

1 • Hausse des prix des matières premières

// Salle Mistral

- Quelle lecture juridique et applications possibles des circulaires des 23 et 30 mars sur les hausses des matières premières alimentaires, versus la mise en œuvre de la théorie de l'imprévision, la suppression des clauses de sauvegarde ?
Institut de la Commande Publique (Jérôme Michon, professeur en droit en marchés publics)
- Hausses tarifaires sans précédent, fluctuation des approvisionnements, importance de la reterritorialisation de notre alimentation pour en gommer les impacts, levier des marchés publics : comment trouver le bon équilibre ? Quels sont les leviers pour continuer d'augmenter les pourcentages imposés par la loi ? Avis et propositions des fournisseurs au cœur de la crise.
Pomona France (Eric Juttin, directeur marchés publics du groupe, représentant du GECCO et de la CGF, Confédération des Grossistes de France)
CGF
- La hausse des coûts des denrées interpelle sur la nécessaire recherche d'économies en lien avec la qualité globale : gaspillage alimentaire, diversification des protéines, éducation au goût. Quelles actions possibles dans ce contexte contraint ? Position des acteurs de la bio sur la hausse des prix. Construction et politique tarifaire des denrées en circuits courts et durables de la plateforme « Manger Bio ».
AGORES (Didier Thévenet, vice-président en charge de la Charte Qualité)
Réseau Manger Bio (Vincent Rozé, président)
- Les économies ne suffiront sans doute pas. Le dernier CNRC a évoqué l'accompagnement des collectivités : quels dispositifs d'aide et de subventions ? Rappel du dispositif européen Lait et Fruits à l'école.
DGAL (Frédérique Lhuissier, référente Restauration collective & secrétaire du GT Economie au sein du CNRC)

2 • Energies vertes au service de la mobilité, gestion des biodéchets et décarbonation // Salle Camargue

Les énergies vertes au service de la mobilité

- Énergies vertes & mobilité : focus sur la R&D. Passer au vert : plus qu'une urgence, une évidence. Quelle énergie choisir et par où commencer ?
Petit Forestier (Christophe Tran, responsable Grands comptes)
- GRDF, acteur de la transition écologique, de la diversification énergétique et de la décarbonation de la production. Gestion des biodéchets au service de l'efficacité énergétique et de la neutralité carbone en cuisine centrale / Méthanisation de 3^e génération / 100% de gaz vert en 2030 : vers des véhicules au GNV & BioGNV pour poids lourds / Animation pédagogique pour enfants et adultes.
GRDF (Laëtitia Aubeut-Chojnacki, chef de marché collectivités, direction développement biométhane)
- Projet de méthanisation territoriale (incluant les biodéchets de la restauration collective) et de station biogaz, en partenariat avec les agriculteurs
Communauté de Communes Pays d'Apt Luberon (Frédéric Sacco, vice-président)

Ingénierie de la restauration

- Tendances sur les nouveaux outils de restauration : local poubelle, laverie, normes environnementales, réponses dans les choix techniques ?
Restau France Experts (Marc Grandmougin, président)
Société C2R (Dimitri Walzack, gérant)
- Mettre en place un optimiseur de gestion de l'énergie et de renouvellement d'air en cuisine centrale
Cuisine centrale Rochefort Océan (Patrice Poirier, directeur)
Société RSW (Johann Simon, directeur général)
- Décarbonation de l'alimentation : comment la développer, comment la calculer ? Focus sur le projet européen Cool Food Pro.
- Structuration des filières de l'agriculture biologique de proximité au sein de chaque territoire pour limiter le poids écologique des transports. Déploiement de solutions pour limiter les emballages, favoriser l'utilisation des consignes, le réemploi des contenants, l'utilisation de transport doux...
Institut médico-social « Les Genêts d'or » (Sophie Gallou, directrice de la restauration)

13h45 • Ouverture du 36^e Forum // Salle Mistral

Séances plénières // 14h-18h30

1 • Comment développer l'attractivité des métiers et fidéliser les agents dans les services publics de restauration ? // Salle Mistral // 14h-15h30

Sous la présidence Patrick de Carolis, maire d'Arles, en présence de Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux & vice-président de la commission restauration de l'AMF.

Attractivité de la fonction publique territoriale et de la restauration collective

- Quelles pistes et propositions de l'AMF pour améliorer l'attractivité de la FPT ?
AMF (Gilles Pérole, vice-président de la commission Restauration de l'AMF et adjoint au maire de Mouans-Sartoux)
- Loi de transformation de la fonction publique territoriale et 1607 heures. Ces élus qui disent « non » et proposent une évolution des salaires et du point d'indice, voire la généralisation des avantages en nature.
Ville de Fontenay sous Bois (Jean-Philippe Gautrais, maire)

Recrutement dans les collectivités et renouvellement des générations

- Problématiques d'attractivité et de prévention, le rôle des RH / Lien entre santé des agents et performance des organisations : une évidence ? / Comment fidéliser ses équipes et ses collaborateurs au-delà de la question de la rémunération ? / Recruter : organiser la GPEC, Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences / Recrutements, grille d'aide à l'entretien / La mutualisation intercommunale des moyens et compétences au service des projets et de l'optimisation des moyens.
Association des DRH des grandes collectivités (Sonia Pavic, directrice des projets RH à la ville de Marseille)

2 • Sortie du plastique : le plus grand défi de toute l'histoire de la restauration collective publique territoriale. Où en est-on ? Quoi faire, comment ? // Salle Mistral // 16h30-18h30

Sous la présidence du nouveau président/de la nouvelle présidente du CNRC.

- Présentation du Livre Blanc #2 et actualités du GT plastique d'AGORES
AGORES (Christophe Hébert, président)

ESPACE DU GOÛT

Education au goût et à l'alimentation // 9h-11h et 14h-16h

3 • Loi Egalim, « fait maison » et repas végétarien // Salle Cézanne

- Tour d'actualité du Conseil national de la Restauration Collective et de la mise en place de la loi Egalim.
DGAL (Cédric Prévost, sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques)
- Repas végétarien : retours d'expérience sur l'adaptation des recettes.
Ville de Fontenay-sous-Bois (Claude Iavarone, responsable du secteur de la production de repas)
Ville de Bègles (Nicolas Madet, directeur de la cuisine centrale)
Ville de St Rémy de Provence (Thierry Vanbiervliet, coordinateur de la restauration collective)
- Comment intégrer les produits du commerce équitable éligibles Egalim dans nos achats ?
Max Havelaar France (M. Billetdoux, responsable plaidoyer et partenariat)
- Le Projet Alimentaire de Territoire au service des communes et de leur restauration scolaire.
Pôle d'Equilibre territorial et rural du Pays d'Arles (Lison Postel, animatrice restauration durable du PAT copiloté avec la Métropole Aix Marseille Provence)

Atelier professionnels // 9h-11h

Atelier pour des agents de restauration, Atsem et animateurs d'Arles, dans le cadre du projet éducatif alimentaire de la ville.
Animé par des **éducateurs du goût de l'ANEGJ** et **l'équipe de l'EPARCA**.

- L'approche sensorielle au service de la préparation de l'assiette, de sa présentation et de sa valorisation auprès des convives
- Identifier les caractéristiques sensorielles d'un aliment et s'appuyer sur ces caractéristiques pour présenter et valoriser l'aliment ou le plat
- Affiner la posture et le discours de l'adulte (agents, ATSEM, animateurs...)

Ateliers Scolaires // 14h-16h

Ateliers pour les centres de loisirs de la ville d'Arles.
Animés par des **éducateurs du goût de l'ANEGJ** et **l'équipe de l'EPARCA**, en binôme avec des **encadrants de la pause méridienne de la ville d'Arles**.

→ La courgette dans tous les sens, un voyage sensoriel et culinaire en 6 étapes

5 escales sensorielles pour explorer avec ses cinq sens :

"A la découverte de la grande famille des courges", "Cucurbitacées au bout des doigts", "Les odeurs nous rappellent des souvenirs", "Cric crac croc je mange avec mes oreilles", "Courgettes à mon goût".

1 escale culinaire : je cuisine des scones de courgettes.

→ Ateliers en continu

"Redonne des couleurs à Antoinette la courgette",
"Écris ta recette préférée à base de courgettes et épingle-la sur le fil des recettes".

Espace dédié aux congressistes au sein du Salon

Stand Agores-ANEGJ // 10h-12h et 14h-16h



RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

- La question des plastiques a désormais migré sur le terrain juridique avec l'enjeu des définitions du « plastique » et de « l'usage unique ». Plusieurs textes de droit national et européen viennent régir ce domaine tel que la directive UE 2019/904 ou le décret 2019-1451. Que disent ces textes et quelles définitions pour les cas particuliers tels que la cellulose ou d'autres matières Bio sourcées ? Plusieurs textes de droit européen régissent ce domaine mais leur lecture est différente selon les points de vue. Une Exégèse des textes qui fait apparaître des oppositions sémantiques. Eclairage nécessaire !

SIVU Bordeaux Mérignac (Coline Salaris-Borgne, chargée de mission)

Exemples de collectivités ayant modifié leurs pratiques ou en cours de transition.

- Une cuisine de 1500 couverts en liaison froide qui met en place sa transition vers des bacs inox. Retour, après plus d'un an, sur cette expérience inspirante.
Ville de Millau (Julien Aigouy, directeur de la cuisine centrale)
- Le service de la restauration du Mans, lui aussi avance sur sa sortie du plastique. Une cuisine de 5000 couverts qui procède étape par étape. Retour d'expérience
Ville du Mans (Daniel Gras, directeur de la cuisine centrale)
- Cas d'une collectivité qui, hasard de calendrier, construit sa nouvelle cuisine en la concevant dans le cadre de la sortie de plastique
Ville d'Angers (Sophie Sauvourel et Pauline Vernin, Papillotte et Compagnie)

SALON PROFESSIONNEL // 8h30-18h

Hall Chabaud

Visites du Salon durant les pauses plénières

8h30-9h, 11h-14h, 15h30-16h30

Inauguration

à partir de 11h30

REPAS // 12h-13h30

Salle Van Gogh

SOIRÉE DE GALA // 20h

Patio de Camargue

49 chemin de Barriol, 13 200 Arles
(sur inscription préalable)

4 • Recruter, former et fidéliser les animateurs de la pause méridienne

// Salle Mistral

- La formation des animateurs du temps du repas, un socle de compétences de base et un intérêt personnel : éducation au goût, maîtrise de la pédagogie de l'animation, évolution du CQP animateur, connaissance des PAI. Accompagner, valoriser et fidéliser la fonction d'animateur du temps de repas.
Ligue de l'enseignement de l'Isère (Lena Urien, Service formation – Politiques éducatives)
Ville d'Harfleur (Christophe Hébert, directeur du pôle Education Restauration Loisirs et président d'Agores)
- Comment valoriser et favoriser l'attractivité des animateurs sur la pause méridienne ? L'éducation à l'alimentation, axe essentiel des politiques de santé. Mutualisation des temps de travail entre les différentes missions. Déprécarisation du métier d'animateur. Formation et complétude des temps de travail.
ANDEV (Thierry Leouffre, directeur de l'Education de la ville de Nîmes, animateur du réseau Sud-méditerranée de l'ANDEV)
- Comment généraliser l'éducation à l'alimentation avec plus de 200 animations par an ? Ateliers pâtisserie et animations.
Semgest (Marie Noëlle Haye, directrice de la restauration collective Villejuif)
- Retours sur les expériences de la gestion de la pause méridienne et du projet "Les Cités éducatives"
Ville d'Avignon (Stéphanie Quenin, diététicienne), participants dans la salle

5 • Formations & compétences : évolutions de la loi Egalim

// Salle Camargue

Table-ronde « Formation initiale »

- Référentiels de l'Education nationale / Apprentissage / Tutorat & l'accueil de stagiaires. Vers un Référentiel restauration collective : présentation de l'Ecole Régionale de la Restauration Collective Nouvelle-Aquitaine.
Région Nouvelle Aquitaine (Christian Barrault, Chargé de Projet Ecole Régionale de La Restauration Collective)
AFPA ingénierie (Djamila Slimani, directrice Ingénierie tertiaire, Jean-Michel Le Neouanic, ingénieur formation initiale de la Division Ingénierie)
Ville de Poitiers (Sylvestre Nivet, directeur de la restauration et membre du GT Accompagnement du CNRC)
- Adaptation de la formation initiale à la mise en œuvre de la Loi #Egalim. GT Accompagnement du CNRC & Modification des programmes CAP BEP et des référentiels.
GT Accompagnement du CNRC (Sylvestre Nivet, directeur de la restauration de Poitiers)

Table-ronde « Formation continue »

- Offre de formation du CNFPT : intra, offre catalogue, formations en union de collectivités, plan de formation, formations pilote.
CNFPT (Danièle Lebailly, coordinatrice pédagogique Normandie et référente restauration collective)
- Formations qualifiantes de l'AFPA.
AFPA (Nicolas Paul, ingénieur et formateur, division Ingénierie et Christophe Charley, ingénieur formation continue)

3 • Recruter, accompagner, former, manager, évaluer !

// Salle Mistral // 14h-15h30

Sous la présidence Patrick de Carolis, maire d'Arles, en présence de Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux & vice-président de la commission restauration de l'AMF.

L'importance des référentiels métiers dans la gestion prévisionnelle des organisations

- Accompagner & former : favoriser la montée en compétence et l'évolution professionnelle versus la reconversion. Professionnalisation, montée en compétences, reconversion professionnelle ou évolution professionnelle tout au long de la carrière, expertise. Accueillir, intégrer et former les remplaçants et vacataires.
AFPA (Nicolas Paul, Ingénieur et formateur, Division Ingénierie)
- Bien-être au travail / Management et prévention des risques psycho-sociaux : rôle du manager de proximité et de la hiérarchie / attractivité de la FPT pour un management efficient et apaisé.
Centre de Gestion des Bouches du Rhône (Karine Cavoit, psychologue du travail)
- Evaluer les besoins, manager, évaluer les résultats Ratios en cuisine pour le service, l'animation, l'entretien des locaux / Importance des référentiels métiers. Fiches métier du CNFPT pour construire des profils de postes et tendre vers la création de la fiche de poste / Polyvalence et postes à double mission / Planification des temps de travail / Organisation des temps de travail et ratios d'intervention / Evaluation annuelle. Management et innovation managériale : comment combattre la résistance au changement ?
Ville d'Harfleur (Christophe Hébert, directeur du pôle Education Restauration Loisirs et président d'AGORES)

- Quelle politique en matière d'attractivité et de promotion de la fonction publique ? Que peut apporter le site www.Choisirleservicepublic.gouv.fr ? Focus sur le site Agores comme outil de gestion des recrutements.
Ministère de la transformation et de la fonction publique (sous réserve)

L'importance d'un projet de service pour mettre en œuvre les orientations municipales ou d'établissement

- Le projet de service / Charte Qualité / Norme NF / La certification comme outil de management et de mobilisation / La cohésion d'équipe Former, informer, manager, communiquer.
Ville de Colomiers (Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration)

4 • Egalim : point d'étape, bilan, perspectives. Communication, les outils disponibles

// Salle Mistral // 16h30-18h

Introduction : intervention du **Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt ou de son représentant**

Point d'étape Egalim

- Lois Egalim, AGECE, Climat et Résilience, socle de travail pour les responsables de la restauration collective. Les petits tirets incompréhensibles de l'article 24 : modifications de la loi Climat et Résilience, focus sur les externalités environnementales, HVE vraie utilité ou gadget. Outils d'accompagnement du CNRC. Préparer la déclaration obligatoire de mes achats sur le site de www.MaCantine.gouv.fr
DGAL (Cédric Prévost, sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques)

ESPACE DU GOÛT

Education au goût et à l'alimentation // 9h-11h et 14h-16h

Table ronde « Nouvelles formes d'apprentissage »

→ Approches et modes pédagogiques : présentiel, distanciel, formation action, auto formation, apprentissage et partage de connaissances. Nouvelles formes d'apprentissage : webinaires et visioconférence, formats courts, immersion professionnelle dans d'autres environnements. Cuisine « Mode d'emploi » / Tous compétents et le pouvoir de la confiance en soi / L'innovation dans le cadre de la transformation des métiers

6 • Pénibilité et inclusion dans nos services de restauration // Salle Cézanne

Quelle place pour les personnes avec des restrictions et/ou en situation de handicap dans les cuisines ?

→ Prise en compte de la pénibilité dans les services de restauration : équipements, aménagements de poste, accompagnement. Restrictions médicales dans les cuisines : quelle organisation mettre en place ? Accompagnements individualisés des personnes, des équipes et solutions de financement.
Département de Charente-Maritime (Marie-José Stankiévitich, responsable des collèges)
CAP Emploi 13 (Philippe Allemand, directeur)

Inclure la handicap dans sa politique de recrutement

→ Travail en situation de handicap. Inclusion en milieu ordinaire en restauration collective. Formation des ouvriers en situation de handicap dans les ESAT en restauration. Partage d'expériences de cuisines du milieu ordinaire accompagnant des personnes en situation de handicap : avantages et limites.
Institut médico-social « Les Genêts d'or » (Sophie Gallou, directrice de la restauration)
La cuisine d'Uzel (Emilie Gallet, responsable développement process et produit)
Ville de Millau (Julien Aigouy, directeur de la cuisine centrale)

→ Article 24 : enfin une bonne nouvelle ! Nouvelles dispositions de la loi Egalim pour l'intégration des produits Bleu Blanc Cœur.
Bleu Blanc Cœur (Vanessa Allain, chargée de mission)

Vers la mise en œuvre d'une exception alimentaire ?

Animé par **Didier Thévenet** (vice-président Agores, responsable Charte Qualité)

→ Evolution du Code de la Commande Publique
Livre Blanc#1 porté par AGORES et l'Institut de la Commande Publique. L'exception alimentaire est elle envisageable ? D'ici là, comment optimiser les outils de la commande publique pour mettre en œuvre Egalim : innovation, allotissement, sourcing...
Institut de la Commande Publique (Jérôme Michon, professeur en droit en marchés publics)

→ Pourquoi les associations d'élus et les acteurs professionnels se mobilisent pour défendre une exception alimentaire dans les marchés publics ?
Ville de Montpellier (Marie Massart, adjointe au maire, déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine)
AMF (Gilles Pérole, vice-président de la commission restauration de l'AMF et adjoint au maire de Mouans-Sartoux)

Ateliers scolaires

Ateliers animés par des **éducateurs du goût de l'ANEGJ** et l'**équipe de l'EPARCA**, en binôme avec des **encadrants de la pause méridienne de la ville d'Arles**.

→ **La courgette dans tous les sens, un voyage sensoriel et culinaire en 6 étapes**
5 escales sensorielles pour explorer avec ses cinq sens :

"A la découverte de la grande famille des courges",
"Cucurbitacées au bout des doigts",
"Les odeurs nous rappellent des souvenirs",
"Cric crac croc je mange avec mes oreilles",
"Courgettes à mon goût".

1 escale culinaire :
je cuisine des scones de courgettes.

→ **Ateliers en continu**
"Redonne des couleurs à Antoinette la courgette",
"Écris ta recette préférée à base de courgettes et épingle-la sur le fil des recettes".

Ateliers Maternelle // 9h-11h

Accueil des élèves de la maternelle Jean Buon.

Ateliers Collège // 14h-16h

Accueil des élèves du collège Robert Morel.

Espace dédié aux congressistes au sein du Salon Stand Agores-ANEGJ // 10h-12h et 14h-16h



RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

SALON PROFESSIONNEL // 8h30-18h
Hall Chabaud

Visites du Salon durant les pauses plénières
8h30-9h, 11h-14h, 15h30-16h30

REPAS // 12h-13h30
Salle Van Gogh

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE // 18h-20h
Salle Mistral

SOIRÉE ASSOCIATIVE // 20h
Salle Van Gogh
(sur inscription préalable)

CAFÉS DÉBATS

Cafés débats // 9h-11h

7 • Place de l'informatisation et du numérique dans la restauration collective // Salle Mistral

- Impact de l'informatisation et de la dématérialisation des procédures sur les postes de travail, notamment en cuisine, étude prospective du CNFPT. Accompagnement de la transition numérique par le CNFPT.
CNFPT (Mikaël André, responsable national spécialité alimentation restauration collective et laboratoires)
- Informatisation dans les organisations de restauration collective : achats, production, livraison, gestion des factures, communication, enquêtes de satisfaction. Quels impacts dans les différents secteurs : achats, production, distribution, communication...
Pyramid, Quiditiam, Salamandre, Vici (fournisseurs de solutions numériques présents sur le salon)
- Retours d'expériences de villes utilisatrices
Ville de Lys Les Lannoy (Xavier Verquin, directeur de la restauration)
Ville de Louviers (Olivier Le Bars, directeur de la régie des deux Aïrelles)
- Plateforme www.Macantine.gouv.fr, un outil pour accompagner la restauration collective vers une alimentation saine et durable.
DGAL (Valérie Merle, référente nationale restauration collective ouest)

8 • Les collectivités territoriales face aux enjeux de la transition alimentaire : l'éducation au goût et à l'alimentation dans les projets éducatifs alimentaires // Salle Camargue

Quels outils pour accompagner les collectivités territoriales ? Retours d'expériences, difficultés et réussites.

- Introduction : Les attentes de la loi Egalim en matière d'éducation à l'alimentation, au goût et à la santé en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire. Comment l'éducation au goût et à l'alimentation répond-t-elle aux objectifs du PNNS et du PNA et s'insère-t-elle dans les PAT ? La restauration collective, levier au service de la démocratie alimentaire.
CNAM (Cathy Bousquet, sociologue du travail social)
- Quelles formations pour s'initier à la gestion de projet en éducation au goût et à la mise en place d'action concrète ?
CNFPT (Danièle Lebaillly, coordinatrice pédagogique au CNFPT Normandie)
ANEGJ (Anne-Didier Pétrement, directrice « De mon assiette à ma planète »)

Interventions de personnes impliquées dans des projets d'éducation au goût dans le cadre de PAT à travers la France. Retours d'expériences.

- Table ronde animée par **Marine Pouyfaucou** (BOMPA, pédagogue du goût, formatrice, animatrice et coordinatrice)

Outils pédagogiques

- Présentation de l'Ecole du Goût de Colomiers et du laboratoire d'innovation culinaire
Ville de Colomiers (Audrey Nabonne, chargée de projet)
- Mise en œuvre d'actions d'éducation au goût
Ville d'Arles (Alisson Piolat, diététicienne)
Ville de Louviers (Maguy Muller, responsable Qualité)
Ville de Marseille (Delphine Dubois, diététicienne)
- Outils d'animation d'atelier d'éducation au goût autour du PAT Grand Pic Saint Loup
Association Pic-assiettes (Françoise Viala, Coordinatrice de projet et animatrice en éducation à l'alimentation et au goût)

Formation à l'éducation au goût

- Retour d'expérience autour de la démarche Animassens
Agglomération du Grand Poitiers (Laure Ehrmann, accompagnante en nutrition à la Direction Agriculture et Alimentation - Restauration collective)
Ville de Poitiers (Sylvestre Nivet, directeur de la restauration)
Ville de Fontenay-sous-Bois (Aurélié Krykwinski, diététicienne)

Montage de projet et financements, organisation interne

- Accompagnement en méthodologie de projet autour de l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire. Recherche de financements, structuration des projets, création d'indicateurs et d'outils d'évaluation
Ville d'Harfleur (Christophe Hébert, directeur du pôle Education Restauration Loisirs et président d'AGORES).

9 • Loi AGECE (article 77) : interdiction du jetable dans les repas du portage à domicile depuis janvier 2022 // Salle Cézanne

Réussir à appliquer cet article de la loi AGECE sur l'obligation du réemploi.

- Retour d'expérience de la ville de Fontenay-sous-Bois : 1 an de portage en barquette inox micro ondulées collectées, lavées, réemployées.
Ville de Fontenay-sous-Bois (Alex Bisson, chef d'équipe allotissement livraison et Khaled Taïbi, chauffeur du CCAS)
- Retour d'expérience de la ville de Bègles qui teste le portage à domicile en barquette inox.
Ville de Bègles (Nicolas Madet, directeur de la restauration)

Rôle social capital du portage de repas à domicile

- Le rôle social du portage des repas dans le maintien à domicile
Ville d'Arles (Eric Souque, vice-président du CCAS et 9^e adjoint au maire en charge des solidarités, de l'action sociale, des séniors et de la santé)
- Retour d'expérience de la logistique dans le cadre d'une convention tripartite avec La Poste, le CCAS et la cuisine centrale de Rochefort sur Mer.
Ville de Rochefort (Patrice Poirier, directeur de la cuisine centrale Rochefort Océan)
La Poste (Caroline Gellet, directrice de l'établissement d'Avignon)
Ville de Lons-le-Saunier (Didier Thévenet, directeur de la restauration)
Ville de Nevers (François Hauton, directeur de la restauration)

11h • Clôture du 36^e Forum Agores