

Ordre du jour :

- I – Manifestations lucratives à venir
- II - Bilan financier intermédiaire des activités pédagogiques
- IV – Evolution de la cantine verte

Merci aux 34 familles représentées, sur 71 familles inscrites cette année.
Nous tenons également à remercier la présence de Isabel Teixeira notre cuisinière.
Et nous soulignons la présence des représentants de la mairie : Yves Lamaison et Chantal Curty-Marchand.

Composition du bureau actuel :

Présidente : Delphine Verney
Vice présidente : Laurence Josserand
Secrétaire : Cendrine Million
Secrétaire adjointe : Angélique Dupré
Trésorier des activités pédagogiques : Gérald Lorient
Trésorière des activités pédagogiques adjointe : Marilynne Pralong
Trésorière cantine : Ghislaine Janin
Trésorière cantine adjointe : Laetitia Perrissoud
Membres : Philippe Roth, Sabine Buthod, Angélique Mégevand, Arnaud Violet,
Marie Wurtz-Delpante

Est excusée : Janin Ghislaine

I - Manifestations lucratives en cours ou à venir :

- 1) Cours informatiques : A ce jour, il y a 16 inscriptions. Le cours sur le B.a.-ba de l'informatique s'est achevé aujourd'hui. Il reste de la place pour le stage découverte d'internet et pour le stage sur les images numériques.
- 2) Chocolats de pâques : Les chocolats proposés viennent de la Chocolaterie de l'Isernon.
Livraison des chocolats Jeudi 21 Avril
- 3) Fête des Mères (Samedi 28/05) : cette année, les enfants feront le concert de fin d'année lors de la fête des mères organisée par le CCAS. Un professionnel, viendra faire un enregistrement quelques jours avant, afin de réaliser un CD. Ce CD sera vendu au prix de 5€.
- 4) Kermesse (Samedi 18/06): Le lieu de l'école est idéal (cuisine, toilettes, espace sécurisé). Nous solliciterons les parents pour participer à l'organisation de cette journée.

II - Bilan financier intermédiaire et prévisionnel des activités pédagogiques :

DEPENSES		RECETTES	
Ski de fond	1471,6	Cotisation	1810
spectacle PS/MS	120	Bulbes	367,14
spectacle GS/CP	108,1	Sapins	84,44
spectacle CE	156,6	St André	292,24
spectacle CM	110,2	Calendrier	816,33
transport course longue	137	spectacle Noël	105,36
frais bancaire	14,77	Pizza 01/11	243
allocation instite	1000	Brioche	200
picine	1600	carnaval	848,75
escalade	480	cours informatique	320
transport divers	500	chocolats	300
intervention Mr Barenger	300	kermesse	800
sortie fin d'année	800	vente CD	300
		résultat négatif	311,01
TOTAL	6798,27	TOTAL	6798,27

DEPENSES LIVRET	
cadeaux Noël	1277,65

CLASSE DE DECOUVERTE	
OPERATIONS	RECETTES
Bidoyon	724,81
Huitres	645,29
Opération gateaux	535,4
TOTAL	1905,5

III – Cantine :

1) Où en sommes-nous ? Etat des lieux.

a) Dans la continuité :

Isabelle Teixeira a repris son poste le 1^{er} Octobre 2010, après son congé parental. Nous la remercions pour ses efforts et son engagement, il n'était pas évident de prendre le projet en cours.

Elle poursuit les achats en bio et frais que Lionel avait mis en place. A savoir :

- Achat des produits d'épicerie en bio à la Biocoop Aquarius.
- Poisson frais à Annecy Marée
- Œufs frais à Seyssel (Gaillard)
- Pain bio à la boulangerie la Bona Forna
- Fromages à la Fruitière de Sales ou Fromagerie de St Augustin à la Balme de Sillingy

b) Les nouveautés :

- Le fromage blanc frais et beurre de Cédric Verney
- La viande : approvisionnement occasionnel en viande de bœuf du GAEC de la Vaudrenaz à Bellossy.
- Les fruits et légumes de saison : produits et livrés par M.BORNARD d'Usinens.

NB : Historique de la démarche pour notre approvisionnement en fruits et légumes :

Cela fait quelques temps déjà que l'on évoque des difficultés pour s'approvisionner en fruits et légumes :

-les magasins bio ne répondaient pas à nos attentes en terme de coûts, de délai de commande ou de livraison.

- les producteurs locaux n'avaient pas une production suffisante...

Au mois de décembre, nous avons rencontré M. RUEN, de la chambre d'Agriculture, chargé de mettre en relation les producteurs et les collectivités demandeuses.

Il nous a mis en relation avec 2 producteurs :

- M Godet (de Lornay) qui est en conversion en agriculture biologique (délai de 3 ans avant d'être certifié AB). Malheureusement il ne pouvait pas nous approvisionner avant plusieurs mois et ne pouvait pas nous livrer. Puis il a choisi un autre marché qui l'arrangeait mieux. A suivre...
- M. Viret (de Marcellaz), en agriculture traditionnelle, ne pouvait pas nous livrer. Après étude de leurs tarifs, nous trouvons qu'ils sont élevés.

Dans le même temps, grâce à Christine Gilet, nous avons rencontré M. BORNARD d'Usinens. Qui pouvait nous livrer, et dont les prix étaient abordables.

Nous travaillons donc avec M. Bornard depuis le mois de février :

Il pratique l'agriculture intégrée (enrichissement de la terre avec engrais organique, traitement des sols à la vapeur, peu de traitements chimiques seulement au seuil de la maladie, rotation des cultures, cultures aérées...)

- Recyclage des déchets : la mise en place d'un compost avec les classes. Les déchets végétaux sont apportés sur le tas de compost et se transforment naturellement pour créer un fertilisant. Mr Baranger est intervenu au sein des classes pour expliquer l'intérêt du compost et a également fait une intervention sur le rôle des vers de terre.

Nous sommes heureux de constater que la cantine continue de tendre vers les objectifs que nous nous étions fixés tous ensemble en créant la cantine verte :

Favoriser l'utilisation de produits frais, non transformés, produits localement et les plus sains possible.

2) Les objectifs à développer : l'éducation au goût :

Afin que nos enfants apprécient encore mieux les bonnes choses qui leurs sont préparées et découvrent des nouvelles saveurs, nous envisageons quelques interventions sur le temps de la cantine. Ces repas exceptionnels pourraient allier la dégustation d'un plat et des activités ludiques et de découverte autour de ces aliments.

Nous avons la chance d'avoir une personne ressource sur la commune : Fabienne Mineur. Thèmes envisagés : les vieux légumes (panais, potiron...), les graines (germées ou légumineuses)...

Nous proposerons également aux enseignants des interventions dans les classes, sur un thème choisi.

M. Bornard propose de nous faire visiter son exploitation familiale : avec les classes et/ou les parents en septembre. Il s'agit de faire prendre conscience aux enfants d'où proviennent les aliments qui sont dans leurs assiettes, quel travail ça a nécessité.

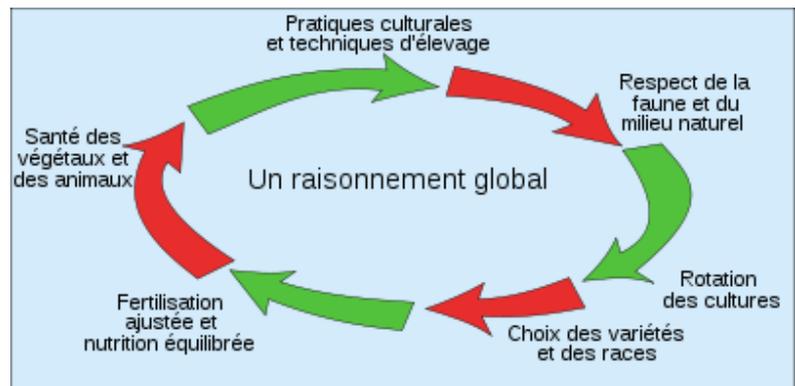
Voici quelques petites infos supplémentaires, pour savoir de quoi on parle!

Annexes

Agriculture raisonnée

(source : techno-science.net)

L'**agriculture raisonnée** est un système de production agricole dont l'objectif premier est d'optimiser le résultat économique maîtrisant les quantités d'intrants, notamment les substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dans le but de limiter leur impact sur l'**environnement**.



en
et

Le concept est né d'une démarche conjointe de la FNSEA, de l'industrie agro-alimentaire, de l'industrie agro-pharmaceutique et de la grande distribution.

Ainsi, bien que prudente en **matière** d'utilisation d'intrants, l'agriculture raisonnée admet l'utilisation de la plupart des techniques de l'agriculture productiviste : engrais chimiques, aliments énergétiques pour les animaux, sélection des plantes et des animaux pour améliorer leurs performances, produits phytosanitaires de synthèse pour la protection des plantes et antibiotiques pour les animaux. Mais elle les intègre dans un cadre de gestion globale de l'exploitation agricole prenant en compte l'**ensemble** de l'**environnement physique**, social, économique, ainsi que les spécificités biologiques du territoire.

Ce terme est français. Il n'existe pas de législation européenne commune sur ce sujet.

L'alliance entre le lobby agricole productiviste, celui de l'agrochimie et la grande distribution fait que l'agriculture raisonnée est à l'origine de certaines controverses. Les opposants à ce type d'agriculture soulignent que celle-ci ne pourrait pas se classer comme agriculture soutenable, mais pensent néanmoins qu'elle permet une plus grande sensibilisation des agriculteurs aux aspects environnementaux. L'agriculture raisonnée pourrait en fait être considérée comme un objectif minimum à atteindre. **Charge** au consommateur recherchant des produits respectueux de l'environnement de se satisfaire ou non de cette normalisation.

L'agriculture intégrée : (source : wikipédia)

L'agriculture intégrée est basée sur une approche agronomique comparable à celle de l'**agriculture biologique** (rotations des cultures, fertilisation organique, **lutte biologique**), mais qui s'autorise le recours à des traitements chimiques ciblés. À l'inverse, l'agriculture raisonnée est basée sur les techniques de l'agriculture conventionnelle, en réduisant les doses de produits chimiques : la démarche est presque à l'opposé.

L'agriculture biologique : (source agriculture .gouv.fr)

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

La récente réglementation européenne réaffirme les grands principes de l'agriculture biologique : gestion durable de l'agriculture, respect des équilibres naturels et de la biodiversité et promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être.