

Jeudi 15 avril à 19h à la salle des fêtes de Montpeyroux

Monsieur Christophe MARCETEAU, Président de la commission.

Présents : Christophe MARCETEAU, Alexandre DURDILLY, Sébastien GAILLARD, Marine RENARD, Chantal BOUILLET, Hélène DONADIER, Aurélien DUFEU, Caroline MAZIÈRES, Jean BARRAUD, Christiane ESCLASSE, Aurélie MINAUD, Romain LUSTRIAT, Dominique POINTET, Gilbert DE MIRAS, Alain DUQUENOY.

Objet : Projet alimentaire du territoire :

- Compte rendu des délibérations des communes
- Préparation et validation du questionnaire pour :
 - Identifier et répertorier les ressources
 - Quantifier les besoins
 - Fixer les objectifs

Monsieur MARCETEAU procède à l'appel.

Il fait un point sur les délibérations validées par les 18 communes et le SIVOS et précise que tout le monde est d'accord pour lancer l'étude.

Monsieur MARCETEAU explique l'objectif de la réunion est de travailler sur la proposition de questionnaire qu'il a envoyé par mail.

Il donne lecture du questionnaire et invite les élus à intervenir pour la moindre modification, précision ou suppression :

- ✓ Madame RENARD :
 - rajouter le nombre d'enfants Hors CDC
 - répertorier les ressources de chaque entreprise qui fournissent déjà les communes en plus de celles qu'elle pourrait éventuellement fournir
- ✓ Monsieur DE MIRAS rappelle que l'objectif n'est pas de faire de la concurrence aux producteurs mais de compléter ce qu'ils ne pourraient pas produire.
- ✓ Monsieur MARCETEAU précise qu'il convient de répertorier les besoins et les ressources actuelles puis voir ce que les entreprises pourraient produire.
- ✓ Monsieur DE MIRAS propose d'aller voir comment fonctionnent les restaurants scolaires bio à Montpon et Belvès.
- ✓ Monsieur LUSTRIAT ne comprend pas l'objectif de ce projet car il n'était malheureusement pas présent lors de la première commission.
Monsieur MARCETEAU fait un bref résumé et l'invite à voir le compte-rendu de cette réunion.
- ✓ Monsieur DUFEU propose de faire le même questionnaire pour les AHPAD afin de pouvoir également proposer la même chose.
Monsieur MARCETEAU répond que si déjà à la fin du mandat, toutes les cantines scolaires de notre CDC cuisinent des fruits et légumes bio, alors l'objectif sera atteint.

- ✓ Monsieur LUSTRIAT demande pourquoi ne pas se rattacher à Montpon qui a déjà un collège 100% bio.

Monsieur MARCETEAU rappelle que la CDC n'a pas la compétence scolaire, que cela est de la compétence de la commune et que la CDC souhaite être un facilitateur pour porter ce projet et le mettre à disposition de toutes les communes du territoire. Il rappelle qu'il faut se concentrer sur le local, le bio pour nos enfants au niveau des fruits et légumes et se concentrer sur notre objectif.

Monsieur MARCETEAU clôture la séance en précisant que le questionnaire retravaillé ce soir sera envoyé à toutes les mairies, maires, SIVOS, SIRP et délégués de la commission « Développement Durable » la semaine 17 et qu'il faudra faire un retour pour le 20 mai. À la suite de cela, une synthèse sera faite avant d'être présentée en commission, au Bureau et au Conseil Communautaire afin de déterminer s'il est judicieux ou non de créer une régie intercommunale.

Il demande s'il y a des volontaires pour préparer la synthèse des questionnaires avec lui et se proposent :

- ❖ Madame POINTET
- ❖ Monsieur LUSTRIAT
- ❖ Monsieur DUFEU
- ❖ Monsieur DURDILLY

La séance est levée à 20h55.

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

FICHE D'IDENTIFICATION

Commune de

Enquête réalisée par :

- Nom : Fonction :
➤ Nom : Fonction :

École et restaurant scolaire de rattachement :

.....

Nombre d'enfants de la commune rattachés à ce dernier :

Nombre d'enfants hors commune rattachés à ce dernier :

Nombre d'enfants hors CDC rattachés à ce dernier :

Nombre d'enfants de la commune rattachés à un autre restaurant scolaire :

Dont : à :

Dont : à :

Dont : à :

Dont : à :

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE SUR LA COMMUNE *(une fiche par entreprise, artisan de la commune)*

(Productions de légumes, fruits, pains, céréales, légumineuses, viandes, poissons, volailles, œufs, fromages...)

Nom et adresse de l'entreprise : _____

☐ Exploitation agricole individuelle

☐ Exploitation agricole sociétaire (GAEC, EARL, SCEA, etc)

☐ Entreprise de transformation alimentaire (boulangerie, fromagerie, etc)

Intéressée par une démarche collective : ☐ oui ☐ non ☐ ne sais pas

☐ déjà dans une démarche collective

Type de production :

☐ Conventiennelle ☐ En conversion ☐ Biologique ☐ Autre (à préciser) _____

Prévision de conversion biologique, année prévue : _____

Production de produits agricoles alimentaires et/ou transformés déjà fournie ou envisagée pour le compte de la collectivité :

Produit	Quantité (kg)		Nombre (pièce)		Saisonnalité
	Déjà fournie	Envisagée	Déjà fournie	Envisagée	

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de

Communes rattachées :

Enquête réalisée par :

- Nom : Fonction :
- Nom : Fonction :

Responsable restaurant scolaire :

- Nom :

Structure du restaurant scolaire (RS) :

- Nombre d'agents :
- Chef-Cuisinier :
- Aide cuisinier :
- Service :
- Surveillant :
- Fonction mixte : Préciser :

Nombre d'élèves dans l'établissement :

Nombre d'enfants inscrits au RS :

Nombre d'adultes inscrits au RS :

Nombre de repas moyen par jour (hors crise sanitaire) :

Nombre de repas moyen par an (hors crise sanitaire) :

Coût du repas total : _____

❖ Part de la collectivité : _____

❖ Tarif réglé par les familles (si différence préciser ex : maternelles, primaires) :

➤ _____

➤ _____

❖ Tarif réglé par les adultes : _____

Portions différentes en fonction de l'âge : ☐ OUI ☐ NON

- Si oui préciser : _____

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

Fonctionnement du RS :

- Type cuisine : ☐ sur place ☐ centrale
- Méthode de gestion : ☐ directe ☐ concédée
- Faites-vous le service à table ou self : _____
- Avez-vous une démarche de sensibilisation au gaspillage ? : ☐ oui ☐ non
si oui, depuis quand et quelle est votre démarche (à détailler) ?

Concernant cette sensibilisation au gaspillage, vous diriez que vos résultats sont :

- ☐ conforme à vos attentes ☐ moyen ☐ non conforme

- Avez-vous une démarche de revalorisation des déchets (compost, nourriture pour les animaux, etc.) : ☐ oui ☐ non
si oui, depuis quand et quelle est votre démarche (à détailler) ?

- Avez-vous mis en place des menus végétariens, si oui à quelle fréquence ?

- ☐ 1 x par semaine
☐ 1 x par mois
☐ Autre :

Sinon, pourquoi ? _____

- Avez-vous mis en place des menus bios, si oui à quelle fréquence ?

- ☐ 1 x par semaine
☐ 1 x par mois
☐ Autre :

Sinon, pourquoi ? _____

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

LES ACHATS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Montant total HT des achats alimentaires des trois dernières années (hors crise sanitaire) :

- 2017 : _____ € HT
- 2018 : _____ € HT
- 2019 : _____ € HT

Répartir les montants d'achats dans le tableau ci-dessous selon vos approvisionnements :

	2017	2018	2019
Local direct producteur et /ou transformateur	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Local direct revendeur, (épicerie, boucher, ...)	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
GMS Locales (Leclerc, Intermarché, Carrefour, ...)	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Grossiste	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Centrale d'achat	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Autre	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

Pouvez-vous répartir les montants d'achats dans le tableau ci-dessous selon les produits ?

	2017	2018	2019
Viandes	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Volailles	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Charcuterie	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Produits de la mer et pisciculture	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Fruits frais ou transformés	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Légumes frais, transformés, congelés et conserves	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Produits laitiers et oeufs	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Pain	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Epicerie (pâtes, riz, lentilles, huiles, biscuits, ...)	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :
Autres	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :	Montant : Si bio % :

Objectifs :

- Identifier et répertorier les ressources
- Quantifier les besoins

Pouvez-vous détailler les quantités achetées à l'année légumes ? (Qu'ils soient frais, transformés, surgelés ou en conserves.)

Si oui, remplir le tableau ci-dessous :

Légumes	2017	2018	2019
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :
-----	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :	Quantité (kg) :
	Nombre :	Nombre :	Nombre :