

# Visio technique « Achat public et alimentation durable »

Le 13/11/2020

09h00

Web

Le réseau régional des Acheteurs Publics Responsables en Hauts-de-France (APuRe HDF), co-animé par la Communauté Urbaine de Dunkerque et le Cerdd, organise en visioconférence une matinée technique "Achat public et alimentation durable". Au programme : plénière sur la loi Egalim + 6 ateliers thématiques. Rdv le vendredi 13 novembre matin !

La loi du 30 octobre 2018 "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous" (dite "loi **EGALIM**"), comporte de nombreuses mesures pour la restauration collective. Celles-ci traitent à la fois de la **qualité alimentaire** (proposer au 1er janvier 2022 au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques), de la **disparition du plastique**, de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, de la composition des menus ou encore des **externalités environnementales des achats alimentaires...**

C'est aux acheteurs publics que revient la tâche de mettre en œuvre ces dispositions au sein des structures de restauration collective dont ils ont la responsabilité, avec parfois la consigne **d'intégrer les réalités agricoles et les potentiels d'approvisionnement locaux** dans une logique de développement territorial. Autant de défis qui appellent coopération, partage d'expériences et de bonnes pratiques !

« Achat public et alimentation durable », **une matinée technique** pour échanger et progresser avec les expert.es en région Hauts-de-France. RDV le vendredi 13 novembre de 09h à 13h !

## au programme

**09h - Accueil / Présentation du réseau APuRe - CERDD & Communauté Urbaine de Dunkerque**

Intervenants :

- Emmanuel Bertin, Directeur du **CERDD**
- Jean-François Montagne, Vice Président de la **Communauté Urbaine de Dunkerque** à la transition écologique et à la résilience
- Clovis Sabau, **Communauté Urbaine de Dunkerque**

**09h30 - Plénière d'introduction - présentation des principales dispositions de la loi EGALIM :**

- État des lieux de la restauration collective à partir d'un cas particulier : le Dunkerquois
- Retour sur la Loi Egalim et son implication pour la Commande Publique
- Les produits bios en restauration collective
- Comment introduire le localisme dans l'achat public alimentaire

Intervenant-es :

- Mélanie Bruneval, **Communauté Urbaine de Dunkerque** (synthèse de l'étude sur la restauration collective)
- Amélie Mathiron, Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, **DRAAF Hdf**
- Jean-Christophe Caroulle, Responsable de la commande publique chez **Communauté urbaine de Dunkerque**

**10h45 - Ateliers #1**

- Les possibilité d'**intégrer l'approvisionnement local** dans les marchés (avec Xavier Verquin, directeur de la restauration de **Lys-lez-Lannoy**)
- Le rôle que peut jouer **l'ESS** dans la restauration collective (avec Pascal Desreumaux chargé de mission commande publique responsable à l'**APES**, Jean-François Strub, moniteur d'atelier en restauration chez **Papillons Blancs** et Jean-Bernard Schoonheere, chef de Cultures Maraichage Bio à l'**AFEJI**)
- La **lutte contre le gaspillage** : quels outils dans les marchés publics ? (avec Eliane Métreau, animatrice Dynamique Climat à l'**ADEME** Hdf et Sandrine Varlet, ingénieure territoriale à la **ville de Roubaix**).

**11h45 - Ateliers #2**

- **L'après plastique** dans la restauration collective (avec Marie Bouchez, responsable pôle territoire chez **AproBio**, Cathy Gautier, directrice chez **Groupement régional Qualité Alimentaire** et Maelle Delabre, agronome à la **Chambre d'agriculture du Nord-Pas de calais**)
- **L'anticipation**, l'évaluation fine des besoins et **la gestion des approvisionnements** : compatible avec l'achat local ? (avec Sylvestre Nivet, Vice Président à l'association nationale des directeurs de la restauration collective **AGORES**) et Christine Rousseau, Présidente du **réseau Restau-co en région HDF**)
- L'approvisionnement **de qualité (bio / labels...)** (avec Marie Decima, chargée de mission environnement au **CERDD**, Sophie Rosblack, chargée de mission Alimentation, Santé, Restauration Collective chez **Bio en hauts de France** et Christophe Demeyer, chargé de missions en restauration collective à **Amiens Métropole**).

**12h50 - Retour en plénière conclusive**

**>>> Les inscriptions sont closes**

## **LE réseau des Acheteurs Publics Responsables**

Le **Réseau des Acheteurs Publics Responsables** en Hauts-de-France [APuRe HDF](#) a pour but d'**alimenter** et **diuser** les principes et **bonnes pratiques** d'une **commande publique durable** auprès de tous les acheteurs publics de la région. Le réseau a été lancé début 2019 sous le parrainage de l'Observatoire Régional de la Commande Publique (ORCP) et avec le soutien du Ministère de la Transition Écologique et Solidaire. Il participe aux activités de l'inter-réseaux « [Commande Publique et Développement Durable](#) ».

**Retrouvez les capitalisations des précédents ateliers du réseau APURE :**

- [Atelier "Achats publics, coût global & coût du cycle de vie"](#), du 6 novembre 2019
- [Webinaire "Sortie de crise : le rôle de la commande publique responsable"](#) du 28 mai 2020

## **Inscriptions "Matinée technique Achat public et alimentation durable"**

[Cliquez ici](#)