

# JOURNÉE D'ÉTUDE RESTAURATION SCOLAIRE

Bio, circuits courts, lutte contre le gaspillage : où en êtes-vous ?

14/06/2016 - MONTPELLIER

## Pourquoi participer à cet événement

- Une journée organisée à Montpellier par Acteurs de la Vie Scolaire, dédiée à 100% aux services chargés de la restauration scolaire
- Un événement à valeur de formation pour faire le point sur les produits bio et les circuits courts
- Des temps de débats et des retours d'expériences concrets organisés autour d'experts et territoriaux sur les méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Une occasion unique d'échanger entre pairs sur les nouvelles stratégies de gestion de la restauration scolaire

## Avec la présence exceptionnelle de

- **LIGNON Luc**  
Directeur de la politique alimentaire  
**VILLE DE MONTPELLIER**
- **DUCOEURJOLY Delphine**  
Ingénieur conseil
- **MARSALA Isabelle**  
Adjointe au maire déléguée à la Réussite  
Educative  
**VILLE DE MONTPELLIER**
- **TOUZARD Isabelle**  
Maire, Murviel-lès-Montpellier - Vice-Présidente

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

## Accueil des participants

Ouverture de la journée - La  
politique de Montpellier  
Méditerranée Métropole en  
faveur d'une restauration  
responsable

Circuits courts, produits bio,  
lutte contre le gaspillage :  
quels sont les enjeux d'une  
restauration collective durable

- Données de cadrage sur les produits bio, les produits locaux et la lutte contre le gaspillage en restauration scolaire
- Comment caractériser le contexte politique au niveau national
- Quels sont les principaux enjeux environnementaux, sociaux et économiques
- État des lieux des initiatives en France

## Qui participe à cet événement

- Au sein des communes, intercommunalités, conseil départementaux et régionaux:
- Élus délégués à l'éducation et aux affaires scolaires, à l'agriculture et l'agroalimentaire et à la restauration scolaire et collective, Directions générales des services, Directions de l'éducation, des services scolaires et périscolaires, des services restauration scolaire, de l'agriculture et l'agroalimentaire, Directions financières
- Au sein du secteur privé : Sociétés de restauration collective, Associations en charge des accueils enfance et petite enfance, Cabinets de conseil, Centres de loisirs privés, Sociétés fournisseurs de matériels de cantines, Etablissements d'enseignement privés.
- Présidences, Directions générales, Directions marchés publics, Directions du développement, Directions commerciales, Directions marketing

## Pause

---

### RETOUR D'EXPERIENCE : Pourquoi et comment bâtir une politique agricole et alimentaire à l'échelle d'une Agglomération de 31 communes

- Présentation de la démarche d' « agro-écologie alimentation » Ville/Métropole
- Quelles applications à la restauration scolaire : Illustration au travers d'exemples concrets tels que l'introduction du pain bio, les repas alternatifs etc.
- Comment la politique alimentaire intègre-t-elle un approvisionnement de proximité

---

### RETOUR D'EXPERIENCE : Quelles stratégies adopter pour assurer la relocalisation des approvisionnements d'une cuisine centrale

- La nécessaire réécriture des marchés publics
- Quelles sont les adaptations requises en cuisine
- Comment développer l'implication de la collectivité dans des projets de développement rural : exemple de la légumerie

## Déjeuner

---

### 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
- Comment procéder en gestion concédée

---

## **RETOUR D'EXPERIENCE :** **Quelles solutions de management transversal pour lutter contre le gaspillage alimentaire**

- Décryptage des jeux d'acteurs
- Peut-on dégager des solutions simples, efficaces et qui ont fait leur preuve et comment les analyser
- Quelle approche économique du gaspillage alimentaire
- Étude de cas concrets

---

## **RETOUR D'EXPERIENCE :** **Comment réussir le double challenge du bio et du local dans la restauration des lycées**

- Opération Manger Bio Local au Lycée : quel dispositif d'accompagnement a été mis en œuvre en région Hauts-de-France
- Quels sont les premiers résultats observés
- Présentation de la mise en place de nouveaux outils de commande et de nouvelles procédures juridiques pour faciliter l'approvisionnement en produits bio et locaux.

**Fin de journée**

---