

FORUM

Le rendez-vous incontournable
des acteurs de la restauration territoriale

AGORES

ÉDITION 2026 # DU 14 AU 16 OCTOBRE À LOUVIERS

J'irai revoir ma Normandie...

Le dernier Forum annuel Agores en terres normandes remonte à 2010, à Saint-Etienne du Rouvray. Depuis, de l'eau a coulé sous les ponts : des renouvellements nombreux au sein du CA, de nouveaux défis à relever pour nos métiers... **Une constante demeure : notre engagement.**

Depuis le 39^e Forum à Dole, 19 mois se sont écoulés et tant d'actualités que le programme sera cette année particulièrement exceptionnel : sortie de notre film *La loi et la matière* autour du réemploi, conférence européenne nous faisant traverser les frontières, espace du goût d'une rare envergure, salon exposants plein à craquer illustrant les tendances à venir, salon du livre invitant à poursuivre la réflexion au-delà du Forum.

Bien sûr, les élections municipales de mars ont une incidence quotidienne sur l'exercice de nos métiers, mais **des actualités à plus large échelle viennent aussi bousculer nos pratiques** : guerre en Iran, loi d'urgence agricole, canicules estivales, incendies... Autant d'événements et d'évolutions qui animeront les échanges et les débats du Forum. D'édition en édition, de ville en ville, notre Forum annuel confirme son rang d'évènement incontournable durant lequel des échanges clés, des décisions majeures et des politiques structurantes voient le jour.

A l'image de la force publique que représentent nos collectivités territoriales, au bénéfice de tous.

Maxime Cordier, président d'Agores



LES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT

page 4-5

FOCUS PROGRAMME

page 8-11

HOMMAGE

page 12



ANNE TERLEZ

PRÉSIDENTE DE LA RÉGIE DES 2 AIRELLES,
1^{re} adjointe au maire de Louviers, présidente déléguée de Seine-Eure Agglo
et vice-présidente du Conseil Département de l'Eure

**C'est avec un immense plaisir
et non sans une certaine fierté que Louviers
accueille le cru 2026 du Forum Agores.**

Au nom de la 2RL, régie de restauration de la ville de Louviers, je souhaite la bienvenue à celles et ceux qui font vivre, au quotidien, la restauration collective publique.

Nous sommes particulièrement heureux de recevoir cet événement qui rassemble des professionnels, des élus, des agents, des producteurs et des partenaires autour d'une même conviction : **la restauration collective est un véritable service public**, au cœur de nos politiques d'éducation, de santé, de solidarité, de transition écologique et d'attractivité de nos territoires.

À Louviers, nous avons fait le choix d'une régie publique pour porter cette ambition. Avec la 2RL, nous voulons faire de chaque repas un acte qui a du sens : proposer une alimentation de qualité, accessible à tous, favoriser les produits locaux et durables, lutter contre le gaspillage, maîtriser les coûts, accompagner les enfants dans l'apprentissage du goût et d'une alimentation équilibrée et prendre soin de nos aînés.

C'est un travail de longue haleine qui repose d'abord sur l'engagement quotidien des équipes et la volonté politique, mais aussi sur le dialogue avec les producteurs et les fournisseurs, sur un projet de territoire et sur notre capacité collective à partager nos expériences et à inventer de nouvelles solutions.

**Avec la 2RL, nous voulons faire de chaque repas
un acte qui a du sens.**

C'est précisément ce qui fait la force d'Agores : **réunir celles et ceux qui, partout en France, font de la restauration collective un laboratoire de l'action publique**. Dans un contexte où les contraintes budgétaires, environnementales et sociales sont fortes, nous avons besoin plus que jamais de cette intelligence collective.

Pendant ces quelques jours à Louviers, nous aurons donc plaisir à échanger, à confronter nos pratiques, à découvrir de nouvelles initiatives et, surtout, à construire ensemble la restauration collective publique de demain. Je vous souhaite à toutes et tous un excellent Forum Agores, riche de rencontres, d'idées et de projets.

Bienvenue à Louviers et bienvenue en Seine-Eure !



FRANÇOIS-XAVIER PRIOLLAUDE

MAIRE DE LOUVIERS,
vice-président de la Région Normandie
et membre du comité européen des régions

**Il est des politiques publiques dont on parle
peu et qui disent beaucoup de la société
que nous voulons construire.**

La restauration collective en fait partie. Chaque midi, dans nos écoles, nos crèches, auprès de nos aînés, elle remplit une mission essentielle. Sans discours ni ruban coupé, elle nourrit, elle éduque, elle rassemble. Et **elle tient une promesse républicaine : celle de l'égalité**. Pour certains enfants, le repas pris à la cantine est le plus complet de la journée. Bien nourrir nos enfants n'est pas une simple prestation. C'est une responsabilité qui nous oblige. Accueillir le Forum Agores est donc un honneur et une évidence. Ville de 20 000 habitants au cœur d'une agglomération de 105 000 habitants, **Louviers n'a ni la taille ni les moyens d'une métropole, mais elle peut en avoir l'ambition et l'exigence**.

Chaque jour, la Régie des Deux Aïrelles prépare 3 600 repas pour les écoles, les centres de loisirs, les crèches et les aînés, à Louviers et dans une vingtaine d'autres communes. Presque tout est fait maison, avec des produits bio et des fournisseurs locaux. La commande publique contribue ainsi à structurer les filières locales.

Bien nourrir nos enfants est une responsabilité qui nous oblige.

Mais une cuisine centrale est d'abord une aventure humaine : celle de femmes et d'hommes qui, chaque jour, transforment les contraintes en solutions et les produits en repas. **Leur métier est de nourrir. Leur mission va bien au-delà.**

Ce Forum porte aussi une ambition : faire de l'alimentation de nos enfants une grande cause nationale. Car la cantine est un lieu d'éducation, où l'on découvre, apprend le goût et l'équilibre, partage une table avec les autres. **Ce qui se joue dans nos assiettes dépasse nos restaurants scolaires**. Ce que nous achetons contribue à déterminer ce que nos agriculteurs produisent. Louviers ne peut, seule, peser sur les prix. Mais des milliers de collectivités orientent leurs achats dans la même direction peuvent changer la donne. C'est la force d'Agores : faire d'expériences locales une dynamique collective. **Pendant trois jours, nous allons partager les solutions et reconnaître l'engagement de celles et ceux qui font vivre ce service public essentiel.**

Je remercie Agores d'avoir choisi Louviers. Soyez les bienvenus en Normandie et à Louviers. Vous y trouverez une ville heureuse de vous recevoir et des équipes qui ont préparé votre venue avec soin.

**FRANÇOIS CHARLIER**

VICE-PRÉSIDENT DE L'AGGLOMÉRATION SEINE EURE

Ensemble, cultivons le « bien manger » dans nos assiettes.

Manger mieux, manger local et garantir à nos enfants ainsi qu'à nos aînés une alimentation saine, durable et accessible : voilà le défi majeur que l'Agglomération Seine-Eure a décidé de relever à vos côtés. Face aux exigences légitimes des citoyens et à la montée en puissance de la loi EGALIM, il était devenu indispensable de repenser nos modèles. À l'origine de cette dynamique, un constat simple : la cuisine centrale de Régie des Deux Aïrelles, initialement portée par la ville de Louviers, fonctionnait en sous-capacité. Plutôt que de laisser cet outil sous-exploité, nous y avons vu une formidable opportunité collective.

Notre ambition ? Offrir à toutes les communes du territoire qui le souhaitent la possibilité de rejoindre un service commun fort, solidaire et ambitieux.

Pourquoi agir seuls quand l'union fait la force ?

C'est de cette interrogation qu'est née notre démarche intercommunale de mutualisation. Notre ambition ? Offrir à toutes les communes du territoire qui le souhaitent la possibilité de rejoindre un service commun fort, solidaire et ambitieux.

Aujourd'hui, **25 collectivités** ont franchi le pas. En faisant le choix de se recentrer sur le local, elles participent activement à une transformation en profondeur de la restauration collective sur notre bassin de vie.

Rejoindre ce projet, c'est partager des engagements concrets :

- **l'excellence dans l'assiette** : favoriser les produits de qualité, frais et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
- **la priorité aux circuits courts** : soutenir nos producteurs locaux et dynamiser l'économie circulaire sur notre territoire
- **l'équité territoriale** : harmoniser les prestations alimentaires pour que chaque habitant bénéficie des mêmes standards, quelle que soit la taille de sa commune
- **l'optimisation des coûts** : maîtriser le rapport qualité-prix des repas grâce aux économies d'échelle réalisées ensemble.

Cette mutualisation démontre qu'une **intercommunalité pragmatique peut directement améliorer le quotidien de chacun**. En valorisant nos outils et nos talents locaux, l'Agglomération Seine-Eure prouve que transition écologique et solidarité territoriale vont de pair.

**BERTRAND DENIAUD**VICE-PRÉSIDENT DE LA RÉGION NORMANDIE
EN CHARGE DES LYCÉES

La Région Normandie est fière d'accueillir sur son territoire le Forum national Agores,

devenu au fil des ans un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la restauration collective.

Face aux défis alimentaires, environnementaux, sociaux et éducatifs de notre époque, la restauration collective joue un rôle essentiel. Chaque jour, elle contribue à offrir aux jeunes une alimentation de qualité tout en participant à leur éducation au goût, à la santé et à la citoyenneté.

En Normandie, nous avons fait le choix d'agir concrètement à travers notre politique « *Je mange normand dans mon lycée* ». Cette démarche traduit notre volonté de renforcer la présence de produits normands dans les assiettes, de soutenir les filières agricoles et agroalimentaires de notre territoire et d'accompagner les établissements dans la transition vers une alimentation plus durable.

Cet engagement n'est possible que grâce à la mobilisation de l'ensemble des acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, gestionnaires, équipes de restauration et collectivités. Ensemble, ils démontrent chaque jour qu'il est possible de concilier qualité alimentaire, juste rémunération des producteurs, proximité des approvisionnements et maîtrise des coûts.

L'alimentation constitue un investissement pour la santé, le bien-être et la réussite éducative de nos jeunes.

Plus que jamais, **l'alimentation ne doit pas être considérée comme une simple variable d'ajustement budgétaire**. Elle constitue un investissement pour la santé, le bien-être et la réussite éducative de nos jeunes.

Je souhaite à toutes celles et ceux qui participent à cette édition du Forum Agores de fructueux échanges et de belles rencontres, **au service de l'avenir de la restauration collective.**



Par Anne Terlez, présidente de la Régie des Deux Airlles, 1^{re} adjointe au maire de Louviers, présidente déléguée de Seine-Eure Agglo et vice-présidente du Conseil Département de l'Eure.

Lorsque j'ai été élue pour la première fois en 2014, je n'avais pas du tout imaginé devenir présidente de la régie de restauration de la ville de Louviers. Pourtant, après douze ans de mandat, je crois pouvoir dire que c'est sans doute une des politiques publiques les plus intéressantes et intégrées et une des responsabilités dont je suis la plus fière.

Je l'ai écrit dans mon édito : la restauration collective est un véritable service public, au cœur de nos politiques d'éducation, de santé, de solidarité, de transition écologique et d'attractivité de nos territoires. **Et pour proposer une alimentation de qualité, durable et accessible à tous, tout en maîtrisant les coûts, il est indispensable d'aligner les volontés, les compétences et les politiques publiques.** Entre 2014 et 2026, Régie des Deux Airlles est passée de 1200 repas à 3500 repas jour, tout en augmentant très significativement la part des produits locaux et bio dans sa production et en diminuant ses coûts de production.

Elue de la ville, de l'agglomération et du département, j'ai conjugué mes responsabilités dans ces trois niveaux de collectivités pour développer une stratégie et des actions.

L'UNION FAIT LA FORCE

Un des facteurs de réussite est sans aucun doute la mutualisation. Adossé au schéma de mutualisation de l'agglomération Seine-Eure, le service commun est un outil simple et agile qui a permis aux communes du territoire d'adhérer au projet et d'être desservies

par la régie. Mécaniquement, cette augmentation de la production a non seulement permis une baisse des charges de structure tout en assurant des débouchés à la filière des producteurs.

Nous avons aussi bénéficié de l'ingénierie du service des marchés publics de l'agglo pour travailler des critères de durabilité dans le cadre réglementaire. Dans le même temps, notre expérience a sans aucun doute nourri les réflexions des élus communautaires et la construction du SPASER (schéma de promotion des achats socialement et écologiquement responsables).

PROTÉGER LE FONCIER AGRICOLE DE LA PLAINE MARAÎCHÈRE ET SOUTENIR LES PRODUCTEURS

Très vite, nous avons également compris que **nous devons traduire notre volonté de nous fournir en produits locaux et durables dans les documents de planification et d'aménagement du territoire.**

La protection du foncier agricole est une condition majeure, le soutien aux maraîchers en est une autre. Une des problématiques concerne le sujet de la chaîne logistique (de la ferme à la régie de restauration et, au-delà, aux autres acteurs de la restauration) qui dépasse d'ailleurs le périmètre géographique communautaire. Avec le conseil départemental et une autre intercommunalité, nous menons actuellement une étude pour vérifier la pertinence de la création d'une plateforme logistique et ainsi accompagner nos producteurs.

QUAND LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE RIME AVEC SOLIDARITÉ

Mes fonctions de vice-présidente du Conseil Départemental, en charge notamment de la lutte contre l'exclusion et de la santé, m'a permis de **mesurer l'intensité de la précarité alimentaire de nombreux habitants**. Le logement (et d'autres postes) pèse tellement lourd dans les dépenses contraintes des ménages que, très souvent, c'est la qualité (et parfois même la quantité) de l'alimentation qui en pâtit. La sur-représentation, sur mon territoire, de certaines

maladies (diabète, maladies cardio-vasculaires) sont à mettre en lien direct avec l'impossibilité pour une part non négligeable de nos habitants à accéder à une nourriture saine.

C'est pour cela que nous avons mis en place un protocole avec l'épicerie sociale et solidaire pour la récupération et la distribution des repas non consommés de la régie. C'est aussi pour cela que le projet alimentaire de territoire de l'agglomération Seine-Eure comporte un volet « social » et que nous avons développé la distribution de paniers de légumes gratuits pour des femmes dès le 4^e mois de grossesse, en partenariat avec la PMI et des prescripteurs sociaux.

LA NORMANDIE JUSQUE DANS L'ASSIETTE

Par Olivier Le Bars, directeur de la Régie des Deux Airlles.

Tout au long de l'année, notre restauration scolaire s'engage à faire découvrir aux enfants des produits de qualité issus de producteurs et entreprises de notre territoire normand.

Cette démarche permet de rapprocher les enfants de leur territoire, en leur donnant l'occasion de découvrir l'origine des aliments qui composent leurs repas et les savoir-faire qui existent à quelques kilomètres de leurs écoles.

À travers ces partenariats, notre objectif est simple : **faire de chaque repas un moment de découverte**. Une pomme, un yaourt, une pomme de terre, un morceau de fromage ou une tranche de pain offrent

l'occasion de parler aux enfants de l'agriculture, des saisons, du travail des producteurs et de la richesse de notre patrimoine gastronomique. Cette démarche s'inscrit aussi dans **une logique de circuits courts et de soutien à l'économie locale** : nous contribuons à maintenir des emplois, à faire vivre nos campagnes et à préserver les savoir-faire qui font l'identité de la Normandie.

Notre partenariat ne se limite pas à quelques opérations ponctuelles : il s'inscrit dans la durée, au fil des saisons et au rythme des productions. **Merci à nos producteurs et partenaires locaux qui nous accompagnent tout au long de l'année**. Grâce à eux, la Normandie s'invite chaque jour dans les assiettes de nos enfants.





Manger local, durable et de qualité tout en soutenant l'économie agricole : un défi stratégique relevé par la Seine-Maritime, dès 2021, avec la mise en place son Projet Alimentaire Territorial (PAT).



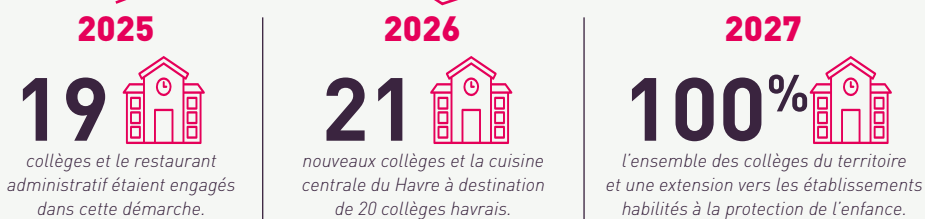
Reconnu en 2024 comme PAT de niveau 2 « opérationnel » par le Ministère de l'Agriculture, ce projet s'inscrit aujourd'hui parmi les démarches alimentaires territoriales les plus structurées à l'échelle départementale.

Le PAT du département de la Seine-Maritime s'appuie sur une politique ambitieuse qui relie producteurs, transformateurs, collectivités, établissements scolaires et consommateurs autour d'un objectif commun : **faire du « bien manger » pour le plus grand nombre une réalité accessible, tout en créant de nouvelles occasions économiques pour les filières locales.**

MIEUX PRODUIRE, MIEUX APPROVISIONNER, MIEUX NOURRIR

Dans cet objectif, le PAT mobilise un large réseau de partenaires publics, agricoles, éducatifs, sociaux et économiques autour d'objectifs communs : développer les circuits courts, renforcer la qualité des approvisionnements, lutter contre la précarité alimentaire, promouvoir l'éducation au goût et accompagner la transition écologique du système alimentaire.

UNE DÉMARCHE QUI MONTE EN PUISSANCE



Avec plus de 5 millions de repas servis chaque année dans les collèges du département, la restauration collective constitue un véritable levier économique pour les producteurs locaux. Afin d'améliorer la qualité des produits proposés et de créer des débouchés, **le Département a créé le groupement d'achat « 76 à Table ! »**, qui facilite l'approvisionnement en produits locaux, biologiques et sous signes de qualité tout en simplifiant l'accès des exploitations agricoles aux marchés publics.

Le PAT s'étend aussi aux secteurs de l'aide sociale à l'enfance, du médico-social et de l'aide alimentaire. Des actions sont conduites pour améliorer l'accès des publics les plus

fragiles à une alimentation saine et durable, en mobilisant les associations, collectivités locales et acteurs de la solidarité.

Avec cette démarche, **la Seine-Maritime affirme une vision globale de l'alimentation** : soutenir l'agriculture locale, préserver l'environnement, favoriser la santé publique et renforcer la cohésion sociale. Alors que le Département prépare son futur programme d'actions 2027-2031, le Projet Alimentaire Territorial apparaît plus que jamais comme **un outil efficace de politique publique pour tendre vers une alimentation abordable, locale et de qualité** notamment dans les restaurations collectives.



RENCONTRES D'AFFAIRES DE LA RESTAURATION NORMANDE

Chaque année, la Région Normandie organise les Rencontres d'affaires de la restauration normande, destiné à faciliter les échanges entre producteurs, entreprises agroalimentaires normandes et acteurs de la restauration collective et commerciale.

Près de **300 professionnels se réunissent à cette occasion** pour développer leur réseau, valoriser les productions normandes et créer de nouvelles opportunités commerciales. Cette journée contribue à renforcer les débouchés des exploitations agricoles et des entreprises de transformation en favorisant leur accès aux marchés de la restauration.

Environ **2 000 rendez-vous d'affaires** sont programmés, permettant aux producteurs et transformateurs de présenter leurs offres directement aux acheteurs. Ces rencontres favorisent également la diversification des approvisionnements en produits locaux et participent au développement d'une **alimentation locale, de qualité et durable**, en cohérence avec les objectifs de la loi EGAlim.

Véritable temps fort pour la filière agroalimentaire régionale, cet événement encourage les partenariats de proximité et renforce les liens entre les différents maillons de la chaîne alimentaire normande.

Les Rencontres d'affaires de la restauration normande sont organisées par la Région Normandie, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Normandie, l'AREA Normandie et Bio en Normandie.

DÉPLOIEMENT DES SELFS PARTICIPATIFS

La Région Normandie accompagne les lycées dans le déploiement des selfs participatifs, un nouveau mode de distribution qui place l'élève au cœur de son repas. Déjà mis en place dans une vingtaine d'établissements, ce dispositif a vocation à se développer progressivement sur l'ensemble du territoire.

Dans un self participatif, l'élève devient acteur de ses choix alimentaires. Après un passage au salad bar, où il compose librement son entrée, il peut se servir lui-même pour le plat chaud et ses accompagnements. **Une assiette unique est utilisée tout au long du repas**, de l'entrée au plat principal, simplifiant le parcours de l'utilisateur et limitant l'utilisation de vaisselle.

Cette nouvelle organisation favorise **l'autonomie et la responsabilisation des élèves**, qui apprennent à adapter les quantités à leur appétit et à construire un repas équilibré. Elle contribue aussi à encourager la consommation de légumes et d'accompagnements, grâce à une offre plus visible et plus attractive.

Côté équipes de restauration, les bénéfices sont également importants : le personnel peut **consacrer davantage de temps à l'accompagnement des convives**, au conseil et à la sensibilisation à l'alimentation, tout en réduisant certaines tâches répétitives à l'origine de troubles musculo-squelettiques.

Enfin, les selfs participatifs permettent de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. Les établissements engagés dans cette démarche constatent **une réduction significative des déchets, pouvant atteindre 30 %**, grâce à des portions mieux adaptées aux besoins de chacun.





COMMENT ÇA SE PASSE CHEZ NOS VOISINS ?

La restauration collective est aujourd'hui un levier stratégique des politiques européennes en matière de santé, de transition écologique, de développement territorial et de sécurité alimentaire. Si l'Europe fixe un cadre réglementaire global, chaque État membre de l'UE conserve des particularités, liées à son histoire, sa culture, ses ressources et son cadre juridique.

Pour la première fois, **le Forum invite les congressistes à un tour d'horizon de la restauration collective hors de nos frontières.** Italie, Portugal, Danemark, Belgique flamande : 4 pays et autant de manières de nourrir les jeunes convives.

UNE VALSE À TROIS TEMPS

La conférence se déroulera en trois parties. Président d'Agores, Maxime Cordier détaille le déroulé :

Premier temps, « avant même de rentrer dans les modes de gestion, nous partagerons notre «cantine du quotidien» pour voir les différences notables entre pays de l'espace européen : où déjeunent les enfants, sur quelle plage horaire, avec quels produits incontournables... En France, tout est très encadré : self service ou repas servi à table, menus à 4-5 composantes, très forte fréquentation pour les scolaires, globalement entre 3 et 11 ans. Mais en préparant le Forum, j'ai découvert que les Danois nous considèrent maltraitants

parce que nous ne proposons pas de lait à table. En Italie, fait-on le traditionnel « primi piatti » ? Au Portugal, les enfants mangent-ils en décalé, « à l'espagnole » ? C'est ce que nous explorerons avec les intervenants. »

Le deuxième temps sera consacré à l'ambition portée en matière d'alimentation. « Avec les différents intervenants, nous partageons une culture de la qualité dans l'assiette : structuration de filières d'approvisionnement de proximité, durabilité des pratiques globales, éducation au goût, diversification des protéines... Nous nous pencherons ensemble sur nos organisations respectives et des points techniques qui caractérisent nos modes de faire. »

Le troisième temps questionnera enfin les leviers juridiques. « Le but ? Démontrer que même sur fond de règles communes européennes auxquelles nous sommes tous soumis, les États membres mettent en place des dispositifs juridiques différents. Ou pour le dire autrement : comment chacun fait de



l'aïkido juridique pour proposer du local dans le respect des règles de la commande publique ». Aller voir ailleurs ? Toujours un bon principe pour voir plus loin. Une manière aussi de **mettre en lumière les professionnels de la restauration collective publique et leur engagement pour proposer une alimentation au plus grand nombre, à la hauteur des enjeux.**



Mercredi 14 octobre • 14-16h
Conférence européenne

// Le Hub, salle plénière
En anglais avec traduction simultanée.

LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, ACTEURS DU RÉEMPLOI

4^e opus des travaux d'Agores en matière de suppression des plastiques et de réemploi, le film « La loi et la matière » s'inscrit dans le prolongement direct des livres blancs et du recueil technique. Il est projeté en grande première, en ouverture du 40^e Forum.

Alors que le cap réglementaire du 1^{er} janvier 2025 est largement dépassé, de nombreuses collectivités peinent à franchir le pas : les enjeux financiers, organisationnels et humains sont tels que la marche paraît encore bien haute. A travers le parcours de 8 collectivités et les partages d'expérience des gestionnaires, chefs de production et élus locaux, le film a vocation à **montrer que le passage au réemploi est techniquement, financièrement et humainement possible.**

Réalisateur du film, **Emmanuel Vion-Dury explique son intention** : « je souhaitais à tout prix éviter le catalogue technique parce que le médium du film n'est absolument pas approprié à cette approche. J'ai cherché une combine cinématographique pour « accrocher » les spectateurs et les emmener dans la densité du contenu. La meilleure manière de le faire, c'était de s'appuyer sur l'humain et d'encourager les professionnels qui verront le film à s'identifier à d'autres qui ont eu dans leur propre ville les mêmes problématiques, les mêmes galères et in fine la même législation à mettre en place, avec une diversité d'échelle parmi les structures. L'une des thématiques du réemploi, c'est la nécessité de repenser les flux : le ballet visuel des machines et process est fascinant pour un réalisateur, en plaçant ma caméra à hauteur de bac, l'image « emprunte le flux ».

Ce qui m'a le plus surpris ? Le niveau d'implication et de détail, notamment dans les grosses structures où l'erreur n'est pas possible. **J'ai rencontré des gens brillants, profondément animés par les valeurs du service public. Ils m'ont impressionné.** »

Maïwenn L'Hoir est référente nationale restauration collective/alimentation durable au Ministère chargé de l'Agriculture et assure le secrétariat du groupe de travail « Plastiques » du CNRC visant à accompagner la mise en œuvre des mesures de substitution des plastiques et de réemploi. Elle pose sur le film un regard aiguisé. « Le projet ne peut se faire que si l'humain est au cœur de la démarche : les agents sont le moteur du changement ! L'angle choisi pour le film est donc très intéressant, d'autant que les professionnels qui interviennent dans le film sont exemplaires, parfois même pionniers. C'est vraiment enthousiasmant de pouvoir les valoriser de cette manière. Dans le film, Maxime Cordier parle de certaines mesures comme d'une « météorite » pour les professionnels : c'est très



parlant, dans le sens où **elles bouleversent toute l'organisation des restaurants collectifs.** Au-delà du choix des contenants, elles concernent le stockage, l'organisation, l'ergonomie, sans occulter les enjeux cruciaux que sont le lavage, la traçabilité et l'accompagnement au changement, enjeux détaillés dans le guide du CNRC sur « ma cantine ». **Le film aborde l'ensemble, sans jugement ni dogmatisme.** »

Foucauld Baschet est responsable réemploi chez CITEO PRO, partenaire financier du film. « depuis deux ans et demi, Citeo Pro accompagne financièrement les professionnels de la restauration à passer au réemploi de deux manières : en soutenant leurs investissements (achat d'une ligne de conditionnement, des bacs gastro...) et en soutenant les opérations de réemploi de ces bacs GN. À fin juin 2026, nous avons financé pour près de 578 000 € en investissement et pour 2,8M € de soutien aux cuisines centrales en France et dans les Dom-Tom. CITEO PRO a financièrement soutenu certains professionnels du film. Au-delà de la diversité des acteurs et de leurs parcours, les voir dans un film porter ensemble le sujet du réemploi est réconfortant. **Rien n'a plus de poids qu'un pair qui témoigne,** en disant « on a réussi le passage au réemploi et voilà comment ». Le film apporte la preuve que c'est possible : j'ai ressenti une vraie joie en le visionnant. »



Mercredi 14 octobre • 9h-11h
**Alternatives au plastique
et réemploi en cuisine collective,
projection de La loi et la matière**

// Le Hub, salle plénière

En présence des professionnels des 8 collectivités, du réalisateur et de CITEO PRO.



L'ESPACE DU GOÛT : UNE AVENTURE GOURMANDE À VIVRE !

La restauration collective n'a de sens que parce qu'elle nourrit des convives : sans eux, elle n'a pas de raison d'être. Pour sa 40^e édition, le Forum replonge en enfance autour du fil rouge de l'éducation à l'alimentation et au goût : 200m² dédiés à la découverte par les sens et le jeu pour les enfants des écoles et centres de loisirs de Louviers et un programme aux p'tits oignons concocté par Audrey Nabonne, déléguée Agores.



**Mercredi 14 et jeudi 15 octobre •
9h45-10h30 et 13h30-15h**

**Vendredi 16 octobre • 9h45-10h30
Conférence européenne**

// Le Hub, salle Duplex
Dédié aux enfants des crèches,
écoles et centre de loisirs de la ville
de Louviers.

**Mercredi 14 octobre • 12h30
Signature de convention
avec l'École comestible**

// Le Hub, stand Agores

**Mercredi 14 et jeudi 15 octobre
Ferme pédagogique pour
les enfants accueillis à
l'Espace du Goût : animaux,
traite, fromages...**

// Le Hub

En partenariat avec la SCOP Anymania.

Au fil de leur exploration, les enfants participeront à plusieurs ateliers sensoriels et pédagogiques animés par des professionnels passionnés :

- **Manger-Bouger** avec *La Box des Champions*, animé par Marving Langeron, pour comprendre le lien entre alimentation et activité physique.
- **Alim Trek** avec Deborah Tissot, pour partir à la découverte des aliments et de leur parcours.
- **L'alimentation à travers l'art** avec Yann Durand, pour réaliser une fresque à partir de pigments naturels issus du chou rouge, de la betterave ou encore des épices, tout en découvrant leur origine et leur culture, sur le thème d'Halloween.
- **À la découverte des cucurbitacées** avec Valérie Archambault et Mélanie Dumonteil, pour observer, toucher et reconnaître les différentes variétés tout en apprenant comment elles poussent.
- **Les fabuleuses légumineuses** avec Maggy Muller, pour explorer ces trésors nutritionnels grâce aux sens, comprendre leur place dans l'alimentation mondiale et découvrir le concept de « santé unique ».
- **De la vache au beurre** avec Christine Zalejski de Cubes et petits pois, pour fabriquer son propre beurre à partir de crème normande et découvrir les étapes de fabrication.

**L'éducation à l'alimentation et au goût
est avant tout une éducation à la curiosité,
au plaisir et à la santé.**

Audrey Nabonne

L'aventure s'achèvera avec un atelier cuisine animé par **l'École comestible**, où les enfants mettront à profit tous les indices et ingrédients récoltés au cours de leur parcours pour préparer la mystérieuse « potion magique ».

En mêlant jeu, expérimentation, découverte sensorielle et cuisine, **l'Espace du goût offre une expérience immersive qui sensibilise les plus jeunes à l'alimentation** de manière ludique, tout en valorisant les produits, les savoir-faire et le plaisir de cuisiner ensemble.



Et si les enfants devenaient les héros d'une aventure où l'alimentation révèle tous ses pouvoirs ? Cette année, **l'Espace du goût propose un parcours ludique sous la forme d'un escape game**, invitant les participants à résoudre des énigmes tout en découvrant les secrets d'une alimentation saine, durable et pleine de saveurs.

PRIX DES DENRÉES : MARCHÉS SOUS TENSION

Levier clé de la transition alimentaire, la restauration collective est investie d'une responsabilité nouvelle : la puissance de la commande publique a un impact réel sur les filières agricoles. Comment sont fixés les prix ? Quelle(s) marge(s) ont les IAA ? Et les producteurs ? Une plénière questionne le vrai coût – économique, social, humain – de notre alimentation.

Le réalisateur **Anthony Dechaux** présentera *La Guerre des prix* à l'affiche en mars 2026. Très documentée, cette fiction grand public explore les mécanismes complexes et souvent opaques de la fixation des prix dans la grande distribution, entre dilemmes éthiques des acheteurs et précarité des agriculteurs.

« L'expérience de départ qui m'a donné envie de m'intéresser à ce sujet là ? J'ai assisté un jour en tant qu'observateur au séminaire annuel des acheteurs d'une enseigne de grande distribution. J'ai entendu des discours qui m'ont heurté, notamment de la part d'un dirigeant de la centrale d'achat qui disait « on est réunis aujourd'hui dans cette salle pour savoir qui sont les requins et qui sont des requins tueurs. Nous, on veut des requins tueurs, on n'a pas de place pour des requins. » C'est quand même un monde particulier... »

Ça me semblait un défi intéressant de m'attaquer à un sujet de société qui concerne tout le monde : chacun fait ses courses au supermarché sans se poser la question de savoir comment les produits atterrissent en rayon. Or, **pour avoir un prix bas en rayon, il faut que quelqu'un, à un moment donné, lâche quelque chose.** Dans toutes les chaînes, c'est le dernier maillon qui doit faire des sacrifices. Dans la chaîne du commerce alimentaire, plus on monte, plus il y a de concentration, plus il y a de pouvoir. Plus on descend, plus c'est atomisé, moins il y a de pouvoir de négociation et plus c'est difficile d'être rémunéré à sa juste valeur.

Mon film est l'histoire d'une jeune femme qui pense qu'elle peut changer un système, mais c'est le système qui va la changer. Elle finira par le quitter et revenir à ses racines et à la ferme familiale, l'endroit où elle pourra continuer à mener son combat. C'est un film de cinéma, mais aussi une façon de faire vivre ce sujet-là dans la vie réelle, institutionnelle, politique. Il a ainsi été diffusé à l'Assemblée nationale et au Sénat. »

Connue pour son engagement en matière de pratiques commerciales équitables Nord-Sud, l'ONG **Max Havelaar France a lancé en mai 2025 l'Observatoire de la Rémunération Agricole**, dont les 1^{ers} enseignements seront présentés au Forum. Son directeur général **Blaise Desbordes** relate : « en France, 43% des agriculteurs ne dégagent pas un smic de leur activité, gagnent moins de 1 450 € nets par mois. 14 % vendent à perte. Il manquerait en moyenne 4,7 milliards d'euros par an pour garantir un smic à tous les agriculteurs. Dans ce contexte, l'étude montre que **l'acheteur, donc la commande publique, peut protéger le revenu des agriculteurs.** »

Dans la restauration collective, les objectifs des lois Egalim en matière de juste rémunération des producteurs se limitent pour le moment à un pourcentage optionnel de commerce équitable, qui entre dans les 50% obligatoires de produits SIQO.

L'ONG Max Havelaar France, notamment grâce à son initiative **Fairtile, a aidé à introduire des produits issus du commerce équitable dans un certain nombre de collectivités** ou services de l'Etat : Paris, Bordeaux, Nice, Nanterre, l'Economat des armées, la région Occitanie etc. Nous avons aussi, grâce à un financement ADEME-Ministère de l'Agriculture, réalisé des « diagnostics juste rémunération » des agriculteurs qui nourrissent de grande villes françaises (Rouen, Lyon, Nice, Besançon...). Ils montrent sur quelques filières que certains sont rémunérés sous 1,5 smic, dont 20% à perte.



Tout ceci permet de poser un constat : **la commande publique ne protège pas encore assez la rémunération des agriculteurs.** Regardez les débats lors du projet de loi d'urgence agricole : un amendement demandant aux collectivités d'exiger le prix d'achat de la matière première pour au moins un lot stratégique a même été voté en première lecture, puis supprimé par le Sénat. Il a suscité d'autres amendements de syndicat ou formation politique. Il faudrait un pourcentage de commerce équitable obligatoire comme pour le bio. »



Jeudi 15 octobre • 14h-15h30
Le vrai coût de l'alimentation : les mécanismes de fixation des prix agricoles et alimentaires

// Le Hub, salle plénière
Précédé à 13h30 de l'**accueil républicain au cœur du Forum**, en présence d'un représentant du gouvernement, du maire de Louviers, des présidents du département de Seine-Maritime, de la Région Normandie et du président d'Agores.





DANIEL GRAS, AMI SINCÈRE ET PROFESSIONNEL EXEMPLAIRE

Daniel Gras était un pilier du conseil d'administration Agores. Retraité depuis peu, il nous a quittés brutalement le vendredi 19 juin 2026, à son domicile. Sa bienveillance, son exigence professionnelle et son humour ont marqué tous ceux qui ont eu la chance de croiser sa route.

Daniel et moi avons travaillé 12 ans ensemble. Dès le départ, je lui ai dit « élue, directeur... oublions nos postes : nous sommes faits pour travailler ensemble, avec l'objectif de proposer une restauration de qualité » ! Il a d'abord été surpris par ma posture, peu commune... et nous avons avancé dans le même sens, avec la conscience que notre réussite passait par un travail collectif. Notre cap a toujours été de permettre à toutes les personnes concernées par la restauration collective de bénéficier d'un repas de qualité. La ville travaillait déjà des produits locaux. Ensemble, nous avons accru nos approvisionnements bio de 2 % à 26 % en 12 ans.

Nous avons laissé au Mans l'image d'un binôme complice, qui travaillait main dans la main. Nous venions ensemble au Forum annuel Agores. Je souhaite plein de bonnes choses aux congressistes du 40^e Forum !

Anne-Marie Choisine,
ancienne élue en charge de la restauration à la ville du Mans

Un ami nous a quittés trop tôt ! Daniel était un ami sincère, plein de joie et d'humour. Un professionnel exemplaire aussi, reconnu pour sa sincérité et sa profonde bienveillance, qui a marqué notre association par son investissement constant.

Pilier du conseil d'administration Agores de 1996 à 2005, puis de 2015 à 2025, secrétaire national adjoint dès 2002, fidèle compagnon de route des présidents successifs, il savait désamorcer les sujets sensibles avec pertinence et humour froid. Même retraité, il est resté actif jusqu'à ses derniers jours en juin 2026.

Acteur de la première heure dans la Sarthe, il a développé en tant que délégué régional et départemental les réseaux professionnels en

multipliant les rencontres et réunions régionales au Mans, à Allonnes, Sablé-sur-Sarthe... Il a représenté Agores au plus haut niveau : engagé au Conseil National de l'Alimentation, au Comité national permanent d'éthique des abattoirs (CNEAb) dans l'association Bleu-Blanc-Cœur. Daniel incarnait ainsi parfaitement les valeurs fondatrices d'Agores : un excellent professionnel, un camarade de confiance et un ami fidèle dont le souvenir restera gravé dans les cœurs.

Christophe Hébert,
président honoraire d'Agores (2002-2024)

Cela fait plus de 20 ans que nos chemins professionnels ont croisé celui de Daniel. Plus de 20 ans d'échanges, de rencontres, de projets menés ensemble, mais aussi de discussions parfois passionnées autour d'une conviction que nous partagions : celle qu'une alimentation de qualité doit être accessible à tous. Il était depuis plusieurs années un administrateur engagé de Bleu-Blanc-Cœur. Au fil des années, nous avons appris à bien connaître Daniel, son engagement, sa curiosité, son franc-parler aussi, et cette volonté constante de faire avancer les choses. Sa disparition brutale nous laisse aujourd'hui avec beaucoup de tristesse. Nous voulons lui rendre hommage et lui dire merci. Merci pour toutes ces années à nos côtés, pour sa fidélité, sa curiosité, ses conseils et tous ces liens qu'il a contribué à créer. Merci d'avoir porté avec tant de conviction cette vision de la restauration collective que nous partageons : une restauration capable de rendre une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre. Merci Daniel, pour le chemin parcouru ensemble.

Nathalie Kerhoas, présidente de Bleu Blanc Cœur