

ESTUAIRE, VERS UNE ALIMENTATION

« SEINE »

WEBINAIRE#2 – SEPTEMBRE 2021 – SYNTHÈSE



Présentation de la régie des Deux Airlles, service commun de l'agglomération Seine-Eure

Olivier LE BARS, Directeur de la régie des Deux Airlles et représentant de l'association AGORES en Normandie

Présentation de la Régie des Deux Airlles

- La cuisine, ouverte en septembre 2008, est propriété de la ville de Louviers. Elle produit aujourd'hui près de 1 800 repas par jour assurés par un service commun créé en 2009 et géré par l'agglomération Seine-Eure. Ce service commun permet de mutualiser les moyens auprès des communes en facilitant les démarches administratives (convention simple, sans TVA).
- Le service commun a pour objectif la centralisation et la production de repas afin de satisfaire aux besoins d'écoles, de personnes âgées en restaurant ou à domicile, de centres de loisirs, de crèches etc.
- Les repas suivent les recommandations du GEM – RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) et du PNNS (Programme national nutrition santé).
- La cuisine est conçue de manière faciliter le respect des différentes normes d'hygiène et sécurité alimentaire. Elle reprend le concept « 2 Zones 2 » : une organisation en 4 zones (approvisionnement, fragilisation, préparation-conditionnement, expédition) permettant une marche en avant des produits sans que les agents aient à changer de secteur.
- L'exigence de qualité des repas de la cuisine des Deux Airlles est soulignée par la signature de la charte nationale qualité AGORES. Ainsi 3 engagements sont à honorer :
 - Rester une cuisine de village : cuisine de qualité proche des convives, assurant la promotion du patrimoine culinaire ;
 - Disposer de restaurants collectifs proposant les meilleures conditions d'accueil (acoustique, convivialité etc.) et des formations au goût ;
 - Être au service des usagers et de la collectivité.
- La cuisine travaille avec de nombreux labels (Agriculture biologique, Label Rouge, Local et de saison, Bien manger en Normandie etc.) et fournisseurs locaux situés à moins de 50 km de la cuisine.
- Depuis 2015, l'approvisionnement en bio augmente : la part d'achats en bio local a presque doublé.

Le réseau Agores

- Agores est un réseau national regroupant directeurs de cuisine collective territoriale et élus, permettant de disposer de retours d'expérience, de ressources et d'une veille réglementaire et juridique.
- Agores fait partie de plusieurs groupes de travail institutionnels (Alimentation des seniors, Conseil National de l'alimentation, Un plus bio etc.) et a engagé plusieurs partenariats et conventions auprès d'acteurs de l'alimentation durable (FNAB, Institut Paul Bocuse, CNFPT etc.).
- Les objectifs du réseau Agores :
 - Animer le réseau ;
 - Promouvoir une restauration territoriale moderne, citoyenne et engagée en matière de qualité ;
 - Faire reconnaître les compétences des personnels territoriaux ;
 - Favoriser les lieux d'échange.
- Le site www.agores.asso.fr propose notamment plusieurs ressources en ligne. Un extranet réservé aux adhérents met à dispositions des outils supplémentaires ainsi que la revue Alim & Co qui paraît tous les 6 mois.
- Agores a participé à l'élaboration de plusieurs publications (document accessible en cliquant sur la vignette) :



- Agores a participé à l'élaboration de [fiches info sur les normes de restauration collective](#)
- 1 fois par an, Agores organise la Mélodie des Mets locaux afin de valoriser les filières qualité et les circuits courts lors d'un déjeuner. L'évènement rassemble plus de 100 communes.
- La charte qualité Agores répond aux nouveaux enjeux de la loi Egalim dans un partenariat durable avec le Club des territoires bio » et « la certification Ecocert ». Cet accompagnement

permet de soutenir et dynamiser les initiatives de restauration collective bio, locales, saines et justes, et aide de nombreuses collectivités à changer leur territoire par l'alimentation.

- Exemple de l'accompagnement de Millau, en Aveyron : reportage vidéo.
<https://youtu.be/h8v9sKYQsR0>