

Compte-rendu du comité technique du 15 novembre 2016

Présents : Mmes et MM.

Julien MERLE

Jean-Pierre TRUCHOT

Alban DUMAS

Jean-Marc SABATIER

Marie-Josée ZORRILLA

Béatrice ALESTRA

Pierre MANFREDI

Paule ROUSSEAU

Maire

Adjoint au maire

Conseiller municipal

Conseiller municipal

Professeur des écoles retraitée

Chef d'entreprise

PRJN

Référente A21

Excusés : MM. Stéphane VIAL 1^{er} Adjoint - Marc GABRIEL Adjoint au maire – Jean COLLADO PRJN - César DEMERET DGS – Joseph JACQUIN-PORRETAZ Directeur Naturoptère -

Monsieur le Maire ouvre le comité et propose de faire le point sur les ateliers.

Atelier de travail événementiel et lien social (8 novembre 2016 17 h 30) : étaient présents Julien MERLE Maire – Stéphane VIAL 1^{er} Adjoint – Marie-Josée ZORRILLA, Béatrice ALESTRA et Jean-Marc SABATIER.

Organisation de la 1^{ère} table ronde du 22 novembre prochain de 20 h 30 à 22 h salle du Moulin.

Le flyer a été distribué dans les écoles, et mis à disposition à la bibliothèque, au Naturoptère, au CLSH, à la crèche. Les affiches ont été posées sur ces sites, à la mairie, dans les commerces et à la salle du Moulin. Le compte rendu de cette réunion est joint à celui-ci.

Le Maire rappelle que pour faire connaître l'Agenda 21, le rythme d'un « événement par mois » semble idéal. Octobre : peinture à la farine, Novembre : 1^{ère} table ronde, Avril : rue de tous les possibles. En décembre, il semble difficile d'ajouter un événement à ceux qui se passent déjà sur la commune.

Paule rend compte de deux propositions faites à la commune qui permettront de programmer deux événements l'un en janvier et l'autre en février :

- le CEDER propose une ballade thermique. Les animateurs expliquent aux participants où se situent en général les ponts thermiques dans les habitations et leur impact sur les consommations d'énergie. Ensuite au cours d'une ballade (à proximité de la salle et sur des bâtiments divers) l'animateur montre et commente ce que filme la caméra thermique. Le groupe retourne en salle et le CEDER s'appuie sur les constats effectués pendant la ballade pour expliquer les causes de déperdition de chaleur, proposer des solutions éventuelles et quelles aides peuvent être versées selon les travaux nécessaires. Cette « ballade thermique » pourrait se faire en décembre ou janvier.
- EDF propose « une information gratuite "éco-gestes" pour les habitants de la commune. Par an, les éco-gestes permettent une économie entre 3 et 10 % sur la facture EDF et cela sans faire de travaux. Ces conseils sont utiles pour tous mais aussi pour les plus démunis. ». Il serait possible de programmer cette réunion en février. EDF peut venir, un samedi matin ou en semaine à partir de 18 h Il faudra tenir compte des vacances de février 12 au 26 février pour notre zone.

Il était prévu une table ronde sur le jardin, Béatrice propose d'en ajouter une sur l'alimentation ou de remplacer celle du jardin par une table ronde alimentation.

Atelier espaces verts : Jean COLLADO et Marc GABRIEL travaillent sur le repérage des zones à fleurir pour préparer au mieux la rencontre avec Mme ROLLAND du CAUE. La date de ce premier atelier n'est pas encore arrêtée.

Atelier cantine :

Un compte rendu de la première réunion de cet atelier est joint à celui-ci.

M. le Maire indique que la réunion a permis de se recentrer sur des objectifs qui semblent réalisables et qui tiennent compte de la situation concrète de la commune plutôt que travailler sur des objectifs impossibles à atteindre.

Béatrice explique en effet que ce qui ressort des différents points abordés montre que le passage au bio semble compliqué d'abord pour des questions pratiques.

Se posent d'abord la question du bâti par lui-même et le devenir intercommunal de la commune.

M. TRUCHOT souligne aussi qu'actuellement avec les moyens (place, outils...) dont disposent les cantinières et la production de plus de 200 repas par jour ne permet d'envisager des tâches supplémentaires comme de l'épluchage par exemple.

M. le Maire aborde lui la question du devenir de cette cuisine. Un projet d'agrandissement du réfectoire primaire avec une construction d'une cuisine plus grande aussi est à l'étude. Les coûts sont à évaluer et la comparaison avec des livraisons de repas (qui peuvent être bio) déjà préparés doit être faite.

Des visites sont programmées : Cairanne qui depuis quelques mois a recruté un jeune cuisinier, VAISON qui sert 95 % de repas bio.

Ces visites permettront non seulement de rencontrer les cuisiniers mais aussi de visiter les cuisines et de voir comment elles sont agencées.

La rue de tous les possibles : une personne du comité technique participera aux réunions préparatoires de Plantes rares et jardin naturel.

Un débat s'instaure sur la gratuité pour les exposants. Il serait possible d'envisager de faire payer les exposants qui vendent leurs produits au tarif du marché hebdomadaire. Les associations viendraient gratuitement.

Comme l'an dernier le marché resterait un marché bio. Y a-t-il la place pour les « locaux » ? Le comité semble d'accord pour les accueillir et dans ce cas, il faudra que la confusion soit impossible entre bio et local traditionnel (emplacements différents).

M. MANFREDI demande si une le comité était représenté au débriefing PRJN. Béatrice était présente et a fait un compte rendu (*qui vous a été retransmis par mail le 15/11/2016*).

Questions diverses :

Julien indique que les ateliers doivent être ouverts aux personnes de l'extérieur sans que les groupes aillent au-delà d'une dizaine de personnes. Marie DUFFRENE qui a manifesté le souhait de rejoindre l'atelier restauration, intègre donc bien ce groupe.

Par contre pour l'instant la composition du comité technique ne bouge pas.

Pour mémoire : dernier comité technique 2016 : mardi 13 décembre 2016

Ci-dessous compte-rendu de réunion atelier « manifestations » établi par Béatrice.

Présents : Julien, Marie-Josée, Béatrice, Jean-Marc

Excusée : Paule

PREPARATION TABLE RONDE DU 22/11/2016

INTRO :

Bonjour à tous,

Nous sommes réunis ici, dans le cadre de l'AG21 pour partager des trucs et astuces afin de simplement moins polluer.

Un petit mot sur l'AG21 ; cela signifie l'agenda du 21ème siècle. Les agendas 21 locaux, comme le nôtre, sont nés lors de la Conférence des Nations Unies, tenue à Rio en 1992, d'où découle une convention signée par 150 Chefs d'Etat.

Il s'agit d'un ensemble de recommandations concrètes en faveur du développement durable.

Nous allons donc prôner une démarche éco-responsable pour réorganiser son quotidien dans le but de diminuer nos déchets, avec des actions facilement réalisables avec un peu de bonne volonté.

Trouver et décider cette nouvelle organisation, chacun à son rythme et selon ses possibilités, aura 3 impacts majeurs pour chacun d'entre nous :

- réduire ses déchets,
- faire des économies, (déjà en allégeant sa poubelle, puisque ce service va nous être bientôt facturé au poids),
- avoir la satisfaction d'agir pour un monde meilleur, pensons à nos enfants !

Maintenant nous allons procéder à un tour de table. **TOUR DE TABLE**

LE MOT DU MAIRE

PLAN (sera écrit au tableau, avec + de détails)

LES COURSES : Avoir son matériel de course toujours prêt, kit « à pied », kit « à vélo », kit « en voiture »

LA MAISON : cuisine / salle de bain / produits d'entretien /

DIVERS: pubs (pesée « in live » des journaux récupérer par copines) // vêtements / eau / boissons / piles / fêtes / enfants

En conclusion, nous vous proposons : NOS 10 DEFIS : ça suffit le gâchis ! En choisir 1 ou plusieurs ou les 10 !

1) Avant tout achat se poser les questions suivantes :

-ai-je vraiment besoin de cet objet? -puis-je le trouver d'occasion? -puis-je me le faire prêter? (d'où l'importance d'avoir des amis, voisins...) -puis-je le louer? (si je dois très peu m'en servir) -

sinon, puis-je le trouver de fabrication locale ou française ? (toujours privilégier la qualité à la quantité, par ex : les cintres en bois, inusables...)

2) ne plus accepter un seul sac plastique

3) acheter un maximum en vrac avec ses « kits courses » : par ex ; le fromage, une fois coupé, le faire déposer délicatement dans sa boîte en plastique, les œufs dans boîte en carton, les légumes dans son filet, etc...

4) acheter mon prochain vêtement d'occasion

5) composter tous mes déchets organiques

6) utiliser un « Stop pub »

7) remplacer les gels douche par un savon (sans emballage, encore mieux!)

8) organiser une fête sans vaisselle jetable (gobelets, couverts, bouteilles, serviettes)

9) à la prochaine panne d'un appareil fonctionnant à pile, prévoir de le remplacer par un appareil mécanique (ex : pèse-personne,), ou manuel (ex : lampe, presse-purée, moulin à légumes ...)

10) prévenir de chaque défi et de son évolution, par mail, en parlait autour de soi

MATERIEL :

A amener par Béa :

- Tableau noir – Recto : le plan / Verso : les défis
- Balance mécanique / journaux reçu dans boîtes aux lettres voisines / Stop publication
- Lampe manuelle – paniers et divers pour courses -savon/gel douche
- Bouilloire électrique /tisanes /gâteau

A amener par Marie-Jo :

- Vidéoprojecteur
- Bouilloire électrique /tisanes /gâteau

A amener par Jean-Marc : -

- Bouilloire électrique /tisanes /gâteau

Ci-dessous compte-rendu de réunion atelier restauration et de visite à CAIRANNE établis par Béatrice.

CR REUNION CANTINE DU 09/11/16

Présents : Julien, Alban, Patricia, Isabelle, Bérengère, Béatrice

Excusés : Jean-pierre, Stéphane

les autres villages :

- VAISON 500 repas en BIO : scolaire + personnes âgées :
2 repas dans le mois sans viande.

Prix du repas 2,50 euros

une visite de Patricia et d'Alban est prévue prochainement

- VILLEDIEU 60 repas – partiellement en Bio

- CAIRANNE pas en Bio, mais recherche de produits frais et démarche intéressante, voir compte-rendu visite d'Isabelle et Béa du 28/10/16.

prix du repas 2,50 euros

- CAMARET 285 repas

-STE CECILE utilisent un « code couleur » - pas viande tous les jours-

ETAT DES LIEUX SERIGNAN :

Nombre de repas :

50 pour les vacances, Toussaint 10 jours, février 10 jours, Pâques 10 jours, fermé 2 semaines à Noël, - (50 X 30 jours) = 1500 repas

100 l'été, fermé 2 semaines – (100 X 5 jours) X 6 semaines = 3000 repas

216 repas/ jour sur 4 jours = 864 X 36 semaines = 31104 repas

60 le mercredi X 36 semaines = 2160 repas

soit un total de 37764 repas à l'année, à vérifier.

Bérengère va nous donner tous les chiffres courants. (fournitures, matière, nettoyage, entretien etc...)

Le personnel :

2 cantinières : Marie-thé et Florence

Sandrine de l'AIPE vient établir les menus

l'espace :

la cuisine fait environ 50 m²

-il faudrait investir dans du matériel : cellule de refroidissement, maintien au chaud, four plus grand, mais on a un problème de surface.

L'espace manque pour préparer les plats, le four est trop petit

Il faudrait 2 chariots, étant donné le nombre de repas, il n'y a pas assez de place sur 1

et c'est trop lourd, d'autre part, quand c'est liquide, comme une soupe, ça déborde.

commission cantine :

contexte difficile, Bérengère et Julien déplorent que la commission cantine tourne aux « règlements de compte ».

Bérengère suggère la venue d'un pro pour établir des menus équilibrés, elle a aussi vu avec César des possibilités de formations pour les cantinières, peut-être faut-il penser à un chef cuisinier ?

Sur la question du coût des repas,

Bérengère explique : avec les cantinières elles se sont aperçues que les marchands proposent des produits « à qualité identique, mais 25 % moins cher » c'est faux, ce n'est pas bon.

Si on analyse les restes : les déchets, on s'aperçoit qu'on peut compter environ 50 cts de plus par repas.

On pourrait légitimement augmenter le prix du ticket, rapport à l'introduction déjà effective, de pâtes, yaourt et baguettes bio

Patricia suggère d'utiliser un jeune en service civique, ce qui ne reviendrait pas cher à la commune et pourrait aider les cantinières (nettoyage, taillage des légumes, plonge..)

Les cantinières doivent passer prendre le pain avant de prendre leurs services à 7H30.

Projet cantine pour 2018:

Il y a un projet d'agrandissement du réfectoire, il nous faut bien réfléchir pour pas investir trop vite ou 2 fois.

accepter l'existant sur du court terme, faire avec ce qu'on a, et le faire évoluer sur du moyen terme, voir ce que l'on peut intégrer avec les moyens du bord.

Patricia suggère la visite d'un expert pour aménager la cuisine, le sens de circulation, la sortie des plats

Julien dit attention à l'investissement si c'est pour changer de cantine dans un avenir... plus ou moins proche...

Julien montrera les plans de l'étude de l'agrandissement du réfectoire, la prochaine fois, et demandera à l'archi de lui soumettre un projet cantine (si pas de surcoût de l'étude).

Fait-on le choix d'une « vraie cuisine » ou d'un passage pour réchauffer et servir, avec le portage d'une cuisine centrale de qualité ? En sachant qu'il est possible que la CCAOP s'attribue la restauration collective.

Il nous faut aborder tous les problèmes organisationnels à résoudre, avant que de parler de restauration bio. Prochaine réunion : mercredi 30/11 à 20H30
ci-dessous retour d'expérience Cairanne,

CAIRANNE :

- Nbre de repas = 120 scolaires + 12 extérieurs (pers. Agées, service communal)
- 1 cantinier
- Il aimerait 1 personne de plus pour le nettoyage dans l'idéal
- 2 autres personnes s'occupent du service,
-
- **APPROVISIONNEMENT :**
- En frais pour les légumes de saison demande du temps,
- Œufs en bouteille,
- Oignons, petit pois, champignons et haricots verts en surgelés,
- Maïs, cœur de palmier, et ananas pour salade de fruits, pois chiches en boîtes,
- Viande en frais et Française, avec des centrales d'achats, sauf pour le veau,
-
- **CUISINE :**
- Pour cuisiner avec ces produits, cela ne demande pas plus de travail mais une autre organisation, le cantinier (*j'ai oublié son prénom...*) a mis 2 mois pour trouver un rythme et son organisation,
- Le taillage prend beaucoup de temps
- Il a aussi fait procéder à des investissements de matériel comme :
- Un maintien au chaud,
- Une éplucheuse,
- Un gros presse purée
- Une grosse essoreuse à salade
-
- **REPAS :**
- La formule est entrée, plat, dessert
- Il estime plus facile et moins cher d'acheter les salades entières et de les trier avec la grosse essoreuse, lavée avec eau de javel pour répondre aux règles d'hygiène
- Il essaie de s'adapter au goût des enfants : par ex : les haricots verts sont servis très cuits, les purées moitié pomme de terre, moitié autres légumes (courge, brocolis) sont bien acceptées,
- Il crée des tartines ratatouille/mozzarella, dessert à la fraise Tagada,
- il leur cuisine blanquettes, porc au caramel, feuilletés (à part la pâte) – tartes aux pommes, mousse chocolat, panacotta
- Il y a eu des retours d'assiette pour les poissons, mais maintenant il leur fait manger en les « noyant » dans une sauce faite maison, avec du riz,
- Vinaigrette faite maison