

## **COMITE CONSULTATIF ENVIRONNEMENT DU 26 NOVEMBRE 2014**

### **Présents :**

Anne-Cécile REUS  
Régis AUDIBERT  
Marie-Christine DELOGU-HAMELIN  
Jean TENDEIRO

Bertrand AMILHAT  
Laëtitia POIDRAS  
Olivier METGE  
Sandrine VANOVERTVELDT  
Denis LAIRON  
Michèle REYNIER  
Rita POLGE

### **Excusés :**

Céline ROMANI-PREVOTEAU  
Monique CECCALDI  
Baise LECLERC

### **PRESENTATIONS**

Après un tour de table où chacun se présente et exprime ses attentes, on retient surtout :

- La volonté de faire avancer rapidement le dossier « cantine ».
- Une grande motivation du comité pour discuter de toutes les questions d'aménagement de notre cadre de vie (notamment alternatives au « tout bétonné »).
- Des projets déjà réfléchis concernant la semaine sans pesticides.
- Un intérêt pour la question du traitement des déchets verts.
- Le souhait de faire le point concernant le bilan de l'action visant à supprimer l'usage de pesticides sur la commune.
- Etc.

### **CANTINE**

Cette question n'est pas nouvelle, puisqu'elle a déjà été discutée de nombreuses fois dans la commission environnement élargie du dernier mandat (trop souvent sans effet selon certains). Il faut maintenant passer à la « phase opérationnelle », ceci étant facilité par l'intervention de Mylène MAUREL du Parc du Luberon lors d'une réunion courant novembre avec les cantinières de Cucuron.

Denis LAIRON souligne que le passage en bio de nombreuses cantines dans les collèges et lycées de la région est soit déjà réalisé, soit en voie de réalisation.

A noter que notre cantine participe depuis le début au projet avec le Parc « De la Ferme à ta cantine », ce qui devrait faciliter la transition, nos cantinières étant déjà sensibilisées par cette problématique. Des produits frais sont déjà cuisinés.

Concernant la méthode : tout d'abord, analyse financière fine du projet (analyse des factures et comparatif en remplaçant par des produits bios et locaux). Pour cela, se rapprocher de la plate-forme de vente de La Tour d'Aigues pour avoir leurs prix et les produits qu'ils proposent).

Consultation de divers sites internet conseillés par Denis LAIRON.

Il semblerait qu'il n'y ait pas de surcoût notable lié à ce mode de consommation. Il conviendrait toutefois de modifier les habitudes alimentaires ; par exemple davantage de protéines végétales et moins de protéines animales, consommation accrue de produits frais.

Le choix de l'approvisionnement et des partenaires (plate-forme, producteurs) semble déterminant des prix.

Parallèlement, nous allons demander un exemple de menus à la cantine de Cadenet, qui est presque à 100% bio, afin de les comparer aux nôtres et de voir s'il faut les modifier (aide de la diététicienne du Parc possible). Rendu de ce travail prévu début 2015.

Présentation du projet chiffré au Conseil Municipal.

Si validation du principe, travail avec les cantinières afin d'adapter les menus, le temps de travail, les fournisseurs, etc.

A noter que le ticket de cantine à Cucuron est le moins cher de la région (2 euros), et qu'il sera de toute façon réévalué, avec ou sans bio.

## **DIVERS**

Etant donné l'heure avancée, nous n'avons pas le temps de traiter des autres sujets, qui feront l'objet d'une réunion ultérieure. Cependant, certaines idées ressortent de nos échanges :

- Organiser un jour de collecte pour les pesticides détenus par les particuliers, qui bien souvent ne savent pas qu'en faire.
- Organisation d'une conférence pour la semaine sans pesticides du 20 au 30 mars 2015, donnée par un expert des perturbateurs endocriniens, et éventuellement Frédéric RATTO pour le traitement bio contre la mouche des oliviers. Viser plus les agriculteurs ?
- Idée : commission « menu » avec les parents de la cantine, comme au collège ? Attention à respecter la législation.
- Jardins partagés : essayer de grouper avec le compostage collectif, un broyeur ?