

Restauration territoriale

MANGER MIEUX, MANGER AUTREMENT : COMMENT RELEVER LE DÉFI ?

Journée d'étude animée par **Delphine DUCOEURJOLY**, Ingénieur conseil

8 h 30 – 12 H 45

• Allocution d'ouverture

Les orientations du gouvernement en faveur de l'approvisionnement bio et local des cantines

↳ **Représentant du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation***

• Quels sont les enjeux d'une restauration collective responsable

- Données de cadrage sur les produits bio, les produits locaux, les repas alternatifs, la lutte contre le gaspillage en restauration scolaire
- Quels sont les principaux enjeux environnementaux, socio-culturels et économiques
- État des lieux des initiatives en France

↳ **Delphine DUCOEURJOLY**, Ingénieur conseil

• Comment garantir la qualité globale des repas et optimiser la gestion des coûts

- Quelles vision stratégique et méthodologie de projet
- Présentation de la Charte Nationale Qualité d'Agores
- Exemples pratiques pour concilier qualité et maîtrise des coûts

↳ **Christophe HÉBERT**, Président, Agores

↳ **Xavier VERQUIN et François HAUTON**, Administrateurs, Agores

• Présentation du Plan alimentation durable de la Ville de Rennes : retour d'expérience

- Quelles solutions efficaces pour un achat public responsable
- Rennes face au gaspillage alimentaire : analyse de la démarche
- Comment sensibiliser les convives et le grand public

↳ **Nadège NOISETTE**, Adjointe au maire en charge des approvisionnements, Ville de Rennes

• Quels outils pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage

- Comment concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace
- Quelles pistes pour pérenniser les résultats obtenus
- Point sur les aides et dispositifs d'accompagnement

↳ **Nathalie VILLERMET**, Responsable du réseau prévention et gestion des déchets, France Nature Environnement

• Comment répondre aux nouveaux défis alimentaires

- Quelles stratégies pour favoriser l'ancrage territorial
- Quelle réponse collective face à l'individualisation des choix alimentaires
- Approche nutritionnelle pour des repas alternatifs équilibrés à un coût maîtrisé

↳ **Isabelle DESCLOZEAUX et Carole GALISSANT**, Sodexo Education Sogeres

14 h – 17 h 30

• Quels leviers utiliser pour promouvoir les produits bio et les circuits courts dans la commande publique

- Quelles sont les conditions préalables pour promouvoir le bio et les circuits courts dans les marchés publics
- Sur quels leviers s'appuyer en gestion directe et concédée
- Comment procéder en cas de groupement d'achat

↳ **Delphine DUCOEURJOLY**, Ingénieur conseil

• Retour d'expérience : 70 % de produits locaux dont 10 % de produits bio à l'horizon 2021 dans tous les lycées de la Région Hauts-de-France

- Présentation de la délibération
- Quelle méthodologie de projet adoptée
- Comment analyser les principaux résultats et l'avenir de la démarche

↳ **Adeline SCREVE**, Chargée de mission « Restauration dans les lycées », Région Hauts-de-France

• Végétarisme, véganisme, sans gluten, allergies... pourquoi et comment répondre à la demande croissante pour des menus spéciaux

- Les pratiques alimentaires contemporaines : évolutions et perspectives
- Régimes particuliers : fin de la convivialité ou voie d'innovation pour manger ensemble
- Comment intégrer en pratique les menus particuliers dans l'offre de repas

↳ **Charlène NICOLAY**, Consultante et animatrice de « Mangeurs en Transition »

• Retour d'expérience : 20 % de repas végétariens à Pessac

- Pourquoi le choix de repas végétariens
- Comment concevoir les menus
- Quelles implications sur la logistique de livraison, de production et de conditionnement
- Perception des familles et des agents de restauration

↳ **Emmanuel MAGÈS**, Adjoint à l'éducation et à la jeunesse, Ville de Pessac

• Comment fournir les sites de restauration en produits locaux

- Regroupement de l'offre et logistique : quelles stratégies
- Quelles sont les clés d'un approvisionnement local réussi

* En cours de confirmation



En partenariat avec :

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Sogeres
RESTAURATEUR

Avec le soutien de :

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale

neo
restauration

Nutritioninfos
Collectivités

La Gazette
SantéSocial

PROGRAMME ET INSCRIPTION EN LIGNE SUR :

conferences.lagazettedescommunes.com

Rubrique « Conférences »

Journée d'étude « Restauration territoriale »

OU AU VERSO



Restauration territoriale

**MANGER MIEUX, MANGER AUTREMENT :
COMMENT RELEVER LE DÉFI ?**

BULLETIN D'INSCRIPTION

Collectivité/organisme.....

Adresse

Code postal..... Ville.....

Participant

Monsieur Madame

Nom.....

Prénom.....

Fonction

Tél.....

E-mail

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

Règlement (1) :

mandat administratif chèque joint (2)

Adresse de facturation

Service interlocuteur

Code postal..... Ville.....

(1) Une facture sera envoyée à l'adresse complétée ci-dessus.

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

**Règlement par chèque bancaire à l'inscription à l'ordre de Territorial
ou par mandat administratif aux coordonnées bancaires ci-dessous :**

TERRITORIAL SAS - RIB : CIC Crédit Industriel et Commercial - Code Banque: 30066 - Code guichet: 10949 - Compte n° 00020062001 - Clé RIB: 26 - IBAN : FR76 30066109 4900 0200 6200 126 - Bank identification code (BIC) : CMCIFRPP - N° SIRET: 404926958 00020 - Code APE: 5813Z

Date :

Cachet et signature :

MA COMMANDE

Collectivités locales :
490 HT (588 TTC)

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

Total : € HT*

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

JE_REST_191017

**→ Nombre de places limité, bulletin
à retourner avant le 13 octobre 2017**

- Par email :
penelope.vincent@infopro-digital.com

- Par courrier à :

Pénélope Vincent / Territorial

Antony Parc II
10, place du Général de Gaulle
BP 20156 - 92186 Antony Cedex

- Par Fax au **01 77 92 98 17**

Les Journées d'étude sont organisées par la société TERRITORIAL S.A.S., un organisme de formation déclaré sous le n° d'activité 82 38040 55 38. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat et ce en vertu de l'article L.6352-12 du code du travail. Tarifs valables jusqu'à la date des événements. TVA : 20%. Les informations à caractère personnel recueillies ci-dessus 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 Berry - BP 20 156 - 92186 ANTONY CEDEX, immatriculée au RCS NANTERRE sous le numéro 404 926 958 font l'objet d'un traitement informatique. Elles sont nécessaires à notre société pour traiter votre commande, et sont enregistrées dans notre fichier de clients. TERRITORIAL S.A.S. pourra envoyer des communications relatives à nos activités. Conformément à la loi informatique et liberté du 6 août 2004 (art.34 et s.). Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression sur l'ensemble des données qui vous concernent. Pour exercer ces droits, vous pouvez écrire à : cnil.evenements@infopro-digital.com. Retrouvez l'intégralité des modalités d'inscription et conditions générales de vente sur <http://evenements.infopro-digital.com/gazette-des-communes/cg>

INFOS PRATIQUES :

La journée se déroulera dans Paris intramuros. Le lieu exact vous sera précisé lors de l'envoi de votre convocation. Il sera aisément accessible en transports en commun.

Pour toute autre information : Elvire Roulet – Tél. : 01 77 92 93 36 – elvire.roulet@infopro-digital.com