



4es rencontres de la restauration collective : L'assiette de demain qui se sont tenues le samedi 9 décembre 2017.

Les rencontres ont été co-organisées par les syndicats intercommunaux de restauration collective : Cocolico, Sidoresto, Sivuresc, Sivom Stains-Pierrefitte, Siresco en partenariat avec le CNFPT.

Découvrez l'intégralité des débats en vidéo et les résumés des 4 tables rondes [en cliquant ici](#)



## L'ASSIETTE DE DEMAIN

"Pour une autre alimentation en restauration collective"

Samedi 9 Décembre 2017

9h - 17h

L'Embarcadère

5, rue Edouard Poisson

## AUBERVILLIERS

### PROGRAMME DES RENCONTRES

Animation : Alain BASCOULERGUE, journaliste

9h - Accueil

- Mot de bienvenue de Madame la Maire d'Aubervilliers, Meriem DERKAOUI

- Ouverture des 4es Rencontres de la Restauration Collective par Éric PLÉE, Président du SIRESCO et Jean-Jacques BRIENT, Président du SIVURESC.

- Restitutions de la contribution des professionnels réunis lors de la Journée d'Actualité autour de l'Alimentation de Demain, organisée par le CNFPT Délégation Petite Couronne, le vendredi 8 décembre 2017 par Eric BIRLOUEZ, ingénieur agronome et sociologue. Découvrez son intervention dans l'émission radio "[Le téléphone sonne](#)" de France Inter le 30 novembre dernier.

10h - Conférence introductive, "Pourquoi développer la bio en restauration collective ?" par Jacques CAPLAT, chercheur, ingénieur agronome, anthropologue

10h30 - « **7 ans après les premières rencontres, de la terre à l'assiette, quels constats sur l'évolution de la restauration collective ?**

- *Présentation de retours d'expérience par les acteurs du territoire francilien*

- *Nassima SOUCI, directrice et Magali BOUGEARD, responsable communication/animation du Sivuresc - [Télécharger la présentation du Sivuresc](#)*
- *Frédéric SOUCHET, directeur et Magali TEMPO, responsable qualité/nutrition du Coclico - [Télécharger la présentation du Coclico](#)*
- *Francine KETFI, Vice-présidente du Siresco déléguée à la diversification de l'offre alimentaire*

- *Faut-il un renforcement des dispositions législatives en matière de restauration collective ? Et pour quels objectifs.*

- *Brigitte ALLAIN, Députée Dordogne 2012-2017*
- *Bastien LACHAUD, Député de Seine Saint-Denis*
- *Pascal LACHAUD, militant pour le droit à l'alimentation de qualité bio pour tous*
- *Alain PATON, président honoraire du Siresco*

12h30 - Buffet réalisé dans le cadre d'une formation-action prise en charge par le CNFPT avec le concours du GAB Ile-de-France

14h - Echanges croisés avec les cuisiniers-formateurs, qui ont réalisé le buffet, et Alain PATON, Président honoraire du Siresco et ancien professeur à l'école Ferrandi

- *Jean-Jacques GUERRIER et Pascal LACHAUD, formateurs*
- *Landry LEVEAUD, cuisinier du Coclico et Gaël DUVAL et Pascal ROBIN, cuisiniers du Siresco.*
- *Marie-Clémentine FOUSSAT, responsable mission restauration collective, Groupement des Agriculteurs Biologique Ile-de-France*

14h30 - **"A l'heure des États Généraux de l'alimentation, quelles actions possibles ? »**

Gilles BILLEN, Biogéochimiste, Directeur de Recherche au CNRS - [Télécharger la présentation de Gilles BILLEN](#)

Quelles perspectives pour favoriser la transition écologique dans l'alimentation ?

1ère table ronde :

Quelles relations entre alimentation et territoire : quels approvisionnements en Ile de France ? Quels rôles pour les acteurs publics, et les collectivités locales en particulier ?

- *Frédéric SOUCHET, directeur et Magali TEMPO, responsable qualité/nutrition, Coclico,*
- *Marie-Clémentine FOUSSAT, responsable mission restauration collective, Groupement des Agriculteurs Biologique Ile-de-France*

- *Eric PLEE, président du Siresco*

2ème table ronde : L'éducation au goût, un socle incontournable pour une autre alimentation en restauration collective ?

- José VILLARROEL, directeur de la restauration et Stéphanie MATHIEU, diététicienne/animations du Sivom Stains/Pierrefiette
- *Nassima SOUICI, directrice et Magali BOUGEARD, responsable communication/animation du Sivuresc*
- *Frédéric SOUCHET, directeur et Magali TEMPO, responsable qualité/nutrition, Coclico*
- *Michel NUNG, membre du bureau syndical du Siresco*

16h30 - Réaction de Jacques CAPLAT sur les échanges et travaux de la journée

17h - Allocution de clôture de la journée - Eric PLEE, président du Siresco

### **Un événement en partenariat avec le CNFPT et dans la continuité de la journée d'actualité du CNFPT du 8 décembre**

En partenariat avec le CNFPT, cette journée peut être comptabilisée en tant journée de formation CNFPT pour les agents de la fonction publique territoriale qui y participent, un code stage CNFPT sera communiqué aux participants qui s'inscrivent sur le site du Siresco.

#### [Programme de la journée d'actualité du vendredi 8 décembre](#)

En parallèle, une journée d'actualité du CNFPT "L'assiette de demain : territoires, cuisines et convives" est organisée la veille, le vendredi 8 décembre 2017, à Pantin de 9h à 17h. Cette journée est destinée aux responsable de restauration, chef de production, cuisiner, responsable d'office et agent polyvalent de restauration. La formation est articulée le matin avec deux tables rondes : Le rapport des territoires franciliens à l'alimentation et Les outils pour reconnecter alimentation et territoires à travers les approvisionnements locaux ; et l'après-midi avec 4 ateliers au choix : Cuisine : conception de recette originales, Les professionnels face aux nouvelles attentes des usagers, Nouvelles cultures, nouveaux produits, nouvelles pratiques, nouvelles saveurs et Aromathérapie.

Inscriptions en ligne par le service formation de la collectivité sur la plateforme

<https://inscription.cnfpt.fr/>

**Code stage : DM751001 Delphine APHONSO**, Secrétaire de formation - 01 41 83 30 39 - [delphine.alphonso@cnfpt.fr](mailto:delphine.alphonso@cnfpt.fr)

## **Le sens et la démarche**

La journée est conçue comme un moment d'apport de connaissance, un lieu d'échange et de partage d'expériences sur les actions mises en pratique.

Ancrées dans les réalités, les problématiques sont abordées avec une approche du « penser global pour agir local » pour enrichir les réflexions à mettre utilement à la disposition des Villes.

Elle traduit une conception dynamique de l'action publique et vient enrichir l'ensemble des coopérations.

Cette journée, de par la diversité des acteurs invités, peut aussi ouvrir de nouvelles occasions de collaboration et de réflexion autour de la thématique.

## **Publics ciblés**

Elus locaux, professionnels de la restauration collective, personnels d'éducation et d'animation, associations de parents d'élèves...