AGORES

5 AU 7 JUIN 2019 **SAINTES**

JOURNAL FORUM

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES ACTEURS DE LA RESTAURATION TERRITORIALE

Le Forum est un challenge et un projet fédérateur pour les équipes. Nous sommes fiers de pouvoir valoriser notre savoir-faire.

Carine Chevalier

Agores s'engage sur les enjeux clés de la restauration publique p.04

Retrouvez l'**actualité des fournisseurs** du 33e Forum. p.17

Egalim, une chance pour développer une alimentation favorable à la santé et au juste prix. p.09

Connexion Wi-fi

500 connexions Wi-fi sont disponibles en simultané sur l'Espace Pierre Mendès France, garantissant à tous, exposants et congressistes, un réel confort de travail.
Pour rejoindre le hotspot Wifi du 33e Forum :
code **WIFI gratuit SAINTES**

Adhésion 2019

Vous souhaitez adhérer à l'association ? Remplissez le bulletin d'adhésion joint au journal et rendez-vous sur le stand Agores pour finaliser votre adhésion.

Suivez-nous

Exposants, fournisseurs, partenaires, adhérents, contribuez à la vie du réseau Agores et postez vos actualités sur :

Soirée associative

Jeudi 6 juin, 18h30 à 20h30
4 visites sont proposées aux adhérents (au choix et sur réservation préalable lors de votre inscription)

- **Visite d'un producteur de Cognac et Pineau des Charentes**
  Famille Vallein Tercinier, Domaine des Forges, 17460 Chermignac

→ Bus 55 places, départ Espace Pierre Mendès France 18h30, retour 20h

- **Visite d'une ferme laitière Pot d'vache**
  GAEC de Lilas, 17100 La Chapelle des Pots

→ Bus 55 places, départ Espace Pierre Mendès France 18h30, retour 20h

- **Visite guidée de la ville de Saintes**
  (Office du tourisme)

→ Départ à pied Espace Pierre Mendès France 18h30, retour 20h

- **Visite de la ville de Saintes en courant,**
  en compagnie d'un éducateur sportif de la CDA de Saintes

→ Départ du hall de l'Espace Pierre Mendès France 18h30, retour 20h (possibilité de se doucher dans le hall)

Pour des questions d'organisation, merci d'informer l'accueil au plus tard le jeudi 12h en cas de désistement.

Transports

Transports hôtels – Forum
- Les bus de ville permettent aux congressistes de gérer leurs trajets entre les hôtels et l'espace Pierre Mendès France. Des plans sont à disposition à l'accueil.

Soirée de gala du mercredi 5 juin à l'Abbaye de Fontdouce

- Transport en véhicules personnels et covoiturage
  Abbaye de Fontdouce
  17770 Saint Bris des Bois

- 2 navettes congressistes (capacité 110 personnes)

Départ : tour des hôtels à partir de 19h
Retour hôtels : départ Abbaye de Fontdouce navette 1 à minuit, navette 2 à 1h du matin.
Pour des questions d'organisation, merci de confirmer votre transport en navette à l'accueil mercredi 5 juin, à 16h au plus tard.

Édito

Une première, ce journal et une très belle initiative !

Ce journal donne à voir non seulement la richesse du programme du 33e Forum annuel, mais fait aussi la part belle à nos partenaires. Depuis de nombreuses années, **nous sommes engagés avec les exposants dans une démarche partenariale qui dépasse largement le cadre du Forum** et se déploie tout au long de l'année, soit en direct, soit par le biais des interprofessions ou dans le cadre de leurs instances représentatives – associations ou syndicats.

Ce premier journal met en lumière d'une manière originale la collectivité qui nous accueille. Au-delà des sempiternels discours de remerciements, nos colonnes vous font **partager la vie, les ambitions et la fierté de vous accueillir** et de mettre les petits plats dans les grands pour la Communauté d'agglomération de Saintes et ses agents qui ont tout mis en œuvre pour faire de ce Forum un bel et grand événement à l'image de notre engagement professionnel.

Ce journal est aussi un moyen de **partager avec vous les grands dossiers sur lesquels Agores est engagée à vos côtés** : Charte Qualité, éducation au goût, livre blanc sur les alternatives aux conditionnements plastiques, mise en œuvre de la loi Egalim, approvisionnements locaux... Autant de sujets sur lesquels nous vous invitons à débattre pour comprendre, partager et enrichir vos connaissances et les mettre en œuvre à votre retour dans vos collectivités. Ce retour sur investissement est au cœur de notre implication pour préparer chaque édition du Forum : les thèmes des ateliers et plénières donnent à ceux qui n'ont pu se libérer une idée de l'envergure des sujets traités chaque année.

Fidèle à ses engagements, **Agores s'investit à l'année pour professionnaliser le service public de la restauration territoriale**. Je souhaite particulièrement remercier tous les membres du Conseil d'Administration qui m'accompagnent au quotidien bénévolement pour vous donner le meilleur ainsi que nos partenaires communication com'elem et Colourful Studio à qui nous devons la qualité de nos parutions.

Merci à vous et bon Forum,

Christophe Hebert,
Président d'Agores

JOURNAL**FORUM** est une publication Agores.

Directeur de la publication • Christophe Hébert

Conception éditoriale & rédaction • Floriane Bertez, com'elem

Conception graphique & mise en page • Phonn Yorth, Colourfulstudio

Impression • Exaprint

Crédits photos couverture • ©Sébastien Laval

Crédits photos • ©SIVU BM - ©Sébastien Pouchard - ©Xavier Verquin - ©Julien Claudel/Un Plus Bio - ©Anthony Arnaud - ©Carine Chevalier - ©Adobe Stock

Bio, durable... et applicable ?

La loi EGalim issue des États Généraux de l'Alimentation a été votée fin 2018. Mesure phare, l'article 24 rend obligatoire en restauration collective à l'horizon 2022 l'introduction de 50% de produits locaux dont 20% de produits biologiques. Paru fin avril, le décret d'application n'apporte pas toutes les précisions attendues sur les produits entrant ou non dans les quota.

Le gouvernement a renoncé à mettre en place des seuils intermédiaires, fixant à 35 % la part de produits durables et de qualité dans chaque repas dont 10 % de produits bio à compter de 2020.
Outre le bio, les labels prévus sont assez restrictifs et ne correspondent pas toujours à des produits couramment utilisés en restauration collective. Ils incluent les produits suivants : Label Rouge, AOP, AOC, IGP, STG et des mentions « valorisantes », mais ni les « produits de la montagne » ni les « produits pays ».
Le décret précise enfin le critère pouvant être utilisé pour définir les externalités environnementales... sans entrer dans le détail : la pondération du critère « des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie » ne pourrait être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 % ».

Ce « cadre flou » interroge les professionnels, chargés de la mise en œuvre opérationnelle du décret. Comment intégrer ces notions dans les marchés publics ? Comment résoudre l'équation, face au manque de structuration des filières ou à l'insuffisance de l'offre sur certaines franges du territoire ? Quelles mesures de contrôle viendront valider ou sanctionner le respect des obligations de la loi ?
Face au risque des interprétations multiples, directeurs et gestionnaires de service de restauration devront dans les mois qui viennent travailler dans la concertation pour déterminer le cadre dans lequel inscrire leurs pratiques.

CNRC : une instance informelle à visée opérationnelle

Agores a été retenue pour être membre du CNRC, afin de participer à la définition des modalités d'application d'EGalim. 4 administrateurs représentent l'association au sein des groupes de travail du CNRC :

- **Maxime Cordier** et **Marie-Noëlle Haye**, sur la constitution des Conseils Régionaux pour l'Alimentation (CRALIM), les signes de qualité (SIQO) dans le cadre des 50% de produits durables de la loi Egalim et l'affichage dans le cadre de l'information au consommateur.
- **Christophe Hébert** et **Sylvestre Nivet**, sur le volet approvisionnements locaux, notamment les outils d'accompagnement et moyens à mettre en œuvre pour l'application de la mesure sur les approvisionnements.

Mélodie des Mets Locaux : le goût du terroir

Les produits locaux s'inscrivent depuis des années dans la démarche qualité globale, au cœur de l'ADN d'Agores. Depuis 7 ans, la politique d'approvisionnements de qualité défendue par l'association est fêtée lors de la Mélodie des Mets Locaux. 1re manifestation collective d'envergure nationale impulsée par Agores, la Mélodie invite les collectivités participantes – adhérentes ou non – à valoriser les approvisionnements locaux et/ou bio et le savoir-faire des professionnels.

Producteurs, éleveurs, cuisiniers, convives : de la fourche à la fourchette, l'alimentation raconte une histoire, celle d'un territoire riche de saveurs et de savoir-faire. **Une démarche novatrice et fédératrice née avant EGalim** et adoptée par des dizaines de collectivités en métropole comme en Dom-Tom.

Depuis 2013, la Mélodie des Mets Locaux se déroule le 3e jeudi de septembre. **La 7e édition se déroulera le 19 septembre prochain.**

Interdiction des plastiques : de la théorie à la pratique

EGalim interdit l'utilisation des conditionnements en plastique à l'horizon 2025. Santé publique, conditions de travail, toxiinfection, remise en cause des modèles de production : l'enjeu dépasse largement les conditionnements pour embrasser la question de la santé publique.
En l'absence d'études existantes auxquelles adosser la réflexion des professionnels, Agores a pris le problème à bras-le-corps.

Agores et le SIVU BM amorcent une démarche inédite de R&D au sein des cuisines centrales

Interpelée par le SIVU Bordeaux-Mérignac (SIVU BM) au printemps 2018, Agores a constitué un groupe de travail, piloté par l'établissement girondin. Très engagé, celui-ci agit sur plusieurs fronts : concertation nationale (30 auditions), rédaction d'un livre blanc diffusé à l'occasion du 33e Forum, coordination d'expérimentations locales (SYREC Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen, Nice, SIVU BM) de nouveaux process. L'enjeu : accompagner les cuisines centrales dans la transition vers des matériaux alternatifs au plastique (inox, cellulose biosourcée et biocompostable...), avec l'appui des centres techniques et scientifiques CTCPA et AGROTEC.

En parallèle, Agores et le SIVU BM amorcent une démarche inédite de R&D au sein des cuisines centrales pour pérenniser la veille technique et scientifique initiée pour le livre blanc.

Christophe Simon
DGS du SIVU Bordeaux-Mérignac

Pourquoi avoir initié un groupe de travail sur les plastiques ?
Le sujet des conditionnements dépasse la question des barquettes dans les cuisines : ce qui est en question, c'est moins le contenu de l'assiette – notre cœur de métier – que la manière dont on y arrive. Si le secteur agro-industriel maîtrise le sujet, l'élaboration des process et l'ingénierie technologique (ici celle liée à la conception des conditionnements) sont des sujets nouveaux pour les cuisines centrales publiques. Nous sommes donc confrontés à un nouveau champ de connaissances.

Comment s'en emparer ?
Les protocoles sanitaires applicables aux cuisines centrales qui valent « tables de la loi » sont surtout arrivés par le corpus des administrations centrales... qui sont complètement passées à côté du sujet des plastiques auprès de nous. Aucun décret d'application n'est d'ailleurs prévu : dans ce cadre transitoire, c'est aux cuisines centrales d'écrire presque seules un nouveau cadre. À nous d'inventer nos armes... avec un besoin de financement si lourd dans certaines situations qu'il menace l'équilibre des cuisines publiques.

Le vrai sujet est moins technique ou scientifique que politique : quelle est la capacité des élus à se mobiliser, dans le contexte électoral et sur un sujet différent de la qualité des approvisionnements ou les menus végétariens qui retiennent d'abord l'attention ? Le défi, c'est de leur faire comprendre que la restauration collective publique peut répondre à cet enjeu technique. À nous, professionnels, de nous en emparer.

Avec quels leviers ?
Nous adosser à un état régulier des connaissances est un enjeu majeur. Plus on se rapproche du terrain, moins on a – parfois – les moyens de construire de la stratégie. Or, l'évolution des comportements, des techniques et des attentes nécessite une montée en compétences des collectivités. Il faut nous rapprocher des centres techniques publics, du CNRS ou des Universités, autant de lieux de savoirs avec lesquels nous partageons des missions de service public.
Dans notre relative solitude, un réseau comme Agores a pleinement son rôle à jouer pour acculturer les professionnels au sujet.
De tout ce contexte, je retiens une formidable opportunité ! C'est enthousiasmant de mettre l'échelle à ce niveau-là : l'objectif est de laisser à nos successeurs un outil de travail qui pourra évoluer.

Éducation au goût : l'alimentation dans le bon sens

Donner envie et faire aimer. Voici les ingrédients clés des démarches d'éducation au goût, menées auprès de convives jeunes, curieux et enthousiastes, pour peu qu'on les prenne par le bout des sens pour les amener à découvrir et apprécier le contenu de leur assiette.

Une restauration collective assumant sa mission éducative se doit d'accompagner les plus jeunes sur le chemin du goût et des saveurs. Bien loin de l'image parfois froide et grincheuse qui colle aux « cantines » dans les media avides de reportages chocs, **la restauration scolaire peut être un lieu vivant, enrichissant, épanouissant**, guidant les enfants vers la découverte... une socialisation joyeuse faisant la part belle à la diversité et à la tolérance.

Faisant écho aux démarches revalorisant le sens du métier pour les professionnels, l'éducation au goût offre aux jeunes convives **une opportunité de se (re)connecter au bassin agricole** dans lequel ils grandissent. Animations sur le temps scolaire et périscolaire, éducation sensorielle, classes du goût, potagers pédagogiques : **l'alimentation couvre un terrain pluridisciplinaire** qui permet de raconter, à hauteur d'enfants, les liens entre producteurs dans les champs et repas dans l'assiette.

C'est ainsi que les petits mangeurs peuvent devenir de grands gastronomes, partageant le goût, les saveurs... et le plaisir d'être ensemble autour de la table. Manger bon et équilibré, en harmonie avec le territoire.

À la croisée de l'Éducation Nationale et des collectivités

Agores est entrée il y a 4 ans au Conseil d'administration de l'ANEGJ, Association Nationale de l'Éducation au Goût des Jeunes et a signé en 2017 une convention avec l'ANDEV, Association Nationale des Directeurs de l'Éducation des Villes.
L'enjeu ? **Fédérer les professionnels œuvrant dans le champ de l'éducation au goût et construire des projets éducatifs autour de l'alimentation**. Des liens se tissent ainsi entre Éducation Nationale et restauration, autour d'animations centrées sur le gaspillage alimentaire, la diversité nutritionnelle et la re territorialisation de l'alimentation.

Interprofessions & éducation

Le partenariat entre Agores et Interbev se traduit par diverses actions : réunions régionales et présence au Forum annuel Agores, mises en relation entre éleveurs et directeurs de la restauration, collaborations métier dans le cadre du CNA ou du GEMRCN, création d'outils (fiches sur la valorisation des morceaux de boucherie, évolution des comportements de consommation, guide d'achat de la viande bovine).
Ce printemps, **Agores a signé une convention avec le CNIEL**, Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière. Si la structure réalise des actions ponctuelles avec la restauration collective, elle n'accueillait pas jusqu'ici dans sa gouvernance les acteurs du commerce et de la distribution. La structure a modifié ses statuts pour intégrer un 4e collège « acteurs de la distribution » aux 3 collèges existants, représentant les producteurs, les coopératives laitières et industries. Un signe fort pour la restauration collective, reconnue comme acteur clé de la chaîne de valeur des produits laitiers.

Formation continue

Agores a co-construit avec le CNFPT une journée de formation thématique « Alimentation saine et restauration collective, les bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé » qui se déroulera le le 21 juin prochain à Pantin. Celle-ci s'inscrit dans la lignée de l'avis du CNA « Alimentation favorable à la santé » et s'adresse aux directeurs de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, directeurs de crèche et EHPAD, chargés de mission « PAT » ou « agriculture ».

Informations sur www.agores.asso.fr et www.cnfpt.fr

Charte Qualité : un objectif partagé

À l'heure des EGA, des PAT et de la loi Egalim, les démarches qualité en restauration collective ont le vent en poupe. Créée en 1998 par Agores, la Charte Nationale Qualité prend encore davantage de sens aujourd'hui. Portée par les professionnels, elle marque un engagement fort des collectivités locales en matière de politique de restauration.

Parler qualité dans l'assiette, c'est remonter jusqu'aux approvisionnements, levier clé pour la structuration des filières et la re territorialisation de l'alimentation. C'est aborder le volet nutritionnel des menus, en travaillant sur l'équilibre alimentaire et l'évolution des comportements de consommation des citoyens usagers. C'est aussi parler compétences des agents : gestion, techniques de production, suivi des protocoles sanitaires, traçabilité des denrées, tarification. C'est enfin parler gestion du gaspillage alimentaire, dans un contexte de maîtrise des coûts : convention autour du don alimentaire, gestion des déchets en fin de vie, compostage...

> La démarche tripartite initiée par Agores, Un Plus Bio et Ecocert est la seule démarche qualité du territoire qui fédère élus, professionnels et techniciens au service des usagers et de la qualité de la prestation.

La démarche qualité globale inscrite dans l'ADN d'Agores se décline sur l'ensemble de la chaîne, dans une dynamique vertueuse qui profite à tous : agents, convives, familles, collectivité. La démarche tripartite initiée en 2018 et qui se concrétise cette année entre Agores, Un Plus Bio et Ecocert est une première : la seule démarche qualité du territoire qui fédère élus, professionnels et techniciens au service des usagers et de la qualité de la prestation.

Convention tripartite, démarche unique

Agores a signé fin 2018 une convention tripartite avec Un Plus Bio et Ecocert. L'enjeu ? Mutualiser et harmoniser les pratiques des trois structures au sein d'un outil commun permettant de pousser la démarche qualité des collectivités. L'outil s'appuie sur des démarches complémentaires :

1• la reconnaissance d'une réelle volonté politique via la Charte Qualité Agores,
2• la reconnaissance du travail de terrain engagé vers 20% de bio avec Un Plus Bio,
3• la reconnaissance de la pertinence et de l'exigence de la démarche, via une labellisation Ecocert.

Dans la lignée de la démarche, Agores est partenaire de l'Observatoire de la restauration collective bio. Les collectivités signataires renseignent en ligne les données chiffrées relatives à la démarche de leur service restauration, selon les critères de la Charte Qualité Agores. Les données fournies permettent de valider l'engagement de la collectivité en faveur des approvisionnements bio et la possibilité d'une certification Ecocert si la collectivité souhaite s'y engager.

Les échanges permettra au sein du réseau des collectivités engagées permettront de confronter les expériences et de monter collectivement en qualité. À mesure que les collectivités remonteront leurs chiffres et leurs indicateurs, les données issues de l'Observatoire seront plus pertinentes et représentatives de la réalité du terrain. La seconde étape consistera à mettre en place des actions, en face des engagements qualité pris par les collectivités.

Collectivités signataires de la Charte, rendez-vous sur le stand Agores pour renseigner avec des adhérents bénévoles Agores le questionnaire 2019 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable.

Le mot de la Communauté d'agglomération de Saintes

La CDA avait déjà accueilli des réunions régionales Agores et PNNS, mais aucun événement national avant ce Forum. « Les élus et la direction ont immédiatement adhéré : c'est une marque de l'investissement de l'agglomération et une reconnaissance de notre travail », souligne Carine Chevalier. La CDA remercie la ville de Saintes pour la mise à disposition de l'Espace Pierre Mendès France.

Éric Pannaud,

Vice-président de la Communauté d'Agglomération, délégué à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Accueillir le Forum, c'est accueillir 300 responsables de restauration collective et élus originaires de toute la France. ***C'est une chance pour faire découvrir notre territoire.***
Nous n'avons pas hésité une seconde avant de relever le défi de ce rendez-vous annuel, que nous a proposé Carine. Administratrice depuis l'été dernier, elle est un membre actif d'Agores : dans son sillage, nous nous sommes vite sentis investis, d'autant que l'agglo est engagée dans une démarche qualité forte.

La restauration constitue un élément important dans la vie quotidienne des enfants de l'agglomération*, via la cantine et le périscolaire. Elle est pour nous un choix politique, y compris en termes de tarification.*
Nous déclinons notre démarche qualité dans les programmes PNNS, la formation des agents ou encore l'organisation de la restauration, qui privilégie les produits frais ou transformés dans nos restaurants. Nous réalisons actuellement 30% de nos approvisionnements en circuits courts et visons 40% d'ici fin 2019. Outre les producteurs laitiers locaux, nous développons les liens avec des entreprises d'insertion pour les légumes bio et avons travaillé en 2018 avec Saint-Fiacre et le SIE Val de Saintonge pour valider des process leur permettant de nous approvisionner selon nos critères.
Nous sommes encore dans une phase où les collectivités s'adaptent aux producteurs et non l'inverse. Il est parfois difficile pour eux de répondre à nos besoins... et donc difficile pour nous de trouver des solutions sur le territoire. Si la structuration actuelle du bassin agricole ne permet pas encore de nous approvisionner en bio régulièrement ou sur les quantités dont nous avons besoin, ***c'est un axe de développement sur lequel nous travaillons.***

Carine Chevalier

Responsable de la restauration scolaire intercommunale

À Saintes depuis 1998, j'ai rejoint la CDA quand la ville a transféré la compétence restauration à l'agglo en 2012. Fruit des 36 communes, le fonctionnement était très hétéroclite. Depuis, ***nous avons progressivement harmonisé la restauration sur le territoire*** *: menus identiques dans toutes les écoles, commissions menus pour valoriser les idées de chacun au sein du regroupement, formations hygiène et PMS avec plans de formation pluriannuels, informatisation des commandes des cantines, actions de lutte contre le gaspillage...*

Le gros chantier a été la mise en œuvre des marchés publics, avec un volet pédagogie auprès des élus pour expliquer la différence entre commerces de proximité et circuits courts : avant, chaque restaurant passait ses commandes aux producteurs de gré à gré, compte tenu des petits volumes.
Notre budget alimentation annuel, 1M€, nous permet de travailler sur la qualité, avec des denrées brutes *: poisson frais de la Côtinière, fruits et légumes bruts, viande et charcuteries fraîches...*

Les cuisinières animent aussi des ateliers cuisine : les enfants travaillent sur une recette salée ou sucrée qu'ils rapportent chez eux, créant une autre relation école/maison.

Les menus du Forum ont été conçus en commun par les équipes du service restauration, sur la base des propositions des agents : *nous en maitrisons les recettes. Nous les avons choisies pour faire découvrir la gastronomie charentaise et les produits de Charente Maritime.*

Dominique Minet et Sophie Drouhard

Cuisinières

Cuisiner pour les petits, c'est un sacré rôle : c'est le moment de la grande découverte de tous les produits. ***Il faut savoir varier les plaisirs pour faire l'apprentissage du goût*** *et présenter les plats pour que ce soit flatteur, en harmonisant les couleurs. Comme tous les enfants, ils aiment les pâtes et les frites mais aussi les légumes, à condition qu'ils soient bien préparés ! À nous de trouver le petit plus pour leur faire apprécier les courgettes en lasagnes ou le chou-fleur avec une béchamel ou une crème gruyère...*

Il faut avoir la passion de la cuisine pour faire ce métier... et aimer les enfants ! Ils nous apportent beaucoup et nous donnent envie de nous améliorer de jour en jour.

Les produits que nous aimons travailler ? Tous ! Nous préparons des fruits et légumes frais, de la viande fraîche et réalisons tous les gâteaux et pâtisseries « maison » avec la possibilité d'inventer nos propres recettes.

La mise en œuvre des recettes retenues pour le Forum est placée sous la responsabilité de celui ou celle qui les a proposées. Cuisinière à l'école maternelle Émile Combes depuis 20 ans, Dominique s'est positionnée sur la décoration des lieux de l'Espace Pierre Mendès France et de Fontdouce et la préparation d'un gâteau charentais à la farine de maïs, le millas. Cuisinière à Varzay pour les maternelles de deux écoles depuis 14 ans, Sophie a proposé le tiramisu aux fraises servi aux congressistes pour la soirée de gala à l'Abbaye de Fontdouce.

Le 33e Forum se déroule durant 3 jours
Espace Pierre Mendès France, Cours Charles de Gaulle, 17100 Saintes

3 formats de rencontres

Cafés-débats • Pour confronter expériences, difficultés, outils et bonnes pratiques, sur la base de cas pratiques issus de l'expérience terrain des adhérents. 3 rencontres chaque matin au choix, sur un créneau unique 9h-11h.

Séances plénières • Pour développer des sujets de fond et mettre en perspective les points de vue de grands témoins invités. 2 thèmes par jour, mercredi et jeudi après-midi de 14h à 18h, développés par des intervenants experts.

Éveil au goût • Pour expérimenter la pédagogie de l'éducation au goût et à l'alimentation.
Des ateliers scolaires et temps de découverte « Adultes ».

3 espaces d'échanges informels

Salon professionnel : de l'expertise
Pour découvrir les innovations des professionnels et trouver des solutions à vos problématiques.
Deux journées, mercredi 5 et jeudi 6, de 9h30 à 16h30.

Atelier des Chefs : de la pratique
Pour confronter les pratiques et expériences, expertise, innovation et convivialité.
Des ateliers pratiques au cœur du salon professionnel.

Espace Partenaires : de la complémentarité
Pour développer le réseau associatif, la culture métier et nourrir votre réflexion professionnelle.

- Acteurs institutionnels et professionnels : CNFPT, DGAL, LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT, CNA, FNAB, GECO...
- Stand Agores : espace de rencontres privilégiées entre adhérents, administrateurs et partenaires.

Vie associative

temps FORTS

Dîner de gala
Mercredi 5 juin, au Domaine de l'Abbaye de Fontdouce.

Assemblée Générale Agores
Ouverte à tous les adhérents à jour de leur cotisation. Jeudi 6 juin en Plénière, à 11h.

Soirée associative
Ouverte aux adhérents sur réservation préalable. Jeudi 6 juin, 20h30 à 22h30.
Dégustation d'huîtres de Marennes + dégustation de produits locaux + Animations (ostréiculteur, cocktails à base de cognac, smoocyclette, karaoké).

Conférence de presse du Groupe de travail Agores sur les plastiques à l'occasion de la parution du Livre blanc « Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective ».
Jeudi 6 juin, 18h, espace Cafés débats
› *En présence de **Brune Poirson**, secrétaire d'État au Ministère de la Transition Écologique et Solidaire (sous réserve d'agenda) • **Marie-Laure Métayer**, sous-directrice du Ministère de la Transition Écologique et Solidaire • **Cédric Prévost**, sous-directeur de la politique de l'alimentation à la DGAL • **Christophe Hébert**, président d'Agores, les **membres du CA d'Agores** et du **Groupe de travail sur les plastiques** en restauration collective.*

Mercredi 5 juin 9H ACCUEIL DES CONGRESSISTES

CONFÉRENCES & ATELIERS

Cafés débats // **9h-11h**

1 – PACTE II DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE // Espace Germanicus

- Place du REGAL (REseau pour lutter contre le GAspillage ALimentaire) et actions portées par les réseaux membres de France Nature Environnement (convention de partenariat avec AGORES). ***CREPAQ*** *(Vincent Dubuc, chef de projet).*
- Pacte II de lutte contre le gaspillage alimentaire. Retour de l'atelier du CNA relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Présentation de la grille d'interprétation des résultats des pesées. ***Laurence Gouthière*** *(coordinatrice du Pacte II pour la lutte contre le Gaspillage Alimentaire)* | ***Patrice Poirier*** *(administrateur Agores délégué sur le Pacte II).*
- Atelier interactif sur le gaspillage : échanges de pratiques. Rappel réglementaire (fin 2016) sur l'obligation de faire un diagnostic de la gestion de ses déchets et des pesées régulières. ***Ville de Lorient*** *(Christophe Bouillaux, directeur de la restauration et administrateur Agores)* | ***Communauté d'Agglomération de Saintes*** *(Christine Médina, Cyclad).*

2 – MUTUALISATION ET TRANSFERTS DE COMPÉTENCES // Espace Goulebeneze

- Retour d'expérience sur l'évolution des pratiques des élus dans le cadre de la construction d'un nouveau projet s'inscrivant dans l'application de la la loi #EGALIM. ***SIRESCO*** *(Frédéric Souchet, directeur général).*
- Un autre paradigme : le transfert des moyens et des compétences au cœur du projet communautaire. ***Communauté d'agglomération de Saintes*** *(Frédéric Laleu, DGS).*
- Synthèse des échanges, en vue de réaliser un dossier complet sur la mutualisation et les transferts de compétences, en collaboration avec l'ANDEV : panaroma de l'existant, freins et solutions, leviers, méthodologie... ***Agriate Conseil*** *(Annie Pinquier, directrice du cabinet).*

3 – MARCHÉS PUBLICS, ACTUALITÉS ET ÉCHANGES DE PRATIQUES // Espace Plénière

- Actualités et réglementation : décryptage du nouveau Code de la commande publique. ***Jérôme Michon*** *(professeur spécialisé en droit des marchés publics).*
- Dématérialisation : les freins et les difficultés rencontrées lors de la mise en place. ***Ville de Lys-lez-Lannoy*** *(Xavier Verquin, directeur de la restauration & administrateur Agores).*
- Les initiatives ultra-marines pour développer les approvisionnements locaux. ***Ville de Sainte-Anne, Guadeloupe*** *(Alcide Donnat, responsable de la restauration et administrateur Agores)* | ***Ville de Gosier, Guadeloupe*** *(Ary Arsene, directeur du service des achats publics)* | ***Saint-Philippe, La Réunion*** *(Jany Hoareau, responsable service Éducation de et administrateur Agores).*

11h - 12h • Visite du salon par Jean-Claude Classique, Président de la Communauté d'agglomération de Saintes, Éric Pannaud, Vice-président de la Communauté d'Agglomération, délégué à l'éducation, l'enfance et la jeunesse et Frédéric Laleu, Directeur Général des Services

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

13h45 • Discours d'ouverture du 33e Forum

Séances plénières

1 – GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ /14h-15h30/

- Qu'est-ce qu'une démocratie alimentaire ?
  François Collard Dutilleul *(agrégé des facultés de droit et professeur à l'Université de Nantes, membre honoraire de l'Institut universitaire de France).*
- Conditions de la mise en œuvre du débat public.
  Commissariat Général au Développement Durable *(Catherine Conil et Patrick Deronzier, sous réserve).*
- Organiser et favoriser le débat public autour des questions alimentaires et de restauration collective publique ?
  Région Occitanie *(Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la Région).*
- Présentation du réseau RnPAT. Quelle place pour la restauration collective dans les PAT ?
  Terres en villes *(Paul Mazerand, directeur de l'association et animateur du réseau RnPAT).*

2 – INNOVATION MANAGÉRIALE OU COMMENT ACCOMPAGNER DES ÉQUIPES DANS LE CHANGEMENT ? /16h30-18h/

- Présentation de l'étude N°21 de la MNT "La santé au travail comme levier d'innovation managériale" (21 juillet 2018).
  MNT *(Jean Dumonteil, directeur des Éditions du Secteur Public, Observatoire Social Territorial).*
- Se former à l'innovation managériale. ***Commune de Morlaix*** *(Sophie Gallou, directrice de la restauration & administratrice Agores)*
- Innovation managériale, accompagnement au changement, conditions du bien-être au travail : retour d'expérience
  Communauté d'agglomération de Saintes *(Frédéric Laleu, DGS)* | ***Cabinet Archos Consultants***.
- Le CNFPT à l'ère du numérique. Formation professionnelle, e-formation et e-communautés : les nouveaux enjeux de la connaissance et de la veille métier. Présentation du PIB Point d'indice Bien-être au travail.
  CNFPT *(Teddy Colombeix, conseiller formation Pays de la Loire et Xavier Elices Diez, formateur).*
- Synthèse des débats
  François Collard Dutilleul

20h-23h30 • **Soirée de gala** offerte par la Communauté d'agglomération de Saintes. Domaine de l'Abbaye de Fontdouce, sur inscription préalable.

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

➜ *Avec la participation active des centres de loisirs de la Communauté d'agglomération de Saintes.*

• Exploration panifique
*Animation autour du pain par **le CRESNA***

• Rillettes party
*Animation autour du pain par **le CRESNA***

• Ramène la fraise
*Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût***

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

➜ *Avec les animatrices de l'ANEGJ*
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /14h-16h15/

➜ *Avec la participation active des centres de loisirs de la Communauté d'agglomération de Saintes.*

• Exploration panifique
*Animation autour du pain par le **CRESNA***

• Rillettes party
*Animation autour du pain par le **CRESNA***

• Ramène la fraise
*Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût***

TEMPS D'ÉCHANGES /16h30-18h/

➜ *Avec les animatrices de l'ANEGJ*
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

SALON
PROFESSIONNEL
9h-16h30
Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon
8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)
Repas sur place
au sein du Salon

VIE ASSOCIATIVE
15h30-16h30
Stand Agores
Accueil des nouveaux adhérents

Jeudi 6 juin 9H ACCUEIL DES CONGRESSISTES

CONFÉRENCES & ATELIERS

Cafés débats // 9h-11h

4 – ALLERGIES ALIMENTAIRES & PAI, UNE VISION NOUVELLE // Espace Germanicus

- Quel chemin parcourir pour permettre à tous les enfants allergiques alimentaires de bénéficier d'un accueil équitable, adapté et compétent en milieu scolaire ? PAI : vers une harmonisation nationale des pratiques. ***Groupe Hospitalier Bretagne Sud*** *(Dr Françoise Le Pabic, pédiatre allergologue membre du groupe de travail de la Société française d'allergologie : allergie en milieu scolaire).*
- 20 ans d'accueil d'enfants allergiques en milieu scolaire : point de vue et réflexions de l'AFPRAL.
  AFPRAL *(Pascale Couratier, présidente de l'Association française pour la prévention des allergies).*
- Comment la ville de Nice accueille-t-elle en restauration scolaire les enfants allergiques alimentaires ?
  Ville de Nice *(Virginie Grandjean-Ceccon, diététicienne).*
- Accueil et mise en place de PAI à la Réunion et particulièrement à Saint-Philippe.
  Ville de Saint-Philippe *(Jany Hoareau, responsable du service Éducation & administrateur Agores).*
- Exemple d'un portail Familles notamment dédié au suivi des PAI via la réservation quotidienne à la restauration scolaire.
  Ville de Lorient *(Julien Le Guevel, adjoint au responsable de la restauration municipale).*

5 – PRÉPARER L'ALIMENTATION DES SENIORS DÈS 50 ANS // Espace Goulebeneze

- Rôle et réflexions portées par Alim 50+ en matière de dénutrition notamment. Alimentation des seniors à partir de 50 ans, levier-clé pour éviter l'arrivée en Ehpad de personnes en mauvaise santé. ***Alim50+*** *(François Guillon, président, enseignant chercheur, Chaire marketing alimentaire et éthique).*
- Cuisiner pour donner envie : évolution des pratiques en institution, textures modifiées et manger main.
  EC6 *(Éric Commelin, président fondateur de EC6, directeur du pôle Handicap, Maître de Conférence associé à l'IFROSS, université Lyon 3 cursus Master DU Nutrition).*
- Dans le cadre de pathologies invalidantes, existe-t-il encore des solutions pour faire manger nos aînés ? ***SENES*** *(Julien Garnier, président)*
- "Sentir et ressentir pour mieux vieillir", l'éducation au goût pour les séniors, partage d'expériences terrain.
  CRESNA *(Delphine Faucon, directrice et animatrice en éducation au goût)*

6 – ÉDUCATION À L'ALIMENTATION : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE // Espace du Goût

- Présentation des ateliers animées par l'ANEGJ pendant le Forum AGORES depuis 4 ans. ***CRESNA*** *(Sarah Boivin).*
- Présentation du dispositif ICOFAS d'Appic Santé. ***APPIC Santé*** *(Arila Pochet, présidente).*
- Présentation des outils d'animations et de connaissances par les Interprofessions. ***Interbev*** | ***CNIEL*** *(Philippe Rochard, responsable des actions nutritionnelles).*

11h • Vie associative Assemblée générale Agores (salle Plénière)

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

Séances plénières

3 – 50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DONT AU MOINS 20% DE PRODUITS BIOLOGIQUES : CONTRAINTES ET LEVIERS POUR UNE MISE EN ŒUVRE EFFECTIVE EN 2022 /14h-15h30/

- Retour sur les décrets et ordonnances de la Loi #Egalim et dons alimentaires. Conseil National de la Restauration Collective.
  DGAL *(Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l'alimentation).*
- Présentation de la convention tripartite Agores/Un Plus bio/Ecocert.
  Agores *(Didier Thévenet, vice-président en charge de la Charte Nationale Qualité)* | ***Un Plus Bio*** *(Stéphane Veyrat, directeur)* | ***Ecocert*** *(Thierry Stœdzel, directeur)*
- Qu'en est-il de la progression de la bio en France et de l'égalité des régions versus la disponibilité des produits ? Présentation de l'Observatoire bio de la restauration collective. ***Un Plus Bio*** *(Gilles Pérole, président).*
- Table-ronde : retour d'expériences des villes de Monein et Poitiers sur le label "Bio en cuisine".
  Ville de Monein *(Patrice Torres, responsable de la restauration & administrateur Agores)* | ***Ville de Poitiers*** *(Sylvestre Nivet, directeur de la restauration & administrateur Agores).*

4 – SUPPRESSION DES PLASTIQUES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'HORIZON 2025 /16h30-18h/

- Présentation des dispositifs et stratégies nationales dans le cadre des enjeux sanitaires liés aux perturbateurs endocriniens et aux plastiques.
  Ministère de la Transition Écologique et Solidaire *(Marie-Laure Métayer, sous-directrice)*
- Livre Blanc Agores pour sortir du plastique en restauration collective publique. Présentation des recommandations. Présentation de la démarche AGORES et de la méthodologie de constitution du groupe de travail... Et après ? ***SIVU Bordeaux-Mérignac*** *(Christophe Simon, directeur général et Coline Salaris-Borgne, chargée de mission)* | ***Agores*** *(Christophe Hébert, président).*
- Comment sort-on du plastique ? Freins et leviers. Tables-rondes animées par Encarno Bravo (Néorestauration)
  1• échanges et retours d'expériences des collectivités adhérentes AGORES et membres du GT Plastiques. ***SIVU BM*** *(Christophe Simon)* | ***SIRESCO*** *(Frédéric Souchet, directeur général)* | ***SYREC Gennevilliers*** *(Bruno Le Saec, directeur général)* | ***Symoresco*** *(Nadine Buon, responsable qualité).*
  2• La parole aux acteurs de la plasturgie, des conditionnements alimentaires en plastique. Quelles alternatives à court et moyen termes ?
  Espri Restauration *(Francis Loiseau, directeur)* | ***Nutripack*** *(Olivier Montagne, directeur commercial).*

18h30-20h • Vie associative Visites au choix : visites d'un producteur de Cognac, d'une ferme de produits laitiers, de la Ville de Saintes

20h30-22h30 • Espace Pierre Mendès France Dégustation d'huîtres de Marennes, dégustation de produits locaux, animations : ostréïculteur,

Éveil au goût

— Village des Enfants —

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

➜ *Avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.*

• Éclairons notre lanterne
*Animation autour des légumes secs par **3, 2, 1... Goût !***

• Exploration panifique
*Animation autour du pain par le **CRESNA***

• Rillettes party
*Animation autour du pain par le **CRESNA***

• Ramène la fraise
*Animation autour des légumes par **Les Rendez-vous ô Goût***

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

➜ *Avec les animatrices de l'ANEGJ*
(échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)

Éveil au goût

— 4e journée d'étude « Éducation au goût » —

FAVORISER L'ACCEPTATION DES ALIMENTS BLOQUANTS PAR LE JEUNE PUBLIC VIA LES PRATIQUES D'ÉDUCATION AU GOÛT EN RESTAURATION SCOLAIRE /14h-17h30/

➜ *Présentation du projet ANIMASSENS, en précense de la DRIAAF, l'ANEGJ et d'adhérents Agores (Monein et Colomiers).*

RENCONTRES & VEILLE TERRAIN

SALON PROFESSIONNEL
9h-16h30
Espace Pierre Mendès France & Chapiteau

Visites du salon
8h à 9h, 11h à 14h, 15h30 à 16h30 (pause Plénières)
Repas sur place
au sein du Salon

VIE ASSOCIATIVE
15h30-16h30
Stand Agores
Accueil des nouveaux adhérents

à pied avec un guide de l'OT ou en running avec des animateurs sportifs (sur réservation préalable).

cocktails à base de cognac, smoocyclette, karaoké (sur réservation préalable).

Vendredi 7 juin 9H ACCUEIL DES CONGRESSISTES

CONFÉRENCES ATELIERS

Cafés débats // **9h-11h**

7 – ATELIER CULINAIRE « LES CANTINES PRENNENT DE LA GRAINE » // Espace Germanicus

➜ Décryptage de la loi et recommandations du GEMRCN sur l'équilibre des menus et les fréquences de consommation. Quelle place pour les repas alternatifs ? Consommation des légumineuses hier et aujourd'hui : avantages nutritionnels et limites.
EPARCA *(Anne-Guylaine Périllon, directrice de la restauration et membre du GEMRCN).*

➜ Quelles solutions apportent les industries agro-alimentaires dans le cadre de cette diversification ?
Soja Sun *(Vincent Marchand, conseiller culinaire).*

➜ Les légumes secs, ça se cuisine aussi !! Comment initier les cuisiniers et créer du plaisir avec les céréales et les légumineuses en proposant des fabrications « maison » ?
Symoresco *(Gilbert Gracia, chef de production).*

➜ Échanges de recettes et dégustation : « les légumineuses de l'entrée au dessert ».
Ville de Lons-le-Saunier *(Didier Thévenet, directeur de la restauration).*

8 – ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ // Espace Goulebeneze

➜ Retour des ateliers du CNA suite à l'avis N°81 « Alimentation favorable à la Santé ».
CNA *(Margaux Denis, secrétariat interministériel)* | ***Sylvestre Nivet*** *(administrateur Agores suppléant au CNA).*

➜ Qu'est ce qu'un aliment ultra transformé ? Que penser de la classification des aliments Nova et Nutriscore ? Que penser des nouveaux outils numériques tel que Yuka ?
Open Food Facts *(Pierre Slamich, vice-président et co-fondateur)* | ***Nova*** *(Anthony Fardet, directeur)* | ***Ville de Morlaix*** *(Sophie Gallou, directrice de la restauration).*

➜ Le point sur les travaux du GEMRCN et du PNNS 4. ***CENA*** *(Marie-Line Huc, directrice du CENA et diététicienne membre de l'AFDN).*

9 – SORTIR DU PLASTIQUE EN 2025 : POURQUOI ? // Espace Plénière

➜ Le point de vue des "Lanceurs d'alerte".
Réseau Santé Environnement France *(Serge Robert, enseignant chercheur et formateur).*

➜ Le point de vue des médecins.
Association santé environnement France *(Didier Cugy, neurologue).*

➜ Les aspects juridiques.
Cabinet Teissonière Tapaloff Lafforgue Andreu et Associés *(Maître Hermine Baron)*

Éveil au goût

– Village des Enfants –

ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT « ENFANTS » & ADULTES /9h30-11h45/

➜ *Avec la participation active des classes des communes de la Communauté d'agglomération de Saintes.*

• Éclairons notre lanterne
Animation autour des légumes secs par ***3, 2, 1... Goût !***

• Exploration panifique
Animation autour du pain par le ***CRESNA***

• Ramène la fraise
Animation autour des légumes par ***Les Rendez-vous ô Goût***

TEMPS D'ÉCHANGES /12h15-13h15/

➜ *Avec les animatrices de l'ANEGJ (échanges informels avec les congressistes, créneaux de 30 mn)*

12h - 13h45 • Repas réalisé par la Communauté d'agglomération de Saintes

14h • Clôture du Forum

Education au goût en partenariat avec l'ANEGJ

4e édition de la journée d'étude sur l'éducation au goût
Jeudi 6 juin, 14h-17h30
« Favoriser l'acceptation des aliments bloquants par le jeune public via les pratiques d'éducation au goût en restauration scolaire »
Journée animée par l'ANEGJ, Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.

Présentation du guide ANIMASSENS dédié à l'animation de la pause méridienne, en présence de :

DRIAAF, dispositif Classes du goût François Mauvais
ANEGJ, chargée de mission Sylvie Delaroche-Houot
Adhérents Agores qui ont participé à la première formation pilote sur ce guide (villes de Monein et Colomiers)

Temps d'échanges
Mercredi 5 au vendredi 7 juin, 12h15-12h45 et 12h45-13h15
Mercredi 5 et jeudi 7 juin, 16h30-17h, 17h-17h30 et 17h30-18h

Échanges informels entre les congressistes et les animatrices de l'ANEGJ (créneaux de 30 mn)

Animations au Village des enfants
Mercredi 5 matin au vendredi 7 juin midi

Ateliers d'éducation au goût ouverts aux congressistes du Forum, en qualité d'observateurs, avec la participation active des enfants des écoles de la Communauté d'agglomération de Saintes. Animés par les associations membres de l'ANEGJ :

3, 2, 1... Goût Cécile Chalopin

Cresna Delphine Faucon, Sarah Boivin et Célia Giraudie

Les rendez-vous o goût Sandra Massebeuf

Éclairons notre lanterne
Animation autour des légumes secs
par **3, 2, 1... Goût !**

Jeudi - Vendredi 9h30-11h45

Chaque participant fait connaissance avec différents légumes secs : dans un premier temps sous leur forme sèche, puis dans un second temps en dégustation.
Les participants seront invités à goûter en étant attentifs à leurs perceptions sensorielles.
La vue, le toucher l'odorat sont tous porteurs d'informations. Chacun pourra exprimer si celles-ci lui donnent envie de goûter et pourquoi.

Exploration panifique
Animation autour du pain
par **le CRESNA**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15
Jeudi 9h30-11h45
Vendredi 9h30-11h45

Après avoir identifié les différents ingrédients permettant de créer un pain, les participants dégusteront différents pains de nos régions.

Rillettes party
Animation autour du poisson
par **le CRESNA**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15
Vendredi 9h30-11h45

Maternelles & primaires
Laissez libre court à votre imagination pour créer les rillettes de votre choix.

Ramène la fraise
Animation autour des légumes
par **Les Rendez-vous ô Goût**

Mercredi 9h30-11h45 & 14h-16h15
Jeudi 9h30-11h45
Vendredi 9h30-11h45

Les participants sont invités à une découverte sensorielle d'une farandole de fruits et légumes de saison. Dans un second temps, une dégustation met la fraise à l'honneur.

SALON FOURNISSEURS

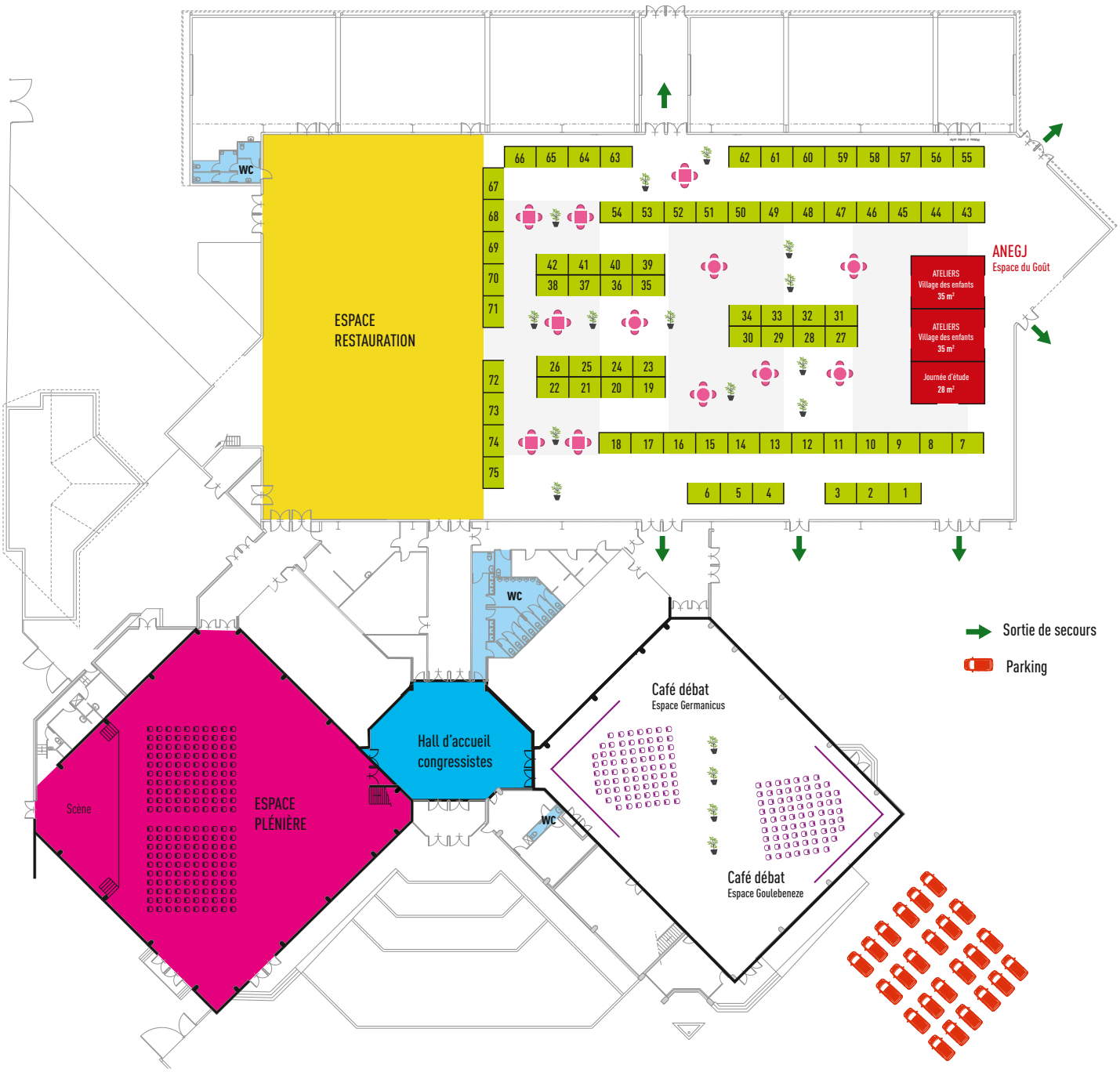
33e FORUM 2019 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

AGORES

Saintes COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

Saintes

ESPACE PIERRE MENDES FRANCE



Congressistes, élus, professionnels : Agores vous donne rendez-vous sur son stand pour partager les enjeux de la restauration territoriale publique.
Agores stand n°56-57-58

1. DATAMEAL PYRAMID GROUPE YONI // gestion informatisée des repas
2. CHEF'ECO // gestion et tri des déchets, gaspillage alimentaire
3. CONVIVIAL // produits surgelés carnés issus du Charolais et Auvergne
4. ESPRI RESTAURATION // viandes cuites, poisson élaboré
5. ESPRI RESTAURATION // viandes cuites, poisson élaboré
6. SDA // volaille fraiche et produits dérivés
7. DYNAMIC // fabricant de mixeurs professionnels, coupe légumes
8. UNEBIO // fournisseur de viandes fraiches biologiques
9. TRIBALLAT NOYAL SOJASUN // filière soja français et produits laitiers bio
10. CLARELIA NATAMA // fabrication de repas sans allergènes
11. SYSCO France // produits alimentaires frais et surgelés
12. OVOTEAM // ovoproduits
13. NATURDIS // distributeur de produits biologiques
14. O S M // fabricant de doseuses pour la restauration collective
15. MCO PRODUCTION // transformation valorisation des protéines végétales
16. SALAMANDRE // éditeur de progiciel
17. M K N // fabricant de cuisines professionnelles
18. CHARVET ETS // matériel de cuisson professionnelle
19. ELECTROLUX PROFESSIONNEL // fabricant de matériel de cuisine professionnelle
20. QUIDITMIAM // application mobile "quiditmial"
21. UNIKECO // distributeur vaisselle et emballages compostables
22. SOULIE RESTAURATION // plats cuisinés et régionaux appertisés
23. PRO à PRO // distributeur produits alimentaires frais appertisés…
24. EASILYS // éditeur solution internet pour la restauration
25. GROUPE COLIN COTE OUEST // fabricant et distributeur d'ingédients et préparations culinaires
26. UNOX France // fabricant de fours professionnels
27. SOREPACK // barquettes en carton
28. EEWORX // solution numérique HACCP et raçabilité alimentaire
29. SAINT MAMET // fruits transformés
30. PRO CLUB // groupement de référencement alimentaire
31. ID SERVICES BIO // distributeur produits régionaux frais et bio
31. OLEANDES HUILES // fabricant huiles végétales bio conventionnelles régionales
32. NUTRIPACK // barquettes et machines de conditionnement
33. LE MONDE DES CRÊPES // crêpes, galettes, pancakes, blinis surgelés
34. MIKO CAFE // torréfacteur et machine à café
35. VIVALYA // coopérative de distribution fruits et légumes, produits de la mer
36. FIRPLAST // barquettes et vaisselle à usage unique
37. VICI GESTION COMMERCE // solutions de gestion de production, audit, conseil, formation
38. MAC CAIN FOOD EUROPE // fabricant de produits alimentaires et pommes de terre
39. HUBERT CLOIX // fabricant de pasteuriseurs cuisson refroidissement
40. TRANSGOURMET OPERATIONS // grossiste distributeur alimentaire
41. GM DEVELOPPEMENT // distributeur produits frais surgelés épicerie boulangerie
42. MEIKO // fabricant de machines à laver, traitement des déchets
43. MAC MOBILIER // fabricant de meubles en restuaration collective
44. MAC MOBILIER // fabricant de meubles en restuaration collective
45. INVITATION A LA FERME // réseau de paysans bio en transformation laitière
46. APIFRUIT FRUGAM // producteur distributeur de fruits cuits et dérivés
47. GOUTERS MAGIQUES // patisserie et gouters indiustriels
48. GEORGETTE IO2 // couvert de table unique source d'économies
49. ROBOT COUPE // concepteur, fabricant de robots pour préparations culinaires
50. ALPINA SAVOIE // produits céréaliers bio et conventionnels
51. ARIAKE FPNI // fabricant d'aides culinaires
52. BLEU BLANC CŒUR // filière LIN Bleu Blanc Cœur
53. BRIOCHE PASQUIER // patisserie et tarte surgelées
54. BONNET THIRODE Grande Cuisine // cuisine professionnelle, cuisson, froid, laverie…
55. MEAL CANTEEN // start-up pour réduire le gaspillage alimentaire en RHF
56. AGORES // organisateur
57. AGORES // organisateur
58. AGORES // organisateur
59. MIKO CAFE // torréfacteur et machine à café
60. CHARLES CHRIST // plats cuisinés, légumes bio et conventionels, légumineuses
61. INTERBEV // interprofession de la viande
62. AURIOL // constructeur matériel de cuisson
63. REA PLASNET // chariot, rayonnage alimentaire
64. DS RESTAURATION // distributeur de produits alimentaires
65. NUTRITION et SANTE // fabricant et distributeur d'alternatives végétales à la viande
66. GECAM USAGUNIC // thermoscelleuses et consommables
67. POMONA PASSION FROID // distributeur de produits alimentaires
68. IANORD // logiciel d'accès, gestion de la production, stocks…
69. FROMAGERIES OCCITANES // fromages en portion et produits dérivés
70. KEYFOOD HACCP // sécurité alimentaire et hygiène
71. SABAROT WASSNER // production et commercialisation de légumineuses, céréales
72. SANIPOUSSE // hygiène et sécurité alimentaire
73. INTERBIO NOUVELLE AQUITAINE // développement des produits bio et locaux en RHF
74. HARI & CO // base de légumineuse bio 100 % française
75. RESCASET CONCEPT // thermoscelleuses et barquettes

L'équipe restauration de la CDA prépare tous les repas de ce 33e Forum. Les 3 déjeuners sont servis à l'Espace Pierre Mendès France, au plus près du salon pour favoriser les échanges congressistes/fournisseurs.

La restauration de la CDA en bref

Territoire : 60 000 habitants, soit 35 communes rurales + Saintes (25 000 habitants)
Convives : 4 structures petite enfance et 51 écoles
Repas : 4500 repas/jour (+ périscolaire, accueil de loisirs du mercredi et des vacances, séjours et camps d'été).
Personnel : 90 agents et 3 personnes au siège pour les commandes et relations fournisseurs.

// Alpina Savoie // www.alpina-savoie.com // Stand n°50

209, rue A.Bergès. CS 59441 • 73094 Chambéry cedex • Tél. 06 60 62 54 81 • Fax. 04 79 68 54 59

« Mix Végétal », extension de la gamme « Les Astucieuses » est un mélange de pâtes, légumes et légumineuses, directement réhydratables à froid : Mix + eau + 12h = Prêt. Il se décline en trois recettes végétales sources de protéines, pour varier les plaisirs : Pépinettes, lentilles corail, tomates / Pépinettes, pois cassés, basilic / Perles, quinoa, tomates et épices douces.

// Apifruit // www.apifruit.com // Stand n°46

1415 Boulevard Chantilly • 82000 Montauban • Tél. 05 63 03 35 30 • Fax. 05 63 66 43 58

Notre atelier, basé au coeur des vergers du Sud-Ouest, prépare des pommes, poires, pêches, mangues, figues, pruneaux... selon une méthode simple : lavage, pelage, mise sous-vide et cuisson à basse température ! Pas de conservateur, pas de sucre ajouté... Juste le fruit, nature !

// Ariake // www.ariake-europe.com // Stand n°51

6 rue Charles Floquet • 92120 Montrouge • Tél. 01 58 07 92 32 • Fax. 01 58 07 92 34

Ariake propose une gamme 100% naturelle, gourmande et pratique :
• ouverture au végétal : fond de légumes en pâte en seaux de 3 kg, 100% légumes : idéal pour le menu végétarien dans les cantines scolaires,
• offre bio avec le 1er bouillon de volaille bio à infuser (+ de 80% de volaille française approvisionnée à proximité du site de production),
• bouillon Dashi à infuser idéal pour les repas à thèmes.

// Auriol // www.auriol-sa.fr // Stand n°62

Allée du Roc • 47200 Marmande • Tél. 05 53 20 96 00 • Fax. 05 53 20 81 51

Constructeur de matériel pour l'agroalimentaire, Auriol SA conçoit et réalise des matériels spécifiques et innovants, à la longévité exceptionnelle. Elle propose une gamme complète de marmites de cuisson utilisant vapeur, gaz ou électricité, avec un chauffage par double enveloppe assurant une répartition idéale des calories. Le Bureau d'Etudes permet de « personnaliser » le matériel.

// Bleu Blanc Cœur // www.bleu-blanc-coeur.org // Stand n°52

La Messayais • 35 210 Combourtille • Tél. 02 99 97 60 54 • Fax. 02 99 97 60 68

BBC promeut l'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation via une agriculture responsable. Elle fédère tous les acteurs de la chaine alimentaire : 7000 agriculteurs et éle-veurs, 900 transformateurs, 1500 professionnels de santé, consommateurs, scientifiques… Elle est re-connue d'intérêt nutritionnel et environnemental par les Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé.

// Bonnet Thirode // www.bonnet-thirode.com // Stand n°54

ZI Mitry Compans 17, rue des Frères Lumière • 77292 Mitry Mory cedex • Tél. 01 64 67 61 20

Avec 3 usines et un service R&D de 20 personnes en France, Bonnet Thirode Grande Cuisine répond aux évolutions du marché. L'équipe présente en avant-première au salon Agores la nouvelle sauteuse multifonctions Precipan : une solution en termes de performance, d'ergonomie et d'économie. Plus compacte et plus facile à nettoyer, Precipan est un module de la gamme Advancia 900.

// Brioche Pasquier // www.pasquier.fr // Stand n°53

BP12 • 49360 Les Cerqueux • Tél. 02 41 29 54 00 • Fax. 02 41 29 54 02

Brioche Pasquier propose une gamme de pâtisseries surgelées, biscottes et brioches fabriquées en France. L'entreprise familiale perpétue les savoir-faire pâtissier et boulanger dans des produits « solutions » de qualité pour tous types de prestations.
Nouveauté 2018 : le caramel mousse façon cheesecake à la texture inédite (moelleux amandes, croustillant crumble, crémeux caramel sel de Guérande et mousse vanille façon cheesecake).

// Charles Christ Restauration // www.charles-christ.fr/restauration // Stand n°60

65 rue de Paris, BP4 • 72160 Connerré • Tél. 06 43 95 63 64 • Fax. 02 43 89 08 89

Charles Christ est une PME existant depuis 90 ans. Animée par une sélection rigoureuse des matières premières, elle fabrique en conserves, en poche, en seau et en barquettes, des plats cuisinés et des légumes au naturel français à la marque Gillet. Nos impératifs : privilégier l'origine France et le goût ! Nouveautés : 2 recettes de plats végétariens labellisés lancées en 2017 et le développement actuel des légumineuses en poche bio.

// Charvet // www.charvet.fr // Stand n°18

1170 rue principale, BP3 • 38850 Charavines • Tél. : 04 76 06 64 22 • Fax. 04 76 55 78 75

Charvet présente l'interface intuitive de sa gamme XL Concept, disponible sur sauteuses polyvalentes et autoclaves, sauteuses cylindriques à racleur/mélangeur et sur marmites basculantes et à agitateur. L'écran tactile de dernière génération propose un pilotage aisé de fonctionnalités telles que l'application de programmes de cuisson multi phases, l'enregistrement des recettes et bien d'autres.

// Chef éco // www.chef-eco.fr // Stand n°2

Centre d'affaires, 23 boulevard Marcel Dassault • 64200 Biarritz • Tél. 06 47 75 73 13

Nous offrons depuis 2010 une solution complète au gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets en restauration collective, via une large gamme de mobilier de tri aidant à réduire et contrôler les déchets de manière ludique et intuitive pour le convive. Innovation 2019 : une nouvelle gamme de table de tri avec système de pesée connecté (interface en ligne), pour évaluer chaque jour le poids et le coût du gaspillage lié aux retours plateaux.

// Clarelia // www.natama.eu // Stand n°10

281 avenue du Marché Gare, BAL 46 • 34070 Montpellier • Tél. 04 99 53 20 13 • Fax. 04 67 64 87 65

Clarelia, spécialiste des repas sans allergènes, facilite l'accueil des PAI allergies alimentaires. Nos gammes Natâma, Natâma Crèche et Cœur de Natâma garantissent l'absence de contaminations croisées, un goût agréable, le respect des exigences nutritionnelles, une maitrise complète de fabrication et une longue conservation, accessibles pour un seul convive. Un savoir-faire éprouvé depuis 17 ans.

// Convivial // www.convivial.fr // Stand n°3

ZI de Vichy-Rhue • 03300 Creuzier le Vieux • Tél. 04 70 30 37 01 • Fax. 04 70 30 37 06

Membre de la coopérative d'éleveurs SICAREV, Convivial est une PME spécialisée dans la préparation de viande de bœuf, veau et porc en effeuillée, hachée cuit et cru de qualité supérieure. Innovation 2019 : le parfait de veau de grain, tendre par son procédé de découpe, goûteux par le mode d'élevage des veaux, adapté aux impératifs de la cuisson en restauration collective. Dégustation de produits sur le stand.

// DataMeal Pyramid Informatique Groupe Yoni // www.datameal.fr // Stand n°1

Pyramid Informatique, 140 rue François Clément Prunelle • 34790 Grabels • Tél. 04 76 84 25 84

Face aux nouveaux enjeux des acteurs de la restauration collective, la gamme Datameal s'enrichit d'une nouvelle offre. Datameal Online, c'est toute l'expertise Datameal dans une version full-web, à l'expérience utilisateur et aux performances inégalées. De nouvelles solutions mobiles complètent la gamme autour de la traçabilité, l'hygiène, la prise de commandes, la communication…

// Ds Restauration // www.ds-restauration.com // Stand n°64

Financière Gestion Raison, 14 rue Bonséjour • 85120 La Chataigneraie • Tél. 07 69 85 60 86 • Fax. 02 51 87 49 41

Grossiste alimentaire, nous saisissons les meilleures opportunités du marché pour pouvoir vous proposer les meilleurs prix sur les produits alimentaires dont vous avez besoin au quotidien. Ainsi, vous pouvez consulter chaque mois soit L'Appro, promotion dédiée aux restaurants de type collectivités, soit La Carte, promotion pour une restauration de type commercial, à table ou à emporter.

// Dynamic // www.dynamicmixers.com // Stand n°7

518 rue Léo Backeland, BP 57 • 85290 Mortagne sur Sèvre • Tél. 02 51 63 02 72 • Fax. 02 51 63 02 73

Leader du mixeur professionnel depuis 1964, inventeur de l'essoreuse à salade manuelle et du Dynacube, 1er coupe-légumes manuel dans le monde, Dynamic propose la gamme la plus large du marché (1 à 300L). Venez découvrir nos procédés innovants (pied blender), notre système de pompe de transfert (anti TMS) et notre nouveauté 2019 (GIGAMIX XS) lors de démonstrations de préparations de veloutés « filandreux ».

// Easilys // www.easilys.com // Stand n°24

Les Salorges, 15 quai Ernest Renaud • 44000 Nantes • Tél. 06 79 59 80 16

Easilys est la première solution de gestion multi sites et 100% web dédiée aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Entièrement à la carte, augmentez votre rentabilité grâce à nos modules de gestion des restaurants, commande de repas en ligne, supervision du parc des équipements, mesure automatisée du gaspillage alimentaire et le Plan de Maîtrise Sanitaire multi sites.

// Eeworx // www.eeworx.com // Stand n°28

Domaine Vallée Verte Valentine Le Bourbon 2 • 13011 Marseille • Tél. 09 75 18 28 61

Avec Eezytrace, prenez le contrôle de votre plan HACCP et de la sécurité alimentaire de vos sites. Digitalisez l'ensemble de vos auto-contrôles et votre traçabilité des étiquettes. Sécurisez votre structure. Améliorez les conditions de travail de vos équipes. Mesurez la satisfaction de vos convives en temps réel et maîtrisez vos gaspillages. Déjà +15 000 utilisateurs conquis par la simplicité d'Eezytrace !

// Firplast // www.firplast.com // Stand n°36

4 rue de Provence • 69800 Saint-Priest • Tél. 04 72 23 02 49 • Fax.04 78 20 91 07

Firplast Vision Verte innove en développant des solutions éco-responsables et durables et propose aujourd'hui une gamme d'emballage 100% biodégradable et compostable. Dans une démarche de développement des ressources renouvelables nos barquettes GN sont fabriquées à partir de bio-matières. Après utilisation, deux processus de valorisation des déchets sont possibles : le compostage ou la méthanisation.

// Electrolux // www.professional.electrolux.fr // Stand n°19

43 avenue Félix Louat • 60300 Senlis • Tél. 03 44 62 25 53

Electrolux Professionnel est le leader des solutions complètes pour la cuisine, les boissons et la blanchisserie pour les professionnels. Nos solutions innovantes, performantes et économes simplifient la vie professionnelle de nos clients tout en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable. Retrouvez les nouvelles solutions SkyLine sur le salon Agores !

// Espri Restauration // www.espri-restauration.fr // Stand n°4

ZI Beaulieu, CS 30 018 • 72210 Rœze sur Sarthe • Tél. 02 43 39 59 50 • Fax.02 43 39 59 59

Créateur de solutions culinaires depuis plus de 30 ans sur le marché de la RHD et des PAI et spécialiste incontournable de la cuisson sous-vide, nous proposons une offre large et constamment renouvelée de produits "service" élaborés frais, cuisinés par nos chefs dans nos ateliers de la Sarthe, et des recettes "sur mesure" développées en partenariat avec nos clients pour répondre à leurs exigences.

// Fromageries Occitanes // Stand n°69

ZI Borde Blanche • 31290 Villefranche de Lauragais • Tél. 05 62 71 99 20 • Fax.05 62 71 24 24

Fruit du rapprochement de 8 fromageries artisanales en Auvergne, Pyrénées et Grands Causses, nous maîtrisons la chaîne de fabrication : collecte du lait et transformation, affinage et découpe des fromages. Une part de la production porte des certifications comme l'AOP, l'IGP, le bio. Dans notre gamme notamment, des portions Bio La Vie de Château, au lait et à la fabrication 100% Français.

// Gecam Usagunic // www.usagunic.fr / www.gecam.fr // Stand n°66

ZAC de Roumagnac • 81600 Gaillac • Tél. 05 63 57 15 93 • Fax. 05 63 57 51 19

Créée en 1976 avec l'abréviation des mots "Usage Unique", l'entreprise accompagne les collectivités dans le conditionnement des repas, la "liaison froide" : hôpitaux, cuisines centrales, traiteurs, Ehpad. Le secteur de l'agro-alimentaire est en plein essor, via la gamme des plats cuisinés.

// Georgette // www.georgettes.fr // Stand n°48

24 rue des Sablons • 95220 Herblay • Tél. 06 21 40 58 22

Georgette propose un couvert unique en inox remplaçant fourchette, cuillère, petite cuillère et parfois couteau. Cette solution ajouter au plaisir du repas une action écologique : elle est source d'économies au lavage (eau, produits lessiviels, énergie), mais aussi économe en manipulations et stockage. Son ergonomie associe sécurité et autonomie, avec un design inspiré des empreintes de pattes animales.

// GMD // www.groupemd.com // Stand n°41

Allée de Gascogne • 47000 Agen • Tél. 05 53 98 44 02 • Fax.05 53 48 13 18

Avec 5 filiales indépendantes dont « Les Délices de l'Ouest » récemment acquise, le Groupe GMD grandit avec la Nouvelle-Aquitaine et revendique son ancrage local, qui lui confère une sensibilité particulière aux enjeux d'identité territoriale et de service de proximité.
Dialogue, échange d'expériences, professionnalisme et convivialité : c'est dans cet esprit que nous espérons vous rencontrer.

// Goûters Magiques // www.gouters-magiques.com/pro // Stand n°47

Lieu-dit Kerichelard, ZA de Keranna, CS70116 • 56500 Plumelin • Tél. 02 97 61 68 60 • Fax.02 97 61 68 55

Faire du bio, c'est bien, mais avec de bons ingrédients c'est mieux ! Succombez à nos madeleines nature ou pépites de chocolat, ou encore à nos petits moelleux citron ou tout chocolat pour une pause gourmande assurée. Dans le respect des hommes et de l'environnement : des oeufs de plein air français, sans colorant, ni conservateur, ni huile de palme.

// Groupe Colin Côte Ouest // www.coteouest-selectal.com // Stand n°25

14 rue Léo Lagrange, Bâtiment C • 35131 Chartres de Bretagne • Tél. 02 99 52 52 73

Fabricant français, Côte Ouest Selectal propose une large gamme d'ingrédients et de préparations culinaires pour les menus gourmands au quotidien. En phase avec les attentes des professionnels de la restauration, nous nous attachons à élaborer des recettes savoureuses, dans un esprit clean label et d'équilibre alimentaire, en conventionnel ou en Bio.

// Hari&co // www.hari-co.com // Stand n°74

Société ICI&LÀ, 213 rue de Gerland, Les jardins d'entreprise - Bâtiment B1 • 69007 Lyon

Start-up food 100% végétale, Hari&co propose depuis 2016 des galettes et des boulettes à base de légumineuses bio et françaises aux consommateurs qui souhaitent donner plus de sens à leur alimentation. La société lance en 2019 sa nouvelle gamme de Super Soupes prêtes-à-boire, à base de légumineuses, 100% naturelles et bio. Une nouvelle alternative saine et gourmande au repas des actifs.

// Hubert Cloix // www.hubertcloix.com // Stand n°39

15 bis avenue de l'Alma • 94214 La Varenne cedex • Tél. 01 48 85 71 46

Depuis 1973, nous concevons, fabriquons et commercialisons des machines agroalimentaires dont une gamme spécifique à la restauration collective.
Le pastocuiseur « Grande cuisine » est la solution centralisée de cuisson, mixage et refroidissement du potage, sauces et autres crèmes, avec possibilité de travail de nuit avec traçabilité. Nous proposons aussi des refroidisseurs mélangés pour les préparations sucrées et salées.

// IA Nord // www.ianord.fr // Stand n°68

Parc du moulin, 8 avenue de la créativité • 59650 Villeneuve d'Asq • Tél. 03 20 05 06 06 • Fax.03 20 05 45 38

WebGerest, logiciel web de gestion de stock et de production, propose désormais une version mobile ! Accessible sur tablette et smartphone, vous pouvez enregistrer vos réceptions et inventaires, prendre vos étiquettes en photo et les stocker… Dernière nouveauté : la traçabilité connectée avec les relevés de température ou encore vos opérations de nettoyage. Démo sur notre stand !

// ID Services Bio // Stand n°31

ZAE Pierre Levée • 24 310 Brantome en Périgord • Tél. 05 53 05 83 13 • Fax.05 53 05 41 15

Entreprise implantée dans le Périgord et qui commercialise des produits régionaux, issus de l'agriculture biologique. Nombreux produits de qualité à déguster sur notre stand.

// Interbev // www.interbev.fr // Stand n°61

207 rue de Bercy • 75587 Paris cedex 12 • Tél. 01 44 87 44 60

Evolution des réglementations, PAC, projets de loi d'orientation ou de modernisation agricole, initiatives parlementaires dans les domaines de l'agriculture ou de l'agroalimentaire : les professionnels de la filière élevage et viandes sont directement impactés par bon nombre de décisions politiques. C'est la raison pour laquelle Interbev s'est dotée d'un service « enjeux publics ».

// Interbio Nouvelle-Aquitaine // www.restaurationcollectivena.fr // Stand n°73

Cité Mondiale, 6 Parvis des Chartrons • 33075 Bordeaux cedex • Tél. 05 56 79 28 52

En Nouvelle-Aquitaine, les acteurs régionaux se sont regroupés autour d'un groupe de travail consolidé en Pôle régional de la Restauration collective bio, locale et de qualité. Piloté par la Région, l'État et l'ARS, il a pour mission la construction d'un réseau d'acteurs intervenants sur le sujet de l'alimentation de qualité en restauration collective et la création d'outils.

// Invitation à la Ferme // www.invitationalaferme.fr // Stand n°45

Saint Gabriel • 44130 Blain • Tél. 06 26 24 03 76 • Fax. 02 52 78 00 02

Invitation à la Ferme est le réseau des paysans bio pour une juste rémunération du producteur et des produits locaux au bon goût fermier. Nos yaourts et fromages sont élaborés sur nos fermes avec le lait de nos vaches ou brebis puis livrés sous notre marque commune en circuit court et à moins de 80km (34 sur toute la France). Nouveauté 2019 : lancement d'une gamme brebis en yaourts et fromages.

// Keyfood HACCP // www.keyfood-haccp.com // Stand n°70

DBF Qualité, 6/8 rue de la closerie • 91090 Lisses • Tél. 01 83 62 12 43

Complète, très intuitive et ludique, notre solution digitale Keyfood HACCP vous permet de gérer parfaitement vos procédures de surveillance HACCP et de tenir à jour votre Plan de Maitrise Sanitaire (PMS). Conçue avec des professionnels du secteur alimentaire pour répondre parfaitement à vos attentes, Keyfood HACCP vous permet de réaliser et archiver votre traçabilité en 1 clic.

// Le Monde des Crêpes // www.lemondedescrepes.com // Stand n°33

P.A. De la Tourelle, rue Becquerel • 22400 Lamballe • Tél. 02 96 50 96 00 • Fax. 02 96 50 89 88

Fabricant de crêpes, galettes de blé noir, pancakes et blinis pour la RHD, Le Monde des Crêpes a mis l'accent ces dernières années sur le développement de l'axe *« Nature et bien-être »* en créant des filières en direct autour du bio, Bleu-Blanc-Cœur, Agri-Ethique (certifié commerce équitable), etc. Ces produits vous seront présentés à l'occasion du 33e Salon AGORES.

// Mac Mobilier // www.mac-mobilier.com // Stand n°43-44

ZA de la Morandais, BP 19 • 35190 Tinteniac • Tél. 02 99 45 42 22 • Fax. 02 99 45 42 38

Vous recherchez du mobilier pour personnaliser votre restaurant scolaire et/ou votre salle de pause ? Rien de tel que nos produits et nos tables basses aux nombreux coloris pour rendre votre accueil chaleureux. A vous de choisir ! Nous vous attendons sur notre stand.

// McCain // www.mccain.com // Stand n°38

McCain Food Europe, Postbus 295 • 4460 Argoes Netherland • Tél. 03 21 08 78 00

Société familiale canadienne, McCain compte 3 sites de production dans le Nord de la France et en Champagne. Simple d'utilisation en liaison froide, la gamme EASY est composée de produits pomme de terre déjà cuits, principalement 100% origine France, ne nécessitant qu'une remise en température. Dernières tendances : Crispers ou Potato Pops, des produits innovants à la croustillance parfaite

// MCO Production // Stand n°15

4 chemin de la Haute Vallée • 49220 La Jalle Yvon • Tél. 07 61 06 47 60

Spécialisé dans la transformation et la valorisation de la protéine végétale de soja, MCO innove en 2018 avec un process de fabrication de la terre à l'assiette. Une nouvelle matière première à base de soja saine, bio, sans OGM, origine France, sans additif ni perturbateurs endocriniens. Une capacité illimitée de substitution d'une protéine animale terre ou mer. Lauréat Startup Agreen 2018.

// Meal Canteen // www.mealcanteen.com // Stand n°55

124 rue Réaumur • 75002 Paris • 20 rue Benoit Lauras • 42000 Saint-Etienne • Tél. 07 69 02 08 43

Meal Canteen, l'application anti-gaspillage des cantines ! Grâce à son système de prédiction, Meal Canteen accompagne les équipes de cuisine dans leur démarche anti-gaspi. Connaître à l'avance l'affluence et les choix des convives, anticiper les productions, mesurer la satisfaction et valoriser les menus, ce sont les services que nous proposons. Venez découvrir et manipulez notre application !

// Meiko // www.meiko.fr // Stand n°42

Parc de L'Esplanade, bâtiment K, 1 rue Niels Bohr • 77462 Saint Thibault des Vignes • Tél. 06 64 15 65 30 • Fax. 01 64 61 75 68

Meiko est le spécialiste des laves-vaisselle professionnels. Avec plus de 2 000 collaborateurs dans 30 pays, Meiko est une entreprise mondiale de technologie et de services qui développe des solutions de lavage professionnelles, des appareils de nettoyage/désinfection et des installations pour le traitement des biodéchets. Autant de solutions propres et intelligentes signées Meiko.

// Miko Café // www.mikocoffee.com // Stand n°59

ZI du val d'argent nord, 8 rue de l'Angoumoisr • 95815 Argenteuil cedex • Tél. 01 30 25 73 30 • Fax. 01 30 25 54 48

Miko, c'est le secret d'une tasse riche... Symbole de convivialité, le café est la boisson la plus consommée au monde. Nous vous attendons sur notre stand autour de nos cafés à déguster.

// MKN // www.mkn.com // Stand n°17

ZAC du Gué Langlois, 16 avenue du Gué Langlois • 77600 Bussy Saint-Martin • Tél. 01 60 07 67 10 / 06 24 47 69 91

Comment MKN peut augmenter votre rentabilité ? Découvrez notre appareil de cuisson multifonction : le Flexichef, lauréat de multiples récompenses à travers le monde. Mijotage, rissolage, friture ou cuisson sous pression, tout est possible. Avec sa fonction ReadyXpress, il est 3 fois plus rapide qu'une cuisson conventionnelle. Il est aussi le 1er appareil équipé d'un système de nettoyage automatique.

// Naturdis // www.naturdis.com // Stand n°13

57 boulevard Marcel Pagnol, BP 23171 • 06131 Grasse cedex • Tél. 04 92 42 48 48 • Fax. 04 92 42 48 44

Acteur engagé de la filière bio depuis 1983, NaturDis s'agrandit pour assurer un service plus performant à ses clients : l'entreprise grossiste ouvre dans les Alpes-Maritimes un nouvel entrepôt entièrement dédié à l'épicerie. NaturDis distribue plus de 10 000 références de produits à destination de la restauration collective : fruits, légumes, produits frais, épicerie, boissons, surgelés...

// Nutrition & santé // www.cereal.fr // Stand n°65

Route de Castelnaudary BP 106 • 31250 Revel • Tél. 05 62 18 73 73

Acteur historique du végétal (marque SOY depuis 1982), Nutrition & Santé utilise du soja issu de la filière non OGM pour fabriquer du jus de soja, des tofus, des galettes de tofus ou de céréales. Notre innovation : un émincé végétal nature très riche en protéines, qui ressemble à un effiloché de blanc de volaille. À assaisonner minute, il se décline à l'infini avec des épices, des herbes aromatiques (curry, provençal...).

// Nutripack // www.nutripack.fr // Stand n°32

150 route de Lallaing • 58149 Flines les Raches • Tél. 03 27 99 16 26 • Fax. 03 27 99 23 00

Plus qu'un simple fournisseur, Nutripack met à la disposition de ses clients des solutions adaptées à leurs problématiques. Conditionnement, logistique, prolongation de durée de vie ou développement de barquette sur-mesure : Nutripack vous proposera la solution adéquate.

// Oléandes // www.oléandes.fr // Stand n°31

ZA Laouranne • 40250 Mugron • Tél. 06 52 62 99 66

Le goût, c'est un bon produit avec un assaisonnement naturel : une bonne huile, des légumes et des herbes aromatiques avec un grain de sel... et c'est tout ! Venez découvrir nos nouveautés qui apporteront du caractère à vos plats.

// OSM // www.osm22.fr // Stand n°14

10 B Rue de la Croix Rouge • 22290 Goudelin • Tél. 06 70 21 49 74 • Fax. 02 96 65 34 87

OSM a débuté son activité en 2001 par la maintenance industrielle dans la restauration collective et l'agroalimentaire. Forts de cette expérience, nous avons développé une gamme de doseurs spécialement adaptés aux contraintes de vos métiers. Nous concevons également des convoyeurs et de pompes de transfert. Tous nos équipements sont fabriqués en France.

// Ovoteam // www.ovoteam.net // Stand n°12

BP 70401 Naizin • 56504 Locmine • Tél. 06 08 91 60 56

Ovoteam offre une réponse efficace aux pros à la recherche de produits d'œufs prêts à l'emploi (plein air et bio) : maîtrise de la filière, capacité d'innovation, engagement pour une alimentation responsable, fabrication sous haute sécurité bactériologique. Notre exclusivité : l'œuf poché des chefs. Des œufs extra-frais issus de poules élevées en plein air, un pochage traditionnel dans un bain d'eau et un cœur coulant garanti.

// Pomona Passion Froid // www.passionfroid.fr // Stand n°67

3 avenue du Docteur Ténine, CS 80038 • 92184 Antony Cedex • Tél. 01 55 59 62 69 • Fax. 01 55 59 65 42

PassionFroid groupe Pomona est le distrib'acteur leader en bi-température frais/surgelés pour la RHD avec une politique dynamique d'innovation : il est le plus régional des distributeurs nationaux. 45 ans de savoir-faire et plus de 4500 références permettent aux chefs restaurateurs d'élaborer leurs propres assiettes, de l'entrée au dessert. Au plus proche de ses 60 000 clients et fournisseurs, il s'appuie sur 11 directions régionales, 35 agences locales, près de 700 commerciaux et télévendeuses, 840 chauffeurs.

// Pro à Pro // www.proapro.fr // Stand n°23

Rue Jean-Baptiste Godin • 35 590 Saint-Gilles • Tél. 02 99 55 74 11 • Fax. 02 99 55 93 78

Professionnels de la GMS et de la RHD, trouvez chez Pro à Pro des hommes et des femmes qui s'engagent au quotidien pour vous apporter une offre de produits adaptée et vous garantir une qualité de service à la mesure de vos attentes.

// Proclub // www.proclub.fr // Stand n°30

38-44 rue Edgar Brandt • 72 000 Le Mans • Tél. 02 43 40 87 75 • Fax. 02 43 50 85 78

Groupement de référencement présent depuis plus de 25 ans en restauration collective autogérée, Proclub vous propose une AMO dans le cadre de la gestion de vos achats alimentaires. Grâce au partenariat avec plus de 200 fournisseurs, y compris en circuit court, vous bénéficiez du volume d'achat de plus de 560 collectivités et d'un outil performant pour passer vos commandes et gérer votre restaurant.

// QuiDitMiam // www.quiditmiam.fr // Stand n°20

33 rue du Pastel • 31120 Lacroix Falgarde • Tél. 06 32 49 83 52

QuiDitMiam, c'est le meilleur de l'intelligence artificielle au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire. On ne vous raconte pas des salades, notre solution va vous faire gagner de l'oseille ! Collectivités, jouez la carte de la transparence en affichant les labels, le % de bio, de local, les allergènes et fiches techniques pour établir une relation de confiance avec le convive.

// REA Plasnet // www.plasnet.info // Stand n°63

4 rue de l'Étang, Parc Économique de la Sauer • 67360 Eschbach • Tél. 03 88 05 00 19

REA-Plasnet propose des systèmes de stockage légers, solides et stables convenant parfaitement au domaine alimentaire : rayonnages, étagères, tables de travail, chariots. Fabriqués en résine de haute qualité, nos produits respectent les règles d'hygiène et de sécurité et répondent à la réglementation HACCP. Découvrez nos produits et tentez d'en gagner en participant à notre jeu concours !

// Rescaset // www.rescaset.com // Stand n°75

2521 route du Tram • 38690 Colombe • Tél. 04 76 91 21 25 • Fax. 04 76 91 21 22

Avec 40 années d'expérience sur son marché, Rescaset Concept est expert en solutions de conditionnement pour la sécurité, l'hygiène et le transport des repas. La société est aujourd'hui reconnue pour son expertise dans la fabrication et la commercialisation de matériels de scellage et des emballages ultra-performants associés.

// Robot Coupe // www.robot-coupe.fr // Stand n°49

12 avenue du Maréchal leclerc BP 134 • 71300 Montceau en Bourgogne • Tél. 03 85 69 50 01 • Fax. 03 85 69 50 07

Robot-Coupe équipe en standard ses coupe-légumes du nouveau poussoir Exactitube (hors CL 50 Gourmet). Idéal pour découper les ingrédients de petits calibres (piments, cornichons, saucisse sèche, tomates cerises, champignons, radis) mais aussi les bananes, les fraises et le raisin. Parmi ses atouts : régularité de coupe "glacée" irréprochable, moindre gaspillage, compatible avec la mention « fait maison ».

// Sabarot // www.sabarot.com // Stand n°71

2 rue des Perdrix • 43320 Chaspuzac • Tél. 04 71 08 09 10 • Fax. 04 71 08 06 66

Depuis 1819, l'entreprise familiale Sabarot propose une large gamme de légumes secs, céréales et graines. Outre le produit phare « la lentille verte du Puy », nous sommes aussi spécialiste des champignons et escargots. L'entreprise sélectionne les produits les plus étonnants en valorisant ses producteurs partenaires au travers de filières garantissant l'origine et la qualité de chaque récolte.

// Saint-Mamet // www.saintmamet.com // Stand n°29

19 avenue de Feuchères, CS 72097 • 30904 Nîmes • Tél. 04 30 06 60 72 / 06 25 05 71 81

Saint-Mamet est née de la passion d'une poignée d'arboriculteurs et sert du fruit transformé en morceaux, compotes et confitures. Basée à Nîmes et Vauvert, l'entreprise défend les vertus d'un modèle filière, au plus près des vergers des arboriculteurs de la coopérative avec laquelle elle est engagée. Elle la soutient dans la conversion de 10% des vergers en bio pour proposer à la restauration collective des produits bio d'origine France.

// Salamandre // www.salamandre.tm.fr // Stand n°16

174 avenue des Minimes • 31200 Toulouse • Tél. 01 69 46 50 00 • Fax. 01 69 46 54 04

Salamandre propose depuis 25 ans des solutions de gestion performantes et innovantes pour la restauration collective. Son progiciel Fusion, certifié NF, permet de gérer tous types de structures, quelle que soient leur taille ou leur organisation. Sa couverture métier et sa large diffusion font de Salamandre le partenaire privilégié de la restauration territoriale en gestion directe.

// Sanipousse // www.sanipousse.com // Stand n°72

15 rue Copernic, Parc A10 Sud Ouest BP 10015 • 41261 La Chaussée Saint-Victor • Tél. 02 54 43 65 41 • Fax. 02 54 43 76 64

Depuis plus de 30 ans, Sanipousse accompagne les restaurateurs dans l'application des bonnes pratiques d'hygiène, notamment l'organisation des échantillons plats témoins. En 2019, Sanipousse innove et propose une nouvelle boîte pour les prélèvements témoins, pouvant contenir jusqu'à 200 gr de matière. Son format XL permet d'échantillonner des aliments volumineux comme la cuisse de poulet ou la salade.

// SDA // www.sda-volailles.com // Stand n°6

ZI de l'Hermitage, BP 123 • 44154 Ancenis • Tél. 02 51 14 26 38 • Fax. 02 51 14 26 43

Filiale de la coopérative Terrena, SDA est un spécialiste de tous les produits de volailles en filière courte. Notre défi quotidien ? Apporter une réponse efficace et adaptée à nos clients, en étant tournés vers leur pleine satisfaction : qualité, fraîcheur, traçabilité, respect des délais de livraison, conseils et propositions sur les produits de nos différentes gammes.

// Soulié Restauration // www.soulie-restauration.com // Stand n°22

392 rue des artisans, BP 3122 • 12 031 Rodez • Tél. 05 65 76 50 01 • Fax. 05 65 76 50 29

Installé au cœur de l'Aveyron, Soulié Restauration met au point, fabrique et commercialise Depuis 1973 des entrées, plats cuisinés appertisés et desserts, individuels et multi-portions, destinés à la Restaura-tion Hors Domicile.

// Sorepack // www.sorepack.com // Stand n°27

ZA Les Accrues, BP 74 • 51800 Ste-Ménehould • Tél. 06 07 49 10 21 • Fax. 03 26 89 22 13

Sorepack fabrique depuis 2001 des barquettes en cellulose imprimées pour l'industrie agro-alimentaire et depuis 2010 des barquettes Gastro Norm pour liaison froide en restauration collective. Respectueuses des normes sanitaires et environnementales, 100% recyclables, elles sont fabriquées en fibres de cellulose vierge bio-sourcées supportant des températures de -40° à +220° pendant 1h. Sorepack poursuit le développement de barquettes et de films d'operculage d'origine 100% végétale.

// Sysco // www.davigel.fr // Stand n°11

ZI Louis de Laporte, BP 41 • 76201 Dieppe Cedex • Tél. 02 35 04 82 78 • Fax. 02 35 04 88 53

Sysco France poursuit ses engagements à promouvoir une alimentation saine et durable. Nous privilégions les filières responsables et les labels de qualité pour assurer une production locale, respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement. Vous pouvez compter sur notre partenariat historique et constructif pour accompagner toutes les évolutions de la restauration collective.

// Transgourmet // www.transgourmet.fr // Stand n°40

2 avenue du vieux moulin • 33450 Saint Loubes • Tél. 06 08 62 08 84

Fournisseur national, Transgourmet livre les matières premières, produits frais, d'épicerie et surgelés nécessaires aux restaurateurs exigeants. Acteur engagé dans le développement durable, Transgourmet propose 2500 produits locaux, 500 produits bio et accompagne ses clients dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'équilibre nutritionnel des repas avec sa solution e-Quilibre.

// Triballat Sojasun // www.triballatfoodservice.com // Stand n°9

2 rue Julien Neveu, BP 93106 • 35531 Noyal sur Vilaine • Tél. 02 99 04 17 33 • Fax. 02 99 04 17 44

Sojasun est expert du végétal depuis 30 ans sur les boissons, produits cœur de repas et desserts. Les produits sont fabriqués à partir de soja français sans OGM dont la protéine végétale est extraite naturellement et respectent une charte nutritionnelle. Innovation : des fingers, bouchées croustillantes et un steak au blé, lupin et aubergines cuisinées en plus du steak de soja tomate basilic et du kids fraise framboise.

// Unébio // www.unebio.fr // Stand n°8

23 rue Nicolas Appert, BP57 • 61000 Alençon • Tél. 02 41 30 91 60 • Fax. 02 41 30 91 61

Unébio est un outil collectif d'éleveurs bio spécialisé dans la mise en marché des viandes 100% bio et françaises. Unébio est piloté par les éleveurs et géré par une équipe opérationnelle et travaille en partenariat avec des outils d'abattage et de transformation pour commercialiser les animaux de ses éleveurs bio dans divers circuits de distribution, notamment la RHD.

// Unikéco // www.unikeco.com // Stand n°21

ZA de Marticot • 33610 Cestas • Tél. 06 60 49 18 47

Tous nos produits sont conçus dans une éthique écologique et durable, pour vous donner totale satisfaction et optimiser la gestion de vos déchets lors de vos événements. Nous utilisons des matières naturelles et compostables pour un respect total de l'environnement : amidon de maïs, canne à sucre, feuille de palmiers, cellulose, bois... Notre vaisselle et nos emballages à usage unique en matière végétale 100% compostable offrent un confort d'utilisation et sont parfaitement adaptés à votre activité de restauration.

// Unox // www.unox.com // Stand n°26

23 rue Jules Vallès • 69100 Villeurbanne • Tél. 04 78 17 35 39

UNOX Spa conçoit, produit et distribue des fours professionnels pour les secteurs de la restauration, des supermarchés, de la pâtisserie et de la boulangerie. 45 professionnels, physiciens, ingénieurs en génie mécanique, chimistes et ingénieurs aérospatiaux s'occupent de la R&D pour développer de l'intelligence et de la technologie qui puissent être utilisées dans plusieurs processus de cuisson différents.

// Vici Aidomenu // www.vici-restauration.com // Stand n°37

ZA Mozart, 9 rue Georges Auric • 26 000 Valence • Tél. 04 75 86 09 20 • Fax. 04 75 82 86 39

Venez découvrir nos solutions pour la gestion de votre restauration : logiciel Aidomenu (traçabilité, gaspillage alimentaire, allergènes, statistiques produits locaux, SIQO, gestion du matériel), centrale de référencement (alimentaire, produits d'hygiène, matériel), AMO pour les marchés publics (alimentaire, produits d'hygiène, matériel, blanchisserie), audits et formations (textures modifiées, manger-main, éducation nutritionnelle...).

// Vivalya // www.vivalya-reseau.com // Stand n°35

38 rue du séminaire, Centre 402 • 94616 Rungis cedex • Tél. 01 56 30 91 53 • Fax. 01 56 30 91 54

Vivalya est une coopérative de 21 adhérents, acteurs prépondérants dans le secteur de la distribution de fruits, légumes et produits de la mer frais.
Riche de 76 dépôts de proximité créant un maillage national inégalé, le réseau Vivalya s'inscrit dans une démarche respectueuse de nos écosystèmes, toujours au plus près des attentes de ses clients.