



Mairie de Naves

1, rue de l'hôtel de Ville
19 460 NAVES
Tél. : 05.55.26.60.16
mairiedenaves@gmail.com
naves19.fr

Compte-rendu de la commission des affaires scolaires

Lundi 28 février 2022 à 18h

Présents : ARNOULT Christiane, BOUILLAGUET Aurélie, COMBES Marie-Ange, DURAND Aurélie, HEIDERICH Claudine, LACROIX Jean-Marc, MERCKX Michel, PERONNE Céline, POUCH Agnès, SOULARUE Séverine

Excusés : BEDESSEM Julia, BETAÏLOULOUX Marion, BONFANTI Julie, DUCLOUX Béatrice, GAUTHIER Stéphanie, LAFOND Séverine, LONGY Hervé, POMMET Pierre-Jean, ROUSSEAU Béatrice, VALETTE Nathalie

Secrétaire de séance : HEIDERICH Claudine

1. **Point COVID-19**

Depuis ce lundi 28 février, le protocole sanitaire passe du niveau 3 au niveau 2. Les élèves et les personnels peuvent retirer le masque à l'extérieur.

Après des difficultés avant les vacances avec des enseignants qui n'avaient pas été remplacés, ou par des remplacements sporadiques, cette rentrée s'est bien passée.

Pour rappel, la mairie gère le personnel municipal mais pas le personnel éducatif.

Pour information, le nouveau protocole est consultable sur le blog de l'école :

<https://blogsenclasse.fr/19-naves-ecole-primaire-estrade/2022/02/17/protocole-sanitaire-au-28-fevrier-2022/>

2. **Commission cantine**

Une commission cantine, annexe à celle des affaires scolaires s'est réunie le 27 janvier dernier (ci-joint son compte-rendu, pages 3 à 5). Christiane Arnoult en est la coordinatrice.

Un travail va être réalisé sur le gaspillage alimentaire. La 1^{re} étape est de tester les quantités gaspillées sur 4 jours et ainsi établir un état des lieux. Les dates retenues sont les jeudi 3 mars, vendredi 4 mars, lundi 7 mars et mercredi 8 mars.

A noter que selon le cuisinier, Pierre Dumont, le travail en amont du personnel limite le gaspillage car les quantités sont adaptées aux enfants qu'elles connaissent bien.

Quelques remarques sont faites sur les menus qui comportent souvent des « graines » (exemple de cette semaine avec semoule jeudi et quinoa vendredi). Les enfants aiment les haricots verts et il n'y a plus de petits pois servis. Il est rappelé que les menus sont également faits en fonction des légumes de saison.

Les enseignantes félicitent le cuisinier qui doit préparer de plus en plus de plateaux.

Organisée par Christiane Arnoult, une évaluation des menus avec le personnel et la commission des menus sera faite lors d'une réunion de la « commission menus » élargie avec 2 agents de la cantine, un enseignant et 2 représentants des parents d'élèves en présence du cuisinier et de Jean-Marc Lacroix.

3. Travaux

- **La fuite** provenant de la toiture dans la classe de CP n'est pas résolue. Il n'y avait pas de fuite après les dernières intempéries des dernières vacances donc rien n'a pu être fait. La réparation sera faite quand la fuite sera vue.
- **Eau froide** dans les WV de la cantine : en attente car les services techniques sont très pris par la rénovation à l'espace Puyaubert.
- **Les boutons poussoirs** des lavabos ont été réparés
- **Le gros œuvre de la rénovation** de la classe de CP et l'accès handicapés débutera aux vacances de Pâques par notamment de la démolition.
- Une réunion avec Pierre Brudieux et les enseignants est prévue soit le 10 mars soit le 17 mars afin de préciser la mise en place de la circulation des enfants.
- Pendant la journée, les élèves de maternelles sortiront par la salle des PS.
- Les élèves des classes élémentaires devraient passer par l'extérieur par le passage entre l'école et l'église pour aller à la cantine afin d'éviter le chantier.
- **Prochaines tranches** : les subventions sont données sur des montants jusqu'à 100 000€
- Il se peut que la 1^{re} tranche dépasse les 100 000€. Dans ce cas, la pose de l'ascenseur serait programmée au 1^{er} janvier 2023 sur la 2^e tranche. Tout sera déjà prévu et sécurisé pendant cette période-là.
- Rénovation des salles de garderie et des classes du haut avec inversion : Michel Merckx demande aux enseignants d'imaginer le positionnement des enseignants dans le nouveau bâtiment.
- La salle des maîtres sera rénovée par les employés municipaux.
- **Pigeons** : une nacelle sera louée afin de mettre des pics anti pigeons. Le but est bien de limiter leur venue à l'école.

4. Aide aux devoirs

Aucune candidature pour être volontaire du service civique n'a été reçue à ce jour.

Avec la réorganisation de la cantine, Louise assurera l'aide aux devoirs sauf pour certains vendredis où elle sera indisponible. Sauf exceptions, l'aide aux devoirs sera assurée par des bénévoles ces vendredis-là.

5. Questions diverses

- **Coquelicontes** : Sur proposition de Céline Péronne, la municipalité prend en charge un spectacle de ce festival itinérant du conte qui se déroulera la deuxième quinzaine de mai.
Le spectacle choisi par les enseignantes de maternelles devrait avoir lieu le lundi 23 ou mardi 24 mai matin, dans la salle d'activités des maternelles.
Il est à noter que pour certains spectacles, il peut être utile d'avoir des projecteurs que la Bibliothèque Départementale de la Corrèze, organisatrice, peut prêter
- **Nom de l'esplanade** : Les enseignantes du cycle 3 de l'école et de la classe de 3^e du lycée Edgard Pisani se sont rencontrées et ont décidé de présenter ensemble les 4 nominées. Une recherche a été faite par les 3^e et un contact pris avec des habitants de Naves.
Ce moment de présentation devrait avoir lieu le jeudi 31 mars après-midi sur l'esplanade.
Des précisions seront données ultérieurement.
Les salles de St-Martial et des mariages ont été réservées en partie pour les journées des jeudi 10 mars, 24 mars (répétition), et le 31 mars. A noter que la classe de CM1 sera à Bugeat le 24 mars.
Note de Claudine : finalement, la rencontre du 10 mars est annulée pour être remplacée par le 17 mars.
- **Remplacement de Liliane Chappoux à la rentrée 2022** : Michel Merckx confirme qu'elle sera remplacée. La priorité sera donnée au personnel municipal.
- **Effectif** : Le nombre d'élèves inscrits en petite section est seulement de 14 à ce jour avec un départ de plus de 30 élèves de CM2. Comment faire venir de nouvelles familles alors que la commune de Naves n'a pas suffisamment de logements locatifs et peu de vente de maisons ou terrains.

Une proposition de vidéo pour valoriser la commune et l'école est faite. Michel Merckx souhaiterait que ce soient les parents d'élèves qui la réalisent, ce qui serait plus efficace. La question leur sera posée.

- **Kermesse** : les parents d'élèves et enseignants soulèvent la possibilité de l'organisation d'une kermesse à la fin de l'année scolaire.

La prochaine réunion de la commission des affaires scolaires aura lieu le **lundi 2 mai à 18h puis le 20 juin à 18h** pour la dernière de l'année scolaire.



Mairie de Naves

1, rue de l'hôtel de Ville
19 460 NAVES
Tél. : 05.55.26.60.16
mairiedenaves@gmail.com
naves19.fr

Compte-rendu de la commission cantine

Judi 27 janvier 2022 à 17h

Présents : ARNOULT Christiane, BRUNERIE Anne-Marie, DEWAELE Amandine, DIAS Céline, DUMOND Pierre, HEIDERICH Claudine, LACROIX Jean-Marc (DDEN), LONGY Hervé, MERCKX Michel, VALETTE Nathalie (diététicienne)

Excusés : BONFANTI Julie

Secrétaire de séance : HEIDERICH Claudine

Rappel du contexte de création de cette commission :

Les menus de la cantine sont préparés depuis un an et demi avec des produits bio et/ou locaux à 90%, ce qui a participé à la reconnaissance de la commune comme « territoire bio engagé » et a valu trois fourchettes à la cantine.

Afin de pérenniser cette démarche et de réduire le gaspillage et les déchets à la cantine, la « commission cantine » sera en charge, d'une part d'élaborer les menus et d'autre part de proposer des solutions anti-gaspillage et de tri.

Tour de table de présentation des membres de la commission cantine.

Amandine Dewaele, maître composteur et qui travaille sur l'alimentation durable, s'est jointe à la commission car elle est un relais conseil pour la mise en place prochaine d'un compostage collectif dans le bourg.

6. Présentation du cuisinier, Pierre DUMOND

Pierre Dumond est le nouveau cuisinier de la cantine depuis janvier 2022. A temps plein, il prend en charge la gestion complète des repas, de la constitution des menus, jusqu'au service tout en effectuant les commandes.

Il est très satisfait de trouver une bonne équipe, des enfants bruyants mais gentils alors qu'il ne connaissait pas ce milieu. En raison d'un nombre réduit d'enfants le mercredi, il gère la totalité du repas. A cette date, il prend encore ses marques.

7. Organisation des groupes « Menus » et « Tri et Réduction des déchets »

Michel Merckx rappelle la volonté d'avoir un groupe resserré afin de travailler ensemble.

Groupe « menus » : composé de Pierre Dumond, Julie Bonfanti et Nathalie Valette (diététicienne) élaborent un plan alimentaire des menus sur 5 semaines. Pierre Dumond regarde les menus et ensemble voient si ça peut fonctionner. La commande est réalisée par Pierre Dumond.

Groupe Réduction des déchets et tri : Christiane Arnoult sera la coordinatrice du groupe, en lien avec le groupe « menus ».

Il est acté de regarder la constitution des menus, le retour assiette et avoir un temps d'observation afin de mieux agir.

Nathalie Valette indique les **quantités** d'un repas suivant l'âge de l'enfant :

- Maternelles : moitié d'un adulte
- Élémentaires : 2/3 d'un adulte
- CM2 : adulte

Gaspillage

- Le 1^{er} gaspillage évité est celui en amont Mais des aléas peuvent intervenir.

A savoir qu'avec la cellule de refroidissement, les restes de début de semaine sont resservis le mercredi, ce qui n'est pas possible avec les restes du jeudi et vendredi.

A noter qu'il est constaté moins de gaspillage à table qu'en self.

- Les incontournables : pour la préparation et déchets de plateau (trognon de pommes, épiluchures de pamplemousse, os)
- Portions à adapter : observer comment les enfants sont resservis ; Est-ce qu'il y a du rab ? et pourquoi ?
- Responsabiliser les enfants et associer tous les acteurs de la cantine (cuisinier, personnel et enseignants) ; Associer les parents d'élèves aussi pour être partie prenante (information au cours de la prochaine commission des affaires scolaires du 28 février)
- 1^{re} étape : pesée de diagnostic sur 4 jours en associant les enfants et établir un tableau de ces données ; une balance plateau de 20kg a été achetée.
 - ➔ En cuisine, pesée de la préparation dans un seau
 - ➔ Pesée des restes dans 4 seaux : entrée, plat, pain, dessert
 - ➔ 5e seau non pesé pour les déchets non comestibles : serviettes en papier (suggestion : à proposer à la demande et ne plus mettre systématiquement à chaque enfant), les pots de yaourts
 - ➔ Pour le pain, un gaspi-mètre sera installé ; une ligne indiquera l'équivalent coût d'un objet prisé par les enfants
 - ➔ Il est également proposé de ne pas donner d'eau et de pain avant de servir l'entrée; achats de pichets d'eau plus petits et responsabiliser un enfant à chaque table (sauf maternelles) pour servir l'eau.
- 2^e étape : réunion de bilan pour tirer une explication des constats, si gaspillage ou pas ; s'il reste 25g par enfant, c'est un très bon résultat ; Si nécessaire, prévoir un 2^e test quelques mois après avec les mêmes menus, en juin.
- Etude des coûts et plan d'actions
 - ➔ Education au goût : sensibiliser les enfants aux fruits et aux légumes, plus difficiles à apprécier ; travailler sur la couleur des plats, faire venir un producteur, mobiliser les enfants ; les enfants doivent prendre plaisir à manger à la cantine ; doivent apprendre à goûter et manger plusieurs fois la même chose pour apprécier ; retravailler un aliment qui n'est pas bien mangé.

Calendrier du 1^{er} test gaspillage

- Jeudi 3 février : Christiane Arnoult et Michel Merckx vont rencontrer le personnel de la cantine afin de leur expliquer le projet et le déroulé.
- Réunion de préparation avant la semaine de pesée
- Pesée avec supervision d'au moins un membre de la commission, à partir de 12h30 :
 - ➔ jeudi 3 mars (Amandine Dewaele et Christiane Arnoult),
 - ➔ vendredi 5 mars (Christiane Arnoult),
 - ➔ lundi 8 mars (Jean-Marc Lacroix),
 - ➔ mardi 9 mars (Anne-Marie Brunerie).
 - ➔ Les déchets de préparation seront pesés par Pierre Dumond.

L'effectif est actuellement réduit en raison du COVID. Il serait préférable que le test ait lieu avec le nombre de repas habituels, soit environ 150.

Tri

Après la vision sur le gaspillage, la mise en place du tri pourra être faite : tri des bios déchets comestibles et bios déchets non comestibles.

Premières réflexions sur le tri

Amandine Dewaele indique que les déchets de la parmentière sont compliqués à composter car le déchet mélange eau légumes constitue un mélange gluant et liquide.

Il faudra prévoir un système de tri, soit une table de tri. Voir si elle peut être achetée par Tulle Agglo.

Tri bio : un appel à projet (Tulle Agglo) est en cours, car au 31/12/23 une solution devra être trouvée pour enlever les bio déchets des ordures ménagères -> subvention achats matériel, formation, ...

Pour y participer, la commune doit indiquer ses besoins à Tulle agglo.

Compostage collectif dans le bourg : suivant les quantités, Anne-Marie Brunerie indique que ce serait difficile d'intégrer l'école. Si les restes sont peu importants, ils pourraient être intégrés au compostage. Une réunion d'information est prévue le samedi 5 février.