FORUM AGORES

Le rendez-vous incontournable des **acteurs de la restauration territoriale**

ÉDITION2026 # DU 14 AU 16 OCTOBRE À LOUVIERS

PRÉ PROGRAMME

Mai 2026

AUTOUR DES CONVIVES
L'ALIMENTATION DE NOS ENFANTS **GRANDE CAUSE NATIONALE :** QUEL RÔLE POUR LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE ?

Organisé par

AGORES · Ville de Louviers en Normandie · Régie des 2 Aireles

En partenariat avec

seine-eure agglo · L'eure en Normandie · Seine-Maritime · Région Normandie

Sous le haut patronage de

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire · AMF Association des Maires de France · Cnfpt

MERCREDI 14 OCTOBRE

Ateliers-débats

1. Sortie des plastiques & réemploi

Avant-première du film « La loi et la matière », 4e opus des travaux d'Agores sur les alternatives aux plastiques en restauration collective. 8 collectivités ont ouvert leur cuisine et partagé engagements, difficultés et solutions.
Un film choral de 31mn, à hauteur de barquette et de santé publique.

2. Santé & aliments ultra-transformés

Chercheur en nutrition humaine, spécialisé dans les liens entre alimentation, santé et environnement, Anthony Fardet analyse depuis des années les risques de l'industrialisation de l'alimentation et l'impact des AUT sur la santé.

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est à la croisée de préoccupations économiques et sociales : comment valoriser au mieux l'ensemble des denrées achetées par la collectivité, via la production et les dons pour lutter contre la précarité alimentaire ? Focus sur des initiatives locales et nationales.

Plénière

1. Conférence européenne

Tour d'Europe de la restauration collective scolaire et des enjeux locaux : Belgique, Danemark, Italie, Portugal et Allemagne. Comparaison et évocation des politiques publiques de chaque pays en matière d'agriculture, d'alimentation et de restauration.

Conférence en anglais avec traduction simultanée, en présence du Premier Ministre et/ou la Ministre de l'Agriculture.

Rdv sur www.louviers2026.com

1er AVRIL • Réservations exposants

1er JUIN • Inscriptions congressistes

ACCUEIL • Le Hub
Avenue Winston Churchill, 27400 Louviers

OUVERTURE • Mercredi 14 octobre 8h30

CLÔTURE • Vendredi 16 octobre 13h

TEMPS FORTS

Mercredi 14 octobre

13h30 // Inauguration du Forum & du Salon en présence des élus et du Président d'Agores

16h // Assemblée générale

20h30 // Soirée du Forum (sur réservation) : dîner sur glace à la patinoire, prévoir des vêtements chauds.

Jeudi 15 octobre

19h30 // Soirée associative, le Hub, Duplex (sur réservation)

JEUDI 15 OCTOBRE

Ateliers-débats

4. Éducation au goût et éveil sensoriel

Écoles et classes du goût, école comestible : présentation des dispositifs, en présence de la députée Olivia Grégoire, à l'origine de la proposition de loi sur l'éducation alimentaire à l'école.

5. CNRC & réglementation

« Mise à jour » réglementaire et actualités du CNRC, du site macantine et des travaux des groupes de travail du CNRC auxquels est associée Agores : approvisionnements (parution du clausier), nutrition, alternatives aux plastiques...

6. Approvisionnement et structuration de filières locales

Thématique annuelle au Forum, le focus sur les approvisionnements offre l'occasion de présenter les filières locales, leur structuration, les outils et moyens déployés pour atteindre les objectifs. Un mélange de techniques agricoles, culinaires et juridiques.

Plénières

2. Pouvons-nous peser sur les mécanismes de fixation de prix agricoles par nos marchés et nos achats de denrées alimentaires ?

Juste rémunération des producteurs, pratiques commerciales équitables : quels outils et quelles pratiques existantes pour les collectivités ? En présence d'Anthony Déchaux, réalisateur du film « La Guerre des prix », qui « met en lumière ce qui se joue lorsque la question du prix devient l'axe central du système ».

3. Débat Rénovation du cadre de la commande publique

Pour ou contre ? En présence d'experts de France Urbaine, de l'AMF, de l'ACENA, du CNRC et du CNFPT, parce qu'il n'y a rien de plus sain que le contradictoire pour mieux comprendre les arguments de chacun.

VENDREDI 16 OCTOBRE

Ateliers-débats

7. À quoi ressemblent les nouvelles cuisines municipales ?

De très nombreuses cuisines centrales ont été récemment inaugurées. Comment les villes les ont-elles conçu puis construites : plans et schémas fonctionnels détaillés, matériels et matériaux... avec un esprit pratique et parfois de l'audace, pour veiller aux conditions de travail des équipes en cuisine. Les cas de Bègles et Tours.

8. Allégations et information des convives

Local, sain, circuit court : que peut-on écrire sur les menus scolaires ? Suite aux contrôles réalisés par les Cours régionales des comptes et la DGCCRF, retour d'expérience et expression collective sur les risques juridiques qui pèsent sur les structures de restauration publique.

9. Accompagnement des enfants à table sur le temps du repas et de la pause méridienne

L'encadrement du temps de repas : quels liens entre agents d'animation et de restauration ? Échanges croisés sur la dynamique et la posture commune à endosser dans les restaurants scolaires pour ces deux métiers qui se côtoient au quotidien. Suivi d'un temps de réflexion sur la place de l'animation dans cette équation du « bien manger à la cantine ».
En partenariat avec la Ligue de l'Enseignement et l'ANDEV.

LE RENDEZ-VOUS ANNUEL

CONÇU PAR ET POUR LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ENGAGÉS DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE DES TERRITOIRES

CONGRÈS PROFESSIONNEL

2 jours 1/2 d'échanges entre pairs mêlant prospective, expertise et sujets d'actualité : le meilleur de la veille professionnelle pour être à la pointe des nouvelles tendances.

SALON EXPOSANTS

2 jours de veille métier avec les fournisseurs, distributeurs, équipementiers, éditeurs de logiciels : un arrêt sur image des nouveautés du marché.

ÉDUCATION AU GOÛT

2 jours 1/2 d'éveil au goût et à l'alimentation dédiés aux enfants de la collectivité hôte pour semer la graine de l'attention à notre alimentation.

Conception éditoriale : **Floriane Bertez** comlem / Conception graphique : **Phonn Yorth** COLOURFUL .studio / Crédits photos : **©Ville de Louviers**