

Alim & Co

09#mai2023

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



| GRANDS ENJEUX

Sobriété énergétique : les collectivités questionnent leurs usages

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

Grand angle

Vers un RnPAT nouvelle formule

FÉDÉRER LES ACTEURS

37^e Forum

Forum gascon, cuisine passion

AVANCER ENSEMBLE

Entretien

Laurence Maillart-Méhaignerie,
présidente du CNA



ANDROS®

MOINS DE SUCRE + DE FRUITS !

Nouvelle charte graphique

-10% de sucre
en moyenne dans
toutes les recettes*

*par rapport à la recette initiale
sur les Liégeois de fruits

OPERCULE
SPÉCIFIQUE
par parfum !

NOUVEAU !
Pomme / Fraise coulis Cassis
& Pomme / Banane sur lit Chocolat



www.androsfoodservice.fr

ANDROS SNC au capital de 38 376 000 euros - ZI 46130 Biars-sur-Cère - RCS de Cahors n° 428.682.447.

Edito

.....

Le 5 avril dernier, le CNA se réunissait en séance plénière pour voter sa contribution à la « SNANC », prévue dans le cadre de la loi Climat et résilience te annoncée pour juillet 2023.

Derrière la sonorité autoritaire voire martiale de l'acronyme se bouscule une matière immense : la SNANC, c'est la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat. Celle-ci a vocation à chapeauter les textes encadrant les politiques publiques de l'alimentation : PNNS, PNA, PNAN...

Son ambition ? Dessiner les contours d'une politique de l'alimentation durable. Pour mieux produire, mieux transformer, mieux distribuer, mieux consommer, mieux organiser aussi la gouvernance de l'alimentation. C'est un peu les douze travaux d'Hercule : limiter les gaz à effet de serre, protéger la biodiversité et la santé humaine, favoriser la résilience des systèmes alimentaires territoriaux, garantir notre souveraineté alimentaire...

Et vous lirez dans ce numéro d'Alim&Co l'entretien avec Laurence Maillart-Méhaignerie. La nouvelle présidente du CNA y souligne le rôle de la restauration collective, qui fait bien plus qu'être associée à cette vaste mobilisation pluri-secteurs : point de rencontre au cœur de la réflexion et des échanges, elle est identifiée comme un acteur impactant et structurant de la SNANC.

En une génération, la restauration publique territoriale a multiplié les prouesses. Relever les défis sanitaires, offrir une restauration quotidienne de qualité, défendre les valeurs de tolérance et de justice sociale du service public, gérer les deniers publics avec exigence et ingéniosité, participer à la concertation pour la SNANC...

La « cantoche » est passée en 20 ans de sujet anecdotique de la sortie de l'école « *qu'est-ce que t'as mangé à la cantine ?* » à une reconnaissance nationale plus que légitime. Quel long chemin parcouru pour les fonctionnaires territoriaux que nous sommes : cuisiniers, diététiciens, gestionnaires, directeurs et tant d'autres.

Quel sens lire dans la participation de la restauration collective aux grands enjeux d'avenir ? La preuve, une nouvelle fois, que le réseau, le partage de bonnes pratiques, de valeurs et de savoir-faire communs sont indispensables sur la route qui se présente à nous.

Allez, venez : embarquons dans la « SNANC » !

Maxime Cordier, vice-président d'AGORES

06

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

ACTUS TERRAIN 08-09

- ⊗ Focus sur les synergies entre acteurs de la restauration territoriale

GRAND ANGLE 10-11

- ⊗ Décryptage des évolutions métier majeures

BONNES PRATIQUES 12-13

- ⊗ Retour d'expérience d'un adhérent Agores : ESAT de Carhaix



14

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

ACTUS QUALITÉ 16-17

- ⊗ L'Observatoire des territoires qui mangent bio
- ⊗ Millau accueille les Journées techniques Un Plus Bio
- ⊗ Victoires 2023, rejoignez l'aventure

18

FÉDÉRER LES ACTEURS

37° FORUM 20-21

- ⊗ Forum gascon, cuisine passion

ACTUS ASSO 22

- ⊗ Les réunions régionales 2023, condensé d'actus métier

24

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 26-37

- ⊗ Sobriété énergétique : les collectivités questionnent leurs usages
- ⊗ Matériels & équipements : l'autre voie des fournisseurs

ENTRETIEN 38-39

- ⊗ Laurence Maillart-Méhaignerie, présidente du Conseil National de l'Alimentation

AMÉLIORATION CONTINUE 40

Alim & Co
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication
Christophe Hébert

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

Conception graphique
& mise en page
Colourfulstudio - Phonn Yorth
Colourfulstudio.fr

Impression
Imprimerie Sipap Oudin
sipap-oudin.fr



Régie publicitaire
Agores

Crédits photos :
©Arnaud Bertrande • ©Ville d'Auch -
Pierre Honoré • © Jean-Jacques
Banide • © Papillote et Compagnie -
Ville d'Angers • © Un Plus Bio - Julien
Claudel • ©Hobart • ©Vesto •
©Adobe Stock, © Syrec

Photo de couverture :
© Papillote et Compagnie -
Ville d'Angers



Galette végétale. Équilibre fondamental.

Enfin une recette végétarienne Bleu Blanc Coeur : cette galette de boulgour, lentille corail et épinard est enrichie de farine de féverole et lin jaune ! Éligible EGalim, elle est française, cuite, a une densité nutritionnelle élevée et bien d'autres avantages dont celui d'être délicieusement gourmande ! À goûter sans tarder !

Sysco[®]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

CONTRIBUTEURS



LYDIE ANASTASSION

Fondatrice et directrice de publication de *Restauration21* (site et magazine), journaliste de métier, elle écrit sur la restauration commerciale et collective et plus globalement sur le food service depuis 20 ans.

p.35



PIERRE-ANTOINE DÉAL

Responsable d'ESAT à Carhaix et pilote de la filière restauration de Kan Ar Mor depuis 2016, il a dirigé un service espaces verts en entreprise adaptée à Morlaix. Il est adhérent Agores, depuis l'ouverture des statuts au secteur médico-social.

p.12



MARIE-NOËLLE HAYE

Diététicienne de formation, elle est responsable de la restauration collective de la SEMGEST (Villejuif). Vice-présidente Agores, elle est co-présidente du GT Nutrition du CNRC.

p.10



LAURENCE MAILLART-MÉHAIGNERIE

Députée d'Ille-et-Vilaine, elle préside le Conseil National de l'Alimentation (CNA) et est membre de la Commission du Développement durable et de l'Aménagement du territoire.

p.38



PAUL MAZERAND

Actif depuis près de 15 ans au sein de réseaux nationaux en lien avec l'alimentation (coopératives d'artisans bouchers, réseau Cocagne), il travaille depuis 2016 à Terres en villes. Il est responsable de l'animation des réseaux Terres en villes et RnPAT.

p.11



BORIS PÉTRICIEN

Son parcours atypique en droit public-économique l'a outillé pour comprendre la gestion d'un service public. Il dirige la SPL SOGES qui gère la prestation de restauration scolaire à Sainte-Luce et pilote la démarche RSE de l'établissement.

p.21



NELLY RIOUX

Rédactrice multimédia et journaliste freelance spécialiste de la restauration hors foyer, elle collabore très régulièrement au magazine *La Cuisine Pro*. Elle est l'auteur du livre « *80 ans de restauration collective* » aux Éditions de la RHF.

p.34



PAULINE VERNIN

Après un poste en RSE chez un bailleur social, elle a rejoint Angers Loire Métropole en 2018. Elle pilote et met en œuvre la stratégie de transition écologique de Papillote et Compagnie, via une démarche de réduction de l'empreinte carbone.

p.28

Sorepack®

Barquettes

Cellucompost®

L'unique fabricant français de barquettes alimentaires en pure cellulose vierge



Fabrication française



Réalisations 2020

Nouvelles barquettes

Cellucompost®

100% BIO-DÉGRADABLES

100% COMPOSTABLES

selon la norme EN 13432

100% RECYCLABLES

Sorepack investit et accroît sa capacité de production pour accompagner les collectivités sur le chemin de la suppression des plastiques.

La barquette idéale en réponse à la loi EGAlim.

SÉCURITÉ SANITAIRE & TRANSPARENCE



100% des tests de migration concluants : aucun perturbateur endocrinien détecté par la DGCCRF et le laboratoire indépendant Wessling (bisphénol, phtalates, photoinitiateurs).



Certificats d'alimentarité : fourniture des copies intégrales des tests de migration & certificats d'alimentarité dans le cadre des procédures d'appels d'offres et marchés publics.

PRODUCTION CULINAIRE & SERVICE : TOUTE LA GAMME GASTRONORME



Remise en température : four traditionnel 1h à 130°C et micro-ondes. Protection thermique, l'utilisateur ne se brûle pas.



Grand choix de couleurs : pour identifier les régimes spéciaux, les classes d'âges, le chaud et le froid.



Impression avec encres et vernis à l'eau sans solvant ni huile minérale : sans odeur, ni migration.

COMPOSITION & RECYCLAGE : UN CYCLE DE VIE MAÎTRISÉ



Barquettes 2 composants :

- pure cellulose vierge 100% issue du bois, culture non soumise aux pesticides/fongicides/insecticides.
- couche d'origine végétale, naturelle et renouvelable.



100% compostables et 100% recyclables selon la classification PCC* du CEREC**. Multiples filières de recyclage : poubelles jaunes, bio-déchets et compostage/méthanisation..



PEFC™ 10-31-2703 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / pefc-france.org

*PCC papier carton complexés

** CEREC Comité d'évaluation de la recyclabilité des emballages papier/carton



Partager nos compétences

Le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) a publié en mars son 6e rapport d'évaluation : des phénomènes météo extrêmes surviennent plus souvent et sont plus intenses, la sécurité alimentaire est sur la sellette, les risques sanitaires sont colossaux, la biodiversité s'effondre, les pénuries d'eau concernent la moitié de la population mondiale.

L'ensemble de nos choix contribuent à l'emballement du système. Nos modes de transports, nos choix de consommations courantes, nos choix énergétiques, nos systèmes de production agricoles ont un effet cocktail : si nous ne réduisons pas massivement les émissions de gaz à effet de serre liées aux activités humaines, tous les scénarios prédisent un réchauffement au-delà de 2°, avec des conséquences irréversibles. **Il n'est pas envisageable de déléguer à quelques-uns la mission de réparer nos dérives collectives...** d'autant que les moins responsables sont aussi les plus vulnérables.

L'alimentation est une thématique transversale qui permet d'agir sur un certain nombre de curseurs « à répercussion positive ». Le GIEC pointe le rôle essentiel des politiques publiques. Car si les initiatives foisonnent sur le terrain, on manque de moyens et de soutien en local.

Faire la courte échelle aux pionniers ne suffira pas : il faut changer d'échelle !



La bio dans les Étoiles • 4 mai

La 13^e édition de La Bio dans les Étoiles s'est tenue en Ardèche le 4 mai dernier, à l'initiative d'Ekibio, en partenariat avec Un Plus Bio. L'ambition de l'événement : **éveiller les consciences publiques et développer de nouvelles pratiques dans l'alimentation** – bio et durable naturellement. Car pour impulser de réelles transitions locales, l'alimentation est un levier puissant à la croisée des enjeux : activité économique, paysages, lien social, santé...

Parmi les thèmes de l'édition 2023 :

- ① « La relance économique des territoires par l'alimentation », avec Marie Massart, adjointe au maire déléguée à l'alimentation de la ville de Montpellier, Nicolas Meliet, maire de Lagraulet-du-Gers et Régis Marcon, chef étoilé propriétaire des Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid.
- ② « Agir sur la souveraineté alimentaire de nos territoires ? », par Stéphane Linou.

Ateliers thématiques, retours d'expériences, conférences, tables rondes : au menu, des formats d'échange qui donnent aux élus, professionnels et citoyens des outils concrets pour agir ensemble sur leurs territoires.

Plus d'infos sur www.labiodanslesetoiles.com



Repas végétarien et restauration scolaire

• 21 mars

Depuis les propositions du GT Nutrition du CNRC en mai 2022, les ministères de tutelle n'ont pas statué sur la fréquence du repas végétarien (voir p.10). Hebdomadaire ou quotidien : des collectivités sont dans le flou.

Dans un long entretien paru le 21 mars dernier pour La Banque des territoires, **Marie-Noëlle Haye**, vice-présidente Agores et co-présidente du GT, propose **une vision pragmatique, qui ne joue pas le jeu de l'opposition** mais celui de la nuance. « *Le rôle premier de la restauration collective est de nourrir les enfants, avec une offre alimentaire de qualité. Dans ce débat sur le repas végé, la cantine se retrouve investie d'un rôle qui la dépasse, au nom de l'urgence climatique. Il est nécessaire de trouver des solutions et la restauration collective constitue un levier pertinent – mais un levier parmi d'autres. Les repas végétariens s'inscrivent dans la réflexion plus large à mener sur le modèle agricole, notre culture alimentaire et l'éducation nutritionnelle des enfants, dans le respect de la réglementation, des besoins physiologiques des convives, sans dogmatisme.* »

Pour rappel, **la loi Climat et Résilience fait du repas végétarien quotidien une expérimentation jusque novembre 2023**, alors que le repas végétarien hebdomadaire est obligatoire.