

Compte rendu de la commission cantine du 1^{er} février 2023

Présents : Véronique Morin, David Briand, Mireille Maspeyrot, Karin Rabefarihy, Pascal Faideau, Nathalie Viaud, Jean-Marc Livolsi, Véronique Duquerroux, Johanna Lescastreyres, Patrick Belot, Kévin Gomez, Laurence Simonnet, Marc-Antoine Dehousse, Bénédicte Bourdereau

Il n'y avait pas d'ordre du jour, il n'était prévu que le contrôle des menus.

Patrick Belot nous a expliqué la mise en place du potager communal à La Chapelle-Moulière. Une convention a été signée avec Vienne Agrobio. L'an dernier, 250kg de pommes de terre, 25kg de patates douces, beaucoup de courges et des courgettes ont été récoltées.

Marc-Antoine Dehousse, chargé de mission à Bio Nouvelle-Aquitaine a exposé les résultats de l'audit effectué sur la cantine de La Chapelle-Moulière et sur le budget d'approvisionnement en denrées alimentaires du SIVOS. Cet audit avait été demandé par la mairie de La Chapelle Moulière, en réponse à un appel à projet de la Région.

L'audit sur les achats a été réalisé sur le mois de septembre 2022. Ce mois est particulier car les cuisiniers ont dû faire le réassort pour le début de l'année. Il y a eu 7300€ d'achats avec 49% de produits bruts.

Il a suggéré de faire des essais pour voir l'intérêt de prendre de la viande de qualité en pesant la viande avant et après cuisson. Le surcoût lié à l'achat de viande bio est moindre si on peut acheter moins de viande crue pour une même quantité de produit fini.

Il nous a parlé de la coopérative Mangeons bio ensemble (SCIC), qui permet de se fournir en bio local de Poitou-Charentes et sinon grâce à biocoop restauration. Il y a un franco de commande de 350€ pour une liste d'achat sur une période de 3 mois.

Selon ses calculs, nous achetons actuellement 3% de bio. Passer à 16% de bio n'entraînera qu'une augmentation de 2,5% du coût d'achat.

Il existe un logiciel de gestion de la restauration scolaire appelé Nona. Il permet entre autre de remplir directement la déclaration annuelle pour la DRAAF.

Ensuite nous avons visé les menus pour avril, mai, juin et juillet.

Il n'y a pas eu beaucoup de corrections. Certains menus du jour ont été passés en 4 composantes au lieu de 5. Ce sont certains jours où une entrée à plus de 15% de matières grasses était prévue. En effet, cette entrée n'a pas d'intérêt nutritionnel et son économie permet d'acheter un autre produit de meilleure qualité.

Certaines composantes de menu ont été modifiées pour pouvoir s'approvisionner plus en local. Nous cherchons à changer de fournisseurs de produits frais. Ceci a pour conséquence que nous ne pouvons pas nous approvisionner en certains ingrédients si nous passons à plus de local. Par exemple, pas de concombre en avril mais des betteraves.

Le fait de chercher à se fournir plus vertueusement implique également d'autres contraintes. En effet, il n'est pas rentable pour les producteurs de livrer dans les trois cantines. Il va falloir s'organiser pour que plusieurs personnes puissent aller chercher les légumes et les fruits. Pour l'instant, nous sommes en phase de rodage donc seule Bénédicte BOURDEREAU s'est déplacée pour aller chercher les produits et les livrer dans les 3 cantines, le temps de prendre en compte les contraintes liées à cette organisation. Plusieurs personnes se sont portées volontaires pour participer à cet approvisionnement.

Nous avons demandé aux cuisiniers s'ils avaient besoin de matériel. Nous allons étudier les prix de moulins pour faire la purée de légumes en grande quantité.