

# Pour une restauration municipale intégrée au développement durable







**Pernes-les-Fontaines** développe une restauration scolaire qui s'inscrit pleinement dans la démarche du développement durable. Elle a engagé des actions fortes au sein de sa charte qualité et a renforcé ses exigences auprès du nouveau prestataire.

Le choix des plats servis dans nos restaurants scolaires visent des objectifs valorisant une restauration citoyenne !



Un engagement économique et social



La préservation de l'environnement



Un maintien du cadre de vie



**La restauration municipale à Pernes**

**p.5**

**Un engagement économique et social**

**p.9**

Production et consommation responsable

Des compétences en évolution pour des gestes durables

**SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE**



**Santé et bien-être**

**p.19**

Un cahier des charges vigilant

Des actions pédagogiques pour une alimentation saine

**SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE**



**Environnement développement durable**

**p.29**

Les engagements de la commune

Les écoliers deviennent éco-responsables

**SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE**





la restauration municipale en quelques mots...



## Lieu de production des repas

Les repas sont élaborés dans la cuisine centrale de la ville à l'école Marie Mauron, avenue René Char à Pernes-les-Fontaines.

## Points de consommation

Les repas sont livrés sur les satellites suivants :

- École Primaire Jean Moulin
- École Maternelle Jean Moulin
- École Saint-Joseph
- École Marie Mauron
- École Louis Giraud
- École des Valayans
- Crèche « les Pitchounets »
- A domicile pour les seniors

## Structure multi-accueil « Les Pitchounets » pour les moins de 3 ans en 2023 (225 jours)

- 1 399 repas pour les bébés (moins d'un an).
- 11 667 repas pour les enfants (à partir d'un an).
- 1 409 compotes pour les bébés.
- 10 879 goûters pour les enfants.

## Portage de repas pour les seniors

- 10 426 repas.
- Incluant le portage à domicile pernois.



## Bilan :

Maternelles



Élémentaires



Sauf période scolaire



Adultes



Sauf ALSH Petite Vacances



Déjeuners



Goûters



## Nombre de convives à l'année et moyenne journalière

Repas		Périodes scolaires sauf mercredi / 141 jours	ALSH* / Mercredi / 36 jours	ALSH / Petites Vacances (Toussaint, Février, Pâques) / 27 jours	ALSH / Grandes Vacances (Juillet - Août) / 31 jours
Maternelles	2022	32 472 soit 230/J	1 403 soit 39/J	1 007 soit 37/J	1 107 soit 36/J
	2023	34 887 soit 247/J	1 649 soit 46/J	1 415 soit 47/J	1 649 soit 51/J
Élémentaires	2022	64 433 soit 457/J	1 521 soit 42/J	1 043 soit 39/J	2 007 soit 72/J
	2023	63 678 soit 451/J	1 873 soit 52/J	1 425 soit 47/J	2 292 soit 72/J
Adultes	2022	3 192 soit 23/J	546 soit 15/J	422 soit 16/J	710 soit 25/J
	2023	5 292 soit 37/J	592 soit 16/J	365 soit 12/J	1 190 soit 37/J
Déjeuners	2022	—	285 soit 8/J	105 soit 4/J	331 soit 12/J
	2023	—	620 soit 17/J	435 soit 14/J	518 soit 16/J
Goûters	2022	—	3 223 soit 89/J	2 422 soit 90/J	3 531 soit 126/J
	2023	—	3 626 soit 100/J	3 059 soit 101/J	4 554 soit 142/J

\*ALSH : Accueil de Loisirs sans hébergement

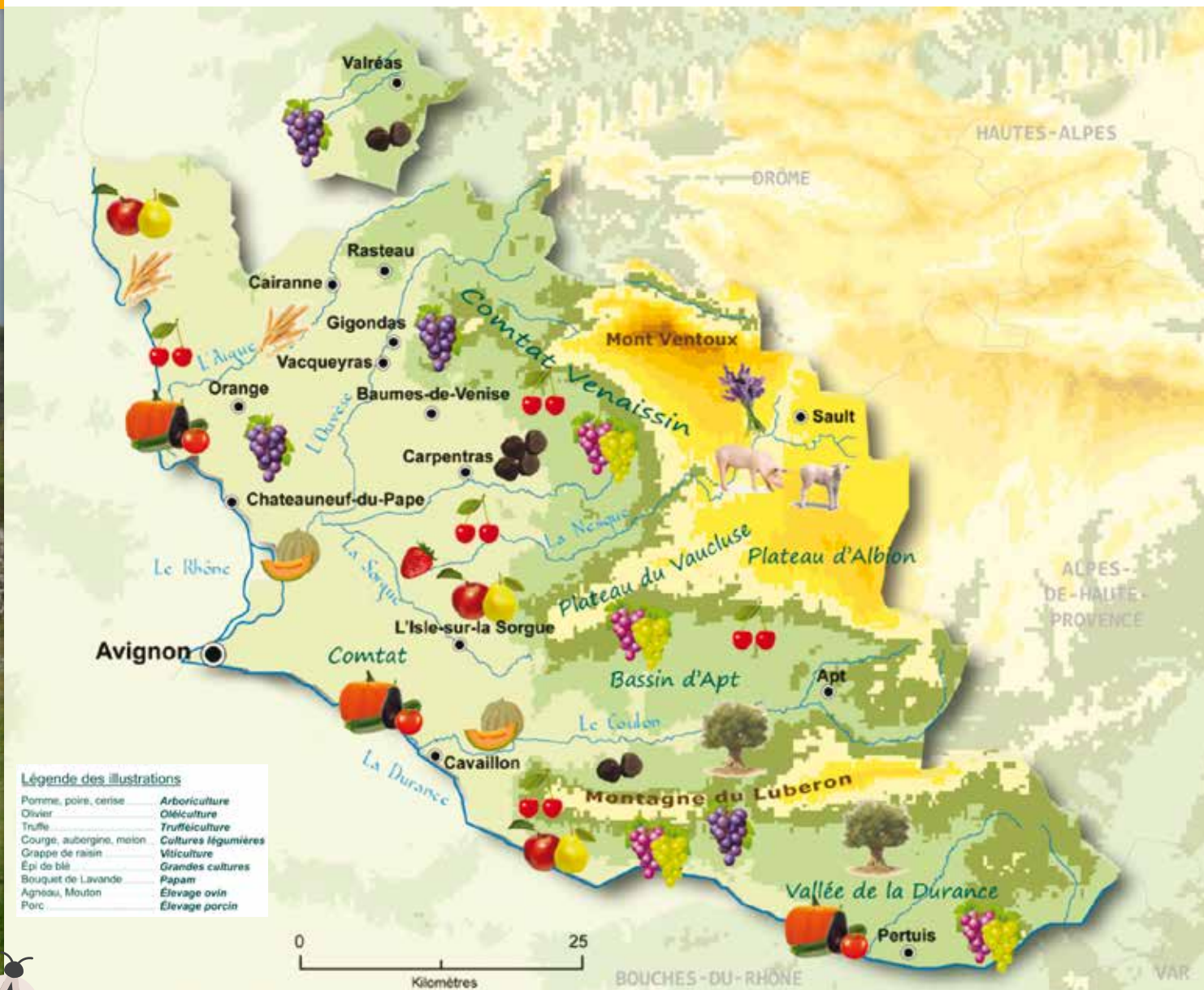






des solutions pour réduire notre empreinte écologique

## Principales productions agricoles en Vaucluse



# Production et consommation responsables



## Vers la localité

En 2023 la restauration scolaire élargit encore son réseau en devenant partenaire avec la plateforme *Manger Bio en Provence*.

Depuis 2010, *Manger Bio en Provence* permet au professionnel de la restauration d'intégrer plus facilement des produits bios de qualité et en circuit court dans leurs menus.

Mais aussi de créer un outil de commercialisation des producteurs et transformateurs BIO de PACA vers la restauration hors domicile.

Toujours fidèles aux agriculteurs Pernois et ses alentours, nous pouvons désormais pallier plus facilement les difficultés de quantité et les aléas de l'agriculture.

FOURNISSEURS DE MATIERES PREMIERES BIOLOGIQUES

FOURNISSEURS	commune de Production	DISTRIBUTEUR TRANSFORMATEUR PRODUCTEUR	PRODUIT(S) LIVRÉS
AJP	84 210	P	Melon
BEZERT	84 210	P	FRUIT
EARL LE BORIE	84 210	P	Fruit/Légumes
DISTRISUD	34 118	D	Epicierie
EARL LE GRAND CAMPREDON	84 800	P	Fruits
EARL MOREL	84 210	P	Raisin
FERME DES POSSIBLES	84 210	P	Légumes
Fournil de Venasque	84 210	T	PAIN
GAC DE FRAYSSE (CHANU Sabine)	84 390	P	Féculent Légumineuses
LANGUEDOC LOZERE VIANDE	48 100	D	Viandes
LARGUIER	84 300	P	Fruits
BIO LIBELLULE/Prov Bio Comtat (arnaud laugier didier micheline)	84 210	P	Fruits/légumes
LE CHAMP D'A CÔTE (Stéphane CAMPO)	84 210	P	Légumes
L'EPI CURIEUX	84 210	T	PAIN
MANGER Bio en provence	13 015	D	Fruits/légumes
Ma Petite Boulangerie (ancienne La Pâtisserie de Killian)	84 210	T	PAIN
NATURDIS	6 131	D	Epicierie Laitage Légumes
ô près de la Nesque	84 210	P	Fruits/légumes
POMONA/EPISAVEUR Passion Froid	13 791	D	Produits divers
PROVENCE PRIMEUR	84210	D	Fruits/légumes
ROUSSET Denis	84 210	P	Fruits/légumes
SARL PLAUTRE	84 210	T	PAIN
SAS CAFES RICHARD	92	D	Café/Thé
SCEA AUDE	84 250	P	Légumes
SCEA LOU PASTRE	84 210	P	Légumes
SARL REGIONALIS	13580	P	Huile D'Olives

■ Pernes      ■ Vaucluse      ■ Autres départements

## Des outils de gestion optimisés

### Gestion des commandes

Grâce au logiciel « Helios » de recette et de menu, le cuisinier peut optimiser la gestion des commandes en tenant compte du nombre de couverts, catégories d'aliments, dates limites de consommation... En plus du gain de temps (qui lui permet d'être plus présent en cuisine), cet outil diminue considérablement le gaspillage alimentaire.

### Gestion des effectifs/production

L'outil numérique « BL Enfance » permet, en temps réel, de connaître les effectifs des enfants présents à la cantine. Le cuisinier peut ainsi adapter les quantités rapidement et au plus juste.

Cette gestion renforce le dispositif « Anti-gaspi » mené par le service.

### Réunion mensuelle du personnel de cuisine

Une fois par mois les référentes Cuisine, le chef cuisinier, l'adjointe à l'enfance et la responsable de la restauration scolaire se réunissent afin de faire part des problèmes et des demandes qui leurs sont faites. Ils réfléchissent ensemble aux solutions les plus adaptées qui peuvent être mises en place.



## Des formations qualifiantes pour une meilleure production

Dans le but d'améliorer la qualité de nos services, les agents de la collectivité ont accès, tout au long de l'année, à différentes formations :

- Le Collectif Ariane
- Elior
- Un plus bio
- Le SDIS.
- L'ARBE

### • **Projet Alimentaire Territoire (PAT)**

Avec le Parc Naturel Régional du Mont Ventoux, programmation tout au long de l'année de rencontres, conférences sur différents thèmes de l'alimentation durable, de la relocalisation de l'agriculture, du changement climatique, du gaspillage et des déchets induits par notre assiette et de l'accessibilité à une alimentation saine, durable pour tous.

### • **Diététicienne**

Formation en hygiène et sécurité en restauration scolaire. Équilibre alimentaire : besoin des enfants et éducation au goût.

### • **CNFPT / Éducation**

- Relation parents/professeurs dans le secteur de l'animation.
- BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur) - BAFD : (Brevet d'Aptitude aux fonctions de Direction).
- Utilisation du TAM (télé-procédure des accueils des mineurs).
- La scolarisation des élèves à besoins éducatifs particuliers / Analyser sa charge de travail pour mieux gérer son temps / inclusion numérique.
- Crèche : les émotions dans les relations en structure petite enfance.

### • **S.D.J.E.S.**

Service Départemental à la Jeunesse à l'Engagement et aux Sports : « Fresque du climat » : atelier scientifique, collaboratif et créatif conçu pour sensibiliser, de façon ludique, au changement climatique.

### • **Prestataire extérieur** : sculpture de ballons.

### • **Communauté d'Agglomération de Communes** : le harcèlement.

## Le programme Fibre Citoyenne

Par son activité de service de restauration, Elior adopte une démarche responsable en matière de conditions de travail pour son personnel et attache une attention toute particulière aux tenues de travail. Cette politique s'est traduite par l'adhésion au programme Fibre Citoyenne.

Choix du tissu, mode de production, sélection des fournisseurs : la tenue est l'une des réalisations concrètes de l'engagement en faveur du développement durable.

Interdiction aux confectionneurs d'utiliser des colorants nocifs pour l'environnement, voire cancérigènes ; ou avec des fibres allergènes / irritantes ; pour préserver la sécurité des collaborateurs.

- Respect des normes de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) par les ateliers de fabrication.
- Respect par les blanchisseurs des principes de précautions en matière de respect de l'environnement.





## Des menus adaptés

### Les enquêtes de satisfaction

Parce que la satisfaction des élèves reste notre priorité, il est essentiel pour nous de recueillir, comme nous le faisons une fois par an, leurs avis sur la pause déjeuner. Cela dans le but d'améliorer de manière constante nos prestations de service.

Afin de moderniser et de réduire l'impact environnemental de notre dispositif actuel (papier), l'enquête sera réalisée cette année en format numérique.

### Les commissions de menus

Cette commission composée des enfants et de la responsable alimentation de la restauration scolaire, permet dans un premier temps d'effectuer une synthèse des remarques sur les menus de la période précédente, puis dans un second temps, d'analyser et de valider les futurs menus proposés par la société de restauration.

C'est également un moment d'échange qui permet de répondre aux questionnements des enfants et de les laisser s'exprimer sur leurs attentes et leurs envies.

### Le tableau j'aime /j'aime pas

À chaque repas l'enfant et les adultes peuvent faire leurs critiques du menu en le notant sur le tableau. Ces annotations sont régulièrement transmises au cuisinier et à la responsable alimentation de la restauration scolaire afin d'adapter au mieux les prochains menus.



## Petites et grandes faims **NOUVEAU 2023**

Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, chaque repas génère en moyenne 120 g de déchets en école élémentaire. C'est pour réduire ces déchets et le gaspillage qu'Elior et la commune ont choisi d'adapter leur offre à l'appétit de chacun des élèves.

Dès l'entrée l'enfant a le choix de deux tailles différentes de contenant selon son appétit et ses goûts. De plus « Petite Faim, Grande Faim » propose à chaque enfant de préciser grâce à un jeton s'il a très faim ou non, et de se faire servir en conséquence. Si l'appétit lui vient en mangeant et qu'il souhaite se resservir, c'est possible ! Résultat, à la fin du repas, beaucoup moins de déchets dans les assiettes !

### Évaluations des menus

Tous les jours les enfants votent de 1 (très apprécié) à 3 (pas apprécié) chaque composante du menu. L'évaluation des menus permet d'affiner la préparation des prochains.





## Quelques points forts de notre prestataire



### La protection des ressources halieutiques

- La certification MSC prouve le caractère durable de son activité et couronne les bonnes pratiques de gestion.
- Partenariat avec Mr. Goodfish. Les sociétés Elior et Mr. Goodfish ont signé le 27 février 2017 une convention de partenariat visant à renforcer l'offre de poissons issus de la pêche responsable dans les services de restauration d'Elior.

### Visites de la cuisine centrale **NOUVEAU 2023**

#### L'école Louis Giraud

La cuisine centrale ouvre ses portes aux élèves de Louis Giraud pour leur faire découvrir le parcours de leurs repas. De la logistique, aux processus de fabrication et de cuisson à la distribution dans les cuisines satellites. L'occasion d'éveiller la curiosité des plus petits et de répondre à leurs questions.

Mais aussi le moment de prendre conscience de la quantité de travail et du temps passé quotidiennement à la confection des repas. Cette prise de conscience leur permet de devenir plus respectueux de leur assiette et de diminuer le gaspillage alimentaire.

Ce temps leur a permis de comprendre que la fraîcheur des produits et le « fait maison » peuvent aller de pair avec la cuisine collective.

#### L'école des Chênes

Les élèves de la seconde à la terminale du lycée Les Chênes de Carpentras en stage de développement durable ont souhaité visiter la cuisine centrale afin de découvrir notre démarche sur l'environnement et la santé.

C'est à travers le travail en cuisine et par l'exemple concret de nos actions qu'ils ont pu comprendre l'impact de nos assiettes sur l'environnement. Mais aussi de découvrir toutes les solutions pour réduire notre empreinte écologique.

### LIVE KITCHEN **NOUVEAU 2023**

En juin dernier, Elior « enseignement et santé » a organisé deux heures d'atelier de cuisine en live. Après inscription, les responsables de l'innovation culinaire, chefs/chefes et invités surprises, se sont réunis en visioconférence pour réaliser ou tout simplement suivre la réalisation de plusieurs recettes innovantes et gourmandes.

Chacun a échangé sur la préparation de sablés écossais, l'Anarico (gâteau à base d'ananas) et smoothie glacé aux fruits rouges. Selon les régions et les habitudes culinaires, les recettes ont été adaptées avec les spécialités locales (beurre salé, fleur d'oranger). Parfait pour réaliser qu'une recette peut se décliner selon ses traditions et ses origines. Ce moment convivial a permis d'enrichir la liste des recettes proposées aux enfants qui fréquentent la restauration scolaire.





## Éduquer pour mieux consommer

### Projet Alimentaire Territorial (PAT) **NOUVEAU 2023**

Dans le cadre du PAT les enfants ont pu découvrir et déguster à travers deux repas, l'un au printemps et l'autre en automne des produits 100% Ventoux.

Chaque menu était accompagné d'un dépliant détaillant toutes les recettes ; les enfants ont facilement partagé leurs expériences avec leur famille pour leur transmettre le savoir faire régional. Cette opération « un chef chez les pitchouns » a l'ambition de sensibiliser les enfants et les parents à une alimentation plus durable, locale et de saison.

En amont, un ancien cuisinier disciple d'Escoffier a animé des ateliers de dégustation qui ont permis de découvrir des produits de la région inconnus ou qu'ils pensaient ne pas aimer. Cette rencontre a peut-être aussi éveillé des envies d'orientation vers les métiers de bouche ?



### L'huile d'olive des cantines

Sur toute une après-midi les enfants de l'ALSH ont retroussé leurs manches pour travailler avec le service technique au ramassage des olives sur le site de Puy Bricon. 942 Kilos ont été ramassés et portés au Moulin à huile du Comtat de Caromb afin de récupérer 150 litres d'huile d'olive que les enfants pourront déguster dans les sauces vinaigrettes élaborées.

### Les ateliers anti Gaspillage

#### Des pesées dans toutes les cantines

Tous les jours les référents périscolaires continuent à peser avec les enfants volontaires les déchets des assiettes. Le poids est transformé en nombre d'assiettes afin que la lecture de quantité soit plus parlante pour l'enfant. Le total est affiché à la cantine et communiqué dans la classe à 14h.



#### Des biscuits anti gaspi

Les envies des plus jeunes et leurs réflexions impactent la décision familiale. C'est pourquoi sensibiliser les enfants et adolescents à la consommation responsable permet de combattre ce problème de surconsommation et de gaspillage alimentaire.

C'est à travers des ateliers de cuisine que les enfants ont appris à confectionner des biscuits avec des restes de pain. Ils réalisent aussi que le fait maison est toujours meilleur pour la santé et qu'il est agréable de cuisiner en famille et de déguster ensemble les préparations.

# SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE





# QUAND LA VILLE EMMÈNE SES HABITANTS VERS UNE MEILLEURE CONSOMMATION...



Liste non exhaustive d'articles parus dans les journaux municipaux de Pernes-les-Fontaines traitant des engagements économiques, sociaux et environnementaux.



LE JOURNAL DE PERNES # 110 | MARS-JUIN.2023

## • P 13 | LE MARCHÉ DU SOIR DES PRODUCTEURS

Le marché du soir des producteurs booste l'économie paysanne de proximité, place aux circuits courts.

## • P 14 | SANS VOITURE, SE DÉPLACER AUTREMENT

Covoiturer, se déplacer collectif, c'est penser le transport différemment. Zoom sur l'offre de transport collectif et co-voiturage.

## • P 18 | ECOLE, DÉPLOIEMENT DU SOCLE NUMÉRIQUE.

Trois objectifs : se familiariser / accéder et comprendre les outils / sensibiliser aux médias et à l'utilisation du numérique.



LE JOURNAL DE PERNES # 113 | DÉC.2023-MARS.2024

## • P 17 | RENCONTRE INTERGÉNÉRATIONNELLE

Moments d'échanges autour d'un menu "maison" concocté par le chef de la cuisine centrale, suivi d'un après-midi jeux à la Médiathèque.

## • P 18 | REPAS DES SAVEURS LOCALES

Les enfants découvrent les saveurs du "Projet alimentaire territorial" du Parc naturel régional Ventoux avec au menu « d'Un chef chez les pitchouns » des produits uniquement locaux et un atelier cuisine avec le chef de la restauration collective.

## • P 19 | VISITE D'UNE FERME

Pernes Récré a proposé aux jeunes Pernois une passionnante approche du vivant au contact de la ferme.

## • P 19 | ESPACE JEUNESSE

Chez les ados de l'Espace Jeunesse, les valeurs collectives aident à bien grandir.



Prêts à savourer

Le succulent  
**NOËL**  
DU CHEF

elior

JOYEUX NOËL

NOËL



Permettre à tous de vivre en bonne santé  
et promouvoir le bien-être de tous, à tout âge



## Un cahier des charges vigilant

### Éducation et transmission par le goût et les animations

- 📍 Valoriser les saveurs en utilisant des épices.
- 📍 Consommation de produits de saison, locaux, faits maison, fromage à la coupe, vinaigrette maison.
- 📍 Un repas végétarien par semaine.
- 📍 Menu à thème pour l'éducation au goût et aux traditions une fois par trimestre.
- 📍 Poisson servi une fois par semaine.
- 📍 Animation et intervention régulière de différents acteurs auprès des enfants.
- 📍 Affichage des menus sur différents points des sites et via la plateforme numérique.
- 📍 Libellé sur chaque composant : composition de plat détaillée.
- 📍 Formation du personnel.



éducatif

### Valorisation des circuits courts et des produits locaux

- 📍 Valorisation des produits du terroir.
- 📍 Partenariat avec les producteurs locaux.
- 📍 Fruits et légumes servis : respect des saisons.
- 📍 Minimum de 50% de produits de qualité et durables.
- 📍 Huile d'olive produite localement si la récolte le permet.
- 📍 Identification des produits locaux sur les menus.
- 📍 **Viande française.** Informations obligatoires lisibles et sans ambiguïté concernant les viandes et volailles : pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage avec n° d'agrément de l'abattoir, pays de découpe avec n° d'agrément de l'abattoir, date de conditionnement, date limite de consommation, fiches sanitaires d'identification et type racial de chacune des viandes utilisées dans la composition de la prestation.
- 📍 Fabrication du pain et des pizzas par les boulangers pernois.
- 📍 Poissons exotiques exclus.
- 📍 Nous favorisons l'agriculture issue de circuits courts.



local



sain

## Protection de la santé des convives

- ◆ Les apports en sel et sucre sont limités dans les préparations.
- ◆ Lipides, glucides simples : réduits.
- ◆ Utilisation de produits sans huile de palme et matières grasses hydrogénées.
- ◆ Yaourts aromatisés sans colorant ni conservateur.
- ◆ Apports en fibres, vitamines, fer, calcium : optimaux.
- ◆ Denrées alimentaires sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié), sans additif de synthèse et/ou chimique.
- ◆ 80% de produits frais.
- ◆ Huile de cuisson classée « spéciale cuisson ».
- ◆ Huiles d'assaisonnement composées à 50% d'huile de tournesol et à 50% d'huile d'olive.
- ◆ Sont interdits tous les colorants alimentaires.
- ◆ Préconisation du GEMRCN (Groupe d'Étude de Marché de Restauration Collective et Nutrition).

bio



## Augmentation de la consommation de produits biologiques

- ◆ Pain exclusivement bio, (repas et sandwiches).
- ◆ 100% bio : Fruits : pommes, raisins, fraises, cerises, melons, Légumes : courgettes, salades, radis.
- ◆ 3 objectifs : engagement économique et social, préservation de l'environnement, maintien du cadre de vie.
- ◆ Œufs 100% bio. Œufs brouillés et omelettes autorisés.
- ◆ Toutes les céréales et légumineuses sont issues de l'agriculture biologique et d'origine française.
- ◆ Produits équitables issus de l'agriculture biologique.
- ◆ Un repas bio par trimestre.
- ◆ Pas inférieur à 40%.
- ◆ 2 composants bios par repas.
- ◆ Le ketchup industriel est proscrit mais une recette « fait maison » pourra être proposée. La mayonnaise est autorisée, mais sera obligatoirement issue de l'agriculture biologique.



# Actions pédagogiques pour une alimentation saine et une cantine que j'aime



## Atelier « Cuisine »

Cuisiner est une activité qui permet à l'enfant de développer plusieurs habiletés et compétences tout en s'amusant.

Dans cette aventure gourmande nous souhaitons faire découvrir aux enfants les plaisirs de pâtisser et de déguster des produits faits maison. Ils apprennent que cuisiner maison permet de gérer soi-même les quantités, les ingrédients et de pouvoir choisir des aliments de saison et locaux. Cela permet aussi d'utiliser plus de produits bruts ou peu transformés et de limiter les produits ultra-transformés et très sucrés.

## Le petit déjeuner

Le petit déjeuner représente 20 à 25% des apports énergétiques. Il permet à l'enfant de ne pas commencer la journée fatigué et de rester concentré en classe.

Pourtant nous constatons qu'un nombre important d'enfants arrive à l'école le ventre vide ou après avoir consommé un petit déjeuner déséquilibré, trop gras ou trop sucré.

De ce fait, Elior et la restauration scolaire ont pensé qu'il était important d'organiser un petit déjeuner à l'école afin de rappeler l'importance de ce premier repas et de quoi il doit être composé.

À table ils ont choisi entre fruits, jus de fruits frais, compote, lait, chocolat, pain et confiture, céréales. Un éventail de choix selon les goûts et les envies.

Ce moment leur a permis de comprendre qu'il est possible de prendre du plaisir à manger le matin. Un flyer, distribué à l'occasion, aide à favoriser l'échange sur l'expérience entre l'enfant et la famille.



## Un fruit à la récré



Cette rencontre hebdomadaire n'est pas seulement un temps de dégustation et de découverte des fruits bio de saison. C'est aussi un moment de partage, de jeux et d'apprentissage. Des liens conviviaux se créent entre l'enfant et les agents de la restauration.

DATE	FRUIT
12 janvier 2023	Clémentine
19 janvier 2023	Jus de Raisin
26 janvier 2023	Pommes
02 février 2023	Bananes
09 février 2023	Abricots secs
02 mars 2023	Clémentine
09 mars 2023	Kiwi
23 mars 2023	Tomates Cocktail
30 mars 2023	Fraises
06 avril 2023	Tomates
13 avril 2023	Jus de pommes
04 mai 2023	Tomates
11 mai 2023	Fraises
25 mai 2023	Cerises
01 juin 2023	Abricots
08 juin 2023	Cerises
15 juin 2023	Abricots
22 juin 2023	Fruits Secs
29 juin 2023	Melon
07 Septembre 2023	Figues
14 septembre 2023	Raisin
21 Septembre 2023	Prunes
28 septembre 2023	Melon
05 Octobre 2023	Poires
12 Octobre 2023	Pommes
19 Octobre 2023	Bananes
09 novembre 2023	Kiwi
16 novembre 2023	Pruneau
30 Novembre 2023	Kumquat
07 décembre 2023	Clémentines
14 décembre 2023	Dattes

## Tout un chemin vers ▼

Une cuisine locale

Des produits de saison

Une cuisine d'ailleurs

Une diminution de la consommation de sucre

### Repas à thème, l'éducation au goût

Les repas à thème sont l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs et de partager des moments conviviaux avec les enfants. Autour de jeux, d'ateliers créatifs et pédagogiques en rapport avec le thème ; les enfants s'amuse en apprenant. C'est un temps festif où les tables et les réfectoires sont décorés. Parfois un petit cadeau est distribué.



### Cuisine bulgare au menu des enfants **NOUVEAU 2023**

Dans le cadre de la fête de l'Europe, le Comité de jumelage est intervenu auprès des enfants de l'ALSH afin d'expliquer brièvement l'Europe et rappeler que Pernes est jumelée depuis 20 ans avec la ville de Troyan en Bulgarie. Le repas bulgare élaboré par le service restauration scolaire a été servi dans des « guvetchés », poteries équivalentes à nos tians, mais individuels. Les petits ont apprécié cette découverte culinaire. Les plus grands ont emporté, à la maison leur guvetché offert par le Comité de jumelage, ainsi qu'un dépliant regroupant des recettes, des traditions et des informations sur la Bulgarie.



Notre environnement

La vie des fruits et légumes

Ma cantine scolaire

Le métier d'agriculteur

### La semaine du goût

Chaque jour de la semaine était ponctué d'un repas sur les saveurs d'Europe, d'Asie, d'Amérique, d'Océanie et d'Afrique. Afin que les enfants découvrent les fruits et les légumes de ces continents et puissent les localiser, de nombreuses affiches décoraient le réfectoire.

Les enfants ont aussi bénéficié d'ateliers sur le goût, le toucher, l'odorat et joué une après-midi entière à une chasse au trésor sur ces thèmes.



### La fête de la fraise

La journée de la fraise que nous retrouvons chaque année est particulièrement appréciée par les enfants et les familles. Au centre d'un grand marché, des animations proposent un atelier de cuisine pour l'élection du meilleur gâteau, des dégustations de smoothie, des décorations et rempotages de plants de fraises et concours du plus joli dessin. Toute une journée amusante pour découvrir et apprécier les plaisirs de ce fruit, emblématique de notre région.





Les bienfaits du Bio

La vie des insectes

Alimentation saine

Manger/bouger



### Equilibre alimentaire

En prolongement des ateliers 2022 sur le sucre, les enfants ont appris grâce à la pyramide alimentaire à reconnaître et à comparer les aliments et les valeurs énergétiques de ceux à manger à volonté, avec ceux de faible apport nutritionnel, à consommer en (très) petites quantités.

De la maternelle à l'élémentaire, ces animations ont pour objectif d'éveiller la notion de plaisir alimentaire aux repas collectifs de la pause méridienne. Les enfants discutent entre eux des goûts et des saveurs ; de l'importance d'une alimentation équilibrée pour grandir en bonne santé et séviter le piège de la culpabilité.



### Le bien être dans ma cantine **NOUVEAU 2023**

#### La cantine au grand air

Manger à l'extérieur est toujours une bonne idée pour notre santé, notre stress. Tout semble nous apaiser au grand air. Aux beaux jours, afin de profiter au maximum de l'extérieur et de manger dans une ambiance sereine nous proposons aux enfants des repas en extérieur. Rien de mieux après une matinée en classe.

Les enfants en autonomie sortent, dressent les tables et se retrouvent en petit comité à l'ombre des arbres dans une ambiance calme et détendue. De l'autre côté dans le réfectoire, l'effectif étant réduit, le bruit et l'agitation diminuent aussi. Le temps du repas devient plus agréable. A tour de rôle, chaque enfant profite de ces moments « plaisir » et attend les beaux jours avec impatience pour recommencer l'expérience.

#### A la cantine je fête mon anniversaire

Afin de trouver à la cantine scolaire une ambiance familiale, de se créer de bons souvenirs, l'occasion des anniversaires est un moment parfait. Fini de dire « la cantine c'est nul et ce n'est pas bon » !!

Aujourd'hui à la cantine on se régale avec des repas de fêtes, des gâteaux, bougies et chansons. Une fois par mois les enfants concernés peuvent célébrer leurs anniversaires en compagnie de leurs amis et du personnel d'animation et de cantine. Rien de mieux pour partager de bons moments et créer ou consolider des liens.

#### Les vacances à la cantine

Tout l'été, afin de rester dans un esprit « vacances », les enfants déjeunent dans un réfectoire entièrement décoré du thème de leur animation : « Les îles », « Les couleurs », « La plage » « Les gitans ». Afin d'accentuer cette ambiance estivale ils dégustent chaque jeudi un « cocktail » frais et sucré lié au thème de la semaine.

Encore de bons moments partagés ensemble.

#### Les repas intergénérationnels

Dans le cadre de la rencontre intergénérationnelle du 22 novembre, les enfants de l'Accueil de Loisirs ont déjeuné à Marie Mauron avec les anciens, puis ont poursuivi la journée à la Médiathèque pour une après-midi jeux pour mieux se connaître (souvenirs, plaisirs, avis...).



A poster for the 'Pernes ramène sa Fraîse' event. The background is a close-up of strawberries. The text is in a white circle with a red border. The event is on Wednesday, April 19th, from 15h to 20h, at Place Frédéric Mistral. Activities include music, degustation, animations, games, and contests for desserts and drawings. Logos for 'Pernes et Fontaines' and 'Pernes' are visible at the bottom.



# QUAND LA VILLE EMMÈNE SES HABITANTS VERS UN MIEUX-ÊTRE...



LE JOURNAL DE PERNES # 110 | MARS-JUIN.2023

• **P 18** | GOURMAND OUI, MAIS EN BONNE SANTÉ !

Expliquer aux enfants de l'ALSH que la gourmandise et la santé ne sont pas incompatibles.

• **P 31** | DE FLEURS EN FLEURS, PERNES ENVOIE LES COULEURS

Le rendez-vous des jardiniers, ventes, rencontres et conseils des professionnels du secteur. Nette augmentation des végétaux non gourmands en eau.

• **P 31** | LA FRAISE, ELLE A TOUT BON !

Incontournable et très attendue au printemps, l'édition annuelle de "Pernes ramène sa fraise". Animations, concours de gâteaux de dessins, concerts, une après midi goût fraise pour tous les âges.



LE JOURNAL DE PERNES # 111 | JUIN-SEPTEMBRE.2023

• **P 19** | ALIMENTATION Saine ET SPÉCIALITÉS BULGARES

Une soirée au-delà des frontières avec Troyan, ville jumelle de Pernes pour « promouvoir l'alimentation bio et locale et de proximité dans les cantines scolaires ». Sur le projet de quatre étudiantes de BTS développement et animation des territoires ruraux du campus Provence Ventoux, le Comité de jumelage Pernes-Troyan a profité du jour de la fête nationale bulgare le 3 mars pour organiser une grande soirée festive sur ce thème.

• **P 41** | LA SANTÉ AVEC LES BLOUSES BLANCHES DE PERNES

Les Blouses Blanches de Pernes au cœur de la santé pendant le Covid ont poursuivi leurs actions autour de la nutrition, l'addiction et les relations intergénérationnelles jusque fin 2023.

• **P 41** | LES RESTOS DU CŒUR REMERCIENT LEURS DONATEURS.

La générosité des Pernois.es s'est réaffirmée lors de la collecte nationale des 3 et 4 mars.

• **P 41** | COUPS DE MAIN SOLIDAIRES DE MINGAFOLK AVEC ROSMERTA

Mingafolk chemine avec des associations à visée humanitaire dans une dynamique de rencontres, de liens d'amitié et de réciprocité avec les personnes accompagnées, la solidarité s'exprime en musique, en concerts, en bals pop...



LE JOURNAL DE PERNES # 113 | DÉC.2023-MARS.2024

• **P 19** | JOURNÉES MOBILITÉ, JEUNES SENSIBILISÉS

Les journées Mobilité apprennent aux enfants les règles de sécurité à pied ou en vélo.

• **P 19** | LES ÉLÈVES DE JEAN MOULIN SOLIDAIRES

Les écoliers de Jean Moulin courent pour des belles causes et récoltent 3000€ lors du cross contre les leucodystrophies.

• **P 19** | CHALLENGE TÉLÉTHON

Les associations sportives organisent et réussissent ensemble leur premier challenge Téléthon.

• **P 21** | RENCONTRES GOURMANDES, UN MUST DE SAVEURS

Fréquentation record aux Rencontres Gourmandes avec 1200 personnes accueillies sur 2 jours organisés par le Comité de Jumelage autour de dégustations et présentation des produits du terroir.

• **P 29** | DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ

Les Restos du cœur, le Secours catholique, Mingafolk ; tous solidaires de la précarité et du handicap et tous plus nécessaires que jamais.

• **P 29** | DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS DE PARENTS D'ÉLÈVES

Les associations FCPE et Trait d'Union fourmillent d'actions tournées vers les valeurs éducatives et le "bien-être dans ses baskets" des écoliers.





Gestion des ressources et des déchets, des mesures pour les générations futures

## Les engagements de la commune



### Produits d'entretien, pour une hygiène éco responsable

Afin de mieux respecter l'environnement, la santé des enfants et du personnel, la ville de Pernes a décidé suite à un audit sur les produits d'entretien et méthodes de nettoyage, d'optimiser l'utilisation des produits d'hygiène et de réduire son empreinte environnementale en utilisant un maximum de produits d'entretien écologiques basés sur le respect des réglementations.

Le service de restauration scolaire a donc choisi d'utiliser les produits Enzy-pin. Ainsi depuis 2020, tous les produits sont éco-labellisés (détergent, désinfectant, essuie-mains, savons...)

- Pour une efficacité plus écologique

**enzy-pin**



Les produits de nettoyage Enzy-pin, conçus et fabriqués en France dans les Landes, allient les propriétés naturelles de l'essence de résine de Pins des Landes (dégraissant et solvant) aux principes actifs des enzymes (biodégradation des graisses et matières organiques).

Cette nouvelle génération de produits de nettoyage hyper efficace est issue des dernières recherches de la chimie verte, respectueuse de l'environnement et de la santé des utilisateurs.

Sans danger pour l'environnement, tous ces produits sont conçus et fabriqués dans le respect de la charte de management de la qualité de l'environnement certifié ISO 9001 et ISO 14001 et conformément au programme industriel européen « Charte du Nettoyage Durable ». Ils sont compatibles denrées alimentaires après rinçage (conformément à l'arrêté du 08/09/1999).

- Toute la gamme ENZY-PIN est certifiée Écolabel Européen (FR / 020 / 048).
- Tous les ingrédients de la gamme ENZY-PIN Détergent sont biodégradables selon la norme OCDE 301.
- Tous les produits sont conditionnés dans un emballage en PET recyclable. Tous les produits de la gamme ENZY-PIN sont très concentrés pour optimiser leur qualité et limiter l'impact environnemental de leurs emballages et l'impact carbone de leurs transports.

### Sécurité

- Produits sans pictogramme ni mention danger
- Teneurs en COV limitées
- Sans parfum de synthèse (ou teneur extrêmement faible)

### Écologique

- Certification Écolabel Européen
- Ingrédients tous biodégradables
- Naturalité des formules : un minimum de 92% d'ingrédients et de tensio-actifs tous d'origine naturelle

### Efficacité

- Technologie enzymatique : dégradation optimale des graisses et matières organiques
- Synergie du Pin des Landes : effet booster qui renforce l'action enzymatique
- Décroche les biofilms bactériens, nettoie et dégraisse en profondeur, détartre sans agresser
- Senteurs fraîches et naturelles issues des biodérivés du Pin des Landes

LA VILLE DE  
PERNES  
LES-FONTAINES

# SENSIBILISE!

J'ÉTEINS EN SORTANT!



## ADOPTONS LES BONS GESTES

LA VILLE DE PERNES-LES-FONTAINES ET LA PLANÈTE VOUS REMERCIENT!

PAS DE GASPI,  
JE PRÉSERVE!



Les gestes économes et écologiques



### Le plan de sobriété énergétique de la commune

Des efforts importants sont demandés aux Français depuis 2023. Les pouvoirs publics se doivent d'être exemplaires et le Gouvernement demande aux collectivités d'accélérer et de renforcer les mesures d'économies d'énergie.

L'objectif fixé au niveau national est la réduction d'au moins 10% de la consommation énergétique du pays dans les deux prochaines années. Face à la crise climatique et inflationniste, la Ville de Pernes entend apporter son entière contribution à cet objectif général en présentant un plan de sobriété énergétique, dans le but de maintenir la qualité des services rendus à sa population.

#### 1- Éclairage Public

- Réverbères : passage au 100 % Led et extinction partielle.
- Réduction de la période des illuminations de Noël.
- Panneaux lumineux de communication en veille de minuit à 5h.
- Extinction des bâtiments municipaux et monuments.

#### 2- Travaux de rénovation énergétique des bâtiments communaux

- Réalisation de diagnostics thermiques des bâtiments communaux et remplacement des lampes par des Leds.
- Travaux de rénovation énergétique d'isolation, de remplacement de menuiseries, radiateurs...

#### 3- Adaptation de la température du chauffage

- Mise en route selon la température extérieure et modulation du chauffage
- La température des bâtiments non fréquentés pendant plus de 48h sera fixée à 8°C (ex : salles de sport pendant les vacances).
- Organisation adaptée dans les écoles.
- Entretien et aération des locaux plutôt le soir que le matin.
- Aération en journée suivant indication des capteurs de CO2.
- Baisse de la température de 2 ou 3 degrés dans les établissements scolaires la nuit, les week-ends et davantage durant les vacances scolaires.

#### 4- Gestion de l'eau chaude

- Baisse de la température des ballons d'eau chaude à 55°C, avec des portées quotidiennes à 60°C pour éliminer les bactéries (légionelle). Régler celle des mitigeurs à 30°C.
- Changement des robinets thermostatiques des radiateurs.

#### 5- Sensibilisation des associations

- Mobiliser les associations autour d'un contrat de sobriété afin d'optimiser la gestion des locaux et proposer des mesures adaptées.
- Solliciter la participation des associations sur les mesures à mettre en place pour les économies d'énergie (modifications d'horaires, arrêt des éclairages, limitation de son temps sous la douche...).
- Optimiser l'occupation des salles en fonction des heures d'ouverture.
- Réduire le temps d'éclairage des stades.

- Vérifier la mise en œuvre des bonnes pratiques par des contrôles internes, suivis de sanctions en cas de non-respect.

#### 6- Sensibilisation des agents territoriaux

- Sensibiliser à la sobriété numérique au bureau : éteindre les écrans et ordinateurs la nuit.
- Veiller à fermer les portes donnant sur l'extérieur.
- Sensibiliser les agents aux enjeux environnementaux et aux gestes économiques logiques (limiter l'utilisation du papier, couper les éclairages en sortant...).
- Mise en place du suivi des consommations énergétiques.

#### 7- Sensibilisation des commerçants

- Limiter les mauvais usages et veiller au respect de la réglementation en vigueur sur l'éclairage des locaux professionnels, notamment l'extinction des enseignes lumineuses la nuit.

#### 8- Accompagnement de la population

- Sensibilisation des utilisateurs d'équipements publics aux bonnes pratiques.
- Permettre aux habitants de rencontrer les conseillers ALTE et SOLHA via les permanences dédiées sur la commune.

#### 9- Développement des mobilités douces

- Parkings et parcours à vélos.
- Zones de rencontres, priorité aux piétons et aux deux roues.
- Covoiturage : parkings dédiés et application «Klaxit» pour favoriser les déplacements locaux.

#### 10- Développement durable et urbanisme

- Prioriser l'achat de véhicules électriques adaptés aux besoins.
- Projet de nouveaux bâtiments des services techniques équipés de panneaux photovoltaïques.
- Ombrières pour les parkings (si possible).
- Renforcer la production d'énergie verte dans les bâtiments communaux.
- Développer et maîtriser la production d'électricité verte des centrales voltaïques en projet.
- Étude de faisabilité d'une centrale biomasse sur la commune.
- Préserver et développer la biodiversité.
- S'inscrire dans le climat méditerranéen.
- Planter des arbres et revégétaliser les cours d'écoles.
- Réaliser un inventaire exhaustif des arbres de qualité, voire remarquables, à l'intérieur de la zone urbaine.
- Prévenir la rarefaction de la ressource en eau.
- Équiper systématiquement les points d'eau des bâtiments publics de chasses d'eau à double bouton et de mousseurs sur les robinetteries, hors contraintes techniques spécifiques.
- Continuer de substituer les plantes annuelles par des plantes vivaces, plus résistantes et moins consommatrices d'eau et rechercher différentes variétés de végétaux économes en eau pour les jardinières et suspensions.
- Diminuer le recours hors sol pour les plantations et favoriser les massifs ou fosses de pleine terre avec paillage pour limiter les arrosages.
- **Les fontaines.** En 2023, les fontaines de la Ville font l'objet de travaux de modernisation pour mieux gérer leur fonctionnement en circuit fermé et bouton poussoir.



## Les rencontres annuelles

Deux dates importantes dans notre calendrier annuel où tous les enfants des écoles de Pernes se retrouvent autour de la nature afin d'apprendre à la connaître et à la respecter.

### Puy Bricon

Tout un circuit d'ateliers sportifs, de jeux, d'ateliers manuels sont proposés aux enfants sur le site de Puy Bricon. Un parc naturel qui offre une grande diversité d'arbres, de plantes mais aussi d'insectes, d'animaux. C'est donc autour de cette richesse environnementale que les enfants apprennent tout en s'amusant. Cette journée entrecoupée d'un pique-nique et de dégustation de fruits locaux de saison devient aussi un régal pour les papilles.

### Les Butineuses

La commune de Pernes consciente du rôle important des abeilles pour notre planète a souhaité annuellement y consacrer une journée entière. Là encore sous le même concept d'ateliers ludiques les enfants apprennent à les connaître. Le sujet est vaste et très riche. Du rôle de chacune, de leur organisation, de leur production de la transformation du miel, beaucoup de sujets sont abordés mais un axe central se retrouve à chaque intervention : celui de la protection et de l'importance des abeilles.



## Visite du Naturoptère

Le Naturoptère est un centre culturel et pédagogique dédié à la nature et à l'environnement. Des ateliers animés et ludiques sur des thématiques variées autour de la nature sont proposés pour éveiller les petits et les grands, leur faire découvrir les insectes, les plantes, les éléments naturels.

L'ALSH de Pernes bénéficie dans l'année d'animations diverses.

Cette année, dans une approche sensorielle, les enfants ont bénéficié de l'atelier de la graine à l'assiette et biodiversité dans le jardin.

En partenariat avec le Conservatoire de l'abeille ils ont approfondi leurs connaissances sur les abeilles. Enfin pour terminer, ils n'ont plus de secret sur la communication des insectes et des oiseaux grâce à l'atelier insectes et oiseaux chantants.





## Les écoliers deviennent éco responsables



### Visite des agriculteurs, artisans, commerçants

Cette été les enfants de l'ALSH ont fait de nombreuses rencontres autour des produits locaux et des métiers de bouche.

Pour commencer, chez **Nicolas Borde à la ferme des possibles**. Ferme familiale sur le principe de l'agroforesterie biologique, qui cultive sur 5 ha des fruits et légumes maraîchers diversifiés à côté d'environ 1 500 arbres et arbustes. Ici, les biodiversités animales et végétales sont reines pour une pratique naturelle d'un métier à la source d'une alimentation saine et hautement qualitative. La présence d'animaux : des poules et quatre ruches permettent d'être dans une démarche paysanne intégrée.

Pour ne pas changer les bonnes habitudes, cette visite a été rythmée par le ramassage des fruits et des légumes nécessaires à la préparation de la ratatouille et de la salade de pastèques et melon à la menthe. Une recette que les enfants aiment préparer avec le chef cuisinier et qu'ils mangent aujourd'hui avec plus de plaisir.



La suite des visites s'est faite chez **Didier Morel agriculteur et vigneron bio sur le Domaine des Hauts Traversiers**. Il a partagé avec les enfants son savoir-faire autour de la vigne, du vin et surtout sa production de jus de raisin bio. Après la visite du domaine, des ateliers de production, ils se sont laissés tenter par une dégustation de jus de raisin, bien sûr !!

Après les producteurs, rencontre d'un **artisan boulanger à la boulangerie Battu**. Ce Maître Artisan et disciple d'Escoffier passionné par son métier compose depuis 30 ans ses propres chocolats, pâtisseries, glaces et autres douceurs. Subtiles alliances de son savoir-faire et de sa créativité. Peut-être la visite aura-t-elle suscité chez certains enfants une nouvelle passion et des envies d'orientation vers ce métier ?

Pour terminer par une note douce et sucrée **visite du Palais du bonbon et du nougat de Montélimar**. Ce musée raconte son histoire et permet d'être incollable sur le sucre et son utilisation dans la vie quotidienne et contemporaine.

### Les potagers **NOUVEAU 2023**

Le fruit d'un travail quotidien a permis aux enfants de déguster à la cantine les produits de leur potager tels que des radis, des salades, des fraises, des aubergines et des tomates.

Afin de devenir experts, les enfants sont aujourd'hui en lien avec le jardin maraîcher Le Potager Pernois, mitoyen de celui de Marie Mauron. L'association passionnée par le travail de la terre et les produits frais de saison rencontre régulièrement les petits jardiniers pour des échanges réciproques. Les uns aident à agrandir et améliorer le potager et donnent tous les secrets d'un potager luxuriant ; Les autres cultivent la jeunesse, la joie et la possibilité de se sentir utiles.



## Les composteurs **NOUVEAU 2023**

Nous sommes soucieux de trouver une solution pour valoriser nos déchets en compost et contribuer à la préservation de notre écosystème en transformant les déchets organiques en un produit précieux pour la biodiversité des terres agricoles de notre territoire.

Pour cela nous allons faire appel à une société de compostage qui passera une fois par semaine dans toutes les cantines de la commune afin de récolter les déchets des assiettes des enfants. Ces déchets transformés en engrais seront à la disposition des agriculteurs de la région afin de fertiliser leurs terres.

De plus, nous souhaitons que l'entreprise propose aussi des formations aux agents et enfants qui continueront à gérer les composteurs des écoles alimentés par les déchets des préparations culinaires et des épiluchures de fruits des repas.

### La table de tri

Chaque réfectoire est équipé d'une table de tri permettant de séparer les déchets compostables et non-compostables. Les enfants bénéficiant d'un self font eux-mêmes le tri directement, tandis que ceux servis à table disposent de 2 récipients orange et vert dans lesquels ils déposent leurs déchets.



## Le baromètre du gaspillage

La restauration scolaire met à disposition des écoles primaires le baromètre anti gaspi, support ludo-dynamique pour limiter la mise à la poubelle inutile de nourriture.

Chaque jour à la cantine, une pesée des repas gaspillés est effectuée avec un élève éco-délégué accompagné d'un animateur du périscolaire. En fin de mois, la flèche positionnée entre le repère vert (très bien) et le rouge (mauvais) indique aux élèves le nombre de repas jetés.

Les élèves de l'école J. Moulin ont pu découvrir le spectacle «Eh, les poubelles» point de départ de l'aventure «Chapeau vert» qui a emmené le public dans le monde des détritrus pour apprendre à réduire et trier.



Remerciements aux équipes communales et partenaires extérieurs  
qui ont participé à la mise en place de toutes ces actions auprès des convives.



Le chef cuisinier : Christophe Auregac



Écoles maternelle et élémentaire des Valayans



Écoles maternelle et élémentaire Louis Giraud



Écoles maternelle et élémentaire Marie Mauron



École maternelle Jean Moulin



École élémentaire Jean Moulin



# SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE



# QUAND LA VILLE EMMÈNE SES HABITANTS VERS UNE MEILLEURE PROTECTION DE LA PLANÈTE...



LE JOURNAL DE PERNES # 110 | MARS-JUIN.2023

- **P 9 | HOME SWEET HOME POUR LES MARTINETS**  
L'installation de nichoirs s'est donnée pour objectif le repeuplement des martinets.
- **P 9 | 3è CONTRAT DE RIVIÈRE POUR LES SORGUES**  
Programme d'actions sur les Sorgues, le 3è Contrat de rivière est signé.
- **P 9 | CONVENTION PETITE VILLE DE DEMAIN, C'EST SIGNÉ**  
5 orientations stratégiques définissent la convention-cadre "Petites villes de demain".
- **P 10 | PLAN LUMIÈRE, SUR L'INTERCOMMUNALITÉ**  
La communauté d'agglomération Les Sorgues du Comtat s'est engagée dans un Plan lumière de rénovation de l'éclairage. Le plan validé permettra de réaliser des économies d'échelle sur sa consommation, tout en contribuant à la transition écologique.
- **P 11 | MES POIREAUX EN VÉLO !**  
Installé en maraîchage sur une petite surface depuis 5 ans Stéphane Campo propose un service itinérant de livraison de sa production en vélo cargo.



LE JOURNAL DE PERNES # 111 | JUIN-SEPTEMBRE.2023

- **P 4 | L'EAU DES FONTAINES**  
Projet et aménagement du circuit d'eau des fontaines. Mise en circuit fermé ou bouton pressoir.
- **P 4 | MESURES ANTI GASPI À PERNES** des travaux sont effectués afin de repérer et limiter le gaspillage.
- **P 5 | LE CANAL DE CARPENTRAS**, indispensable à l'irrigation maraîchère et fruitière de Pernes.
- **P 5 | AU JARDIN**, le changement climatique réoriente les choix vers des végétaux plus sobres en eau.
- **P 6 | ON ÉTEINT, ON PRÉSERVE, ÉCONOMIQUE.LOGIQUE !**  
L'extinction périphérique partielle de l'éclairage public protège la biodiversité et baisse la facture d'électricité.
- **P 6 | ENERGIE SOLAIRE**  
2 centrales solaires et une 3è en phase d'installation économisent les énergies fossiles.
- **P 6 | HIRONDELLES ET DES MARTINETS**  
Des dispositifs écologiques simples favorisent le retour des hirondelles et des martinets.
- **P 7 | ATTENTION !** La ville se mobilise contre les plantes allergènes, les nuisibles et les animaux parasites.
- **P 7 | TRIER, C'EST RECYCLER !**  
Les points d'apports volontaires de tri se multiplient à Pernes.
- **P 8 | JOURNÉES DÉCOUVERTES, MIEUX (SE) PROTÉGER**  
2 journées découvertes sur les Obligations légales de débroussaillage pour lutter contre les feux de forêt, se protéger et protéger les autres.
- **P 8 | QUE FAIRE DES DÉCHETS VERTS ?**  
Les solutions passent par la déchetterie.
- **P 15 | LES ENFANTS FONT LE PLEIN D'ENVIRONNEMENT**  
816 enfants de la maternelle et de l'élémentaire apprennent l'environnement et la biodiversité à Puy Bri-con et à la Médiathèque. L'ALSH mixe les activités purement récréatives et porteuses de savoirs avec la Mé-diathèque, la Micro Folie, le Naturoptère.

# SUR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNE



**Climat + Énergie**  
**= Transition énergétique**



# QUAND LA VILLE EMMÈNE SES HABITANTS VERS UNE MEILLEURE PROTECTION DE LA PLANÈTE...



LE JOURNAL DE PERNES # 112 | SEPTEMBRE-DÉCEMBRE.2023

## • P 11 | EAUX

Renouvellement des réseaux d'assainissement et d'eau potable. Travaux pour une meilleure gestion de l'écoulement et évacuation des eaux pluviales.

## • P 12 | VÉGÉTALISATION

Plus de végétalisation urbaine renforce la performance environnementale de la ville. Installation de tonnelles (tennis et médiathèque) et Projet Gare.

## • P 20 | ÉCOS-DÉFIS

Les commerçants et artisans de Pernes relèvent haut la main l'opération Écos-Défis soutenue par l'ADEME.

## • P 33 | BLOUSES BLANCHES (BBP),

Avec l'opération "Cœur2Bouchons", elles participent au financement d'équipement pour personnes handicapées.

## • P 33 | SECOURS CATHOLIQUE

La boutique solidaire du Secours catholique encourage le don de vêtements et objets prêts pour une 2è vie.

## • P 33 | Jardins bios

Les jardiniers des Potagers Bio Pernois cultivent entraide et alimentation saine.

## • P 33 | RANDO-CONFÉRENCE

Inédite et très suivie, la rando-conférence sur les martinets au cœur de la ville.

## • P 33 | FABLAB

Particuliers et professionnels de plus en plus addicts aux équipements de la Bricothèque.



LE JOURNAL DE PERNES # 113 | DÉCEMBRE 23- MARS.2024

## • P 8-9 | POINT SUR LE RECYCLAGE

Le recyclage est à la portée de tous. Le tri des déchets plastiques et végétaux, les chalets de réemploi, les nettoyages de la nature (WCU) participent à une économie circulaire vertueuse.

## • P 11 | ENERGIE TOUR EN VAUCLUSE

Pernes, bon élève sur la transition énergétique avec 15,7 % de production d'énergies renouvelables contre 11,6 % en région Sud PACA.

## • P 15 | LES OBLIGATIONS LÉGALES DE DÉBROUSSAILLEMENT PASSENT À LA VITESSE SUPÉRIEURE

La préfecture de Vaucluse renforce les sanctions contre les propriétaires sur le non respect des Obligations légales de débroussaillage.

## • P 19 | JOURNÉES MOBILITÉ, JEUNES SENSIBILISÉS

Les journées Mobilité apprennent aux enfants les règles de sécurité à pied ou en vélo.

## • P 19 | LES ÉLÈVES DE JEAN MOULIN SOLIDAIRES

Les écoliers de Jean Moulin courent pour des belles causes et récoltent 3000€ lors du cross contre les leuco-dystrophies.

## • P 19 | CHALLENGE TÉLÉTHON

Les associations sportives organisent et réussissent ensemble leur premier challenge Téléthon.

## P 21 | RENCONTRES GOURMANDES, UN MUST DE SAVEURS

Fréquentation record aux Rencontres Gourmandes avec 1200 personnes accueillies sur 2 jours organisés par le Comité de Jumelage autour de dégustations et présentation des produits du terroir.

## P 29 | DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ

Les Restos du cœur, le Secours catholique, Mingafolk ; tous solidaires de la précarité et du handicap et tous plus nécessaires que jamais.

## P 29 | DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS DE PARENTS D'ÉLÈVES

Les associations FCPE et Trait d'Union fourmillent d'actions tournées vers les valeurs éducatives et le "bien-être dans ses baskets" des écoliers.



Place Aristide Briand  
84210 Pernes-les-Fontaines

04 90 61 31 04

[restauration@perneslesfontaines.fr](mailto:restauration@perneslesfontaines.fr)

[www.perneslesfontaines.fr](http://www.perneslesfontaines.fr)

