



Mercredi
24 juin
2026

Promouvoir
la **qualité**,
fédérer les
acteurs,
partager les
expériences.

Rencontre régionale de la restauration collective Région Grand Est




INSET de Nancy
CNFPT

1 bd d'Austrasie
54 000 Nancy

LE
**GRAND
CARREAU**
métropole
GrandNancy



En partenariat avec :



Organisé par :



Programme

8h30

– Accueil des participants et café

9h00 à 9h15

– Ouverture de la journée et mot d'accueil
par **Chloé BLANDIN** – Conseillère métropolitaine du Grand Nancy, déléguée à l'autonomie alimentaire.

Présentation et animation
par **Maxime CORDIER**, Président d'AGORES

9h15 à 11h00

 **TABLE RONDE**

L'approvisionnement local et de qualité pour la restauration collective en Grand Est

– **Romuald Carrouge**

Agriculteur de la Marne, engagé en agroécologie, fournissant des légumineuses à une société de restauration collective.

– **Valérie François**

Directrice de Paysan Bio Lorrain, l'une des 3 plateformes du Réseau Manger Bio en Grand Est, au service de la restauration collective.

– **Lydie Deloffre**

Cheffe de projet stratégie globale de la restauration scolaire de la Ville de Strasbourg collaborant avec une société de restauration collective.

11h15
à 12h30



TABLE RONDE

Commande publique : comment concilier engagement durable et mise en concurrence ?

– **Intervenant DRAAF**

Présentation du paysage de la restauration collective dans le Grand Est et du clausier du CNRC.

– **Jérôme Michon**

Président de l'institut de la commande publique, « aikido juridique » et dispositifs innovants pour le choix de sa procédure de rédaction de marchés.

– **Sophie Wies**

Chargée de mission RHD Bio en Grand-Est. Retour d'expérience sur la rédaction d'un marché public sur les fruits et légumes en Alsace.



12h30 à 14h00 : **déjeuner**



PROJECTION ET ÉCHANGES

Sortie des plastiques et mise en place du réemploi en cuisine collective :

Diffusion privée du film d'AGORES la « Loi et la matière, panorama du réemploi dans les cuisines collectives de France », ou comment des cuisines centrales sont sorties du plastique par des voies différentes.

– Échange avec **Maxime Cordier**, producteur du film et **Bruno Le Saec**, Directeur du SYREC, illustration des différents procédés et dispositifs présentés dans le film.

15h30 à 17h15



TABLE RONDE

Comment créer du lien entre les différents temps et formats de sensibilisation au goût ?

– **Myriam Scemama**

Responsable partenariats et mécénat de l'École Comestible, association de sensibilisation au goût par la pratique dans les écoles sur le temps scolaire.

– **Justine Dahmani**

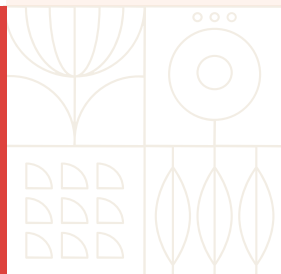
Responsable du plan alimentation durable Dijon. Présentation d'actions collectives menées entre les équipes de la cuisine centrale de Dijon et les offices.

– **Justine Pierrard**

Directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition de Reims (ManGE) – Présentation du programme Nut&S, projet scolaire autour de la nutrition, la sensorialité et la santé.



Journée dédiée
aux **agents
territoriaux** et
aux **élus**.



Inscription gratuite
Places limitées
sur IEL du CNFPT sur cnfpt.fr

Libellé :
AGORES - Les rencontres régionales
de la restauration collective
de la Région Grand Est
Code : C3RAG001
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*



Contacts utiles

Mikael ANDRÉ - *Responsable National
de Spécialité Alimentation durable,
Restauration Collective et Laboratoires*
@ : mikael.andre@cnfpt.fr

Laurianne SAVRE - *Chargée de mission
développement Le Grand Carreau / Pôle Stratégies
Économiques et Territoriales*
@ : laurianne.savre@grandnancy.eu

Maxime CORDIER - *Président d'AGORES -
Responsable de la restauration de Fontenay-sous-bois*
@ : maxime.cordier@fontenay-sous-bois.fr