



JOURNÉE D'ÉTUDE ALIMENTATION ET RESTAURATION TERRITORIALES JEUDI 9 DÉCEMBRE 2021 - PARIS

Inventez une restauration collective de qualité pour tous !

- Comprendre la responsabilité sociétale de la restauration territoriale en matière de santé publique, de justice sociale et d'environnement
- Faire le point sur la restauration collective trois ans après la loi Egalim
- Faire les bons choix en matière de politique tarifaire
- Construire une restauration collective fondée sur une politique de transition agricole et alimentaire
- Savoir comment garantir efficacement la qualité et l'accès aux circuits courts pour tous grâce à des stratégies innovantes

Organisée par :

acteurs de la
viescolaire

En partenariat avec :

sOgeres
sodexo

Avec le soutien de :

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale

ANDEV

actas
ASSOCIATION DES ACTEURS TERRITORIAUX
DE LA RESTAURATION

FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLIS, AGGLOMÉRATIONS ET DÉPARTEMENTS

**PROGRAMME
& INSCRIPTION**



Inventez une restauration collective de qualité pour tous !

8 h 30 - Accueil des participants

9 h

INTRODUCTION -

Santé publique, justice sociale, environnement : quelles priorités pour la restauration collective de demain

- Précarité alimentaire, dégradation des écosystèmes : le constat
- Quel rôle de la restauration territoriale dans la transition agroécologique et alimentaire ?
- La qualité dans l'assiette : comment relever ce défi dans une démarche inclusive ?
- Delphine DUCOEURJOLY, Ingénieure spécialisée, Systèmes agricoles et alimentaires durables

9 h 30

La restauration collective, un levier au service de la démocratie alimentaire

- Qu'est-ce que la démocratie alimentaire ?
- Peut-on faire de la restauration collective un outil au service de la démocratie alimentaire à l'échelle locale ? Comment ?
- Cathy BOUSQUET, sociologue du travail social, LISE - CNAM

10 h 15

Où en est la restauration scolaire depuis la loi Egalim ? Retour sur les résultats de l'enquête de l'AMF

- Labels, repas végétariens, gaspillage alimentaire, fin du plastique : quelles avancées dans la mise en œuvre de la loi Egalim en restauration collective trois ans après
- État des lieux des difficultés rencontrées et des solutions mises en œuvre
- La crise a-t-elle changé la donne ?
- Quelles adaptations et quelles voies d'innovation pour demain
- Virginie LANLO, Première adjointe au maire en charge de l'éducation, Meudon & Représentante AMF
- Gilles PÉROLE, Adjoint au Maire chargé de l'éducation et de l'enfance, Ville de Mouans-Sartoux & Président, Un Plus Bio

11 h

Pause

11 h 15

Pause méridienne : faire le choix d'une nouvelle politique tarifaire

- Pourquoi mettre en place une nouvelle politique tarifaire
- Comprendre quels sont les enjeux sociaux pour les familles
- Trouver un équilibre entre politique sociale et contraintes financières
- Christophe HÉBERT (ou son représentant), Président, AGORES, Directeur du pôle restauration, Ville d'Harfleur

12 h

Quand les collectivités urbaines inscrivent la transition agricole et alimentaire au cœur de leurs politiques publiques

- Reconquérir les terres agricoles pour approvisionner les écoles : le projet de la métropole Nice Côte d'Azur
- Franck SALIERES, Directeur agriculture et montagne, Métropole Nice Côte d'Azur

12 h 45 - 14 h

Déjeuner

14 h

BONNES PRATIQUES – Atteindre l'objectif de la loi Egalim : retour sur l'expérience réussie de la cuisine centrale de Palais-sur-Vienne

- Historique de la démarche
- Quelles réorganisations du service de restauration pour réussir la transition
- Qu'en disent les élèves ?
- Côté budget, qu'est-ce qui a changé
- Les perspectives pour demain
- Christophe CHAULIAC, Directeur de la restauration municipale, Ville du Palais-sur-Vienne

14 h 45

La Bio d'ici : le pari réussi du bio en circuit court pour les restaurants en Pays de Savoie

- Comment s'est construit le partenariat avec les producteurs locaux et quels ont été les facteurs de réussite
- Quelles solutions pragmatiques pour lever les difficultés logistiques de la livraison
- Quels engagements réciproques en faveur d'une relation commerciale durable et équitable ?
- Christine VIRON, Cofondatrice, directrice et cogérante, La Bio d'ici

15 h 30

Les repas végétariens une fois par semaine, un succès ?

- Les clés pour réussir ses repas végétariens
- Quel impact sur le coût des repas
- Les pistes d'amélioration pour demain
- Isabelle DESCLOZEUX – Responsable Projet Alimentaire Territorial – Sodexo/Sogeres

16 h 15

Le panier-repas : une solution pour mieux répondre aux attentes des familles ?

- Hygiène : quelles sont les règles à respecter Comment les mettre en œuvre
- Le point sur une solution pratique mais des contraintes organisationnelles pour la collectivité
- Les points de vigilance sur le plan nutritionnel
- Quel impact sur le budget du service de restauration
- Les tendances pour demain
- Philippe PRIEELS, Directeur, Institut de L'Angélus (Belgique)

17 h

Fin de la journée



Journée animée par
Delphine Ducoeurjoly,
Ingénieure spécialisée
Systèmes agricoles
et alimentaires durables

INFOS PRATIQUES : La journée se déroulera de 9 h à 17 h dans Paris intramuros (lieu à proximité du réseau de transports en commun).

Inscription en ligne sur : bit.ly/3IKJnbm

CONTACT :
Sonia Luemba : 01 79 06 76 45
sonia.luemba@infopro-digital.com

Inventez une restauration collective de qualité pour tous !

BULLETIN D'INSCRIPTION

Collectivité/établissement

Adresse

Code postal Ville

Participant

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom

Prénom

Fonction

Tél. Port.

E-mail*

(*Indispensable pour l'envoi de la confirmation d'inscription)

Règlement

Organisme payeur et adresse de facturation

Code postal Ville

N° TVA intracommunautaire

N° Siren

☐ Ma collectivité règle par mandat administratif

☐ Je joins un chèque¹ de € TTC à l'ordre de Territorial

☐ J'envoierai mon règlement à réception de la facture

N° Bon de commande/engagement

(1) Le règlement par chèque est obligatoire pour les inscriptions à titre personnel.

Date : Cachet et signature :

Je m'inscris et je choisis

■ Collectivités locales :

490 € HT* (588 € TTC)

■ Entreprises publiques et privées, établissements publics : 590 € HT* (708 € TTC)

* Ce montant comprend l'ensemble des prestations : accueil café, déjeuner, conférences-débats, documents et traitement de l'inscription.

Pour les inscriptions multiples, rendez-vous sur :

bit.ly/3IKJnbm

Journée d'étude « Alimentation et restauration territoriales », tarifs d'inscription

☐ J'accepte de recevoir les offres adressées par Territorial ou ses partenaires

☐ Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente qui sont accessibles à l'adresse : <https://evenements.infopro-digital.com/gazette-des-communes/cgv-evenements> et les accepte sans réserve.

Coordonnées bancaires : TERRITORIAL SAS

RIB : CIC Crédit Industriel et Commercial -

Code Banque : 30066 - Code guichet : 10949

Compte n°00020062001 - Clé RIB : 26

IBAN : FR76 3006 6109 4900 0200 6200 126

Bank identification code (BIC) : CMCIFRPP

N° SIRET : 404 926 958 00053 - Code APE : 5813Z

Les journées d'étude sont organisées par la société TERRITORIAL S.A.S., société par actions simplifiées au capital de 1 259 907 euros. Siège social : Antony Parc 2 - 10 place du Général de Gaulle - La Croix de Berny - BP 20156 - 92186 - ANTONY CEDEX, immatriculée au RCS NANTERRE sous le numéro 404 926 958.

➔ INFOS PRATIQUES :

La journée se déroulera de 9 h à 17 h dans Paris intramuros (lieu à proximité du réseau de transports en commun).

➔ À retourner avant le 6 décembre 2021 à :

Pénélope Vincent / Territorial

Antony Parc II - 10, place du Général de Gaulle

BP 20156 - 92186 Antony Cedex

• Fax : +33 (0)1 77 92 98 17

• penelope.vincent@infopro-digital.com

