

Création d'une cuisine pédagogique à Nogaro

Pour la diffusion des pratiques d'alimentation durable



Création d'une cuisine pédagogique à Nogaro

Lors de sa réunion du 12 décembre, le Conseil municipal a adopté une résolution visant à créer une cuisine pédagogique qui soit un véritable centre de formation à l'alimentation durable. Le coût attendu s'élève à 58 692,50 euros HT. Une subvention au titre du DETR (Dotation d'équipement des territoires ruraux) de 20 542,37 euros est attendue, ce qui laisserait 38 150,13 euros à la charge de la commune. Mais d'autres demandes de subvention seront faites.

Finalité de cette cuisine

Nogaro est déjà fortement impliqué dans l'alimentation durable avec sa cantine scolaire labellisée « bio » niveau 3 par Ecocert. Elle propose tous les jours des menus bio. Son chef de cuisine, Hugo Dereymez, a les compétences pour créer un Centre de formation et d'éducation à l'alimentation.

C'est dans la salle d'animation que sera installée une cuisine professionnelle équipée de postes de formation. C'est là que viendront se former des personnels d'une centaine de communes, des écoles, du lycée, de l'hôpital, de l'EHPAD etc., du territoire du PETER (Pôle d'équilibre des territoires ruraux) du Pays d'Armagnac.

Ce projet est cohérent avec le Plan d'alimentation territorial et le Contrat de transition écologique dudit PETER. Par ailleurs, il est lié à un autre projet, celui de l'association Pimao de Perchède (1), consistant à créer 18 ateliers pour 300 stagiaires.

Concrètement

L'action projetée consiste à former la population en organisant des ateliers fréquents relatifs à :

- la cuisine,
- les produits locaux,
- la santé et la nutrition,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la formation des équipes des cuisines du territoire,
- des rencontres professionnelles.

Ces ateliers s'efforceront « d'aiguiller la population dans ses choix alimentaires », d'améliorer le bien-être et la santé de la population.

Le plateau technique comprendra, sur 75 m² :

- une chambre froide, une armoire frigorifique et des rayonnages,
- des fourneaux (électrique, à gaz et des plaques cuisson),
- des tables et des étagères,
- un lave-vaisselle à capot et un adoucisseur,
- une hotte, un chariot, des désinsectiseurs etc.

Divers

Le Conseil municipal autorise les commerces à ouvrir cinq dimanches en 2020. Ce sont les 12 avril, 6, 13, 20 et 27 décembre. Sont concernés : uniquement les commerces de détail (alimentaire, chaussures, maroquinerie, biens culturels). Les établissements bénéficiant d'une dérogation permanente (boulangeries, pâtisseries, fleuristes, hôtels, restaurants) ne sont pas concernés.

Sont exclus les établissements qui n'exercent pas, à titre principal, un commerce de détail : les grossistes, les prestataires de services (coiffeur, pressing, esthéticienne), les professions libérales, les artisans et les associations.

N.B. - La photo du haut de page représente Christian Peyret, maire de Nogaro, Roger Combres, 1er adjoint, et Christine Carrère-Campistron, 2e adjointe.

(1) Pimao : Produits locaux et circuits courts. Innovations technologiques et vie quotidienne. Monde naturel et monde bâti. Activités culturelles et traditions locales. Organisation de liens sociaux intergénérationnels.



0 Christian peyret et Roger Combres 1bis 121219.jpg



Josiane Lapeyre, Daniel Lafforgue, Patrick Franch et Marie-France Santos



Bernard Hamel, Patrick Ferrer (directeur général des services) et Aline Labeyrie



Joseph Belkri (adjoint au maire), Magali Marque et Patrick Franch