

COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL

LE MOT DU MAIRE

Après le vote du Compte Administratif 2012 et du Budget Primitif 2013, j'ai souhaité comme chaque année vous donner les résultats et l'évolution des finances locales ainsi que les réalisations effectuées et les projets à venir.

Un certain nombre d'indicateurs montrent hélas que la crise économique, sociale et financière est encore devant nous. Des efforts budgétaires vont être demandés aux Collectivités Territoriales et Locales ainsi qu'à l'ensemble d'entre nous. La saine gestion de la Commune a permis en 2012 de maintenir le niveau de ses investissements et de poursuivre en 2013, sans avoir une fois de plus à augmenter les taux des impôts locaux.

L'excédent de fonctionnement 2012 d'un montant de 648 517 € représente 4,4 années de la fiscalité directe et couvre 2,36 fois l'endettement de la Commune. L'endettement est de 201,73 € par habitant, soit un niveau extrêmement faible.

La situation économique et financière, le nombre et la complexité des normes, impose aux petites structures, comme la notre de mutualiser nos compétences.

La fusion au 1^{er} janvier 2013 de notre Communauté de Communes avec les Terrasses du Ventoux pour former la Communauté de Communes Ventoux Sud est un exemple de mutualisation des compétences et de certains moyens financiers.

Il en est de même avec le regroupement de tous les Syndicats d'Electrification Rurale en un seul Syndicat Mixte d'Electrification Vauclusien (SMEV). C'est également le cas de la Délégation de notre Service d'Eau et d'Assainissement au S.I.A.E.P.A.

Nous allons peu à peu trouver un équilibre dans la nouvelle Communauté de Communes Ventoux Sud qui a vocation à gérer notre bassin de vie.

Vous trouverez les actions engagées sur notre commune dans les pages centrales de cette édition 2013.

Henri BONNEFOY – Maire de Saint-Christol.

RESTAURATION SCOLAIRE

Soucieuse de garder une restauration traditionnelle de qualité respectueuse de la législation, la Commune a fait appel aux services d'un Nutritionniste Diététicien.

Le rôle de ce professionnel est :

- la définition d'un protocole nutritionnel en fonction des recommandations officielles
- Elaboration des menus avec le personnel de production
- Mise en place de nouvelles recettes adaptées aux enfants
- S'occuper avec le personnel du restaurant scolaire de la Sécurité Alimentaire
- Suivi de la Réglementation des aliments
- Effectuer les formations sur site de nos agents

LE MOT DU NUTRITIONNISTE

Devant le doublement des cas d'obésité en France depuis 10 ans chez les enfants de 5 à 12 ans, et les multiples études qui soulignent les apports nutritionnels en dessous des recommandations, le milieu scolaire a un rôle éducatif à jouer.

Nutritionniste diététicien spécialisé dans les collectivités d'enfants, Serge Farrugia* travaille en collaboration depuis janvier 2013 avec le service de restauration de la ville de Saint-Christol d'Albion, la cuisine étant réalisée sur place.

Pour pratiquer, il est titulaire du diplôme d'état** (diplôme de l'enseignement supérieur) et a complété cette formation par le diplôme de diététique supérieure de la faculté de médecine de Nancy (formation d'une durée de 3 ans supplémentaire réservée aux diététiciens déjà diplômés).

Il élabore, en collaboration avec la cuisinière du restaurant municipal, les menus pour les enfants, et veille à l'équilibre alimentaire de ces derniers selon la nouvelle loi du 28 juillet 2010. En effet depuis cette date, le respect de plusieurs critères quantitatifs (le poids des portions) et qualitatifs (comme le taux de calcium des produits laitiers ou encore le taux de protéines d'un plat principal) est obligatoire en France. De plus, la fréquence de présentation de certaines denrées doit être contrôlée afin de veiller à ce que nos enfants aient des repas à la fois sains et variés. Les services officiels effectuent des contrôles réguliers pour vérifier que toutes ces normes alimentaires sont respectées.

De plus, pour le restaurant municipal, Serge Farrugia a mis en place des protocoles de traçabilités en collaboration avec le personnel de la cuisine.

Chaque année, au travers de formation in situ, il s'assure de l'application de ces normes.

Ces rappels de formation au personnel, permettent d'aborder la législation et les nouvelles réglementations.

Des certificats de formation leurs sont délivrés chaque année pour les services de contrôle (N°de formateur déclaré auprès de la préfecture).

Enfin, pour la nouvelle année, grâce au respect des critères nutritionnels et à l'habilitation de Serge Farrugia en tant que formateur Plan Nutrition Santé, le service de restauration municipal va obtenir l'attribution de « ville active Plan Nutrition Santé » (logo figurant avec les menus).

* auteur du « Régime Crétois, entre tradition et modernité » publié aux Editions Grancher en 2006

** Diplôme de l'enseignement supérieur réglementé par le Décret 88-103 et 88-104 du 20/04/88 et la loi 86-76 du 17/01/86 qui protège le titre et définit la profession. Celle-ci est inscrite au code général de la santé publique sous le titre V bis. Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, accompagné ou non d'un qualificatif, les personnes titulaires du diplôme d'Etat mentionné à l'article L.4371-3 au JO n°27 du 01/02/2007.