

ÉCHOS DE LA RENCONTRE SUR « Le gaspillage alimentaire » 29 septembre 2014 ● Averton 14 octobre 2014 ● Courbeveille



Retrouver le diaporama
en cliquant ici.

Pour cette thématique, à l'approche de la [journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire*](#), le Réseau des collectivités et le Conseil général de la Mayenne ont proposé deux ateliers sur ce thème.

Le lundi 29 septembre, 23 participants (dont 8 élus) se sont retrouvés à Averton ; et le mardi 14 octobre, 36 personnes (dont 20 élus) se sont retrouvés, à Courbeveille.

Ce document donnera les grandes lignes des 2 rencontres.

■ Introduction

Après la présentation rapide du Réseau des collectivités par Thierry Cloteau, président de Synergies, les animatrices ont proposé quelques questions pour aborder la thématique et favoriser l'échange avec la salle :

- **Qui a regardé un documentaire sur le gaspillage alimentaire à la télévision ou participé à une manifestation sur cette thématique ?**
- **Sur votre commune, vous êtes-vous renseigné sur le gaspillage alimentaire produit par la cantine ou un autre établissement de restauration public ?**
- **Qui a envie de faire avancer sa commune sur cette thématique ?**



■ Partie 1 – Gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

Hélène Julliot-Cousin, de l'association Mes Mots, a proposé une présentation interactive pour préciser le contexte et ce que couvre cette notion.

Pour ce compte-rendu, nous en extrayons quelques points clés qui nous semblent essentiels :

1. Définition simple : **le gaspillage alimentaire consiste à jeter des aliments consommables.**

En France, la définition retenue dans le cadre du **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** est la suivante : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (on parle ici des déchets alimentaires évitables).

2. Le tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé à chaque étape de la chaîne ; soit 1,3 milliards de tonnes. (source FAO - 2011)
3. Chaque français jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires évitables*, dont :
 - 7 kg de nourriture non entamée, encore emballée
 - 6,5 kg de fruits et légumes abîmés, non consommés
 - 6,5 kg de restes de repas et autres

** on ne compte pas les 59 kg annuels d'os, d'épluchures, etc.*

Soit un budget moyen de 430 € par an et par personne.

Soit 1 200 000 tonnes de déchets par an évitables (sur les 10 millions de tonnes d'ordures ménagères produites chaque année !)

4. Mots clés pouvant expliquer les **causes** :
Modification de l'organisation familiale, des rythmes de vie / méconnaissance sur la conservation des aliments / mauvaise gestion de l'approvisionnement personnel / pratiques commerciales / mauvais grammage dans la restauration collective ...
5. Mots clés pour aborder les **enjeux** :
 - Lutte contre le changement climatique (à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire serait responsable de 2,4 % des émissions de gaz à effet de serre).
 - Lutte contre le gaspillage d'énergie (transport, transformation, cuisson... autant d'étapes qui consomment de l'énergie... pour rien si on jette la nourriture à la poubelle !)
 - Lutte contre le gaspillage d'eau (la production d'1 kg de viande rouge a nécessité, du champ à l'assiette, de 16 000 litres d'eau).
 - Plus de solidarité : 3,3 millions de personnes ont recours à une aide alimentaire en France (en 2012, programme européen d'aide aux plus démunis - PEAD).

6. La prise de conscience de cette problématique est très récente ! Les chiffres le sont donc aussi. Rien ne vaut nos propres pesées ou expérimentations pour avoir les chiffres qui nous concernent.
7. A toutes les échelles, cette problématique a été prise en main pour faire prendre conscience des enjeux à tous les acteurs :
 - Au niveau mondial : le PNU (programme des Nations unies pour l'environnement) et la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) ont lancé une campagne mondiale pour enrayer le gaspillage alimentaire. <http://www.thinkeatsave.org/fr>
 - Au niveau européen : objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 et mise en place du projet « Greencook » (<http://www.green-cook.org>).
 - En France, le Ministère de l'agriculture a présenté en juin 2013, un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire www.alimentation.gouv.fr

Echanges avec la salle

D'après vous, quelles peuvent être les causes du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs ?

- Un mauvais grammage
- Le manque de temps des convives pour finir de manger
- La peur de manquer >> plateau surchargé
- Problème de qualité de préparation
- Entendre « c'est dégueulasse » de la part d'un élève dans la file d'un self >> influence tous les autres élèves avant qu'ils soient servis
- Méconnaissance des produits (on ne mange pas ce qu'on ne connaît pas).

■ **Partie 2 – Les témoignages**

- *Démarche du Conseil général*
« De la gestion des déchets à la prévention dans les collèges »

En 2013, la Direction de l'Environnement et la Prévention des Risques du Conseil général travaillait sur la gestion des déchets alimentaires des collèges au travers du compostage. Mais la rencontre avec un collège urbain l'a encouragé à s'intéresser à l'amont : « puisqu'on ne peut pas composter en ville, comment réduire la production de déchets alimentaires ? ».

Une 1^{ère} expérience pilotée par Delphine Montagu, technicienne, a mêlé diagnostic, accompagnement de l'équipe administrative et de la cuisine et sensibilisation des élèves et a eu lieu au collège Pierre Dubois de Laval. Celle-ci ayant été très enrichissante (cf témoignage de Mme Mille), le Conseil général a prolongé l'expérimentation en étendant le diagnostic et en renouvelant l'expérience au collège de Montsûrs et au collège d'Ambrières-les-Vallées. Cela a permis de peaufiner la méthode et de confirmer les bons résultats de celle-ci.

Cela a aussi encouragé le Conseil général à faire des statistiques pour le moins motivantes : à partir des pesées réalisées auprès d'un échantillon (50% des collèges), la quantité d'aliments jetée par repas servi est de 125g. En visant une réduction pour limiter cette quantité à 70g sur tous les collèges, cela représente une réduction de 60 tonnes de déchets (9 600 € de dépenses en gestion des déchets évités) et une baisse du budget d'achat d'aliments (économie de 188 000 €).

Témoignage de Mme Mille gestionnaire, M. Garanger, cuisinier

Mme Mille, gestionnaire du collège Pierre Dubois, a rappelé le contexte : le collège accueille 550 élèves chaque jour et sert 480 repas (92 % des élèves sont demi-pensionnaires). Cela représente 66 000 repas par an.

Mme Mille explique qu'il y a 2 ans, le collège se lançait dans un projet d'établissement engagé dans le développement durable. Il y avait une envie forte d'encourager les enfants à être les citoyens de demain. Pour démarrer ce projet, il leur a semblé que le gaspillage alimentaire pouvait être un thème fédérateur et d'actualité. Cette action permet de travailler sur le savoir-être.

Suite aux échanges avec la Direction de l'Environnement et la Prévention des Risques du Conseil général, le collège s'est engagé dans le projet « Gaspillage alimentaire » qui s'est déroulé en différentes étapes.

- D'abord, un appel aux volontaires a été fait : 50 élèves de 6^{ème} – 5^{ème} se sont inscrits pour participer à des **ateliers sur le temps du midi**.
- Après un 1^{er} atelier de sensibilisation réalisé par l'animatrice « éducation à la maîtrise de l'énergie & développement durable » de Synergies, les collégiens volontaires ont fait des « **pesées en coulisse** ». Cela consistait à peser les poubelles des cuisines sans en parler aux autres élèves. Résultat : 80g / plateau repas.
- Ensuite, les élèves ont participé à des « pesées aux yeux de tous » pendant une semaine (chaque jour, les plateaux d'un niveau était analysé).
- Après cette phase diagnostic, les élèves ont apporté des explications et des idées. Elles ont été présentées au comité de pilotage du collège, aux élus... Certains propos ont été traduits sous forme d'affiches qui sont installées au self.

M. Garanger, cuisinier, explique les 4 actions qui ont été menées dans le cadre et suite à ce projet :

- Lors du service, l'équipe cuisine propose des rations plus adaptées.

(il se réjouit de ne plus entendre de remarque du type « je paie cher le ticket donc je dois avoir beaucoup »)

- A la rentrée des 6^{èmes}, le cuisinier a rencontré toutes les classes, pour communiquer sur le gaspillage et l'équilibre alimentaire. Cette rencontre a enclenché un dialogue et les élèves osent demander la quantité qu'ils souhaitent. Il insiste sur la nécessité d'intervenir sur des temps différents car sur le temps du midi, il voit 6 élèves à la minute ! Difficile de discuter sur un temps si court. Une deuxième visite en classe est programmée en cours d'année.

Les élèves ont fabriqué des affiches, ce qui leur a permis de les rapprocher des équipes de cuisine. C'est un effort de tous les jours. Et on a des résultats !

- La **mise en place d'une table de tri** (avec des bacs différents pour les emballages plastique, serviettes et déchets alimentaires) près de l'espace « Retours plateaux ». Les élèves ne peuvent plus cacher leur gaspillage sous la serviette. Cela permet aux adultes en salle d'échanger avec les élèves qui gaspillent plus que les autres (pas faim ? pas d'appétit ? pas à son goût ?).

- **Tester & goûter** : une étude a montré que 50 % des agents ne goûtent pas leurs plats. C'est important de goûter, de savoir ce que l'on sert. L'astuce est aussi de proposer des ateliers pour tester des nouvelles saveurs avant de les proposer au self. Il ne faut pas hésiter à réviser les recettes pour permettre aux élèves d'avoir des parts, des goûts adaptés (exemple de la forêt noire revisitée).

Mme Mille indique que les économies permettent d'acheter des produits locaux et de meilleure qualité.

Sur un budget 120 000 €, l'économie est estimée à - 11 %

Depuis un an, le gaspillage oscille entre 50 et 60 g. Ce chiffre est fiable puisque chaque mois, des pesées sont effectuées sur une semaine, avec un menu identique.

Cela représente une économie de 13 000 € qui est réinvestie.

Echanges avec la salle

Est-ce possible de baisser le prix du ticket si on économise sur les achats ?

- Le prix du ticket est départemental. On ne le change pas, on réinvestit.

Est-ce que ça vous a coûté « cher » ?

- Pour Mme Mille, il s'agissait surtout de mettre du temps à disposition. Ce qui était très bien pour renforcer les liens entre « l'administration » et les élèves
- Les animations étaient prises en charge par le Conseil général et une technicienne du CG a passé du temps à accompagner la démarche, à proposer la méthodologie, etc.

Respectez-vous les recommandations du **GEMRCN** * (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) qui impose une réglementation précise en termes de rations ?

- M. Garanger explique que les recommandations imposent des rations très importantes ce qui n'est pas cohérent avec le souhait de servir « au plus juste ». Il s'interroge aussi sur l'équilibre alimentaire et la notion de plaisir...

Finalement, ce travail sur le gaspillage alimentaire constitue une forme d'évaluation du travail de cuisine et du dialogue qu'on a ouvert.

* **Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire** :
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763&dateTexte=&categorieLien=id>

- *Des actions de suivi à la cuisine centrale à Cossé-le-Vivien*

Christophe Lochet, chef de la cuisine centrale de Cossé-le-Vivien rappelle le contexte : 780 repas servis par jour avec beaucoup de repas livrés en liaison chaude (collège, cantines des communes avoisinantes...) et une petite partie mangée sur place. Pour cela, une équipe de 5 cuisiniers, 10 agents de service (2 agents sur chaque école primaire), 4 animateurs de cours est mobilisée.

La cuisine centrale a été rénovée l'été dernier et le matériel neuf aide beaucoup !!

La cantine centrale propose des menus simples avec une cuisine traditionnelle et naturelle. 90 % de ce qui est servi sont des plats faits du début à la fin, seulement 10 % de produits préparés (plus de fonds de sauce, etc.). Les plats sont préparés avec 40% de produits locaux, 10% de produits bio (pourcentage en valeur).

M. Lochet rappelle que dans le b.a.-ba du cuisinier : il y a « apprendre à cuisiner sans jeter ». Il faut savoir aussi gérer son temps, et donc éviter de cuisiner « pour rien ».

Les économies sont utilisées pour réinjecter des produits bio et/ou locaux.

M. Lochet fait un point sur les actions menées pour éviter le gaspillage :

- ➔ La particularité d'une cuisine centrale est que l'équipe cuisine n'a pas de contact direct avec les convives. Pour pallier ce défaut de communication, **une fiche technique est en place pour affiner les grammages selon l'âge des convives et les sites** (pour une raison inconnue à ce jour, les « appétits » diffèrent varient d'un site à un autre. Est-ce dû à l'ambiance de la cantine, du temps à disposition pour manger, de la taille des assiettes ? Aujourd'hui, on ne sait pas.).

- ➔ **Chaque jour, un point est fait par les agents.** Il n'y a pas de pesées précises mais le retour qualitatif permet d'ajuster.

- ➔ **Communication** : On voit toujours quand il y a trop (déchets) mais pas quand il n'y a pas assez (si l'enfant se plaint à la maison, on ne le sait pas). Aujourd'hui, il y a des **référents** qui expliquent, qui accompagnent le temps du repas. **Une plaquette** est aussi en projet pour expliquer comment fonctionne la cantine.

Une visite au restaurant municipal pour tous les élus, les directeurs d'école, les professeurs a été réalisée, et très bientôt, une visite sera organisée pour les parents d'élèves, le 7 novembre.

La communication avec les parents est évidemment très importante : certains parents ont des a priori sur la cantine qu'ils communiquent aux enfants. L'année dernière, il n'a eu que 2 échanges avec des parents, mais à chaque fois ils sont très constructifs !

Les contraintes :

- ➔ **Difficulté pour anticiper le nombre de repas.** « Malheureusement, notre méthode de travail ne permet pas d'ajuster précisément nos préparations aux nombres d'élèves. L'effectif exact arrive vers 9h30... alors que beaucoup de travail a été fait ! »

- ➔ Les livraisons se font en **liaison chaude**. Il n'est donc pas possible de récupérer « les restes ». » La liaison chaude est compliquée mais on la garde car « sur le plan gustatif, c'est bien meilleur ! »

Echanges avec la salle

Proposez-vous du multichoix ?

- Pas de multichoix car cela complexifie le travail, demande plus de temps. Pour assurer le multichoix, il risque d'avoir le recours à des produits préparés est fort...

Proposez-vous des plats de cuisine alternative (protéines végétales, par ex.)?

- C'est compliqué. Théoriquement, on pourrait remplacer la viande par protéines végétales telles que le sarrasin, le quinoa, etc. mais nous n'avons pas l'opportunité de communiquer et d'accompagner. Sans accompagnement, le risque d'être contre-productif est trop fort.

- *La formation des cuisiniers, une étape clé*

Chantal Souti, secrétaire de mairie d'Averton rappelle le contexte : à l'origine la Communauté de communes a mené une réflexion sur la mutualisation des moyens et une Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences (GPEC). Il en est ressorti un **besoin de créer un réseau d'échange entre agents exerçant le même "métier"**. Chantal Souti a animé le groupe **des cuisiniers**. La 1^{ère} thématique était l'approvisionnement en circuit-court. Mais très vite la problématique des formations a été mise en avant. Les formations existantes impliquaient **une disponibilité des agents sur le temps scolaire (agents travaillant seul et difficilement remplaçables)**, et des déplacements sur Laval **ou plus loin**, ce qui posait problème.

Le groupe a saisi l'occasion de la programmation d'une formation délocalisée du CNFPT. Celle-ci propose une formation un mercredi par mois, pendant 3 ans. Ces rendez-vous permettent d'échanger, de se créer un réseau, d'avoir de l'aide pour évoluer dans ses pratiques. **Beaucoup de thèmes y sont abordés, dont celui de la réduction des déchets en restauration collective.**

Pour le cuisinier d'Averton, l'intégration de la problématique du gaspillage alimentaire s'est faite dans un 1^{er} temps par le tri des déchets et la pesée des denrées avant et après repas. **Il essaie également d'ajuster les commandes** : commande des fruits à l'unité dans les épiceries de Villaines-la-Juhel, commande de conserves en grands et petits formats... **C'est une première étape**, la formation et le groupe aideront sûrement à développer d'autres actions.

- *Expérimentation dans 2 écoles de la CC des Avals.*

Mégane Denis, animatrice et Loïc Duplaine, 1^{er} vice-président du Mont des Avals rappellent le contexte : la Communauté de communes du Mont des Avals est engagée dans un programme local de prévention des déchets et le gaspillage alimentaire est un des sujets traités.

Après avoir défini les objectifs, Mégane Denis a proposé des animations sur 2 écoles à Saint-Pierre-des-Nids et Courcité. La méthode est dans le même esprit que celle développée par le Conseil général, car les étapes clés sont indispensables à toutes sensibilisations de ce type : diagnostic (pesée), sensibilisation, prise de conscience, actions...

Mégane Denis a présenté sa méthode et un bilan très précis (cf présentation), mettant en avant les points forts et points faibles des animations. Ce bilan permettra aux animateurs ayant en projet ce type d'animations, de se poser les bonnes questions :

- les enfants sont-ils préparés à recevoir une animation ?
- le moment de la journée choisi pour cette sensibilisation est-il adapté à ces enfants ?
- l'équipe éducative et l'équipe de cuisine sont-elles associées ? motivées ?
- faut-il s'adresser en même temps à des enfants de tous les niveaux ?

Etc.

- *La prévention des déchets concerne tous les acteurs*

Cc du Pays de Loiron.

Anne Rousseau, animatrice, et Louis Michel, référent de la commission Environnement, rappellent le contexte de la Communauté de communes. Celle-ci travaille sur la gestion des déchets depuis 2003 et plus précisément sur la prévention des déchets depuis 2009. Cette problématique a été déclinée en plusieurs approches comme la récupération (exemple du Vide-jardin en octobre 2014), ou le gaspillage alimentaire.

Cette thématique a été abordée en prenant en compte tous les publics. Par exemple, pour les familles, des jeux ont été insérés dans le bulletin intercommunal avec des livres à gagner « cuisiner mieux, jeter moins »...

Des temps d'échanges ont aussi été proposés pour les parents et les relais d'assistantes maternelles.

Dans cette continuité, des animations scolaires gratuites ont été proposées aux écoles du territoire. Celles-ci ont été réfléchies avec une animatrice de l'IREPS*, qui travaille beaucoup sur les freins et accompagnement au changement.

Cela a permis de bien poser les objectifs des animations et la posture : si les enfants sont prescripteurs de ce qui se passe à la maison, ils ne sont pas forcément responsables ! Il ne faut pas les culpabiliser !

Les animations ont été réfléchies de façon à faire le lien avec les familles. Ainsi, les enfants étaient amenés à s'exprimer sur leur geste préféré autour du repas (courses, cuisine, etc.). Les parents ont été invités à prendre les enfants en photo en train de réaliser leur geste préféré à la maison. Ces photos ont fait l'objet d'une exposition, à la Maison du Pays de Loiron. Ce sujet traite du quotidien, et nécessite donc l'implication de tous.

<http://www.cc-paysdeloiron.fr/vivre-et-habiter/vos-dechets.html>

* Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé
<http://www.irepspdl.org>

- *Bientôt un projet sur la CC de Château-Gontier*

Jean-Loup Avet est responsable du service Environnement sur la Communauté de communes de Château-Gontier. Il explique qu'il n'y a aucun résultat à présenter, que des intentions !

Il donne le contexte : la redevance incitative est mise en place depuis 2011, notamment dans les écoles où leur production des déchets est considérée comme déchets professionnels. Cette situation est un fort déclencheur de réflexions.

En mai 2014, une école a demandé des bacs gris complémentaires : ce qui voulait dire qu'elle allait ou avait augmenté sa production de déchets. Plutôt que de répondre à cette demande surprenante, le responsable est allé voir l'école. En fait, l'école avait mis en place un composteur (sachant que la cantine prépare sur place) mais celui-ci ne fonctionnait pas.

En complément du composteur, le rendez-vous est pris sur 2014-2015 avec tous les acteurs (école, TAP, mairie...) pour créer un poulailler.

Mais il ne souhaite pas s'arrêter là : il compte reprendre la méthode testée par le Conseil général et les collèges avec les CE2- CM1 (parce que les CM2 partent vite au collège !). Sachant qu'il faudra composer avec une contrainte importante : le personnel de cuisine ne sera pas le même sur la durée totale de l'opération.

■ **Éléments de synthèse proposé par Thierry Cloteau**

- Verbes clé : peser ; mesurer, valoriser les élèves et les métiers
 - Adapter la quantité pour plus de qualité et de goût >> il est important que l'équipe cuisine et les accompagnants connaissent les goûts (médiateurs)
 - Conditions du repas : assurer une bonne ambiance, un bon accompagnement, du temps
 - Gérer les déchets, c'est bien. Ne pas les générer, c'est mieux !
 - L'économie à l'échelle des collèges est impressionnante. Imaginons celle possible à l'échelle de toutes les écoles mayennaises !
 - Communication entre adultes et élèves à maintenir et développer, capacité d'écoute à développer.
 - Rapprocher l'ensemble de l'équipe cuisine des élèves.
 - Faire changer, sans juger, sans culpabiliser
 - Partager : faire visiter les équipements, goûter...
 - Respect du travail de chacun
 - Savoir économiser rime souvent avec plus de confort et de qualité ! (comme pour l'énergie ☺ !)
 - Mutualiser les « bonnes » techniques d'animations et les « mauvaises » pour en prendre compte
- Point central : travail de concertation indispensable, le dialogue entre le personnel et les élèves est indispensable. Meilleur il est, meilleur est le résultat.
- Intégrer cette problématique dans la mission éducative, un projet d'établissement et impliquer beaucoup d'adultes => respect du travail de chacun et respect des convives, respect de l'acte de cuisiner et de celui de manger, respect de la nourriture.

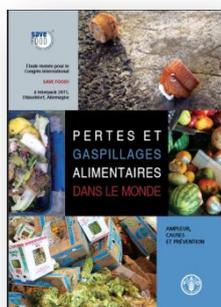
RESSOURCES DOCUMENTAIRES

Pour approfondir le contexte et les enjeux :



Dossier thématique

France Nature
Environnement ,
déc. 2013



Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde

FAO – Organisation des
Nations Unies pour
l'alimentation et
l'agriculture,
2011



Brochure « Gaz à effet de serre dans mon assiette »

Réseau Action-Climat
2010



Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

juin 2013



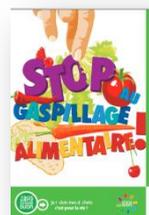
Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective

Guide méthodo
CPIE,
octobre 2012



Manger bien, jeter moins

Guide méthodo et outils de sensibilisation
Bruxelles Environnement /
green cook,
2012



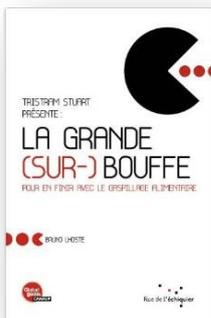
Stop au gaspillage alimentaire

Outils de sensibilisation
Grand Dijon,
2012



Réduction à la source des déchets alimentaires dans les établissements scolaires

méthodo
GESPER / Alpes de Haute
Provence / Hautes Alpes
2011



La grande (sur-)bouffe ;
de Lhoste Bruno
(Auteur), Stuart Tristram
(Auteur) 2012

Cuisiner mieux en jetant
moins
Lisa Casali
2013

Pour en savoir plus... quelques liens :

- <http://www.fne.asso.fr/fr/nos-actions/dechets/gaspillage-alimentaire/>
- Campagne mondiale pour enrayer le gaspillage alimentaire : <http://www.thinkeatsave.org/fr/>
- Projet européen « Greencook » : <http://www.green-cook.org/#>
- Pacte national contre le gaspillage alimentaire : <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspillage>

DES VIDEOS :

- « [Le gaspillage ne fait plus recette : guide de réduction du gaspillage alimentaire](#) » de l'association CREPAQ
- [Le collège Alain Gerbault de Laval lutte contre le gaspillage alimentaire](#) (Conseil général de la Mayenne)
- Dans le cadre du Programme de prévention des déchets du SMITED, [la communauté de communes Plaine de Courance a souhaité rendre ses 5 centres de loisirs exemplaires en matière de réduction des déchets](#). Leurs actions portent sur la réduction du gaspillage (ADEME)



Une collectivité réduit les déchets dans ses centr...

Liste des participants :

NOM	Prénom	Fonction	Collectivités / structure
ACQUEBERGE	Sébastien	Agent technique	Saint Ouen des Toits
AVET	Jean-Loup	Agent technique	Communauté de communes Pays de Château-Gontier
BALIDAS	Yoann	Agent technique	Cossé-le-Vivien
BARRE	Stéphane	Elu	Gesvres
BEDOUET	Marie-Noëlle	Agent technique	Bais
BIGOT	Pierre	Agent technique	Communauté de communes Le Horps Lassay
BOURGAULT	Dominique	Elu	Communauté de communes du Mont des Avaloirs
CHESNEL	Paul	Elu	Montenay
CHOYER	Eric	Agent technique	Restaurant municipal de Mayenne
CLOTEAU	Thierry		Synergies
COLLIGNON	Jeannine	Elue	Saint-pierre-La-Cour
CORBEAU	Catherine	Elue	Ambrières-les-Vallées
COUSIN	Thérèse	Agent technique	Montenay
D'ARGENTRE	Clothilde	Conseillère technique	Chambre d'agriculture
DAVID	Gisèle	Elue	Cossé-le-Vivien
DE PONTFARCY	Christine	Elue	Quelaines Saint Gault
DENIS	Mégane	Agent technique	Communauté de communes du Mont des Avaloirs
DEPARIS	Clotilde	Elue	Parné-sur-Roc
DUGUE	Béatrice	Agent technique	Courcité
DUPLAINE	Loïc	Elu	Communauté de communes du Mont des Avaloirs
DUVAL	Michel	Elu	Epicerie sociale du Pays de Loiron
FOUCAULT	Pascal	Agent technique	Hôpital Evron
GARANGER	Dominique	Agent	Collège Pierre Dubois de Laval
GASNIER	Philippe	Agent technique	Cossé-le-Vivien
GAUTIER	Maryvonne	Elue	Cossé-le-Vivien
GOUPIL	Guy	Agent technique	La Bazoge-Montpinçon
HOUEDEMON	Patricia		Cossé-le-Vivien
JULLIOT-COUSIN	Hélène		Mes Mots
LANGOUET	Christophe	Elu	Cossé-le-Vivien
LEGRAND	Marie-Ange	Elue	Gennes-sur-Glaize
LEMAITRE	Michel	Elu, Agent technique	Villaines-la-Juhel
LEPINAY	Anne	Elue	Mairie St Ouen des Toits
LEPODER	Corinne	Elue	Montenay
LOCHET	Christophe	Agent technique	Cossé-le-Vivien
MAILLET	Denis	Agent technique	Vol-V Biomasse
MANCEAU	Laurence	Elue	Cossé-le-Vivien
MENAGE	Graziella	Agent technique	Conseil général
MICHEL	Louis	Elu	Communauté de communes du Pays de Loiron
MILLE	Anne-Marie	Agent technique	Collège Pierre Dubois de Laval

MONTAGU	Dephine	Agent technique	Conseil général
MORICE	Marie-Cécile	Elue	Bais
MORIN	Catherine	Elue	Parné-sur-Roc
MOUNIER	Ludovic	Agent technique	Maison de retraite de Ballots
PÉCOT	Gilles	Citoyen	Bonchamp
PATTIER	Geneviève	Elue	Averton
PELTIER	Annette	Elue	Averton
PICHEREAU	Marianne	Elue	Pré-en-Pail
PICHONNIER	Jean-Paul	Elu	Averton
RICHER	Christelle	Agent technique	Bais
ROBIN	Marie-Madeleine	Citoyen	Evron
ROBIN	Thierry	Citoyen	Evron
ROUSSEAU	Anne	Agent technique	Communauté de communes du Pays de Loiron
SABIN	Sophie	Elue	Argentré
SAINT	François	Elu	Saint-Ouen-des-Toits
SOUTI	Chantal	Agent technique	Averton
VESVAL	Roselyne	Elue	Ambrières-les-Vallées
VIVIEN	Jacky	Agent technique	Argentré

Etaient excusés :

NOM	Prénom	Fonction	Collectivités / structure
BARILLER	Catherine	Elue	Saint Berthevin
COMER	Jean-Luc	Elu	Epicerie sociale Pays de Loiron
FORVEILLE	Jean-Paul	Elu	Loigné-sur-Mayenne
GAROT	Guillaume	Elu	Député de la Mayenne
GENDRY	Daniel	Elu	Niaflès
GEORGET	Claude	Elu	St Ouen des Vallons
GILET	Bruno	Elu	La Boissière
HENRY	Philippe	Elu	Château-Gontier
ILLIEN	Noëlle	Elue	Olivet
LETISSIER	Martine	Elu	Le Pas
LOUAISIL	Ghislaine	Elue	Montenay
MERCIER	Pascal	Elu	Azé
PRIOUX	Gérard	Elu	Saint-Fort
RONDEAU	Alain	Elu	Jublains