Lettre d'information
des écoles de la ville
de **Saint-Rémy-de-Provence**

la lettre des écoles

N°6 - Septembre 2018

éditorial

Chers parents,

Vous recevez cette lettre car vos enfants font partie des 700 élèves qui fréquentent chaque jour les écoles publiques de Saint-Rémy-de-Provence.

De la petite enfance à l'adolescence, la jeunesse fait l'objet de tous les soins de la part de la municipalité.

Pour la bonne santé et le plaisir des enfants, nous améliorons sans cesse, depuis 10 ans, la qualité des repas qui leur sont servis dans les restaurants scolaires, avec une proportion croissante de produits locaux issus de l'agriculture biologique. Depuis l'an dernier, les repas sont par ailleurs intégralement préparés sur place : c'est le « tout fait maison ».

Pour la bonne santé et le plaisir des enfants

Cette alimentation de qualité poursuit également l'objectif de les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage, à la réduction des déchets et plus largement à la préservation de l'environnement, pour en faire les citoyens éclairés du 21e siècle.

Afin de maintenir pour eux (et pour les enseignants) de bonnes conditions d'accueil et de travail, la ville profite chaque année des vacances d'été pour effectuer des travaux dans les écoles. Cette année, en plus de ces travaux d'entretien et de la réfection de la toiture du Mas de Nicolas, nous avons investi fortement dans des outils informatiques de pointe à l'école, avec des tablettes hybrides, des vidéo-projecteurs et en poursuivant l'équipement en tableaux numériques interactifs. Une action qui contribue, au-delà de l'aspect éducatif, à la lutte contre la fracture numérique.

Enfin, pour l'épanouissement personnel des enfants, sur les plans sportif et culturel, nous maintenons les ateliers périscolaires gratuits durant la pause méridienne, destinés à leur faire découvrir de nouvelles activités, de favoriser leur autonomie et l'apprentissage de la vie en collectivité.

Je souhaite à tous les enfants une excellente rentrée scolaire 2018.

Hervé Chérubini

Maire de Saint-Rémy-de-Provence
Président de la Communauté de communes Vallée des Baux – Alpilles

Les cantines saint-rémoises obtiennent la certification Écocert

La fin de l'année scolaire 2017-2018 a été marquée par l'obtention du niveau 2 (sur 3) de la certification Écocert, qui récompense les efforts entrepris par la municipalité pour améliorer la qualité des repas servis aux enfants saint-rémois.

Cela fait 10 ans cette année que la ville de Saint-Rémy-de-Provence a introduit des produits bio, locaux et de saison pour préparer les repas des enfants fréquentant les 4 écoles publiques communales. L'objectif alors était de mieux nourrir les enfants, de préserver l'environnement et de soutenir une agriculture de proximité.
Cette décision a nécessité de modifier en profondeur la façon de cuisiner les plats. En cherchant les fournisseurs adaptés, bien sûr, mais aussi en formant le personnel pour qu'il prépare à nouveau des plats qui étaient parfois déjà « tout prêts » auparavant.

L'autre contrainte était financière : il fallait que ce changement puisse se faire sans que n'augmente le prix du repas, en particulier pour les familles.
Alors que les équipes des cuisines ont accompli de grands progrès, un nouveau cap a été franchi au printemps 2017 avec le recrutement de Thierry Vanbiervliet, coordinateur des restaurants scolaires. Avec lui, la municipalité a mis en œuvre le « tout fait maison » (lire *Journal de Saint-Rémy* n°41), acquis du nouveau matériel (cellules de refroidissement), créé des plats « signatures » uniques, instauré un repas par semaine sans protéines animales, et encore accru la part de produits bio, réduit le gaspillage et les déchets.
« En 10 ans, nous avons complètement changé le regard porté sur les cantines scolaires par les enfants et leur famille », se félicite Michel Bonet, adjoint à la jeunesse et à l'éducation. *« Les agents des cuisines ont aussi retrouvé du sens dans leurs missions ; récemment ils sont d'ailleurs allés rencontrer un producteur saint-rémois sur son exploitation bio. »*

10 € : coût total du repas

Entre 2,10 € et 3,65 € : le prix payé par les familles

Le reste est pris en charge par la ville

des plats reconnus et distingués

Deux plats « signatures » des restaurants scolaires saint-rémois ont été sélectionnés pour figurer dans l'ouvrage *Je veux manger comme à la cantine bio !*, édité au niveau national par l'association Un plus bio (parution le 18 septembre). Ce livre met en valeur les cantines et les équipes de cuisine qui véhiculent chaque jour les valeurs d'éducation, de plaisir à table, de santé, de soutien des productions agricoles locales. Objectif : faire en sorte que les parents les transposent à la maison !
Les plats en question sont la moussaka de Joseph Ravasio et Corinne Martinez (école de la République) et la soupe au pistou de Dominique Mistral et Olivia Fabre (école Mas-de-Nicolas). Une superbe distinction pour la ville et pour les agents.

la restauration en chiffres

70 000
repas servis par an

530 enfants

85% de fruits, légumes et œufs bio

60%
de viande bio

2%
de surgelés maximum

« Le “tout fait maison”, ce sont des repas intégralement préparés sur place à partir des produits bruts. Même les pâtisseries (sans huile de palme)**, et même les frites ! »**

Th. Vanbiervliet
Coordinateur des restaurants scolaires

La certification délivrée par Écocert cet été récompense ainsi de nombreux points forts :

- forte proportion de produits issus de l'agriculture biologique et locaux ;
- partenariat avec l'épicerie solidaire La Courte Échelle ;
- forte proportion du fait maison et de produits frais ;
- produits exotiques (chocolat…) issus du commerce équitable ;
- diminution des déchets, grâce notamment au tri sélectif et au compostage ;
- rationalisation des fournisseurs, pour limiter les déplacements liés à l'approvisionnement ;
- transparence avec la communication des menus aux parents par le biais d'une infolettre bimensuelle.

En dépit de ces excellents résultats, il reste encore du chemin à parcourir : la ville a pour objectif d'atteindre le niveau maximum (niveau 3) de la certification l'année prochaine, dans les 4 restaurants scolaires. Cela signifie accroître encore la part de produits bio, diminuer encore les emballages individuels, améliorer l'affichage de certains labels et développer un plan de lutte anti-gaspillage encore plus rigoureux.

témoignages de parents

- **« Je tenais à vous remercier pour la qualité du travail effectué dans le cadre de la restauration scolaire proposée à nos enfants. C'est une dimension importante de l'éducation. »** J. A.
- **« Proposer une nourriture saine à nos enfants et de façon aussi transparente est un atout majeur dans notre ville, et une source de satisfaction importante. Nous sommes heureux d'habiter Saint-Rémy ! »** J. de M.
- **« J'apprécie les efforts pour développer les circuits courts, le bio et la cuisine sur place et aussi toute la dynamique positive autour des écoles primaires. Toutes les villes n'ont pas cette qualité de service public. »** V. B.

Les auditrices du label Écocert en visite dans les restaurants scolaires

Le personnel des restaurants scolaires rencontre M. Conti, producteur bio, sur son exploitation à Saint-Rémy.

2008
- introduction progressive des produits bio, locaux et de saison

2012
- mise en place du tarif gradué des repas, selon les ressources des familles

2017
- recrutement d'un coordinateur des restaurants scolaires

Été 2017
- obtention de la certification Écocert de niveau 2

Objectif 2019
- certification Écocert de niveau 3

2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019

Forte percée du numérique dans les écoles en 2018

La ville a investi 70 000 euros pour accroitre pendant l'été les équipements numériques dans les écoles publiques.

Le virage du numérique a été abordé il y a déjà quelques années dans les écoles saint-rémoises. Pour la rentrée 2018, la municipalité a poursuivi ce qui constitue une innovation pédagogique importante pour les enfants et les enseignants.
Avec les classes mobiles, plus besoin d'ordinateurs et de salle dédiée à l'informatique : chaque classe peut se transformer instantanément en salle multimédia sans fil, grâce à l'acquisition de 30 tablettes hybrides par école élémentaire et 8 de plus à l'école maternelle Marie-Mauron.
Par ailleurs, un tableau blanc interactif (TBI) a été installé à l'école maternelle Mas-de-Nicolas. Les TBI, évoqués dans *le Journal de Saint-Rémy* n°39, permettent aux enseignants de projeter des contenus numériques (textes, images, vidéos…), d'interagir avec ces contenus (annotations, dessins…) et de les sauvegarder pour réutilisation ultérieure.
Enfin, 2 vidéoprojecteurs ont été installés à l'école de l'Argelier, et 6 à l'école de la République, chacun associé à un ordinateur portable, pour achever l'équipement de chaque classe élémentaire. Ces vidéoprojecteurs évolutifs pourront être adaptés en TBI ultérieurement, au besoin des enseignants.

les équipements numériques dans les écoles élémentaires

École de la République :
- **2 TBI**
- **7 vidéoprojecteurs**
- **30 tablettes hybrides**

École de l'Argelier :
- **2 TBI**
- **7 vidéoprojecteurs**
- **30 tablettes hybrides**

Développer l'épanouissement des enfants à la pause méridienne

les ateliers

- **En scène** (théâtre)
- **Sports innovants** (kin-ball, ultimate, sarbacane, jovi…)
- **Si on créait** (arts plastiques)
- **Jeux de stratégie**
- **Relaxation**
- **On en parle ?** (expression, échanges, débats…)

Les ateliers, gratuits pour les familles, se déroulent de 11h30 à 12h15 pour les enfants du 2e service de restauration, et de 12h30 à 13h15 pour ceux du 1er service. Les enfants peuvent se présenter spontanément au début des activités selon leurs envies et le nombre de places disponibles. *« Cette liberté a très bien fonctionné l'année dernière et très peu d'enfants ont été refusés »*, explique Michel Bonet, *« c'est pourquoi nous avons renoncé à demander une inscription préalable aux parents ».*
Les bibliothèques des écoles élémentaires sont également accessibles tous les jours entre 11h30 et 13h30 pour lire ou faire des activités calmes, encadrés par les animatrices de BCD.
Vous recevrez prochainement un dépliant précisant les ateliers et la date de démarrage.

VOS INTERLOCUTEURS

Service scolaire
Hôtel de ville
04 90 92 70 30
servicescolaire@
mairie-saintremydeprovence.fr
9h-12h - 13h30-16h30
(sauf jeudi après-midi)

Michel Bonet
adjoint au maire, délégué
à l'éducation et à la jeunesse
Permanence en mairie le
mercredi de 16h à 17h30
ou sur rendez-vous
04 90 92 70 30

Conception rédaction : service communication - Dépôt légal à parution - Impression : Imprimerie Lacroix - Conception création : christophe alglave création graphique