

Le 18 décembre 2014



Le mot de la présidente

Pour cette seconde *lettre d'information* du SIVOS, je laisse place « aux mots » de toutes les personnes qui s'investissent pleinement pour améliorer la vie scolaire de vos enfants et qui participent à leur épanouissement et à leur bonheur sur notre RPI...

Je les remercie tous, salariés et délégués du SIVOS, enseignants, intervenants TAP, chauffeurs de bus, bénévoles qui nous dépannent pour les remplacements d'urgence, conseils municipaux et employés de nos 8 communes... sans oublier l'Association des parents d'élèves qui assure un apport financier non négligeable à la coopérative scolaire et sans qui la cohésion sociale sur notre territoire serait bien faible...

Le meilleur ami de « Merci » est « Beaucoup » (*Michel Bouthot*)...

Je vous souhaite à tous ainsi qu'à vos familles de passer d'agréables fêtes de fin d'année !

A bientôt, en 2015, pour de nouveaux défis...

Sommaire

Le mot de la présidente	1
Le mot du secrétariat SIVOS	1
Le mot des délégués parents	2
Articles Presse	3-4
Le mot des intervenants TAP	5
Le mot des maires/SIVOS	6
Le mot des enseignants	6



Le mot de...

Martine COMTE, Secrétaire du SIVOS



Le secrétariat du SIVOS est ouvert les
lundi, mardi et jeudi de 14h00 à 18h00.

En dehors de ces horaires, n'hésitez pas à me laisser un
message sur la boîte vocale du téléphone PORTABLE du SIVOS
que je consulte régulièrement.

Pour la cantine, me contacter exclusivement sur le
PORTABLE SIVOS tous les jours entre 7h30 et 8h15

(laisser un message si nécessaire).

RAPPEL N° Portable du SIVOS : 07 81 23 94 61

Événements à venir

- Spectacle de Noël le 19 décembre 2014 (organisé par l'Association des parents d'élèves)
- Commission Menu le 22 décembre 2014

Le mot de...

Vos représentants des parents d'élèves

COMMISSION



Début novembre, à l'invitation du SIVOS, nous, délégués de parents d'élèves avons participé à la première commission menu.

Cette commission a pour but de valider les repas proposés à nos enfants tout en s'assurant que le prestataire de service, Bourgogne Repas, respecte le cahier des charges défini par le SIVOS.

Ce cahier des charges nous a été présenté en début de séance par Stéphanie Duchet, présidente du SIVOS. Ce dernier a tenu à offrir des produits de qualité à nos enfants, en privilégiant au maximum les circuits courts.

Certains diront qu'il est impossible pour Bourgogne Repas de s'approvisionner chez les producteurs locaux, que la qualité n'est pas leur préoccupation.

Nous avons pu en débattre avec Mme Brethenet, responsable commerciale chez Bourgogne Repas, et cette dernière nous a énuméré quelques producteurs locaux avec lesquels ils travaillent. Pour exemple, nous pouvons citer la purée réalisée à partir de lait frais livré par une ferme à proximité de leur cuisine centrale, le poulet fermier servi aux enfants le 24 novembre élevé en plein air au Lycée agricole de Fontaines. D'ailleurs, seule la volaille élevée en plein air est autorisée par le cahier des charges : EXIT les viandes de poulets élevés en cages et les nuggets ou autres !

Il est à noter que chaque repas doit obligatoirement comporter au moins un féculent et un légume, contenir au moins un produit frais de 1ère gamme transformé par Bourgogne Repas et respecter les saisonnalités de production. Au dessert, 1 fruit de saison à maturité optimale par semaine est exigé au minimum. 6 à 8% d'aliments issus de l'agriculture biologique sont systématiquement intégrés par le prestataire.

Toutes les viandes doivent être d'origine française et les viandes reconstituées sont strictement interdites. Les poissons frais ou surgelés doivent être issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevage implantés sur les côtes et rivières européennes uniquement. Les fromages doivent avoir une forte teneur en calcium et de préférence AB, IGP ou AOC/AOP : aucuns fromages reconstitués, crèmes fromagères ou fromages fondus ne sont acceptés. Les OGM sont totalement interdits...

Des repas à thème sont proposés aux enfants à chaque période, tout comme celui du 21 novembre « menu 100% AOP locales » (Cf. articles de presse ci-après) ou bien le « repas de Noël » de jeudi 18 décembre.

Bourgogne Repas peut évidemment mettre à notre disposition les preuves de l'origine des aliments, n'hésitez pas à nous contacter si vous désirez vérifier certaines informations ou visiter les locaux de Bourgogne Repas !

A la demande du SIVOS, Mme Lacoste, nous a présenté durant la 1ère réunion de la commission Menu, le réseau « *Cantines en Mouvement* », dont l'objectif est d'approvisionner la restauration collective en circuits courts. Ce réseau facilite la mise en relation entre un vivier de producteurs locaux engagés dans la démarche et les cantines ou cuisines centrales. Sous notre impulsion, gageons qu'un partenariat puisse être instauré très prochainement entre « *Cantines en Mouvement* » et Bourgogne Repas, pour encore plus de produits locaux dans les assiettes de nos enfants !

La prochaine commission se réunira le 22 décembre prochain pour étudier les menus de la prochaine période (janvier-mars).

Nous restons à votre écoute...

Les délégués de parents d'élèves

Pour mémoire, cette commission est composée de 4 représentants des parents d'élèves, d'1 représentant de Bourgogne Repas, de 2 délégués volontaires du SIVOS et est animée par la présidente ou le vice-président du SIVOS.

La commission est bien entendu ouverte à tout autre parent d'élève souhaitant intégrer l'équipe.



Articles Presse Opération « Menu 100% AOP locales » du 21 novembre 2014**JSL Edition Chalon & Mâcon du 22/12/2014****BONNAY****Repas haut de gamme, hier dans les trois cantines du RPI Jean-Tardieu****Hier, les petits écoliers du RPI Jean-Tardieu (*) ont eu droit à des produits d'appellation d'origine contrôlée du Mâconnais, du Charolais et de la Bresse.**

Saucisson de bœuf de Charolles accompagné de beurre de Bresse, bœuf bourguignon, toujours avec de la viande charolaise, et gratin dauphinois à la crème de Bresse, fromage de chèvre charolais et mâconnais. Le

tout en appellation d'origine protégée (AOP). Proximité, qualité et traçabilité étaient à l'honneur, hier dans les cantines scolaires de Bonnay, Chissey-lès-Mâcon et Ameugny. Il n'y avait que les poires du dessert, originaire de la Drôme, qui n'avaient pas leur passeport bourguignon en règle.

« Nous avons la chance de nous trouver au cœur de trois zones géographiques exceptionnelles : le Mâconnais, le Charolais et la Bresse », se réjouit Stéphanie Duchet, présidente du Syndicat intercommunal à vocation scolaire, dont la commission « menus » a initié cette action.

« Toute la magie des AOP »

Lorsqu'il a établi son cahier des charges pour la fourniture de repas aux trois cantines, le Sivos avait insisté sur les produits locaux. Bourgogne Repas ayant remporté le marché, c'est donc elle qui a concocté, dans sa cuisine centrale de Cuisery, ce menu d'exception.

Durant le repas, Violaine Marguin, Hélène Ure et Eléonore Sauvageot, animatrices des syndicats de défense et de promotion de ces AOP, ont expliqué aux enfants « toute la magie de ces produits, issus des hommes, de leurs savoir-faire, des animaux et des terroirs ».

Stéphanie Duchet, qui est par ailleurs - il n'y a pas de hasard - technicienne à l'INAO (**), a fait le tour des tables avec une carte de la région pour que les enfants visualisent la proximité des zones de production des mets du jour.

Pas toujours très attentifs - n'oublions pas qu'ils étaient en pause déjeuner - les bambins ont retenu l'essentiel. À l'image de Charly, 8 ans : « Aujourd'hui, c'est meilleur que d'habitude. Ça vient pas de loin et il n'y a pas de mauvais produits dedans ».

Cette opération ponctuelle sera sans doute renouvelée. Les papilles des bambins auront d'autres occasions d'être agréablement surprises.

(*) Les huit communes du Regroupement pédagogique intercommunal Jean-Tardieu : Bonnay, Bissy-sous-Uxelles, Saint-Ythaire, Cortevaix, Chapaize, Ameugny, Taizé, Chissey-lès-Mâcon.

(**) Institut national de l'origine et de la qualité, ou INAO (sigle de son ancien nom : Institut national des appellations d'origine).

**L'EXPLOITANT AGRICOLE 71 du 28/12/2014****relayé dans Chalon info et Mâcon info****Cantines scolaires - La défense parentale des AOC****Concilier AOC locales et repas scolaires, c'est possible en Bourgogne. Un régal pour les enfants et un exemple pour tous. A reproduire sans modération...**

Au sein du Regroupement pédagogique intercommunal (RPI) Jean Tardieu, huit communes - Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Chapaize, Chissey-lès-Mâcon, Cortevaix, Saint-Ythaire et Taizé - ont décidé de

mutualiser leurs moyens pour faire vivre les quatre écoles se trouvant sur leur territoire. Pour ce faire, derrière, se cache notamment une autre structure, le Sivos (Syndicat intercommunal à vocation scolaire) - composé d'un élu de chaque commune - et qui a pour mission spécifiquement de gérer tout le fonctionnement scolaire, au nom des huit maires.

Suite à la décision de l'Association de parents d'élèves Cop'tine - le 1^{er} juillet dernier - d'arrêter la confection des repas par la cantinière pour les trois restaurants scolaires du RPI (cantines de Bonnay, Ameugny et Chissey-lès-Macon), le Sivos a passé dans l'urgence un marché public. Mais pas n'importe comment non plus...

Plus de territorialité

« Nous voulions des produits de qualité, notamment sous signes officiels de qualité (AOC, IGP, label rouge, AB...) et aussi plus de territorialité », explique Stéphanie Duchet, présidente du Sivos. Une évidence pour elle qui travaille à l'INAO Mâcon mais qui s'implique au-delà. Avec l'aide de ses compétences juridiques, le Sivos réussit à intégrer au cahier des charges ces critères très précis, ainsi qu'une « notation de chaque prestataire sur des critères liés à l'environnement et aux actions potentielles liées à l'introduction de produits locaux ».

C'est finalement le prestataire Bourgogne Repas qui remporte ce marché public pour l'année scolaire 2014-2015. Le cahier des charges exigeant l'oblige néanmoins à modifier régulièrement ses propositions de menus. Par exemple, seuls des morceaux de volailles élevées en plein air sont autorisés. Bien souvent, les fromages sont changés. A chaque période scolaire, les parents d'élèves s'impliquent donc, discutent des menus et surtout contrôlent le bon respect du cahier des charges. « Dans le cahier des charges, nous avons indiqué que nous avions le droit de réclamer les bons de livraison et les factures des approvisionnements du prestataire. Et les parents le font et ils vérifient ».

Ce qui est un peu l'exception qui vient confirmer la règle, selon l'aveu même de Bourgogne Repas, alors que ce dernier ne demande qu'à s'inscrire dans une démarche de progrès collectif. Car, si ces parents font partie de la Commission "menus" au sein du Sivos, un représentant de Bourgogne Repas et les délégués Sivos partagent leurs expériences et connaissances tous ensemble. Sur demande de la présidente, l'animatrice de Cantines en mouvement est également venue faire une présentation du réseau à la Commission et des contacts devraient être pris rapidement avec Bourgogne Repas en faveur d'approvisionnements auprès de nombreux producteurs locaux. Le Sivos se tient désormais à la disposition de ceux qui ont, comme eux, la tâche fastidieuse de devoir apprendre à rédiger un cahier des charges, en préparant une liste des critères à bien intégrer.

L'implication de tous, vraiment tous !

Vendredi dernier, 150 repas ont ainsi été servis avec des produits locaux, de qualité et sous signes d'origine. L'idée était plus ambitieuse encore et cherchait à organiser un repas 100 % AOP locales. Le Graal ! Les ODG des AOP gourmandes de Saône-&-Loire ainsi que Bourgogne Repas ont immédiatement répondu favorablement à cet appel. Les animatrices des ODG étaient d'ailleurs présentes pour donner toutes les explications nécessaires. Les enfants des quatre écoles du RPI (plus ceux de Salornay-sur-Guye), de la petite section au CM2, ont ainsi eu au menu : saucisson de bœuf de Charolles AOP et beurre de Bresse AOP, bourguignon de bœuf de Charolles AOP et son gratin dauphinois à la crème de Bresse AOP, fromages de chèvre charolais AOP et mâconnais AOP... Les enfants se sont régalés et de nombreuses assiettes étaient vides ! Ils sont tous repartis avec les fascicules de présentation des AOP participantes pour raconter tout ce qu'ils ont appris à leurs parents. Sans subvention et sans surcoût, et grâce à la volonté de tous, cette action est un succès.

Mais au delà, « les enfants ont ainsi pu mieux comprendre qu'ils vivent au cœur d'un territoire riche en produits d'exception que l'on ne peut pas fabriquer ailleurs ! ». Une vraie fierté pour eux. Et pour tous... le livreur de Bourgogne Repas n'hésitant pas à s'investir lui aussi en prenant le pain dans la boulangerie de Cormatin au passage. Comme tous les matins...

Cédric Michelin - L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire

Article Presse Réseau « Cantines en mouvement »

JSL Edition Chalon du 22/10/2014
 CHISSEY-LÈS-MÂCON - RÉUNION DES « CANTINES EN MOUVEMENT »
Du bon et du local à la cantine

L'approvisionnement local de la restauration collective, tel est le cheval de bataille des Cantines en mouvement qui ont tenu hier soir leur réunion à la chèvrerie de la Trufière.

Organiser une réunion d'élus, de responsables de cantines scolaires et de cuisiniers chez un producteur de fromage de chèvres à Chissey-lès-Mâcon était une évidence pour les Cantines en mouvement, qui agissent depuis 2011 pour favoriser les circuits courts entre les fermes du département et les assiettes des écoliers.

Hier soir, en présence d'une quarantaine de personnes, Clotilde Lacoste et François Bonnetain, respectivement coordinatrice et responsable, ont rappelé les grandes lignes de cette action initiée en 2011, dans le cadre de l'association Terroirs de Saône-et-Loire. Cantines en mouvement, c'est l'intermédiaire entre les producteurs locaux, bio ou conventionnels, et les cantines scolaires. Les avantages sont multiples en terme de santé publique, avec de bons produits, écologiques, grâce à des transports moins longs, économiques (débouchés pour les producteurs locaux), et éducatifs, les enfants découvrant de nouvelles saveurs.

Desserrer les freins

Les freins au développement ont aussi été évoqués, notamment les craintes concernant la lourdeur administrative et le respect des commandes (ponctualité et quantités). Des réponses ont été apportées, grâce à une coordination commerciale assurée par une interlocutrice unique et une seule facture mensuelle pour l'ensemble des produits.

Le léger surcoût par rapport aux gros fournisseurs agroalimentaires n'a pas été nié, mais relativisé : sur un coût moyen de 8,20 € par repas, la part représentée par l'achat des denrées étant limitée à 25 %.

Jusqu'à présent, une vingtaine de cantines se fournissent régulièrement auprès des producteurs locaux. D'ici le mois de novembre, sept collèges du département vont tester la démarche. À l'origine implanté dans le Mâconnais-Clunysois et le Charolais-Brionnais, le réseau va prochainement se développer dans le Chalonnais. Enfin, la logistique va se renforcer avec la création d'une plate-forme pour les livraisons, prévue à la ferme expérimentale de Jalogny.

MENU DE NOËL du 18 décembre 2014

Bourgogne repas

Repas de Noël

Mousse de Canard

Koulibiac de saumon

Pommes Dauphines
H. verts extrafins

Délice de Bourgogne

Lingot Fruits Rouges
Papillottes

JOYEUX NOËL

Le mot de...**Des intervenants TAP**

	AMEUGNY	CORTEVAIX		BONNAY		CHISSEY	
	TPS / PS / MS	GS / CP		CE1 / CE2		CM1 / CM2	
	LUNDI, MARDI, JEUDI et VENDREDI 15h40 - 16h25	MARDI 15h17 - 16h47	JEUDI 15h17 - 16h47	MARDI 15h10 - 16h40	JEUDI 15h10 - 16h40	MARDI 15h10 - 16h40	JEUDI 15h10 - 16h40
Période 1 : 02/09/2014 – 17/10/2014	Activités diverses et ludiques organisées par les ATSEM	Chant Choral	Danse Folk	Yoga	Activité Physique	Poney (initiation)	Yoga
Période 2 : 03/11/2014 – 19/12/2014	Activités diverses et ludiques organisées par les ATSEM	Chant Choral	Yoga	Activité Physique	Théâtre d'ombres	Danse Folk	Activité Physique
Période 3 : 05/01/2015 – 20/02/2015	Activités diverses et ludiques organisées par les ATSEM	Théâtre d'ombres	Activité Physique	Mimes	Eveil musical	Activité Physique	Mimes

En observant le planning des TAP depuis le début de l'année scolaire, force est de constater l'originalité des activités proposées aux enfants de notre RPI et l'on peut aisément mesurer la chance qu'ils ont.

Mais cette chance repose sur la présence d'hommes et de femmes aux compétences exceptionnelles, passionnés par ce qu'ils font et qui ont l'envie et la volonté de faire découvrir leur activité aux enfants et de leur transmettre leurs savoirs... Qui sait, ils susciteront peut-être même des vocations !

Voici leurs mots...

Bilan partagé de la période TAP n° 1 :

D'une manière générale, tout le monde est satisfait de l'organisation actuelle et de l'implication des enfants. La qualité des interventions a été nettement soulignée. Les binômes intervenant / accompagnatrice fonctionnent très bien et les accompagnatrices se sont vu confier parfois une partie du groupe d'enfants avec les consignes claires et précises des intervenants pour le bon déroulement de l'activité. L'accompagnement des agents du SIVOS et leur connaissance des enfants (prénoms, comportements, accointances,...) est un réel confort. Les échanges avec les enseignants ont également été très appréciés.

Les interventions TAP se passent de mieux en mieux et je pense avoir trouvé le moyen de les mobiliser sur les séances. J'espère pouvoir les amener à réaliser un petit spectacle de Noël sympathique et joyeux même si cela restera modeste !

Anne-France DJANE,
intervenante Chant Choral

Je suis très surprise par la cohésion de groupe et par l'entraide et la coopération qui règnent entre les enfants ! C'est très plaisant et on a envie de travailler avec eux !

Isabelle CHARVET,
intervenante Danse Folk

Les enfants sont incroyables !
Toujours très attentifs et à l'écoute et pressés d'apprendre !
Ils ont vraiment joué le jeu et ont pris grand soin des poneys...

Catherine DUMONCEAU,
intervenante Poneys

Forte participation de l'ensemble du groupe : les élèves ont été acteurs et non consommateurs !!!
Bonne adhésion à l'engagement du programme avec le souci de bien faire afin de réaliser « sa progression ». Groupe solidaire et travailleur.
Aucun n'a régressé au contraire !

Christian TRANQUILLIN,
Intervenante Activité Physique

Je souligne que ce fut un vrai plaisir, que les enfants ont bien progressé et étaient engagés, et que j'ai été très bien accompagnée par les enseignants et les accompagnatrices !
Et j'insiste encore sur l'énergie positive de votre Sivos où nos propositions de projet sont entendues de tous... Une grande ouverture qui fait du bien. Une petite photo souvenir...

Satya TRIBOULIN,
intervenante Yoga



Le mot de...

Des maires et du SIVOS

Forfait « garderie fratrie »

Suite à l'incompréhension de certains parents d'élèves et au questionnement de certains maires, l'instauration du forfait « garderie fratrie » avait été ajouté à l'ordre du jour de la réunion Mairies-SIVOS du 14 octobre dernier.

Après explications et discussions, les maires ont considéré que ce système de garderie constituait effectivement un service supplémentaire proposé aux parents par rapport à l'existant et qu'en conséquence, le principe d'une base payante forfaitaire était pertinent au regard de l'amélioration des conditions de récupération des enfants pour les familles.

Toutefois, il a été judicieusement souligné que ce forfait n'était intéressant qu'à partir de 2 jours de garderie fratrie / semaine.

Aussi, le Conseil syndical du SIVOS, après en avoir délibéré, a décidé à l'unanimité de modifier le forfait « garderie fratrie » comme suit :

A compter du 15/09/2014, le coût de ce forfait est de :

- **5 euros** par famille et par période (temps de scolarisation entre les vacances, soit 5 périodes) **soit 20 euros par an par famille** - pour le recours à ce service **1 fois maximum par semaine**,
- **10 euros** par famille et par période (temps de scolarisation entre les vacances, soit 5 périodes) **soit 50 euros par an par famille** - pour le recours à ce service **au minimum 2 fois par semaine**.

Les familles auront la possibilité d'opter pour un paiement par période ou pour un paiement du montant annuel en 1 fois.

Le mot de...

Des enseignants

Voilà quelques années que nous essayons de développer l'esprit de coopération chez nos élèves. La coopération à l'école c'est une autre manière d'être, d'apprendre et d'enseigner. Pour les 3 prochaines années, nous avons décidé de mettre un "coup d'accélérateur" dans ce domaine en axant notre projet d'école sur la coopération : prendre le temps d'apprendre et de grandir en expérimentant l'autonomie et l'entraide à l'école.

Quotidiennement, au travers de l'agenda coop', nous leur proposons des activités qui leur permettent une ouverture vers les autres, des jeux coopératifs, des réflexions partagées afin de développer un esprit positif et d'échange. Le travail coopératif est basé sur l'écoute, l'entraide et le respect.

Chez les plus jeunes, ils apprennent déjà à écouter leurs camarades et à prendre la parole lors de conseils d'enfants (ou temps de rassemblement), à demander de l'aide et à gagner en autonomie sur les gestes simples du quotidien...

Dans les classes de Bonnay et de Chissey, les élèves apprennent à s'organiser dans leur travail lors de temps de travail personnel adaptés à leur besoins.

En cycle 3, un matériel pédagogique spécifique est utilisé quotidiennement permettant ainsi aux élèves de travailler

En cycle 2, un plan de travail individuel est mis en place une fois par semaine, permettant aux élèves de revenir sur quelque chose qui n'a pas été compris ou au contraire d'aller un peu plus loin dans les exercices. Dans ces moments d'autonomie, ils apprennent à demander de l'aide, en donner (expliquer c'est apprendre), s'organiser dans la gestion du matériel, du temps. Ils sont dans ces moments les réels acteurs de leurs apprentissages. Nous les impliquons d'ailleurs le plus possible dans l'évaluation de leur travail afin qu'ils visualisent leurs acquis et les compétences à travailler. Notre objectif étant bien entendu de les rendre plus autonome dans leur travail et de donner du sens à leurs apprentissages.

Toutes les semaines, nous faisons un conseil de coop. Il évolue en fonction de l'âge des élèves. Mais le principe est le même, à savoir une discussion sur un thème proposé par l'enseignant ou bien une discussion suite à des remarques ("petits soucis") que les élèves ont consignées dans un cahier. Lors de ce conseil, le président (qui change chaque semaine) distribue la parole, le secrétaire (chez les plus grands) ou l'enseignant prend des notes dans un cahier, note les décisions du conseil. Ce compte-rendu est relu en début de conseil suivant, permettant ainsi de voir si les décisions (ex règles de cour, règlement de classe) ont été respectées.

Avec ces "nouvelles" façon d'apprendre et de travailler, élèves comme enseignants prenons plaisir à travailler et à apprendre...

Les enseignants du RPI Jean Tardieu

Le SIVOS est à votre écoute !

N'hésitez pas à nous contacter.

Rédaction : Stéphanie DUCHET et tous les auteurs des « mots »...