

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

ELUS REFERENTS :

Lionel BENHAROUS, Maire des Lilas (93)

Chantal BRAULT, Première adjointe au maire de Sceaux (92)

Marie-Line PICHERY, Maire de Savigny-le-Temple (77)

SUJET :

La restauration scolaire, levier d'éducation à la citoyenneté

CONTEXTE/ACTUALITE :

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite « **loi Egalim** » a été promulguée le 1^{er} novembre 2018, un an après les Etats généraux de l'alimentation.

Elle concrétise les orientations de la politique alimentaire pour la période 2018-2022, fondée sur 3 grands objectifs : assurer la **souveraineté alimentaire nationale**, promouvoir des **choix alimentaires respectueux de la santé et de l'environnement** et réduire les **inégalités d'accès** à une alimentation de qualité et durable.

La **transformation de la restauration collective** (restauration scolaire, restaurants administratifs, repas servis en Ehpad, à l'hôpital...) constitue un levier essentiel pour garantir l'accès du plus grand nombre à une alimentation durable et de qualité. En France, 1 repas sur 7 est aujourd'hui fourni par la restauration collective.

La loi Egalim fixe ainsi une dizaine d'objectifs pour augmenter la qualité des produits servis dans la restauration collective et pour la rendre plus respectueuse de l'environnement.

- Qualité des produits :
 - Objectif d'assurer au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques, à l'horizon du 1^{er} janvier 2022.
 - Diversification des sources de protéines dans les restaurants collectifs servant plus de 200 repas par jour.
 - Expérimentation d'un menu végétarien par semaine (de novembre 2019 à novembre 2021).
 - Expérimentation de l'affichage de la nature des produits (novembre 2019 – novembre 2021, uniquement sur la base du volontariat).

- Diminution de l'usage du plastique :
 - Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau en plastique depuis le 1^{er} janvier 2020.
 - Interdiction des contenants alimentaires en plastique à partir du 1^{er} janvier 2025 (échéance repoussée à 2029 pour les collectivités de moins de 2000 habitants).

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

- Lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables (mesure en application depuis le 1er janvier 2020).
 - Proposition de conventions de dons aux associations habilitées (pour les structures servant au moins 3000 repas par jour).

Les intérêts de ces mesures sont nombreux :

- Assurer un **équilibre nutritionnel optimal** pour les enfants.
- Contribuer à **l'éducation** des enfants :
 - Importance du **bien manger**
 - Prise en compte des **enjeux écologiques** : manger local, lutter contre le gaspillage alimentaire...
 - Connaissance de leur **environnement** via la découverte de produits locaux et de saison. L'éducation au goût peut également passer par des actions pédagogiques en parallèle de la cantine.
 - Transmission culturelle
- **Contribuer à la lutte contre les inégalités** dans l'accès à une alimentation de qualité : un enfant scolarisé sur cinq vit au sein d'une famille monoparentale au taux de pauvreté moyen de 31% (contre une moyenne nationale de 13,2%). Les problèmes de surcharge pondérale concernent davantage les enfants de milieux modestes (21,5%) que les enfants de cadres (12,7%).
- **Valoriser l'agriculture locale** et contribuer à la **structuration des filières**, voire être un important levier de transition vers le bio pour les agriculteurs locaux.
- Valoriser les **agents territoriaux** travaillant dans les cantines, en leur donnant une place plus grande dans l'éducation des enfants.

La cantine, dans ce qu'elle peut transmettre aux enfants, est donc un puissant levier d'éducation à la citoyenneté.

OBJECTIFS :

- Inciter les communes à augmenter la part de produits bio et locaux servis dans les cantines scolaires.
- Proposer des solutions pour faire de la cantine un véritable lieu d'apprentissage de la citoyenneté : autonomie, respect des autres, importance d'une nourriture respectueuse de l'environnement, lutte contre le gaspillage...
- Favoriser les retours d'expérience et les échanges de bonnes pratiques sur ces sujets.

COMMISSION EDUCATION COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

LES INTERVENANTS :



Alexandre SCHIRATTI, Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France
Animateur restauration



Lise PUJOS, Ecocert
Responsable du label « En cuisine »



Frédéric CANCE, Elios
Directeur régional des ventes



Sylvain CHEVALIER-AURIOL, Elios
Responsable de l'innovation culinaire

POINTS PRINCIPAUX DES INTERVENTIONS ET DES ECHANGES :

Chantal Brault, Première adjointe au maire de Sceaux, introduit la séance en rappelant les objectifs de la commission et le rôle important des élus en matière d'éducation. Elle précise aussi qu'il est important que les enfants prennent conscience des problématiques écologiques et environnementales et que les élus se posent les bonnes questions sur le sujet notamment sur la manière de s'approprier les produits bio et locaux et les attentes par rapport aux lieux de restauration pour les enfants.

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Alexandre Schiratti, Animateur restauration au Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France a réalisé la première intervention en précisant que l'introduction des produits bio locaux englobe des enjeux environnementaux, sociaux et éducatifs car elle permet de donner du sens à la restauration scolaire notamment en sensibilisant les élèves sur le sujet.

Le Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France est une association d'agriculteurs (250 agriculteurs bio en Île-de-France) qui existe depuis les années 80 et compte une vingtaine de salariés et plus de 500 fermes bio en Île-de-France qui produisent pour les restaurations scolaires.

Les actions du Groupement :

- Sensibiliser les agriculteurs sur le sujet BIO LOCAL et les accompagner à monter des projets collectifs
- Accompagner les acteurs publics à introduire des produits locaux dans la restauration scolaire :
 - **Accompagner les communes en gestion directe** pour les marchés publics d'approvisionnement en créant un lien avec les agriculteurs bio.
 - **Accompagner les communes en gestion concédée** dans la rédaction de leurs marchés publics et cahiers de charges afin d'avoir des offres qualitatives et s'approvisionnent le plus possible des produits bio locaux.
- Assistance technique dans les services de restauration pour fixer les objectifs des produits bio et label en formant les équipes sur l'utilisation des produits bio et la sensibilisation du personnel.
- Accompagnement dans l'élaboration de menus afin de favoriser les produits de saison.
- Un réseau d'animateur qui intervient pour faire déguster des produits bio locaux dans les écoles (action éducative avec les collectivités) et parler de différents sujets notamment la santé et l'environnement, afin de pouvoir expliquer aux enfants l'objectif de l'introduction des produits bio dans leurs cantines scolaires
- Accompagner les communes qui souhaitent installer sur leurs territoires des agriculteurs pour produire directement pour leur système de restauration collective (3 projets sont en construction en Île-de-France) afin de créer un lien fort entre les services de restauration et les agriculteurs.

L'intervenant relève certaines idées reçues sur les produits bio locaux en restauration scolaire que le groupement essaye de contrer :

- Mieux vaut des produits locaux que des produits bio qui viennent de loin : **une offre bio locale est présente en Île-de-France**, il n'est pas nécessaire d'opposer les deux.
- Il n'y a pas de production suffisante en Île-de-France : **la capacité de production bio a augmenté** (526 fermes bio en Île-de-France), l'association essaye de donner plus de visibilité aux agriculteurs en proposant des relations fortes et des engagements entre les collectivités et les agriculteurs.
- **Création de la légumerie BIO** avec la coopérative d'Île-de-France qui permet de transformer jusqu'à 3000 tonnes de légumes par an à destination des cantines franciliennes.

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

- **La maîtrise des coûts** : l'association accompagne les collectivités à mettre en place des plans de lutte contre le gaspillage alimentaire, à former les équipes pour faire des menus végétariens et avec des produits bruts de saison qui soient bien acceptés par les enfants afin de maîtriser le coût de l'assiette.
- Il faut réussir à valoriser les produits de saison et créer de la diversité pour éviter la monotonie car quand on travaille avec les produits de saison on a une gamme plutôt réduite.

Lise PUJOS, Responsable du label « En cuisine » à Ecocert a réalisé la deuxième intervention en présentant **ECOCERT**, une société située dans le Gers qui existe depuis 30 ans. C'est un organisme certificateur spécialiste de l'agriculture biologique et un acteur majeur de la certification bio.

Le travail d'Ecocert consiste à vérifier que la réglementation européenne est bien respectée en faisant des contrôles sur sites avec des auditeurs qualifiés dans les exploitations agricoles, les coopératives et dans la restauration collective. Le groupe intervient aussi dans plus de 100 pays. En 2013, le groupe s'est lancé dans la restauration collective et a créé un label dédié.

Les enjeux de la restauration collective :

- **Le bio** : le pourcentage des produits bio utilisés est actuellement de 4% quand la loi Egalim prévoit une obligation de 20% de produits bio d'ici le 1^{er} janvier 2022.
- **Le local** : vérifier que les produits ont réellement poussé localement sur le territoire.
- **La qualité** : lutter contre les produits transformés qui contiennent plus de 5 ingrédients.
- **Le gaspillage** : actuellement, 1/3 de ce qui est produit dans la restauration scolaire est jeté.
- **Les perturbateurs endocriniens** : la loi Egalim va interdire tous les plastiques d'ici 2025. Pour rappel, les ustensiles en plastique à usage unique et les bouteilles d'eau en plastique sont interdits depuis le 1^{er} janvier 2020.

Afin d'accompagner les établissements, **Ecocert en cuisine** fait un travail d'intégration de connaissance en se basant sur la veille scientifique et les remontées de terrain pour identifier les critères à prioriser dans le cadre de la transition progressive et de la labellisation.

Le label a pour objectif de limiter le plastique et le recours aux produits ultra transformés en proposant un parcours de progression et d'évaluation des produits toxiques en cuisine.

L'intervenante apporte des éclaircissements sur l'intérêt de labeliser son restaurant. Un label permettrait de :

- Valoriser son établissement
- Pérenniser les actions déjà menées
- Bénéficier de l'expertise d'un organisme extérieur indépendant
- Fixer un cadre de progression BIO
- Les établissements labélisés ont une attestation de conformité, des affiches de communication et des guides, il est possible de mettre en avant la démarche en invitant la presse.

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Le groupe Ecocert travaille avec 12 départements dans lesquels plus de 2300 établissements sont labélisés en particulier les écoles, les collèges et surtout les crèches. Le coût de cette labélisation revient à 500 euros HT annuels pour les établissements.

Frédéric CANCE, Directeur régional des ventes et Sylvain CHEVALIER-AURIOL, Responsable de l'innovation culinaire chez Elios ont présenté l'entreprise et en quoi celle-ci permet de répondre à l'enjeu de faire de la restauration scolaire un levier d'éducation à la citoyenneté.

Elios est une entreprise française qui intervient dans l'enseignement, la santé et dans les entreprises. Elle compte 9000 collaborateurs et 23 500 restaurants. 12 cuisines centrales et 2 plateformes logistiques sont dédiées à l'Île-de-France et permettent notamment de s'adresser aux collectivités et aux agriculteurs locaux.

Enjeux concernant **l'autonomie et la responsabilisation de l'enfant** :

- Faire du moment de la restauration scolaire un moment privilégié pour l'enfant qui lui permettrait de reprendre le pouvoir et avoir une certaine autonomie.
- Proposer aux enfants de choisir leurs menus ainsi que les quantités consommées, et faire d'eux des acteurs de leur restauration.
- Favoriser la découverte de nouveaux produits.
- Sensibiliser l'enfant au recyclage, en le laissant trier lui-même son plateau.

L'intervenant présente un **concept de réaménagement d'un restaurant d'école maternelle** « mon premier restau » où l'on propose à l'enfant de choisir son repas tout seul, en toute autonomie, en lui laissant le temps de prendre son repas à son rythme.

Selon, Sylvain CHEVALIER-AURIOL, l'éducation au goût permet de minimiser le gaspillage alimentaire :

- **Mise en place d'un observatoire du goût** en complément des **tests convives** qui se font sur toute la France et réunissent entre 50 et 80 enfants 25 fois par an pour leur faire déguster des recettes élaborées par les chefs.
- Utilisation de **nouvelles techniques culinaires** (ex. cuisson du poisson permettant d'avoir une chair plus tendre) en évitant les produits industriels.

Frédéric CANCE précise que dans le cadre de la mise en place des nouvelles recettes, des plans d'approvisionnement sont en train de s'organiser. Elios est en train de travailler sur un projet de légumerie centrale.

Des ateliers et des animations pour sensibiliser les enfants sont aussi mis en place dans le cadre de la restauration scolaire.

Afin de bien **maitriser les coûts budgétaires** pour les communes, Elios propose de mettre en place :

- Des repas à 4 composants
- Une adaptation du cahier de grammage
- Un accompagnement afin de se conformer aux objectifs de la loi Egalim.

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Lionel Benharous remercie les intervenants et rappelle que ce sujet est un enjeu majeur des années à venir. Le temps de la restauration scolaire doit dépasser le cadre de l'alimentation et représenter un temps pleinement éducatif afin d'expliquer aux enfants pourquoi on doit manger bio et équilibré.

Au-delà de bien nourrir les enfants, la restauration scolaire constitue un outil pour réorienter la politique agricole et structurer la filière bio.

Le rôle des élus est de définir quels sont les messages à faire passer au travers de ces temps de restauration scolaire et de réfléchir à s'en donner les moyens après.

QUESTIONS/REPONSES :

Comment les communes qui ont fait le choix d'une gestion concédée peuvent-elles lutter contre le gaspillage alimentaire, sachant que les prestataires sont tenus de livrer un certain grammage par rationnaire ?

→ **Lise PUJOS** : les grammages sont des recommandations, c'est les fréquences qui sont obligatoires. Beaucoup d'ajustement peuvent se faire. Ce qui est capital c'est la gestion des effectifs en amont pour avoir une bonne liaison entre la cuisine centrale et le satellite.

Dans la loi Egalim, le pourcentage de bio n'est pas quantitatif mais valorisé, ce qui veut dire que si le prestataire choisit un produit bio « cher », cela peut être suffisant.

→ **Frédéric CANCE** : Elior mène actuellement cette réflexion et propose aux collectivités accompagnées de garantir le respect global de la loi Egalim (50% de la valeur d'achat dédiée aux produits durables), et achète les denrées selon ce critère et selon les coûts du marché.

Comment une ville adhérente d'un syndicat de restauration peut-elle se faire accompagner quant à l'éducation au goût des enfants et au bien manger ? Accompagnez-vous les syndicats de restauration ?

→ **Frédéric CANCE** : Elior et d'autres entreprises de restauration accompagnent les syndicats qui font partie de leurs clients sur la partie approvisionnement et assistance technique.

Une petite commune demande un retour d'expérience de la part de communes qui auraient transformé leur restauration scolaire, avec un cuisinier et davantage de produits locaux.

→ **Chantal BRAULT** : les élus sont sans cesse sollicités pour innover mais les contraintes budgétaires compliquent les choses. Elle propose de faire une visite sur site et ainsi obtenir des conseils pratiques.

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

→ **Frédéric CANCE** : la cuisine sur place nécessite beaucoup de matériel et un plan de maîtrise sanitaire, nécessitant des contrôles, et pouvant alourdir les budgets de la restauration scolaire. Il propose une visite sur site.

Un participant s'interroge sur les effets concrets de la labellisation Ecocert sur la qualité des repas servis.

→ **Lise PUJOS** : les cuisines centrales peuvent faire de la qualité si elles utilisent moins de produits transformés. Ecocert renforce ce point de contrôle en imposant à minima 52% au niveau 2 de produits fait maison et 80% au niveau 3.

Ecocert a parlé des plastiques et barquettes biosourcées. Quel est le retour sur ces barquettes biosourcées par rapport au plastique ?

→ **Lise PUJOS** : on a peu d'éléments sur les barquettes biosourcées mais ce qui est sûr c'est qu'il y a du plastique dedans. Ecocert va continuer à l'autoriser au-delà de 2025 [date de l'interdiction de l'ensemble des plastiques par la loi Egalim] au niveau 2 à condition d'avoir un plan de substitution au plastique. Le passage à l'inox a un coût mais c'est une première étape pour le changement. Il y a sûrement des risques de migration de polluants liés à la barquette biosourcée.

→ **Chantal BRAULT** rappelle qu'il y a un enjeu important de sortir du tout-plastique, mais que les collectivités avancent néanmoins bien sur le sujet.

CONCLUSION :

Chantal Brault conclut la séance en remerciant les intervenants et en proposant aux élus de prendre le temps d'assimiler ce qui a été dit lors de la séance.

Lionel Benharous suggère de prolonger les échanges entre élus autour du sujet de la restauration scolaire afin de développer une expertise collective sur le sujet et remercie les intervenants.

FIN DE SEANCE

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Liste des inscrits :

Nom	Prénom	Commune	Fonction
TAMIN	Sabine	TIGERY	Maire adjointe Enfance et Vie Scolaire
FARGEOT	MARIE-CLAUDE	BALLAINVILLIERS	Adjointe à l'éducation
YANNOU	Micheline	Commune de SAINT-YON	Adjointe au maire chargée de la vie scolaire
Maas	Frederic	Isles-les-Meldeuses	Maire
Bonnet	Véronique	Boissise-le-roi	Adjointe aux affaires scolaires
BONNERAVE	CLAUDE	RPI BOUTIGNY ST FIACRE VILLEMAREUIL	PRESIDENT
BERNICH	FRANCE	ALFORTVILLE	Adjointe au maire
Caillie	Mireille	Avernes	Adjointe et responsable cantine
Berthelin	Céline	Boissy le Chatel	Adjointe
Phlippoteau	Elisabeth	Massy	Maire adjointe chargée de la restauration municipale
Sigler	Helena	FUBLAINES	2ème adjoint
Lallier	Nathalie	Paray-Vieille-Poste	Maire
Mattsson	Carmen	Vaucresson	Elue déléguée restauration, alimentation durable
Linard	Paula	Chailly en Bière	Adjointe affaires scolaires
RENY	Pierrette	Mairie de Ballainvilliers	Maire adjoint à la petite enfance et à la restauration scolaire
Anquetin	Laurence	Ablon sur seine	Maire adjointe à l'enfance
Huby	Christel	MONTÉVRAIN	Adjointe au scolaire et périscolaire
Bonnet	Véronique	Boissise le roi	Adjointe aux affaires scolaires
Saint-Macary	Ines	Neuilly sur seine	Adjointe au Maire en charge des écoles
SOLANS	Aurélie	Mairie de Paris	Conseillère Environnement auprès de la Maire de Paris
RAUNIER	Patricia	MONTGERON	Adjointe à l'éducation
Duchene	Marie Thérèse	Fréminville	Elue déléguée aux Affaires Scolaires
Saoût	Louis	Coubert	Maire
May-Ott	Ysabelle	Sonchamp	Maire
Villiers	Nadine	Gurcy-le-Châtel	Maire
ANDRIEU	Magali	Vallangoujard	Maire adjointe aux affaires scolaires
Carpentier	Hélène	Cannes Ecluse	Adjointe
DOUVILLE	CORINNE	SOINDRES	1ère Adjointe / Présidente Commission Scolaire
Dupré	Stéphane	Romainville	Conseiller municipal
TRAMONI	Daniel	CHAMPLAN	Adjoint en charge du scolaire, périscolaire et petite enfance

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

MICHEL	Philippe	Commune de BOISEMONT	Adjoint au maire
Letessier	Chantal	Marolles en Hurepoix	Maire adjointe
TAMIN	Sabine	TIGERY	Maire Adjointe Enfance et Vie Scolaire
Ackermann	Michaela	Chavenay	Elue
BOCCARA	Jean marc	Charenton le pont	Maire Adjoint
PETIT	Annick	SAINTE AULDE	Adjoint au Maire
Mairie	Joelle Salazar	Bombon	Maire
Calais	Bernadette	Vernouillet	Adjointe à l'éducation
CAGGIANESE	Stéphanie	Jouy en Josas	Déléguée à la scolarité
CHARIAU	Michel	SAMOIS SUR SEINE	Maire
Landel	Yannick	Boussy St Antoine	Elu
MESIKA	FULA	EPINAY-SOUS- SENART	Maire-adjointe en charge de l'enfance et de l'éducation
Rouillon	Isabelle	Le Vésinet	Adjointe au Maire
Carreira	Frederick	BERNAY Vilbert	Président du siebvc
Valeriaud	Claire	Buthiers	Adjointe social, jeunesse
Gayon	Helene	Soisy-sur-École	Conseiller municipal
Sophie	Ethuin	Théméricourt	Élue
Cocquelet	Jean-Claude	Fontenay-Trésigny	Adjoint au maire
Seelig	Alexandre	Saulx Les Chartreux	Maire adjoint
JOLY	VERONIQUE	SAINTE-WITZ	DGS
Greenep	Moïna	Voisins le Bretonneux	Adjointe au maire : enfance et éducation
Delannet	Véronique	Nogent sur Marne	Maire Adjoint
CAKIR	Ahmet	Montereau-Fault- Yonne	Directeur Vie Scolaire en charge de la restauration
FAGIS	Christophe	SAINTE-GERMAIN- LAVAL	Adjoint aux affaires scolaires petite enfance
Martin	Xavière	Vanves	Adjointe au Maire
Rebeyrolle	Stéphanie	Pommeuse	Adjointe au Maire chargée des affaires scolaires
SY CHOLET	VALERIE	COURBEVOIE	CONSEILLERE MUNICIPALE RESTAURATION SCOLAIRE
Le Manach	Sandrine	LINAS	Élue déléguée
Robin	Maëva	Freneuse	Conseillère municipale
HABERT- DUPUIS	Sylvie	SAINTE-GERMAIN-EN- LAYE	1ère maire-adjointe à l'Éducation, la Jeunesse et les Relations Internationales
Briolant	Stéphanie	Emancé	Maire
Descoux	Marie- Agnès	Pomponne /Mairie	Adjointe au maire affaires scolaires et sociales
LEVEQUE	ANNE	LINAS	ADJOINT AFFAIRE SCOLAIRE
Monzon	Nelly	Ablon sur Seine	Conseillère municipale déléguée à l'environnement et la cause animale
Moreau	Magali	Soisy sur Ecole	Adjointe au Maire

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Tschirschky	Eve	Bailly	Maire adjoint Éducation Handicap et Citoyenneté
Wegel	Evelyne	Compans	Adjointe
Gayon	Helene	Soisy-sur-École	Conseiller municipal
BRÉCHET EBLÉ	Michelle	Germigny sous coulombs	Conseillère municipale et Vice-présidente du syndicat du regroupement pédagogique intercommunal
Calais	Bernadette	Vernouillet	Adjointe à l'éducation
Deleville	Karyne	Bréau	Adjointe
Foucault	Murielle	Jouy-en-Josas	Co-déléguée aux affaires scolaires
Rue	Elodie	Lisdes	Conseillère municipale chargée du périscolaire
LE DORZE	Yannick	Mairie de Montigny- le-Bretonneux	Adjoint au maire délégué au scolaire et périscolaire
Ballesio	Philippe	Limours	Adjoint au Maire
DUQUENOY	Sylviane	Méré	Adjointe au Maire chargée des Affaires Scolaires
Brichet	Sylvie	Grandpuits Bailly- Carrois	Adjointe
BÜRKLI	Delphine	PARIS	Maire du 9e arrondissement, Conseillère Régionale de Paris Île-de-France
DELIRY	Charlotte	PARIS	Directrice du cabinet de la Maire du 9e arrondissement
Croniere	Michel	Hardricourt	Maire adjoint aux affaires scolaires, jeunesse, séniors (liens intergénérationnels)
BRUNET	Gwenaëlle	Croissy-sur-Seine	Directrice des services Petite Enfance/ Education/ Loisirs et Sports
Borawski	Geneviève	Armentières -en-Brie	Adjointe au maire
Buon	Catherine	Houdan	1ere adjointe en charge de l'éducation
Pouzet	Geneviève	Croissy sur Seine	Maire Adjoint
Bastard	Dorothée	Aigremont	Conseillère municipale
PETIT	Annick	SAINTE AULDE	Adjoint au Maire
VERLY	ELISABETH	BUC 78530	Conseillère municipale délégation éducation
BOUGEROL	Gaëlle	Yerres	Maire Adjoint en charge des affaires scolaires et du personnel communal
Lavarenne	Renaud	Ville de Freneuse	Conseiller municipal
DAUBIGNY	SANDRINE	Boulogne Billancourt	Chef de service restauration
BRIAND	Anne	Ballainvilliers	Directrice des Ressources Humaines et des services à la famille
DAUBIGNY	SANDRINE	Ville de Boulogne Billancourt	Chef de service restauration
Labranque	Jean-Michel	Boutigny	Maire adjoint
NOEL	Nadia	Longpont-sur-Orge	Responsable du service entretien restauration
Caille	Margaux	Manutan Collectivités	Social media Manager
Coupé	Hélène	Saint MAURICE	Adjointe au maire de Saint-Maurice
Achereau	Tiphaine	Vaux sur lunain	Elue
Kluge	Morgan	Marines	Responsable service enfance jeunesse

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

FARGE	Adeline	Marolles sur seine	Adjoint au maire et présidente du SIVU
Leroyer	Angélique	Marines	Adjoint au maire aux affaires scolaires et périscolaires
CHAVANEL	BERTRAND	Manutan Collectivités	Responsable Education et Numérique
Bonnet	Elodie	Syndicat des écoles (Mairie de Dhuisy)	Secrétariat
FROMONTEIL	Véronique	COMMUNE DE NOGENT SUR MARNE	GESTIONNAIRE MARCHES PUBLICS
HAMAKWE	OBELINE	Nogent sur marne	Responsable service marchés
MAGNAT	Jean-Baptiste	MAIRIE DE NOGENT SUR MARNE	Responsable service Enfance Education Jeunesse
Julienne	Anouke	Villenoy	Adjointe chargée des affaires scolaires
Jégou	Léna	Bouafle	Maire Adjoint
Lion	Helene	Avon	Conseillère municipale déléguée à la transition écologique, maraichage urbain et restauration scolaire
Calais	Bernadette	Vernouillet	Adjointe à l'éducation
Genty	Celine	Collectivité D'Avon	Responsable service Développement Durable
Bezace	Mathilde	Choisy le Roi	Conseillère municipale à la restauration collective
TILLIETTE	Bernadette	Bombon	Conseillère municipale, membre du SIRP Bombon Bréau
DELTRUC	Christine	BOISSY L'AILLERIE	Adjointe déléguée aux affaires scolaires
BOURDAJAUD	Philippe	Saint-Maurice	Maire-Adjoint
Rousseau	Brigitte	Mairie Le Coudray-Montceaux	Maire adjointe
Lallier	Nathalie	Paray-Vieille-Poste	Maire
Deterre	Gwenaelle	Mormant	Déléguée aux affaires scolaires
Le Coudray-Montceaux	Mairie	Le Coudray-Montceaux	Maire adjointe
LECLERCQ	NADINE	ARRONVILLE	MAIRE
GIBERT	Martine	Vitry sur Seine	Directrice Adjointe
Renault	Julia	Enghien-Les-Bains	Élu délégué à la petite enfance
Carpentier	Hélène	Cannes Ecluse	Adjointe
Capitao	Pedro	Chilly mazarin	Conseiller municipal
Maas	Corinne	Isles-les-Meldeuses	Adjointe au Maire
Kara	Christine	Mairie Auffargis	Adjointe maire
Benoist	Angélique	Saint Clair Sur Epte	Conseillère municipale
Fenasse	Delphine	Fontenay-sous-Bois	Adjointe au maire
Yannou	Micheline	Saint-Yon	Adjoint au maire
Labranque	Jean-Michel	Boutigny	Maire adjoint
RAUNIER	Patricia	Montgeron	Adjointe à l'éducation
Franchitti	Martine	Vaujours	Maire-adjointe
Couëdor	Nathalie	Bonnelles	Adjointe aux affaires scolaires
LAFOND	Alexandre	Gentilly	Responsable du service enseignement

COMMISSION EDUCATION

COMPTE-RENDU DU 16 DECEMBRE 2020

Véronique	JOLY	Saint witz	DGS
DELORME	GERAUD	LE PLESSIS-ROBINSON	Responsable restauration
Jodin	Isabelle	Pomponne	Conseillère déléguée à l'enfance
COUSIN	Louis	SODEXO	Directeur développement
Leroy	Ourdia	PUTEAUX	Chargée de projet
LANTEUIL	Aline	VERNOUILLET	Responsable secteurs restauration et Hygiène
DARDE	GILLES	PARIS LA DEFENSE	Directeur de Marché Collectivités Territoriales
Blain	Bernard	Frémainville	Conseiller municipal
RIOTTE	Corinne	BRAY SUR SEINE	2ème adjointe
Ladislav Dalaize	Cindy	Villeneuve saint Georges	Adjoint au maire délégué à l'éducation l'enfance et la petite enfance
Jegou	Lena	Bouafle	Maire Adjoint
Jean-Marie	Moreau	Verneuil sur Seine	Elu
RAUNIER	Patricia	MONTGERON	Adjointe au maire à l'éducation
Cornet- Riquebourg	Emmanuelle	Boulogne-Billancourt	Maire adjoint aux affaires scolaires et enseignement supérieur