

37^e FORUM

DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE TERRITORIALE,
OUTIL DE TRANSMISSION DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS
INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ

DU 10 AU 12 MAI 2023

AUCH, ESPACE MOUZON (GERS, 32)

Organisé par Agores, la Commune d'Auch, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, de l'Association des Maires de France et du CNFPT

PRÉ-PROGRAMME

Le rendez-vous incontournable de la restauration publique territoriale, porté par les valeurs du réseau Agores

> Forum annuel

Expertise, actualité, proximité

Mercredi 10 au vendredi 12 mai

2 jours 1/2 d'ateliers café-débats et de séances plénières pour aborder les grands enjeux métiers, avec les acteurs clés de notre écosystème.

> Salon professionnel

Fournisseurs, producteurs et distributeurs

Mercredi 10 et jeudi 11 mai

2 jours de rencontres informelles, pour découvrir auprès de 80 exposants spécialistes de la restauration publique les tendances et nouveautés du marché.

> Education au goût "parcours sensoriel"

Sensibilisation, expérimentation, partage

Mercredi 10 au vendredi 12 mai 11h

Ateliers du goût et des interprofessions, animations jeunes publics (crèches, collèges, lycées), journée d'étude sur l'éducation au goût, en partenariat avec l'ANEGJ

MERCREDI 10 MAI

Atelier, café-débat 1

⊗ Tensions économiques sur fond de hausse des matières premières

Le contexte économique est rendu inconfortable par l'inflation des prix de l'alimentation et des énergies. Une occasion de questionner et redéfinir nos modèles de restauration collective publique territoriale, un appel à développer de nouvelles politiques publiques alimentaires.

Atelier, café-débat 2

⊗ Atelier du collectif des départements et régions

Les Départements et régions font partie intégrante de la restauration publique territoriale. À ce titre, ils partagent des similitudes avec les communes en matière de politiques alimentaires et d'objectif de qualité mais possèdent des spécificités: multiplicité de lieux, décentralisation des compétences et des décisions opérationnelles, uniformisation des pratiques...

Atelier, café-débat 3

⊗ Loi Egalim. Organisation, planification du travail et outils pour le "fait maison"

Repas végétariens, produits locaux, arrêt des fonds de sauce... Comment organiser et planifier le travail pour remettre de la cuisine dans nos cuisines ? Repenser le travail, équipements performants et savoir-faire culinaire, quelles clés pour un "fait maison de qualité" ?

Atelier culinaire 1

⊗ Juste cuisson des viandes et poissons

Quelle(s) cuisson(s) adopter en restauration collective ? Comment allier qualité organoleptique, qualité sanitaire, juste consommation de fluides et optimisation de l'organisation du travail ? Panorama des concepts de cuisson et des bases scientifiques et techniques permettant une maîtrise totale des processus de production.

Séance plénière 1

⊗ La place du goût en restauration collective

Approvisionnement, lutte contre le gaspillage, suppression des plastiques... quelle place reste-t-il pour les saveurs, le goût, la transmission culinaire, l'éducation à l'alimentation et le plaisir de la table dans nos salles à manger ? Il convient de redonner du sens et de la valeur à l'acte alimentaire, de favoriser le retour au « fait maison », de penser les cuisines centrales comme des lieux nourriciers collectifs et de lien social au service des populations et de l'aménagement du territoire.

Séance plénière 2

⊗ Interventionnisme de l'Etat en restauration collective & systèmes alimentaires durables

Lois, plans de relance, dispositifs d'aide aux familles et aux collectivités... L'Etat intervient de plus en plus dans la gestion de la restauration collective, preuve que cette restauration à caractère social dépasse le simple cadre nutritif. Quel rôle pour la restauration collective dans la construction de systèmes alimentaires durables capables de répondre aux défis du siècle (risques climatiques, perte de biodiversité) ?

JEUDI 11 MAI

Atelier, café-débat 3

⊗ Quelle place pour l'éducation goût en restauration collective ?

La question du goût se limite-t-elle à la qualité des ingrédients et de leur transformation ? Retours d'expériences de professionnels engagés, qui grâce à des actions d'éducation au goût agissent sur les « postures alimentaires » des jeunes mangeurs.

Atelier, café-débat 4

⊗ Sortie des plastiques

La suppression du plastique est le plus grand défi opérationnel de toute l'histoire de la restauration collective publique territoriale ; l'heure n'est plus au débat mais plutôt au recensement et à la diffusion des pratiques et expériences de chacun dans le domaine, afin que cet immense défi soit relevé collectivement.

Atelier culinaire 2

⊗ Les céréales et légumineuses avec Gilles Daveau

Atelier de démonstration et pédagogie culinaire à destination des cuisiniers, gestionnaires et directeurs de restauration présents pour illustrer la problématique de diversification qualitative des sources de protéines en réalisant des préparations autour des légumineuses et céréales complètes.

Séance plénière 3

⊗ Recruter, accompagner, former, manager, évaluer

Egalim, Agec, Climat et Résilience : tous les changements que fixent ces lois nécessitent une montée en compétence des acteurs de terrain. Nos quotidiens évoluent, les connaissances doivent suivre. En formation initiale et continue, les référentiels métiers doivent faire l'objet d'une refonte en profondeur. A la clé : mettre à niveau les connaissances pour réussir ces transformations structurelles. Remettre l'humain au centre du jeu, un enjeu stratégique.

Séance plénière 3

⊗ Nouveaux comportements alimentaires

Le CNA s'est autosaisi pour mener une réflexion autour des « nouveaux comportements alimentaires ». Le fruit de ce travail est présenté dans son avis 90 « Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables ». L'occasion de plonger dans l'histoire de l'alimentation et de la restauration pour répondre à une question : les nouveaux comportements alimentaires sont-ils si nouveaux ?

Séance plénière 4

⊗ Comment réussir la diversification de ses sources de protéines

Comment réussir sa diversification qualitative des sources de protéines dans la restauration collective et limiter le recours aux produits ultra transformés ? Focus sur des filières agricoles locales qui s'adaptent à cette demande. Conférence théorique en conclusion bilan de l'atelier culinaire du matin.

VENDREDI 12 MAI

Atelier, café-débat 5

⊗ Des outils pour re-territorialiser l'alimentation !

Dans le cadre des PAT, les collectivités locales investissent ou soutiennent des équipements d'intérêt collectif, qui font le lien entre producteurs locaux et restauration collective, voire restauration traditionnelle : plateformes de stockage, légumeries, mûrisseries, conserveries... Comment rentabiliser et pérenniser ces équipements nouveaux ? Tour d'horizon des pratiques et projets.

Atelier, café-débat 6

⊗ Éducation au goût et à l'alimentation

L'éducation au goût et à l'alimentation à l'école, c'est apprendre à cuisiner, cultiver, goûter, choisir !

Sous l'impulsion de la loi EGAlim, l'éducation à l'alimentation et au goût est apparue pour certaines collectivités comme une évidence pour atteindre les objectifs de la loi. L'éducation au goût, c'est « tout un programme » : panorama des intervenants, programmes et outils disponibles.

Atelier, café-débat 7

⊗ Sobriété énergétique et recherche d'économies

Le contexte de tension économique fait émerger le besoin de trouver des sources d'économies en matière d'énergie, de fluide ou même de choix de menus. Tour d'horizon de pratiques judicieuses, inspirantes et d'équipement utiles.

EN MARGE DU FORUM, VOS RENDEZ-VOUS DE CONVIVIALITÉ

Temps forts Agores

- Repas de gala // *mercredi 10 mai*
- Soirée des adhérents // *jeudi 11 mai*
- Assemblée générale // *vendredi 12 mai*

« Auch le goût »

2^e édition du festival de gastronomie gersoise, porté par les restaurateurs privés (Tables de Gers) et les collectivités (ville d'Auch, Conseil départemental du Gers) autour d'un fil rouge : la gastronomie partout, par tous et pour tous.

Offre Week-end avec l'Office de tourisme : participation à Auch le goût, un après-midi autour de la distillation d'armagnac, repas à la ferme (à réserver via le bulletin d'inscription au Forum).

Bulletin d'inscription à télécharger sur
www.agores.asso.fr

