

Alim & Co

#octobre 2019

AGORES

LA VEILLE MÉTIER DES ACTEURS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

| AVANCER ENSEMBLE

EGAlim • des outils pour atteindre les objectifs



PARTAGER NOS COMPÉTENCES

Grand angle

Pacte 2 : un dispositif sur mesure
contre le gaspillage

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

Actus charte

Convention qualité :
un triptyque... unique !

FÉDÉRER LES ACTEURS

Temps fort

Livre blanc GT Plastiques :
prolonger la dynamique

FUSION

by Salamandre

L'outil de gestion adapté aux exigences d'EGAlim

Des solutions opérationnelles pour accompagner la restauration collective *

- » Approvisionnements de qualité :
calcul de la part des produits bio, locaux & durables (art.24)
- » Information au consommateur :
détail de l'offre alimentaire *via* le portail web du service restauration
- » Dispositif « Lait et Fruit à l'École » :
contribution à la déclaration trimestrielle FranceAgriMer
- » Lutte contre le gaspillage alimentaire :
collecte des données en production et sur sites

www.salamandre.tm.fr

*disponibles au 01/01/2020.



Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF LOGICIEL (NF203).
Ce produit est certifié par AFNOR Certification, 11 rue Francis de Pressensé,
93571 Saint-Denis La Plaine cedex.
Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT.



Salamandre
L'INGRÉDIENT DE CONFIANCE

04

PARTAGER NOS COMPÉTENCES

ACTUS TERRAIN 06-07

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

GRAND ANGLE..... 08-10

- Décryptage des évolutions métiers majeures.

BONNES PRATIQUES..... 12-13

- Retours d'expériences et initiatives des adhérents
Agores : Délégation Bretagne, Poitiers, Morlaix, Gaillard, Rochefort, Quimper et Fontenay-sous-Bois

14

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

ACTUS CHARTE 16-18

- Convention qualité : un triptyque... unique !
- Brèves
 - Amiens Métropole, une longueur d'avance
 - Région Occitanie : un Pacte Régional pour une alimentation durable



20

FÉDÉRER LES ACTEURS

33^e FORUM 22-27

- La force du collectif
- Livre blanc GT Plastiques : prolonger la dynamique
- Alimentation durable en Outre-Mer : des trésors d'adaptation

26

AVANCER ENSEMBLE

GRANDS ENJEUX 30-41

- Une feuille de route encore en construction
- Objectif EGAlim : quelle boîte à outils ?

ENTRETIEN 42-43

- François Collart-Dutilleul, fondateur du réseau CELT, Centre Lascaux sur les Transitions

AMÉLIORATION CONTINUE 44

CONTRIBUTEURS



JEAN-LOUIS
CAZAUBON

est vice-président de la Région Occitanie, en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture. Agriculteur engagé dans les Chambres d'agriculture départementale et régionale, il est aussi Conseiller du CESE. **p.18**



FRANÇOIS
COLLART-
DUTILLEUL

est membre honoraire de l'Institut Universitaire de France et fondateur du réseau CELT et initiateur et responsable de programmes de recherche sur la sécurité alimentaire dans le monde. **p.40**



MAXIME
CORDIER

est responsable de la restauration de Fontenay-sous-Bois. Diététicien de formation et administrateur Agores, il représente l'association au CNRC dans le GT relatif aux modes de calcul des externalités environnementales. **p.36**



RAPHAËL
JULI

est fondateur et dirigeant de la société Salamandre, éditeur de la solution logiciel Fusion et partenaire d'Agores depuis 25 ans. **p.38**



DANIÈLE
LEBAILLY

est responsable du domaine restauration collective - pôle action éducative au CNFPT. Interlocutrice privilégiée d'Agores, elle est coordinatrice et conseillère pédagogique restauration depuis près de 30 ans. **p.37**



FRANÇOISE
MASSOUTIER

a rejoint en 2012 les services Collège puis Restauration durable au Conseil Départemental du Gers : qualité nutritionnelle, hygiène, participation à la politique départementale pour l'amélioration de la qualité des repas. **p.40**



ANNIE
PINQUIER

est directrice générale et fondatrice d'Agriate Conseil, cabinet conseil actif dans le champ de la restauration collective. Elle co-pilote avec Agores le GT sur la mutualisation et les transferts de compétences. **p.08**



CÉDRIC
PRÉVOST

est sous-directeur de la politique de l'alimentation au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il est intervenu au 33^e Forum Agores pour décrypter les enjeux et leviers d'EGAlim. **p.30**

Edito

.....

Le 33^e Forum Agores à Saintes en juin dernier a été marqué par une fréquentation record. Celle-ci illustre **le besoin d'information et de réflexion collective des professionnels**, confrontés dans leur pratique quotidienne à des enjeux multiples, de plus en plus pointus et exigeants. Le Forum a rempli cette année encore son rôle de **caisse de résonance des évolutions métier**, proposant une double lecture des défis actuels et à venir : aux orientations stratégiques des politiques publiques ont répondu les initiatives, expériences de terrain et questionnements des adhérents, élus et fournisseurs.

Fil rouge de cette édition 2019, la loi EGAlim met en scène la transversalité de la restauration collective, mobilisée sur des enjeux aussi variés que le gaspillage alimentaire, la territorialisation de l'alimentation, la diversification des protéines, la suppression des conditionnements plastiques, l'information au consommateur, la formation des personnels.

La mise en œuvre de la loi impulse et nourrit la réflexion collective sur **la nécessaire remise en cause de notre modèle alimentaire actuel, à bout de souffle**. La démocratie alimentaire propose de reconsidérer la restauration collective à l'aulne d'enjeux qui dépassent le strict volet de la nutrition. Cette envergure nouvelle souligne la responsabilité collective que revêtent les choix alimentaires d'une société. **L'alimentation dit de nous et de notre rapport au monde.**

Agores est un réseau de professionnels engagés et impliqués, tant à l'échelle locale que nationale. Loin des effets d'annonce, l'association agit très concrètement pour faire progresser l'ensemble des acteurs, avec **l'ambition de consolider un service public à l'écoute des attentes et besoins** du plus grand nombre.

Les évolutions sociétales confirment la pertinence du credo d'Agores, qui a fait de « l'intelligence collective » sa signature depuis 10 ans : en toile de fond se lisent le bien commun et des démarches désintéressées faisant fi des logiques partisans, bien au-delà du périmètre de l'association.

Les pages de ce second numéro de votre Revue Alim&Co ont vocation à **partager les initiatives inspirantes du réseau** : bonnes pratiques des adhérents de l'association, mandats des administrateurs, initiatives partenariales auxquelles est associée Agores, politiques publiques renouvelant le cadre dans lequel s'inscrit l'alimentation, experts métiers et intervenants s'attachant à proposer un nouveau « contrat social » plus juste pour tous, territoires, producteurs et citoyens.

Je retiens du Forum une dynamique commune. **Par sa transversalité, la restauration collective peut être l'un des moteurs de la transition**. À nous, professionnels, de la faire vivre, de prolonger et renforcer ses ramifications dans nos collectivités pour ancrer les changements dans les territoires et ouvrir la voie à une alimentation durable.

Christophe Hébert, Président d'AGORES



Partager nos compétences

.....

Comment répondre aux nouveaux enjeux environnementaux ? Pourquoi le gaspillage reste un levier clé pour les acteurs de la restauration collective ? Quelles sont les attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain ? Comment les collectivités s'organisent-elles, à budget contraint, pour offrir à leurs usagers une prestation de restauration d'un haut niveau d'exigence ? En quoi la santé publique est-elle liée à ce qui se trouve dans nos assiettes ? En quoi fabriquer la vaisselle en « sortant du plastique » ?

Longtemps cerise sur le gâteau de la pause méridienne, **l'alimentation est devenue le plat de résistance. Elle est l'enjeu transversal qui redonne du sens à une multitude de politiques publiques.** Achats, développement économique local, éducation, formation, préservation des ressources, maîtrise budgétaire et nouveaux modèles de gestion... tout y passe ou presque ! À tort ? Non. Mais à mettre l'alimentation à toutes les sauces, il ne faudrait pas perdre de vue le sens et la saveur de son retour en grâce. « **Partager la table** » est un liant : entre les convives, la terre dont sont issues les denrées, les cuisiniers qui chaque jour redoublent de savoir-faire et de créativité, les élus qui comprennent de mieux en mieux que **la qualité de leur service de restauration est un investissement pour l'avenir.**

Auprès des convives, dans les offices et les économats, les instances nationales : **Agores est aux premières loges et assume sans faiblir son rôle moteur.** Celui de porte-parole de professionnels conscients que le service public de restauration est un outil fédérateur au service de tous. Il ne s'agit pas de garder jalousement sa recette, mais au contraire de donner à chacun les moyens de cuisiner son propre menu.