

CONSEIL MUNICIPAL DE VOUZAN

PROCÈS VERBAL

Séance du 11 septembre 2019

Le conseil Municipal de cette commune dûment convoqué, s'est déroulé en session ordinaire au lieu ordinaire de ses séances, sous la présidence de Monsieur Thierry Hureau, Maire.

Date de convocation : 10 octobre 2019.

Nombre de conseillers en exercice : 14

Présents : Kévin Branlé, Yvette Fontaneau, Christian Geardrix, Thierry Guillaume, Steeve Joly, Marie Mounier, Jean Rémond, Christophe Trillaud

Excusés : Guillaume Périn, Joëlle Lemouzy, Hélène Joly (pouvoir à Steve Joly).

Absents : Romane Patenotre.

Est également présente Nathalie Montigny en qualité de secrétaire.

Le quorum est atteint.

La séance débute à 19H35. Il est ensuite procédé selon l'ordre du jour.

Ordre du jour

- Désignation d'un secrétaire de séance
- Approbation du Procès-verbal de réunion du 11 Septembre 2019
- Tarif eau SEMEA - information
- Tarif SPANC - information
- Tarif Assainissement Collectif - information
- Achat à l'euro symbolique de la parcelle EMERY de la voie communale n°117
- Vente à l'euro symbolique de la parcelle HUGHES de la voie communale n°117
- Reclassement et modification de l'assiette de la voie communale n°117
- ATD16 - Mise en ouvre des nouveaux barèmes
- Adhésion « Bien Manger à l'École » - Délibération
- Achat des terrains de William GAROT - Délibération
- Taxe d'aménagement - délibération
- Décision modificative n°2 du budget primitif 2019
- Questions diverses

Désignation d'un secrétaire de séance

Pierre Léger est désigné secrétaire de séance.

Approbation du Procès-verbal de réunion du 11 Septembre 2019

Contre : 0

Abstention : 2

Pour : 9

Tarif eau SEMEA – information

Monsieur le Maire présente les travaux réalisés, les analyses et les nouveaux tarifs de la SEMEA.

→ 19h55, arrivée de Pierre Léger

Tarif SPANC – information

Monsieur le Maire présente les tarifs des contrôles des assainissements non collectifs de GrandAngoulême.

Les tarifs n'évoluent pas entre 2018 et 2019.

Tarif Assainissement Collectif – information

Monsieur le Maire présente le rapport annuel de l'assainissement collectif de GrandAngoulême.

Prix global eau potable + assainissement collectif pour un abonné consommant 120 m³			
	1er jan 2018	1er jan 2019	évolution
Part de l'exploitant			
du service d'eau potable	132,99 €	135,96 €	+2,23 %
de l'assainissement collectif	0,00 €	0,00 €	
Part de la collectivité			
pour le service d'eau potable	27,55 €	27,55 €	0,00 %
pour l'assainissement collectif	200,92 €	200,92 €	0,00 %
Agence de l'eau			
Redevance de pollution domestique	39,60 €	39,60 €	0,00 %
Redevance de modernisation des réseaux de collecte	30,00 €	30,00 €	0,00 %
Autre tiers			
pour le service d'eau potable	9,00 €	9,00 €	0,00 %
pour l'assainissement collectif	0,00 €	0,00 €	
TVA			
pour le service d'eau potable	11,50 €	11,67 €	+1,42 %
pour l'assainissement collectif	23,09 €	23,09 €	0,00 %
Total TTC			
pour le service d'eau potable	220,64 €	223,78 €	+1,42 %
pour l'assainissement collectif	254,01 €	254,01 €	0,00 %
TOTAL TTC GLOBAL	474,65 €	477,79 €	+0,66 %

Achat à l'euro symbolique de la parcelle EMERY de la voie communale n°117

La voie communale n°117 n'est pas dans son tracé officiel (Cadastre). Les opérations proposées permettent de régulariser la situation.

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Vente à l'euro symbolique de la parcelle HUGHES de la voie communale n°117

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Reclassement et modification de l'assiette de la voie communale n°117

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

ATD16 - Mise en oeuvre des nouveaux barèmes

La facturation des services et prestations devient forfaitaire.

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Adhésion « Bien Manger à l'École » - Délibération

Monsieur le Maire propose d'adhérer à la Charte « Bien Manger à l'École » (document en annexe 1).

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Achat des terrains de William GAROT – Délibération

Les terrains visés viendront s'ajouter aux terrains appartenant à la commune envisagés pour la construction du lotissement prévu par le PLU. La proposition est de 1980 m² à 7 €/m² soit 13860 € hors frais d'acte.

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Taxe d'aménagement – délibération

La Taxe d'Aménagement sur la commune est fixée par délibération du 21/11/2011 à 4 %. Cela se situe dans la moyenne des communes de taille équivalente.

Après étude approfondie, Monsieur le Maire propose de baisser à 2,5 % la taxe d'aménagement sur la zone 1AU du PLU pendant 3 ans.

Monsieur le Maire propose également d'exempter de taxe d'aménagement les abris de jardin de moins de 11 m².

Contre : 0	Abstention : 0	Pour : 11
------------	----------------	-----------

Décision modificative n°2 du budget primitif 2019

Point retiré de l'ordre du jour.

Questions diverses

- Repas de Noël pour les enfants : L'Orée du Périgord à Feuillade a été consultée, ils n'ont pas de disponibilité à cette date.
- Transport à la demande : Les nouveaux horaires vont être affichés aux arrêts (École, Maison Neuve et Mirande) et sur le site internet de la commune.
- Wifi4Eu : Travaux commencés
- Arrivée d'un camion-pizzas chaque jeudi sur la place du marché à partir du 7 novembre.
- Thierry Hureau sera absent le 11 novembre.

Plus rien n'étant à l'ordre du jour, la séance est levée à 22H17.



« **Bien manger** à l'école C'est l'affaire de **ma commune** »



© www.cb-concept.fr

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

A Un projet alimentaire partagé

La dimension participative du projet permet aux différents acteurs de se rencontrer, de connaître et partager les points forts et faibles du service de restauration, de se sentir concerné et impliqué par le projet alimentaire.

→ Création d'un socle commun pour travailler ensemble.

Elu-es / gestionnaire-s / cuisinier-es / personnel de salle / enseignant-es / animateurs-trices TAP/ enfants - parents / diététicien-ne / fournisseurs-producteurs / conseils de citoyens et de développement / comités de quartier /

Il suffit cependant de quelques acteurs motivés pour s'engager et amorcer le projet, d'autres s'investiront au fur et à mesure.

LA CONCERTATION ET LA COMMUNICATION de toutes les personnes impliquées dans le projet alimentaire de la commune, interviennent à toutes les étapes :

- **Etat des lieux/lancement de la démarche « Bien manger à l'école »**
- **Plan d'actions**
- **Bilans et évaluations**
- **Diffusion et valorisation des actions menées par une stratégie de communication à élaborer** (exemple : dans des prospectus, des journaux, des bulletins municipaux, une page sur internet, etc.)



Objectifs

- Créer un **cadre de dialogue** convivial et constructif.
- **Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne** du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- **S'autoévaluer** pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- Prévoir des **temps de formations et d'échanges interprofessionnels** en interne et/ou en externe.



B L'art de cuisiner



Objectifs

- Favoriser le « **fait maison** » à hauteur de 80% de la prestation¹.
- **Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne** du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- **S'autoévaluer** pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- Prévoir des **temps de formations et d'échanges interprofessionnels** en interne et/ou en externe.

¹. Entrées, plats et garnitures sont concernés.

Une majorité de plats servis est préparée sur site ou sur la cuisine centrale approvisionnant les satellites rattachés.

Un plat « **FAIT MAISON** » est un plat entièrement cuisiné sur place et mettant en œuvre une transformation et une valorisation des produits bruts ou surgelés (non cuits et non transformés), et ce pour les différentes composantes du repas : entrées, plats et garnitures.

Dans le cas de recettes composées, on parle de « fait maison » quand plus de 50 % (au grammage) des ingrédients mis en œuvre sont bruts ou surgelés.

Le « **fait maison** » permet de valoriser, auprès des convives, le **métier et la technique** des personnes qui élaborent les menus et cuisinent les plats.

Les **formations et les échanges interprofessionnels** permettent au personnel d'acquérir et de partager des techniques et des savoir-faire.

La **préparation et la qualité des repas sont soignées et en permanence améliorées.**



C L'éveil alimentaire

Le service de la restauration scolaire offre aux enfants un repas complet et équilibré¹ mais il a aussi une **MISSION ÉDUCATIVE**, il permet :

- **d'améliorer leurs connaissances** sur les différentes dimensions de l'alimentation : **sociales, culturelles, nutritionnelles et environnementales**,
- de leur apprendre à **connaître les aliments et leurs particularités (saisonnalité, variétés...)** ;
- de leur apprendre à **utiliser et affiner leurs sens**, de prendre le temps de s'arrêter sur la couleur, l'odeur et la texture de ce qu'il mange ; le repas à l'école participe ainsi à **l'éducation au goût** ;
- **d'éduquer les enfants à la santé** par l'alimentation (comportement alimentaire sain, diversité et équilibre entre manger et bouger) ;

- **d'encourager les enfants à être curieux** et impliqué pour qu'ils diversifient leur alimentation (contrer la néophobie, faire remonter aux parents des envies...).

Les produits et les recettes évoquent des savoir-faire et des spécialités régionales (de proximité ou d'autres régions françaises et du monde). **Ils mettent en valeur des patrimoines culinaires**².

La restauration scolaire est donc un support pour préserver et cultiver la connaissance de ces patrimoines culturels et immatériels.

1. Les menus sont validés par un-e diététicien-ne. Ils respectent la réglementation et les recommandations du GEMRCN (« Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition ». Le GEMRCN sert de guide pratique dans l'élaboration de l'offre alimentaire.

2. Ils prennent différentes formes : les pratiques, les savoirs faire, les recettes, et les traditions qui accompagnent l'alimentation et la cuisine et entrent dans le bien commun.

Objectifs

- **Proposer une recette/animation** par trimestre autour d'un produit ou d'une culture alimentaire spécifique.
- **Faciliter au quotidien le contact** entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement des écoliers.
- **Former le personnel** de salle afin qu'il **accompagne et incite les enfants à être acteur** dans la découverte des nouveaux produits ; il doit donc goûter l'objet de l'animation.

D L'approvisionnement local et responsable

Le circuit court¹ couplé à la proximité géographique entre le gestionnaire et les fournisseurs permet :

- **de mettre en valeur le producteur, l'artisan et les produits,**
- **d'être attentif aux labels d'origines et de qualité de la production,**
- **de s'assurer de la saisonnalité du produit,**
- **d'éduquer les enfants** sur le parcours de transformation des aliments que l'on sert à l'école (visites des exploitations, interventions de producteurs dans les écoles, etc.).

En choisissant cet **ancrage territorial alimentaire**, cela permet de conserver le lien social « producteur-consommateur » et une dynamique de territoire positive.

CRÉER UN LIEN ET INSTAURER LE DIALOGUE entre les acheteurs des collectivités et les fournisseurs locaux donne la possibilité **d'adapter les approvisionnements aux besoins de chacun** (aléas climatiques, surplus de production et impossibilité de stockage, changement d'effectif, etc.).

1. Le circuit-court est un mode de distribution des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.



Objectifs

- **Planifier** les approvisionnements.
- **Instaurer des partenariats** entre acheteur et producteurs, **c'est faire du développement local** par la commande publique, sur le plan économique, social et environnemental.
- **Former élu-e-s et personnel de restauration** à faire des choix d'approvisionnement responsable, local et de qualité.



Objectifs

- **Former le personnel** de salle pour un service responsable et pour sensibiliser l'enfant aux enjeux du gaspillage.
- **Sensibiliser** l'enfant aux enjeux du gaspillage alimentaire et **l'impliquer** dans la lutte contre ce dernier en lui **apprenant** à agir et consommer de façon responsable.
- **Identifier les causes** et **entamer des actions** de diminution du gaspillage.

E

La lutte contre le gaspillage



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE¹ intervient à **trois étapes de la production des repas** :

- en amont dans la définition des besoins (évaluation erronée des quantités nécessaires aux différents groupes de convives, effectifs incertains),
- pendant la production (épluchage, juste cuisson)
- au moment du repas (non consommation).

Lutter contre le gaspillage c'est **réduire la production de déchets** (en cuisine, au service) et c'est aussi **les valoriser**². Pour cela il faut :

- **diagnostiquer**
- **établir et appliquer un plan d'action**
- **sensibiliser**

Du champ à l'assiette, tous les acteurs de la restauration scolaire doivent être impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour agir utilement.

L'intérêt est de faire des économies (tant sur les quantités achetées que sur la taxe de redevance spéciale) **et de les réaffecter au budget restauration scolaire : matériel plus performant, approvisionnement alimentaire de qualité** (investir dans des produits locaux voire bio) ou autres achats responsables.

1. Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée.

2. Don, compostage, valorisation énergétique, poulailler, compacteur...