

Pré-programme

28^e Forum

annuel de la restauration publique territoriale

Parc de la Victoire - Millau

Organisé par la ville de Millau et Agores, sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Association des Maires de France

les 11, 12 et 13 juin 2014



Après les élections municipales,
l'heure est à l'action.

Quelle restauration publique territoriale pour demain ?



AGORES



Partenaires



6 espaces d'animation et d'interventions

(ouverts aux congressistes et aux exposants)

Consulter l'additif au programme pour connaître les horaires des animations

- **Le salon professionnel**
Venez découvrir les nouveautés et animations sur les stands de nos partenaires sans interruption de 9h30 à 18h30
- **L'espace des « Petits Gourmets »**
Participez à des classes du goût et ateliers cuisine avec les enfants
- **Le Village des saveurs**
Venez découvrir les productions locales et de la Ferme

- **La salle des plénières**
Venez écouter et échanger avec nos intervenants
- **Les espaces d'échanges « Les Cazelles* » et « Les Fleurines** »**
Venez débattre et échanger vos expériences avec nos animateurs

* Les Cazelles sont de petits abris contre les intempéries, construits en pierres sèches retirées des champs par les paysans et les bergers.

** Les Fleurines sont des fissures de la roche calcaire assurant la ventilation naturelle des caves de Roquefort et indispensables à l'affinage du fromage.



Séances plénières

Mercredi 11 Juin

9h **Accueil des congressistes**
→ Par les administrateurs d'AGORES

9h30 **Discours d'ouverture**
→ Par Monsieur le **Maire de Millau**
et **Christophe HÉBERT**, président d'AGORES

QUELLE RESTAURATION SCOLAIRE POUR DEMAIN ?

Administrateur délégué : **Christophe HÉBERT**

De nouvelles équipes municipales se mettent en place, dans un contexte budgétaire contraint, imposé par des politiques publiques plus drastiques, et une volonté politique de plus en plus affirmée pour lutter contre « l'inflation normative ».

Dans ce contexte, qu'en est-il des objectifs du service public de restauration, de ses moyens et de la stratégie de nos élus locaux pour répondre aux attentes de davantage de qualité, de naturalité, de transparence et de traçabilité réclamés par nos usagers ?

Quelles réponses apporter à budget constant pour maintenir un haut niveau de qualité dans le pays de la gastronomie inscrite au patrimoine immatériel de l'Humanité ?

→ Animé par **Laurent TERRASSON**, Rédacteur en chef de « Cuisine Collective »

10h15 **Intervention introductive de l'Association des Maires de France.** Quel service public de restauration collective pour aujourd'hui et pour demain ?
→ Par le Président de l'Association des Maires de France (AMF) ou son représentant (sous réserve d'agenda)

10h30 **Table Ronde**
→ Intervention de **Laurent TERRASSON** : retour sur l'enquête sur la restauration collective réalisée par le magazine « Cuisine collective »

Point d'étapes sur la révision de l'avis N°47 du Conseil National de l'Alimentation relatif à la restauration scolaire

L'avancée des travaux et propositions d'AGORES pour une restauration publique territoriale de qualité à coût constant
Les Etats généraux de la Restauration Publique doivent-ils avoir lieu et ont-ils un sens ?

Un nouvel outil à destination des maires : la Société Publique Locale (SPL)

Transmission des cultures alimentaires dans le cadre scolaire et péri-scolaire, suivi de Création d'un outil numérique facilitant la capitalisation des expériences en éducation au goût.

INVITÉS

Jacques PELISSARD, président de l'Association des Maires de France (sous réserve) • **Isabelle MAINCION**, vice-présidente de l'AMF, conseillère régionale de la région Centre et responsable du groupe de travail sur la restauration à l'AMF • **Pierre-Alain ROIRON**, conseiller régional de la région Centre et représentant de l'Association des Petites Villes de France (APVF) • **Vanik BERBERIAN**, président de l'Association des Maires Ruraux de France (AMRF) • **Laurent TERRASSON**, rédacteur en chef à « Cuisine Collective » • **Stéphane MERCERON**, coordonnateur de la Cité de la gastronomie à Tours • **Véronique BELLEMAIN**, adjointe au président du CNA • **Christophe HEBERT**, président d'AGORES et directeur de la restauration de Harfleur. **En présence** de l'Association des petites villes de France, l'Association des villes moyennes, l'Association Nationale des grandes villes de France, l'Association des Maires des Communes Rurales et **Florence PRESSON**, adjointe de la ville de Sceaux et membre de l'AMF.

Vous souhaitez approfondir les échanges et partager vos réflexions entre collègues ? La mise en place d'une Société Publique locale vous interpelle ?
Retrouvez Florence PRESSON dans l'espace des Cazelles avec ses invités (mercredi, 14h)

11h45 **Inauguration du salon**
→ Par Monsieur le Maire de Millau et le président d'AGORES.
En présence de Monsieur le Sénateur Maire de Saint Affrique et le Président de la région Midi Pyrénées (sous réserve d'agenda)

12h30 **Déjeuner sur l'herbe**
ou sous les chapiteaux dans les « Jardins du Parc de la Victoire » de Millau

CONJUGUER ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET RÉFORME DES RYTHMES SCOLAIRES

Administrateur délégué : **Jean-Jacques HAZAN**

À l'heure des dernières réflexions et ajustements avant la mise en place de la réforme des rythmes scolaires pour plus de 75% des communes, une nouvelle étape approche : celle de la confrontation de la réalité des budgets avec la volonté de construire de véritables temps utiles aux enfants, notamment pendant la pause méridienne.

- 14h00 Intervention introductive de l'AMF
Quelles sont les attentes et les freins pour la mise en place de la réforme des rythmes scolaires ?
→ Par le représentant(e) de l'AMF
- 14h10 La réforme des rythmes scolaires, enjeu de société : regard sociologique
→ Par **Jean-Marie PANAZOL**, inspecteur général de l'Éducation Nationale et président de la Cité de la Gastronomie de Tours
- 14h30 De la théorie à la pratique : comment conjuguer éducation à l'alimentation et réforme des rythmes scolaires ?
La Cantine peut elle être pédagogique ? : éducation à l'alimentation pendant la pause méridienne pour développer des activités d'éveil sensoriel
Gestion de la pause méridienne et de la restauration scolaire. Retour d'expériences de la Caisse du XII^e arrondissement de Paris sur les actions auprès des enfants : plan d'éducation au goût et à l'alimentation, livre de recettes, communication des menus
Rédiger un projet éducatif de territoire impliquant la restauration : retour d'expériences sur la mise en place de la réforme des rythmes scolaires
Retour d'expériences en Aveyron, par les adjoints à l'éducation des villes de Rodez (2013) et Millau (2014)

Le sujet vous intéresse ? Vous voulez aller plus loin et échanger sur vos pratiques ?

Rendez-vous à l'espace des Cazelles (jeudi, 15h)

QUELLE RESTAURATION POUR L'ACCUEIL DES PERSONNES ÂGÉES EN COLLECTIVITÉ ?

Administrateur délégué : **François HAUTON**

L'espérance de vie s'accroît : en moyenne, 85 ans pour les femmes, 78 ans pour les hommes. La qualité de fin de vie des personnes âgées est liée à de nombreux facteurs environnementaux, psychiques, nutritionnels. Si l'alimentation n'est pas le seul facteur du « bien-vieillir », elle en constitue un élément prépondérant, surtout pour les personnes dépendantes qui font appel au portage à domicile ou sont en institution. Les services de restauration collective territoriale sont de plus en plus nombreux sont à assurer la restauration des personnes âgées, soit dans le cadre du portage de repas à domicile, soit dans le cadre de foyers, de MAPA ou d'EHPAD.

Les responsables « restauration » comme les élus s'interrogent. Quelles réponses apporter à cette population ? Comment augmenter l'attrait du repas et le plaisir de manger chez des personnes âgées en optimisant les propriétés « sensorielles » de l'alimentation et l'environnement proche de la table tout en respectant les besoins nutritionnels destinés à prévenir et lutter contre la dénutrition de cette population ?

- 15h00 Intervention introductive de l'AMF
Quelles sont les attentes des élus en matière de restauration collective des seniors ?
→ Par le représentant(e) de l'AMF
Regard sociologique sur l'alimentation et la personne âgée.
- 15h30 Table ronde
Quels leviers sensoriels pour prévenir et lutter contre la dénutrition chez la personne âgée ? Retour des études « Aupalesens » et « Renessens ».
Le service et l'accueil de la personne âgée en résidence •
Le service et l'accueil de la personne âgée en institution

médicalisée • Le rôle social et de maintien à domicile du portage de repas à domicile

INVITÉS

Virginie VAN WYMELEBECKE, chercheur en nutrition, CHU Dijon et coordinatrice d'Aupalesens sur l'alimentation de la personne vieillissante (physiologie) et l'apparition des premiers signes de dénutrition • **Claire SULMONT-ROSSET**, chercheur, INRA de Dijon • **Nathalie GANTNER-WAECHTER**, chargée de mission Éducation à l'alimentation à la Direction générale de l'Alimentation

PROFESSIONNALISATION DE LA RESTAURATION DE LA PETITE ENFANCE : QUELLES SOLUTIONS ?

Administrateur délégué : **Françoise BERNARD**

La restauration des crèches fait de plus en plus partie des missions confiées aux services de restauration des villes dans le cadre de la professionnalisation de notre secteur. La maîtrise du risque sanitaire, la fabrication de repas aux textures modifiées, la récente obligation de prise en compte de recommandations nutritionnelles du GEMRCN pour les enfants de moins de 2 ans, les changements de pratiques dans l'introduction progressive des aliments ainsi que l'importance que joue l'alimentation dans la croissance et les futures habitudes alimentaires du jeune enfant... incitent les collectivités locales, les médecins et les équipes d'accueil de la petite enfance à reconstruire leur mode d'intervention.

- 16h00 Intervention introductive de l'AMF
Quelles sont les attentes des élus en matière de restauration en crèche ?
→ Par le représentant(e) de l'AMF
- 16h15 Table Ronde
Les enjeux sociétaux de l'alimentation et la transmission aux jeunes mangeurs par l'introduction progressive de l'alimentation dans la petite enfance. Alimentation de la petite enfance en application des recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Solutions de la restauration collective sur les textures modifiées.
→ Animée par **Jo HART** • Introduction du débat par **Maïté TAUBER**, pédiatre, CHRU de Toulouse

INVITÉS

Hélène DESJARDIN, diététicienne réseau RéPPOP, Hôpital Purpan de Toulouse, service Pédiatrie • **Lucile BAYLE**, diététicienne formatrice, Greta de Millau • **Hélène VEYRIE**, diététicienne, cuisine centrale de Millau • **Stéphane BROHAN**, cuisinier, crèche municipale de Millau (90% d'achats bio) • **Didier THÉVENET**, directeur de la cuisine centrale, Lons le Saunier (production en UCP de repas crèches)

17H00 VISITES GUIDÉES

Au choix, sur inscription préalable des congressistes
Centre ancien de la ville de Millau et ganterie Causse Gantier (Millau, capitale de la ganterie) • Viaduc de Millau et l'aire du Viaduc • Viaduc de Millau et Peyre, village classé parmi les « Plus beaux villages de France »

19H00 POT DE BIENVENUE

Offert par la municipalité de Millau dans les salons de l'hôtel de ville en présence de Monsieur le Maire, de l'équipe municipale, du Président de Région et du Sénateur Maire de Saint Affrique (sous réserve d'agenda).

20H30 SOIRÉE LIBRE À LA DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE LOCALE

(consultez la liste des bons plans locaux)

Jeudi 12 Juin

8h30 Accueil des congressistes
→ Par les administrateurs d'AGORES

QUELLES AMBITIONS DANS LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES POUR UNE RESTAURATION PUBLIQUE DE QUALITÉ ?

Administrateur délégué : **Jean-Michel BARREAU**

La qualité des recrutements, la formation continue des personnels affectés à la restauration, la professionnalisation des collaborateurs et la reconnaissance professionnelle sont un enjeu déterminant pour la qualité du service public de restauration et son adaptabilité face aux changements. Si l'évolution professionnelle et technologique a permis d'améliorer profondément les conditions de travail, nous devons collectivement être attentifs à l'ergonomie des postes de travail et à la pénibilité des métiers. L'accompagnement et la prévention sont des outils à notre disposition pour une gestion des ressources humaines ambitieuse au service d'une restauration territoriale durable.

PARTIE 1

9h30 Intervention introductive de l'AMF
Les problématiques de la restauration collective d'aujourd'hui vues et vécues par les élus. Quelles attentes en matière de recrutement, de formation et de reconnaissance statutaire sont attendues pour aujourd'hui et pour demain ?
→ Par le représentant(e) de l'AMF

9h40 La GPEC et le plan de formation : une réponse à construire pour les collectivités
→ Par **Michel LORENTE**, DRH, ville de Colomiers

10h10 Table Ronde
Recrutements, apprentissages et dispositifs d'insertion, formation initiale et continue : quelles solutions ?
Modalités de mise en place d'un diplôme universitaire de niveau Bac +2 accessible par VAE visant la fonction de Directeur de la restauration publique territoriale en partenariat avec AGORES avec :
→ **Florence SOULE-BOURNETON**, docteur en sociologie, responsable du Diplôme universitaire Restauration collective et alimentation durable, Université Jean-François Champollion, Millau • **Michel BRAS ou son fils Sébastien**, restaurants « Michel BRAS » • **Un responsable du rectorat de Toulouse**, Ministère de l'Éducation nationale (Jean-Yvon CABIOCH, sous réserve d'agenda) • **Des étudiants du Diplôme d'établissement Restauration collective et alimentation durable (1^{ère} session)**

Derniers travaux relatifs au cycle qualifiant « Directeur de la restauration Publique Territoriale », Modalités et Perspectives
→ **Danièle LEBAILLY**, animatrice du domaine restauration collective Cycle Qualifiant, pôle action éducative au sein du CNFPT et conseillère Formation

Coordination du travail des conseillers formation du CNFPT avec les professionnels de la restauration collective publique, l'accueil des nouveaux conseillers formations en région vs le rôle des délégués départementaux d'AGORES
→ **Teddy COLOMBEIX** et **Valérie LEBORGNE**

Contrats d'avenir et d'apprentissage
→ **Michel LORENTE**, directeur des ressources humaines, ville de Colomiers

Insertion des personnels en situation de handicap
→ **Christine GIBERT**, responsable qualité, ville d'Angoulême

Le sujet vous intéresse ? Vous voulez aller plus loin et rencontrer votre conseiller formation du CNFPT ?

Rendez-vous à l'espace des Fleurines (vendredi, 9h30)

PARTIE 2

11h00 Intervention introductive de la Mutuelle Nationale Territoriale sur la santé au travail
→ Par **Jean-René MOREAU**, administrateur national de la MNT, président de l'OST, DGS du SAN Ouest Provence et professeur à l'Université Paris Est Créteil

11h10 Présentation de la synthèse de l'étude sur la santé au travail des agents de la restauration collective, réalisée par l'Observatoire social territorial de la MNT
→ Par **Jean-René MOREAU**, administrateur de la MNT et **Jean DUMONTEIL**, consultant

11h55 Impact de la création du document unique et optimisation de cet outil pour améliorer la sécurité et la santé au travail. Témoignages.
→ Par **Jean-René MOREAU**, administrateur de la MNT • **Elisabeth TABARI**, directrice de la restauration de Saint-Martin • **Jean-François DEBORT**, technicien hygiène et sécurité, ville de Colomiers

12h10 Aménagement des postes de travail et conception du matériel en lien avec un représentant du SYNEG
→ Par **Guy HOURRIEZ**, CARSAT Midi Pyrénées service prévention

Le sujet vous a passionné ? Vous voulez aller plus loin et échanger sur vos pratiques ?

Retrouvez-vous dans l'espace des Cazelles (jeudi, 14h)

12h30 Déjeuner sur l'herbe ou sous les chapiteaux dans les « Jardins du Parc de la Victoire » de Millau

QUELLE PLACE POUR LES NOUVELLES TECHNOLOGIES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Administrateur délégué : **Sylvestre NIVET**

En quoi les nouvelles technologies et l'informatisation des services de restauration peuvent-ils aider à structurer et optimiser la gestion de la restauration ? Compte tenu des évolutions constantes dans le domaine des logiciels et des applications, le débat s'articule autour de trois étapes :

- le socle commun d'application des logiciels de gestion de production et de stocks et leurs nouvelles fonctionnalités dédiées (Pad numérique, traçabilité HACCP et GENCOD, solutions full web pour la transmission des informations), ainsi que les contraintes organisationnelles et les freins à la mise en place de l'informatisation.

Présentation de chaque typologie de solutions par un seul éditeur pour éviter les redondances.

Présentations détaillées de chaque solution sur les stands des éditeurs.

- Retour d'expérience des utilisateurs et satisfaction des collègues.
- Réaliser un cahier des charges tenant compte à la fois des besoins en environnement informatique-réseau et des attentes des utilisateurs (convivialité, fonctionnalité, approche métier, fonctionnement cuisine ...)

14h Table Ronde
Le point sur les évolutions : dématérialisation, solutions « Full-web », compatibilité des systèmes d'informatisation entre services (Finances, RH, Restauration), architecture, nouvelles fonctionnalités et services associés des systèmes de gestion de la production
→ Par les représentants des éditeurs de logiciel présents sur le salon

Accompagnement des équipes dans l'informatisation des services

→ Par **Monsieur JULY**, société Salamandre

Élaboration des menus et traçabilité

→ Par **El BOUCHTY**, société Aidomenu

Gestion de stock et traçabilité, quels atouts ?

→ Par un **représentant** de la société Pyramid Informatique

Gestion de la production, optimiser son outil

→ Par **Monsieur CHAUMETTE**, société Nutridata

1^{ère} tablette tactile dédiée à l'HACCP

→ Par **Yves RALLON**, CHR Numérique

Accompagner la maîtrise sanitaire et la traçabilité

→ Par **Jean-Pierre PETITPAS**, HACCP Consulting Siliker Group

LA PAROLE AUX UTILISATEURS, RETOURS D'EXPÉRIENCES DE

→ **Olivier LE BARS**, régie des deux aïelles Louviers • **Daniel GRAS**, Communauté de communes du Mans • **Xavier VERQUIN**, ville de Lys lez Lannoy, tous utilisateurs de Salamandre • **Sandra Estrade**, cuisine centrale de Toulouse, utilisatrice de Datameal • **Bruno GILET**, service restauration de la ville de Nice • **René MARROT**, chef de projet informatique, ville de Poitiers : les points essentiels dans la réalisation d'un cahier des charges pour l'acquisition d'un logiciel de gestion

Le sujet vous a passionné ? Vous voulez aller plus loin ?
Retrouvez les éditeurs de logiciels sur leurs stands, en présence de nos collègues.

16h-18h Assemblée générale en salle plénière pour les adhérents de AGORES
Présentation et signature de la convention nationale AGORES avec l'Union Nationale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement (UNCPIE)

16h-18h Réunion nationale interne des Conseillers formation du CNFPT en charge de la restauration invités par AGORES, sous l'impulsion du Pôle de compétences Restauration du CNFPT
→ Animée par **Danièle LEBAILLY**, animatrice du domaine restauration collective, pôle action éducative au sein du CNFPT. Espace des Cazelles

20h00 Dîner du 28^{ème} Forum de la restauration collective publique territoriale
Au Domaine de Gaillac, dans les Causses du Larzac, en présence de la Confrérie du Laguiole et de l'Aligot Soirée aveyronnaise autour de l'Aligot

Vendredi 13 Juin

8h30 Accueil des congressistes
→ Par les administrateurs d'AGORES

QUELLE ALIMENTATION SOCIALE ET SOLIDAIRE POUR DEMAIN ?

Administrateur délégué : **Marie-José STANKIEVITCH**

Le développement durable – avec ses trois volets économique, social et environnemental – fait aujourd'hui partie intégrante des politiques publiques et a acquis une dimension transversale dans la gestion de projet. Rapprochement avec l'agriculture locale, développement des circuits courts, lutte contre le gaspillage alimentaire, compostage, tri sélectif, économie verte, économie solidaire et éthique... sont autant de sujets que doivent aujourd'hui traiter les responsables de la restauration collective.

Deux sujets font néanmoins la une : la structuration et l'optimisation des approvisionnements par les filières courtes et durables d'une part, la lutte contre le gaspillage alimentaire et son corollaire d'optimisation économique et de redistribution solidaire, d'autre part.

9h30 **Intervention introductive de l'AMF**
Les problématiques de la restauration collective d'aujourd'hui vues et vécues par les élus. Quelles sont les attentes des élus en matière de développement durable appliquées aux collectivités locales pour aujourd'hui et pour demain ?

→ Par le représentant(e) de l'AMF

9h40 **L'offre d'AGORES, en phase avec les enjeux du développement durable.** Les actions d'AGORES en matière de développement durable : signature de conventions avec FNE et la FNAB. Objectifs et réalisations, mise en place d'actions d'animations : la Mélodie des Mets Locaux, « Bio et local c'est l'idéal », SERD 2014 Lutte contre le Gaspillage alimentaire, existence d'un Portail unique de l'offre alimentaire...

→ Par **Marie-José STANKIEVITCH**, **Xavier VERQUIN** et **Philippe JANSSEN**, administrateurs et responsables de services Restauration

10h10 **Table ronde Approvisionnements**
Quels approvisionnements en produits locaux et durables ? Achats et maîtrise des budgets, les initiatives et expérimentations, les partenaires...

Le projet « REALISAB » pour l'approvisionnement local des petites collectivités

Mise en place de l'approvisionnement local : la parole aux agriculteurs locaux de Millau et aux élus de Soliterre (Millau : 50% de bio local sans augmentation du budget)

Création du Club des Territoires Bio

Maîtrise du budget lors de l'introduction de produits bio
Rédaction d'un cahier des charges favorisant l'introduction de produits locaux

Diagnostic et Préconisations pour l'introduction et la cuisine de produits bio et locaux

INVITÉS

Martine BACHELET, directrice des finances, des ressources humaines et de la cuisine centrale, ville de Millau • **Anne-Guyllaine PERILLON**, administratrice AGORES chargée du suivi du projet REALISAB pour la région PACA • **Gilles PEROLE**, adjoint au maire, ville de Mouans-Sartoux • **Julie PORTIER**, FNAB • **Xavier VERQUIN**, adhérent AGORES • **Pascal LACHAUD**, GAB65, formateur en cuisine bio et correspondant FNAB • **Julien LABRIET**, directeur restauration communauté d'agglomération • **Régis NIVET**, Conseil régional Auvergne technicien restauration, Conseil régional Auvergne • **Lydie CHARDERON**, chargée de mission restauration de qualité, Conseil régional Auvergne • **Des étudiants** du diplôme d'établissement Restauration collective et alimentation durable.

11h20 **Table ronde Gaspillage alimentaire**
Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire : un an après !
→ Par **Thibaut NANCY**, conseiller du Ministre Guillaume GAROT

Signature du Pacte de lutte contre le gaspillage
→ En présence de **Guillaume GAROT** (sous réserve d'agenda)

11h35 **Gaspillage alimentaire et obligations sanitaires**
La réglementation sanitaire contribue-t-elle au gaspillage alimentaire ?
Règles d'hygiène et gestion des excédents : resservir les excédents sur site et/ou donner aux associations, dans quelles conditions ?

→ Par **Paul MENNECIER**, chef du service de l'alimentation au Ministère de l'Agriculture

11h55 **Gaspillage alimentaire et recommandations nutritionnelles**
Application du GEMRCN et lutte contre le gaspillage alimentaire sont-ils compatibles ?
Qu'en est-il de l'équilibre alimentaire si le repas n'est pas consommé en totalité ?

→ Par **Xavier VERQUIN**, adhérent AGORES et **Gwenaëlle BIZET**, DGAL

Séances plénières

11h15 La sensibilisation des convives

→ Par **Agnès BANASZUK**, chargée de projet Prévention des déchets, France Nature Environnement et **Janine CREYSSELS**, directrice du service Education Jeunesse, ville de Millau : « Bien manger est une chance : la malnutrition, cette mangeuse d'enfants » à l'occasion des 25 ans de la charte internationale des droits de l'enfant et des 50 ans de l'UNESCO

Le sujet vous passionné ? Vous voulez aller plus loin et partager sur vos pratiques
Rendez-vous dans l'espace des Cazelles (vendredi, à partir de 14h)

12h30 Déjeuner sur l'herbe ou sous les chapiteaux dans les « Jardins du Parc de la Victoire » de Millau

AUDITER, AMÉLIORER ET MESURER LA QUALITÉ DE SA PRESTATION AU NIVEAU DE LA PRODUCTION ET DU SERVICE

Administrateur délégué : **Patrick OFFERTELLI**

A l'heure de la mise en place du « Programme municipal » par les équipes municipales nouvellement élues, les techniciens en charge de la restauration publique doivent être force de proposition et poser la question de la qualité de la prestation à coût constant dans un contexte de budget contraint.

Pour cela, il convient d'auditer son service et d'envisager des actions de « benchmarking ». Les normes en vigueur, les règlements, les chartes et autres indicateurs de performance restent des outils et des référentiels objectifs pour construire sa feuille de route.

Ce débat s'articule autour de deux thématiques : qu'est-ce que la qualité d'une part, comment la mesurer et la mettre en œuvre d'autre part ?

14h00 Intervention introductive de l'AMF

L'inflation normative vécue par les élus aujourd'hui est une réalité économique et politique, dans le cadre de la réduction des budgets. Quelles sont les attentes des élus en termes de qualité dans la restauration scolaire ?

→ Par le représentant(e) de l'AMF

PARTIE 1 LA QUALITÉ DANS LES TEXTES

14h10 Table ronde

La Norme est-elle capable de répondre à la définition de qualité de la prestation attendue ?

DÉFINIR

Comment une norme définit-elle la qualité de la prestation ? Pourquoi une norme de restauration scolaire ?

Quelle est la philosophie de cette norme ? Quels sont les champs d'application ? Est-ce que cette démarche est utile pour une collectivité ?

→ **Annie PINQUIER**, AGRIATE CONSEIL sur l'accompagnement des collectivités en utilisant la Norme NFX50-220 – V2-2011 • **Florence PRESSON**, adjointe de la ville de Sceaux en charge de la restauration • **Michel LEJEUNE**, coordinateur national de la Ligue de l'enseignement

ÉVALUER

Comment évaluer la qualité de sa prestation ? Ok Pilot un outil pour s'auto-évaluer ! Retour d'expériences

→ **Fabrice CESARI**, AFNOR • **Annie PINQUIER**, AGRIATE CONSEIL, consultante Restauration collective • **Patrick OFFERTELLI**, directeur de la restauration, ville de Nantes, utilisateur du logiciel OK PILOT

BENCHMARKER

De la Norme à la Certification : retour d'expérience sur la démarche de certification à Harfleur, 1^{ère} ville certifiée NF Service Restauration scolaire.

→ **Christophe HEBERT**, ville d'Harfleur / AGORES « mise en place de la norme NF en vue de l'obtention de la certification NF431 » • **Aurélien JABTKO**, AFNOR « modalités du nouveau règlement de certification NF431 suite à l'adaptation de la norme NF NFX50-220 – V2-2011 à la restauration scolaire du second degré » • **Olivier PELISSE**, OP Conseils Consultant et/ou **Fatima HOUNTONDJI**, 2Ha Formation Consultante

PARTIE 2 LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

15h10 Intervention introductive

Qu'est-ce que la qualité dans l'assiette pour les enfants et les adolescents ?

→ Par **Mohamed MERDJI**, sociologue et directeur du LESMA à Audencia

15h50 Table ronde

Qu'est-ce que la qualité dans l'assiette en restauration collective ? En quoi la qualité à la cantine s'approche de celle des grandes tables ?

Pour être pérenne, la restauration collective devrait davantage réfléchir à ce que l'offre collective a de spécifique plutôt que d'essayer d'imiter la restauration commerciale.

La restauration collective doit pouvoir conserver son volet social et convivial tout en s'inspirant de nouveaux formats de restauration privilégiant un repas non figé et une certaine liberté dans la façon de consommer.

INVITÉS

Mohamed MERDJI, sociologue et directeur du LESMA à Audencia • **Dominique VINCENT**, directeur de la restauration de la ville d'Annecy et trésorier d'AGORES • **Didier THEVENET**, directeur de la restauration de la ville de Lons-le-Saunier et administrateur d'AGORES • **André VALLADIER**, concepteur et gestionnaire de l'identité Aubrac depuis 30 ans, futur président du parc Aubrac • **Michel BRAS**, Chef étoilé de l'Aubrac, restaurants « Michel BRAS » • **Julien AIGOUY**, directeur de la restauration de la ville de Millau

17h Discours de clôture du 28^{ème} Forum de la restauration publique territoriale

→ Par **Christophe Hébert**, président d'AGORES

Départ pour la dégustation de « ROQUEFORT »
Dîner aveyronnais au « Comptoir Paysan », sur inscription préalable des congressistes et règlement de la participation individuelle

Ateliers

Mercredi 11 Juin

« Les Cazelles »

9h30-11h30

Matrice de votre plan de maîtrise sanitaire

Atelier interactif : mutualiser et partager la matrice d'un PMS à destination des petites collectivités

→ Animé **Jean-Michel BARREAU**, administrateur d'AGORES.

En présence de Michèle EMERY, directrice de la DDPP de Haute-Garonne

14h-15h Société Publique Locale

Mettre en place d'une SPL de restauration favorisant la pédagogie de l'alimentation

→ Par **Florence PRESSON**, adjointe de la ville de Sceaux, en prolongement de son intervention du mercredi matin en séance plénière. Avec un représentant de la Fédération des SPL, un représentant de Service public 2000, un architecte consultant et Monsieur MAZET, directeur de la DRIAAF Île de France

15h-16h AGORES : un réseau à vivre !

Rencontre des adhérents et de leurs délégués départementaux
Vous souhaitez devenir délégué départemental ou mieux connaître votre association pour vous impliquer davantage ?

→ Par **Jean-Michel BARREAU** et **Marie-José STANKIEVITCH**, administrateurs d'AGORES

9h30-16h Espace des « Petits Gourmets »

Espace dédié aux enfants fréquentant les crèches, les écoles maternelles et primaires de Millau et ouvert aux congressistes.

Mercredi : crèche et CLSH maternelles (3 groupes de 18 enfants le matin)

Classes du goût et éveil sensoriel

→ Animées par l'animatrice « Classes du goût » de Millau

Histoires à conter et à cuisiner

→ Animé par **Carine CHEVALIER**, communauté d'agglomération de la ville de Saintes et ses cuisiniers

« Les Fleurines »

Espace repas

9h30-10h30

Mutualisation des achats

Table ronde sur les groupements d'achats avec les exemples de Soli'terre (second groupement pour ces 6 communes de l'Aveyron), du Conseil général (groupement concernant 19 collèges) et des lycées du Tarn et de l'Aveyron

→ Animé par **Christophe BOUILLAUD** et **Frank HENRY**, administrateurs AGORES.

En présence de Monsieur DELAGNE, conseiller de la Chambre agriculture de l'Aveyron, d'un représentant du Conseil général • **Evelyne CROCHET**, directrice de la cuisine centrale de Rodez (Groupement de commandes Soli'terre) • d'un représentant d'APABA (agriculture bio Aveyron) • **Monsieur Polineau**, Lycée Jean Vigo Millau.

Le sujet vous intéresse ? Retrouvez nos intervenants lors de la plénière du vendredi matin « Quelle alimentation sociale et solidaire pour demain ? »

Jeudi 12 Juin

« Les Cazelles »

9h30-11h30

Activité physique et alimentation

Retour d'expérience de la ville de Millau : depuis 3 ans, l'université Jean-François Champollion effectue une recherche sur les méthodes pédagogiques et les dispositifs (équipements, espaces) utilisés dans 5 écoles primaires de Millau.

→ Animé par **Sylvestre NIVET**, administrateur d'AGORES.

En présence de Christine AMANS PASSAGA, maître de conférences en sciences de l'éducation • **Isabelle REGOURD**, chargée de la santé de la ville et directrice du centre aquatique • **Serge SÉCAIL**, adjoint Sports/Santé de la ville et des éducateurs sportifs de Millau.

14h-15h

Prévention des TMS (troubles musculo-squelettiques)

Atelier ouvert aux échanges de pratiques : présentation de la démarche prévention TMS

À la suite de l'intervention du matin pour ceux qui veulent partager et mutualiser leurs bonnes pratiques sur ce thème.

→ Animé par **Jean-Michel BARREAU**, avec **Michel LORENTE** et **Jean-Frédéric DEBORT**, techniciens Hygiène Sécurité, mairie de Colomiers

15h-16h

Réforme des rythmes scolaires

Atelier ouvert aux échanges de pratiques : « conjuguer Éducation à l'alimentation et réforme des rythmes scolaires »

À la suite de l'intervention du matin pour ceux qui veulent partager et mutualiser leurs bonnes pratiques sur ce thème.

→ Animé par **Jean-Jacques HAZAN**, administrateur AGORES

En présence du président de l'Association des Maires des Grandes Villes (AMGVF) et adjoint à la ville de Lyon • **Yves FOURNEL**, président du Réseau Français des Villes Éducatrices (RFVE) • **le représentant** de la Fédération des Maires des Villes Moyennes (FMVM) • **Paul RAOULT**, président de la FPCE, **Stéphane FOUÉRE**, administrateur de la FPCE et membre du groupe de travail Restauration du CNA

9h30-16h Espace des « Petits Gourmets »

Espace dédié aux enfants fréquentant les crèches, les écoles maternelles et primaires de Millau et ouvert aux congressistes.

Jeudi et vendredi : CE1/CM1 (2 classes le matin, 3 classes l'après-midi)

Classes du goût et éveil sensoriel

→ Animées par l'animatrice « Classes du goût » de Millau

Histoires à conter et à cuisiner

→ Animé par **Carine CHEVALIER**, communauté d'agglomération de la ville de Saintes et ses cuisiniers

« Les Fleurines »

Espace repas

9h30-10h30

Rencontre des villes signataires de la Charte AGORES

Atelier interactif : quelles sont les attentes des villes signataires ? Rappel des objectifs de la Charte et du contenu des modules, tour de table des villes signataires, présentation des actions menées par chacune d'entre elles

→ Animé par **Didier THEVENET** et **Franck HENRY**, administrateurs d'AGORES



Ateliers

Vendredi 13 Juin

« Les Cazelles »

10h30-11h30

Formations

Atelier interactif : Temps de rencontre entre conseillers formation du CNFPT et professionnels des collectivités sur la perception par les professionnels de la réponse formation du CNFPT

Présentation de l'offre de formation nationale et en région

Présentation de dispositifs de formation innovants « Les itinéraires métiers »

Panorama général de l'offre de formations du CNFPT, la réponse aux plans de formation

Territorialisation de la réponse formation

Regard des professionnels territoriaux sur l'offre du CNFPT et sur la réponse aux plans de formation : estelle adaptée à leurs besoins, dans la forme, la formulation des objectifs et contenus, dans la durée ? Quid de la qualité des formations (modalités pédagogiques, qualité des intervenants) ? Quelles sont les offres manquantes et celles qui ne sont plus pertinentes ? Quelles nouvelles situations de travail nécessiteraient une meilleure préparation par la formation ? Quels sont ou vont être les impacts d'évolution réglementaire sur leur métier qui demandent une formation ?

→ Animé par **Danièle LEBAILLY**, animatrice du domaine restauration collective, pôle action éducative au sein du CNFPT et les conseillers Formation présents

14h-15h Gaspillage alimentaire

Atelier ouvert

Gaspillage alimentaire et tri sélectif, partager les bonnes pratiques dans la restauration collective.

La Semaine européenne de la réduction des déchets : une animation AGORES mobilisatrice pour les établissements, les personnels, les enseignants, les enfants et les adolescents

→ Animé par **Xavier VERQUIN** et **Marie-José STANKIEVITCH**, membres du Groupe de travail Gaspillage du CNA,

En présence de **Thibaud NANCY** du MAAF • **Agnès BANASZUK**, chargée de projet prévention des déchets France Nature Environnement • De représentants de la ville de Millau et de Soli'Terre • **Jérôme HELIGON**, délégué départemental AGORES et responsable restauration au Conseil général de Loire Atlantique

9h30-16h « Espace des Petits Gourmets »

Espace dédié aux enfants fréquentant les crèches, les écoles maternelles et primaires de Millau et ouvert aux congressistes.

Judi et vendredi : CE1/CM1 (2 classes le matin, 3 classes l'après-midi)

Classes du goût et éveil sensoriel

→ Animées par l'animatrice « Classes du goût » de Millau

Histoires à conter et à cuisiner

→ Animé par **Carine CHEVALIER**, communauté d'agglomération de la ville de Saintes et ses cuisiniers

9h30-12h « Stand AGORES »

10h30-12h

Démo interactive du site www.agores.asso.fr

Toutes les réponses aux questions que vous vous posez sur la Boîte à outils du site AGORES : création de menus, indicateurs de performance, norme et certification, portail de l'offre alimentaire, guide de la tarification, cotations marchés France AGRIMER

→ Animé par les administrateurs d'AGORES