

## La GAZETTE



de la CAISSE DES ÉCOLES

Encore +  
d'infos pour  
les parents

Tous les animaux connaissent ce qui leur est nécessaire, excepté l'homme. Pline l'Ancien (23-79 après J.C.)

du 15<sup>e</sup>

Philippe Goujon

Président,  
Caisse des écoles 15<sup>e</sup>Une restauration  
tournée vers  
l'alimentation  
durableVégétarien, bio,  
circuit court, lutte  
contre le gaspillage  
alimentaire, dévelop-  
pement durable,  
disparition du  
plastique, dévelop-  
pement durable,  
tous ces vocablesfont désormais partie de l'univers de la  
Caisse des Ecoles du 15<sup>ème</sup> arrondissement.Par vocation, les changements qualitatifs  
d'une nourriture **saine variée et équilibrée**  
nutritionnellement sont en cours de **pérenni-  
sation** au sein de tous nos établissements.A la Caisse des Ecoles du 15<sup>ème</sup>, nous  
souhaitons **développer et amplifier**  
l'introduction des produits **biologiques**  
dans les menus proposés aux enfants,  
en favorisant notamment le recours aux  
**circuits courts** d'approvisionnement.Manger « bio et/ou durable » en restaura-  
tion scolaire relève d'une démarche  
**globale et progressive** à laquelle chacun  
peut apporter ses **compétences** et son  
**savoir-faire**. L'objectif de la loi EGA  
de 2018 consistait à introduire au mini-  
mum 20 % de produits bio d'ici 2022.La Caisse des Ecoles du 15<sup>ème</sup> proposera  
en 2021 des menus avec près de 40 % de  
produits durables et labélisés conformé-  
ment aux orientations définies par le  
Comité de gestion.Cet objectif se traduit par une **recherche et  
une innovation** constante pour la **composition  
des menus** auxquels participent **l'ensemble  
des agents** de l'établissement : cuisinière,  
responsable des Achats, responsable de la  
Restauration, diététicienne...Les ATELIERS  
de la CDE15Filières courtes, transparence, **réduc-  
tion du gaspillage alimentaire** consti-  
tuent notre **engagement** au service  
d'une restauration de qualité à destina-  
tion de nos enfants. Je sais gré de  
l'**implication** et de la **mobilisation** detous les acteurs pour  
garantir la réussite de  
cette action qui concerne  
**l'alimentation, la santé,  
l'éducation au goût et à  
l'environnement.**

# Les ATELIERS de la CDE15



**Céline LOGEROT**  
Diététicienne  
CDE15

Céline, vous êtes diététicienne à la Caisse Des Ecoles du 15<sup>ème</sup>. Depuis quand ?  
Depuis juin 2020.

### Quelles sont vos missions ?

Je crée les **menus** dans le respect de la réglementation nutritionnelle en informant les familles sur les **allergènes**. Mon rôle se prolonge à l'**éducation** nutritionnelle des enfants par des **animations**. Je réponds également aux **questions** des familles sur l'alimentation et intervient sur d'autres missions liées à la restauration scolaire.

### Quels sont les objectifs des ateliers enfants que vous créez et que vous animez ?

**Sensibiliser** les enfants au « **bien manger** », au respect de l'**environnement** à travers les **produits** qu'ils mangent et leur apprendre aussi à utiliser leurs **5 sens** pour une bonne appréciation de la nourriture.

### Les enfants interviennent aussi lors de la commission des menus : qu'apportent-ils ?

Leur **regard** d'enfant. Une prise de **recul** pour nous. Des questions **simples** et **concrètes** qui correspondent à leur vie à la cantine. Par rapport à la génération précédente, ils ont **plus de connaissances** sur l'équilibre alimentaire, la qualité des produits, le lien avec l'environnement.

### Pouvez-vous me citer la qualité principale de la restauration scolaire du 15<sup>ème</sup> ?

Le « **fait maison** », le « **préparé** » sur place est une force.

### Le mot de la fin :

La **sensibilisation alimentaire** doit se faire **tôt** auprès des enfants. Ils jouent un rôle de **transmission** vers les parents. Aussi, il est très important de les **impliquer** sur les thématiques principales qui tournent autour de l'alimentation.

**Tous les ateliers, en tant que mesures éducatives, s'inscrivent dans le cadre du programme France Agrimer.**



**Céline LOGEROT conçoit les ateliers pédagogiques de la Caisse Des Ecoles et les anime. Elle forme aussi des animateurs de la CASPE pour qu'ils puissent également les mettre en place (les outils sont fournis par la CDE15). Par ce moyen, beaucoup d'enfants peuvent bénéficier de ces ateliers. En quoi consistent-ils ?**

## Découverte des plantes aromatiques pour la Semaine du Goût



La cocotte à télécharger sur notre site cde15.fr

**D**ans le cadre spécifique de la **Semaine du Goût** en octobre, les enfants ont découvert les intérêts **nutritionnels** et **organoleptiques** des herbes aromatiques à travers des activités **ludo-pédagogiques** (échange, quiz, cocotte en papier, jeu sur les associations culinaires...).

**Nous remercions la CASPE pour sa collaboration dans ce projet commun d'éducation alimentaire aux enfants.**



## Atelier « 5 sens et initiation à la dégustation »

**C**éline se déplace dans les classes pour animer les ateliers : le 1<sup>er</sup> atelier des « **5 sens et initiation à la dégustation** » s'est déroulé à l'**école Gutenberg maternelle** pour le plus grand plaisir des enfants !

L'atelier commence par le **repérage** des organes des **sens du visage** à l'aide d'un support. Puis, en partant d'une chips, les enfants expriment leurs **sensations** : écouter, sentir, toucher... les 5 sens **s'éveillent** autour de l'alimentation.

Puis, à l'aide d'une **image de la langue**, ils apprennent à situer les **papilles réceptives**. Ils associent les images du sucre, du citron, du pamplemousse et du sel aux **4 saveurs (sucré, salé, amer, acide)**. Un **tri par image** et une nouvelle **dégustation** de miel et de cornichons viennent renforcer l'apprentissage.

Très fiers, les enfants repartent de l'atelier avec un diplôme « expert en dégustation ».



## Atelier « Fruits et légumes de saison »



**C**éline a commencé son animation de l'atelier « **fruits et légumes de saison** » à l'école **rue de l'Eglise**, pour 2 classes de maternelle.

Dans un premier temps, les enfants échantonnent avec Céline sur les **4 saisons**. Elle **teste** leurs connaissances sur la **saisonnalité des fruits et des légumes**. Chaque enfant se voit attribuer une image d'un fruit ou d'un légume qu'il doit **positionner** sur le **calendrier des saisons**.

Puis l'atelier pédagogique se transforme en **atelier culinaire**. Début mars, la **clémentine** est à l'honneur. Les enfants, après avoir **épluché**, détaché en **quartiers** la clémentine, mélangent du **fromage blanc** avec du **miel**, et coupent un **biscuit cuillère** à la main le tout saupoudré d'un peu de **cacao** et décoré d'une feuille de **menthe**.

Quelle jolie verrine, humm on en mangerait !

Après la dégustation, Céline remet "le Diplôme d'Expert en fruits et légumes" et un joli calendrier des fruits et des légumes de saison pour la maison.

L'atelier se termine dans la bonne humeur lorsqu'un petit garçon annonce : « *c'était trop bon, je vais refaire 10 100 fois ce gâteau !* ».

Bientôt, découvrez sur notre site cde15.fr l'atelier « **équilibre alimentaire** » basé sur l'échange, le jeu et agrémenté par une initiation cuisine. **Décidément les ateliers de Céline ne manquent pas de saveur !**

# Les CUISINES de la CDE15

La Caisse Des Ecoles est en charge de la restauration scolaire du 15<sup>e</sup>. Environ 12 000 repas sont préparés tous les matins dans les cuisines des écoles pour le repas du midi.

## 21 cuisines (dont 4 UPC)

Dans les cuisines des écoles du 15<sup>e</sup>, les agents de la CDE15 reçoivent tous les matins des produits pour préparer les repas du midi. L'équipe se compose d'un chef de cuisine, d'un second et d'agents de restauration scolaire.

### Liste des écoles dont les cuisines préparent sur place les repas :

A.Roussin, Corbon/42 Alleray, Emeriau, Falguière/Vaugirard, 56 F.Faure, 146 F.Faure/Balard, F.Coppée, Lacordaire, Cherbourg/Modigliani, Mademoiselle, Miollis, St Charles, S.Michel/Rouelle, T.Deck/St Lambert, V.Lebrun, Violet/Fondary, Volontaires/Blomet/Duhamel

## 4 UPC (Unités de Production Centrale) et 16 satellites (Unités de réception de repas sans production)

Les UPC réceptionnent les mêmes produits et confectionnent les mêmes menus mais en plus grande quantité.

Elles produisent pour leur école sur place mais aussi pour des satellites. Les mets cuisinés sont mis en plats collectifs, placés ensuite en containers isothermes pour le froid (à 3°C) et en armoires chaudes pour les plats (à plus de 63°C).

4 chauffeurs de la Caisse Des Ecoles livrent des UPC aux satellites. Dans les satellites, le maintien en température est assuré par des équipements spécifiques. Ensuite les plats sont servis par nos agents.

L'UPC à Convention prépare pour : Gutenberg, E. Zola, Fédération et F.Peignot

L'UPC à Brancion pour : Procession, 102 Alleray, Dombasle, 34 O. de Serres, rue de l'Eglise

L'UPC à Saïda pour : Jongkind, Morillons, Gerbert, Cépré, A.Maillol

L'UPC Général de Larminat à C.Amette pour : Dupleix, 27 O. de Serres, F.Voisin



Préparation des entrées (Brancion)



Prise de température d'un plat (F.Voisin)



Les camions de la CDE15 partent des UPC pour livrer les satellites



Préparation de la purée de patates douces (Convention)



## Interview de Dorothée, responsable de la restauration scolaire

Dorothée, vous êtes responsable de la restauration scolaire dans le 15<sup>e</sup> depuis quand ?

J'ai pris mes fonctions comme Responsable du service de la restauration au mois de mars 2020, durant le premier confinement. Je fête donc dans quelques jours ma première année auprès de cette grande famille.

Quelles sont vos principales missions ?

Tout d'abord, je suis une véritable passionnée de la cuisine. Au quotidien, mon rôle, avec mes responsables de secteur, consiste à manager et organiser le travail de nos 290 cantinières et cantiniers sur les 37 points de restauration du XV<sup>ème</sup> arrondissement dans l'objectif constant du plaisir et de la découverte gustative des enfants que nous accueillons tout au long de l'année.

Le service de la restauration constitue notre cœur de métier. Au quotidien mon équipe s'attache à harmoniser toute la production et le service des repas de nos enfants. Nous sommes quotidiennement en contact avec les différents services de notre établissement pour contribuer à améliorer la qualité du service public rendu aux familles du 15<sup>ème</sup> arrondissement.

Nos préoccupations, quelles que soient les complications ou difficultés, se résument à être réactifs pour offrir chaque jour un service ponctuel et de qualité. Chacun apporte sa pierre à l'édifice pour une constante amélioration de la distribution des repas de notre jeune public.

Pour finir, issue de la restauration traiteur j'ai à cœur de travailler dans les mois à venir auprès de nos chef(fe)s et cuisinier(ière)s sur le dressage de belles assiettes. La restauration collective ne doit pas être un frein au plaisir visuel, premier sens en éveil lors du moment du repas. Il a toute son importance auprès des enfants.

L'éducation au goût fait aussi partie intégrante de nos aspirations. Il faut donc pouvoir proposer sans cesse de nouveaux projets. C'est renouveler en permanence les propositions culinaires et s'assurer d'avoir de beaux produits, frais et de qualité.

Nous avons 30 chefs de cuisine. D'après vous quelles sont les qualités principales pour occuper ce poste ? Quelles sont les qualités pour être cantinier, en général ?

Organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire en encadrant une équipe dont le nombre et la composition varient en fonction des établissements, voilà le rôle principal d'un(e) chef(fe).

Les principales qualités exigées d'un cuisinier en collectivité sont le sérieux, la volonté et une hygiène irréprochable.

Les métiers de la restauration sont des métiers exigeants. A fortiori dans un restaurant collectif, totalement différent de celui d'un restaurant traditionnel.

Si dans un restaurant traditionnel, le personnel se divise entre la salle et la cuisine, en restauration collective, les professionnels réalisent l'ensemble des tâches durant le service. Nos cuisinier(ière)s sont donc des professionnels polyvalents et doivent pouvoir passer des fourneaux aux réfectoires avec le même niveau d'exigence.

Quels sont les atouts de la restauration scolaire du 15<sup>e</sup> ?

Indiscutablement la cuisine à base de produits frais, livrés chaque jour et préparés sur place.

Notre plus grand atout se mesure quotidiennement grâce au travail de nos agents qui assurent la préparation, la production, la maîtrise de la liaison chaude et le portage des repas dans les délais impartis. Cela constitue une véritable course contre la montre !

J'y ajoute également, et ce n'est pas la moindre des préoccupations, l'attention des cantinières et cantiniers au service des enfants et de leur famille.

# Les MENUS à THÈME

En juin 2020, nous avons soumis aux directeurs d'école, à la CASPE et aux représentants d'élèves des thématiques à choisir pour la Semaine du goût et notre thématique annuelle.

## « La découverte des plantes aromatiques »

a été le fil conducteur pour nos menus de la Semaine du Goût et pour l'atelier qui a été spécifiquement créé par Céline, notre diététicienne, pour l'occasion (voir page 2).



## Découverte de nos régions

Quelle belle thématique annuelle ! « La découverte de nos régions » nous fait voyager toute l'année.



Hauts-de-France, Sud-Ouest et Auvergne-Rhône-Alpes ont été mis à l'honneur dans les assiettes mais aussi par des affichettes accrochées dans les réfectoires (à découvrir sur notre site [cde15.fr](http://cde15.fr)).

## La tartiflette de la Caisse des Ecoles



Prépare une « Fricacha » de pommes de terre et d'oignons : Epluche les oignons et les pommes de terre, puis taille-les en fines lamelles. Fais-les dorer doucement dans une poêle avec du beurre ou de l'huile. Assaisonne avec un petit peu de poivre et laisse mijoter à feu doux jusqu'à ce que la fricassée soit cuite.

Prépare la Pela : Gratte la croûte du reblochon puis découpe-le en deux dans le sens de l'épaisseur. Recouvre la fricacha avec les deux moitiés de reblochon. Continue la cuisson dans la poêle de sorte que le reblochon coule et imprègne bien les pommes de terre. Tu peux accompagner ce plat d'une salade verte.

Si tu ajoutes des lardons à la fricassée, tu obtiendras une tartiflette !

Bon appétit !

Pour en savoir plus sur l'histoire de la tartiflette, l'affiche est à télécharger sur [cde15.fr](http://cde15.fr)



[www.cde15.fr](http://www.cde15.fr)

# CRUMBLE aux FRUITS d'ÉTÉ

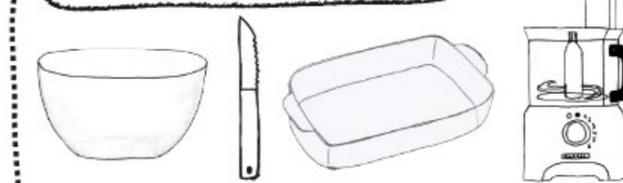
## POUR 4 GOURMANDS

- 200 g de pain rassis (l'équivalent d'une baguette)
- 150 g de beurre
- 100 g de cassonade (sucre roux)
- Cannelle en poudre
- 1 pomme
- 6 abricots
- 3 pêches ou 3 brugnons
- 1 citron



Une seconde vie pour le pain sec. On ne va pas manger du pain rassis au petit déjeuner sous prétexte que ce n'est pas bien de jeter du pain. Comme tous les aliments, celui-ci doit être respecté, on est d'accord. Mais il existe de savoureuses recettes pour redonner un aspect et une saveur appétissante à la baguette oubliée au fond de la boîte à pain. Suivons le guide !

## Les ustensiles de cuisine



PRÉPARATION	CUISSON	COÛT	Difficulté	LE + SANTÉ
30 mn	30 mn	€	●	●

1 Réduis le pain rassis en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tu peux aussi le mixer rapidement avec un robot pour obtenir une chapelure grossière. Verse cette chapelure dans un saladier avec 100 g de beurre et le sucre Malaxe le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte légèrement granuleuse, qui gardera un certain « croquant » après la cuisson.

## PRÉPARATION

2 Préchauffe le four à 180° th. 6.

3 Pèle la pomme et les pêches, enlève les pépins et les noyaux et découpe tous les fruits en morceaux. 4 Dans un moule à gratin dont tu auras soigneusement beurré l'intérieur à la main, dépose les fruits et mélange-les bien tous ensemble. Presse le citron, verse le jus sur les fruits et saupoudre un peu de cannelle. Recouvre avec la pâte à crumble sur toute la surface.

5 Enfarine ton crumble et laisse-le cuire pendant 30 mn. Arrête la cuisson quand la croûte est bien dorée. Sors-le et laisse-le reposer.

Le crumble se déguste tiède. Il peut être servi avec une boule de glace à la vanille.



Une journée à la ferme



Écologique, économique, sociale,

# La FERME : un ÉCOSYSTÈME à TAILLE HUMAINE

Si nous pouvions survoler la campagne dans une machine à remonter le temps, nous découvririons, il y a moins de cent ans, un paysage tout à fait différent de celui d'aujourd'hui, parsemé de petites fermes où l'on consommait ce que l'on produisait : des œufs, du lait, un peu d'élevage, des légumes, des fruits.

Cette agriculture de **subsistance** était destinée à nourrir **les familles** qui vivaient **sur ces terres**. Les **surplus** étaient vendus aux **voisins** ou sur les **marchés** pour acheter ce qu'on ne pouvait **ni produire ni fabriquer** : les outils agricoles et tout ce qu'il faut pour vivre au quotidien.

En moins d'un siècle, le monde agricole a perdu **90%** de sa population, le nombre de **paysans** est passé de **10 millions** à **1 million** ! Les fermes sont devenues des « **exploitations agricoles** » qui travaillent principalement pour l'industrie agro-alimentaire.

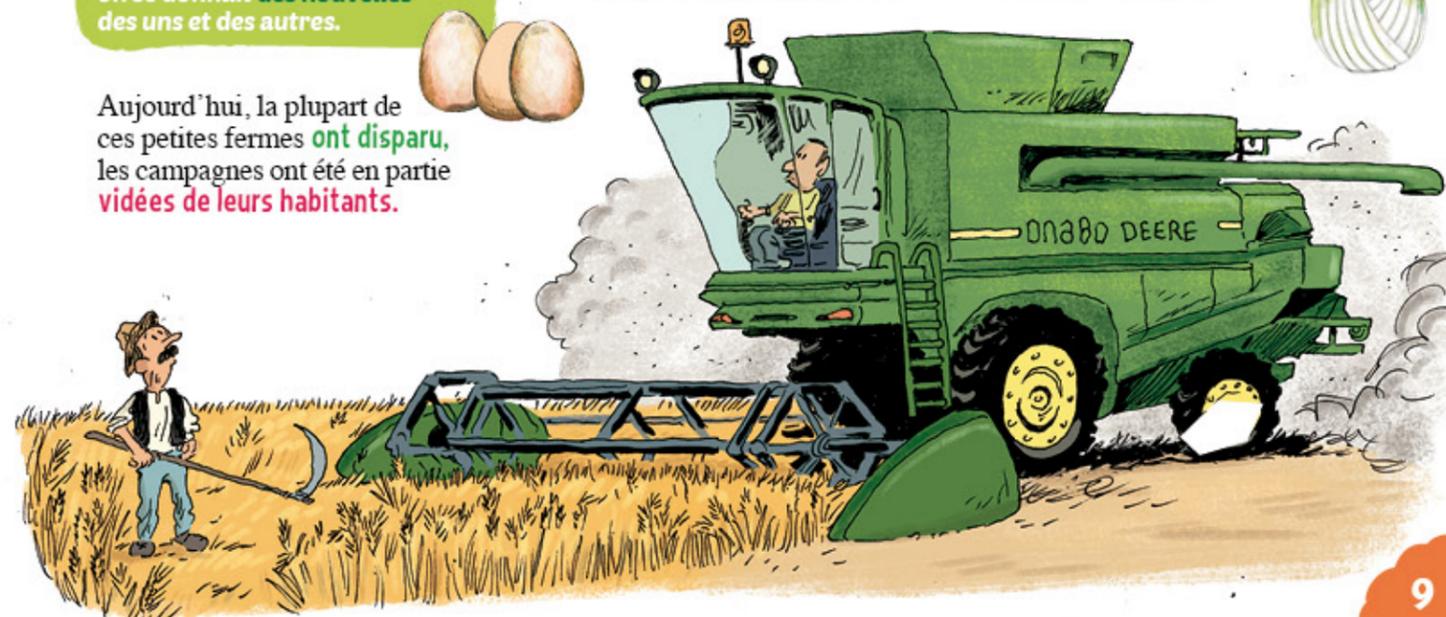


Dans ces fermes, les voisins pouvaient aller acheter des **œufs du jour** et du **lait encore tiède**, remplir un panier de **légumes de saison** et de **fruits** qui avaient mûris sur l'arbre. Le village vivait au rythme de ces **échanges quotidiens**, on se donnait **des nouvelles** des uns et des autres.

Mais depuis quelques années, une nouvelle génération de paysans, souvent jeunes, venus parfois de la ville, a décidé de reprendre le fil d'une tradition millénaire menacée de disparition. On voit aujourd'hui

renaitre des fermes abandonnées, reprises par ces nouveaux ruraux qui donnent **la priorité à la protection de la nature**, au **bien-être de ceux qui y travaillent** et à la **possibilité de vivre des productions de leur ferme**.

Aujourd'hui, la plupart de ces petites fermes **ont disparu**, les campagnes ont été en partie **vidées de leurs habitants**.





On va vous raconter une histoire de pain, c'est important le pain, c'est la base!



Un jour, Lily et Tom ont décidé de changer de vie, donc de décor.

"Contre la religion du profit, nous devons opposer la religion de la beauté, son pain vivant, son eau vive"  
Theodore Monod (1901-2000)



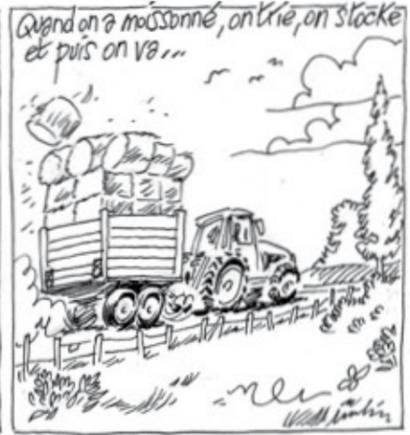
Lily et Tom n'achèteront plus leur pain, ils le feront désormais eux-mêmes.  
ON VA FAIRE GA A FOND!  
PAS SEULEMENT CUIRE LE PAIN.  
Dans notre nouvelle vie, nous allons avoir 4 casquettes, 4 costumes...  
En fait, 4 métiers!



Quoi de plus beau qu'un champ de blé?  
Grillons et criquets  
Go ondule dans le vent  
Quelques coquelicots



Costume numéro 1: paysan. On sème, on soigne, on récolte.  
Vaut mieux PAS AVOIR LE RHUME DES FOINS!  
Bremes Bremes schlak schlak



Quand on a moissonné, on trie, on stocke et puis on va...



...au moulin!  
Costume / Casquette, numéro 2: meunier.  
(chapeau de paille facultatif)



Non, non, pas un moulin à vent! C'était avant les moulins à vent. (Et c'était bien joli.)  
Un moulin moderne qui a plusieurs étages. Les grains encore une fois sont triés, isolés...  
ça monte, ça descend... ça passe sur...



...différents tamis, tapis roulants, ainsi se fait la sélection.  
...pour aboutir à l'étape vitale, essentielle pour la suite...



...la transformation des grains en farine, par écrasement...  
mais délicatement, si si si...  
Meule en pierre  
Attention les doigts!



Le grain est extrait de sa coque lentement.  
pscriiiiiix  
(les machines industrielles vont 10 fois plus vite et provoquent un réchauffement fatal.)  
BOM BOM BOM BOM



Voilà la farine dans de beaux sacs, couleur de farine variable selon les céréales.



Et voici venu le temps du costume numéro 3: BOULANGER!  
Fier  
TRÈS SEVANT!



C'est le moment où on va réellement faire le pain (on est venus pour ça!)  
Donc... le four!  
Briques poreuses de Kaolin  
Four à bois à chauffe directe



HEEE TOM, AS OUVRIÉ UNE ÉTAPÉ, VOYONS!  
HEIN!... AH OUIIIII, C'EST VRAI!



Le pétrin bien sûr!  
À LA FARINE, on ajoute de l'eau, du sel, de levure et du levain naturellement fermenté.



On pétrit à la main, sensation unique et gestes ancestraux. On laissera reposer la pâte...  
maiche mouix mouiche  
mlups blaps mouix  
(Pour un pain encore plus digeste)



...puis vient le façonnage. On donne au pain sa forme, ses formes...



Et enfin, direction le four.  
Dans ce genre de four, le pain est "vivant"



ARF!  
PFIOUU  
il fait chaud ou c'est moi?



Cuisson finie, la récompense suprême pour les yeux, pour le nez.  
Par-fait



Voilà venu le temps du costume numéro 4, Le dernier.



Celui de commerçant. Pour aller vendre sur les marchés ou directement livrer aux particuliers ou aux collectivités.



Avec chaque fois un vœu, une ambition que ces bons produits partent... comme des petits pains.  
Faim!  
Sergio SALVA contacts: Amelja NAVARRO



# La CULTURE HORS-SOL : elle ne manque pas d'arguments !

Adaptée au changement climatique, économe en eau, championne des circuits courts, l'agriculture urbaine pourrait nous étonner dans les années à venir.

**E**n ville, difficile de trouver de la place pour faire pousser des tomates, des salades ou des concombres. Et pourtant certains y arrivent, obtenant même d'incroyables résultats. L'agriculture urbaine, dite « hors-sol », n'a pas besoin de champs pour exister. Il est possible de faire pousser des plantes sur des supports artificiels comme des fibres de coco, des billes d'argile, des écorces de pin ou de la laine de roche. Il suffit ensuite de les nourrir avec des solutions nutritives préparées en laboratoire et de leur donner la juste quantité d'eau. Ça marche très bien, les résultats sont étonnants, les récoltes parfois phénoménales.

La majorité des tomates pousse aujourd'hui de cette manière. Cette méthode s'impose peu à peu pour les laitues et la plupart des salades, ainsi que les concombres, les

aubergines, les poivrons, les herbes aromatiques, les fraises. De plus en plus de fleurs sont également cultivées « hors-sol », parfois sur des murs, à la verticale, que des jardiniers créatifs transforment en jardins qui montent jusqu'au ciel.

Peu exposée aux parasites naturels et aux diverses maladies que les plantes se transmettent entre elles dans la nature, l'agriculture urbaine, hors-sol, se révèle beaucoup moins gourmande en engrais chimiques et en pesticides que les mêmes cultures pratiquées en plein champs. On s'aperçoit qu'elle répond assez bien aux questions que nous nous posons tous aujourd'hui : **Comment aller vers une agriculture plus respectueuse de la nature, moins polluante et plus proche de nous ?**



On ne les entend plus : mais où sont-ils passés ?

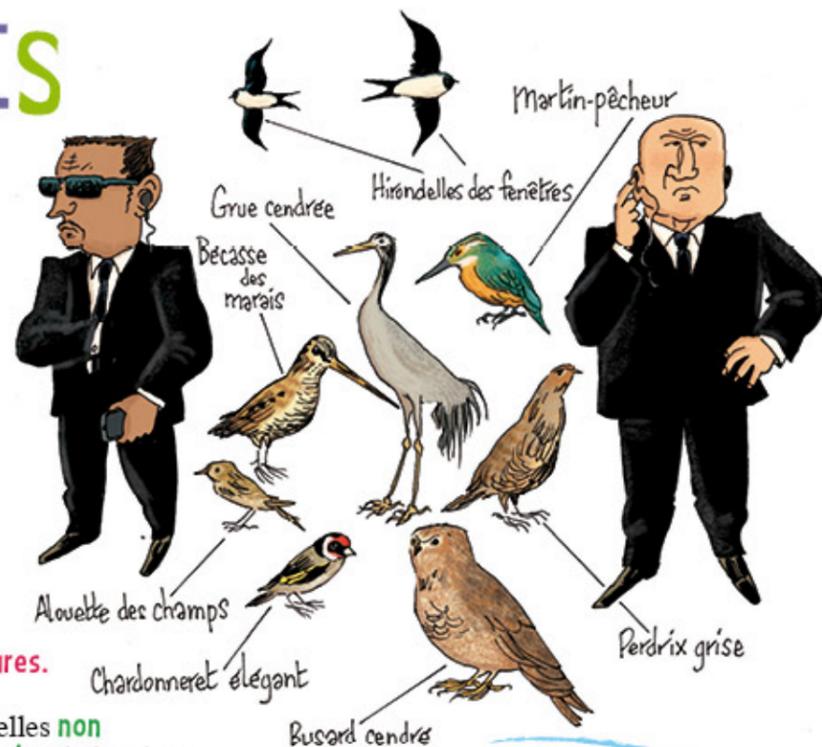
# Les OISEAUX des CHAMPS et des MARAIS

Les longues plaines monotones que nous longeons sans nous arrêter nous donnent parfois le vertige. Rien n'arrête ces interminables étendues cultivées où ne pousse qu'une seule plante, pas une haie, aucun bosquet ni la moindre pièce d'eau. Ces paysages agricoles semblent être dessinés par des machines, elles-mêmes pilotées par des ordinateurs.

L'agriculture intensive a effacé les repaires, les cachettes et les habitats naturels d'une faune abondante qui s'y réfugiait auparavant. Les animaux sauvages s'y reposaient, certains y chassaient, d'autres y picoraient, nidifiaient et s'y reproduisaient. Parmi toutes les espèces touchées par la transformation de leur environnement, les oiseaux font partie des plus menacés.

Ceux qui font leur nid au sol sont délogés par l'intensification des

cultures. Les parcelles non cultivées étaient leur domaine, elles disparaissent peu à peu sous les roues des tracteurs. Même phénomène pour ceux qui vivent autour des plans d'eau et dans les marais : l'assèchement des zones humides les obligent à trouver refuge ailleurs. N'oublions pas les pesticides bien sûr, qui tuent les insectes dont se nourrissent les oiseaux. S'il n'y a plus insectes, il n'y a plus d'oiseaux.



De nombreuses espèces qui nous étaient familières sont aujourd'hui inscrites sur La liste rouge des espèces menacées en France\*. Il est encore temps de réagir, la nature nous remerciera au centuple de tous les efforts que nous ferons pour elle.

\*Liste établie par le Comité français de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).

## Nos amis les chats

Notre félin préféré n'est pas toujours l'ami des animaux.

Son instinct le pousse à chasser les petits mammifères et les oiseaux qui sont à sa portée. Les scientifiques considèrent que les chats laissés en liberté représentent une véritable menace pour la biodiversité, ils participeraient à la disparition de certaines espèces. Que peut-on faire quand on a un chat ? Bien le nourrir et l'avoir à l'œil quand il va se promener.



L'\_l\_\_tt\_ d\_s ch\_mps

Contrairement à la plupart des oiseaux qui nichent dans les arbres, l'alouette des champs vit **sur le sol**. Avec son plumage **couleur de terre**, elle sait se rendre **invisible** dès que le danger surgit : elle s'aplatit ou se faufile entre les herbes.

L'alouette des champs **fouille la terre** pour trouver sa **nourriture** : insectes, vers de terre, graines. Elle niche dans un **trou** qu'elle aménage avec des herbes, des feuilles et des brindilles et qu'elle tapisse de plumes et de duvet. Son **chant** est l'un des plus **mélodieux** parmi tous les oiseaux, son répertoire est incroyablement riche et varié.

La population d'alouettes des champs **diminue** d'année en année, menacée par l'**agriculture intensive**. Les **pesticides tuent les insectes** dont elle se nourrit. On assiste à sa **disparition presque complète** dans les grandes plaines céréalières où elle ne **de place pour vivre**.

L'alouette des champs



Une journée à la ferme

# Les OISEAUX des CHAMPS et des MARAIS

L'\_b\_c\_s\_s\_n d\_s m\_r\_s

Elle vit dans les **zones humides**, au bord des étangs, elle aime les eaux boueuses des marais et des marécages, les prairies inondées. Avec son long **bec effilé**, elle **fouille** la vase des étangs et la boue des prairies à la recherche de petits animaux qui y sont **enfouis** : des **mollusques**, des **crustacés** d'eau douce, des insectes ainsi que des graines et des baies. Elle fait son **nid** dans un **creux du sol**, cachée dans la végétation, sous une touffe d'herbes.

La bécassine des marais est menacée par la **disparition des zones humides** qui constituent son habitat naturel. Les activités humaines en sont la principale cause : le **drainage** des marais, l'**agriculture intensive** et l'**urbanisation**.

La bécassine des marais

**Qui a mangé les voyelles ?**  
C'est incroyable, toutes les voyelles ont disparu ! Un petit gourmand a dû remettre une à une chaque oiseau par son nom ? Heureusement, il reste les consonnes pour nous mettre sur la piste.



L'\_gr\_\_c\_ndr\_\_

On avait **crû** ne plus jamais la revoir ! La grue cendrée avait **disparu** des pays du sud de l'Europe (France comprise) où elle **migrail** en hiver, pour se **reproduire**, depuis les pays du nord. Le **plus grand échassier d'Europe** traversait une partie du continent à la recherche de **zones humides** où il **nidifie** : forêts marécageuses, étangs, marais. Les grues cendrées vivent **en couple** et restent unies toute leur vie.

Avec sa **taille** imposante, son **envergure** en vol qui dépasse les **deux mètres** et son **poids** qui tourne autour des **4 à 6 kilos**, la grue cendrée offrait une **cible** aux chasseurs qui ont décimées leur population entre 1880 et 1965. Il fallut attendre **1967** pour qu'elle soit **protégée** en France. Depuis, elles ont **repris leurs migrations** vers le sud, elles ont nidifié et se sont **reproduites** comme elles l'ont toujours fait.

Avec le **réchauffement climatique**, une partie d'entre elles s'arrête aujourd'hui **à mi-chemin**, notamment dans le parc naturel régional de **Lorraine** qui leur offre une multitude d'**étangs**, une **sécurité** absolue et un **climat** qui leur convient. Aujourd'hui la grue cendrée est considérée comme **sauvée** bien que certains **dangers** ne soient pas écartés, comme l'**assèchement** des zones humides et l'**agriculture intensive**.

La grue cendrée

L'\_ch\_rd\_nn\_r\_t\_l\_g\_nt

Il aime tellement les **graines de chardon** qu'on a fini par lui donner le nom de sa friandise préférée. Cet **acrobate** parvient à les attraper **sans se faire griffer** par les épines dont cette plante sauvage est hérissée. Le chardonneret élégant est l'un des **plus jolis oiseaux** que l'on puisse apercevoir dans la nature, à condition d'avoir de bons yeux. Il est **minuscule**, plus petit qu'un moineau. Mais on le reconnaît tout de suite aux **couleurs éclatantes** dont il est paré : le masque **rouge vif** qu'il porte sur la face, son bec **rose pâle**, la rayure **jaune citron** qui éclaire son plumage **noir**, son abdomen d'une **blancheur** immaculée.

Le chardonneret élégant **se cache** pour faire son nid, il n'aime pas être dérangé. Il recherche la **protection** que lui offrent les **haies** épaisses et les **hautes branches** des arbres fruitiers. Il s'installe souvent au bout de celles-ci pour rester **hors de portée** de ses prédateurs. Il trouve sa **nourriture** dans les terrains en **friches**, les clairières, à la lisière des bois, mais aussi autour des mares et des petits ruisseaux.

Autant de **milieux naturels** qui sont aujourd'hui menacés par les **activités humaines**.

Le chardonneret élégant



Buisard cendré



# INSCRIPTION À LA RESTAURATION SCOLAIRE 2021-2022

Partez en vacances l'esprit tranquille !

L'inscription à la restauration scolaire 2021-2022 est jusqu'au 16 juin. La démarche doit être renouvelée tous les ans auprès de la Caisse Des Ecoles. Optez pour l'inscription en ligne sur [cde15.fr](http://cde15.fr)

Les justificatifs demandés : le **bulletin d'inscription** (téléchargeable sur [cde15.fr](http://cde15.fr) ou à disposition au guichet de la Caisse Des Ecoles), une **attestation de la CAF** avec quotient familial de moins de 3 mois (ou à défaut l'**avis d'imposition 2020** sur les revenus 2019). Pour une 1<sup>re</sup> inscription, merci de joindre également le **livret de famille**.

Une notification de tarif vous sera remise : à donner au **directeur** d'école et au **centre de loisirs**.



Assurez-vous que vous avez bien transmis le **bulletin de fréquentation** (qui indique les jours de fréquentation de votre enfant à la cantine) au **directeur** d'école **avant le 16 juin**. Il est téléchargeable sur notre site [cde15.fr](http://cde15.fr).

## Adhésion à la CDE15

### Pourquoi adhérer à la Caisse Des Ecoles du 15?

Cela permet aux adhérents d'avoir des **informations détaillées** sur le fonctionnement de la Caisse Des Ecoles du 15, en charge de la restauration scolaire de l'arrondissement, en participant à l'**Assemblée générale**.

Ils ont également la possibilité d'**élire les représentants des parents** qui participent au Comité de gestion (et également se

présenter), instance qui prend les décisions concernant le fonctionnement de la Caisse Des Ecoles du 15.

### Comment ?

En remplissant le **bulletin d'adhésion** téléchargeable sur notre site [cde15.fr](http://cde15.fr) et en y joignant un règlement de **5 euros** (voir toutes les modalités sur le bulletin d'adhésion).

