

Les 30 Délégués Départementaux de l'Education Nationale et les 17 membres honoraires des circonscriptions de Grasse et Val de Siagne vous adressent

### *leurs meilleurs vœux pour l'année 2020.*

Ils réaffirment leur attachement à l'école publique, laïque et républicaine, la seule garante de l'égalité des droits pour tous, de la mixité sociale et de la gratuité.

Nous présentons dans ce bulletin les deux concours nationaux des DDEN : « Ecoles Fleuries » et « Se construire citoyen », mais aussi « l'anti gaspillage à la cantine » :

« **Ecoles Fleuries** » : le 46ème concours au fil des saisons. Par leur participation, les écoliers, accompagnés par leurs enseignants, sèment des fleurs, des idées, de la couleur, toujours dans un esprit de partage et de coopération. L'environnement, la nature suscitent toujours autant d'intérêts et les réalisations témoignent d'une imagination toujours fertile au sein des écoles. C'est apprendre le vivre ensemble et respecter les cycles de la nature.

« **Se construire citoyen** » : la participation à ce concours implique le caractère citoyen et laïque du projet de l'école, l'exploitation pédagogique, la démarche citoyenne des élèves dans sa mise en œuvre et leur implication (ce n'est pas que le projet de l'enseignant), l'ouverture aux autres, la communication de l'action (exposition, journal, spectacle, format numérique) et un journal de bord écrit par les élèves décrivant le développement du projet. C'est, ensemble, promouvoir l'Ecole de la République, transmettre les valeurs et les principes de la Laïcité. C'est apprendre les clés de la citoyenneté, dans un projet coopératif et collaboratif pour s'ouvrir sur le monde.

« **la loi Egalim** » : La loi implique notamment pour l'ensemble de la restauration collective de proposer un menu végétarien par semaine, de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage, de développer des modules éducatifs relatifs à l'alimentation durable, en partenariat avec l'Éducation nationale, afin de renforcer la sensibilisation dès le plus jeune âge. Toutes les communes s'y intéressent et s'engagent. Nos élèves vont y contribuer en apprenant le « manger autrement » (voir notre article page 2)

Les DDEN sont à vos côtés pour transmettre l'idéal de Liberté, d'Égalité, de Fraternité et de Laïcité et donner du sens à l'expression « vivre ensemble ».

L'équipe de rédaction : Jean-François BILLAULT, Jean DOUSSY, Jean-Marc GUSTAVE, Gilbert LERDA, Chantal MARTUCCI, Michelle MESSIN et tous les DDEN de Grasse – Val de Siagne



Bonne Année  
2020

# Qu'est-ce que l'on mange à midi ?

Toutes les communes ont entamé une réflexion et privilégient les circuits courts et une démarche responsable.

## **A Mouans Sartoux. Un exemple à suivre :**

- depuis 2012 la création d'une ferme municipale produisant 25 tonnes de légumes 100% BIO
- 70% de produits issus du terroir
- 2 repas végétariens par semaine
- les légumes récoltés l'été sont surgelés pour être cuisinés l'hiver
- une enquête auprès des familles révèle que 87% des familles ont modifié leur alimentation avec moins de graisse, moins de sel et achètent aux producteurs du terroir
- un accompagnement éducatif est développé auprès des enfants pour une meilleure alimentation.

## **A Saint Vallier : au 1er janvier 2020**

En partenariat avec la commune de Mouans-Sartoux et la CAPG, depuis janvier 2019, un comité de pilotage a été constitué portant sur un projet alimentaire pour la restauration scolaire, soit la préparation de 350 repas sur deux écoles. Les objectifs de ce projet reposent sur les points suivants:

- cuisiner davantage de repas avec des aliments issus du BIO ou labélisés ou du terroir
- réduire le gaspillage de 20 %
- mieux encadrer les enfants pour mieux manger
- revoir le cahier des charges de la cuisine centrale;

Pour atteindre ces objectifs, des actions sont mises en place et dans le but de préparer des repas 100% d'alimentation durable un marché alimentaire a été négocié. Ce marché prendra effet au 6 janvier 2020 et proposera des repas composés : de légumes, fruits, céréales, œufs et laitage hors fromage, 100% BIO.

Dans la semaine, les menus seront élaborés d'un repas de viande rouge labélisée, d'un repas de viande blanche labélisée, d'un repas à base d'œufs BIO, d'un repas de poisson de pêche durable et d'un repas à base de protéines végétales.

En réflexion, il est envisagé de servir du pain BIO fabriqué par un boulanger du village.

Pour sensibiliser les parents, des réunions publiques sont organisées et présentent l'état d'avancement de ce projet alimentaire.

## **A Peymeinade : le « gachimètre ».**

Manger mieux avec des repas de meilleure qualité, réduire les déchets dans les assiettes des demi-pensionnaires, sensibiliser les enfants au gaspillage et les éduquer au goût, sont des priorités de la municipalité;

Pour mener à bien ces objectifs, depuis deux ans, des mesures ont été mises en place pour la restauration scolaire des enfants des écoles élémentaires.

Les menus examinés en commission, suggèrent actuellement deux fois par mois des plats végétariens et au 1er janvier 2020 une fois par semaine.

A la cuisine centrale installée à l'école F. Mistral, 650 repas sont préparés sur place par deux chefs cuisiniers et proposent 15% de produits BIO, de légumes de saison provenant de production de proximité.

Un grammage des plats, des portions de fromage et de fruits coupés en quartiers sont présentés à l'enfant qui choisit son repas en fonction de ses besoins et de ses avis, sous surveillance toutefois d'un adulte.

A chaque fin de repas, la nourriture non consommée est triée par les enfants et pesée pour évaluer le pourcentage d'aliments jetés et ajuster ainsi la qualité et la quantité des repas. La présence de deux enfants référents et d'adultes aident ce tri sélectif et cette pesée.

Un bac transparent (gachi-mètre), a été installé au réfectoire dans lequel chaque enfant dépose son pain non consommé.

Depuis 2017, une réduction d'environ 20% des déchets a été constatée permettant ainsi d'investir davantage dans la qualité des produits sans augmenter le prix des repas.

## **A Grasse : une éducation à l'anti-gaspillage.**

Une approche pédagogique avec les enfants des écoles pilotes élémentaire et maternelle St Antoine et Dracéa permet de réduire les déchets. Le gain financier dégagé permettra d'améliorer la qualité de produits.

## Le concours « écoles fleuries »

L'école maternelle **Les Cabrières à Mougins** a participé, durant l'année scolaire 2013/2014, au concours des « écoles fleuries » organisé par l'OCCE (Office Central de la Coopération à l'Ecole) et la Fédération des D.D.E.N. Tous les élèves (110) des 4 classes de maternelle ont participé à ce projet initié par le conseil des maîtres et coordonné par Mme Cordier la Directrice aidée des enseignants et des ATSEM.

Les conseils dispensés par le service « espaces verts » de la ville et la fourniture de matériel ont permis à chaque élève d'apprendre à travailler le sol, planter, arroser et enfin récolter fleurs ou fruits dans les jardinières de la cour de l'école.

L'apprentissage au respect de la nature n'est pas toujours facile : lorsqu'une fleur apparaît les petits n'ont qu'une hâte, la cueillir pour l'offrir à Maman et quand les fruits sont mûrs, les grands doivent apprendre à partager la récolte toujours limitée. Lorsque l'arrosage automatique a eu quelques problèmes, l'obligation de réaliser un arrosage manuel à tour de rôle, a aussi permis de montrer toute l'importance de l'eau et la nécessité de l'économiser.



Mais après tous ces efforts, quel bonheur et quelle fierté pour chacun, élève ou enseignant, de remporter le **1er prix départemental** (seule école du département) et le **1er prix national** (4 écoles en France). Tout cela vaut bien un diplôme pour chacun et un article avec photo dans le journal ainsi qu'une réception à Paris pour Mme la Directrice et quelques élèves à l'occasion de la remise des prix.

Le concours « écoles fleuries » est reconduit chaque année, il permet l'apprentissage au respect de la nature et de l'environnement, il est aussi une motivation supplémentaire pour agréer agréablement le cadre de vie de l'école.



## Le concours « Se Construire Citoyen »

La Fédération des DDEN poursuit son engagement pour l'éducation à la citoyenneté. Elle agit sans relâche et propose désormais un concours national intitulé « Se construire Citoyen » auprès des écoles publiques. Cette année encore le concours récompensera les écoles ayant porté les meilleurs projets pour transmettre les valeurs de la République et éclairer les jeunes générations. Ce concours a obtenu le Haut patronage du ministère de l'Éducation Nationale dès sa première année en 2017.

Au cours de cette troisième année 2019-2020 nous poursuivrons les mêmes objectifs : s'ouvrir sur l'école, la ville, le monde, vivre ensemble et vouloir ensemble. L'enseignement et la mise en pratique du principe de laïcité dans nos écoles participe largement à l'émergence de l'idée de « Se construire Citoyen » chez nos jeunes écoliers. Ce concours met en lumière le travail des enseignants et de leurs élèves concernant la citoyenneté et la volonté d'inciter individuellement ou collectivement les élèves des trois premiers cycles à bâtir et conduire un projet citoyen. Par sa démarche, il s'intègre parfaitement dans le programme d'enseignement moral et civique ainsi que dans de nombreux projets d'école.

**A titre d'exemple, un projet comparable hors concours, a été initié par la Directrice de l'école du village Mme Dagues, à La Roquette Sur Siagne ; il est soutenu par les élus de la commune dans toutes les écoles du village. Il propose la création d'un livret questions-réponses intitulé "Ton parcours d'élève citoyen", ce livret une fois rempli par chaque élève débouchera sur l'obtention d'un passeport de jeune citoyen.**

# Les 30 DDEN de Grasse - Val de Siagne



## NOMS des DDEN : (par ligne)

- 1- M. Raibaudi, G. Mouchard, M. Pignault, C. Lavaux, C. Martucci, H. Boné
- 2- J-M. Gustave, C. Le Blay, J. Villeneuve, M. Boné, M. Mary, V. Cusack
- 3- D. Tête, F. Gandon, B. Andry, J. Guinvarch, G. Lerda, T. Chatelier
- 4- J. Doussy, M. Messin, P. Sainte-Rose, A. Vert, G. Tomasini, S. Helléna
- 5- A. Champsaur, J-F. Billault, S. Moisan, G. Vermersch, M. Aber, M. Belissont

Délégation Grasse-Val de Siagne

Tél. 06 83 08 78 33

[michelle.messin.dden2@mialme.net](mailto:michelle.messin.dden2@mialme.net)

Union départementale DDEN06

[president.ud06@dden.fr](mailto:president.ud06@dden.fr)

[secretariat.ud06@dden.fr](mailto:secretariat.ud06@dden.fr)

[www.dden.fr](http://www.dden.fr)



100% des écoles de notre délégation ont une restauration scolaire



89%  
des élèves  
mangent à la  
cantine

38% sont en régie municipale



## DDEN vigilants : un parasite dans l'eau du robinet

La **cryptosporidiose** est un parasite connu des services de santé. Il affecte le tube digestif. Les malades se plaignent de crises de diarrhées et de fortes douleurs abdominales. Cette affection atteint plus les enfants et les personnes malades ou en déficience immunitaire.

Par principe de précaution, depuis le 11 novembre, de l'eau en bouteille a été livrée à toutes les écoles concernées.

