

Alim & Co

#octobre
2020

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



| PROMOUVOIR LA QUALITÉ

Charte Qualité, engagée & durable

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

Grand angle

Le GT Plastiques Agores poursuit ses expérimentations

AVANCER ENSEMBLE

Grands enjeux

Restauration, quelle feuille de route pour les élus locaux ?

AVANCER ENSEMBLE

Grands enjeux

Nutrition, l'assiette en quête du bon équilibre



L'équipe *Salamandre* est rentrée.
Notre programme de l'année ?
Bien vous accompagner.

- ☑ Egalim
- ☑ Gaspillage
- ☑ Hébergement
- ☑ Bonnes idées
- ☑ Vidéo confs
- ☑ Info conso
- ☑ Bonne humeur
- ☑ Disponibilité



Edito

.....

Crise sanitaire, élections municipales, obligations réglementaires denses... **Le secteur de la restauration collective vit une année 2020 intense.** La restauration collective se situe par ailleurs à la croisée des politiques agricole, sanitaire, sociale, économique et de développement durable. Sur le plan « métier », elle s'inscrit dans un contexte complexe : Programme National pour l'Alimentation (PNA), Programme National Nutrition Santé (PNNS), Programme National Santé Environnement (PNSE), Stratégie Nationale sur les Perturbateurs Endocriniens (SNPE)... et EGalim. La loi suppose des transformations structurellement importantes. À celles-ci s'ajoutent les remontées de la société civile, associations d'usagers politiquement influentes.

Au cours de cette année particulière, mois après mois, les acteurs du secteur ont questionné leurs pratiques et revu leurs priorités : approvisionnements, conditionnements, ressources humaines, diversification des sources de protéines, foncier agricole... **L'enjeu clé ne consiste pas seulement à suivre les évolutions majeures des attentes de nos convives et interlocuteurs. Il s'agit de les anticiper** pour être en capacité de répondre avec les bonnes solutions, les bonnes ressources et le bon timing. Une restauration collective durable intègre les problématiques environnementales et énergétiques dans sa chaîne de valeur. Elle garantit une alimentation sûre sur le plan sanitaire. Elle associe les acteurs locaux pour co-construire des filières agro-alimentaires en phase avec les besoins du territoire. Elle sensibilise ses convives à la nécessaire évolution de leurs habitudes alimentaires pour privilégier une cuisine locale, diversifiée, équilibrée et vraie.

Vaste feuille de route... qui conduit - presque naturellement - à mettre en place **une restauration nouvelle génération.** Agores est l'un des acteurs de cette réflexion de fond à mener au sein des collectivités. En prise directe avec le terrain via ses adhérents, l'association est aux premières loges de la tendance durable issue des élections municipales. Elle prend le pouls des évolutions de la restauration et enrichit sa réflexion des retours d'expérience et témoignages de ses membres. Riche de leur diversité, elle s'est engagée avec Un Plus Bio et Ecocert dans une dynamique collective au service de transition alimentaire des territoires. **Rejoindre Agores et engager votre collectivité dans le dispositif Charte Qualité, c'est porter sur votre territoire une restauration collective ancrée dans son temps : locale, durable, responsable.**

Christophe Hébert, Président d'AGORES

agores.asso.fr

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 métiers majeures.

BONNES PRATIQUES 12-13

- ⊗ Retours d'expériences et initiatives des adhérents Agores : Colomiers, Fontenay-sous-Bois, Lons-le-Saunier, Lys-lez-Lannoy, Mourenx, Rochefort, Seignosse.



14

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

CHARTE 16-19

- ⊗ Charte Agores, engagée & durable.
- ⊗ Un objectif partagé, des actions communes.
- ⊗ Brèves
 - Carton plein pour Monein.

ACTUS CHARTE 20

- ⊗ Observatoire national de la restauration collective bio et durable.
- ⊗ Brèves
 - Ateliers virtuels de l'alimentation
 - Tribune collective sur l'avenir de la démocratie alimentaire

22

FÉDÉRER LES ACTEURS

ACTUS RÉSEAU 24-25

- ⊗ Réseau des délégués départementaux : les forces vives de l'asso.
- ⊗ Réunions régionales 2020.
- ⊗ Journée de formation CNFPT.

26

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 28-36

- ⊗ Nutrition, l'assiette en quête du bon équilibre.
- ⊗ Restauration, quelle feuille de route pour les élus locaux ?

ENTRETIEN 38-39

- ⊗ Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'Inserm.

AMÉLIORATION CONTINUE 40

Alim & Co
est une publication Agores

Suivez-nous sur les réseaux



Directeur de la publication
Christophe Hébert

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 :
Sébastien Pouchard© - Sébastien Laval©
Julien Claudel© - CC de Lorient© - Adobe
Stock© - CC de Morlaix©

Photo de couverture :
©Xavier Verquin - Agores

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

CONTRIBUTEURS



FABRICE
BONNIFAÏT

Directeur du développement rural à la Communauté urbaine du Grand Poitiers depuis 2018, il est le coordinateur du Projet Alimentaire Territorial. **p.33**



DENIS
LAIRON

Directeur de recherche émérite à l'Inserm, il collabore à un programme de l'ONU sur les systèmes alimentaires durables. Il participe à la plus grande étude au monde sur les consommateurs d'aliments bio. **p.38**



FABIENNE
LELU

Écologiste, élue en 2014, adjointe au maire de Fontenay-sous-Bois sur les questions liées à l'écologie. Réélue en 2020, elle porte avec la municipalité une démarche globale de transition pour tous. **p.35**



BRUNO
LE SAEC

Directeur du SYREC (92) et adhérent Agores, il est un membre actif du groupe de travail sur les Alternatives aux plastiques. Il mène des expérimentations en matière de conditionnements réutilisables. **p.10**



MARIE-LINE
HUC

Membre fondateur de CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation) et coordinatrice du G-RCN, Marie-Line Huc est experte en matière de nutrition, notamment auprès du CNRC. **p.29**



CHRISTOPHE
PIERRETTE

Responsable de la restauration de la ville de Gaillard et cuisinier de formation, il élabore depuis des années des recettes adaptées aux process de la restauration collective, en phase avec les nouvelles attentes : menu végétarien, mixé... **p.31**



LISE
PUJOS

Chargée du suivi du référentiel « Ecocert en cuisine » au sein d'ECOCERT France, elle construit avec Agores et Un Plus Bio la démarche Qualité portée par les trois structures. **p.17**



STÉPHANE
VEYRAT

Fondateur et directeur de Un Plus Bio, il porte avec Agores et Ecocert une démarche qualité tripartite ambitieuse, au service des élus, des habitants et des territoires. **p.17**

L'agroécologie au cœur de la Loi EGALIM avec la certification HVE

En adhérant à l'Association Nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale, le Groupe Pomona affirme son soutien à la transition agro-écologique des filières agricoles et nourrit son ambition d'être le référent EGALIM pour ses clients de collectivités.

Agir pour le déploiement de la Haute Valeur Environnementale au sein des filières c'est permettre à ses clients d'avoir accès à de plus en plus de produits issus d'exploitations certifiées, et ainsi les aider à répondre à la Loi EGALIM qui reconnaît ces derniers éligibles aux « 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité ».

Parce qu'elle prône une agriculture qui intègre et développe la biodiversité et limite au maximum les intrants, La Haute Valeur Environnementale représente une démarche d'avenir que le Groupe Pomona entend porter dans le cadre de sa politique RSE.

Cet engagement s'inscrit pleinement dans la mission du Groupe Pomona « Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».



De gauche à droite, au Salon International de l'Agriculture 2020 : Bruno Mantovani, Directeur Qualité Sécurité Environnement et Achats Responsables Groupe Pomona - Céline Beaud, Chef de projet Achats Responsables Groupe Pomona – Laurent Brault, Responsable Développement de la Certification à l'Association - Mariana Buret, Stagiaire Achats Responsables Groupe Pomona - Gabriel Belleau, Chef de projet Achats Responsables PassionFroid

Des spécialistes produits en France

Pour la Restauration collective et commerciale

Fruits, légumes,
produits de la
mer frais



Produits surgelés,
produits laitiers
et frais carnés



Produits
d'épicerie,
boissons, hygiène





Partager nos compétences

Le 1^{er} semestre 2020 restera hors normes. La crise sanitaire a donné lieu à des situations inédites : en matière d'approvisionnements, les ruptures de stock ou au contraire les stocks non écoulés ont fragilisé les fournisseurs et producteurs. La fermeture des écoles a bouleversé le quotidien de millions de Français, petits et grands.

Parallèlement, les objectifs de la loi EGalim restent à l'ordre du jour : expérimentation du repas végétarien, suppression des plastiques, traçabilité des denrées, information au consommateur... L'ensemble de ces directives imposent aux professionnels de la restauration collective des contraintes multiples qui s'ajoutent à un environnement normatif déjà dense.

Comment être sûr de coller à l'actualité, en cuisine comme dans les restaurants ? C'est tout le sens du travail de veille en réseau mené par Agores avec les associations et organismes partenaires. Les initiatives de terrain des adhérents en sont une illustration concrète.



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



Formation « convives allergiques »

• 17-18 septembre 2020

L'AFDN (Association française des Diététiciens Nutritionnistes) a organisé pour la première fois un module dédié à l'accueil des enfants allergiques en restauration collective les 17 et 18 septembre derniers. Le réseau Allergodiet est un groupe de travail des diététiciens nutritionnistes en allergologie alimentaire de la Société Française d'Allergologie. Placé sous l'égide du GT en allergie alimentaire (GTAA) de la Société française d'allergologie (SFA), il développe deux principaux axes de travail :

- ⊕ la prise en charge nutritionnelle des patients souffrant d'AA
- ⊕ l'amélioration de leur accueil (principalement chez l'enfant) en restauration collective, selon les obligations légales d'affichage des allergènes.

Allergodiet élabore des recommandations en coopération avec le GTAA, le GT allergie en milieu scolaire et le « Groupe de réflexion en éducation thérapeutique de l'enfant AA (GRETTAA) ». L'objectif à terme : devenir une référence dans ses domaines d'expertise. Le groupe a élaboré de premiers outils (conseils d'éviction, documents d'équivalence...) destinés à améliorer la prise en charge de l'allergologie alimentaire au quotidien. Ceux-ci sont progressivement mis à jour.

Plus d'infos sur www.afdn.org



Transparence de l'information • 10 juin 2020

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires est parue dans le Journal Officiel le 11 juin. Elle reprend des dispositions jugées irrecevables dans le cadre de la loi EGalim par le Conseil Constitutionnel et marque un nouveau pas dans le renforcement de la traçabilité des produits agricoles.

La loi met à jour plusieurs articles du Code de la consommation du Code rural et de la pêche maritime et impose à la restauration collective :

- ⊕ l'indication de l'origine des viandes porcines, ovines et de volailles et de la viande bovine hachée pour les plats contenant un ou plusieurs morceaux de viande en RHF ou vente à emporter (décret en attente),
- ⊕ l'interdiction d'adopter une dénomination usuellement utilisée pour les denrées d'origine animale pour décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées comportant des protéines végétales (décret en attente, notamment pour définir le pourcentage de protéines).

Il est autorisé d'afficher les logos officiels directement sur les menus.



Mémo pratique du déconfinement

• 11 mai 2020

Face aux questions et incertitudes qu'a générées la crise sanitaire du Covid-19, Agores et l'AFDN se sont associées au printemps pour concevoir conjointement des fiches pratiques pour préparer le déconfinement en mai dernier.

« Nous avons voulu tout faire pour que les efforts du déconfinement et les diverses contraintes nouvelles ne parviennent pas à mettre à bas tous les efforts de qualité des repas et d'équilibre nutritionnel que nous poursuivons. Se risquer à ne pas maintenir la restauration collective en demandant aux familles un panier repas, écartant la réponse sociale existante ou un sandwich au mépris des gestes barrières, ne sont pas de bonnes solutions ».

Trois documents ont été conçus pour les élèves d'école primaire, des collèges et lycées. L'objectif ? Aider les équipes à se poser les bonnes questions et abordant les différentes options possibles : menu à choix ou menu unique, type de menu (sandwich, panier repas, repas chaud ou froid), service et encadrement...

À télécharger sur www.agores.asso.fr.

Deux Webinaires CNFPT pour la e-communauté restauration collective

• 30 avril 2020

Le CNFPT s'est emparé de la question du déconfinement en proposant aux professionnels de la restauration collective un webinaire intitulé « Se préparer au déconfinement en restauration collective ».

La conférence-débat a abordé le déconfinement sous l'angle de la sécurité : rappels sur les modes de contamination du coronavirus et les équipements de protection individuelles nécessaires, impacts sur le plan de maîtrise sanitaire, problématiques d'organisation au sein de la cuisine et du restaurant.

Le webinaire est disponible en replay sur le site de la e-communauté « restauration collective ».



Approvisionnements : Agores engagée aux côtés des interprofessions

Contexte • Face aux difficultés rencontrées par le secteur de la RHD dans le cadre de la crise sanitaire et afin de respecter les objectifs fixés par EGALim, Interbev Nouvelle-Aquitaine a acté la mise en place d'un dispositif exceptionnel de soutien à la valorisation des viandes des filières bovines (dont le veau) et ovines sous SIQO en restauration collective.

Enjeux • Le développement de l'approvisionnement en viande française et de qualité en RHD est une des priorités d'Interbev. Affichée dans le Pacte pour un Engagement Sociétal, cette stratégie se traduit par plusieurs objectifs dont celui d'atteindre 80% de viande origine France dans l'offre en RHD d'ici 2028. Des actions spécifiques sont aussi conduites pour répondre aux évolutions de la réglementation. Le dispositif proposé par Interbev Nouvelle-Aquitaine compte deux volets :

- ⊗ accompagnement à l'animation en restaurant collectif pour sensibiliser les convives à la viande sous SIQO,
- ⊗ étude à l'introduction de viande Label Rouge en restauration collective pour déterminer les clés de succès et aider à la rédaction des cahiers des charges dans le cadre des appels d'offre.

Perspectives • Agores construit des partenariats avec les différentes interprofessions en soutien aux filières agro-alimentaires : Interbev mais aussi le CNIEL et le CNAOL. L'objectif : partager avec l'ensemble des acteurs les enjeux et problématiques de professionnels de la restauration territoriale. **Jean-Jacques Hazan** représente l'association auprès des différentes instances.

Suppression des plastiques : le GT Agores poursuit ses expérimentations

Contexte • Parallèlement au GT Plastiques Agores dont ils font partie, le Syrec, le Siresco et le Sivuresc ont constitué le GT Recolim, pour trouver en commun des solutions adaptées aux particularités d'Ile-de-France : la densité démographique et la logistique de transport nécessitent une attention particulière. Les 3 structures travaillent avec la start-up Uzaje, structure qui développe des solutions à la réutilisation des contenants, et avec les fabricants Bourgeat et Arc International sur l'inox et le verre, le CREA pour le sous-vide et IRCF cabinet, assistant à la maîtrise d'ouvrage (AMO).

Enjeux • Dans quelle mesure les grandes cuisines centrales peuvent-elles envisager les cuissons par immersion avec l'inox et le verre ? Recolim active la recherche et développement pour répondre à des enjeux techniques : modalités de contenants sur des critères sanitaires en phase avec les process de liaison froide traditionnelle, cuisson sous vide à juste température et cuissons longues. Est-il par ailleurs possible de travailler avec un seul et même contenant sur l'ensemble du process, de la fabrication au service à table ? Cette démarche présente deux intérêts majeurs en garantissant :

- ⊗ la sécurité sanitaire des aliments : pas de manipulation des denrées de la cuisson à la remise en chauffe dans le restaurant,
- ⊗ une DLC longue préservée en cuisson sous vide (30 jours) qui participe à la lutte contre le gaspillage en permettant d'ajuster sur site les besoins aux effectifs réels.

Perspectives • Directeur du Syrec, **Bruno Le Saëc** explique : « nous menons des tests sur les trois établissements avec Bourgeat et Arc, pour mesurer les impacts de cette organisation « de bout en bout », en termes d'organisation,