
JOURNÉE D'ÉTUDE RESTAURATION TERRITORIALE

Comment réinventer la restauration collective de demain

03/12/2019 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Être aux premières loges du rendez-vous annuel de la « restauration territoriale » du magazine Acteurs de la vie scolaire et faire partie de son réseau
 - Donner les moyens de mettre en place les exigences de la loi Egalim d'ici 2022 en restauration collective
 - Obtenir des alternatives aux conditionnements en plastique
 - Bénéficier de retours d'expérience de terrain organisés autour des spécialistes de restauration collective en France et en Europe
-

Accueil des participants

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
-

Quelles alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective

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

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 les outils disponibles : on vous dit tout !
-

Pause

Témoignage - 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
-

Témoignage - 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

Déjeuner

Témoignage 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
-

Témoignage 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
-

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
-

Témoignage - 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
-

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
-

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- CHIFFOLEAU Yuna, Directrice de recherche, INRA, UMR INNOVATION
 - DUBART Samira, Déléguée au développement durable, VILLE DE LAUSANNE
 - DUCOEURJOLY Delphine, Ingénieure spécialisée, SPÉCIALISTE SYSTÈMES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES
 - GRUNEWALD Éric, Directeur, RÉSEAU MANGER BIO
-

Qui participe à cet événement

- Au sein des communes, intercommunalités, conseil départementaux et régionaux : Élus et directeurs en charge de l'éducation et des affaires scolaires et périscolaires, de l'agriculture et l'agroalimentaire et de la restauration scolaire et collective, DGS-DGA
-

Tarifs

- Tarif général Collectivités locales : 490,00 €HT
- Entreprises publiques et privées, établissements publics : 590,00 €HT

