

COMAC DU 02 Mars 2020 N&P ARIEGE

13h30 chez Mathieu Saint Lizier

Transformation alimentaire, boulangerie, apiculture

présents : Françoise, Emilie, Mathieu, Trevor, Laurent, Martine, Jérôme, Christian, Géraldine, Paul, Olivier, Barbara, Veronika, Marie, (Christelle, fin comac). Excusés : Bruno, Aurélie, Martin

4 dossiers.

Bonne première Comac, tous les acteurs étaient là : enquêtés, enquêteurs et accompagnateurs ainsi que deux adhérentes supplémentaires.

Quorum Membres Comac : 4.

Réunion des membres Comac (+ 3 du C.A) : prises de décisions : les consultations des dossiers Comac Fédérales seront traitées pendant les Comac, inspiration : groupe Lozère. Idée de Françoise de création d'un kit comac pour tous les adhérents. Gestion de la boîte mail comac : une ou deux personnes responsables pour un trimestre.

Enquêté	Restitution et accompagnateur	activités	Commentaires et améliorations	dérogation	Avis COMAC locale (voir fiche de synthèse)
Martine Freschet Soulan	Paul (s'est rendu à pieds!) Agnès V.	boulangerie, viennoiserie, restauration collective	Manque : support d'enquête restauration collective. Orientation principale : pains, pains sans gluten, cakes salés et sucrés. Nouvelle recette : pain d'épices, pains demi-complet aux fruits secs (Martine va envoyer ces nouvelles recettes à la Fédération). Trois quart temps. Marchés St Girons. Magasin : 7 vallées Massat. Biomonde : Saint-Girons (nouveau). Ingrédients inchangés, matériels identiques, cahier de transformation. Suggestion de Paul : cahier de vente. Elle sait ce qu'elle amène et elle connaît ses invendus. Restauration collective en été : pas de changement. Repas servi : haricots secs, pain, bouillon de légumes, chorizo (bio) (en remplacement du menu de l'année passée mais elle peut basculer sur le menu de l'an passée). Remarque : jus local pas bio. Voisine. Martine		favorable

			<p>réfléchit si elle garde ce jus de pommes en demandant une justification de son approvisionnement ou si elle prend un jus de pomme bio.</p> <p>60 pains de 500 gr, 30kg de pains par marché.</p> <p>four : électrique. Elle a un four à bois dans sa cuisine : sole à restaurer. Nous lui recommandons de se former pour la cuisson au bois avec un four à bois gallo-romain (exp : Bragat, collectif à La Bastide de Sérrou) Pas d'urgence</p> <p>Cas d'amélioration progressive.</p> <p>Recommandation : plus de rigueur sur les certifications bio pour les intrants.</p> <p>35 mn.</p>		
<p>Les Terreurs du Terreur Olivier Bortolussi Barbara Llebot Les Bordes sur Arize</p>	<p>Trevor Martine</p>	<p>Apiculture transformation alimentaire : biscuiterie, confiserie</p>	<p>Depuis 2014. Miel pour la transformation : bio pour le miel pas la transfo.</p> <p>N&P pour l'ensemble de l'activité. 1 récolte par an, 4 ruchers, visite d'un rucher à Monesple (agriculteur bio) belle biodiversité. Pas de changement sur les méthodes d'élevage. Pas d'élevage de reine. Pas d'achat de reine ou d'essaim. Un traitement varroa par an en Octobre, acide oxalique sur bandelettes sur support glycérine végétale. Comptage varroa.</p> <p>Cette année : nourrissage avec candi bio.</p> <p>Transformation : 140 kg de miel pour la transfo.</p> <p>Vrac : diminution de l'emballage, moins de plastique. Dossier prérempli. Balance sur amaretti : achat/production/vente. Feuille pain azyme : pour le nougat (révision du CDC transfo : si pain azyme plus autorisé, ils arrêteront le nougat). Déménagement prévu en Juillet en Bretagne.</p> <p>Changement des seaux alimentaires en plastique alimentaire en seaux inox dans l'avenir.</p>		<p>favorable</p>

			45mn		
Jérôme Quent Fabas	Veronika Christelle	Pâtisserie boulangerie sans gluten et sans lactose	<p>Changements d'ingrédients : sucre de betterave (européen :Allemagne ou Lituanie) recette margarine : remplacement huile de l'huile de palme par la fabrication de margarine avec le beurre de karité. Retirer Mirepoix comme marché et peut-être Cazères. Garde Saint Girons. Petite production avec beaucoup de recettes, intrants qui viennent de loin dû à ses recettes sans gluten. Ressenti de Veronika : complexité des recettes, beaucoup d'intrants qui viennent de loin, absence du lien au sol. Nous pensons que Jérôme répond à une demande de personnes qui demandent du sans gluten. Sa démarche est cohérente, et nous le félicitons pour ses recherches.</p> <p>35mn</p>		favorable
Nouvelle adhérente : Géraldine Latino Oust	Paul Christian	Lactofermentation de légumes	<p>Biotop, lactofermentation des légumes. Formations : en couveuse d'entreprise (BGE). Local :Ancienne école : en location :ancien appartement transformé en atelier. Seaux en plastique alimentaire pour la fermentation (petite pièce chauffée électriquement, entre 18 et 20°). Une dizaine de recettes différentes, elle souhaite se limiter à 9 recettes. Légumes de saisons, agrumes, épices, algues, pommes. Peu de matériel : robot coupe, seaux alimentaires (seaux spéciaux pour la bière), bocaux en verre. Fermentation : 3 à 6 semaines. Provenance des légumes : difficulté à trouver des légumes : pas beaucoup d'inventus. Maraîchère bio sur la commune. Être en phase</p>	Demande de dérogation pour mixité (voir fiche de synthèse)	favorable

			<p>avec les légumes de saison. Objectif : vendre en magasins.</p> <p>200kg de légumes par mois pour l'instant : objectif : 600 pots par mois.</p> <p>Producteurs : Soueix, Seix, Portecluse, biocoop... l'eau en bas de Lacourt (source réaménagée). Pas de contrôle. Nous lui conseillons de faire une analyse (Foix). Agnès va lui donner sa liste où il est précisé les éléments à rechercher (métaux lourds, pesticides...).</p> <p>Projet d'étiquette vu par le groupe. Envoie des logos N&P.</p> <p>Besoin de communiquer sur le produit. Produit cher : un pot 6,50 euros en direct.</p> <p>DDM : un an. Idée de départ : végétarienne : elle ne pouvait plus manger de légumes crus. Elle s'est mise au lactofermenté.</p> <p>Pas de stérilisation, produits bons pour la santé, peu d'énergie pour la transfo.</p> <p>Non conformité sur le piment coréen non bio : « Kimchi ». Elle va chercher des pistes pour s'en procurer du bio ou un maraîcher qui en sèmerait, ou changer de piment. Nous lui donnons des pistes de maraîchers.</p> <p>Nous lui conseillons progressivement de changer ses seaux en plastique par de l'inox (migration des phtalates dans la préparation)</p> <p>35mn</p>		
--	--	--	---	--	--

--	--	--	--	--	--