

REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DE POMEROL, LA LANDE-DE-POMEROL ET NÉAC

Des fourneaux flambant neufs pour l'école de Pomerol

Depuis le 2 septembre, les repas sont produits à l'école de Pomerol par la société API et livrés aux écoles de Néac et de Lalande-de-Pomerol en fourgon.

Qui dit rentrée, dit nouveautés. Le syndicat intercommunal de regroupement pédagogique des écoles de Pomerol, Lalande-de-Pomerol et Néac ne s'est pas tourné les pouces pendant les vacances d'été. Ce lundi 2 septembre marquait le changement du prestataire de service pour la restauration scolaire. En d'autres termes, finie la production à Montagne - qui coûtait environ 12 000 euros par an, pour une production des repas, ici à l'école de Pomerol avec la société API. Les repas seront donc désormais cuisinés pour les écoles de Néac et Lalande-de-Pomerol également avec une livraison en fourgon. Les cuisines ont été remises aux normes, avec un investissement de 25 000 euros de matériel (payé par le SIRP, pas de subventions) et 5 000 euros de travaux nécessaires (financés par la commune de Pomerol) et réalisés pendant les vacances scolaires. « L'outil sera amorti au bout de deux ans en prenant en compte les frais que cela nous demandait avec la production à Montagne », précisait Jean-Luc Barbeyron, maire de Pomerol et président du SIRP.

« Un outil de qualité »

Et pour cette première journée, tout s'est bien passé affirme Aurore Cordier, nouvelle cheffe de cuisine. Un premier poste pour la cuisinière qui était auparavant cheffe tournante au sein de plu-



De gauche à droite, Patrick Fourreau, Caroline Delarbre, Aurore Cordier, Jean-Luc Barbeyron et Caroline Raynier.

sieurs structures. « On s'approvisionne évidemment beaucoup en local avec entre 20 et 28% de bio sur les repas. La viande est française et on n'utilise pas de produits transformés ». Au menu de ce premier jour de l'année scolaire? Betteraves bio, « avec seulement 1,6 kilo de perte sur les 6 au total, c'est peu », pâtes à la carbonara, fromage et glace en dessert. Il y aura tout au long de l'année, des repas à thème et un menu végétarien par semaine. Aurore Cordier et les équipes d'API sont accompagnés par des diététiciens pour concevoir les menus, adaptés ensuite avec

les envies et goûts des enfants. « Ce nouvel outil va véritablement permettre d'améliorer la qualité des repas » s'exprimaient en coeur Jean-Luc Barbeyron, maire de Pomerol et président du SIRP, Patrick Fourreau, maire de Néac et vice-président du SIRP, Caroline Delarbre, adjointe au maire de Lalande-de-Pomerol et Caroline Raynier, adjointe au maire de Pomerol déléguée au SIRP. Tous tenaient aussi à remercier Méka Chtibi, élue à Néac laquelle a suivi de très près l'installation du matériel

pendant l'été.

Une classe en plus à Pomerol

Toujours dans le cadre du SIRP, l'école de Pomerol accueille une classe supplémentaire de maternelle cette année, portant ainsi l'effectif à 70 enfants. À Lalande-de-Pomerol (CE2-CM1-CM2), ils sont une cinquantaine et à Néac (CP-CE1), ils sont 43 à avoir fait leur rentrée scolaire.

Marianne Caler