FORUM AGORES

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

ÉDITION2025 # DU 2 AU 4 AVRIL À DOLE

JOURNAL

17 ans que nous n'avions pas fait étape en terre franc-comtoise.

En 2008, nous étions à Lons-le-Saunier pour notre 22e Forum : nous mettions alors déjà à l'honneur la cuisine de village et l'ancrage territorial de notre restauration collective publique… **Cette attente de proximité** – dont nous avions déjà perçu l'importance à l'époque, en précurseurs – **ne s'est pas démentie bien au contraire** : elle n'a fait que prendre de l'ampleur dans le paysage quotidien.

L'expertise d'Agores est désormais reconnue et **notre Forum national est devenu un thermomètre fiable des tendances et réflexions en cours** au sein de la restauration collective publique et territoriale.

Car nous connaissons la recette pour un Forum réussi : des ateliers et conférences intelligents et apprenants, un salon des exposants riche et innovant, des rencontres et des échanges entre pairs pertinents et inspirants… le tout en immersion dans la culture d'une région qui nous accueille et nous invite. Nul doute donc que ce nouveau Forum jurassien tiendra toutes ses promesses et sera à la hauteur de vos attentes !

Plus personnellement, c'est avec une émotion particulière que je vous accueillerai à ce 39e Forum, mon premier en tant que président. J'ai une pensée amicale et sincère pour Christophe Hébert, qui a su faire de ces quelques jours hors quotidien professionnel un rendez-vous incontournable des acteurs de la restauration publique territoriale : conjuguant congrès et salon, il donne à voir les sujets d'actualité et les sujets d'avenir.
Il me tient enfin à cœur de rappeler les valeurs cardinales de notre association : plus qu'un simple rassemblement de professionnels pratiquant la même activité, ce Forum soude et nourrit **une culture de ce bien commun qu'est le service public de restauration territoriale**.

Nous sommes plus forts ensemble !

Maxime Cordier, président d'Agores

LES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT
La Grande Tablée : 10 ans d'engagement et de succès !
page 4-5

FOCUS PROGRAMME
Souveraineté alimentaire, plastiques, RH, prospective
page 8-11

COULISSES
Forum jurassien : quand le territoire joue collectif !
page 12

FORUM JOURNAL AGORES
est une publication Agores

Directeur de la publication
Maxime Cordier

Conception éditoriale & rédaction
Floriane Bertez, com'elem

Conception graphique & mise en page
Phonn Yorth, Colourful Studio

Impression
SIPAP

Crédits photos couverture
© Dole Tourisme

Crédits photos
© Yann Arthus-Bertrand
© Maxime Coquard/Jura Tourisme
© Région Nouvelle Aquitaine
© SIVU Bordeaux-Mérignac
© Adobe Stock
DR

GÉRÔME FASSENET

PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU JURA

Faire du Jura un territoire exemplaire

Bien se nourrir est une nécessité, mais aussi un enjeu de société. Dans le Jura, nous avons la chance de pouvoir compter sur une agriculture riche et diversifiée, sur des producteurs engagés et sur un véritable savoir-faire gastronomique. C'est une force que nous devons valoriser et mettre au service de tous, notamment dans la restauration collective.

Chaque jour, dans nos collèges, nos établissements médico-sociaux et nos cantines, des milliers de repas sont préparés pour nos enfants, nos aînés et nos agents. Nous avons une responsabilité : garantir à chacun une alimentation de qualité, saine, équilibrée et accessible à tous. Cela passe par une attention particulière à l'origine des produits, à leur fraîcheur et à leur mode de production.

Nous avons une responsabilité : garantir à chacun une alimentation de qualité, saine, équilibrée et accessible à tous.

Le Département du Jura est engagé pour soutenir les filières locales et encourager les circuits courts. En facilitant l'approvisionnement des cantines auprès des producteurs du territoire, nous renforçons notre économie locale et nous assurons que nos assiettes reflètent le meilleur de notre terroir. Nous accompagnons également les établissements dans l'amélioration de leurs pratiques : davantage de fait maison, une réduction du gaspillage alimentaire et une meilleure formation des équipes de restauration.

Cet engagement en faveur d'une alimentation de qualité ne s'arrête pas aux cuisines. Il est essentiel d'éduquer les jeunes au goût, à la diversité des saveurs et aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. Dans un contexte économique et social parfois difficile, notre rôle est aussi de garantir que chacun puisse accéder à des repas sains et nourrissants.

Faire du Jura un territoire exemplaire en matière de restauration collective, c'est possible. C'est une ambition que nous portons avec conviction, aux côtés de tous les acteurs de la filière. **Parce que bien manger, c'est aussi bien vivre.**

JEAN-PASCAL FICHÈRE

PRÉSIDENT DE L'AGGLOMÉRATION DU GRAND DOLE

La Grande Tablée au service des territoires

La Communauté d'Agglomération du Grand Dole est particulièrement heureuse d'être partenaire du Forum Agores 2025 qui se tiendra à Dole. Notre cuisine centrale, gérée par un syndicat mixte, « La Grande Tablée », créé lorsque l'Agglomération a repris la compétence « restauration scolaire », confectionne à Dole chaque année, à partir de 500 tonnes d'aliments, 750 000 repas qui sont distribués sur plus de 70 sites avec plus. Mais notre cuisine centrale est bien plus qu'un simple outil de production : elle incarne une ambition forte et des engagements au service de tous. **Pièce maîtresse d'une politique globale de développement des services à la population,** elle traduit en effet notre volonté d'offrir aux enfants des crèches, des écoles et des centres de loisirs, ainsi qu'aux seniors en résidence autonomie ou ayant fait le choix des repas à domicile des repas diversifiés, équilibrés et de qualité qui respectent trois principes essentiels : des coûts maîtrisés, une valeur nutritive et gustative optimisée et des tarifs accessibles.

Chaque repas est un acte fort de respect de notre environnement et de soutien aux filières de production de notre territoire.

L'adaptation de notre outil de production aux exigences légales, notamment celles de la loi EGAlim, témoigne de notre ambition. À travers cet équipement, qui permet de favoriser les filières courtes d'approvisionnement puisque 30% des achats de matières premières se font sur la Bourgogne Franche-Comté dont une majorité dans le Jura, nous assurons la promotion des produits locaux mais également développons de bonnes pratiques telles que la valorisation des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire : La Grande Tablée a ainsi passé une convention avec les Restos du Cœur pour les excédents. Chaque repas est donc un acte fort de respect de notre environnement et de soutien aux filières de production de notre territoire.
La cuisine centrale est au cœur d'une offre de services complète. C'est dans cet esprit que nous faisons de la restauration collective un levier d'attractivité de notre territoire.

JEAN-BAPTISTE GAGNOUX

MAIRE DE DOLE, VICE-PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU JURA

Objectif qualité !

Nichée sur les rives du Doubs et sillonnée par le pittoresque canal des tanneurs, Dole, ancienne Capitale du Comté de Bourgogne, dont elle conserve un patrimoine majestueux, est la ville natale de Louis Pasteur. Parce qu'elle conjugue les talents, Dole est également imprégnée de l'œuvre de Marcel Aymé et inspira aussi bien Edgar Faure que Jacques Duhamel.
S'inscrivant comme un acteur essentiel du développement du Jura, porte d'entrée du terroir de Franche-Comté à l'Est et de la Bourgogne à l'Ouest, c'est une ville résolument moderne. Son dynamisme s'illustre par les projets qu'elle porte au quotidien – récemment l'implantation d'un Pôle Universitaire. Interconnectée, aéroport, autoroutes, TGV, Dole est une ville culturelle, sportive et économique. Fière de compter plusieurs chefs étoilés et de nombreux restaurateurs de qualité, Dole est aussi une ville où la gastronomie est mise en exergue lors du Week-end gourmand du Chat Perché, événement reconnu comme une offre gourmande par *La Vallée de la Gastronomie*. Une prédisposition qui s'invite à table chez les petits comme chez les grands.

La Grande Tablée propose une restauration collective loin des stéréotypes de la « cantine d'hier ».

Attachée à offrir le meilleur à ses clients, écoliers, seniors ou bien encore agents de nos collectivités, La Grande Tablée propose une restauration collective loin des stéréotypes de la « cantine d'hier ». Répondant à des critères d'exigence de qualité et de sécurité sanitaire, elle mise sur le « fait maison », propose des menus élaborés dans le respect des cycles des saisons et n'hésite pas à réunir ses chefs dans son laboratoire pour **provoquer des échanges d'expérience enrichissants qui se concrétisent dans les assiettes**. Cela participe non seulement à l'éducation au goût des plus jeunes qui découvrent des palettes de saveurs tout en apprenant la nutrition mais aussi à la diversification des menus pour tous.
La découverte de produits authentiques, locaux, cuisinés avec soin permet de faire de l'assiette un vecteur de goût, de santé et de responsabilité. Je vous souhaite un excellent Forum 2025. Qu'il soit l'occasion d'échanger, de partager des idées et de construire des solutions pour une alimentation toujours plus responsable, durable et accessible.

RENCONTRE

NATHALIE JEANNET

Présidente de La Grande Tablée

UN PARTENARIAT EXCEPTIONNEL AVEC LONS-LE-SAUNIER

Notre cuisine a été fermée pendant 4 mois 1/2 en 2017 pour réaliser les travaux d'agrandissement. Nous avons su maintenir le service de production et de livraison grâce à un partenariat exceptionnel avec la cuisine centrale de Lons-le-Saunier qui a tout mis en œuvre pour accueillir nos agents et leur permettre la production de nos repas.

Nos agents ont fait preuve d'un courage remarquable durant cette période et leur engagement a permis de créer une collaboration fructueuse. Aujourd'hui encore, ils se souviennent de cette période rocambolesque : il avait fallu beaucoup de courage et d'audace pour travailler dans de telles conditions et je les en remercie sincèrement !

Ce moment a montré une belle solidarité et collaboration entre les équipes et a permis aujourd'hui la création d'un groupement de commandes pour les matières premières, la livraison de légumes frais depuis la légumerie de Lons et l'organisation conjointe de ce 39e Forum !

LA GRANDE TABLÉE : 10 ANS D'ENGAGEMENT ET DE SUCCÈS !

En 1993, la municipalité de Dole a construit une cuisine centrale sur le site des Mesnils Pasteur pour servir l'ensemble de ses cantines scolaires. Gérée en DSP jusqu'en 2011, la cuisine est passée en régie directe jusqu'au 1er janvier 2014. A cette date, le Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale a été créé, répondant à la demande des communes voisines désireuses de bénéficier de ses services pour leurs écoles. Retour sur 10 ans d'expérience, par Nathalie Jeannet, élue présidente du syndicat en juin 2014.

LE CHOIX D'UNE SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE

En 2014, la cuisine produisait 1200 repas/jour, principalement pour les écoles de Dole, des résidences de personnes âgées et le portage de repas à domicile de la ville. Dès 2015, le syndicat a progressivement augmenté sa production de repas, investi dans du matériel performant et acquis un logiciel de gestion de la production, jusqu'à atteindre fin 2016 une capacité de 2500 repas/jour, dépassant la capacité initiale de 2000 repas. A la suite d'un travail de réflexion avec le Conseil Départemental du Jura pour intégrer la production de 2 collèges, **les élus ont alors décidé d'engager de lourds travaux d'agrandissement et de modernisation de la cuisine**, portés et financés par une Société Publique Locale (SPL).

Réélue en 2020 avec une nouvelle équipe au sein du Comité Syndical, nous avons poursuivi notre développement. En 2023, de nouveaux travaux ont été réalisés pour agrandir la zone de stockage et créer une chambre froide dédiée au portage de repas.

Aujourd'hui, notre cuisine centrale de Dole produit 4300 repas /jour.

UN VRAI TRAVAIL D'ÉQUIPE

Ces 10 dernières années, le Syndicat a su se moderniser et s'adapter pour offrir des repas de qualité aux crèches, collèges, écoles, établissements médico-sociaux, entreprises, personnes âgées. Nous avons pris les virages nécessaires pour garantir la qualité de nos prestations, reconnue et appréciée.

Je tiens à saluer le travail de notre directrice de la cuisine centrale, présente depuis l'ouverture du Syndicat en 2014. **Grâce à son leadership, nous avons su relever les défis imposés par la législation tout en faisant évoluer nos outils et nos pratiques.** Notre priorité reste le « fait maison » et l'approvisionnement en produits bio et locaux. Nous avons la chance de bénéficier de produits de qualité sur notre territoire – fromages, produits laitiers et viande de bœuf – nous permettant de régaler nos fidèles convives. Notre cuisine n'a pas attendu la loi Egalim !

Aujourd'hui, il nous faut préparer l'avenir et continuer à évoluer, tout en mettant l'accent sur la transition vers de nouveaux contenants. **Quel meilleur moyen de célébrer nos 10 ans d'existence que d'organiser ce 39e Forum Agores à Dole ?** C'est un nouveau défi pour l'équipe du Syndicat et j'ai pleinement confiance en leur capacité à le relever avec brio et professionnalisme.

Je les remercie sincèrement pour leur engagement et leur dévouement !

POLITIQUE ALIMENTAIRE LOCALE

JEAN-LOUIS MAITRE

Président de la communauté de communes de Bresse Haute Seille

INCARNER L'ESPRIT DE COOPÉRATION

Agores constitue un acteur essentiel pour les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) en milieu rural, à l'image de notre Communauté de Communes. Elle permet de rester en permanence informée des actualités, enjeux et problématiques, comme des solutions variées relatives à la restauration collective qui occupe une place particulière au sein de notre collectivité.

En effet, la restauration collective est au cœur des dynamiques de notre Projet Alimentaire Territorial. **Nous gérons directement deux petites unités de production** : l'une dédiée aux enfants et l'autre aux personnes âgées. Par ailleurs, nous entretenons un partenariat étroit et indispensable avec le SICOPAL, la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, dont nous sommes membre. Ces outils de production nous permettent d'animer le Projet Alimentaire Bresse Haute Seille, qui vise à dynamiser notre territoire, riche de 12 AOC et AOP et de nombreux producteurs certifiés en agriculture biologique. **En collaboration avec le Pays Lédonien, nous favorisons une synergie territoriale alignée avec le périmètre d'approvisionnement du SICOPAL.**

Ce partenariat met aussi en lumière la légumerie de cette structure et la SCIC Ensemble Bi'Eau, un projet novateur associant acteurs publics et privés pour la distribution de produits issus de vaches montbéliardes de réforme et de productions maraîchères.

Forte de cet ancrage territorial et de ces liens privilégiés avec la restauration collective, la Communauté de Communes soutient activement ces démarches à travers deux outils spécifiques : une exploitation de maraîchage biologique et une conserverie dont la surface a récemment doublé pour répondre à des ambitions de développement. Ces structures sont gérées par l'association d'insertion Elan Jardin, renforçant ainsi les liens entre territoire, insertion sociale et alimentation durable.

Je tiens à saluer chaleureusement l'action d'Agores et à remercier les responsables des différentes structures organisatrices du Congrès, qui ont su créer une dynamique collective – une évidence dans le Jura – où le comté lui-même incarne l'esprit de coopération.

Excellent Congrès à toutes et à tous !

BRIGADE D'ENFANTS : Y A PAS D'ÂGE POUR CUISINER !

Comment faire découvrir aux jeunes convives des collectivités membres de la Grande Tablée le processus de production de leurs repas ? En créant pour eux La Brigade d'enfants. Opérationnelle en 2024, elle a bénéficié d'une subvention du PAT du Pays Dolois-Pays de Pasteur.

Initiée en 2024, la brigade d'enfants regroupe une dizaine d'enfants d'un centre de loisirs, avec un objectif : **les amener à cuisiner et choisir de nouvelles recettes**, ensuite servies à l'ensemble des convives de La Grande Tablée. Pour sa première édition, la brigade était composée d'enfants scolarisés en CM1-CM2 dans les écoles de Foucherans, Champvans et Sampans, sélectionnés sur la base du volontariat, avec l'engagement de la part des parents d'inscrire leur enfant « les jours de la brigade ». A raison d'une séance par mois sur 4 mois, la brigade est encadrée par un cuisinier de l'équipe de La Grande Tablée, avec le soutien d'Eva, référente Qualité, qui prépare et co-anime les séances.

CUISINIERS ET AMBASSADEURS

Après un temps de présentation de la matinée, les enfants confectionnent en binôme en cuisine trois recettes, puis votent pour choisir la recette qu'ils préfèrent. La recette sélectionnée est ensuite intégrée au menu du mois suivant : de cuisiniers, les enfants deviennent ambassadeurs du goût auprès de leurs camarades. Les recettes retenues en 2024 ?

Avril
Risotto safrané aux petits pois

Mai
Gratin de pâtes à l'italienne

Juin
Fajitas de haricots rouges

Juillet
Sandwich de fin d'année «le Tomjuarth» d'après les prénoms des enfants.

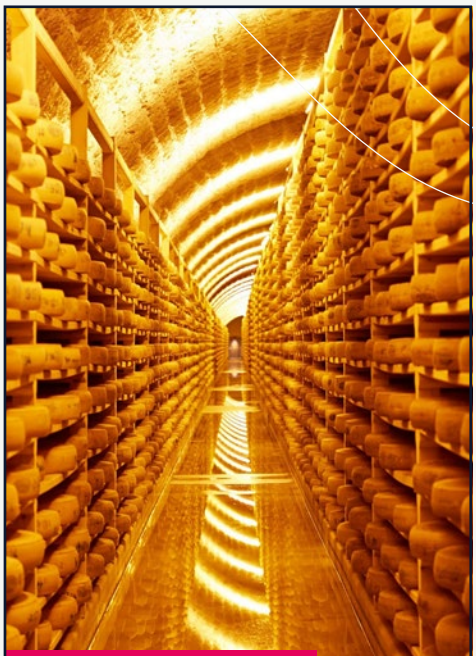
Cette année, l'équipe restauration s'est concentrée sur l'organisation du Forum : la brigade d'enfants reprendra du service à la rentrée 2025, avec d'autres enfants. **En projet : des visites de terrain chez des fournisseurs locaux.**

ATELIERS DU GOÛT, DU TERROIR ET DU TERRITOIRE

Fromages, charcuteries, vins... Le Jura revendique un patrimoine gastronomique culinaire profondément ancré dans son territoire. A découvrir et partager.

Rendez-vous désormais annuel, **les ateliers du goût animés par l'équipe de l'ANEG** inviteront les enfants des accueils de loisirs du Grand Dole, de la Communauté de communes Bresse Haute Seille (mercredi) et des écoles de Dole (jeudi) à des ateliers cuisine et des ateliers sensoriels... autour du comté évidemment.
En parallèle, la Grande Tablée et la Communauté de communes Bresse Haute Seille coordonnent pour les enfants **des ateliers de découverte des territoires animés par les agriculteurs locaux**, au cœur d'une ferme ambulante à l'entrée de Dolexpo : ateliers producteur et transformateur.
Côté congressistes, l'**Agora paysanne** proposera un cadre favorable aux échanges informels et à l'écoute, entre acteurs de la restauration collective et agriculteurs locaux qui fournissent les restaurations collectives du Jura : bovins, produits laitiers, maraichage. Pour concilier qualité des approvisionnements et agriculture saine et pérenne.

 # mercredi et jeudi, pause déjeuner, Dolexpo



Cave du Fort des Rousses

MERCI À LA FRUITIÈRE À COMTÉ BIO DU CHALET DE SAINT-MO, FOURNISSEUR OFFICIEL DU COMTÉ DU FORUM

Construite en 1853 au centre du village de Saint-Maurice-Crillat, au cœur des lacs et des cascades du Jura, la fromagerie transforme chaque matin **le lait de 9 fermes pour le faire fructifier en Comté AOP**, beurre, fromage blanc et crème. La fromagerie est passée en bio en 1998 : le respect des cahier des charges de l'AOP Comté et de l'Agriculture Biologique offrent des fromages d'exception, sans utilisation d'engrais de synthèse ni pesticides.

9 FERMES	**500** MONTBÉLIARDES
3M LITRES DE LAIT	**20** MEULES AOP/JOUR

3 QUESTIONS À...

PAYS DOLOIS

JEAN-MARIE SERMIER

Président du Pays Dolois et conseiller Régional de Bourgogne-Franche-Comté

Le Forum Agores pose ses valises à Dole cette année. Pourquoi cela fait sens ?

Parce qu'il existe ici, dans le Pays Dolois, un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) dynamique. Il met en relations des producteurs, des transformateurs et des distributeurs locaux qui, bien que proches géographiquement, ne se connaissaient pas nécessairement. C'est à mon sens l'essence d'un PAT : pas besoin d'inventer des usines à gaz, il s'agit d'abord de mettre les acteurs autour d'une table pour voir comment travailler ensemble.

La restauration collective participe au PAT ?

Naturellement ! Le Pays Dolois collabore étroitement avec La Grande Tablée, principal acteur de la restauration collective de son territoire. Grâce au PAT, des agriculteurs qui n'auraient peut-être pas osé frapper à la porte de La Grande Tablée l'ont fait. Souvent, ils hésitaient, pensant se heurter à des contraintes de prix ou de quantités. Or, souvent, elles peuvent être levées avec un peu de dialogue et de pragmatisme.

Les enfants apprécient vraiment la qualité de l'alimentation proposée ?

Nous l'espérons. Nous avons lancé plusieurs actions pour les sensibiliser au goût et au « bien-manger ». Nous avons créé au sein de La Grande Tablée une « brigade d'enfants » qui sont les ambassadeurs du goût auprès de leurs camarades. Nous avons proposé aux agents de la restauration collective une formation pour adopter une posture adaptée face à un enfant qui refuse de manger un plat qu'il ne connait pas. Vous le voyez, ce sont des initiatives concrètes. Développer les circuits courts n'a de sens que si les enfants, les adultes de demain, peuvent apprécier les saveurs et les subtilités des produits. Nous semons des graines pour l'avenir...

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE, « ARME DE CONSTRUCTION MASSIVE »

Au cœur d'une attente citoyenne forte, la restauration collective publique est un puissant levier de souveraineté alimentaire. Ses volumes et leur prédictibilité en font un débouché fiable pour capter les productions des territoires. A la clé : le développement vertueux de filières de proximité. Comment concilier volonté d'un ancrage territorial et contraintes dans les pratiques d'achats et de cuisine ? Ce sera le thème de la plénière de vendredi matin, en présence de Madame la Ministre Annie Genevard.

Ouverture en présence de Madame la **Ministre Annie Genevard** sur les actualités et les enjeux de la restauration publique territoriale.

En février 2024, France urbaine lançait à Liège **un plaidoyer pour construire un cadre rénové pour la commande publique** en matière d'alimentation, structuré autour de deux enjeux :

- « rénover et simplifier le cadre de la commande publique européenne pour augmenter la part de produits locaux et durables dans la restauration collective et introduire plus de flexibilité dans les procédures d'appels d'offres,
- développer une réglementation européenne sur les systèmes alimentaires durables qui permettrait de redéfinir l'alimentation pour inclure ses impacts plus larges sur la santé et l'environnement et renforcer la cohérence des différentes règlementations européenne ».

Le plaidoyer a rencontré un vrai succès politique : en un an environ, le manifeste a recueilli plus de 200 signatures institutionnelles, parmi lesquelles Eating City, le Centre Lascaux pour les Transitions, la cellule wallonne Manger Demain, de nombreuses métropoles et communautés d'agglomérations. L'envergure et la multiplicité des signataires traduisent une réelle attente des élus de terrain, en matière d'achat et d'animation économique de leurs territoires.

UNE JURISPRUDENCE QUI POUSSE À L'OPTIMISME

Partenaire de France urbaine, Agores a rédigé la traduction technique du plaidoyer, avec le concours de Jérôme Michon, président de l'Institut de la Commande Publique.

Le point d'achoppement est l'illégalité du critère « local » dans les marchés publics. Or, « d'autres Etats membres de l'Union européenne ont déjà consacré une réglementation en faveur de politiques publiques d'achats alimentaires « territorialisées » et contribuant à une nouvelle dynamique agricole « locale », s'inscrivant dans le développement d'une diversité d'îlots de souverainetés alimentaires européens. Les instances européennes n'ont pas contesté ces réglementations nationales, et y sont favorables via leur stratégie alimentaire « De la ferme à la table ».

Concrètement, « certains pays, comme la Roumanie, ont consacré dans leur propre réglementation une obligation de prévoir un critère géographique pour noter les offres des fournisseurs de denrées alimentaires. » Ce critère de performance locale est justifié par une meilleure garantie de fraîcheur et de qualité des produits. Et si le marché public est ouvert à tous les fournisseurs, ceux proposant une production locale obtiendront une meilleure note sur ce critère. **Agores a fait des propositions techniques et juridiques à ce sujet pour limiter le formalisme et la surtransposition nationale.**

Échange vendredi matin en plénière avec France urbaine, l'AMF et l'Institut de la commande publique.

MA CANTINE À LA UNE

Le bilan de la campagne de télédéclaration 2024 sur les données 2023 est en ligne, la campagne de télédéclaration 2025 est en en cours. **La DGAL anime un atelier-débat jeudi matin**, autour de deux temps d'échanges avec les adhérents d'AGORES :

- Améliorons ensemble *ma cantine* et la procédure de télédéclaration – avec un focus consacré aux cuisines centrales
- De nouvelles fonctionnalités sur *ma cantine* ?

Les adhérents Agores, engagés en faveur de la qualité des approvisionnements et de la transition alimentaire, sont des « bêta-testeurs » dont le retour d'expérience est essentiel pour améliorer la plateforme. **Venez nombreux échanger avec l'équipe de la DGAL !**

Directeur de la SOGES et administrateur Agores pour la Martinique, **Boris Pétricien** apportera son éclairage ultra-marin sur *ma cantine.*

ma cantine

PLASTIQUE : SUIVEZ LE GUIDE !

Réglementation, financement, évolutions techniques... Agores poursuit son sillon et fédère au Forum les acteurs qui comptent pour sortir par le haut, ensemble, des défis qui secouent la restauration collective.

Quels sont les matériaux aptes au contact alimentaire ? Quid des barquettes en cellulose ? Des opercules et du fardelage ? Le plastique est-il biodégradable ? Le végétal est-il compostable ? Sur quels éléments de la déclaration de conformité l'acheteur doit-il porter son attention ? Le transport de barquettes en plastique est-il encore autorisé ? 90 pages : il n'en fallait pas moins pour **explorer dans le Guide du CNRC les enjeux techniques du changement de conditionnement** et saisir le sujet dans sa complexité...
Maïwenn L'Hoir est chargée de mission Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires - alimentation durable au Ministère en charge de l'agriculture (Direction Générale de l'Alimentation). C'est elle qui a animé les débats et rédigé le Guide, en collaboration avec les parties prenantes et les administrations compétentes.
Elle explique : « *ni arrêté, ni décret, le Guide n'a pas de visée réglementaire. Mais il donne une interprétation de la réglementation et établit des préconisations.* » On y trouve aussi des outils d'aide à la décision, sous forme de tableaux (matériaux et usages autorisés) et un point sur les dispositifs de financement.

Rendez-vous jeudi matin pour l'atelier-débat « sortie du plastique »,
en présence de **Maïwenn L'Hoir** pour la DGAL, **Sophie Sauvourel** et **Maxime Cordier** pour Agores et de **Foucault Baschet**, chef de projet réemploi restauration collective au sein de **CITEO Pro**.

Vaisselle et couverts en plastique : plat de résistance !

La suppression des plastiques en restauration collective mobilise les professionnels depuis la parution de la loi Egalim... il y a 7 ans. Et **début mars, coup de théâtre** : un projet de décret gouvernemental propose de remplacer la mention « le service ou la consommation des plats, y compris la vaisselle et les couverts » par simplement « le service ». En clair : **ré-autoriser la vaisselle en plastique en restauration scolaire.** Le ministère de la transition écologique invoque une faiblesse dans le texte qui le rendait juridiquement attaquable. Les réactions défavorables – au premier rang desquelles Agores – au décret n'ont pas tardé : la consultation en ligne a enregistré en moins d'une semaine 13000 commentaires indignés de ce rétro-pédalage.

Un message dissonant dont débattront intervenants et congressistes.

ATTRACTIVITÉ DE LA FONCTION PUBLIQUE

Conditions de travail, rémunération, évolutions de carrière, manque de reconnaissance... En matière d'attractivité de la fonction publique, il est facile de regarder le verre à moitié vide. Investie de longe date sur les enjeux RH de la restauration collective, Agores consacre deux ateliers-débats au verre à moitié plein.

La concurrence du secteur privé, la vague de départ en retraite des seniors, l'image négative attachée aux fonctionnaires... ont de quoi inquiéter les collectivités en difficultés de recrutement comme les usagers confrontés à des services publics en déshérence.

France Stratégie a publié en décembre dernier son rapport *« Travailler dans la fonction publique : le défi de l'attractivité »*. On y lit les failles et fragilités du secteur public : « dans la FPT, ce sont les 2/3 des collectivités *territoriales qui connaissent des tensions, structurelles et récurrentes, singulièrement sur les métiers d'intervention technique et les services à la population (source CNFPT 2023) »*, *« on observe parallèlement une fragilisation croissante de la capacité de la fonction publique à retenir ses agents : entre 2014 et 2022, les effectifs de fonctionnaires sortant de la fonction publique pour un autre motif qu'un départ en retraite ont augmenté de 47 % »*.

Cette situation n'est pas une fatalité. La fonction publique a de réels atouts : sens de l'intérêt général, responsabilité sociale, garantie de l'emploi... **Dans une société de plus en plus plus fragmentée, les missions du service public ont du sens et un cap fédérateurs.** Le grand chantier, c'est de les valoriser !

Mercredi matin, un premier atelier sera consacré à la formation et à l'attractivité des métiers de la fonction publique.

Obligation réglementaire, le repas végétarien est encore parfois un casse-tête pour les cuisiniers. Comment cuisiner bio et intégrer plus végétal, se faire plaisir en cuisinant varié et nourrir les enfants du goût et de la créativité ? L'Agence Bio propose une large offre de formations techniques pour passer de la théorie à la pratique.

Formation toujours, **le Campus régional de l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine** est en marche avec un objectif : déployer un outil de promotion, d'orientation et de formation pour pousser la formation continue, la reconversion et la réinsertion des publics éloignés de l'emploi. Dirigé par Ludovic Freygefond, le campus doit ouvrir d'ici 2027. Focus sur l'offre du campus, en cours de définition pour répondre notamment au besoin de plateaux techniques supplémentaires pour les organismes de formation.

Enfin, le Forum accueille le sociologue Willy Pelletier, co-auteur de *La haine des fonctionnaires* avec Julie Gervais (politiste, spécialiste de la haute fonction publique et des cabinets de conseil) et Claire Lemercier (historienne, spécialiste des relations entre État et entreprises). Dans le prolongement de leur premier livre commun *La Valeur du service public en 2021*, ce second opus au ton direct met les pieds dans le plat : « tout le monde connaît l'équation fonctionnaires = feignasses = pas rentables = emmerdeurs = protégés = profiteurs = archaïques = inutiles = à compresser. Les fonctionnaires, soumis désormais à des contraintes de rentabilité, peinent à servir leurs missions d'intérêt général. Ce livre montre leurs vies, au plus près de l'accomplissement de leurs tâches. Idées reçues, scènes de la vie quotidienne, stéréotypes » : i**ci, on déconstruit avant de redonner du bon sens.**

Denis Troch

Jeudi matin, le Forum poursuit le match avec un atelier-débat consacré à la conduite du changement.
Légende pour les uns, méconnu par les autres, Denis Troch a été l'entraîneur du PSG et vainqueur de la Coupe de France en 1993. Au cours de sa riche carrière, il a croisé de fortes têtes et de multiples situations de tension. Coach mental depuis 2009, il a développé une approche mentale pour accompagner les équipes, dans les domaines du sportif, du management et du coaching.
Il raconte : *« manager des équipes, trouver comment impulser confiance et engagement, ça a été mon quotidien pendant des décennies ! Quand j'accompagne des équipes, on travaille sur l'ego et la confiance, en essayant de chasser les interférences qui rendent parfois difficile pour chacun de trouver sa place. »*
L'objectif ? « Tirer la quintessence de son potentiel pour être bien en équipe et dans son équipe ».
L'atelier se déroulera en trois phases : une intervention introductive sur les enjeux du management et de la conduite du changement, des ateliers thématiques en petits groupes suivis d'une synthèse en commun, de courtes mises en action professionnelle pour échanger sur des situations concrètes.

PROSPECTIVE, DIALOGUE, DÉBAT : ENTREVOIR L'AVENIR

Quel aspect aura le paysage des modes de production de nos repas et quel sera l'avenir des cuisines centrales au regard du renouveau des cuisines sur place ? Liaison chaude, liaison froide, système hybride, mixte, taille et échelle critique : de nombreuses collectivités sont confrontées à la question du devenir de leur outil de production vieillissant ou inadapté.
A ces questions, ni réponse univoque ni boule de cristal pour lire l'avenir, mais plutôt du dialogue technique et du débat constructif.

Mercredi après-midi, une plénière fait dialoguer
Marc Grandmougin, président de Resto France Experts, **Isabelle Bretegnier**, membre du collectif Nourrir l'avenir, **Jean-François Damane**, DG du SIVU Bordeaux-Mérignac, **Stéphane Veyrat**, directeur de Un Plus Bio et **Jean-Pascal Fichère**, représentant de la Fédération des EPL.

Il explique : *« notre outil de production a été conçu il y a 20 ans autour de la cuisson sous vide. Depuis 2 ans, les réflexions sont en cours pour tenir notre cap : nous sommes à 66 % de bio, 71 % de SIQO et 14 % de produits issus du commerce équitable, avec le projet d'aller vers plus de fait maison pour décrocher la 3e carotte Ecocert. En janvier 2025, nous avons basculé en bacs en inox pour la partie seniors et passerons à une utilisation 100 % inox en septembre avec la partie scolaire. Nous envisageons de construire un nouvel outil de production plus ergonomique, agile et respectueux de l'environnement. Nous avons mené une étude en plusieurs phases et recherchons des solutions à présenter à notre Comité syndical qui statuera. Une cuisine centrale, ce n'est plus le mastodonte des années 80 tourné vers l'agro-alimentaire. Nous sommes capables de sortir des menus très différents, c'est une question de conception et d'organisation. Un outil de grande envergure peut aussi absorber des besoins exceptionnels et venir en renfort à la population, en cas de crise. »*
Le périmètre du SIVU oblige à « penser grand ». Des collectivités de plus petite taille n'ont pas les mêmes contraintes. À la tête de Resto France Experts, Marc Grandmougin affiche une connaissance large des enjeux. Il apportera sa vision d'expert, invitant à **sortir du cas local pour mener à une réflexion plus large**. Disposer d'une seule cuisine centrale a des avantages. Disposer d'outils de production de proximité aussi. Une posture de normand ? Non. *« Il n'y a aucune raison d'imposer un modèle plutôt qu'un autre. C'est toujours l'intérêt du convive qui doit primer, auquel on répond avec les moyens dont on dispose. »* Les cuisines centrales vont-elles disparaître ? ***« Je crois plutôt à des outils de production à géométrie variable. »***

LA FORCE DE NOTRE ÉQUIPE ? UN TRAVAIL COLLECTIF D'EXCEPTION AU SERVICE DE TOUS“

L'équipe de la Grande Tablée à Dole

En 10 ans, la cuisine centrale a multiplié par 4 le nombre de repas produits. Cette réussite a été possible grâce à une équipe exceptionnelle composée de 21 personnes : 11 en production, 6 en logistique, 4 au niveau administratif. Directrice de la Grande Tablée, Virginie Porta-Joly revient sur ce succès collectif, mêlant collaboration, engagement et l'importance de chacun.

Le véritable atout de notre équipe repose sur **un management participatif et une intelligence collective qui permettent à chacun de se sentir impliqué dans le fonctionnement de l'établissement** : chaque personne est écoutée, ses idées sont prises en compte et son avis a un poids. Le bénéfice est direct : non seulement nous améliorons constamment nos processus, mais cela nourrit en plus un sentiment d'appartenance et de responsabilité envers la mission que nous accomplissons ensemble.

Je me considère comme le pilote du navire, mais il ne prendrait pas la mer sans mes coéquipiers. L'inverse est tout aussi vrai : sans la direction, il leur manquerait un cap. **C'est dans cet équilibre de responsabilités que nous réussissons à avancer** et surmonter les défis. Froid, humidité, station debout des heures durant... Les conditions de travail sont loin d'être faciles, pourtant chaque jour chaque membre de notre équipe se donne à fond.

Je tiens à remercier chacun : ils sont le cœur battant de notre cuisine centrale. Sans leur dévouement et leur capacité à se réinventer, ce Forum Agores n'aurait pas vu le jour. Leur professionnalisme, leur rigueur et leur esprit de collaboration sont des éléments précieux pour notre établissement.

Merci à vous tous pour votre travail, votre engagement et votre loyauté : la force de l'unité est porteuse d'espoir pour l'avenir !

Comité de pilotage du 39e Forum (*de gauche à droite*) **:** **Stéphane Chopard,** chef de cuisine, Lycée Nodier (Dole) • **Didier Thévenet,** directeur du SICOPAL (Lons-le-Saunier) • **Emily Gallet**, responsable développement process & produit, ESAT La cuisine d'Uzel (Besançon) • **Yannick Boyer**, directeur Enfance Jeunesse Petite Enfance et pilote du PAT CC Bresse Haute Seille • **Virginie Porta-Joly,** directrice de La Grande Tablée

L'équipe du SICOPAL à Lons-le-Saunier