



LES RENCONTRES RÉGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Île-de-France

LES ACTUALITÉS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

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



12 FÉV
2025

Organisé par

AGORES

 **Saint-Denis**

En partenariat



O
O

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

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^{er} 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

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

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