

L'info

OCTOBRE 2021 • N° 432

CADRE DE VIE

Fiabiliser la station des Bouillides, réutiliser l'eau, des enjeux d'actualité

Page 5

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Première édition de Loca'Val, cultivons & nourrissons-nous autrement

Page 6

VILLE NUMÉRIQUE

Applications, mode d'emploi

Pages 8-9

L'ÉDITO du Maire

« Consulter les Valbonnais sur les décisions majeures de la vie de la commune et offrir différentes options » : tel était l'un de nos engagements majeurs pendant la dernière campagne électorale. Comme nous avons déjà eu l'occasion de le présenter dans ces colonnes, la démocratie participative est au fondement des actions de notre équipe municipale. Les conseils de quartier sont maintenant lancés et débutent leurs travaux de réflexion, autour des thèmes majeurs que les membres de ces conseils ont choisis. Il s'agit notamment de l'aménagement durable, des mobilités douces ou encore de l'éclairage public. Cela nous a également conduit à réfléchir aux outils vous permettant de participer au mieux à la vie démocratique locale.

L'outil numérique était bien sûr parmi les priorités à développer en ce sens.

suite page 3

Restauration scolaire

Manger bien, manger sain !

Chaque jour, plus de 1 600 repas sont servis par les 42 agents du service restauration et entretien de la Ville. Dans les groupes scolaires de la Commune, le bien manger a toujours été une priorité : 66% de repas bio servis chaque jour, le pain et les fruits sont bio, les viandes sont origine France et labellisées, et un repas par semaine est végétarien... Lutte anti gaspillage, le projet de cuisines dans les cantines, les menus en un clic... Découvrez la restauration scolaire en détail.

Dossier pages 10-11



Restauration scolaire



Dans les groupes scolaires de la Commune, le « bien manger » a toujours été une priorité : 66% de repas bio servis chaque jour, le pain et les fruits sont bio, les viandes sont origine France et labellisées, un repas végétarien est proposé chaque semaine... Entre qualité des produits et innovations culinaires, tout est mis en œuvre pour donner aux écoliers le goût d'une alimentation saine en partenariat avec Elios, le prestataire et les fédérations de parents d'élèves, membres de la commission restauration. Chaque jour, plus de 1 600 repas sont servis par les 42 agents du service restauration et entretien de la Ville pour un coût annuel de 1 106 140,83 €. Depuis cet été, les élèves peuvent consommer les premières crudités cultivées aux grands prés, l'exploitation maraîchère de la Commune ; première étape dans la conversion des cantines en régie municipale.



MOT DE L'ÉLU

Emmanuel Ardichvili

Adjoint au Maire délégué à l'Énergie, à l'Agriculture et à l'Agropastoralisme, à la Restauration Municipale et à la Ville Numérique.

Les modalités de tarification appliquées aux familles pour la cantine n'ont pas changé depuis 2011, et malgré les difficultés liées aux conditions sanitaires pendant l'année écoulée, l'ensemble des parties prenantes (personnels de restauration, prestataire, parents d'élèves, élus) poursuit son action dans la recherche d'amélioration continue du service.

Ce processus franchira une étape majeure en 2022

avec le déploiement de la régie agricole, puis la transformation des cuisines dans les années suivantes. La responsable du service restauration vient d'obtenir son diplôme universitaire de « chef de projet en alimentation durable », plaçant ainsi la municipalité en capacité de réaliser dans les meilleures conditions notre programme : préparer une nourriture saine, de provenance locale donc moins impactante environnementalement, pour tous les enfants de la commune.

Repas • Combien il coûte ?

Le coût global de la pause méridienne s'élève à **9,58€** à la charge de la commune, la participation des familles s'élève en moyenne à **3,15€** et dépend du quotient familial, soit **moins de 1/3** du prix de revient.



Gaspillage alimentaire : les efforts se poursuivent

Des campagnes régulières de pesée des déchets ont lieu tout au long de l'année dans les cantines. En partenariat avec Univalom, les restaurants scolaires améliorent la valorisation des déchets grâce aux sites de compostage de la Ville et au tri réalisé lors du débarrasage en fin de service. Le compost est ensuite utilisé dans les jardins pédagogiques de chaque école où les enfants cultivent le potager, étudient la biodiversité ou encore la météo avec les enseignants et les animateurs. Après analyse des résultats, des mesures sont prises pour limiter le gaspillage : adaptation de la commande de pain selon le menu, présentation et adaptation des recettes boudées par les enfants... Les enfants sont encouragés à consommer selon leur appétit et à goûter de nouveaux aliments lors des animations qui sont proposées tout au long de l'année : semaine du goût, menu à thème ...

Des cuisines dans les cantines

L'étude de faisabilité menée par un cabinet d'experts commencée en 2019 a été finalisée fin juin 2021. Il en ressort que pour recréer des cuisines de production comme le souhaite l'équipe municipale, d'importants travaux sont nécessaires dans chaque école. Ce projet de grande envergure se déploiera sur plusieurs années, avec l'objectif de transformer une cuisine par an, la première étant l'école de Garbejaire en 2023.





Manger bien, manger sain !



Les nouveautés

- **Le mobilier des réfectoires** de Daudet et de l'élémentaire de l'Île Verte a été renouvelé.
- **Création de lieux de restauration extérieurs** pour améliorer le cadre de vie des enfants, la convivialité et rendre les repas plus agréables tout en réduisant le bruit dans les réfectoires : des tables de pique-nique avec voiles d'ombrage ont été installées à Sartoux et à Campouns.



Les menus en un coup d'œil grâce à l'appli



Téléchargez la nouvelle application mobile "Valbonne Sophia Antipolis" pour visualiser le menu du jour dans les écoles et les structures petite enfance.

Commission restauration parents : visite à la cantine !

Les parents des commissions restauration étaient invités à visiter les cantines la dernière semaine de septembre. L'objectif : voir in situ les installations et le déroulement du temps de repas. Les commissions restauration se réunissent 3 fois par an. Les thématiques abordées sont : les actions et projets passés, en cours ou à venir, les actualités, l'étude des menus.

C'est une instance de concertation où les élus en charge de la Restauration et de l'Enfance, le service restauration, le prestataire, les parents représentants, abordent tous les sujets tels que l'élaboration des menus, la lutte contre le gaspillage, mais aussi le projet de restructuration des cantines et de mise en place de la régie agricole.

Les parents membres sont les représentants de l'ensemble des parents des écoles et font remonter toutes les demandes au service et au prestataire.

Votre avis nous intéresse

(sondages parents et enfants)

Pour les questions d'organisation de la cantine, les responsables périscolaire et cantine de chaque école se tiennent à votre disposition au portail le matin et à l'accueil du soir.

Après les conclusions des sondages menés par les associations de parents d'élèves des écoles Île verte et Campouns-Daudet durant le 1^{er} semestre 2021 et pour établir un diagnostic d'ensemble sur la restauration à Valbonne Sophia Antipolis, vous serez sollicités très prochainement pour donner votre avis. Restez connectés sur kidscare et valbonne.fr !

Une question sur la restauration, à qui je m'adresse ?

Pour toute question relative aux inscriptions, à la tarification, je peux :

- consulter le règlement sur valbonne.fr menu Éducation
- envoyer un mail à periscolaire@ville-valbonne.fr

Une FAQ est en cours d'élaboration et bientôt disponible sur le site de la ville.



LA RESTAURATION SCOLAIRE VUE PAR...



Chantal
Agent de restauration à l'école maternelle Daudet

C'est un bonheur d'aller travailler chaque matin pour les enfants. Quand le livreur arrive, on vérifie les températures, le conditionnement et le nombre de repas livrés. Certains plats sont à remettre en

chauffe, on réalise également des prélèvements pour la traçabilité. Ensuite nous remettons en état le réfectoire et commençons les préparations à partir de 9h. Les sauces vinaigrette sont faites maison. Il faut ensuite préparer la table pour les maternelles. Le premier service commence à 11h30. C'est un moment d'échanges avec les enfants, on leur montre comment couper la viande par exemple, avec les ATSEM qui gèrent les tables. On apprend

aussi aux petits à débarrasser avec des notions d'autonomie et de tri des déchets dès la moyenne section. Avant le deuxième service de 12h30, nous désinfectons en raison du protocole Covid. À la fin du service, vers 13h30, nous assurons le nettoyage du réfectoire ainsi que la vaisselle pour faire place nette pour la préparation du goûter. 1 fois par semaine, le gâteau est fait sur place pour le goûter ; « c'est le plus bon » d'après les enfants.



Dylan Eke - Adjoint et Talia Perini - Élu(e) à la commission restauration du Conseil Municipal des Jeunes

La cantine est bien organisée, on y mange assez bien. On mange équilibré et ça ne plaît pas à tout le monde. On essaye de faire venir un chef pour cuisiner des plats qui plaisent à tous, plus de frites et de hamburgers. À mon avis, il faut que tout le monde aime la cantine, il faut qu'on trouve comment faire pour que ceux qui n'aiment pas changent d'avis.



Suzanne Touzeau - Parent d'élève membre de la commission restauration parents de Garbejaire

Le retour des enfants sur la cantine est souvent très court alors j'ai voulu en savoir plus quand ma fille est entrée à l'école. Des efforts sont faits sur les menus, avec moins de sucre par exemple, ils sont élaborés avec une diététicienne. Il y a plus de légumes cuisinés et de produits locaux, les parents attendaient ça depuis longtemps. La commission restauration parents se rend régulièrement à la cantine pour goûter et voir comment se déroule le temps de cantine. Nous attendons avec impatience l'évolution avec la cuisine en direct dans les écoles, cela va continuer à améliorer le service.