

# MALEMORT

Décembre 2012

# info-37

## Saveurs de "Ventoux Sud" ...

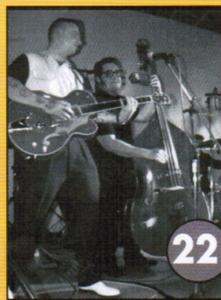


CHEVAUCHÉE DES BLASONS



20

NOSTALGIA



22

ESPEUTIERO



26

CEANTINE SCOLAIRE



42



### Conseil municipal du 16 juillet 2012

présents : Messieurs G. ROUX - F. SALIGNON - P-A BARTHELEMY - D. NEYRON - E. ALTIER - J-C JEAN - V. NEYRON - A. GRAS - Mesdames M. GASSIN - C. COLMUTO - M-P. ALLEGRE - L. VEVE -

Excusés ayant donné procuration : M. J-L LEVY à M. G. ROUX .

Absents : A. DONGIER - M. REYNAUD

1° - *Convention avec le diététicien pour la restauration scolaire :*

Monsieur le maire rappelle

à l'assemblée qu'il est nécessaire de renouveler la convention pour la restauration scolaire avec le diététicien qui suivra de façon périodique le personnel communal affecté à la cantine municipale et suivra avec les agents la méthode HACCP ainsi que la composition des menus à proposer aux enfants. Il rappelle les prestations hygiène, nutrition faisant partie de la convention de Monsieur Serge FARRUGIA Nutritionniste diététicien à Aix en Provence. (accepté à l'unanimité)

2° - *Division de propriété pour le futur lotissement du quartier la Ferraille nord :*

Monsieur le maire expose la nécessité d'effectuer une division de propriété concernant la parcelle cadastrée section D 1734 afin que le futur lotissement du quartier la Ferraille puisse déboucher sur le rond-point du Val de Nesque. Il précise que le cabinet «C2 A» a proposé une prestation pour un prix de 690€ HT. (accepté à l'unanimité).

3° - *Eglise : choix du maître d'œuvre*

Par délibération du 27/06/2012, la commune a décidé la réalisation du confortement et de la 1ère phase de travaux de restauration de l'église. Elle a souhaité confier la maîtrise d'œuvre de ce projet à un architecte (mission de base selon la loi MOP). L'équipe constituée de BRUNO JOUVE (Mandataire du Groupement), Architecte du Patrimoine, 26 rue du Chapeau Rouge, 84000 AVIGNON et SAS BECCAMEL (Co-traitant), BET Structure, 276 avenue de Saint Tronquet, CS 10020 le Pontet, 84275 VEDENE CEDEX : a fait l'offre la plus avantageuse : rémunération d'un montant global de 29 700,00 € HT soit 35 521,20 € TTC, aux conditions économiques au mois de MAI 2012 et sur la base d'une enveloppe financière prévisionnelle affectée aux travaux de : 270 000 € HT et un taux de rémunération de 11 %

4° - *Convention avec le canal de Carpentras :*

Monsieur le maire rappelle la séance antérieure du 07 juin 2012 dans laquelle le conseil municipal avait décidé de réaliser les travaux d'extension du canal au lotissement les balcons de Pra-marri pour un montant HT de 16 076 € et donne lecture de la convention qui doit être signée entre les parties. La participation financière pour un branchement de propriétaire s'élèvera à la somme de 950 € HT dont 800 € HT pour la commune et 150 € HT pour le canal de Carpentras.



*Questions diverses : Ralentisseurs intersection Pra marri et la route de Méthamis :*

Monsieur le maire présente les devis reçus par trois entreprises pour la réalisation des travaux d'aménagement sécuritaire à l'intersection de la route de Méthamis et Pra-marri.

Le conseil municipal retient la proposition de la Sté routière du Mont-Ventoux, comme étant la moins onéreuse : 7 499,60 € HT

### Conseil municipal du 7 septembre 2012

Présents : Messieurs G. ROUX - D. NEYRON - V. NEYRON - F. SALIGNON - A. GRAS - P-A BARTHELEMY - J-C JEAN Mesdames M. GASSIN - L. VEVE - C. COLMUTO - M. REYNAUD

Excusés ayant donné procuration : Mme M-P ALLEGRE à A. GRAS et E. ALTIER à G. ROUX

Absents : Messieurs A. DONGIER et J-L LEVY

1° - *recrutements de deux agents.*

Il est envisagé de recruter deux agents en CDD. L'un des agents sera affecté au Service technique et l'autre à l'entretien des espaces verts et à la cantine scolaire où il devra apporter son

## COMMENT FONCTIONNE NOTRE CANTINE SCOLAIRE...

Un dossier préparé par Nicole UGHETTO et Pierre-André BARTHELEMY



On a affiché un menu alléchant à la porte de la cantine scolaire de Malemort du Comtat, en ce mardi 20 novembre 2012 : pâté de volaille – Rôti de veau – Purée de pommes de terre – Comté (fromage) – Compote de pommes.

Devant la porte, massés dans l'escalier d'accès et dans la cour, des bouts de chou de trois ans se mettent plus ou moins en rang pour pénétrer dans l'établissement ; il est donc très exactement midi moins 10, la ponctualité étant la vertu des bonnes cantines scolaires. Les «grands» (du Primaire) suivront dix minutes plus tard. Muriel et Corinne canalisent les jeunes affamés en direction des lavabos pour le lavage de mains obligatoire, tandis que Nathalie et Marie-Carmen, finissent de poser les couverts.

Manifestement, pour les gosses, le repas de midi est un moment festif, à part pour une pitchounette de trois ans qui a les larmes aux yeux ; elle préférerait être avec sa maman, c'est sûr. Mais ça va lui passer...

Les grands à leur tour font une entrée joyeuse. Avec eux, on a du mal à faire respecter un peu d'ordre. Oh ! Ce n'est pas que l'on applique une discipline à la Prussienne, non ! On serait plutôt cool, dans cette cantine, et de voir tous ces marmots gais et exubérants, cela a reporté l'auteur de ces lignes des années en arrière – beaucoup d'années ! -, lorsque la surveillance était assurée par des parents bénévoles (dont il était) et que les repas préparés par un traiteur de Carpentras étaient servis dans des locaux insolites...

### UN BRIN D'HISTOIRE :

«Il faut toujours se souvenir d'où l'on vient pour mieux comprendre où l'on va», dit la sagesse populaire... La cantine scolaire de Malemort est née il y a 23 ans, à la rentrée de l'année scolaire 1989/90 d'un besoin évident et de la volonté des parents de la voir se créer. Un enseignant, Christian Foglia, avait pris l'initiative de la mettre en place. C'était l'époque héroïque où, hors de toute structure juridique, des parents bénévoles assuraient la surveillance des repas pris par une vingtaine de gamins, lesquels repas étaient commandés chez un traiteur de Carpentras et livrés dans de lourds containers en fer. Le local ? La salle des fêtes, toute neuve à l'époque, mais qui n'était pas faite pour ça. La vaisselle ? fournie par les parents. Les verres à boire étaient du reste de très beaux - mais très fragiles ! - verres à moutarde, décorés de héros de bandes dessinées de l'époque (Goldorak, Musclor, chevaliers du zodiaque etc.)

Cela dura un an... Après quoi, à la rentrée 1990, six parents – six mères de famille, il faut le souligner – fondèrent une association-loi 1901 destinée à rationaliser la gestion de cet embryon de cantine : Anna Ernestine, Betty Valerio, Véronique Kutler, Corinne Touranche, Annie Bossa et Véronique Lambertin qui en prit la présidence. L'association, qui vit officiellement le jour le 18 septembre 1990, prit le nom de « la dînette malemortaise ». Anna et Betty, bientôt salariées de l'association, se souviennent des conditions de fonctionnement incroyables de cette époque : «C'était un truc de fous !» ... (Anna) «Tous les jours, il fallait mener les gamins de l'école à la salle des fêtes, en rang



par deux, y compris les petits de 3 ans, y compris quand il pleuvait, ou sous le cagnard... Un traiteur livrait les repas ; mais il nous est arrivé de nous trouver en panne de traiteur !!! Il fallait aller chercher des rations à la cantine centrale de Carpentras... Il fallait tout faire : mettre la table, surveiller, desservir, faire la vaisselle, et nettoyer toute la salle parce qu'elle pouvait être louée le lendemain à d'autres personnes (mariages etc) qui devaient la trouver impeccable. Mais on le faisait de bon cœur, parce qu'on y croyait, on voulait que cette cantine continue d'exister». Betty a un regard différent sur l'époque : «On y mettait beaucoup d'amour, de bonne humeur ! Pour moi, c'était un véritable régal. Je me sentais à ma place, dans ce travail, et cela ne me faisait pas peur de nettoyer la salle des fêtes... On avait des moments de franche rigolade, aux premières grosses chaleurs de juin par exemple, lorsque l'on aspergeait les enfants au jet, dans la cour de l'école, avant de partir pour la salle des fêtes. Ils adoraient cela. Anna et moi, on se complétait ; elle apportait sa «gnac», et moi mon sang froid... Véronique : «Ce qu'il y a d'extraordinaire, quand on voit toutes les précautions que l'on prend aujourd'hui, toute cette réglementation, c'est que, avec notre improvisation et notre seule bonne volonté, nous n'avons jamais eu le moindre accident.»

L'association a fonctionné ainsi de 1990 à 1996. Puis la Municipalité a pris le relais. Véronique s'en retirée et Anna lui a succédé dans le rôle de Présidente. Côté salariées, Betty Valério a passé la main et Marie-Carmen a fait son entrée, ainsi que, un peu plus tard, la regrettée Viviane Dieu (récemment décédée). Un réfectoire un peu plus fonctionnel a été installé dans un ancien logement d'instituteurs au 1er étage de l'école. Les repas étaient toujours livrés par un traiteur, mais une petite kitchenette avait été bricolée. On pouvait y faire la vaisselle et il y avait un four à micro-ondes pour réchauffer les plats (lorsque le traiteur avait été retardé dans sa livraison – cela arrivait !)

## COMMENT ÇA FONCTIONNE, AUJOURD'HUI...

Les enfants du temps de la «Dinette malemortaise» ont grandi... Ce sont maintenant leurs enfants que l'on accueille à la cantine municipale. Voici dans quelles conditions :

### Le personnel :

Actuellement le service de la cantine est assuré par quatre employés Municipaux : Corinne JOUVEAUX, à la ville épouse de Jean-Christophe Neyron, vit à Malemort depuis 16 ans. Elle a pris, à la cantine, la succession de Viviane DIEU. Marie Carmen MAQUIN, native de Malemort, était déjà employée depuis 1993 à «l'ancienne cantine». Elle aide Corinne dans sa tâche et peut éventuellement assurer son remplacement. Muriel BARDELLI et Nathalie GLISE, employées Municipales, complètent depuis quelque temps la petite équipe. Muriel surveille plus particulièrement le repas des 'grands', Nathalie, celui des 'petits'.



En fait tout n'est pas aussi hiérarchisé ; les quatre employées, salariées de la Mairie, travaillent en équipe et se répartissent les tâches d'un commun accord. La seule distinction que l'on pourrait faire entre elles est relative à l'ancienneté de chacune et aux stages de formation que deux d'entre elles ont suivi, les autres pas encore – mais ça ne saurait tarder.

En Décembre une cinquième personne viendra épauler la petite équipe, compte tenu des nécessités de la surveillance et du nombre croissant des repas à servir ; la rançon du succès...

### Les Menus :

Corinne Jouveaux : Ils sont déterminés un mois à l'avance en collaboration avec un diététicien : Serge FARUGIA. Mais les repas sont préparés quotidiennement ; jamais à l'avance. A Malemort, on privilégie les produits frais et en priorité les produits du terroir. Je n'oublie pas que je suis épouse d'agriculteur ! L'huile d'olive par exemple, c'est celle de Malemort... Les fruits et légumes sont de saison car question goût, nous nous efforçons « d'aiguiser les papilles » des jeunes et leur apprenons à bien manger. Je veux dire par là que le style «fast food» n'est pas notre genre. On évite le poisson pané au bénéfice du «vrai poisson», on évite aussi les sauces style «ketchup» ; on sert des frites, oui, mais pas trop souvent. Tout le monde trouve son compte dans ce genre de cuisine et au surplus on obtient des prix intéressants, pour l'achat dans le «pays» de produits traditionnels.

Comme tout bon gestionnaire, Corinne, plus particulièrement préposée aux approvisionnements et

# LA CANTINE SCOLAIRE

à la cuisine, établit un budget prévisionnel. Elle détermine un prix de revient par repas en fonction du prix d'achat des produits. Le choix des fournisseurs est en effet laissé à son appréciation, à partir du moment où l'étude des « grammages » des portions et la définition d'un plan alimentaire ont été planifiés par le diététicien, en fonction également d'impératifs déterminés à un niveau supérieur



: par exemple, présenter 4 viandes rouges par mois. La ration quotidienne d'un enfant de maternelle est de 50 grammes, 70 grammes pour les grands. Les légumes, c'est à volonté. On repasse entre les tables pour proposer du rab', sachant que ce qui n'est pas mangé partira à la poubelle.

## L'organisation :

Marie-Carmen : « je vends les tickets tous les lundi matins ; par plaquettes de 10 qui coûtent 27 € pièce, ou à l'unité (3 € le ticket) ». 95 repas sont servis en moyenne quotidiennement les lundi, mardi, jeudi et vendredi. Tous les matins, en fonction des tickets qui leur sont remis, les institutrices ou instituteurs dressent la liste des écoliers qui iront à la cantine et la communiquent à la cantine. Le nombre de repas à préparer est

ainsi connu avec précision.

Si un enfant vient à être malade au dernier moment et ne peut venir à la cantine, excusé, son ticket reste valable pour une prochaine fois.

La cantine assure également les repas aux personnes âgées du village qui en ont fait la demande. Les repas sont apportés aux personnes âgées pour 12h par « Manu » (Manuel WRAMOUR, employé municipal).

Les institutrices ou instituteurs qui en font la demande peuvent avoir également un plateau repas. Exceptionnellement et occasionnellement la cantine fournit des repas à d'autres personnes, par exemple, aux acteurs de la troupe qui assure les spectacles des « Conviviales ».

L'office et le restaurant appartiennent à la commune et sont gérés par la municipalité sous la responsabilité du Maire. La surface du réfectoire permet de séparer les enfants de « Maternelle » de ceux du « Primaire ».

Deux personnes assurent la surveillance et le service de chaque secteur pour la distribution du pain et de l'eau. Le temps de restauration est d'environ une heure. A 13 heures tous les enfants peuvent aller en récréation dans la cour sous la surveillance du personnel de la cantine jusqu'à 13h20.

Les enfants de maternelle reçoivent une aide pour manger, couper les aliments, peler les fruits (pas de couteaux pour les tout petits).

Les tables sont desservies après le dessert.

Dans tous les cas, le personnel de service doit :

- porter un équipement obligatoire : blouse, gants jetables, « charlotte » et sabots aux pieds – comme dans les cliniques !...
- Dresser les tables et préparer les repas avant l'arrivée des enfants.
- Servir les plats sur les tables et aider les jeunes enfants.
- Vérifier et maintenir la température constante de 65 ° des plats chauds jusqu'à l'assiette.
- Tous les restes doivent être jetés à l'exception des fruits, fromages non manipulés, yaourts qui peuvent être gardés

## COMBIEN COUTE UN REPAS ?...

Sur la base de 11 000 repas servis annuellement à la cantine :

Main d'œuvre : 60 000 : 11 000 = 5,45 €

Fournitures, entretien du matériel :

12 000 : 11 000 = 1,10 €

Produits alimentaires : 27 500 : 11 000 = 2,50 €

Total : 9 € environ.

A la charge des ménages : 2,70 ou 3 € le ticket repas (voir "organisation").





jusqu'à la limite de consommation dans les conditions réglementaires de conservation.

- Aucun médicament ne peut être administré aux enfants par les employées de la cantine, même avec une ordonnance médicale.

### *La discipline :*

On est assez cool à la cantine scolaire de Malemort. On cultive une ambiance un peu familiale, tolérant même un peu de laisser-aller – pas trop ! « Si les gamins ne sont pas un peu chahuteurs à leur âge, quand pourront-ils l'être », paraissent penser les maîtresses des lieux. Un

certain équilibre s'est installé, les jeunes gens ayant pris le pli, depuis la rentrée, vieille maintenant de deux mois. La plupart sont des « habitués ». Ils savent qu'ils doivent rester à leur place pendant le repas et ne peuvent la quitter qu'en cas d'indisposition, qu'ils ne doivent pas courir ou crier dans le restaurant. Les rares « fortes têtes », on les a repérés ; on évite de les installer ensemble à la même table, moyennant quoi ils se fondent dans l'ambiance.

En cas d'indiscipline caractérisée ou de comportement franchement incorrect, le personnel de la cantine signale les faits au secrétariat de la mairie qui en référera au Maire ou à son adjoint chargé des affaires scolaires. Par ailleurs l'attention des parents a été attirée sur le fait que toute dégradation du matériel ou des locaux par leurs enfants entraîne leur responsabilité civile et pécuniaire.

### *L'hygiène :*

Les précautions prises par les employées pourraient les faire qualifier de « maniaques », et l'on ne peut être qu'admiratif devant leur conscience professionnelle !... Deux d'entre elles s'occupent quotidiennement de nettoyer la cuisine, les ustensiles, le plan de travail, et lavent la vaisselle à la main... avant de la re-passer au lave vaisselle !!! Pendant ce temps les deux autres s'occupent de ranger la salle qui doit être laissée chaque jour dans un état parfait de propreté, en respectant toutes les règles d'hygiène en vigueur. Les sols de la salle de restaurant et l'office doivent être lavés chaque jour avec un produit bactéricide. Il est vrai que ces précautions sont nécessaires ; toute négligence constatée par les services de contrôle compétents serait d'ailleurs sanctionnée. La DDASS et les services vétérinaires passent à l'improviste, vérifient... tout ! les échantillons de chaque plat servi qui sont conservés au réfrigérateur dans ce but, et jusque à l'eau du robinet ! Pour contrôler le niveau de chlore... Ne parlons pas de l'état des tables, du plan de travail, des objets de cuisine et des casseroles. Les contrôleurs s'assurent en particulier que les produits bactéricides réglementaires ont bien été utilisés... De toute manière chaque appareil possède sa « fiche de nettoyage », renseignée quotidiennement, de même que chaque réfrigérateur possède sa « fiche de température » constamment mise à jour.

On serait tenté de dire, pour justifier ces précautions un peu tatillonnes, qu'en matière d'hygiène publique et de restauration des enfants, le risque zéro et le droit à l'erreur n'existent pas. On doit avoir l'œil à tout. Le bien-être des petits Malemortais est à ce prix et les employées municipales de la cantine en sont parfaitement conscientes.

Un humoriste, à la lecture de cet exposé un peu austère sur les devoirs et obligations liés à la nécessité de restauration de nos « chères petites têtes blondes » (pas toutes d'ailleurs, y en a des brunes : on est en Provence, que diable !) pourrait dire que si un jour on publiait un « guide Michelin » des cantines scolaires, celle de Malemort aurait droit à ses « trois étoiles » !... Eh bien justement : on apprend en dernière minute – et c'est sérieux ! – que la cantine scolaire de Malemort est en passe d'obtenir un label de « cantine pilote » et le droit d'en arborer le logo.

Ce ne sera pas volé ! Et ce n'est pas Serge Farugia, notre diététicien nutritionniste, qui diras le contraire... (voir page suivante)



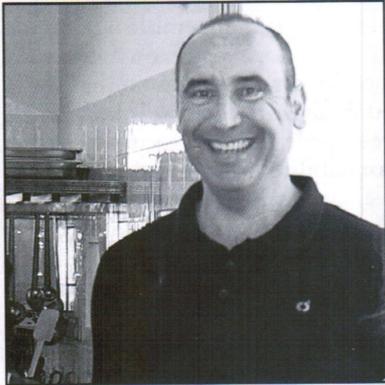
# LA CANTINE SCOLAIRE

## SERGE FARRUGIA, DIETETICIEN-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 2009 avec le service de restauration du village de Malemort du Comtat, 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 5 ans supplémentaire réservée aux diététiciens déjà diplômés).

Il élabore, en collaboration avec les cuisinières 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, avec le nouveau restaurant municipal, Serge Farrugia a mis en place des protocoles de traçabilité en collaboration avec les cuisinières. 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 88-105 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.4571-5 au JO n°27 du 01/02/2007.

## MEMENTO

Horaires pour dépôt de permis de construire :

Les dépôts de permis de construire et autres demandes d'autorisation concernant les droits des sols peuvent être déposés en mairie contre récépissé

Uniquement

LE LUNDI de 9 H à 11 H 30 et de 13 H 30 à 16 H

LE JEUDI de 9 H à 11 H 30.

INSCRIPTION SUR LES LISTES ELECTORALES :

Nous vous rappelons que l'inscription sur les listes électorales doit être déposée en mairie au plus tard le 31 décembre. La demande doit être accompagnée de la copie de votre carte d'identité en cours de validité et d'un justificatif de domicile.

RECENSEMENT MILITAIRE :

Les jeunes gens (garçons et filles) doivent se faire recenser en mairie à 16 ans, munis du livret de famille, leur carte nationale d'identité en cours de validité, et d'un justificatif de domicile.