



ALIMENTATION ET RESTAURATION TERRITORIALES

JEUDI 15 DÉCEMBRE 2022 • PARIS

Inflation, démocratie alimentaire, décarbonation des assiettes et sortie du plastique : faites face aux nouveaux enjeux

- Construire une restauration collective fondée sur une politique de transition agricole et alimentaire
- Faire le point sur les impacts budgétaires de l'inflation conjoncturelle et de l'augmentation de la part des produits durables
- Découvrir des initiatives locales et européennes : produits du commerce équitable, régie maraîchère, circuits de proximité...
- Décarboner les assiettes, poursuivre la chasse au gaspillage et sortir du plastique
- Partager idées et questionnements avec ses pairs

Co-organisé avec :



En partenariat avec :



Avec le soutien de :



PROGRAMME
& INSCRIPTION



Inflation, démocratie alimentaire, décarbonation des assiettes et sortie du plastique : faites face aux nouveaux enjeux



Journée animée par **Delphine Ducœurjoly**, Ingénieure spécialisée dans le développement des systèmes agricoles et alimentaires durables

8 h 30 - Accueil des participants

9 h 00

INTRODUCTION

La restauration collective, un levier fort de la transition alimentaire

- Delphine DUCŒURJOLY, Ingénieure spécialisée, Systèmes agricoles et alimentaires durables

9 h 15

OUVERTURE DE LA JOURNÉE

Hausse de prix des matières premières : de l'analyse de la situation à la recherche de sources d'économies

- Maxime CORDIER, Vice-président de l'association nationale des responsables de la restauration territoriale (AGORES)

9 h 30

Quels impacts de la transition alimentaire sur l'économie des restaurants scolaires

- Décryptage de l'étude de l'ADEME sur l'impact des leviers de transition sur les coûts complets et sur les recettes de la restauration scolaire
- Présentation de deux prototypes d'outil sur le coût complet des repas (des externalités environnementales et sociales associées) et sur la tarification (recettes et précarité associée)
- Témoignage d'une collectivité pilote engagée dans la démarche
- Camille BRILLION, Responsable de projet, Le Basic
- Représentant d'une collectivité pilote

10 h 15

Projet alimentaire territorial : mise en place d'une régie maraichère à Épinal

- Genèse d'un projet de refonte globale du PAT de la ville d'Épinal
- Les étapes du projet : de la création de la régie maraichère à la distribution de 1500 repas jours
- Vers une transformation des circuits d'approvisionnement et du mode de gestion de la cuisine centrale
- Enfants et seniors : l'implication des usagers au cœur du projet
- Julie SCHERRER, Responsable de projets, Pôle Ville Éducative et Sportive, Ville d'Épinal
- Représentant élu, Ville d'Épinal (en cours de confirmation)

10 h 45 - Pause

11 h 00

«Ma cantine» : la plateforme gouvernementale qui accompagne les gestionnaires de restaurants collectifs vers la transition alimentaire

- «Ma cantine», qu'est-ce que c'est ? À qui s'adresse cette plateforme ? Pourquoi s'y inscrire ?
- Communiquer, publier, déclarer les données des restaurants collectifs : comment suivre les efforts du secteur ?
- Greta BELTCHIKA, Représentante « Ma cantine », Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

11 h 30

Regards croisés public-privé : faire face aux changements majeurs de la suppression des conditionnements plastique

- Comment relever le défi de la sortie du plastique en restauration collective : quelle méthode, quelles alternatives, quel partage des pratiques
- Présentation de l'acte 2 du livre blanc d'Agores sur les plastiques, rendant compte en détail des expérimentations en cours dans tous les territoires
- Utiliser ou non des matériaux biosourcés, focus sur une question juridiquement non tranchée à ce jour
- Quelle stratégie d'évolution vers une politique plus écologique chez les sociétés de restauration
- Suppression du plastique à usage unique : où en est-on chez Sogeres-Sodexo France
- Jérôme BOUGARD, Directeur Technique France, Sogeres/Sodexo
- Maxime CORDIER, Vice-président de l'association nationale des responsables de la restauration territoriale (AGORES)

12 h 30 - Déjeuner

14 h 00

Quand les producteurs s'organisent pour livrer les cantines

- Produits fermiers bio et locaux : l'exemple d'une implantation de ferme d'élevage respectueuse de l'environnement
- S'organiser entre producteurs pour livrer les cantines et distributeurs locaux : l'exemple du réseau « Invitation à la ferme »
- Les clés d'un partenariat gagnant acheteur-fournisseur
- Comment les sociétés de restauration collective accompagnent les producteurs locaux à répondre à leurs impératifs
- Isabelle DESCLOZEUX, Responsable Projet Alimentaire Territorial Éducation, Sogeres-Sodexo
- Jean-Michel PÉARD, Président du réseau national de producteurs laitiers fermiers « Invitation à la ferme »

14 h 45

Diversification des protéines et végétalisation des menus, comment mesurer les enjeux de la qualité alimentaire

- Quel impact carbone de la diminution de l'offre de viande en restauration collective : résultats de l'étude ADEME à Mouans-Sartoux
- Perception des convives et des familles sur l'offre de repas végétariens : que retenir
- Gilles PEROLE, Adjoint au Maire en charge de l'Enfance, l'Éducation & l'Alimentation, Ville de Mouans-Sartoux

15 h 15

Mieux manger, manger local : comment adapter la commande publique

- Imaginer une exception alimentaire dans le cadre du droit européen, est-ce possible ?
- Maxime CORDIER, Vice-président de l'association nationale des responsables de la restauration territoriale (AGORES)
- Gilles PEROLE, Adjoint au Maire en charge de l'Enfance, l'Éducation & l'Alimentation, Ville de Mouans-Sartoux

15 h 45

Le projet Biocanteens#2, un réseau de villes européennes engagées pour une restauration collective responsable

- Présentation du programme européen Biocanteens#2
- Vers le 100% de produits bio et locaux en 2024 dans les crèches et les écoles de la ville de Liège
- La politique de marchés publics complètement revisitée pour s'adapter aux nouveaux modes d'approvisionnement
- Davide ARACADIPANE, Attaché de Cabinet, Référent en circuits-courts, agriculture urbaine et alimentation durable, Ville de Liège (Belgique)

16 h 15

Introduire des produits du commerce équitable en restauration collective c'est possible !

- Rappel des piliers du commerce équitable Nord-Sud et origine France
- La loi climat et résilience : un cadre législatif renforcé pour le commerce équitable ?
- Comment promouvoir les produits du commerce équitable dans la commande publique
- Julie MAISONHAUTE, Déléguée générale adjointe, Association Commerce Équitable France

16 h 45

Démocratie alimentaire : de la philosophie à l'action concrète

- Démocratie alimentaire, une philosophie de travail au service des stratégies alimentaires territorialisées inclusives
- Comment passer à l'action ? Comment faire vivre la démocratie alimentaire au sein de mon territoire ?
- Zoom sur le Conseil local de l'alimentation comme outil clé, le cœur du réacteur d'un territoire de démocratie alimentaire
- Markéta SUPKOVA, Coordinatrice, Territoires de Démocratie Alimentaire (TDA)

17 h 15 - Fin de journée

INFOS PRATIQUES : la journée se déroulera de 9 h à 17 h 15 dans Paris intramuros (lieu à proximité du réseau de transports en commun).

Inscription en ligne sur : bit.ly/3DBSsqo2

CONTACT : Elvire ROULET - 01 77 92 93 36
elvire.roulet@infopro-digital.com

Inflation, démocratie alimentaire, décarbonation des assiettes et sortie du plastique : faites face aux nouveaux enjeux

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 chèque** de..... € TTC à l'ordre de Territorial

J'enverrai mon règlement à réception de la facture

N° Bon de commande/engagement.....

**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 : 990 € HT* (1188 € TTC)

* Ce montant comprend l'ensemble des prestations : accueil café, déjeuner, pause, conférences-débats, documents et traitement de l'inscription. Réception d'une attestation de présence sur demande.

Pour les inscriptions multiples, rendez-vous sur :

bit.ly/3DBSsqo2

Journée d'étude « Alimentation & Restauration territoriales »

J'accepte de recevoir les offres adressées par Le Club éducation et vie scolaire 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 simplifiée 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 15 dans Paris intramuros (lieu à proximité du réseau de transports en commun).

→ À retourner avant le 9 décembre 2022

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

