

LA LETTRE DU MAIRE

février 2023



*Chères Lagardiennes, chers Lagardiens,
Pouvoir se réunir à nouveau, reprendre les activités associatives, les animations, autant de signes d'un retour à la normale...ou presque. Si la vigilance reste de mise côté pandémie, les situations inédites continuent de se succéder : 2023 s'annonce comme l'année marquée notamment par une inflation majeure, alourdie par les effets de la hausse sans précédent de la facture énergétique.
Dans ce contexte financièrement peu favorable, nous, élus du Conseil municipal, sommes mobilisés tous les jours, ainsi que les agents de la commune, pour agir, réfléchir à ce qu'il faut changer, soutenir, faire avancer les projets porteurs pour le village.*

Cérémonie des vœux : les premiers du mandat

2023 aura -enfin- connu la première cérémonie des vœux de l'équipe municipale que j'anime depuis mai 2020 (élection en mars 2020, installation du Conseil municipal reportée à mai en raison de la pandémie).

Ces premiers vœux du mandat ont été pour moi l'occasion de remercier tous les acteurs du village en commençant par les élus, pour leur implication, mais aussi les associations si actives pour animer notre village, les commerçants, les Lagardiennes et Lagardiens pour leur participation à la vie locale à laquelle chacun porte intérêt tant il est important de pouvoir bien vivre ensemble à La Garde-Adhémar.

Dans ce contexte, je voudrais apporter des précisions soit sur des consultations ou réunions publiques à venir, soit sur des orientations nouvelles, prises sans que l'avis de la population soit sollicité. Ce qui détermine la différence de procédure est **à qui incombe la responsabilité de l'organisation/gestion**. Soit elle est partagée, auquel cas il est important d'en discuter en amont avec la population concernée (jeux d'enfants/sangliers). Soit elle relève de l'unique responsabilité de la mairie, auquel cas, après avoir mesuré les besoins des usagers, avec eux, elle décide de la manière avec laquelle elle saura assurer l'organisation à mettre en œuvre (économies d'énergie / restauration scolaire).

1- Les sangliers

Véritable fléau dont tout le monde se plaint, tant les dégâts occasionnés sont permanents. Les terrains des particuliers comme ceux municipaux sont retournés sans vergogne par ces quadrupèdes, certes attendrissants lorsque les marcassins sont encore bien petits mais impressionnants lorsqu'ils déboulent sur la route, ou rasant les maisons pour se mettre à l'abri.

Afin d'échanger sur ce qui peut être réalisé pour en réduire les nuisances, la tenue d'une réunion publique le 17 février favorisera le contact et les échanges entre la population, l'ACCA (association communale de chasse agréée), le lieutenant de Louveterie (nommé par le Préfet)

et les représentants de la municipalité. Chacun pourra mieux comprendre qui peut faire quoi, dans quelles limites, dans quel cadre.

2- Les jeux d'enfants

Le dernier contrôle des jeux et installations de plein air a confirmé la nécessité de neutraliser des équipements devenus dangereux avec le temps. Pour certains d'entre eux, un simple entretien comme ce fut le cas jusque-là ne suffit plus. Il nous faut donc envisager leur enlèvement et ultérieurement leur remplacement. Dans ce cadre, élargir la réflexion des élus et service technique aux usagers, afin de recueillir leur avis sur l'évolution possible des jeux du « parc » par rapport à l'existant permettra d'adapter au mieux ce qui devra remplacer les structures défectueuses, en fonction des coûts et des financements qui pourraient être trouvés.

3- La fermeture des salles pendant les vacances scolaires

La crise énergétique accompagnée d'une hausse phénoménale du coût des fluides (gaz, électricité) nous a conduit à prendre plusieurs dispositions. Certes il y a eu le remplacement des lampes par des leds et la mise en place de règles partagées du fonctionnement du chauffage dans les salles mises à disposition des associations. Mais pour arriver à rationaliser cette consommation, nous avons dû également fermer les salles pendant les vacances scolaires, par mesure d'économie, la mise en chauffe pour une heure ou deux étant très disproportionnée. Les associations ont toutes été réunies pour leur expliquer ces conditions qui seront levées lorsque notre situation financière le permettra. Chacune a ainsi pu exposer à ses adhérents le motif de cette fermeture inhabituelle.

Déjà, nous ne pouvons que nous réjouir d'avoir réduit l'amplitude horaire de l'éclairage public nocturne ayant permis de limiter, néanmoins de manière encore insuffisante, l'impact de la hausse de la facture d'électricité (bien qu'à leds).

4- La cantine

Origine de la réflexion des élus sur l'évolution de la restauration scolaire : le départ à la retraite à l'été 2023 d'Eliane Geneston, la « cantinière » ainsi que la cessation d'activité de Karine Pessoneaux dont nous sommes tous fiers, comme le dit la banderole des parents d'élèves. Origine de leur mobilisation que chacun a pu constater : L'annonce en décembre dernier lors des conseils des deux écoles de ces départs et la question des conditions de leur remplacement dans le contexte actuel et la mesure de nos moyens.

La restauration collective dont relève la restauration scolaire est en effet aujourd'hui très lourdement encadrée. En matière de **sécurité sanitaire**, avec l'obligation de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire déclaré qui doit être mis à jour régulièrement, prévoir la traçabilité de toutes les opérations (de l'approvisionnement au service à table) et la mise en place d'un système d'autocontrôles réguliers de ces protocoles pour en vérifier l'efficacité. La plus grande rigueur est requise pour appliquer les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Pour ce qui est de la **nutrition**, depuis 2011 un arrêté ministériel définit les principes de composition des repas proposés en restauration scolaire. En

termes de **qualité**, les lois dites ÉGALIM 1 et 2¹ complétées par les lois « Climat et résilience » et « AGECE² », obligent les gestionnaires à appliquer les nouvelles mesures qu'elles comportent à compter du 1^{er} janvier 2022, avec encore des contraintes supplémentaires. Si cela est essentiel pour la santé des enfants et celle de la planète, il devient de plus en plus difficile pour une petite collectivité comme La Garde-Adhémar d'en assurer pleinement le respect.

A titre d'exemple de ces principales mesures nouvelles qui seraient à appliquer dans leur intégralité :

- Mettre en place un approvisionnement en matières premières de qualité comportant à minima et en valeur financière, 50% de produits de qualité (sous signe officiels de qualité SIQO) dont 20 % de produits issus de l'Agriculture Biologique ;
- Diversifier les sources de protéines en proposant au moins 1 repas par semaine sans protéines animales (hors ovoproduits) ;
- Mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Réduire, en vue d'abandonner à échéance 2025, l'utilisation du plastique ;
- Informer les usagers des résultats atteints par la collectivité au moins 1 fois par an.

Le maintien de la qualité gustative des repas est le principal point de convergence ressorti des deux réunions de dialogue et de concertation qui ont eu lieu avec l'association des parents d'élèves depuis le 14 janvier.

En revanche ce qui nous sépare est ce qui relève directement de l'organisation, donc de la Mairie, à savoir **l'appréciation de sa capacité** à assurer pour l'avenir les autres volets de la restauration scolaire : **la sécurité et les volets nutrition et qualité dans le respect de l'ensemble des obligations, le tout avec des coûts maîtrisés**. L'envolée du prix des denrées, des fluides rend l'obtention de tous ces équilibres à respecter encore plus difficile. Or, ces aspects-là qui sont de pure gestion relèvent d'une organisation que la Mairie doit être en mesure de garantir dans la durée.

Dans le système actuel : les questions de personnel sont encadrées par Agnès Milhaud, adjointe en charge de l'enfance et des affaires scolaires. C'est elle aussi l'interface avec les parents d'élèves et le corps enseignant.

Pour l'aspect purement technique, la cantinière est en autonomie totale : construction des menus, approvisionnement, fabrication des repas, livraison au restaurant de la maternelle en liaison chaude etc. sans oublier le calcul des coûts. En conséquence, la simultanéité des départs à la retraite des deux agents compétents met en évidence la fragilité de cette organisation, sans référent administratif en interne, donc aucun passage de témoin, ni accompagnement pour tout agent nouveau dans la fonction découvrant une organisation aussi complexe que la nôtre. En effet, aux obligations réglementaires déjà évoquées, s'ajoute la configuration particulière des locaux : une cuisine en étage sans monte-charge, deux salles de restaurants, la seconde à 500m du site de fabrication, d'où le transfert des plats à organiser en liaison chaude (la plus risquée en ce qui concerne le risque bactérien), cette configuration atypique est un point de fragilité supplémentaire.

¹ Loi EGALIM2 du 18/10/2021 renforce la loi EGALIM du 30/10/2018, lois issues des États Généraux de l'Alimentation

² Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire

Seul le départ des deux agents en charge de la cantine, dont les élus apprécient la compétence et la personnalité, a réinterrogé le système actuel, qui a remplacé en 2015 la cantine en partie gérée jusque-là par une association de parents d'élèves. Ceux d'aujourd'hui ont d'ailleurs immédiatement indiqué qu'ils ne souhaitent pas revenir à cette organisation associative.

Les dernières lois ont encore davantage renforcé la responsabilité des gestionnaires privés ou des collectivités locales, responsabilité déjà bien alourdie ces 10/15 dernières années passant notamment d'une obligation de moyens à une obligation de résultats. Cette responsabilité est celle du gestionnaire et de lui seul, donc celle du Maire dans le cadre de notre organisation. Notre souhait de rechercher un prestataire de proximité comme c'est le cas pour pratiquement toutes les communes de notre environnement, vise à concilier toutes ces obligations tout en préservant la qualité dans l'assiette de nos jeunes rationnaires.

D'ailleurs, pour en vérifier la réalité, une commission des menus pourrait être créée à la rentrée prochaine, réunissant des représentants des usagers du restaurant scolaire, des parents, des élus dont ceux du CMJ, composition exacte à réfléchir. Dans cette attente nous avons proposé aux parents d'élèves d'aller tester les repas chez un certain nombre de prestataires que nous avons repérés.

Ce partage d'informations sur la manière d'assurer la cantine à la rentrée prochaine avec toutes les exigences réglementaires actuelles qui sont de plus en plus drastiques, ainsi que sur nos contraintes de gestion, est mené dans la transparence, associant les parents d'élèves, les élus du conseil municipal, avec un calendrier de réunions qui se poursuit.

Non, la cantine n'est pas en danger.

L'école et le bien-être des enfants restent une priorité pour nous, J'en veux pour preuve notre total engagement : Pour mémoire, nous nous sommes battus, avec les maîtresses et les parents, afin d'arracher une 2^{ème} classe maternelle à la rentrée 2021. Sans attendre l'extension/ rénovation de l'école dont l'étude est en cours, nous avons donc procédé rapidement au réaménagement des locaux pour que les enfants de La Garde bénéficient du meilleur accueil scolaire : agrandissement avec l'implantation de 2 modules, climatisation du dortoir et remplacement de radiateurs vétustes, aménagements intérieurs, pergola bioclimatique. L'investissement de la commune pour l'école s'élève à environ 100 000 € depuis le début du mandat. D'autres travaux de peinture auront lieu pendant les vacances de Pâques.

A toutes et tous, bon début d'année !

François Laplanche-Servigne



Mairie, 25 rue Pauline de Simiane - 26700 La Garde-Adhémar
Tél : 04 75 04 41 09 - e-mail : mairie.gardeadhemar@wanadoo.fr
Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique