

Alim & Co

06#décembre
2021

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



Santé publique et transition écologique : quelle articulation des politiques publiques ?

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

Actus qualité

Les adhérents Agores lauréats
des 6^e Victoires des cantines rebelles

FÉDÉRER LES ACTEURS

Dossier

L'écosystème de la transition

AVANCER ENSEMBLE

Entretien

Entretien avec Virginie Lanlo,
coprésidente de la commission
Restauration de l'AMF



**CONFIEZ-NOUS
VOS PROJETS
NOUS VOUS
ACCOMPAGNONS
POUR LES
CONCRÉTISER**

Merci aux adhérents Agores d'être venus toujours plus nombreux sur notre stand lors du forum de Soustons.

Nous avons été ravi de vous retrouver.

SALAMANDRE.TM.FR



SALAMANDRE

**L'INGRÉDIENT
DE CONFIANCE**



Edito



2021 est une année charnière. La crise sanitaire et les aléas liés à sa gestion sur nos services de restauration sont entrés dans notre quotidien. **Le « transitoire » s'est installé** et avec lui de nouvelles organisations et habitudes de travail.

Malgré cela, nous avons eu le bonheur de vous retrouver à notre 35^e Forum à Soustons après une année blanche. Les échanges entre professionnels figurent depuis la création de notre association au cœur de notre ADN. **Le Forum a réaffirmé sa pertinence** : un événement à taille humaine qui offre à nos intervenants une tribune et à nos fournisseurs une vitrine, toutes deux propices à des contacts métier pertinents et ciblés. **Tous ont été sensibles à la qualité des liens qui ne se distendent pas.**

Ce Forum a été comme toujours un temps de partage professionnellement intense et humainement chaleureux. Nos hôtes du pôle culinaire de la Communauté de Communes Marenne Adour et de Soustons ont relevé le défi d'un Forum fidèle à l'esprit de notre association et du terroir landais : un ancrage local alliant tradition et modernité, convivialité et identité.

Sur l'ensemble de la chaîne, **nos métiers sont bousculés : Egalim, la loi Agec et la loi Climat et Résilience impactent nos services à court et long terme.** Au quotidien, nous développons des façons de travailler plus agiles... mais nous œuvrons aussi collectivement en parallèle pour faire de l'alimentation un levier de la qualité de vie globale dans nos territoires. Ici, maintenant et pour tous les jours à venir.

C'est dans cette perspective qu'Agores poursuit ses travaux et sa représentativité auprès des instances et des pouvoirs publics. **Notre voix est écoutée et reconnue** : le livre blanc sur la suppression des plastiques fait référence, nos prises de position auprès des instances nationales font avancer très concrètement la mise en œuvre d'Egalim.

Le message que le ministre de l'agriculture et de l'alimentation a délivré dans le cadre du Forum et la présence de représentants du CNA et de différents ministères montre à quel point **les orientations d'Agores et nos valeurs sont devenues les axes porteurs de la restauration collective de demain.**

Ce 6^e numéro d'*Alim&co* illustre l'étroite collaboration que nous entretenons désormais avec les grands acteurs de l'alimentation. Relais des institutions, courroie de transmission des dispositifs nationaux auprès de notre réseau, caisse de résonance des préoccupations issues du terrain, partenaire de la presse professionnelle qui fait écho à nos actions et messages. **Agores peut revendiquer une identité forte d'acteur de l'alimentation et de l'éducation à l'alimentation.**

Vous êtes tous porteurs de nos messages. Adhérer, c'est reconnaître notre légitimité et contribuer à faire entendre les positions des collectivités locales dans les politiques publiques.

Christophe Hébert, Président d'AGORES

08

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 13-15

- ⊗ Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Arles, Le Mans, Lys-lez-Lannoy, Le Grand Poitiers, Rochefort, Normandie et Millau

18

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

GESTION 18-19

- ⊗ Transition alimentaire : quel pilotage par les collectivités ?

ACTUS QUALITÉ 20-21

- ⊗ Observatoire de la restauration collective bio et durable 2021
- ⊗ Label En cuisine : nouveau référentiel au 1^{er} janvier 2022
- ⊗ Les adhérents Agores récompensés aux 6^e Victoires



24

FÉDÉRER LES ACTEURS

RETOUR SUR LE 35^e FORUM 24-25

ACTUS RÉSEAU 26

- ⊗ Délégation polynésienne : immersion en métropole
- ⊗ André Nizard ou l'héritage d'un visionnaire

DOSSIER 27-29

- ⊗ L'écosystème de la transition

32

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 32-37

- ⊗ Santé publique et transition écologique : quelle articulation des politiques publiques ?

ENTRETIEN 38-39

- ⊗ Virginie Ianlo, co-présidente de la commission Restauration de l'Association des Maires de France.

AMÉLIORATION CONTINUE 40

Alim & Co
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication
Christophe Hébert

Rédacteur en chef
Sylvestre Nivet

Conception éditoriale & rédaction
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 :
SIVU© - Adobe Stock© - Arnaud
Bertrande© - Patrice Torres© - Xavier
Verquin© - Sébastien Pouchard©

Photo de couverture : Adobe Stock -
Sonyakamoz©

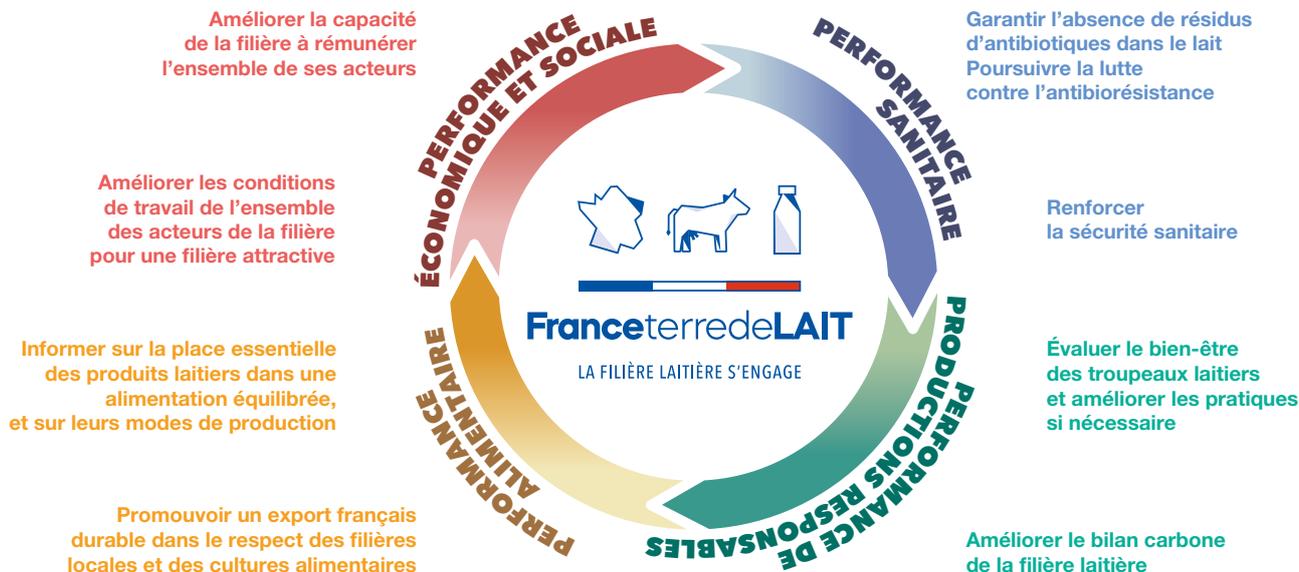
La filière laitière française réunit des femmes et des hommes engagés pour une terre de lait durable

Le développement durable et les attentes du consommateur sont au coeur des préoccupations du secteur laitier, de la production à la transformation et jusqu'au consommateur. Avec la démarche de responsabilité sociétale *France Terre de Lait*, portée par l'Interprofession laitière (le Cniel), la filière exprime en toute transparence les progrès réalisés et affiche ses engagements pour le futur.

Éleveurs, coopératives, entreprises laitières privées, mais aussi fromagers, entreprises de la grande distribution et de la restauration collective, tous partagent une même conviction : la France est une terre de lait. Ensemble, ils agissent en faveur d'une production locale, avec des fermes à taille humaine et des sites de production répartis sur l'ensemble des territoires, et d'une diversité de produits laitiers et de savoir-faire qui sont reconnus bien au-delà de l'Hexagone.

Capitaliser sur les progrès et s'engager durablement

Dans le prolongement des Etats Généraux de l'Alimentation, et du plan de filière porté par le Cniel, les acteurs du secteur laitier se sont engagés dans une démarche volontaire de responsabilité sociétale. Baptisée *France Terre de Lait*, cette démarche est une initiative ambitieuse d'engagement volontaire en matière de développement durable de la filière, basée sur les principes fondateurs de la norme internationale de responsabilité sociétale ISO 26000 : la transparence, l'écoute, le dialogue avec les parties prenantes et la mise en œuvre de progrès continus.



Créer de la valeur et s'ouvrir au monde

L'élan collectif et l'engagement de tous permettent de répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain : le changement climatique, le bien-être animal, le modèle de production et de transformation, la nécessité de produire une alimentation saine et durable, l'équité dans la répartition de la valeur entre tous les acteurs de la filière... Tout en se nourrissant des débats actuels de la société, des preuves concrètes de progrès continus sont apportées.

L'ambition de la filière est de faire de France Terre de Lait le dénominateur commun de tout le lait et de tous les produits laitiers produits en France dans l'objectif d'une meilleure valorisation sur l'ensemble des marchés en France et à l'international.

À PROPOS DU CNIEL Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est une association qui regroupe les représentants des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Ensemble, dans le cadre de cet organisme commun reconnu par les Pouvoirs publics français et européens, ils déterminent la stratégie collective de la filière pour aujourd'hui et pour demain, et élaborent une communication pour promouvoir le lait et les produits laitiers en France et à l'international.



CONTRIBUTEURS



MICHEL
DURU

Agronome chargé de mission à l'INRAE, Michel Duru a un parcours de recherche orienté « recherche action ». Après l'agriculture et l'environnement, il travaille sur la transition agroécologique des systèmes alimentaires.

p.11



ISABELLE
GRIMAULT

Rattachée à la Direction Générale de la Santé, Isabelle Grimault est haut-commissaire à la lutte contre la pauvreté en Nouvelle-Aquitaine. Elle pilote notamment les dispositifs « Cantine à 1€ » et « Petit déjeuner ».

p.34



VIRGINIE
LANLO

Assurant son 3^e mandat à Meudon en tant que Première Maire adjointe à l'Éducation et conseillère communautaire, elle est depuis février 2021 co-présidente de la commission Restauration de l'AMF.

p.38



FRÉDÉRIKA
LHUISSIER

Au sein du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, elle est référente restauration collective Est. Elle pilote la réalisation des outils destinés à accompagner les collectivités dans la mise en œuvre d'Egalim.

p.33



VALÉRIE
MERLE

Au sein du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Valérie Merle est référente restauration collective Ouest et intrapreneuse pour le portail macantine.beta.gouv.fr, outil d'évaluation de la mise en œuvre d'Egalim par les collectivités.

p.33



AUDREY
NABONNE

Responsable Réceptions – Actions Educatives et projet au sein du Laboratoire d'innovation Culinaire Municipale de Colomiers, Audrey Nabonne est déléguée départementale Agores. Elle est particulièrement engagée sur les projets autour de l'éducation à l'alimentation.

p.28



CÉDRIC
PRÉVOST

Sous-directeur au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, à la sous-direction de l'accompagnement des transitions alimentaires et agroécologiques, il suit de très près les évolutions réglementaires pour la restauration collective.

p.32



INÈS
REVUELTA

Animatrice de l'Observatoire des cantines bio et durables chez Un Plus Bio depuis 2018, Inès Revuelta suit de près la transition alimentaire des collectivités.

p.20

LOI EGALIM ON VOUS AIDE !

Un accompagnement sur-mesure et adapté

Des experts de la restauration à votre service

**Vous souhaitez mettre en application la LOI EGALIM
dans votre établissement ?**

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS POUR :

- › Le choix et l'achat des produits de qualité
- › L'information des convives et l'affichage
- › La mise en place d'un menu végétarien
- › La réduction du gaspillage alimentaire
- › La substitution du plastique



Partager nos compétences

Hausse du coût des matières premières. Refonte de notre modèle alimentaire et agricole. Dispositifs de lutte contre la précarité. Hygiène et sécurité alimentaire. Education au goût et à l'alimentation des convives dès le plus jeunes âges. Nouveaux modes d'organisation et de gouvernance plus souples pour mieux absorber les crises.

L'actualité réglementaire, économique, nationale et internationale n'en finit pas de frapper à la porte de nos services de restauration. C'est à se demander si la restauration ne serait pas au carrefour de tous les enjeux...

Longtemps méprisée, reléguée au rang de restauration de seconde zone, **la restauration collective devient le prisme à travers lequel tout soudain se pense, se comprend, se calcule et se résout.**

Las ! il serait prétentieux de nous prendre pour la Providence. Mais il est bienvenu de considérer enfin notre secteur et l'ensemble des acteurs qui s'y impliquent comme partie prenante des solutions à imaginer ensemble. Sur le terrain, **des hommes et femmes « de l'ombre » ou « des coulisses » contribuent déjà à une alimentation saine, durable et savoureuse.** Ils sont cuisiniers, diététiciens, gestionnaires, acheteurs, animateurs. Et avant tout citoyens.

Plus d'actualités terrain sur www.agores.asso.fr  

Partage d'expérience « jetable et plastiques » • 20 octobre 2021

Zero Waste France et le WWF France ont organisé une **matinée technique « Réduire le jetable et la pollution plastique sur son territoire : l'exemple de la restauration collective »**.

Si les conditionnements plastique concentrent les interdictions édictées à l'échelle européenne et française, ils ne représentent que la partie émergée de l'iceberg du jetable. « Tour à tour acheteuse, donneuse d'ordre, gestionnaire du domaine public, une collectivité dispose de nombreux moyens directs et indirects pour limiter l'usage d'emballages et de produits jetables sur son territoire : inscrire le réemploi dans la commande publique, soutenir l'émergence d'alternatives à l'usage unique, développer son exemplarité en interne... »

La restauration collective peut être un terrain essentiel du changement, dans la lignée des lois Egalim et Agec. Comment impulser une stratégie globale de réduction de l'usage unique – et plus largement du plastique – en impliquant les acteurs du territoire ? Par où commencer ? Deux adhérents Agores ont partagé leur expérience terrain lors d'une table-ronde : **Coline Salaris-Borgne**, chargée de mission Responsabilité Sociétale et Environnementale au SIVU Bordeaux-Mérignac (contenants alternatifs au sein de la cuisine centrale) et **Maxime Cordier**, responsable du service restauration de la ville de Fontenay-sous-Bois (contenants inox micro-ondables pour le portage à domicile).

Hausse du coût des matières premières

• *automne 2021*

En sortie de crise sanitaire, on déplore **d'importantes tensions sur les prix et la disponibilité des matières premières agricoles, alimentaires et industrielles**. À ces hausses multi-factorielles viennent s'ajouter des aléas climatiques qui impactent aussi la production de denrées.

Conséquences : les coûts des matières premières alimentaires atteignent des niveaux jamais atteints depuis plus de 10 ans. Au niveau mondial, les coûts du transport explosent, notamment à l'import. Enfin, une demande forte et une pénurie de containers entraînent des tensions sur le marché des emballages et des matières premières.

Le secteur de la restauration collective n'est pas préservé de ces secousses économiques. Les fournisseurs commencent à alerter les donneurs d'ordre sur des difficultés d'approvisionnement ou des hausses de coûts à venir. Dans le cadre des marchés publics, les collectivités peuvent s'appuyer sur des clauses qui encadrent les hausses des prix, mais le contexte tendu nécessite de rester vigilant sur ce sujet, d'anticiper les besoins, de planifier les commandes à l'avance et d'accepter certains surcoûts.

