

Monsieur le Préfet,

Madame la députée,

Mesdames les sénatrices,

Monsieur le Président du conseil départemental,

Monsieur le président de la CATLP et maire de Tarbes,

Madame, Monsieur les conseillers régionaux,

Mesdames, Messieurs les maires, conseillers départementaux, communautaires, municipaux,

Monsieur le président du SDE,

Mesdames, Messieurs,

Les enfants,

Au nom du conseil municipal d'Ibos, je vous remercie de votre présence pour l'inauguration de notre restaurant scolaire.

Vous êtes ici au cœur de la vie de notre commune.

Ces cœurs qui battent, tous les jours, sont ceux des enfants d'Ibos, de leurs enseignants, des animateurs du centre de loisirs, des agents municipaux.

Il y a aussi la ronde des parents qui viennent confier dans ce lieu leurs fils ou leur fille, ce qu'ils ont de plus précieux, ce qui fonde leur famille, ce qui nous relie, ce qui nous survie.

Et les élus de terrain que nous sommes, ont à cœur de mettre tous leurs efforts, toute leur énergie, à la plus grande et la plus noble cause qui soit, celle de l'éducation et de la transmission.

C'est pour cela que ce moment est un beau et un grand moment pour nous.

Certes, Il n'y a pas que des bons moments dans la vie d'un maire ou d'un élu municipal.

L'actualité nous montre l'extrême fragilité de la démocratie locale quand les valeurs de la république sont bafouées,

quand les sentiments d'isolement, de dépit et d'impuissance sont tellement forts qu'ils peuvent nous inciter à lâcher prise, malgré la force de nos engagements, malgré notre amour pour notre village, malgré notre souci des autres, malgré notre sens de l'intérêt général.

Mais ici et maintenant à IBOS, dans ce sanctuaire dédié à l'enfance et à l'éducation, autour de l'école maternelle inaugurée en octobre 2012, de l'école élémentaire « La passerelle » inaugurée en 2014, de la Salle Pierre COMET et du centre de loisirs, nous sommes heureux et fiers de vous accueillir.

La nouvelle cantine que nous inaugurons aujourd'hui, est le fruit d'une longue réflexion, d'une démarche initiée en 2014 par les commissions enfance et développement durable, sous la houlette de Gisèle Vincent et de Régine Toson.

Dès 2014, nous avons mis en place « le self qui fait grandir », plus tard en 2017, nous obtenons le label « restau responsable » avec 50 %, puis en 2019, 100% de produits Bio et / ou local, bien avant les obligations de la loi EGALIM.

Depuis 2014, avec ELIOR, notre ancien prestataire, nous avons impulsé des actions contre le gaspillage alimentaire avec notamment, à partir de 2016, les pesées, vérifiées par la commission restauration scolaire, mais aussi les petits déjeuners santé bien être, les ateliers producteurs et les animations cuisine.

Cette volonté de toujours améliorer l'éducation au goût et au « bien manger » a eu pour première conséquence l'augmentation du nombre d'enfants déjeunant à la cantine, puisqu'il a doublé entre 2014 et 2020, passant de 90 à 180 aujourd'hui.

La capacité d'accueil insuffisante de l'ancienne cantine nous a finalement amené en 2020 à nous lancer dans la création d'un restaurant scolaire permettant la cuisine sur place des repas.

Nous étions conscients des engagements que cela nécessitait en termes de coût de fonctionnement supplémentaires - recrutement, formation des agents-, mais aussi de responsabilité liée aux risques sanitaires.

Ce sont trois commissions municipales, les travaux, enfance-jeunesse et développement durable, qui ont travaillé ensemble à la création du nouveau restaurant scolaire.

Les années 2020 et 2021 ont permis de recruter le bureau d'études et de définir plus précisément les contours de notre projet.

Ainsi, les bâtiments qui recevaient jusqu'alors la cantine, les salles de judo et de danse, les bureaux de LEC, ont été complètement restructurés avec la création d'une extension de 350 m2.

Le nouveau site permet de réaliser entre 250 et 300 repas sur place.

Le restaurant scolaire est construit sur la base

- d'une partie réhabilitée qui reçoit au rez-de-chaussée la salle de restaurant des maternelles et des élémentaires, et à l'étage, la salle de judo et des bureaux,
- d'une partie neuve qui reçoit au rez-de-chaussée la partie production des repas, un vestiaire, une zone de stockage des denrées, une légumerie, et à l'étage une grande salle de danse et les vestiaires, chers à nos danseurs et danseuses et notamment à l'association Tanguendo Ibos.

L'ancienne cantine sera aménagée, dans un second temps, pour accueillir des salles d'activités à destination notamment du centre de loisirs.

Une cour, en grande partie végétalisée, permettra aux enfants de profiter d'un espace de détente pour la pause méridienne. Végétaliser la cour a pour objectif de limiter la chaleur entre les bâtiments et de désimpermeabiliser une partie du sol, et de maintenir le contact des enfants avec le végétal.

Une aire de jeux sera également prochainement installée.

Cette restructuration permet d'offrir aux enfants davantage d'espace, mais aussi des menus variés que la liaison chaude avec un prestataire ne permettait pas, jusqu'à présent.

Ces changements nous ont amenés à recruter un chef cuisinier, Bruno CARELLA, qui a rejoint la collectivité en novembre 2022.

Fort d'une expérience de 17 années dans la restauration scolaire, Bruno sera assisté par les 5 agents techniques déjà en poste qui ont suivi l'instruction de la méthode HACCP tout au long de l'année 2022 (bonnes pratiques à l'hygiène alimentaire).

Parmi eux, Stéphanie JACONELLI a suivi une formation complémentaire, elle sera ainsi en capacité de remplacer le chef cuisinier lorsque ce dernier sera absent.

Cette équipe proposera chaque jour des menus de qualité.

Nous privilégierons l'approvisionnement en circuit-court avec des fournisseurs en majorité locaux, certains sont ici présents et je les salue. Nous continuerons à utiliser des produits issus de l'agriculture biologique et chaque semaine, il y aura un menu végétarien.

Le tout dans le respect du plan alimentaire du « Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition » qui impose de concevoir des menus équilibrés tenant compte des différentes recommandations nutritionnelles.

L'équilibre alimentaire est évalué sur les 21 repas pris au cours d'une semaine.

Tous les repas sont cuisinés entièrement en régie, par une équipe d'agents formés dans l'objectif de satisfaire les papilles de nos enfants, de les éduquer au goût et aux saveurs, grâce à des menus diversifiés, de prendre soin de leur santé en leur apportant tous les nutriments dont ils ont besoin.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi l'un des enjeux de la mise en œuvre de la nouvelle cantine.

Il apparaît essentiel d'établir un prévisionnel du nombre de repas au minimum pour 1 mois afin de permettre au chef cuisinier de commander les quantités nécessaires.

Par cette organisation, on limite les restes au maximum et on évite le gaspillage.

Ces changements ont bien sûr un impact sur la tarification des repas. Notre volonté, malgré une hausse constante du coût des matières premières et des coûts de fonctionnement est de fixer un prix le plus juste et le plus équitable possible, tout en limitant l'impact financier pour les parents.

Le coût total de cette restructuration s'élève à 2, 1 millions d'euros.

Nous avons obtenu plus de 900 000€ de subvention.

Je remercie l'état et les collectivités locales qui nous ont accompagné (conseil départemental, conseil régional, communauté d'agglomération).

L'autofinancement, d'environ 1,2 millions d'euros, a été assuré grâce à notre épargne de gestion et à l'emprunt.

Parallèlement à ce projet de restauration scolaire, nous avons fait le choix en 2022 de mettre en œuvre un réseau de chaleur géothermique dans l'objectif de réduire nos dépenses énergétiques et son impact environnemental.

Le bâtiment dédié à ce réseau est situé dans la cour de la nouvelle cantine.

Je rappelle qu'un système de pompe à chaleur géothermique consiste à aller chercher l'eau située dans la nappe phréatique pour valoriser son énergie.

Ce système permet de produire 4 fois plus d'énergie que celle qu'il consomme.

Il est ici rentabilisé au bout de 7 années d'exploitation.

Le financement est porté par le SDE, et la commune lui rembourse, d'une part, les annuités d'emprunt, d'autre part l'électricité nécessaire au fonctionnement,

la maintenance et l'amortissement du matériel. Le coût de l'installation pris en charge par le SDE est d'environ 800 000 €, je salue ici la coopération étroite entre le syndicat des Energies et notre commune, et je remercie en son nom, son président Patrick Vignes.

Aujourd'hui, le nouveau bâtiment du restaurant scolaire est chauffé par ce nouvel équipement.

La commune prévoit cette année de raccorder d'autres bâtiments : les 2 sites scolaires, ainsi que le nouveau bâtiment du centre de loisirs.

Enfin, en 2024, la salle Pierre Comet y sera également reliée.

Voilà, je crois que vous savez tout.

Il me reste à remercier l'ensemble des acteurs de cette belle réalisation, et ils sont nombreux.

J'ai déjà remercié les institutionnels pour leur participation financière.

Mes remerciements vont maintenant aux entreprises qui ont réalisé le chantier.

En premier lieu la conception de la structure, merci à Anne Moreau et au cabinet d'Architecture APM,

A Thierry HOURNE, THIC ingénierie et coordination d'Anne Moreau,

à Denis ROGER ingénieur structure et expert en bâtiment, au cabinet INSPYR Bureau d'études énergie – environnement,

au bureau d'étude conception cuisine GAMMA CONCEPTION.

Pour les entreprises marché, merci à GEOVIA pour la VRD, à l'entreprise VIGNES de BORDERES pour la démolition, le gros œuvre et les enduits,  
à la SARL BOURDET pour la charpente et couverture, à ALLIANCE TOITURE pour l'étanchéité,  
à l'entreprise LACAZE pour la serrurerie,

pour les menuiseries extérieures à ENERGY MENUISERIES,

pour les plâtreries et faux plafonds merci à FINIBAT, à l'entreprise PARDINA pour les Carrelage et les Chapes, à l'entreprise LERDA pour les menuiseries intérieures,

à CIMA pour les équipements et cloisonnement de cuisine, à CLIMATEC pour la CVC et la plomberie, à SPIE pour l'Electricité - Courants forts - Courants faibles, à ADURIZ pour les Peintures et Revêtements de sols, à HARLEQUIN pour le plancher de danse, et à PYRENEES ASCENSEUR pour les...

Merci aux autres entreprises et institutions qui sont intervenues sur le chantier : l'APAVE, la SAUR et la SATEG, GRDF, ENEDIS, le cabinet SETES, le SDE, PYRENET, TECHNIS, SANGUINET, la liste n'est pas exhaustive et mes excuses pour celles ou ceux qui n'ont pas été cités.

Merci à tous les fournisseurs et producteurs locaux qui sont et seront sollicités par notre cuisinier.

Merci aux mairies de Juillan et de Séméac pour leur coopération.

Merci aux animateurs du centre de loisirs de LEC qui accompagnent et encadrent les enfants.

Merci aux professeurs d'école qui relaient dans leur programme cette éducation au « bien manger ».

Mais je ne saurai terminer ce discours sans remercier chaleureusement ceux qui ont travaillé sur ce projet depuis 2020, depuis que nous avons pris la décision de nous lancer.

J'ai déjà nommé Bernard Joucla, Gisèle Vincent, Régine Toson, mais ce sont tous les élus de la municipalité, qui ont contribué à cette belle réalisation, chacun dans leurs rôles et leurs fonctions.

Enfin, un immense merci à tous les agents municipaux, à ceux et celles qui sont déjà à pied d'œuvre au quotidien pour faire fonctionner la cantine, et à ceux et celles qui ont préparé cette inauguration.

Des remerciements à Bruno Carela et aux agents de la cantine, aux agents du service d'entretien, aux ATSEM, à Marion Dubarbier qui a coordonné l'inauguration, à nos secrétaires et notre policier municipal, à FABIEN Cami Debat et aux services techniques, et enfin un immense remerciement à Guy Dulout qui a supervisé et coordonné cette belle réalisation pour la mairie, avec la compétence et la rigueur que nous lui connaissons.

Un merci enfin à tous les enfants de l'école et à leurs parents qui sont au centre de ce projet,

qui est LE projet de notre mandat municipal, mais ce sont les enfants qui deviendront à leur tour, j'en suis certain, des adultes responsables et qui transmettront l'éducation du goût et du « bien mangé » à leur future progéniture.

Encore merci à toutes et à tous pour votre attention.

Denis Fégné