



8 DÉCEMBRE 2017
À PANTIN



JOURNÉE D'ACTUALITÉ
organisée par le CNFPT Ile-de-France
délégation de Première Couronne
en partenariat avec les SIVU de la
restauration collective d'Ile-de-France
**L'ASSIETTE DE DEMAIN :
TERRITOIRE, CUISINES
ET CONVIVES**

PROGRAMME



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITES
PROGRESSENT

8 DECEMBRE 2017 9H-16H30

L'ASSIETTE DE DEMAIN : TERRITOIRE, CUISINES ET CONVIVES

CONTEXTE

La plupart des collectivités territoriales d'Île-de-France propose aux usager.ère.s un service de restauration. Si la majeure partie des repas servis concerne la restauration collective scolaire, une nouvelle demande émerge de façon croissante pour fournir des repas aux séniors et aux enfants accueillis en crèche.

Cette journée d'actualité vise à identifier les enjeux de la restauration de demain et de comprendre leur articulation avec ceux du territoire. Il s'agira ensuite de réfléchir aux modes de gestion de la restauration qui en découlent et enfin d'imaginer l'assiette du futur pour les convives de demain.

La délégation de Première Couronne propose aux différent.e.s agent.e.s territoriaux.ale.s de la restauration collective d'Île-de-France de participer à une rencontre comportant :

- > des temps d'information sous forme de tables rondes réunissant une diversité d'experts,
- > des temps d'échanges entre participants sous forme d'ateliers thématiques animés par des professionnels de la restauration collective.

Cette initiative s'inscrit dans la même perspective que « Les rencontres de la restauration » initiées par les Syndicats de restauration d'Île-de-France : amorcer une réflexion prospective sur la place des professionnel.le.s dans la production et la distribution de l'assiette de demain en restauration collective.

PUBLIC

- Responsable de restauration
- Chef.fe de production
- Cuisinier.ière,
- Responsable d'office,
- Agent.e polyvalent.e de restauration

CONTACT

SEZNY GRIGNOU, Conseiller Formation - domaine Restauration collective
Tél. : 01 41 83 30 37 - sezny.grignou@cnfpt.fr

MODALITES D'INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Inscriptions en ligne par votre service formation sur la plateforme
<https://inscription.cnfpt.fr/> - **Code stage : DM751001**

DELPHINE ALPHONSO, Secrétaire de formation
Tél. : 01 41 83 30 39 - delphine.alphonso@cnfpt.fr

PROGRAMME DE LA MATINEE

8H45 - ACCUEIL DES PARTICIPANT.E.S

9H - OUVERTURE ET PRESENTATION DU PROGRAMME

- **LUC NEEL**, Directeur de la délégation de Première Couronne - CNFPT Ile-de-France
- **DIRECTEUR** d'un SIVU de restauration collective

9H20 - 10H50 TABLE RONDE

LE RAPPORT DES TERRITOIRES FRANCILIENS A L'ALIMENTATION

Les dernières réformes territoriales conjuguées aux états généraux de l'alimentation, permettront-ils aux collectivités de se réapprovisionner « localement » ?

- > Agriculture et banlieue, un lien historique
- > Nouvelles attentes alimentaires des convives
- > Place de l'agriculture urbaine dans les projets de développement territorial

INTERVENANT.E.S

- **JEAN MICHEL ROY**, docteur en histoire, spécialiste depuis plus de 20 ans des questions d'agriculture et de commerce alimentaire en Ile-de-France, ancien directeur du patrimoine à la Courneuve
- **ERIC BIRLOUEZ**, Ingénieur agronome INA P-G (AgroParisTech), Histoire et Sociologie de l'alimentation
- **ANTOINE LAGNEAU**, Chargé de mission Agriculture à l'Institut d'aménagement urbain (IAU) et à Natureparif

11H - 12H30 - TABLE RONDE

LES OUTILS POUR RECONNECTER ALIMENTATION ET TERRITOIRE A TRAVERS LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

QUEL TERRITOIRE PERTINENT POUR CONJUGUER DENREES ALIMENTAIRES ET PROXIMITE ?

- > Projets alimentaires territoriaux (PAT)
- > PAT de Saclay
- > Lycée Janson de Sailly (Paris) : une démarche écoresponsable
- > Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France (GAB IdF): les approvisionnements bio et locaux

INTERVENANT.E.S

- **FRANÇOIS MAUVAIS**, responsable du pôle alimentaire-nutrition, Direction régionale interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAAF) d'Île-de-France.
- **DORIAN SPAAK**, coordinateur général de Terre et Cité
- **CHRISTOPHE CHAUMON**, responsable de la restauration au Lycée Janson de Sailly (Paris 16^{ème}) pour la région Île-de-France
- **MARIE-CLEMENTINE FOUSSAT**, responsable de mission Restauration collective, GAB IdF

12H30/ 13H45 DEJEUNER/BUFFET

BUFFET REALISE PAR LES AGENT.E.S DE PRODUCTION DES
SYNDICATS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PARISIENNE
ENCADRE.E.S PAR LES CUISINIERS « LES PIEDS DANS LE PLAT »
A PARTIR DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

PROGRAMME DE L'APRES-MIDI

14H /16H APRES-MIDI ATELIERS

ATELIER CUISINE - CONCEPTION DE RECETTES ORIGINALES

COMMENT DIMINUER LA PART DES PROTEINES ANIMALES DES MENUS ?

- > Leviers et freins identifiés
- > Offres de substitution

ANIME PAR

- **PASCAL LACHAUD**, membre du collectif « les Pieds dans le Plat » Directeur du GAB 65
- **JEAN JACQUES GUERRIER**, membre du collectif « les Pieds dans le Plat » Responsable de la cuisine centrale de BRUZ (35)

ATELIER - LES PROFESSIONNEL. LE.S FACE AUX NOUVELLES ATTENTES DES USAGER.ERE.S

COMMENT CONCILIER ATTENTES DES CONVIVES ET CONTRAINTES BUDGETAIRES ?

- > Attentes autour du goût, de la santé, et du développement durable
- > Coûts de production à maîtriser
- > Choix politiques

ANIME PAR

- **ISABELLE BRETEGNIER**, membre du collectif « Pas d'usine dans ma cuisine » Les Lilas
- **MAGALI TEMPO**, responsable qualité et nutrition au CO.CLI.CO

ATELIER - NOUVELLES CULTURES, NOUVEAUX PRODUITS, NOUVELLES PRATIQUES, NOUVELLES SAVEURS

QUELS IMPACTS SUR LES MODES DE PRODUCTION POUR COMBINER QUALITE DES REPAS, APPROVISIONNEMENTS DE PROXIMITE ET COUT ?

- > Mutualisation de légumerie
- > Evolution du matériel et des techniques
- > Optimisation du matériel et des process

ANIME PAR

- **OLIVIER LAROCHE**, directeur du service Restauration du Conseil départemental du Val de Marne
- **PASCALE RULLAUD**, responsable qualité au Syrec

ATELIER – ACCOMPAGNEMENT DU REPAS

COMMENT VALORISER LE ROLE DES PROFESSIONNELS DANS LA DISTRIBUTION DES REPAS ?

- > Les relations entre la production et la distribution
- > Le rôle et les missions des agents d'office
- > Les animations pour valoriser les productions culinaires

ANIME PAR

- **CHRISTOPHE HEBERT**, Président de l'Association Nationale des Responsables de la restauration Territoriale (AGORES) et directeur de la restauration municipale à Harfleur
- **MAGALI BOUGEARD**, Chargée de communication au SIVURESC

16H00 SYNTHÈSE DES ATELIERS

L'ASSIETTE DE DEMAIN : UN PROJET AU CŒUR DES ENJEUX DE SANTE, DE CITOYENNETE ET DE DEVELOPPEMENT DURABLE

INTERVENANT

- **ERIC BIRLOUEZ**, Ingénieur agronome INA P-G (AgroParisTech), Histoire et Sociologie de l'alimentation

16H25 CONCLUSION

LES REFLEXIONS SE POURSUIVront LE **SAMEDI 9 DECEMBRE**
A **AUBERVILLIERS** LORS DES RENCONTRES
« **POUR UNE AUTRE ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE** »
ORGANISEES PAR LES SIVU D'ILE-DE-FRANCE

OUVERTURE PAR ERIC PLÉE, PRÉSIDENT DU **SIRESCO**,
CONSEILLER MUNICIPAL A AUBERVILLIERS.