

10 DECEMBRE 2020
FONTENAY-SOUS-BOIS

JOURNÉE D'ACTUALITÉ

LA LUTTE CONTRE
LES PERTURBATEURS
ENDOCRINIENS EN
RESTAURATION COLLECTIVE :
DES PISTES D'ACTIONS POUR
CHANGER NOS PRATIQUES
PROFESSIONNELLES

PROGRAMME



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

CO-ORGANISATEUR :

Fontenay-sous-Bois
une ville à vivre

WWW.CNFPT.FR
RUBRIQUE
RENDEZ-VOUS

JOURNÉE D'ACTUALITÉ

LA LUTTE CONTRE LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS EN RESTAURATION COLLECTIVE : DES PISTES D' ACTIONS POUR CHANGER NOS PRATIQUES PROFESSIONNELLES.

FONTENAY-SOUS-BOIS, LE JEUDI 10 DECEMBRE 2020,

LIEU DE LA MANIFESTATION :
MAISON DU CITOYEN ET DE LA VIE ASSOCIATIVE,
16 RUE DU REVEREND PERE AUBRY, 94120 FONTENAY-SOUS-BOIS

CONTEXTE

Les perturbateurs endocriniens sont des substances chimiques qui ont un impact sur le système hormonal. Ceux-ci peuvent avoir des effets néfastes sur la santé humaine, particulièrement suite à des expositions pendant la petite enfance et la puberté. Au quotidien, nous les côtoyons, par exemple, dans certaines denrées et contenants alimentaires. La restauration collective est ainsi largement concernée par cette problématique.

En France, l'actualité des politiques publiques (cf. la stratégie nationale de lutte contre les perturbateurs endocriniens n°2 et la loi EGalim) démontre une volonté forte des pouvoirs publics de réduire l'exposition humaine et environnementale à ces substances. Certaines collectivités, telle la ville de Fontenay-sous-Bois, mettent en œuvre des politiques locales offensives en la matière, avec au centre de leur action, la santé des usagères et usagers.

L'objectif de cette journée d'actualité est de dresser un état des lieux des connaissances scientifiques en matière de toxicité des perturbateurs endocriniens, d'appréhender les orientations fixées dans le cadre des politiques publiques mises en œuvre, d'accompagner le changement des pratiques en restauration collective et de réfléchir aux modes de communication interne et externe.

PUBLICS

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables de production, responsables qualité en restauration collective, responsables des sites de distribution.

En partenariat avec :

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale
Cuisine des Saveurs Z.A. du Pré-Pottiers 58000 Nevers

PROGRAMME

9h00 ACCUEIL DES PARTICIPANTS ET DES PARTICIPANTES

9h30 OUVERTURE DE LA JOURNEE

- **Jean-Philippe GAUTRAIS**, maire de Fontenay-sous-Bois
La politique municipale en matière de prévention des risques santé-environnement

- **Dominique PORNET RIVOIRE**, directrice CNFPT - INSET de Nancy.

ANIMATEUR :

Laurent TERRASSON, directeur de la publication du magazine de la restauration collective responsable *L'Autre cuisine*

9h50 TABLE RONDE

Connaissances scientifiques et politiques publiques

1) Les problématiques de santé environnementale liées aux perturbateurs endocriniens dans notre alimentation : connaissances scientifiques actuelles, effets et risques sur les individus, sources et présence dans notre alimentation.

2) Les orientations des politiques publiques en matière de lutte contre les perturbateurs endocriniens.

INTERVENANTS :

Didier CUGY, neurologue, association « Santé environnement France »
Anne GIGUELAY, chargée de dossier « perturbateurs endocriniens et risques chimiques liés à l'alimentation », Direction générale de la santé
Cécile LEMAITRE, adjointe au bureau « produits chimiques », Ministère de la transition écologique et solidaire

PAUSE

11h45 TABLE RONDE

Les alternatives au plastique en restauration collective

La loi EGalim établit le principe de l'interdiction des conditionnements en plastique dans la restauration scolaire en 2025. La problématique des alternatives aux conditionnements en plastique se pose donc avec acuité et mobilise l'association « AGORES » qui a réalisé un important travail de recherche-action. Quels en sont les résultats et les suites à venir ?

Des témoignages de collectivités viendront enrichir les échanges.

Trois retours d'expériences au cours de cette table ronde :

1. Présentation du Livre blanc #Acte 1

« *Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective* » : état des lieux des pratiques et expérimentations en cours (Source : AGORES)

2. Présentation du projet RECOLIM :

Le programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EgaLIM dans les cantines scolaires franciliennes. Une expérience concrète de remplacement des barquettes plastiques par de l'inox et du verre en restauration scolaire. Une première !

INTERVENANTS :

Christophe SIMON, directeur général, Syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU), Bordeaux Mérignac ; chargé de mission AGORES sur les alternatives au plastique

Bruno LE SAEC, directeur général du SYREC, Syndicat pour la restauration collective.

Emmanuel AUBERGER, Fondateur d'Uzage

■ 13h15

DEJEUNER

(OFFERT PAR LA VILLE DE FONTENAY-SOUS-BOIS)

■ 14h30 **ATELIERS**

ATELIER 1

LA QUALITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les aliments peuvent aussi contenir des perturbateurs endocriniens. Il est donc urgent de faire le choix d'un approvisionnement alimentaire plus vertueux.

Au cours de cet atelier, deux interventions auront lieu :

- Les marchés publics : une contrainte pour s'approvisionner bio et local ? Non, plutôt une chance à saisir !
- Pour lutter contre la présence de perturbateurs endocriniens, faire du bio n'est pas suffisant, il faut faire de la bio ! Mais encore ?

INTERVENANTS :

Jérôme MICHON, président de l'Institut de la commande publique, professeur en droit des marchés publics.

Maxime CORDIER, responsable du service de production de repas de la ville de Fontenay-sous-bois.

ANIMATRICE :

Sylvestre NIVET, directeur de la restauration, ville de Poitiers ; vice-président d'AGORES

La présence des perturbateurs endocriniens dans notre environnement avec leur effet sur notre santé est un sujet grave et anxiogène. Il est fondamental d'informer et de communiquer en la matière de façon adaptée en fonction des différents publics :

- en interne, les agents publics au contact des usagers,
- en externe, les parents d'élèves et les convives.

Comment communiquer de manière positive sans « faire peur » ? Quelles actions mettre en place auprès des différents publics ? Quels sont les outils à la disposition des collectivités ? C'est tout l'objet de cet atelier. Trois interventions se succéderont donnant à voir les expériences de la commune de Fontenay-sous-Bois, du Réseau environnement santé et d'un collectif œuvrant auprès des jeunes.

INTERVENANTS :

Fabienne BEAUDU, directrice du Secrétariat général au développement durable et à la ville en transition, Mairie de Fontenay-sous-Bois
Serge ROBERT, ingénieur-chercheur en retraite, trésorier du Réseau environnement santé (RES), délégué Nouvelle-Aquitaine
Francesco M. BETTI, artisan, mouvement *Génération cobayes*

ANIMATRICE :

Constance GUILLOTTE, chargée de mission développement durable, Secrétariat général au développement durable et à la ville en transition, Mairie de Fontenay-sous-Bois

■ **16h00** **SYNTHESE DE LA JOURNEE D'ACTUALITE**
Laurent TERRASSON, directeur de la publication du magazine de la restauration collective responsable *L'Autre cuisine*

■ **16h30** **FIN DES TRAVAUX**

Ressources documentaires



CERTAINES INTERVENTIONS FERONT L'OBJET D'UNE CAPTATION VIDEO
DISPONIBLES SUR CNFPT.FR.

E-COMMUNAUTÉ RESTAURATION COLLECTIVE

S'informer, partager, se former entre pairs

<https://e-communautes.cnfpt.fr/>



INSCRIPTION

Pour vous inscrire, merci de vous rapprocher du service formation de votre collectivité ([inscription en ligne](#)).
Code session : **Z2002 002**

Les frais de déplacement et d'hébergement sont à la charge de l'agent ou de son employeur.

Marion CHEVALIER

assistante du pôle Restauration collective, alimentation, laboratoires
CNFPT - INSET de Nancy,
tél : 03 83 19 22 08 – email : marion.chevalier@cnfpt.fr

CONTACT

Nathalie JOLLIOT

responsable du pôle Restauration collective, alimentation, laboratoires
CNFPT - INSET de Nancy,
tél : 03 83 19 22 23 – email : nathalie.jolliot@cnfpt.fr

Plan d'accès

Maison du citoyen et de la vie associative
16, rue du Révérend Père Aubry
94120 Fontenay-sous-Bois

