AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Actes du 31e Forum

ressources halieutiques & approvisionnements durables

formation des agents

sécurité et santé au travail

alimentations particulières

LYS-LEZ-LANNOY

agores.asso.fr

Ingrédients de confiance .fr

LE blog pour et par les professionnels de la Restauration Collective

ICOM RCS Toulouse B 393 658 760. 2017-07-4670. icom-com.fr.

Ingrédients de confiance est LE blog qui parle des défis quotidiens des professionnels de la Restauration Collective.

Dans le cadre de notre engagement RSE, l'objectif de ce blog est de communiquer autour de nos valeurs et de favoriser les retours d'expériences de professionnels aguerris.

Cet espace d'expression donne la parole à ceux qui ambitionnent une Restauration Collective différente à destination de consommateurs responsables.

Découvrez ingrédients de confiance.fr, un blog réalisé par vous et façonné pour vous.

Salamandre

ingredientsdeconfiance.fr

ÉDITO

Christophe **Hébert**
Président d'Agores

« Dans ch'nord tu pleures deux fois : eul première in narrivant, et l'chegonde, pasqué tu veux pu arpartir ! »

L'accueil chaleureux et professionnel que nous ont réservé la ville de Lys-lez-Lannoy et ses équipes de la restauration publique n'a pas démenti le sens du partage, de l'amitié et de la convivialité si chère au « Nord ».

Avec ce trente et unième congrès porté par votre association, Agores est revenue dans le Nord après pratiquement 30 ans d'absence, en partenariat avec la ville de Lys-lez-Lannoy et la Métropole Lilloise (la MEL). Même si l'itinérance caractérise ce Forum d'échanges Agores, nous espérons ne pas avoir à attendre une nouvelle opportunité aussi longtemps avant de revenir.

Faire découvrir le monde de la restauration sur tout le territoire à ses adhérents, et favoriser la mutualisation des bonnes pratiques par l'échange et les rencontres avec les exposants, les intervenants et les congressistes venus des quatre coins de la métropole et des Dom-Tom, reste la marque de fabrique de ce salon si particulier. Il en fait toute la richesse.

Chaque année, vos administrateurs et les collègues hôtes qui préparent cette grande rencontre annuelle remettent en question les thématiques, l'organisation, l'identité dans une nouvelle ville, avec de nouvelles contraintes.
Malgré cela et à l'image des précédents forums, cette édition 2017 restera sans conteste dans les mémoires : riche en émotion, en apports de connaissances et de compétences, en échanges de pratiques, en partage, en amitié, avec un professionnalisme reconnu et une dose de festivité propre à souder les liens entre les différents partenaires...

Agents du service public et bénévoles associatifs, nous sommes impliqués, motivés, professionnels. Mais comme chaque année, nous aimerions pouvoir accueillir davantage de collègues tant les contenus sont riches d'enseignements, de réflexion, de prise de conscience et d'anticipation… comme en témoignent ces pages que je vous invite à savourer, ainsi que les rubriques dédiées du site **www.agores.asso.fr** pour approfondir les sujets qui vous intéressent.

Pour reprendre les propos d'un exposant : « nous avons besoin d'associations comme Agores, qui permettent de se rassembler et d'anticiper l'avenir de la restauration collective… » C'est cela l'intelligence collective !
Aussi, je vous invite sans plus attendre – maires, élus, techniciens, professionnels et exposants – à anticiper dès maintenant, prévoir et réserver votre participation à notre prochain événement.
Dans l'attente de ce prochain grand rendez-vous en 2018, dans une nouvelle région, je vous souhaite une bonne lecture et un enrichissement personnel et professionnel.

À l'année prochaine !

Les Actes du Forum annuel 2017 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 | phonnyorth@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

Crédits photos | Sébastien Pouchard© Imagin 2016, ©Pixabay, ©Xavier Verquin

Annonceurs : Salamandre • 2e couv | SDA • p. 25

22 septembre 2017

JOURNÉE DE FORMATION AGORES

en partenariat avec le **CNFPT** et **l'ANEGJ**

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET L'ÉDUCATION AU GOÛT, ENJEUX POUR LES COLLECTIVITÉS LOCALES

Plénières & ateliers thématiques

Accompagner les projets portés par les acteurs de la pause méridienne

Directeurs de l'éducation et de la restauration collective / Responsables des sites de distribution de repas / Animateurs des temps périscolaires / Chefs de cuisine en crèche

Conception éditoriale : Floriane Bertez comelem / Conception graphique : Phonn Yorth COLOURFUL / Crédits photos : Fotolia®

Formation : 22 septembre 2017 / Lieu : Direction régionale du CNFPT, Pantin (93)
Inscription sur **www.agores.fr**, rubrique Réseau professionnel → Formations

SOMMAIRE

CAFÉS DÉBATS

› Mercredi **17 mai**

10
Café débat 1 | Marchés publics & approvisionnements durables

12
Café débat 2 | Politiques de territoires & approvisionnements locaux

14
Café débat 3 | Éducation au goût
➜ Christophe Hébert, président d'Agores

› Jeudi **18 mai**

18
Café débat 4 | Alimentations particulières subies ou choisies
➜ Jean-Michel Lecerf, chef du service nutrition à l'Institut Pasteur (Lille)

21
Café débat 5 | Ingénierie en restauration
➜ Antoine Occhipinti, Concept developer Santé, Ecophon Saint-Gobain

22
Café débat 6 | Mettre en place des activités périscolaires de la fourche à la fourchette

› Vendredi **19 mai**

24
Café débat 7 | Optimisation des techniques de cuisson
➜ François Hauton, administrateur Agores

26
Café débat 8 | Construire un PMS

28
Café débat 9 | Budget contraint : quelles clés pour s'adapter ?

CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

› Mercredi **17 mai**

34
Plénière 1 | Restauration des personnes âgées

36
Plénière 2 | Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités !
➜ Selim Azzi, WWF

› Jeudi **18 mai**

40
Plénière 3 | Mutualisation des moyens et compétences. Quelles solutions pour quels objectifs ?
➜ Nicolas Aury, DGS du Siresco

42
Plénière 4 | Sécurité et santé au travail

› Vendredi **19 mai**

46
Plénière 5 | La réforme du Code des Marchés

Ce magazine du Forum 2017 est téléchargeable sur **www.agores.asso.fr**, dans votre espace Extranet Adhérents (rubrique Publications).

INAUGU**RATION &** COCKTAIL

du 31e Forum annuel **de la restauration territoriale**

Président d'Agores, Christophe Hébert a inauguré le 31e Forum de la restauration territoriale en présence de Bernard Delaby, maire d'Haubourdin et vice-président de Lille Europe Métropole et de Gaëtan Jeanne, maire de Lys-lez-Lannoy. Après avoir arpenté les allées du Forum à la rencontre des exposants, ce dernier a ouvert son discours par un double coup de chapeau : « quand je vois la qualité de la restauration collective que vous proposez, je me félicite de mon choix de restauration municipale. Vous saurez apprécier le professionnalisme et la qualité des prestations de l'équipe restauration de Lys-lez-Lannoy ».

Lys-lez-Lannoy

MEL MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE

SAVOIR-FAIRE **LOCAUX**

Local et convivial

Les clichés sur le Nord de la France ont la vie dure... et pourtant ! Il suffit de se rendre pour quelques jours dans la région pour mettre tout le monde d'accord sur le vrai visage du Nord. L'équipe restauration de la ville de Lys-lez-Lannoy a offert chaque jour avec le sourire un accueil chaleureux et des menus associant terroir et diversité... tireuse à bière incluse.

« Je suis très fier de mon service qui a relevé le défi : je savais qu'ils en étaient capables ! Nous sommes très heureux d'avoir contribué à démontrer les compétences du service public et à valoriser les engagements de notre association. »

Xavier Verquin, responsable de la restauration de Lys-lez-Lannoy

« Merci aux fournisseurs locaux, parmi lesquels **Florian Leroy** *(Saveurs et saisons à Villeneuve d'Ascq)* pour ses pains bio offerts à chaque repas, **Estelle Leveugle** *(Cinq.GE à Comines)* pour ses pommes et pommes de terre bio locales offertes durant le Forum, **Louis Cimetière** *(agriculteur à Toufflers)* pour ses excellentes fraises commandées sur approlocal.fr, **Rosello & Fils** pour le service de dos de cabillaud frais offert et **Frédérique Rovelli** *(SDA Volailles)* pour les suprêmes de volaille fermiers offerts lors du 1er repas. »

« Réalisée par les équipes de Lys-lez-Lannoy, une large fresque relatait « lystorique » de la restauration municipale. Illustrée à la main, agrémentée de photos d'époque, elle témoigne de la polyvalence, de la créativité et de l'implication d'une équipe investie et fière de son métier. Chapeau ! »

EXPOSANTS & **PARTENAIRES**

Fidèles et professionnels

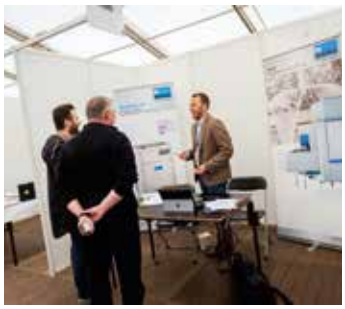
La restauration collective fédère des professionnels aux métiers très différents. De la gestion des stocks aux renouvellements de matériels et de la nécessaire veille réglementaire aux innovations culinaires... l'ensemble de la chaîne de valeur se donne rendez-vous au Forum Agores. À la clé : rencontres, bilan, prospection autour de dossiers bien ficelés mais aussi d'un verre à partager. Le sérieux n'a jamais exclu la convivialité !

> « Je souhaite remercier toute l'équipe d'Agores et également nos hôtes de Lys-lez-Lannoy. Le congrès était comme d'habitude enrichissant et festif ! »
>
> Danièle Lebailly, CNFPT

> « Je tenais à vous remercier pour ces 3 jours. À titre personnel, j'ai rencontré des personnes très intéressantes et particulièrement impliquées dans leur métier. A titre professionnel, j'ai pu constater que le sujet acoustique était une véritable question pour chacun et qu'il y avait encore de nombreuses réponses à apporter. Je tiens enfin à saluer l'organisation du salon ainsi que l'ambiance générale ! »
>
> Antoine Occhipinti, Ecophon Saint Gobain

> « Je participais à mon premier Forum Agores. Les échanges ont été de qualité et m'ont vraiment servi à prendre pied dans le domaine de la restauration collective. Les thématiques abordées étaient toutes intéressantes, les intervenants apportent leur expérience, source de richesse. Bravo à toute l'équipe pour l'organisation et la soirée conviviale très sympa. »
>
> Vincent Psalmon, CNFPT

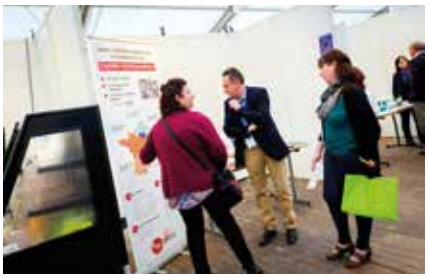
> Agores est une grande famille, entre adhérents mais même avec les exposants. Nous avons des liens assez forts avec certains clients, qui perdurent même même quand ils changent de collectivité. L'avantage du Forum, c'est son itinérance, qui nous permet chaque année de rencontrer des professionnels locaux.
>
> Gaëlle Hangouet, Mac Mobilier

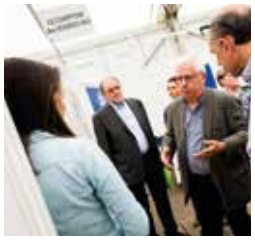


> Nous sommes présents depuis 15 ans. J'apprécie d'être au contact de professionnels impliqués dans leurs métiers et qui se mobilisent pour faire avancer leur secteur d'activité. Chaque année, on retrouve un noyau dur d'adhérents, mais on touche aussi de nouveaux adhérents grâce à l'itinérance du Forum. Le forum nous permet aussi de confronter nos idées sur les demandes et tendances.
>
> Richard Demoncy, Robot Coupe

« Nous avons besoin d'associations comme Agores, qui permettent de se rassembler et d'anticiper l'avenir de la restauration collective, de trouver de nouvelles pistes pour nos menus. Le Forum est un moment d'échange et de convivialité qui nous permet de faire découvrir nos nouveautés annuelles et de faire chaque année un peu de prospection. Nous partageons des valeurs avec Agores : participer au Forum est une forme de soutien. »

Franck Prieur, Espri Restauration





« Merci à tous d'avoir répondu « présent » pour ce rendez-vous annuel incontournable. »

Absolom Design • Alpina Savoie • ANDEV • ANEGJ • Ariake Europe • Bleu Blanc Cœur • Brake France Service • Bretagne Dessert Gavroche • Charvet ETS • Conform Expertise • Convivial • Davigel • Dynamic • Ecolab • Enodis • Espri Restauration • Firplast • GMF assurances • Ici & là • Ideolys SAS • LDC Volaille Le Gaulois • Le comptoir des viandes bio • Le Monde des crêpes • Mac Mobilier • Mac Mobilier • MapoTempo • Mecaprocess • Meiko • Miko café • MKN • Naturdis • Netresto Nutripack • Mecapack • Opti Marché • Petit Forestier Location • Pomona Passion Froid • Pro à Pro • Pro Club • Pyramid Informatique • Quietalis • Rea Plasnet • Rescaset Concept • Robot Coupe • Saint-Gobain Ecophon • Salamandre • Sanipousse • SDA • Socoldis • Sofinor • Soleane • Sorepack • Vici Aidomenu • Zepros

CAFÉS DÉBATS

10-11
Marchés publics
& approvisionnements durables

12
Politiques de territoires
& approvisionnments locaux

14-15
Éducation au goût
- **Éclairage**
  Retour terrain : Christophe Hébert

18-20
Alimentations particulières
subies ou choisies
- **Éclairage**
  Parole d'expert : Jean-Michel Lecerf

21
Ingénierie en restauration

22-23
Mettre en place des activités
périscolaires de la fourche à la fourchette

24-25
Optimisation des techniques de cuisson
- **Éclairage**
  Retour terrain : François Hauton

26-27
Construire un PMS

28
Budget contraint : quelles clés pour
s'adapter ?

Mercredi 17 mai • Café débat 1

Marchés publics & approvisionnements durables

➜ Par Christophe Bouillaux, Lorient • Sylvestre Nivet, Poitiers • Jean-Michel Barreau, Colomiers • Fabienne Courseaux, assistante de prévention, Harfleur • Ignace Guegen, animateur commercial NORABIO • Florent Leroy, responsable du fournil, Saveurs et Saison

Les collectivités sont naturellement tenues au respect du Code des Marchés publics. Cette obligation est tout à fait compatible avec les objectifs de développement durable des politiques publiques. Les collectivités peuvent en effet exploiter différents leviers et critères pour orienter leurs achats de denrées alimentaires dans le sens de la politique durable portée par les élus.

Plusieurs adhérents ont présenté des cas concrets de marchés publics de fourniture de denrées alimentaires, concernant la viande de bœuf, des produits laitiers et du poisson frais. Ces interventions ont permis de souligner l'importance du règlement de la consultation. En effet, celui-ci :

- détermine les critères de jugement des offres,
- définit lot par lot les points à mettre en avant, avec un double enjeu : mieux noter les producteurs en circuits courts ou locaux et/ou privilégier la qualité des produits prioritairement au prix, en introduisant les critères liés au développement durable.

Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration de la ville de Colomiers, a partagé son expérience en matière de marchés de fourniture de denrées alimentaires. Celle-ci atteste de l'importance de l'allotissement, et de l'intérêt du mémoire technique fourni par les soumissionnaires : elle permet de préciser les caractéristiques des offres sur les critères demandés et de faciliter ainsi l'analyse des offres. Les interventions successives de Fabienne Courseaux, responsable des achats alimentaires de la ville d'Harfleur, de Christophe Bouillaux, directeur de la restauration de la ville de Lorient et de Sylvestre Nivet, directeur de la restauration de la ville de Poitiers, ont démontré la nécessité d'être très précis dans la rédaction du cahier des charges et de réaliser une définition très pointue du besoin.

Exemple ? Des particularités techniques comme la production des matières premières sur le même site que la transformation, peuvent être déterminantes dans le choix d'un fournisseur, le mode de production, le label ou encore le bien-être animal. Par ailleurs, mieux connaître le fonctionnement des filières – modes de production, diagnostics, points clés – est essentiel pour mener à bien des marchés pertinents : les acteurs de la restauration collective ont ainsi tout intérêt à engager la discussion avec les filières et fournisseurs en amont de la consultation, d'autant que le sourcing est désormais autorisé. Enfin, l'exemple du stockage des céréales bio abordées par Florent Leroy (Fournil Saveur et Saison), notamment fournisseur de la ville de Lys-lez-Lannoy, a prouvé l'importance de connaître les interlocuteurs locaux et leurs modes de production pour pouvoir en tenir compte lors de la rédaction des cahiers des charges.

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Veille juridique** relative aux marchés publics, rubrique Ressources documentaires > Veille juridique
- **Portail de l'Offre Alimentaire** en France Métropolitaine et DOM-TOM, par région, rubrique Outils pratiques > Gestion > Approvisionnements > Outils/Producteurs
- **« Un coup de fourchette pour le climat »**, 7 fiches pratiques pour réduire les gaz à effet de serre de notre alimentation (Réseau Action Climat, novembre 2015), rubrique Outils pratiques > Gestion > Démarches Développement Durable > Outils

> Réseau
- **Coordonnées des fournisseurs bio** du Réseau FNAB, rubrique Outils pratiques > Coordonnées Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Mercredi 17 mai • Café débat 2

Politique de territoires & approvisionnements locaux

➜ Par Marie Bouchez, APROBIO, Hauts de France • Anaïs Colombin, référente restauration collective de la Chambre d'agriculture des Hauts de France, approlocal.fr • Christophe Demeyer, directeur du service Restauration, ville d'Amiens • Sophie Rosblack, Bio d'ici d'abord • Jérôme Michon, professeur spécialisé en droit des marchés publics

Face aux crises économiques et sociales qui affectent régulièrement le monde agricole, aux enjeux sanitaires, climatiques et environnementaux auxquels nos sociétés sont confrontées, il apparaît de plus en plus urgent de penser les transitions vers des systèmes agricoles et alimentaires plus durables. En la matière, la restauration collective constitue un levier d'action d'envergure nationale.

Au-delà des démarches d'approvisionnement local, la restauration collective peut être une porte d'entrée pour les collectivités qui souhaitent mener sur leur territoire des politiques transversales qui s'accompagnent d'actions pour la préservation des terres agricoles, la protection de l'environnement, la santé, la formation professionnelle, l'éducation… Ces démarches sont d'autant plus simples à l'échelon local que la proximité géographique facilite les échanges et la compréhension mutuelle. L'ancrage local soutient ainsi la dynamique économique des territoires, avec un accroissement majeur de telles démarches depuis une dizaine d'années. À l'initiative de producteurs ou collectivités, le marché se structure, alors que les élus expriment dans le même temps des besoins plus précis, dans des cahiers des charges plus clairs. À ce titre, il faut souligner une nouvelle fois l'importance pour les producteurs de s'appuyer sur des outils permettant de valoriser et promouvoir leur offre dans sa diversité, avec une même exigence qualité. C'est le sens notamment d'approlocal.fr dans la région des Hauts de France, plateforme d'approvisionnements à laquelle Agores a fait appel pour ce 31e Forum. Alors que les professionnels de la restauration collective d'une part et les élus d'autres part sont tous convaincus de la pertinence de travailler à l'échelle locale, les filières évoluent dans un environnement favorable...

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Veille juridique** relative aux marchés publics, rubrique Ressources documentaires > Veille juridique
- **Dossiers Agriculture & Environnement**, « Agricultures et alimentations nouvelles pour des territoires de qualité » et Agriculture & Environnement, « Vers une meilleure synergie entre Agriculture et Biodiversité. Démarches territoriales & collectives » (UNCPIE, 2013 et 2015), rubrique Ressources documentaires > Gestion > Démarches Développement Durable > Sensibilisation
- **Panier restauration collective FranceAgriMer** (cotations hebdomadaires des marchés alimentaires), rubrique Outils pratiques > Gestion > Approvisionnements > Outils/Achats

> Réseau
- **Coordonnées des fournisseurs bio** du Réseau FNAB, rubrique Outils pratiques > Coordonnées Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Journée nationale d'étude de l'ANDEV

Pour la 1re année, Agores a accueilli dans le cadre de son Forum une journée d'étude nationale de l'ANDEV, Association nationale des Directeurs de l'Éducation des Villes

La présence de l'ANDEV au Forum Agores est la première pierre d'un projet commun. Les deux associations ont en effet signé en juin une convention destinée à œuvrer à l'amélioration qualitative de la restauration territoriale et au développement de projets éducatifs autour de l'alimentation. Pour Christophe Hébert, président d'Agores, cette convention vise « à poursuivre la collaboration existante en la formalisant et à développer de nouveaux axes de travail visant à promouvoir une restauration publique de qualité. » Mais elle s'inscrit également dans une stratégie plus large : « nous travaillons à la constitution du 1er réseau de la restauration publique territoriale qui se construit non pas en absorbant d'autres associations mais en constituant des partenariats sur la base de projets communs. Agores dessine avec cette philosophie une alternative pertinente à Restau'Co, dans une démarche constructive fondée sur le respect de la richesse, du développement et de la spécificité de chaque association ». Agores prolonge avec l'ANDEV ce qu'elle a déjà mis en place avec d'autres partenaires comme l'ANEGJ, la Ligue de l'enseignement, la FNAB ou l'UNCPIE. L'association sera présente au Congrès de l'ANDEV en novembre prochain au Havre avec cet objectif.

Parole d'expert

Rozenn Merrien • directrice de l'ANDEV

Nous partageons avec Agores le champ d'intervention commun de la pause méridienne, des enjeux communs liés à la qualité de la nutrition dans le temps, en résonance avec l'éducation au goût et un public commun sur le temps scolaire et le temps de gestion de la pause méridienne. Ce temps est essentiel dans la journée de l'enfant. Situé entre deux temps d'apprentissage, la pause méridienne apporte à l'enfant de l'énergie via le repas ainsi qu'un espace de vie collective et d'épanouissement via la vie en collectivité et la pratique d'activités.

Retour terrain

Carole Mortelecq • directrice de l'éducation de la ville de Beauvais, adhérente d'Agores et de l'ANDEV

Je vois Agores et l'ANDEV comme deux réseaux aux intérêts communs et complémentaires. Cela permet de mixer les aspects métier pour porter un regard différent sur les convives qui ne sont pas qu'à nourrir, mais avec lesquels il y a aussi à partager... Adhérente ANDEV de longue date, j'ai adhéré à Agores après le Forum de Poitiers. J'y retrouve une même philosophie : des temps d'échange et de réflexion entre professionnels qui alimentent la réflexion et ouvrent de nouvelles perspectives. J'apprécie beaucoup ce type de réseau où l'on ne se positionne pas en concurrence mais dans la concertation.

Mercredi 17 mai • Café débat 3

Éducation au goût

➜ Par Delphine Faucon, secrétaire, ANEGJ • Christophe Hébert, Harfleur • Xavier Verquin, Lys-lez-Lannoy • Patrice Torres, Monein

Les enfants sont en pleine construction de leur répertoire alimentaire et reçoivent parfois des messages dissonants venant de multiples sources : télé, parents, instituteurs, animateurs, copains... Les professionnels qui interviennent sur la pause méridienne peuvent jouer un rôle clé auprès des jeunes convives. En question : le lien entre éducation au goût en restauration et éducation à l'école.

Les services restauration vivent des réalités très différentes au quotidien. Ce sont ainsi parfois plusieurs services qui interviennent conjointement sur le temps de la pause méridienne : service production, service vie scolaire... La difficulté consiste alors à identifier une personne ressource qui aura la capacité – en termes de temps et de moyens – à coordonner les projets. Les responsables de restauration collective ont un vrai travail à mener en termes de reconnaissance et d'harmonisation des projets – et la norme de service représente à ce titre un excellent outil. De nombreux adhérents Agores portent au sein de leur collectivité des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire ou d'éveil au goût et à l'alimentation. Avec une idée commune en toile de fond : commencer à petite échelle avec la possibilité de déployer au fil du temps une démarche globale et cohérente autour de l'alimentation, porteuse de sens pour tous.

De la lutte contre le gaspillage à la qualité globale

La ville d'Harfleur a mené en 2016 avec le réseau RÉGAL un « Anti gaspi Tour » visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, côté production et distribution. Le projet s'inscrit dans une plus vaste démarche destinée à redonner de la valeur à l'alimentation. Cet Anti Gaspi Tour s'est ainsi appuyé sur plusieurs leviers complémentaires :

- rendre visible le gaspillage (pesées régulières),
- rendre acteurs de la démarche les convives et les producteurs des repas (potager d'école, production d'affiches et slogans...),
- proposer un parcours pédagogique global fondé sur l'éveil sensoriel,
- recréer du lien avec les producteurs (visites à la ferme ou en laboratoire, dégustations...)

L'opération fait écho à la politique restauration menée par la commune : rapprochement avec l'agriculture locale, politique d'achats favorisant les produits locaux, rapprochement entre consommateur et producteur, respect des objectifs du développement durable. Autant d'objectifs qui figurent aussi dans les outils qu'Agores a développés ou co-conçus et que la commune a signés ou « adoptés » : Charte Nationale Qualité Agores, Norme NF X50-220, Certification NF431.

Un projet qui fait des petits

Responsable de la restauration de la ville de Monein, Patrice Torres est lui aussi parti d'un petit projet qui prend une belle envergure au fil des ans. « J'ai débuté en associant les parents à des petits déjeuners. J'ai ensuite proposé un projet de territoire s'appuyant sur les TAP et des animations d'éveil sensoriel. Nous allons bientôt créer un potager pédagogique sur une ZAC. Il alimentera la restauration, notamment la légumerie. Enfin, je souhaite implanter au rez-de-chaussée de la future médiathèque de la ville une cuisine qui accueillera d'ici la fin de ma carrière un projet ambitieux d'école du goût. »

La ville de Monein s'est rapprochée de l'ANEGJ pour travailler en transversalité et développer un projet susceptible de bénéficier de subventions pour le pérenniser. « Pour être pertinent et efficace, nous devons mettre autour de la table l'ensemble des acteurs : restauration collective, élus, éducateurs... », explique Delphine Faucon, secrétaire de l'ANEGJ.

C'est dans cette logique que s'inscrit la journée de formation organisée par Agores, l'ANEGJ et le CNFPT le 22 septembre prochain « L'éducation alimentaire et l'éducation au goût, enjeux pour les collectivités locales ». Des plénières & ateliers thématiques destinés à accompagner les projets des acteurs qui interviennent dans le champ de la pause méridienne.

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Catalogue National des Outils Pédagogiques d'Éducation au Goût** (ANEGJ, décembre 2016), rubrique Ressources documentaires > Distribution & encadrement > Encadrement

> Réseau
- **Formation conjointe Agores/ANEGJ/CNFPT le 22/09/2017 (voir page 2)**
- **Coordonnées des fournisseurs bio** du Réseau FNAB, rubrique Outils pratiques > Coordonnées Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Éclairage • Parole d'expert

Christophe Hébert
responsable de la restauration de la ville d'Harfleur
et président d'Agores

Quelle place peut ou doit avoir l'éducation au goût dans le champ de la restauration collective ?
Les messages de l'État autour de la nutrition – les « 5 fruits et légumes par jour » – ne fonctionnent plus. Pour que les enfants intègrent les messages, ils doivent être repris à l'école et entrer dans les apprentissages. La révision de l'avis 47 du CNA à notre demande s'appuie sur la nécessité de remettre le plaisir au cœur de l'alimentation et d'inscrire le lien à l'alimentation dans un champ plus large que la seule restauration collective. On découvre l'éducation au goût depuis quelques années par le biais de la pause méridienne et à la faveur de la réforme des rythmes scolaires... Au niveau des collectivités, il faut de la cohérence entre les dispositifs sur l'ensemble de la journée. J'identifie ainsi deux leviers d'actions entre éducation au goût et restauration collective :
- *le travail sur la pause méridienne : initiation, sensibilisation, découverte... C'est le socle de l'éveil sensoriel.*
- *la découverte de l'alimentation de la fourche à la fourchette : cultiver et récolter autour d'un potager et d'ateliers photos ou dessins, de rencontres avec des producteurs...*

De quelle reconnaissance bénéficie l'éducation au goût ?
Aujourd'hui, nous avons besoin de financements pour pérenniser les dispositifs. La problématique des Ministères est la suivante : comment les évaluer ? Il faut faire remonter les projets qui marchent en nous appuyant sur le vécu et les retours des enfants. Le travail que nous menons avec l'ANEGJ et l'Éducation Nationale prend ici tout son sens car tous ces projets transversaux demandent du temps, en concertation avec les enseignants (temps scolaire) ou avec la ville (pause méridienne). Agores se positionne aussi dans la collaboration avec le CNFPT : les projets d'éducation au goût conduisent nos propres agents à modifier leurs pratiques et celles de leurs propres enfants. Aujourd'hui, les ministères attendent des démarches globales qui touchent largement les enfants dans une démarche de massification impliquant le maximum d'acteurs : scolaires, périscolaire, pause méridienne... Il ne faut pas avoir peur d'être ambitieux.

Journée nationale d'étude de l'ANEGJ

Pour la seconde année, Agores a accueilli dans le cadre de son Forum une journée d'étude nationale de l'ANEGJ, Association nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes.

Seul organisme national existant permettant de fédérer les professionnels oeuvrant dans le champ de l'éducation au goût, l'ANEGJ est convaincue de l'intérêt de travailler sur cette thématique durant le temps éducatif de la restauration collective. L'association a ainsi créé des outils dont peuvent s'emparer les acteurs de la restauration collective pour mettre en œuvre l'éducation au goût : annuaire de professionnels, catalogue d'outils d'éducation au goût, observatoire national. La journée d'études avait ainsi vocation à favoriser la rencontre entre acteurs de l'éducation au goût et acteurs de la restauration collective ayant déjà engagé la réflexion voire des actions concrètes. La journée a permis de préciser le champ de l'éducation au goût pour l'ensemble des participants, tous curieux, ouverts et sensibles à la démarche. L'ANEGJ a ainsi pu mettre en lumière divers travaux qu'elle a entrepris : qualification de la pédagogie du goût, mesure de l'impact social de l'éducation au goût...

Les ateliers participatifs ont contribué à identifier les connaissances comme les manques des adhérents en matière de qualification de la pédagogie du goût. Cette journée d'études confirme ainsi pour l'ANEGJ comme pour Agores un temps privilégié d'échanges pour aborder les principes clés de l'éducation au goût et sensibiliser les professionnels. Agores a intégré en 2015 le Conseil d'administration de l'ANEGJ et signé en janvier 2016 une convention de partenariat. La collaboration entre Agores et l'ANEGJ répond ainsi au souhait des deux parties de renforcer le dialogue entre les acteurs économiques et les représentants de la société civile et de mailler les compétences professionnelles au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association peut intégrer parmi ses adhérents tous les acteurs de l'éducation au goût, parmi lesquels les professionnels de la restauration collective dont font partie les adhérents Agores.

Vous souhaitez contacter un adhérent de l'ANEGJ en région ou travailler en collaboration avec l'ANEGJ sur un projet d'éducation au goût ? Contactez : ***Delphine Faucon, secretaire@reseau-education-gout.org***

Éveil du goût, **réveil des sens**

Chaque année, des écoles de la collectivité hôte du Forum sont conviées à des ateliers d'éveil au goût proposés par des associations membres de l'ANEGJ. C'est parfois le début d'un inventaire des sens qui réveillent le lien qu'entretiennent les enfants avec leur alimentation. Du bout des doigts. À pleine bouche. Les yeux fermés. Par le bout du nez... et bien plus encore !

Jeudi 18 mai • Café débat 4

Alimentations particulières subies ou choisies

➜ Par Jean-Michel Lecerf, chef du service nutrition de l'Institut Pasteur Lille • Saïd Bechrouri, formateur, COPAS • Yanne Boloch, ingénieure, journaliste et doctorante en sociologie de l'alimentation • Catherine Remillieux-Rast, présidente, Association Française des intolérants au gluten • Valérie Morantin Florczak, responsable du service Qualité Restauration, ville de Roubaix

De plus en plus fréquemment, l'usager souhaite être pris en compte dans son individualité, or la restauration publique offre une réponse collective. Afin de trouver une réponse globale à ces attentes multiples et particulières, le rôle du service public est de prendre de la hauteur. La réflexion se joue à la fois sur les plans politique et technique.

La restauration collective est confrontée à une situation complexe : « *il faut nous poser la question de l'égalité des citoyens dans l'accueil du service public et dépasser les clivages pour proposer une approche globalisée* », rappelle Christophe Hébert.

- à Paris 20e, « le sans porc n'est plus la demande des musulmans, la demande est le « sans viande ».
- à Morlaix, la réponse est un menu unique pour tous les restaurants scolaires : « nous séparons toujours les ingrédients et proposons des menus à 5 composantes qui donnent les apports suffisants même si l'enfant n'en mange que 4. Nous proposons aussi un menu végétarien par mois ».
- dans les collèges des Pyrénées Atlantiques, l'option retenue est celle d'un double choix « protéine animale ou végétale », sans mentionner « végétarien » : « notre discours repose sur un argument engagé : nous consommons trop de viande et souhaitons en consommer moins mais mieux ».

Définition des menus et nutrition : quelles options ?

Pour Jean-Michel Lecerf, il est souhaitable de manger végétarien régulièrement et d'opter le cas échéant pour une viande de qualité en quantité modérée, en lui associant des aliments végétaux. Ainsi, sur le plan nutritionnel :

- on peut proposer, occasionnellement ou non, des menus végétariens aux enfants,
- il faut varier les sources de protéines et consommer des légumes secs et céréales complètes (apprentissage alimentaire),
- la réglementation n'interdit pas les menus végétariens chez l'enfant, dès lors que les critères du GERMCN sont respectés,
- un choix induit un risque en termes de variété alimentaire, d'où la nécessité d'instaurer ponctuellement des jours avec repas alternatif.

> *Les professionnels de la restauration doivent trouver un équilibre entre les 3 aspects de la laïcité : le respect de la séparation de l'église et de l'État, la liberté de conscience des citoyens, l'égalité des croyances et non-croyances... notions auxquelles s'ajoute en France la neutralité des fonctionnaires.*

Jean-Michel Lecerf tient ainsi une position mesurée :
- proposer des repas alternatifs sans l'appellation laïque et de façon régulière, « par exemple 1 fois par semaine, à un jour non fixe »,
- lors des menus contenant du porc, « donner le choix d'une autre viande et maintenir le poisson le vendredi si cela ne pose pas de problèmes ».

Ainsi, « le repas alternatif ne doit donc pas être considéré comme une alimentation particulière mais appartenant à une alimentation normale variée qui comporte des menus avec et des menus sans viande. Il est instrumentalisé si on l'appelle laïc ».

Laïcité et restauration : questions et solutions

Sur le terrain, les professionnels de la restauration sont parfois en difficulté pour tenir un cap clair. L'atelier a donné lieu à des échanges très pratiques pour éclairer les professionnels.
- Peut-on proposer des repas halal ou casher ? Non. On aboutit à des tables confessionnelles, incompatibles avec le vivre ensemble et la laïcité. Il existe donc 3 possibilités : sans viande, composantes séparées dans l'assiette ou menus alternatifs avec plusieurs choix.
- Faut-il demander l'avis des parents ? Oui. Détenteurs de l'autorité parentale, ils doivent être consultés dès qu'un choix est possible. Il est essentiel de leur fournir une information claire sur les choix possibles en rappelant que l'environnement collectif ne permet pas de surveiller tous les échanges entre enfants.
- Quelle est la réponse la plus sûre ? Le sans viande répond à toutes les demandes, contrairement au sans porc.
- Quel discours tenir auprès des familles ? C'est aux parents qu'il revient d'assurer une alimentation équilibrée de leurs enfants à l'année. Pour rappel, les enfants ne mangent pas toujours tout ce qui leur est proposé – notamment les légumes – sans pour autant susciter le même débat. Enfin, la vocation du service public est d'apporter une réponse collective, la restauration restant un service facultatif.
- Quel discours tenir aux agents d'encadrement ? Les enfants s'influencent les uns les autres : les animateurs peuvent se saisir des questions qui émergent pour nourrir un débat autour de la liberté de conscience.

Éclairage • Parole d'expert

Jean-Michel Lecerf
Chef du service nutrition à l'Institut Pasteur (Lille)

Quelle peut être la position de la restauration collective face aux demandes d'alimentations particulières ?
L'objectif est de trouver un compromis et le sans viande est la solution qui pose le moins de problèmes. L'alternative peut être végétale ou animale, avec pourquoi pas du poisson... mais la question peut alors se poser pour les protestants évangélistes, communauté en croissance ! La question est de trouver le degré de compromis acceptable par le plus grand nombre. Il faut dans tous les cas faire attention à la façon de nommer les choses. Le menu végétarien est une réponse laïque, mais pas forcément pour tous et pas forcément tout le temps, mais je souhaite qu'on ne mette pas le « sans viande » sous l'étiquette « laïque ».

Quel vous semble être le discours le plus approprié ?
L'alimentation doit répondre à 3 objectifs : bien nourrir, faire plaisir et rassembler sans diviser. Nommer un repas « végétarien » est déjà connoté tout comme « sans viande » est une manière de diviser... Or, il ne faut en aucun cas instrumentaliser le repas végétarien en l'appelant laïc : on rentrerait alors dans une guerre de religions. Pour moi, manger végétarien n'est pas laïc, je mange juste végétarien. Il faudrait s'en tenir à « on mange ce qu'il y a et qui s'inscrit dans un plan alimentaire global ».

La ville de Roubaix, première collectivité à avoir proposé 2 menus au quotidien au choix des familles, a partagé son expérience. Dès 2001, la ville propose un repas avec viande et un repas sans viande, celle-ci étant remplacée par du poisson, des œufs, des produits à base de soja… Une fois par semaine est proposé à tous 1 repas à base de poisson. Plusieurs précautions ont été prises pour garantir la prestation :

- un système fiable de distribution permet de respecter le choix de chacun, de la feuille de pointage à l'assiette de chaque enfant,
- le temps supplémentaire nécessaire est pris en compte à chaque étape,
- la même attention est apportée aux 2 menus servis.

Prendre en compte les allergies

Déjà mentionnée dans la norme NF X50-220, la prise en compte des allergies en restauration collective est un sujet ancien pour les associations, mais toujours d'actualité. Ainsi :

- intolérances et allergies sont deux sujets toujours travaillés ensemble,
- la prise en compte des allergies reste délicate en restauration collective, notamment lors des modifications des menus ou de menus à thème,
- les professionnels doivent questionner leurs pratiques pour identifier les pistes d'amélioration possible.

« L'AFDIAG, l'AFPRAL et l'Association française des polyallergiques ont conçu en 2006 un Guide pour l'accueil en restauration collective des enfants porteurs d'allergies ou d'intolérances alimentaires a été conçu et rédigé par les trois associations d'allergiques et d'intolérants. Il propose une démarche pour mettre en œuvre un accueil adapté aux besoins spécifiques de l'enfant et compatible avec la restauration collective. Disponible sur la boutique en boutique en ligne de l'AFPRAL. »

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores

- **Fiche Ressources « INCO »** (Agores, 2016), rubrique Ressources documentaires > Convives & qualité de service > Information & transparence
- **Fiches Ressources « Laïcité »** (Agores, 2015), rubrique Ressources documentaires > Convives & qualité de service > Public scolaire
- **Guide Laïcité et Gestion du fait religieux dans les structures socio-éducatives** (Observatoire de la laïcité, novembre 2015) et Rapport du Défenseur des droits **« L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire »** (mars 2013), rubrique Ressources documentaires > Convives & qualité de service > Public scolaire

> Réseau

- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Jeudi 18 mai • Café débat 5

Ingénierie en restauration

➜ Par Antoine Occhipinti, Concept Developer Santé, département marketing, Ecophon Saint Gobain • représentants du SYNEG, Syndicat National des Equipementiers des Grandes Cuisines

La gestion de la production compte deux volets : l'achat ou le renouvellement des matériels d'une part, le fonctionnement quotidien d'autre part. Que l'on soit dans une petite ou une grande structure, être bien équipé n'est pas qu'une question de matériel : les process englobent de multiples enjeux.

Définir les cahiers des charges des matériels

Les achats ou renouvellements d'équipement sont une occasion à ne pas manquer pour questionner les process :

- Les cahiers des charges mentionnent-ils pour le SAV la facilité d'accès et la rapidité d'intervention sur les machines ?
- Est-il possible et pertinent de former les techniciens en interne à la maintenance des équipements ?
- De quelle information disposent les équipes restauration quant à l'analyse du cycle de vie et à l'obsolescence programmée des machines ? La position des équipementiers varie peu : la description du besoin est essentielle et doit rester objective. Le cahier des charges ne doit pas décrire un équipement en particulier mais les performances attendues. Enfin, les derniers textes (ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 et décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics) indiquent que la notion de coût global doit prévaloir sur le prix... mais les professionnels ne sont pour l'heure pas en capacité de définir et estimer correctement ce coût global.

Sécurité, santé et pénibilité au travail

Dans les cuisines, le constat est encore bien souvent le même : la plonge reste le grand oublié de l'ergonomie et des conditions de travail, de même que le conditionnement. Un adhérent responsable de production en cuisine centrale soulignait ainsi : « si personne ne prend conscience des enjeux ergonomiques dans nos services restauration, il ne faut pas imaginer que les fabricants voire même les utilisateurs y penseront ! Nous avons donc ajouté à nos cahiers de charges le critère de la gestion prévisionnelle des accidents du travail et menons une réflexion autour des TMS, de l'ergonomie et de la facilité de nettoyage ». Enfin, les équipes pensent bien souvent à solliciter un ergonome mais rarement un acousticien... Or sur le plan acoustique, la situation est généralement insatisfaisante – et la réglementation française assez floue *(voir Plénière Sécurité et santé au travail p42)*.

Alors, « peut mieux faire » ? Jean-Luc Fénérol (Charvet ETS et MKN) relève : « pour intégrer l'ergonomie dans l'achat des matériels, ce sont parfois les fournisseurs et prestataires qui vont vous fournir les bons critères dans le cadre de vos échanges et recherches d'informations. Dans nos entreprises, il y a des personnes qui savent. Il ne faut pas hésiter à consulter les fabricants : vous avez le droit de vous renseigner, sans pour autant être pieds et poings liés... et vos collègues ont aussi des retours d'expérience à partager. »

> *Nous sommes aujourd'hui en phase de changement : il faut absolument que des associations comme Agores n'aient pas peur d'aller voir les fabricants et les syndicats pour porter les besoins et enjeux de vos métiers.*

Jeudi 18 mai • Café débat 6

Mettre en place des activités périscolaires de la fourche à la fourchette en lien avec la restauration

➜ Par Franck Henry, assistant de cabinet, Gonfreville L'Orcher • Laurent Denot, directeur de la restauration, ville de Saint-Grégoire • Carole Vasseur, directrice, Symoresco

Du jardin à la production en cuisine, les idées ne manquent pas pour associer les enfants à la politique restauration des collectivités. Focus sur trois initiatives différentes et complémentaires qui ont tout pour éveiller l'intérêt des jeunes convives à la valeur de leur alimentation.

À Gonfreville L'Orcher, on jardine !

La nouvelle cuisine centrale de Gonfreville L'Orcher a été inaugurée en septembre 2015. Sa conception avait été pensée en amont pour favoriser les échanges avec la population. *« Avec du terrain autour de la cuisine centrale, nous avons souhaité que la cuisine soit un lieu vivant et ouvert sur la population, explique Franck Henry. Nous avons aménagé les extérieurs de la nouvelle cuisine et créé un jardin pédagogique. L'idée était d'accueillir les enfants du CCAS et de les faire participer en cuisine avec des produits issus du potager. Parallèlement, nous avons formé les agents pour qu'ils aient les compétences pour mener des animations adaptées au public et à la saisonnalité ».* Cette démarche est le fruit d'une collaboration avec le service espaces Verts et les serres municipales qui fournissent à la cuisine centrale des plans ou des graines. Menés durant les vacances, les ateliers cuisine invitent ainsi les enfants à des « expériences à goûter », partagées sur place ou à emporter. Exemple ? La préparation d'une flamiche aux poireaux réalisée avec les poireaux plantés par les enfants dans « leur » potager pédagogique. Une animation d'une heure est généralement structurée en 3 temps : observation, jardinage repiquage, activité ludique.

À Saint-Grégoire, on parle cuisine...

Le service restauration de Saint-Grégoire a convié en novembre dernier les élèves de petite section et leurs parents à un petit déjeuner pédagogique. Présenté sous forme de buffet, le petit déjeuner proposait les aliments essentiels à une collation équilibrée, par famille de produits. L'occasion de sensibiliser les convives dès le plus jeunes et de transmettre aux parents les repères nutritionnels clés nécessaires à leur enfant. « *L'animation petit déjeuner n'a évidemment pas vocation à nourrir les enfants chaque jour mais à éduquer les enfants et familles, explique Laurent Denot. Le service restauration reçoit les parents pour sensibiliser à l'importance du petit déjeuner : il s'agit de lui redonner sa valeur... quitte à mettre le réveil 15 minutes plus tôt en profiter dans de bonnes conditions* ». Accueillis sur le temps scolaire entre 9h et 10h30, parents et enfants échangent avec l'équipe restauration sur les différentes catégories d'aliments, avant de passer sur la ligne de distribution et de faire leurs propres choix dans chaque famille de produits selon un code couleur, facile à adopter pour les petits. Le bilan est positif : les enfants choisissent pour certains des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer chez eux, tandis que les parents s'imprègnent des exemples de petits déjeuners équilibrés. L'animation engendre même au sein des familles des modifications de comportement concrètes. Mission accomplie !

À Qimper et Ergué-Gabéric, on butine !

En juin 2016, le Symoresco a inauguré l'implantation de 3 ruches sur son site. Cette action s'inscrit dans la démarche développement durable portée par l'équipe, soutenue par les élus et intégrée dans un projet de service global et cohérent : approvisionnements locaux et bio, saisonnalité des menus, qualité gustative, fabrications maison, traitement des déchets, diminution du gaspillage par des grammages adaptés... Le projet de ruches du Symoresco s'est appuyé sur la volonté de valoriser les compétences internes de deux agents, apiculteurs amateurs. Nadine Buon, apicultrice et responsable qualité/hygiène au Symoresco a installé les ruches. Compte tenu de la gestion très technique des ruches, le Symoresco a signé une convention de partenariat avec l'association l'Abeille Finistérienne, syndicat départemental regroupant 450 apiculteurs. En contrepartie de la mise à disposition d'un emplacement par le Symoresco, le syndicat réalise le suivi des ruches, effectue les démarches administratives nécessaires, assure 3 animations par an et fournit la totalité du miel recueilli conditionné en pot, moyennant une participation financière du Symoresco. L'opération visait plusieurs objectifs : sensibiliser à la préservation de la biodiversité et dédramatiser la « dangerosité » les abeilles, impliquer l'ensemble des agents (33) et créer du lien avec les convives. Une grande partie des 27kg de miel récoltés la première année a été utilisée dans les menus de la restauration collective. Les enfants des écoles ont participé à un concours d'étiquettes, apposées sur les pots offert dans les Ehpad, en portage et aux élus. Et le projet se poursuit, selon une logique globale. Installées autour de la cuisine durant l'année 2016-2017 pour contribuer à nourrir les abeilles, des plantes mélifères bénéficient du compost réalisé avec les biodéchets de la cuisine centrale : un cercle vertueux ! Les expériences ne manquent pas, c'est une évidence. Un enseignement ressort toujours : il est essentiel de bien dimensionner les projets pour qu'ils soient réalisables. Sur ce point, l'ensemble des participants du café-débat s'accordaient à dire que la clé est l'envie et la motivation, plus difficiles à obtenir qu'une simple ligne budgétaire... Or, ces mêmes projets sont un formidable levier pour valoriser les équipes, d'une manière toujours très positive.

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Animations et partages d'expériences adhérents,** rubrique Outils pratiques > Distribution & encadrement > Exemples terrain

> Réseau
- **Actu des adhérents**, rubrique Votre association > Archives actus des adhérents > « Des ruches au Symoresco » (02/07/2016) et « Saint-Grégoire : petit déjeuner pédagogique en maternelle » (16/01/2017)
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Vendredi 19 mai • Café débat 7

Techniques culinaires. Optimiser les techniques de cuisson

➜ Par Patrick Offertelli, Nantes • Daniel Gras, Le Mans • Alain Gougerot, consultant AFHOR • François Hauton, Nevers • Didier Thévenet, Lons-le-Saunier

Agores propose au Forum depuis 3 ans un atelier technique alliant théorie, pratique et dégustation. Les nouvelles générations de fours couplent les techniques pour gagner du temps. L'occasion de s'arrêter cette année sur les principes clés de la cuisson au micro-ondes et ses idées reçues

Micro-ondes : entre technique et physique

Idée reçue n°1 « l'intérieur cuit avant l'extérieur »

La cuisson au micro-ondes est efficace à condition d'en connaître le fonctionnement physique. Un micro-ondes diffuse des ondes électromagnétiques à 2450W qui changent de pôle 2450 fois/seconde. Les aliments sont composés de molécules qui agissent par polarité. Ils chaufferont dans la masse à l'endroit qui comprend le plus de molécules polaires, la meilleure étant l'eau. Or, la quantité d'eau n'est pas répartie uniformément dans l'aliment : certaines parties seront plus ou moins chaudes que d'autres, la cuisson sera hétérogène. Pour que la cuisson soit homogène, il faut envoyer des trains d'ondes et appliquer des temps de repos.

Idée reçue n°2 « le micro-ondes dénature les aliments »

Si la cuisson au micro-ondes est rapide, elle nécessite quelques précautions, exemples à l'appui.

- Les viandes et poissons contiennent des tissus conjonctifs et du collagène. Or, celui-ci se rétracte par réaction physique en chauffant : monter en température réduit le temps d'hydrolyse du collagène, responsable de 92% de la dureté de la viande. On peut tout réchauffer au micro-ondes, même de la viande saignante... mais il faut pour cela mettre en œuvre des barèmes complexes.
- Le micro-ondes génère de l'eau dans toute l'enceinte du four : le produit devient donc homogène. Un produit pané perdra ainsi son croustillant.
- Le micro-ondes peut être un appareil d'appoint tout-à-fait efficace pour la remise en température, mais il est incompatible avec le portage, pour une raison simple : ce sont bien souvent les personnes âgées qui vont réchauffer elles-mêmes le plat, sans dissocier les protéines de l'accompagnement. L'un des composants du repas souffrira forcément.

> *Officiellement, le polypropylène ne décharge pas dans le produit lors de la cuisson au micro-ondes. Se pose néanmoins la question des composés néoformés et de leurs vertus toxiques ou cancérigènes.*

Basse température : quelques rappels

La cuisson basse température s'avère très intéressante pour la viande, en raison de sa teneur en collagène. Ainsi, le paleron reste très dur après quelques minutes de cuisson traditionnelle alors que plusieurs heures à basse température permettront de solubiliser le collagène et d'attendrir la viande. La cuisson basse température présente par ailleurs d'autres avantages : elle préserve la saveur et la structure des aliments ainsi que l'ensemble des nutriments et vitamines. La cuisson à haute température détruit en effet les vitamines, qui disparaissent progressivement entre 60°C et 100°, température au-delà de laquelle seuls les minéraux les plus résistants subsistent. Enfin, elle est économe en énergie et permet d'optimiser l'outil de production en programmant des cuissons de nuit.

Éclairage • Parole d'expert

François Hauton
responsable de la restauration
de la ville de Nevers

Quelles sont les bases de la basse température ?

François Hauton : Les puristes parlent de cuisson basse température à 68° et de juste température entre 68 et 80°. Dans le cas de la cuisson de nuit, on recherche le plus souvent un compromis pour travailler sur une amplitude horaire donnée – par exemple la nuit – entre le départ des derniers agents et l'arrivée des premiers le lendemain. On ne peut plus parler réellement de basse température au sens strict… mais du meilleur compromis temps-température :

- *52° est la température minimale qu'il faut toujours atteindre. En dessous, on ne détruit pas les formes végétatives des bactéries pathogènes. À l'inverse, plus on monte en température, plus l'effet destructeur est important sur les bactéries... ceci étant bien sûr valable pour les produits pour lesquels on veut conserver de la durée de vie.*
- *54 à 58° vise à cuire des viandes saignantes. On constate une modification sur l'albumine et la couleur du muscle commence à se voiler.*
- *jusqu'à 62°, on cuit les viandes à point ou rosées.*
- *au-delà de 62°, on atteint les températures de dénaturation des albumines, mais les viandes bien cuites seront toujours mœlleuses.*

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Fiches techniques en cuisson basse température (Symoresco, 2015),** rubrique Outils pratiques > Production > Organisation de production

> Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Vendredi 19 mai • Café débat 8

Construire un PMS

➜ Par Matthieu Mourer, chef du bureau des établissements de transformation et de distribution, DGAL • Frédéric Dairin, responsable prévention et gestion des risques alimentaires, Communauté Urbaine de Dunkerque • Brigitte Troël, déléguée générale, GECO Food Services

La DGAL a constitué un groupe de travail destiné à rédiger un guide à l'élaboration d'un PMS pour les petites structures. Parallèlement, le MAAF a mandaté GECO Food Services pour construire un guide de bonnes pratiques en matière de gestion des biodéchets. Ce's nouveaux repères ont vocation à guider les professionnels et faciliter leurs décisions.

Petites structures et PMS

Le Service Santé Armées a rédigé un guide pour l'élaboration d'un PMS dans les petites structures de restauration collective, guide dont la parution est annoncée pour l'automne 2017. Ce guide consiste en une version allégée du PMS, destinée aux chefs de cuisine, aux gestionnaires et responsables des services techniques des petites structures produisant moins de 1000 repas par semaine. Il ne compte pas de volet HACCP approfondi et s'organise en 3 parties distinctes :

1 • Bonnes pratiques d'hygiène Conception des locaux Nettoyage / désinfection – maîtrise des nuisibles Hygiène et formation du personnel
2 • Bonnes pratiques de fabrication Approvisionnements et matières premières Gestion des stocks, des entamés, congélation Décongélation, remise en température, cuisson Gestion des excédents
3 • Fiches transversales (TIAC, plats témoins…)

Un guide de bonnes pratiques pour éviter les risques sanitaires

Tous les déchets de cuisine et de table (DCT) constituent des SPAn C3, quelle que soit leur nature. Compte tenu de la difficulté à garantir l'absence de croisement de flux alimentaires en cuisine, il existe un risque de contamination croisée entre les déchets d'origine animale et les autres déchets. La responsabilité du restaurateur (producteur de déchets) est engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets : les valoriser par retour au sol ne doit pas exposer la filière à des risques sanitaires. Seuls les traitements des SPAn réalisés par des établissements agréés (méthodes d'hygiénisation ou de stérilisation référencées au règlement 1069-2009) permettent une valorisation par retour au sol. Le Ministère de l'Agriculture a mandaté GECO Food Service en 2016 pour réaliser un Guide de bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration,

notamment en ce qui concerne les sous-produits animaux. Conçu sous l'égide de l'ADEME et labellisé PNA, ce guide de 68 pages a associé les organisations professionnelles de la restauration, parmi lesquelles Agores. Il concerne tous les restaurateurs, tous producteurs de déchets de cuisine et de table, au plus tard à l'horizon 2025.

SSA et TIAC en restauration collective

Les nouveaux contrôles officiels en matière de sécurité et santé des aliments (SSA) sont entrées en vigueur en 2016. L'ensemble des professionnels – inspecteurs et équipes de production – se sont familiarisés avec les nouvelles politiques et leurs outils associés, notamment en matière de suites administratives. L'année 2017 est considérée comme une année d'ajustements et de finalisation des outils et verra également la fusion pérenne du secteur de la restauration collective avec celui de la remise directe au sein de la DGAL.

La Mission des urgences sanitaires de la DGAL a enregistré 1432 TIAC « déclarées et retenues » en 2016. Les 15 TIAC les plus importantes sont survenues dans les environnements suivants :

- Restauration collective adulte : 5 TIAC, soit 708 malades : 150 malades dans un restaurant de personnel hospitalier, 150 malades dans un lycée, 128 malades dans une maison d'arrêt
- Restauration collective sensible (enfants) : 6 TIAC en restauration scolaire soit 1048 malades et en moyenne 175 enfants malades / TIAC • Cuisine centrale : 2 TIAC pour 950 malades dont 800 malades suite à une TIAC en cuisine centrale (en restauration scolaire principalement)
- Remise directe (banquet/traiteur) : 2 TIAC pour 560 malades.

> ***TIAC 2016 en restauration collective***
> *454 TIAC : 69% suspectée, 10%, confirmée, 21% agent inconnu Délai moyen entre la date du repas suspecté et l'alerte à la DD(CS)PP/DAAF : 8,5 jours TIAC confirmées : 54 agents pathogènes confirmés et 9 TIAC sans produit contaminé connu (origine humaine) (Données de la Mission des urgences sanitaires, DGAL)*

> ***Contrôles en sécurité sanitaire des aliments***
> *Les vade-mecum d'inspection SSA sont disponibles en ligne sur le site du ministère : http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0*

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **Vade-Mecum sectoriel Restauration Collective** (MAAF, janvier 2016), rubrique Ressources documentaires > Production > Hygiène & sécurité > Hygiène & sécurité alimentaire
- **Présentation du dispositif Alim'confiance** (plaquette, PPT et arrêté du 28/02/2017), rubrique Outils pratiques > Production > Hygiène & sécurité > Réglementation nationale

> Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Vendredi 19 mai • Café débat 9

Budget contraint : quelles clés pour s'adapter ?

➜ Par Christophe Bouillaux, Lorient • Alain Rouault, Plérin • Jany Hoareau, Saint-Philippe • Patrice Poirier, Rochefort sur mer • Dominique Lega, Talence

La baisse drastique des dotations de l'État conduit les collectivités à des préparations budgétaires complexes. Ce contexte contraint en matière de budgets et services nécessite pour les gestionnaires de réinterroger leurs pratiques et de faire des propositions pour réussir à maintenir voire diminuer les dépenses de fonctionnement à volume constant

Le café-débat s'est appuyé sur les pistes et solutions actées par comptes de fonctionnement issus de la Norme de Service NF X50-220 (hors masse salariale) :

Lutte contre le gaspillage alimentaire : unanimes, les participants confirment via leurs retours d'expérience que la démarche de lutte contre le gaspillage sensibilise l'ensemble des convives et génère des économies, qu'il est possible de réinjecter dans les budgets pour faire évoluer à la hausse la qualité des achats et accroître la part des produits bio, comme à Saint Philippe à la Réunion.

Redevance spéciale, collecte des ordures ménagères : la lutte contre les emballages et autres conditionnement sur les sites de production contribue à diminuer le poids et le volume des déchets collectés. Ainsi, le coût annuel de collecte pour les cuisines centrales produisant +/- 700 000 repas/ an équivaut à celui d'un salaire chargé. Des réflexions ont été menées pour diviser par deux ou par trois ce montant initial en partenariat avec les fournisseurs, invités à récupérer cagettes, cartons, caisses de polystyrène…

Contrats de maintenance : l'allotissement des maintenances peut générer des plus-values financières – mais avec plus de fournisseurs.

Rationalisation de l'énergie : des outils permettent de rationaliser les appels de puissance électrique et d'éviter les pointes de consommation. La réflexion s'oriente aussi sur les mesures du niveau de consommation d'eau, en réaction aux factures en hausse constante.

Mutualisation des achats alimentaires : mutualiser la fonction achat alimentaire entre collectivités génère des économies conséquentes, notamment pour les communes qui étaient hors contexte des marchés. Au contraire, ces plus-values ne sont pas toujours au rendez-vous pour les collectivités les plus importantes.

Logistique : une comparaison s'impose entre la location et l'achat de la flotte des camions en fonction des usages... Si la location est gagnante à court terme, ce n'est pas le cas à long terme (12 ans). Enfin, la dématérialisation réduit l'utilisation de papier et s'inscrit dans une démarche plus durable.

VIE **ASSOCIATIVE**

Le métier et l'amitié

Le Forum Agores est un temps d'échanges clé pour les professionnels de la restauration. Au sein de celui-ci, une soirée est spécifiquement dédiée aux adhérents. Une parenthèse conviviale pour se retrouver et partager autant l'amitié que le métier. Second temps fort associatif, l'Assemblée générale permet de porter à la connaissance et à la réflexion de l'ensemble des adhérents les grandes orientations de l'association, sous la houlette du Conseil d'administration.

La délégation de la Réunion, largement représentée cette année, avait apporté dans ses bagages du soleil à déguster.

Ile flottante à la manière d'Escoffier, clin d'oeil de Xavier Verquin et son équipe à François Hauton

ADHÉRENTS & CONGRESSISTES

Donner du sens

Les adhérents de l'association constituent une communauté de valeurs. Selon l'envergure et les orientations politique de chaque collectivité, ils vivent parfois un quotidien professionnel très différent les uns des autres. Mais tous se retrouvent autour d'une vision, d'une exigence, d'une philosophie qui tient finalement en peu de mots : proposer des prestations qui ont du sens, oeuvrer conjointement dans la confiance.

« Adhérente depuis 2015, je participais cette année à mon premier Forum. Les sujets d'actualité sont portés par des intervenants compétents. Ils m'ont permis d'avancer dans mes réflexions et de revenir avec des modèles applicables dans ma collectivité. L'intérêt se trouve à 50% dans les séances et les propos de fond, à 50% dans les échanges avec les collègues qui constituent le réseau associatif. C'est professionnel, sérieux, enrichissant... c'est tout bénéfice !! »

Sophie Gallou, ville de Morlaix

« Il y a beaucoup d'échanges pratiques avec les collègues et des idées nouvelles. Les conférences sont en lien avec le métier de tous les jours. 3 jours de Forum, c'est plein d'idées et de solutions... presque mieux qu'une formation sur un thème précis ! »

Stéphanie Sardet, ville de Parthenay

> Encore félicitations pour ce forum riche en tout !
>
> Valérie Morantin, ville de Roubaix

> Je suis contente de mieux connaître votre belle région et fière d'avoir une fois de plus participé à un très beau Forum, riche en sujets techniques et en belles rencontres.
>
> Marie-José Stankiévitch, département de la Charente-Maritime

> Le Forum est un moment que j'attends chaque année avec impatience. Encore une fois très intéressant, j'y ai pris beaucoup de contacts, notamment avec l'ANEGJ.
>
> Audrey Nabonne, ville de Colomiers

> Je remercie toute l'équipe d'Agores pour ce Forum 2017 qui est de mon point de vue, une réussite, tant professionnelle qu'humaine. J'apprécie vraiment la convivialité et la facilité d'échanges, bien plus riche que sur d'autres salons.
>
> Pascal Cauvin, Saint-Étienne du Rouvray

CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

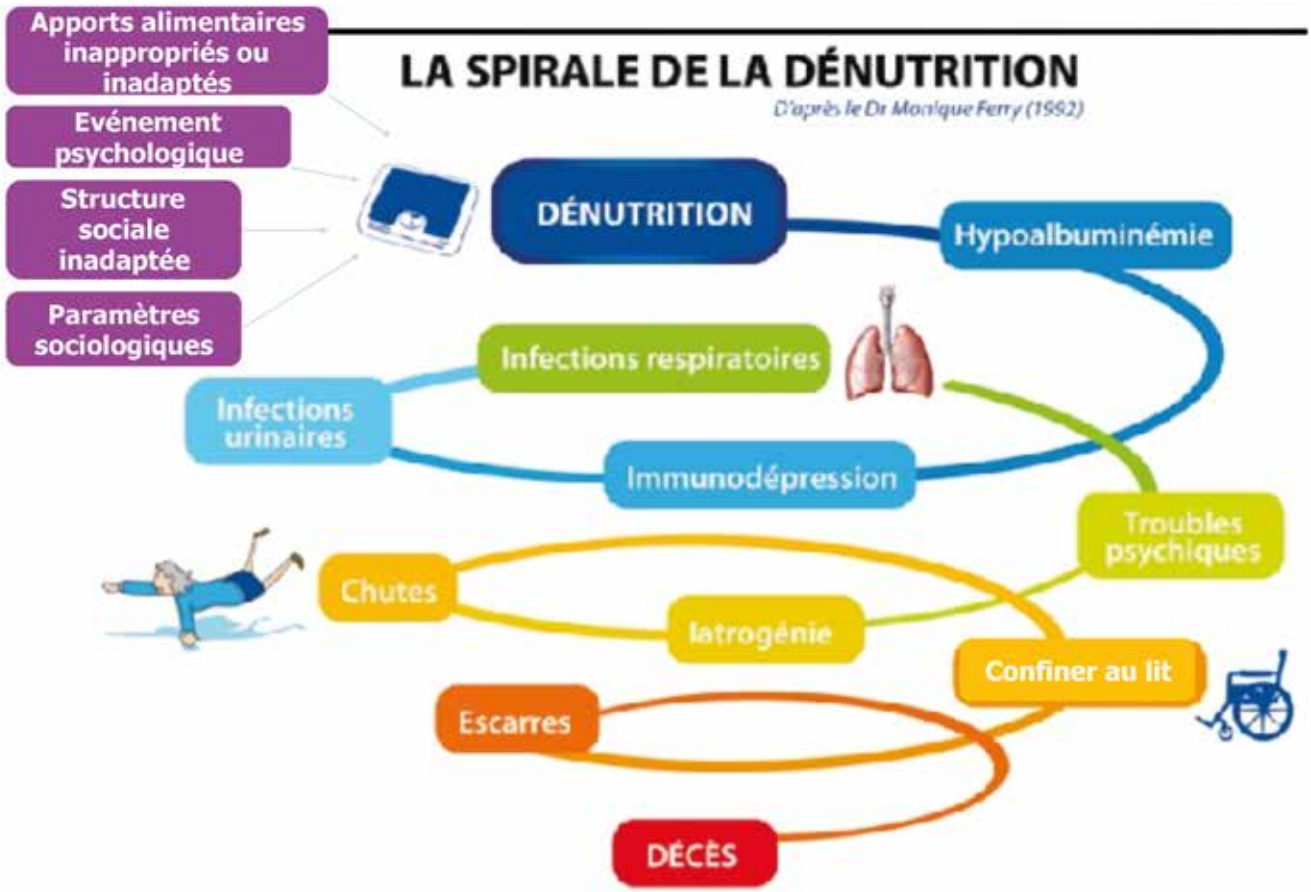
34-35
Restauration des personnes âgées

36-39
Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités !
- **Éclairage**
  Parole d'expert : Selim Azzi

40-41
Mutualisation des moyens et compétences. Quelles solutions pour quels objectifs ?
- **Éclairage**
  Parole d'expert : Nicolas Aury

42-45
Sécurité et santé au travail

46-47
La réforme du Code des marché. Décryptage et analyse de la nouvelle réglementation, pour une application pratique dans ses propres marchés



Mercredi 17 mai • Plénière 1

Restauration des personnes âgées

➜ Par Pr Eric Fontaine, Président de la société Francophone de Nutrition Clinique • Marie-Hélène Saniez-Degrave, trésorière et présidente du conseil scientifique d'Alim50+ • Virginie Van Wymelbeke, chercheur en nutrition, Centre gériatrique Champ Maillot, Centre Hospitalier Régional Universitaire de Dijon

La part des plus de 60 ans dans la population française est presque équivalente à celles des jeunes de moins de 20 ans (source : Néo Restauration, 2012). En 2030, un français sur deux aura plus de 50 ans. Or, les seniors sont une cible délaissée. Avec l'âge, une mauvaise hygiène de vie contribue également à augmenter le risque de maladies et de dépendance. La nutrition peut donc prévenir la dépendance. L'ensemble de la société porte une responsabilité clé pour prévenir les effets du vieillissement, en anticipant ses effets dès 50 ans, puis en les accompagnant (alimentation, activité physique, relations sociales).

Une mauvaise alimentation a des conséquences lourdes avec l'avancée en âge. Prolongée dans le temps, elle peut conduire à trois grands types de ruptures :

- physiologiques : perte de masse musculaire, problèmes de santé bucco-dentaire, diminution de l'immunité, problèmes de transit intestinal, diminution des sens goût, de l'odorat, de la sensation de soif, problèmes de vision
- sociales : perte d'autonomie, diminution des capacités physiques, déni de vieillesse, perte de mémoire
- pathologiques : diabète, hypertension, alzheimer, cataracte, fractures.

Renessens, une étude inédite

La dénutrition concerne l'ensemble des personnes âgées, en proportion variable selon leur situation :

- 10% des personnes âgées vivant chez elles de manière autonome
- 20% des personnes âgées aidées
- 50% des personnes âgées en résidence
- 70% des personnes âgées en établissement médicalisé.

Elle inscrit des populations déjà fragiles dans un cercle vicieux. *(cf schéma suivant).*

Les programmes AUPALESENS et RENESSENS sont financés par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR).

Dénutrition, la preuve par l'exemple

- *une personne âgée qui n'a plus la force de faire les courses et la cuisine*
- *un malade en cours de traitement pour un cancer qui ne mange pas assez à cause des nausées*
- *un malade atteint de la maladie d'Alzheimer qui oublie de s'alimenter*

L'étude Renessens (Réussir Ecologiquement une Nutrition Equilibrée et Sensoriellement adaptée pour SENiors) a été menée dans la prolongation d'Aupalesens. Déployée entre 2014 et 2018, elle s'est notamment penchée sur les attentes particulières des personnes âgées, en matière de goût, de choix et de convivialité :

- la mise à disposition de condiments sur la table entraîne une augmentation de l'appréciation du repas,
- la présence de deux légumes plutôt qu'un seul dans l'assiette entraîne une augmentation de la quantité de viande consommée,
- nommer un plat de manière sophistiquée conduit à une diminution de la satisfaction pour ce plat,
- permettre aux participants de choisir eux-mêmes la taille des portions servies ou leur permettre de décorer leur table n'a pas d'effet positif sur la prise alimentaire ni sur l'appréciation du repas.

L'étude souligne enfin que l'amélioration d'un seul élément contextuel peut suffire à augmenter le plaisir associé au repas et/ou la prise alimentaire. Ainsi, *« même sans améliorer les qualités organoleptiques des aliments servis en EHPAD, une modification peu coûteuse de l'environnement et une ré-implication des résidents dans leur alimentation pourraient être des leviers efficaces pour redonner l'envie de manger aux personnes âgées et in fine contribuer à lutter contre la dénutrition ».*

Un Manifeste contre la dénutrition

On parle de dénutrition quand les apports alimentaires d'un malade ou d'une personne fragile sont insuffisants par rapport à ses besoins. Cela conduit à un déficit énergétique et protéique, se traduisant par :

- un indice de masse corporelle (IMC) au-dessous des courbes minimales des carnets de santé,
- une perte de poids involontaire de plus de 5 % en un mois ou de plus de 10 % en six mois.

La dénutrition peut compliquer une pathologie existante ou affecter gravement le pronostic des malades. Or, elle n'est pas une fatalité : repérée à temps, elle se soigne bien. Le dépistage est donc essentiel, mais encore insuffisamment réalisé, faute de moyens humains (médecins nutritionnistes, diététiciens), d'organisation, de prise de conscience.

Créé en début d'année par le Professeur Eric Fontaine (Président de la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNEP), le Collectif de lutte contre la dénutrition (CLD) rassemble des acteurs de la société civile : associations de patients, aidants, proches et usagers des établissements de santé, professionnels de santé, anthropologues, sociologues, philosophes... Après 7 mois de travail collaboratif, le collectif a rédigé 10 propositions pour endiguer la maladie, réunies sous la forme d'un manifeste. Un appel à signer le Manifeste de lutte contre la dénutrition sera lancé le 19/10/2017.

La dénutrition en chiffres

- *2 millions de personnes affectées*
- *Jusqu'à 40% des personnes hospitalisées et 50 % des personnes âgées hospitalisées*
- *10% du budget de la santé*
- *15 % des enfants hospitalisés*
- *25 % des personnes âgées en perte d'autonomie*
- *Jusqu'à 40% de celles qui sont en institution*
- *40 % des malades d'Alzheimer sont concernés*
- *5 à 25 % des cas du décès des patients atteints de cancers sont dus à la dénutrition.*

Pour consulter les 10 propositions du Manifeste :

www.luttecontreladenutrition.fr

Mercredi 17 mai • Plénière 2

Les océans : ressources alimentaires. Perspectives et réalités !

➜ Par Selim Azzi, Chargé de projet Pêche durable, WWF • Laurent Froget, chef de groupe produits bruts, Davigel • Jean-Pierre Giacosa, directeur restauration collective, Davigel • Justine Delettre, chef de projet du programme européen de consommation durable des produits de la mer (Mr.Goodfish - Nausicaa)

Changement climatique, pollutions, activités maritimes diverses : les océans sont soumis à de nombreuses pressions. La pêche – telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui – est l'une des principales causes de l'épuisement de nos ressources marines. Des initiatives éclosent, portées par des ONG, des associations et des entreprises agroalimentaires pour impulser le nécessaire changement que nous devons tous opérer.

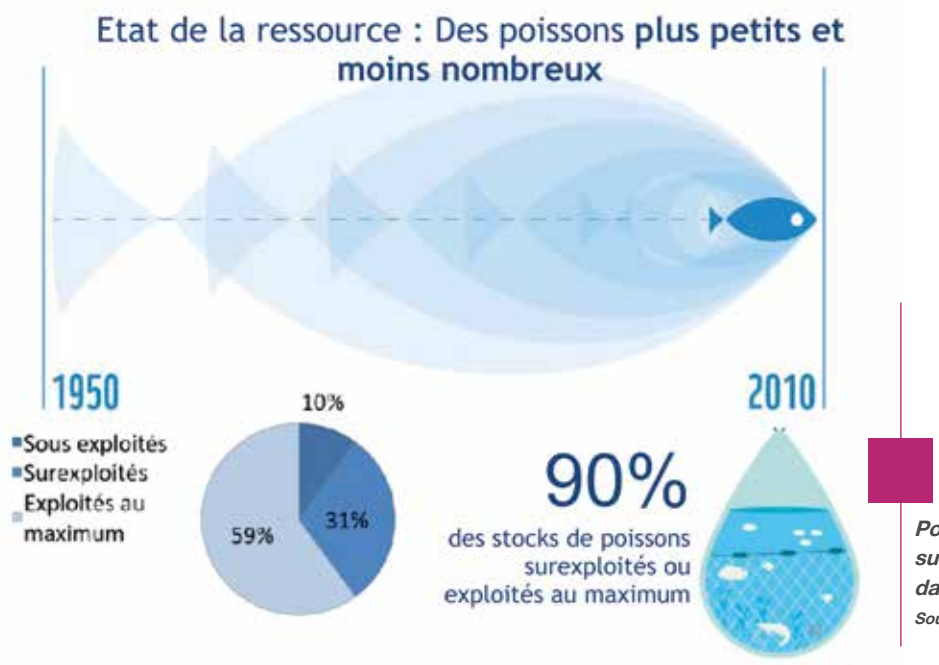
Ressources halieutiques : où en est-on ?

Les produits de la mer constituent un enjeu économique mondial. Avec 130 milliards $ en 2012, il s'agit désormais de la 1re denrée alimentaire échangée au niveau mondial. Les Français consomment ainsi chaque année 35kg de produits de la mer. Face à une demande exponentielle, les acteurs du marché ont privilégié le profit à court terme à une préservation des ressources halieutiques à l'échelle mondiale à long terme : la surpêche n'est aujourd'hui plus un risque, mais bien une réalité...

Changer le marché : est-ce possible ?

Afin d'assurer la durabilité des ressources et des activités, des initiatives émergent et commencent à structurer autrement le marché. L'aquaculture est l'une des réponses crédibles et durables face à la demande des consommateurs. Depuis les années 90, la production est exponentielle.

Le programme Pêche Durable du WWF France a pour objectifs de lutter contre le phénomène de surpêche et de contribuer à l'avènement d'une pêche durable. Le projet MTI (Market Transformation Initiative) visent à modifier durablement l'offre de produits de la mer. Le levier est la chaîne d'approvisionnement : entre les 1,5 milliards de producteurs et les 7 milliards de consommateurs de la planète, 300 à 500 entreprises seulement contrôlent environ 70% de la demande : ils sont transformateurs, courtiers, fabricants, marques, distributeurs ou acheteurs...



Pourcentage d'espèces surexploitées et exploitées dans le monde
Source : WWF

Afin de transformer la chaîne d'approvisionnement, le programme MTI du WWF combine plusieurs actions et objectifs :

- Améliorer la traçabilité et la disponibilité de l'information,
- Sensibiliser les consommateurs via les FIP, fisheries Improvement Projects et AIP Aquaculture Improvement Project ou des événements type Semaine de la pêche responsable,
- Orienter les producteurs vers des pratiques durables, en les orientant vers les certifications type ASC et MSC,
- Alerter les acteurs du secteur à la vulnérabilité des espèces (thon rouge...),
- Éliminer les produits issus de la pêche illégale et sensibilisation,
- Exclure les produits non durables du marché et sensibiliser les acteurs.

Parallèlement le WWF développe Fish Forward, projet destiné à sensibiliser les pays du Nord à l'impact de leur consommation sur les pays du Sud. En ligne de mire, influencer durablement les comportements afin de diminuer la pauvreté des producteurs du Sud et la sécurité alimentaire. Le projet est ambitieux et implique de nombreux acteurs du marché au service d'une pêche durable pour les hommes comme pour les écosystèmes.

L'aquaculture en chiffres

- *41M de tonnes en Chine (61% de la production mondiale)*
- *59M de tonnes en Asie (88% de la production mondiale)*
- *3M de tonnes en Amériques (5% de la production mondiale)*
- *2,8M de tonnes en Europe (4% de la production mondiale)*

Inscrire les bonnes pratiques dans la restauration : comment ?

Le partenariat conclu en WWF et Davigel depuis de nombreuses années répond à la même logique d'implication des acteurs de terrain. WWF accompagne le changement « marché » de Davigel, ce dernier s'appuie sur l'expertise du WWF et bénéficie de certifications (indépendantes du WWF) qui valorisent l'ensemble de la démarche. Impliquée, Davigel s'engage à son tour pour traduire ses engagements responsables dans les marchés et accompagner la « révolution » des professionnels de la restauration collective. En matière de réglementation, des pistes existent pour privilégier les ressources de qualité :

- Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche En application du PNA, l'Etat se fixe pour objectif 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 en : « produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale ».
- Loi Egalité et Citoyenneté du 28 janvier 2017

L'État, les collectivités territoriales et les établissements publics « incluent dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont ils ont la charge un volume de 40 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes, de produits provenant d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits ».

- Décret n° 2106-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics Ce décret prévoit la possibilité de recourir à certains critères pour favoriser une meilleure prise en compte du développement durable.
- Les acheteurs publics ont le droit d'évaluer la démarche développement durable de leurs fournisseurs : pourcentage de volume écocertifié (du fournisseur ou du lot, au prorata des volumes), nombre de références écocertifiées, engagement dans des démarches concrètes d'amélioration de pêcheries et/ou d'élevages aquacoles, analyses réalisés ou prévues en matière de lutte contre les fraudes...

Éclairage • Parole d'expert

Selim Azzi
Chargé de projet pêche durable WWF,
Pôle Alimentation durable et Océans

De plus en plus de produits sont labellisés ou certifiés. Comment être sûr d'encourager des démarches durables ?
Il existe effectivement beaucoup de certifications, rendant la lisibilité difficile pour le consommateur. Il faut savoir que certains labels ne reposent pas sur un cahier des charges... Sur la pêche, nous travaillons depuis 20 ans avec le label MSC. Cette certification est la plus poussée, avec le cahier des charges le plus pointu. Parallèlement, nous travaillons avec le label ASC créé en 2014 pour l'aquaculture. Si ces deux labels ont été créés par le WWF, il s'agit bien de labels indépendants. Enfin, le bio est plus poussé que l'aquaculture en termes de production, tandis qu'ASC est plus performant sur le plan social : ASC impose de forts critères sociaux, très utiles dans les zones asiatiques et en Amérique du Sud où l'esclavage et les mauvaises conditions de travail sont légion. 90% des espèces de poissons sont surexploitées. Pour les produits sans certification, il est important de diversifier les poissons.

Pour le consommateur, diversifier est parfois compliqué. Où trouver l'information ?
Nous n'avons pas la prétention de demander au consommateur d'arrêter de mangerdu poisson. Il s'agit juste d'être conscient de l'impact de sa consommation et de modifier son comportement. : manger moins mais manger mieux et sourcer le poisson. Nous avons conçu le site www.consoguidepoisson.fr pour aider le consommateur à faire des choix éclairés. Ce guide propose un code couleur : bleu pour les espèces certifiées, vert pour celles à privilégier, jaune pour celles à consommer avec modération et rouge pour celles à éviter. Nous menons une réflexion pour la pertinence d'intégrer les pêcheries dans ce code code couleur : on ne peut pas encourager les pêcheries en eaux profondes, alors qu'elles contribuent à la destruction des écosystèmes marins. L'idée serait d'évaluer la gestion des pêcheries pour modérer les démarches. La diversification de la consommation peut s'appuyer sur des espèces telles que le mulet, le tacaud, le chinchard, la broche, le maquereau... En termes d'achats, il faut essayer de choisir des proies plutôt que des prédateurs. Plus petits, ils se reproduisent plus vite et contiennent moins de métaux lourds. Nous proposons sur www.consoguidepoisson.fr des recettes conçues par des chefs destinées à valoriser d'autres espèces.

Mister GoodFish : une approche grand public (enfin) déculpabilisante

Selon la FAO, 31,4% des stocks de poissons sont exploités à un niveau biologiquement non durable, 58,1% exploités au maximum et 10,5% sous-exploités (chiffres 2016). Programme européen initié en 2010 par trois aquariums, Mr Goodfish vise à réduire la pression humaine sur les stocks fragilisés, en faisant évoluer les comportements des professionnels de la filière pêche mais aussi des consommateurs avec un message simple : des choix de consommation dépend la gestion des produits de la mer.
L'approche est novatrice : il s'agit de sensibiliser les consommateurs, au moment où leur taux de préoccupation « poisson » est à son maximum : au restaurant ou à la poissonnerie.

Le principe est finalement assez simple : à chaque saison, une liste de produits de la mer « recommandés » est élaborée par un Comité d'experts, selon les différentes façades maritimes. L'approche, positive, s'appuie sur trois critères :

- l'état de la ressource : des espèces dont les stocks en bon état permettant une exploitation pérenne,
- la taille : le minimum recommandé est la taille de première maturité sexuelle.
- la saison : sont recommandées les saisons hors du ou des pics de reproduction de l'espèce. Mr.Goodfish recommande sur sa liste « élevage » des espèces carnivores labélisées AB. Les autres espèces d'élevage recommandées sont issues d'un modèle extensif et se nourrissent de plancton. Concernant l'aquaculture, un comité d'expert créé en avril 2016 a créé un cahier des charges par espèces, fondé sur des recommandations simples : alimentation, pratiques d'élevage, impact sur l'écosystème, sensibilisation des consommateurs sur l'aquaculture, valorisation des bonnes pratiques...

En France, Mir Goodfish est en discussion avec la Grande Distribution. 6 ans après son lancement, plus de 500 professionnels ont rejoint le programme : 4 transformateurs, 12 mareyeurs/grossistes, 24 poissonneries, Scapêche et Capitaine HOUAT, Transgourmet Seafood...

« Les aquariums sont considérés comme la source la plus fiable d'information sur les océans. C'est sur eux que Mr Goodfish s'appuie pour développer son programme, initié par 3 aquariums européens :

- *Nausicaa (Centre National de la mer, France)*
- *Acquario di Genova (Italie)*
- *Aquarium Finisterrae (Espagne).* »

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

Jeudi 18 mai • Plénière 3

Mutualisation des moyens et compétences. Quelles solutions pour quels objectifs ?

➜ Par Nicolas Aury, DGS, Siresco • Julie André, diététicienne, Symoresco • Christophe Hébert, Harfleur • Lionel Dorchies, coordinateur du service restauration, ville de Roncq • Mathias Robert, directeur de la restauration et de l'entretien, ville de Tourcoing

Dans le contexte de la baisse des dotations de l'État, les collectivités sont sans cesse contraintes d'optimiser leurs dépenses de fonctionnement et d'investissement. Il leur faut non seulement être rigoureuses, mais aussi imaginatives pour préserver leur budget. Dans ces conditions, la mutualisation de la fonction restauration peut être une solution financièrement viable, associant efficacité et qualité du service public.

La mutualisation des moyens et/ou compétences peut prendre des formes variées, en fonction des aspects que les collectivités souhaitent mettre en commun. Ainsi, la commune d'Harfleur a opté pour la constitution d'un groupement de commandes *(voir Actes du Forum 2016)*. En région parisienne, le Siresco s'est engagé dans la mutualisation depuis 1993, selon un modèle innovant et performant *(voir Actes du Forum 2015)*. Son DGS, Nicolas Aury *(voir témoignage page ci-contre)*, expliquait : « la mutualisation est essentielle dans un secteur si concurrentiel que la restauration. Quand on fait une intercommunalité, on doit faire de la mutualisation et définir son besoin pour définir les bons outils. » Pour sa part, le Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques a choisi de mettre en place une convention originale : « au sein du département, nous avons 33 conventions tripartites ».

Roncq/Tourcoing ont choisi une convention de moyens

Le contexte local a permis la mutualisation de la production des repas scolaires et seniors. Roncq était arrivé au terme de son contrat avec son fournisseur en 2014, tandis que Tourcoing faisait le constat de la sous-exploitation de sa nouvelle cuisine centrale.

Les deux communes ont réalisé une mutualisation conventionnelle via la création d'une entente intercommunale. L'ensemble est piloté par une conférence intercommunale. Les relations financières entre les deux collectivités sont fondées sur le remboursement du seul coût de revient du service.

Le Symoresco mutualise la communication & l'éducation au goût

À Quimper et Ergué-Gabéric, le Symoresco partage entre communes la communication, l'information et les projets d'éducation au goût, outre la production des repas.
Une réunion annuelle avec les différents partenaires permet de dresser le bilan de l'année écoulée et de préparer le planning de l'année suivante pour les menus à thèmes. Parallèlement, des animations sont menées en classe, à la demande, sur différents sujets : alimentation équilibrée et hygiène buccodentaire en lien avec la CPAM, découverte des 5 sens et des différentes saveurs, ateliers autour de l'alimentation lors des TAP, découverte des produits laitiers...

Enfin, le Symoresco a conçu des documents pratiques à disposition des agents des communes : guide d'organisation et de fonctionnement des offices pour la restauration scolaire, livret d'aide à la conception des menus pour les mini-séjours d'été, fiches de communication et affiches...

Éclairage • Retour terrain

Nicolas Aury
DGS, Siresco

Le Siresco s'est construit sur un modèle original qui place les collectivités non dans une logique de prestation mais de coopération. Qu'en est-il aujourd'hui ?
Un syndicat intercommunal confère une dimension institutionnelle qui rend légitime et obligatoire une logique de coopération et non de prestation : il faut voir comment on travaille et comment ça s'articule. C'est parce qu'elle s'appuie sur un enjeu de coopération que l'intercommunalité permet d'aller plus loin que la mutualisation, qui s'inscrit elle dans le seul champ de l'économie. Les coopérations s'inscrivent dans le champ politique, avec un projet et une vision bien plus large : on met en commun des enjeux politiques par-delà les orientations des groupes politiques auxquels appartiennent les élus. Aujourd'hui, il me paraît nécessaire de nous renouveler, notamment en raison de la baisse des financements et de l'importance nouvelle de la pause méridienne et des TAP : à nous de nous interroger sur les formes de la coopération pour la faire vivre. Au-delà de la solidarité intercommunale qui lie les collectivités en matière de gestion, je souhaite mettre en place une coopération entre DG, afin de les associer à la réflexion, avec une réelle incidence locale.

Vous considérez la coopération comme un service aux collectivités...
La marque de fabrique du Siresco est « nous ne sommes pas un prestataire ». Nous sommes une partie d'un tout : je veux questionner les liens de fonctionnement, évaluer la manière dont on coopère, pour prendre de la distance et voir si nos modes opératoires sont toujours d'actualité. Cette démarche doit être étayée avec un protocole de coopération technique et des indicateurs d'activité qui nourrissent des échanges de qualité. Il y a tellement à engranger dans les échanges directs... Au-delà des réunions de gestion et avant de rentrer dans l'opérationnel, je souhaite instaurer une réunion annuelle d'évaluation de l'activité et de l'outil. L'idée est de réfléchir en réseau, parce qu'à 19000 agents, on est déjà un réseau ! À nous de développer le Siresco comme un réseau au service de ses adhérents via de la formation, de la réflexion, des rencontres professionnelles, des retours d'expérience pour partager les connaissances acquises... Je souhaite que les équipes du Siresco soient facilitatrices pour les services des communes, à la manière d'un AMO. Nous partageons avec les communes un projet commun et devons être l'outil de chacune. C'est une complexité tout-à-fait stimulante...

Jeudi 18 mai • Plénière 4

Sécurité et santé au travail

➜ Par Thomas Toulemonde, acousticien, Impédance • Jean-Michel Barreau, Colomiers • Béatrice Berdugo, médecin préventeur, ville de Colomiers • Fabienne Courseaux, assistante de prévention, ville d'Harfleur • Nathalie Matinal, assistante de prévention, ville de Nantes • Pascal Carton, responsable du Centre de Mesures Physiques, CARSAT Hauts de France • Antoine Occhipinti, Concept Developer Santé, département marketing, Ecophon Saint Gobain • Gaëlla Hangouet, co-gérante, Mac Mobilier

Le bruit, les charges lourdes, la mauvaise ergonomie des postes de travail comptent parmi les facteurs qui influent sur la qualité des conditions de travail des personnels de restauration collective, et partant, de leur santé, en activité mais aussi au-delà. Or la pénibilité du travail est encore mal prise en compte. Et pourtant, des solutions existent : pour cela, il faut prendre de la hauteur par rapport aux missions quotidiennes et questionner l'organisation en place.

Le bruit, un enjeu de santé au travail

L'Afnor définit le bruit comme « une sensation auditive désagréable et gênante ». On le caractérise essentiellement par son niveau et sa fréquence. Le niveau – la quantité de bruit – se mesure en décibels (dB), avec une gamme oscillant entre 0 (seuil d'audibilité) et 120 (seuil de la douleur).

Le décret et son arrêté d'application du 19 juillet 2006 insistent sur l'obligation des employeurs de mettre en place des mesures préventives pour supprimer ou réduire l'exposition aux bruits directement à la source. Divers leviers d'action existent : réflexion lors de la conception des postes et des lieux de travail, choix des équipements, des procédés, des méthodes de travail.

Ce décret établit par ailleurs des seuils absolus à ne pas dépasser (incluant l'utilisation de protecteurs auditifs individuels) et des valeurs d'exposition déclenchant l'action (sans protecteurs auditifs individuels). Ces valeurs s'appuient sur 2 grandeurs physiques relatives à l'exposition du salarié :

- le niveau d'exposition sonore quotidien au bruit (noté Lex,d, en dBA) Il représente la « dose » journalière de bruit reçue, soit la combinaison d'un niveau et d'une durée d'exposition,
- le niveau de pression acoustique de crête correspond à un bruit d'une intensité suffisante pour entraîner potentiellement une lésion immédiate de l'oreille.

> *« Le décret et son arrêté d'application du 19 juillet 2006 transposent la directive CE n° 2003/10 du 6 février 2003, concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé relatives à l'exposition des travailleurs aux risques dus au bruit. »*

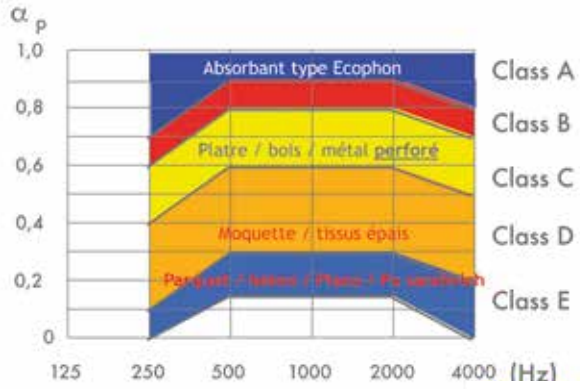
Plus le niveau de bruit est élevé, plus la durée d'exposition sera courte avant d'atteindre les seuils d'exposition.

Exemple : La dose de bruit reçue est identique pour un salarié exposé à 91 dB(A) pendant 4 heures, à 98 dB(A) pendant 48 min ou à 108 dB(A) pendant 4 min et 48 secondes.

Du traitement phonique à l'acoustique

Le traitement phonique consiste à empêcher les ondes sonores de se transmettre d'une pièce à une autre. La correction acoustique vise à diminuer la réverbération des sons au sein d'une pièce. La restauration collective a peu investi le champ acoustique. Or, un traitement acoustique adapté permet de réduire de 6 à 8 dB le niveau sonore. *« L'énergie acoustique peut être réduite grâce à des matériaux absorbants – non réverbérants – qui vont absorber cette énergie comme une éponge »,* explique Thomas Toulemonde, acousticien chez Impédance. Pour cela, il existe une échelle de la qualité absorbante des matériaux, classés de A à E, les sols et murs solides étant par principe toujours très réverbérants.

La classe d'absorption



Source : Ecophon©

Mesurer l'acoustique d'une pièce se fait à vide, contrairement au fait de caractériser l'exposition au bruit, réalisée en fixant par exemple un micro sur un agent pour la journée afin d'évaluer la dose de bruit effectivement reçue.

« Je ressens une sorte de fatalité en matière de bruit dans la restauration collective, comme si la présence d'enfants induisait un niveau de pression acoustique difficile... alors qu'il existe des solutions », a poursuivi Antoine Occhipinti. Ainsi, il existe une différence de 10 dB entre une pièce traitée par matériaux absorbants ou non, l'impression étant celle d'un niveau sonore divisé par deux. Lors de la phase de conception des bâtiments, traiter l'acoustique ne revient pas plus cher que de ne pas la traiter. Charge aux services techniques et restauration d'intégrer la problématique acoustique dans les CTP pour garantir les meilleures performances acoustiques des bâtiments...

En savoir plus : consulter l'étude INRS sur les « qualités hygiéniques des panneaux acoustiques » (2009)

Du risque au bien-être au travail

L'étude de la MNT parue dans les Cahiers de l'Observatoire Social Territorial « La restauration collective, des contraintes sanitaires au plaisir de la table » a été lancée en réaction à la sinistralité préoccupante de la restauration collective : absentéisme, accidents, maladies... Mieux connaître les métiers de la restauration et les risques associés a vocation à mieux les reconnaître.

L'étude souligne notamment que les contraintes des métiers de la restauration engendrent d'autres risques, plus psychologiques que physiques :

- charge mentale des contraintes d'hygiène, sanitaires et de service, gestion des allergies ou des interdits religieux avec des règles très strictes,
- rythme soutenu marqué par le stress du « coup de feu »,
- relations permanentes et parfois ambiguës avec les autres acteurs du temps de repas : éducation, élèves et parents d'élèves…
- obligation de résultat malgré les aléas de l'absentéisme non remplacé,
- vulnérabilité psychosociale liée à une pyramide des âges vieillissante, des femmes en difficultés sociales et économiques, des formations initiales spécifiques limitées... Parallèlement, les agents ont à assumer une mission sanitaire et sociale de plus en plus affirmée, à la croisée de l'art culinaire et de la maîtrise des « process qualité alimentaires ».

La liste est longue, la pression et l'impact sur la santé des agents bien réels...

Retrouvez en ligne le PPT présentant les différentes situations de travail à risque dans les cuisines satellites et les améliorations apportées à Colomiers : Extranet Adhérents > rubrique Rendez-vous événements > Forum

Colomiers cultive la prévention

À Colomiers, un pôle Prévention Santé et accompagnement social est chargé de promouvoir la politique de santé via des actions collectives destinées à augmenter l'efficacité de la prévention primaire pour tous les agents. La stratégie retenue consiste à agir sur les causes pour réduire les risques d'exposition et co-construire une prévention durable, avec une étroite collaboration entre acteurs, impliquant à la fois la santé au travail et la gestion des ressources humaines.

La ville de Colomiers a partagé les fruits de son expérience, parmi lesquels les enseignements suivants :

- organiser le travail est un élément majeur dans la prévention des risques professionnels, notamment psychosociaux,
- prendre en compte les comportements individuels, mais aussi la culture organisationnelle, le système social et l'environnement, en agissant à tous les niveaux, ceux-ci interagissant entre eux,
- faire vivre le Document Unique pour faire évoluer les pratiques et prévenir au mieux les risques,
- connaitre et identifier les relais internes et externes pour accroître l'efficacité de la prévention
- faire adhérer le plus tôt possible les agents au dispositif
- agir le plus en amont possible par le biais des compétences pluridisciplinaires
- développer les outils de prévention, de suivi, étudier et partager les retours d'expérience,
- aider enfin les acteurs à tisser des liens pour produire du sens et inscrire l'action dans la durée…

Une démarche de prévention suscite évidemment des attentes... et les effets de la prévention sont difficilement perceptibles à court terme. S'il n'existe pas de recette clé en main, les échanges contribuent à améliorer les conditions de travail : de l'ergonomie à la gestion des flux et celle du stress. Co-construire avec les agents permet de les responsabiliser et de préserver la qualité de vie au travail comme leur capital santé.

Éclairage • Parole d'expert

Antoine Occhipinti
Concept developer Santé, Ecophon Saint-Gobain

Vous avez été frappé par la fatalité des professionnels de la restauration collective en matière de bruit. Pourquoi ?
En 2013, les Cahiers de l'Observatoire Social Territorial soulignaient déjà la fatalité des professionnels face aux niveaux de bruit en restauration collective, notamment liés à la population scolaire. Tous les professionnels de la restauration collective avec qui j'ai échangé durant ce Forum ont – ou ont eu – un problème acoustique... Si une réglementation existe depuis 2003 pour les réfectoires, l'acoustique n'est pas palpable. Il est donc difficile de s'attaquer au sujet sans s'entourer de professionnels.
Si le bruit est si peu pris en compte dans la restauration collective à ce jour, cela tient sans doute en partie au monde de l'architecture qui n'intègre pas ou peu les problématiques acoustiques. Les professionnels de la restauration collective doivent s'entourer des bons interlocuteurs dans chaque domaine, comme c'est déjà le cas avec les ergonomes par exemple ! Enfin, je sens les professionnels inquiets du coût du traitement acoustique des bâtiments. Or, on peut avoir un premier prix fourni posé à 25€/m² en conception. Pour un projet moyen de 200m² en rénovation, on peut envisager un chiffrage moyen réaliste à 10 000€ fourni posé, sous réserve bien sûr d'étude des conditions réelles.

De quelle reconnaissance bénéficie aujourd'hui l'acoustique ?
L'Ademe a fait paraître en mai 2016 une étude relative au coût social des pollutions sonores qui chiffre ce coût à 57 milliards par an ! L'ergonomie et l'acoustique arrivent alors qu'on se préoccupe davantage du confort des usagers et des patients.
Pour la maintenance ou la conception architecturale des réfectoires, nous sommes ainsi sollicités par le responsable des services techniques, avec une préoccupation sur le bien-être et la sécurité des personnels. Dans les bâtiments existants, il n'existe pas de réglementation spécifique, en dehors du Code du travail – et aucune réglementation acoustique n'encadre les crèches. Parmi nos clients, nous comptons beaucoup de cuisines de collèges, lycées et crèches, mais peu de cuisines centrales, sites pour lesquels la question de l'hygiène est primordiale ! Très peu d'interlocuteurs savent aujourd'hui confronter l'acoustique et les problématiques liées à l'hygiène alors que des solutions existent et sont mêmes recommandées par la CARSAT.

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils Agores
- **« La restauration collective**, des contraintes sanitaires au plaisir de la table » (Les cahiers de l'Observatoire Social Territorial n°10, MNT, décembre 2013), rubrique Extranet adhérents > Ressources documentaires > Production > Hygiène & sécurité
- **« qualités hygiéniques des panneaux acoustiques »** (Étude INRS, 2009), rubrique Extranet adhérents > Ressources documentaires > Production > Hygiène & sécurité

> Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

Vendredi 19 mai • Plénière 5

Réforme du code des marchés

➜ Par Jérôme Michon, professeur en Droit des marchés publics • Malika Kessous, Responsable du pôle Achats responsables, Direction des Achats de l'État • Noémie Loulemonde, Responsable de la mission Filière achat et Formation Direction des Achats de l'État

Les consommateurs expriment de fortes attentes concernant l'offre alimentaire : qualité, origine et traçabilité des denrées, connaissance des produits et filières... L'État souhaite créer de la valeur sur les territoires dans les domaines économique, social et environnemental. L'ancrage territorial de la production fait l'actualité, via les initiatives des acteurs de toute la chaîne agroalimentaire... et toujours dans le respect du Code des Marchés.

Localim : objectifs et perspectives

Localim a vocation à professionnaliser les acheteurs publics et favoriser les achats locaux de qualité. Disponible sur www.localim.fr depuis le 24 octobre 2016, l'outil est déployé sur l'ensemble de territoire via des relais régionaux : les services régionaux de l'alimentation (MAAF) et les plateformes régionales des achats de l'État.

Des fiches méthodologiques et des fiches filières détaillent les bonnes pratiques d'achats. L'axe qualité figure en bonne place, avec notamment la manière d'utiliser les SIQO. Par ailleurs, Localim propose de nombreux exemples et critères qui peuvent être utilisés sans inquiétude sur le plan de la légalité. Les acheteurs sont en effet demandeurs d'information sur l'achat local tout en garantissant la sécurisation juridique.

Afin de déployer l'outil avec efficacité et rapidité sur l'ensemble du territoire, une formation pilote a été testée en février 2017. La réflexion est en cours pour adapter celle-ci aux attentes des différents profils d'acheteurs, vraisemblablement avec le CNFPT. Ce travail devrait aboutir à la création d'un kit de communication.

Code des Marchés : rester dans la légalité

Partenaire de l'association, Jérôme Michon est revenu durant son intervention sur des situations, autorisées ou non, que les gestionnaires et acheteurs publics doivent garder en tête. L'objectif : exploiter au mieux la marge de manœuvre que donne à la restauration collective le Code des marchés publics en évitant les écueils.

• Avant le marché

Avant de lancer un marché public, il est autorisé de demander des devis aux fournisseurs, dans une démarche de sourcing. Par ailleurs, un contrat peut être passé avec un fournisseur pour rédiger le cahier des charges. S'il souhaite se porter candidat, ce fournisseur peut ensuite devenir soumissionnaire au même titre que les autres, voire remporter le marché en toute légalité.

POUR APPROFONDIR
À consulter ou télécharger sur agores.asso.fr, rubrique Extranet adhérents

> Outils
- **Veille juridique relative aux marchés publics**, rubrique Ressources documentaires > Veille juridique

> Réseau
- **FAQ adhérents** à consulter et à enrichir

• **Audition ou négociation**
Une audition consiste en un échange de questions/réponses permettant de demander une décomposition du prix, sans négociation. Sur le plan juridique, l'audition est interdite en procédure de marché public au-delà de 209 000€ / an, mais elle est possible en procédure adaptée. L'audition doit avoir au préalable été prévue dans le règlement de la consultation, via par exemple un paragraphe « audition/négociation de tous les candidats », en mentionnant l'audition dans les critères d'attribution du marché. La négociation n'est pas autorisée en appel d'offres européen, sauf dans le cas d'une procédure adaptée, et si celle-ci a bien été prévue dans le règlement. Il doit alors stipuler la possibilité d'engager une négociation avec quelques candidats (en général 3 à 5). Il est possible de demander aux candidats par courrier que l'interlocuteur dans le cadre de la négociation soit un interlocuteur technique et non pas un commercial.

• **Remise commerciale**
Depuis décembre 2016, il est interdit de retenir une entreprise qui propose un rabais dans le cas où elle obtiendrait plusieurs lots. Cette démarche permet de favoriser les petites entreprises.

• **Coût global**
Le coût global comporte le coût d'achat, de fonctionnement, de maintenance/entretien et peut aussi comprendre le coût du transport (dans le cadre d'une démarche d'achat local). Il est possible d'intégrer aux marchés la notion de cycle de vie, en demandant aux fournisseurs les actions proposées pour le matériel défaillant ou en fin de vie (remboursement, remplacement, réutilisation, démantèlement via une association de réinsertion...).

• **Signature du marché**
Le responsable restauration peut souvent signer un marché à la place de l'élu, à condition de disposer de l'habilitation accordée par délibération municipale.

SOIRÉE **GALA**

Assiette & paillettes

Réseau, communauté, famille... Agores fédère des professionnels exigeants qui ont à cœur de partager des valeurs et une haute idée du service public. Mais le sérieux n'a jamais été incompatible avec une dose de légèreté. Situé à quelques encablures de Dunkerque et de son fameux Carnaval, Lys-lez-Lannoy a placé le traditionnel dîner du Forum sous le signe de la fête. Entre fanfare, déguisements et bonne chaire, le ton était donné. Pari gagné !

NOUVEAU **DÉPART**

Chemins de traverse

L'association a acquis une belle maturité, portée par des administrateurs engagés et volontaires. Au-delà de leur implication associative, les liens tissés sont ceux de l'amitié. À la fin de leur carrière professionnelle, la porte de l'association reste ouverte à ceux qui souhaitent prolonger l'aventure. C'est le cas d'Elisabeth Tabari, qui assure désormais à titre bénévole l'animation du réseau des adhérents. D'autres se tournent vers de nouveaux paysages. Bon vent à Betty Grayon et merci à Dominique Vincent pour son temps, son exigence et son message.

Chers amis,
Ce soir, j'ai hésité à revêtir une côte de mailles.
J'avais de funestes idées, des idées de funérailles.
Mais vous connaissant, vous qui n'aimez que ripaille
J'aurai fini enfumé, comme cochon sur de la paille.
Prudent, j'ai choisi une formule en trompe-l'œil,
une formule qui préfère l'émotion au deuil.

La vie dit-on, écrit chaque jour une page !
Ce soir, elle se tourne pour moi vers de nouveaux paysages.
La vie dit-on aussi se croque et donne de l'appétit !
Jeune, affamé de savoirs et de bonne compagnie,
par un jour d'imprudence, j'ai confié mes rêves de conquête
à une horde de larrons ivres de jeux et de fête.

Cette confrérie militantes des circuits courts… vers le bistrot
M'adopta aussitôt.
Au début nous eûmes de bons rapports… protégés
Ce qui m'a fort encouragé !
Alors, à vos côtés j'ai milité.
Car vous êtes de ceux, plus paillards que gaillards
que la vie a rendu si débrouillards !

Car vous êtes de ceux qui remplissent le vide
par des blagues les plus… intrépides !
Car vous êtes de ceux qui ne savent cuire un œuf à la coque,
mais qui dissertent, sous la lune fatiguée, à refaire l'époque.
Vous êtes aussi de ceux dont on apprécie les faveurs,
de ceux qui donnent aux journées leurs couleurs.

De ceux qui ont compris que le mot savoir vient du mot saveur,
De ceux qui ont la force d'être écoutés,
De ceux dont je garderais l'amitié.

Je fus parmi vous de ceux qui cherchent leur chemin de traverse
et trouvent le bonheur au sein d'Agores.
Chacun d'entre vous, vous l'aurez compris
est la pièce du puzzle d'un horizon réussi.

Quand je prend du recul et regarde la toile de ma vie.
Vous êtes une lumière, une ombre, une éclaircie,
une douce couleur, une vive douleur,
le fracas du tonnerre de mon cœur.

Il est vraiment, vraiment joli,
le paysage de ma vie
en votre folle compagnie.
Pour vous il exprime à lui seul toutes les nuances d'un immense MERCI,
Que je souffle doucement
joyeusement
tristement
À l'infini… MERCI !!

CHARTE NATIONALE QUALITÉ AGORES

CHARTE NATIONALE QUALITÉ,

1998-2018 : 20 ans d'engagement pour la qualité du service public

Face à l'évolution des métiers de la restauration collective, Agores renouvelle sa Charte Qualité. L'outil devient une démarche construite qui s'inscrit dans le temps et s'appuie sur un suivi mené par des professionnels. La Charte Nationale Qualité Agores entérine l'engagement des collectivités signataires, accompagne le projet de territoire et récompense une démarche de service globale.

UNE DÉMARCHE STRUCTURÉE AUTOUR DE 3 PILIERS FONDAMENTAUX
Production • Distribution • Service public

UN PROCESSUS D'AMÉLIORATION CONTINUE
Valoriser l'existant • Prioriser les actions • Redonner du sens au travail de terrain

DES SYNERGIES ENTRE COLLECTIVITÉS SIGNATAIRES
Club des collectivités signataires • Système de parrainage • Outils et services dédiés

Informations et inscriptions sur **www.agores.fr**, rubrique Charte Qualité

Conception éditoriale : Floriane Bertez / Conception graphique : Phonn Yorth COLOURFUL / Crédits photos : Fotolia®