

➤ **18 H 30 : Accueil**

➤ **18 H 45 : Conférence**

- **Les caractéristiques du service public de la restauration scolaire**
- **Les questions à se poser avant d'opter pour un mode de gestion**
- **Les différents modes de gestion envisageables**
 - ✓ **La gestion en régie directe**
 - ✓ **La gestion en régie autonome ou personnalisée**
 - ✓ **La délégation de service public**
 - ✓ **Le marché public**
 - ✓ **Les formules mixtes**
 - ✓ **La gestion mutualisée avec d'autres collectivités**
- **Bio, Développement durable et Équilibre alimentaire :**
 - ✓ **Bio et développement durable : panorama de la situation actuelle dans la restauration en France**
 - ✓ **Contenu des obligations du GEMRCN**
 - ✓ **Quelles solutions pour maîtriser les coûts et maintenir, voire augmenter la qualité des repas servis aux enfants ?**
 - ✓ **Modes de passation des commandes, groupements d'achats, modes d'élaboration des menus, fournisseurs de proximité et/ou produits de l'agroalimentaire,...**
- **Questions / réponses**
 - **20 H 30 : Cocktail**

INTERVENANTS

- **Christophe FORCINAL, Avocat au sein du Département Droit Public du cabinet FIDAL Le Mans**
- **Henri BOUTBOUL, Conseil en restauration collective, Cabinet Questions de Bon Sens**

La restauration scolaire est une préoccupation constante des collectivités qui comptent un ou plusieurs établissements scolaires sur leur territoire. La multiplication des normes de qualité, des contraintes administratives et des risques d'accident alimentaires en est principalement responsable.

Se pose en premier lieu la question du mode de gestion de ce service public :

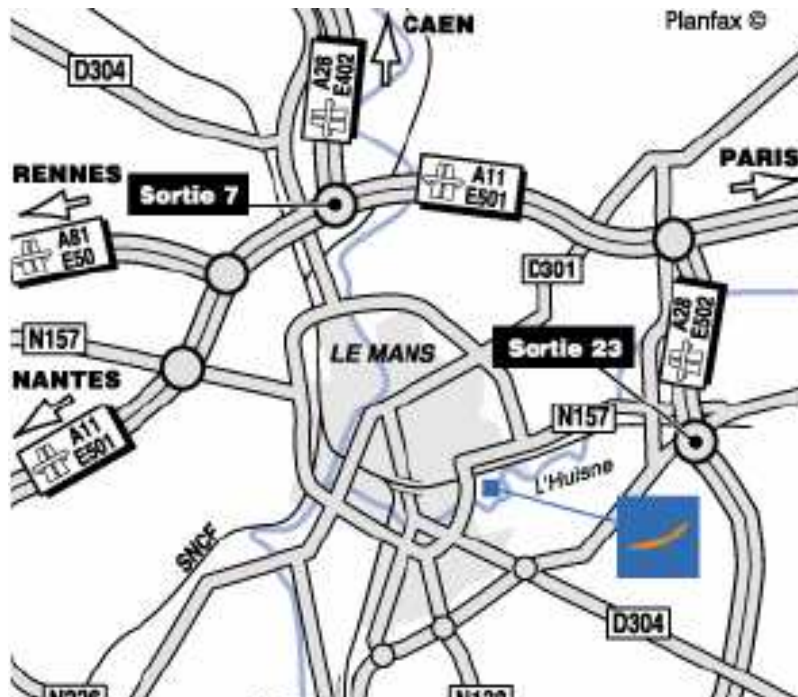
- gérer en régie directe ou déléguer le service à une entreprise ?
- en cas de gestion déléguée, doit-on opter pour une délégation de service public ou pour un marché public ?
- comment rédiger son cahier des charges ?
- si des investissements sont nécessaires, a-t-on intérêt à les faire financer par le délégataire ?
- peut-on opter pour une formule « mixte » combinant gestion en régie et prestations de services extérieures ?
- comment peut-on mutualiser le service avec d'autres collectivités (commune, département, région) ?

Se pose en second lieu la question des enjeux de la restauration scolaire face à l'introduction du bio, à l'équilibre nutritionnel et au développement durable :

- l'introduction du Bio dans les menus: de quelle manière et à quels coûts ?
- Comment concilier Bio et développement durable?
- Quels impacts attendus de l'application des contraintes préconisées par le GEMRCN?

L'Association des Maires et Adjoints de la Sarthe et les Cabinets Fidal et Questions de Bon Sens vous proposent un tour d'horizon juridique et technique de cette problématique récurrente qu'est la gestion des services de restauration collective.

Hôtel NOVOTEL LE MANS EST
BD Robert Schuman
Les Sablons
72100 LE MANS



INVITATION CONFERENCE

QUEL MODE DE GESTION POUR LES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE ?

LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE FACE A L'INTRODUCTION DU BIO, L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL ET LE DEVELOPPEMENT DURABLE.

LE MANS
11 FEVRIER 2010
18H30
HOTEL NOVOTEL LE MANS EST