

Réunion avec GDAB mardi 11 mai 2021

Maxime et Lucie et Jean Delavergne, Catherine Chenivresse collectif Châteauroux DEMAIN
GDAB 36 : Chloé Hert, (salariée responsable restauration Hors Domicile), Véronique Gouron, maraîchère, Biocentre : Laure AMOURIQ, Chargée de Mission Alimentation,

Laure Amouriq, chargée de mission alimentation hors domicile pour bio centre régional, en appui sur les 6 départements de la région pour la restauration hors domicile (scolaire), avec volet accompagnement à la rédaction des marchés publics. Ses coordonnées : 06.12.47.81.38, alimentation@bio-centre.org

Sait faire des appels marchés public : il y a des mots clés et des arrangements possibles pour les lots. Le mot « biologique » est porteur, il renvoie à un cahier des charges, le mot « local » ne renvoie à rien de construit, (sinon la géographie)... (Article sur « le bio c'est pareil que le local. »..)

Questions fréquentes : Est-ce qu'on a la production ? quelle production on peut mettre en place ?

« Biocoop restauration », adapté à la restauration collective, permet de suppléer aux manques pouvant exister au départ. Ville qui dit qu'elle a peur de ne pas avoir les volumes, et qu'elle ne soit pas livrée, construction progressive de la production locale et pour assurer la livraison, avoir un palliatif par « biocoop restauration ». Travail sur plusieurs années.

Encore faut-il que la collectivité mette ses marchés sur la table et qu'il soit possible de les travailler. 20 % des acquisitions peuvent s'effectuer de gré à gré, ce créneau peut être utilisé.

Ensuite travailler avec des groupements de producteurs

La Plateforme « réseau manger bio » existe sur tout le territoire, sauf en région centre val de loire.

Plateforme qui permet de gérer les appels d'offres : cela fait monter les coûts pour des producteurs dispatchés.

Véronique Gouron, maraîchère sur poulligny saint pierre : restauration collective qui l'intéresse de près pour santé des enfants, et impact sur environnement. C'est souvent une histoire de personne, sur Le Blanc tout a changé. Le Blanc soumis aussi à la commande publique mais cela est possible. Commandes régulières de la mairie en passant par Gaïa (lieu de vente de produits bio, géré avec les producteurs locaux, sur Le Blanc)

Dans une démarche de x% bio, on ne peut pas tirer les prix vers le bas, il est important de constituer ses menus différemment.

Formation des chefs de cuisine, pour éduquer les convives, et les équipes de cuisine. Changement de la cuisine centrale et entreprise qui gère la cuisine ?

Même si une commune fonctionne avec la liaison froide, ce qui est le pire, on peut avancer pas à pas, sur comment on fait accepter les produits, la présentation. Un cuisinier, salarié de BioCentre, peut former le personnel. Pascal VEAULIN, Chargé de Mission Alimentation, 02 38 26 10 66 / 06 22 37 20 54

alimentation1@bio-centre.org

Demande de Jean : argumentaire pour arriver au 100% bio
Dordogne, sud ouest plus dynamique pour cela
Comment ils ont réussi : le conseil départemental a été très clair sur les objectifs ;
Aucune collectivité en région centre ne semobilise, sauf à Chambray les Tours (installation d'un maraicher bio) première région agricole de la région centre, mais aucune communication là-dessus pour le moment car c'est compliqué.
Poitiers : pas vraiment d'avancée sur la restauration, déclaratif mais pas quantifiable.
Bourges : difficultés aussi pour avancer, malgré le changement de CM

Châteauroux :

GDAB36 (Chloé) a contacté la mairie pour mettre bio dans les cantines,
Juillet 2019 : premier RDV Hugon, Babot / Emmanuel Bourgiy, Laure Amouriq, Chloé Hert
Présentation du travail du GDAB et de l'accompagnement possible par Biocentre

Début 2020 pas de retour de la ville, resollicitation du GDAB, deuxième rendez-vous, avec invitation à un repas. Diagnostic de la cuisine n'a pas été fait : le GDAB a proposé d'aller visiter la cuisine ; mais cela n'a pas pu se faire. Suite à ce rendez-vous, un devis précis de l'accompagnement possible, réparti sur 3 ans, a été renvoyé à la mairie.

Mais jamais de retour. Les techniciens avaient pourtant l'air motivés. Diététicienne de la ville qui était prête à se former.

Il n'y a pas eu d'informations concrètes de la part de la ville, GDAB et Biocentre ont été coupés en plein vol. Aucune information sur les produits achetés, où, quel volume, dans quel lieu, la légumerie on ne sait pas, quelle formation des personnels.

Un groupe technique de travail aurait dû exister, mais aucune information.

Projets existant sur le département

Un PAT Brenne Pays castelroussin devait se faire, mais fonctionnent maintenant séparément

Brenne qui va avoir un Projet Alimentaire Territoire, et un autre PAT devrait être fait sur Pays castelroussin. (Stagiaire qui fait le diagnostic : Audrey TEOH)

PAT validé par état et région, et financements qui découlent de la concertation.

Il existe aussi un PAT sur la comcom Issoudun

GDAB : demande qu'un groupe de travail se mette en place au niveau de la commune, et souhaiterait participer à une réflexion qui montrerait un vrai engagement, pour apporter son expertise sur la cuisine, la production, les légumes etc.

Chtx Demain : Demander quelles sont les asso, les organismes qui ont été contactés ?

Demande de transfert du dossier que le GDAB a fourni à la ville et c'est OK.

Proposition de reprendre RDV avec Mr Hugon et services, et s'il ne se passe rien demander

RDV à mr Averous.

Cela est à rediscuter avec la commission cantine.

Proposition de monter un dossier avec prospection sur plusieurs années.

Prendre RDV ave mairie du poinçonnet qui fait bio et toute cuisine par salariée.

Prendre contact avec cagette et fourchette.

Propositions :

Réunion chateauroux demain avec groupe cantine

Lecture du dossier du GDAB, prise de contact ave le Poinçonnet, prise de contact cagette et fourchette, et autres acteurs locaux à voir

Revenir vers GDAB pour faire re réunion et voir si on rencontre Hugon en sollicitant le soi disant groupe de travail auquel on n'a jamais participé, ou si on contacte averous/

Pour averous : deux volets : ville : salariés la légumerie et cuisine, ou groupements de commande pour agglo

Voir aussi pour contacter la commission cantine de la ville et solliciter les parents qui y siègent, et voir si on peut y être, pour intéresser les salariés.