

**Commune de Paillet**

## **Comité Consultatif « Environnement et Développement Durable »**

---

**Réunion du 10 décembre 2008, mairie de Paillet.**

*Etaient présents* : Françoise Cittone, Patricia Chamayou, Emmanuel Corcket, Cécile Ducassé, Sylvie Duleau, Elisabeth Fossey, Jérôme Gauthier, Dominique Henry, Berthy Lhommelet, Guillemette Majesté, Pascal Magne.

---

### **Introduction d'aliments bio à la cantine.**

Intervention de Françoise Cittone, présidente de l'association "Bioservice", Barsac.

L'Association « Bioservice » a pour objet la promotion de l'Agriculture Biologique.

La commune de Barsac propose déjà des aliments biologiques dans sa cantine scolaire, à raison d'un repas biologique par mois.

Le prix du repas était de 1,86 Euros en 2005 à Barsac, et de 2,14 Euros en 2008. Un repas biologique servi à Barsac coûte 2,90 Euros. A titre indicatif, le repas coûte 2,14 Euros aux familles pailletonnes, et 1,90 Euros à partir du troisième enfant. Les parents d'élèves pourraient être réticents à un coût supplémentaire de repas lié au passage en alimentation biologique.

Les cantines doivent respecter des normes contraignantes qui les incitent souvent à passer par de grands circuits de distribution, tels que la Société de Restauration d'Aquitaine (cf site Internet : restauration collective).

Le passage à une alimentation biologique en cantine scolaire demande :

- une volonté politique de la part des élus ;
- l'adhésion des parents d'élèves ;
- l'adhésion des cuisinières ;
- une sensibilisation des enfants.

A Paillet, le contexte semble très favorable :

- le Conseil Municipal a voté à l'unanimité l'introduction d'aliments biologiques en cantine scolaire et accueil périscolaire (Conseil du 19 décembre 2008) ;
- cette initiative a été effectuée suite à une demande de Parents d'Elèves Elus ;
- les cuisinières sont tout à fait ouvertes à cette initiative sous réserve que l'on fournisse un réseau de producteurs et que les produits répondent aux normes de traçabilité ;
- la sensibilisation des enfants (et des parents) reste à faire.

SIVAM Bio du Gard : restauration collective du Centre de Loisir Sans Hébergement depuis 1992, appuyé sur un réseau d'agriculteur = réseau « Racine ». Un kit « manger bio en restauration collective » existe sous forme d'un classeur.

6 types d'aliments peuvent être définis: entrée, légume, viande, fromage, dessert, pain. L'objectif dans un premier temps serait d'arriver à introduire au moins 5% de type d'aliments biologiques à l'horizon mars 2009 sans modification de tarif. Puis, 5% supplémentaires toujours sans modification de tarif en juin 2009. Objectifs chiffrés d'introduction d'aliments biologiques indispensables à avoir pour progresser dans cette voie.

Une première étape peut-être la substitution d'un aliment « conventionnel » par un aliment « bio » : pain, poulet, etc... Puis, des menus moins riches en protéines animales (remplacées par des protéines végétales) pourraient être envisagés dans un second temps. Ceci impliquerait des changements de types de menus.

Cahier des charges : soutenir et structurer une agriculture locale, en s'approvisionnant dans un rayon de 100 km. Se mettre en relation avec des AMAP (Jardin de la Citadelle) pour trouver de nouveaux producteurs locaux..

Il faudrait envisager une formation professionnelle pour les cantinières. Essayer de le structurer à l'échelle de la Communauté de Communes.

Etoffer le Carnet de Fournisseurs : pour l'instant, pain, fromages frais et yaourts de chèvre, poulets, viande de porc.

A Cérons, poisson bio et sauvage.

Goûter bio + fruits de saison également à prévoir pour les enfants de l'Accueil Péri-scolaire.

Afficher les menus de cantine sur le site internet de la mairie, en indiquant les aliments biologiques (mention « bio »).

Etude financière plus fine à effectuer pour passer au-dessus de 10% de biologique.

## **Discussion sur les actions à mener en collaboration avec l'association "Habitat-Santé-Environnement".**

**Consultez le site de l'association pour mieux connaître le champs de leurs compétences (<http://www.hsen.org/>).**

Non traité par manque de temps.

## **Point sur les dossiers en cours.**

**Questions diverses - Constitution de groupes de travaux sur des dossiers prioritaires.**

## Aménagement de l'aire de loisir.

Création du groupe de travail mixte « Voirie-Urbanisme » et « Environnement - Développement Durable » : Animateur Berthy Lhommelet.

- Dominique Henry, Elisabeth Fossey se déclarent volontaires pour y participer, en plus des élus.
- Réunion prévue le 5 janvier 2009 à 19 heures. Elaboration du cahier des charges de l'aménagement.

## Sentier pédestre.

Cf groupe de travail précédent.

Mettre en valeur le village par la remise en valeur du petit patrimoine le long du trajet. Sentiers existants (balisés losange bleu, bornes départementales jaunes et vertes). Couplage avec l'inauguration de l'aire de loisir.

Bornes explicatives du sentier. Texte par monument (association historique).

## Aménagement Foyer Rural.

Chaudière au fioul connaît apparemment quelques soucis. Possibilité de prévoir une chaudière bois pour le futur.