

Alim & Co

07#septembre
2022

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



| AVANCER ENSEMBLE

Coûts denrées en hausse, tensions en hausse : que faire ?

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

Livre blanc #Acte 2
du GT Plastiques

FÉDÉRER LES ACTEURS

Rdv au 36^e Forum
à Arles

AVANCER ENSEMBLE

Gestion des compétences,
attractivité des métiers :
les RH sur le feu



**ET SI
LES RÉPONSES
À VOS ATTENTES
SE TROUVAIENT DANS
NOTRE CATALOGUE ?**

Nous vous donnons rendez-vous à Arles
du 5 au 7 octobre 2022 lors du 36^e forum
de la restauration publique territoriale.

[SALAMANDRE.TM.FR](https://www.salamandre.tm.fr)



SALAMANDRE

L'INGRÉDIENT
DE CONFIANCE



Edito



L'actualité rattrape la restauration collective d'une manière aussi soudaine qu'impactante. Les hausses du coût des denrées, les pénuries qui touchent les produits de base, les aléas d'approvisionnement nous obligent une nouvelle fois à faire preuve d'adaptabilité. Cette situation inédite questionne aussi les fondements de notre système agricole et agroalimentaire, volatile et soumis à des pressions spéculatives inacceptables.

L'alimentation ne peut pas être considérée comme un bien de consommation ordinaire. François Collart-Dutilleul l'affirmait déjà dans nos colonnes en octobre 2019 : que l'alimentation dépende de l'Organisation Mondiale du Commerce et non de l'ONU est une aberration. Nombre d'acteurs expriment depuis le printemps le souhait d'entériner une exception alimentaire dans les marchés publics : le juste prix des denrées, la relocalisation de notre alimentation et partant, la souveraineté alimentaire des territoires nous engagent trop, collectivement, pour les aborder sous l'angle de leur rentabilité.

Il serait trop simple de faire de l'alimentation une variable d'ajustement des budgets publics : ce serait, une fois de plus, une vision courttermiste et pleine de non-sens. La mise en œuvre d'Egalim et la promotion de l'alimentation territorialisée ont un coût qu'il faut accepter. L'Etat doit faire son devoir d'accompagnement des mesures qu'il décide ; à nous, responsables de service, d'apporter à nos organisations les solutions et progrès pour adapter nos fonctionnements aux nouveaux enjeux. C'est à ce prix que la restauration collective continuera d'être porteuse de sens.

Nous sommes convaincus de notre rôle et de la force de notre réseau. Mettre les acteurs autour de la table, échanger sur nos pratiques et nos difficultés pour trouver des pistes ensemble... constitue l'ADN d'Agores. Notre « intelligence collective » se traduit dans les travaux de nos groupes de travail, dans la publication du second Livre Blanc sur la suppression des plastiques, dans les échanges informels qui permettent à nos collègues de relever au quotidien les défis qui les attendent.

Notre « intelligence collective » contribue à faire de notre secteur un acteur incontournable dans les orientations futures de notre alimentation, comme le souligne déjà l'avis 90 du CNA.

Notre « intelligence collective » nous pousse à nous positionner pour faire évoluer la formation professionnelle et la gestion des compétences au sein de nos équipes.

Nous avons toute la légitimité pour proposer et mettre en œuvre des solutions pour supporter les effets de la crise que nous traversons. Notre Forum annuel est le creuset de cette alchimie qui produit les élixirs de jouvence de la restauration de demain. **On vous y attend.**

Christophe Hébert, Président d'AGORES

06

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

ACTUS TERRAIN 08-10

- Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale

GRAND ANGLE 12-13

- Décryptage des évolutions métier majeures

BONNES PRATIQUES 14-15

- Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Morlaix, Nouvelle-Aquitaine, Plouguerneau, Tours



16

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

MANGER BIO ET LOCAL : DE BONNES NOUVELLES EN DÉPÎT DES CRISES 18-19

- Victoires des cantines rebelles 2022
- Jour de fête #2
- Label « Territoire bio engagé » national
- Signature de Charte à Pibrac

20

FÉDÉRER LES ACTEURS

FOCUS SUR... LE 36^e FORUM AGORES 22-23

ACTUS RÉSEAU 24

- Retour sur les réunions régionales 2022
- Des étudiants de la Sorbonne en séminaire à Fontenay-sous-Bois

26

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 28-37

- Coûts denrées en hausse, tensions en hausse : que faire ?
- Gestion des compétences, attractivité des métiers : les RH sur le feu

ENTRETIEN 38-39

- Gilles Pérole, Mouans-Sartoux

AMÉLIORATION CONTINUE 40

Alim & Co
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication
Christophe Hébert

Rédacteur en chef
Sylvestre Nivet

Conception éditoriale & rédaction
com'elem - Floriane Bertez
comelem.com

Conception graphique & mise en page
Murielle Voisin
muriellevoisin.com

Impression
Imprimerie Sipap Oudin
sipap-oudin.fr



Régie publicitaire
Agores

Crédits photos : Sébastien Pouchard®,
Arnaud Bertrande®, villes de Morlaix®
et Harfleur®, Harcourt®,
cabinet BPA®, Adobe Stock®

Photo de couverture :
Adobe Stock - dusanpetkovic1®



Action coordonnée par AGORES
Association de la Restauration Publique Territoriale

La **MÉLODIE**
des **METS** *locaux*

SPÉCIALE VÉGÉTALE ÉDITION

15 SEPT. 2022

Quand la restauration collective s'engage
pour une alimentation
locale, saine, sûre et durable.



AGORES
agores.asso.fr

Siège social | SYMO, cuisine des Saveurs, rue du Pré Poitiers | 58 000 NEVERS

CONTRIBUTEURS



MICKAËL
ANDRÉ

Après 20 ans d'expériences à Nancy, il rejoint le CNFPT en 2017 comme conseiller formation. Responsable national Alimentation restauration collective et laboratoires depuis début 2022, son parcours mêle santé publique, développement durable et alimentation. **p.34**



SOLENN
DOUGUET

Directrice adjointe à la commune de Plouguerneau, adhérente Agores, elle est chef du projet alimentaire de territoire, accompagné durant 2 ans par la MEAD à Mouans-Sartoux dans le cadre du projet « Territoire engagé cantine durable ». **p.14**



SOPHIE
GALLOU

Ingénierie agroalimentaire de formation, elle est responsable de la restauration de l'établissement médico-social. Les Genêts d'or à Morlaix. Administratrice Agores, elle est référente secteur médico-social pour l'association. **p.12**



MATHIEU
GIOVANETTI

Spécialiste des marchés publics puis DGS durant près de 12 ans, il est directeur adjoint en charge du pôle Alimentation à la ville de Tours. La nouvelle cuisine centrale « Egalim-compatible » (livraison 2025) s'inscrit dans la stratégie alimentaire de la collectivité. **p.13**



CHRISTOPHE
HÉBERT

Président d'Agores depuis 2002, il œuvre à la reconnaissance des compétences des professionnels de la restauration collective. Il défend avec conviction les intérêts du secteur auprès des instances publiques et privées. **p.33**



ÉRIC
JUTTIN

Responsable Marchés publics au sein du Groupe Pomona, il est confronté de près aux enjeux des professionnels de la restauration collective. Membre du CNRC, il représente les distributeurs auprès des Ministères. **p.29**



DJIDIER
THÉVENET

A la tête de la restauration de Lons-le-Saunier, il a fortement contribué à la structuration de filières agricoles locales sur son territoire. Fervent défenseur des circuits courts, il est vice-président Agores, en charge de la Charte Qualité. **p.32**



GILLES
PÉROLE

Adjoint au maire de Mouans Sartoux, il est à l'initiative du projet alimentaire de la commune. Co-président de la Commission Restauration scolaire à l'AMF, il a présidé Un Plus Bio de 2015 à 2021. **p.38**

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS AU QUOTIDIEN AVEC DES PRODUITS ET RECETTES

100% VÉGÉTARIEN 100% PLAISIR !

*Buddha Bowl
butternut falafel*



Retrouvez la recette complète
et plus de 200 autres sur nos sites
www.terreazur.fr
www.passionfroid.fr
www.episaveurs.fr



Partager nos compétences

Mais qui peut bien se targuer de maîtriser l'ensemble des enjeux qui bouleversent notre secteur ? Contexte réglementaire exponentiel. Négociations commerciales en tension. Risques environnementaux croissants. Contexte géopolitique complexe. Exigences sociétales sans précédent.

La gestion des biodéchets, la diversification des sources de protéines, la suppression des contenants à usage unique ou encore la décarbonation de l'alimentation supposent des connaissances, une expertise technique, une expérience de terrain... ainsi qu'un juste recul pour aborder chaque sujet avec une bonne compréhension des liens d'interdépendance au sein de notre écosystème professionnel.

Partager nos compétences prend ici tout son sens. La mutualisation de nos savoirs et savoir-faire n'est pas un mot creux. Elle est au contraire une boîte à outils que nous alimentons tous. Chacun, selon son parcours, ses affinités, son réseau personnel et professionnel, est une pierre de l'édifice de la restauration collective que nous construisons chaque jour ensemble.