

AGORES

38^e FORUM DE LA RESTAURATION TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE TERRITORIALE AU CROISEMENT
DES POLITIQUES PUBLIQUES ET DES ATTENTES SOCIÉTALES.

29 AU 31 MAI 2024

AU THÉÂTRE JEAN FRANÇOIS VOGUET, 18 ALLÉE MAXIME GORKI
94101 FONTENAY-SOUS-BOIS (VAL DE MARNE)

PRÉ-PROGRAMME

MERCREDI 29 MAI

Atelier-débat 1

⊗ Territorialisation de l'alimentation : commande publique et structuration de filières locales

L'ancrage territorial et l'approvisionnement local sont présentés comme une attente politique et citoyenne forte. Dans cet objectif, des travaux sont en cours pour rénover le cadre de la commande publique européenne en matière de denrées alimentaires. Présentation du plaidoyer politique et du contenu technico-juridique par les porteurs du sujet : France Urbaine et Agores. Exemples de structuration de filières de territoire en Ile de France. Panorama des outils et structures techniques à construire pour permettre cet approvisionnement territorial et garantir leur viabilité économique et leur pérennité opérationnelle.

Atelier-débat 2

⊗ Education au goût et l'alimentation et éveil au maraîchage

Focus sur une notion documentée depuis 2005 : « le syndrome du manque de nature ».

Constatant l'impact de ce « nouveau mal » sur les consommations alimentaires des mangeurs, des dispositifs d'éducation au goût ciblent la (re)connexion avec la production agricole. Panorama de dispositifs inspirants. Présentation des évolutions de l'offre de l'Association Nationale d'Éducation au Goût (ANEG).

Atelier-débat 3

⊗ Formation initiale et continue, l'enjeu clé pour demain

Lors du Forum d'Arles, AGORES a inscrit comme priorité dans sa feuille de route les questions de la formation, du recrutement et de l'attractivité des métiers dans la restauration collective. Un groupe de travail interne « GT Formation » a été constitué. Présentation des contacts, réflexions et travaux menés avec nos partenaires : CNFPT, AFPA, Éducation Nationale.

Atelier culinaire 1

⊗ Plus de bio, techniques adaptées aux collectivités

Techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits d'Ile de France. Présentation du dispositif « cuisinons plus bio » avec les cuisiniers formateurs du Groupement Agriculteurs Bio d'Ile de France, les produits de la Coop Bio d'Ile de France et l'Agence Bio.

Organisé par

AGORES

Fontenay-sous-Bois

VILLEJUIF
Tout chose à notre union

en partenariat avec

SEMGEST

AME
ASSOCIATION
DES MAIRES DE FRANCE

CNFPT

et avec le soutien de

Tables Communes
Restauration Publique
Ecoresponsable

Syrec
SYNDICAT POUR
LA RESTAURATION
COLLECTIVE

Sidoresta
La passion du goût et du partage

Séance plénière 1

⊗ Politiques publiques à l'échelle européenne et nationale
De nombreuses politiques publiques sont désormais orientées vers l'alimentation en général et la restauration collective en particulier. Tour d'horizon à l'échelle européenne et nationale. L'attente citoyenne en matière de restauration collective est-elle à l'origine de ces politiques publiques ?

Quelle politique nationale en France, en écho à la politique européenne et en réponse à l'attente sociétale ? Le CNRC, outil opérationnel de la mise en œuvre de la loi EGALIM. Le CNA, outil au service des politiques publiques alimentaires : focus sur la SNANC.

Séance plénière 2

⊗ Politiques publiques à l'échelle territoriale

En prolongement de la plénière 1, une traduction des politiques européennes et nationales est activement mise en place à l'échelle territoriale par les élus et techniciens locaux. Illustration avec les politiques alimentaires territoriales des collectivités accueillant le Forum : Fontenay-sous-Bois et Villejuif.

TEMPS FORTS

- 13h30 // Inauguration du Forum & du Salon par les maires de Fontenay-sous-Bois, de Villejuif et le Président d'Agores
- 13h45 // Remise des insignes de Chevalier dans l'Ordre national du mérite à Christophe Hébert, président d'Agores, par Marc Fesneau Ministre de l'Agriculture
- 19h30 // Repas de gala à l'espace Congrès des Esselières à Villejuif (sur réservation)

JEUDI 30 MAI

Atelier-débat 4

⊗ Sortie des plastiques

A moins d'un an de la mise en œuvre de l'article 28 sur les conditionnements plastiques en restauration collective, focus sur l'évolution du paysage institutionnel qui accompagne les professionnels vers la transition et le réemploi : GT du CNRC, dispositifs de financements, expériences inspirantes.

Présentation des travaux d'AGORES, pionnière sur ce sujet, de la première alerte en 2018 aux dispositifs novateurs mis en œuvre en cuisine.

Atelier-débat 5

⊗ Diversification des protéines et qualité dans l'assiette

Point sur les travaux du GT Nutrition et les nouvelles recommandations concernant la diversification des protéines et les menus végétariens.

Atelier animé par Gilles Daveau autour d'un credo : la diversification des protéines n'est pas une fin en soi mais un levier d'amélioration de la qualité de l'alimentation globale (produits de qualité, communication autour de l'introduction du repas végétarien hebdomadaire, éducation alimentaire autour des légumes secs, formation pour les équipes...)

Atelier-débat 6

⊗ Atelier du collectif des régions et des départements

Rencontre et échange des pratiques pour les collègues des régions et départements autour de la difficile équation Loi Egalim & inflation.

Suivi d'une réflexion commune sur l'organisation locale d'Agores, pour répondre aux demandes des institutions décentralisées de l'État ou d'acteurs de la filière agro-alimentaire désireuses de s'appuyer sur le réseau associatif pour décliner les politiques nationales ou construire des partenariats locaux.

Atelier culinaire 2

⊗ Plus de bio, techniques adaptées aux collectivités

Voir atelier culinaire 1.

Séance plénière 3

⊗ Choisir son mode de production : cuisine centrale ou cuisine sur place ?

La question de l'opposition entre ces deux modèles revient dans les débats technico-politiques. Chaque modèle présente des intérêts et des irritants – le tout étant de faire un choix éclairé et adapté à la situation locale. Retours d'expériences de collectivités et d'experts.

Séance plénière 4

⊗ Restauration scolaire : attente des parents et perception quotidienne des enfants

En restauration scolaire, la perception de la qualité – et donc la réponse à l'attente des parents d'élèves – passe quotidiennement par le prisme des enfants mangeurs. Comment faire coïncider l'accueil de l'assiette par les enfants avec le niveau d'attente des parents ? Eclairage d'experts qui ont travaillé sur le sujet.

TEMPS FORTS

- 8h // Assemblée générale
- 20h // Soirée associative, sur la péniche PATACHE au départ du pont de l'Alma (sur réservation)

VENDREDI 31 MAI

Atelier-débat 7

⊗ Contexte économique et gestion de la crise inflationniste

Depuis deux ans, la tendance inflationniste pèse lourdement sur le budget des collectivités locales, notamment sur le budget alimentaire. Un contexte qui fragilise l'atteinte des objectifs d'Egalim et parfois même la prestation dans son ensemble.

Pour répondre aux questions en suspens et trouver des outils adaptés à la situation, le GT Economique du CNRC reprend ses travaux. Présentation de l'étude de l'Ademe *Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?* Retour sur les enquêtes de l'Observatoire des Finances et de la gestion publique locale qui analysent l'état de santé financier des collectivités territoriales.

Atelier-débat 8

⊗ La cantine, 1^{re} forme d'aide alimentaire quotidienne accessible à tous

En France, la cantine est la première et la meilleure forme d'aide alimentaire accessible à tous. Sa structuration, son organisation, sa réglementation et son accès uniques en Europe et dans le monde lui confèrent son caractère social unique et précieux.

Focus sur des initiatives très concrètes qui contribuent à la sécurité alimentaire de nombreuses familles au quotidien.

Atelier-débat 9

⊗ Atelier « sobriété »

Après la sobriété énergétique, place aux économies d'eau ! Ressource de plus en plus rare et de plus en plus chère, l'eau est au centre de l'attention.

Présentation de réponses et de pratiques plus vertueuses à mettre en place en restauration : sobriété énergétique, ressources en ingénierie, point de vue des équipementiers.

Atelier culinaire 3

⊗ Plus de bio, techniques adaptées aux collectivités

Voir atelier culinaire 1.

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE, PORTÉ PAR LES VALEURS DU RÉSEAU AGORES

> Forum annuel

Expertise, actualité, proximité

Mercredi 29 au vendredi 31 mai

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

> Salon professionnel

Fournisseurs, producteurs et distributeurs

Mercredi 29 au jeudi 31 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

Sensibilisation, expérimentation, partage

Mercredi 29 au jeudi 30 mai

Ateliers du goût et des interprofessions, animations jeune public, en partenariat avec l'ANEG. Découverte d'une production francilienne, les lentilles, par un chemin sensoriel autour des 5 sens.