

Compte-rendu de la Journée technique

« Comment intégrer la lutte contre le Gaspillage alimentaire
dans la démarche « Manger Bio et Local à la Cantine » »

Orthez, mardi 12 décembre 2017



Cette journée a été réalisée en partenariat avec le Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques dans le cadre du dispositif « Manger Bio et Local à la cantine » (porté par le Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques et l'Association des Maires et Présidents de Communautés des Pyrénées Atlantiques)



Avec le soutien de :



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
courriel : contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Vincent DUBUC
- Nadège LECOUTURIER
- Caroline BIREAU
- Gary MAUGER
- Mélissa REYNIER
- Gaël ROLLO

Objectif de la journée technique :

La journée technique avait pour objectif de valoriser des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire, tout en faisant le lien avec le dispositif « Manger Bio et Local à la Cantine », pour se diriger vers le concept d'alimentation durable.

Lieu : Maison de la Solidarité d'Orthez

Nombre de participants : 23 (La liste d'émargement est jointe en annexe)

Le déroulé de la journée était structuré en trois temps :

- La présentation du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés ; Présentation d'outils de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ; Présentations de retours d'expériences, le matin
- Un buffet convivial « zéro Gaspi » à midi
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées de projets de coopération entre acteurs.

En introduction de la journée, Anne-Line PLANTEFEVE, Chargée d'études et de projet Manger Bio et Local – Mission Ingénierie et développement des territoires du Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques - a rappelé le cadre dans lequel se déroulait cette journée et les objectifs recherchés. La démarche Manger Bio et Local doit entrer en synergie avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût et la prévention en matière de santé afin de décliner concrètement le concept d'Alimentation durable.

I - Présentation des retours d'expérience d'acteurs du territoire de la Nouvelle-Aquitaine

1.1. Définition du gaspillage alimentaire, des enjeux qui y sont liés et présentation d'outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

Intervenant :

- Vincent DUBUC, Chef de projet de l'association CREPAQ



Cette première intervention a permis tout d'abord d'échanger avec les participants sur la définition du gaspillage alimentaire. En effet, afin d'éviter toute confusion, il est essentiel d'avoir une définition claire et précise du gaspillage alimentaire. La compréhension des enjeux et des données chiffrées pour tous les participants n'en sera plus que facilitée.

Après une présentation synthétique des enjeux sociaux, économiques, financiers, environnementaux et éthiques et du gaspillage avec leurs données quantitatives, un focus a été fait sur la restauration collective qui est un secteur dans lequel le gaspillage est important.

Cette présentation s'est conclue sur l'exposé de l'actualité réglementaire liée au gaspillage alimentaire, qui est très fournie actuellement.

La présentation suivante a concerné celles du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) en tant qu'outil de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce réseau que le CREPAQ a créé en 2013 et dont il assure l'animation, a pour but de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la Région Nouvelle-Aquitaine, afin de /

- décliner au niveau régional le pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.
- de contribuer à la mise en œuvre de la Loi sur la transition énergétique (volet gaspillage alimentaire) et la Loi de lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de ces territoires.

Pour terminer, a été abordée la méthodologie la plus adaptée et la plus pertinente à mettre en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Ainsi, certaines actions ont été mises en exergue sur l'ensemble des domaines ou des différents postes sur lesquels on peut agir pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour conclure son intervention, Vincent DUBUC a présenté le « kit de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective » élaboré par le CREPAQ, dans le cadre du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine à la demande d'acteurs concernés, et qui a été validé par plusieurs réseaux de restauration collective. Il a été rappelé que chaque acteur peut se procurer ce kit gratuitement sur le site internet du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine (sachant que ce kit a été distribué à tous les participants de la journée en format clé USB) :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>

1.2. Retour d'expérience d'actions exemplaires en restauration scolaire dans les Pyrénées-Atlantiques

Intervenant : Yves JAMMAERTS, Responsable restauration Commune de Mouguerre (Pyrénées-Atlantiques)

Le projet a débuté en 2015 par une démarche de gestion des déchets et de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Tout a commencé avec la mise en place d'un composteur et d'un récupérateur d'eau, puis une table de tri a été fabriquée avec de vieilles tables de classe et des seaux de fromage blanc. Enfin des affiches simples ont été installées pour faire participer les enfants. Le service de la restauration scolaire se fait à table, chaque table est encadrée par un animateur.

Les enfants sont totalement intégrés au projet. Une brigade composée d'un enfant par table a été mise en place, elle porte le nom de « Brigade Verte » : les enfants au sein de ce groupe tournent sur la base du volontariat. Cette brigade a pour rôle de collecter les fins d'assiettes et l'eau à la fin des repas. La pesée est faite par l'enfant responsable de table, il annonce le poids et le note à l'endroit prévu à cet effet. Il y a une pesée pour la nourriture et une pour l'eau. La pesée se fait 10 mn avant la fin de chaque service (à 12h35 et à 13h20), souvent il ne reste plus que l'enfant en charge de la pesée, les autres étant déjà dans la cours de récréation.

Pour ce qui est des actions déjà en place, dans les restaurants scolaires, si le menu n'est pas apprécié (un sondage est effectué auprès des enfants), alors les équipes de cuisine se réunissent pour discuter des pistes d'amélioration. Les équipes doivent prendre plaisir à cuisiner, les enfants ressentent ce genre de choses et ils prendront d'autant plus plaisir à manger. Il ne faut pas forcer l'enfant à goûter mais plutôt l'inciter à le faire. La sensibilisation a un grand rôle à jouer. Le personnel s'implique beaucoup à discuter avec l'enfant sur le menu, sur comment est préparé le repas du jour (par exemple le temps passé à éplucher les pommes de terre, etc.). Des techniques simples et de bon sens sont utilisées, comme servir en premier l'enfant qui a faim, cela va inciter inconsciemment les autres à manger / goûter. Il y a eu un gros travail de fait sur la qualité des produits et l'aspect visuel.



En conclusion il y a eu un constat d'une baisse du gaspillage alimentaire des enfants comme des adultes. Bonnes remontées de la part des enfants/parents/élus sur l'évolution de la qualité des repas.

Il y a maintenant une volonté de mettre en place des fiches techniques pour que les préparations soient les mêmes dans les différents restaurants scolaires, le but étant que tous les enfants de la commune aient accès à la même chose. Il y a aussi l'intention de créer un lien avec les équipes éducatives et de créer un grammage adapté aux enfants de la commune pour réduire davantage le gaspillage. M JAMMAERTS a insisté sur le fait qu'il fallait constamment surveiller les actions du projet pour ne pas que la motivation retombe, et qu'il fallait sans cesse se poser des questions sur pourquoi ça fonctionne et pourquoi ça ne fonctionne pas.

1.3. Retour d'expérience d'actions exemplaires en restauration scolaire hors Pyrénées-Atlantiques

Intervenant :

Benjamin GARANDEAU, Directeur du Cabinet du Maire de la Mairie de Saint André de Cubzac (Gironde)

La commune de Saint André de Cubzac produit 950 repas/ jour sur ses 5 cuisines autonomes. Au début du projet, 2 écoles de la commune ont commencé à faire des pesées et un diagnostic. La 1^{ère} année, il y a eu un travail sur les commandes (ajustement au plus près de la demande), une charte de bonne conduite a été mise en place pour les adultes (ils doivent prévenir s'ils ne mangent pas au restaurant 5 jours avant, délais de passation des commandes), des volontaires en service civique ont travaillé sur le gaspillage du pain (notamment grâce à des gachimètres) et enfin il y a eu une sensibilisation des convives avec transmission des bonnes pratiques (tri à table, manger selon sa faim, partager ce qu'on ne mange pas, etc.).

La commune a mis en place une « Lettre aux familles » destinée à sensibiliser les parents avec des articles récurrents sur l'avancé du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi avec des recettes de produits issus du gaspillage alimentaire, présentation des chefs de cuisine, etc. Il y a beaucoup d'informations concernant le projet sur le site internet, ainsi que dans les cahiers des enfants, tout cela en partenariat avec les directeurs des écoles. Le fournisseur s'est aussi engagé à travailler sur les commandes, sur l'approvisionnement local, les recettes et la conception des menus.

Depuis le début du projet une baisse du gaspillage alimentaire dans les établissements a été constatée. Des pesées sont programmées en 2018 afin de quantifier cela.

Il y a une forte volonté de la mairie de travailler sur le don grâce à des cellules de refroidissement et un frigo partagé.



II – Buffet « Zéro Gaspi »

La pause déjeuner a permis de réunir tous les participants et de poursuivre les discussions autour d'un buffet « Zéro Gaspi » et convivial. Tous les convives ont apprécié la qualité des produits et des plats préparés.



III - Les ateliers participatifs

Les thématiques des trois ateliers ont émané d'une série de propositions de sujets récoltés lors de l'inscription des participants ainsi que des problématiques ayant émergé lors de précédentes journées techniques.

Les participants étaient également libres de rajouter des propositions de sujets. Ils étaient ensuite invités à voter pour les sujets sur lesquels ils aimeraient le plus travailler.

Basés sur les principes de l'intelligence collective, ces ateliers ont été l'occasion d'échanger et de faire émerger des idées et des projets de coopération entre acteurs.



Atelier n° 1 : Comment sensibiliser et impliquer les « acteurs » des établissements scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?



Les préalables

Les participants ont proposé de définir les acteurs pour décliner les différentes actions possibles, mais en déterminant plusieurs préalables. Tout d'abord, il a été validé l'idée de penser alimentation dans sa globalité, plutôt que de se focaliser uniquement sur le gaspillage. En effet, cette vision permet d'élargir la thématique à l'alimentation plaisir, santé, rendant le sujet plus attractif, notamment du fait que le gaspillage alimentaire devient un déchet et que le lien entre alimentation plaisir et de qualité avec réduction du gaspillage n'est pas toujours perceptible.

Ensuite, cette thématique doit être une démarche transversale pour qu'elle puisse être efficace et pérenne. Ainsi tous les groupes ont identifié la difficulté à faire communiquer les agents territoriaux avec la communauté éducative.

Les acteurs identifiés

Les équipes de cuisine (Chef, second ou commis, Agents de service...)

Les équipes d'Animation et ATSEM

La communauté éducative

Les parents d'élève et associations de parents d'élèves

Les élus municipaux/communautaires

Les prestataires (diététiciens, fournisseurs, producteurs)



Les idées développées

Tout d'abord, il s'agit d'**identifier s'il y a un projet d'établissement**, et en fonction du thème proposé, regarder si l'alimentation peut être intégrée, avec un volet gaspillage alimentaire. Ainsi tous les acteurs de l'établissement se sentiraient concernés.

L'idéal étant d'intervenir en amont de cette décision, en rencontrant les enseignants car ce sont eux qui proposent les thèmes. Le ou les initiateurs du projet pourraient intervenir lors du Conseil d'école de fin d'année précédente pour démarrer un projet l'année suivante. Les conseils de maîtres sont des instances idéales mais qui sont réservées au corps enseignant. Cependant des exceptions existent. Pour les communes ayant plusieurs écoles, il peut être intéressant que chacune soit pilote sur un thème puis que soit favorisé un essaimage inter-école, ce qui permet de démultiplier des actions ayant déjà été testées.

Une coordination des temps scolaires et péri-scolaires sur ce sujet donnerait une certaine cohérence et visibilité au projet, ce qui impliquerait **des temps d'échanges entre les animateurs et les enseignants**. Ainsi les élèves pourraient être sensibilisés de différentes façons, à l'instar du Centre de Ressources des Accueils de Loisirs en Haute-Vienne avec leur « Gaspil'Circus » qui sensibilise les enfants au gaspillage à travers des réalisations artistiques variées. Encore une fois, le conseil d'école est l'instance idéale pour établir cette coordination pédagogique sur une thématique précise. Un autre exemple a été donné avec le témoignage de ce matin des « Brigades vertes », des élèves chargés de collecter et effectuer les pesées de biodéchets en fin de repas, qui réalisaient ensuite des restitutions dans les classes.

L'implication des parents d'élèves a aussi été soulignée comme étant un facteur important de réussite, mais hélas, ce sont des acteurs peu faciles à mobiliser. Quelques propositions ont été émises comme organiser une réunion d'information en début d'année pour évoquer le gaspillage alimentaire, la qualité des repas, être à l'écoute de leur demande etc., inviter les parents et association de parents à la commission restauration, laquelle est de surcroît un lieu idéal pour rassembler l'ensemble des acteurs sur ce sujet (équipe de cuisine, diététicien, prestataire, producteurs, élèves, enseignant...), permettre une montée en compétence sur l'équilibre nutritionnel notamment, mais également les inviter à déjeuner le midi au restaurant scolaire pour les rassurer sur ce que leur enfant mange ce qui inciterait ces derniers à goûter les plats.

Enfin, il a été suggéré de réaliser une lettre d'information destinée aux parents afin de les informer sur le restaurant, la qualité des produits, les événements organisés, l'évolution du gaspillage en chiffres et le bilan des actions réalisées. Cette action pourrait également être réalisée en s'appuyant sur les réseaux sociaux, ce qui permettrait de mieux impliquer les parents tout au long de l'année.

Il a été exprimé l'importance de **favoriser des liens entre les élèves et l'équipe cuisine**, car ce sont ces relations qui vont redonner de la valeur aux plats et donc au travail des équipes de restauration, ce qui facilitera leur motivation à agir. Ainsi de nombreuses actions ont été proposées comme des ateliers culinaires dans les temps péri-scolaires (16h-17h), demander l'avis des élèves sur les plats, organiser des pesées du gaspillage avec les élèves, ce qui aura aussi l'avantage de sensibiliser les agents de la restauration, créer du buzz en réalisant des expérimentations culinaires, organiser une visite des cuisines en début d'année scolaire, ainsi que chez des producteurs de produits locaux, ou les faire venir sur place présenter leurs produits.

Les élus municipaux ont été évoqués comme pouvant montrer l'exemple en allant déjeuner le midi au restaurant scolaire si leur emploi du temps le permet. Le conseiller municipal en charge de la restauration ou de la vie scolaire pourrait également assister aux commissions restauration afin de montrer l'implication de la Mairie et faciliter la résolution de problèmes.

Pour conclure, la réussite de la lutte contre le gaspillage alimentaire passe par un décloisonnement des acteurs de l'établissement, qui peut se faire grâce à des actions communes transversales dont certaines peuvent être assez simples à réaliser. Cependant, pour pallier les changements de personnel d'une année sur l'autre, il est intéressant d'intégrer des actions dans le fonctionnement et le rythme de l'établissement.

Atelier n° 2 : Comment sensibiliser et impliquer les élèves dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?



Lors de cet atelier, les 3 groupes ont eu une approche différente mais complémentaire.

Les participants ont proposé de mettre **les enfants et l'équipe cuisine au centre du projet** de sensibilisation et d'implication.

Le premier groupe s'est plutôt attardé sur les outils, avec au centre, les enfants et les équipes cuisines, tous les outils sont liés les uns aux autres. Il y a tout d'abord la conception des menus, de façon à rendre acteurs les enfants et faire des expérimentations. Ensuite il faut définir la faim, affiner le goût. La réalisation de pesées en faisant participer les enfants a été proposée, mais il faut veiller à ne pas les culpabiliser ou les intimider. Enfin il faut communiquer de façon ludique sur les recettes, les produits, etc. tout en essayant d'intégrer la communauté éducative sous l'angle pédagogique.

Le second groupe a placé au centre de cet atelier le projet, avec les outils gravitant autour. De nouveaux outils ou nouvelles actions ont été proposés, comme l'enquête de satisfaction et les visites de cuisines, qui permettent de montrer aux enfants le matériel, l'aspect humain derrière les repas et l'aspect réglementaire de la restauration collective. Le groupe a insisté sur le fait qu'en communiquant, il fallait expliquer les conséquences et l'impact du gaspillage alimentaire aux enfants, mais qu'il fallait également faire découvrir les produits et éduquer au goût. La communication peut se faire au travers d'événements auxquels les parents pourraient y être associés pour une meilleure appropriation.

Le dernier groupe a aussi placé au centre les enfants et les équipes cuisines, mais cette fois-ci en s'attardant de façon équilibrée au projet et aux outils à utiliser.

Dans le projet, on peut noter l'intégration beaucoup plus large des autres acteurs, avec l'évocation d'ateliers de jardinage et de visites divers (centre de compostage, etc.). La sensibilisation de façon ludique était également considérée comme très importante, avec par exemple la mise en place d'un concours/jeu avec récompense.

Atelier n° 3 : Réaliser des pesées : oui, mais comment ? Et dans quel but ?



Cet atelier a soulevé beaucoup d'échanges et a été abordé de manière différente selon les groupes. Aussi, voici les principales questions qui ont été traitées et les réponses qui leur ont été apportées :

Qu'est-ce qu'une pesée ?

C'est un moyen pour mesurer et évaluer ce que l'on achète, ce que l'on produit et ce qui est consommé/jeté. Les pesées permettent d'ajuster les achats et la production, de compléter un diagnostic du système de restauration et de sensibiliser tous les acteurs à l'impact du gaspillage alimentaire. Cela crée un fil conducteur avec la cuisine.

Que pèse-t-on ?

Il y a deux types de pesées :

- **la caractérisation poussée** : les denrées sont pesées séparément, à tous les stades (Préparation cuisine, service, dessert). Ces pesées sont répétées dans le temps, ce qui permet un diagnostic complet et constitue une base de données, mais nécessite du temps et de l'espace ;
- **la caractérisation du gaspillage alimentaire ou pesée simplifiée** : on utilise 4 poubelles : les emballages, les restes non comestibles, les restes comestibles (c'est le véritable gaspillage alimentaire) et le pain. Le pain peut être introduit dans un gâchimètre : bac ou colonne transparente qui permet de visualiser le gâchis et de comparer à un autre type de consommation.

Quand et comment pèse-t-on ?

L'idéal est de peser en sortie de production (on peut évaluer les rendements de cuisson par exemple), en sortie de plat (sur un service à table, on mesure ce qui n'a pas été servi aux enfants), à la levée des assiettes.

Certains organisent des « compétitions » pour motiver les convives à essayer de faire mieux de manière ludique. Ces challenges peuvent être prévus entre établissements similaires, sur un même menu.

Il est important de prévoir des contenants visibles pour les enfants. Il existe des balances qui pèsent directement sous le bac et qui permettent un affichage direct.

Lorsque l'on souhaite mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire, on réalise des pesées à deux périodes différentes, sur des menus identiques (ou à défaut similaires). L'idéal est de réaliser cette opération à la fois sur des menus appréciés et des menus peu appréciés pour pouvoir lisser les résultats.

Dans quel but pèse-t-on ?

L'objectif est d'ajuster les achats et la production, de compléter un diagnostic du système de restauration et de communiquer et sensibiliser. Les pesées permettent de créer un choc visuel dans un premier temps puis d'amener à s'interroger. Il est important de prévoir un temps d'échange pour comprendre s'il y a des restes, après le repas ou avant le dessert. Le temps du repas étant contraint, l'animation autour des pesées peut se faire à un autre moment de la journée. Dans la communication, il faut ramener les grammages au nombre de convives ou au pourcentage de production.

Remarque : Réduire le gaspillage alimentaire permet aussi de prévenir les troubles musculo-squelettiques (soulever les sacs poubelles moins lourds pour les disposer dans les conteneurs extérieurs). Cela peut donc être une façon d'intéresser des équipes cuisines à la lutte contre le gaspillage alimentaire. « L'alimentation santé » ou « l'alimentation bonne pour le sport » peuvent être des façons d'aborder le gaspillage alimentaire auprès des convives. Il y a donc différents moyens pour aborder et intéresser les acteurs (équipes cuisine, élus, responsables de restauration, convives, etc.) à ce sujet.

IV Conclusion de la journée

Que ce soit pour le contenu ou le format de la journée, l'organisation matérielle ou la satisfaction des attentes personnelles, cette journée s'est terminée à la pleine satisfaction des participants. Voici quelques commentaires qui ressortent :

« Très bonne journée avec des conseils surement très utiles pour mettre en place une démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire »

« Groupe intéressant en terme de nombre et de diversités des fonctions »

« Formateurs très agréables. Contact facile avec l'auditoire »

« Journée parfaitement organisée, riche en échanges et en pistes de réflexions »

ANNEXES :



JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE LE 12 DÉCEMBRE 2017 À ORTHEZ



Nouvelle - Aquitaine

COMMENT INTÉGRER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA DÉMARCHE « MANGER BIO ET LOCAL À LA CANTINE »

- 9h00 **Accueil des participants et café de bienvenue**
- 9h30 **Introduction de la journée**
- Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 9h45 **Le gaspillage alimentaire et ses enjeux**
- Vincent DUBUC, Chef de projet transition écologique, CREPAQ
- 10h30 **Présentation d'actions exemplaires dans des restaurants scolaires**
- Intervenants à confirmer (un hors Pyrénées-Atlantiques et un des Pyrénées-Atlantiques)
- 12h00 **Introduction aux ateliers participatifs de l'après-midi**
- L'équipe du CREPAQ
- 12h30 **Pause déjeuner : Buffet « Zéro Gaspi »**
- 14h00 **Début des ateliers participatifs** (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)
- 16h00 **Restitution des ateliers**
- 16h30 **Conclusion de la journée**

Animation de la journée par l'équipe du CREPAQ



Avec le soutien de :



Association CREPAQ
6 rue des douves - 33800 BORDEAUX
Tel : 05 35 54 26 97
contact@crepaq.org
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact journée technique :
Vincent DUBUC
vincent.dubuc@crepaq.org
Tel : 05 35 54 40 67

SUIVEZ LA JOURNÉE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
#REGAL_JT



Feuille d'émargement – 12 décembre 2017

Journée Technique Orthez - Comment intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la démarche « manger bio et local à la cantine »

NOM	Prénom	Fonction	Organisme
BUGARD	Corine	DGS	Mairie
BALAO	Jean-Noël	Chef cuisinier / Responsable restauratio scolaire	Mairie
BOISSERIE	Aurélien	Chef de cuisine	CCAS
JAMMAERTS	Yves	Responsable service restauration	Mairie
CHATEAUGIRON	Lisa	Animation	BLE
BETBEDER	Lucien	Maire	Mairie
HUGUET	Thierry	Conseiller restauration	Conseil régional
GARANDEAU	Benjamin	Directeur de Cabinet	Mairie
LARZABAL	Bixente	Second cuisine	Mairie
CHOMEAU	Clément	Coordinateur / Animateur	Collectif fermier 64
COLLIOT	Mathieu	Directeur ACCEM	CCAS
POLA LAKE	Isabelle	Adjointe Mairie / Elue	Mairie
PERUARENA	Eugénie	Responsable service	Commune
ALBISTUR	Martine	Responsable technique	Commune
MEYMERIT	Frank	Directeur	CIVAM Agri bio Bearn
SENTAURENS	Laurence	Elue	Mairie