. Très attendus, les décrets d'application de la loi devront valider les modalités de calcul des taux, avec vraisemblablement une application progressive, des seuils intermédiaires et des seuils applicables outre-mer dans un décret séparé. Ils devront aussi préciser les modalités de contrôle et de suivi et les organismes qui en auront la responsabilité. Ils devront enfin indiquer le degré de traçabilité à exiger par les acheteurs publics dans leurs marchés alimentaires.

Membre du Conseil National de la Restauration Collective, partenaire du réseau FNAB et de l'association Un Plus Bio, Agores est mobilisée à plusieurs niveaux pour suivre la mise en œuvre de la loi. Sur le terrain, ses adhérents engagés tracent la voie d'une restauration durable conjuguant maîtrise des coûts et plaisir à table.

La chaîne de valeur a **tout à gagner dans la mutualisation de ces expériences locales** : celle-ci est le gage de territoires économiquement viables et durables.



Société de Distribution Avicole

Le Spécialiste
des Produits de Volailles



VEZ
NOUS VOIR
SUR NOTRE
STAND



À VOS CÔTÉS
POUR VOS CONVIVES



FILÈRE COURTE, PROXIMITÉ
ET RÉACTIVITÉ



SDA - ZI de l'Hermitage - 44 154 Ancenis

Tél. 02 51 14 26 38 - Fax : 02 51 14 26 43 - televente-sda@sda-volailles.fr

www.sda-volailles.com



PROTÉINES ANIMALES ET VÉGÉTALES : QUELLE COHABITATION ?

.....

La loi Egalim a acté la mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines et la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire, à titre expérimental. Bien-être animal, environnement, santé : la loi est en phase avec l'évolution des attentes sociétales. Pour autant, le rééquilibrage de la consommation entre aliments sources de protéines animales et végétales dans nos habitudes alimentaires questionne les professionnels.

L'offre alimentaire en restauration collective a vocation à répondre à des besoins différents en fonction des convives. En direction des scolaires, elle a un rôle nutritionnel, éducatif et de justice sociale. En milieu hospitalier ou en Ehpad, elle a vocation à combler des besoins nutritionnels spécifiques et/ou faciliter la prise alimentaire (difficultés de mastication, perte de goût).

Protéines animales et végétales dans le même panier

Le menu végétarien de la loi Egalim correspond à un menu ne contenant ni viande ni poisson ni produits de la mer dans ses composantes. Pour autant, **l'esprit de la loi n'est pas d'opposer les menus avec protéines animales aux menus végétariens.**

Si la viande reste l'ossature de notre apport protéique, il s'agit de renouveler le plaisir à table en cuisinant autrement.

La fiche plat protidique de 2015 mise à jour par le G-RCN au 29 mars 2019 souligne que « les aliments sources de protéines animales et végétales sont complémentaires : les légumineuses et les céréales n'apportent pas les mêmes nutriments que la viande ou le poisson ». Concrètement : « l'un ne se substitue pas à l'autre d'un point de vue nutritionnel », car leurs apports et leur assimilation sont différents.

Marie-Line Huc abonde : « un sondage réalisé cette année dans quelques lycées de Nouvelle-Aquitaine, révèle que 10% des jeunes plébiscitent l'alternative végétarienne et qu'un pourcentage au moins équivalent ne souhaite pas qu'on lui impose un modèle alimentaire. Il faut donc avancer progressivement ! Le plan de diversification doit intégrer cet objectif : manger moins de viande et préserver la diversité via une offre alimentaire proposant viande de boucherie, volaille, poisson, œufs, légumineuses et céréales ».

La qualité des sources alimentaires de protéines est définie par « leurs capacités à couvrir les besoins en protéines et en acides aminés indispensables, leur vitesse de digestion et leur digestibilité (fiche plat protidique 2019). Les protéines animales sont riches en acides aminés indispensables et généralement plus riches que les protéines végétales. Pour obtenir une alimentation équilibrée en acides aminés à partir de protéines végétales, il est nécessaire d'associer au cours du même repas différents aliments végétaux :

- ⊕ des légumes secs (pois cassés, pois chiches, haricots cocos, rouges, noirs et blancs, flageolets, lentilles, fèves),
- ⊕ des céréales ou pseudo-céréales (riz, blé, maïs, orge, avoine, épeautre, millet, sarrasin, quinoa).

En l'absence de données scientifiques abouties, l'usage est d'**associer dans un même repas 1/3 de légumes secs et 2/3 de céréales** ».



Le plus gros contributeur à l'apport protidique chez les enfants et adolescents est le groupe des viandes poissons œufs devant les produits laitiers puis les produits céréaliers. Si la qualité des viandes françaises et reconnue, **l'enjeu pour la filière viande consiste à mieux valoriser son offre en accompagnant la restauration collective** : information sur le choix des morceaux et de découpe du muscle, critères de préparation, recettes en cuisson basse température adaptées aux contraintes de la restauration collective et aux goûts des convives...



MARIE-LINE HUC

Membre fondateur de CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation) et coordinatrice du G-RCN

Dans la mise en œuvre d'Egalim, il y a des garde-fous sur lesquels il convient de rester attentif, en phase avec les valeurs d'Agores et de tous les membres du G-RCN :

- ⊕ **Un plat végétarien hebdomadaire ne dégrade pas la qualité de l'offre** construite sur 20 plats consécutifs.
- ⊕ Pour les collectivités qui vont au-delà d'un menu végétarien par semaine, on peut craindre une dégradation des apports nutritionnels. Les risques de déficits portent sur certains micronutriments et sur une augmentation des apports en lipides et en sel.
- ⊕ **La facilité serait de plagier le plat de viande** en intégrant aux menus des substituts végétaux de

steak, nuggets, cordon bleu... qui contiennent tout autant d'additifs.

- ⊕ Les industriels n'ont pas l'obligation d'afficher la teneur en phyto-estrogènes des produits au soja. S'il a une teneur bien équilibrée en acides aminés, **nous craignons un effet perturbateur endocrinien**, dans la lignée d'une recommandation ANSES de 2005 « Sécurité et bénéfices des phyto-estrogènes apportés par l'alimentation ». Il faut rester prudent.
- ⊕ Les signalements reçus par le réseau d'Allergo Vigilance ont permis d'identifier **des allergènes émergents**, parmi lesquels le sarrasin, le pois, les lentilles.

Dans l'attente des nouvelles recommandations nutritionnelles du PNNS4 et conscient des enjeux du repas pris à l'école, le collectif G-RCN renouvelle sa recommandation : 4 repas maximum sur 20 avec des plats contenant peu ou pas de protéines d'origine animale.

Devant l'enjeu de l'équilibre alimentaire, le **G-RCN renouvelle sa recommandation** : pour 4 repas sur 20, proposer de la viande rouge non hachée, celle-ci représentant l'un des meilleurs vecteurs alimentaires en fer, notamment en fer héminique.

Le coût du goût

Directeur de la restauration de la ville de Poitiers, Sylvestre Nivet prévient : « on considère que la viande dans un menu coûte environ 50 % du prix de revient d'un repas soit 0,50€ à 1€ suivant le type de protéine animale. Or à ce jour, la substitution en protéine végétale ne coûte pas moins cher. Si certains plats peuvent être source d'économies, l'utilisation de substitut sous forme de substitution de la composante « viande » conduit à utiliser des préparations bien plus onéreuses que l'équivalent en protéines animales : le steak haché VBF 15% MG coûte 5 €/kg contre 7,5 €/kg pour un steak de soja ou de céréales aux légumes ».

L'Association Végétarienne de France l'a elle aussi confirmé : **les graines, légumineuses et céréales semi-complètes de bonne qualité nutritionnelle ne**

coûtent pas moins cher que la viande. Gestionnaires : développer les repas végétariens ne permettra pas de baisser le coût matière, pour réinjecter les économies dans des viandes sous SIQO. Pour Marie-Line Huc, « le levier clé du maintien des coûts reste celui de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

88%

des français aiment la viande... mais 32% déclarent vouloir en manger moins (CREDOC, enquête CCAF 2016).

Renouveler les pratiques

« Dans le cadre des États Généraux de l'Alimentation, nous avons été interpellés par les professionnels sur les techniques culinaires : comment composer des recettes savoureuses à base de légumes secs et céréales ? Des programmes de formation sont indispensables pour accompagner le changement », souligne Marie-Line Huc. Pour faire évoluer les comportements vers une alimentation saine et durable, les plans nationaux PNNS et PNA évoquent **le levier important de l'éducation à l'alimentation**. « Parallèlement à la formation des équipes sur une cuisine plus « végétale », il faut réenchanter la relation entre celui qui produit, celui qui transforme, celui qui sert et celui qui consomme. Il faut une présence adulte qui rassure et transmette, dans une démarche éducative reconnue. Les diététiciens, souvent cantonnés aux validations de menus ou de recettes, peuvent coordonner les actions en assurant le lien entre les acteurs de la communauté éducative ».

Les repas végétariens permettaient il y a quelques années d'apporter une réponse apaisée dans le débat sur la laïcité. Aujourd'hui, il est question d'apprentissage, d'environnement, de santé, de découverte.

La restauration collective s'est recentrée sur ses fondamentaux : une alimentation saine et durable.



DU GEM RCN AU G-RCN

En attendant que le CNRC ne réactive le comité nutrition du GEM RCN, un collectif de ses membres s'est auto-saisi pour poursuivre les échanges autour de la qualité de l'offre. Le groupe a travaillé sur des recommandations pour les internats scolaires (2017) puis sur l'actualisation de la fiche plat protidique de 2015 en prévision du déploiement de loi

Egalim (2019). Tous les participants bénévoles revendiquent une même ambition : participer au maintien de la qualité des repas proposés aux enfants, avec la conscience des enjeux sanitaire, nourricier, éducatif et de justice sociale.

FICHE PLAT PROTIDIQUE 2019

Mise à jour au 29 mars 2019, la fiche plat protidique « Diversification

des sources de protéines en restauration collective (Hors structures petite enfance et établissements pour personnes âgées) pour les enfants de primaire et secondaire » est à télécharger sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents, rubrique Ressources en ligne > Alimentation & nutrition > Nutrition.



CONDITIONNEMENTS PLASTIQUES : QUELLES ALTERNATIVES ?

.....

La loi Egalim acte l'interdiction de l'utilisation des conditionnements en plastique à l'horizon 2025 (2028 pour les communes de moins de 2000 habitants). Cet amendement s'inscrit dans la lignée de mobilisations sociales, notamment de la part de parents d'élèves alertant sur des risques sanitaires et environnementaux.

Face à cet enjeu majeur et en l'absence d'études existantes, Agores s'est engagée dès 2018 : un groupe de travail, piloté par le SIVU Bordeaux Mérignac, a coordonné une concertation nationale auprès d'acteurs spécialisés et la rédaction d'un livre blanc de préconisations, à paraître en juin 2019.

L'ensemble de la chaîne agroalimentaire est concernée. L'utilisation de conditionnements en plastique en restauration collective présente des risques avérés de migrations de certaines substances (Bisphénol, phtalates, perturbateurs endocriniens...) vers les aliments, dans le cadre de la cuisson et du réchauffage.

Une concertation nationale

Santé publique, santé au travail, toxiinfection, remise en cause des modèles de production, nouveaux coûts : devant l'ampleur et la diversité des implications liées au retrait des conditionnements en plastique en restauration collective, il paraissait évident de **réagir avec méthode et en réseau**. C'est ce qu'a fait Agores dès le printemps 2018 – et avant même l'interdiction posée in fine par la loi Egalim en octobre 2018 – en initiant une concertation nationale destinée à évaluer les alternatives au plastique et cartographier les risques en fonction des usages pour déterminer

les bonnes pratiques. **Une trentaine d'acteurs spécialisés ont été auditionnés** pour permettre au groupe de travail de se forger de solides connaissances et une conviction sur ce sujet : associations et ONG, industriels du plastique, des emballages, des process de cuisson et de l'agroalimentaire, Ministères, Ademe, élus, avocat spécialisé dans le contentieux en santé publique.

Trois types d'enseignements sont ressortis de ces auditions :

🕒 Enjeux sanitaires et environnementaux

- Jusqu'à peu, les plastiques contenaient des molécules type « perturbateurs endocriniens » (PE) dont les effets toxiques sont confirmés par de nombreuses études.
- Les fournisseurs eux-mêmes ne maîtrisent pas totalement la composition des plastiques, matériaux complexes et peu stables en termes de migration.
- Si la réglementation sur les plastiques est l'une des plus abouties, elle est actuellement soumise à une forte instabilité et n'intègre pas encore totalement les risques liés aux substances de type PE.

⊙ Enjeux juridiques

En cas de « mésusages », la responsabilité revient aux utilisateurs – les collectivités – non aux fabricants. Même dans le cadre de l'utilisation légale d'un conditionnement, la responsabilité civile des cuisines centrales peut être engagée devant un tribunal, « si la conscience et la connaissance antérieures d'un risque sont avérées ». Les collectivités doivent donc multiplier les analyses et enquêtes sur leurs conditionnements.

⊙ Enjeux techniques

Les services de restauration doivent être vigilants sur les certificats d'alimentarité délivrés par leurs fournisseurs et mener des tests supplémentaires sur les migrations spécifiques (LMS). Il devient nécessaire de trouver des alternatives au plastique, notamment pour la réchauffe qui favorise les migrations. Mais ces alternatives n'existent pas encore, ce qui constitue un vrai défi technique pour les cuisines centrales.

En attendant une stabilisation de la réglementation, il faut appliquer les principes de prévention et de précaution : la démarche globale va dans le sens d'une réduction globale du plastique.

dédiée aux conditionnements, vieillissante, n'est plus adaptée à la réalité des usages et des migrations, notamment des substances de type PE.

Alors que la question de l'interdiction des plastiques devrait être pensée à l'échelle nationale voire européenne, les administrations ne jouent pas leur rôle de régulation, de veille et d'orientation sur le sujet. Confrontées à la réalité du terrain, les cuisines centrales doivent s'en emparer. C'est dans cet esprit qu'**Agores a décidé de construire un référentiel commun, reposant sur quatre principes :**

- ⊙ « la connaissance théorique qui repose sur des partenariats scientifiques et techniques,
- ⊙ le savoir pratique qui se nourrit de l'expérimentation locale, concertée et reproductible,
- ⊙ l'échange et la concertation à tous les échelons de gouvernance,
- ⊙ l'adaptabilité et la souplesse avec la prise en compte des contextes locaux ».

Piloté par le SIVU Bordeaux-Mérignac, le groupe de travail a coordonné la rédaction du livre blanc dédié aux professionnels et aux élus.

Sortir du plastique : un contexte marqué par l'incertitude

Malgré la mise en place d'une nouvelle Stratégie Nationale sur les Perturbateurs Endocriniens (SNPE2), la réglementation n'est pas encore consolidée et celle

Livre blanc : quels enseignements ?

75 cuisines centrales ont répondu aux sollicitations du groupe de travail via un questionnaire. Il apparaît qu'aucune cuisine centrale, même parmi les plus vertueuses, n'échappe au plastique (approvisionnements



FRÉDÉRIC SOUCHET
DGS du Siresco

Le Siresco s'est engagé dans une démarche de restauration sociale durable dès 2010 avec les premières rencontres de la restauration collective "De la terre à l'assiette". En 2015, le Siresco devient site pilote de la démarche "Mon restau responsable" de la Fondation Nicolas Hulot et prend des engagements notamment pour des achats responsables. Lors des 4^e rencontres de la restauration collective "L'assiette de demain" en décembre 2017, le Siresco identifie de nouveaux axes d'améliorations et **15 engagements pour une restauration durable** sont votés le 11 décembre 2018. La loi Egalim nous conforte dans ces perspectives.

Ces engagements intègrent les nouveaux enjeux auxquels la restauration collective doit faire face avec la volonté des villes membres, l'engagement n°12 est dédié à **l'étude des solutions pour atteindre l'objectif de la fin de l'utilisation du plastique.**

C'est donc en Établissement public responsable qu'il nous a semblé important de participer au groupe de travail initié par Agores et fort bien relayé par le SIVU de Bordeaux-Mérignac, mais également de nombreux SIVU et villes. Notre contribution pour la publication de ce livre blanc montre **la volonté des élus du Siresco d'avancer sur cet enjeu majeur.**

issus de l'agroalimentaire). En bout de chaîne, le plastique « déchet » n'est par ailleurs presque jamais réellement recyclé ou valorisé.

Si la prise de conscience est généralisée, près d'1/3 des cuisines centrales interrogées n'ont pour l'instant rien mis en place pour « sortir du plastique ». La pratique des tests de migrations et la veille technique et scientifique sont aussi très largement minoritaires.

Mais aucun matériau n'est inerte. Les alternatives doivent donc se réfléchir autour de matériaux réputés stables : inox, verre voire céramique. Et si le remplacement du plastique par d'autres matériaux disponibles peut-être envisagé, le retour à l'inox (ou à d'autres alternatives) a par exemple de lourdes conséquences sociales, techniques et économiques. Il faut par ailleurs poursuivre les travaux afin de répondre à deux points essentiels : l'ergonomie et les conditions de travail liées au changement de conditionnements et la nécessité de réaliser une bibliographie liée aux risques alimentaires des conditionnements en inox, s'ils existent, afin d'en garantir le meilleur des usages.

Des expérimentations en réseau

Prolongement de la démarche, plusieurs sites pilotes adhérents d'Agores travaillent à la **construction de nouveaux process** permettant aux cuisines centrales d'intégrer à leurs pratiques des matériaux alternatifs au plastique : inox, cellulose biosourcée et biocompostable...

Le SIVU pilote le groupe de travail national sur les expérimentations (SYREC Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen, Nice et SIVU BM) **avec l'appui des centres techniques et scientifiques CTCPA et AGROTEC.**

Deux méthodes de cuisson sous vide en bacs inox étaient testées au SIVU : bacs inox avec thermoformage en poches plastiques (mises sous vide) et bacs inox avec valves permettant de mettre directement le bac sous vide.

Le SIVU a cependant opté pour la première solution présentant plusieurs avantages : facilité technique (changement rapide dès 2020), garantie sécurité alimentaire (maîtrise de l'étanchéité et de la mise sous vide), meilleurs résultats organoleptiques, amortissement de la thermoformeuse et réduction de 30% de la consommation du plastique. Cette première étape **permettra aux solutions 0% plastique de se stabiliser et de s'améliorer d'ici 2025.**

Un nécessaire travail de veille

En parallèle de tous ces travaux, Agores et le SIVU BM cherchent à **amorcer une démarche inédite de R&D au sein des cuisines centrales** pour pérenniser la veille technique et scientifique initiée pour le livre blanc. Le SIVU BM accompagne la constitution d'une équipe de recherche réunissant épidémiologistes, chimistes des matériaux, chercheurs en agroalimentaire ou en sciences sociales, avec 3 objectifs :

- ⊕ répertorier toutes les solutions existantes ou en train de se construire, en anticiper les avantages, inconvénients et risques associés,
- ⊕ mobiliser des réseaux scientifiques et universitaires régionaux pour créer des liens entre eux et les collectivités territoriales voire les industriels,
- ⊕ permettre d'anticiper les nouvelles controverses qui pourraient toucher la restauration collective publique.

Agores s'engage



« Les différents interlocuteurs que nous avons sollicités ne nous ont pas permis de nous assurer de l'innocuité des alternatives existantes au plastique. Aucune étude scientifique d'ampleur n'existant à notre connaissance sur les conditionnements alimentaires, nous avons saisi l'ANSES, lui demandant de réaliser un état des lieux des risques sanitaires associés aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires dans les conditions d'utilisation des cuisines centrales. L'ANSES a rejeté notre demande, arguant que nous n'étions pas habilités à la saisir », explique **Christophe Hébert**, président d'Agores.

Compte tenu de l'actualité du sujet, de l'engagement du gouvernement et de ses enjeux en termes de santé publique, « Agores et ses membres s'étonnent du manque de connaissances disponibles et du manque d'encadrement autour de la mise en œuvre de la future réglementation.

Ni la DGCCRF, ni la DGAL n'ont pu apporter de précisions complémentaires. Il semble d'ailleurs qu'aucun décret d'application sur cette disposition de la loi Egalim ne soit en préparation ».

Face au déficit d'accompagnement des cuisines centrales et des collectivités, Agores a sollicité début 2019 le Ministre François de Rugy pour l'accompagner dans la saisine de l'ANSES et la mise en œuvre de la future interdiction dont les conditions d'application demeurent floues. L'ANSES a pris en compte la demande conjuguée des Ministères de la Santé, de l'Environnement et de l'Agriculture pour établir d'ici janvier 2020 une liste positive des perturbateurs endocriniens suspectés, présumés et avérés. Dans le cadre de la deuxième Stratégie Nationale sur les perturbateurs endocriniens, l'ANSES publiera d'ici janvier 2020, à la demande des Ministères de la Santé, de l'Environnement et de l'Agriculture, une liste positive des perturbateurs endocriniens suspectés, présumés et avérés.

Egalim
a le mérite d'exister :
elle interroge sur
la manière d'atteindre
les taux fixés.

JÉRÔME MICHON

.....

professeur spécialisé en droit
des marchés publics et privés,
président de l'Institut de
la Commande Publique



Quel est le profil du nouveau Code de la Commande Publique paru le 1^{er} avril ?

Ce CCP mélange les règles des Marchés Publics et celles des concessions, une première ! Le Conseil d'État a associé une partie législative et une partie réglementaire. Je mentirais si je disais que ça simplifie les choses, d'autant que 21 textes réglementaires ont modifié et/ou complété ce Code le week-end avant son entrée en vigueur. Pour l'appréhender dans sa totalité, les professionnels de la restauration collective auront besoin d'un accompagnement juridique. Ce 1^{er} jet est une simple première ébauche.

Les acheteurs publics doivent composer avec un cadre en mouvement ?

Effectivement : d'ailleurs la Directrice des Affaires Juridiques considère que ce Code a vocation à être une matière vivante. Il n'intègre pas tous les textes législatifs déjà adoptés. D'autres s'y ajouteront aussi sûrement avec le temps, que le Ministère décidera les graver dans le marbre du CCP, selon leur caractère temporaire ou pérenne. L'exemple d'actualité, c'est Egalim. La loi compte des dispositions transitoires, notamment l'article 24 dont l'entrée en application progressive n'est pas intégrée au CCP. Dans la pratique, il faudra fusionner le CCP et la loi, située en dehors du moindre Code alors même qu'elle concerne les marchés publics ! Dans le cadre d'un marché passé pour 4 ans, le gestionnaire de restauration devra anticiper et tenir compte du caractère évolutif de la loi, quant à son entrée progressive en vigueur.

Comment atteindre les taux fixés par Egalim ?

L'article 24 fixe 20% de bio local en valeur, soit 20% du budget annuel HT des denrées. Les collectivités doivent travailler leur sourcing pour atteindre ce taux avec ce qui existe localement. Sur le bio, il faut continuer de travailler par lots de taille réaliste et se tourner vers les groupements de producteurs qui permettent d'atteindre de plus grosses quantités.

En pratique, c'est aux gestionnaires de s'interroger pour savoir qui pourra répondre à leurs besoins, en nature et en volume, en menant des consultations préalables auprès des fournisseurs pour évaluer leur capacité et leur envie de travailler avec les acheteurs publics.

Y a-t-il des obstacles côté fournisseurs ?

Répondre aux marchés publics suppose une adaptation totale des « petits » fournisseurs. Ils doivent utiliser le DUME (Document Unique de Marché Européen) qui

remplace les attestations sociales et fiscales, faire une offre dématérialisée via une plateforme sécurisée si le marché dépasse 25000€ et gérer la facturation électronique avec Chorus à compter du 1^{er} janvier 2020... c'est-à-dire demain ! Cela suppose pour des PME des investissements logiciels parfois très lourds.

Comment s'appliquera Egalim Outre-Mer ?

Une loi nationale ne peut pas tenir compte de toutes les spécificités locales. Un décret spécifique fixe pour l'Outre-Mer un pourcentage d'achats locaux qui n'est pas intégré au CCP : provisoire, il est applicable pour 5 ans. Clairement, 20% de bio local est inatteignable dans certains territoires d'Outre-Mer : ce sera du bio, mais pas « local ».

Egalim a le mérite d'exister : elle interroge sur la manière d'atteindre les taux fixés, mais aussi sur l'offre alimentaire au sens large. Si on constate une vraie prise de conscience depuis 2011, les pourcentages sont irréalistes sur une partie du territoire, y compris en métropole.

Les professionnels s'interrogent aussi sur les contrôles et la légalité des marchés.

Et à juste titre ! Que se passera-t-il si une collectivité ne respecte pas les taux fixés ? Si une collectivité a mis les clauses dans ses marchés mais ne trouve pas les fournisseurs capables de répondre à son besoin, ses marchés ne permettront pas d'atteindre 20% de bio local en valeur, mais ne seront pas illégaux pour autant. On pourrait donc se diriger vers une obligation de moyens et non de résultat... et c'est déjà bien !

D'autres nouveautés entrées en vigueur en 2019 ?

Un décret sur les achats innovants donne aux acheteurs publics la possibilité d'acheter directement auprès de leurs fournisseurs à hauteur de 100 000€ HT : entré en application pour 5 ans, il permet d'acheter sans publicité ni mise en concurrence, même s'il n'a pas été intégré dans le CCP compte tenu de son caractère temporaire.

J'interprète le caractère innovant comme portant sur quelque chose qui vient juste d'arriver sur le marché et qui sort de l'ordinaire. Je pense notamment aux performances sociales ou environnementales (un équipement très économe en énergie par exemple) mais on peut imaginer d'autres pistes : la remise au goût du jour de légumes anciens, la mise sur le marché d'une machine de nettoyage des mobiliers de tri sélectif, des logiciels de traitement automatisés...

VEILLE MÉTIER

.....



Étude « Structure du marché de la RHD » pour l'Agence Bio

L'étude présentée le 12 octobre dernier par l'Agence Bio montre une croissance régulière et durable de l'utilisation des produits bio sur tout le territoire, pour toutes les filières (hors produits de la pêche) et dans tous les secteurs de la restauration collective et de la RHD.

Sans surprise, elle souligne aussi les freins à l'utilisation du bio : contraintes d'approvisionnement et surcoût. Les diverses interventions (SNRC, Coop de France...) ont illustré les clivages sur ce point.

Soutenu par la vice-présidente d'Un Plus Bio, **Maxime Cordier**, administrateur Agores, a insisté sur l'importance de modifier les pratiques en profondeur : toutes les collectivités qui ont réussi l'introduction durable de produits bio à fonds constants l'ont fait dans une démarche globale d'amélioration de la qualité permettant de générer des économies réinjectées dans les approvisionnements bio et durables : travail sur le gaspillage, les grammages, la végétalisation des menus, les marchés publics, les denrées brutes...

Florent Gühl a enfin précisé la hausse du fond Avenir Bio, de 4 à 8 M€.

Étude menée par l'institut CSA auprès d'un échantillon de 1400 élus, responsables de restauration ou encore gestionnaires de cuisine.



Alimentation & santé des + de 50 ans

ALIM50+ a vocation à identifier les besoins spécifiques des jeunes seniors – à partir de 50 ans – pour les aider à vieillir en bonne santé.

Cette association regroupe différents partenaires : chercheurs, sociétés R&D en lien avec l'alimentation, sociétés de restauration, médecins... Ensemble, ils se sont fixés 3 axes de travail :

- 1 • opportunités scientifiques : état des lieux des données épidémiologiques sur le statut nutritionnel des jeunes seniors en France,
- 2 • marketing et communication : étude des points d'accroches de cette population difficile à caractériser et à atteindre,
- 3 • développement de nouveaux produits adaptés à cette tranche d'âge.

Administratrice Agores, **Marie-Noëlle Hays** suit de près les retours de ces différents travaux qui permettront à moyen terme d'améliorer l'offre alimentaire de la restauration collective à destination des jeunes seniors qui fréquentent les restaurants du personnel.



Fiche technique dématérialisée : la solution GS1

Le règlement INCO a déclenché dès 2014 la réflexion sur la conception d'une fiche produit standardisée adaptée aux exigences et contraintes de la RHD. Début 2019, la loi Egalim a réaffirmé l'objectif prioritaire de transparence et d'information au consommateur.

GS1 France réunit de nombreux acteurs au sein de sa plateforme collaborative, tous mobilisés autour d'un enjeu clé : la qualité de l'information produit et sa valorisation au sein d'une fiche technique dématérialisée.

Après 18 mois de concertation, la fiche-produit conçue pour le secteur RHD a été pré-validée par le Comité de standardisation de GS1 France. Cette solution regroupe l'ensemble des informations produit que les professionnels de la RHD devront apporter aux convives : photo produit, liste des ingrédients, origine et identification des produits, valeurs nutritionnelles, allergènes, dénomination légale, traçabilité.

La transformation digitale de la chaîne de valeur est un élément stratégique en matière de gestion des informations alimentaires. Administrateur Agores, **Sylvestre Nivet** représente l'association, partenaire de GS1 France aux côtés de GECO Food Service et du SNRC notamment.

Informations sur www.gs1.fr

21 JUIN 2019

JOURNÉE D'ACTUALITÉ CNFPT EN PARTENARIAT AVEC AGORES

Alimentation saine et durable en restauration collective,
les bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé

Les leviers pour soutenir une offre alimentaire
de qualité égalitaire & accompagner l'éducation des convives



Éléments de cadrage (politiques publiques, déterminants de santé...)

Bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé

Public : professionnels de la restauration collective



Formation : 21 juin 2019 / **Lieu** : Centre interdépartemental de gestion de la première couronne (CIG) à Pantin (93)

Inscriptions : www.cnfpt.fr > rubrique Se former > Inscription en ligne, code session Z1906

Informations : www.agores.fr > rubrique Réseau professionnel > Formations

La Mélodie des Mets locaux

Jeudi 19 septembre 2019

agores.asso.fr

Quand la restauration publique fête
ses **producteurs locaux...**
le **territoire** a du **sens** et du **goût** !

ACTION COORDONNÉE PAR **AGORES** ASSOCIATION DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

