

CUISINE SOLIDAIRE du VERCORS

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

vendredi 27 janvier 2017

salle paroissiale Villard de Lans

Jacqueline et Richard Rosiak ont accueilli et pris les coordonnées des 48 présents qui ont manifesté leur souhait d'adhérer à l'association. 13 personnes s'étaient excusées, dont M. Olivier GUILLOUX, propriétaire d'Intermarché, qui nous assure de son soutien et de sa collaboration.

Après un chaleureux remerciement aux personnes présentes et un rappel de l'ordre du jour, le président présente le projet " Cuisine solidaire du Vercors"

1) Présentation du projet

Le président évoque en premier lieu sa rencontre avec la banque alimentaire de l'Isère l'une des plus actives en France et dont le président, Christian Chédru, témoigne du besoin social terrible auquel la BAI s'efforce de répondre dans le champ de l'aide alimentaire. Les situations sont socialement dégradées en ville mais c'est aussi le cas sur le plateau qui ne fait pas exception: bien des personnes en difficulté sociale, au chômage, à faibles revenus, ou qui ont subi les accidents de la vie sont concernées, mais aussi parfois des personnes qui travaillent peuvent être tout autant, passagèrement, dans le besoin. C'est pour contribuer à apporter, en complémentarité des CCAS, une réponse à ces problèmes de précarité que l'association va agir et apporter à ceux qui en ont besoin une aide alimentaire par la collecte, la transformation et la redistribution de surplus et dons alimentaires recueillis, notamment, dans cadre loi anti gaspillage garrot février 2016. Il s'agira, à l'image de ce qui a été réalisé sur Grenoble par la BAI, de collecter les marchandises des supermarchés arrivées en date limite de commercialisation (DLC) afin de les cuisiner, les conditionner en barquettes scellées pour les distribuer aux bénéficiaires

Le projet est solidaire, écologique et éducatif

Nos partenaires :

Les « 3 étoiles solidaires » et la BAI

La F.O.L (Fédération des Oeuvres Laïques) qui prête la cuisine

Intermarché et Netto

Les CCAS de Villard de Lans et de Lans en Vercors

Les associations « la Recyclerie » , « Cuisine et Passion » « Les Chiffonnières »

Le secours catholique

Le président évoque ensuite les dossiers à construire par l'association:

- L'habilitation préfectorale régionale
- L'agrément de la direction départementale de la protection des populations
- La convention à établir entre la BAI, Intermarché et Cuisine solidaire du Vercors
- La formation des volontaires notamment aux normes d'hygiène de santé et de sécurité

2) Christian Chédru Président de la banque alimentaire témoigne

L'activité première de la Banque alimentaire est la redistribution de produits non périssables donnés à la banque (1500 tonnes/an). Les bénévoles ont interrogé la banque depuis plusieurs années sur la possibilité de compléter avec les produits frais encore consommables qui ne sont plus commercialisables (limite de DLC), mais transformables pour acquérir une seconde vie.

Le processus de transformation adopté est celui de la "liaison froide" (décrit et défini depuis 1974) qui consiste à faire passer le produit cuisiné de 63° à 10° en deux heures, puis de le conserver à 3°, ce qui lui garantit une qualité sanitaire et microbiologique pendant 5 jours. Christian Chédru témoigne ensuite, au travers de ce compte rendu d'expérience, tout à la fois de la faisabilité mais aussi de l'exigence de la mise en place de cette chaîne de production par des bénévoles, tout en soulignant les contraintes. A ce titre, les bénévoles de notre association qui le souhaitent, pourront être accueillis en

cuisine des « 3* solidaires » pour se familiariser avec les règles sanitaires.

Actuellement les « 3 étoiles solidaires » produisent 100 000 repas par an, soit, entre autres marchandises transformées, 22 tonnes de viande sauvées de la poubelle.

3) La « ramasse »

Chaque jour, une équipe aura la charge de passer dans les 2 supermarchés, Intermarché et Netto, pour y « ramasser » les produits éliminés des rayons pour cause de DLC trop courte.

4) La fabrication

Le partenariat cuisine avec la F.O.L, par Nicolas Perrin

Nicolas Perrin dirige le centre de la FOL et mettra à disposition, quotidiennement, la cuisine du centre de 14 h à 18 h pour travailler et cuisiner les repas nécessaires. La cuisine sera assurée par des bénévoles, dont certains sont des professionnels, chefs de cuisine et formateurs à l'AFRAT, et d'autres que l'association aura à charge de former aux normes sanitaires en vigueur.

- réception, découpe et pluche pour fournir la base de la cuisine
- application de recettes en fonction des denrées reçues
- mise en barquette, conditionnement à chaud (63°C) étiquetage (nom de la recette, ingrédients, traçabilité, date de fabrication et limite de consommation)
- cellule de refroidissement qui descend les produits en température très rapidement en dessous de 10°C
- conservation à 3°C

De même que « 3 étoiles solidaires » est devenue une « cuisine d'application » pour certaines écoles de formation hôtelière (IMT...) un partenariat peut s'envisager avec l'AFRAT qui permettrait de faire de notre cuisine solidaire également une cuisine d'application.

5) la distribution

L'association n'a pas pour vocation de rechercher et identifier les personnes en difficulté sociale ou économique. C'est le travail que font, très bien et respectueusement, les CCAS, et c'est donc sur ces structures, mais aussi sur d'autres associations caritatives et d'aide à la personne (ADMR, Secours Catholique) que s'appuieront les opérations de distribution des repas produits. En ce sens, nous souhaitons qu'un représentant de chaque structure partenaire entre au CA de l'association.

La distribution des repas sera effectuée deux fois par semaine, selon un calendrier établi en lien avec les CCAS de Villard et de Lans.

A Villard de Lans et Lans en Vercors, ce sont environ 50 familles, soit 120 personnes, qui sollicitent et bénéficient des distributions bi-mensuelles de colis alimentaires.

Le calendrier d'activité hebdomadaire sera donc le suivant:

- ramasse quotidienne
- 3 séances de cuisine
- 2 distributions

Chacun, selon ses motivations, compétences et disponibilités, a donc un rôle à jouer dans le processus. 1 heure, 2 ou 4. Cuisiner, éplucher, nettoyer. Animer, organiser les plannings. Tout cela dans un élan convivial et de bonne humeur. C'est notre but. Et notre volonté est que, une fois lancée, notre activité ne s'arrête plus. D'où la nécessité de la préparer très rigoureusement en amont, même si cela prend un peu de temps.

6) le budget prévisionnel 2017

INVESTISSEMENT 3000€

- thermoscelleuse (mise en barquette)
- Tenues
- Matériel de cuisine
- Glacières
- Matériel informatique (ordi, imprimante)

Recettes attendues

Cotisations, dons et notamment du banquet solidaire

Subventions des CCAS

Subvention des " Chiffonniers "

Toutes autres subventions publiques à demander

Mme Bazoge, chargée de mission au Parc de Vercors expose la possibilité d'obtenir des subventions européennes sur la thématique de l'alimentation durable. Financement possible à 60 %

FONCTIONNEMENT 3500 €

Budget établi d'après celui de "3* solidaires" (sur 100 000 repas et 35 000€ de fonctionnement, soit 0,35€/repas)

et sur une prévision pour nous de 200 repas/semaine soit 10 000/an

(Barquettes, Assurances, produits de cuisine, blanchisserie...)

7) Présentation des statuts

- Le principe d'une cotisation de 5 € (ramenée à 1 € pour les membres eux-mêmes bénéficiaires des colis alimentaires) est adopté

- Vote d'un amendement : "sont membres les personnes physiques ou morales"

8) Calendrier 2017 de l'activité

Selon le calendrier préfectoral de région, notre habilitation sera publiée plutôt fin mai.

D'ici là on diffère le ramassage ou on opère sous le couvert et le fonctionnement de la BAI

- **27 janvier** AG

- **samedi 8 avril** Banquet simple et festif des membres actifs - mise en place des équipes (lieu à définir)

- **Mars, Avril** formation et mise en place des procédures et des formations

- **Mai:** mise en place de l'activité de distribution

- **Juin:** début de la transformation

- **17 juin :** banquet solidaire payant des bienfaiteurs et partenaires

- **Automne** AG de préparation de la période hivernale

discussion avec l'AFRAT sur le principe de cuisine d'application en 2018

recrutement, dans le circuit de fourniture, des commerçants et autres petites surfaces

Ramasse : Penser également aux surplus de Vercors lait. Evocation d'un partenariat pour la fourniture et le nettoyage des vêtements

Fabien Filleur se charge d'établir ce contact.

9) Membres actifs et constitution du CA

Bureau provisoire jusqu'à la prochaine AG d'automne:

président	Jacky DUVILLARD
vice-président	Jean François POULY
secrétaire	Michel PAPAUD
secrétaire adjoint	Daniel CONSTANT
trésorier	Richard ROSIAK
trésorier adjoint	Michel BURLET

L'assemblée vote l' autorisation de création d'un compte chèque. Seuls le président et les trésoriers sont habilités à signer des chèques

un prochain CA sera convoqué dans le mois de février.

Constitution du CA / secours catholique, partenaires distribution, CCAS, élus, FOL, BAI, Intermarché, ADMR / penser à inviter Corinne Petit Quérini (département)

10)Assurance

Un contrat d'assurance est souscrit avec la MAIF en responsabilité civile, couvrant, notamment:

les activités de ramasse et de cuisine des bénévoles

les risques d'intoxication alimentaire

1.

11)Communication

Adoption d'un logo par mail, créé et proposé par Florian Pesce (infographe à Villard « Ma Factory »)

Création d'un site

Soutien à l'association des Fondeurs et Biathlètes de Villard de Lans: Juliette Ducordeau, Robin Duvillard, Marie Dorin

Habert, Martin et Simon Fourcade

compte rendu établi par Michel Papaud et Jacky Duvillard

le 31 janvier 2017

le secrétaire
Michel Papaud

le président
Jacky Duvillard

RNA
Siren/ Siret

W381018634
82513128700013