

# LES RENCONTRES RÉGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Île-de-France



12 FÉV  
2025

## LES ACTUALITÉS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

- Le contexte réglementaire
- Des interventions d'experts
- Du partage de pratiques entre professionnels territoriaux

Organisé par

**AGORES**

**Saint-Denis**

En partenariat



O

Hôtel de ville  
Place Victor Hugo 93200 Saint-denis  
Grande salle des mariages

O

### 9h00 à 9h30 | Ouverture de la journée et mot d'accueil

**Animation | Mme Leyla Temel**, adjointe au maire à Saint-Denis en charge de l'éducation, de l'enfance, de la restauration et de la vie scolaire, vice-présidente de Plaine Commune

### 9h30 à 10h45 | Table ronde sur le lien, en Île-de-France, entre la production agricole de proximité et la restauration collective territoriale

**Participants | Nicolas Hallier**, directeur général, *La Coopérative Bio d'Île-de-France*

**Thierry Gibilaro**, directeur, *Interbev Île-de-France*

**Éric Juttin**, *Confédération des Grossistes de France*

**Jérôme Michon**, président, *Institut de la commande publique*,

**Animation | Maxime Cordier**

### ..... PAUSE DE 15 MIN ..... .....

### 11h00 à 12h00 | Retrait des Plastiques en restauration collective depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025

Décryptage du guide d'accompagnement « sortie des plastiques » du CNRC

**Participants | Maïwenn L'Hoir**, Chargée de mission DGAL et référente du GT plastique du CNRC  
Échanges avec la salle

**Animations | Maxime Cordier, Agores et Nathalie Beugnot, Restau'Co**

### 12h00 à 12h30 | Les dons alimentaires à l'heure de la sortie des plastiques. Comment faire ?

Excellents excédents et la cellule APPUI solidarité de Plaine Commune

**Intervenants | Anne Tison**, directrice générale / co-fondatrice, *Excellents excédents*  
**Benjamin Masure**, directeur, *APPUI*

### ..... DÉJEUNER AU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE JEAN VILAR ..... .....

### 14h00 à 15h00 | EGALIM et les objectifs d'approvisionnement durable, 3 ans après...

Où en est-on dans l'atteinte des objectifs? Les chiffres de la dernière déclaration, les travaux du CNRC, la plateforme « ma cantine »

**Intervenants | Frederika Lhuissier**, Cheffe de projet Restauration collective, *DGAL*  
et *Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation*

### 15h00 à 16h00 | Dialogue prospectif autour de l'évolution possible des modes de production de repas dans les années à venir : plus ou moins de cuisines centrales, de cuisine sur place, de cuisine hybride, de la liaison froide, de la liaison chaude, etc.

Avis des spécialistes qui accompagnent les décideurs dans ces questionnements techniques et stratégiques

**Participants | Gilles Castell**, secrétaire général du « SINOV Restau concepteurs »

**Jean-Jacques Hazan**, AMO et chargé de mission *Agores*

**Animation | Maxime Cordier**

### 16h00 à 17h00 | Formation et attractivité des métiers de la restauration collective

Le campus de l'alimentation de nouvelle Aquitaine

**Intervenant | Sylvestre Nivet**, représentant d'*Agores* au sein du Conseil d'administration du Campus

Les travaux du réseau Restau'Co sur l'évolution des diplômes en lien avec l'évolution de notre secteur

**Intervenants | Marie Cecile Rollin**, réseau Restau'Co

**Philippe Lapouge**, réseau Restau'Co

Promouvoir l'offre globale du CNFPT et le livret thématique alimentation durable

**Intervenants | CNFPT**



## JOURNÉE D'ACTUALITÉ GRATUITE DÉDIÉE AUX AGENTS TERRITORIAUX

Inscription sur IEL du CNFPT sur [www.cnfpt.fr](http://www.cnfpt.fr)

Libellé : AGORES IDF • Les rencontres régionales de la restauration collective d'Île-de-France

Code : JERRC003

Ou directement auprès d'AGORES

À l'adresse [sylvie.ouhibi@fontenay-sous-bois.fr](mailto:sylvie.ouhibi@fontenay-sous-bois.fr)

en précisant votre nom, prénom, collectivité, fonction, e-mail et téléphone