

#8

la lettre des écoles

Septembre 2020

es

éditorial

Chers parents,

À Saint-Rémy, nous avons la conviction que si nous prenons soin des enfants dès leur plus jeune âge, en leur donnant accès à ce qu'il y a de mieux, nous permettons à ces futurs citoyens de grandir et de s'épanouir avec une meilleure égalité des chances.

Grandir et s'épanouir avec une meilleure égalité des chances

C'est pourquoi depuis plus de 15 ans, la municipalité a toujours accordé une grande importance à la jeunesse, dans de nombreux domaines.

Elle investit sans cesse pour maintenir en excellent état les écoles et les équipements (notamment sportifs) fréquentés

par les enfants, et proposer du matériel scolaire fonctionnel et de bonne qualité. Elle met à disposition 2 éducateurs sportifs municipaux pour l'enseignement de la pratique sportive dans les écoles. Elle propose des ateliers périscolaires gratuits chaque semaine, et accompagne les équipes enseignantes en participant aux classes à thèmes et classes transplantées tout au long de l'année. Enfin, la commune a atteint un rare niveau d'excellence en matière de restauration, avec des repas « faits maison », préparés chaque jour par les équipes à partir de produits frais très majoritairement bio, locaux et de saison – sans majoration du ticket repas.

Cette excellence quotidienne, partagée par peu de communes en France, nous avons tout fait pour la maintenir pendant les 2 mois de confinement. Et c'est avec la même rigueur que nous avons appliqué, à compter du 12 mai, le protocole sanitaire mis en œuvre par l'État, pour per-

mettre aux familles qui le souhaitent de rescolariser leur(s) enfant(s). Il était en effet essentiel pour nous de laisser la possibilité aux parents de choisir ce qui est le mieux pour leur(s) enfant(s) et pour eux. C'est là le rôle d'élus responsables, au service de la population.

Il reste beaucoup d'inconnues pour ces prochains mois au sujet de la crise sanitaire. Mais soyez certains que la municipalité prendra toutes les mesures nécessaires pour la sécurité et l'épanouissement de vos enfants.

Hervé Chérubini

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

Isabelle Plaud

Adjointe au maire chargée de l'éducation, de l'enfance et de la jeunesse



Saint-Rémy
DE PROVENCE



Covid-19 et écoles : la ville en première ligne

Le confinement a été pour beaucoup de monde un véritable choc, inattendu et brutal, dans la sphère professionnelle comme dans la sphère personnelle et familiale. Pour les parents, le confinement a constitué un défi supplémentaire. Dès le 16 mars, les enseignants, de la maternelle au CM2, ont mis toute leur créativité au service des élèves. La ville de Saint-Rémy a immédiatement apporté son soutien pour accompagner les familles.

La commune a ainsi mis en contact, via le Relais assistants maternels, les familles avec les personnes susceptibles de garder des enfants. Elle a également recensé les familles éloignées de l'outil informatique et prêté des tablettes aux enfants pour qu'ils puissent poursuivre les cours à distance. Enfin, la commune a élargi l'accueil des enfants des professions indispensables, assuré par les enseignants sur le temps scolaire, en les accueillant également sur le temps périscolaire et pendant les vacances de printemps.



Retour progressif à l'école

À l'annonce du déconfinement progressif à partir du 11 mai, la municipalité et les directeurs d'écoles ont défini et mis en œuvre, en association avec l'inspectrice de l'Éducation nationale et les parents d'élèves, les mesures nécessaires permettant d'accueillir les élèves selon le protocole sanitaire élaboré par l'Éducation nationale.

Le 12 mai sont revenus à l'école les enfants de grande section, de CP et de CM2, puis tous les niveaux à partir du 25 mai. Au total, 40% des élèves ont ainsi repris le chemin de l'école.

En parallèle, la commune a mis en place à l'extérieur des écoles (musée, stade, bibliothèque centre documentaire) le dispositif « sport, santé, citoyenneté et culture » (2S2C) pour apporter une réponse de qualité aux besoins de garde et de socialisation des enfants. Ce dispositif a pu être élaboré grâce à un partenariat entre les différents services municipaux (sport, culture et éducation) et à une étroite collaboration avec la directrice de l'école de la République.

Avec l'assouplissement du protocole sanitaire le 22 juin, les établissements et la ville étaient ensuite opérationnels pour ac-

cueillir l'ensemble des élèves. Des temps d'accueil périscolaires ont été maintenus, avec des horaires restreints pour limiter les allées et venues et laisser du temps pour la désinfection des locaux.

Cantines : une exigence préservée

Dès l'annonce du confinement, le service de restauration municipale a contacté différentes structures et associations pour leur donner les denrées périssables en stock, dans un double objectif de solidarité et de lutte contre le gaspillage, qui est un axe fort du modèle de restauration collective municipale.

Après le confinement, le service restauration s'est mobilisé pour préparer et servir aux enfants présents les meilleurs repas, dans le strict respect du protocole et des gestes barrières, avec des plateaux froids puis la réintroduction progressive du chaud. Malgré ces contraintes sanitaires, le plaisir, la découverte du goût et l'équilibre alimentaire ont toujours été au centre des préoccupations des équipes de cuisine qui avaient à cœur d'offrir, en cette reprise particulière, un moment convivial à nos enfants.

La ville aux côtés des enseignants et des écoliers

Chaque année, la municipalité soutient de façon importante les classes transplantées et les projets scolaires portés par les équipes pédagogiques des écoles élémentaires et maternelles, par le biais de subventions versées aux coopératives scolaires et la mise à disposition de personnel municipal.



Les classes transplantées sont toujours bénéfiques pour les enfants qui appréhendent les apprentissages sous un angle différent et développent leur autonomie. Elles favorisent également le vivre ensemble.

Cet hiver, juste avant le confinement, les élèves de 6 classes de l'école de la République sont ainsi parties en classe de neige à la montagne, à Vassieux-en-Vercors et à Seyne-les-Alpes. Ils ont pu s'essayer aux sports d'hiver et étudier, par l'expérimentation et l'observation, un milieu naturel particulier. Ces projets étaient menés par les classes de CMI, CM2 et CP.

En parallèle des classes transplantées, la ville participe aussi au financement des classes à thème pour les écoles maternelles et à celui des classes patrimoine pour les écoles élémentaires, dont le musée des Alpilles, la bibliothèque municipale et le musée Estrine sont partenaires. Elle soutient également les projets proposés par le Parc naturel régional des Alpilles.

Une partie de ces projets n'a pu aboutir au printemps en raison du coronavirus. La municipalité s'engage à les accompagner en 2020-2021, en espérant que l'évolution de la crise sanitaire permettra de les mener à bien.

Plus de renseignements auprès du service scolaire : 04 90 92 70 30

une classe fermée à l'école de la République

En avril dernier, les parents d'élèves, les enseignants, les élus municipaux et les élus du territoire se sont fortement mobilisés pour éviter la fermeture annoncée d'une classe à l'école de la République. Malgré une pétition qui a réuni plus de 620 signatures, le Directeur académique des services de l'Éducation nationale (DASEN) a confirmé cette fermeture. Pourtant, les arguments pour le maintien de cette classe ne manquaient pas, comme l'avait rappelé Hervé Chérubini, maire de Saint-Rémy, dans les deux courriers envoyés au DASEN ; pour « réaffirmer la nécessité de maintenir cette classe (...) d'une part,

pour les enfants qui, malgré les dispositifs de classe virtuelle mis en place et la forte implication de leurs parents, auront pris du retard dans leurs apprentissages pendant les longues semaines de confinement. D'autre part pour les enseignants, qui auront besoin d'être au complet et pleinement motivés pour mener à bien l'année scolaire 2020-2021 qui s'annonce d'ores et déjà très particulière ». Sans doute la crise sanitaire aurait nécessité un gel des fermetures de classe mais aussi une véritable concertation avec les maires, comme s'y était engagé le ministre de l'Éducation nationale Jean-Michel Blanquer.



Grandir avec les ateliers périscolaires

Les ateliers périscolaires ont pour objectif de faire découvrir aux enfants de nouvelles activités, de respecter leur rythme de vie, de favoriser leur épanouissement et une vie en collectivité de qualité. Ils sont proposés tous les jours à l'école de l'Argelier, à l'école de la République (et aussi à l'école Saint-Martin), de 11h30 à 12h15 pour les enfants de second service de restauration et de 12h30 à 13h15 pour les enfants du premier.

Pour que ces ateliers s'adaptent au plus près des besoins des enfants, ceux-ci s'inscrivent librement chaque jour directement auprès de l'intervenant. Pendant ce temps de midi, les enfants ont aussi librement accès à la BCD où ils sont accueillis par nos 2 animatrices, qui leur proposent des temps de lecture en autonomie ou partagé, des activités autour du livre libre ou encadré.

activités prévues en 2020-2021

- Sports innovants
- Si on créait (arts plastiques)
- Jeux de stratégie
- Relaxation
- En musique
- Atelier philo et vivre ensemble

La restauration municipale monte encore en gamme

Avec 4 restaurants scolaires dotés de la labellisation de niveau 3 mention « excellence » de l'organisme indépendant Ecocert, et la restauration de la crèche municipale « Le Club du tout-petit » labellisée niveau 3, la ville de Saint-Rémy-de-Provence fait partie des 3 communes les plus en pointe de France dans ce domaine. Elle a encore dépassé cette performance au printemps, avec l'obtention du label Etica niveau 2, qui récompense les efforts en matière de respect du bien-être animal.

Le label Etica a été lancé début 2020 par l'association Welfarm, organisation non gouvernementale engagée au niveau mondial dans la protection et le bien-être des animaux de ferme.

Ce nouveau label vise à promouvoir les produits alternatifs à l'élevage intensif. Il comporte 3 niveaux d'engagement, selon la quantité de produits d'origine animale issus d'élevages intensifs : niveau 1 avec 75%, niveau 2 avec 50%, et niveau 3 avec 0%. Les produits d'origine animale servis dans les cantines saint-rémoises provenant d'élevages bio respectueux des animaux*, l'ONG a rapidement repéré la commune,

non seulement pour lui octroyer le label de niveau 2, mais aussi pour faire connaître l'existence de ce label à travers des acteurs déjà engagés dans cette voie.

Cette distinction a été annoncée au Salon de l'agriculture 2020 ; première ville française ainsi labellisée pour ses restaurants scolaires, Saint-Rémy fait encore une fois figure d'exemple pour tout le pays.

* Le principal fournisseur de la ville, Alazard et Roux, ne recourt pas à des méthodes de production intensive. Le temps de transport entre exploitation et abattage est réduit, et les méthodes d'abattage sont contrôlées.

bien connaître l'origine des produits

Les producteurs/ fournisseurs font partie intégrante de notre projet et nous entretenons un lien étroit avec eux, notamment en organisant régulièrement des visites des exploitations avec nos équipes de cuisines.

Ces visites contribuent à la formation des agents, dans une démarche de connaissance du produit « de la fourche à la fourchette ».

Dans la continuité, lors de cette nouvelle année scolaire, nous envisageons d'organiser de telles visites pédagogiques chez nos fournisseurs avec des élèves.



VOS INTERLOCUTEURS

Service scolaire

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

Isabelle Plaud

Adjointe au maire chargée de l'éducation, de l'enfance et de la jeunesse.
Permanence en mairie le mercredi après-midi sur rendez-vous - 04 90 92 70 30

de nouveaux équipements dans nos cuisines !

La commune investit régulièrement dans les technologies de pointe (lave-vaisselle, blender, trancheuses, cellules de refroidissement...) pour ses 5 restaurants, afin de garder le bien-manger et l'éducation alimentaire des élèves au centre des préoccupations.

Elle vient ainsi d'acquérir à l'école de la République un four « intelligent » : doté d'un ordinateur, cet appareil programmable révolutionnaire grille, poêle, braise et cuit à basse température, gère les flux de chaleur et sollicite les cuisiniers dès qu'une manipulation est nécessaire. La qualité des cuissons (et donc la qualité gustative des plats) augmente considérablement tout en soulageant le travail des équipes, rendues alors davantage disponibles pour d'autres tâches (préparation des légumes, pâtisseries...).