

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale



Actes des Réunions Régionales

Professionnalisation des agents

Approvisionnements

Techniques de production

Nouvelles modalités de contrôle sanitaire



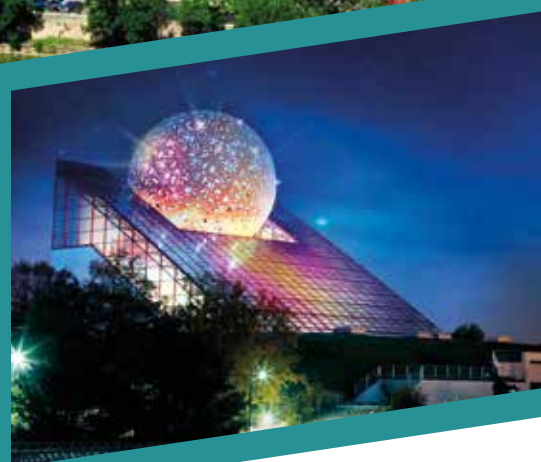
AGORES

l'intelligence collective de la restauration territoriale

30^e

FORUM 2016 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE
ENJEU SOCIÉTAL MAJEUR & EXEMPLARITÉ PORTÉE PAR LES COLLECTIVITÉS LOCALES



ORGANISÉ PAR AGORES AVEC POITIERS ET GRAND POITIERS
LES 8-9-10 JUIN 2016 AU PARC DES EXPOSITIONS

Sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture
et de l'Association des Maires de France





Madame, Monsieur,
Chers collègues,

Ce magazine est à nouveau le reflet du dynamisme et de la vitalité de notre association, avec plus de 15 réunions régionales qui se sont tenues en métropole comme en outremer.

De nombreux thèmes ont été déclinés à l'occasion de ces rencontres : nouvelles modalités de contrôle sanitaire, transparence des résultats de ces contrôles, règlement INCO, qualité des approvisionnements en circuits courts, poissons frais et autres labels de qualité, formation et professionnalisation des équipes, communication de la restauration publique, lutte contre le gaspillage alimentaire, cuisson basse température et cuisson de nuit, textures modifiées, encadrement de la pause méridienne... sans parler des nombreuses initiatives locales présentées par nos hôtes lors de visites de cuisines, de restaurants ou de producteurs. Autant de **thèmes d'actualités au cœur de nos actions quotidiennes** ou à venir qui traduisent, plus que jamais, l'expertise développée par Agores et ses adhérents qui écrivent l'histoire de la restauration publique territoriale française, aux côtés de leurs élus, forts nombreux à nous accueillir dans ces réunions.

Ces rencontres annoncent la couleur de notre prochain Forum annuel qui marquera les **30 ans d'Agores** au service des collectivités locales, de leurs élus et de nos membres.

Ainsi, après un bref bilan de l'action de l'association durant ces 30 années, par nos prestigieux invités représentant les différentes facettes de nos métiers – alimentation, formation, économie, nutrition, éducation – c'est vers l'avenir que nous nous tournerons pour vous proposer de réfléchir à l'alimentation de demain.

- Au-delà de notre expertise technique, c'est l'**optimisation des moyens et compétences** qui nous permettra de relever les défis d'une restauration publique de qualité. Cela passe évidemment par la mutualisation des bonnes pratiques autour du thème « Comment faire toujours mieux voire plus avec moins de budgets ? »
- Mais développer toujours plus de maîtrise dans la qualité des approvisionnements, des techniques culinaires, de l'économie de nos organisations, de l'implication citoyenne des territoires... ne sert à rien si l'on ne développe pas en parallèle l'éducation à l'alimentation de nos jeunes convives, si l'on n'assure pas la transmission de notre patrimoine culinaire régional afin de lutter efficacement et durablement contre le gaspillage alimentaire et la mal bouffe. C'est pourquoi ce 30^e Forum sera tourné vers **l'éducation au goût et à l'alimentation**.
- Les thématiques abordées dans le cadre du Forum tiennent également compte, comme chaque année, de la **diversité des métiers et enjeux de la restauration**. Chefs de cuisine, responsables qualité, élus et adjoints ne sont pas oubliés, avec des interventions sur des questions stratégiques ou techniques : cuisson basse température de nuit sur le salon, réforme du code des marchés, regard sociologique sur l'évolution du rapport à l'alimentation, approvisionnements locaux et projets alimentaires de territoire, lutte contre le gaspillage alimentaire, laïcité et le service public...

Agores n'agit pas seule : elle a depuis toujours créé des liens entre son réseau et **de nombreux partenaires**. Ce 30^e Forum sera pour vous l'occasion de rencontrer tous ces acteurs qui œuvrent à nos côtés et sont des relais sur vos territoires, assurant un maillage efficace et opérationnel pour le montage de vos projets.

Nous vous attendons nombreux au **30^e Forum Agores à Poitiers, du 8 au 10 juin**, pour confronter expériences et initiatives et enrichir ensemble notre culture métier grâce à un programme très riche et adapté aux enjeux de la restauration collective.



Les Actes des réunions régionales sont une publication AGORES.

Directeur de la publication | Christophe Hébert

Conception éditoriale, rédaction | com'elem | Floriane Bertez PAE des Glaisins, 5 avenue Pré Félin 74940 Annecy-le-Vieux | www.comelem.com | Tel : 09 86 27 72 80

Conception graphique | Colourful | Phonn Yorth 45 chemin du platane 74150 Sales | colourful.fr | Tel : 06 15 11 59 14

Impression | Kalistène | PAE du Levray, 5 route de Nanfray 74960 Cran-Gevrier | www.kalistene.com | Tel : 04 50 69 01 97

Régie publicitaire | GPA Event | www.gpa-event.fr

Crédits photos | Sébastien Pouchard | Ville d'Annecy | Christophe Hébert | Agores | Ville de Saint-Sébastien Sur Loire | DR

Annonceurs :

Arclynn • p.32 | Bigard • 3^e de couv | Charvet • 3^e de couv | Fromageries Occitanes • p.4 | MKN • p.4 | Proclub • p.32 | Rescaset • p.32 | Salamandre • p.3 | SDA • p.4 | Sorepack • 3^e de couv | Vici Aidomenu • p.36

ENJEUX CLÉS

LES PROBLÉMATIQUES NATIONALES



P.05 • Enjeux sanitaires

Nouvelles modalités de contrôles sanitaires
INCO : repères, outils et obligations

P.13 • Approvisionnements

Poisson frais
Labels qualité
Circuits courts

INITIATIVES LOCALES

RETOURS D'EXPÉRIENCES



LES ENJEUX RH

P.24 • Professionnalisation des agents et évolution de l'offre (RR Bretagne Ouest, Haute-Normandie, Poitou-Charentes, Pyrénées Atlantiques)

P.25 • Outils de communication de la restauration collective (RR Bretagne Ouest)

LES ENJEUX DE PRODUCTION

P.26 • Lutte contre le gaspillage alimentaire (RR Aquitaine, Pays de la Loire)

P.28 • Cuisson de nuit et basse température (RR Basse-Normandie, Haute-Normandie)

P.29 • Mixés et textures adaptées (RR Bretagne Est)

LES ENJEUX D'ENCADREMENT

P.30 • Pause méridienne & encadrement (RR Haute-Normandie, Poitou-Charentes)

P.31 • « Réenchanter l'alimentation », étude innovante sur l'alimentation en restauration scolaire

30^e FORUM ANNUEL

DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



P.34 • Programme

P.36 • Liste des exposants



Réunions régionales

3 FÉVRIER

• Bretagne Est, *Rennes*
→ Adhérent organisateur :
Christophe Bouillaux

2 MARS

• Bretagne Est, *Fouesnant*
→ Adhérent organisateur : Annie
Ledoux et Christophe Bouillaux

• Bretagne Est, *Fouesnant*
→ Adhérent organisateur :
Carole Vasseur

• Aquitaine, *Martignas sur Jalle*
→ Adhérent organisateur :
Dominique Lega

• Martinique, *Saint-Martin*
→ Adhérent organisateur :
Élizabeth Tabari

9 MARS

• Poitou-Charentes, *Rochefort*
→ Adhérent organisateur :
Marie-José Stankiévitich

• Midi-Pyrénées, *Monein*
→ Adhérent organisateur :
Jean-Michel Barreau

23 MARS

• Pays de la Loire, *Saint-Sébastien
sur Loire*

→ Adhérent organisateur :
Patrick Offertelli

• Rhône-Alpes, *Oyonnax*
→ Adhérent organisateur :
Laurent Kournwsky

• La Réunion, *Salazie*
→ Adhérent organisateur :
Jany Hoareau

30 MARS

• Midi-Pyrénées, *Toulouse*
→ Adhérent organisateur :
Jean-Michel Barreau

• Haute-Normandie, *Louviers*
→ Adhérent organisateur :
Christophe Hébert, Olivier Le Bars

20 AVRIL

• Basse-Normandie, *Hérouville
Saint-Clair*
→ Adhérent organisateur :
Ludovic Lecœur, Robert Jauneaux

27 AVRIL

• Guadeloupe, *Sainte-Anne*
→ Adhérent organisateur : Alcide
Donnat

Visites sur site

INFRASTRUCTURES

• Cuisines centrales de Saint-Grégoire (inaugurée en septembre 2015), Fouesnant et Louviers • Self de Hérouville Saint-Clair • Unité de compostage

VISITES TERRAIN

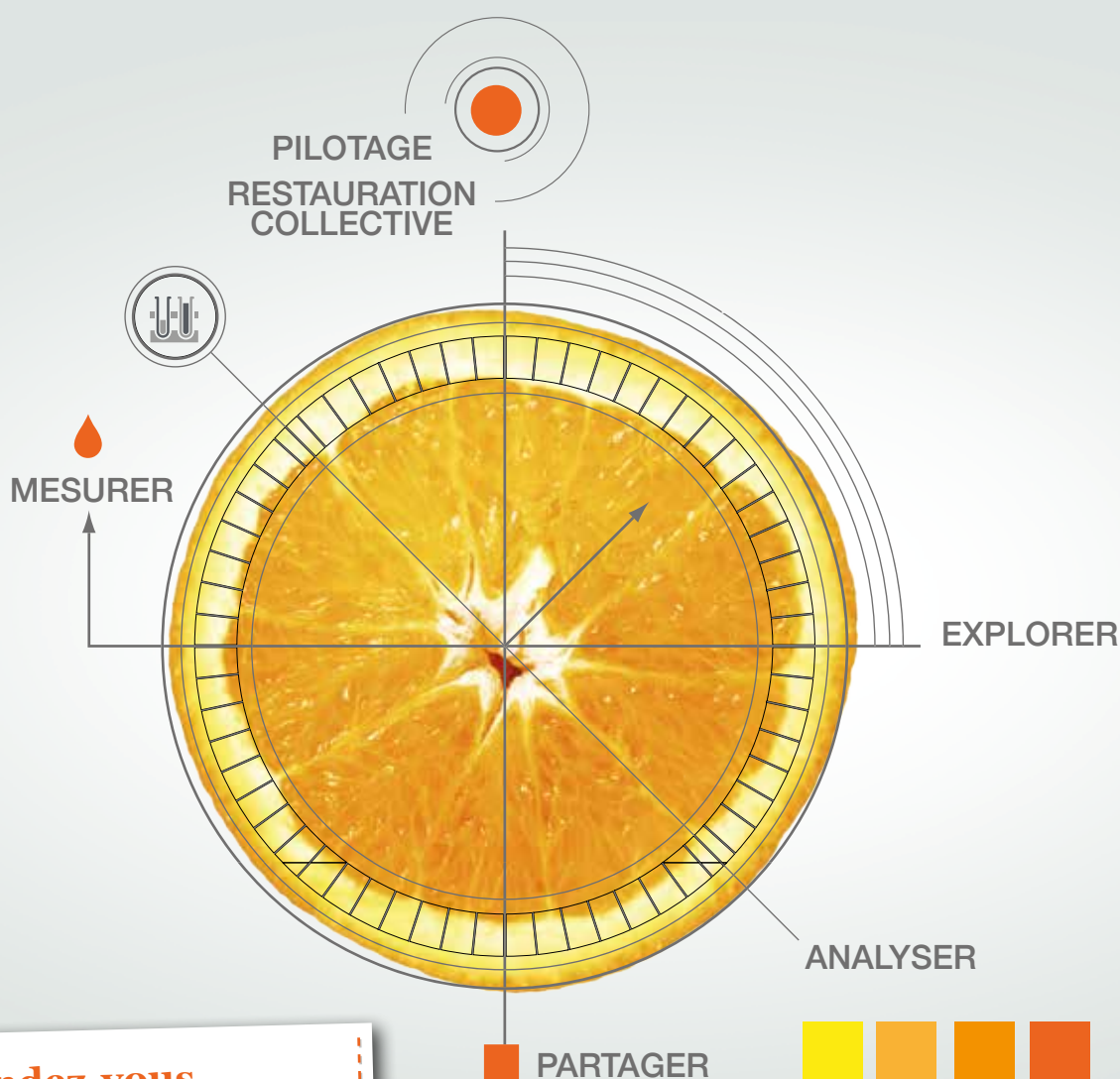
• Exploitation de Mr Barrère (éleveur de volailles), exploitation en production AB, site de maraîchage en agriculture bio des Hauts Prés, fruitière de la Combe du Val

PATRIMOINE

• Musée du peigne, frégate l'Hermione



Des indicateurs clés pour piloter votre activité



ICOM RCS Toulouse B 393 658 760 © Thinkstock 2016-04-4416 icom-com.fr

Rendez-vous
à Poitiers
les 8, 9 et 10 juin



Le produit FUSION by Salamandre 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.

Terroir

Des fromages issus de nos plus grandes régions fromagères, une **découpe soignée** respectant la **forme traditionnelle** du fromage.

Qualité

La garantie qualité a de **nombreux labels officiels** AOP, IGP, AB.



La Vie de Château

Faites vous une autre idée du fromage

Nutrition

Des portions naturellement riches en calcium et encouragées par le GEMRCN.



Proximité

Un lait et une fabrication 100% français.



La Vie de Château, votre marque solution fromagère pour la restauration

Innovation

Nous innovons sans cesse pour vous apporter des **solutions fromagères** toujours plus proches de vos attentes.

Patrimoine

Promouvoir le patrimoine français nous tient à cœur, ainsi dans nos portions individuelles vous trouverez des **fromages de terroirs AOP et IGP** mais aussi des fromages plus **modernes** pour s'adapter à vos envies.



Les Fromageries Occitanes
Z.I. Borde Blanche - BP 15
31290 Villefranche de Lauragais
Tél : 05 62 71 99 99 - Fax : 05 62 71 24 24
www.les-fromageries-occitanes.fr

La Vie de Château

Faites vous une autre idée du fromage



Société de Distribution Avicole

Le Spécialiste
des Produits de Volailles



VENEZ NOUS VOIR SUR NOTRE STAND



À VOS CÔTÉS POUR VOS CONVIVES



FILIÈRE COURTE, PROXIMITÉ ET RÉACTIVITÉ



L'art de la **grande** cuisine

Contact :
Didier Thuillier
thui@mkn-france.fr
tél. : 06 34 09 59 36



www.mkn.eu

AGORES
Rendez-nous
visite sur notre
stand no. 67

SDA - ZI de l'Hermitage - 44 154 Ancenis

Tél. 02 51 14 26 38 - Fax : 02 51 14 26 43 - televente-sda@sda-volailles.fr

www.sda-volailles.com



Les problématiques nationales

ENJEUX SANITAIRES

La sécurité sanitaire des aliments est devenue au fil du temps une préoccupation clé des consommateurs. L'activité de l'ensemble des acteurs des filières alimentaires est désormais encadrée par de nouvelles contraintes réglementaires afin de garantir la sécurité des consommateurs. Le secteur de la restauration collective est lui aussi concerné, avec des spécificités tenant à la responsabilité des agents en matière de santé publique pour les usagers.

En toile de fond se lit une préoccupation liée à la croissance des allergies et à la prévention des risques sanitaires. Ou comment éviter les difficultés de la gestion de crise par un volet prévention conséquent.





Les problématiques nationales **Enjeux sanitaires**

NOUVELLES MODALITÉS DE CONTRÔLES SANITAIRES

→ Réunions régionales Bretagne Ouest, Haute-Normandie, Basse-Normandie, Rhône-Alpes, Pays de la Loire, La Réunion, Midi-Pyrénées

Le Paquet Hygiène, entré en application au 1^{er} janvier 2006, a été suivi en 2008 par la création des premiers outils d'inspection (grilles et vade-mecum). Les retours obtenus entre 2009 et 2014 faisaient état de dysfonctionnements et de difficultés d'utilisation de ces outils : difficultés à renseigner les grilles, redondances, rapports d'inspection difficilement exploitables par les professionnels. Un audit mené en 2011 auprès d'un panel de professionnels a conduit à rénover les méthodes d'inspection et de contrôle. Cette démarche s'inscrit dans une logique de simplification et a vocation à répondre à plusieurs objectifs :

- mieux harmoniser les évaluations,
- mieux inspecter et auditer le plan de maîtrise sanitaire,
- clarifier les rapports d'inspection et les courriers d'accompagnement,
- renforcer les suites données aux contrôles officiels.

Les outils d'aide à la conduite de l'inspection

Grilles d'inspection : de nouvelles modalités

Afin d'améliorer la qualité de la grille d'inspection et de faciliter l'expression du jugement de l'inspecteur, de nouvelles dispositions ont été prises :

- une grille unique pour le domaine SSA (sécurité sanitaire des aliments) recentrée sur le contrôle officiel et l'audit du PMS, intégrant des procédures fondées sur les principes HACCP ;
- une organisation par thématique et non plus en 5M (27 items et 7 chapitres)
 - présentation de l'établissement
 - locaux et équipements
 - maîtrise de la chaîne de production



Les points du PMS à inspecter et auditer

- identification des dangers et justifications
- identification et validation des mesures de maîtrise des dangers
- application correcte (obligation de moyens) et soignée (obligation de résultats) du PMS,
- surveillance de l'application du PMS,
- vérification de l'efficacité du PMS et de sa mise à jour
- mise en œuvre d'actions correctives si nécessaire
- archivage des enregistrements.

- traçabilité et gestion des non-conformités
- gestion des déchets et sous produits animaux
- gestion du personnel
- élevage

- une diminution du nombre d'items pour une grille plus simple à saisir et un rapport d'inspection plus lisible ;
- une évaluation par l'inspecteur, dans un même item, de tous les aspects d'un point de contrôle : procédures à jour, application conforme des procédures, surveillance s'il y a lieu, vérification et actions correctives.
- la suppression de l'appréciation « pas observé » (PO) et la mise en place de règles dans les vade-mecum concernant le contrôle des documents du PMS ;
- la mise en place de suites d'inspection pour vérifier la prise en compte par le professionnel des retours d'information.

Grilles d'inspection : les points particuliers

- La réactivité du professionnel dans plusieurs cas de figure est désormais évaluée : face aux non-conformités détectées par un tiers, dans la réalisation de mise à jour de son PMS, dans la réalisation des procédures de retrait/rappel, dans la mise en place d'audits.
- Les températures et autocontrôles sont évalués à différents endroits de la grille.
- Les autocontrôles microbiologiques sont séparés dans la grille : conformité des produits finis, contrôle à réception et conformité des matières premières, nettoyage et désinfection
- Il n'existe pas d'item « maîtrise de la température » mais différentes lignes selon le contexte :
 - C302 : maîtrise des température de conservation
 - C304 : maîtrise des températures de fabrication
 - C301 et C6 : températures de réception/expédition
- La grille s'appuie sur des principes de pré-requis – notamment les bonnes pratiques de fabrication – évaluées par thématique :
 - F2 : responsabilité du professionnel
 - F3 : responsabilité du personnel

Vade-mecum : mieux auditer le PMS

Outils de l'inspecteur, les vade-mecum regroupent l'inspection et l'audit du PMS. À un vademecum général commun à tous les secteurs d'activité s'ajoutent des vade-mecum sectoriels concis complémentaires. Les vade-mecum s'articulent autour de 4 rubriques :

1. Méthodologie
2. Situation attendue
3. Flexibilité
4. Pour information

Si les vade-mecum s'appuient notamment sur des exemples de moyens généralement mis en œuvre par les exploitants pour respecter l'obligation de résultats, ils ne constituent pas pour autant des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

L'inspection se déroule en quatre étapes :

1. Préparation de l'inspection
2. Questions préliminaires
3. Inspection du site
4. Restitution orale



Le contrôle officiel
comprend l'inspection
du respect de la réglementation
(européenne et nationale)
et l'audit du PMS.





Mise en œuvre

Grilles et vade-mecum publiés sur le site internet du MAAF dès début 2016

Entrée en vigueur des grilles et vade-mecum au 1^{er} février 2016

Validation progressive des VM sectoriels

Versions consolidées fin 2016. •

Politique de suites et renforcement des pouvoirs de police administrative

Parue en juillet 2015, la note de service de la DGAL concernant la rénovation des outils et suites d'inspection explique : « les résultats d'audits obtenus en 2013 et 2014 soulignent que la notation des non-conformités est hétérogène d'un inspecteur à un autre, tant à l'échelle de l'item que pour l'évaluation globale. L'évaluation des établissements est inéquitable et non représentative de leur niveau de maîtrise. De plus, les suites données aux inspections ne sont pas encore assez fréquentes, peu contraignantes et décorréées de cette évaluation, et le suivi des suites n'est pas systématique. Outre une application déficiente des articles 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/2004, ces pratiques peuvent entraîner une perte de crédibilité du rôle de l'inspecteur pour le professionnel et le consommateur ainsi que le maintien ou l'aggravation du risque sanitaire des établissements. »

Les suites judiciaires et administratives ont donc été repensées, selon deux grandes orientations :

- Harmoniser les évaluations globales,
- Mettre en œuvre des suites plus contraignantes.

Vers une harmonisation des notations

L'évaluation globale vise à statuer sur le niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement inspecté. L'instruction établit des lignes directrices générales sur la notation d'items. La conformité n'est pas synonyme de perfection : des défauts ponctuels peuvent être acceptés. Le jugement de la non-conformité d'un item se fait à partir des constats observés sur l'ensemble des points de contrôle.

- A > conforme
- B > non conforme (non-conformité mineure)
- C > non conforme (non-conformité moyenne)
- D > non conforme (non-conformité majeure)

Afin d'harmoniser les évaluations à l'échelle nationale, celles-ci s'appuient désormais sur 3 critères :

- l'occurrence du risque,
- la gravité du risque compte tenu des non-conformités constatées,
- la confiance de l'inspecteur dans l'aptitude de l'opérateur à maintenir ou améliorer le niveau de maîtrise sanitaire.



La politique de suite

a pour conséquence des suites administratives et financières réellement mises en œuvre pour les établissements manquant de réactivité. •

La conformité aux référentiels se traduit par un **niveau de maîtrise des risques sanitaires** pour le consommateur, celui-ci étant soumis à l'appréciation de l'inspecteur : la maîtrise des risques peut donc être satisfaisante même s'il existe des non-conformités. Quatre niveaux d'évaluation globale (A, B, C, D, voir tableau ci-après) ont été définis.

Évaluation globale et politique de suites

Désormais, à chaque niveau de maîtrise des risques correspond une suite administrative. Il existe donc un lien très clair entre l'évaluation globale et le type de suite donnée au contrôle officiel, le fil rouge étant un **renforcement de l'ensemble des suites**. Concrètement, cela se traduit par la mise en œuvre des articles 54 et 55 du règlement (CE) n°882/2004 (recommandations audit OAV) et deux catégories de suites :

→ *suites administratives à but préventif en cas de manquements*

- L'article 54 indique : « en cas de manquements constatés, l'autorité compétente prend des mesures pour que l'exploitant remédie à la situation, en prenant en compte la nature du manquement et les antécédents de cet exploitant ».

→ *suites judiciaires à but répressif en cas d'infractions*

L'article 55 indique que les sanctions doivent être effectives, proportionnées, dissuasives. Les suites judiciaires sont complémentaires aux suites administratives et indépendantes de l'évaluation globale.

Évaluation globale et suites administratives

Évaluation globale	Suites administratives
A > Maîtrise des risques satisfaisante	Simple transmission
B > Maîtrise des risques acceptable	Avertissement
C > Maîtrise des risques insuffisante	Art. L233-1 CRPM Phase 1 : mise en demeure Phase 2 : Consignation de sommes/exécution d'office/fermeture ou arrêt d'activité ----- Art. L233-1 CRPM Suspension/retrait d'agrément
D > Perte de maîtrise des risques (urgence)	Art. L233-1 CRPM Fermeture/arrêt d'activité ----- Art. L233-1 CRPM Suspension/retrait d'agrément

L'article L.233-1 CRPM introduit des nouveautés sur la mise en demeure : « Lorsque, du fait d'un manquement à l'article L. 231-1 ou à la réglementation prise pour son application, un établissement présente ou est susceptible de présenter une menace pour la santé publique, les agents habilités à cet effet peuvent mettre en demeure l'exploitant de réaliser, dans un délai qu'ils déterminent, les travaux, les opérations de nettoyage, les actions de formation du personnel et les autres mesures nécessaires à la correction de ce manquement ainsi que le renforcement des autocontrôles. »

Concrètement, la politique de suites distingue deux phases :

→ Phase 1 : mise en demeure d'exécuter des mesures correctives et contradictoire

→ Phase 2 : contradictoire préalable puis si nécessaire consignation OU exécution d'office OU fermeture/arrêt d'activité.

La **consignation de sommes** permet à l'autorité administrative d'ordonner à l'exploitant de consigner (via la Caisse des Dépôts) une somme nécessaire à la réalisation de travaux, cette somme étant proportionnée à l'ampleur des travaux à réaliser et restituées à l'exploitant à mesure qu'il justifie de l'avancement des travaux. Si les travaux ne sont pas réalisés, le Préfet peut ordonner l'**exécution d'office** ou la suspension de l'activité.

L'**exécution d'office** permet à l'autorité administrative de faire procéder d'office, aux frais de l'exploitant, à l'exécution des mesures correctives prescrites (travaux), le Préfet choisissant le prestataire conformément au code des marchés publics.



*Le contrôle des fréquences nutritionnelles ne sera pas réalisé par les agents de la DDPP contrairement à ce qui avait été prévu. Les services de la DDPP ont un **rôle de conseil et d'information sur la réglementation** sans pour autant réaliser un audit avant les contrôles. La **responsabilité de l'exploitant** sur le suivi médical est confirmée. Il appartient à l'exploitant d'informer les agents sur les risques de contamination en cas de maladie : le livret d'accueil, à faire signer aux agents, est vivement recommandé.*



Les problématiques nationales **Enjeux sanitaires**

INCO : REPÈRES, OUTILS ET OBLIGATIONS

→ Réunions régionales Rhône-Alpes, Poitou-Charentes, Midi-Pyrénées

Les enjeux de santé liés à la nutrition prennent une ampleur croissante pour les consommateurs. Or, à leur intérêt croissant pour l'étiquetage des denrées fait écho un mécontentement sur la clarté et la lisibilité des informations. Le règlement UE n°1169/2011 du 25/10/2011 (dit INCO, pour INformation au COnsommateur) a vocation à fournir aux consommateurs des informations présentées de manière standardisée sur les denrées alimentaires. L'objectif est triple :

- harmoniser et améliorer la réglementation UE sur l'étiquetage des denrées alimentaires,
- renforcer les règles d'étiquetage en matière d'allergènes, pour mieux informer le consommateur qui doit pouvoir choisir en connaissance de cause
- prévenir toute pratique pouvant induire le consommateur en erreur.

INCO modifie et/ou abroge plusieurs textes existants et s'applique à l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire, restauration collective comprise, avec des spécificités pour le secteur.

Application d'INCO

En vigueur depuis le 13 décembre 2011, INCO est entré en application de manière progressive :

- 1^{er} janvier 2014 : exigences particulières relatives à la désignation « viandes hachées »
- 13 décembre 2014 : dispositions générales du Règlement
- 1^{er} avril 2015 : obligation de mentionner les lieux d'élevage et d'abattage aux viandes non transformées de porc, de mouton, de chèvre et à la volaille
- Étiquetage nutritionnel d'application volontaire est volontaire du 13 décembre 2014 au 13 décembre 2016.
- 13 décembre 2016 : obligation d'affichage de la déclaration nutritionnelle, si possible sous forme de tableau.

Mentions obligatoires de l'étiquetage

Depuis le 13/12/2014, l'étiquetage des denrées préemballées doit indiquer 12 mentions obligatoires :

- dénomination de vente de la denrée alimentaire,
- liste des ingrédients,

- tout ingrédient ou auxiliaire technologique susceptible de provoquer des intolérances ou allergies (sans tenir compte des possibles contaminations croisées)
- quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients,
- quantité nette de la denrée alimentaire,
- date limite de consommation ou date de durabilité minimale, date de congélation,
- conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- nom ou raison sociale, adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi à l'intérieur de l'UE,
- pays d'origine ou lieu de provenance,
- mode d'emploi si nécessaire,
- titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant à plus de 1,2% d'alcool en volume,
- déclaration nutritionnelle.

Déclaration nutritionnelle

Obligatoire, si possible sous forme de tableau, la déclaration nutritionnelle doit indiquer de manière uniforme pour chaque produit la valeur énergétique, les matières grasses dont les acides gras saturés, les glucides dont les sucres, les protéines et le sel, pour 100 g ou ml de produit.

Elle peut être complétée par les AG mono insaturés, les AG poly insaturés, les polyols, l'amidon, les fibres alimentaires, les vitamines et minéraux de l'annexe XIII (en quantité significative définie).

L'obligation pour les produits non préemballés concerne la seule valeur énergétique ou la valeur énergétique et la quantité de graisses, d'AG saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

À noter : il est obligatoire de fournir les informations via des mots et chiffres, les pictogrammes étant possibles.



Impact d'INCO en restauration collective

Information sur la présence d'allergènes

Si la liste des allergènes doit être indiquée sur l'emballage pour les denrées préemballées, la même obligation ne s'applique pas aux denrées non préemballées, servies notamment en restauration collective. Dans ce cas, « l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, sans que le consommateur n'ait à en faire la demande ».

Le décret d'application d'INCO stipule ainsi que les professionnels de la restauration collective « devront tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés ». Si le choix de la présentation de ce document est laissé à l'appréciation des professionnels, il doit s'agir dans tous les cas d'un document « facilement accessible pour le consommateur à sa demande ».

Lien entre INCO et le PAI

En restauration scolaire, le risque allergène est, et continue à être, géré par les PAI. L'indication des allergènes, dans le cadre de l'application d'INCO, ne vient qu'en complément du travail fait au niveau des PAI. L'information sur les allergènes ne doit donc concerner que des hôtes de passage, qu'ils soient enfants ou adultes.



POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **Fiche Ressource** « Traçabilité et qualité nutritionnelle. Dépasser l'aspect contraignant d'INCO », à télécharger sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents > Ressources documentaires > Convives & qualité de service > Information & transparence
- **Hygiène & sécurité** : réglementation, outils et exemples terrain à consulter sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents > Outils pratiques > Production
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 30^e Forum

• Mercredi 8 juin

14h-16h - Séance plénière « Évolution de la restauration publique depuis 30 ans : bilans et perspectives »

• Jeudi 9 juin

10h30-12h - Atelier débat n°1 « Du règlement INCO à l'affichage des résultats des contrôles sanitaires, quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ? »





“ Les échanges ont été riches et passionnants sur toutes les thématiques abordées au cours de cette première réunion organisée dans les Pyrénées Atlantiques. Le professionnalisme, la motivation et l'implication de Patrice Torres qui porte hauts les valeurs d'Agores laisse entrevoir de futures rencontres en proximité et l'organisation d'un prochain café-débat sur des échanges d'expériences autour du PMS.

RR Midi Pyrénées,
Jean-Michel Barreau ☺

“ Retour d'expérience très positif sur l'organisation et l'animation du temps du repas avec un accent particulier sur la qualité de l'accueil et sur la nécessité d'une collaboration étroite entre le personnel de production et le personnel de service.

RR Poitou-Charentes,
Marie-José Stankievitch ☺





Les problématiques nationales

APPROVISIONNEMENTS

Pour proposer en restauration collective du poisson frais, encore faut-il trouver comment concilier les aléas de la pêche et les contraintes de fabrication de la restauration collective.

Pour recourir aux producteurs locaux, encore faut-il trouver comment concilier offre et demande, avec une nécessaire garantie sur la qualité et les volumes.

Tout est possible... dans le respect du code des marchés publics. Encore faut-il pouvoir s'appuyer sur une réelle volonté politique des élus et sur l'implication des équipes restauration.

Il s'agit alors parfois d'accepter de travailler autrement. Mais les bénéfices sont très concrets : regain d'intérêt pour le métier en cuisine, saveurs et goût préservés pour les usagers, rapport qualité-prix plus pertinent permettant de soutenir l'économie locale.



Les problématiques nationales **Approvisionnements**

POISSON FRAIS

→ Réunions régionales Aquitaine, Basse-Normandie, Haute-Normandie

Équilibre nutritionnel et dynamique locale

Nourrir les jeunes convives de la restauration, tous les jours, dans le respect de l'équilibre nutritionnel : les orientations du GEMRCN recommandent d'inscrire au menu des enfants du poisson 2 fois par semaine. Outre l'apport en Oméga 3 que constitue le poisson frais, il faut tenir compte du fait que relativement peu d'enfants en consomment à la maison. À la mission nutritive de la restauration collective s'ajoute sa mission de découverte ou d'éducation au goût. Or, celle-ci achoppe sur une triple difficulté :

- **contraintes d'approvisionnement** : si la filière transformation de poisson frais est très développée en Bretagne, le poisson frais passe globalement par Rungis pour le reste du territoire. Par ailleurs, les ressources de certains poissons s'amenuisent chaque année.
- **contraintes de production** : les arêtes des poissons frais sont un frein à la distribution et à la consommation dans les écoles, notamment en maternelle. Or, de nombreuses cuisines n'ont ni les moyens humains, ni le temps de travailler le poisson frais pour le mettre en portion.
- **contraintes économiques** : l'achat de poisson frais local représente un coût non négligeable, qui peut freiner les démarches des collectivités.

Dispositif expérimental du Bassin d'Arcachon Val de L'Eyre

Les élus du Pays BARVAL (Bassin d'Arcachon Val de L'Eyre) ont souhaité travailler sur la thématique de la restauration collective afin de caractériser les modes de gestion et d'approvisionnement des communes. En effet, si les communes se heurtent à certaines difficultés d'approvisionnement, de coût ou de réglementation, le territoire dispose de potentiels d'approvisionnement en produits de la mer via une filière locale structurée sur le territoire : producteurs, criée, mareyeurs.

Le Pays BARVAL a donc mené dès 2011, un état des lieux afin de mesurer les problématiques et les besoins des acteurs concernés (voir chiffres ci-contre).



Plus de 1.8 millions de repas servis chaque année.
Plus de 11 900 repas/jour en période scolaire.
85,7 % des repas issus d'un service externalisé, soit 14,2% en gestion directe.
61 % des repas fabriqués sur le territoire.
Peu de partenariats entre communes. •

Cet état des lieux a permis de mettre en lumière les fonctionnements différents de la restauration collective et la filière de pêche locale :

- la filière pêche est caractérisée par des prix journaliers et des apports fluctuants alors que la restauration collective a besoin d'anticiper ses approvisionnements en volume et en prix.
- la demande de la restauration collective porte sur des produits transformés (portion, sans arêtes, congelés alors que l'activité de mareyage locale est basée principalement sur l'expédition de poissons frais entiers avec peu de transformation.

Cela étant, certains mareyeurs exprimaient de l'intérêt pour le développement d'une activité de transformation. Outre la possibilité de bénéficier d'aides publiques (Région, État, Europe), des espèces locales étaient jusqu'alors peu valorisées en frais alors qu'elles pouvaient potentiellement répondre aux contraintes de coûts de la restauration collective.



À l'issue de l'état des lieux, un **dispositif expérimental d'accompagnement** pour l'introduction de produits bio et locaux a ainsi été lancé en 2013/2014 dans 4 collectivités pilotes, avec le soutien financier de deux programmes européens (LEADER et AXE 4 du FEP). L'enjeu : **développer les relations entre commanditaires et opérateurs de la filière pêche**, afin de déterminer les opportunités, possibilités et volontés de développement d'activités et de liens commerciaux.

Concrètement, trois types d'actions ont été menées sur le territoire en 2013/2014 :

- cycle d'ateliers-formations à destination des collectivités sur l'offre bio et locale disponible pour les collectivités, dans le respect des contraintes de la restauration collective (marchés publics, règles nutritionnelles, pratiques culinaires) ;
- tests d'approvisionnement en produits de la mer locaux au sein de 4 communes pilotes ;
- actions de sensibilisation auprès des convives des 4 communes pilotes.

Cette expérience a permis d'introduire de manière significative des produits de la pêche locale dans les cantines – plus de 20 000 repas – à travers des recettes adaptées. Elle a aussi conduit à travailler les coûts et démontrer que les produits de la mer locaux peuvent être introduits avec un impact très limité, voire nul, sur les prix.

Un an après les expérimentations, le Pays BARVAL et ses partenaires ont évalué les actions entreprises pour identifier les améliorations et les freins, évaluer l'efficacité de l'accompagnement, proposer des actions pour renforcer la place des produits bio et locaux dans les menus de la restauration collective de son territoire : poursuite de la sensibilisation des convives et édition d'un guide pratique d'achat local de produits de la mer pour les gestionnaires.

Arrainetik, du bateau à l'assiette

Autre territoire, autre démarche. Implantée à Saint-Jean-de-Luz, ARRINETIK prépare et transforme les espèces de poissons débarquées par la flotte de pêche «Pêcheurs d'Aquitaine» constituée de 150 navires. Ce nouvel opérateur économique de la région propose une **solution d'approvisionnement de produits de la mer en circuit court** pour la GMS, la RHF, la restauration collective et commerciale, les chaînes de distribution ainsi que les transformateurs.

L'ambition de l'établissement ? Offrir une large gamme de produits frais et élaborés issue de la pêche locale, transformés sur place via des compétences en filetage, découpe et conditionnement.

Adaptés aux différents circuits de commercialisation, les équipements et moyens de production permettent de manipuler et transformer les produits dans des **conditions optimum de sécurité alimentaire**.



Le modèle économique a été étudié pour répondre aux besoins et contraintes de la restauration collective : offres journalières, hebdomadaires ou mensuelles avec un tarif pour une ou deux espèces de saison, conditionnement adapté à la restauration collective, respect des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP, traçabilité totale.

De l'assiette à la planète

Les études récentes présentées par L'ONG Océana attestent de **stocks européens de poissons dans un état alarmant** : 48% en Atlantique du Nord-Est et 93% en Méditerranée sont surexploités. Alors que la disponibilité en poissons européens diminue et que sa consommation augmente, la demande en produits de la pêche en Europe est satisfaite par les importations. Plus de 65% des poissons consommés en Europe est importé et la **fraude aux poissons via un étiquetage mensonger** est une pratique répandue en Europe.

Au-delà de l'aléa moral évident créé par la fraude économique, le remplacement d'espèces de poissons est aussi un enjeu environnemental fort qui touche des espèces protégées, surpêchées ou issues de la pêche illégale. Elle présente aussi un risque sanitaire : les poissons non traçables peuvent échapper aux contrôles sanitaires et vétérinaires.

L'Assemblée nationale a voté en première lecture le 15 février dernier une proposition de loi de Bruno Le Roux pour l'économie bleue. Le texte, qui comprend une vingtaine d'articles, vise entre autres à poursuivre la modernisation de la gouvernance des ports, modifier le régime d'emploi des gens de mer et à favoriser l'essor de l'aquaculture ainsi que des énergies marines renouvelables. Il compte par ailleurs une mesure relative à l'**obligation de traçabilité géographique des produits issus de la mer** aux gestionnaires de restauration collective (indication de l'origine des produits de la mer sur les cartes), en résonance avec le Règlement INCO.





Les problématiques nationales **Approvisionnement**s

LABELS QUALITÉ

→ Réunion régionale Midi-Pyrénées

Bleu-Blanc-Cœur, une agriculture à vocation santé

Bleu-Blanc-Cœur fédère ses acteurs au sein d'une association destinée à promouvoir et contrôler la qualité des produits alimentaires issus des filières (lin, luzerne, lupin...).

L'objectif ? Améliorer la composition nutritionnelle des produits animaux qui constituent notre alimentation de base. En somme, faire faire le régime à l'animal plutôt qu'à l'Homme, en s'appuyant sur un triptyque santé de la terre / santé de l'animal / santé de l'homme.

Des engagements nutritionnels et environnementaux

En février 2013, BBC a franchi un nouveau cap avec la signature d'un accord collectif de filière, devenant une **démarche agricole vertueuse pour la nutrition de l'homme et pour la préservation de l'environnement**, avec la validation des comités d'experts « nutrition » et « durabilité » du PNA. Les obligations de résultats liés aux engagements de Bleu-Blanc-Cœur seront mesurées et quantifiées, au regard des objectifs fixés d'ici 2016 :

→ sur le plan nutritionnel

- apporter près de 750 T d'acides gras Oméga 3 «renouvelables» de plus dans notre alimentation
- permettre à 1 million de français de plus de couvrir leurs besoins en Oméga 3 chaque jour
- éviter de « synthétiser » 2240 T de graisses saturées par les animaux d'élevage (soit l'équivalent de 6,5 millions de litres d'huile de palme).

→ sur le plan environnemental

- non émission de 231 000 T de CO² par les ruminants
- baisse de l'importation de 64 700 tonnes de soja des pays du Mercosur vers la France et de 160 000 T de maïs
- réintroduction de milliers d'hectares d'oléo-protéagineux dans les assolements des agriculteurs français (22 100 ha de lin, 12 000 ha d'herbe et de luzerne, 18 000 ha de protéagineux...).

Parallèlement, BBC s'engage à promouvoir une alimentation responsable et accessible au plus grand nombre, via des choix de production plus éthiques et un surcoût garanti à la production de maximum 5% pour l'ensemble de ses filières.



2008 signature d'une charte nutritionnelle avec le PNNS.

2009 BBC, marque alléguante en Europe.

2010 démarche BBC inscrite dans le PNA.

2011 BBC méthode officielle de réduction des gaz à effets de serre.

2012 BBC reconnue par l'ONU comme démarche officielle des GES. ◉



Les problématiques nationales **Approvisionnements**

CIRCUITS COURTS

→ Réunions régionales Bretagne Est, Bretagne Ouest, Rhône-Alpes, Pays de la Loire, La Réunion, Midi-Pyrénées

Après avoir été adoptée par l'Assemblée Nationale en séance plénière le 14 janvier dernier, la proposition de loi visant à relocaliser les approvisionnements déposée par Brigitte Allain a été rejetée par le Sénat quelques semaines après...

Ainsi, si renouer les liens entre producteurs et consommateurs sur un même bassin de vie semble une évidence, tant en termes d'économie locale que de solidarité ou encore de développement durable, des obstacles persistent pour passer « massivement » à la phase opérationnelle. Et pourtant, de nombreuses initiatives témoignent sur le territoire de la pertinence de la démarche et d'expériences réussies, sources de satisfaction pour les professionnels et de plaisir à table pour les usagers.

PRALim et approvisionnement de proximité

Désormais structuré en 4 axes (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire, renforcement de l'ancrage territorial des actions), le PNA est mis en œuvre localement dans le cadre du PRALIM, programme régional de l'alimentation. Celui-ci est structuré

→ autour de quatre grands objectifs :

- Promouvoir l'éducation des jeunes au bien manger
- Encourager une restauration collective de qualité
- Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation
- Valoriser le patrimoine régional agricole, agroalimentaire et culinaire

→ et deux axes transversaux :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire et soutenir une production et une consommation responsables
- Encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoire.

Définir le « périmètre » de la proximité

Par nature, il fédère les initiatives d'une multitude d'acteurs (ministères, professionnels, associations, collectivités territoriales et partenaires publics) et a vocation à encourager une restauration collective de qualité conjuguant respect des règles nutritionnelles, lutte contre le gaspillage alimentaire, développement de circuits de proximité.



Soutenir des démarches d'approvisionnement en circuits courts suppose d'apporter des réponses très concrètes à des enjeux de structuration du territoire, avec, en toile de fond, l'essentielle volonté d'engagement des élus, cuisiniers ou encore gestionnaires :

- **structuration de l'offre** : offre existante et potentielle sur le territoire, connaissance des contraintes et besoins de la restauration collective, organisation des producteurs et opérateurs économiques entre eux
- **structuration de la demande** : connaissance de l'offre préalable indispensable à la rédaction des appels d'offre, vérification de la capacité à acheter et traiter les produits locaux, anticipation des besoins.

Une démarche d'amélioration continue

Afin d'accompagner la rencontre de l'offre et de la demande en matière de circuits courts, plusieurs démarches sont en cours, dans une perspective de constante amélioration continue :

- Déploiement de plans d'actions pour les Préfets de région et Préfets de départements : fiches pratiques sur les aspects juridiques, soutien à la structuration des filières
- Outils d'aide à la visibilité de l'offre et de la demande : cartographie de la restauration collective en cours d'élaboration, recensement de plateformes, annuaires et groupements sur le site DRAAF
- Formations thématiques
- Partage d'expériences via la diffusion de recueils d'expériences et l'identification d'acteurs facilitateurs sur le terrain.



LASCAUX, projet collaboratif innovant

Si les initiatives en faveur d'une restauration collective locale, durable et de qualité se multiplient sur les territoires, les obstacles, notamment économiques, politiques et juridiques, sont encore forts. Identifier les verrous et les leviers, et surtout rendre les informations disponibles à partir de données récoltées sur le terrain : tels sont les objectifs du projet « Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable ».

À partir d'exemples choisis en France et à l'étranger, les chercheurs du programme LASCAUX étudient des expériences locales qui s'appuient sur des modèles économiques et juridiques innovants : politiques publiques, projets d'entreprises, initiatives d'associations... L'objectif ? Proposer des modèles vertueux et des outils d'aide à la décision privée et publique.

Identifier des modèles innovants de restauration collective locale durable

Échelonné entre avril 2015 à septembre 2016, ce projet collaboratif poursuit deux objectifs :

- élaborer une **typologie des politiques publiques** en matière de restauration collective locale et durable, sur la base d'une analyse des caractéristiques juridiques et techniques de « modèles – références » de restauration collective en fonction des contraintes et des objectifs de politiques publiques poursuivies, et ce « de la fourche à la fourchette ».
- mettre en place une **plateforme numérique** « Laboratoire des systèmes alimentaires territoriaux » destinée à alimenter, puis prolonger le partage d'expériences, à faciliter la mise en réseau des différents acteurs de la restauration collective, consolider les liens entre les chercheurs et les acteurs publics, privés et associatifs de la restauration collective et enfin à assurer une diffusion large de la typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable. Cette plateforme numérique proposera une entrée par carte et une entrée par des filtres de requêtes (fiches expériences, types d'actions, obstacles et leviers).



Lauréat de l'appel à projets national du PNA 2014, ce projet du Programme LASCAUX est soutenu par le Ministère de l'Agriculture et Agores.



Identification des expériences via administration d'un questionnaire (116 réponses, soit 72 communes, 17 départements, 6 régions, 8 EPCI, 1 Ehpad, 5 sociétés) puis analyse des réponses (grille de lecture et entretiens complémentaires).

Filières de proximité en Bretagne

Le développement de filières d'approvisionnements de proximité s'inscrit dans une logique de soutien à la dynamique économique et sociale des territoires. En Bretagne, comme ailleurs, « manger local » :

- constitue un soutien collectif en période de crise : avec des volumes de commande conséquents, la restauration collective représente pour l'agriculture et l'agroalimentaire un débouché important susceptible de contribuer au maintien de l'activité agricole.
- valorise l'agriculture régionale/française : le respect de réglementations exigeantes a conduit les producteurs français à mettre sur le marché des produits répondant à des critères de qualité et de traçabilité de haut niveau.
- restitue sa valeur à l'alimentation : redonner du sens à l'alimentation, c'est aussi un levier pour redonner de la valeur au travail des agriculteurs.

Qualité et proximité

L'offre locale en Bretagne compte des bassins de production majeurs (notamment sur les filières lait et porc) et s'appuie sur des signes et labels de qualité multiples :

- des produits labellisés : 1 093 exploitations Label Rouge (principalement en volailles et viandes bovines), 1890 exploitations Bio (7ème rang national), 460 exploitations AOC / AOP, 596 exploitations et entreprises bretonnes IGP,
- des produits Bleu Blanc Cœur et d'autres labels s'appuyant sur un cahier des charges collectif : 70 producteurs fermiers BBC dans toute la France + 5 000 producteurs de filière.

L'offre fermière (circuits courts) représente quant à elle plus de 3 000 exploitations (soit 10% des exploitations, pour une moyenne nationale de 20%), dont 1/3 en agriculture biologique. En termes d'offre, 32% des producteurs vendent des légumes en production principale et 16% de la viande bovine. Les modes de vente les plus fréquents sont la vente directe à la ferme puis les marchés, peu de fermes vendant leur production à la restauration collective.

Spécificités de l'approvisionnement en restauration collective

Si la restauration collective représente un gros volume de denrées alimentaires, elle nécessite pour les producteurs de répondre à une multitude de critères : qualité sanitaire garantie, calibrage des produits, portions, capacité à fournir les volumes nécessaires au fil des saisons, fréquence de livraison... Du cahier des charges découlera le type d'approvisionnement possible.

Les chambres d'agriculture de Bretagne ont identifié pour 2016 des pistes d'actions pour accompagner la structuration des filières :

- côté producteurs : qualification de l'offre disponible en Finistère, visibilité de l'offre, diffusion d'outils, organisation de forum, travail en partenariat avec les CCI, la CMA, la MAB, formation..
- côté collectivités : échanges et préconisations sur les modalités de mise en oeuvre des projets d'approvisionnement en circuits courts, sensibilisation des élus à la démarche, visites de fermes, conseil juridique...

L'enjeu : aider les producteurs à accéder à de nouveaux marchés tout en répondant avec cohérence et pertinence aux besoins de la restauration collective.



La restauration collective représente 49 millions de repas/an en Finistère.

Rhône-Alpes Gourmand, facilitateur d'approvisionnements locaux

Rhône-Alpes Gourmand a opté pour un statut associatif, avec l'adhésion des entreprises, des organisations professionnelles et des organismes consulaires. L'organisation régionale œuvrant au développement des entreprises alimentaires du territoire s'est fixé trois grandes missions : promotion des produits alimentaires, appui aux projets de développement des entreprises, pilotage de projets exploratoires et structurants pour le secteur.

« Approximité », le projet-atout des industries alimentaires locales

Rhône-Alpes gourmand est à l'initiative du projet « approximité ». À l'origine, il y a plusieurs constats : si des initiatives prometteuses existent sur le territoire, elles sont souvent portées par des collectifs de producteurs agricoles. Et si les industries alimentaires locales ont une carte à jouer, elles n'ont pour la plupart qu'une maigre connaissance de l'organisation de la restauration collective.

Rhône-Alpes Gourmand se positionne comme un « entremetteur » sachant détecter des projets d'innovation en lien avec la restauration collective. « Approximité » vise ainsi à faciliter le rapprochement entre professionnels de la restauration collective et entreprises de transformation alimentaire locales.

- Pour les entreprises de transformation alimentaire, il s'agit de mieux comprendre l'organisation de la restauration collective, ses besoins et contraintes, de confirmer l'existence d'un marché et d'être capable d'y répondre.
- Pour les professionnels de la restauration collective, il s'agit de mieux connaître l'offre locale en produits transformés, de développer des contacts locaux rapprochés avec des artisans/industriels capables de proposer des solutions adaptées aux besoins, référencer davantage de produits locaux.

Rhône-Alpes Gourmand déploie des actions visant à soutenir le développement du projet « proximité » :

- ateliers d'information à destination des entreprises de transformation alimentaires,
- visites de cuisine collective,
- rencontres acheteurs/fournisseurs,
- appui à la communication auprès des convives pour valoriser l'approvisionnement local,
- appui à l'expérimentation de partenariats pour optimiser la logistique,
- valorisation et une diffusion des résultats.



Lycées de La Réunion : valoriser le Manger local

Avec un nombre considérable de denrées importées, manger local « pèse son poids » dans les Dom-Tom...

Question de qualité et de traçabilité bien sûr, mais aussi de développement durable (réduction des gaz à effet de serre avec la limitation des transports) et d'économie locale, en contribuant au maintien d'emplois locaux.

Mais la démarche ne s'improvise pas. En amont, elle suppose de travailler avec les fournisseurs pour déterminer quels produits présenter et définir au plus juste les besoins pour bénéficier de tarifs attractifs. En termes d'organisation, cela suppose également pour les professionnels de la restauration d'accepter la souplesse dans les plans alimentaires tout en anticipant les commandes : une double gymnastique...

En aval, privilégier les approvisionnements locaux nécessite de travailler avec l'équipe pédagogique sur le goût, la mise en valeur des produits (association des goûts et couleurs, salad bar...) et d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Quelles pistes d'actions ? Les expériences en lycée

La valorisation de la production locale dans les lycées de La Réunion s'est mise en place grâce au travail mené en lien direct avec les associations de producteurs : échanges sur les pratiques de la restauration scolaire, visites, journées réseaux pour échanger sur les pratiques et difficultés, journées "produits locaux" pour sensibiliser les lycéens, concours "Chef Péji", participation des chefs à la semaine de la Gastronomie.



“ Agores fait partie du comité de concertation de Rhône-Alpes Gourmand, aux côtés de l'État, la Région, le SNERS, les organismes consulaires et Corabio. ”

POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **Cotations hebdomadaires** des marchés alimentaires (FranceAgriMer) et **veille juridique** « Réforme du Code des Marchés publics », à consulter sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents > Outils pratiques > Gestion > Approvisionnements documentaires > Convives & qualité de service > Information & transparence
- **Coordonnées des interlocuteurs FNAB** en régions, à télécharger sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents > Outils pratiques > Coordonnées réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 30^e Forum

● Mercredi 8 juin

9h30-12h - Atelier débat n°2 « Réforme du code des marchés »

● Vendredi 10 juin

9h-10h30 - Atelier débat n°2 « Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ? » - Atelier débat n°3 « Projet Lascaux »

10h30-12h30 - Séance plénière « Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ? » • Tables rondes produits de la terre & produits de la mer





“ Quelques élus étaient présents, accompagnant leurs responsables de la restauration. Cette rencontre constituée d'interventions et d'échanges d'expériences fait partie intégrante de notre veille professionnelle, de la formation et de l'information continue nécessaires à l'exercice de nos métiers territoriaux.
RR Haute-Normandie, Christophe Hébert ☉

“ Les échanges se sont poursuivis autour d'un buffet organisé par le service Restauration de Monein et les producteurs locaux, nombreux sur le territoire : Jurançon, charcuteries, foie gras aux raisins, axoa de veau bio, poulet bio local, viandes BBC, yaourts fermiers, fromages de Mr Loyatho, pêches roussane d'antan, pastis aux pêches.
RR Midi Pyrénées, Jean-Michel Barreau ☉



“ Mme Susset conclue la matinée en relevant les mots les plus utilisés au cours de la matinée – qualité et proximité – et en rappelant que Toulouse possède une régie agricole de 240 hectares qui produit des légumes bio et fournit la cuisine sur quelques productions.
RR Toulouse, Jean-Michel Barreau ☉

“ Les échanges se sont poursuivis autour d'un buffet préparé et servi par les personnels de la cuisine centrale de Rochefort, mettant les produits locaux à l'honneur : bœuf du marais, yaourts fermiers, jonchée...
RR Poitou-Charentes, Marie-José Stankievitch ☉



Initiatives locales

RETOURS D'EXPÉRIENCES

Enjeux de gestion des ressources humaines,
maîtrise des coûts via la lutte contre le gaspillage alimentaire,
veille métier en matière de techniques de production
pour coller aux évolutions des attentes des usagers, enjeux sociaux
liés au rôle de la pause méridienne et de la restauration scolaire...

Les métiers de la restauration collective touchent à une multitude de problématiques.

De la mise en œuvre des denrées à leur consommation,
les professionnels sont questionnés dans leur capacité à « restaurer ».
Un terme à double sens : au-delà de la dimension nutritive,
il est surtout question de restaurer l'image du métier
pour lui redonner du sens et de la valeur.





Initiatives locales Retours d'expériences

LES ENJEUX RH

Professionnalisation des agents et évolution de l'offre de formation

Réunions régionales Bretagne Ouest, Haute-Normandie, Pyrénées Atlantiques, Poitou-Charentes

Les agents territoriaux ont depuis 2008 une obligation de formation continue. Aux formations d'intégration et de professionnalisation, dont la durée est fonction de la catégorie, s'ajoute un droit individuel à la formation (DIF) de 20h/an pour des actions de formation à la demande de l'agent.

Les orientations formatives du secteur

En matière de formation continue, l'offre du CNFPT est structurée par itinéraire métiers, soit des ensembles de modules de formation à suivre pour les agents en fonction de leur profil, leur parcours et leurs besoins.

Construite par le CNFPT et portée par le pôle de compétences restauration collective, l'ONH22 (offre nationale harmonisée) a vocation à **homogénéiser le contenu des formations** délivrées sur l'ensemble du territoire. Elle prend en compte :

- les politiques publiques : PNNS, PNA, Grenelle de l'environnement ;
- les évolutions réglementaires : règlement INCO, loi sur l'offre alimentaire ;
- les nouvelles recommandations GEMRCN.

De nouvelles orientations nationales viennent compléter l'ONH22 à compter de 2016-2017, sur différents thèmes :

- évolution des territoires : impact de la loi NOTRe sur les services de restauration
- renforcement de la culture « sécurité & prévention »,
- gestion et management,
- développement durable.



Le répertoire des métiers territoriaux du CNFPT recense **7 métiers dans la famille « Restauration collective »** : directeur(rice), responsable qualité, responsable de production culinaire, responsable de site de distribution, responsable d'office, cuisinier(e), agent de restauration. •

L'enjeu ? Proposer des itinéraires de formation offrant à tous les agents une base commune, en phase avec les besoins des collectivités, tout en apportant des réponses adaptées aux problématiques locales. Des actions de formation sont ainsi organisées dans chaque département, avec une **complémentarité des offres locales et inter régionales** autour d'un fil rouge « développement durable ».

Itinéraire « Pour une restauration collective durable »

Poussant la formation des agents au-delà du cadre réglementaire, l'itinéraire de formation I2M02 « Pour une restauration collective durable » est transversal. Il concerne ainsi une diversité d'acteurs : métiers de la restauration collective, de l'éducation (et plus particulièrement les agents qui accompagnent les enfants sur le temps du repas et les animateurs enfance-jeunesse), de la commande publique et du bâtiment pour certaines thématiques.

Cet itinéraire de formation vise à inscrire la restauration collective dans une démarche de développement durable construite sur 3 piliers :

- pilier humain : module « Agir pour le bien-être de ses convives et de son équipe »
- pilier économique : module « Produire des repas équilibrés en favorisant l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio participant ainsi au développement économique de son territoire »
- pilier environnemental : module « Intégrer une démarche respectueuse de l'environnement dans la gestion de son service de restauration ».

Parallèlement, le CNFPT a créé 3 itinéraires métiers nationaux OIC-M, structurés autour d'un tronc commun et de modules spécifiques, prévus pour 2017-2018 : directeur de restauration collective, responsable qualité en restauration collective et responsable de production culinaire.



Outils de communication de la restauration collective Réunion régionale Bretagne Ouest

Si les services de restauration collective sont par nature en lien avec différents publics cibles aux attentes multiples, la communication n'est pas encore toujours bien prise en compte. Or, les enjeux de communication en restauration collective sont nombreux : informer, sensibiliser, valoriser, rendre compte, fédérer, animer sont autant de motifs de communication pertinents.

Valoriser les équipes autant que la prestation

Manque de temps, de compétences, d'envie... mais aussi faible « culture communication » ou peur des redondances, alors que les usagers et élus changent au fil du temps : les freins sont encore nombreux en interne.

Les services de restauration collective peuvent ou doivent communiquer sur une quantité de messages ou informations : le fonctionnement du service, la démarche qualité, les menus, l'encadrement, la formation, les objectifs et perspectives permettent de faire connaître les services restauration et de valoriser autant les équipes que la prestation. Dans cette optique, il est important de **trouver le juste équilibre** : ne pas s'auto-censurer ni noyer l'information dans un flux trop dense.

Cibles et messages des services restauration

C'est a priori au directeur, au chef de service ou au gestionnaire du service de centraliser les informations puis d'en assurer la diffusion, en associant éventuellement à la démarche d'autres compétences, comme par exemple le ou la diététicien(ne).

Verticale et horizontale, la communication est également interne et externe :

- en interne, elle concerne les élus et la hiérarchie administrative, l'ensemble des personnels de restauration, les personnels des temps péri-scolaires mais également les enseignants voire le personnel de santé scolaire
- en externe, elle concerne en priorité les usagers (convives, parents, familles pour les seniors), les fournisseurs et producteurs. Enfin, pensez à informer vos partenaires clés : Agores, dans une logique de réseau et de partage métier, ainsi que les institutionnels et la presse.

Dans tous les cas, la démarche ne s'improvise pas : **la communication doit être intégrée dès l'origine du projet** de restauration collective, afin d'être pensée dans sa globalité et d'être à la fois efficace et pertinente.



5,3% des agents territoriaux travaillent dans un service de restauration collective.

6 millions d'élèves fréquentent les restaurants scolaires.

62% des repas sont fournis en régie directe.

96% des agents de restauration sont en catégorie C. ”



Initiatives locales Retours d'expériences

LES ENJEUX DE PRODUCTION

Lutte contre le gaspillage alimentaire Réunions régionales Aquitaine et Pays de la Loire

Dans la lignée du pacte anti-gaspi qui doit permettre de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025, Stéphane Le Foll et Ségolène Neuville ont annoncé lors du lancement de la 31^e campagne des Restos du Cœur un élargissement des réductions d'impôts pour permettre aux producteurs de donner des fruits, légumes et pommes de terre transformés et conditionnés.

Valorisation des biodéchets, seconde chance ou seconde vie à des produits non calibrés pour la grande distribution, sensibilisation des consommateurs... les pistes sont multiples et complémentaires.

Partant du principe que le « meilleur déchet » est celui qui n'existe pas, les professionnels de la restauration collective sont de plus en plus nombreux à intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire « à la source ». Un gain de denrées et une économie substantielle sur l'année...

Visites sur le terrain de deux démarches complémentaires.

Réduction du gaspillage dans les restaurants municipaux de Saint-Sébastien sur Loire

La restauration municipale de Saint-Sébastien sur Loire produit 1600 repas / jour. Elle dispose de 2 sites de production et de 6 sites de services, soit 12 restaurants.

Une extrapolation sur la base d'une semaine de pesée a permis de dresser en 2014 le diagnostic suivant : la restauration affichait 51% de gaspillage alimentaire, soit 60T/an... ou 220 000€ chaque année. Le gaspillage se répartissait entre 40% de restes de fin de service et 60% de déchets des convives. Le service restauration s'est fixé des objectifs annuels : 35% de gaspillage sur 2015-2016, 25% sur 2016-2017 et 20% sur 2017-2018.

La démarche s'est appuyée sur une réelle volonté politique et une implication collective, deux conditions indispensables à la réussite du projet dans la durée. Face à un enjeu transversal, le projet devait mobiliser les différents services : comité de pilotage, Atsems, agents hygiène et propreté, animateurs, agents de restauration.

L'enjeu : travailler ensemble pour s'enrichir de la diversité des pratiques et expériences et œuvrer tous dans le même sens.

“

À consulter en ligne
Guide CPIE « comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective », éléments de méthode et recueil d'expériences.

Guide DRAAF Auvergne : guide méthodologique et outils pour réaliser ou faire réaliser un diagnostic gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective. ”





Les ingrédients de la démarche

La campagne de sensibilisation s'est déroulée sur 3 mois, entre mars et mai :

- 10 au 20 mars : réunion de lancement dans chaque restaurant (1 à 2h).
- 30 mars au 3 avril (1 semaine) : pesée des restes sur tous les sites puis communication des résultats aux convives.
- mi avril à mi mai : sensibilisation de 80 agents au gaspillage via ½ journée d'ateliers collectifs avant validation et planification d'un plan d'actions.
- mi mai fin mai : co-construction du plan d'actions (½ journée). L'ensemble des responsables de cuisine ont priorisé, planifié puis validé conjointement les actions, à mettre en œuvre par type de poste, avec un suivi régulier du projet et des semaines de pesées.

Compost In Situ, pour un compostage autonome ou de proximité

L'arrêté du 12/07/2011 a fixé les seuils et échéances à partir desquels les gros producteurs de biodéchets doivent procéder à leur tri et à leur valorisation organique. Comme les entreprises, les collectivités sont concernées par le texte, qui fixe depuis le 1^{er} janvier 2016 le seuil de bio-déchets à 10T/an et celui des huiles alimentaires à 60L/an.

À l'horizon 2025, le tri à la source sera par ailleurs obligatoire pour les déchets organiques avec une obligation de les valoriser, via un plan de réduction et de valorisation des déchets.

Créée en 2014 dans la région de Nantes, Compost In Situ est le fruit du rapprochement de deux structures citoyennes impliquées de longue date dans la gestion des déchets organiques. La société propose des solutions « clé en main » pour composter sur place : mise à disposition de composteurs, accompagnement à la mise en route, suivi par un maître composteur, brassage et retournement mécanisé du compost, livraison de broyat adapté au compostage.

La démarche de la société s'appuie sur 3 piliers complémentaires :

- réduction des transports, par le développement d'une agriculture péri-urbaine (enjeu bilan carbone).
- développement d'une économie circulaire locale, via des rencontres entre milieu rural et urbain.
- bien-vivre ensemble, grâce à la maîtrise du processus de compostage sans nuisance pour le voisinage.



D'autres pistes de réflexion/action

- Agores et FNE ont conjointement créé un gaspimètre destiné à mesurer de manière simple et ludique la quantité de pain jeté en fin de service (pain entamé ou non consommé) dans les restaurants scolaires.
- le Conseil Régional Aquitain a positionné en site pilote des lycées pour tendre vers le zéro déchets alimentaires.
- le SIREC de Cenon-Floirac-Ambares a mis en place une gestion des plats non distribués pour ne pas les jeter.
- le collège de Saint-Genis de Saintonge a mis en service un digesteur Eco-Cleaner acquis par le Département de la Charente-Maritimes. •





Cuisson de nuit et basse température Réunions régionales Haute-Normandie, Basse-Normandie

La cuisson basse température est une technique de cuisson destinée à **préserver la structure et la saveur des aliments**. Si des applications existent pour les végétaux – fruits et légumes –, cette technique est principalement utilisée pour la viande, avec une considération clé : c'est la présence ou non de collagène dans un muscle qui détermine le type de cuisson.

Exemple ? Réputé pour son collagène, le paleron sera cuit à cœur s'il est soumis à une ébullition de 20 minutes... mais imangeable car trop dur, le ratio temps/température n'étant pas suffisant pour solubiliser le collagène. Une ébullition de 3h sera ainsi nécessaire pour l'attendrir.

Au contraire, un morceau de filet de boeuf cuira en moins de 5 minutes, avec une exceptionnelle tendreté due à l'absence de collagène.

Considérations scientifiques et qualités organoleptiques

Comme pour un mur, le collagène est le ciment du muscle. Au cours d'un traitement thermique – à la cuisson – les tissus conjonctifs (collagènes) du muscle sont responsables à 92% de la dureté de la viande, les 8% restants dépendant des conditions d'élevage et d'abattage.

Concrètement, il peut y avoir :

- **rétraction** de la pièce de viande : en chauffant, le tissu conjonctif se rétracte et entraîne une déformation des pièces concernées
- **gélatinisation** : en prolongeant le chauffage, le collagène se solubilise et le tissu conjonctif perd sa rigidité initiale.

Points de repères

- Règle des 3 : si l'on monte à 65°C pendant 3 heures ou 3 quarts d'heures sous pression, la viande se pourra se conserver pendant trois jours soit J+3.
- Pour réaliser une cuisson basse température, il faut programmer la température ambiante du four au plus près de la température de référence de l'appoint de cuisson. Ce procédé allonge considérablement le temps nécessaire : on conseille alors l'utilisation de fours vapeurs ou de thermoplongeurs qui permettent une plus grande précision.
- Pour les morceaux de viande sans collagène, plusieurs appoints de cuisson existent. Une température précise correspond à chaque niveau de cuisson : bleu 55 °C, saignant 58 °C, rosé : 65 °C, bien cuit : 69 °C.
- La cuisson de nuit est la recherche du meilleur compromis dans le couple temps/température, avec une adaptation des barèmes au temps disponible. On distingue ainsi basse température (< 100°C) et juste température (55°C).

Mixé et textures adaptées

Réunion régionale Bretagne Est

La France est confrontée à un inéluctable vieillissement de sa population : entre 2000 et 2020, le nombre des plus de 85 ans aura doublé, atteignant 2 millions de personnes. De ce constat démographique découle un fort enjeu de santé publique, lié aux exigences nutritionnelles et sanitaires spécifiques de cette population.

Réhabiliter l'alimentation à texture modifiée

Les personnes âgées, atteintes de polyhandicap ou suivant un traitement médical lourd sont très souvent confrontées à des difficultés pour s'alimenter, avec un recours fréquent à la cuisine mixée. Pour améliorer la qualité de celle-ci, souvent vécue comme un mal nécessaire, un état des lieux des pratiques autour de la cuisine à texture modifiée a été mené dans 10 établissements d'accueil pour personnes âgées en autogéré. Créé en 2012 à Rennes, le Centre Culinaire Contemporain a lancé l'année suivante le projet « Mixé, cuisine et alimentation à textures adaptées ».

À suivi plus d'un an d'observation des pratiques en établissements en 2014-2015, de la production au service en passant par le soins et la direction. Les résultats de cette enquête terrain sont restitués en 2016, parallèlement au lancement du site dédié www.mixe-et-texturesadaptees.fr.



Mutualiser les moyens pour améliorer la santé des usagers

L'enjeu de la démarche est double. Il s'agit à la fois de créer une communauté référente en matière d'alimentation à textures modifiées et de s'appuyer sur l'intelligence collective pour développer des moyens de valorisation de la cuisine mixée et ses acteurs.

Plateforme d'innovation par les usages en cuisine, le Centre Culinaire Contemporain a bâti des formations au « Mixé et Manger main ».

Réalisables sur mesure et finançables par les fonds de formation, elles sont destinées aux professionnels de restauration collective, au personnel d'aide au repas et à toutes les professions concernées par l'alimentation mixée : cadres, diététiciens, animateurs...





Initiatives locales Retours d'expériences

LES ENJEUX D'ENCADREMENT

Pause méridienne & encadrement Réunions régionales Haute-Normandie, Poitou-Charentes

Longtemps considérée comme un temps « annexe » dans la journée de l'enfant, la pause méridienne fait désormais l'objet d'une grande attention. Jeunes convives, familles et partenaires : chaque groupe a des attentes et préoccupations différentes mais complémentaires.

De la cantine au restaurant d'enfants et du temps d'alimentation au temps de partage, de détente et d'éducation ludique, le déjeuner pris au restaurant scolaire est de mieux en mieux abordé dans sa globalité. Un principe qui fait écho à la démarche qualité globale en restauration collective, que défend Agores de longue date via sa Charte Nationale Qualité.

Critères généraux de qualité d'un repas

- Qualité sanitaire : aux aspects réglementaires s'ajoutent des critères relatifs aux locaux, au matériel, aux préparations culinaires et à la formation du personnel.
- Qualité nutritionnelle : la variété et l'équilibre des menus s'inscrivent dans un cadre de la réglementation et des recommandations du GEMRCN.
- Qualité du cadre d'accueil : l'aménagement, la décoration, la qualité de l'affichage mais aussi le mobilier jouent dans la perception du repas un rôle longtemps négligé.
- Qualité éducative : à leur savoir-faire métier, les professionnels et personnels d'encadrement doivent associer un « savoir-être » avec les enfants.

Attentes des usagers, parents et enseignants

Si la pause méridienne est naturellement attachée au temps scolaire, elle est aussi un temps de rupture dans la journée. Elle est ainsi avant tout perçue par les parents et enseignants comme un temps de récupération et de légèreté en milieu de journée. Il s'agit à la fois d'un temps de loisirs ou de détachement contrôlé que d'un temps propice à la découverte de nouvelles pratiques ou activités. **Portée éducative, oui, mais à la condition de ne pas surcharger les journées d'apprentissage.** C'est le sens des PEDT, projets éducatifs de territoire, qui permettent d'inscrire la pause méridienne dans le cadre global de la journée de l'enfant, avec une recherche de cohérence et de bon temps.

Via la pause méridienne se dessine aussi un enjeu très social : découverte de saveurs, éducation au goût et aux cultures alimentaires, démarche citoyenne tournée vers la consommation en circuits courts... le tout dans une dynamique de « vivre ensemble » caractérisée par une recherche de convivialité.

La norme de service « restauration scolaire », un référentiel national

Alimentation, sécurité sanitaire, santé publique, préoccupations de développement durable, de solidarité et plus largement d'ouverture au monde... La pause méridienne a gagné une nouvelle respectabilité, en s'inscrivant désormais clairement dans une « démarche de service », au bénéfice des jeunes convives usagers.

Une petite révolution qui fait écho à la création de la norme de service NF X50-220 « Restauration scolaire » portée par Agores dès 2005.

« Réenchanter l'alimentation », étude innovante sur l'alimentation en restauration scolaire

1^{re} étude scientifique du genre, « Réenchanter la cuisine » a été menée par le Centre Edgar Morin (EHESS, École des Hautes Études en Sciences Sociales) en 2015 à l'initiative de la Fondation Nestlé France. L'objectif était double : étudier le « passer à table » dans les écoles primaires et analyser le rôle des pairs au cours du repas pour en tirer des **bonnes pratiques modélisables dans tous les restaurants scolaires**.

De l'importance du plaisir à table

Stéphanie Proutheau, l'une des deux chercheuses de l'étude explique : « à force de se focaliser sur l'équilibre de l'assiette avec une répartition précise de glucides, lipides et protéines, la cantine scolaire française est en train de passer à côté des volets plaisir et culturel ». Directeur du Centre Edgar Morin, Claude Fischler poursuit : « la question de l'alimentation et du plaisir pris à l'alimentation n'est pas une affaire de goût, mais d'ouverture à l'expérience partagée, à l'échange ».

L'étude légitime ainsi le personnel d'encadrement dans sa mission d'accompagnement des convives et identifie des bonnes pratiques à généraliser : rétablir le lien entre convives et cuisiniers, éviter le « manger machinal », favoriser la commensalité et la convivialité à table, faire de la cantine un lieu réel d'initiation aux goûts.



Étude menée pendant plus d'un an auprès de 500 écoliers de 8 à 11 ans dans 4 villes de France. Résultats prochainement diffusés dans un **guide de bonnes pratiques** à l'usage de tous les restaurants scolaires de France.



POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- Démarches développement durable : **ressources documentaires, outils pratiques et exemples terrain** à consulter sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents
- **Fiches techniques du Symoresco** « Cuisson de nuit », à télécharger sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents > Outils pratiques > Production > Organisation de production > Exemples terrain
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 30^e Forum

• Mercredi 8 juin

17h-18h30 - Atelier débat n°1 « Initiation à la basse température. Manger main. Textures modifiées »

• Jeudi 9 juin

10h30-12h - Atelier débat n°2 « Education au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire »

10h-12h30 - Atelier débat n°3 « Gestion des bio déchets »

RESCASET
CONCEPT

DES SOLUTIONS GLOBALES D'EMBALLAGE



Optimiser
la qualité et les coûts
avec des
technologies
performantes

Superviser
et suivre le process en
temps réel avec des
outils intelligents



COMPOSTABLE



Innover
et séduire
par le design

2521 ROUTE DU TRAM - 38690 COLOMBE
Tél. 04 76 91 21 25 - Fax 04 76 91 21 22
www.rescaset.com



Solutions pour l'habillage
et la rénovation des murs
et plafonds des cuisines
collectives

Hygiène et sécurité alimentaire
Résistance incomparable aux chocs
Installation maîtrisée

ARCLYN
Un fabricant qui s'engage



Proclub :

- => Une **centrale de référencement** qui regroupe près de **550 collectivités** en **restauration autogérée**
- => Un prestataire avec une **procédure adaptée aux marchés publics** vous garantissant sécurité juridique

Notre valeur ajoutée :

- => des catalogues départementaux avec plus de **4000 références**
- => un **libre choix** de produits sans engagement de volume
- => Un **référencement départemental** de fournisseurs locaux et nationaux sélectionnés par les adhérents
- => des **tarifs négociés** grâce à une force d'achat mutualisée
- => un **salon professionnel** et un **concours culinaire**
- => un **outil informatique de gestion** (cuisine)



Contactez notre équipe :

mail: bpiau@proclub.fr / tél: 02.43.40.87.75



Programme du

30^e FORUM

annuel de la restauration
publique territoriale



LES 8, 9 ET 10 JUIN 2016 À POITIERS
CONFÉRENCES, ATELIERS ET SALON PROFESSIONNEL

33 _____
Actes des Réunions Régionales 2016

La restauration collective publique
enjeu sociétal majeur & exemplarité
portée par les collectivités locales



➤ Mercredi 8 juin

8h45 - 9h30	Accueil des congressistes		
9h30	Visite du salon		
9h30 - 12h	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Projet LÉA</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Réforme du code des marchés</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Alimentation des personnes âgées</i>
12h15 - 12h30	Discours officiels Inauguration du salon par Alain Claeys, député-maire de Poitiers et Christophe Hébert, président d'Agores		
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la restauration collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Séance plénière <i>Évolution de la restauration collective depuis 30 ans. Bilan et perspectives en présence de grands témoins</i>		
15h30-16h30	Visite du salon Accueil des nouveaux adhérents Vie associative		
16h30 - 18h	Séance plénière <i>Évolution du rapport à l'alimentation et rôle des collectives</i>		
17h - 18h30	Atelier pratique interactif Stand MKN <i>Initiation à la cuisson basse température</i>		
19h	Visite Poitiers, ville historique (sur réservation) Vie associative		
20h	Accueil des adhérents autour d'un pot de l'amitié Médiathèque François Mitterrand		

Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Lancement de la semaine Fraîch'attitude Exposition 3D Influence des 5 sens dans la valorisation de l'or bleu Animations Fraîch'attitude par INTERFEL Animations par le CPIE Poitou-Charentes 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA Tous dégust'acteurs* Développer la communication autour du menu et valoriser les produits locaux et de terroir
<p>HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON</p> <ul style="list-style-type: none"> Le chat-ours, drôle de bête ?* <p>Promouvoir un produit champ'Ardennais (le Chaource) à travers le prisme de l'éducation alimentaire et sensorielle</p> <ul style="list-style-type: none"> Dégustation de pommes* <p>Encourager le développement de sa propre image sensorielle d'un aliment</p>	<p>9H30 - 10H30</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Rencontre Délégués départementaux Agores 	

*Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEJ

➤ Jeudi 9 juin

8h - 9h30	Assemblée générale Agores		
9h - 10h30	Visite du salon		
9h30 - 10h30	Atelier pratique interactif Espace Jeunesse <i>Initiation à la cuisson basse température, dégustation</i>		
10h30 - 12h	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Quels outils de traçabilité et de transparence pour demain ?</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Gestion des biodéchets</i>
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la restauration collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Séance plénière <i>La restauration scolaire : un service éducatif, dernier rempart face à la paupérisation de l'alimentation</i>		
16h - 17h	Visite du salon		
16h - 17h30	Séance plénière <i>Restauration publique territoriale et laïcité</i>		
19h - 20h30	Cocktail de bienvenue offert par la municipalité		
20h30	Soirée de gala sur inscription préalable		



Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Exposition 3D Influence des 5 sens dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire Animations <i>Fraîch'attitude</i> par INTERFEL Animations par le CPIE Poitou-Charentes 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores Bébé épiché, le site des parents culottés* Stand d'information sur le projet collaboratif financé par la fondation Guy Demarle 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA Tous dégust'acteurs* Développer la communication autour du menu et valoriser les produits locaux et de terroir
<p>HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON</p> <ul style="list-style-type: none"> Stand bornes tactiles* Sensibiliser à l'importance du toucher, de l'odorat, du goût dans la lutte contre le gaspillage alimentaire Goût et couleur, comment choisir ?* Expérimenter l'influence de la vue sur les perceptions gustatives Univers du goût en Alsace* Encourager les jeunes convives à utiliser leur sens dans le contexte de la restauration collective (sous réserve de financement) 	<p>9H30 - 10H30</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Réseau de compétences et complémentarité Rencontre entre les membres d'Agores et de ses associations partenaires : FNAB, BBC, ANEGJ, FNADEPA, FNE... <p>FIN DE MATINÉE</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Stand Agores / ANEGJ Rencontre avec les congressistes et les adhérents par Claire Perrot 	

*Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ

➤ Vendredi 10 juin

9h - 10h30	Accueil des congressistes Visite du salon		
9h - 10h30	Atelier débat n°1 Espace Clain <i>Charte Qualité Agores</i>	Atelier débat n°2 Espace Clouère <i>Quelle place dans les achats publics pour les marchés réservés ?</i>	Atelier débat n°3 Espace Boivre <i>Projet Lascaux autour des circuits courts</i>
10h30 - 12h30	Séance plénière <i>Que mangera-t-on demain ? Quels défis pour la restauration collective ?</i>		
12h30 - 13h45	Repas réalisé par la cuisine collective de la ville de Poitiers		
14h - 16h	Table ronde <i>Comment faire mieux et plus avec la baisse des budgets ?</i>		

Espace Jeunesse	Stand Agores	Espace Agriculture & producteurs locaux
<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Exposition 3D Influence des 5 sens dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique associative Relations adhérents Présentation du site internet de l'association et réponse à vos questions, campagne d'adhésion Rétrospective 30 ans Agores Bébé épiché, le site des parents culottés Stand d'information sur le projet collaboratif financé par la fondation Guy Demarle 	<p>EN CONTINU</p> <ul style="list-style-type: none"> Échanges et démonstrations Stands Ville de Poitiers, Chambre d'Agriculture, démonstration produits Agrobio Poitou-Charentes (GRAB), IRQUA Poitou-Charentes PNA
<p>HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON</p> <ul style="list-style-type: none"> Découverte sensorielle fruit ou légume* Rendre le fruit ou le légume « objet comestible identifié », utiliser le goût et la cuisine comme un espace d'expression et d'échanges Sensibilisation des jeunes convives de la restauration à l'utilisation de leurs sens (sous réserve)* 	<p>9H30 - 12H</p> <ul style="list-style-type: none"> Construire son parcours formation continue en restauration collective Rencontre à huis clos avec des conseillers formation référents en restauration collective <p>HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON</p> <ul style="list-style-type: none"> Fourchette et création (sous réserve) Partage d'expérience autour du projet 	<p>HORAIRES CONFIRMÉS SUR LE SALON</p> <ul style="list-style-type: none"> Valoriser son produit non seulement par son mode de production mais aussi par son intérêt nutritionnel et gustatif* Construire son argumentaire nutritionnel et gustatif autour d'un produit alimentaire local

*Atelier sensoriel animé par les membres du réseau de l'ANEGJ

Des solutions

pour chacun de vos besoins



Logiciel
de référence pour
la restauration
collective

VICI

SOLUTIONS RESTAURATION

vers une meilleure restauration

collective et commerciale



9 rue Georges Auric ZA Mozart - 26000 Valence - 04 75 86 09 20 - contact@vici-restauration.com
www.vici-restauration.com

Liste des exposants

Organisateurs

Agores
Ville de Chamonix

Sociétés

Achille Bertrand • Distributeur de produits frais et surgelés
Arclynn • Rénovation de panneaux chambres et ateliers froids
AgroBio Poitou Charentes • Valorisation et introduction de produits biologiques en RHD
Alpina Savoie • Semoules et pâtes conventionnelles et bio
Ariake Europe • Expert du goût sous forme de bouillons et de fonds
Behring RC Lux • Distributeur de fontaines à eau
Biobleud • Plaques de pâtes surgelées bio
Bleu Blanc cœur • Filière lin
Bretagne dessert gavroche • Spécialiste de la biscuiterie
Cambro Manufacturing • Produits plastiques en restauration
Cellulopack • Fabricant d'emballages écologiques
Charvet ETS • Matériels de grandes cuisines
Clarelia • Repas destinés aux allergiques alimentaires
Congost Plastiques • Fabricant de contenants en plastique
Cryolog • Traçabilité de la chaîne du froid
D'Aucy Food Services • Légumes appertisés, légumes surgelés et plats cuisinés
Davigel • Produits alimentaires frais et surgelés
Dynamic • Fabricant de mixeurs professionnels
EDP Santé Nutrition Infos Collectivités • revue restauration collective
Espri Restauration • Viandes cuites, poisson élaboré
Firplast • Barquettes et produits de conditionnement
Fromageries Occitanes • Fromages en portions et produits dérivés
GMF assurances • Assureur de collectivités territoriales
Geco Food • Association d'industriels
Granuldisk • Lave batterie par projection de granulés
Groupe Bigard • Viandes fraîches et viandes cuites
Ici & là • Fabrication de produits alternatifs à la viande

ID Services • Produits bio et conventionnels
Ideolys SAS • Éditeur de logiciel internet pour la RHF
Interbio ALPC • Introduction du bio en RHF
JMO Distribution • Retraitement de déchets organiques sur site
La Ligue de l'enseignement • Formation conseil accompagnement
LDC Volaille • Volaille et produits dérivés
Le comptoir des viandes bio • Fournisseur de viandes biologiques
Le Monde des crêpes • Crêpes, galettes, pancakes, blinis surgelés
Mac Mobilier • Fabricant de meubles en restauration collective
Manger Bio Ici et maintenant • Distributeur de produits bio, locaux, solidaires
Meiko • Fabricant de machines à laver, traitement des déchets
Miko café • Torréfacteur et machines à café
MKN • Fabricant de meubles en restauration collective
Naturdis • Distributeur de produits biologiques
Nutripack Mecapack • Barquettes et machines de conditionnement
Opti Marché • Prestataire en passation de marchés publics
Ovoteam • Ovoproduits
Petit forestier • Location de véhicules utilitaires
Pierre Clot Pizza • Tarte salée, sucrée, pizza
Pomona Passion Froid • Distributeur de produits alimentaires
Pro à Pro • Distributeur de produits alimentaires
Pyramid Informatique • Gestion informatisée des repas
Quidort Grandes cuisines • Bureau d'études cuisines
Rea Plasnet • Chariots, rayonnage alimentaire
Rescaset Concept • Thermoscelleuses
Robot Coupe • oncepteur et fabricant de robots pour préparations culinaires
Salamandre • Éditeur de progiciel
Sanipousse • Hygiène et sécurité alimentaire
SDA • Volaille fraîche
Soleane • Salades composées, plats cuisinés, volaille française
Sorepack • Barquettes en carton
Transgourmet Centre Ouest • Distributeur alimentaire
Usagunic Gecam • Conditionnement alimentaire jetable
Vici Aidomenu • Logiciels de gestion pour la RHF

CELLUGASTRO®

BARQUETTES GASTRONORME en CARTON



compatibles :
- four traditionnel 220°C
- gratinage
- cuisson vapeur mixte
- micro-ondes

compatibles scelleuses GN



FACILITÉ DE RECYCLAGE

Comme une brique alimentaire,
la barquette CELLUGASTRO se place
dans le bac à déchets papiers/cartons.
consigne Eco-Emballages depuis juillet 2012



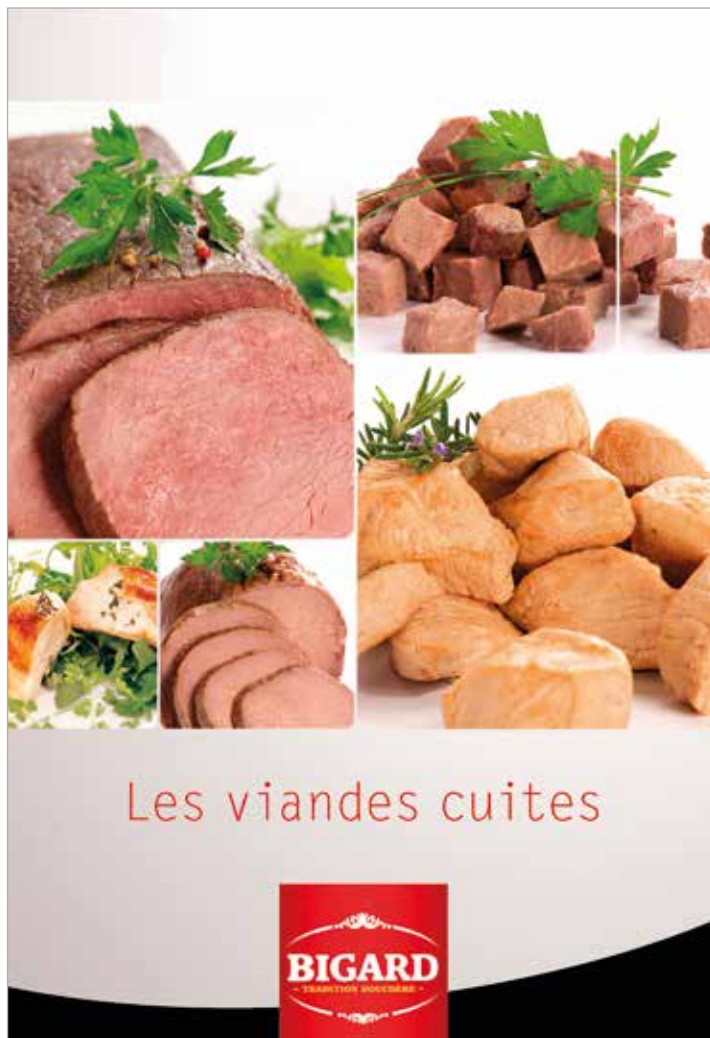
CONSIGNE NATIONALE PEUT VARIER LOCALEMENT

Les **Barquettes CELLUGASTRO** pure cellulose
vous assurent de **nombreux avantages**

- > Respect de l'Environnement >>>> 100% Recyclables
- > Revêtement barrière à l'humidité et aux graisses
- > Conservent une parfaite rigidité même chaudes
- > Protection thermique >>> l'utilisateur ne se brûle pas
- > Temps de réchauffage plus court
- > Codes couleurs : impression à la couleur de votre choix
- > Impression exclusivement avec encres à l'eau sans odeur, ni migration



SOREPACK Z.A Les Accrués B.P 74 51800 Sainte-Ménéould France
Tél: 03 26 89 36 53 Fax: 03 26 89 22 13 Email: info@cellugastro.com



CHARVET

La grande signature de la cuisine professionnelle.

XL
Concept



C'est à Charavines, village du Dauphiné, que se perpétue cette tradition industrielle tournée exclusivement vers la cuisson professionnelle.

Fruit du temps et d'un savoir-faire, la réputation de la marque s'est bâtie sur 4 critères d'excellence :

- la robustesse
- la performance
- l'hygiène
- l'ergonomie

Performance et expertise
en cuisson professionnelle.



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

1170, rue Principale BP3 - 38850 Charavines - Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75
www.charvet.fr - E-mail : info@charvet.fr

Vous souhaitez **valoriser**
vos innovations produits ?

Présenter vos nouveaux
équipements et matériels ?

Touchez directement
les professionnels de la restauration
collective, en devenant annonceur
dans les **publications Agores** à venir.

Prochaine parution : Actes du 30^e Forum
diffusion septembre 2016 (réception pub jusqu'au 15 août)

Contact :

Christophe Bouillaux • cbouillaux@mairie-orient.fr



AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale

4^e édition

La Mélodie des mets locaux

Jeudi 22 septembre 2016

*Les produits locaux seront à l'honneur
dans de très nombreuses villes de France
et d'Outre-Mer*

Soutenir les producteurs locaux

**à travers une démarche
de développement durable**

Action coordonnée par Agores Association des responsables de restauration collective

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Siège social | 62 avenue de France 74011 Annecy Cedex | Tél. 04 50 09 51 60 | restauration.municipale@ville-annecy.fr | agores.asso.fr

