

VILLE DE BRIANÇON



N° DEL 2015.12.16/205

CONVOCAATION

Date	10/12/2015
Affichage	10/12/2015

NOMBRE DES MEMBRES
DU CONSEIL MUNICIPAL

En Exercice	Présents	Nombre suffrages exprimés
33	27	31

THÈME : AFFAIRES SCOLAIRES 1.**OBJET : ADHESION AU LABEL
ECOCERT « EN CUISINE »**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL

Le mercredi 16 décembre 2015 à 17h00 le Conseil Municipal légalement convoqué, s'est réuni en séance publique dans la salle du 1^{er} étage de la CCB, sous la présidence de Monsieur Gérard FROMM, Maire.

Etaiet Présents : GUERIN Nicole, DAERDEN Francine, GUIGLI Catherine, BOVETTO Fanny, DUFOUR Maurice, AIGUIER Yvon, JALADE Jacques, MARCHELLO Marie, DAVANTURE Bruno, PETELET Renée, DJEFFAL Mohamed, JIMENEZ Claude, PROREL Alain, MILLET Thibault, BRUNET Pascale, BOREL Jean-Paul, PONSART Marie-Hélène, CIUPPA Marcel, ROMAIN Manuel, FABRE Mireille, PEYTHIEU Éric, GRYZKA Romain, VALDENNAIRE Catherine, MUHLACH Catherine, PICAT RE Alessandro, BREUIL Marc.

Etaiet Représentés :

MARTINEZ Gilles pouvoir à DJEFFAL Mohamed
KHALIFA Daphné pouvoir à FROMM Gérard.
MONIER Bruno pouvoir à GRYZKA Romain
ARMAND Émilie pouvoir à PICAT RE Alessandro

Absents-Excusés :

POYAU Aurélie, MARTINEZ Gilles, KHALIFA Daphné, MONIER Bruno, ARMAND Émilie, DAZIN Florian.

Secrétaire de Séance : DJEFFAL Mohamed

Rapporteur : Fanny BOVETTO

Depuis octobre 2013, la cuisine centrale a introduit des produits issus de l'agriculture biologique pour la plupart en provenance de circuit court.

L'introduction de ces denrées biologiques répond à plusieurs enjeux :

- Suivre les recommandations du PNNS auquel la ville a adhéré en 2011, afin d'améliorer la qualité alimentaire des assiettes et éduquer nos consommateurs (enfants et personnes âgées)
- La valorisation des filières locales et la limitation des transports (bilan carbone)
- La prise en compte de la saisonnalité,
- La production d'aliments mieux pourvus nutritionnellement.
- La diminution des déchets (produits de meilleure qualité)

L'adhésion au label Ecocert, valorise l'engagement de notre commune pour « le bio ».

Le processus de labélisation impose des contrôles annuels de surveillance.

L'objectif de ces 10 contrôles qualité du niveau 1 est de garantir dans les menus de la cuisine centrale :

- l'utilisation de produits biologiques et locaux,
- la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus,
- la gestion environnementale du site (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets),
- une information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation.

Ce label se décline sous la forme de 3 niveaux, ils peuvent être considérés comme des étapes qui s'inscrivent dans « un parcours de progression » qui valorisera les actions déjà entreprises mais également à en initier de nouvelles.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide :

- D'adhérer au label Ecocert «en cuisine » du 1^{er} janvier 2016 au 31/12/2019, pour un coût annuel en 2016 de 897,60 euros.
- D'autoriser Monsieur le Maire, ou, en cas d'empêchement, un Adjoint ou un Conseiller Municipal Délégué à signer, au nom et pour le compte de la commune toute pièce de nature administrative, technique ou financière nécessaire à l'exécution de la présente délibération.

POUR : 31
CONTRE : 0
ABSTENTION : 0

Et les membres présents ont signé au registre après lecture.

POUR EXTRAIT CERTIFIE CONFORME.

PUBLIÉ LE 05 JAN. 2016

Le Maire,
Gérard FROMM



The image shows a handwritten signature in blue ink that reads "Gérard". To the right of the signature is a circular official stamp in blue ink. The stamp contains the text "COMMUNE DE BRIANCOURT" at the top, "HAUTES-ALPES" at the bottom, and "REPUBLIQUE FRANÇAISE" in the center. The stamp also features a central emblem with a sun and a figure.

Ecocert "En Cuisine", c'est quoi ?

Niveau 1

10% de bio
et 10 composantes
par mois

Au moins 1
composante bio et locale
de la fourche à la fourchette
par mois

**Des menus clairs
et contrôlés**
Pas d'OGM
Des additifs interdits

Sensibilisation
à l'écologie
et au gaspillage

Niveau 2

30% de bio
et 30 composantes
par mois

Au moins 4
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

**+ Formation
des cuisiniers**
**+ de consommation
de fruits et légumes
de saison**
+ Lutte anti-gaspillage
**+ Gestion globale
des déchets**
**+ 1 action écologique
(au choix)**

Niveau 3

50% de bio
et 50 composantes
par mois

Au moins 10
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

**+ Graisses hydrogénées
interdites**
+ de céréales complètes
+ repas cuisinés sur place
**+ Eco-détergents
et vaisselle**
**+ au moins 1 nouvelle
action écologique
(au choix)**

+ bio

+ local

+ sain

+ durable