

FORUM

Le rendez-vous incontournable
des **acteurs de la restauration territoriale** **AGORES**

ÉDITION 2025 # DU 2 AU 4 AVRIL À DOLE

Restauration collective publique territoriale & savoir-faire des territoires

PRÉ-PROGRAMME

Organisé par



En partenariat avec



Sous le haut patronage de



Mise à jour au 14 février 2025.

Suite à la confirmation de la venue au Forum d'Annie Genevard, Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, le programme des ateliers et plénières a été modifié pour permettre son accueil à Dole le vendredi.

MERCREDI 2 AVRIL

Ateliers-débats

1. Structuration de filières de territoire et approvisionnement local

Quelle est la place de la restauration collective dans la territorialisation de l'alimentation et des Projets Alimentaires de Territoire (PAT) ? Faire des approvisionnements locaux dans le respect de la commande publique : l'exemple réussi du Jura. Retour d'expériences des collectivités hôtes.

2. Portage à domicile, le défi du réemploi

Retours d'expériences de Fontenay-sous-Bois (barquettes inox depuis septembre 2021) et Paray-Vieille-Poste (traçage des barquettes inox par QR code depuis septembre 2024). Le portage à domicile dédié à des personnes en grande dépendance est-il vraiment adapté au réemploi ? Quelles différences entre zones urbaines denses et zones rurales ? Avis des spécialistes de l'action sociale.

3. Attractivité de la fonction publique & formation

Regard sur l'attractivité du métier de fonctionnaire, en général et dans la fonction publique territoriale en particulier. Comment inverser la tendance du désintérêt pour nos métiers ? Pourquoi des jeunes issus de grandes écoles se lancent-ils dans la création de start-ups en direction de la restauration collective ? Quels sont les atouts de la restauration collective ? En Nouvelle-Aquitaine, le Campus de l'alimentation fait la part belle à la restauration collective : présentation de ce projet historique.

Atelier culinaire

La Franche-Comté invite à sa table

Atelier mené par la ville de Lons-le-Saunier et les cuisiniers formateurs de « Nourrir l'avenir ». Techniques culinaires adaptées aux collectivités pour travailler les produits de Franche-Comté. Entrées de légumineuses pour le repas du midi.

Plénière

Table-ronde prospective 2050 : à quoi ressembleront les modes de production des collectivités ?

Cuisines centrales, cuisines sur place, cuisines hybrides, liaison froide, liaison chaude... vers quel mode de production s'orienter ? Alors que de nombreuses collectivités sont amenées à se questionner sur leur mode de production – voire de gestion – une certitude émerge : les choix doivent être adaptés à la situation locale, au cas par cas. Une nécessité préside : avoir une vision élargie des différents modes de production possibles, leurs intérêts comme leurs limites, leur impact et leur coût.

Ateliers-débats

4. Manger pour vieillir en pleine forme

Avec la sortie de l'avis 92 du CNA intitulé « L'alimentation comme vecteur du bien vieillir » et le livre blanc d'Alim50+, le sujet de la qualité de l'alimentation des seniors prend place dans les préoccupations des professionnels de la restauration collective. Eclairage.

5. Atelier des régions et départements

Rencontre et échanges concrets entre collègues de ces échelons territoriaux ayant la charge de la restauration des collègues et lycées : contraintes techniques spécifiques, attentes politiques propres et modes opératoires caractéristiques.

6. Représentations parentales de la restauration scolaire

Bilan de l'étude REPACAS (représentations parentales sur la cantine scolaire) structurée autour de deux objectifs : objectiver les attentes des familles au regard des différents enjeux de l'alimentation en restauration scolaire des enfants du primaire et décrire les normes et représentations des parents sur les enjeux de l'alimentation à l'école en population générale et spécifique.

EN BREF

Inscription en ligne sur www.agores.asso.fr

Accueil : Dolexpo, rond-point des droits de l'homme, 39100 Dole
Ouverture mercredi 2 avril 8h30, clôture vendredi 4 avril 13h

Formats : 3 plénières d'1h30 à 2h, 3 ateliers-débat et 1 atelier culinaire d'1h30 chaque matin

Nouveautés : assemblée générale jeudi, Agora paysanne avec les agriculteurs de Franche Comté





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

Congrès professionnel

#prospective #veillemétier #échangesdepratiques

Mercredi 2 au vendredi 4 avril • 2 jours 1/2 d'échanges proposant le meilleur de la veille professionnelle pour être à la pointe de l'actualité et des nouvelles tendances.

Salon professionnel

#veillemétier #démonstrations #nouveauités

Mercredi 2 et jeudi 3 avril • 2 jours d'échanges professionnels avec 100 exposants spécialistes de la restauration publique – fournisseurs, distributeurs, éditeurs de logiciels – pour découvrir les tendances et nouveautés des produits et équipements.

Éducation au goût

#mangeurscitoyens #découverte #diversification

Mercredi 2 et jeudi 3 avril • 2 après-midis d'éveil au goût et à l'alimentation dédiés aux enfants de la collectivité hôte (enfants des écoles et accueils de loisir) pour semer la graine de l'attention à notre alimentation. Découverte d'une production jurassienne, le comté, en partenariat avec l'ANEGJ.

JEUDI 3 AVRIL

Ateliers-débats

7. Sortie des plastiques : réglementation, financements et évolutions techniques

Décryptage complet du Guide officiel du GT Plastique du CNRC, paru à l'automne 2024, à disposition de tous. Présentation du rôle d'Agores dans ce groupe de travail et complémentarité avec les travaux de l'association.

Explications du dispositif de la REP restauration (Responsabilité élargie du producteur) pour la restauration par CITEO Pro.

8. Conduite du changement en milieu professionnel

Comment piloter le changement de pratiques professionnelles dans nos équipes?

Approche stratégique, vision technique et partage d'expérience avec Denis Trosh, ancien footballeur professionnel et entraîneur du PSG, devenu spécialiste dans l'accompagnement des collectivités ou de sociétés. Un œil expert et extérieur.

9. Parlons de *ma cantine*

Atelier interactif d'échange autour de la plateforme *ma cantine* entre les représentants de l'État et les gestionnaires de collectivité, de leur télédéclaration et plus largement sur *ma cantine* et l'atteinte des objectifs Egalim.

La plateforme *ma cantine* vue par les Outre-mer.

Atelier culinaire

La Franche-Comté invite à sa table

Cuisiner sans fonds de sauce avec des cuissons de nuit viandes et légumineuses.

Plénière

Questionnements sur les nouvelles pratiques agro-alimentaires : quels impacts sur notre santé ?

Nitrites, conservateurs, chimie et emballages... Éclairage technique et scientifique des risques pour la santé des consommateurs d'une certaine forme de dérive des pratiques des industries agro-alimentaires.

La restauration collective, prenant conscience de cela, amorce un virage éthique et modifie ses pratiques.

VENDREDI 4 AVRIL

Plénière

La restauration collective publique, levier des systèmes alimentaires durables

La restauration collective est reconnue comme un levier potentiel pour changer de paradigme alimentaire et tendre vers des systèmes alimentaires plus durables et respectueux. Une volonté politique qui dépasse largement nos frontières.

Commande publique : l'avis de Madame la Ministre sur les propositions de rénovation du cadre de la commande publique alimentaire énoncées par Agores, dans le sillage du succès du plaidoyer de France Urbaine.

Atelier culinaire

La Franche-Comté invite à sa table

Répartir l'apport protéique sur l'ensemble du repas : dessert à base de légumineuse, mayonnaise végétale, plat alternatif (réduction du poids de viande en ajoutant des légumineuses).

TEMPS FORTS

Mercredi 2

13h30 // Inauguration du Forum & du Salon en présence des élus – Maire de Dole, Présidente de La Grande Tablée, Président du département du Jura, Président de la Communauté de Communes Bresse Haute Seille, Président d'Agores

20h30 // Soirée du Forum au Manège de Brack à Dole (sur réservation)

Jeudi 3

15h45-17h // Assemblée générale

20h30 // Soirée associative, espace Brack (sur réservation)

Vendredi 4

9h // Intervention d'Annie Genevard, Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire dans le cadre de la plénière du vendredi matin

