

Programme



📅 16 ET 17 DÉC 2025

📍 NANCY

Rencontres territoriales de l'action éducative et alimentation saine et durable

RENCONTRES TERRITORIALES DE L'ACTION EDUCATIVE ET DE L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

**Restauration collective et éducation : agir en synergie
dans nos territoires au service du bien manger pour bien grandir**

Contexte

L'école, le collège comme le lycée sont un pan de la vie quotidienne des élèves et de leurs familles.

La dernière crise sanitaire a mis en lumière l'importance de l'éducation scolaire dans un contexte où le bien être des élèves est préservé. Si la santé (physique et psychique) des enfants et des jeunes est essentielle au bien-être, l'alimentation de qualité en est un des piliers. Au-delà, nourrir la curiosité des jeunes sur leur alimentation, c'est les aider à comprendre le sens, le plaisir voire l'engagement du bien manger pour eux, leur famille, leur territoire et leur environnement immédiat.

Aux acteurs territoriaux de l'action éducative et de l'alimentation saine et durable d'agir ensemble pour contribuer à la réussite éducative des enfants et des jeunes en identifiant les leviers et les freins que représente l'alimentation dans l'éducation des familles et des jeunes.

Ces rencontres proposeront :

- d'appréhender les enjeux d'une alimentation saine et durable pour les familles, les élèves et les professionnels territoriaux (bien-être, climat scolaire, représentations sociales et culturelles de l'alimentation, réussite éducative des élèves, circuits courts, transition écologique, etc.).
- d'identifier les leviers disponibles (éducation au goût, pause méridienne, lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des agents, stratégie d'achat notamment avec la collaboration des gestionnaires du second degré, etc.).
- d'agir dans une dimension territoriale systémique (management des Projets éducatifs territoriaux ; Projets Alimentaires Territoriaux).

Ces rencontres seront donc l'occasion de réfléchir et d'apprendre à collaborer ensemble, notamment à travers des ateliers pour une acculturation territoriale entre ces deux secteurs professionnels.

Co-organisées avec :

- le ministère de l'Education nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
- le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
- le ministère de la Transition écologique, de la biodiversité, de la forêt, de la mer et de la pêche
- l'Association nationale des directeurs et des cadres de l'éducation des villes et des collectivités territoriales (ANDEV)
- l'Association nationale des directeurs de restauration collective (AGORES)

Publics

Acteurs de la restauration collective, avec en particulier, les services de restauration (directeurs de cuisine centrale), les directions de la commande publique et acheteurs publics, les directions du développement durable, de l'agriculture, des espaces verts, les coordonnateurs PAT, les secrétaires généraux de mairie, les directions générales des services, directions générales adjointes, directeurs et cadres éducation jeunesse, directeurs d'équipement socioculturel, responsables de structure d'accueil de loisirs.

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

Mardi 16 décembre 2025

9h30 **ACCUEIL DES PARTICIPANTS ET DES PARTICIPANTES**

Fil rouge : Guillaume PIKE, directeur de l'éducation de Vitrolles ;
Trésorier de l'Association nationale des directeurs et des cadres de
l'éducation des villes et des collectivités territoriales (ANDEV)

10h00 **OUVERTURE ET PRESENTATION DU PROGRAMME**

Nathalie POPADYAK, directrice, CNFPT - INSET de Nancy
Erwan DE GAVELLE, Direction générale de l'alimentation (DGAL)
Maxime CORDIER, président de l'Association nationale des directeurs
de la restauration collective (AGORES)
Rozenn MERRIEN, présidente de l'Association nationale
des directeurs et des cadres de l'éducation des villes
et des collectivités territoriales (ANDEV)

10h30

CONFERENCE

**L'ALIMENTATION ET L'ACTION ÉDUCATIVE :
UNE COMPLEMENTARITÉ NÉCESSAIRE ET
INCLUSIVE SUR NOS TERRITOIRES**

**1. Finalité et impacts du cadre réglementaire dans les champs
de la restauration collective et de l'éducation**

INTERVENANT :

Erwan DE GAVELLE, Direction générale de l'alimentation (DGAL)

**2. Comment se joue la transversalité dans les collectivités
entre alimentation et éducation ? Que disent les conduites
de projets éducatifs territoriaux (PEDT) dans la
restauration scolaire ?**

INTERVENANT :

Yannick BOYER, directeur Enfance Jeunesse - Petite Enfance -
Restauration Collective ; pilote du Projet Alimentaire Territorial,
Communauté de communes Bresse Haute Seille

Animateur de la conférence (à définir par l'ANDEV)

11h45 **PRESENTATION DU CADRE DE TRAVAIL EN AGORAS**

12h00 **DEJEUNER PROPOSE PAR « TIM ET BASTIEN »**



Tim & Bastien, c'est une restauration éducative et solidaire :
« Bien manger, c'est déjà apprendre :
pour une alimentation bio, locale et engagée ! ».

12h00 - 13h30

VILLAGE DES INITIATIVES ALIMENTAIRES ET EDUCATIVES

Cliquez sur le logo et accédez au site Internet dédié



STAND DES ORGANISATEURS : CNFPT, ANDEV ET AGORÉS

13h30

AGORAS (Possibilité de participer à 2 agoras ; inscription sur place le jour J)

AGORA 1

LA VÉGÉTALISATION : UN EVEIL SENSORIEL ET EDUCATIF

Comment intégrer les nouvelles contraintes nutritionnelles à la cantine ?

Marie-Noëlle HAYE, directrice de la restauration collective, diététicienne, Ville de Villejuif ; vice-présidente du groupe de travail « Nutrition » du Centre national du registre du commerce (CNRC)

Comment évoluent les représentations des enfants et des jeunes et comment accompagner les familles ?

Mickaël DUBOIS, Direction de la restauration, Ville de Saint-Denis

Un exemple de végétalisation des repas

Nicolas MADET, directeur de la cuisine centrale de Bègles, Ville de Bègles

ANIMATEUR :

Mikaël ANDRE, responsable national de spécialités Alimentation durable et restauration collective (CNFPT)

AGORA 2

LE LIEN ENTRE PRODUCTION ALIMENTAIRE ET EDUCATION

Avec la question du « comment on travaille avec les grands fournisseurs ? »

Comment penser le lien entre la récolte des potagers pédagogiques et l'assiette des enfants à la cantine ?

Gilles PEROLE, adjoint au maire en charge de l'enfance - éducation - alimentation, Mouans-Sartoux ; coordonnateur du chef de projet Alimentation durable, Université Côte d'Azur ; co-président du groupe de travail « Alimentation, restauration scolaire » de l'Association des maires de France (AMF)

« Un approvisionnement local au service de l'éducation : la légumerie comme école buissonnière alimentaire »

Stéphane DELAZZER, directeur de la légumerie de la Métropole de Dijon.

L'exigeante collaboration entre les collectivités territoriales et les gestionnaires d'établissements publics locaux d'enseignement (EPL)

Bérengère LEMAITRE, responsable restauration collective, Département de la Charente-Maritime

ANIMATEUR :

Maxime CORDIER, Président d'AGORES et responsable restauration de la Ville de Fontenay-sous-Bois

AGORA 3

ÉDUCATION AU GOUT

Éducation du goût en France : évolution, ou révolution ? Un peu d'histoire ...

Christophe HEBERT, directeur du pôle Education – Restauration - Loisirs, Ville de Harfleur (de 1992 à 2025), Président honoraire d'AGORES

Une école du goût comme levier éducatif

Audrey NABONNE, responsable du service Réception, actions éducatives et école du goût, Ville de Colomiers

Un territoire en transition au service du goût pour tous

Cindy DELVOYE, directrice de projet Transition écologique, Ville de Villejuif

ANIMATEUR :

Yoann GOLE, conseiller formation Alimentation - restauration, délégation régionale CNFPT PACA - Corse

AGORA 4

UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE À LA CROISÉE DES CHAMPS ALIMENTAIRE ET ÉDUCATIF ?

Pourquoi élargir l'éducation au goût du temps méridien aux autres temps éducatifs ? Le dispositif « Chouette cantine » catalyseur d'initiatives

Michaël CURIE, directeur de la cuisine centrale de la Ville de Dijon
Justine DAHMANI, responsable du plan alimentaire durable de la Ville de Dijon

Quel pilotage transversal pour un travail pluri disciplinaire ? Exemples de collaboration des collèges en Auvergne-Rhône-Alpes avec le Réseau Marguerite

Noémie CLERC et Morgane MOREAU, co-coordinatrices du Réseau Marguerite, cultivons ensemble un monde plus juste !

Quelles sont les clés de réussite dans les projets d'animation pour acculturer les enfants sur l'importance de l'alimentation ?
(en attente contact par ANDEV)

ANIMATEUR :
NN., représentant de l'ANDEV

18h00 **FIN DE LA JOURNEE**

Mardi 17 décembre 2025

8h30 **ACCUEIL DES PARTICIPANTS ET DES PARTICIPANTES**

8h45 **« CAFE DES PROS » - PETIT DEJEUNER CONVIVIAL - ÉCHANGES DE PRATIQUES**
FACILITATRICE : Anne ABA PEREA, conseillère en innovation pédagogique, CNFPT – INSET Nancy

9h30

**CONFERENCE
INSPIRANTE**

CITATION :

« LA CUISINE FRANÇAISE EST LA SEULE À ÊTRE PASSEE DU STADE D'ALIMENTATION A CELUI DE CULTURE. »

JEAN FRANÇOIS REVEL, PHILOSOPHE

**LE MODÈLE FRANÇAIS DE RESTAURATION
SCOLAIRE : UNE FAÇON DE FAIRE SOCIÉTÉ
AUTOUR DE NOTRE ÉDUCATION A
L'ALIMENTATION ?**

Vision de New York City

Katie MACKENZIE MS, RD, Executive Director Mayor's Office of Food Policy, City of New York
ou **Christopher TRICARICO**, Executive Director Mayor's Office of Food Policy, City of New York

Vision de l'Italie

Maurizio MARIANI, director Eating Food of Turin

Vision sociologique

Philippe CARDON, maître de conférences, HDR (Habilitation à diriger des recherches) de sociologie à l'Université de Lille, chercheur associé au laboratoire Alimentation et Sciences Sociales (ALISS), Institut national de la recherche agronomique (INRA)

ANIMATEUR :

Maxime CORDIER, Président d'AGORES et responsable restauration de la Ville de Fontenay-sous-Bois

11h30 **CLOTURE DES RENCONTRES**

Information & Inscription

Pour les agents territoriaux, merci de vous rapprocher du service formation de votre collectivité pour vous inscrire ([inscription en ligne](#)). Code session : SXRTG 001

Code structure : 46 ; code stage : SXRTG ; code session : 001, soit **46 SXRTG 001**

Pour les agents non territoriaux, nous vous invitons à compléter et transmettre ce formulaire (*en ligne prochainement*).

A l'issue de votre inscription, vous recevrez une confirmation par mail.

Marion CHEVALIER, assistante de spécialités Alimentation, Restauration collective, Laboratoires et Culture

Tél. : 03 83 19 22 08 - marion.chevalier@cnfpt.fr

Monia APPARU, assistante de spécialités Culture, Action éducative

Tél. : 03 83 19 22 39 - monia.apparu@cnfpt.fr

Contacts

Mikaël ANDRÉ, responsable national de spécialité Alimentation durable, Restauration collective et Laboratoires

Tél. : 03 83 19 22 58 - mikael.andre@cnfpt.fr

Catherine TANGUY, responsable nationale de spécialité Action éducative

Tél. : 03 83 19 22 36 – catherine.tanguy@cnfpt.fr

Actualisé le 02/10/2025