

Compte rendu commission Cantine du 8 janvier 2016

Prochaine réunion le vendredi 29 janvier à 15h à la Mairie

Présents : Pascaline Bizet, Laetitia Cochard, Joël Barry, Evelyne Niveaux, Lydie Deyrieux, Anne-Sophie Vadez, Bruno Lejeau.

Ordre du jour :

- Précision du dernier compte rendu par Laetitia
- Bilan de l'entretien La Bio d'ici,
- Questionnaire cantine

1) Point sur l'entretien téléphonique avec La Bio d'ici

C'est une association de Chambéry, qui est une plate-forme de producteurs bio locaux. Ils peuvent fournir des repas complets mais nous sommes une petite structure, cela n'est donc pas avantageux pour nous car ils ne peuvent pas conditionner en si petite quantité. Par contre, ils conseillent davantage l'introduction d'un seul produit Bio ou produit local à la fois (légumes, ou produits laitiers ou les céréales).

Le montant minimum de chaque commande est de 110 €

310 € pour être franco de port et sinon c'est 1 € de frais de port

La livraison est assurée le jeudi

Se pose la question du stockage de la cuisine et sa configuration : Joël propose de venir visiter la cuisine pour se rendre compte du matériel et de l'agencement. Laetitia est tout à fait ok surtout que suite à sa formation sur l'hygiène et sécurité des transformations seraient à faire. Joël propose l'intervention d'un spécialiste en lien avec le passage du contrôleur de l'eau, c'est normalement gratuit (Savoie Labo 04 79 25 37 25) (Joël).

2) Formation :

La bio d'ici propose des formations au personnel de cantine, il faut voir le coût. Laetitia est partante pour une formation. (Avait demandé deux formations sur les secours en cantine, et l'équilibre alimentaire. Anne so voit avec la mairie pour la formation).

La formation envisagée serait celle proposée par Adabio. Elle est sur 2 jours avec le 1^{er} jour la visite d'une ferme, puis un chef qui explique tous les aliments. Le 2^{ème} c'est uniquement de la pratique. Mais cette formation fait ne fait pas partie de celle proposée par les organismes de formation et serait donc payante. A voir suivant le prix.

Il est également nécessaire de se renseigner qui, lors des horaires périscolaires, possède le PSC1 ou le diplôme de Secourisme au Travail. (Anne So).

3) Questionnaire :

L'objectif principal du questionnaire : connaître l'opinion des familles sur l'introduction de produits bio ou/et locaux à la cantine. **Anne-So** nous envoie un questionnaire à modifier et adapter.

Pour la prochaine fois :

- affiner le coût d'un repas pour être au plus près du montant réel et pouvoir ainsi faire une simulation d'un repas bio/local. **Joël** à un logiciel qui permet de faciliter le calcul des coûts des repas, des proportions. Laetitia voit avec Joël.
- Valider le questionnaire par mail entre tous pour juste avoir à le relire pour validation
- Recontacter la Bio d'Ici pour essayer de caler un rendez-vous avec Christine Viron (06 08 35 55 75)