

RESTAURATION TERRITORIALE

COMMENT RÉINVENTER LA RESTAURATION COLLECTIVE DE DEMAIN

Journée animée par **Delphine DUCOEURJOLY**, Ingénieur conseil

8 h 30 – 12 h 45

• Quels sont les enjeux d'une restauration collective responsable

- Données de cadrage et rappel des enjeux environnementaux, socio-culturels et économiques
- Quelles incidences de la loi Egalim pour les sites de restauration collective à l'horizon 2022

↳ **Delphine Ducoeurjoly**, Ingénieur conseil

• Quelles alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective

- De la concertation nationale au livre blanc : synthèse des enseignements de la démarche de l'Agores
- Panorama des préconisations techniques et méthodologiques pour limiter les risques associés aux conditionnements en plastique

↳ **Coline Salarie Borgne**, Chargée de mission Santé et conditionnements, SIVU Bordeaux Mérignac et représentant l'Agores

↳ **Christophe Simon**, Directeur Général des Services, SIVU Bordeaux Mérignac et représentant l'Agores

• 20% de produits bio en restauration collective, c'est possible !

- Comment les fournisseurs s'organisent pour répondre à la demande croissante des collectivités
- Les clés pour un approvisionnement bio et local réussi
- Ressources et outils disponibles : on vous dit tout !

↳ **Eric Grünwald**, Directeur, Réseau Manger Bio

• La ville de Strasbourg engagée dans une démarche de suppression des barquettes en restauration scolaire

- Historique de la démarche, enjeux et objectifs
- Quelles stratégies pour son déploiement
- Les facteurs de réussite et les difficultés rencontrées

↳ **Michèle Kientz**, Responsable qualité et diététicienne, ville de Strasbourg

• Le plan Restauration Collective Durable de la ville de Lausanne

- Organisation de la restauration municipale et présentation des objectifs du plan
- Présentation de la stratégie déployée pour atteindre 70% de produits de proximité et 30% de produits labellisés
- Les résultats obtenus et l'avenir de la démarche

↳ **Samira Dubart**, Déléguée au développement durable, ville de Lausanne

14 h – 17 h 30

• Le groupement d'achat Nord Bourgogne relocalise ses achats

- Le groupement d'achat et ses marchés de A à Z
- Les leviers mobilisés en faveur des achats locaux et bio
- Analyse des principaux résultats et avenir de la démarche

↳ **Fabien Thorel**, Coordonnateur, GRAP

• Grenoble réinvente sa restauration scolaire : bio, végétarien et disparition progressive du plastique

- En gestion directe, en quoi la formation des agents à la cuisine alternative a été décisive
- 50% de bio, repas végétariens hebdomadaires pour tous, approvisionnement local : les bonnes pratiques grenobloises
- Passer des barquettes plastiques aux matériaux inertes : analyse d'un déploiement progressif

↳ **Salima Djidel**, Adjointe au Maire en charge de la restauration municipale, de l'alimentation biologique et locale, ville de Grenoble

• La restauration collective face à de nouveaux impératifs

- De l'injonction du local à Egalim en passant par la reterritorialisation, comment la création de valeur impacte les modèles économiques
- Quels freins, quels leviers, quels choix pour les collectivités

↳ **Isabelle Desclozeaux**, Responsable projet alimentaire territorial, Sogeres-Sodexo

• Comment assurer l'éducation alimentaire des enfants

- Repenser le déjeuner comme moment de détente et de convivialité
- Potager collaboratif, nouvelles recettes : comment impliquer les convives
- Retour d'expérience sur une communication régulière et transparente avec les familles

↳ **Dominique Mateo**, Adjointe en charge de la petite enfance, de l'enfance et de l'éducation, ville de Cassis

• Les circuits alimentaires de proximité, vecteurs de transition vers des systèmes alimentaires plus durables ?

- La diversité des circuits de proximité
- Quels impacts pour la durabilité des systèmes alimentaires
- Quels rôles pour les collectivités

↳ **Yuna Chiffolleau**, Directrice de recherche, INRA, UMR Innovation



En partenariat avec :



Avec le soutien de :



PROGRAMME ET INSCRIPTION EN LIGNE SUR :

bit.ly/2HcvpcC

OU AU VERSO



Restauration territoriale

COMMENT RÉINVENTER LA RESTAURATION COLLECTIVE DE DEMAIN

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.

Informations inscriptions multiples,
rendez-vous sur :

bit.ly/2HcvpcC

Journée d'étude « Restauration territoriale », tarifs d'inscription

JE_REST_031219

Nombre de places limité, bulletin
à retourner avant le 28 novembre 2019

- 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**

Consultez nos conditions générales de vente en ligne sur
evenements.infopro-digital.com/gazette-des-communes/cgv-evenements

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 20
156 - 92186 - ANTONY CEDEX, immatriculée au RCS NANTERRE sous
le numéro 404 926 958.

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

